

« Beaucoup de fermiers hésitent devant l'achat d'une moissonneuse, parce qu'ils craignent la maladresse ou le mauvais vouloir des serviteurs chargés de la conduire. Lorsque le maître d'une ferme ou son fils se rend apte à ce travail, il est en sécurité de ce côté. On ne commande bien que ce qu'on sait faire soi-même; quand on a fait ses preuves on est sûr d'être obéi. »

Arbres fougueux

On donne ce nom de *fougueux* aux arbres qui portent beaucoup de bois sans donner de fruits.

La fougue d'un arbre prouve toujours sa vigueur et la bonne nature de la terre dans laquelle il est planté.

Ce sont principalement les arbres greffés sur franc, et encore plus sur sauvageon, qui deviennent fougueux. Les pruniers y sont plus sujets que les autres, et parmi eux quelques variétés.

Beaucoup de jardiniers tourmentent de toutes manières les arbres fougueux pour les amener à donner du fruit. La taille que, dans ce cas, plusieurs pratiquent, ne sert qu'à augmenter ou perpétuer leur fougue. Les moyens les plus convenables sont les suivants: on transplanter l'arbre dans un plus mauvais sol, on ôter la bonne terre du pied pour y en substituer de la mauvaise, ou couper quelques-unes des plus fortes racines, ou faire une incision annulaire à son écorce, plus ou moins large, selon sa grosseur; ou courber toutes ses principales ou même toutes ses branches; ou enfin le laisser monter à sa volonté, et attendre que la force de sa végétation s'arrête d'elle-même.

Gouttière des arbres

Maladie qu'on reconnaît à un écoulement d'eau plus ou moins abondant, par un ou plusieurs trous, par une ou plusieurs fentes qui se sont formées par suite même de la maladie, ou par d'autres circonstances, dans le tronc des arbres, souvent même à l'insertion des racines. Elle a presque toujours pour cause le retraitement des grosses branches trop près du tronc. En effet, la pluie ne se recouvrant pas et sa surface se fendillant, l'eau des pluies pénètre dans le cœur de l'arbre, y cause un ulcère ou ulcère, d'abord peu dangereux en apparence, mais qui s'augmente en largeur, et se prolonge souvent jusqu'aux racines, détruit la presque totalité du bois, rend l'arbre creux, et par suite inutile à toute autre chose qu'à brûler. La gouttière ne se montre que lorsque cet ulcère a fait assez de progrès, pour qu'il y ait, à l'endroit de la pluie, un tron capable de recevoir une certaine quantité d'eau à la fois, eau qui filtre lentement le long du tronc, en se chargeant d'une partie de sève, et qui s'écoule souvent, même pendant les plus grandes sécheresses, par les ouvertures créées plus haut. Il faut distinguer cette maladie des vrais ulcères qui sont produits par un vice intérieur aux arbres qui n'ont jamais été mutilés, et qui s'étendent plus souvent en montant qu'en descendant. La sève de ces dernières n'est composée que de sève et de sue propre; aussi est-elle beaucoup plus épaisse et plus féconde.

Théorie en agriculture

Quelques personnes sont persuadées non-seulement que la pratique suffit en agriculture, mais encore que la théorie doit toujours conduire les cultivateurs à leur ruine. La cause de cette erreur provient de l'ignorance où on est généralement de la véritable acception de ce mot.

En effet, la théorie ne doit pas être confondue avec ces romans fruit, ou d'une imagination déréglée, ou d'un chulatanisme coupable, que quelques personnes rédigent, ou pour se faire une réputation, ou pour attraper de l'argent. La véritable théorie ne repose que sur des faits, n'est que la connaissance de ces faits, et la conséquence que tout esprit juste doit tirer de leur comparaison.

Il n'est pas de praticien, quelque ignorant qu'il soit, qui n'agisse d'après des règles de théorie, puisque dès qu'il répète un procédé par lui déjà exécuté, c'est qu'il se rappelle que ce procédé lui a réussi. Sans la théorie, le laboureur semant à toutes les époques de l'année, récolterait son blé avant sa maturité, laisserait pourrir son soin sur le champ, etc.

