

M. DE MORSEY.—Il s'en faut de beaucoup, mon ami. Je fais tous les ans quelques arpents de blé noir, tantôt pour l'enterrer en vert, parce que son enfouissement à la charrue constitue un excellent engrais, tantôt pour la nourriture de mes bestiaux et de mes volailles, et surtout pour fournir à mes abeilles d'abondants matériaux pour fabriquer leur miel.

La floraison du sarrasin dure très-longtemps, et aucune fleur n'est plus recherchée des abeilles, ne leur fournit une plus riche pâture. Il est vrai que le miel des ruches situées à proximité de vastes pièces de sarrasin est d'une couleur brune et a un goût particulier assez prononcé ; mais ce goût n'est pas désagréable, et l'abondance de la récolte me rend un peu moins exigeant sur la qualité.

La croissance du sarrasin est rapide, soixante-dix jours séparent à peine en moyenne l'ensemencement de la rentrée. Originaire des contrées tempérées de l'Asie, il craint excessivement la gelée ; semé sur un terrain sec, il lève sans pluie. Je ne connais aucun végétal de grande culture qui jouisse de la même propriété.

J'aurais cependant dû placer

LE MAÏS.

ou blé de Turquie (blé d'Inde) avant le sarrasin ; car aucune plante ne peut offrir à l'homme un plus grande quantité de nourriture sur un espace donné. Le maïs est en outre un végétal essentiellement cosmopolite ; il croît sous le soleil brûlant des tropiques, et mûrit jusque sous le climat de Paris. On retrouve le maïs presque partout, dans les terrains les plus divers, sous les latitudes les plus opposées : en Grèce, en Asie, en Amérique, sur les versants des Pyrénées, en Alsace, dans les départements de la Sarthe et de la Mayenne, au Brésil, en Allemagne, au Pérou, dans les sables arides de la Carinthie.

SOINS A DONNER AU BLÉ-D'INDE.

Mais si le maïs se contente des sols les plus dissemblables, il exige une terre profondément remuée, de copieuses fumures, des soins constants. Selon ses variétés, sa végétation s'accomplit en trois mois pour les plus précoces et en cinq mois pour les plus tardives.

Je ne vous ferai point la description de cette plante que vous connaissez tous ; on en compte aujourd'hui plus de cinquante espèces ; elles diffèrent entre elles par la hauteur de la tige, la grosseur et la couleur du grain. Le géant de la famille est le maïs de la Pensylvanie, dont un pied isolé produit souvent quatorze épis, et dont cent épis donnent 2½ minots de grains pesant 50 livres. Le plus petit des maïs est le maïs-poulet. Il n'atteint pas la moitié de l'élévation du maïs de Pensylvanie, et ses grains

ressemblent à des pois ; c'est la variété la plus précoce.

VALEUR DU MAÏS COMME FOURRAGE.

Semé très-épais et fauché à l'époque de sa floraison, le maïs constitue un des meilleurs fourrages ; tous les herbivores le recherchent avec avidité.

L'homme consomme les grains du maïs, soit simplement grillés ou bouillis, soit moulus. Dans cet état, on en fait indifféremment une espèce de potage féculant connu sous le nom de *polanta*, et très-employé en Italie, ou bien du pain et des galettes.

Les chiliens torrèfient les grains du maïs comme nous brûlons le café, et en composent un breuvage dont ils se régalaient. Au Brésil, la tige de la plante contient une telle abondance de principes sucrés, qu'on l'écrase pour composer avec le suc qui en découle une boisson spiritueuse.

UTILITÉ DES FEUILLES DE MAÏS

Les feuilles du maïs se prêtent aussi à plusieurs usages. On en fait du papier, des chapeaux, des nattes, des cigarettes, des matelas ; mais pour les cigarettes et les matelas on choisit de préférence les feuilles minces et fines qui servent d'enveloppe à l'épi.

SÉCHOIRS POUR LE BLÉ D'INDE.

