

met. Et là, vous inclinez beaucoup plus les gerbes pour faire le toit. Vous devez alors couvrir la meule avec du chaume (*voir ci-dessous*), ou mettre une couverture imperméable. Dans une meule bien faite, les céréales se conserveront pendant des années, pour autant que les rats ne s'y mettent pas. Pour éloigner les rats, montez votre meule sur une plate-forme reposant sur des pierres plates.

Les céréales entreposées dans des meulettes, des meulons ou des meules continuent à mûrir naturellement, séchant et atteignant lentement leur maturité, et cela donne de bien meilleures céréales que celles coupées et battues avec une moissonneuse-batteuse.

Battre et vanner

Ensuite, vous devez battre vos céréales. Cela consiste à faire sortir le grain des épis en les tapant. Vous pouvez faire cela en battant les épis contre le dossier d'une chaise, en les passant dans un batteur ou en les faisant piétiner par des chevaux ou des bœufs.

Un batteur, c'est un cylindre tournant sur lui-même qui extrait le grain par la force centrifuge. Deux bâtons accrochés ensemble constituent un fléa : le plus long, celui que vous tenez dans les mains, est en n'importe quel bois, le frêne ou le chêne blanc d'Amérique vont très bien ; et le plus petit bâton, celui avec lequel vous tapez le grain, est, lui, souvent en houx. Pour relier les deux bâtons, on peut utiliser du cuir ; il n'y a pas si longtemps, ce joint était en peau d'anguille, celle-ci étant très résistante. D'ailleurs la peau d'anguille est également excellente pour faire des charnières « en cuir ».

Après avoir battu votre grain, il faut le vanner. La manière traditionnelle veut qu'il y ait un peu de vent et que l'on lance en l'air le grain qui est mélangé avec de la balle, des morceaux

MEULON

Après avoir laissé sécher vos gerbes dans des meulettes, mettez-les en meulons. C'est rapide à construire, sûr et imperméable.

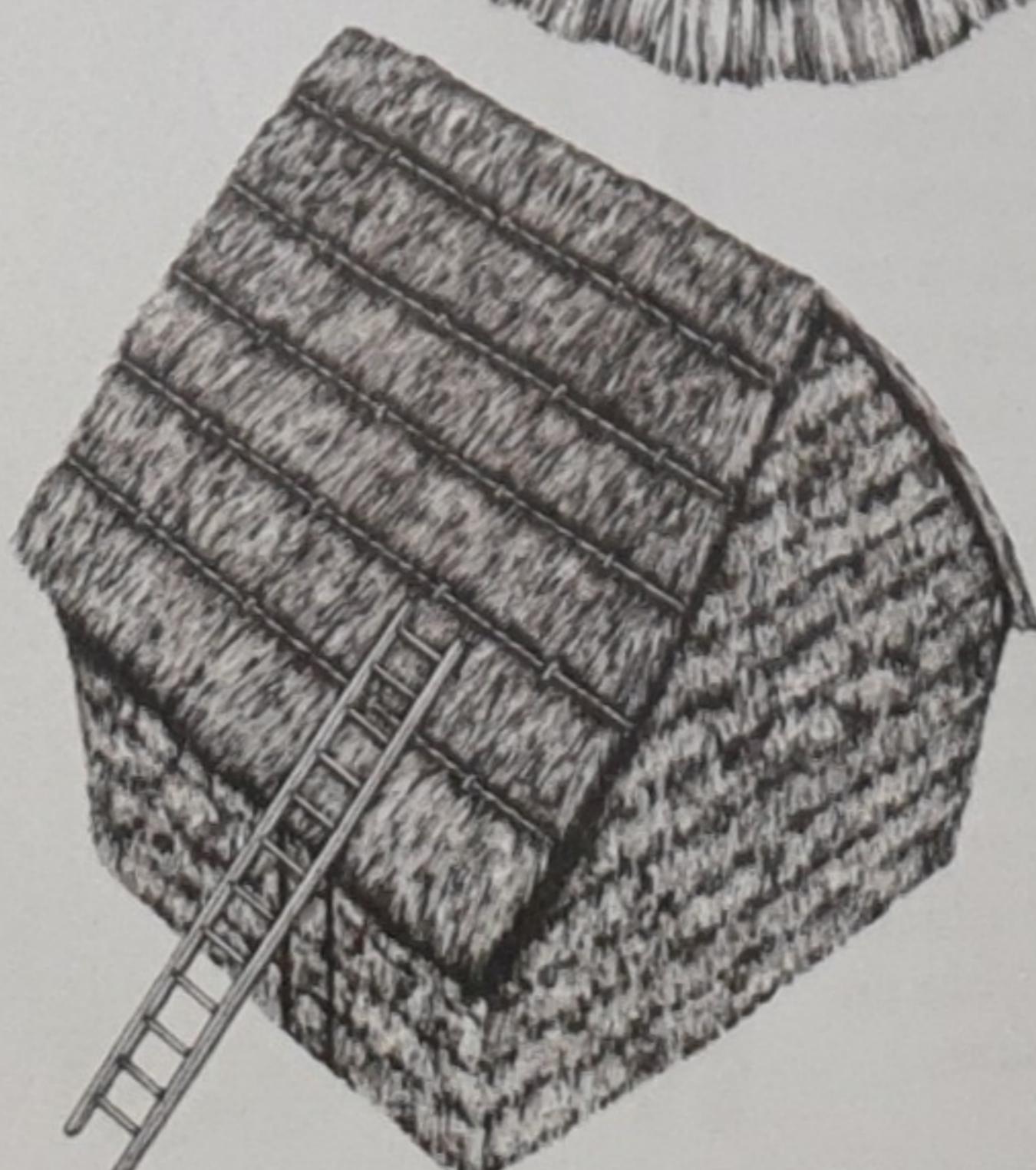


UNE MEULE COUVERTE DE CHAUME

Si votre meule se trouve à l'extérieur, un toit de chaume est la couverture la plus efficace que vous puissiez faire. Un bon toit de chaume tiendra facilement tout un hiver, alors que même un solide plastique risque d'être déchiré par le vent.

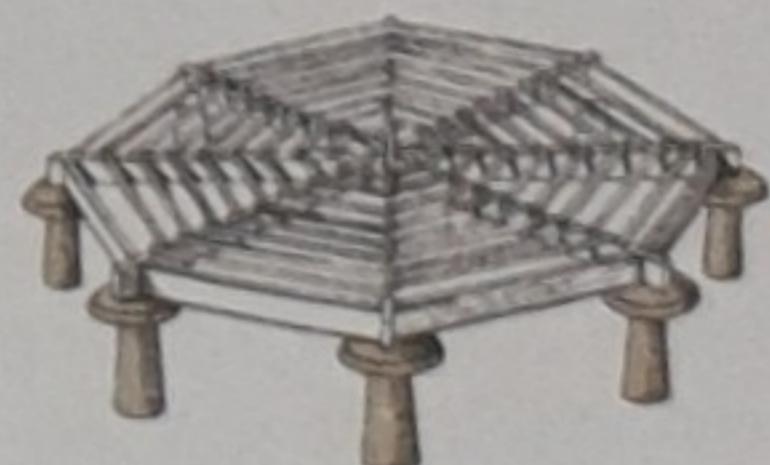
MEULETTE

Mettez rapidement vos gerbes en meulettes, sinon le grain va germer et se décomposer. Appuyez deux gerbes l'une contre l'autre pour qu'elles tiennent bien et que le vent ne les renverse pas.



UNE MEULE CIRCULAIRE

Comme base, mettez des gerbes, les épis tournés vers l'intérieur, puis posez d'autres gerbes en conservant toujours le centre de la meule un peu plus haut que les bords. Laissez un peu dépasser du bord les dernières gerbes pour que la pluie puisse s'écouler.



Prenez des pierres plates pour surélever votre meule et elle sera à l'abri des rats et de la vermine.



d'épi, de la paille, des chardons et tout le reste. Ces déchets légers sont emportés par le vent et le grain tombe en tas sur le sol. Le bon sens commande de faire cela sur un sol propre, ou bien de mettre par terre une couverture ou une toile de tente. La balle (les choses qui s'envolent) peut être donnée à manger aux animaux, après avoir été mélangée avec de la paille.

Un tarare est une machine pour vanner qui produit du vent grâce à un ventilateur. Elle comporte un certain nombre de grilles perforées. Celles-ci enlèvent les mauvaises herbes, séparent les petits grains des gros et les nettoient bien. Ces machines fonctionnent soit à la main, soit à l'électricité.

Conserver

Si le grain a été moissonné d'une manière naturelle, comme décrit ici, il se conservera indéfiniment pour autant qu'il soit au sec et à l'abri de la vermine. Vous pouvez conserver le grain séché naturellement dans des coffres en bois, dans de grandes jarres, dans des sacs et dans n'importe quel récipient où il sera protégé des rats et autres nuisibles. La méthode exposée plus haut est exactement la même pour le blé, l'orge, l'avoine, le seigle, les fèves, le riz, le sarrasin, le sorgho, le millet, le lin, le colza et bien d'autres céréales.

Moissonner à la moissonneuse-batteuse est une autre paire de manches. Là, pendant qu'elle tourne autour du champ, la machine coupe, bat et vanne en une seule opération. Cela vous épargne énormément de travail. Dans les pays où les étés sont secs, le grain sort de la machine assez sec pour être immédiatement emmagasiné ; dans les climats plus humides, il faut le sécher artificiellement ou bien le conserver humide dans des silos hermétiques ou dans des sacs en plastique scellés.

Les céréales

Les céréales nourrissent toute l'humanité. Même notre lait et notre viande en sont largement dérivés. Ce sont des graminées qui ont été soignées et multipliées par l'homme jusqu'à ce que le grain devienne assez grand et surtout nourrissant. Le blé, l'orge, l'avoine, le seigle, le riz, le maïs et le millet sont les matières qui nous conservent en vie, sauf dans certaines parties des tropiques où des cultures comme le tapioca et l'igname sont la principale source de glucides, de même dans certaines régions froides et humides où c'est la pomme de terre qui assure la transition.

Les céréales ont toutes été reproduites à partir d'herbes sauvages et sont, si loin des souches originales qu'elles forment maintenant des espèces distinctes. En fait, il est même le plus souvent très difficile de déterminer de quelle herbe sauvage une céréale est dérivée et, dans certains cas, le maïs par exemple, l'espèce sauvage a très certainement disparu.

Il était inéluctable que les graines des graminées deviennent le moyen d'existence principal des humains. D'autant plus que les graminées sont la plante la plus répandue de par le monde, que ses graines abondent, sont très nourrissantes et facilement entreposables. Quand un indigène du Kalahari découvre des graines, précieusement conservées dans un nid de fourmis, il les vole, les fait rôtir sur une pierre brûlante et les mange lui-même. À l'époque de l'âge de la pierre, nos ancêtres faisaient certainement la même chose. Il n'y eut qu'un petit pas à franchir pour récolter les graminés soi-même et en extraire la graine. Puis on découvrit qu'en mettant quelques graines dans la terre et en respectant certaines règles, elles poussaient là où on le voulait. L'agriculture était née et avec elle la civilisation, grâce à la capacité de l'homme de cultiver et de conserver la nourriture qu'il avait plantée.

Beaucoup de petits exploitants pensent que la culture des céréales n'est pas faite pour eux : il faut des machines coûteuses, c'est difficile et elle ne peut pas être pratiquée efficacement à une petite échelle. Ce n'est pas vrai. N'importe qui peut cultiver des céréales, quelle que soit la grandeur de son terrain, à condition qu'il puisse se protéger des oiseaux. On peut moissonner tout simplement avec une faucille ou un couteau à découper ordinaire. On peut battre le grain sur le dossier d'une chaise et vanner avec l'aide du vent. On peut moudre avec un moulin à café. Et la cuisson peut s'effectuer dans tous les fours ménagers.

Quand les armées romaines ont voulu envahir la Grande-Bretagne, elles ont attendu l'époque des moissons, tout simplement pour que les soldats puissent essaimer dans les campagnes, voler le blé indigène, le rapporter dans leurs campements et en faire du pain. Et si les légionnaires romains l'ont fait avec une aussi apparente insouciance, il n'y a pas de raison que nous ne fassions pas la même chose.

C'est une chance que l'herbe soit si répandue : elle pousse pratiquement sous toutes les latitudes, et c'est pourquoi l'homme a été en mesure d'adapter une herbe pour chaque région. C'est ainsi que, sous les tropiques humides, nous choisirons peut-être le riz ; sous les tropiques secs, le millet ; sur une terre lourde et tempérée, le blé ; dans une région tempérée mais sèche et sablonneuse, le seigle ; dans un pays froid et pluvieux, l'avoine ; dans un coin tempéré et sur une terre légère, l'orge ; et ainsi de suite.

Millet
Sorghum vulgare



Riz
Oryza sativa

Maïs
Zea mays



Le blé

Déjà à l'âge de la pierre, l'homme a découvert qu'il pouvait écraser entre deux pierres et manger les graines ramassées par les fourmis ; depuis, il a toujours utilisé les céréales, et partout où le blé pousse, il est le préféré.

Blé dur et blé tendre

Le blé dur ne pousse que sous les climats assez chauds et secs, bien qu'il existe certaines variétés qui sont passablement dures, même si elles sont cultivées sous des climats plus froids. Ce blé est très prisé par les boulangers industriels parce qu'il donne du pain spongieux et rempli de trous. Il retient mieux l'eau que le blé tendre, et un sac de blé dur donnera plus de pain. Sous les climats tempérés, le blé tendre pousse plus facilement et donne un pain magnifique : un pain compact, sans trous, ni eau, ni air.

Semer

C'est dans de la terre glaise ou même dans de l'argile que le blé pousse le mieux. Vous pouvez aussi le faire pousser dans de la terre légère, où vous aurez un grain de bonne qualité mais un faible rendement. Il poussera aussi dans une terre grasse, mais seulement si elle est très fertile.

Dans les climats tempérés, le blé – et c'est l'une des variétés qui est appelée blé d'automne – est souvent semé en automne. Ce blé pousse assez vite dans le sol réchauffé par le soleil d'été, puis est engourdi durant l'hiver, mais il monte rapidement au printemps et constitue une moisson précoce. Dans les pays comme le Canada, où les hivers sont trop rudes, on cultive du blé de printemps qui, comme son nom l'indique, est semé au printemps. Il lui faut des étés bien chauds pour mûrir et il ne pourra être moissonné que bien plus tardivement que le blé d'automne. Si vous pouvez faire pousser du blé d'automne, faites-le. Vous aurez de plus belles récoltes et vous pourrez moissonner plus tôt.

Je préfère semer très tôt le blé d'automne – en Grande-Bretagne, même au début septembre – parce qu'il démarre très vite, prend les corbeaux de vitesse (les corbeaux adorent les graines et les mangent jusqu'à la dernière s'ils le peuvent) et se développe passablement avant les premières gelées. Le gel peut détruire du très jeune blé en craquelant le sol au-dessus de ses racines. Si ce blé d'automne est trop « beau » pour l'hiver, comme disent les paysans quand il est trop haut, donnez-le à pâture à vos moutons en novembre, en février ou en mars. Cela sera bon pour vos moutons, fera taller le blé et vous donnera ainsi une récolte plus abondante.

Vous pouvez aussi semer le blé d'automne en octobre et parfois même en novembre. Mais plus vous sèmez tard, plus il vous faudra de graines.

Le blé de printemps doit être semé dès que vous avez pu préparer la terre et que vous estimatez qu'elle est assez chaude. Je dirai, pas avant début mars, bien que certains sèment déjà en février. Plus vous le semez tôt, plus les corbeaux, qui ne trouvent pas beaucoup d'autres nourritures à cette époque de l'année, vous en mangeront, et plus longtemps il mettra pour lever. Mais le blé a besoin d'un temps assez long de maturation, et alors le plus tôt sera quand même le mieux.

En d'autres termes, si vous ne voulez pas devoir moissonner très tard, il vous faut, comme toujours en agriculture, trouver un compromis entre des alternatives délicates.

Le blé préfère un carré à semis assez grossier, c'est-à-dire qu'il vaut mieux avoir de petites mottes de terre au lieu d'une fine poudre. Pour le blé d'automne, le lit doit même être plus grossier que pour le blé de printemps, parce que les mottes de terre vont faire dévier la pluie et empêcher les graines d'être emportées par l'eau ; ainsi, la terre ne deviendra pas bourbeuse.

De même, si vous devez labourer, ne le faites pas trop profondément et ne travaillez pas la terre trop finement. C'est-à-dire, ne passez pas trop souvent le cultivateur ou la herse. Essayez d'avoir une terre avec des mottes de la grosseur d'un poing d'enfant. Si vous plantez le blé dans un ancien pâturage, labourez-le avec soin pour, dans la mesure du possible, retourner complètement les mottes d'herbe et ne plus les ramener ensuite à la surface. Passez des disques, si vous en avez, ou alors hersez avec une herse de printemps en métal, ou passez une herse ordinaire. Puis semez. Plus tôt vous labourerez la terre, mieux cela vaudra : vous lui donnez ainsi une chance de se tasser.

Vous pouvez semer le blé mécaniquement à raison de 100 l de graines par demi-hectare, ou à la volée 150 l par demi-hectare. Quelle que soit la manière que vous utilisez, il est bon de herser après avoir semé et aussi de passer le rouleau, si vous pensez que le rouleau ne cassera pas trop les mottes de terre. Si le champ est humide, ne roulez pas. Après avoir semé à la volée, il est bon de passer des disques, mais seulement une fois : si vous le faites deux fois, vous allez ramener les graines à la surface.

S'occuper de la culture en montaison

Lorsque la récolte commence à grandir, mais ne dépasse pas 15 cm, vous pouvez herser assez lourdement. Après, vous aurez l'impression d'avoir tout dévasté, mais il n'en est rien. Vous aurez tué beaucoup de mauvaises herbes, mais pas le blé, et le hersage aura fait du bien en ouvrant le sol. S'il vous semble que le gel a soulevé la surface au début du printemps, vous pouvez passer le rouleau, de préférence un rouleau à galets, mais seulement si la terre est parfaitement sèche.

Jethro Tull a inventé un semoir mécanique et mis au point une sarclouse à cheval. Son idée était de semer du blé et d'autres céréales dans des lignes espacées de 30 cm (il y a eu beaucoup d'essais sur les distances) et de passer très souvent la sarclouse à cheval entre les lignes. On obtenait alors de très bons résultats. Cette méthode est tombée en désuétude parce que les progrès de l'agriculture ont permis aux paysans de nettoyer leurs terres, c'est-à-dire d'éliminer les mauvaises herbes, plus parfaitement. C'est pourquoi il n'est plus tellement nécessaire de désherber le blé. Et, de toute façon, un bon blé qui prend rapidement éliminera de lui-même la plus grande partie des mauvaises herbes dans une terre relativement propre. Les paysans professionnels utilisent évidemment des produits chimiques. Je n'en ai jamais fait usage et n'ai jamais eu une récolte de blé qui ait eu à souffrir beaucoup de la concurrence des mauvaises herbes. Les désherbants sélectifs ont pour seule utilité de masquer les conséquences d'une mauvaise agriculture.

Le blé est moissonné comme décrit p. 250.

Moudre le grain

La manière industrielle de moudre est extrêmement compliquée et a pour but d'extraire tous les éléments de la farine destinée à faire le pain à l'exception de l'amidon pur. D'un autre côté, faire de la farine complète est très simple : il vous faut seulement moudre le grain, sans rien en enlever, sans rien y ajouter. La farine complète contient donc plus de matières bienfaisantes, sauf de l'amidon pur (l'hydrate de carbone), que la farine fleur. Et le pain complet est bien meilleur pour la digestion que le pain blanc, car il est plus grossier.

Voici quelques pourcentages comparatifs :

	Protéines	Matière grise	Glucides	Calcium	Fer	Vitamines B1	Riboflavine	Acide nicotinique
FARINE FLEUR	2,3	0,2	15,6	4	0,2	0,01	0,01	0,2
FARINE COMPLÈTE	3,1	0,6	11,2	7	0,7	0,09	0,05	0,6

Il existe quatre sortes de moulins pour moudre le grain. Deux d'entre eux ne seront d'aucune utilité à celui qui vit en autarcie : le moulin à marteau, qui écrase tout, même les plumes, mais ne donne pas de la très bonne farine ; et le moulin à rouleaux, comme ceux utilisés dans les minoteries où des tambours d'acier tournent l'un contre l'autre, le grain passant entre eux. En revanche, les deux autres sortes, le moulin à pierres et le moulin à rainures, conviennent très bien à ceux qui veulent faire leur pain eux-mêmes.

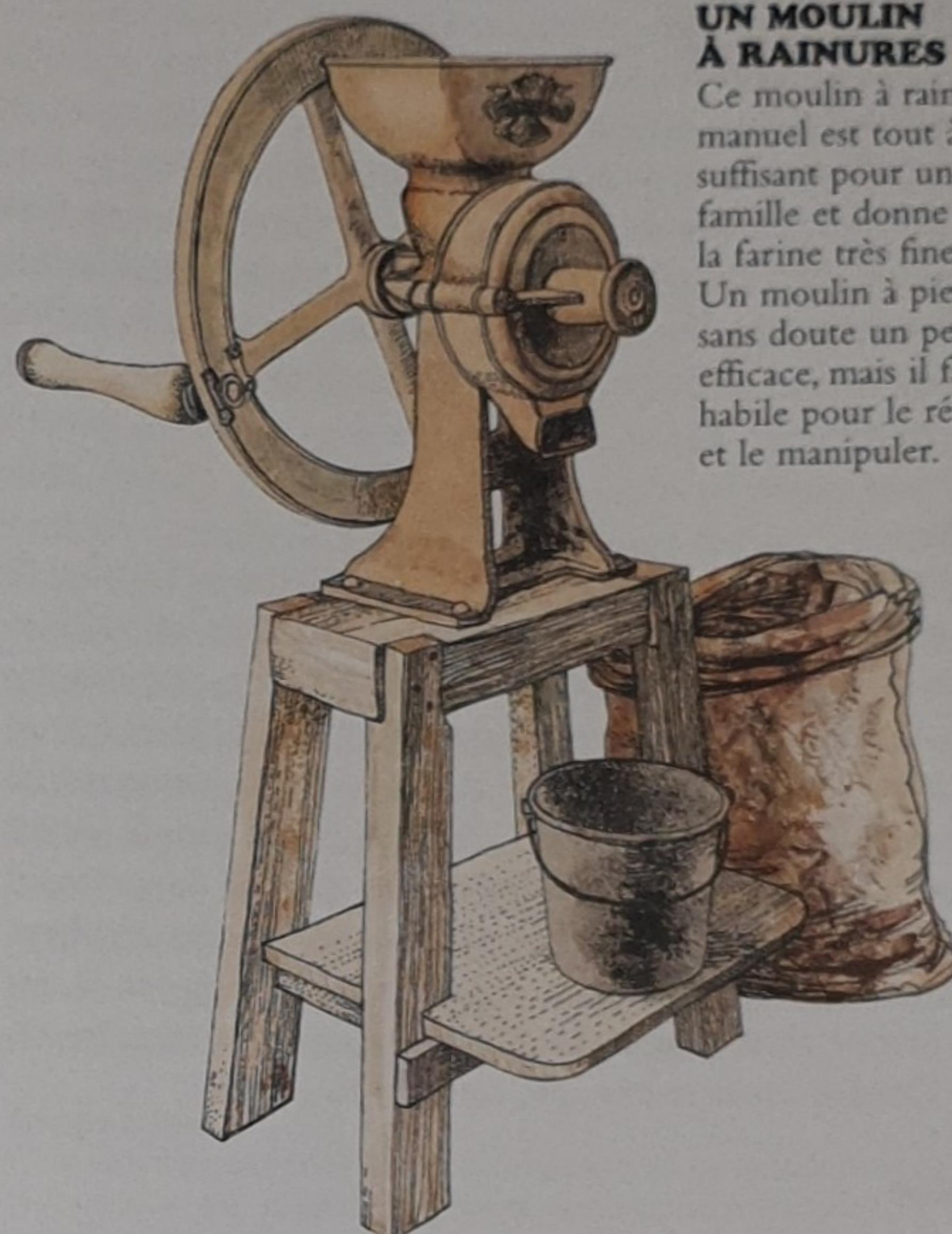
Moulin à pierres

Le moulin à pierres est l'un des types de moulins les plus anciens, celui aussi qui est le plus fondamental. Il est formé de deux pierres, l'une tournant au-dessus de l'autre qui est fixe. Le grain passe entre les deux pierres ; il est généralement introduit par un trou situé en haut ou par une pierre mobile. L'art de moudre ainsi, et surtout celui de fabriquer des moulins à pierres, a pratiquement disparu. Plus vite il resuscitera, mieux ça vaudra. Pourtant, dans le but de satisfaire la demande en appareils de ce genre, plusieurs firmes ont lancé sur le marché des moulins à pierres miniatures, fonctionnant à la main ou à l'électricité. Ils font de la très bonne farine.

Moulin à rainures

Il existe aussi de bons moulins manuels à rainures. Un plateau d'acier strié tourne, généralement verticalement, contre un autre plateau d'acier fixe. La farine, moulue lentement avec l'un de ces moulins, est apparemment aussi bonne que celle d'un moulin à pierres. Si vous avez un tracteur ou un moteur autonome, le moulin à rainures d'exploitation que vous trouverez dans presque toutes les fermes est assez bien, si vous ne le faites pas tourner trop vite. S'il tourne trop vite, la farine s'échauffe (vous la sentez sortir chaude). Et cela réduit sa saveur.

Moudre du grain sera beaucoup plus facile si vous vous souvenez bien d'une chose : il faut que le grain soit bien sec. Sous un



UN MOULIN À RAINURES

Ce moulin à rainures manuel est tout à fait suffisant pour une petite famille et donne de la farine très fine. Un moulin à pierres est sans doute un peu plus efficace, mais il faut être habile pour le régler et le manipuler.

climat chaud et sec, vous n'aurez sans doute pas besoin d'intervenir, mais, sous un climat humide, ce sera nécessaire, et la différence sera sensible. Lorsque vous êtes pratiquement prêt à moudre, mettez votre blé dans un sac de jute, juste au-dessus de votre fourneau ou de votre poêle, ou bien séchez ce que vous avez l'intention de moudre sur une plaque, dans un four chaud ou sur votre fourneau, ou avec n'importe quoi d'autre pourvu que le grain sèche bien. Si vous avez de grandes quantités de céréales à moudre, un four à sécher n'est pas une mauvaise idée ; il vous servira également à sécher le malt comme je le décris en p. 323.

Rien n'empêche qui que ce soit, même celui qui vit dans un appartement au dixième étage, d'acheter un petit moulin à pierres ou à rainures, un sac de blé chez un paysan sympathique, de moudre sa farine et de faire son pain. Ne croyez pas les gens qui disent que cela n'est pas rentable. Quand nous avons fait des calculs à ce sujet, nous nous sommes rendu compte que cela en valait la peine. Votre pain vous coûtera la moitié du prix que vous payez chez le boulanger et, surtout, c'est du pain bien meilleur.

Le pain fait avec de la farine fraîchement moulue et cuit à la maison est un pain fantastique. Vous n'avez, vous, contrairement au boulanger, aucun intérêt à essayer de vendre le plus possible de trous et d'eau. Votre pain sera bien levé, mais beaucoup plus dense que les miches que vous achetez et, si votre four est assez chaud, il sera aussi bien cuit. De plus, il en faudra moins pour nourrir un homme qui a faim et, si vous et votre famille ne mangez que de votre bon pain, vous serez en bonne santé et vos visites chez le dentiste ne seront que formalités.

L'avoine et le seigle

AVOINE

L'avoine pousse dans un climat plus humide que le blé ou l'orge et sur un sol plus spongieux et plus acide. En Amérique du Nord et en Europe, on a tendance à faire pousser l'avoine dans des endroits plus froids et plus humides et souvent même dans des étendues glaciales où la terre est la plupart du temps lourde, acide et mal drainée. L'avoine et les pommes de terre ont permis à des populations de survivre dans des régions où rien d'autre n'aurait poussé.

Semer

Dans les régions très humides, on sème en général de l'avoine de printemps ; dans les endroits plus chauds et plus secs, on préfèrera l'avoine d'hiver, qui donne de meilleures récoltes et est moins sujette à l'oscine, une maladie causée par une mouche et qui est très courante dans le maïs. Le seul ennui avec l'avoine semée en hiver, c'est qu'il y a de gros risques qu'elle finisse dans le ventre des oiseaux. Votre avoine aura de meilleures chances de survie s'il vous est possible de semer à l'époque où vos voisins récoltent leurs cultures semées au printemps, car, à ce moment-là, les oiseaux seront alors tentés par d'autres graines. La manière de cultiver l'avoine est la même que celle du blé.

Récolter

Mais si l'orge doit être vraiment mûre et sèche avant d'être récoltée, ce n'est pas le cas pour l'avoine, dont les tiges doivent être encore un peu vertes. Il est préférable de couper et de mettre l'orge en gerbe avec une faucille, une faux, une moissonneuse ou une moissonneuse-batteuse plutôt qu'avec une moissonneuse-lieuse-batteuse qui vous fera perdre beaucoup de grains. Puis, lorsque l'avoine est coupée et liée, elle devrait rester trois dimanches en gerbes à l'extérieur, cela pour que la paille et l'herbe qui sont mélangées sèchent correctement et surtout, bien sûr, pour que le grain soit lui aussi totalement sec et ne risque plus de moisir une fois mis en meule.

Beaucoup de fermiers traditionalistes – y compris moi-même – nourrissent leurs chevaux et leur bétail avec de l'avoine en gerbes. C'est-à-dire qu'ils ne se donnent pas la peine de la battre, mais laissent les gerbes entières. Une gerbe par tête de bétail plus un peu d'herbe suffit, en hiver, à garder en bonne santé bœufs et vaches qui ne donnent pas de lait. Les animaux mangent la paille et le reste. Et la paille d'avoine, battue ou non, est l'un des meilleurs fourrages : une bonne paille d'avoine est préférable à du foin de pauvre qualité. Mais, naturellement, un cheval qui travaille devrait également recevoir du grain. Vous trouverez plus de détails sur la manière de nourrir les chevaux à la page 244.

