

voyant dans les narinnes du mouton de la fumée de tabac au moyen d'un tube en fer blanc fait exprès pour cela, et que tous les éleveurs de moutons devraient avoir.

### Choses et autres

— Parmi les oiseaux utiles à l'agriculture, on compte surtout ceux-ci :

Le hibou a les appétits de la buse. En outre, il détruit les insectes nocturnes et crépusculaires.

Le héron qui garde le bruf des mouches, défend l'espèce bovine.

La pie fait justice des insectes destructeurs du bois.

Le corbeau engloutit une quantité prodigieuse de vers blancs.

La caille et la perdrix mangent des vers de terre.

Le concou, qui vaut mieux que sa réputation, s'arrange de chenilles velues que les autres oiseaux ne peuvent manger.

Le merle purge les jardins des colimaçons et des limaces. Comme la grive, il avale par millions, dans le cours d'une année, les insectes nuisibles.

Le menu de l'étourneau est à peu près le même que celui de la grive. Il fait aussi une forte consommation de sauterelles.

L'allouette s'attaque aux vers, aux grillons, aux sauterelles, aux larves de fourmis.

Le moineau dévore les hannetons, les mouches, les pucerons, etc. Sa couvée a besoin de 400 insectes par jour.

Il faut chaque jour, à une couvée de roitelet, 156 chenilles.

Le rossignol est un grand destructeur de larves de fourmis.

La fauvette chasse dans l'air les mouches et les pucerons.

L'hirondelle a un estomac dans lequel on peut trouver 540 insectes.

Vingt-bergeronnettes purgent de charançons un grenier de blé. Or, la destruction d'un charançon sauve 92 grains de froment.

Mais détruire l'être qui, sur mille graines qu'il sème, en préleve une, serait la plus fatale des fautes de calcul, et le plus coupable des actes d'ingratitude. Cela équivaldrait à faire un crime au moissonneur de se nourrir de pain.

Protégeons donc ces charmants êtres qui, à leur titre de sauveurs de récoltes, joignent celui de chanteurs des jardins, des champs et des forêts.

— Encore un phénomène naturel étrange :

Les sauterelles ne sont pas en ce moment les seuls ennemis contre lesquels les agriculteurs aient à se mesurer dans l'Afrique du nord. Les moineaux, qui apparaissent chaque année en Tunisie au moment où les orges commencent à mûrir, fourmillent cette fois d'une façon incroyable. Le bey vient de rendre un décret, mobilisant toute la population valide de la régence, pour combattre une invasion sans précédent et aussi menaçante que peu ordinaire.

— L'ellébore blanc détruit les chenilles des gadelliers et des groschillers. On l'applique en poudre sèche ou mélangé à l'eau, 1 once par deux gallons d'eau.

*Un excellent compost.*—Voici un excellent compost qui peut être avantageusement utilisé pour la culture du blé, du blé-d'Inde et autres céréales, de même que pour les vergers et la vigne. Les proportions suivantes sont suffisantes pour améliorer un ou deux arpents de terre, et le coût ne dépassera pas dix piastres :

1. Vingt minots de tourbe sèche.
2. Trois minots de cendre non éteinte.
3. Trois minots d'os calcinés.
4. Trois minots de plâtre en poudre.
5. Quarante livres de nitrate de soude.
6. Trente-trois livres de chaux.
7. Quarante livres de sulfate de soude.

Mélez les numéros un, deux et trois ensemble ; puis mélez séparément les numéros cinq, six et sept dans cinq gallons d'eau, puis ajoutez à cette composition les numéros un, deux et trois ; ajoutez en dernier lieu le numéro quatre, soit les trois minots de plâtre. Vous aurez ainsi formé un bon fertilisant que vous mettrez à l'abri, pour vous en servir au besoin.

*Précautions à prendre à l'égard de la crème pour obtenir du bon beurre.*—Les soins de propreté et de bonne aération que l'on doit apporter au lait, sont également applicables à la crème pour obtenir un beurre de qualité supérieure. A part cela, les plus grandes précautions doivent être prises lorsqu'on enlève la crème du lait, afin de ne prendre strictement que la crème. La crème mêlée au lait, quel qu'en soit la quantité, contribue à donner un mauvais goût au beurre qui devient alors difficile à conserver ; le lait qui s'y trouve se forme pour ainsi dire en fromage, car il n'y a réellement que la crème qui fait le beurre.

La jarre dans laquelle on met le beurre doit être de bonne qualité et épaisse, ayant un bon couvercle, pouvant mettre la crème à l'abri des insectes et de la poussière. Elle doit être gardée à une température égale, à 60 degrés Fahrenheit. Le beurre doit être fait aussitôt que l'on s'aperçoit que la crème commence à s'écouler. La jarre doit aussitôt être lavée lorsqu'elle est vide.

*Effet étonnant du sel sur le sol.*—Nous voyons dans un journal d'agriculture anglais, qu'un cultivateur du comté de Caven, Irlande, répandit dans le mois de janvier une demi tonne de sel sur un chaume d'avoine et y sema des patates le printemps suivant. Ces patates vinrent à merveille et ne furent attaquées par aucune maladie, elles ne pourrissent nullement, tandis que dans un champ voisin qu'on n'avait point salé, les patates pourrissent tellement, qu'on ne les cueillit même pas. Ce journal ajoute qu'il pourrait citer une foule de cas semblables.

S'il en est ainsi la chose vaut la peine d'être essayée.

## RECETTES

*Moyen de préserver les arbres fruitiers d'un entier dépérissement.*

On dépouille de leur écorce les parties malades ou gâtées de l'arbre, et on les enduit avec de la térébenthine, à la chaleur du soleil. Peu de temps après, ces parties de l'arbre ainsi enduites, paraissent être couvertes d'une espèce de laque, qui empêche l'air d'y pénétrer, et l'arbre prend une nouvelle vigueur.

*Conservation des viandes par la suie.*

Prenez une pinte de suie, versez dessus quatre pintes d'eau bouillante, laissez reposer et décantez. Faites tremper pendant quelques heures, dans cette solution, la viande que vous voulez conserver : elle acquiert une valeur analogue à la viande fumée et peut se conserver longtemps.