

qu'un jeune essaim avait amassé en quatre jours 56 livres. Pour se faire une idée de la richesse en miel des fleurs de sainfoin, je ferai remarquer, dit ce curé, qu'en mettant un tonneau de miel pur à côté du rucher, les abeilles ne pourraient pas y butiner dans le même temps une quantité aussi considérable que sur le sainfoin.

M. Kaden, également présent à cette assemblée, affirme que les abeilles allaient butiner sur le sainfoin cultivé sur les talus des frictions (à une assez grande distance), et qu'à certains jours les fortes ruches dépassaient jusqu'à huit livres.

Le miel provenant du sainfoin est blanc, d'un goût pur et fin ; et il devient dur quelques jours après avoir été exprimé des rayons.

Com bien de fois n'avons-nous pas conseillé la culture du sainfoin dans les terrains calcaires, comme plante fourragère ! Com bien de fois, ceux qui s'occupent d'apiculture n'ont-ils pas déclaré que l'apiculture ne pouvait pas prospérer avec nos cultures actuelles ; si l'on ne voulait pas procurer aux abeilles une nourriture riche et convenable !

Eh bien, le sainfoin réunit ces deux qualités ; et combien de terrains incultes n'avons-nous pas dans nos montagnes, où cette plante prospérerait, se reproduirait même sans culture, si l'on voulait seulement se donner la peine de l'y semer une première fois ! Nos sociétés d'agriculture devraient offrir des primes pour l'introduction du sainfoin dans notre culture fourragère. Nous le désirons et nous l'espérons !

Soins à donner aux arbres surchargés de fruits pour conserver et l'arbre et le fruit.

La plupart des poiriers et pruniers de nos vergers sont abondamment fournis de fruits, cette année : les branches ont peine à supporter leur poids ; les amateurs de fruits s'en réjouissent. Mais il ne faut pas oublier que sous ces circonstances, les arbres exigent des soins tout particuliers, si nous ne voulons pas que ces arbres dépérissent par une trop grande production de fruits l'année précédente qui les auront épuisés et causeront par là le dessèchement des branches.

Quelques-uns supposent qu'en enlevant une partie des fruits ou des fleurs on obviendra à ce mal ; mais on peut prévoir cet accident sans enlever les fruits, en effectuant un ou deux arrosages chaque jour, dans un temps de sécheresse. On subviendrait ainsi au besoin de l'été que réclament des branches mères ayant à nourrir une grosse famille d'enfants, surtout si l'on se servait d'eau grasses ou d'un mélange de purin pour mieux satisfaire son appétit.

Certains jardiniers, autour de nos villes, qui réussissent à obtenir de grosses citrouilles de poids d'un quintal n'y parviennent que par des copieux et gros arrosages ; dans les années pluvieuses, toute la végétation enroulée de verdure et ce sans accident ; il nous parait dès lors très-convenant que le concours de l'homme puisse venir en aide à la nature, quand les éléments atmosphériques lui font défaut, mais il faut en prendre la peine et c'est l'absence de soins qui doit causer le plus souvent le dépérissement des arbres surchargés de fruits.

D'ailleurs, ne sommes-nous pas éclairés sur ce point par ce qui se passe chez les animaux : quand ils ont dans leurs entrailles ou qu'ils allaitent leur portée, ne mangent-ils pas beaucoup plus que lorsqu'ils n'ont qu'à s'occuper d'eux-mêmes ? Il doit en être pareillement des végétaux ou arbres fruitiers quand ils sont chargés de fruits et qu'ils ont à pourvoir extraordinairement à ce supplément de produits. L'homme qui les cultive ne doit donc pas, pendant leur travail de production, les traiter comme pendant le temps de repos, s'il veut profiter de toute leur vigueur. Les arbres eux-mêmes rejettent les fruits que la sève trop peu abondante n'atteint pas ; ils tombent desséchés par l' inanition.

Qu'on essaye deux sujets chargés de fruits : que l'on soigne l'un et qu'on laisse l'autre aux ressources naturelles, on verra quel sera le résultat.

Conservation des fourrages mal desséchés.

