

Ferme et Animaux

Ce que l'on peut faire de l'ortie

L'ortie offre aux bestiaux une nourriture fraîche et d'autant plus précieuse qu'on la voit apparaître la première. Elle augmente la masse et la qualité du lait, chez les vaches et chez les chèvres qui s'en nourrissent, et donne à ce lait une crème plus abondante et une saveur plus sucrée. Il suffit, au printemps, de couper les jeunes pousses de l'ortie et de les laisser un peu se faner à l'air. Pourvu qu'on les mêle ensuite, dans la proportion d'un quart environ, au foin et à la paille, on n'a rien à craindre de ses aiguillons sur la bouche des animaux, qui la mangent avec avidité. Les fermiers intelligents recherchent beaucoup plus le fumier qui résulte de ce mélange, parce qu'il favorise singulièrement la culture.

Les volailles s'engraissent rapidement, quand on les met au régime des graines d'orties : on extrait de ces graines une huile d'un goût délicat, qui, prise en décoction, favorise chez les jeunes mères la sécrétion du lait. Elle produit encore une dérivation dans certaines maladies ; appliquée à l'extérieur, elle ranime la sensibilité des tissus de la peau, augmente l'élasticité des muscles et rend plus facile le jeu des articulations.

Olivier de Serres, le père de l'agriculture française, enseigne que "l'ortie rend une exquisite matière dont sont faites des bonnes et belles toiles, mais dont, par malheur, il y en a si peu qu'on ne saurait faire autre chose que pour la curiosité." En effet, depuis un temps immémorial, on fabrique, en Chine, des toiles merveilleuses, tissées avec la filasse que donne l'ortie blanche.

Le fromage de Camembert

La fabrication de ce fromage est assez délicate ; elle demande des soins particuliers et certaines conditions de température : c'est une installation à organiser, quand on ne la possède pas.

Le lait, après la traite, est coulé à travers un tamis dans des pots en grès d'une capacité variable, mais assez grande : 60 à 70 pintes, la mise en présure se fait à une température de degrés 60° F. environ. Pour obtenir cette température, on laisse refroidir la traite en été, et, en toute autre saison, on réchauffe au bain-marie une partie de la traite précédente, qu'on mélange ensuite avec la plus récente, afin d'obtenir les 60 degrés.

Les pots destinés à recevoir le lait sont placés d'avance sur de petits escabeaux à hauteur de l'égouttoir sur lequel sont rangés les moules destinés à recevoir le caillé.

La dose de présure à employer doit être calculée de telle façon qu'il faille cinq heures pour obtenir une coagulation complète, en observant que cette dose devra être légèrement augmentée en automne et au printemps et un peu plus encore en hiver.

L'empresurage terminé par la méthode ordinaire, on couvre chaque pot d'une planchette et on laisse en repos. Pendant ce temps, on dispose sur l'égouttoir des nattes de jone sur lesquelles on range des moules cylindriques en fer-blanc de 5 pouces de diamètre, d'autant de hauteur, et percés de petits trous pour l'écoulement du petit-lait.

Le remplissage des moules se fait au moyen de caillères spéciales, percées de petits trous et garnies d'un manche, et le remplissage de chaque moule se fait en plusieurs fois, ce qui ne dispense pas, quelques heures plus tard et avec le produit de l'empresurage

suivant, de remettre encore une certaine quantité de caillé dans chaque moule.

Le petit-lait sort, s'écoule par l'égouttoir et le fromage se raffermi ; puis on le sale d'un côté, et, à mesure que les fromages sont complètement salés, on les place sur des tablettes de bois disposées au-dessus de l'égouttoir.

Ces fromages restent là un ou deux jours ; après quoi on les transporte au séchoir, après les avoir rangés sur une longue planche qu'on porte sur l'épaule.

Le séchoir est garni de râteliers recouverts de paille de seigle ; quand ces râteliers sont mobiles, en forme de tiroirs superposés, il n'y a qu'à les tirer à soi, lorsqu'il s'agit de retourner les fromages, cette disposition est la meilleure. Le séchoir doit être aéré : des ouvertures, garnies d'abord de toiles métalliques à mailles serrées et de volets mobiles roulant sur des galets, permettent une aération facultative, mais qu'on entretient souvent en vue de favoriser l'assèchement des fromages. Là, on les retourne, tous les jours d'abord, puis tous les deux jours. Bientôt, quelques points bruns se montrent, puis une végétation cryptogamique blanche, qui passe successivement au bleuâtre, au jaune, au jaune rougeâtre.

Par les temps humides ou de brouillards, on aura eu soin de fermer les volets et, en tout temps, on aura conservé une température de 42 degrés F. S'il faisait trop humide dans le séchoir, on placerait dans quelques coins des terrines remplies de chaux vive.

Au bout de vingt à vingt-cinq jours, en moyenne, plus ou moins selon la saison, les fromages sont transportés, soit à la cave hâlante, soit à la cave d'affinage.