Les graines de maïs ne se conservent qu'autant qu'elles ont subi une dessiccation complète. Dans les pays chauds il suffit de les étendre au soleil ; mais sous les climats plus tempérés il faut encore les passer au four. Partout où le maïs se cultive en grand, pour suppléer aux granges et à l'insuffisance des habitations, on construit des séchoirs convertis en chaume et disposés de manière à ce que l'air puisse circuler au travers. Là on suspend les épis les uns à côté des autres, jusqu'au moment de leur égrenage, opération praticable seulement quand le grain est parfaitement sec. Alors, il se détache de la rafle sans trop de difficulté ; des machines ingénieuses abrègent ce travail.

LA FARINE DE MAÏS

ne se conserve pas plus d'un mois ; il est donc impossible de l'expédier au loin ou d'en faire des provisions. On la moud au fur et à mesure de sa consommation.

La culture de cette plante n'a rien de particulier ; elle se rapproche beaucoup de celle de la pomme de terre.

Le blé, le seigle, l'orge, l'avoine, le sarrasin et le maïs composent la famille des céréales ; quelques agronomes rangent sous la même désignation le sorgho, le millet, l'alpiste et le riz. Le sorgho, le millet et l'alpiste exigent, pour prospérer, le climat de nos départements méridionaux ; encore leur culture y est-elle assez res-

treinte, d'abord parce qu'ils épuisent le sol, ensuite parce que leurs qualités alimentaires sont médiocres. L'alpiste est exclusivement employé dans le nord pour nourrir les serins et les autres oiseaux chanteurs élevés en captivité.

CULTURE DU RIZ.

Quand au riz, sa culture ne s'est point encore naturalisée en France ; d'anciennes ordonnances tombées en désuétude faute d'application possible, mais non pas abrogées, l'interdisent formellement. Il suffit de visiter les provinces du Piémont, de l'Espagne, de l'Amérique et de l'Asie, où l'on rencontre d'immenses champs de riz, pour apprécier à quel point le législateur a été bien inspiré en proscrivant une culture qui décime les populations forcées de s'y livrer.

Le riz ne croît que dans les terrains inondés, soit naturellement, soit artificiellement. Il a un égal besoin d'eau et de chaleur, et sa végétation dure de quatre à cinq mois. Une rizière (c'est le nom généralement donné aux champs de riz) est donc un véritable marais pestilentiel d'où s'exhalent des odeurs nauséabondes et des miasmes putrides, d'autant plus nuisibles que la température est plus élevée. En effet, tandis que dans l'Inde les rizières doivent être considérées comme le foyer sans cesse entretenu et renouvelé où le choléramorbus couve et se développe, aux États-Unis, dans la Caroline, sous un ciel moins brûlant, la submersion périodique des terres donne naissance à une maladie particulière, cruelle, il est vrai, mais moins désastreuse que le choléra asiatique.

Enfin, en Espagne et dans le Piémont il faut habiter autour des rizières pour éprouver leur pernicieuse influence, et les malheureux paysans qui les exploitent sont seuls exposés à des fièvres rebelles, incurable, accidentellement malignes ; mais ces fièvres les minent peu à peu et abrègent notablement leur existence. Un soir, dans le royaume de Valence, à défaut d'auberge, mon muletier me conduisit dans une ferme isolée. Quand j'entrai dans l'unique pièce du bâtiment destinée aux humains, je me crus dans la salle d'un hôpital ; le père, la mère, les enfants, les domestiques, tous étaient décharnés et livides. Je n'oublierai jamais les figures hâves, les traits affaïsés des parents et les visages horribles des enfants : on eût dit que ce n'était pas du sang qui circulait sous leur peau, mais l'eau verdâtre des rizières. Je lançai à mon conducteur un regard effaré. "Où venez-vous donc conduit ? lui dis-je à voix basse.—Ah ! oui, dit-il, je comprends ; mais il n'y a pas de danger ; ce sont de pauvres diables qui n'ont que le défaut de vivre dans l'eau comme les grenouilles dont ils ont pris