Moudre

Les Écossais et autres gens sensés moultent donc quand même leur avoine. Mais d'abord, ils font sécher les grains en les mettant dans une espèce de four à une température assez élevée ; la température est d'ailleurs l'élément le plus important de l'opération. Puis ils passent les grains entre deux pierres à meule pas trop rapprochées, ce qui permet de casser en douceur la peau de l'avoine. Ensuite, ils vannent, ce qui fait partir les peaux. Et enfin, ils repassent les grains entre les pierres de la meule qui sont cette

fois plus rapprochées, mais pas trop pour que la farine reste assez grossière.

À partir de cette farine, il y a deux manières de faire du porridge, deux manières très différentes mais tout aussi efficaces l'une que l'autre. La première consiste à mettre l'avoine dans de l'eau bouillante, à remuer quelque peu jusqu'au moment où le porridge est assez épais à votre goût ; vous l'enlevez alors du feu et vous le mangez. Pour l'autre méthode, vous faites exactement la même chose, mais, au lieu de manger tout de suite, vous mettez votre pot ou votre casserole fermée dans une boîte remplie de foin et vous l'y laissez toute la nuit. (Vous mettez votre pot dans la paille lorsque le porridge est bouillant et il va cuire toute la nuit.) Consommez le lendemain matin. Et puis mangez votre porridge avec du lait ou de la crème et du sel : jamais avec du sucre, c'est une habitude détestable qui n'a rien à voir avec le vrai porridge.

SEIGLE

Le seigle est la céréale des pays secs et froids et des sols légers et sablonneux. Il pousse sur des terres plus pauvres et légères que les autres céréales, et, si vous vivez dans une région de maquis et de landes, le seigle sera sans doute votre seule option. Il va supporter des hivers plus froids et il tolère bien l'acidité.

Vous cultiverez peut-être du seigle pour le mélanger au blé et faire du pain : le mélange seigle-blé donne un très bon pain. Le seigle seul donne un pain compact, foncé, plutôt amer et très nutritif ; il est très répandu en Europe de l'Est et les gens qui en consomment d'énormes quantités semblent se porter à merveille.

Semer

Vous pouvez traiter le seigle exactement de la même manière que les autres céréales (*voir p. 97*). Si vous le plantez en automne et qu'il pousse rapidement, ce qui est souvent le cas, il sera très avantageux en hiver de le donner en pâture aux moutons et aux vaches, à un moment où les autres fourrages sont rares. Il repoussera très vite et vous donnera quand même une bonne récolte. Et pourtant, quels que soient les efforts que vous déployez, sa production ne sera absolument pas comparable avec celle du blé. Souvent, on plante du seigle uniquement pour le donner en pâture aux moutons et au bétail. On peut aussi l'utiliser comme culture dérobée, par exemple après avoir arraché les pommes de terre en automne. On le donne en pâture lorsqu'il est encore vert au printemps, à l'époque creuse où un peu de verdure est plus que bienvenue. Puis la terre est alors labourée et on sème une culture de printemps. On utilise donc au maximum la faculté du seigle de bien pousser en hiver. Et puis l'un des autres avantages du seigle d'hiver est qu'il ne semble pas être aussi appétissant pour les oiseaux que les autres céréales.

Récolter

Le seigle mûrit plus vite que les autres céréales. Coupez-le quand il est absolument mûr et vous ne perdrez pas beaucoup de grains. La paille fait de bonnes litières et convient très bien comme chaume sur les toits. Cette année, j'ai planté du seigle uniquement pour cela.

L'orge sert surtout à deux choses : à nourrir les animaux et à faire de la bière. On ne peut pas en faire un très bon pain, car les protéines qu'elle contient sont solubles dans l'eau et non pas sous forme de gluten comme dans le blé. La farine ne retient donc

L'orge

pas les gaz dégagés par la fermentation du levain et le pain ne lève pas. Mais vous pouvez faire un pain intéressant en mélangeant de l'orge avec du blé, disons dans une proportion d'un volume d'orge pour trois de blé.

L'orge pousse dans des sols bien plus légers et plus mauvais que le blé et elle supporte également des climats plus froids et plus humides ; pourtant, l'orge destinée à la fabrication de la bière est en général cultivée dans des régions plutôt sèches.

Semer

On connaît le dicton qui affirme : « Sème le blé dans la boue et l'orge dans la poussière. » Mon voisin raconte que les employés de la ferme avaient pour habitude de venir dire à son vieux père : « Patron, nous devons semer l'orge, le paysan d'en face est lui en train de semer. » « Est-ce que vous pouvez voir quels chevaux il utilise ? » répondait le père, dont la vue était mauvaise. « L'aubère et le gris », dit un ouvrier. « Alors il ne sème pas encore l'orge », concluait le père. Quelques jours plus tard, la même conversation reprenait, mais lorsqu'on leur demandait quels chevaux étaient utilisés, les employés répondaient : « On ne les voit pas à cause de la poussière. » « Alors, allez-y, semez l'orge », répondait le père.

Ne prenez pas cette histoire trop à la lettre, mais de fait, l'orge a besoin d'un carré à semis beaucoup plus fin que le blé. Il existe une variété d'orge qui est semée en automne, mais, en général, on la sème au printemps, car l'orge pousse beaucoup plus vite que le blé. Sa croissance est si rapide que vous pourrez moissonner même si vous ne l'avez semée qu'à la fin mai, mais en fait, sans aller jusque-là, vous pouvez semer n'importe quand dès le début mars, à condition que la terre soit chaude et suffisamment sèche. Comme je l'ai déjà dit, je connais un paysan qui enlève son pantalon et s'asseoit sur le sol pour déterminer si la terre est assez chaude et sèche pour qu'il puisse semer son orge. Et là où j'habite, nous avons une fête de village qui s'appelle « le samedi de l'orge » ; c'est le dernier samedi d'avril, et les paysans sont censés avoir tous semé leur orge à ce moment-là. L'événement donne lieu à une grande fête et à un cortège d'étalons, et tous les pubs du village restent ouverts toute la journée, ce qui est exceptionnel en Grande-Bretagne où les pubs ou cafés n'ouvrent que quelques heures par jour, le matin et le soir.

L'orge, et surtout celle que l'on utilisera pour la bière, ne doit pas avoir trop d'azote mais a besoin de beaucoup de phosphate, de potasse et de calcaire. Je sème à la volée à raison de 100 kg par demi-hectare. Moins, si j'utilise un semoir, seulement 75 kg. Il vaut d'ailleurs mieux utiliser un semoir, mais nous n'en possédons point et nous avons quand même toujours eu de bons résultats en semant à la volée. Naturellement, après avoir semé, à la volée ou au semoir, vous devez herser et rouler comme pour le blé. Et, en dehors du fait que le carré à semis doit être plus fin, la marche à suivre est la même que pour le blé, même si on a tendance à mettre l'orge dans des terres moins riches.

Moissonner

La moisson également se déroule de la même manière que pour le blé (voir p. 254). Mais si vous moissonnez avec une moissonneuse-lieuse-batteuse, attendez que l'orge soit très mûre. On dit chez moi : lorsque vous estimatez que votre orge est bien mûre, oubliez-la pendant une quinzaine de jours. Une ancienne

méthode consiste à moissonner normalement, mais ensuite à traiter l'orge comme du foin, c'est-à-dire que vous n'en faites pas des gerbes mais que vous la laissez sur place, la tournant et la retournant jusqu'à ce qu'elle soit bien sèche. Puis vous la rentrez et l'entreposez comme le foin ; et plus tard, vous n'avez plus qu'à la mettre dans la batteuse à l'aide d'une fourche.

Si vous faites quand même des gerbes, conservez votre orge au moins une semaine en meulettes. Mais quelle que soit la méthode utilisée, ne coupez pas votre orge avant que tous les épis ne se soient repliés, que les grains soient durs et jaune pâle et vous tombent facilement dans la main, et que la tige soit totalement sèche. Vous pouvez ensuite faire des meulons (voir p. 250) et donner la paille à manger au bétail. C'est un meilleur aliment que la paille de blé, mais pas aussi bon que la paille d'avoine. On ne peut pas utiliser la paille d'orge pour couvrir des toits et elle n'est pas aussi bonne que celle de blé pour faire des litières.

Par excellence, le grain est utilisé pour la bière mais aussi et surtout pour nourrir les cochons et le bétail. On peut le moudre (très bien pour les cochons) ou le concasser (pour le bétail). Si vous n'avez pas de moulin, laissez-le tremper dans l'eau pendant 24 heures. Et si vous voulez le manger vous-même, essayez :

Soupe à l'orge

C'est l'un des plats de résistance de celui qui vit en autarcie, car ce n'est pas uniquement une soupe. Vous pouvez varier les légumes selon ce que vous avez sous la main ; ajoutez, par exemple, plus de carottes si vous n'avez pas de navets et ainsi de suite. Il vous faudra :

55 g d'orge lavée et décortiquée
500 g de mouton à bouillir
2,3 l d'eau
1 cuillère à café de sel
3 ou 4 carottes
2 ou 3 poireaux
3 ou 4 oignons
1 grand navet ou
1 grand rutabaga

Mettez le tout dans une casserole. Assaisonnez légèrement et laissez mijoter pendant trois heures. Remuez de temps en temps pour être sûr que rien n'attache au fond. À la fin du temps de cuisson, enlevez la viande, désossez et découpez en petits quartiers. Remettez la viande dans la soupe et ajoutez du persil haché si vous en avez.

Gâteaux à l'orge

Si vous n'avez pas de congélateur, ces gâteaux se conserveront beaucoup plus longtemps que du pain. Ils ressemblent à d'immenses et épais biscuits et constituent d'excellents casse-croûte. Il vous faut :

500 g de farine d'orge
1 cuillerée à café de sel
1/2 cuillerée à café de bicarbonate de sodium
1/4 cuillerée à café de bitartrate de potasse
0,3 l de beurre ou de lait écrémé

Versez tous les ingrédients dans un récipient et remuez pour en faire une pâte assez souple. Formez des boules et pressez-les jusqu'à ce qu'elles aient environ 25 cm de diamètre et 2 cm d'épaisseur. Faites cuire au four sur une plaque, et dès qu'un côté est bien brun, retournez votre gâteau et bruissez-le également. Servez froid, coupé en tranches recouvertes de beurre.

Pâte à tarte à l'orge

Légère et croustillante, elle convient parfaitement à la réalisation des tartes aux fruits et des flans et, pour le désespoir des dentistes et le plaisir des enfants, la tarte à la mélasse. Prenez une recette de pâte brisée, remplacez la farine de blé par de la farine d'orge et réduisez légèrement la quantité de graisse. Par exemple, pour 229 g de farine d'orge, vous utiliserez 84 g de matières grasses au lieu de 114. Déroulez la pâte et cuisez-la comme vous le faites habituellement.

Le maïs

À côté de la pomme de terre et de cette horrible chose qu'est le tabac, le maïs est la contribution la plus importante apportée par le Nouveau Monde à l'Ancien. Les premiers émigrants blancs d'Amérique du Nord l'appelaient grain indien, puis grain tout court, alors que les jardiniers le nomment aujourd'hui maïs doux.

Il y a plusieurs raisons pour cultiver du maïs. D'abord pour le récolter, lorsqu'il est bien mûr, et le moudre dans le but d'en faire de la nourriture pour les humains et le bétail. Deuxièmement, pour le récolter avant que les grains ne soient totalement mûrs et le bouillir pour le manger avec du beurre sous forme d'épi. Dans l'épi pas encore parvenu à maturité, le grain est tendre et contient beaucoup de sucre, car celui-ci n'a pas encore été transformé en amidon et il se trouve encore sous forme liquide, ce qui lui permet de se déplacer dans la plante. Troisièmement, on cultive le maïs pour le donner à manger au bétail, au même titre que l'herbe, lorsqu'il est encore vert pendant l'été, longtemps avant que les grains ne soient mûrs. Quatrièmement, on le fait aussi pousser pour le mettre en silo. On le récolte alors lorsque les grains sont encore assez farineux, mais il faut également que la tige soit bien coupée ou écrasée pour que le maïs puisse être tassé correctement.

Le maïs poussera dans les régions assez froides jusqu'au stade où on peut le manger en épi, mais il ne mûrira au point que le grain devienne aussi dur que du silex que dans les régions plus chaudes. On le plante toujours au printemps et il aime bien les étés chauds, mais quand même pas trop secs. Il supporte cependant très bien la sécheresse et plus il fait chaud, mieux c'est. Pourtant dans les climats vraiment secs, il lui faudra un peu de pluie ou une sorte d'irrigation.

Semer

Le maïs aime les sols fertiles mais légers : les terres argileuses ne sont pas très indiquées. Il doit être semé après les derniers risques de gel, car il n'est pas très résistant aux grands froids. Alors, attendez encore une semaine ou deux après les dernières gelées probables. Il vous faudra 16 kg de graines pour un demi-hectare que vous sèmez à 8 cm de profondeur. L'espace entre les lignes peut varier entre 35 et 75 cm : faites comme vos voisins, vous ne risquerez pas de trop vous tromper.

Entretien

Les oiseaux sont une calamité, surtout les corneilles qui vont tout faire pour détruire les graines si vous n'intervenez pas. Des fils tendus sur des piquets à 1,20 m du sol vont les empêcher d'y arriver (tout comme ils vous empêcheront de sarcler) et si en plus vous en descendez une ou deux avec votre fusil et que vous répandez leurs plumes sur votre champ, vous en serez débarrassé pour un moment. Les corneilles sont vraiment un fléau et elles sont bien trop nombreuses ; l'idée répandue par leurs partisans qu'elles n'en veulent pas à vos graines mais aux larves est un non-sens, essayez donc une fois de ne rien faire contre les corneilles et vous verrez ce que vous récoltez !

Récolter

Ramasser les épis l'un après l'autre à la main, comme le fera sans doute celui qui vit en autarcie, est un vrai plaisir. Vous flânez le long des lignes, l'un à côté de l'autre si vous êtes plusieurs, cassez l'épi et

jetez-le dans un sac que vous portez à l'épaule. Puis vous cassez les tiges en les piétinant pour savoir où vous êtes déjà passé (les plants sont d'ailleurs aussi hauts que vous). Si vous avez faim, vous allumez un feu avec des tiges ou des bouts de bois et mettez dedans les épis entiers, sans enlever les feuilles qui les protègent, et, quand les grains sont légèrement grillés et noircis, consommez sur place. Évidemment, ce n'est peut-être pas aussi bon que du maïs doux ou du maïs en épi bouilli, mais c'est quand même un délice pour un moissonneur affamé et, accessoirement aussi, muni de bonnes dents.

Le maïs dans le jardin

Dans les régions froides, vous pouvez cultiver du maïs doux dans votre jardin. Plantez-le sous des cloches ou à l'intérieur dans des pots de fibre de coco que vous repiquez délicatement après les dernières gelées. Vous pouvez aussi planter directement à l'extérieur après les dernières gelées, à raison de deux graines en même temps, chaque groupe étant séparé de 30 cm dans des lignes distantes de 60 cm. Plantez en carré plutôt qu'en ligne pour faciliter la pollinisation.

Le maïs aime la terre bien fumée. Arrosez si le temps est vraiment sec. Récoltez lorsque les feuilles qui entourent l'épi virent du doré au brun.

Cuire le maïs

Faites bouillir les épis dans leurs feuilles (du moins, c'est ce que je fais) pendant environ un quart d'heure. Mangez à même l'épi, avec du sel et du beurre, beaucoup de beurre. Je défie quiconque de se lasser de ce plat. Pendant des années, ma famille et moi-même en avons englouti des centaines de kilos. Le maïs constituait pratiquement notre plat de résistance en automne. Car c'est une culture qui doit être consommée le plus rapidement possible après la récolte : si vous le conservez, le sucre va commencer à durcir et se transformer en amidon, faisant ainsi disparaître les éléments parfumés de ces grains succulents.

Polenta

On peut en faire avec du maïs ou du sorgho moulu. C'est un mets originaire du nord de l'Italie. Pour six personnes, il vous faut :

230 g de farine de maïs
2 cuillerées à café de sel
1,5 l d'eau
3 cuillerées à café de fromage râpé et de beurre

Faites bouillir l'eau salée dans une grande casserole. Puis ajoutez la farine de maïs en remuant continuellement pour éviter les grumeaux. Une demi-heure plus tard, le tout devrait être très épais. Arrêtez la cuisson et versez dans un plat. Mettez du beurre et du fromage râpé et passez sur le gril pendant quelques minutes.

Gnocchi à la polenta

Faites cuire la polenta selon la recette ci-dessus, mais avant de mettre au four, diluez dedans deux œufs battus et du fromage râpé, et si en plus vous voulez être un brin exotique, ajoutez également des petits morceaux de jambon. Versez le tout sur un plat légèrement humide et étendez-le en une plaque de 1,5 cm d'épaisseur.

Le lendemain, coupez votre « pâte » en carrés, losanges, ou cercles d'environ 4 cm. Mettez-les pèle-mêle dans un plat bien beurré conçu pour la cuisson au four. Rajoutez encore du beurre sur le dessus et mettez le tout au four ou dans un gril : servez avec du fromage râpé.

Le riz

On distingue deux sortes de riz : le riz « humide » et le riz des « montagnes ». Ce dernier pousse sur les hauts plateaux de Birmanie, mais seulement dans les régions où il pleut beaucoup. Le riz ordinaire, ou riz « humide », est cultivé à grande échelle aux États-Unis et dans le sud de l'Europe, et il ne fait aucun doute que sa culture pourrait être pratiquée beaucoup plus au nord. Le riz pousse dans des régions où en été la température atteint environ 20 °C, mais cette température doit alors se maintenir pendant les quatre à cinq mois que le riz met à pousser et à mûrir.

De plus, il est fort possible que certaines des variétés de « montagnes » poussent très bien dans les régions situées plus au nord, mais comme nous sommes des mangeurs invétérés de blé et que nous nous passons très bien de riz, nous n'avons jamais fait de tentatives sérieuses pour essayer d'en faire pousser. En Inde, les mangeurs de blé ont un fort sentiment de supériorité sur leurs compatriotes mangeurs de riz qu'ils considèrent pratiquement comme des malades !

Semer

Le meilleur moyen de faire pousser du riz à une petite échelle, c'est de le semer à la volée sur un sol sec et déjà réchauffé par le soleil du printemps, puis vous ratissez bien et vous inondez votre carré, mais pas trop. Lorsque les pousses apparaissent, essayez de maintenir le niveau de l'eau juste en dessous du sommet de la plante. Le riz peut survivre dans l'eau grâce à sa tige creuse qui distribue l'oxygène à toute la plante.

Lorsque les plants atteignent 20 cm de hauteur, arrachez-les et repiquez-les dans un champ irrigué, mais où l'eau est assez basse et de niveau constant. Vous enfoncez simplement chaque plant dans la boue, à environ 10 cm l'un de l'autre. Chaque année, des milliards de pousses sont ainsi repiquées en Inde et en Chine.

Attention : votre carré doit toujours rester inondé (ne le laissez pas devenir sec) jusqu'à une quinzaine de jours avant que le riz ne soit mûr ! À ce moment-là, vous laissez alors l'eau s'écouler et le riz va finir de mûrir sur une terre sèche.

Récolter

Récoltez avec une faucille, battez comme pour les autres céréales (voir p. 250-251), puis séparez le grain de la balle en passant le riz dans un moulin à plateaux, mais avec des plateaux pas trop serrés pour que le grain sorte de la balle sans se briser ; voilà ce fameux « riz complet » ou riz brun, cette nourriture magique et parfaite pour les adeptes du yin yang. Et c'est en fait un très bon grain, très riche en amidon mais plus pauvre en protéines et autres éléments que le blé.

Si vous moulez votre riz brun plus finement, vous obtiendrez ce que l'on appelle à tort du riz blanchi. C'est pratiquement de l'amidon pur et donc un aliment bien incomplet, moins nutritif que la farine blanche de blé, ce qui n'est pas peu dire. Le riz blanchi s'obtient par un autre procédé. Si vous ne consommez que du riz blanchi, vous attraperez le bérribéri. Donc, si vous ne disposez que de riz, mangez du riz complet et ne vous donnez pas la peine d'enlever la partie la plus nutritive pour la donner aux cochons.

Cuire du riz

Contrairement à la plupart des autres grains, le riz ne doit pas être moulu avant d'être cuit. Pour le riz que vous cultivez vous-même, la manière occidentale de le préparer consiste à bien laver les grains dans de l'eau froide, puis à les secouer dans un tamis, enfin à faire bouillir 0,6 l d'eau avec une cuillerée à café de sel et à mettre dedans 170 g de riz. Portez à nouveau à ébullition et laissez cuire en réduisant un peu la flamme. Couvrez la casserole et laissez mijoter pendant un quart d'heure. Lorsque le riz est tendre, mettez-vous à table : il aura absorbé toute l'eau.

Personnellement, j'applique la méthode indienne qui consiste à porter à ébullition beaucoup plus d'eau que nécessaire, à y mettre le riz, à laisser à nouveau bouillir, puis à laisser mijoter jusqu'à ce que le riz soit tendre (mais pas réduit à l'état de bouillie) ; ensuite, vous enlevez l'eau à l'aide d'une passoire, remuez le riz plusieurs fois et mangez. Si vous vous y prenez correctement, les grains devraient être bien séparés les uns des autres et votre riz parfait.

Vous pouvez colorer et parfumer votre riz en y ajoutant une pincée de safran durant la cuisson. Le riz complet doit cuire pendant 40 à 50 minutes.

Riz indien

Le riz sauvage d'Amérique du Nord (*Zizania aquatica*), ou riz indien, peut être récolté quand il est mûr et séché au soleil, dans un four ou sur un feu. Il peut être bouilli ou cuit à la vapeur et mangé de préférence avec de la viande. Il est très nutritif, mais pénible à cueillir.

Risotto

Comme son nom l'indique c'est un plat à base de riz, mais on peut très bien le confectionner également avec du millet entier ou de l'orge. Il vous faut :

500 g de grains (pour 8 à 10 personnes)
1 grande casserole d'eau chaude ou de bouillon
Un peu d'huile, de sel et de poivre
Différents légumes tels oignons, poivrons, pois, carottes...

Utilisez une marmite solide ; découpez les légumes et faites-les revenir dans un peu d'huile. Mettez-les de côté dans un plat lorsqu'ils sont tendres et légèrement bruns. Rajoutez un peu d'huile dans votre casserole et versez-y les grains de riz. Remuez jusqu'à ce qu'ils soient bien imprégnés d'huile et commencent à prendre des couleurs.

Remettez les légumes dans la casserole et couvrez avec l'eau chaude ou le bouillon. Assaisonnez bien. Baissez le feu, posez le couvercle et laissez cuire pendant 15 à 30 minutes. Puis ajoutez le reste de l'eau ou du bouillon et continuez à cuire pendant 15 à 30 minutes, jusqu'à ce que toute l'eau soit absorbée par le riz qui sera alors tendre, mais pas collant. Le temps de cuisson varie selon la dureté des grains.

Gâteau de riz

Un bon moyen d'utiliser les restes de riz bouilli.

0,3 l de lait
115 g de riz cuit et chaud
1 cuillerée à soupe de beurre fondu ou d'huile
2 œufs
115 g de fleur de farine et une pincée de sel

Mélangez le lait, le riz et le sel. Ajoutez les jaunes d'œufs, le beurre et la farine et pour finir les blancs d'œufs légèrement battus. Faites chauffer une plaque dans votre four et placez-y le mélange avec une cuillère. Faites-griller des deux côtés.

Cultiver pour presser

S'il vous reste un petit lopin de terre que vous n'avez pas cultivé, envisagez d'y planter quelques produits qui vous fourniront votre huile végétale.

HUILE DE COLZA

Le colza pousse dans les climats tempérés. Vous le plantez comme les choux (voir p. 98) et le récoltez lorsqu'il est encore passablement vert. Arrachez-le, faites-le sécher en tas, battez-le, puis écrasez les graines pour en extraire l'huile. Les résidus peuvent être donnés à manger aux animaux, mais en petites quantités pour ne pas irriter leur estomac.

LIN

La graine de lin est très riche en huile et constitue en soi une bonne nourriture pour le bétail. Elle possède beaucoup de protéines et de graisse. Si vous écrasez les graines dans un moulin ou si vous vous contentez de les blanchir dans l'eau chaude, vous aurez une très bonne nourriture pour les jeunes veaux ; cela remplace très bien le lait. C'est aussi bon pour la plupart des animaux malades, car le lin a des propriétés laxatives. Des graines de lin mélangées à du blé ou à d'autres céréales sont une excellente potée pour les poules. Et comme vous pouvez en tirer 500 kg au demi-hectare, cette culture en vaut la peine. Les graines peuvent être broyées pour obtenir de l'huile, mais celle-ci n'est pas très bonne ; on l'utilise plutôt dans la fabrication de produits comme le savon, la peinture et l'encre d'imprimerie.

TOURNESOL

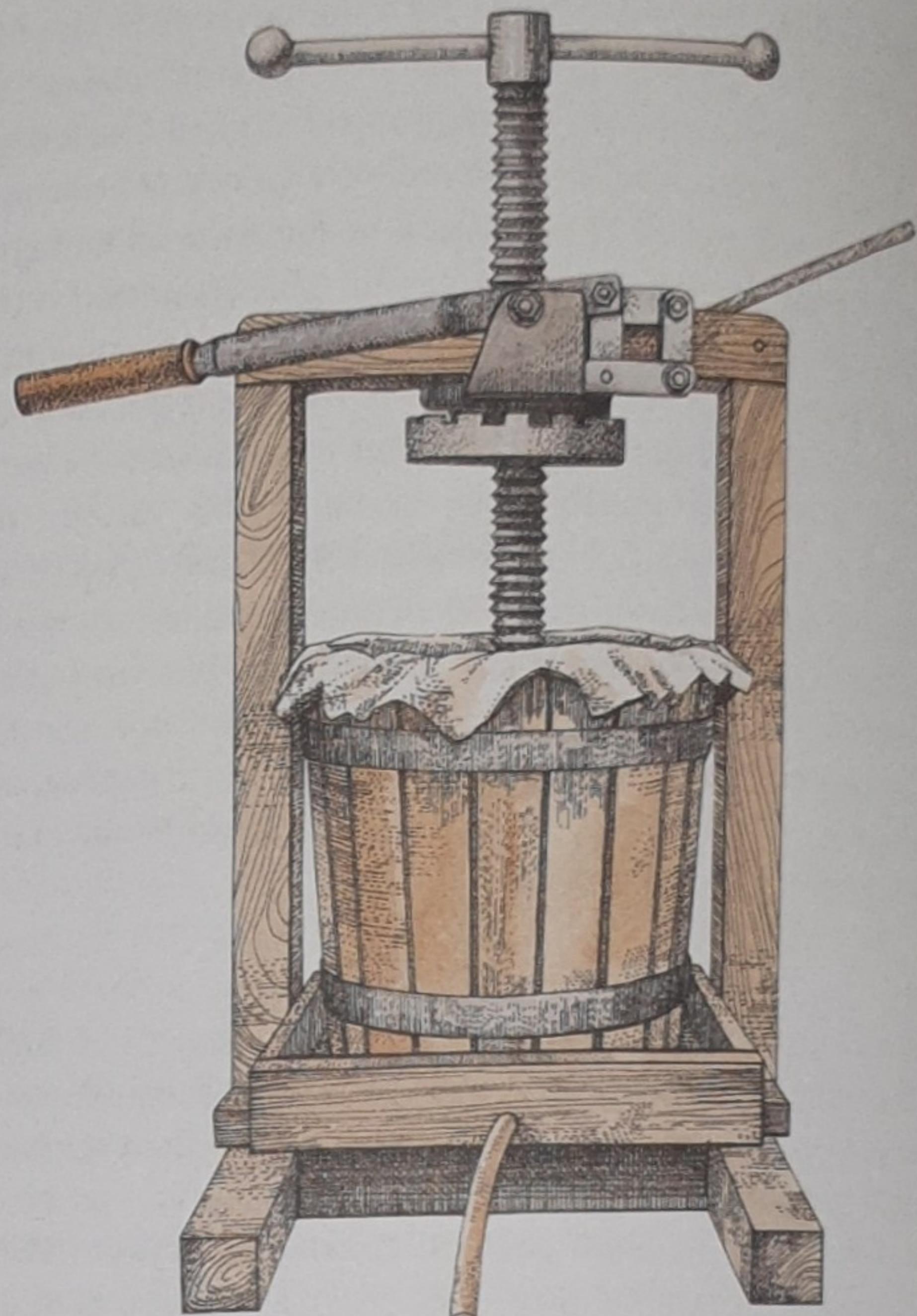
35% des graines de tournesol donne de l'huile comestible qui peut être utilisée pour faire de la margarine (si vous y tenez vraiment) ou comme huile de cuisson. Semez les graines une semaine avant les dernières gelées prévisibles. Mettez une graine tous les 30 cm dans des lignes espacées de 90 cm. Récoltez lorsque la moitié des pétales jaunes sont tombés de la fleur. Coupez les fleurs en laissant 30 cm de tige et suspendez-les en bouquet sous un toit.

Pour obtenir de l'huile, vous allez devoir broyer les graines. Mais vous pouvez aussi les donner telles quelles à vos poules, à raison de 30 à 60 g par jour ; cela leur fera beaucoup de bien. Vous n'avez même pas besoin d'enlever les graines de la fleur, vous leur donnez la fleur en entier.

PAVOT

On peut cultiver le pavot pour son huile de même que pour des raisons moins avouables. Vous en obtiendrez jusqu'à 180 l par demi-hectare et c'est une bonne huile pour la cuisson ; vos lampes auront une belle flamme claire et ne fumeront pas, et les résidus, après l'extraction, constituent une très bonne nourriture pour les animaux.

Dans les climats tempérés, semez en avril dans un carré à semis assez fin. Semez assez parcimonieusement, disons, une graine tous les 8 cm dans des lignes espacées de 30 cm. Récoltez en vous promenant avec une couverture que vous posez par terre avant de secouer la plante. Refaites la même opération une semaine plus tard. Mais vous pouvez aussi les battre chez vous avec un fléau. Une fois, j'ai planté deux longues lignes de pavots



PRESSER L'HUILE

Pour extraire l'huile de vos récoltes, les graines doivent tout d'abord être écrasées, puis enveloppées dans un linge pour constituer ce qu'on appelle des « tourteaux », à savoir des paquets ayant la forme de fromages. Ces tourteaux sont ensuite empilés dans le pressoir et encastrés. On compresse ensuite les tourteaux en tournant une presse à vis.

et j'en ai tiré près de 35 l de graines que les enfants ont dévorées ! Je ne peux absolument pas dire s'ils ont « flippé » ; ils ont de toute façon l'air d'être dans cet état même sans graines de pavot !

