

dans leurs fruits ou enveloppes Ces espèces doivent surtout se ressuyer et se sécher lentement ; les placer dans du sablon est une très bonne méthode.

Lorsqu'on récolte des graines tard dans la saison, il faut les étendre par lits, très minces, en lieu sec, les remuer souvent, les placer, s'il est possible, sur des toiles étendues, sur des claies ou sur des planches un peu élevées, et les mettre à l'air toutes les fois que le temps est sec.

Foins altérés et moyens de les améliorer.

Foins altérés.—L'herbe qui a été fauchée très tardivement après la maturité, qui a été mal fanée, qui est restée trop longtemps sur le gazon de la prairie, exposée à l'action d'une température élevée ou de pluie prolongée, forme toujours un foin sec, cassant, dépourvu d'odeur et n'ayant aucune saveur.

Le foin qui a séjourné longtemps dans les bâtiments humides, les fenils mal couverts, au sein des meules mal confectionnées, mal abritées des pluies, de la rosée, qui a été mis en meule ou rentré dans les fenils avant qu'il ait été convenablement fané, desséché, acquiert une odeur désagréable, fétide, une saveur âcre et répand, lorsqu'on le secoue, une poussière abondante, irritante. Cette altération résulte de la fermentation qui s'est établie à l'intérieur de la masse et qui avait pour cause unique la présence d'une humidité surabondante. Cette fermentation est lente, peu sensible, mais prolongée et donne souvent naissance à des champignons caractérisés par des filaments délicats, rameux, opaques, rampants.

L'herbe qui a subi l'action des débordements forme un très mauvais foin : il est sec, cassant, ligneux ; sa saveur est âcre ; son odeur rappelle celle des lieux marécageux. Il répand, quand on le secoue, une très grande poussière. Ce foin, qui a perdu la presque totalité de ses parties solubles, nutritives, nourrit fort mal les animaux qui le consomment.

Moyens d'améliorer les foins altérés.—Lorsqu'on est obligé de faire consommer du foin avarié, il faut, pour prévenir des maladies chez les animaux :

1o. Le battre à l'air, le secouer fortement pour lui enlever la poussière, le sable, les particules immenses qui sont adhérentes aux tiges et aux feuilles. Si on le donne aux animaux sans l'avoir débarrassé de la poussière et du sable qu'il renferme, la poussière peut déterminer des toux et occasionner la phtisie sur la bête bovine et la pousse sur le cheval ; le sable accélère aussi l'usure des dents.

2o. Nettoyer le foin avarié, l'agiter à diverses reprises et le saler en l'arrosant avec de l'eau salée. Le sel a d'heureux effets lorsque le foin n'est pas profondément altéré ; il excite l'appétit des animaux et prévient souvent, sur ceux qui font usage du foin moisi, des maladies fort graves.

3o. Mélanger le foin avarié, après l'avoir nettoyé, avec du foin sain et de bonne qualité, dans une très faible proportion, ou le mêler à de la paille d'avoine ou de blé et le donner aux animaux qui reçoivent des racines ou des tubercules.

Le foin trop altéré, celui qu'il est impossible de nettoyer doit être jeté parmi le fumier. Ce foin ne doit pas être employé comme litière, à cause de l'odeur fétide qu'il exhale.

Conservation des légumes pendant l'hiver.

Il ne suffit pas de produire des fruits et des légumes, il faut encore savoir les conserver pendant l'hiver, au risque de voir sa table complètement dépourvue de mets qui devraient y figurer.

Voici les indications qui concernent la conservation générale des légumes et fruits les plus en usage.

Trois choses sont à observer pour obtenir une bonne conservation de légumes et de fruits :

1o. Ne les récolter que lorsqu'ils sont en maturité et qu'ils ont acquis leur croissance ;

2o. Ne les récolter que par un beau temps ;

3o. Eviter les meurtrissures, l'humidité et la gelée.

Betteraves.—Tout le monde sait que les betteraves se conservent dans la cave, après les avoir débarrassées de leurs feuilles au ras du collet. On conserve dans les silos les betteraves fourragères. Les navets, chouraves, chou-navets et carottes sont dans le même cas.

Choux pommés.—Pour conserver les choux pommés en nature, on opère ainsi : on couche les choux en rangs circulaires, de manière que les racines se touchent à peine. Le premier rang fait, on place de la terre sur les racines et les tiges jusqu'aux pommés puis on fait un second rang et on remet de la terre. A chaque rang, on diminue le diamètre de la meule de manière à former un cône en forme de V renversé. Quand les gelées, les neiges arrivent, on recouvre les tas avec des paillassons de manière à ce que le froid ne puisse les atteindre. De cette façon les choux se conservent aisément jusqu'en avril, époque à laquelle ils montent et ne sont plus mangeables.

Chou-fleur.—Quand les froids arrivent, on coupe les tiges les plus près du collet de la racine, on retranche les feuilles en laissant quatre pouces de côtes, et on les place sur des planches en lieu sec. Ils se conservent ainsi pendant six semaines ou deux mois.

Quand on veut les employer, on plonge les tiges dans l'eau jusqu'à la pomme pendant deux jours ; les pommés reviennent à leur état primitif de fraîcheur. C'est le moment de les faire cuire, ou ils se fondraient et ne seraient plus mangeables.

Ail.—Récoltez par un temps sec, jetez sur le sol et laissez ressuyer pendant quatre ou cinq jours, après quoi il faut le lier en poignées et le pendre au grenier. Quand il est très sec on le met dans des caisses, où il se conserve jusqu'à la récolte nouvelle. Il en est ainsi des oignons et des échalottes.

Poireau.—Doit passer l'hiver en pleine terre dans une cave.

Citrouilles.—Se conservent au sec et à l'abri de la gelée.

Pomme de terre.—Leur conservation pour la table est facile. Il suffit de les rentrer à peu près sèches et de les loger dans une cave saine. Mais pour la reproduction des variétés hâtives, il y a quelques précautions à prendre ; voici en quoi elles consistent :

1o. Récoltez les tubercules par un beau temps ;

2o. Faites-les sécher sur le sol pendant une bonne journée ;

3o. Étalez ensuite sur le sol d'un grenier et sur la paille vos tubercules ; laissez-les tant que la gelée n'est pas à craindre ;