

Il vaut toujours mieux diriger le gadellier par le pincement et le cassement de l'été que par la taille à l'automne. Les tiges à supprimer doivent l'être aussitôt après la récolte du fruit; la sève qu'elles auraient absorbée profitera ainsi aux rameaux de remplacement.

Comme exposition, le gadellier aime le grand air et le plein soleil; à l'ombre ses fruits seront toujours moins colorés et resteront plus acides.

*Multiplication des gadelliers.*—La multiplication des gadelliers consiste à couper des rameaux, c'est-à-dire des pousses de l'année, par tronçons de quatre à cinq pouces que l'on enterre près à près, par rangées, en laissant passer quelques yeux seulement et en les inclinant un peu (à peu près comme si on les mettait en jauge). Les rangées seront distantes de six pouces environ. Pendant l'été, les soins consistent à pailler le sol et à l'entretenir humide et exempt d'herbes.

*Emploi des feuilles de gadelles noires comme médicament ou comme digestion.*—Les feuilles de cette plante écrasées ou appliquées sur les coupures, sur les panaris et les tumeurs qui affectent l'extrémité des doigts, calment la douleur et hâtent la guérison.

Ces mêmes feuilles, infusées dans du vin blanc, peuvent être conservées et servir, au besoin, pour être appliquées sur des piqûres de guêpes, d'abeilles, de moucheron. Enfin on emploie les feuilles de gadelles noires à préparer du vin destiné à donner du ton à l'estomac. Il suffit de faire infuser pendant vingt-quatre heures deux poignées de feuilles dans une bouteille à large col, remplie de vin blanc et bien bouchée. Ce vin se prend à la dose d'un verre de vin de Bordeaux, une ou deux fois par jour, une heure avant le repas, et il faut avoir soin de remettre à mesure une nouvelle quantité de vin, de manière qu'il surnage toujours au-dessus des feuilles. Les mêmes feuilles peuvent servir pendant quinze jours, si l'on a la précaution de tenir la bouteille bouchée et dans un endroit frais. On les emploie fraîches ou desséchées,

Nous faisons nous-même usage de ce vin dont nous avons trouvé la recette dans le *Dictionnaire de la vie pratique*, et nous nous en trouvons bien.

*Feuilles de gadelles noires en infusion.*—Les feuilles prises en infusion ont une propriété stomachique supérieure au thé.

Les feuilles s'emploient à l'état frais et à l'état sec. Dans le premier cas, on les récolte en été et on les laisse sécher à l'ombre pendant quelques jours: on les emploie en infusion, comme on le fait du thé, à raison de 15 à 20 pour une pinte d'eau. A défaut de feuilles, les jeunes bourgeons, et même le bois, peuvent servir au même usage. Un journal d'agriculture informe même qu'en Normandie cette infusion se fait dans bien des maisons et que là des amateurs même de thé ont abandonné celui-ci pour prendre l'infusion des feuilles de gabelle noire.

*Crème de gadelles noires.*—Confection:

1o. On prend trois bonnes poignées de feuilles tendres de gabelle noire, on les dépose dans un bocal et l'on verse par-dessus une pinte de bon whisky ou alcool; on laisse macérer les feuilles dans le whisky pendant quinze jours; au bout de ce temps, on retire le whisky qui a pris une teinte verte très prononcée, tandis que les feuilles sont devenues blanches.

On passe une chopine d'eau sur les feuilles pour leur enlever le peu de whisky qu'elles ont absorbé et on réunit cette eau au whisky.

On fait fondre deux livres de sucre blanc, de belle qualité, dans une chopine d'eau sur un feu très doux. Lorsque le sucre est refroidi, on procède à la confection de la liqueur de la manière suivante:

Dans un vase en verre, en faïence, en grès ou en bonne terre vernissée, on verse d'abord le whisky qui a servi à l'infusion des feuilles, ensuite le sirop de sucre. On ajoute une once d'eau de fleur d'orange et l'on mélange bien le tout ensemble au moyen d'une spatule de bois, afin que le whisky et le sucre entrent en combinaison.

Comme toutes les liqueurs, celle-ci a besoin d'être filtrée à travers une chausse de laine garnie de papier sans colle, blanc et bien lavé. Après filtration, on met en bouteilles, et la liqueur est bonne à consommer.

L'expérience a démontré que cette liqueur gagne beaucoup en vieillissant. Après deux ou trois mois de fabrication, ses principes se trouvent fondus ensemble et la liqueur, qui est d'une belle couleur verte, flatte l'œil, l'odorat et le goût, de manière à rivaliser avec la meilleure chartreuse.

On peut la fabriquer avec facilité dans tous les ménages.

*Liqueur de gabelle noire.*—Premier procédé.—On met dans une vase, pour les infuser ensemble pendant quinze jours, deux livres de gadelles, un demi-gros de girofle et de canelle, trois pintes de whisky et une livre et demie de sucre. Il faut avoir soin de brasser ce mélange chaque jour pendant les quinze jours, au bout desquels après avoir écrasé les gadelles et passé le mélange au travers d'un linge avec expression, on filtre la liqueur, et, quand elle est bien claire, on la met en bouteille. On peut aussi n'ajouter le sucre qu'après avoir passé le liquide à clair.

Deuxième procédé.—On fait infuser pendant un mois, dans un gallon de whisky, deux livres de gadelles, bien mûres, cinq ou six feuilles de gadelles, quatre ou cinq clous de girofle, vingt-cinq ou trente amandes de noyaux de pêches. Au bout de ce temps, on passe l'infusion, on y ajoute un sirop de sucre préparé avec deux livres de sucre blanc et une suffisante quantité d'eau, et on filtre la liqueur, si c'est nécessaire.

Troisième procédé.—Par un autre procédé, on prépare avec la gabelle noire une liqueur stomachique et digestive: on laisse macérer pendant quinze jours dans une pinte de whisky une poignée de jeunes pousses de gadellier noir; au bout de ce temps, on passe ce mélange et on y ajoute une chopine de vin blanc d'excellente qualité, dans lequel on aura fait fondre une livre de sucre. Alors on filtre au papier la liqueur et on la met en bouteilles, où il faut la laisser un peu vieillir avant d'en faire usage.

L'ensilage des fourrages verts pour la nourriture des moutons.

Sous le titre "A propos d'agriculture" nous lisons dans *La Presse* de Montréal:

Plusieurs personnes peuvent croire que l'ensilage n'est bon que pour les vaches. Elles se trompent grandement, car l'ensilage constitue une excellente