Vous pouvez aussi faire de la très bonne huile avec les olives et les noix (voir p. 174).

Extraire l'huile

L'une des méthodes utilisées par les peuples primitifs de régions chaudes pour extraire l'huile des olives, des palmes et d'autres oléagineux consiste à empiler les fruits sur un morceau de tissu spongieux exposé au soleil. L'huile sort et est absorbée par le tissu, qui est ensuite tordu. Le procédé ne semble pas très hygiénique mais fonctionne très bien.

L'autre méthode non technologique est le pressage. Avant d'être pressée, la graine doit être écrasée soit dans un moulin, soit avec une pierre ou un mortier. Mettez alors vos graines écrasées dans des sacs en toile que vous empilez dans une presse. Si vous n'avez pas de presse, vous pouvez en construire une avec un cric de voiture. Si vous pressez les graines froides, l'huile est de meilleure qualité que si vous les avez chauffées au préalable, mais vous aurez un peu moins d'huile à froid. Le résidu du pressage peut être donné aux animaux.

Cultures à racines

En Europe, au Moyen Âge, on assistait chaque année en automne à un holocauste d'animaux. Il était en effet impossible de nourrir tous les animaux pendant l'hiver et la plupart d'entre eux étaient donc tués pour être mangés frais ou pour être salés. D'ailleurs, la viande salée était la seule chose dont disposait l'homme médiéval durant l'hiver, du moins jusqu'au début de l'été, époque où l'on pouvait tuer les premiers agneaux. Et, pendant l'hiver également, la production de lait était, elle aussi, assez minime.

L'apparition des navets a modifié tout cela. Si vous mettiez des navets sur une partie de votre terre, il vous était alors possible de nourrir et d'enrichir vos animaux durant l'hiver et par là également de conserver au même niveau la production de lait de vos vaches. Et aux navets succédèrent toutes les autres cultures à racines.

Dans « racines », j'inclus toutes ces cultures connues comme cultures fourragères, tels les choux frisés, les choux et les choux-raves aussi bien que les cultures dans lesquelles la racine fait partie de la plante qui est cultivée pour être mangée ou donnée en nourriture aux animaux. Cette simplification se justifie par le fait que toutes ces cultures peuvent prendre la même place dans votre assolement et être utilisées dans le même but, c'est-à-dire nourrir les animaux en hiver quand il n'y a presque pas d'herbe. Et, évidemment, nous pouvons nous-même en manger.

Tous ces végétaux ont ceci de commun qu'ils stockent l'énergie pendant l'été afin de pouvoir rester en sommeil tout l'hiver. Ils la libèrent au début du printemps pour pouvoir fleurir et produire des graines avant que les autres végétaux annuels le fassent. Ce sont en fait des produits biennaux. Nous les consommons l'hiver.

NAVETS ET CHOUX-NAVETS

Les choux-navets ont un collet ; ils sont plus résistants au gel que les navets et se conservent mieux, étant moins prédisposés aux maladies. Les navets rendent légèrement mieux. Ces deux plantes, qui sont très proches l'une de l'autre, font partie de la famille des cruciféracées et sont sujettes à l'hernie, une maladie cryptogamique. C'est une maladie dévastatrice qui peut diminuer énormément ou même décimer totalement votre récolte. Aussi, si votre terre est infectée, ne plantez ni navets ni choux-navets.

Semer

Navets et choux-navets sont semés assez tard : les choux-navets en mars, les navets quinze jours plus tard. Dans les régions très sèches et chaudes, il est même préférable de semer encore plus tard, car il existe là une tendance à monter en graine, c'est-à-dire que la plante saute une année, monte en graine immédiatement et devient inutile. Mais, en fait, navets et choux-navets sont surtout plantés dans les régions humides et froides.

Les graines sont petites et ont donc besoin d'un carré à semis assez fin. Faites-le en labourant en automne, puis en labourant de nouveau, mais croisé, le plus tôt possible au printemps. S'il ne vous est pas possible de labourer en automne, labourez alors pour la première fois au printemps et, aussitôt après, labourez à nouveau ou bien passez le rotovateur ou le cultivateur et « maltraipez » votre terre avec une herse ou des disques, enfin avec ce que vous avez ou ce que vous pouvez emprunter. Puis semez en ligne

et si possible avec un semoir de précision : un appareil qui laissera tomber les graines une à une, à un intervalle donné. C'est parfait si vous vous en tenez à une proportion de 500 g par demi-hectare, mais vous devrez alors utiliser des semences sélectionnées. Vous pouvez les acheter chez le grainetier : c'est beaucoup plus cher que les semences que vous pourriez cultiver chez vous, mais, comme le rendement est plus important, c'est rentable en définitive. Dans les climats humides, vous avez intérêt à semer au sommet des petites buttes que vous pouvez faire avec un buttoir à disques.

Éclaircir les plants

Si vous n'avez pas de semoir de précision, semez à la main, en ligne, aussi serré que vous le pouvez et procédez à un éclaircissement lorsque la culture aura pris. Éclaircir, c'est arracher tous les plants, sauf un, tous les 23 cm. Bien sûr, vous ne pouvez pas faire ce travail avec un mètre à la main et, comme les plantes poussent à toutes sortes d'intervalles, vous aurez certainement, pour finir, des plantes à moins de 23 cm l'une de l'autre et d'autres à plus, mais en gros, ce n'est pas si important. Évidemment, vous coupez les plantes en trop, mais aussi les mauvaises herbes.

Vous devrez ensuite biner au moins une, voire deux fois de plus pendant la pousse, afin de désherber les rangées, et vous vous éviterez de la peine en utilisant une houe à cheval ou un tracteur, plusieurs fois également.

La houe à cheval est très rapide et très efficace, mais, en bout de course, il vous faudra toujours biner, car l'outil ne peut enlever les mauvaises herbes entre les végétaux de deux rangée.

Récolter

Si cela vous fait plaisir, vous pouvez laisser vos navets et choux-navets dans la terre jusqu'après Noël, sauf dans les pays où il y a beaucoup de gel et de neige. Vous pouvez donner vos navets aux moutons en les parquant dans le champ, mais derrière des claires ou un treillis métallique délimitant ainsi leur portion journalière. Cependant, vous devrez quand même, vous aussi, faire quelque chose, avant ou après les moutons, et sortir les navets de terre avec une petite houe. Car les moutons ne mangent que la partie supérieure de la plante, l'autre moitié, qui reste dans la terre, est perdue si vous n'intervenez pas.

Vous sortez vos navets de terre en tirant et en tournant avec la main la partie qui dépasse du sol. Puis vous pouvez les mettre dans un silo ou dans une cave appropriée.

BLETTE

Les blettes ressemblent à des betteraves géantes, et des récoltes de 25 t par demi-hectare ne sont pas du tout rares. Les scientifiques prétendent : « Ce n'est pratiquement que de l'eau. » Ce à quoi un bon fermier répondra : « Oui, mais quelle eau ! » Parce qu'il sait très bien que dès que vous donnez des blettes à une vache, sa production de lait augmente. Les humains ne peuvent pas les manger, mais on peut en faire un assez bon alcool. On les cultive dans des régions sous des climats plus chauds et secs, mais ce sont quand même des plantes très rustiques (pas gélives).

Semer

Il est préférable de labourer à l'automne précédent, surtout les terres lourdes. Au printemps suivant, vous travaillez alors la terre pour en faire un bon carré à semis. Semez une proportion de 4,5 kg de graines par demi-hectare. Dans une année froide et humide, vous ne pourrez peut-être pas préparer la terre avant le mois de mai : sachez toutefois qu'il n'est pas très bon de semer des blettes après la fin mai : donc semez plutôt des navets. Plantez dans des lignes écartées de 55 cm et éclaircissez en gardant un plant tous les 25 cm. Sarclez comme pour les navets.

Récolter

Arrachez-les en automne avant l'arrivée des grandes gelées, coupez les feuilles et entassez-les sur place en les couvrant avec leurs propres feuilles et laissez-les en petits tas jusqu'à ce que vous puissiez les transporter au silo. N'utilisez pas vos blettes avant la nouvelle année. Elles sont légèrement toxiques tant qu'elles ne sont pas mûres.

BETTERAVES FOURRAGÈRES

La betterave fourragère ressemble beaucoup à la betterave si ce n'est qu'elle est plus petite et plus nourrissante. Elle est riche en protéines et convient parfaitement à l'alimentation des cochons, des vaches et même des chevaux. Personnellement, je pense qu'elle constitue une excellente culture.

Semer les betteraves fourragères Semez et espacesz comme pour la betterave, mais portez l'intervalle à 20 cm.

Récolter les betteraves fourragères Rompez les racines avec une arracheuse ou une fourche avant de les déterrere. Étetez avec un couteau, empilez par petits tas, couvrez de feuilles pour les protéger du gel et emportez-les au silo lorsqu'elles sont prêtes.

CAROTTES

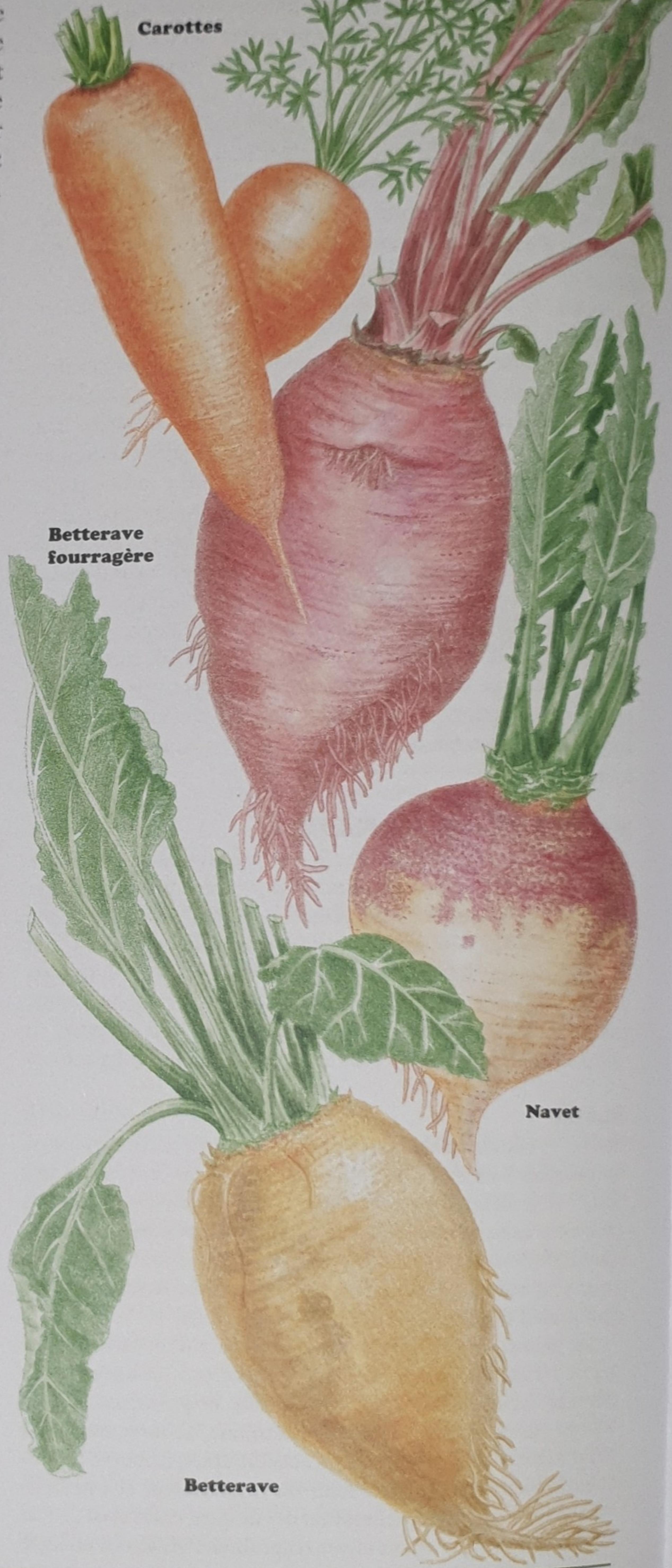
Semer

Comme les navets, les carottes ont besoin d'un carré à semis assez fin et n'aiment pas trop le fumier frais : cela les rend irrégulières. Les carottes ne se développeront pas bien dans un sol acide, il vous faudra sans doute chauler. Semez-les dans des lignes écartées de 30 cm, ou de 46 cm si vous pensez sarcler beaucoup à la machine, et semez-les le plus rapproché possible. Vous pourrez peut-être ainsi vous éviter d'éclaircir, mais cette culture requiert de toute façon beaucoup de travail manuel, car elle pousse très lentement, beaucoup plus lentement en fait que les mauvaises herbes.

Récolter

Dans les endroits où l'hiver est doux, vous pouvez les laisser en terre aussi longtemps que vous voulez, mais si vous avez peur des gelées, arrachez-les en dégageant un peu la terre autour avec une fourche, puis en tirant avec la main. Tirez en tournant le haut de la carotte, ne le coupez pas. Puis mettez-les en silo ou dans du sable. C'est toujours un peu laborieux de faire pousser des carottes pour nourrir du gros bétail, mais c'est un très bon aliment pour les cochons. Vous pouvez engraisser des porcs uniquement avec des carottes crues et quelques suppléments riches en protéines ; les cochons s'en contenteront. Et, bien sûr, les carottes, très riches en vitamines A, sont une excellente nourriture pour les humains.

LES LÉGUMES RACINES BONS À CULTIVER





CHOUX

Les plus courantes parmi les innombrables variétés de choux sont : les choux pommés, les choux-fleurs, les choux-raves, les choux-raves blancs, les choux violettes de Vienne et les choux-raves « Goliath ». Et il en existe des milliers d'autres sortes, toutes plus curieuses les unes que les autres, dans les diverses parties du monde.

Semer

Semez dans des lignes espacées de 50 cm, à la machine ou bien à la volée, mais le semoir vous donnera une meilleure production et un semoir de précision vous permettra d'économiser des graines. Semez de 1 à 2 kg par demi-hectare. La plupart des choux sont semés dès le mois d'avril. Éclaircissez et sarcler entre les lignes, vous aurez de plus belles récoltes. Les choux aiment beaucoup le fumier.

Récolter

En hiver, vous pouvez mettre du bétail sur vos champs de choux. Il vaut mieux y mettre des vaches que des moutons, c'est d'ailleurs un fourrage d'hiver excellent pour les vaches laitières. Parquez vos vaches sur une bande de terrain derrière une clôture électrique. Vous pouvez aussi couper vos choux avec une fauille et les transporter pour nourrir vos vaches à l'intérieur. Après avoir récolté ou fait pâtrir, mettez-y vos cochons : ils auront beaucoup de plaisir à déterrasser les racines. Sinon, labourez.

COLZA

Le colza est un peu comme un chou-navet mais n'a pas la forme d'un bulbe. C'est un bon fourrage pour les moutons ou les vaches laitières. On le sème (en général à la volée, pas au semoir) en avril pour le donner en pâture en août ; ou bien on peut le semer comme « culture dérobée » après une moisson de céréales précoce, vous l'utilisez alors en hiver, mais vous n'aurez pas une très bonne récolte. Le colza est trop fort pour le palais de l'homme et vous ne pouvez pas le manger en légume, mais si vous en mettez un petit peu dans un pot-au-feu, cela le parfumera agréablement.

CHOUX POMMÉS

Ils ressemblent beaucoup aux choux ordinaires. Plantez-les comme les autres choux ou, si vous avez beaucoup de main-d'œuvre à disposition, vous pouvez les faire pousser d'abord en pépinière puis, en été, les repiquez à l'extérieur. L'avantage de cette méthode c'est que vous pouvez les mettre alors après des fèves, des haricots ou des pommes de terre nouvelles, et que vous aurez ainsi deux récoltes en une année sur la même terre : un avantage non négligeable pour le petit propriétaire. Il est assez facile d'obtenir de grosses récoltes, mais souvenez-vous que les choux pommés aiment la bonne terre et beaucoup de fumier.

Vous pouvez ensiler les choux. Mais toutes les cruciféracées dont nous avons parlé sont sujettes à la hernie et ne doivent donc pas être cultivées trop souvent au même endroit. Les choux pommés constituent également une très bonne nourriture pour les humains et peuvent servir à faire de la choucroute.

MOUTARDE

Il en existe deux sortes : *Brassica alba* et *Brassica juncea*, la moutarde blanche et la jaune. Elles peuvent être plantées avec du colza pour

être ensuite broutées par les moutons ; ou plantées seules dans le même but ; ou bien cultivées comme engrais vert et être enterrées pour le plus grand bien de la terre ; ou alors récoltées pour leurs graines que vous pouvez moudre, mélanger avec un peu de farine de blé et, avec de l'eau dans les proportions voulues, pour faire cette moutarde qui va si bien avec les saucisses.

Mais souvenez-vous que la moutarde fait partie de la famille des choux et n'est donc pas indiquée pour reposer la terre des hernies. Je ne cultiverai donc jamais de moutarde comme engrais vert. Elle n'est pas très résistante au gel.

Cultures nettoyantes

Il faut bien saisir que toutes ces cultures, sauf le colza et la moutarde quand ils sont semés à la volée et non en ligne, sont des cultures nettoyantes et ont par là une grande valeur pour votre exploitation. Si vous les plantez en ligne, vous pourrez sarcler mécaniquement ou à la main et cela vous donnera une réelle possibilité de vous débarrasser des mauvaises herbes. Et alors, même si vous pensez que ces cultures vous procurent énormément de travail, souvenez-vous que ce travail va profiter à toutes vos autres cultures ; et je vous suggère de planter une telle culture dans chacune de vos rotations quadriennales.

POMMES DE TERRE

Là où les pommes de terre poussent bien, elles peuvent constituer avec le blé l'un des meilleurs plats de résistance pour vos menus et, si vous en avez assez, vous ne mourrez jamais de faim. La pomme de terre est votre meilleure source de vitamines C, mais comme la plupart des vitamines se trouvent dans leur peau, ne les pelez pas. D'ailleurs, vous pouvez même faire de la purée sans les peler.

Les plants germés

Pour des raisons pratiques, ou à moins que nous ne soyons en train d'essayer de produire une nouvelle variété à partir de graines, les pommes de terre poussent toujours à partir d'autres pommes de terre. En clair, on plante tout simplement des pommes de terre. On connaît cela sous le nom de reproduction végétative et toutes les pommes de terre de la même variété dans le monde sont en fait la même plante. Elles n'ont pas seulement des similitudes entre elles : elles sont la même chose.

Et voilà pourquoi on peut garder sa propre « graine » d'une année à l'autre. Mais, attention, il y a quand même un piège : la pomme de terre est originaire des Andes et, si on la cultive au niveau de la mer dans un climat moyen, elle est sujette à diverses maladies à virus causées par des insectes. Et si, année après année, vous plantez vos plans germés, vous aurez rapidement un développement des infections et vos pommes de terre vont perdre de leur vigueur. Vous serez alors obligé d'acheter des plans germés chez des gens qui les cultivent en altitude, sur une île balayée par les vents ou dans d'autres endroits où les pucerons qui transmettent ces maladies ne peuvent pas vivre. En Europe, une altitude de 250 m est suffisante pour cultiver des plans germés ; en Inde, ils proviennent presque tous de l'Himachal Pradesh à plus de 1 830 m. Les plans germés coûtent très cher et tous ceux qui ont de la terre à plus de 250 m d'altitude feraient bien d'en utiliser un peu pour « faire » des plans germés. De toute façon, nous ferions

bien tous, ou presque, de garder chaque année nos plus petites pommes de terre pour les utiliser une fois, voire deux, comme semenceaux. Mais tous les trois ans, il sera sans doute plus rentable d'en racheter plutôt que de risquer l'extension d'épidémies.

POMMES DE TERRE NOUVELLES

Les pommes de terre qui poussent très tôt sont consommées tout de suite et non pas stockées : on les appelle « pommes de terre nouvelles ». Avant d'en planter, vous devez d'abord les faire germer. Elles doivent être entreposées dans des boîtes peu profondes, dans la pénombre (mais surtout pas dans l'obscurité totale, car cela donne des pousses maladiques), à une température entre 4 et 10 °C. Une serre froide est en général conseillée. Et puis donnez-leur un peu de lumière artificielle pour prolonger leurs « journées » : 16 heures de lumière sur 24. Les pousses resteront vertes et fortes et auront moins tendance à se casser quand vous les replanterez.

Planter

Attention à ne pas les planter trop tôt, car les pommes de terre ne sont pas très résistantes au gel et, si elles sortent de terre avant les dernières gelées, elles seront ensuite « freinées ». Dans un petit jardin, vous pouvez les protéger en les recouvrant de paille, de fumier, de compost ou de cloches. Si une nuit elles gélent, enlevez le gel en arrosant avec de l'eau froide. Souvent cela suffira à les sauver.

Plantez les pommes de terre nouvelles en creusant des tranchées espacées de 60 cm et ayant 25 cm de profondeur ; mettez du fumier, du compost ou de l'engrais vert dans la tranchée. Posez les plans germés là-dessus, tous les 30 cm, et enterrez-les.

En fait, vous obtiendrez les pommes de terre les plus précoces qui soient en posant tout simplement les plans germés sur le sol et en les recouvrant de terre (une profondeur de 13 cm est idéale). Mais vous ne pouvez pas le faire avec les autres pommes de terre, car les plans germés poussent tellement vite et en si grande quantité qu'ils sortent de terre et verdissent. Les plans germés virent au vert s'ils sont exposés à la lumière plus d'un jour ou deux. Ils deviennent alors toxiques : on ne devrait jamais manger ni donner aux animaux des pommes de terre vertes. Le fruit et les feuilles de la plante des pommes de terre sont des poisons, car ils contiennent beaucoup de solanine.

En général, on plante les pommes de terre juste en les posant sur du fumier et en les enterrant. Mais de plus en plus de gens enterrer maintenant le fumier déjà l'automne précédent. Dix tonnes de fumier par demi-hectare, ce n'est pas trop. Et rappelez-vous que les pommes de terre aiment beaucoup la potasse. Les fermiers non bio utilisent de la potasse « artificielle », les autres du compost, du varech ou une mince couche de consoude. Mettez les plans germés sur les feuilles, et lorsque celles-ci se décomposent, les pommes de terre assimilent la potasse qui se dégage.

Récolter

Vous n'obtiendrez modestement que 2,5 t de pommes de terre nouvelles au demi-hectare, quantité qui augmentera d'autant si vous les laissez plus longtemps en terre : si elles contribuent à votre revenu, plus vous les arrachez tôt, mieux c'est. Vous pouvez les récolter avec une fourche, une charrue ou une arracheuse de pommes de terre.

CULTURE DE POMMES DE TERRE

Le plant de pomme de terre a une saison de croissance limitée. Il est donc préférable de faire pousser vos pommes de terre à l'époque la plus favorable de l'année, c'est-à-dire en été. Et il n'est pas recommandé de les planter trop tôt. Vous ne serez pas loin de la vérité si vous les plantez en avril. En Grande-Bretagne, l'époque traditionnelle est Pâques.

Planter

Si vous achetez des plants germés, économisez un peu sur la quantité en mettant peut-être 500 kg par demi-hectare. Si c'est vos semenceaux, alors 750 kg par demi-hectare. Si ce sont vos plants germés, alors 750 kg par hectare devraient être plantés tous les 36 cm dans des lignes espacées de 70 cm, si le semenceau pèse 70 g. Si le semenceau est plus petit, plantez-les plus rapprochés ; s'il est plus gros, plus éloignés. Vous aurez de toute façon la même production. Si vous plantez à la main, vous pouvez le faire avec assez de précision. Un semenceau parfait devrait passer dans un calibre de 5 cm. Et tout ce qui passe dans un calibre de 4 cm doit être donné aux cochons.

Si vous possédez un buttoir, à traction mécanique ou animale, buttez votre terre. Mettez du fumier ou du compost entre les buttes, bien que ce serait encore mieux si vous l'aviez déjà étendu l'automne précédent. Mettez vos semenceaux, à la main, dans les sillons et, si vous manquez d'habileté ou d'équipement pour faire des buttes – Et Dieu sait s'il en faut de l'habileté ! – ne désespérez pas. Hersez ou passez simplement le rouleau. Cela enterrera les pommes de terre. Une quinzaine de jours plus tard, repassez le buttoir, mais cette fois à l'endroit où se trouvaient les buttes avant que vous ne hersiez, c'est-à-dire que vous transformez vos anciennes buttes en sillons et vos anciens sillons en buttes.

Si vous n'avez pas de buttoir, utilisez une charrue ordinaire. Faites un sillon, tracez-en un autre à côté et mettez-y vos plans germés. Tracez un autre sillon qui recouvrira de terre vos plans germés, puis faites-en encore un autre et mettez vos plans germés, c'est-à-dire que vous semez dans un sillon sur deux. Et ne vous faites pas trop de soucis si les sillons ensemencés ne sont pas exactement à 70 cm l'un de l'autre. Les pommes de terre n'ont aucune notion d'arithmétique.

Entretenir la culture

Passez encore une ou deux fois le buttoir lorsque les mauvaises herbes apparaissent. Vous ne tuerez pas seulement les mauvaises herbes, mais enterrerez aussi les plans germés, leur donnant plus de terre pour qu'ils se développent et arrêtant leur exposition à l'air et leur verdissement. Si vous n'avez pas de buttoir et que vous êtes habile, vous pouvez essayer avec une charrue monosoc.

Pour tuer les mauvaises herbes dans les lignes, passez au moins une fois un sarcloir à main, mais ce faisant, vous démolirez vos buttes, il faudra donc les reconstituer. Jusqu'à dix jours après avoir planté, il est très bon de herser, mais après, soyez très prudent : vous risquez d'abîmer les pousses fragiles des plans germés. Tout est question de bon sens. Votre but est de supprimer les mauvaises herbes et d'épargner les plans germés. Au moment où les pommes de terre sortent de terre, elles s'occuperont des mauvaises herbes à votre place et vous pourrez vous reposer. Mais pas complètement, car vous aurez peur du mildiou.

Le mildiou

Le mildiou est la maladie qui a tué 2 millions d'Irlandais en 1846 en ravageant les pommes de terre, leur unique source de subsistance. Dans le cas où cela vous arriverait, ne désespérez pas : vous aurez quand même une récolte si vous éliminez le feuillage malade rapidement. Car le phénomène qui a tué les Irlandais, en détruisant leur unique source de nourriture, est maintenant en régression. Mais votre récolte ne sera quand même pas aussi importante que d'habitude.

Vous saurez que vous avez de le mildiou si vous découvrez des taches vert foncé imbibées d'eau sur l'extrémité ou sur le bord des feuilles. Si c'est le cas, traitez immédiatement : même s'il n'est pas possible de guérir vos cultures de le mildiou, vous éviterez aux plantes encore saines d'être infectées. Ces taches vont bientôt vire au brun sombre et devenir plus grandes, puis des moisissures blanches apparaîtront. Et si vous ne faites rien, en quinze jours votre champ tout entier sera atteint de mildiou et les feuilles vont tout simplement mourir. Sachez que mieux vous aurez fait vos buttes, moins vos semenceaux seront atteints, car le mildiou ne descend pas jusqu'aux pommes de terre par la plante, mais s'infiltra dans la terre avec la pluie.

Les paysans industriels traitent le mildiou en utilisant quelque 60 l d'acide sulfurique mélangés à 400 l d'eau, ou l'un des derniers produits chimiques en vente sur le marché. Ce traitement a pour effet de brûler tout simplement le haut de la plante, empêchant ainsi les spores de le mildiou de s'infiltrer jusqu'aux plants germés. Arrachez toute la végétation malade à la main mais en retenant la terre pour ne pas détruire les pommes de terre. S'il en sort une ou deux, ramassez-les. Jetez les feuilles sur un tas de compost qui chauffe bien et qui tuera les spores. Attendez une quinzaine de jours pour arracher vos pommes de terre après avoir enlevé le haut des plantes. Comme cela vos pommes de terre ne seront pas en contact avec un sol qui est infecté par le mildiou.

Évidemment, vous n'aurez jamais de mildiou, car vous aurez traité vos « fanes » (tige et feuilles de la plante) avec une bouillie bordelaise^{*} ou bourguignonne^{*}, ou l'un des équivalents modernes, avant que les premières spores de mildiou n'apparaissent dans votre champ. N'est-ce pas ? Pour faire une bouillie bordelaise^{*}, faites dissoudre 1,8 kg de sulfate de cuivre dans 160 l d'eau, dans un tonneau en bois ou une poubelle en plastique. Puis mélangez doucement 1 kg de chaux vive récente avec de l'eau et faites 23 l de « crème ». Et toujours doucement, versez cette « crème » à travers un tamis dans la solution de sulfate de cuivre. Assurez-vous que tout le cuivre a bien été précipité en trempant dans le mélange la lame d'un couteau. Si elle ressort couverte d'une fine couche de cuivre, vous devez rajouter de la chaux vive.

La bouillie bourguignonne est plus forte et plus efficace. Elle a la même composition que la précédente mais avec 5,7 kg de carbonate de soude à la place de la chaux vive. Ces mélanges doivent être utilisés frais, car ils ne se conservent pas longtemps. Pulvérisez avec un vaporisateur assez fin très soigneusement. Vaporisez également dessus et dessous les feuilles. Le simple effet d'une telle pulvérisation est d'empêcher le mildiou de pénétrer dans la plante. Faites-le juste quand les fanes sortent de terre et, encore une fois, environ une semaine plus tard. Un autre traitement consiste à saupoudrer de chaux cuivrée lorsqu'il y a de la rosée.

L'offensive du mildiou peut se produire à des moments très différents : il lui faut de la chaleur, de l'humidité, un temps lourd : dans certains pays, les services officiels de l'agriculture lancent des mises en garde au mildiou à la radio. Si, au moment où vos pommes de terre sont déjà passablement grandes, il commence à faire lourd et humide, traitez ou éliminez le feuillage malade. Votre récolte sera quand même deux fois plus abondante que si vous n'aviez rien fait. Vous pouvez à éviter le mildiou en ne laissant pas pousser des pommes de terre « vagabondes » : en clair, lorsque vous arrachez vos pommes de terre, arrachez-les absolument toutes, car ces « vagabondes » que vous oubliez sont précisément les « garde-meubles » du mildiou. Les cochons feront ce travail à votre place ; ils s'amuseront beaucoup et en même temps fertiliseront la terre.

