

Il est encore essentiel de bien pétrir le beurre pour lui donner une bonne qualité. Il faut au moins tourner et retourner avec une spatule en bois toute la masse du beurre afin d'en faire sortir tout le lait, autrement il deviendrait rance et mauvais. Puis ensuite le saler, pour le retourner encore une fois après douze heures.

Choses et autres

Culture des plantes potagères.— Cette culture est actuellement mieux soignée qu'elle l'était autrefois, par les variétés de légumes de meilleure qualité, qui sont récoltés aujourd'hui; elles sont mieux choisies et plus appropriées aux saisons qui leur conviennent de préférence. Ce résultat est certainement dû en grande partie à l'attention persévérante des marchands grainetiers qui font de continus efforts pour assurer et caractériser les meilleures variétés et qui enrichissent l'horticulture maraichère de nouveaux légumes largement appréciés sur les marchés. Ce procédé profitable aux cultivateurs est la source féconde d'une émulation aussi digne d'éloges que profitable à sa marche ascendante.

* *

Orientation des arbres.— Beaucoup de planteurs d'arbres prennent un soin tout particulier à orienter les arbres verts résineux, c'est-à-dire à remettre au midi le côté de l'arbre qui était au midi avant la transplantation. Cette précaution n'est pas à blâmer, mais on devrait tout particulièrement la porter pour les arbres à tige nue, parce qu'ils sont beaucoup plus exposés aux accidents qui résultent des coups de soleil que les tiges des arbres verts qui, de toutes parts sont abritées par leurs nombreuses branches et par les feuilles dont elles sont revêtues. Il est donc bon d'exposer au soleil le côté qui y était précédemment exposé, parce que, de ce côté les canaux conducteurs de la sève sont généralement plus grands, l'écorce plus épaisse et moins sujette aux accidents qui peuvent résulter de l'action immédiate des rayons solaires.

La culture au pied des grands arbres est inutile; elle ne peut leur être profitable que dans une zone qui se trouverait placée verticalement sous l'extrémité de leurs branches horizontales, parce que c'est là que se trouvent les spongioles ou extrémités de la plupart des racines.

* *

Semis de graines récoltées avant leur maturité.— Les bons résultats d'un semis dépendent exclusivement de l'état de parfaite maturité dans laquelle se trouvent les graines au temps des semailles.

* *

Culture améliorante.— Pour améliorer le sol, rien n'est plus avantageux que la culture des plantes fourragères. Mais par quelles espèces de plantes fourragères? Celles qui sont connues et usitées doivent servir, mais ne peuvent suffire. Il faut y introduire le trèfle, accorder à cette plante précieuse autant de place qu'elle en peut occuper sans inconvénient pour elle-même. Ne pouvant cependant pas revenir sur le même sol plus souvent que tous les

quatre ou cinq ans, elle doit être restreinte au quart, ou mieux au cinquième et au sixième de l'étendue des terres labourables.

Au début d'un système d'amélioration agricole, le trèfle ne saurait même occuper un pareil espace; car il s'en faut qu'on possède, dans cette proportion, des terres tout au plus convenables.

Qu'on prenne des plantes fourragères dont le développement soit très rapide; qu'on les fasse se succéder incessamment à elles-mêmes ou succéder sans interruption à d'autres cultures, pendant tout le temps que le sol serait resté nu, et le cultivateur améliorera promptement sa terre.

* *

Le trèfle mélangé de mauvaises graines.—Voici le temps d'utiliser le trèfle comme semence, et les cultivateurs devraient absolument renoncer à employer comme semence le trèfle contenant des mauvaises graines et tout particulièrement la cuscute, soit que cette semence provienne de leur propre culture ou ait été achetée ailleurs et à prix réduit.

La présence de la cuscute dans un champ est souvent due à des accidents indépendants de la pureté des grains. C'est pourquoi les cultivateurs doivent s'attacher à n'acheter que des graines rigoureusement épurées, et tous les cultivateurs agissant ainsi, les mauvaises disparaîtraient entièrement des champs. C'est par insouciance d'une part et mauvais calcul de l'autre qu'on arrive à avoir des champs infestés et à infester les cultures des champs de cultivateurs plus soigneux.

Il vaut mieux éviter d'introduire la cuscute dans un champ de trèfle que d'avoir à l'arracher plus tard. Ainsi il convient d'exercer une grande surveillance pour qu'il n'y en ait pas dans le trèfle utilisé à la semence, et ce sera la meilleure des garanties de ne pas en trouver dans les champs.

RECETTE

Propriétés médicinales du millepertuis (herbe de St-Jean)

Cette plante désignée sous le nom de millepertuis perforé ou herbe de St-Jean se trouve dans les endroits secs, les lisières des bois, aux bords des chemins où elle est vivace: Les tiges de millepertuis sont dressées, ordinairement rameuses avec des entre-nœuds, offrant deux lignes peu saillantes.

L'odeur de cette plante est peu prononcée, la saveur amère est comme salée. L'huile est employée à l'extérieur dans les cas de contusions, de plaies. Les feuilles macérées trempées dans de l'huile d'olive forment un vulnéraire favorisant la cicatrisation des plaies.

La fabrication de l'huile de millepertuis n'offre aucune difficulté de manipulation. Il faut pour cela ne prendre que les feuilles bien épanouies, les mettre sans les froisser dans un flacon, de manière à ce qu'il soit plein aux trois quarts environ. On le remplit ensuite d'huile d'olive fine et on le bouche bien, ensuite on l'expose au soleil pendant quinze à vingt jours au moins; l'huile alors devient rouge et elle se conserve indéfiniment. Une application de cette huile deux fois par jour opère une prompte guérison.

AVIS.— Nous prions ceux qui ne sont pas en règle avec l'administration de notre journal, de nous faire parvenir immédiatement le montant qu'ils nous doivent.