

C'est à ces petits animaux qu'il faut attribuer la cloque qui attaque quelquefois les pêcheurs et d'autres arbres. La liqueur mielleuse qu'ils déposent sur les feuilles attire les fourmis, ce qui vient encore augmenter le mal.

Pour chasser les pucerons de dessus une plante, on emploie des arrosements faits avec une décoction de plantes âpres, telles que tabac, feuilles de noyer, sureau, etc. ; la fleur de soufre, la suie ou la cendre, dont on soupoudre les parties qui en sont infectées ; mais ces remèdes sont souvent insuffisants, et alors il faut avoir recours à une autre méthode.

On fait faire en tôle, en cuivre, ou simplement en fer blanc, une boîte ovale de la grosseur d'un œuf de poule, elle s'ouvre par le milieu de la même manière qu'une boîte à savonnette. A un des bout de l'oval est un tuyau long de 8 à 10 pouces de la grosseur de celui d'une pipe, et guère plus ouvert. A l'autre extrémité est un second tuyau beaucoup plus gros et plus court que l'on adopte au bout d'un soufflet ordinaire de foyer. On remplit la boîte de tabac à fumer ; on y met un petit morceau d'amadou embrasé, et on l'adapte au soufflet ; cela fait, on dirige le tuyau long et mince sur la partie de la plante où les pucerons sont rassemblés ; on fait jouer le soufflet, et le tuyau lance un jet de flamme, que l'on dirige à volonté sur les insectes, ce qui les fait périr en deux ou trois minutes. Il faut avoir la précaution de ne pas approcher le tuyau trop près des feuilles parce que la fumée en sort assez chaude pour les brûler.

MOYEN DE RENDRE MANGEABLE LE POISSON QUI COMMENCE A SE CORROMPRE.—Dans les jours chauds de l'été, le poisson peut se corrompre du matin au soir. Comme c'est la chaleur qui lui donne un mauvais goût, et qu'il n'est pas dans un état nuisible à la santé, il est désagréable d'être obligé de le jeter. Pour ôter ce goût et lui faire perdre la mauvaise odeur qu'il contracte dans cet état, vous faites bouillir le poisson dans une grande quantité d'eau, dans laquelle vous mettez du vinaigre dans la proportion du quart de la quantité d'eau, vous ajoutez du sel et un *nouet* de linge contenant de la poussière de charbon de bois ; vous faites votre nouet plus ou moins gros, suivant la grandeur du poisson. Ce procédé enlève tout le mauvais goût. On peut l'employer également pour les viandes.

PETITE CHRONIQUE AGRICOLE.

—On porte à deux millions d'arpents les terres employées en France à la culture de la pomme de terre.

—L'école d'agriculture du Massachusetts vient de se réorganiser et de choisir Springfield pour lieu de son établissement.

—Nous apprenons par nos échanges que M. Jonas Webb, dont nous avons fait connaître les mérites comme éleveur et particulièrement comme *perfectionneur* de la race South Down, annonce la vente générale de son immense troupeau de cette race pour le mois de juillet prochain.