

attendons que les jeunes bêtes aient de 8 à 15 jours pour les soumettre à ce régime et, tout de suite, presque à vue d'œil, elles se développent à faire plaisir.

— Nous comprenons que le pain et le lait aient d'excellents effets, que le sel aiguise l'appétit et joue un rôle hygiénique dans l'affaire, mais nous voudrions bien savoir en quoi consistent les vertus de la poignée d'orties.

— Je vais vous le dire, reprit la fermière. L'ortie en herbe est un fourrage de choix; l'ortie en graine vaut de l'avoine au rapport des gens de chez nous. Voilà donc déjà deux choses à considérer; mais ce n'est pas tout: la plante en question a le mérite de prévenir ou d'arrêter la diarrhée chez les veaux.

— Nous ne lui soupçonnions pas cette propriété. Nous savions que dans le Brabant du côté de Jedoique, il est d'usage de pousser à l'engraissement des veaux en leur administrant quelques cuillerées d'huile de foie de morue, d'empêcher la diarrhée avec une décoction de plantain; nous savions le bon parti que l'on tire des infusions de foin coupés avec du lait; nous savions d'autres recettes encore; mais pour ce qui regarde la soupe au pain et aux orties, c'est du nouveau pour votre serviteur et nous ne manquerons pas de donner à cette nouveauté là les honneurs du journal."

L'usage des soupes est aussi fort répandu dans certaines parties de la France renommées par la qualité de leurs veaux de boucherie. On en donne même aux jeunes poulains de trait.

Nous revenons au travail de Grogner, qui continue en ces termes :

" Dans le canton de Vaud (Suisse), on soumet à la cuisson non seulement de bon foin, mais encore des juncs et des laïches, et même des fanes de pommes de terre, repoussées par le bétail quand elles sont crues.

On se sert pour cette cuisson de caisses de bois où l'on met le fourrage et au fond desquelles sont des trous pour l'introduction de la vapeur qui s'exhale d'une chaudière placée en dessous. J'ai vu en Bresse des vaches laitières qui donnaient beaucoup de lait et des bœufs qui avaient été engrainés en peu de temps, la nourriture presque exclusive des uns et des autres ayant été des pommes de terre cuites à la vapeur dans un tonné percillé inférieurement et surmontant verticalement une chaudière placée sur un fourneau; et malgré les frais de combustible et de main d'œuvre, il m'a été prouvé que par ce procédé on obtenait avec grande économie du lait et de la viande. Voici ce procédé qui appartient à M. de la Chapelle de la Rouge, un des meilleurs cultivateurs du département de l'Aix. Une chaudière à lessive est placée sur un fourneau ordinaire et surmontée d'une futaille de la contenance de 100 gallons cerclée en fer et posée debout, le fond étant percillé. Au sommet est un couvercle mobile, percé d'un trou par lequel s'échappe une partie de la vapeur et qui sert à introduire une tige de fer pour s'assurer de l'état de cuisson des tubercules. Le tonneau étant rempli, on bâte les pièces mobiles avec de la terre glaise et on allume le feu. L'eau de la chaudière ne tarde pas à bouillir; la vapeur pénètre par les trous du fond

de la futaille et cuit les tubercules; alors on ouvre une porte ou clapet pratiqué à peu de distance du fond du tonneau et ceux-ci tombent dans un couloir de bois qui es conduit dans un baquet où une femme les broie et les réduit en pâte qui, après avoir été délayée dans un peu d'eau, est donnée aux bestiaux. Chaque cuite qui est de 625 livres environ s'effectue en 4 à 5 heures et coûte 15 à 18 centims.

Choses Agricoles.

Sous ce titre, le Journal de Bruxelles publie des articles hebdomadaires, marqués au coin du bon sens et très pratiques. Nous en reproduisons un ci-après qui revient en partie sur une de nos dernières notes, mais nous ne voulons point déflorer l'article du confrère Belge que voici dans son entier.

Les fumiers et leur emploi.—Les engrais perdus—Engrais pour arbres fruitiers.—L'emploi des cendres dans les vergers.

Certains fumiers qui opèrent des prodiges dans certains champs font que peu ou point d'effet dans d'autres; cela dépend du sol. Ainsi dans les terrains froids et dans les terrains secs, il faut des fumiers différents. Ceux de cheval et de mouton conviennent aux premiers; ceux de vache, de bœuf, de porc produisent plus d'effet dans les seconds. Ou, si l'on aime mieux, les fumiers chauds doivent être portés sur les terrains chauds. Il faut donc éviter de les mêler.

Mais lorsqu'on sort son fumier de l'étable, on ne va pas immédiatement le transporter aux champs. On le garde dans sa cour. Qu'on ne prenne pas exemple sur certains agriculteurs qui prétendent en couches minces près des bâtisses. D'abord l'odeur qui s'en échappe est loin d'être agréable; de plus et c'est ce qu'il y a de pire, le soleil le dessèche, la pluie et la neige le lavent, et ainsi s'en trouvent enlevés tous les bons sels. Il faut tasser son fumier et à mesure qu'on l'élève le fouler avec les pieds. Pour le mettre à l'abri du soleil et de la pluie, la plupart des cultivateurs intelligents le déposent sous un hangar, dont la construction est peu coûteuse.

On pourrait avoir dans les campagnes beaucoup plus d'engrais qu'on n'en a. Si on n'en a pas davantage, c'est qu'on perd une foule de choses dont on pourrait se servir avantageusement. Ne rien perdre est une maxime économique, bonne partout; mais qui demande surtout à être appliquée en agriculture.

Il y a beaucoup d'engrais perdus. Qu'il nous suffise de citer: les stentes de volailles, dont on tire souvent aucun parti; la chair des animaux morts, le sang, les vieilles laines, les chiffons, les poils, les plumes; les os qu'on devrait conserver ou brûler; les cornes, sabots broyés; les feuilles d'arbres ramassées dans les vergers, le long des avenues et dans les bois: les ronces, joncs, broussailles, les vieilles pailles, les foins avariés, les