

CHENILLES.

Moyen de préserver les arbres des chenilles. Il faut planter au haut de la tige de l'arbre une grosse motte de terre, que l'on aura soin d'assujettir. Toutes les chenilles, placées même sur les branches les plus élevées, tomberont ainsi en peu de jours. La motte de terre, qu'on ne retirera pas, empêchera qu'elles ne remontent sur l'arbre.

On empêche aussi les chenilles de monter sur un arbre, en formant un cordon de graisse tout autour de son pied.

Manière de détruire les chenilles. Faites bouillir deux litres de potasse dans deux litres d'eau; lorsque cette lessive sera réduite à moitié, vous la passerez à travers un linge et vous la laisserez déposer pendant deux ou trois jours; puis vous la tirerez au clair, en y ajoutant six onces d'huile à brûler. Agitez le tout, et vous obtiendrez une espèce d'opiat blanchâtre; quand vous voudrez vous en servir, faites-le chauffer, puis trempez-y un linge attaché au bout d'une perche; tout paquet de chenilles que vous toucherez avec ce linge ainsi imprégné, en mourra sur-le-champ.

Moyen de chasser les chenilles d'un jardin. Semez du chanvre sur le bord de toutes vos plates-bandes, et aucune chenille ou autre insecte dévorant n'approchera des légumes et des fleurs que garantit un tel rempart.

Moyen d'éloigner les fourmis et les chenilles des arbres. Tout le monde connaît les dégâts que font souvent les fourmis sur les arbres fruitiers. Chacun de son côté s'épuise en recherches pour se débarrasser de cet insecte. Parmi les mille et un moyens, il en est un que nous allons indiquer, et qui nous semble fort avantageux. L'expérience a démontré qu'un vieux moreau de corde imbibée d'huile et fortement goudronnée, dont on entoure le tronc d'un arbre, en chasse les fourmis. L'odeur les importune subitement; celles qui sont déjà montées quittent les feuilles qu'elles rongeaient, s'embarrassent les pattes dans le goudron, et y périssent; les autres fuient pour ne plus s'approcher de l'arbre, qui en est ainsi délivré en peu de temps.

FLEURS.

Manière de leur conserver leur forme, leur odeur, et leurs couleurs vives et brillantes. On lave une suffisante quantité de sablon fin, pour en séparer les matières étrangères; on le fait sécher, et on le passe au travers d'un tamis, afin d'en ôter les matières grossières; lorsqu'ensuite on a disposé pour chaque fleur, ou pour chaque plante, un vaisseau de terre de forme convenable, on fait choix des plantes les plus belles et cueillies dans un temps sec, en observant de leur laisser une tige suffisante. On met un peu de sable sec chaud au fond d'un vase, pour assujettir la plante, et empêcher qu'elle ne touche aux parois du vaisseau, qu'on remplit du même sable, mais peu à peu, ayant

soin d'étendre à mesure les feuilles et les fleurs sans les gêner. On verse du sable jusqu'à ce que la plante en soit recouverte de deux travers de doigt environ; après quoi, on expose le vaisseau dans une étuve chauffée à peu près à cinquante degrés, et on l'y laisse un jour ou deux, quelquefois davantage, lorsque les plantes sont épaisses et succulentes; alors on fait couler le sable doucement sur un papier, et on en sépare la plante qui a conservé toute sa forme.

La chaleur du soleil suffit pour le plus grand nombre des plantes, et, quelquefois, on peut laisser le vase à l'ombre quand les plantes sont peu succulentes, comme les roses, le jacinth; mais, dans ces cas, il faut une huitaine de jours, et quelquefois davantage, pour que la dessiccation soit parfaite.

Il faut remarquer qu'il y a certaines fleurs qui exigent quelques légères opérations pour empêcher les pétales de se détacher. La tulipe est dans ce cas; il faut, avant de l'enterrer dans le sable, couper le fruit triangulaire qui s'élève au milieu de la fleur.

