

Choses et autres

Les graines de trèfle.—Comme les graines de trèfle rouge ont subi une hausse, il pourrait se faire qu'une grande quantité de cette graine en vente sur les marchés soit de mauvaise qualité. A ce sujet, le cultivateur devra se tenir sur ses gardes, tout particulièrement à l'égard de graines de plantes parasites qui pourraient s'y trouver. Les graines de plantain se trouvent assez souvent en grande quantité parmi les graines de trèfle rouge; elles sont noires et tellement fines qu'elles ne peuvent facilement être enlevées au moyen du criblage.

Pour signaler la présence de graines de plantain ou autres petites graines parasites parmi les graines de trèfle rouge, il suffit de se mouiller le doigt puis de le passer dans la graine de trèfle; en retirant le doigt, les graines y adhéreront. Si parmi ces graines vous en trouvez deux ou trois de plantain, c'en serait assez pour vous empêcher de faire usage de ce trèfle comme semence, car un minot de ce trèfle contiendrait assez de graines de plantain, pour infester tout un champ.

Dans tous les cas, achetez la meilleure graine de trèfle rouge qu'il vous sera possible de vous procurer, sans viser au bas prix. Il n'est pas de marchand-grainier qui puisse vendre des graines recommandables par leur bonne qualité, à bas prix. Le cultivateur qui croit opérer une économie en achetant des graines de semence à bas prix, court le risque d'infester ses terres de mauvaises herbes, et de se créer par la suite des pertes souvent irrémédiables.

Le sucre de betteraves.—Le sucre de betteraves fait aujourd'hui une bien rude concurrence au sucre de canne, quoique pendant longtemps il ait été l'objet d'injustes préventions. En Europe, on ne pouvait croire que la betterave, plante commune et alors dédaignée, pût contenir un sucre aussi pur et ayant absolument les mêmes qualités que celui produit par la canne à sucre.

Le temps a fait justice de ce préjugé; on ne s'informe plus d'où vient le sucre, de quelle plante il a été extrait; pourvu qu'il soit dur, sec et qu'il donne dans l'eau une solution complète et saine, toute qualité que doit avoir le bon sucre, il est d'une vente facile.

Bonne qualité du pain. Généralement le bon pain, une heure après être sorti du four, contient le quart de son poids d'eau; la croûte doit être suffisamment épaisse, non boursoufflée et de belle couleur jaune; les œils de la mie doivent être nombreux et très rapprochés les uns des autres; la croûte doit fléchir sous la pression du doigt, et se relever ensuite sous l'action élastique de la mie. Enfin par l'analyse, dans la mie desséchée d'un pain fait avec de la bonne farine, on doit y trouver 70 pour 100 de fécule, 28 pour 100 de gluten et 2 pour 100 de sucre.

Lorsque le pain a été fait avec de la farine mélangée de plâtre, de craie, etc., il suffit de faire bouillir de la mie de ce pain dans de l'eau pour trouver ces corps étrangers au fond du vase où ils tombent, à mesure que la mie se dissout.

Falsification du lait.—La falsification la plus ordinaire consiste à y ajouter de l'eau. Si ce lait était de première qualité à son origine, et qu'on y ait ajouté une petite quantité d'eau, il serait difficile de s'en apercevoir. Le meilleur lait contient de l'eau plus ou moins, selon la santé, l'âge, le

tempérament et la nourriture des vaches qui le produisent; mais si l'on y a ajouté de l'eau dans la proportion d'un quart ou d'un tiers, le lait prend alors une teinte bleuâtre, et il perd la plus grande partie de sa saveur.

Souvent, pour masquer cette fraude en évitant de faire bleuir le lait, ceux qui y mettent de l'eau y joignent de la farine ou de l'amidon de pommes de terre; pour s'assurer que la chose a été pratiquée, il suffit de faire bouillir une cuillerée de ce lait; alors la farine ou l'amidon le font épaissir, et en se refroidissant le lait forme une espèce de bouillie.

Assez souvent ceux qui mettent de l'eau dans le lait, outre la farine ou l'amidon, y joignent des blancs d'œufs, le tout bien battu dans une certaine quantité d'eau. Ce mélange a l'avantage de ne point changer l'aspect du lait auquel on le joint, et le blanc d'œuf simule parfaitement la crème qui doit monter à la surface. Il suffit d'en faire bouillir une cuillerée pour constater la falsification; la farine et l'amidon le font épaissir, et le blanc d'œuf, en se coagulant, forme des grumeaux et des filaments dont il est facile de reconnaître la nature.

Taille des arbres fruitiers.—Plusieurs arboriculteurs sont d'avis que le temps le plus avantageux pour tailler les arbres fruitiers doit être en avril et en mai. Cependant nous croyons que le commencement de juin est le temps le favorable pour pratiquer la taille des arbres fruitiers. La taille des arbres se reforme plus vite à cette époque qu'en aucune autre. Il est facile d'en faire l'essai sur quelques arbres seulement; ce serait le plus sûr moyen de s'assurer de la chose.

Nourriture à donner aux vaches laitières.—S'il est essentiel de donner aux vaches une abondante nourriture, il ne l'est pas moins de la leur donner de bonne qualité; il est même reconnu qu'une petite quantité de nourriture bien choisie et bien saine est plus profitable aux animaux qu'une abondante nourriture dont la qualité laisse à désirer.

Lorsque les vaches laitières sont nourries à l'étable, il faut avoir attention de ne leur donner que peu de nourriture à la fois, et de leur en donner souvent; par ce moyen le cultivateur évitera que les vaches n'en mangent une trop grande quantité, ne se donnent des indigestions, s'en dégoûtent et ne la refusent après l'avoir piétinée.

RECETTES

Moyen de chasser les charançons des greniers à blé

On assure que pour chasser les charançons dans les greniers où l'on dépose le blé, il suffit de faire fondre du goudron et d'en induire les murs avec un gros pinceau.

Il n'est pas nécessaire que l'onduite s'éleve à plus d'un pied au-dessus du plancher du grenier.

Moyen d'empêcher la fracture de verres de lampes

Il consiste à pratiquer, avec la pointe d'un diamant à tailler les vitres, une légère fente à la base du tube. On conseille encore de mener cette fente du haut en bas. Dans tous les cas, le procédé est infailible, et l'on peut exposer les verres ainsi fendus à une température élevée, sans crainte de les voir éclater.