Mais s'il ne peut y avoir de pratique sans théorie, il ne peut y avoir de théorie sans véritable pratique; c'est-à-dire qu'un homme qui a acquis des connaissances élémentaires dans les sciences physiques et mathématiques peut, en voyant opérer un praticien, relever ses fautes avec justesse, quoiqu'il ne pût opérer lui-même par défaut d'habitude.

En général, il n'y a pas de véritablement bonne théorie sans les connaissances élémentaires et dessus, et ces connaissances ne peuvent s'acquérir que dans la jeunesse et dans les écoles d'agriculture: c'est pourquoi il y a si peu d'agriculteurs qui les possèdent; c'est pourquoi il est si désirable qu'il y ait des écoles spéciales d'agriculture où on les professe.

Terrines à lait

Les meilleures terrines à lait sont celles qui sont construites en terre dite de grès, parce qu'elles réunissent la solidité, la salubrité et le bon marché. Celles en terre ordinaire, qui ne sont pas vernies, absorbent trop le lait et portent, en conséquence, dans celui qu'on y dépose nouvellement, quelque bien lavées qu'elles soient, les principes d'altération qu'y a laissés l'ancien. Les seuls inconvénients qu'on peut reprocher à ces terrines de grès, c'est qu'elles ne supportent pas une chaleur très-élevée, et qu'elles cassent non-seulement sur le feu, mais même lorsqu'on y met de l'eau bouillante, et qu'à raison de leur défaut de poli, on peut difficilement les essuyer; mais, avec des précautions, on rend presque nuls ces inconvénients.

Chez que pays a sa forme de terrine, sa capacité de terrine, même sa couleur de terrine. La couleur dépendant de la nature de la terre et n'ayant aucune influence sur le lait, il n'est pas nécessaire d'en parler.

Quant à la forme et à la grandeur, elles ne sont pas indifférentes; lor qu'on destine le lait à fournir de la crème pour faire du beurre, ou du caillé pour faire du fromage; c'est-à-dire qu'il faut qu'elles soient plus larges que profondes, afin que la crème puisse facilement monter du fond à la surface, ni trop grandes, à raison de la difficulté de leur transport, ni trop petites, parce que les variations de la température s'y font sentir rapidement, et que ces variations nuisent à la séparation de la crème et à la formation du caillé.

Dans quelques endroits, on fait les terrines extrêmement évaporées et très étroites du fond. Le principe est bon, mais l'exécution est nuisible en ce que les bords ont très-peu de profondeur et changent de température bien plus promptement que le centre; d'ailleurs elles sont exposées à verser plus facilement que celles qui ont une large base.

Nous conseillons donc de préférer les terrines qui auront 18 à 15 pouces de large à leur ouverture, et 9 à 12 seulement à leur base, à celles qui, avec la même ouverture, n'ont que 5 à 6 pouces de base, la hauteur étant de 6 pouces: cette grandeur moyenne est la plus convenable pour l'usage ordinaire.

Jamais on ne doit se servir de nouveau d'une terrine à lait, qu'elle n'ait été nettoyée à l'eau chaude et rincée à l'eau froide, de temps en temps il faudra même les rincer avec des cendres.

Ecrémage du lait

C'est une vérité que la crème donne en général un beurre d'autant plus fin et meilleur, qu'elle a été levée sur un lait plus nouveau, et vice versa. Ainsi l'intervalle le plus ordinaire que l'on met entre la traite et l'écémage du lait est de douze heures en été, et de vingt-quatre heures en hiver. Si en appuyant du bout du doigt sur la liqueur on la retire sans emprunts de lait, on peut alors l'écémer.

On y procède de trois manières. La première consiste à lever doucement la terrine, à déchirer la pellicule crémeuse qui recouvre sa surface: alors le lait qui se trouve dessous s'échappe par cette ouverture dans une cruche destinée à le recevoir, en sorte que la crème reste seule. Il s'agit, dans la seconde, de boucher l'ouverture pratiquée à la partie inférieure de la terrine, et de laisser couler le lait jusqu'à ce qu'il ne reste plus que la crème.

La troisième, qui est la plus généralement usitée, consiste à enlever la crème de dessus le lait avec une cuillère, ou autre instrument analogue, ou mieux avec une coquille appelée *crémère*.