

Chacun sait comment la fécondation des plantes s'effectue; par les courants d'air et le butinage des mouches et des insectes, il faut donc éviter ces divers contacts, en couvrant les plantes pendant la floraison avec une gaze claire; on assure qu'en saupoudrant les plantes avec de la fleur de soufre cela éloigne les mouches et les insectes. Ces deux moyens peuvent être employés concurremment pour éviter la fécondation d'une variété avec une variété voisine; c'est ce qui amène la dégénérescence.

Les assaisonnements de la cuisine et leur influence.

Les assaisonnements ont pour but d'aider les forces gastriques; il est certain que rien n'est plus favorable à l'entretien de l'estomac, et par suite à celui de la santé générale, qu'un usage modéré des assaisonnements les plus simples.

Un mets bien assaisonné excite souvent l'appétit de manière à l'exagérer et à faire dépasser le besoin d'alimentation qui l'a fait naître.

Graisse, beurre et huile.—Ces assaisonnements ont pour objet principal de diviser les aliments, de les attendrir et d'en faciliter la digestibilité. Cependant, ingérés isolément, les corps qui sont trop gras sont indigestes.

Une autre propriété avantageuse des corps gras, c'est qu'ils se pénètrent d'une grande quantité de chaleur, ce qui les rend très-propres à faciliter la cuisson des aliments avec lesquels on les mêle.

Ciboule, civette, échalotte, moutarde, ail, persil.—Toutes ces substances contiennent un principe qui, avant d'agir sur l'estomac, stimule fortement, pendant l'acte de la mastication, les organes salivaires dont l'importance est si grande dans la digestion.

L'effet le plus sûr de ces compositions aromatiques, c'est la production d'un appétit factice qui excite au delà des besoins de la nutrition et use à la longue, sans retour, les forces digestives lorsqu'elles sont employées en trop grande quantité.

Poivre, girofle, muscade, cannelle, gingembre, piment, raifort, câpres, cornichons.—Ces divers assaisonnements jouissent à un degré inférieur des propriétés stimulantes qui existent dans ceux de la classe précédente. Leur action se fait moins sentir dans la bouche; mais ils ont une qualité aromatique qui donne du ton à l'estomac et développe dans cet organe un degré de chaleur plus ou moins favorable à la digestion.

Persil, cerfeuil, laurier, thym, romarin, serpolet, sauge, vanille, verjus citron, vinaigre.—Toutes ces substances comme les précédentes, excitent peu les glandes salivaires, mais elles agissent sur l'estomac.

Les acides, tels que le verjus et le citron, sont autant estimés pour leur arôme que pour leurs qualités acides, et le vinaigre n'est guère employé qu'après avoir été aromatisé à l'ail. Ces acides sont accusés de faire maigrir les personnes qui en abusent. Cela est vrai en général.

Préparation des aliments destinés aux animaux.

Lorsque les fourrages sont hachés au lieu de les donner en entier aux animaux et si l'on concasse le grain qui est destiné à leur nourriture, les animaux

digéreront mieux et s'assimileront plus complètement leur nourriture. Ce genre de préparer les aliments est en pratique par la plupart des grands éleveurs d'animaux.

Mais il y a mieux encore. Si vous humectez vos aliments d'eau chaude, de façon à les ramollir et à les gonfler, si vous en faites une forte masse, bien tassée dans une cuve et qui fermente pendant un ou deux jours, vous aurez, pour vos animaux, une nourriture d'excellente digestion, qui leur sera très profitable et même très agréable. Un peu de sel mêlé à l'eau chaude ne peut qu'ajouter à ses qualités. Vous pourrez introduire dans cette masse des menues pailles, des herbes avariées, des balles de blé, enfin des matières de nulle valeur par elles-mêmes, la fermentation leur donnera des qualités nutritives.

Les pailles et les fourrages secs contiennent d'énormes quantités de poussière très nuisibles aux animaux. Les bons éleveurs font secher ces matières hachées dans un trieur. C'est un instrument très précieux et dont l'usage général prévient bien des maladies dans nos étables.

Fumure à donner aux arbres fruitiers.

La plupart des maladies remarquées sur les arbres fruitiers proviennent du peu de discernement avec lequel on les fume. On ne saurait trop recommander de n'user du fumier, à l'égard des arbres, qu'avec de grands ménagements.

Le fumier récent, ou bien encore provenant d'un tas en pleine fermentation, est contraire à tous les arbres fruitiers, sans exception; il nuit particulièrement aux arbres à fruits à noyau, auxquels il fait contracter le malade de la rouille, de la cloque et de la gomme. On s'en aperçoit presque sur le champ, de sorte que le fait est généralement connu.

Les jardiniers se gardent bien de donner aux arbres à fruits, à tige gommeuse, du fumier en fermentation, dont les racines ne supporteraient pas le contact.

Le mal est moins grand sur les pommiers; les racines de ces arbres, moins délicates que celles des fruits à noyau, ne sont pas immédiatement endommagées par le fumier en fermentation; cependant, s'ils ont reçu une fumure de cet engrais, ils finissent bientôt par contracter des chancres aux racines; alors leur végétation se ralentit, leur état devient maladif et attire les insectes, fait naître la rouille et donne lieu à un dépérissement qui empêche toute production. Lorsqu'un arbre est ainsi atteint, le remède est de s'abstenir de toute fumure pendant au moins un an; on couvre de gazons retournés que l'on recouvre de terre. Le terreau de gazon, lentement décomposé, est le meilleur moyen de contrôler les mauvais effets causés par un excès de fumure.

Un arbre que l'on considère malade doit être taillé d'une manière sévère, sauf à sacrifier une plus grande partie de la récolte prochaine, afin de donner à l'arbre le temps de se rétablir.

La fumure la plus convenable aux arbres à fruits, est le terreau de couche ou de feuilles décomposées; pour les arbres à fruits à pépins, on peut employer un fumier aux trois quarts décomposé, dont la fermentation est passée, qui ne donne plus de chaleur et qui ne dégage plus d'ammoniaque.