

apparaît de toutes les maisons de cultivateurs, sous ce titre : MOYEN DE FAIRE FORTUNE EN AGRICULTURE, et entourée d'un beau cadre d'or. Ces paroles seraient présentes à l'esprit de celui qui serait tenté de manquer à son devoir, et souvent elles le retiendraient.

On rira sans doute de cette sentence, si du moins on ne la repousse avec mépris. Hé bien, il semble qu'elle ait encore un autre enseignement moral : elle apprend à estimer ce qui est utile. Nos préjugés, sur une infinité de choses, sont bien grands : nous glorifions ce que nous devrions honnir, et nous méprisons ce qui nous est nécessaire. (*Variante de saint Rémy.*)

On peut être très-propre et ne rien perdre ; qu'on ait des fosses cimentées et même à l'anglaise pour les plus riches, et tout se confie au grand profit de l'agriculture.

Une bouteille bue à l'auberge est toujours fort coûteuse à cause du temps bien autrement précieux qu'on y emploie, et souvent elle est une cause de ruine, faute d'arriver à temps pour beaucoup d'opérations ; qu'on joigne à cela des quantités d'engrais et autres choses perdues faute de soins, et l'on aura immédiatement en regard la cause des bénéfices de l'un et la cause des désastres des autres.

La maladie des avoines.--Avantages du drainage

Tout dernièrement, un écrivain de la province de Liège signalait une maladie désastreuse pour les avoines de sa localité, et à ce point désastreuse, que beaucoup ont dû mettre la charrue parmi les omblaves et substituer à la céréale une récolte dérobée. Comme toujours, les gens de l'endroit mettent le fêau à la charge du vermin, et qui dit vermin dit vermine quelconque en français plus correct. Pendant plusieurs jours, nous nous demandâmes ce que pouvaient être la maladie constatée et l'insecte pris à partie ; mais c'était se creuser la tête en pure perte pour n'aboutir à rien. Dans ces sortes de choses, les données vagues n'éclaircissent point et ne mettent pas même les chercheurs sur la voie. Il convient d'examiner de près, avec ses propres yeux, non avec ceux d'autrui, et fort heureux encore celui qui, du premier coup, réussit à découvrir quelque chose en regardant bien. Nous avons eu ce bonheur, pensons-nous. Ces jours passés, en visitant une jolie ferme du Hainaut, nous avons pu remarquer la maladie des avoines qui, vraisemblablement, ne diffère en rien de celle de la province de Liège. En deux mots, voici nos observations : les jeunes plantes pourrissent au collet ; les feuilles jaunissent peu à peu, puis tout disparaît et la terre se dénuée à faire pitié. En arrachant avec précaution les tiges affectées, on rencontre de loin en loin une larve d'insecte engagée au cœur de la plante et au siège même de la maladie. Voilà le vermin. C'est tout simplement un petit ver jaune, à peau coriace, et bien connu de nos lecteurs sous le nom de larve d'élatér ou de taupin.

Cet insecte est-il la cause du mal ? nous ne le pensons pas. Sa présence dans les avoines n'est tout bonnement, à nos yeux, que la conséquence de l'affection. Les larves d'élatér vivent, on le sait, de plantes malades en état de décomposition plus ou moins avancé. Il est donc aussi naturel de le retrouver parmi les avoines qui souffrent que parmi les légumes repiqués de nos jardins, dans l'intervalle compris entre le moment de la transplantation et celui de la reprise, c'est-à-dire durant la période de souffrance. Admettons que les plantes soient en bonne santé, et le ver jaune les dédaignera sûrement. Il a des goûts dépravés ; il ne se plaît qu'au milieu de la pourriture ou des tissus en voie d'altération. C'est là un point établi que les praticiens observateurs ne révoquent pas plus en doute que les naturalistes. Nos dernières remarques confirmeraient d'ailleurs la chose, si elle avait besoin d'être confirmée. Ecoutez plutôt : Le domaine où nous avons eu l'occasion d'examiner les avoines malades, se compose de terres soigneusement drainées et parfaitement cultivées pour le compte du propriétaire, d'une part, et d'autre part de terres en location pour quelques années encore, et non drainées. La nature du sol est la même d'un côté que de l'autre ; les labours du locataire ne laissent pas plus à désirer que ceux du propriétaire ; la semence employée est la même, nous assure-t-on, chez celui-ci que chez

celui-là. La seule différence à établir consiste dans le drainage et l'engrais. Eh bien, les avoines du propriétaire, en sol convenablement assaini et fumé, se portent à merveille et n'offrent pas trace de pourriture, tandis que celles du locataire, en sol humide et maigrement nourries, jaunissent et s'en vont à vue d'œil.

