

est dans l'usage, dans le but d'adoucir ces bains, de faire bouillir avec l'eau des mauves, de la guimauve, et même du son de blé. Ces matières sont nuisibles au but qu'on se propose, et voici pourquoi :

La graine de lin, les mauves, les guimauves, le son, contiennent un principe gras, muqueux, qui, par sa légèreté, surnage à la surface de l'eau et empêche son évaporation. Par l'emploi de ces diverses matières, il ne se dégage pour ainsi dire que de la chaleur, et cependant le but véritable est d'obtenir des vapeurs d'eau, qui, entraînées par l'air respiré, vont dans les narines, la gorge, les bronches et les poumons, y porter un adoucissement qui calme les irritations dont ces parties sont le siège.

L'eau pure, à l'état presque bouillant, donne d'abondantes vapeurs. Le procédé que nous indiquons, quoique plus simple, donne des résultats certains.

Le défaut de précautions, l'indocilité de certains animaux, et surtout celle des poulains, peut donner lieu à des accidents de brûlure qu'il est essentiel de prévoir.

Pour obvier à ce grave inconvénient, tant pour les hommes que pour les animaux, le vase qui contient l'eau doit se mettre au fond d'un sac, dont l'ouverture se place sous le nez du malade, et avec l'entrée duquel on enveloppe la moitié de la tête. Si l'eau se renverse, ce qui arrive souvent, elle reste dans le sac, ou du moins ne peut s'étendre.

Avec des précautions et surtout un peu de patience, on arrive toujours à administrer des bains de vapeur aux animaux les plus indociles. Ces bains procureront un état de somnolence qui indique suffisamment des effets calmants d'un grand mérite dans ce cas.

Deux bains de vapeur par jour, d'une demi-heure chacun, sont un moyen simple et économique dont les résultats sont toujours avantageux et jamais nuisibles

MARIOT-DIDIEUX.

HORTICULTURE.

LAITUE.—*Description.*—La Laitue renferme une vingtaine d'espèces, mais on ne fait usage que d'une espèce et de ses variétés, comme aliment.

C'est une plante annuelle, connue et cultivée en Canada. On la distingue en pommée et non pommée, en verte, en blonde, en romaine et en chicon.

On choisit un lieu bien abrité par un mur ou des claies faites exprès. La terre où on doit la semer doit être fine, bien terreautée et travaillée ; ainsi préparée, on y jette la graine à la volée ou dans des sillons que l'on recouvre avec un rateau ; on doit arroser, sarcler et éclaircir, quand il est nécessaire. On continue à en semer par intervalles, pour en avoir durant l'été.

On en peut semer vers la mi-Août, que l'on entre, avant les gelées, dans les caves pour en manger l'hiver. Pour en avoir de bon printemps, on en sème sur couche chaude, ou on les repique, ou en plein air, quand les gelées ne sont plus à craindre.

Propriété et Usage.—La Laitue est narcotique ; elle rafraîchit l'acrimonie des humeurs.

On la mange ordinairement en salade à l'huile et au vinaigre, ou avec de la crème douce et du vinaigre.

Les cultivateurs doivent en faire un usage fréquent et en donner abondamment à leurs engagés, pendant les chaleurs de la canicule.

LENTILLES.—La Lentille est une plante légumineuse que l'on doit cultiver pour