

longtems, à cause qu'elles s'échauffent ensemble, et engendrent ou attirent des papillons, des hannetons, des teignes, et autres insectes qui les rongent et les gâtent. Au surplus le bled de semence étant battu de bonne heure, par la raison que nous en avons donnée, c'est au maître de la maison à être attentif et entendu pour faire battre et distribuer à propos le surplus de son bled, suivant qu'il en sera tems, pour le grain, pour les besoins de la maison, pour l'occupation de ses gens, ou pour le bon débit de sa marchandise. C'est ordinairement l'hiver qu'on bat en grange, et on doit prendre garde que les battans, surtout ceux qui sont à la tâche, ne laissent pas de bled aux gerbes, et qu'ils ne fassent ni entrepôts, ni trous à la grange, pour en voler le grain.

La meilleure manière de battre le bled est au fleau, il ne laisse presque aucun grain aux épis, et ce battage est bien plus aisé, plus simple, plus prompt, avance d'avantage, embarrassé et coûte moins que les autres manières, telles que sont celles de faire fouler les gerbes par des chevaux, mulets ou bœufs, ou de les leur faire broyer sous des cylindres ou des traineaux, comme on fait en Gascogne, en Espagne, en Italie, ou bien encore de les faire fouler et couper, comme on fait en Turquie, par deux grosses planches épaisses de quatre doigts, et garnies de pierres à fusil tranchantes traînées par un bœuf, ce qui separe en un moment les épis d'avec la paille. Je ne dirai rien d'avantage sur ces différentes manières de battre les bleds, de même que je n'ai point parlé de celles de les moissonner. Le grand usage est, comme je l'ai déjà dit, de les scier avec des faucilles dont le fer, tourné en demi cercle, a des dents plus fines que celles des scies. Il y en a qui font ces faucilles tranchantes, d'autres, au lieu de faucilles, y emploient la faux, d'autres, des peignes de fer avec lesquels ils ceuillent facilement les épis quand ils sont bien élevés, et qu'il n'y a guère de tuyaux, car il ne faut pas s'en servir quand les bleds sont fort épais, d'autres enfin se servent de javeliers, qui sont des espèces de ciseaux faits uniquement pour couper le bled, ils sont composés de plusieurs chevilles en façon de rateaux, sur lesquelles le bled tombe à mesure qu'on le coupe.

Quand il est battu, on le vanne bien, et enfin on le cribble pour le nettoyer de toutes pailles, bêtes, ordures et corps étrangers. Il est bon de se mettre à l'air pour vanner, afin que le vent, qui ne doit pourtant pas être trop fort, détache mieux, et emporte les pailles et la poussière. Plus le grain est net, mieux il se garde, et il est bien moins sujet aux insectes.

MOYEN DE DONNER AUX CENDRES UNE FORCE PLUS GRANDE POUR L'USAGE DES LESSIVES DE MENAGE.

Dans la plupart des pays les habitans sont dans l'usage de faire la lessive dans leur domicile ; pour cela on se sert des cendres de feu qui contiennent plus ou moins de sels lexiviels, selon la qualité du bois brûlé. Le moyen d'augmenter la force des sels contenus dans les cendres consiste à mouiller ces cendres et à en former un pâté sur du bois disposé dans le foyer, et à mettre le feu à ce bois. Les cendres fortement échauffées, acquièrent une plus grande force, qui tourne au profit de la lessive : chacun sait que les cendres, malgré cet emploi, sont bonnes sur les prairies, soit artificielles, soit naturelles, ou sur les terres à semences.

JAMBON DE MAYENCE :—Il faut lever de beaux jambons de porc, les laisser mortifier pendant quelques jours puis les laver avec moitié vin blanc et moi-

tié eau, ensuite les bien essuyer avec un linge, et les frotter partout de sel broyé, il faut avoir un grand panier d'éclisse ou benne, mettre au fond un petit lit d'herbes fortes, comme de l'hyssope, sauge, sarriette, marjolaine, thym, laurier et romarin, et mettre dessus l'épaisseur d'un doigt de sel menu, sur lequel vous poserez toujours le côté de la chair de vos jambons, afin qu'ils prennent mieux le sel, ensuite vous ferez encore un lit des mêmes herbes sur la couenne de vos jambons avec autant de sel, et vous mettrez vos jambons successivement l'un sur l'autre, jusqu'à ce que le panier soit plein, vous les couvrirez encore des dites herbes et sel avec des planches par dessus chargées de grosses pierres pour les tenir bien pressées, vous les laisserez en cet état pendant quinze jours pour qu'ils prennent bien le sel, après quoi il faut les ôter et les pendre dans un lieu bien fermé, et faire dans le dit endroit, pendant cinq ou six jours, du feu de genièvre avec la graine, afin qu'ils fument bien ; quand ils seront bien fumés, vous les pendrez tous dans un grenier, ils se garderont deux à trois ans.

POUR DONNER DE LA COULEUR AU VINAIGRE :—Prenez des grappes de sureau lorsqu'elles sont bien mûres, égrainez les et les écrasez dans un baquet, laissez les fermenter quelque tems après les avoir couvertes de quelque chose, ensuite tirez le à clair et le mettez dans quelque vaisseau pour vous en servir au besoin. On en met dans le vinaigre à discrétion, selon qu'on souhaite que la couleur en soit plus ou moins foncée. Ce vaisseau doit être mis à la cave et conservé toute l'année, quelques uns s'en servent pour colorer le vin, d'autres pour donner belle couleur au vinaigre, se servent du jus de mûres sauvages qui viennent dans les haies ou dans les bleds, et les prennent extrêmement mûres.

VINAIGRE DE CIDRE :—Prenez du cidre sûr, vieux ou éventé, ou bien du suc tiré par expression de poires ou pommes sauvages non mûres, mettez ce cidre ou suc dans un vaisseau débouché, que vous suspendrez dans un nouet de la lie de vin, ajoutez y du poivre, ou du poivre d'Inde, du gingembre et d'autres aromates acres, pour exciter la fermentation et mieux ouvrir le tartre, laissez le tout dans un lieu chaud, et il se changera en un vinaigre assez acre.

MANIERE DE DETRUIRE LES INSECTES :—Rien ne détruit mieux les insectes, mites et autres, qui se trouvent dans les fourrures et les plumes, que l'essence de térébenthine rectifiée. On met la térébenthine dans une vessie, dont on lie fortement l'ouverture avec une ficelle cirée ; il suffit alors de placer cette vessie dans l'armoire où sont renfermés les objets qu'on veut conserver. S'il se trouve quelques insectes dans les plumes ou dans le poil des animaux, ils tombent presque aussitôt qu'ils sont frappés par l'odeur et ils meurent tous dans l'espace de quelques jours.

MALADIES DES CHEVAUX.—REMEDES.

ALTERATION :—Ce mal vient ordinairement aux chevaux, de trop de fatigue : ceux qui en sont atteints, ont le flanc échauffé.

REMEDE :—On prendra une livre de miel avec deux picotins de son, le tout bien mêlé ensemble avec un peu d'eau tiède, en sorte qu'il n'y en ait point trop pour faire couler le son ; ce remède pris par le cheval, à portions égales, pendant quatre jours, ne manquera pas de le faire voider, ce qui le soulagera et le rafraîchira tout à fait.

ARRÊTES :—On appelle arrêtes ou queues de rat, de petits calus élevés et dégarnis de poil, qui naissent