

## Les ennemis des pommiers.

(Suite et fin.)

Enfin, parmi les ennemis végétaux qui attaquent le pommier, il en est un qui lui fait plus de tard qu'on ne pense généralement : c'est l'écorce sèche et raboteuse dont se couvre assez souvent le tronc des pommiers. Cette écorce, outre qu'elle a l'inconvénient d'empêcher la respiration végétale de se faire, a encore celui d'offrir une retraite, un abri à une foule d'insectes qui ne font que détruire les tissus végétaux ; c'est à nos malicoles à enlever avec soin cette écorce nuisible.

Parmi les principaux ennemis animaux qui attaquent le pommier, nous citerons le man, les chenilles et le puceron lanigère.

Le man est un ennemi difficile à combattre, parce que c'est aux racines de l'arbre qu'il s'attaque, et que souvent on ne soupçonne pas son existence. Aussi chaque fois que vous verrez une pomme languir et dépérir, sans cause connue, hâtez-vous de remuer la terre au pied, et c'est là que vous trouverez la cause cachée du mal, le man.

Les chenilles sont encore un fléau très-désastreux pour le pommier. Dans le *Journal économique* d'octobre 1766, p. 452, il est dit que le moyen de détruire les chenilles n'est pas l'échenillage en hiver, ni l'application de l'huile, de l'eau savonneuse, ni l'emploi des vapeurs de soufre et la paille brûlée ; mais d'écoconner au mois de juin, entre la Saint-Jean et la Saint-Pierre. Tel est le procédé qu'on suivit en 1761, année fatale aux pommiers.

On remarque que les chenilles forment des amas de leurs coques et les fixent de préférence sous les grosses branches, où elles les déposent avec art ; on enlève cet assemblage de coques et on les dépose dans des paniers pour les brûler.

Le puceron lanigère cause aussi de grands ravages dans nos vergers. Pour s'en débarrasser, M. Dubreuil conseille de passer au-dessous des branches une torche enflammée ; M. Chambray conseille l'emploi d'une dissolution de savon sur les parties de l'arbre attaquées par le puceron lanigère. Enfin, M. de Montaigu, de Lisieux, dans une lettre adressée à la Société d'agriculture de Caen indique, pour préserver les pépinières du puceron lanigère, de semer des haricots ou des fèves de marais entre les pommiers. Ce moyen a parfaitement réussi dans les pépinières de M. Hue, à Beuvillers près Lisieux.

Il y a encore un très-grand nombre d'insectes qui attaquent le pommier et contre lesquels nous invitons nos malicoles à se tenir en garde.

LEON FERRET.

## Procédé culinaire.

## Potage au chou vert.

Enlever dans le champ les têtes les plus tendres ; — les briser d'un tour de main en deux ou trois parties, et laver ; — placer au feu un pot de faïence plein d'eau ; — faire bouillir ; — au moment de l'ébullition, placer dans ce pot les choux ainsi préparés deux

ou trois oignons suivant l'importance du vase ; ajouter la quantité de beurre nécessaire ; poivre, sel et une croûte de pain saupoudrée de farine ; — faire consommer ; — à l'instant de servir, ajouter une, deux ou trois cueillérées de crème à beurre, et, à défaut, du lait épais, — verser dans la soupière sur le pain et tremper.

Manger d'abord le pain et boire le bouillon ; laisser au fond de l'assiette les choux ; les presser avec la cuillère et manger, au moyen de la fourchette, les choux avec du pain sec et du beurre placé sur chaque bouche, comme aux huîtres.

Je ne sais si ce procédé, tel que je viens de l'indiquer, sera du goût des personnes qui en feront pour la première fois l'expérience, mais pour nous, gens de la Vendée, enfants d'un pays qui garde ses traditions et conserve ses habitudes, nous le trouvons parfaitement en harmonie avec notre manière d'apprécier et de sentir.

Il va s'en dire que tous ces renseignements, avec leur teinte triviale, ne doivent pas sortir de la cuisine, où ils doivent être relégués par ceux qui croiroient devoir en faire usage suivant nos communications.