Les pluies abondantes que nous avons eues depuis quelque

temps n'ont point permis de faner et de rentrer le foin dans des conditions de sécheresse suffisante : l'humidité de certains fourrages pourrait les faire moisir et constituer pour les animaux une nourriture malsaine.

Le moyen le plus efficace, comme nous le disions dans notre dernière causerie, est de saler les fourrages. Pour cette opération, on met du sel pulvérisé dans un tamis, et l'on saupoudre chaque couche à mesure que l'on monte la meule ou qu'on tasse le foin non botté dans les fenils, et de manière à appliquer 1½ livre à deux livres de sel par 100 livres de fourrage.

Si l'on n'a pas eu la précaution de saler le foin, il est indispensable, avant de l'administrer aux animaux, de le secouer fortement à l'air, afin d'en faire tomber la poussière et les moisissures, puis de l'arroser avec de l'eau salée. On le remue avec une fourche et on l'abandonne en tas pendant une demi-heure ou une heure, afin que toutes les parties soient bien imprégnées d'eau salée.

Les coupes hâtives des blés.

La question de l'heure propice pour la coupe des blés est résolue depuis longtemps ; tous les praticiens éclairés sont d'accord sur ce point, que le moment le plus convenable pour obtenir du grain de bonne qualité et sans perte est de couper le blé cinq jours avant la pleine maturité. D'où cette formule : fauchaison prématurée, maximum de poids ; fauchaison à maturité, poids moyen ; fauchaison intermédiaire, poids minimum.

En 1860, M. Payen fit quelques expériences sur les blés de la ferme impériale de Fonville (France). Il les divisa en trois lots : 1^o le blé coupé 8 à 10 jours avant maturité ; 2^o, 5 à 6 jours avant maturité ; 3^o, à maturité. Les deux premiers lots furent mis en moyettes ; le troisième fut mis en grange. Le poids le plus élevé fut atteint par les blés du second lot ; celui du troisième pesait plus que celui du premier. M. Payen en concluait que l'époque la plus convenable pour couper le blé est cinq jours avant la pleine maturité.

Outre que le blé coupé à ce moment a plus de poids, il subit moins de pertes par égrenage. Les secouesses imprimées par le coupage, le javelage et la mise en gerbes, égrenent toujours un peu plus les blés mûrs, et c'est le plus beau grain qui se détache des épis.

Enfin le grain récolté sur le vert a une apparence plus belle pour la vente.

Enfin la paille des blés coupés sur le vert est supérieure en qualité alimentaire à la paille des blés mûrs.

Un autre motif non moins décisif à invoquer en leur faveur, c'est la substitution des machines à battre au fléau. Autrefois le fléau obligeait le cultivateur à couper ses blés très mûrs ; l'égrenage d'un blé coupé sur le vert avec le fléau ne pouvait être qu'imparfait. Avec les machines à battre cet inconvénient n'existe pas à craindre. L'égrenage est complet dans tous les cas.

Le sarclage des légumes.

Le rendement des légumes aussi bien que leurs propriétés nutritives, dépendent grandement sur le sarclage des plantes, fait à temps et à propos. Les gros légumes ont en quelque plus de valeur. Dans une expérience qui a été faite en Angleterre quant à la culture des navets, on a pu se convaincre, qu'ayant récolté par arpent 20 tonnes de petits navets de Suède, ceux-ci contenaient autant de matière sèche que dans un champ voisin où l'on avait récolté 40 tonnes de navets d'une plus forte grosseur par arpent, l'excédant des 20 tonnes ne contenant que de l'eau. Les petits plants ayant une distance de quelques pouces seulement ; les gros plants séparés de 14 à 16 pouces. Comme le sarclage des plants doit se faire à ce tems de l'année, il importe de prendre ces faits en considération. Lorsque les plants croissent avec vigueur, ils doivent être sarclés de manière à ce que ceux qui restent aient un espace entre eux égal à leur propre diamètre, et pas davantage. De cette manière on préviendra leur trop grand accroissement, et les racines seront fermes et bien formées et de meilleure qualité.