

LE SEIGLE,

dont la farine moins blanche que celle du blé, contient moins de parties nutritives, offre aux propriétaires de terrains médiocres une précieuse ressource ; il prospère et donne de bons produits dans les sols où le froment ne végète qu'avec peine, et ne donne qu'un rendement insignifiant. Malgré sa couleur foncée et son goût particulier, le pain de seigle, lorsqu'il est bien cuit, est une nourriture fort saine. Il possède la propriété de se conserver longtemps frais. En mélangeant un quintal de farine de seigle et un quintal de farine de froment, on obtient le pain le plus convenable aux hommes qui se livrent aux rudes travaux des champs.

LA PAILLE DE SEIGLE

s'emploie à de nombreux usages. Dans les contrées où les tuiles sont rares et chères, elle sert à couvrir les maisons. Si les toitures de chaume ne multipliaient pas singulièrement les chances d'incendie, elles seraient sans conteste non-seulement les plus économiques, mais les meilleures de toutes. Les tuiles et les ardoises préservent les greniers des eaux pluviales, mais y laissent pénétrer le froid, au point de les rendre inhabitables en hiver. Sous une bonne couverture de paille de seigle, au contraire, non-seulement on est à l'abri de la pluie, mais il fait plus chaud que dans les étages inférieurs de la maison.

C'est également avec la paille de seigle que les jardiniers font leurs paillassons, les moissonneurs leurs liens à gerbes ; la plupart des paillasses sont en paille de seigle ; enfin les tourneurs l'emploient pour garnir les chaises, et les fabricants de chapeaux de paille en tirent un grand parti.

L'orge ,

considérée comme plante panaire, ne vient qu'après le seigle. Le pain d'orge, quelques soins qu'on apporte à sa confection, est toujours rude et grossier. D'après plusieurs passages des auteurs grecs, l'orge constituait dans l'antiquité la principale nourriture des chevaux ; vous savez que l'avoine est généralement préférée aujourd'hui.

L'orge, débarrassée de sa pellicule au moyen d'un commencement de monture, s'appelle gruau. Dans cet état, elle remplace le riz et se prête à toutes les préparations culinaires dont ce dernier grain est susceptible.

C'est encore l'orge qui forme la base de la fabrication de la bière ; la variété connue en Flandre sous le nom d'escourgeon ou de sucration est la plus estimée pour cet usage.

L'orge est de toutes les céréales celle qui s'avance le plus vers le pôle ; celle qui par conséquent résiste le mieux aux gelées et mûrit le plus promptement. A Elsbaken, village

situé en Laponie, par le 70^e degré de latitude, un voyageur a récemment contemplé avec étonnement de magnifiques récoltes de la variété dite orge-éventail.

Il y a des orges d'hiver et de mars ; mais la différence entre les produits des deux espèces n'est pas aussi grande que pour les froments.

Je vous dirai peu de chose

DE L'AVOINE ;

c'est la plante chérie des fermiers négligents ou paresseux, parce que sa rusticité est extrême et qu'elle réussit presque sans soins.

Le blé, le seigle, l'orge et l'avoine sont quelquefois attaqués par deux maladies connues sous le nom de

CHARBON ET DE CARIE.

Le charbon est causé par un champignon qui, selon M. Bronguiart, s'implante sur le pédicule supportant les organes floraux, les détruit, et empêche par conséquent toute fructification. En mourant, le champignon recouvre l'épi d'une espèce de poussière noire ou verdâtre.

La plante atteinte du charbon végète faiblement, ne donne que des tiges grêles couronnées d'épis plus grêles encore.

Parmi les céréales, le froment est celle qui redoute le moins le charbon, et l'avoine celle qui le redoute le plus. Voici pourquoi. Quand le charbon s'est développé sur un épi de blé, il le détruit en entier, et la poussière qui le couvre s'envole avant l'époque de la moisson. L'avoine, au contraire, est non-seulement plus fréquemment attaquée, mais, ce qui est mille fois pire, le même épi, le même grain a souvent une moitié bonne et une moitié gâtée ; il s'ensuit que la poussière charbonneuse est entraînée dans la grange et infecte toute la récolte, compromettant ainsi la récolte suivante, parce que le charbon est essentiellement contagieux.

Les bestiaux refusent la paille carbonnée ; de nombreux essais prouvent néanmoins que l'emploi de la farine provenant de froments attaqués de charbon n'offre aucun danger. Je crois que cela n'est vrai que parce que la poussière ne peut jamais s'y trouver en grande quantité, et cela par la raison que je vous donnais tout à l'heure.

La carie, que beaucoup d'agriculteurs confondent avec le charbon, est également occasionnée par un champignon ; mais, au lieu de se développer à l'extérieur, il naît dans l'intérieur même des grains.

Les froments seuls sont sujets à la carie, on reconnaît, dès ses premières feuilles, un pied de blé qui donnera des épis cariés. Ces épis, d'abord chétifs et d'une teinte légèrement violacée, se développent bientôt vigoureusement, et contiennent plus de grains que les épis sains. Ces grains sont ridés, grisâtres et d'une légèreté très-appréciable à la main. Au lieu de farine, ils contiennent une poussière brune, gluante, d'une odeur fétide. Battus, les grains cariés se brisent et répandent au dehors la substance dont ils sont pleins. Cette substance, pulvérulente et visqueuse à la fois, s'attache au blé sain, et lui ôte à la fois sa qualité et une grande partie de sa valeur vénale. Il prend alors le nom de blé bouté. Le blé bouté se moult mal, et sa farine terne et grasse donne un pain violacé, acré et extrêmement malsain ; mais les boulangers qui emploient des blés boutés ne les panifient jamais purs ; ils les mêlent par portions plus ou moins considérables avec du blé de bonne qualité.

REMÈDES POUR LA CARIE ET LE CHARBON.

Pour prévenir la carrie et le charbon, ou du moins pour détruire les germes de la maladie, les agriculteurs font subir à la semence qu'ils emploient une opération connue sous le nom de *chaulage*. Cette opération s'exécute immédiatement avant les semaines.

De tous les procédés indiqués, celui de M. de Dombasle me semble le meilleur, le plus simple ; il m'a toujours bien réussi. Je fais dissoudre 12 onces de sulfate de soude par minots de semence dans dix pintes d'eau. Je verse lentement l'eau sulfatée sur le grain, qu'un aide remue sans cesse pour qu'il soit uniformément imprégné du bain ; ensuite je répands sur le tas, toujours par minot de semence environ cinq livres de chaux pulvérisée et fraîchement éteinte, et je continue à retourner la masse en tous sens, afin que, par l'effet de son humidité, chaque grain s'entoure d'une petite croûte de chaux.

Cette opération, sans nuire à la germination de la céréale, détruit les germes des champignons du charbon et de la carrie ; et si elle n'empêche pas ces maladies de se déclarer de nouveau, du moins elle prévient toute transmission héréditaire.

LE SARRASIN

est le blé des pays pauvres et sablonneux ; il réussit dans les sols où le seigle lui-même ne pourrait venir. Il était inconnu en Europe avant les croisades. Dans les plus misérables cantons de la Bretagne et de la Sologne, le sarrasin constitue la récolte principale. Avec son grain grossièrement moulu les habitants de ces provinces font, soit une espèce de bouillie soit des gâteaux et des galettes qu'ils mangent au lieu de pain.

AUGUSTIN.—Mais, Monsieur, il me semble avoir aperçu fort près de votre maison un champ de sarrasin ; la terre est donc bien mauvaise en cet endroit ?