

utiles. Lecteur, si votre voisin n'a pas de journal d'agriculture, engagez-le à en recevoir un. Même s'il est pauvre, il lui sera avantageux d'en prendre un; car s'il le fait ses enfants en profiteront, et il se formera un bon chez soi pour son vieil âge. On ne peut pas tous avoir des fermes; mais chacun a besoin de connaître quelque chose des jardins et des vergers au moins; et nous conseillons aux parents, qui doivent dépendre de leurs enfants, de leur donner tous les moyens de s'instruire dans l'économie rurale. Elle peut être considérée comme essentielle pour tous les enfants mâles ou femelles.—*Am. Cotton Planter.*

Fèves pour les Moutons.—La paille de fève est une très bonne nourriture pour les moutons, et quand elle est bonne ils la mangent avec avidité. Dans une analyse chimique des fèves, on trouve qu'elles sont très productives de laine, de sorte que pour que les moutons aient une épaisse toison, c'est une nourriture très désirable, et ils l'aiment tant qu'ils la mangent avec avidité, entière ou coupée, et même endommagée. Durant l'hiver nous donnons généralement une pinte de fèves à nos moutons, chacun, par jour, et quand nous n'en avons pas, nous leur donnons des pois, et des patates. Le blé d'inde est bon pour engraisser les moutons, mais il n'est pas aussi bon que les fèves, les pois, l'avoine et une grande partie des autres grains pour la production de la laine.—*Agr.*

Une Grenouille Agée.—James Crabtree, au service de M. Ackroyd, de Burkinshaw Bottom, en faisant une fosse à Morley, près de Leeds, lundi dernier, trouva une grenouille dans un gros morceau de charbon, à soixante-dix-huit verges dans la terre, bien au-dessous du tuyau de Morley, qui se trouve auprès. Quand elle fut trouvée, elle était bien noire, mais mercredi elle devint comme la grenouille ordinaire. Les yeux sont très brillants, et sont entourés d'un rond doré. Elle a quatre griffes à ses pattes de devant, et cinq aux pattes de derrière. Sa gueule est fermée, mais elle a deux narines sur le bout du nez. Le morceau de charbon dans lequel on la trouva était imbibé d'eau, en conséquence de cet emprisonnement elle a pu vivre à demi engourdie pendant d'innombrables années.—*Leeds Mercury.*

LA JACHÈRE, OU LE GUÉRÊT D'ÉTÉ.

Exécuté d'une manière convenable, depuis le commencement jusqu'à la fin du procédé, c'est un excellent moyen d'améliorer le sol, particulièrement si c'est un argile forte et tenace. Il n'y a pas de meilleur moyen de nettoyer la terre de toutes les mauvaises herbes, de mêler et pulvériser le sol, de le labourer à la profondeur convenable, et de redresser les planches, si elles n'étaient pas droites auparavant, ainsi que de leur donner une largeur convenable et uniforme. Ces améliorations ne peuvent guère être faites

qu'au moyen de guérêt d'été. L'avantage du procédé ne se borne pas à ces améliorations, mais le sol est enrichi et rendu plus capable de produire de bonnes récoltes, lors même qu'on n'y applique pas directement des engrais. Un labour et un hersage plusieurs fois répétés, et l'exposition à l'influence du soleil et de l'air ont sur le sol un effet bien-faisant, quelle qu'en soit la cause ou la manière. Le sol labouré s'imbibé des gaz qui flottent incessamment dans l'atmosphère, et il en est fécondé. Ce n'est que lorsque la terre a été ouverte, et qu'elle est constamment remuée et retournée, qu'elle devient susceptible d'absorber les gaz utiles qui flottent dans l'atmosphère; et à moins que le guérêt d'été ne soit exécuté convenablement, et que le sol ne soit constamment ouvert et brisé par la charrue, la herse et le brouetteur, la grande utilité de la jachère est à peu près perdue.

La terre qu'on veut mettre en jachère d'été doit être labourée ou sillonnée, l'autonne précédent. Sillonner seulement le sol est un bon plan, qui exige moins de temps, et qui fait que la terre est sèche et prête à être travaillée, le printemps. Les sillons peuvent être bien hersés alors et la terre labourée transversalement. C'est là le commencement du procédé. Quand le travail du printemps est achevé, la jachère doit être travaillée de nouveau avec la herse, le brouetteur ou la charrue, ou avec les trois instrumens, s'il est nécessaire. Les petites semences des mauvaises herbes auront probablement levé, et ce sera alors le temps de les détruire, au moyen de la charrue et de la herse, et toutes les racines de ces herbes devront être arrachées à la main, si elles n'ont pas été séchées et détruites par la chaleur du soleil.