La cave hâlante est un local dans lequel la ventilation est parfaite ; on ventille peu d'abord, puis de plus en plus, et bientôt la dessiccation est suffisante. Les fromages deviennent fermes, ne collent plus aux doigts, et ont une élasticité dont on juge facilement au toucher. En cet état, ils passent à la cave d'affinage.

On y place sur des tablettes, où ils séjournent pendant trois semaines à un mois, retournés tous les jours, préservés attentivement des vers, grattés et lavés au besoin à l'eau salée.

Quand les fromages sont faits, on les réunit par six, en séparant chacun d'eux par une feuille de papier ; on les emballe dans des caisses à claire-voie ou des paniers en osier, et on les expédie au marché.

Il est bien entendu que les bons camemberts sont faits de lait pur, non écrémé, excepté pendant les mois de juin à août, pendant lesquels il est possible de lever la crème d'une traite sur deux. Mais il est aussi quantité de producteurs qui ne se bornent pas à ce seul écrémage ; on fait partout, plus ou moins bonnes, des imitations de camembert qui n'en ont que le nom.

Conservation des cuirs et harnais

On a généralement l'habitude de laver les harnais de cuir dans l'eau, ce qui leur est très préjudiciable, car le cuir se raidit, se dessèche et cause alors des écorchures aux chevaux.

Voici comment on peut éviter cet inconvénient :

L'on prend de la vaseline, on en frotte la tête, le poitrail, la croupière, etc., du côté où ils appuient sur le corps du cheval. En répétant souvent cette opération, on conserve les harnais en bon état ; ils résistent à la pluie et à toute humidité, et ne sont pas attaqués par les rats et les insectes.

La production des poules pondeuses

Combien d'œufs une poule à l'âge de pondre peut-elle produire par an ? Les marchands annoncent souvent des chiffres extraordinaires, mais ce sont des marchands, et par là même leur témoignage devient des plus suspects. Un auteur anglais, M. Fowler, indique le chiffre de 93 œufs en moyenne, pour le poulailler ordinaire de la maison de campagne où l'on laisse agir la nature, et où l'on empêche point de couvrir les poules qui en manifestent l'intention. Ce chiffre est raisonnable, et peut être accepté. Que dire alors du chiffre de 270 que donne un autre auteur ? 270 œufs par an représentant 5 œufs par semaine du 1er janvier au 31 décembre, et si l'on tient compte de l'hiver et de la mue, ce chiffre paraît exorbitant. Un troisième aviculteur anglais a noté la production de ses Leghorns, et a obtenu une probabilité maxima de 180 œufs. Si l'on tient compte du fait que les Leghorns sont peu couveuses, on conclura volontiers avec lui que les volailles ordinaires, tout compte fait, ne doivent guère fournir plus de 100 œufs par an. Il faut remarquer en effet que les Leghorns eux-mêmes ne donneront 180 œufs que la première année, et seront, dès la seconde saison, sensiblement moins prolifiques. — La Revue Scientifique.

Préservation des boutons à fleurs contre les oiseaux

Un correspondant de la "Revue horticoles" signale un procédé pour protéger les boutons à fleurs contre les ravages des oiseaux au printemps. Quand la terre est encore aride au printemps et qu'elle rend les approvisionnements difficiles les oiseaux picotent les boutons à fleurs des arbres fruitiers, et détruisent de la sorte la récolte. Pour les éloigner, M. Magny, de Coutances, fait une bouillie composée de 4 lbs de chaux éteinte dans quatre pintes d'eau, et de 16 lbs de sulfate de cuivre dissous dans quatre pintes d'eau. On mélange les deux substances auxquelles on ajoute de l'argile pour donner de la consistance, et 10 lbs de suie, et on enduit de ce liquide l'arbre tout entier, et surtout les lambourdes à fruit. Il paraît que les oiseaux ne touchent pas à un seul bourgeon, et d'autre part la floraison se fait de façon parfaitement normale, ce qui prouve l'innocuité du procédé.

Moyen de conserver les œufs frais pendant longtemps

Il suffit de mettre la quantité d'œufs frais qu'on veut conserver dans un vase rempli d'eau de chaux, avec excès de chaux, pour être sûr que l'eau ne perdra pas de sa propriété.

On a vu, au bout d'un an, retrouver les œufs aussi frais et aussi délicats que s'ils étaient nouvellement pondus.

C'est donc à la privation de l'air que l'on doit la conservation des œufs : car bon nombre de naturalistes ont rapporté d'Amérique et des Indes des œufs d'oiseaux enduits d'une légère couche de cire, qui se trouvaient si bien conservés que plusieurs, dit-on, furent couvés avec succès.

Il y a peu d'années, on a trouvé dans un village, près du lac Majeur, en démolissant un mur très ancien, trois œufs qui reposaient sur un lit de pierres, encaissés dans du mortier, et l'on fut bien surpris de les trouver encore frais. Il y avait plus de trois cents ans qu'on n'avait point travaillé à ce bâtiment.