

Manière de dépouiller un lapin.—La méthode vulgaire, qui consiste à dépouiller le lapin en fourreau, est très préjudiciable à la confection des fourrures. Pour obtenir de belles peaux carrées, il faut procéder d'une autre manière.

Voici en quoi consiste cette méthode :

Le lapin est étendu sur le dos, les quatre pattes éloignées du corps et étendues en double croix. Cette disposition est très importante pour obtenir des peaux carrées.

La première incision longitudinale commence à l'anus, et, traversant le milieu du ventre, va se terminer à la lèvre inférieure.

La deuxième incision prend derrière le jarret gauche, passe derrière la cuisse, va en ligne droite en passant sur l'anus, traverse le derrière de la cuisse droite et se termine au jarret droit.

La troisième incision prend derrière le genou gauche, passe derrière le coude, traverse en ligne droite sur la poitrine l'incision longitudinale, passe derrière le coude droit, le genou droit où elle se termine.

Les incisions doivent se faire en dessous de la peau, dans le but de ménager le poil, objet toujours important en fourrure.

La peau enlevée avec le moins de chair possible, il s'agit de la conserver dans des conditions favorables en attendant un assortiment complet.

Manière de conserver les peaux brutes.—La peau brute doit être étendue et clouée sur une planche, pour en opérer la dessiccation. Cette opération est très importante par les précautions qu'on est obligé de prendre pour conserver aux poils leur direction naturelle. Plié pendant la dessiccation, il est très difficile de leur faire reprendre leur direction naturelle.

Pour éviter la putréfaction des chairs, il est toujours avantageux d'employer la dissolution suivante :

On fait chauffer une pinte d'eau, on y fait dissoudre une once d'alun et une demi once de sel de cuisine. Ces se's dissous et l'eau refroidie, on les conserve dans une bouteille pour l'usage.

Cette solution s'emploie au moyen d'un pinceau dont on lave la surface charnue, une seule fois en hiver et deux fois en été.

Quand les peaux sont ainsi desséchées, on les empile poil contre poil, en évitant soigneusement les plis.

Mégisserie des peaux.—Le mégissage des peaux de lapin, de chat, de chien, d'agneau, de mouton, est si facile, si simple et si peu dispendieux, qu'il peut être pratiqué par toutes les ménagères et à toutes les saisons de l'année.

Cependant personne n'ignore que les peaux d'hiver sont infiniment supérieures à celles d'été, parce que la nature, toujours sage, toujours prévoyante, fait naître un duvet fin et soyeux parmi les poils pour en constituer le manteau d'hiver et préserver du froid les animaux. La mue du printemps a un but opposé. Les peaux d'été sont bonnes, mais celles d'hiver sont supérieures.

Première préparation : Dégorgeage.— Aussitôt la peau enlevée, on la plonge dans sept ou huit pintes d'eau fraîche, et on l'y laisse vingt quatre heures.

Cette opération a pour but de faire dissoudre dans l'eau le sang et la lymphe. En terme de mégisserie, c'est faire dégorger la peau. Les peaux sèches doivent être douze heures de plus.

Deuxième préparation : Dollage.—Retirée de l'eau, on place la peau sur un bois rond, uni, de la grosseur d'un tuyau de poêle, et, au moyen d'un couteau à lame peu tranchante, on racle les chairs, la graisse, les fibres, et on en laisse le moins possible. Cette opération quoique simple, exige des soins pour éviter les déchirures.

Après ces deux préparations préliminaires vient le mégissage proprement dit, que l'on désigne sous le nom de *tannage*, quoique le tan ne soit pas employé. Nous en parlerons au prochain numéro de la *Gazette des Campagnes*.

Choses et autres.

— L'habitude de faire passer les moutons et les porcs dans les vergers est excellente. Ces animaux débarrassent le terrain d'une foule d'insectes nuisibles. Pour cela, il faut leur donner une bonne pâture ordinaire chaque jour, mais pas tard le soir, ni de bonne heure le matin, afin de les laisser en appétit dans le verger où ils font disparaître vers et fruits véreux.

— Le fumier est à la fois un producteur, un manufacturier et un marchand. Pour produire avec science, pour manifester avec économie et pour vendre avec profit il doit se tenir au courant des progrès réalisés par la science et l'industrie et étudier avec soins les fluctuations des marchés. Dans ce but il doit lire avec attention les journaux spéciaux qui s'occupent de ces questions.—*La presse de Farnham.*

RECETTES

Propriétés médicales de " l'angélique. "

L'angélique doit son nom à l'odeur balsamique de ses fanilles, à ses propriétés merveilleuses. Vous pouvez vous assurer de sa saveur aromatique, un peu âcre et amère. La racine, qui est la partie la plus employée en médecine, est d'abord douceâtre, puis chaude, aromatique, amère et provoque la salivation. A ces caractères, vous reconnaissez qu'elle doit avoir des propriétés stimulantes énergiques.

Les feuilles d'angélique perdent leurs vertus par la dessiccation, aussi n'emploie-t-on pas en médecine que les graines et la racine. Cette partie est la plus importante. On la récolte en automne. Après l'avoir nettoyée, on la fonde en morceaux, on la sèche et on la renferme dans des boîtes.

L'infusion se prépare avec une once de racine dans une pinte d'eau. C'est un des stimulants les plus utiles, principalement pendant la convalescence longue et difficile des maladies graves. Elle excite doucement le système nerveux et combat la torpeur de l'appareil digestif.

Les jeunes tiges fraîches peuvent s'employer à la place de la racine.

Les pétioles confits au sucre et la liqueur produite par la macération des tiges dans de l'eau-de-vie, possèdent, sous une forme très agréable, toutes les qualités médicales de la plante.

Propriétés médicales de la " grande consoude. "

Nous avons déjà parlé de cette plante dans la *Gazette des Campagnes*. Plusieurs cultivateurs en ont fait l'essai en la cultivant sur une petite échelle, afin de l'utiliser comme plante fourragère. Le nom de consoude, lui vient d'une erreur populaire répandue par les médecins, il y a quelques siècles, qui attribuaient à cette plante la vertu de consolider, de réunir les organes, de guérir les fractures et d'arrêter les hémorrhagies en cicatrisant les vaisseaux ouverts des plaies.

La tisane de consoude se prépare en faisant bouillir dans une pinte d'eau une once de racine dont on a eu soin d'enlever