Récolter

Récoltez le plus tard possible, juste avant les premières gelées, mais essayez de le faire par un jour de beau temps. Sortez-les de terre par n'importe quel moyen, fourche, charrue ou arracheuse de pommes de terre, mais sortez-les. Puis laissez-les une demi-journée ou un jour au soleil pour que la peau sèche. Mais ne leur donnez pas plus d'un jour de soleil, sinon elles commenceront à verdir.

Conserver

En silo (*voir p. 301*), c'est très bien. Mais dans un hangar ou une cave sombre, c'est tout aussi bien. L'avantage du silo lorsque vos pommes de terre sont atteintes de mildiou ou de n'importe quelle autre maladie est d'empêcher la maladie de s'étendre comme elle le ferait dans un bâtiment en dur. Faites comme vos voisins. Vous ne pourrez sans doute pas mettre en silo si vous avez des hivers très froids : aucun silo n'arrête le gel, et les pommes de terre n'aiment pas beaucoup le froid qui les fait se décomposer. Par ailleurs, quand il fait trop chaud, elles germent. Dans la mesure du possible, elles préfèrent une température juste au-dessus de 0 °C.

TOPINAMBOURS

Comme seulement quelques plants suffisent à donner plus de tubercules que vous ne pouvez en manger, les topinambours sont rarement cultivés dans des champs, sauf par quelques sages qui le font pour laisser les cochons les déterrir et les manger. Les cochons sont très doués pour ce travail et, s'ils en trouvent en quantité suffisante, ils se contenteront de topinambours et d'un peu de lait écrémé. Des topinambours à volonté et 200 g de concentré par jour sont suffisants pour une truie qui n'allait pas.

Planter

Mettez-les dans des sillons à 30 cm l'un de l'autre, les sillons étant espacés de 90 cm. Mettez-les à partir de Noël, si la terre n'est pas gelée et pas trop humide, et jusqu'en avril. En fait, la date n'est pas très importante. Ils ne leveront de toute façon pas avant la saison chaude, mais alors ils se mettront à pousser comme des possédés. Ils extermineront toutes les mauvaises herbes imaginables et, après le passage des cochons, la terre sera bien nettoyée et aussi bien fumée. Mais attention, les cochons ne les attraperont jamais vraiment tous et, l'année suivante, vous

vous retrouverez avec beaucoup de « vagabonds ». Et si vous n'y touchez pas, vous aurez à nouveau une récolte aussi importante que l'année précédente. Je le fais parfois, mais jamais plus de deux ans de suite. Les topinambours poussent dans pratiquement n'importe quel sol et n'ont besoin d'aucun traitement spécial, bien qu'ils aiment la potasse. Et si vous les posez dans la terre, ils pousseront tout seuls quoi que vous fassiez.

HARICOTS

Les haricots se distinguent des pois et autres légumineuses parce qu'ils ont une tige plate, évidée. Il existe des milliers de variétés de haricots à travers le monde. Les différents haricots à rames : haricots d'Espagne, haricots verts, haricots mange-tout, haricots beurre... sont très rarement cultivés dans des champs ; j'en parle donc dans le chapitre des légumes potagers (*voir pp. 90-96*).

VESCES

La vesce est une culture très valable et, si elle est négligée aujourd'hui, c'est uniquement parce que d'immenses quantités de protéines bon marché en provenance du tiers monde nous ont envahis. Mais lorsque les populations des pays en voie de développement décideront d'utiliser elles-mêmes ces protéines, dont elles ont malheureusement besoin, nos paysans devront redécouvrir la bonne vieille vesce.

Elle produit en quantité un grain de qualité et elle enrichit doublement le sol : c'est une légumineuse qui prend donc directement l'azote dans l'atmosphère, qui a des racines pivotantes s'enfonçant assez profondément dans la terre et tirant les éléments nutritifs vers le haut. Les racines se décomposent ensuite et constituent un humus magnifique. C'est une culture avantageuse, bénéfique pour la terre et qui donne une excellente production d'un grain à haute teneur en protéines.

Comme dans les autres céréales, il existe deux sortes de vesces (hiver et printemps) bien que les paysans les classent respectivement en « grains » et « fourrages verts ».

Terre

Les vesces n'ont pas besoin d'azote, mais elles profiteront beaucoup d'une bonne couche de fumier enterrée aussitôt après la précédente récolte. Dans les terres déjà bien fertiles, elles pousseront même sans fumier. Comme toutes les légumineuses, elles ont quand même besoin de chaux, et si votre terre en manque, il vous faudra en rajouter. Elles ont énormément besoin de potasse et, dans une moindre mesure, de phosphate.

Le carré à semis ne doit pas être très fin, surtout pour les vesces semées en hiver. En fait, en hiver, c'est même mieux d'avoir un carré à semis grossier, car les mottes de terre protègent les jeunes plants contre le vent. Dans un climat très froid, vous ne pourrez pas semer des vesces en hiver, car elles ne supportent pas les grandes gelées. Vos récoltes d'hiver seront plus importantes que celles d'automne, vous aurez aussi moins de problèmes avec les pucerons, mais sans doute plus avec les infections cryptogamiques, une très mauvaise infection parasitaire provoquée par des champignons.

Semer

Vous pouvez semer avec un semoir mécanique, si vous en avez un qui soit adapté à des graines aussi grosses que les vesces, ou alors vous semez à la volée derrière la charrue. Labourez peu profondément (10 cm) et mettez les graines dans un sillon sur deux, permettant ainsi au deuxième sillon de recouvrir les graines. Je trouve cette méthode très bonne à condition que la graine soit mise assez profondément dans la terre pour narguer les oiseaux. Car les geais, par exemple, feront des ravages dans vos champs en arrachant tout simplement les jeunes plants.

Entretenir la culture

Il est indispensable de sarcler les vesces. Passez votre sarcloir et essayez de sarcler au moins une fois à la main dans les lignes. C'est une culture qui pâtit facilement des mauvaises herbes.

Récolter

Attendez jusqu'à ce que les feuilles soient tombées et que l'ombilic – le point d'attache de la gousse sur la plante – soit devenu noir. Coupez et attachez avec une lieuse, si vous en avez une. Sinon, coupez avec une faucille et attachez en gerbes. Prenez de la ficelle car la paille de vesce est très difficile à utiliser pour lier les gerbes. Faites des meulettes et attendez que le tout soit bien sec (une à deux semaines). Faites ensuite des meules et couvrez-les avec du chaume ou avec une bâche. Une meule sans couverture n'est pas imperméable et, si l'humidité s'infiltra dans les vesces, vous ne pourrez plus les utiliser.

Battre

Laissez au moins quatre mois en meules avant de battre. Beaucoup de paysans préfèrent même garder la meule jusqu'à l'hiver suivant, car les vesces se conservent mieux quand elles ont une année. Battez de la même manière que le blé.

Affourager

Pour les donner à vos animaux, vous devez moudre ou écraser vos vesces. Ajoutez-en chaque jour dans les rations en tant qu'élément riche en protéines. Chevaux, vaches, cochons, moutons et volaille, tous tireront le plus grand profit des vesces. Les vaches mangeront aussi un peu de paille. Et le reste fera de bonnes litières et en plus un très beau fumier.

SOJA

Le soja est cultivé à grande échelle sous les latitudes les plus chaudes. Comme nous nous en sommes tous rendu compte il y a une année ou deux, il ne pousse pas très bien dans nos climats et il nous faut donc attendre que l'on découvre une espèce plus résistante. Dans les climats où on peut le cultiver, semez bien après les dernières gelées, à une profondeur de 2,5 cm et à 25 cm l'un de l'autre, dans des lignes qui sont elles-mêmes distantes de 90 cm. Au début, sardez avec soin, le soja pousse très lentement. Selon le climat, le temps de maturation peut varier entre trois et cinq mois. Et, s'il le faut, vous pouvez prolonger la saison en couvrant avec du verre ou du plastique. Si vous les arrachez jeunes, vous pouvez manger toute la cosse. Sinon, écossez-les et vous trouverez trois ou quatre fèves à l'intérieur.

Herbe et foin

La culture de loin la plus importante et la plus répandue dans le monde, c'est l'herbe. Son don d'ubiquité est étonnant, elle pousse partout : de la toundra gelée aux tropiques, des terres les plus humides aux sols les plus arides, à l'exception des déserts vraiment très secs. Dans les régions où il ne pleut qu'une fois tous les cinq ou dix ans, l'herbe va surgir en quelques jours après l'averse et une terre apparemment désolée et aride va subitement devenir verte. C'est pourquoi on parle de « clémence ».

Évidemment, toutes les céréales sont de l'herbe : de l'herbe toute simple qui a été reproduite et élevée pour produire des grains. La canne à sucre est de l'herbe, comme le bambou, mais quand un paysan parle d'herbe en général, il pense à l'herbe qui pousse sur sa terre, sert de pâture à ses animaux et peut être conservée sous forme de foin.

Et à ce propos il y a un malentendu, car ce que les paysans appellent de nos jours « herbe » est un mélange de toutes sortes de plantes et aussi, bien sûr, d'herbe. Le trèfle est l'une de ces plantes, c'est la plus courante et la plus importante, et presque tous les pâturages sont constitués d'un mélange de trèfle et d'herbe ; très souvent même, le trèfle prédomine. Aussi, quand j'écris « herbe », je demande au lecteur de comprendre que j'entends bien « herbe et trèfle ». D'ailleurs, l'herbe elle-même n'est pas simplement de l'herbe. Il existe beaucoup de sortes d'herbes et beaucoup de variétés au sein de chaque espèce, et il est très important de bien choisir ce que vous allez faire pousser.

Exploiter un pâturage

Vous avez beaucoup de possibilités d'influer sur la composition herbe et trèfle de votre pâturage. Vous pouvez, par exemple, labourer la terre et semer un nouveau mélange d'herbe et trèfle, mais cela n'aura pas une influence permanente sur votre pâturage. Et selon la manière dont vous l'exploitez, certaines espèces vont disparaître, d'autres proliférer, et les mauvaises herbes vont coloniser spontanément le pâturage. Et c'est essentiellement la manière dont vous allez exploiter ce pâturage qui déterminera les espèces qui vont y régner.

Si vous traitez massivement votre pâturage avec de l'azote, vous allez favoriser l'herbe au détriment du trèfle. Et si vous faites cela pendant un certain temps, vous finirez par détruire complètement le trèfle. Pourquoi ? Parce qu'en temps normal le trèfle survit car il possède un atout : cet avantage vient du fait que le trèfle a des nodosités radiculaires avec des bactéries capables de fixer directement l'azote de l'atmosphère et qu'il peut donc s'approvisionner tout seul. L'herbe ne le peut pas. Donc, dans un pâturage pauvre en azote, le trèfle aura tendance à prédominer. Appliquez un traitement massif d'azote, et l'herbe va proliférer, allant même jusqu'à éliminer le trèfle. D'un autre côté, si vous mettez beaucoup de phosphate sur la terre, vous favorisez le trèfle aux dépens de l'herbe. Le trèfle a besoin de phosphate, l'herbe pas tellement. Un pâturage riche en trèfle est un très bon pâturage et, en plus, vous avez de l'azote gratuitement.

Si, pendant des années, vous fauchez un pâturage pour faire du foin et ne laissez paître que les regains, vous allez favoriser le développement d'herbes grossières, grandes et résistantes comme l'ivraie et le chiendent, et pour finir vous ferez disparaître complètement l'herbe fine et le trèfle, car ces grandes herbes

prendront leur place au soleil. D'un autre côté, si vous faites pâtrer intensément, vous allez favoriser le trèfle de même que l'herbe courte et tendre. Si votre terre est acide, vous vous retrouverez avec des herbes comme l'agrostide, la rabane ou de la canche qui n'ont que peu de valeur nutritive. Si la terre est humide, vous aurez de la canche touffue, des joncs et des laîches. Drainez et chaulez pour vous en débarrasser. Un bon hersage annuel améliore la qualité de l'herbe.

En finir avec les mauvaises herbes

Les gens me demandent souvent comment se débarrasser de ces maudites herbes, comme l'oseille et le chardon, qui dévastent souvent les pelouses. Eh bien, comme pour tout dans la vie, ma devise est « mieux vaut prévenir que guérir ». Il est deux choses essentielles dont vous devez vous souvenir à propos de l'oseille et du chardon : tout d'abord, ne les laissez pas germer ensuite, ce sont deux végétaux qui détestent qu'on les coupe régulièrement. Ne vous gênez pas pour leur couper la tête, c'est une technique essentielle de l'entretien de la pelouse. Il vous suffit de tout couper à environ 23 cm de haut, régulièrement. Je le fais à la faux, et c'est une tâche agréable, surtout par une belle journée de juillet. L'écimage s'effectue généralement pendant ce mois, lorsque oseille et chardons ont achevé leur croissance sans encore avoir produit des graines viables. Vous pouvez acheter ou emprunter des faucheuses spéciales pour écimer. Cette technique appliquée régulièrement dans le temps permet de supprimer les mauvaises herbes et à favoriser la pousse des petites graminées.

Améliorer d'anciens pâturages

Vous hériterez peut-être d'herbe ayant la forme d'un pâturage permanent qui a été brouté depuis des temps immémoriaux. Souvent ces pâturages sont très productifs et ce serait un crime que de les labourer. Mais, la plupart du temps, vous pouvez encore améliorer ce genre de pâturage en le chaulant, en le phosphatant ou en y rajoutant les éléments qui semblent manquer, en le hersant énergiquement (c'est-à-dire en le mettant vraiment en pièce avec une lourde herse), en faisant un sous-solage, en drainant s'il le faut, en le faisant pâtrer intensivement, puis en le laissant reposer totalement ; donc alternativement pâturage puis foin, et ainsi de suite.

Maintenant, si vous héritez d'un ancien pâturage abandonné, ou bien d'un pâturage très peu productif parce qu'il a été mal exploité dans le passé, la meilleure chose à faire est de le labourer et de l'ensemencer à nouveau. Vous pouvez le faire de plusieurs manières.

UN PÂTURAGE ÉQUILIBRÉ

On trouvera à coup sûr certaines de ces plantes dans un beau pâturage. De gauche à droite, ligne du haut :

1 Fétuque des prés (*Festuca pratensis*)

2 Ivraie vivace (*Lolium perenne*)

3 Dactyle aggloméré (*Dactylis glomerata*)

4 Fléole des prés (*Phleum pratense*)

5 Ivraie vivace d'Italie (*Lolium multiflorum*)

Ligne du bas :

6 Sanguisorbe officinale (*Sanguisorba officinalis*) ; 7 Luzerne (*Medicago sativa*)

8 Trèfle violet (*Trifolium pratense*) ; 9 Plantain lancéolé (*Plantago lanceolata*)



Par exemple, le « réensemencer directement », c'est-à-dire le labourer en préparant un fin carré à semis, puis semer un mélange herbe et trèfle, herser, rouler et laisser pousser. Selon le climat de votre région, vous pouvez faire cela au printemps, en été ou en automne. Ce qu'il vous faut, c'est un temps frais et humide pour que les graines germent et que les plants prennent bien racine. Ou bien vous pouvez aussi le labourer, semer une culture de « protection » et mettre votre herbe avec. Comme culture de protection, vous pouvez mettre n'importe quoi, des céréales ou, dans certains cas, du colza. Et quand vous moissonnez les céréales, il vous reste une bonne couche d'herbe et de trèfle.

Mélange

Pour savoir quel mélange utiliser, que ce soit pour une sole ou pour un pâturage permanent, allez chez vos voisins et regardez ce qu'ils ont. Arrangez-vous pour avoir un mélange aussi varié que possible et, quoi qu'en disent vos voisins ou vos conseillers, ajoutez-y des herbes à racines profondes : crételle, plantain, chicorée, achillée, luzerne ou pimprenelle. Vous pouvez compter sur ces plantes pour aller chercher de la fertilité dans le sous-sol, pour nourrir votre bétail en période de sécheresse, quand herbe et trèfle, qui ont des racines peu profondes, ne poussent pas du tout, et pour donner au bétail les minéraux et les vitamines dont il a besoin. Sur une terre profonde et légère, la luzerne seule, ou mélangée avec du trèfle et de l'herbe, est formidable, car elle a des racines qui descendent profondément dans le sol. Qu'importe si elle meurt après quelques années ! Elle a accompli sa tâche en remontant la nourriture du sous-sol, ouvrant et aérant le sol avec ses racines.

FOIN

Pendant les premiers mois de l'été, l'herbe pousse très vigoureusement, monte en graine, si vous ne la faites pas brouter ou ne la coupez pas, puis meurt et devient alors totalement inutilisable. Dans les climats nordiques, l'herbe ne pousse pas du tout en hiver. Mais dans des climats plus tempérés, elle pousse parfois

assez bien pendant dix mois de l'année, à condition de ne pas la laisser monter en graine.

Alors, il y a deux possibilités d'agir face à cette débauche d'énergie estivale : vous pouvez mettre des animaux dans les pâturages et les laisser tout manger, ou alors vous pouvez couper l'herbe et la conserver, c'est-à-dire en faire du foin ou la mettre en silo. Vous pourrez ainsi l'utiliser en hiver pour nourrir vos animaux.

Le foin est la solution la plus pratique pour presque tous ceux qui vivent en autarcie. En général, on obtient deux tonnes de bon foin sur un demi-hectare de bon pâturage. Pour faire du foin, coupez l'herbe jeune : vous en aurez moins, mais il sera meilleur. Personnellement, je fais mes foins avant mes voisins : j'en ai moins, j'en donne moins à manger à mes bêtes, mais elles en profitent plus. En France ou dans les régions où l'on pratique une agriculture intensive et hautement productive, l'herbe est coupée très jeune, puis recoupée un peu plus tard, et même parfois trois ou quatre fois. Le foin ainsi obtenu est superbe, meilleur que n'importe quel fourrage vert, mais cela donne beaucoup de travail.

Faire les foins

Pour faire les foins, coupez l'herbe avant ou juste après la floraison. Si elle a déjà commencé à monter en graine, vous aurez un foin de qualité inférieure. Ensuite, étendez-la. Secouez-la, tournez-la sans arrêt. Laissez vent et soleil la caresser. Si vous avez de la chance, en trois jours, votre foin sera assez sec pour être botté, ou si vous le gardez en vrac, pour faire des meules. Alors, bottelez ou faites vos meules et dites merci au petit Jésus. Dans les climats instables, il y a fort à parier qu'il va pleuvoir dessus, ce qui est toujours mauvais pour le foin et vous donnera plus de travail, car il faudra le retourner encore une fois pour qu'il sèche « à nouveau ». Les mauvaises années, vous devrez peut-être faire ça pendant des semaines, et quand vous parviendrez enfin à l'en-granger, votre foin sera pratiquement inutilisable pour nourrir le bétail.

MOYETTES ET CHEVALETS

Une moyette (tout à droite) est un tas de foin bien tassé, mais pas trop quand même, pour que l'air puisse circuler. Pour sécher, le chevalet est particulièrement utile dans les pays humides. Prenez six bâtons d'environ 1,80 m et attachez-les ensemble vers l'une des extrémités avec une ficelle pas trop serrée. Mettez-les debout et écartez-les pour former un chevalet. Puis enroulez, à deux ou trois endroits différents, un bout de ficelle ou de fil de fer qui retiendra le foin. Empilez le foin tout autour en commençant par une base circulaire et en essayant de monter le plus droit possible ; arrivé au sommet, formez un arrondi. Pour ménager une entrée d'air à la base, utilisez de la tôle ondulée. Il faut au moins une entrée d'air du côté où souffle le vent.



Quelques conseils pour faire les foins

La moindre petite parcelle d'herbe de votre jardin pourra produire un foin utile. Chaque année, nous remplissons une remise à foins de ce que nous fauchons et fourchons dans notre verger. Des amis autrichiens nous ont donné une astuce très utile pour la façon de transporter une énorme balle de foin sec en utilisant une double longueur de corde. Il suffit d'étaler la double corde au sol et de la recouvrir de foin avec la fourche. Lorsque vous avez réuni la quantité voulue, prenez les deux extrémités de la corde et faites-les passer dans la boucle de l'autre côté du tas. Tirez sur les extrémités libres de la corde pour lier le foin et, après avoir bien serré la corde, il vous suffira de ramener la balle sur votre épaule et de l'entreposer dans votre remise. Je vous préviens quand même, cette technique est source de griffures et de chatouillis, car il semble que tous les insectes du monde adorent se prélasser dans un balle de foin toute fraîche.

L'un des plaisir des foins au verger, c'est d'observer les poulets suivre la fau. Ces volatiles s'aperçoivent rapidement que le foin à peine coupé recèle une extraordinaire diversité d'insectes. Si vous fauchez votre verger régulièrement, vous vous débarrasserez des mauvaises herbes telles que les orties et l'oseille. Les bonnes années, vous pourrez même faire deux fois les foins.

Tas de foin

Un tas de foin est un dôme que l'on construit avec une fourche. Le foin est assez bien protégé de la pluie et la partie intérieure séchera correctement, mais si l'herbe est trop verte, ou humide, vous devrez certainement démolir votre tas et étendre à nouveau l'herbe pour la faire sécher. Puis, si la pluie menace, refaire votre tas à toute vitesse. Si vous pensez qu'à l'intérieur du tas le foin est trop humide, enfoncez-y votre main profondément : si le foin est très chaud, ou semble humide, il vous faut l'éparpiller à nouveau et le faire sécher. Vous ne pourrez le rentrer, l'engranger, que quand il n'aura plus cette couleur vert clair et qu'il sera complètement sec au toucher.

Bottes

Une botte est un assemblage compact de foin qui a été compressé et attaché avec une ficelle par une machine appelée botteleuse. Il ne faut jamais botteler du foin avant d'être certain qu'il est totalement sec. Si vous le bottelez quand il n'est pas sec, le foin va s'échauffer et s'abîmer. Une fois le foin bottelé, vous ne pouvez plus rien en faire, sinon le rentrer le plus vite possible : les bottes supportent une petite pluie légère, mais une fois l'humidité à l'intérieur, c'est trop tard, votre foin est abîmé.

Quelques mots sur la tendance moderne à vouloir faire d'énormes balles rondes. Il faut avoir une force herculéenne pour pouvoir les soulever et, en effet, seuls les tracteurs Diesel terriblement bruyants sont à même de le faire grâce à leurs mécanismes hydrauliques. Nous avons constaté qu'il était difficile d'acheter autre chose que ces énormes balles rondes, car les moissonneuses à balles carrées sont en voie d'extinction. Si tel est le cas dans votre région, vous pouvez utiliser votre remorque pour les transporter une par une. Assurez-vous qu'elles sont bien sécurisées dans votre remorque. Une fois chez vous, vous devrez avoir déterminé le chemin le plus pratique pour que vous (et

quelques amis costauds) puissiez l'emporter vers votre remise. Cela fait, vous pourrez dégager les kilomètres de cordelette utilisés pour la fabriquer et l'utiliser comme bon vous semble.

Les machines

Pour s'occuper du foin, il existe tout un arsenal de machines, à traction mécanique ou animale. Il y a des machines pour faner (étendre), pour faire des andains (rassembler en longues lignes), pour tourner (retourner les andains), et pour râtelier. Mais tout ce dont vous avez besoin, si vous n'avez pas trop de foin ou si vous avez assez de main-d'œuvre à disposition, ce sont des râteaux en bois et des fourches à foin. Et rien qu'avec ça vous ferez le meilleur foin du monde. Fanez avec les fourches et faites les andains avec les râteaux ; puis, toujours avec les râteaux, mettez deux ou trois andains ensemble, faites les meules avec les fourches, puis chargez le char et engrangez. Là où les étés sont humides, faire les foins est un jeu de hasard : un succès si vous gagnez et un sale coup à digérer si vous perdez.

Chevalets

Dans les climats humides, le chevalet (*voir illustration*) est un engin très utile pour sécher le foin. On peut y mettre l'herbe deux ou trois jours après l'avoir coupée, et même si elle est encore verte, car l'air circule à travers le chevalet. J'ai vu du foin rester, par mauvais temps, pendant un mois sur des chevalets, ce qui ne veut pas dire que ce genre de traitement soit forcément très bon pour le foin.

LE FOURRAGE ENSILÉ

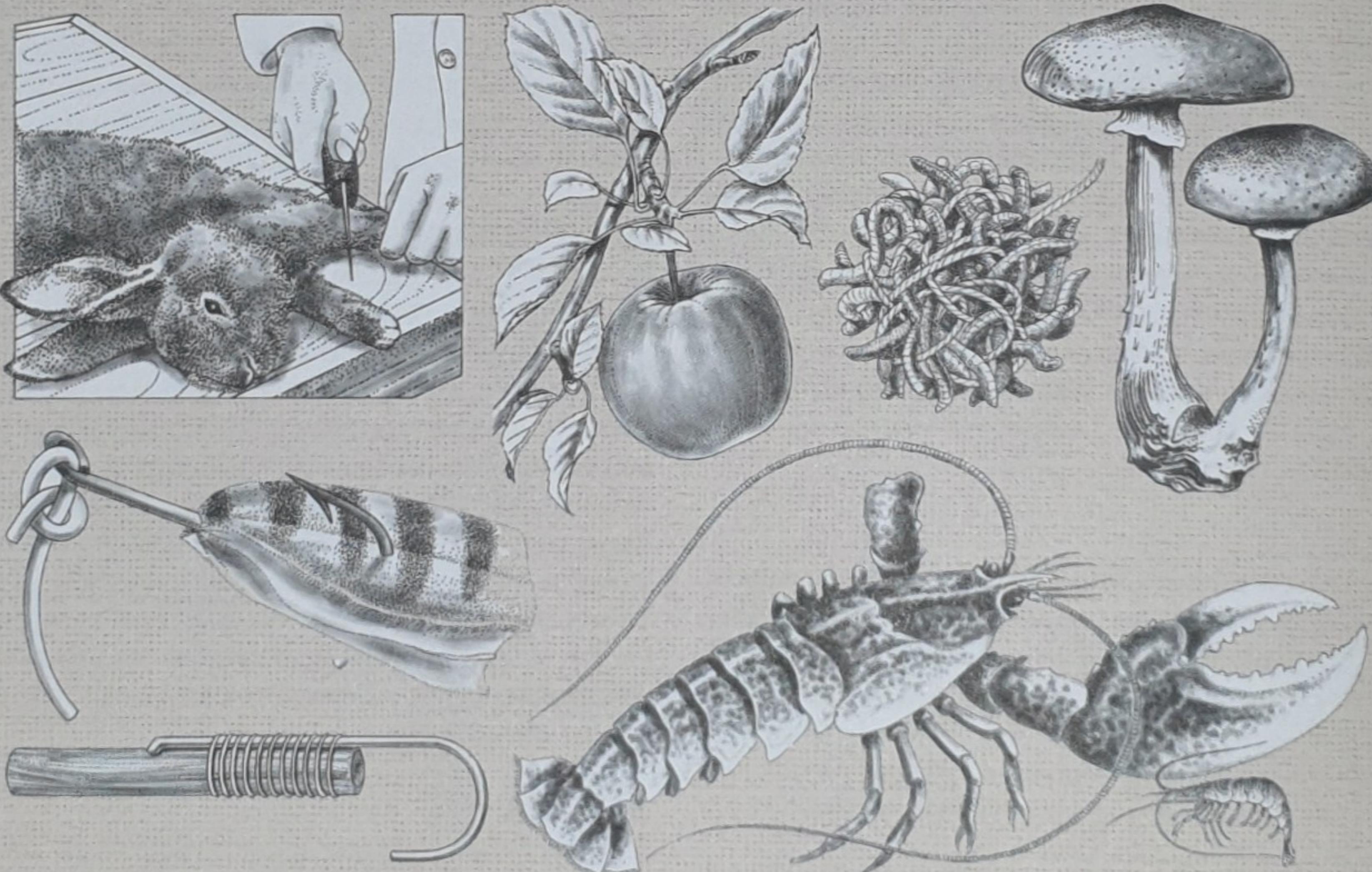
Si vous prenez de l'herbe, du trèfle, de la luzerne, du maïs vert concassé, des choux, ou d'autres légumes, et les mettez en tas en les pressant bien pour faire sortir l'air, il ne va rien se passer de catastrophique, contrairement à ce que vous pourriez imaginer, mais le tout va fermenter et se transformer en un fourrage très nourrissant pour vos animaux. Et, bien sûr, comme vous pouvez ramasser vos cultures vertes à n'importe quel moment de la maturation, vous pouvez les couper jeunes au moment où la teneur en protéines est la plus haute, et comme cela vous aurez un très bon aliment pour le bétail. Et puis vous pouvez encore couper et recouper votre herbe tout au long de la saison, et non pas attendre qu'elle ait complètement poussé, comme le font la plupart des gens quand ils font les foins.

Faire un silo

Faire un silo n'est pas une option facile pour un petit exploitant. Vous devez être parfaitement équipé pour faire un travail propre et net, et il est presque impossible de le faire au fur et à mesure. Les agriculteurs peuvent utiliser une faucheuse-récolteuse à fourrage qui coupe et écrase l'herbe et la souffle directement dans une remorque tirée par un autre tracteur. Ils peuvent également utiliser une machine qui emballé l'herbe coupée dans une sorte d'énorme cocon en plastique qui est ensuite scellé sous vide. Vous pouvez en faire de même en remplissant des sacs d'engrais d'herbe coupée et en les fermant avec de la bande adhésive. Vous obtiendrez un silo fantastique, mais ce n'est pas lui qui permettra à vos vaches de tenir bon tout l'hiver !

CHAPITRE CINQ

Produits de chasse et de pêche



« Tirer sa nourriture de la nature fait partie de notre plaisir. Si nous allons nous promener dans la campagne, nous nous mettons en quête de champignons... Les champignons sauvages sont une denrée rare désormais ici. Et cette situation est due à l'utilisation des produits chimiques sur les terres, à l'absence de chevaux et certainement en grande partie au labourage périodique des champs et de leur mise en culture. Le rhizomorphe bienfaisant n'a pas le temps de s'installer. En mars prochain, nous essaierons d'en favoriser la présence sur notre propre herbage permanent. Les champignons qui ont poussé sur compost sous abri ou dans des celliers obscurs ont autant le goût des champignons sauvages que la margarine a le goût du beurre.