*Observation de la rédaction.* — On voit que nous n'obéissons guère à notre honorable correspondant. Dieu nous garde de mettre sous le boisseau un procédé culinaire aussi simple qu'il doit être bon ; il faut, non le cacher, mais le proclamer bien haut pour que tout le monde le connaisse et en use. Les procédés culinaires à mettre aux oubliettes sont ceux pour lesquels on doit faire appel aux cinq parties du globe, afin de parvenir à réveiller l'appétit des bienheureux qui n'ont pas le bonheur d'apprécier, comme un des premiers mets du monde, une pomme de terre cuite sous la cendre : le sens du goût est usé ; il faut pour l'émuouvoir un excitant des plus puissants ; sans doute qu'ils sont à regretter le temps où les salades s'assaisonnaient avec les perles les plus rares, un tel sort vraiment excite la pitié, et souvent il aboutit à un mortel ennui. Il n'y a de beau, de bon et de bien véritable que ce que tous les hommes peuvent facilement se procurer : c'est la loi de la nature ; tout le reste ne doit pas être plus envié qu'un voyage en ballon. Avec de la modération, chacun peut, dans la satisfaction de ses besoins, être facilement aussi heureux qu'un roi, comme cela a été dit ailleurs pour un sujet semblable.

Et quel homme sensé ne déclarera pas qu'un potage dans le genre de celui des heureux Bretons, composé de bon pain bien *condit* avec de la crème fraîche et du bon beurre, est égal si non préférable à tous ceux que pourrait offrir l'illustre banquier israélite dont la magnifique honorabilité vient d'être si bruyamment proclamée par tous les journaux ? La cuisine dont Dieu fait les apprêts est supérieure à tout l'art des hommes.

Qu'a pu exposer de plus remarquable, dans cette journée si célèbre pour l'amphitryon, ce nouveau Crésus, avec toute la puissance de son or ? Une serre contenant des vignes dont la végétation est gradée depuis le premier bourgeon qui s'épanouit jusqu'au raisin coloré des teintes très accentuées de la plus belle maturité. Et pourquoi

cette admirable création de l'art, si couteuse ? Est-ce pour étudier les mystères de la végétation, pour découvrir quelques moyens de combattre avec un plein succès l'oidium, de multiplier les fruits, de les améliorer ? Non, c'est, nous dit un journal, pour en manger tous les jours, en manger à volonté ! Quelle chute ! quelle déception ! se priver, en échange de la satiété, du bonheur que le Seigneur a créé pour tous les vignerons, de cueillir la première grappe qu'a naturellement mûrie un beau soleil !

Que viennent donc chercher dans les villes les habitants des campagnes ? La fortune ! Et pourquoi ? Pour se dégoûter de tout, devenir indifférent à toutes choses, se livrer même au suicide, mais le plus souvent pour cause de misère. Les insensés oublient qu'ils peuvent avoir chez eux la bonne soupe au chou des Bretons. Semez donc, agriculteurs, les choux du Poitou, et pour vous et pour vos animaux, car il y a plus de satisfaction à créer de bonnes cultures, qu'à brasser et empiler des écus.

## ANNONCES.

## MOULINS A BATTRE

Les soussignés informent les Cultivateurs qu'ils pourront se procurer à leur boutique des *Moulins à battre* améliorés tout récemment. Ils exécuteront à domicile toute commande qui pourrait leur être faite pour les moulins à battre de forte dimension.

ANTOINE ROUSSEAU  
ELZEAR ROUSSEAUSt. Alexandre, Comté de Kamouraska.  
1er août 1867.

## LISTE DES LETTRES NON RECLAMEES

AU BUREAU DE POSTE DE

STE. ANNE DE LA POCATIERE

Le 30 juillet 1867.

Dubé, Pierre	D'Orvillier, Pierre
Hudon, Jean	
Lizotte, Thomas	Lévesque, Joseph
Leclair, Clément	
Mercier, François	
Ouellette, Joseph	
Pineau, Ovide (2)	Pelletier, Dlle Emma
Pelletier, André	

JOSEPH DIONNE,  
Maître de Poste.A vendre à l'imprimerie de la Gazette  
des Campagnes :

ESSAI

SUR

LE LUXE

ET LA

VANITE DES PARURES,  
SPÉCIALEMENT DÉDIÉ AUX PERSONNES  
DE LA CAMPAGNE,

Par Al. Mailloux, Ptre. V. G.

Prix : 36 sous.