Le guérêt d'été fournit au cultivateur l'occasion de nettoyer, aplanner, égoutter, amender et engraisser la terre. S'il a du fumier à employer, ce doit être avec le dernier labour, pour la laisser reposer ensuite jusqu'à la semence du printemps. La terre qui a été mise en jachère d'été, avec ou sans engrais, donnera une meilleure récolte de grain l'année suivante, que si elle avait été cultivée de toute autre manière. Pour le blé d'automne, c'est la meilleure préparation possible, et nous n'hésiterons pas à semer du blé d'automne, si nous pouvions le faire à temps, et de la manière convenable, sur une jachère sillonnée, ou labourée légèrement.

RECETTES.

Lait de Beurre.—Il n'est pas généralement connu que le lait de beurre peut être employé à plusieurs fins, dans les affaires de ménage; et c'est pourquoi il arrive souvent qu'on le jette dans l'évier, ou dehors, ou qu'on le donne aux pourceaux. Le lait de beurre nouveau est un breuvage agréable et rafraîchissant, le meilleur remède pour l'altération et la chaleur d'estomac, bon pour l'enrouement, excellents dans les consommations et les fièvres, comme aussi dans la

constipation des intestins. Lorsqu'il est vieux et qu'il a sùri, on peut s'en servir, en le combinant avec du bi-carbonate (espèce de sel) de soude, pour le pain, la pâtisserie, etc. Le pain, les fougaces, et les autres gâtelles, les gâteaux, faits avec ce lait de beurre, sont excellent, et se conservent bons et mollets bien plus longtemps que quand on y emploie de la levure.

Gâteaux ou Galettes pour le Dîner ou le Souper.—Prenez deux livres de fleur de farine; le quart d'une once de bi-carbonate de soude; deux onces de sucre; deux onces de beurre; vingt onces, ou une chopine de lait de beurre sûr; pétrissez bien la farine avec la soude, le sucre et le beurre, en y mêlant le lait de beurre; roulez la pâte et partagez-la en gâteaux de grandeur convenable, et faites la cuire dans un four ou fourneau de poêle, l'espace de vingt minutes.

Gâteaux de Collation.—Prenez une livre de fine fleur de farine; deux dragmes de bi-carbonate de soude; trois onces de sucre, autant de beurre, une demi-pinte ou dix onces de lait de beurre sûr. Mêlez et faites cuire, comme pour les gâteaux à thé.

Pâtisserie pour Tartes.—Prenez une livre de fine fleur de farine; deux dragmes de bi-carbonate de soude; six onces de beurre, et assez de lait de beurre pour donner à la pâte la consistance convenable. Cette pâtisserie est bien supérieure à celle qui est faite à la manière ordinaire.

Manière de Préparer le Jambon.—On a trouvé très bonne la méthode suivante. La viande préparée d'après cette méthode est tendre, succulente et a un goût délicieux. Frottez avec six onces de salpêtre le ou les jambons, et les laissez ainsi pendant vingt-quatre heures. Faites bouillir deux pintes de bière vieille et forte, avec une livre de sucre brun, une demi-livre de sel gris, et deux livres de sel commun de mer (chlorure de sodium). Versez le liquide chaud sur les jambons; tournez-les journellement pendant quinze jours, après quoi, faites fumer ou sécher, à la manière ordinaire. La quantité ci-dessus de bière, etc., est suffisante pour quarante livres de viande, et on peut la faire servir de nouveau, en la faisant rebouillir, et y remettant un peu de sel, et augmentant aussi un peu la quantité de la bière.

Moyen de Conserver le Cidre en Bouteilles.—De bons bouchons sont extrêmement nécessaires, et si vous les chauffez avant de les employer, ils seront plus flexibles, et vous feront plus de service; et en bouchant les bouteilles, de manière que la liqueur puisse toujours tenir les bouchons mouillés et gonflés, cela contribuera beaucoup à la conserver.

Toux.—Dans les toux simples, indépendamment des boissons adoucissantes, comme il est très nécessaire d'humecter constamment la bouche et l'arrière-bouche, rien ne sera plus utile que le jus de réglisse, qui, en se fondant petit à petit, ôtera la sécheresse de la gorge et la fréquence de la toux, qui,