

SAVON A L'HUILE DE BALEINE.

Contre les pucerons bruns ou noirs... 1 lb., dans eau 4 gallons.
 Contre les kerinès (jeunes)... 1 lb., dans " 5 "
 Contre les pucerons verts et les cicadelles... 1 lb., dans " 8 "
 Contre le kermès de San-José (en hiver)... 2 lb., dans " 1 gallon.

LOTION AU TABAC ET AU SAVON.

On fait infuser dans de l'eau chaude pendant quelques heures 10 lb. de feuilles de tabac, passe le liquide et ajoute 2 lb. de savon à l'huile de baleine, que l'on fait dissoudre en brassant; puis on étend d'eau de manière à avoir 40 gallons. Appliquer de bonne heure et deux ou trois fois à courts intervalles.

LAIT DE CHAUX.

Chaux vive... 1 à 2 lb.
 Eau... 1 gallon.

BOUILLIE SOUFREE.

CONTRE LE KERMÈS DE SAN-JOSÉ ET LES MALADIES FONQUEUSES.

Chaux vive... 12 lb.
 Soufre en poudre... 12 "
 Eau, de manière à avoir... 40 gallons.

Eteindre la chaux avec seulement assez d'eau pour l'éteindre parfaitement. Ajouter le soufre en le saupoudrant sur la chaux pendant qu'elle s'éteint; bien brasser et faire bouillir au moins une heure de temps, ajoutant seulement autant d'eau bouillante qu'il est nécessaire pour brasser facilement. Lorsque la cuisson est terminée, passer à travers une toile à sac, et appliquer chaud.

BOUILLIE SOUFREE A LA SOUDE.

Chaux vive... 25 lb.
 Soufre en poudre... 12 "
 Soude caustique... 5 "
 Eau, de manière à avoir... 45 gallons.

Mettre la chaux dans un tonneau; ajouter assez d'eau bouillante pour la faire bouillir rapidement; pendant que la chaux s'éteint, mêler le soufre en brassant après l'avoir réduit en bouillie avec de l'eau bouillante; ajouter ensuite la soude caustique dissoute dans de l'eau bouillante. Ajouter de l'eau de manière à empêcher le liquide bouillant de déborder, et brasser vivement tout le temps. Lorsque toute ébullition a cessé, ajouter de l'eau bouillante de manière à avoir 40 gallons.

Faire cuire les bouillies soufrées dans des chaudières en fer ou au moyen de la vapeur dans des cuves en bois ou des tonneaux; ne jamais employer des vases en cuivre soit pour les faire cuire ou pour les contenir ou pendant l'application.