

Le jardin fruitier et le verger

Dans les jardins fruitiers, c'est sur les résultats de la taille que doit se porter l'attention du cultivateur. Il a besoin de surveiller journellement la marche de la végétation des arbustes, pour s'opposer au désordre qu'une sève mal répartie peut y occasionner.

Il doit suivre la formation des fruits et aviser à un moyen pratique de la favoriser, et de les répartir de façon à ne pas charger l'arbuste de productions surabondantes qu'il ne pourrait pas amener à bien.

Le propriétaire d'un verger doit en outre surveiller le développement des branches et les tailler pour qu'elles puissent complètement remplir leur destination. Il doit faire la suppression de tout ce qui est inutile, pour ne pas consommer en pure perte une certaine quantité de sève.

Récolte des pommes de terre en temps de sécheresse

Des cultivateurs ont remarqué que, dans les années de sécheresse, les pommes de terre acquéraient des mauvaises qualités qui en faisaient un aliment détestable.

Cet inconvénient n'attaquant qu'une partie des pommes de terre, voici les moyens de reconnaître celles qu'il faut rejeter :

Dans les années de sécheresse, on peut compter qu'il y a toujours un dixième, quelquefois plus, des pommes de terre récoltées qui ne valent absolument rien. En voici la cause : lorsque la sécheresse se fait sentir, deux ou trois mois après la plantation des tubercules formés, ils sont plus ou moins gros, selon que la sécheresse arrive plus ou moins longtemps après qu'elles ont été plantées.

Ces tubercules, arrêtés dans leur végétation par la privation des sucs nourriciers que leur transmettaient les feuilles et les tiges, flétries les premières par la sécheresse, restent dans un état plus ou moins long de langueur, qui peut être de deux mois et plus.

Sous ces circonstances, les tubercules subissent les mauvais effets dont ils sont susceptibles en mûrissant par privation d'humidité, c'est-à-dire en atteignant une maturité anticipée qui quoique incomplète ne les met pas moins en état de se reproduire aussitôt que les pluies viennent rendre la vigueur aux tiges et aux feuilles. En effet, dès que l'humidité parvient jusqu'à eux, leurs germes se développent d'autant plus promptement que la terre est

échauffée, et alors il se forme des tubercules nouveaux.

Ce sont ces pommes de terre que le cultivateur doit rejeter, car elles ne valent rien, à cause de l'âcreté de leur goût. Il faut bien se garder de les conserver avec les autres parce que, pourrissant facilement elles feraient gâter les autres. Il faut les mettre à part en les arrachant. On les reconnaît facilement à la quantité de chevelu qui sort de tous leurs yeux, et qui est terminée par les jeunes tubercules produits depuis la pluie ; leur pelure est brune.

Précautions à prendre pour la tenue d'une laiterie.

A toute époque de l'année, il est nécessaire d'observer certaines précautions à la bonne tenue de la laiterie, à laquelle d'ordinaire on n'attache pas assez d'importance.

Dans une bonne exploitation agricole, la laiterie ne doit pas faire défaut, et doit faire partie de l'une des pièces les plus importantes de l'exploitation. Il ne doit être mis dans cette laiterie rien autre chose que le lait et la crème et tout ce qui est nécessaire à la manipulation de ces deux substances.

La bonne manipulation de la crème assure une plus grande quantité de beurre et de meilleure qualité. La crème qui n'aurait pas atteint un certain degré d'acidité ne ferait pas autant de beurre et un beurre d'aussi bonne qualité. Mais si cette acidité a atteint un trop grand degré le goût du beurre est entièrement détérioré.

Il faut écrémer au bout de 24 heures ; à ce moment le petit lait est encore doux et il peut s'employer utilement. Faire le beurre 48 heures après cette dernière opération. De la vieille crème rance ne donnera jamais un beurre ayant une bonne odeur et susceptible de se conserver et de se vendre un bon prix.

Il faut, autant que possible, battre le beurre par 10 degrés de chaleur : d'ailleurs c'est la température qui devrait toujours régner dans la laiterie. Aussitôt que l'on s'aperçoit de la transformation de la crème en beurre, il faut ralentir le mouvement de la baratte, et cesser tout à fait ce mouvement dès que les globules du beurre ont atteint la grosseur d'un pois. Battre la crème plus longtemps serait gagner quelques onces de beurre de plus, mais un beurre plus mauvais et ressemblant à du fromage.