

choux branchus, tous ensemble, ou quelques espèces de ces légumes, ou une seule espèce de ces légumes, pourvu qu'il y ait la grandeur d'un demi-arpent; récolte des champs et non des jardins.

HORTICULTURE.

Avis pratique sur la taille des arbres.

Quoique ce ne soit pas absolument à propos de tailler les grosses branches des arbres, pendant l'hiver, on peut néanmoins exécuter, dans cette saison, certains travaux au couteau. C'est l'hiver que les pépiniéristes taillent leur jeunes arbres. Ceux qui entendent le métier n'ont pas besoin qu'on leur donne des instructions, mais les novices ont besoin qu'on leur dise que cette opération de la taille des arbres, toute simple qu'elle soit, peut tout aussi bien, se faire de travers, que se faire d'une manière correcte. De fait, la première taille d'un jeune arbre est de la plus haute importance, car c'est d'elle que dépend la forme qu'aura l'arbre plus tard. Les auteurs sur l'horticulture enseignent de tailler au-dessus d'un œil interne ou externe selon que l'on veuille faire élargir ou former la tête d'un arbre.

Supposons, par exemple, que nous désirons raccourcir les pousses de l'année précédente, de la moitié ou d'un tiers; si cette opération est exécutée d'une manière judicieuse, l'arbre prendra, dès l'année suivante, une forme élégante et gracieuse, si, au contraire, elle est faite sans attention, il prendra une forme irrégulière, incomplète et tortueuse.

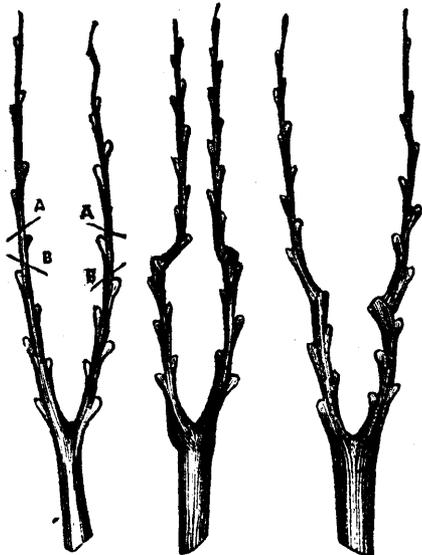


Fig. 1

2

3

La figure 1. représente un arbre dont les branches doivent être rabattues, c'est-à-dire taillées. Comme ont

le voit, les yeux sous la ligne marquée A,A, sont à la partie interne, et ceux sous la ligne marquée B,B, sont à la partie externe de la branche. S'il n'arrive pas d'accident, c'est de l'œil supérieur que devra sortir et croître la branche, la saison prochaine, ainsi si vous taillez la branche à la ligne marquée A,A, votre arbre aura, l'automne suivant, la forme représentée à la figure 2. Si, au contraire, vous taillez à la ligne marquée B,B, l'arbre aura une tout autre forme, comme à la figure 3.

Il faut donc ne pas oublier ce fait lorsque l'on taille les petites branches de n'importe quel arbre ou arbrisseau, afin de pouvoir leur faire prendre la forme que l'on désire, c'est-à-dire une belle forme.

DR. GENAND.

HYGIENE.

De la nourriture.

Parmi les aliments connus, ceux qui se digèrent le plus facilement sont les pommes cuites, les choux crus et froids tranchés dans du vinaigre, le riz bouilli. Parmi les plus indigestes se trouvent les gras des viandes, les choux cuits et le lard, les premiers sont digérés dans une heure de temps, les seconds dans cinq heures.

ART VÉTÉRINAIRE.

Remède pour l'engorgement du Pis.

Beaucoup de vaches, et particulièrement les taures ont le pis plus ou moins enflé après avoir mis bas; cet accident est peu dangereux, mais par suite d'un état maladif, ou de la négligence qu'on met à extraire le dernier lait, après que le veau a tété, il se forme quelquefois des indurations et des abcès.

Lorsque l'engorgement est récent, on le combat par des applications émollientes, comme de la colle de fleur d'avoine, et si l'on s'aperçoit qu'il tend à l'induration, on emploie la préparation suivante :

Huile douce.....	2 onces.
Alcool.....	4 "
Liqueur d'Ammonique	4 "
Finct d'Opium.....	2 "
Mélez.	

Frottez de ce remède, trois fois par jour, sur le pis de la vache. Je me suis servi de ce remède, et je l'ai souvent recommandé à mes voisins et à mes amis, et jamais il n'a failli d'opérer une prompte et permanente guérison. Dès la première application, le pis commence à amollir.

Dans chaque cas d'engorgement du

pis, il est important de traire à fond et de traire le lait qui peut être plus ou moins épais, plus ou moins altéré. Si un abcès s'ouvre à l'extérieur, il faut le traiter comme une plaie simple, qu'on nettoie au moyen de savonnage tiède, et qu'on panse avec de l'onguent fait avec du saindoux et de la cire jaune. Un engorgement ancien, qui a laissé une induration (durion) disparaît au moyen de l'onguent d'iode composé, que l'on peut avoir chez tous les pharmaciens.

UN MÉDECIN.

ECONOMIE DOMESTIQUE.

Moutarde Suisse appelée par quelques uns Moutarde de Bordeaux.

Prenez une pinte de vinaigre de cidre, ajoutez-y deux cuillerées à soupe de manigette (têtes de clous) deux de canelle moulues ensemble, une de clous de girofle, trois cuillerées de cassonade brune, quatre de sel, et trois gros oignons tranchés menus. Faites bouillir le tout ensemble jusqu'à ce que la force des épices soit répandue dans le vinaigre, environ vingt minutes; coulez ce vinaigre pendant qu'il est chaud, et versez-le sur une livre de la meilleure moutarde, ayant soin de brasser pendant cette opération, afin qu'il ne reste pas de grumeaux (mottions). Si elle est trop épaisse, éclaircissez-la avec du vinaigre chaud et faites bouillir de nouveau.

Cette moutarde a une très-forte saveur et un arôme très-piquant. On la conserve longtemps lorsqu'elle est placée dans des vases bien bouchés; si on néglige cette précaution, elle se désèche. En vieillissant cette moutarde se bonifie et devient plus agréable.

AURÉLIE.

Salaison du lard.

Les chimistes ont prétendu que les viandes salées avec du sel pur, et sans salpêtre, n'occasionnent jamais le scorbut: que si l'animal est absolument froid au moment de le saler, on n'a pas besoin de se servir d'autre chose que du sel. Lorsque la viande est entièrement froide, roulez parfaitement chaque morceau de lard dans du sel bien sec, tassez du mieux possible dans le saloir, emplissez de sel les espaces qui peuvent se trouver entre les morceaux, afin d'empêcher l'air d'y pénétrer, puis ajoutez de la saumure très forte. Il faut avoir bien soin que le lard soit entièrement couvert par la saumure, car si un seul morceau projetait, il pourrait prendre un mauvais tour et ferait gâter le reste.