

à la fin de juillet ou au commencement d'août, la maladie se propage très rapidement, particulièrement dans les lieux bas ou trop ombragés. Il paraît que dans ces circonstances, les tiges des plantes s'imbibent d'une trop grande portion de moiteur, et l'on dit qu'avec cet excès d'humidité, les plantes attirent le suc d'un certain fungus, qui est assez délié et assez léger pour être emporté par le vent, et qui alors croît sur la tige et sur les feuilles en forme de nielle. Une autre opinion est qu'une grande quantité de fumier, ou un temps chaud et humide fait croître les plantes outre mesure, en leur donnant un excès de nourriture et de moiteur, qui obstrue les pores des tiges, arrête la circulation de la sève, et ainsi occasionne la nielle. Nous avons examiné la paille affectée de la nielle avec une forte loupe, et nous avons pu voir distinctement que la sève ou la nutrition avait été arrêtée, et c'est la raison pourquoi la moisson ne fait plus de progrès après que la paille a été attaquée par la rouille ou la nielle. C'est une des maladies les plus sérieuses et les plus préjudiciables auxquelles les récoltes de grains sont exposées, mais nous pensons qu'il dépend du cultivateur d'y obvier en grande partie. En semant de bonne heure, et quant à ce qui regarde le blé, en choisissant la variété la plus forte et la moins sujette à la rouille, ou agira au moins avec prudence et précaution. Nous espérons que ces remarques induiront des personnes plus compétentes à considérer le sujet et à dire ce qu'elles en pensent, la chose étant d'une grande importance pour le cultivateur.

INDUSTRIE.

NOTE SUR LA MANIÈRE DE FAIRE DES CHAPEAUX DE PAILLE SEMBLABLES A CEUX DE LIVOURNE.

Ces chapeaux de Livourne (*Leghorn*), qui sont si beaux, si forts, si durables, qui se vendent si cher, et que tant de dames portent sur leurs têtes, ne diffèrent de nos chapeaux de paille que dans la qualité de la paille, (ce qui dépend de la manière de la cultiver et préparer,) et dans la manière de la tresser et coudre. Ils sont de *paille de blé*, comme les

nôtres. Le blé qui fournit la paille *la plus blanche* et la plus difficile à casser, est le meilleur.

Mais la paille dont nous nous servons est coupée lorsque le blé est *mûr*; celle des chapeaux de Livourne est coupée lorsque le blé est *vert*, c'est-à-dire, lorsque le blé est en fleur, lorsque la tige qui porte l'épi est suffisamment dure pour que le bout d'en-bas, qui s'arrache avec l'épi, soit ferme de manière à ne pas s'écraser plus facilement que le haut. Les Italiens ont eu l'esprit de se servir de leur paille lorsqu'elle est jeune, souple et forte; nous nous en servons lorsqu'elle est raide et cassante par l'âge.

Culture.—Pour avoir la paille plus fine, on sème le blé *fort*, peut-être *dix* fois plus fort que d'ordinaire, sur une terre forte, pas trop engraisée. On pourrait même se servir de la paille du blé tel que semé ordinairement, en prenant les endroits où il serait semé le plus fort, et où la paille serait la plus fine et la plus nette.

Coupe.—On la coupe à la faucille, comme le blé, mais lorsqu'elle est en fleur, comme il est dit plus haut. On secoue les poignées, en les tenant à la main, contre les épis, pour en faire sortir l'herbe, etc., et on les attache par *petites poignées*.

Ébouillantant la paille.—On met dans une grande cuve, ou autre vaisseau net, autant de poignées de paille *verte* et attachée comme il est dit ci-dessus, que la cuve peut tenir; on verse dessus, à les couvrir entièrement, de l'eau *bouillante* bien nette, et on en retire les poignées attachées, au bout d'une dizaine de minutes, pour les porter aussitôt à l'endroit où on veut les faire blanchir. A chaque cuvée, il faut se servir d'eau nette, et il faut ébouillanter la paille en entier, comme elle a été coupée.

Faire blanchir la paille.—On étend les poignées sur l'herbe rase, une prairie ou un verger, par exemple. On l'étend bien claire, et on l'y peut laisser sept ou huit jours, en la revirant chaque jour, jusqu'à ce qu'elle soit d'une belle couleur. On la ramasse par un temps sec; on l'attache par poignées ou petites gerbes, pour être serrée dans un endroit bien sec et propre, pour s'en servir au besoin.

Trier la paille.—On la trie à loisir, comme on trie la paille ordinaire pour les chapeaux. Il n'y a que la partie entre l'épi et le joint le