

LE JARDIN ET LE VERGER.

TRAVAUX DU POTAGER ET DU VERGER.—
POTAGER.

N récolte pendant le mois d'août les fèves de jardin, les haricots les premiers semés, les pois de seconde semaille. On recueille aussi la plupart des graines de plantes potagères.

Les choux ne donnent rapidement leurs produits que quand ils sont largement fumés et arrosés. Lorsqu'un carré de choux n'a pas eu une fumure suffisante, on doit les déchausser quinze jours après leur reprise et répandre au pied de chaque chou une bonne poignée de noir de raffinerie, de colombine ou de crottin de mouton desséché et pulvérisé, dont on favorise l'action par des arrosages modérés, mais fréquents.

A la fin du mois, on renouvelle les planches de fraisiers des quatre saisons, qui ont donné pendant deux ans. Lorsqu'on les garde plus longtemps, les fraises dégènerent. On laisse, à cet effet, à partir de la fin de juillet, les *coulants* se produire à volonté sur les vieux pieds. Si les planches sont paillées, on enlève le plus possible du paillis, pour que les nœuds des coulants

puissent s'enraîner facilement, et, si la terre est trop durcie, on donne un léger binage pour favoriser le développement des jeunes racines. On repique, à la fin d'août, ces coulants dans des planches préparées d'avance par un bon labour et ayant reçu du fumier bien consommé.

Il ne faut pas repiquer les fraisiers plus tard qu'à la fin d'août, afin qu'ils aient le temps de reprendre et de pousser avec vigueur avant le retour des froids. On n'arrosera le jeune plant qu'avec parcimonie, afin qu'il ne s'épuise pas à émettre des coulants avant l'hiver.

VERGER.



N termine, pendant le mois d'août, les palissages en plaçant les branches des arbres dans la direction qu'elles doivent conserver. On laisse toutefois en liberté les branches faibles que l'on pourra ne palisser que lorsqu'elles auront cessé de pousser.

On desserre les ligatures des sujets greffés au printemps. On continue jusque vers la fin du mois à écussonner à œil dormant les arbres à fruits tardifs.

ECONOMIE DOMESTIQUE.

SEPARATION DE LA CREME.



ORSQU'ON examine le lait au moment où on le traite, on n'y découvre aucun acide libre, mais, au bout d'un instant, cet acide se développe, et augmente d'heure en heure et d'autant plus vite que la température est plus chaude, jusqu'à ce qu'il s'y trouve en telle quantité, que le caséum se coagule et que le lait devient épais.

Dès les premiers moments qu'on expose le lait dans la cave à lait pour la séparation de la crème, une partie du corps gras s'élève par suite de sa légèreté et s'accumule à la superficie, sans qu'un certain degré d'acidité soit nécessaire; pourtant on ne peut nier qu'au fur et à mesure que l'acidification augmente, il se dépose en haut une plus grande quantité de crème, jusqu'à ce qu'enfin la coagulation du caséum met un obstacle à l'élévation ultérieure des globules de graisse, et que la séparation de la crème cesse. C'est pourquoi le lait aigre, écrémé, n'est pas du tout privé de globules gras,

pas beaucoup plus que le lait doux écrémé en son temps; et plus la coagulation du caséum se fera vite, plus le lait écrémé renfermera encore de substance grasse. Donc plus on peut retarder l'acidification du lait, plus on obtiendra de crème. C'est pourquoi des soins minutieux pour la propreté de tous les ustensiles, pour une température basse, etc., sont nécessaires afin d'éviter l'acidification trop prompte.

La réunion des globules gras

Se fait sans aucune intervention chimique par des moyens purement mécaniques, et on peut produire cette réunion déjà dans le lait, sans avoir besoin d'attendre la formation de la crème. On aurait ainsi l'avantage d'obtenir que toutes les parties grasses contenues dans le lait, qui dans l'autre cas où on laisse se former la crème et où on enlève celle-ci, restent dans le lait écrémé, se réuniraient en beurre et donneraient un produit en plus. Mais la confection directe du beurre avec le lait paraît pourtant ne réussir, ou du moins ne se faire avec un résultat convenable et avantageux que là