

les exploitations bien dirigées. Car ce gaspillage, source de tant de mécomptes, réduit de moitié les approvisionnements que le maître avait fait entrer dans ses prévisions.

“ Cette prodigalité, que nous blâmons, n'est justifiée par rien : elle nuit à la santé des bestiaux, au lieu de leur être avantageuse. Elle n'avance pas leur rétablissement, au contraire, surtout s'ils sont employés aux travaux des champs. Tout le monde suit que la surcharge des estomacs, résultant de l'indigestion d'une quantité exagérée de fourrage vert, est accompagnée de digestions incomplètes dont les suites inévitables sont la fatigue des organes et le dépérissement des animaux. ”

Pour nier les avantages de la bascule, il faudrait nier d'abord ceux d'une comptabilité régulière, et, Dieu merci ! personne n'y songe. Or, pas de bonne comptabilité sans bonne bascule. Pour se rendre exactement compte de tout, il faut tout peser : fourrage vert et fourrage sec, racines, récoltes et produits divers, bétail, engrais, etc. Les évaluations faites à l'œil ou à la main sont trompeuses et ne sauraient nous guider.

M. Gobin a dit avec raison dans *l'Encyclopédie pratique de l'agriculteur* : — “ La bascule, dans une ferme, est bien plus indispensable qu'une moissonneuse, qu'une charrue à vapeur et qu'un bélier anglais. La bascule, c'est la comptabilité, c'est l'ordre partout, c'est le contrôle, c'est la police, c'est l'œil du maître qui voit. Lien qu'absent ; c'est le grelot du cheval qui se tait pendant le repos. Hors de la bascule point de salut : le désordre, le gaspillage en tout et partout, l'anarchie dans tous les services, le loup dans la bergerie. ”

Cette appréciation, vigoureusement et heureusement imagée des avantages de la bascule et du pesage, par conséquent, nous paraît de nature à ouvrir les yeux des plus retardataires, et c'est dans cet espoir que nous nous sommes empressé de la reproduire.

Des plantes médicinales du potager.

Sans vouloir empiéter sur le domaine de ces messieurs de la Faculté, nous voulons parler à nos lectrices, ménagères pour la plupart, des plantes médicinales pour potager. Plus tard, peut-être, les initierons-nous aux vertus des arbustes du jardin, des fleurs du parterre et des plantes des champs. Mais, pour aujourd'hui nous nous bornerons aux légumes d'un usage presque journalier.

Suivons l'ordre alphabétique.

L'ail ouvre nécessairement la marche ; outre la propriété que les gousses d'ail ont de relever la saveur des mets, elles ont celle de faciliter la digestion. Les Romains ne l'ignoraient et administraient de l'ail écrasé dans du vin à leurs bœufs dès qu'ils ne ruminait plus. A cet effet, on en fait bouillir deux ou trois gousses dans du lait, et on avale la décoction. Quelquefois, on fait infuser trois onces d'ail dans une pinte de vin blanc, et les personnes qui sont tourmentées par des vers boivent deux ou trois fois à jeun de cette infusion.

L'angélique, qui figure assez souvent sur les plates-bandes du potager, est excitante, stomachique et sudorifique. On l'emploie en infusion à raison de 5 gros (à peu près 1 once) de jeunes tiges fraîches par pinte d'eau. On en fait des conserves au sucre ; enfin, avec ses jeunes tiges, on prépare un ratatou assez estimé.

L'artichaut est utilisé comme fébrifuge. Les paysans du Berri, qui souffrent des fièvres intermittentes, emploient pour s'en guérir de la poudre de feuilles d'artichaut. Quelques personnes, dans le même cas, boivent des infusions de feuilles fraîches ou de séchées. On a vu des paysans faire bouillir des racines d'artichaut avec du vin blanc pour combattre l'hydrémie et la

jaunisse. Enfin on assure que les artichauts crus mangés à la poivrade font cesser la diarrhée.

L'asperge jouit d'une grande réputation, dans la médecine populaire, comme diurétique et calmant.

