

Pon ait à préparer, il faut que le bain soit dans les proportions suivantes ; savoir : par pinte d'eau, un gros et demi de vitriol bleu, et une once de sel marin gris de cuisine ordinaire.

1o. Pour 30 livres de blé environ, il faut 2 pintes d'eau, 3 gros de vitriol bleu et 2 onces de sel marin ;

2o. Pour 240 livres, il faut 16 pintes d'eau, 3 onces de vitriol bleu et une livre de sel marin ;

3o. En appliquant ces mêmes proportions pour 360 livres, on trouvera qu'il faut pour cette quantité de grains préparer le bain comme il suit ; mettez dans un baquet 24 pintes d'eau, faites-y dissoudre, pendant 24 heures, quatre onces et demie de vitriol bleu, et une livre et demie de sel de cuisine commun ; puis remuez et mêlez cette préparation jusqu'à ce que le tout soit bien dissous.

Moyen d'emploi de ce bain ainsi préparé.

Ayez à côté du baquet qui le contient 2 autres baquets, l'un vide et découvert, l'autre ayant pour couvercle un autre baquet défoncé, mais garni par le bas de plusieurs bâtons croisés qui soutiennent un fort canevas solidement attaché ; mettez 120 livres de blé dans le baquet découvert, puis avec un vase de terre quelconque, prenez de la préparation bien remuée à chaque fois, et jetez-en sur le blé en assez grande quantité pour qu'il soit couvert en entier de plus de 6 poncees du liquide. Laissez ce blé pendant une heure au plus dans ce bain, en le remuant fréquemment avec un grand écumoir de bois, et à chaque fois ramassez les mauvais grains et toutes graminées ou ordures qui surnaissent, et jetez-les dans une grande terrine à côté de vous pour les brûler ensuite (car elles empoisonneraient les volailles) ; au bout d'une heure laissez reposer, puis retirez le blé, et à cet effet prenez d'abord, autant que possible, du liquide que vous remettrez dans le baquet où on l'a composé, puis avec l'écumoir de bois portez le blé sur le canevas, formant une sorte de tannin dans l'autre baquet ; laissez-le bien égoutter, après quoi vous l'étendrez et remuerez pour le sécher.

Recommencez avec la même préparati-

tion et à deux fois, pour les 240 autres livres.

Cette première préparation suffit pour les 360 livres entier, mais ne serait plus assez forte pour les suivantes.

Si vous aviez un plus grand nombre de livres, il faudrait traiter chaque 360 livres séparément, en faisant pour chacune la préparation ci-dessus dite.

Vous pourriez aussi, dans ce cas, faire l'opération plus vite, en immergeant 17 livres de blé à la fois, si la grandeur de vos baquets le permettait.

On ne saurait recommander la plus extrême prudence dans l'emploi de cette préparation, dont il faut jeter tous les résidus dans les latrines. Elle est au reste sans le moindre inconvénient pour le sémur.

Si, dans l'exécution des doses précédentes, le liquide n'était pas en assez grandes quantités pour immerger le blé avec six poncees au-dessus, vous l'augmenteriez, en ajoutant toujours par chaque pinte d'eau de plus un gros et demi de vitriol bleu et une once de sel marin.

QUESTIONS AGRICOLES.

QUESTION. Pour quel motif établit-on une distinction agricole entre l'agriculture et l'économie rurale ?

REPONSE. L'économie rurale est l'ensemble des opérations du cultivateur. L'agriculture proprement dite est l'art de cultiver la terre. L'économie du bétail, par exemple, tient plutôt à l'économie rurale qu'à l'agriculture, dans le sens le plus étroit de ce dernier mot.

Q. Avez-vous remarqué que la chaîne de sarrasin fuisse enfler la tête des montons ?

R. J'ai remarqué un fait semblable que j'ai attribué à la paille de sarrasin que les bêtes avaient reçue dans le râtelier.

Q. Si vous aviez de la litière en abondance, feriez-vous parquer les bêtes à l'aino comme vous le faites ?

R. Non ; toutes les fois que je ne manque pas de paille, je préfère au parage le fumier que l'on fait à la bergerie.