

irremédiables. Pour ce qui est des poires dont parle notre correspondant (et c'est le cas pour toute espèce de fruits), le charlatanisme saute aux yeux. Il faut donc se méfier des noms inconnus, et surtout ne s'adresser qu'à des pépiniéristes dont la bonne renommée soit établie; se méfier principalement de ces nouveautés horticoles qui nous sont offertes par des agents-voyageurs.—Le meilleur moyen de faire cesser ces abus dans la vente d'arbres fruitiers, serait aussi de signaler le charlatanisme pris sur le fait, le dévoiler, et par-dessus tout (c'est là l'œuvre de nos sociétés d'horticulture) éclaircir ceux qui s'occupent de la culture des fruits, élever chez eux le niveau des connaissances horticoles.

#### Terrage des prairies.

Parmi les mesures améliorantes que l'on pratique avantageusement et économiquement sur des pâturages, nous pouvons citer le terrage.

Cette opération consiste à répandre uniformément sur les gazons, en automne, une certaine quantité de terre sur laquelle on passe ensuite, pour l'émietter, avec une herse retournée ou bourrée d'épines, après les gelées. Si le calcaire manque aux pâturages et surtout s'ils sont couverts de mousse, il est indispensable de mélanger de la chaux à la terre qu'on répand. Il vaut mieux pratiquer plusieurs années de suite cette opération par couches minces, que de répandre trop abondamment de la terre qui couvrirait et étoufferait les herbes.

Le terrage, outre son action fertilisante, chauffe le pied des graminées et détruit la mousse qui croît dans les prés humides, ombragés ou manquant de calcaire. Au moyen du terrage, on peut souvent, en prenant la terre sur les lieux, niveler les prairies et supprimer des mottes ou monticules.

Le fumier serait, on ne peut en douter, préférable en beaucoup de cas au terrage, mais il vaut généralement mieux le réserver pour les terres labourables, puis il ajouterait peu à l'épaisseur du sol, qui a besoin d'être quelquefois rechargé pour alimenter les racines des plantes de prairies.

#### Apiculture.

*Des essaims.*—Un même panier d'abeilles ne dure guère que sept ou huit ans; mais chaque année, s'il est en bon état, il s'y produit tant de jeunes mouches, que ne pouvant plus y tenir toutes, il en sort une multitude qui va chercher à s'établir ailleurs: c'est ce qu'on nomme *essaim*, vulgairement *jeton*. C'est le principal produit des abeilles, et le point le plus important de leur gouvernement. On dit qu'une ruche a *essaimé*, et l'on appelle *mères mouches*, *mères-ruches*, ou *souches*, celles qui ont essaimé.

*Des essaims et du temps où ils se font.*—Le climat et l'exposition des ruches contribuent beaucoup à faire sortir les essaims plus tôt ou plus tard. Le temps de leur sortie est donc relatif au degré de chaleur que les abeilles éprouvent. Une ruche, par conséquent, bien fournie d'abeilles, donnera plus tôt un essaim qu'une autre qui sera moins peuplée, quoiqu'elles soient toutes deux à la même exposition. Dans nos climats, les premiers essaims partent assez ordinairement vers le 20. ou le 25. de juin, même en juillet, quelquefois ils sortent avant, quand la saison est plus

avancée, et qu'il fait trop chaud pour que les mouches soient à leur aise dans la ruche. Dans les pays chauds, elles sortent beaucoup plus tôt, et dans les pays froids, plus tard.

Comme la chaleur contribue à la sortie des essaims, ce n'est guère que vers les neuf à dix heures du matin, que le soleil, donnant alors sur les ruches, y excite une chaleur que les abeilles ont peine à supporter: c'est donc depuis cette heure jusqu'à trois ou quatre de l'après-midi, que les essaims prennent assez communément leur essor. Il arrive pourtant quelquefois que, dès six heures du matin, excitées par un soleil vif, les mouches partent, et qu'elles en font de même, quoique le soleil ne paraisse pas, si l'air est chaud et étouffé.

#### Conservation des pommes de terre.

Nous empruntons au *Progrès National* de Troyes (France), quelques renseignements pour la conservation des pommes de terre; ils sont dus à l'expérience pratique d'un curé de l'Aube, et confirmant en quelque sorte les moyens que nous avons déjà indiqués. Voici ce que nous lisons dans le *Progrès National*:

« En général on se plaint cette année de la récolte des pommes de terre: elles sont gâtées en grande quantité, surtout l'espèce blanche que les gens de la campagne appellent *hâtive*. Si j'osais, je dirais à ce sujet aux cultivateurs: Pourquoi vous obstiner à suivre la routine plutôt que les conseils de personnes expérimentées? Pourquoi planter si tard? Pourquoi entasser dans vos caves des pommes de terre qui poussent, perdant leur sève et sont épuisées quand vous les plantez? »

« Pour mon compte, voici ce que j'ai observé :

« Il y a sept ans, presque toutes les pommes de terre de mon jardin étaient pourries, et l'année suivante pareil fait se produisit. Mettant alors en pratique des conseils que j'avais lus je ne sais où, je choisis de beaux tubercules que je plaçai sur des planches, exposés à la lumière. J'eus soin de les couvrir pour les préserver de la gelée; et quand cet ennemi ne fut plus à craindre, je les exposai de nouveau à la lumière. Vers le 10 février, mes pommes de terre étaient vertes, mais saines, et montraient des germes b'en renflés et longs de  $\frac{1}{2}$  de pouce au plus. C'est alors que je les confiai à une terre bien meuble et bien fumée. Au mois d'août elles étaient mûres; je les arrachai et dans quarante pieds pas une seule n'était gâtée. Il y a cinq ans que je suis le même procédé sans changer l'espèce, qui est celle dont je parle plus haut, ni le terrain qui est toujours celui de mon jardin; et depuis cinq ans je récolte en quantité suffisante de belles et bonnes pommes de terre sans en trouver de malades.

« Cette année, un cultivateur de mes amis se décida à essayer cette méthode. Malgré la pluie et le froid, il planta ses pommes de terre de bon heure; on se moqua de lui; son tour est venu, car il récolte, et les moqueurs sont moqués.

« Certes je n'ai pas la prétention de donner ce système comme infaillible. Mais je dis aux ruraux: Pourquoi n'en essayez-vous pas? S'il est bon, vous en profiterez; s'il n'est pas bon, vous n'y perdrez pas. »