UTILITÉ DE LA FOURMI.—Si la fourmi est un hôte incommode dans beaucoup de circonstances, il est aussi des cas où l'agriculteur et le jardinier tirent de sa voracité de bons services. C'est ce qui arrive surtout lorsqu'il s'agit de les opposer aux chenilles qui dévorent les plants de choux et d'autres légumes.

Pour reconnaître une source d'eau. — Voici quels étaient en 1764 les moyens recommandés pour trouver les sources.

10. Il faut, un peu avant le soleil levé, se coucher à plat sur le ventre, et appuyant son menton sur la terre, regarder tout autour de soi; et si l'on voit en quelque endroit une vapeur ou un brouil-

lard s'élever, on peut être assuré d'y trouver de l'eau.

20. Il faut examiner la qualité de la terre: la terre noire contient la meilleure eau; le gravier noir et qui n'est pas éloigné des rivières, le gravier rude dans les cailloutages et autres pierres, et le sable rouge en donnent aussi de fort bonne. Les eaux au fond des montagnes, entre des rochers et des pierres, sont fraiches et salutaires; mais celle qui se rencontre dans des fonds de craie, n'est ni abondante, ni de bon goût; celle qui se trouve sous un sable léger est de même peu abondante.

30. On peut conjecturer qu'il y a de l'eau partout où l'on voit croître d'eux-mêmes des saules, des petits roseaux; mais lorsqu'il

n'y a point d'étang auprès.

40. Ou bien, selon la méthode du P. Kirker, faites une balance de bois, construite comme un compas de mer; un des bouts doit être fait d'un bois qui attire l'humidité, comme le sureau, le saule et autres; l'aiguille ou fléau doit être soutenue par un axe au bout d'une ficelle dans le lieu où l'on suppose qu'il y a de l'eau: s'il y en a réellement, il perdra bientôt l'équilibre, et le côté qui sera fait de sureau penchera vers la terre. On doit faire cette expérience dès le matin, avant que le soleil ait dissipé les vapeurs de la terre.

50. Mais la baguette de coudrier est l'invention la plus surprenante: tout le mystère consiste à en avoir une qui soit fourchue: celui qui cherche l'eau la porte un peu lâche dans ses mains; mais sitôt qu'il passe sur une source, la baguette tourne et incline vers

le lieu où est la source.

La baguette de coudrier paraît bien démodée aujourd'hui, mais les premiers indices signalés ici ont encore leur valeur.

ELEVAGE DES POUSSINS.—Voici un procédé qu'une de nos lectrices emploie avec succès pour l'élevage des poussins, et qu'elle a eu l'obligeance de nous transmettre. Nous le recommandons à tous les éleveurs. Par les temps de pluie, il peut leur être d'une grande utilité; il est aussi simple que facile à suivre:

Faire cuire du froment et le distribuer ensuite aux poussins, une, deux ou trois fois par jour, selon ce dont on peut disposer, puis mettre dans l'eau qu'on leur donne à boire, une petite portion de vin. Avec ce système ils croissent très-vite, et en outre les

préserve des maladies.

d'emassez aurez neige. e d'ole ie brûbtiene. Un r 2 à 3

ue

ent

par ins

et 1se,

uel-

que

aud

oid.

cer.

des

aisé-

très-

ntes

COTE

ertu;

is les

dans

lette:

evise.

i une

ncher

tes et

urtout

s, leur

MPE.

du vi-

aurez

re.

ime, à père. poléon 0 cts.]