

à sortir du sol. Il faut en outre apporter un grand soin dans la détermination à prendre quant à la longueur de la perche. En général on peut admettre que plus la perche est longue, plus la marche de la charue est irrégulière, car la plus petite déviation du soc en fait une très considérable au bout de la perche. Néanmoins on remarque que nos meilleures charues ont des perches très longues, et cela s'explique parce que sur une perche longue, lorsqu'il y a quelque déviation, le soc s'en ressent peu; dans tous les cas, il faut que la grosseur de la perche soit proportionnée à sa longueur.

Quand les traits sont attachés à la gorge de la charue, la force exigée pour la mettre en mouvement est beaucoup plus faible, et c'est une amélioration très désirable.—(A suivre)

Note sur la manière de faire des chapeaux de paille semblables à ceux de Livourne.

Ces chapeaux de Livourne (*Leghorn*), qui sont si beaux, si forts, si durables, qui se vendent si cher, et que tant de dames portent sur leurs têtes, ne diffèrent de nos chapeaux de paille que dans la qualité de la paille (ce qui dépend de la manière de la cultiver et préparer), et dans la manière de la tresser et coudre. Ils sont de paille de blé, comme les nôtres. Le blé qui fournit la paille la plus blanche et la plus difficile à casser, est le meilleur.

Mais la paille dont nous nous servons est coupée lorsque le blé est mûr; celle des chapeaux de Livourne est coupée lorsque le blé est vert, c'est-à-dire lorsque le blé est en fleur, lorsque la tige qui porte l'épi est suffisamment dure pour que le bout d'en bas, qui s'arache avec l'épi, soit ferme de manière à ne pas s'écraser plus facilement que le haut. Les Italiens ont eu l'esprit de se servir de leur paille lorsqu'elle est jeune, souple et forte; nous nous en servons lorsqu'elle est raide et cassante par l'âge.

Culture.—Pour avoir la paille la plus fine, on sème le blé fort, peut-être dix fois plus fort que d'ordinaire, sur une terre forte, pas trop engraisée. On pourrait même se servir de la paille du blé tel que semé ordinairement, en prenant les endroits où il serait semé le plus fort, et où la paille serait la plus fine et la plus nette.

Coupe.—On la coupe à la faucille, comme le blé, mais lorsqu'elle est en fleur, comme il est dit plus haut. On secoue les poignées, en les tenant à la main, contre les épis, pour en faire sortir l'herbe, etc., et on les attache par petites poignées.

Ebouillanter la paille.—On met dans une grande cuve, ou autre vaisseau net, autant de poignées de paille verte et attachées comme il est dit ci-dessus, que la cuve peut tenir; on verse dessus, à les couvrir entièrement, de l'eau bouillante bien nette, et on en retire les poignées attachées, au bout d'une dizaine de minutes, pour les porter aussitôt à l'endroit où on veut les faire blanchir. A chaque cuvée, il faut se servir d'eau nette, et il faut ébouillanter la paille en entier, comme elle a été coupée.

Faire blanchir la paille.—On étend les poignées sur l'herbe rase, une prairie ou un verger par exemple. On l'étend bien clair, et on l'y peut laisser sept ou

huit jours, en la revirant chaque jour, jusqu'à ce qu'elle soit d'une belle couleur. On la ramasse par un temps sec; on l'attache par poignées ou petites gerbes, pour être mise dans un endroit bien sec et propre, pour s'en servir au besoin.

Trier la paille.—On la trie à loisir, comme on trie la paille ordinaire pour les chapeaux. Il n'y a que la partie entre l'épi et le joint le plus proche qui serve. On l'assortit ensuite, pour être tressée, lorsqu'on en a le temps.

Tresser et coudre.—La tresse des chapeaux de Livourne ne diffère pas beaucoup de celle de nos chapeaux de paille. La couture est différente, en ce que les tresses des nôtres dépassent l'une sur l'autre. On dirait qu'elles sont toutes d'un morceau. Elles sont cependant cousues avec un fil qui prend un brin des deux tresses qui se joignent. Un morceau de vieux chapeaux de Livourne servira de modèle, tant pour la tresse que pour la couture; et il n'est pas à croire que nos femmes et filles, qui font de beaux chapeaux de paille, ne soient pas en état de faire ce qui est fait par toutes les femmes, filles et enfants en Italie, ce qui a fourni tant de millions de piastres par an à ce pays-là.

On disait en Angleterre et dans les Etats-Unis, (quoiqu'il se fit de beaux chapeaux de paille ordinaire, mais qui n'avaient ni la beauté ni la durée de ceux d'Italie.) que les femmes et filles de ces pays ne pourraient jamais en faire d'aussi beaux que les Italiennes: elles y ont réussi cependant, et elles en font même de foin coupé vert, ébouillanti, blanchi, trié, tressé et cousu comme ci-dessus, plus fin et plus beaux que tous ceux qui viennent d'Italie.

Si nos femmes et filles pouvaient faire des chapeaux de paille pour remplacer ceux qui nous viennent des pays étrangers, elles gagneraient des sommes immenses d'argent qui sortent du pays, et cela sans fatigue, et dans un temps où elles ne peuvent guère faire d'autres ouvrages. Tout le monde ne les en aimait que plus; elle seraient plus riches, et non moins belles et vertueuses.

Les Italiennes envoient la paille toute prête à tresser, et aussi toute tressée, en Angleterre, où elle se vend bien cher. Pourquoi nos femmes et filles de la campagne n'en enverraient-elles pas dans les villes, et pourquoi celles des villes ne s'amuseraient-elles pas quelquefois à faire de beaux chapeaux à la mode, qui nous coûtent souvent si cher?

Nourriture succulente pour les vaches à lait.

Nous avons souvent démontré l'importance qu'il y a à ne pas nourrir les bêtes à cornes, et plus particulièrement les vaches, avec le fourrage sec seulement. Il faut à celles-ci une nourriture succulente, c'est-à-dire l'emploi de légumes de toutes sortes qui coûtent si peu à cultiver. On peut faire usage de carottes, de betteraves, de pommes de terre, et même des citrouilles. Les citrouilles, coupées en morceaux et soumises à l'opération de la râpe, sont une très bonne nourriture pour les vaches.

La raison pour laquelle les vaches ne donnent pas autant de lait en hiver, est la privation d'alimentation succulente à laquelle ces animaux sont soumis;