

LE BOUTURAGE DANS LA SCIURE DE BOIS.—A défaut de terrines, je fabrique, à l'aide de voliges de bois blanc sciées en deux, dans le sens de leur longueur, de petites caisses profondes de 3 à 4 pouces et longues de 20 à 22 sur une largeur de 15.

" Sur le fond, percé d'un grand nombre de trous, je pose un bon drainage de tessons que je recouvre d'un pouce et demi de sciure de bois blanc ; je tasse autant que possible. Je bassine bien afin d'en rendre toutes les parties humides, et je plante mes boutures à la distance de un pouce l'une de l'autre, en ayant soin de bien tasser la sciure autour de la partie inférieure.

" Ensuite, je place ma caisse sur une couche à primeurs, melons ou autres légumes, ayant au moins 15 degrés centigrades de chaleur de fond ; j'enfonce légèrement les caisses, et je les recouvre d'une feuille de verre, en évitant le contact des feuilles des boutures avec le verre, ce qui pourrait engendrer la pourriture. Huit jours après, mes boutures sont toutes enracinées sans exception en ayant eu soin de bassiner toutes les fois que la sciure se desséchait et d'ombrer au besoin.

" Je les remporte dans des godets de 3 à 4 pouces de diamètre et dans un mélange de deux tiers de terre de couche et un tiers de terre de bruyère, et je les place en bordures sur les mêmes couches en enterrant les godets.

" Ils restent là jusqu'au moment où je confectionne mes corbeilles, ordinairement en mai ; et, de cette manière, j'ai toujours eu de bonnes plantes en très-peu de temps et sans couches spéciales."

LE CHOU COLORISTE.—MM. les savants vont nous en faire voir de toutes les couleurs !

Voici en effet que deux chimistes viennent d'extraire du chou rouge ou brocoli toute une série de couleurs inoffensives.

L'opération est toute simple : on enlève du chou les nervures et l'intérieur, on les coupe en petits morceaux que l'on projette dans l'eau bouillante, en observant approximativement la proportion de 3½ lbs. de feuilles de chou, pour trois pintes d'eau. On laisse macérer l'infusion environ vingt-quatre heures.

Puis on retire les feuilles et on leur fait subir une pression pour en extraire le jus, que l'on mélange avec le liquide infusé. On obtient ainsi une liqueur bleu violacé que les auteurs désignent sous le nom de *cauline*. Elle forme la base d'une série de dérivés qui constituent des précipités diversement colorés.

On prépare une couleur "vert clair" qui peut immédiatement s'appliquer à la peinture en introduisant 2 gr. de baryte dans ¾ lbs. de cauline à froid ; une couleur "vert bleu", en introduisant ¼ lbs. de chlorure de calcium sec dans 1¼ lb. de cauline ; une couleur "bleu d'outremer", en jetant 1½ once de chlorure de zinc et 1 once de chlorure de soude dans 1¼ lb. de cauline ; une couleur "violette" à l'aide de ¼ lb. de chlorure stanneux introduit dans 1¼ lb. de cauline, etc., etc.

Et voilà comment les choux auront leur place dans l'art contemporain.