

candis; méthode de conservation qui nous fait jouir du parfum de ces fruits et de ces fleurs longtemps après l'époque que la nature avait fixée pour leur durée.

L'usage du sucre ne se borne pas là. On peut dire qu'il est le condiment universel, et qu'il ne gâte rien. Quelques personnes en usent avec les viandes, quelquefois avec les légumes et souvent avec les fruits à la main. Il est de rigueur dans les boissons composées les plus à la mode, telles que le punch, et autres d'origine exotique, et ses applications varient à l'infini, parce qu'elles se modifient au gré des peuples et des individus.

Telle est cette substance que les Français du temps de Louis XIII connaissaient à peine de nom, et qui, pour ceux du XIX siècle, est devenue une denrée de première nécessité.

LIVRE DEUXIÈME

Caractères de la betterave.—Sa culture.

Cette plante appartient à la famille des *Chénopodées*, tribu des *Cyclolabées*; genre *Bette* (*Beta*). On prétend que ce dernier nom nous vient du Celtique *bett*, qui signifie rouge; et, en effet, la couleur prédominante des racines de ce genre est le rouge. Elle se compose de cinq espèces, dont deux seulement offrent de l'intérêt au cultivateur.

L'espèce dont nous devons nous occuper est la *Bette commune* ou *Beta rufa* qui, depuis la fin du siècle dernier est devenue une plante agricole de la plus haute importance.

On la dit originaire de l'Europe méridionale et notamment de l'Espagne et du Portugal, mais on ne la rencontre plus à l'état sauvage. Olivier de Serres dit que la betterave rouge fut importée d'Italie en France vers la fin du XVI siècle. Mais pendant longtemps la betterave ne fut considérée que comme plante potagère; on en cultivait trois variétés dans les jardins: la betterave jaune, la betterave rouge et la betterave blanche.

Vilmorin père et l'abbé Commérel introduisirent d'Allemagne, à la fin du siècle dernier, la betterave champêtre, appelée alors *betterave disette*, parce qu'elle devait suppléer partout à la pénurie des fourrages.

Cette excellente variété a précédé de quelques années seulement la betterave à sucre, qui nous est venue de Prusse au commencement de ce siècle. C'est avec cette variété qu'Achard a créé, en 1790 la première fabrique de sucre de betterave.

La betterave est bisannuelle; sa racine charnue et sucrée est fusiforme ou globuleuse. Sa tige, qui se développe ordinairement au printemps de la seconde année, est anguleuse et rameuse; ses feuilles sont pétiolées, ses fruits sont globuleux, rugueux et disposés en épi simple; ils renferment chacun deux ou quatre graines de couleur rouge foncé, déprimées et aplaties.

L'espèce dont nous nous occupons particulièrement a produit plus de vingt variétés que l'on peut diviser en betterave à sucre ou industrielles et en betteraves fourragères. Les premières, qui seules intéressent le fabricant de sucre, sont au nombre de cinq:

1o. La *betterave rouge, grosse*, ou *betterave écarlate*.—Cette variété a une racine longue, cylindrique, ré-

gulière, sortant aux deux tiers hors de terre. La peau est rouge noir ou rouge violacé. La chair est ferme, sucrée et rouge foncé. Les feuilles sont rouge-brun avec des pétioles rouge-sang.

Elle contient de 9 à 10 pour-100 de sucre.

2o. La *betterave blanche à sucre* ou *betterave de Silésie*.—Cette variété a la racine fusiforme, régulière, presque enterrée ou offrant un petit collet vert. Sa peau est blanc-jaunâtre et sa chair très blanche et très sucrée.—(A suivre.)—PAUL DE LANOUÉ.

Fumure des arbres fruitiers

La plupart des maladies remarquées sur les arbres fruitiers proviennent du peu de discernement avec lequel on les fume. On ne saurait trop recommander aux propriétaires de vergers, de n'user du fumier, à l'égard des arbres fruitiers, qu'avec beaucoup de ménagements.

Le fumier récent, sortant de l'étable ou de l'écurie, ou bien provenant d'un tas en pleine fermentation, est contraire à tous les arbres fruitiers, sans exceptions. Il nuit particulièrement aux arbres à noyau, auxquels il fait contracter la maladie de la rouille et de la gomme. On s'en aperçoit sur le champ, de sorte que le fait est généralement connu. Les jardiniers se gardent bien de donner aux arbres à fruits à noyau, du fumier en fermentation, dont les racines ne supporteraient pas le contact.

Le mal est moins grand sur les pommiers; les racines de cet arbre sont moins délicates que celles du cerisier et du prunier, ne sont pas immédiatement endommagées par le fumier en fermentation; cependant si les pommiers ont reçu une fumure de cet engrais, ils finissent bientôt par contracter des chancres aux racines; alors, leur végétation se ralentit, leur état devient maladif et attire les insectes, fait naître la rouille, et donnent lieu à un dépérissement qui empêche toute production. Lorsque l'arbre est ainsi atteint, le remède est de s'abstenir de toute fumure pendant au moins un an; on couvre de gazons retournés que l'on recouvre de terre. Le terreau de gazon, lentement décomposé, est le meilleur correctif d'un excès de fumure.

Un arbre reconnu malade doit être taillé d'une manière sévère, sauf à sacrifier la plus grande partie de la récolte prochaine, afin de lui donner le temps de se rétablir.

La fumure la plus convenable aux arbres à fruits à noyau est le terreau de couche et de feuilles décomposées; pour les arbres à fruits à pépins, on peut employer un fumier aux trois quart décomposé, dont la fermentation est passée, qui ne donne plus de chaleur et qui ne dégage plus d'ammoniaque.

Conservation des oiseaux.

Nous nous plaignons amèrement de la grande abondance des insectes nuisibles, dans nos jardins, dans nos vergers, dans les champs et même dans nos forêts.

Les pommiers sont envahis par un grand nombre de chenilles de quatre ou cinq espèces différentes; lesquelles détruisent une grande partie des feuilles, des fleurs et des fruits naissants.

Dans le cours de l'été, un grand nombre de pommiers paraissent comme brûlés. Ces feuilles ont été