La vesce de loup géante est le produit le plus simple à préparer au monde, car elle se découpe en belles tranches bien fermes que l'on rissole au beurre ; et là, c'est sublime. Le nez de chat est l'un de nos autres champignons préférés. Il rappelle le rosé-des-prés, mais il est plus parfumé et, je crois, meilleur au goût. Les champignons ne valent que si l'on en trouve suffisamment pour les cuisiner, car ils se font de plus en plus rares. »

John Seymour *Fat of the Land 1961*

Le gibier

L'homme doit se comporter en homme, pas en sauvage. Nous n'avons aucun droit de massacrer des animaux juste pour le plaisir ou assouvir notre soif de sang. Nous n'avons pas non plus le droit de mettre en péril les populations d'animaux, quelle qu'en soit l'espèce. Néanmoins, nous avons un rôle à jouer dans le maintien de l'équilibre naturel (et si nous manquons à le jouer, la nature se fera entendre et nous répudiera). Et nous pouvons également agrémenter notre alimentation de quelques denrées savoureuses (la viande « sauvage » est bien plus riche en protéines que celle des animaux d'élevage) tout en protégeant nos cultures. Un chasseur digne de ce nom doit également répondre de la façon dont il chasse. Il est impardonnable de blesser un animal au lieu de le tuer du premier coup, aussi, si vous ne savez pas chasser, abstenez-vous. Et ne tirez jamais si vous n'êtes pas absolument certain de tuer votre cible. Évidemment, il va sans dire que vous devez vous conformer aux lois et réglementations souvent complexes qui régissent le port et l'usage des armes à feu, et obtenir un permis de chasse en bonne et due forme. Vous n'avez tout simplement pas le droit de tuer le gibier bon gré mal gré ; même s'ils se promènent sur votre parcelle, vous devez avoir connaissance des lois qui protègent les oiseaux – au niveau des saisons notamment – et il serait judicieux de vous informer auprès des autorités locales compétentes.

Les armes à feu

Un fusil est une arme à canon lisse qui déclenche un projectile par combustion. N'utilisez pas de plombs, ce sont des polluants. Achetez toujours des cartouches contenant des projectiles faits d'autres métaux.

Le calibre des projectiles est numéroté selon le nombre de projectiles nécessaires pour obtenir un poids de 28 g : ainsi, le n° 1 sera très gros (on l'utilise, à tort à mon goût, pour chasser le chevreuil), le n° 3 est utilisé pour tirer les oies sauvages, le n° 5 pour le canard et le n° 6 pour le faisan, le lapin et le petit gibier, tandis que les n°s 8 et 9 servent à chasser la bécasse et la bécassine.

Les fusils sont répertoriés selon le diamètre de leur canon. Le calibre du canon dépend du nombre de billes de plomb, sur un poids de 500 g, nécessaires pour combler le diamètre. Le diamètre d'un fusil de calibre 12 exige 12 billes d'un poids total de 500 g. Le calibre 12 est de loin le plus courant dans le monde et c'est un fusil assez polyvalent. Quelle que soit l'arme, reste à savoir ce que chacun entend par « chasser ».

Les cartouches sont chargées de poudre explosive, sûre et qui ne dégage aucune fumée, mais certains fabriquent eux-mêmes leurs propres cartouches en cuivre (avec un équipement acheté auprès d'un armurier) et économisent beaucoup d'argent. Les cartouches modernes sont mises à feu par une cartouche amorce (une petite amorce en cuivre contenant du fulminate de mercure) encastrée à la base de la cartouche.

L'intérieur du canon d'un fusil est gravé de spirales et tire une seule balle de métal mou ou recouverte de métal mou. Lorsque la balle est projetée hors de la chambre du fusil vers le canon, le métal qui l'entoure adhère à la forme des spirales et la fait vriller. Sans cet effet de vrille, la balle n'aurait pas une course précise mais dévierait inévitablement d'un côté ou de l'autre. Le « vingt-deux » (calibre .22) est réputé dans le monde et ses munitions sont peu coûteuses, légères et petites. Ce fusil est précis sur plu-

sieurs centaines de mètres. J'ai tué le koudou, l'antilope et d'autres gros gibiers avec un .22 sans jamais les avoir seulement blessés, mais jamais je n'ai utilisé un .22 avant d'être très près de ma cible et certain de mon coup. Pour le gros gibier, les fusils de calibre supérieur sont plus appropriés. Le 7 mm est un calibre courant (le Mauser 7 mm a toujours été, selon moi, le meilleur fusil de chasse du monde) ; le Manlicher 6,5 mm est tout aussi bon du point de vue balistique, mais son magasin est plus limité. Le 9 mm convient au gibier à peau épaisse. Je me suis servi d'un .404 en Afrique ; il m'a procuré un certain sentiment de sécurité lorsqu'un buffle a chargé mais, bon sang, il décoiffe !

Le lapin

Lorsqu'ils se reproduisent, les lapins peuvent représenter une menace destructrice telle qu'aucun forestier ne peut planter un arbre sans dépenser une somme considérable pour exterminer les lapins et installer des clôtures de protection, et 25 % des cultures de nombreuses régions peuvent finir leur vie dans l'estomac des lapins. Quoi qu'il en soit, les lapins sont excellents à manger. La façon la plus humaine de les expédier ad patres (ainsi que les lièvres, petites biches ou jeunes cerfs, ou encore les nuisibles tels que les renards, les corneilles et autres rôdeurs ou oiseaux) consiste à les tuer avec un fusil ou une carabine .22. L'aube est le meilleur moment pour débusquer le lapin et le tirer au fusil ou le guetter pour le tirer au .22.

Le piège à filet est peut-être le second moyen le plus approprié pour tuer les lapins. C'est une technique humaine, silencieuse, peu coûteuse (pas de cartouches à payer) et, bien exécutée, très efficace. Vous tendrez le filet entre le lieu de leurs agapes et leurs terriers pendant la journée, quand bon vous semble. Laissez-le remonté, afin que les lapins puissent passer dessous, en le maintenant avec une cordelette qui, une fois relâchée, le dépliera. Puis faites une sortie de nuit, lorsque les lapins sortent pour manger. Tirez sur la cordelette pour faire tomber le filet ; votre complice se place à revers des lapins et fait du bruit ; les lapins se précipitent pour rejoindre leurs terriers mais se prennent au filet. Lorsqu'ils sont piégés, vous les tuez. J'ai déjà attrapé une dizaine de lapins dans un seul filet.

Le furetage

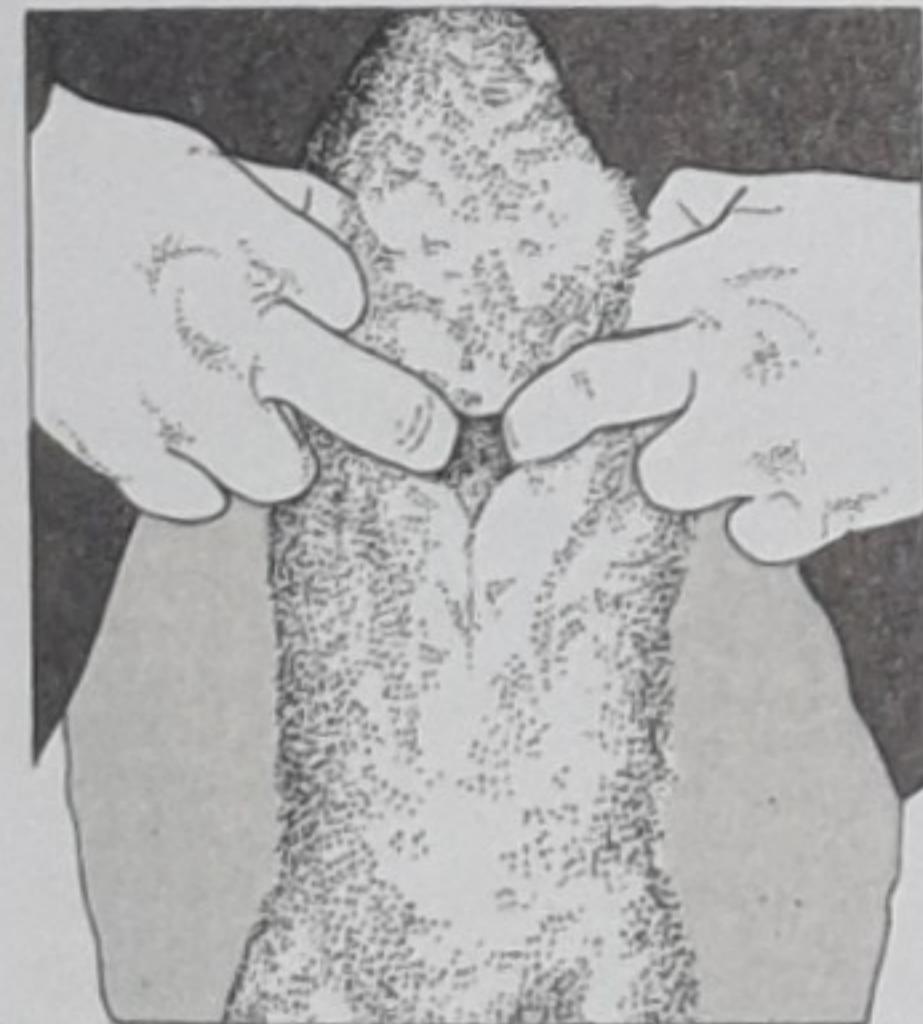
L'utilisation de furets est un bon moyen de contrôler la population de lapins. De plus, c'est une pratique agréable (bien que mes précédents commentaires sur les règles de la capture et de l'abattage du gibier s'appliquent également à ce cas d'espèce). Gardez vos furets dans un clapier propre et donnez-leur très peu de viande fraîche. Manipulez-les souvent pour qu'ils restent dynamiques. Soyez fermes en les manipulant, car ils pourront vous mordre la main, pensant que vous leur donnez de la viande. Seul un furet parfaitement dressé peut être manipulé avec plus de légèreté ; un furet mal dressé peut aller chercher un lapin au fond de son terrier et l'y dévorer. Vous pouvez placer un collier autour du cou du furet et y passer une grande corde. Le seul inconvénient tient au fait que la corde peut s'emmêler autour d'une racine d'arbre tout au fond du terrier, auquel cas vous devrez manier la pelle. Nous les laissons généralement chasser seuls mais gardons un « furet en laisse » de réserve.

DÉPIAUTER UN LAPIN

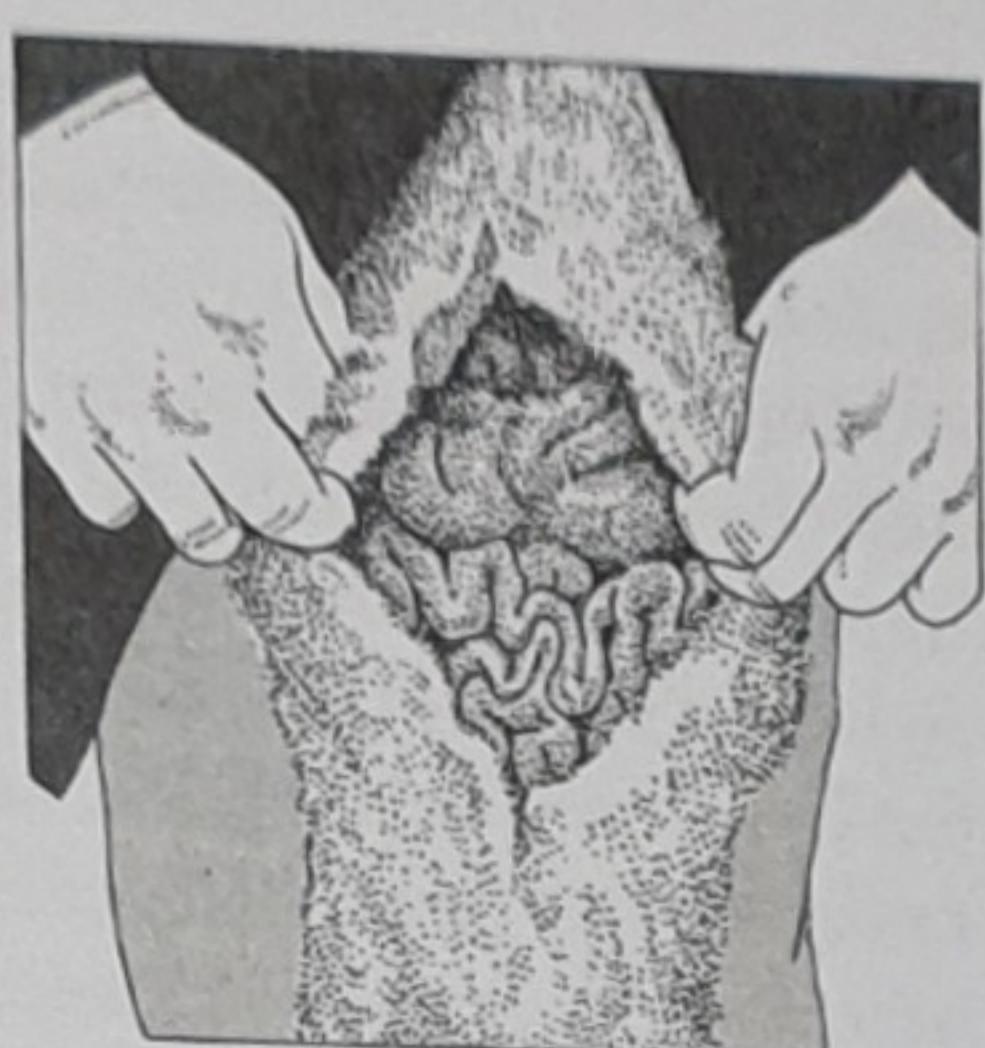
Après avoir tué un lapin, vous devrez le préparer avant de le mettre à la casserole. Avant même d'enlever la peau, il faut le vider. La peau se détache de la chair sans effort.



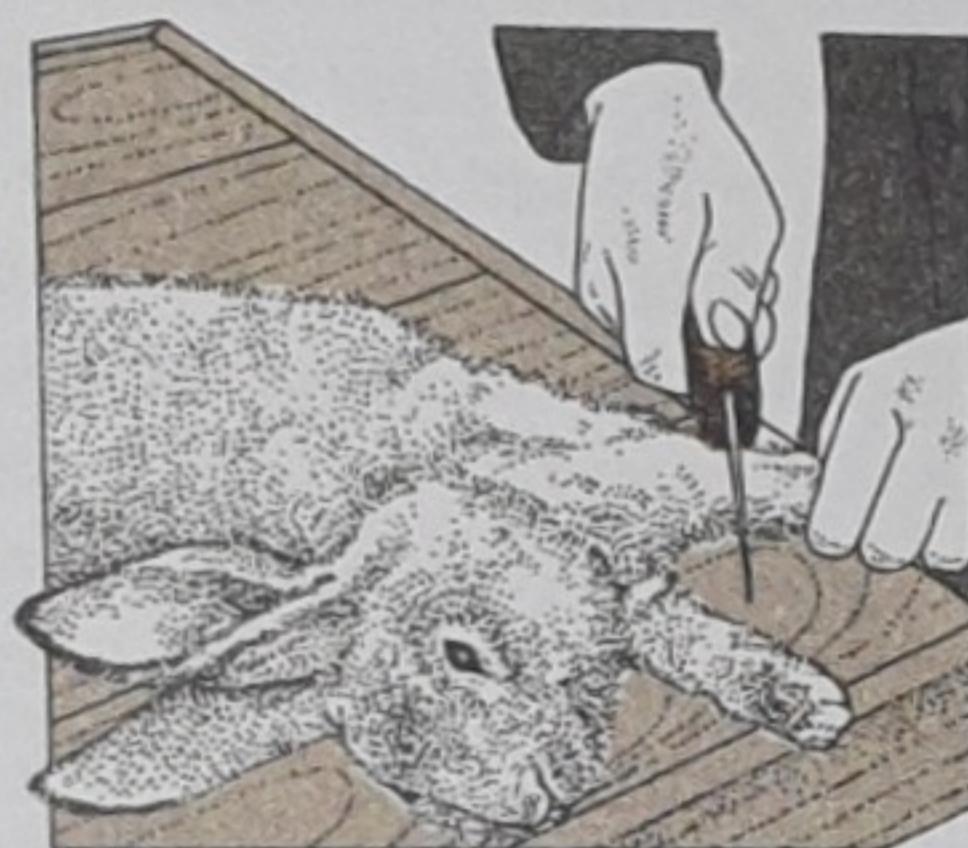
1 Maintenez la tête du lapin entre vos jambes le dos contre vous. Faites un petit trou dans son ventre.



2 Séparez délicatement la peau et introduisez deux doigts dans le trou.



3 Ouvrez le ventre en tirant avec vos deux doigts, puis sortez les intestins.



4 Coupez les quatre pattes avec un couteau bien aiguisé.



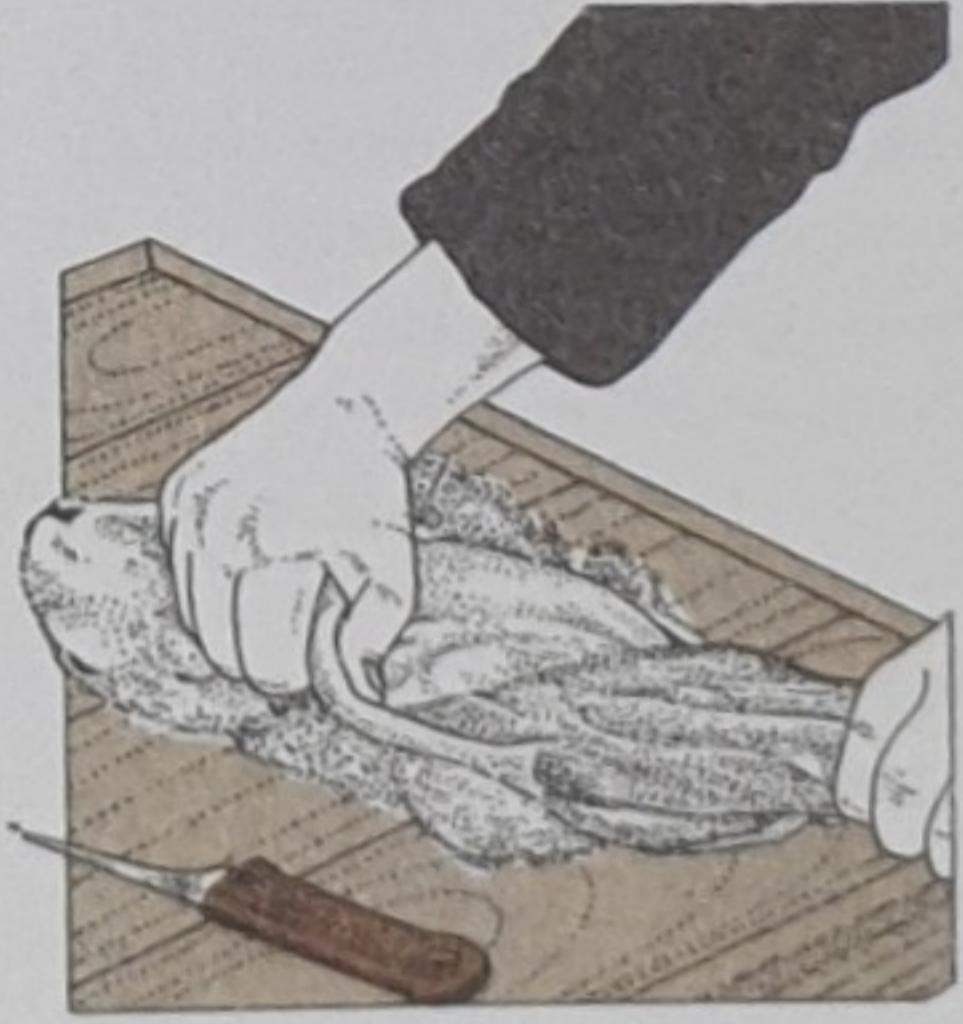
5 Séparez et détachez la peau et la fourrure sur le ventre du lapin.



6 Retournez peau et fourrure pour dégager d'abord une patte arrière puis l'autre.



7 La partie postérieure du lapin est donc maintenant dépiautée, c'est le moment de couper la queue.



8 Maintenez les pattes arrière avec une main et tirez la peau vers les pattes avant.



9 Dégarez les pattes avant et coupez le dernier tendon retenant la peau.



10 Passez la peau par-dessus le cou du lapin et coupez-lui la tête.



11 Incisez le ventre entre les pattes arrière et enlevez le conduit anal. Puis avec votre couteau, détachez le « mou » et le cœur. N'oubliez pas de séparer la vésicule biliaire du foie.

Si un furet s'égare, nous envoyons la réserve à sa recherche. Le mieux est peut-être d'utiliser les furets tels quels et de croire à la chance. Pour récupérer un furet égaré, on utilise une boîte contenant un lapin mort et dotée d'une trappe. Ainsi, lorsque le furet pénètre dans la boîte, la trappe se referme derrière lui. Les lapins débusqués par le furet peuvent être capturés dans des bourses. Ce sont de petits sacs en maille de filet que l'on pose près de la gueule des terriers.

En supposant que vous ayez le droit de les tirer, les oiseaux appartenant au gibier à plume tels que les faisans, perdrix, pigeons et canards sauvages (j'ai cessé de tirer l'oie sauvage lorsque j'ai découvert qu'elle se reproduisait pour que l'espèce

survive) sont autant de mets savoureux. Pour la plupart, ce gibier doit être pendu par le cou, pas par les pattes, dans un garde-manger bien aéré pendant un certain temps avant d'être consommé. Ainsi, les viscères ne pèsent pas sur la viande de la poitrine. Ne videz pas le gibier. L'hiver, sous les climats nordiques, il convient de suspendre un faisan ou un canard sauvage pendant une dizaine de jours. Ensuite, plumez-le et videz-le. Le gibier à plume pendu « tout habillé » est certes très joli mais, si vous voulez le manger, mieux vaut le plumer dès que vous l'avez tué, car le plumage se défait mieux si l'oiseau est encore chaud.

Poissons et crustacés

Celui qui vit en autarcie doit chercher à tirer parti de toutes les possibilités lui permettant de se procurer de la nourriture, et le poisson devrait figurer en bonne place dans ses menus qui doivent être sains, naturels et variés. La pêche en tant que « sport » est, à mon avis, une perte totale de temps. Attraper des poissons, les peser et les remettre à l'eau ne fait de bien à personne. Beaucoup de pêcheurs estiment, à tort, que les poissons d'eau douce sont immangeables ou mauvais. Ce n'est pas vrai du tout, les poissons d'eau douce sont un très bon aliment et on devrait encourager les gens à les attraper ou à les élever pour les manger. Les méthodes dont je parle ci-dessous ne sont pas nécessairement légales dans tous les pays ; tout ce que je peux dire, c'est qu'elles devraient l'être.

POISSONS D'EAU DOUCE

Truites Des tas de gens attrapent les truites à la main en les « chatouillant ». Vous vous allongez au bord de l'eau et introduisez doucement votre main dans une cavité sous l'eau, en remuant vos doigts comme lorsque vous chatouillez quelqu'un. Si vous sentez un poisson au bout de vos doigts, chatouillez-lui le ventre pendant environ une minute, puis vous l'attrapez doucement et vous le sortez de l'eau. Comme autre méthode, il y a aussi le « tâtonnement » : vous avancez en remontant le courant d'une rivière peu profonde et vous passez votre main sous les rochers, attrapant tous les poissons que vous trouvez. Ce faisant, il est évidemment très possible que vous vous fassiez mordre par une anguille.

Brochet Lorsque j'étais enfant, la pêche au « collet » était très pratiquée en Grande-Bretagne. Vous vous munissez d'un bâton auquel est suspendue une ficelle se terminant par un nœud coulant ; si vous apercevez un brochet immobile dans l'eau, comme c'est souvent le cas, vous passez doucement le nœud coulant par-dessus sa tête et, quand vous estimatez que le nœud est au milieu du poisson, vous tirez d'un coup sec et le tour est joué. Et si votre nœud coulant touche le brochet lorsque vous tentez de l'emprisonner, il pensera que c'est un morceau de bois qui descend avec le courant.

Saumon Il est très possible de gaffer le saumon. Mais d'abord vous devez en trouver un ; souvent, ils se reposent dans un plan d'eau calme ou sous un arbre qui surplombe la rivière. De votre poche, vous sortez un hameçon – ce peut être un grand hameçon à morue –, puis vous coupez une petite branche à un buisson et y attachez votre gaffe. Il vous faut également une aiguillette (une cordelette légère) allant du bout de la gaffe à votre poignet autour duquel elle est enroulée. Vous amenez le bâton vers le saumon et laissez partir la branche. Votre ligne se déroule sous l'action de la branche qui s'éloigne et vous sortez le poisson avec la ligne. Car, si vous tentez de le sortir avec la branche, c'est lui qui risque de vous tirer à l'eau.

Anguille Les gens sensés, parmi lesquels j'inclus les Néerlandais et les Danois, estiment que l'anguille est le meilleur poisson qui soit et, de fait, vous ne pouvez qu'approuver s'il vous est déjà arrivé de manger des *gerookte palling* aux Pays-Bas. Vous pouvez attraper les anguilles avec des bosselles ou des nasses à anguilles ; ce sont des paniers coniques ou carrés en osier, en treillis métallique ou des cadres supportant un filet avec un tunnel d'admission comme dans un très petit casier à homard. Amorcez avec du poisson frais ou de la viande ; et n'en croyez pas un mot si l'on vous dit que les

anguilles se contentent de vieux poissons. Mettez de la viande fraîche ou des intestins de poulet dans un petit sac de jute fermé et alourdi par quelques cailloux, et vous attraperez des anguilles.

Vous pouvez aussi faire une vermée ; vous formez, avec des vers, une boule grosse comme votre poing, puis vous passez du fil de laine dans tous les sens entre les vers. Faites alors descendre le tout au bout d'une ficelle accrochée à un bâton dans de l'eau peu profonde ; un moment plus tard, vous remontez votre vermée et vous trouverez peut-être une anguille, les dents empêtrées dans le fil de laine. Posez la vermée dans le fond de votre bateau ou sur la rive et secouez. J'ai attrapé de cette manière des dizaines de kilos d'anguille en un après-midi.

Je n'ai pas parlé de la pêche classique, avec lignes et cannes, car on la pratique plutôt pour le sport que pour se procurer de la nourriture, bien que je ne nie pas que certains bons pêcheurs parviennent parfois à sortir de l'eau des quantités de nourriture non négligeables. Mais on devrait « cultiver » les poissons d'eau douce de la même manière qu'on le fait avec la terre ou le bétail. Se contenter de considérer le poisson comme l'élément d'un sport est un luxe que ne peut se permettre un monde affamé ; les poissons devraient être élevés, récoltés et considérés comme une excellente source de nourriture. Et si en plus nous avons du plaisir à les attraper, alors tant mieux.

POISSONS DE MER

Celui qui veut attraper des poissons de mer doit savoir qu'ils se divisent en deux catégories : les pélagiques et les benthiques. Les seconds sont confinés au fond de la mer, les premiers sont partout, mais pas au fond. Et, bien évidemment, les façons de les attraper sont très différentes.

Prendre des poissons pélagiques

Hameçons et plumes Il peut arriver que vous preniez des dizaines de kilos de poissons pélagiques en un après-midi avec des hameçons. C'est le cas pour les maquereaux, bien que la manière classique consiste plutôt à utiliser un leurre, c'est-à-dire à accrocher à l'hameçon un morceau de 5 cm de peau prélevée près de la queue d'un maquereau que vous avez pris précédemment. La méthode voulait alors que vous tiriez votre ligne depuis un bateau filant à 2 nœuds. Puis quelqu'un inventa les plumes. Si bien que vous vous retrouvez maintenant avec, peut-être, une douzaine d'hameçons accrochés à de petites lignes reliées à la ligne principale, qui est elle-même lestée par un poids. Chaque hameçon est muni d'une plume blanche ou de couleur. Assis dans un bateau immobile, vous descendez votre ligne à la bonne profondeur et faites bouger les plumes en imprimant un mouvement de haut en bas à la ligne.

Traîne On ne peut pas attraper les harengs avec des hameçons. Contrairement au maquereau, le hareng ne chasse ni ne pêche, mais se nourrit de plancton ; sa bouche est donc trop petite pour laisser passer un hameçon. On pêche en général le hareng à la traîne. C'est un filet fin qui pend verticalement dans l'eau et qui est maintenu par un câble et des flotteurs en plastique ou en liège. Et vous pouvez descendre votre filet à la hauteur que vous voulez en allongeant ou en raccourcissant ce câble. Vous ferez de meilleures prises pendant la nuit et l'idéal c'est une belle nuit claire. Lancez

votre filet depuis un bateau, attachez-le et laissez-vous dériver pendant une heure ou deux. De temps à autre, remontez un bout du filet pour voir si ça mord, et si un banc de poissons se prend dedans, remontez-le mais ne tentez pas de sortir les poissons du filet dans le bateau ; posez-le tout au fond et rentrez au port. Là, vous déchargez votre filet et vous le secouez au-dessus d'une bâche.

Prendre des poissons benthiques

Chalut Les poissons qui vivent plus au fond de la mer se pêchent notamment avec un chalut. Il existe surtout deux sortes de chaluts : le chalut à verge et le chalut à plateaux. Le premier est un filet en forme de sac dont l'entrée est maintenue ouverte par une verge ; quant au second, il comporte deux plateaux en bois de chaque côté de l'ouverture et, par suite du déplacement et de la pression, ils ont tendance à s'écartier l'un de l'autre, ce qui maintient le filet ouvert. Pour celui qui ne dispose que d'un petit bateau, le chalut à verge est préférable, car il faut énormément de puissance pour remorquer un chalut à plateaux, d'autant plus qu'on doit atteindre une certaine vitesse pour que les plateaux remplissent leur rôle. En revanche, un petit chalut peut être tiré à la voile, surtout si vous travaillez avec la marée. Et souvent, la marée suffira à tirer votre chalut. Tirez-le toujours dans le sens de la marée, car les poissons se tiennent face à elle.

