

hâtent la putréfaction. En outre, la sève descendante, rencontrant une issue, s'accumule tout autour de la branche coupée, et finit par former un bourrelet circulaire peu agréable à l'œil. La cire à greffer des jardiniers paraît très bien à ces inconvénients; mais outre qu'on ne l'a pas toujours sous la main, il faut encore, pour en faire usage, se donner l'embarras de la faire fondre et savoir l'appliquer convenablement.

Voici un autre moyen préservatif beaucoup plus facile à mettre en pratique, et donnant d'excellent résultats. Il consiste tout simplement dans l'emploi de cendre commune, qu'on humecte d'eau, de manière à en faire une bouillie épaisse. On en frotte avec une brosse ou un tampon d'herbe la partie encore fraîche coupée ou a été enlevée la branche. Cette cendre pénètre si bien entre tous les interstices des fibres ligneuses, que la pluie même, en glissant sur le bois qui en est l'objet, n'en enlève que la partie superficielle et en laisse toujours une couche suffisante. Ce simple enduit protecteur empêche le bois de se fendiller, et sa nature alcaline éloigne les mille insectes qui, sans cette précaution, seraient venus attaquer l'arbre en cet endroit.

A propos des poules couveuses.

On perd, tous les ans, une grande quantité d'œufs, parce que l'on met couvrir, sous les poules, plus d'œufs qu'elles n'en peuvent couvrir et tenir chauds; c'est la principale cause de notre mécompte, et l'on devrait toujours proportionner le nombre d'œufs, à la grosseur de la poule sous laquelle on les met couvrir.

Voici quelques suggestions à ce sujet :

1o. Il faudrait prendre en considération l'état de la température, car une poule qui pourrait couvrir sur treize œufs dans le mois de juin, ne pourra couvrir que sur dix dans des mois plus froids, comme mars et avril, par exemple. Il ne faut donc pas donner à une poule plus d'œufs qu'elle n'en peut tenir chauds, par le contact de son corps; on doit

plutôt lui donner un nombre limité d'œufs que de courir les risques de lui en donner trop. Si c'est une poule gâche que vous choisirez comme couveuse (les gâches sont d'excellentes couveuses) il suffira de lui donner neuf de ses propres œufs orzè à une dorkin, quinze à une shanghai ou une brahima : outre que ces deux dernières espèces sont plus grosses, elles ont plus de duvet et de plumes que les autres. Sur les derniers temps de l'incubation il est bon d'espérer les œufs ce qui ravigote les petits, car sans cette précaution, il arrive souvent que le poulet étouffe dans la coquille ou y reste collé.

Empoisonnement de porcs par la citrouille pourrie.

M. Cailleau, vétérinaire dans le Gers, déclare que la citrouille pourrie peut occasionner de grands ravages dans l'organisme des porcs et même les empoisonner.

M. Cailleau a été appelé chez M. Sarsset, propriétaire à Nongaroulet, près Cognac, pour voir des porcs qui étaient gravement malades; à son arrivée, trois d'entre eux étaient même déjà morts, les autres se trouvaient dans un mauvais état. Ne sachant à quelle cause attribuer ces accidents, il fit l'autopsie de l'un des porcs, et il vit que les membranes de l'estomac et de l'intestin étaient extrêmement engorgées; il trouva l'estomac rempli par les aliments pris la veille et la cavité intestinale presque vide, ne contenant qu'une petite quantité d'un liquide sanguinolent, ce qui indiquait l'arrêt, après le repas, de la fonction digestive, et confirmait la pensée d'un empoisonnement.

M. Sarsset qui, quoique âgé de quatre-vingts ans, n'avait jamais entendu dire que la citrouille pourrie put être dangereuse, déclara que la veille au soir on en avait mêlé, gros comme deux poings, à la ration des porcs. On avait pris cette petite quantité de citrouille pourrie autour de la queue du fruit, avec tous les grains et la pulpe qui les enveloppait. M. Cailleau fut alors à peu près convaincu que là était la

cause de l'empoisonnement.

Il paraît, d'ailleurs, que ce fait s'est produit dans d'autres localités. Une voisine de M. Sarsset a perdu aussi une truie à laquelle elle avait donné à manger de la citrouille pourrie.

Il y a peu de jours, dans une métairie dépendant du château de Rieufort, commune de Roquelore, et appartenant à M. Gézé, ancien négociant à Toulouse, trois cochons âgés de huit mois, sont tombés malades peu de temps après avoir mangé de la citrouille pourrie; l'un est mort et les autres sont restés longtemps malades; depuis lors ils mangent peu et ne profitent guère.

Voilà des faits sérieux; nous ne saurions donc trop engager les cultivateurs à prendre des précautions et à ne pas distribuer de la courge pourrie à leurs porcs. Alors même que les résultats ne seraient pas bien certains, il faut faire comme l sage et dire : *Dans le doute abstiens-toi.*

L. DE VAUGELAS.

RECETTES UTILES.

Pour guérir la jaunisse la plus invétérée.—Prenez des fénilles de noyer séchées et réduites en poudre, infusées pendant une nuit dans un petit verre de vin blanc que vous prendrez le matin à jeun.

Pour désinfecter la viande la plus puante.—Prenez de la lessive faite avec de la cendre filtrée, faites-y bouillir la viande trois ou quatre minutes et personne ne pourra découvrir si elle a été puante et pourrie.

Pour désinfecter la viande salée.—On jette quelques gouttes de dissolution de potasse sur un saioir de viande puante. Cette opération lui donne la même qualité que si elle n'avait jamais été altérée.

Pour préserver la semence des insectes et des oiseaux lorsqu'on les a mises en terre.—Faites tremper vos semences dans le suc de rubarbe quelques temps avant de les semer.