Le docteur Broussais était grand partisan du sirop de pointes d'asperges. Sa préparation est des plus faciles : on ronge le bout des asperges et on les broie dans un mortier ; après cela, on les met dans un linge et on les presse fortement pour en extraire le jus. On fait chauffer ce jus avec du sucre, dans la proportion de 2 livres par livre. On écume, on filtre et on conserve dans un en-froit frats.

Certaines personnes qui souffrent de rhumes ou d'affections de la vessie assurent qu'elles se trouvent bien de boire de l'eau dans laquelle on a fait cuire des asperges.

Le basilic entre dans la composition de l'eau vulnérable que l'on fait boire à la suite des chutes ou des coups violents. Les individus qui ont perdu le sens de l'odorat, comme cela arrive dans le rhume de cerveau, le retrouvent souvent en prisant de la poudre de basilic, qui provoque les éternuements.

La bourrache est signalée comme plante émolliente, diurétique et sudorifique. Autrefois, on prenait de la bourrache, du cresson et du pissenlit, que l'on hachait pour en exprimer le jus, et l'on buvait ce jus, au printemps, à jeun, quinze jours de suite. On appelait cela du jus d'herbes.

La capucine, dont les boutons et les jeunes graines s'emploient en conserves, jouit de propriétés stimulantes, toniques et antiscorbutiques. Les décoctions de tiges, fleurs et feuilles de capucine, ont rendu des services reconnus dans le traitement du catarrhe pulmonaire. En 1777, Arnould constata que les graines de capucines, mûres et sèches, étaient purgatives.

Les carottes crues ont été ordonnées aux enfants pour détruire les vers intestinaux ; le jus exprimé sans cuisson calme la toux des enfants ; la carotte, râpée et appliquée sur les cancers et dartres douloureuses, apaise sensiblement la douleur. Employée pour les brûlures, elle empêche les cloches de se former. Des infusions de graines de carotte augmentent l'appétit et facilitent la digestion.

Les choux ont, à ce qu'on assure, remplacé les médecins, à Rome, pendant plusieurs siècles, et on leur attribue encore toutes sortes de vertus. On vante le chou rouge dans les inflammations chroniques des poumons. Avec du jus de chou rouge et du sucre, on prépare un excellent sirop pectoral. L'eau qui a servi à cuire n'importe quelle variété de choux combat l'enrouement et la toux.

La citrouille râpée et appliquée sur les brûlures procure un rapide soulagement. Les graines de citrouille pilées dans un mortier avec du sucre débarrassent du ver solitaire.

La racine du fraisier est diurétique et astringente, et une décoction de la même plante rend de grands services dans les hémorrhagies. Des feuilles de fraisier infusées dans l'eau-de-vie ont arrêté des diarrhées persistantes. On prétend que des personnes ont été guéries de la goutte en mangeant des fraises matin et soir.

La salade de laitue procure un bon sommeil et est d'un bon effet sur les hypochondriaques. Les cataplasmes de laitue cuite calment les érysipèles et les inflammations.

Le sirop de navets est très-efficace dans les maladies de poitrine.

Les oignons sont apéritifs et diurétiques ; cependant, crus, ils sont nuisibles aux tempéraments sanguins et bilieux. L'oignon cuit sous la cendre et mangé à l'huile est un remède populaire contre l'enrouement ; l'oignon cuit employé à l'usage externe fait mûrir les phlegmons, et les onguentiers.

Le persil est employé en tisane pour combattre les fièvres intermittentes.

Le poireau a les mêmes propriétés que le chou. Le thym est une plante stimulante, les bains dans lesquels on l'utilise sont très-salutaires aux enfants faibles.

Ainsi que nos lectrices peuvent en juger, elles n'ont pas besoin de sortir de leurs jardins pour trouver des remèdes à bien des maladies. — P. LAURENCE.

Choses et autres.

Les cercles agricoles. — Nous croyons devoir publier ici l'extrait d'une lettre de M. A. E. Barnard directeur de l'agriculture pour la Province de Québec, que M. Alexandre Gagnon, de St-Alexandre vient de nous communiquer. C'est une précieuse recommandation en faveur des cercles agricoles.

“ Voici ce qu'écrivait M. Barnard à M. Gagnon, dans une lettre ou date du 7 avril courant :