La folle Ce filet en fibres synthétiques est très résistant et très fin. Avec ses mailles larges et très serrées, on le laisse couler au fond de la mer et une partie de sa surface est soutenue par une ligne de bouchons de liège tandis que le reste repose sur le lit de sable. Tout ce qui marche ou nage près du fond s'y prend, inexorablement, et à vous le plaisir de nettoyer le filet ! Et c'est là où le bât blesse, car c'est un enfer à nettoyer ; de plus, il s'endommage souvent et

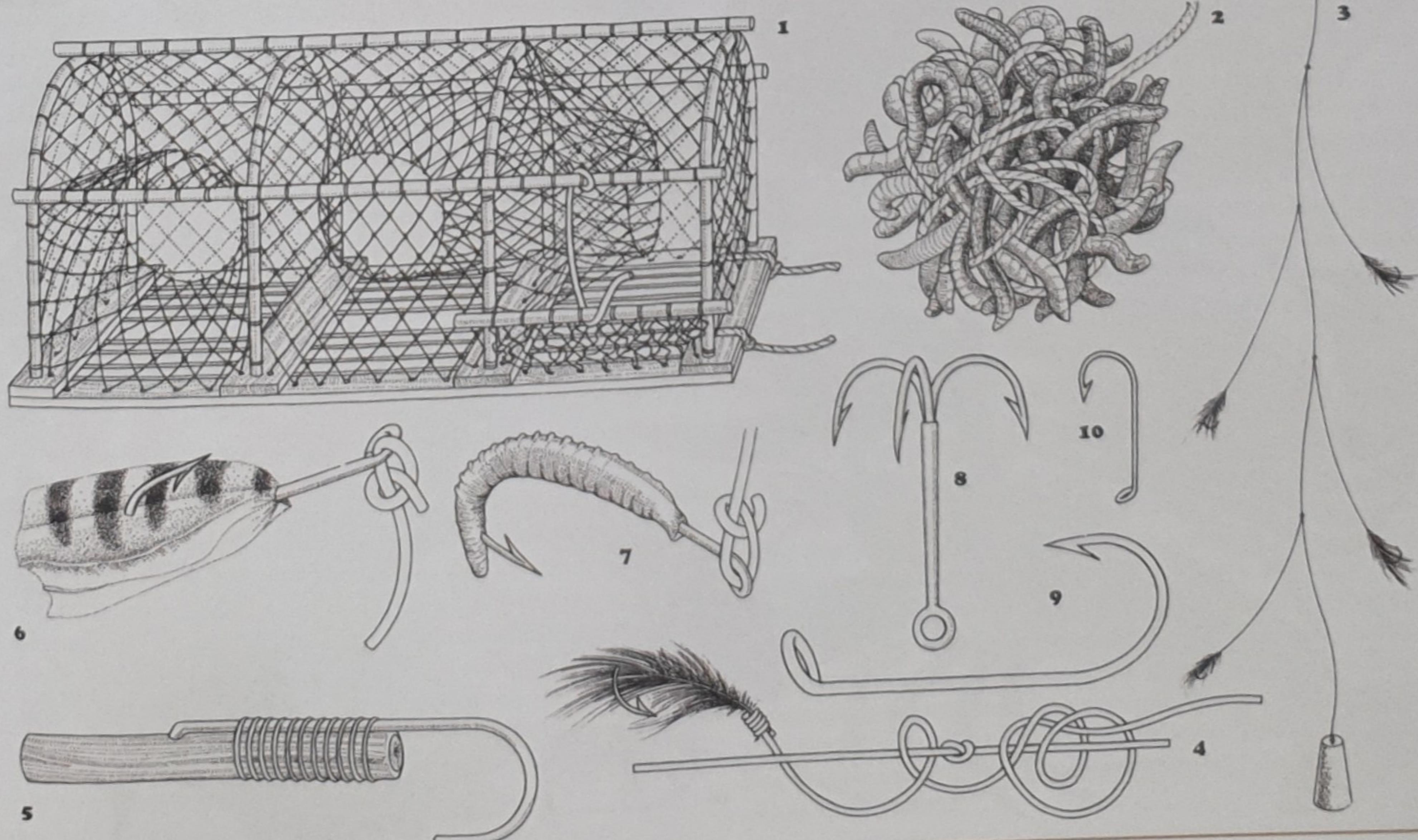
vous devez le réparer. Mais il permet de capturer une grande quantité de poissons, sans compter les crabes et autres homards qui se prennent eux aussi au piège.

Seine Voilà encore un filet en forme de barrière. Attachez l'une des extrémités sur la plage et l'autre sur un bateau qui emmène le filet vers le large, puis accomplit un demi-cercle pour revenir vers la plage. Halez alors les deux extrémités du filet en même temps, et tout ce qui s'est laissé enfermer se retrouve sur la plage.

Ligne longue Vous pouvez la lancer depuis un bateau. La ligne aura le nombre d'hameçons que vous voulez, chacun se trouvant au bout d'une cordée. Enroulez soigneusement votre ligne dans un panier ou dans un seau et posez, au fur et à mesure, chaque hameçon l'un à côté de l'autre sur le bord du seau, les cordées sont assez longues pour cela. Amorcez chaque hameçon. Puis allez contre la marée à l'endroit que vous avez choisi, jetez l'ancre et laissez filer votre ligne ; les hameçons suivront les uns après les autres. Mais munissez-vous quand même d'un petit bout de bois au cas où ils se montreraient récalcitrants. Et puis, si malgré tout vous vous retrouvez en présence d'un méli-mélo, n'essayez surtout pas de le démêler : vous vous retrouveriez avec un hameçon planté dans la main, aussi sûr que je m'appelle John Seymour. Mais rien de tout cela ne vous arrivera si vous vous y prenez bien. Lorsque toute votre ligne est dans l'eau, jetez l'ancre ainsi qu'une bouée et rentrez chez vous. Revenez le lendemain et remontez votre ligne.

HAMEÇONS, LIGNES ET CASIERS

1 Casier « salon » pour langouste. 2 Vermée ou pelote pour anguille. 3 Plumes, ligne lestée avec cordées. 4 Plume (détail). 5 Crochet pour enlever les hameçons. 6 Forme ou bout de peau très mince. 7 Vers du pêcheur. 8 Hameçon triple pour brochet. 9 Hameçon pour morue. 10 Hameçon pour carrelet.



Hameçons

La dimension des hameçons dépend entièrement du genre de poissons que vous espérez attraper. Ces lignes sont très bonnes pour le congre ; une fois, j'ai participé à une pêche où nous avons attrapé, en une nuit, près de 500 kg de congre. Mais excusez du peu : nous avions 1 200 hameçons. Pour de si grands poissons et surtout pour les congres, il vaut la peine d'avoir un émerillon sur chaque cordée, comme cela l'hameçon suit lorsque le poisson tourne autour de la ligne.

Si vous savez vous y prendre, il est très facile d'enlever l'hameçon de la bouche d'un gros poisson. Il vous faut un hameçon sans barbillon, donc une espèce de crochet, bien fixé sur un manche en bois. Mettez votre crochet là où est fixé l'hameçon et secouez. Vous devriez également disposer d'un « assommoir », comme on appelle le maillet traditionnellement fabriqué en bois de buis. On le nomme ainsi parce qu'il vous permettra de donner une mort plus « humaine » aux poissons, leur évitant l'étouffement habituel.

Cordeau Ce n'est que dans des circonstances bien précises que le cordeau est productif pour la pêche de fond. Ces rangées de types pleins d'espoir, alignés sans fin au bout des jetées, passent pour finir plus de temps à amorcer et à lever qu'à ramener du poisson à la maison. Alors, ne lancez votre ligne que si vous êtes sûr qu'il y a quelque chose dessous. Mais, surtout, renseignez-vous et observez ce que font les indigènes avant d'aller perdre votre temps.

LITTORAL

Point n'est besoin d'avoir un bateau pour profiter des richesses de la mer. Une simple flânerie le long du littoral vous donnera l'occasion de faire provision de créatures marines très diverses. Évidemment, celui qui part avec un certain matériel se débrouillera mieux que celui qui va faire un tour les deux mains dans les poches, mais avec quelques connaissances et un peu de savoir-faire tous deux rentreront avec de quoi faire une entrée pour leur prochain repas, si ce n'est un repas complet.

Un homme sans bateau peut attraper du poisson très efficacement depuis la plage avec un cordeau. À marée basse, descendez jusqu'au bout de la plage et posez une ligne sur le sable le long de la mer. Quand la marée monte, les poissons suivent, car ils espèrent bien trouver quelques-uns de ces petits animaux qui s'enterrent dans le sable lorsque l'eau disparaît mais ressortent à marée haute. Vous attraperez des poissons, peut-être pas beaucoup, mais vous en attraperez. Vous aurez beaucoup de chance si vous avez une prise tous les 20 hameçons, mais, dans le fond, un poisson égale un repas et c'est toujours mieux que pas de poisson

PLANTES ET ANIMAUX DU LITTORAL

1 Solen. 2 Buccin ordinaire. 3 Patelle ordinaire. 4 Clovisse comestible. 5 Huître ordinaire. 6 Moule ordinaire. 7 Bigorneau ordinaire. 8 Crabe comestible. 9 Langouste. 10 Crevette grise. 11 Varech. 12 Laitue de mer. 13 Algues comestibles.



du tout. Si vous voulez être plus efficace, mettez des tas d'hameçons, une centaine ce n'est pas trop.

La ligne doit être ancrée à chaque extrémité avec un poids assez lourd et comporter une pantoire qui se termine par un flotteur pour que vous la retrouvez facilement. Souvenez-vous que la marée n'est pas tous les jours semblable. Alors, il vous arrivera peut-être de poser votre ligne un soir à l'extrémité de la plage et de découvrir le lendemain matin que l'eau n'est pas remontée assez haut pour la recouvrir. Si votre ligne est munie d'un flotteur de couleur, vous la retrouverez facilement.

Quant aux appâts, vous trouverez sur pratiquement chaque plage de sable tous les « vers des pêcheurs » qu'il vous faudra. Vous les déterrerez avec une pelle à marée basse. Mais attention ! il y a un truc et, si vous ne le connaissez pas, vous ne trouverez pas beaucoup de vers. Le vers produit des petits tas de sable ayant la forme de son corps. Donc, ne creusez pas juste en dessous, mais cherchez un petit trou qui devrait se trouver à une trentaine de centimètres de là. Voilà son refuge et c'est là qu'il faut creuser, mais vite si vous voulez le trouver. Comme appâts vous pouvez aussi utiliser les patelles, les moules, les tranches de hareng ou de maquereau. Patelles ou berniques doivent être détachées de leur rocher par surprise avec un petit marteau, car une fois que vous les avez averties de vos intentions meurtrières, elles s'accrochent comme des... eh bien ! comme des berniques, et vous devrez alors les pulvériser pour leur faire lâcher prise.

Crustacés

Moules Prenez-les sur les rochers, le plus loin possible, à marée basse et même, si l'eau n'est pas trop profonde, plus bas que la marée basse. Elles doivent être vivantes, et si elles sont fermement accrochées, c'est signe qu'elles vivent. Ne ramassez pas de moules dans les eaux où existe un risque de pollution par les égouts, car elles font office de filtre naturel, c'est-à-dire qu'elles filtrent les bactéries et les gardent dans leur coquille. En général, on vous dira de les cuire jusqu'au moment où elles s'ouvrent : c'est extrêmement dangereux à mon avis. Toutes les moules devraient être bouillies ou cuites à la vapeur pendant au moins vingt minutes pour éliminer les risques d'empoisonnement alimentaire.

Clovisses Sortez-les du sable avec un râteau en fer. Vous repérerez rapidement les bons endroits en observant le sable qui a quelque chose de différent qu'ailleurs. Il est souvent plus gris. Mettez-les dans un filet à provisions et enlevez le sable en les lavant dans l'eau peu profonde. Il est beaucoup plus facile de ramasser des clovisses lorsqu'il y a un peu d'eau au-dessus du sable. Cuire à la vapeur ou dans l'eau pendant vingt minutes.

Solens Ils se trahissent eux-mêmes par les petits jets d'eau qui jaillissent des trous dans lesquels ils vivent ; phénomène qui se produit lorsque vous marchez tout près de l'un d'eux. Ils vivent très bas sur la plage, à un endroit où le sable n'est découvert que pendant les plus grandes marées. Si vous marchez à reculons sur la plage, vous verrez très bien les petits jets d'eau après votre passage. Pour les attraper, utilisez une baguette en métal ayant des petites pointes à une extrémité ; vous l'enfoncez doucement dans le trou et le solen viendra s'y coller. Vous pouvez aussi enfourcer une poignée de sel dans le trou et le solen se montrera.

Huîtres Vous ne devriez également manger des huîtres crues que si vous êtes certain qu'elles ne sont pas polluées.

Car elles sont vraiment délicieuses cuites et les risques d'intoxication sont moins grands. Pour ouvrir une huître, tenez-la entourée dans un linge avec votre main gauche et enfoncez un couteau à lame courte près de l'articulation qui lui permet de se fermer. Vous pouvez vous épargner ce travail en mettant vos huîtres au four pendant quatre minutes à 200 °C, mais si vous voulez les manger crues, c'est une aberration que de les chauffer.

Bigorneaux On les trouve dans les flaques d'eau, entre les rochers, à marée basse. Faites-les bouillir un quart d'heure dans l'eau. Vous les sortez de leur coquille avec une épingle, les aspergez de vinaigre et les mangez avec du pain et du beurre. Ils sont assez lourds à digérer.

Buccins Ce sont des crustacés d'eau profonde et on les attrape comme les langoustes, avec des casiers mais plus petits. Le hareng salé ou le maquereau est un très bon appât. Faites-les cuire dans l'eau ou à la vapeur pendant une demi-heure, mais ils auront quand même toujours un petit goût de cuir mouillé.

Langoustes et crabes On les attrape en général dans des casiers qui sont, en fait, des cages comportant une entrée que les bestioles peuvent franchir mais sans plus pouvoir ressortir. Ce casier peut être en osier, en fil de fer ou en treillis métallique. Il y a aussi des « paniers-salons », modèles plus sophistiqués et plus longs que les autres, car ils comportent un hall d'entrée à chaque extrémité et au milieu un « salon ». C'est très bien si, à cause du mauvais temps, vous devez laisser vos casiers immergés assez longtemps ; en effet, les langoustes qui sont prises dans l'entrée cherchent à sortir mais se retrouvent en fait dans le « salon » où elles n'ont plus qu'à attendre. Et, pendant ce temps, elles ne mangent pas vos appâts qui attireront d'autres langoustes.

Algues marines Beaucoup d'algues sont comestibles, mais deux surtout sont excellentes : le varech (*Porphyra umbilicalis*) et la salicorne (*Salicornia europaea*).

Le varech a des frondes minces et translucides et pousse sur les rochers. Pour le préparer, vous le trempez d'abord quelques heures dans de l'eau fraîche, puis vous le faites sécher à feu doux dans un four, avant de le réduire en miettes dans un mortier. Vous le faites alors cuire pendant des heures en changeant plusieurs fois l'eau de cuisson. Essorez-le et faites-le sécher, et vous avez du pain de varech, un aliment que les mineurs d'Écosse considéraient comme bénéfique pour les poumons. Mangez le vôtre pour le petit déjeuner avec du jambon. Vous pouvez plus simplement laver le varech et le cuire pendant des heures au bain-marie. Étoffé avec du jus de citron ou d'orange et un peu de beurre ou d'huile, cela vous donnera une excellente sauce pour accompagner le mouton.

L'autre algue vraiment bonne, la salicorne, n'est en fait pas vraiment une algue marine. Elle ressemble à un tout petit cactus et pousse juste en dessous de la limite de la marée montante ; vous pouvez la manger crue sur place (à condition que la plage ne soit pas polluée), mais vous pouvez aussi la bouillir et la servir, comme les asperges, avec du beurre, en ne mangeant pas les fibres extérieures qui sont assez dures. On peut également mettre la salicorne au vinaigre. Vous pouvez traiter de la même manière que le varech, l'algue verte ou laitue de mer (*Ulva lactuca*) et l'algue comestible (*Rhodymenia palmata*).

Plantes, noix et baies

Bien sûr, il est possible de trouver d'innombrables plantes comestibles dans les bois, les champs ou les taillis, mais je vous conseille vivement de vous renseigner d'abord. On peut manger un grand nombre « d'herbes », presque toutes les graines et aussi beaucoup de fruits sauvages, de baies, de noix et de champignons.

Pour les champignons, il vous faut vraiment savoir distinguer ceux qui ne présentent aucun danger et là aussi vous aurez besoin des conseils des indigènes ou d'un ami qui s'y connaît. En plus des champignons des champs, quelques-uns sont facilement identifiables et en même temps délicieux, par exemple la lépiote, le pied-de-mouton, le mousseron, le cèpe, le bolet (plusieurs espèces), la morille et la chanterelle.

La plupart des herbes sont comestibles, mais quelques-unes seulement sont vraiment excellentes : c'est le cas des orties, de la jusquiaume noire et des épinards sauvages. Traitez-les toutes les trois exactement comme des épinards : ramassez au printemps et faites bouillir. Et comme autres substituts pour les légumes, vous trouverez aussi la bourse-à-pasteur, l'achillée et surtout le millefeuille, le sureau et la pulmonaire. La mauve réduite en miettes fera de très bonnes soupes ; le mouron des oiseaux se cuit et se mange comme les épinards et également en salade ; quant à l'ail des ours, c'est un équivalent plus doux de l'ail. Il y a sûrement beaucoup d'autres herbes là où vous vivez, par exemple les pissenlits qui font de si bonnes salades.

Chez les fruits à coquille, la couronne revient naturellement aux noix. Après les avoir ramassées, faites-les sécher quelques semaines jusqu'à ce que l'écale s'enlève facilement, puis remettez-les à sécher. Vous pouvez aussi prendre des noisettes encore vertes et les manger tout de suite, car elles ne se conservent guère ; sinon, vous les ramassez bien mûres et vous les enterrez avec leur coquille dans du sel. Les châtaignes sont aussi très bonnes. Ramassez-les en automne, dépouillez-les de leur bogue et mettez-les dans un endroit sec. Et bien sûr la manière la plus raffinée de les manger consiste à les faire griller dans des braises, mais pour qu'elles n'explosent pas, faites d'abord une entaille dessus avec un couteau. Elles sont très amères crues, mais sont excellentes en purée, et on imagine très mal une dinde sans farce aux marrons. Les faines ont très bon goût, mais sont plutôt laborieuses à manger ; vous faites mieux de les écraser, de mettre le tout dans un linge et de les presser, car elles contiennent une huile très fine.

Parmi les nombreux fruits sauvages, les baies de sureau sont certainement ceux qui offrent le plus de possibilités. Vous pouvez les utiliser de mille façons en cuisine : cuites avec d'autres fruits, elles en améliorent la saveur ; cuites dans du vinaigre épice, elles deviennent un excellent condiment ou une sauce qui se conservera longtemps si vous la mettez dans des bouteilles hermétiquement fermées lorsqu'elle est encore chaude. Comme les fleurs, les baies peuvent servir à faire des jus fermentés alors que les fleurs de baies donneront un bon goût à vos confitures de groseilles à maquereau. Ne dédaignez pas les myrtilles, vous en ferez de très bons gâteaux. Vous pouvez faire de la confiture avec les airelles si vous en trouvez, mais leur saveur se conserve mieux en sauce, avec le gibier par exemple. Mûres et sorbes font de la très bonne confiture et n'oubliez pas les baies de genièvre qui donneront un petit goût acide très agréable à bien des plats.

SÈVE DE BOULEAU

Betula pendula



Peu de gens savent qu'autour d'eux les bouleaux peuvent être la source d'un parfait petit vin de pays. Le vin de bouleau est fabriqué à partir de la sève recueillie au printemps. Choisissez un bel arbre bien solide avec un tronc de plus de 30 cm de diamètre. Avec une perceuse sans fil ou un vilebrequin, percez un trou d'environ 2,5 cm dans l'arbre à une hauteur vous permettant d'accrochez un seau dans lequel la sève s'écoulera.

POMMIER SAUVAGE

Malus sylvestris



La pomme sauvage s'oppose à la prunelle pour le titre du fruit le plus acide. Une partie de son acidité est due à sa richesse en tanin. On l'utilise très souvent comme additif pour les vins pauvres en tanin. Par exemple, l'hydromel fermente mieux si on y ajoute un peu de jus de pomme sauvage.

MÛRIER

Rubus fruticosus



Pour de nombreux foyers, le rituel de la collecte des mûres est le signe évident de l'arrivée imminente de l'automne. Un bâton de marche à belle cambrure sera utile pour ramener vers soi les mûres les plus en hauteur, et même les tout-petits pourront se joindre à la fête. On peut les utiliser de mille et une façons, de la confection d'un excellent vin à un splendide accompagnement des tartes aux pommes, sans parler de la confiture.

SUREAU

Sambucus nigra



La baie de sureau est le plus polyvalent des fruits sauvages. Associée à presque tous les autres fruits, elle en sublime le goût et, bouillie dans du vinaigre épice, elle fait un parfait accompagnement. Le vin de sureau est excellent – il vieillit bien et on pourrait presque le prendre pour un vin rouge après 3 ou 4 ans en bouteille.

SUREAU NOIR*Sambucus nigra*

Le secret de l'introduction du sureau dans la confection d'une délicieuse boisson fruitée consiste à ne pas trop en mettre et à en effectuer la cueillette par une belle journée ensoleillée, lorsque son parfum et son nectar sont au plus haut. J'ai pu cueillir les sureaux les plus haut perchés (souvent les meilleurs) en prenant une binette et en tirant les branches vers moi.

AJONC Épineux*Ulex europaeus*

Peu de chose parvient à offrir l'exceptionnel spectacle de couleurs qu'offre l'ajonc en pleine floraison. Par une chaude journée de printemps, sa vue et son odeur font tourner les têtes. Et c'est avec ses fleurs que l'on fabrique ce qui est certainement l'alcool le plus succulent et le plus fin. La cueillette de la quantité de fleurs nécessaire est certes longue et fastidieuse, mais les enfants adorent s'y livrer... Quoi de mieux pour les occuper par une belle journée ensoleillée ?

NOisetier*Corylus avellana*

Le noisetier est une essence capricieuse qui peut pousser comme un champignon à certains endroits et qui s'y refuse à d'autres. Les noisettes sont le complément parfait de l'alimentation d'hiver. Vous pouvez les utiliser de mille et une façons. Laissez-les sécher avant de les stocker sans quoi elles se décomposeront.

CHÊNE*Quercus robur*

Dès la première éclosion de printemps, les feuilles du robuste chêne constituent la matière première d'un très bon vin de pays. Les glands qui poussent en automne peuvent être transformés en farine, mais ils sont de loin la nourriture de choix des cochons, dont ils sont une excellente source de protéines naturelles.

PRUNIER*Prunus domestica*

Les pruniers sont plus courants qu'on pourrait le croire. Vous remarquerez ses petits bourgeons blancs très particuliers au tout début du printemps, dans les haies fruitières. Relevez son emplacement et revenez à la fin de l'été pour voir comment se portent ses fruits. Mais attention, gardez son emplacement secret, car les nouvelles vont vite et les oiseaux pourraient bien avoir envie de partager votre butin.

PRUNELLIER*Prunus spinosa*

Le prunellier produit une liqueur délicieuse et les prunelles sont un complément magique aux liqueurs fortes. Récoltez vos prunelles après la première gelée. Prenez 228 g de prunelles, piquez-les sur toute leur surface avec une fourchette ou une épingle. Chacune doit être piquée plusieurs fois avant d'être intégrée au gin. Remplissez de prunelles une demi-bouteille ; ajoutez-y la même quantité de sucre, remplissez la bouteille de gin et, dans quelques mois, vous pourrez déguster une liqueur raffinée.

MARRONNIER*Castanea sativa*

Le marronnier des pays nordiques est trop petit pour qu'on puisse en consommer les fruits. Mais si la saison est bonne, il vous émerveillera. Les gens devraient être plus nombreux à planter des marronniers car leur bois est l'un des meilleurs pour fabriquer du mobilier compte tenu de sa stabilité et de sa faible tendance à se déformer et à rétrécir. Les marrons sont les meilleurs ingrédients dont vous pourrez faire votre dinde de Noël.

NOYER*Juglans regia*

Rien ne vaut un bon noyer pour obtenir un beau rendement. Le noyer pousse bien vite. Plantez sa graine et faites-le pousser en pot avant de le replanter. Les jeunes noyers sont très sensibles au gel, aussi évitez les poches froides et couvrez-le par temps froid : une quinzaine d'années plus tard, vous ferez votre première récolte. Les noix doivent être séparées de leurs bogue et bien sécher avant de pouvoir être stockées.

Les champignons

Quoi de plus beau en ce monde que de traverser un pâturage recouvert comme par magie de beaux rosés-des-prés d'une blancheur intacte. Parfois, si l'état du temps et du sol le permet, vous pourrez en observer des milliers.

Les parties comestibles des champignons sont les fruits produits par des quantités considérables de mycélium qui tirent leurs nutriments comme parasites des racines et de la végétation pourrissante. Si vous êtes novice en termes de cueillette, il est judicieux d'apprendre aux côtés d'un cueilleur plus expérimenté, car il existe une quantité de variétés qui ne demandent qu'à être ramassées.

Où chercher ?

La cueillette s'effectue toujours au petit matin. Les champignons poussent en une grande diversité d'endroits, mais ils ne supportent ni engrais chimiques ni pulvérisations. On dit que la boule-de-neige met vingt ans à percer après que l'utilisation de produits chimiques eut cessé, et j'ai constaté que c'était vrai. En réalité, la majorité des champignons comestibles pousse à proximité des bois et beaucoup entretiennent des relations d'étoile symbiose avec les racines de certains arbres. Mais les herbages sauvages produisent toujours une excellente récolte de

champignons chaque automne et vous retrouverez toujours la même variété au même endroit d'une année sur l'autre.

Que faut-il éviter ?

Il est certainement inutile de vous parler de l'amanite tue-mouches, car ce champignon rouge vif tacheté de blanc est bien connu de tous. Le plus dangereux de tous est l'amanite phalloïde (*Amanita phalloides*). Un seul spécimen contient suffisamment de toxines pour provoquer la mort de plusieurs personnes. Elle pousse généralement dans les bois, en particulier près des chênes. Elle peut prendre des couleurs différentes et ressembler à un rosé-des-prés, mais elle a pour caractéristiques distinctives des lamelles blanches sous son chapeau et une volve à son pied. Tous les champignons comportant une volve doivent de préférence être ignorés, car bon nombre sont toxiques. L'amanite phalloïde présente des spores blanches et non brunes comme la plupart des champignons comestibles.

Un autre champignon à éviter est l'agaric jaunissant, que l'on peut facilement confondre avec le rosé-des-prés ou la boule-de-neige. Il a pour caractéristique de prendre une couleur jaune vif lorsqu'on le frotte ou qu'on le coupe. De plus, il sent mauvais.

LE BOLET BAI

Boletus badius



On le trouve généralement dans les bois. Sa couleur varie de beige à brun. Il présente des lamelles jaune pâle sous le chapeau qui se tachettent de bleu si elles sont endommagées, ce qui le rend facilement reconnaissable. Sa chair prend également une teinte bleuâtre lorsqu'on la coupe et sent vraiment le champignon. Le pied n'est pas fibrillé mais plutôt lisse de la base au chapeau. Il a très bon goût et on peut le ramasser de l'été à l'automne. Vous pouvez le conserver coupé et séché ou congelé dès sa cueillette. Tranché, il a un goût rustique et fait d'excellents veloutés.

LE COPRIN CHEVELU

Coprinus comatus



Très courant mais très particulier, ce champignon est facilement repérable grâce à son chapeau en forme d'œuf chevelu. Il pousse souvent près des terres récemment travaillées, en vastes groupes. Le chapeau est recouvert de splendides mèches mousseuses blanches et le pied n'est pas voilé lorsque le chapeau s'ouvre en forme de cloche et présente ses lamelles noires. Ces champignons doivent être cueillis jeunes pour être mangés – ils sont d'ailleurs délicieux. Le coprin chevelu est un ingrédient parfait des soupes aux champignons. Mais, attention, ils se conservent mal, donc mieux vaut les consommer frais.

LA VESSE-DE-LOUP GÉANTE

Langermannia gigantea



Comme son nom l'indique, ce champignon peut atteindre une taille considérable. J'en ai vu certaines d'au moins 45 cm de diamètre, ce qui offre déjà de quoi faire un véritable festin, mais elles peuvent atteindre le double ! La vesse-de-loup géante ou tête-de-mort est aisément identifiable. Elles doivent être cueillies jeunes avant que les spores aient eu le temps de se développer et que les insectes aient pu prendre leur part du butin. Vous les couperez en tranches fines pour les consommer. En soi, elles n'ont que peu de goût mais rissolées avec du bacon, elles sont un véritable délice.

LA BOULE-DE-NEIGE

Agaricus arvensis



Ce champignon est une splendeur, c'est mon préféré. Vous ne le trouverez que sur d'anciens pâturages broués par les chevaux ou le bétail. C'est un de mes tout premiers souvenirs, la joie de trouver ces grands et magnifiques champignons lors d'expéditions au petit matin avec mes parents, puis leur préparation, rissolés, pour le petit déjeuner. La boule-de-neige a une légère odeur anisée et, à la différence du rosé-des-bois, ne rétrécit pas à la cuisson. Prenez soin de ne pas trop en prélever si vous avez la chance, en cette époque d'agriculture chimique, d'en trouver une colonie. Le chapeau de la boule-de-neige peut prendre une couleur jaunâtre mais attention à ne pas la confondre avec l'agaric jaunissant qui, lui, vous rendra malade.

LA CHANTERELLE
Cantharellus cibarius



Ces délicieux champignons très prisés apparaissent en clairière. Les connaisseurs garderont leur coin secret, car la chanterelle repousse au même endroit chaque année. Elles sont assez petites, et présentent une couleur jaune distinctive et dégagent une légère odeur d'abricot. Le chapeau prend la forme de petites trompettes au fil du temps et les lamelles, lourdes et irrégulières, se prolongent vers le pied. On les conserve de préférence dans de l'huile d'olive ou dans un mélange d'alcool et d'aromates. Elles ont un goût merveilleux et conviennent en particulier aux végétariens, car elles sont riches en protéines. La tubaire hivernale est tout aussi délicieuse mais moins courante. C'est une version plus petite et plus grise de la chanterelle qui pousse dans les bois plus tard dans l'année.