Nous sommes donc, après cela, tenté de croire que les pluies fréquentes de ces derniers temps, ajoutées à l'humidité naturelle du terrain, forment flaques ou marais dans les couches du sous-sol et déterminent la pourriture des racines et du collet des plantes, et que la fermentation se faisant, elle appelle les larves d'élatér par une odeur particulière. On pourrait admettre, conjointement à cette cause principale, que les pluies abondantes ont dû lessiver et appauvrir le sol ; que, par suite de cet appauvrissement, poussé un peu loin, l'avoine a enduré de grosses privations et éprouvé quelque altération dans ses tissus.

Ce qu'il y a de positif, de certain, d'incontestable pour nous, c'est que, parmi les avoines attaquées, les places qui ont en le plus à souffrir sont précisément celles qui offrent les caractères les plus évidents d'une humidité excessive et permanente : or, cela étant, il est clair qu'au lieu de nous en prendre au vermin qui, après tout, ne fait pas les malades et se borne à achever des mourants, nous devrions nous en prendre à l'eau stagnante, à l'eau qui dort. La maladie de l'avoine est, pour ainsi dire, un rude avertissement donné d'en haut à ceux qui ont des yeux pour ne rien voir et des oreilles pour ne rien entendre. Le drainage et les labours profonds peuvent nous en préserver à l'avenir. En conséquence, drainons les terrains trop frais, qu'ils soient d'argile ou de sable, peu importe ; et puis ne négligeons pas l'emploi de la charrue sous-sol ou fouilleuse, sous prétexte qu'on perd beaucoup de temps à ce travail. Toutes les fois que nous ouvrirons des issues à l'eau, soit au moyen de conduits souterrains, soit en remuant les terres compactes du sous-sol à une profondeur convenable, nous empêcherons cette eau de dormir à la surface et soustrairons les racines des plantes à un contact nuisible lorsqu'il se prolonge outre mesure. En second lieu, ne marchandons pas les fumures au sol, dans les saisons pluvieuses surtout, attendu que les pluies usent le fumier très-vite, ruinent la sève, et contribuent par cela même à provoquer, chez les végétaux, un état maladif qui, à son tour, appelle les insectes et favorise leur multiplication.

P. JOIGNEAUX.

La conservation des légumes

Tous les légumes ne se conservent pas de la même façon. Les uns sont cuits et tout prêts à être servis sur la table, les autres sont conservés dans une saumure. Pour que les légumes se conservent bien, il faut absolument les cueillir le matin d'un aussi bonne heure que possible et jamais après huit heures, car le soleil donne déjà beaucoup de chaleur ; on doit s'en occuper de suite, car le moindre retard peut amener la fermentation, ce qui arrive souvent dans les grands établissements de conserves alimentaires.

La conservation des légumes dans la saumure est pratiquée dans bien des ménages, mais cette saumure souvent trop forte corrode le produit, le rend dur et immangeable ; puis, pour faire disparaître le sel en excès, on tient ce produit pendant plusieurs heures dans l'eau et on lui fait ainsi perdre son arôme et sa saveur. Voici comment il faut procéder, pour obvier à cet inconvénient :

On prend une once d'eau dans laquelle on fait dissoudre une pinte de sel de cuisine, puis on filtre à travers un linge fin ou un tamis de soie.

En supposant qu'on veuille conserver des asperges, on fait un choix des plus belles que l'on cueille de grand matin, on les gratte convenablement, en ayant soin de les jeter au fur et à mesure dans l'eau fraîche ; on prépare une bassine remplie d'eau qu'on porte à sa plus forte ébullition, on y plonge les asperges toutes à la fois, autant que possible. On leur donne deux minutes de bouillon pour enlever l'écroté et conserver la blancheur. Après deux minutes de bouillon, au plus, pour les grosses asperges, et un peu moins pour les petites, on les