Comment on fait cuire des fleurs et des fruits en hiver. Pour atteindre ce but, il faut enlever les arbres ou arbrisseaux, au printemps, lorsqu'ils sont près de boutonner, avec la précaution de conserver, autour de leur racine, un peu de la terre où ils ont été plantés, et les déposer tout droit dans une cave jusqu'à la Saint-Michel; alors il faut les mettre dans des vases convenables, en y jetant de la terre fraîche, et les placer dans une étuve ou dans une serre chaude. Il faut avoir soin de les humecter et de les rafraîchir tous les matins, avec une solution de demi-once de sel ammoniac dans une pinte d'eau pure. De cette manière, les fleurs et les fruits commencent à se montrer au mois de février. En général, pour ce qui concerne les fleurs, si on les met en pots à la Saint-Michel, ou auparavant, en les arrosant de la manière indiquée, elles fleuriront à Noël.

FROMAGS.

Méthode pour faire des fromages de différentes qualités. Toute la théorie de la fabrication des fromages se réduit à quatre points:

- 1° A faire cailler le lait;
- 2° A séparer le sérum;
- 3° A saler le caillé égoutté;
- 4° A affiner les fromages.

Du caillé. Séparé de la sérosité spontanément ou artificiellement, le caillé est enlevé par une caillière de bois percée de trous, et distribué par portions dans des clisses d'osier, à travers lesquelles le petit-lait restant s'écoule librement, en prenant la forme du moule qui les contient; insensiblement le caillé se sèche et acquiert assez de consistance pour se détacher et être renversé, sans-dessus-dessous, dans d'autres clisses, également percées de trous de toutes parts, où il reste encore à peu près le même espace de temps. Quand le caillé est suffisamment ressuyé, et qu'il a acquis la con-

sistance d'un fromage en forme, on le sépare de la clisse. Pour cet effet, on le renverse sur des tablettes ou clayons à jour, couverts de paille; on entoure communément ces clayons d'une toile forte et à tissu lâche, non-seulement pour laisser un libre courant à l'air, et, par conséquent, à l'évaporation de l'humidité surabondante, mais encore afin de la garantir des mouches qui accourent de toutes parts, alléchées par l'odeur du gaz vineux qui s'exhale au loin.

Sature du caillé. Le caillé, préparé comme on vient de le dire, s'altérerait bientôt, si l'on ne se hâta d'y ajouter du sel; mais il faut toujours l'employer avec modération, et dans un état sec, pour faciliter sa dissolution, et sa pénétration insensible dans toutes les parties du caillé. Lorsque le caillé a la consistance requise, on en ratisse la surface, et on la recouvre avec du sel; le lendemain, on retourne le fromage, et on procède de la même manière que la veille, afin de saler également l'autre surface et les côtés qui n'auraient pas reçu de sel. Enfin, on répète cette opération jusqu'à ce que le fromage ait pris la juste quantité de sel qui lui convient; ce qu'on reconnaît, par la dégustation, et surtout lorsqu'on n'en observe plus. Alors, on distribue le caillé salé sur des espèces de claies ou rayons faits comme une échelle et rangés près des murs de la fromagerie; on y met de la paille de seigle, sur laquelle on arrange les fromages de manière qu'ils ne se touchent en aucun point. Ainsi arrangés, les fromages sont retournés tous les jours, pendant environ deux mois, de manière que la paille, qui était intérieure la veille, devient supérieure le lendemain, et sèche à son tour: alors cette opération n'est plus répétée que tous les huit jours, en observant de renouveler la paille, et de lever les claies, dans la crainte qu'elles ne communiquent quelque mauvais goût.

Affinage des fromages. Pour affiner les fromages, on les porte dans un endroit frais et humide, ayant soin de les garantir des souris, des chats, et surtout des insectes qui y déposent leurs œufs.

Il y a certains fromages disposés à sécher trop vite. Pour prévenir cet inconvénient, on peut en frotter la surface avec de l'huile, de la lie de vin, ou, mieux encore, avec une enveloppe de linge imbibé de vinaigre; souvent aussi, quand les fromages ne sont pas d'un grand volume, on les entoure de feuilles d'ortie ou de cresson, qu'on renouvelle de temps en temps, quelquefois aussi de foin tendre, qu'on humecte d'eau tiède, en les retournant souvent.

Ceux qui n'ont pas de localités disposées pour ces opérations, tiennent les fromages exposés à l'air, sur une claie suspendue dans leur chaumière; et, pour les faire, ils les entourent, dans du foin mouillé, avec une lessive de cendres; mais il arrive très-souvent que la fermentation devance le temps fixé par leur calcul, et que la pâte a contracté un goût fort et désagréable.