LA PÉZIZE ORANGÉE

Aleuria aurantia



Ce champignon a une couleur extraordinairement vive et on ne peut que le remarquer, car il pousse en colonies très fournies sur les pâtures comme sur la terre nue tout l'automne, jusqu'au début de l'hiver. Le chapeau ondule rapidement et présente une texture très ferme. Petit – jusqu'à 5 cm de diamètre – ce champignon a une belle couleur orange vif sur le dessus, qui s'affadit sur les marges duveteuses. Il se conserve bien séché.

LA COULEMELLE
Macrolepiota procera



Si la boule-de-neige offre l'explosion de saveurs et d'odeurs digne du roi des champignons, l'exquise coulemelle en est la reine la plus subtile. On la trouve généralement dans les champs ouverts, et elle présente de grandes écailles brunes symétriques qui convergent vers un renflement central prononcé. Le chapeau peut atteindre 25 cm de diamètre et ses lamelles sont blanches. Le pied est long et robuste, et comporte un large anneau. La coulemelle se conserve parfaitement séchée. Elle est délicieuse en beignets.

LE ROSÉ DES BOIS

Agaricus silvicola



Le rosé-des-bois, que l'on ne trouve que dans les bois, est la version plus affinée de son parent proche, la boule-de-neige. Il ne pousse pas dans une volve, à la différence de l'amani phalloïde et ses lamelles sont roses à brunes, et non blanches. La chair ne se décolore pas à la coupe et son odeur est légèrement anisée. Le chapeau est de couleur crème jaunâtre qui s'assombrit au fil du temps. Il est plus petit que la boule-de-neige et atteint péniblement les 10 cm.

LE BOLET COMESTIBLE
Boletus edulis



Le bolet comestible, mieux connu sous le nom de « cèpe », est la récompense suprême du cueilleur de champignons. On le trouve dans les bois ou parfois dans les bruyères, près des saules nains. Il peut atteindre un poids de plus de 1 kg. Lors de la cueillette, coupez le chapeau en deux pour vérifier l'absence d'asticots qui généralement se dirigent vers le pied. Vous reconnaîtrez le cèpe par son chapeau qui prend la couleur du pain tout juste sorti du four. La couleur s'assombrit à mesure que le cèpe vieillit. Sous le chapeau, on trouve des pores et non des lamelles. Le pied est bulbeux et solide, blanc rayé de crème. Il se conserve parfaitement séché en tranches fines.

L'AGARIC AUGUSTE

Agaricus augustus



Version plus massive de la coulemelle, l'agaric auguste est un champignon délicat. Il peut atteindre 25 cm de large et pousse dans les bois. Son chapeau est tacheté d'écailles brunes. Ses lamelles sont crème lorsqu'il est jeune et brunissent avec l'âge. Sa chair est d'un blanc éclatant et dégage une véritable odeur de champignon. Le pied est solide et souvent écaillé, avec un grand anneau souple sous le chapeau – il est trop ferme pour être consommé, sauf mijoté en ragout. Il a un goût prononcé et peut être congelé ou séché pour agrémenter les plats d'hiver.

L'ARMILLAIRE COULEUR MIEL
Armillaria mellea



Ce champignon jaune-brun est un tueur d'arbres, mais il n'en demeure pas moins comestible ! La partie active du champignon est son rhizomorphe, long cordonnet noir, qui progresse sous la terre et attaque les arbres qu'il détruit. Il pousse sur les arbres et les souches, généralement en vastes colonies. Sa chair est blanche et ses lamelles prennent une couleur crème à brun et les pieds sont robustes, solidaires à la base, et présentent un anneau blanc cotonneux sous le chapeau. Le chapeau a tendance à durcir si vous le séchez, donc congelez-le.

LE ROSÉ-DES-PRES

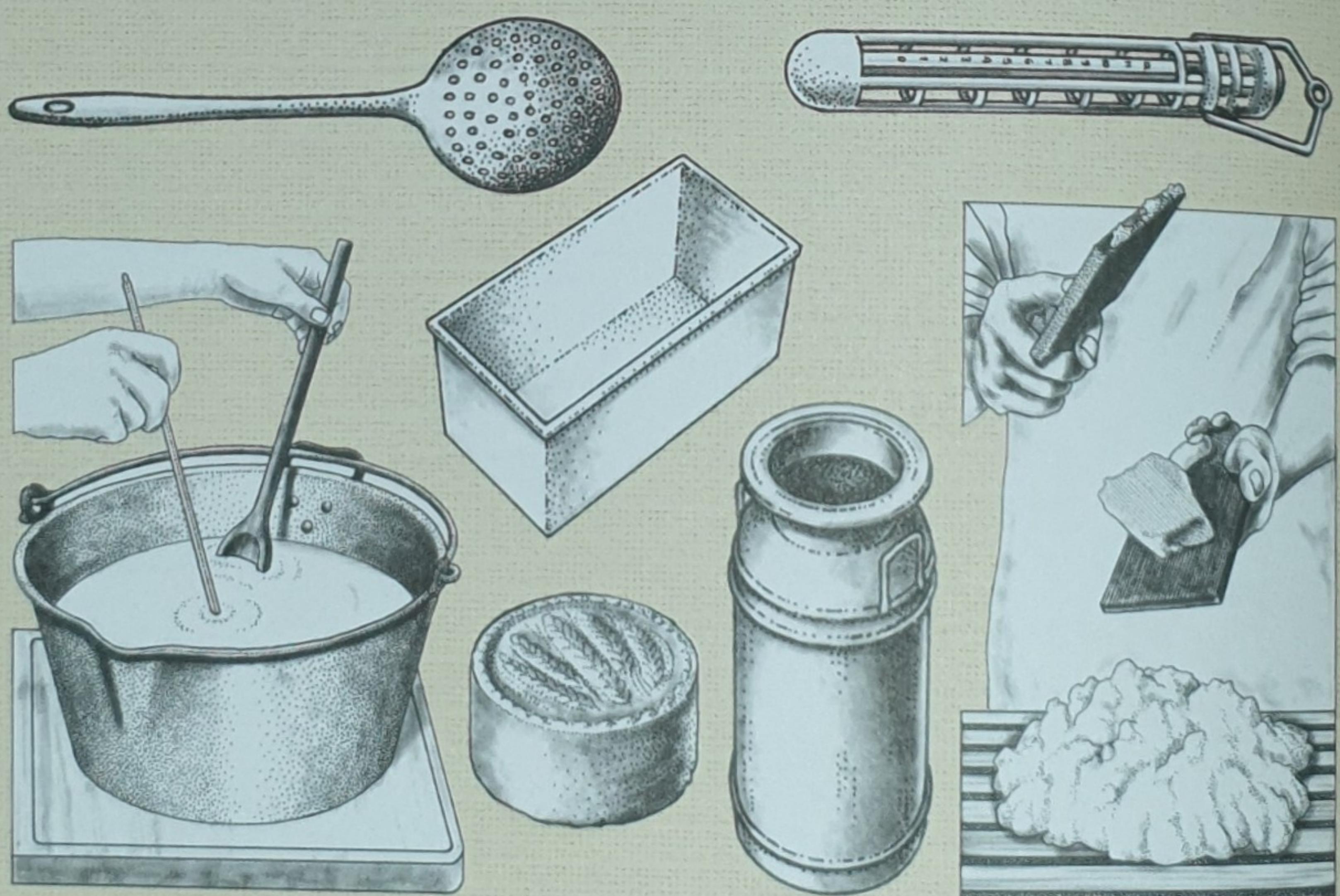
Agaricus campestris



Sans doute le plus connu des champignons. Avant que l'agriculture chimique ne fasse son apparition, des champs entiers étaient recouverts du prolifique rosé-des-bois. On le cueillera dès les premières averses suivant un été chaud. Le chapeau blanc et soyeux peut atteindre 10 à 12 cm de diamètre, ses lamelles sont rosées et il sent la terre. L'anneau qui entoure le pied est très fragile et manque souvent. Les asticots peuvent être un souci : vérifiez les spécimens les plus vieux en leur coupant le pied. Je les conserve par congélation ou séchage.

CHAPITRE SIX

Dans la laiterie



« Nous hésitons encore à acheter une vache. C'est difficile d'acheter une vache, surtout quand on n'y connaît rien, et nous ne voulons pas être bernés. Nous sommes allés voir un troupeau de jersiaises avec pedigree, et on nous en a proposé une – de réforme – au prix de cent vingt guinées. On peut s'offrir une quantité astronomique de lait pour cent vingt guinées. Et la note du vétérinaire est horriblement élevée pour les soins apportés à une jersiaise de race ou pour tout autre race à pedigree. Nous avons eu assez de bon sens – ou d'instinct – pour nous éloigner de ce troupeau surnourri. Quand on apprend à traire convenablement, ce que l'on parvient à faire en une semaine à peu près, la tâche devient agréable. J'ai maintenant hâte qu'arrivent les traites du matin et du soir. Il semble qu'une sorte d'amitié existe entre la vache et moi. Je pose ma tête contre son vieux flanc et je commence la traite, et une odeur agréable et un joli bruit s'échappent à mesure que le jet frappe le seau mousseux, et je me mets à penser, à faire le bilan et à me demander ce que nous allons manger ce soir au dîner. L'hiver, il fait noir et froid dehors, mais l'étable est chaude et ma lampe tempête renvoie des ombres sympathiques sur la bâisse. Tout cela dure dix minutes peut-être – matin et soir. »

John Seymour, *Fat of the Land*, 1961

La grange et l'étable

LA GRANGE

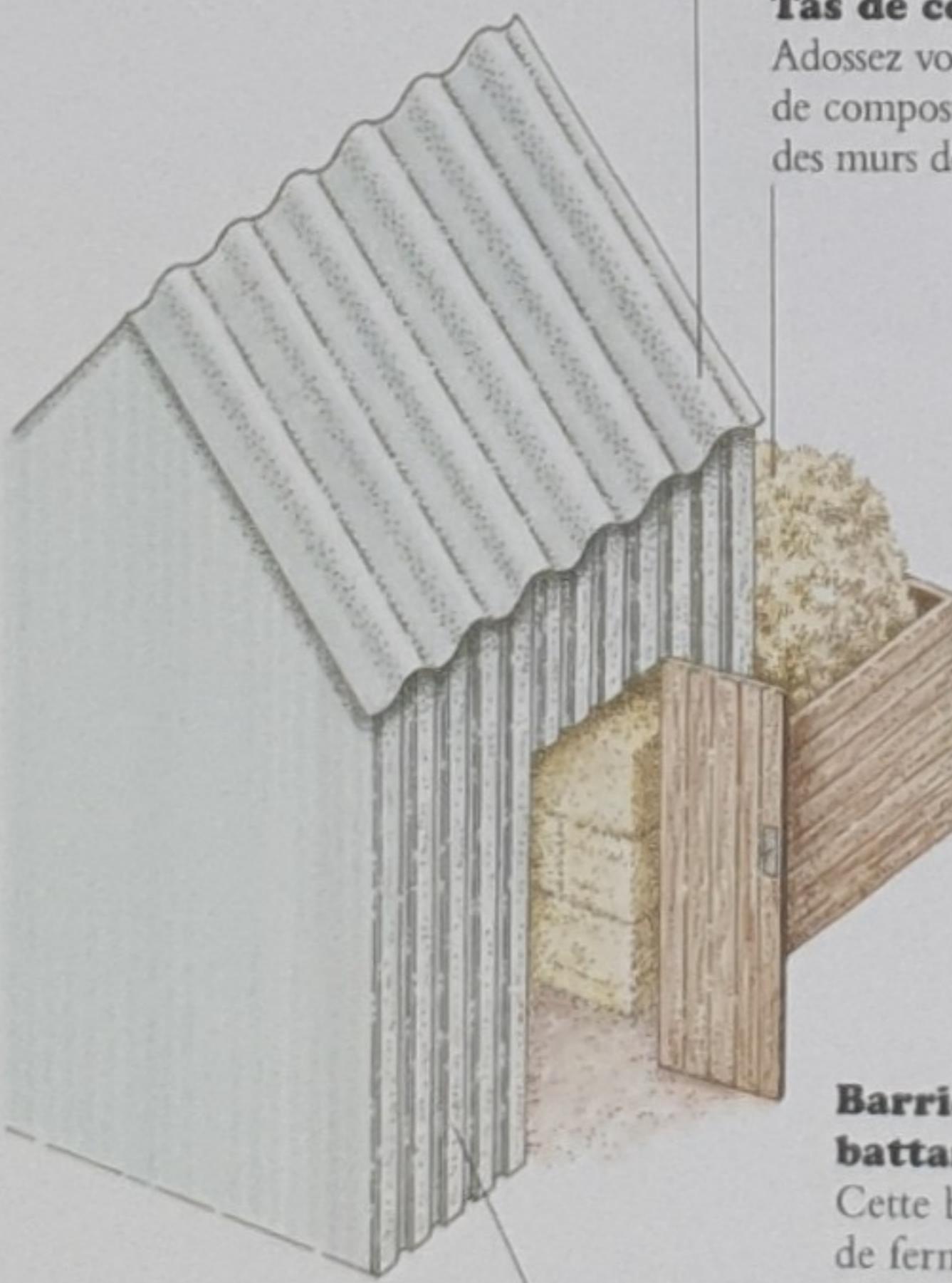
Pour une diversité de raisons, la grange a toujours été un endroit plutôt romantique. Bien sûr, le foin en lui-même incarne toute la générosité de la terre au printemps. Le bon foin sent délicieusement bon, et une grange bien pleine donne à l'autarciste un sentiment profond et merveilleux de satisfaction, impatient qu'arrivent les longues nuits d'hiver où le bétail dépend du foin pour se nourrir. Le foin est également confortable, et bon nombre d'entre nous se souviennent d'une après-midi de détente, couchés sur ce matelas naturel. J'ai deux souvenirs lointains de mes premières granges. Le premier me ramène à l'époque où, adolescent, je suais sang et eau pour porter les lourdes meules jusque sous le toit brûlant. Les extrémités du foin comprimé étaient dures, et la sueur piquait lorsqu'elle roulait sur les éraflures. Mon second souvenir est celui de tous les doux instants passés dans le foin avec le chat de la ferme ou, si j'avais eu plus de chance, avec une jolie jeune fille.

Quelques astuces pour la grange

La grange doit être fonctionnelle et bien située. Choisissez son emplacement de façon à réduire la distance sur laquelle le foin doit être transporté. J'ai fait en sorte que l'arrière de ma grange s'ouvre sur une route afin de pouvoir charger le foin facilement, tandis que l'avant se situe à quelques mètres seulement de

GRANGE ET ÉTABLE

Ces deux bâtisses constituent le cœur de la traite. Leur emplacement et leur agencement sont essentiels pour vous faciliter la tâche au quotidien.



Parois en lattes de bois

Les lattes de bois posées à la verticale empêchent la pluie de rentrer dans la grange tout en laissant l'air y pénétrer. Dans l'idéal, on se procurera des chutes de bois à bas prix (voire gratuitement !) dans une scierie.

Un toit solide et économique

Vous ferez certainement votre toit en tôle ondulée, quelle qu'en soit la forme, sauf si vous avez la chance de disposer d'un ancien bâtiment.

Tas de compost

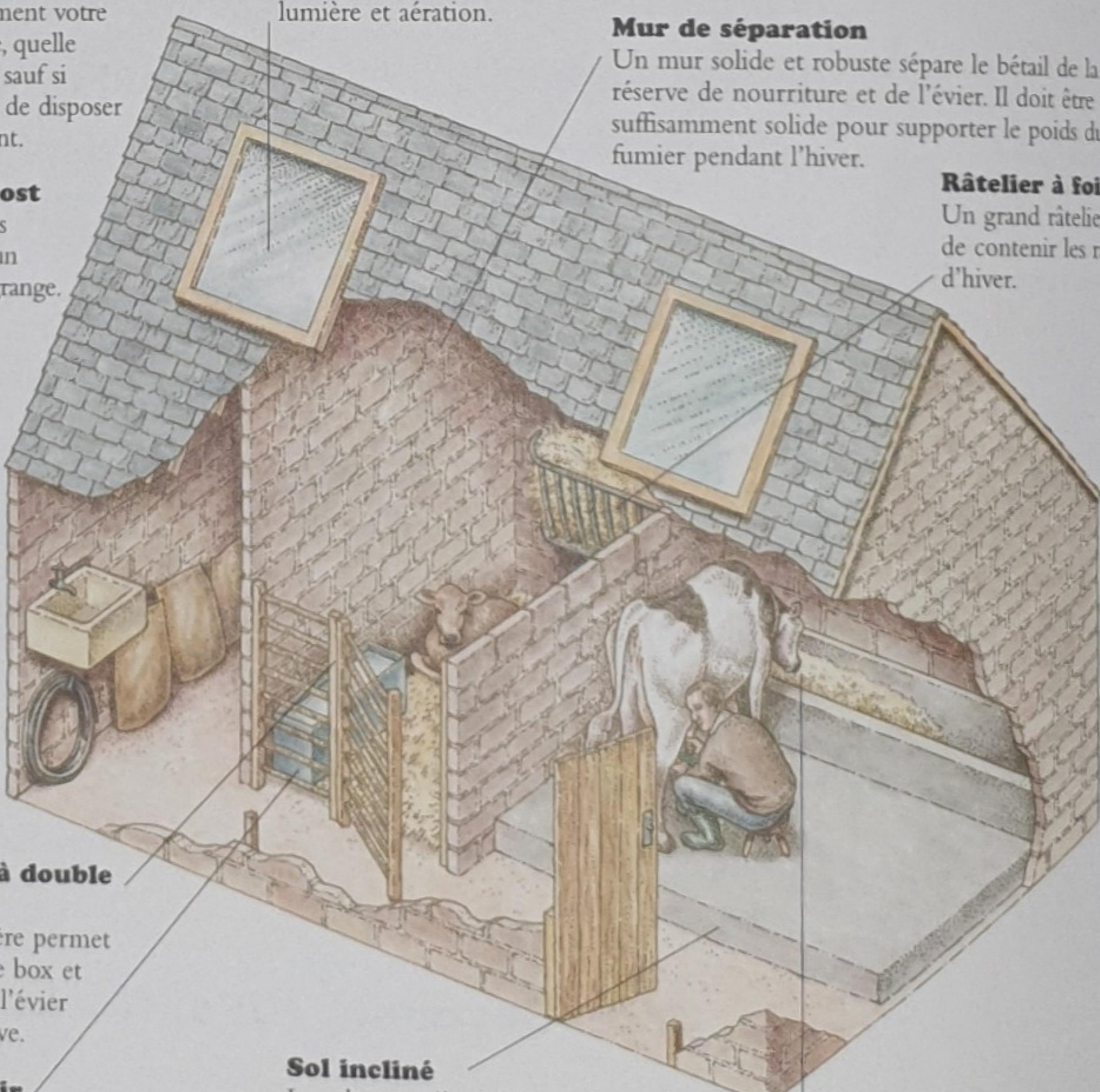
Adossez votre tas de compost à l'un des murs de la grange.

Barrière à double battant

Cette barrière permet de fermer le box et d'accéder à l'évier et à la réserve.

Abreuvoir

Abreuvoir approvisionné en permanence par un tuyau pour que les vaches puissent y boire.



l'étable. Cet agencement est idéal. En se débrouillant bien, on peut utiliser l'un des murs de la grange pour adosser son tas de compost. Il est important de vérifier la bonne aération de la grange. L'air stagnant et poussiéreux ne risque pas d'aider votre foin à traverser l'hiver. Beaucoup d'agriculteurs ouvrent deux ou trois murs à l'air. J'ai constaté que des lattes de bois posées à la verticale et espacées de 4 ou 5 cm font d'excellents murs de grange. Les lattes à la verticale permettent d'empêcher la pluie de rentrer, elle coule le long de celles-ci et se déverse au sol, ce qui serait impossible avec des lattes horizontales.

Votre construction doit être économique, solide et simple. Si vous pouvez vous procurer du pin thermo-traité (peut-être auprès d'une scierie locale), vous pourrez fabriquer des poteaux d'angle très robustes. Enfoncer les pieds à 1 m de profondeur dans la terre. Veillez à ce qu'ils soient bien verticaux avant de ramener la terre. Vous pourrez alors scier le haut de vos poteaux à la hauteur désirée. Le toit est généralement en tôle ondulée, sous toutes ses formes modernes. Si vous le pouvez, procurez-vous des chutes de bois auprès d'une scierie pour construire vos parois. Laissez une vaste ouverture sur un côté, et faites en sorte qu'elle se trouve à proximité de votre voie d'accès, pour simplifier le chargement du foin. La porte de votre grange doit être suffisamment large pour pouvoir y pénétrer avec une pleine fourche de foin. Et elle doit être assez solide pour résister aux assauts du vent.

Fenêtre supérieure

La fenêtre supérieure apporte lumière et aération.

Mur de séparation

Un mur solide et robuste sépare le bétail de la réserve de nourriture et de l'évier. Il doit être suffisamment solide pour supporter le poids du fumier pendant l'hiver.

Râtelier à foin

Un grand râtelier de contenir les rats d'hiver.

L'ÉTABLE

L'étable moderne est un endroit extrêmement fonctionnel où chaque espace a son utilité précise. La conception et l'agencement ont évolué au fil des années d'essais et d'erreurs, aussi gardez à l'esprit certains points importants. Pour traire efficacement une vache, vous devez vérifier plusieurs choses : la vache doit être attachée de façon sûre sans pour autant trop la contraindre, elle ne doit pas s'inquiéter pour son veau et enfin, et c'est tout aussi important, son arrière-train doit être positionné de façon que ses excréments ne vous tombent pas dessus ni dans le seau de traite. Pour finir, votre espace de traite doit être facile à nettoyer.

Tous ces objectifs sont atteints si vous organisez minutieusement votre étable. La vache est contente si elle a devant le museau une énorme quantité de nourriture. Ainsi, vous placerez à l'extrémité de votre espace de traite une mangeoire de belle taille presque au niveau du sol. Nous avons installé une mangeoire en béton. Rappelez-vous que tout ce qui n'est pas vraiment solide sera très probablement cassé à un moment ou à un autre si l'animal s'énerve. Notre mangeoire en béton mesure 76 cm de large. Tous les conteneurs de nourriture, surtout dans l'étable, doivent être parfaitement fermés au cas où la vache viendrait à se libérer.

La vache est attachée par une chaîne fixée à un anneau mural qui peut coulisser le long d'une glissière verticale en acier. Cela permet à la vache de lever et baisser la tête facilement tout en demeurant attachée au mur. Elle ne peut donc pas briser son lien mais ne se sent pas entravée, ce qui évite un éventuel mouvement de panique. Elle sera également plus paisible si elle sent la présence de son veau, d'où la nécessité d'installer une logette près de la zone de traite. Vous pouvez y placer le veau pendant que vous trayez sa mère. Une logette normale mesure environ 1,70 m sur 2,80 m, ce qui offre un espace suffisant à l'animal adulte et beaucoup de place au petit.

Pour être certain que les déjections de la vache ne tombent pas dans le lait (ou sur le trayeur), vous surélevez l'espace de traite d'une vingtaine de centimètres par rapport au caniveau, à l'arrière de l'animal. Vous veillerez également à ce que la longueur de l'espace de traite soit respecté (1,70 m depuis le bord extérieur de la mangeoire dans notre étable, ce qui a l'air de convenir). Évidemment, le sol sera incliné à partir de la tête de la vache afin que les saletés et la paille tombées à terre puissent être évacuées au jet d'eau et se déverser dans le caniveau. Veillez à disposer d'un bon système d'évacuation des eaux usées. Sans problème, vous pouvez nettoyer l'étable avec un tuyau d'arrosage raccordé à un robinet. Un arroseur électrique peut être la bonne solution si vous disposez de prises dans l'étable. Il vous faudra également un évier et un robinet pour nettoyer vos outils et matériels.

Et si vous ne voulez pas nourrir tous les rats du quartier, vous ferez le nécessaire pour conserver les aliments (orge, grain, etc.) dans des conteneurs à l'épreuve des rats. Nous avons constaté que les vieux congélateurs en panne convenaient parfaitement à cet usage, et vous pouvez vous en procurer pour rien. De même, je trouve pratique de conserver la nourriture animale dans la réserve de notre étable qui dispose d'un point d'eau pour préparer les aliments et d'un évier pour nettoyer. N'oubliez pas de

prévoir un point d'eau dans votre logette (un petit abreuvoir fera l'affaire) et un râtelier à foin large et solide.

Créer une laiterie fonctionnelle

La laiterie n'est pas le lieu où l'on traite les vaches, mais celui où l'on traite le lait. La plupart des exploitants sont contraints de le faire dans leur cuisine. Nous avons fabriqué notre beurre, notre fromage et nos yaourts dans notre cuisine pendant vingt ans, plutôt brillamment d'ailleurs, nous aussi. Mais il faut avouer que transformer sa cuisine en laiterie est une tâche difficile et compliquée et que si l'on peut disposer d'une pièce essentiellement consacrée à cette activité, mieux vaut s'en offrir le luxe.

La laiterie doit être aussi fraîche que possible et très aérée. Les plans de travail doivent être en marbre, en ardoise ou en clavettes (morceaux de bois arrondis). Idéalement, le sol est bétonné ou carrelé et comporte un caniveau pour évacuer les eaux usées. Vous devez pouvoir y déverser de grands volumes d'eau froide que vous évacuerez. Un revêtement en béton exige une finition très soignée. Utilisez quatre volumes de sable pour un volume de ciment pour les sols et cinq volumes pour un pour les murs. Lissez très soigneusement à la truelle. Mieux vaut le laisser brut (ne pas le blanchir ni le peindre). Bouchez toutes les fissures du plafond pour éviter les chutes de poussière.

Les laiteries traditionnelles des fermes d'autrefois étaient toujours orientées vers le nord ou l'est de la maison, les emplacements les plus frais, car ils sont peu soumis à un ensoleillement direct. Les fenêtres pouvaient s'ouvrir pour laisser entrer l'air, mais toutes les aérations devaient être protégées par des moustiquaires comme celles qui équipent les caravanes et que l'on trouve désormais très couramment dans les magasins de bricolage. À côté de la laiterie se trouvait le garde-manger, lui-même équipé de fenêtres à moustiquaires et orienté au nord. C'est là que l'on conservait légumes et fromages avant l'apparition du réfrigérateur. Des sols robustes en pierre ou en brique permettaient de conserver une température ambiante fraîche. Et l'on y trouvait toujours au moins une porte protégeant tout l'espace de la chaleur des pièces du corps principal.

Toutes les étagères que vous poserez dans votre laiterie devront être facilement lavables. Choisissez-les en bois verni ou dans un matériau synthétique comme celui utilisé pour les plans de travail des cuisines. Rappelez-vous que le contreplaqué n'a pas sa place dans la laiterie : il absorbe l'eau et se dégrade très rapidement.

Vous devez disposer d'eau froide et d'eau chaude, de préférence bouillante, car la stérilisation est l'élément le plus important. Vous devez équiper votre laiterie d'un grand évier. Je préfère les égouttoirs en clavettes. L'eau s'écoule directement au sol par les interstices des clavettes et l'air vient sécher les ustensiles.

La laiterie idéale comporte un minimum de placards, de réfrigérateurs et autres équipements directement posés au sol. Ainsi, toute la surface au sol peut être lavée à grande eau. Ne vous donnez pas la peine de produire votre lait si vous devez ensuite le laisser tourner par manque d'hygiène. Ne conservez jamais rien dans la laiterie qui ne soit pas indispensable, car tous les objets prennent et conservent la poussière.

La laiterie

LE MATERIEL DE LAITERIE

Une écrêmeuse ou des bacs de décantation sont un atout. Installez l'écrêmeuse sur un support solide. Vous aurez besoin d'une baratte (un appareil permettant de transformer la crème) et d'un malaxeur (voir ci-contre) ou d'une table plate et propre pour travailler le beurre. Une cuve de fromagerie permet de soulager le travail. C'est une boîte oblongue, de préférence en inox. Le lait qui y est placé peut être chauffé ou refroidi en faisant couler de l'eau chaude ou froide sur le revêtement en acier. Elle doit être facile à transporter et être équipée d'un robinet afin de drainer le petit-lait extrait pendant la fabrication du fromage.

Il vous faudra également une presse à fromage, une faisselle et un foncet, sauf si vous ne prévoyez que de fabriquer du stilton, qui ne nécessite pas de pressage. La faisselle est un cylindre ouvert sur le dessus et percé de trous pour laisser s'écouler le petit-lait. Le foncet est un piston que l'on introduit dans la faisselle et qui presse le fromage. La presse en elle-même est une association complexe de poids, de leviers et d'engrenages qui exercent une pression sur le foncet et donc sur le fromage, à l'intérieur de la faisselle.

Il est difficile aujourd'hui de trouver des presses à fromage, mais vous pouvez improviser. Percez des trous au fond d'une boîte de conserve vide ou d'une vieille casserole. Voilà, vous avez fabriqué votre faisselle. Découpez un disque de métal afin de l'y insérer. Voici votre foncet. Vous presserez en posant des poids, tout objet assez lourd. Les petites presses à fromage que vous pouvez voir dans le commerce et qui fonctionnent par un système de ressort sont très difficiles à utiliser dans la pratique. À mesure que le fromage est comprimé, la pression baisse puisque le ressort se détend. La presse idéale fonctionne par un système de poids et de leviers afin qu'une pression constante soit exercée. Un charpentier du coin nous a

fabriqué la nôtre sur le modèle d'une presse que nous avons aux Pays-Bas (voir illustration). Elle fonctionne à merveille.

Les autres incontournables sont un placard hermétique, une poussière pour y ranger les thermomètres, un acidimètre, une cloche hermétique pour votre beurre et votre fromage. Les dures ne seront pas conservées dans la laiterie car elles abîmeraient.

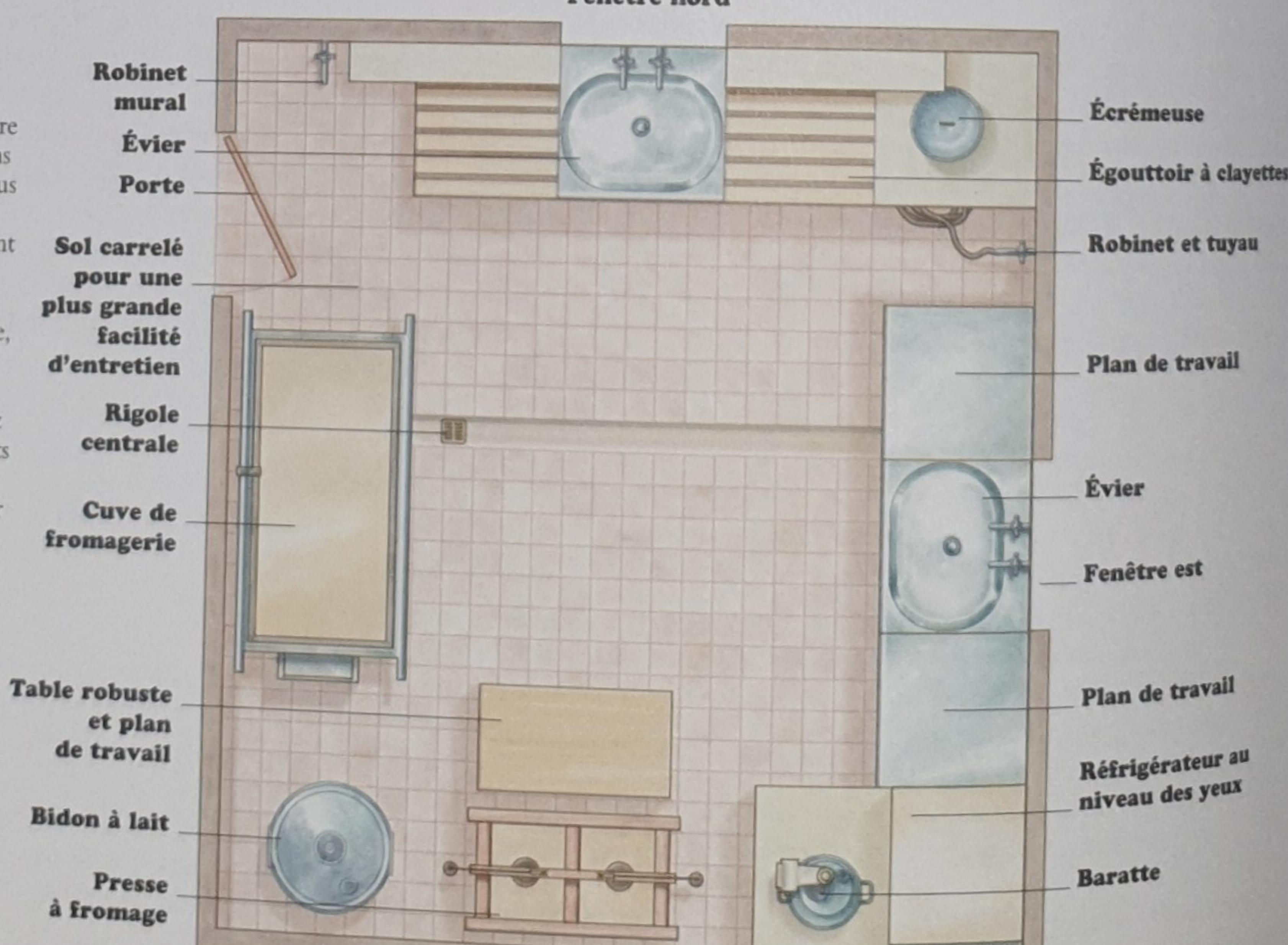
Hygiène des récipients et ustensiles de laiterie

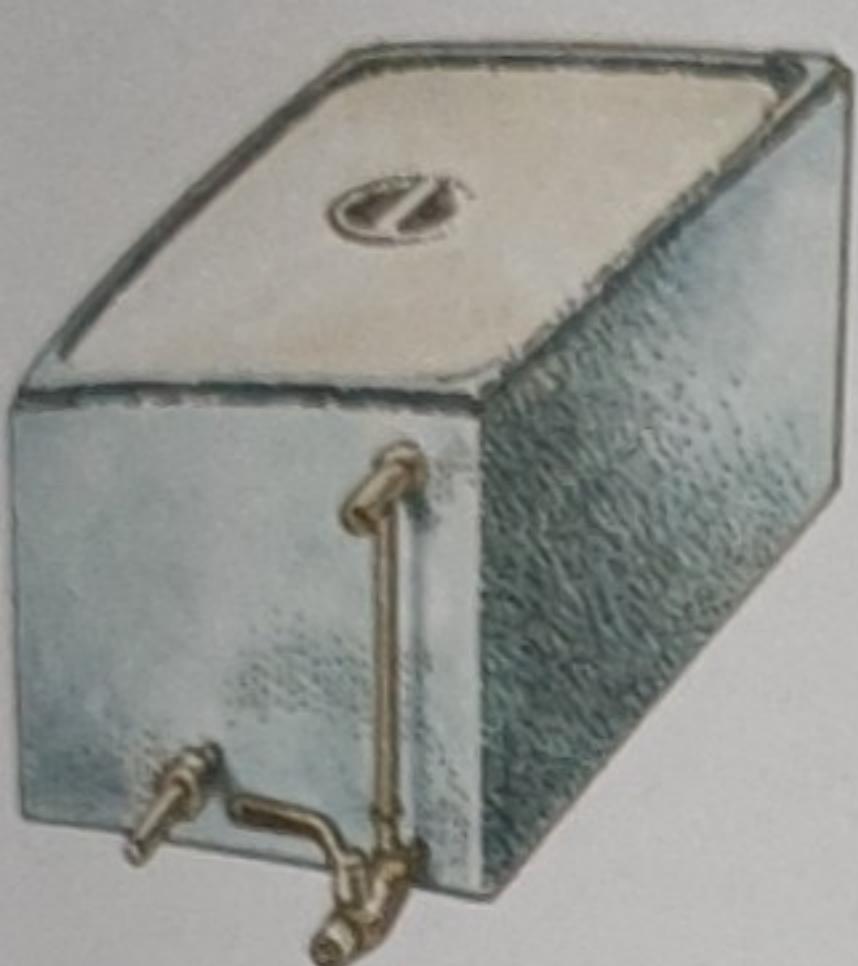
- 1 Enlevez manuellement la crème, le lait, les résidus qui colleront à la cuve, à l'intérieur comme à l'extérieur, avec de l'eau froide ou chaude et une brosse.
- 2 Nettoyez l'intérieur de la cuve à l'eau bouillante.
- 3 Rincez soigneusement la cuve à l'eau froide pour la faire ressortir.
- 4 Retournez la cuve sur une surface lui permettant d'être séchée par l'air.
- 5 Laissez la cuve retournée jusqu'à ce que vous en ayez à nouveau besoin. N'essuyez jamais un ustensile de laiterie avec un torchon, même si vous pensez que le linge est propre.

Nettoyez toujours vos ustensiles de laiterie dès qu'ils sont utilisés. Utilisez de l'eau claire et froide. Ne laissez jamais les ustensiles trempés dans du lait. Rappelez-vous que le lait est l'aliment préféré des bactéries ! Dès que le lait quitte le pis de l'animal, les bactéries attaquent et le lait commence à surir. S'il s'agit d'une mauvaise bactérie, il ne va pas surir mais tourner. Le lait surriera avec un goût particulier, aigre certes, mais pas désagréable. En revanche, un lait tourné est immonde. Les bactéries saines, elles (nommées *Bacillus lactis* ou lactobacilles), seront naturellement présentes dans tous les produits laitiers.

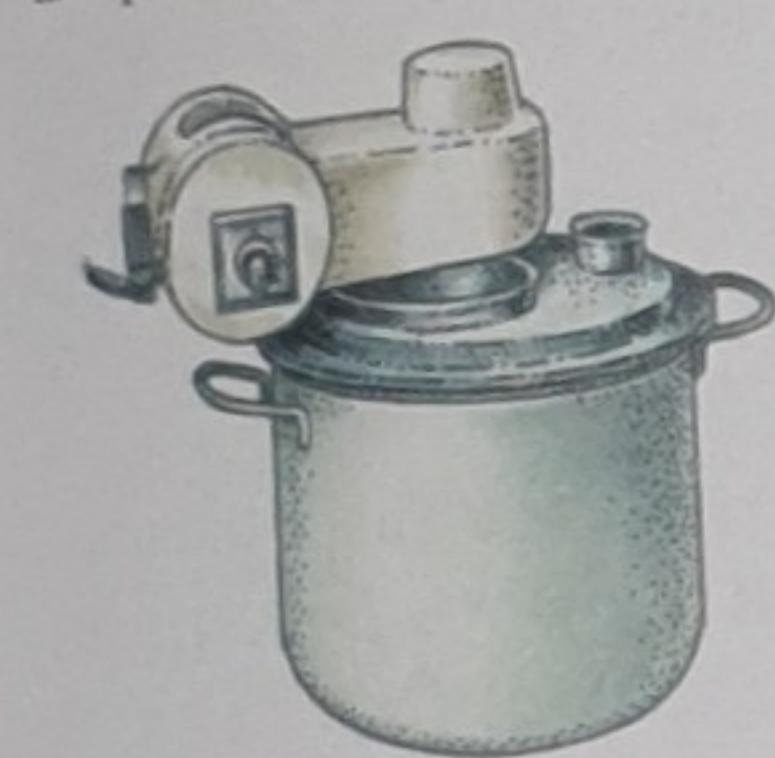
PLAN DE LA LAITERIE

Vous pouvez fabriquer votre beurre et votre fromage dans la cuisine, mais si vous disposez d'une pièce ou d'un appentis dont vous ne savez que faire, transformez-le en laiterie. Si possible, le sol sera carrelé ou bétonné et équipé d'une rigole. Installez de nombreux robinets d'eau chaude et froide, un grand évier et des égouttoirs que vous fabriquerez en espaçant des clayettes.





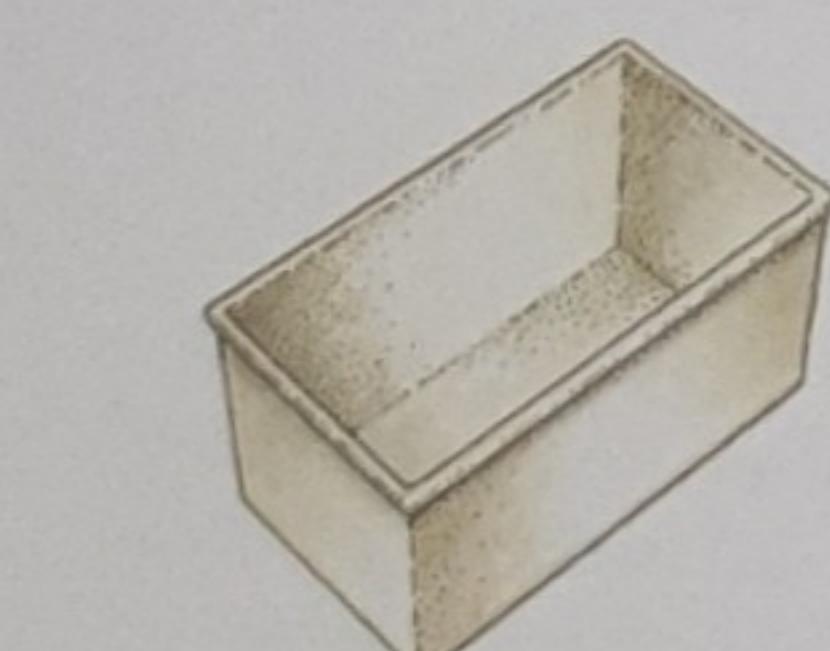
CUVE DE FROMAGERIE
Grand conteneur à deux épaisseurs que l'on peut refroidir ou réchauffer lentement et efficacement en faisant circuler de l'eau autour du lait. Elle est souvent montée sur roues pour la déplacer plus facilement.



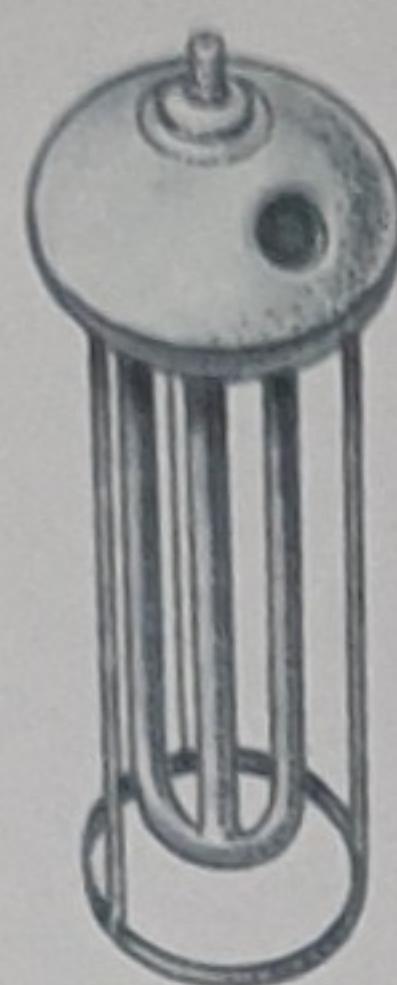
BARATTE
Un grand récipient solide dans lequel est exercé un mouvement rotatif qui transforme la crème en beurre. Les versions électriques actuelles simplifient grandement la tâche et permettent de réaliser de plus petites quantités.



ÉCUMOIRE
C'est un outil simple qui permet d'enlever les solides dans ou à la surface du lait. En inox, il mesure environ 10 cm de diamètre.



MOULE
Ce sont des récipients que l'on utilise pour donner une forme particulière aux fromages. Les moules modernes en plastique, ronds ou carrés, sont spécifiquement conçus pour différentes pâtes molles.



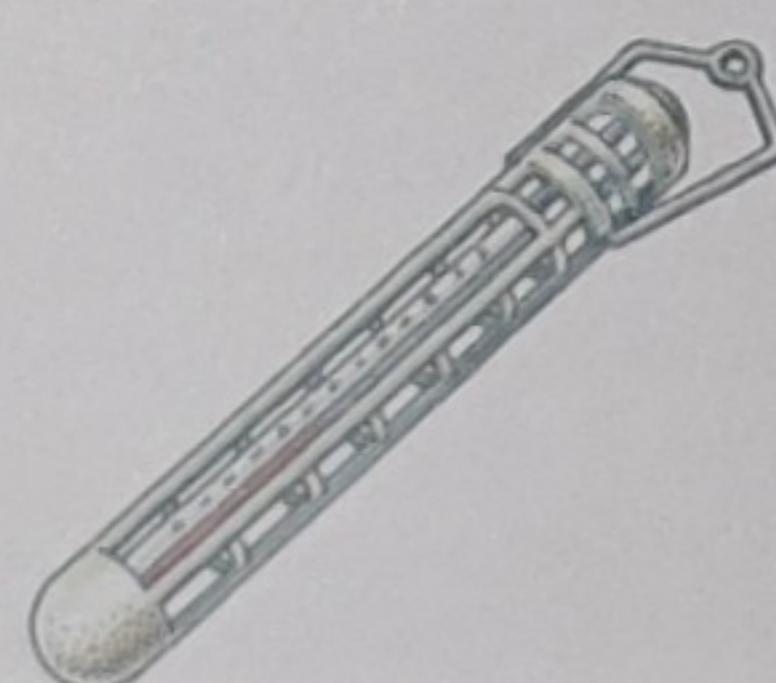
REFROIDISSEUR POUR BIDONS

Cet appareil comporte une longue tuyauterie fermée. Il est introduit dans le bidon à lait et, en y faisant circuler de l'eau froide, il permet de faire tomber la température du lait frais.



ÉCRÉMEUSE

Il s'agit essentiellement d'une judicieuse combinaison de compartiments destinés à séparer la crème du lait. Les versions électriques modernes sont plus petites et plus propres que l'écrémuse traditionnelle.



THERMOMÈTRE

L'instrument standard de relevé de la température d'un liquide. Il flotte dans un étui de protection en plastique. Il doit être suffisamment grand et être gradué jusqu'à 100 °C.



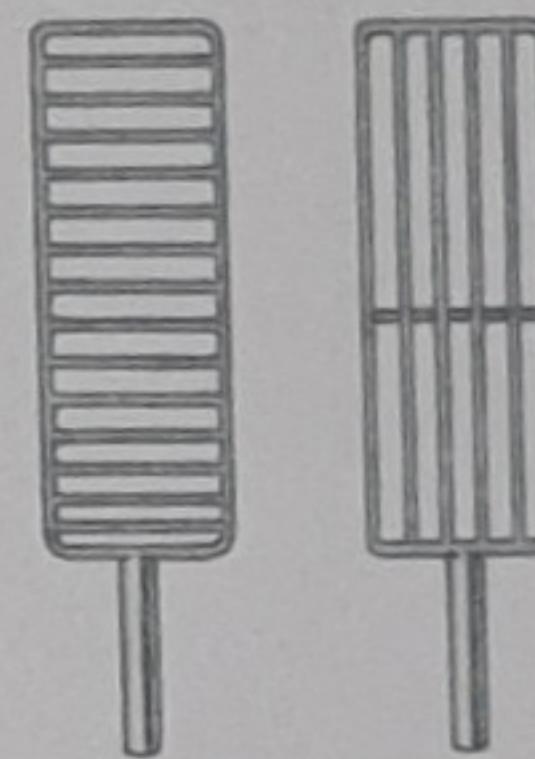
CUVE DE CUISSON

Une grande cuve solide en inox que l'on peut placer sur le feu pour réchauffer des liquides. Parmi les autres accessoires de la laiterie, on citera les seaux de traite et les tamis en aluminium ou en inox.



BIDON À LAIT

Ce récipient à la forme si familière est utilisé pour recueillir le lait frais et, autrefois, on le voyait couramment au bord des chemins attendant la collecte quotidienne du lait. Aujourd'hui, il est en polypropylène et en inox.



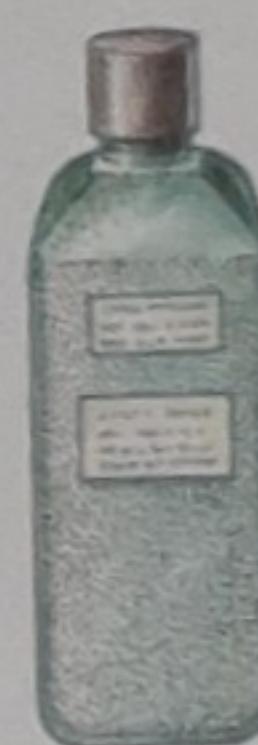
TRANCHE-CAILLÉ

Le tranche-caillé n'est rien de plus qu'une série de couteaux ou de longues lames servant à couper le caillé selon les dimensions souhaitées pour fabriquer le fromage. On les trouve en inox ou en plastique.



PRESSE À FROMAGE

Équipement essentiel qui doit parfaitement fonctionner si l'on veut fabriquer un fromage de bonne qualité. Il en existe plusieurs modèles ; le nôtre a été fabriqué sur un excellent modèle néerlandais.



PRÉSURE

Ce sont les enzymes prélevés sur l'estomac d'un veau et utilisés pour débuter le processus de fabrication du fromage à partir du lait. On trouve de la présure végétarienne chez certains fournisseurs spécialisés.



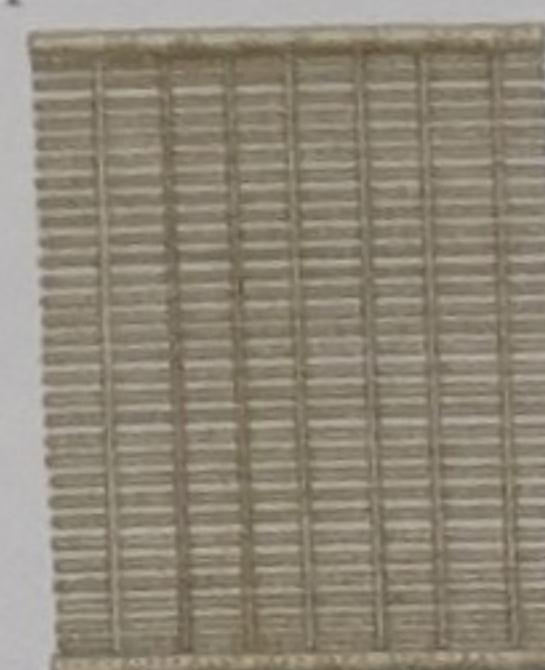
MOUSSELINE

Un tissu fin qui ne peluche pas. On l'utilise pour égoutter les pâtes molles. Il est généralement vendu au mètre.



FAISSELLE

Un tube en inox dans lequel on place le caillé pour y être pressé et se transformer en fromage. Chaque taille de faisselle a son propre foncez qui exerce la pression. Les trous permettent au liquide de s'échapper.



CLAYON DE PAILLE

Ces petits clayons sont très utiles. On les place sous les fromages frais afin de les laisser « respirer ». Le clayon de paille doit rester propre et aéré en permanence.



BAC DE DÉCANTATION

Il s'agit d'un récipient creux, aux bords évasés, en inox, que l'on utilise pour laisser la crème lever. Une astuce : fabriquez un couvercle en contreplaqué pour éviter que les mouches et autres insectes volants ne viennent y plonger.

Faire du beurre et de la crème

CRÈME

Si vous laissez du lait dans un coin, la crème va monter à la surface et vous pourrez l'enlever. Vous faites cela avec une écope ou une écrémoire : un disque de métal légèrement bombé, avec des trous qui laissent passer le lait mais retiennent la crème. Ou, si vous mettez votre lait dans un plat peu profond ayant un bouchon en dessous, vous pouvez faire couler le lait et la crème restera dans le plat.

Vous pouvez également utiliser une écrèmeuse : il s'agit d'une centrifugeuse qui fait tourner le lait lourd, sépare la crème plus légère et les évacue par deux becs verseurs séparés. La crème obtenue par une écrèmeuse contient 35 % de graisse butyrique (15 % de plus que le lait écrémé). Le lait doit être chaud pour pouvoir être séparé.

Plus le lait est froid, plus la crème montera vite à la surface. Et de toute manière, c'est une très bonne chose que de refroidir le lait dès qu'il sort de la vache. Le froid ralentit l'action des micro-organismes qui rendent le lait aigre. Évidemment, plus le récipient dans lequel vous mettez votre lait est grand et peu profond, plus vite la crème se formera.

Crème caillée

Laissez reposer du lait frais pendant 12 heures, puis chauffez-le jusqu'à 90 °C et faites-le immédiatement refroidir. Laissez à nouveau reposer, mais pendant 24 heures, puis écrémmez. C'est de la crème caillée.

BEURRE

On fait le beurre en battant la crème. Mais cela ne fonctionnera pas tant que la crème n'a pas « mûri » : en clair, tant que les bactéries lactiques n'auront pas transformé un peu de lactose, ou sucre de lait, en acide lactique.

Dans l'industrie, la crème est d'abord pasteurisée pour tuer toutes les bactéries, y compris celles de l'acide lactique, puis on injecte de véritables bactéries de culture. Nous ne pouvons ni ne voulons être aussi scientifiques, mais nous faisons un beurre tout aussi bon en gardant notre crème aussi longtemps que cela est possible, c'est-à-dire 24 heures. En fait, on peut la conserver deux fois plus longtemps à condition que les ustensiles soient vraiment très propres. Après chaque traite, nous rajoutons un peu de crème à une température d'environ 20 °C. Puis, avant de battre, nous faisons en sorte que la dernière crème ait été rajoutée au moins 12 heures auparavant.

Barattage

Le modèle le plus répandu de baratte est un simple tonneau dans lequel la crème est tournée et retournée, tombant d'un côté sur l'autre et se battant toute seule. Mais il existe aussi des barattes à moulinet où les pales battent la crème. Pour de petites quantités, vous pouvez faire du beurre en le battant avec une cuillère en bois ou une louche, avec un bâton dans un cylindre ou avec un batteur à œufs. En fait avec tous les instruments qui permettent de bien battre la crème. Si la crème a plus ou moins le bon degré d'acidité et la bonne température, elle « viendra », c'est-à-dire se transformera tout à coup en petites gouttelettes de beurre, en l'espace de 2 ou 3 minutes. Si elle n'est toujours pas « venue »

après 10 minutes, prenez sa température, et ramenez-la à 20 °C. Puis essayez de battre à nouveau.

Quand vous battez, le degré d'acidité de la crème n'est pas important, à condition, toutefois, que la crème ne soit pas mauvaise. Goûtez-la. Si elle est mauvaise, elle est inutilisable. Quand le beurre est « venu », videz le babeurre. (Si votre crème a été conservée dans de bonnes conditions, c'est la plus délicieuse boisson du monde.) Ensuite, vous devez laver votre beurre. Et vous devez le laver jusqu'à ce que toutes les traces de crème, babeurre ou eau aient disparu.

Malaxeur

Il existe une très belle invention appelée malaxeur à beurre. Cela sert à faire sortir l'eau du beurre en le pressant. C'est un rouleau denté en bois dans une cuvette plate, également en bois. Versez de l'eau fraîche et propre, et pressez jusqu'à ce que l'eau qui sort soit absolument limpide, sans aucune trace de lait. Et ce n'est que lorsque la dernière goutte d'eau propre a été extraite que votre beurre est fait. À partir de ce moment-là, ne l'exposez pas trop à la lumière ni à l'air et emballez-le, il se conservera plus longtemps.

Cependant, ne vous désespérez pas si vous n'avez pas de malaxeur à beurre. Lavez et pressez avec des palettes à beurre ou des planchettes en bois. La plupart des débutants ne lavent pas assez leur beurre et, après une semaine ou deux, il a un goût de rance. Alors, pressez, pressez et pressez encore.

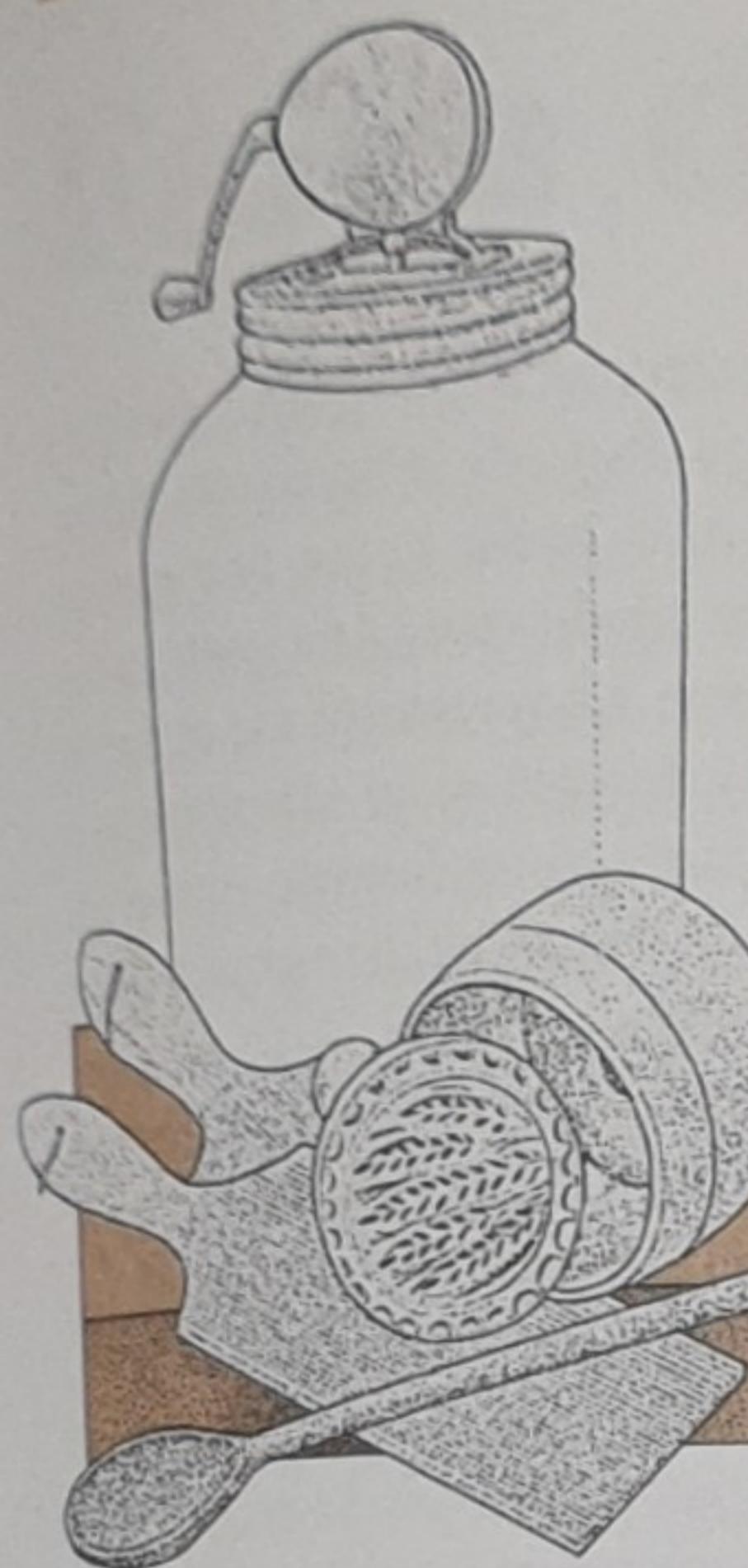
Salage

Si vous désirez avoir du beurre salé, faites le dernier lavage avec de la saumure, ou bien salez avec du sel fin et mélangez soigneusement. Si, quand vous goûtez, vous trouvez votre beurre trop salé, refaites un lavage.

Pour conserver du beurre, ajoutez-y 2,5 % de son poids de sel et faites ainsi : ébouillantez une cruche, un pot ou un tonneau. Séchez-le au grand air et sous le soleil. Mettez une poignée de beurre dans votre pot et tassez autant que vous le pouvez pour faire sortir tout l'air. Continuez à ajouter du beurre en mettant un peu de sel après chaque couche et en pressant toujours bien avec votre poing pour faire sortir l'air. Quand le pot est plein ou que vous n'avez plus de beurre, couvrez avec une couche de sel et un papier parcheminé ou tout autre couvercle. Votre beurre se conservera pendant des mois. S'il est trop salé, vous le lavez simplement avant de le manger. Il sera aussi bon que du beurre frais. Mais souvenez-vous qu'il doit toujours être très bien lavé lorsque vous le faites la première fois.

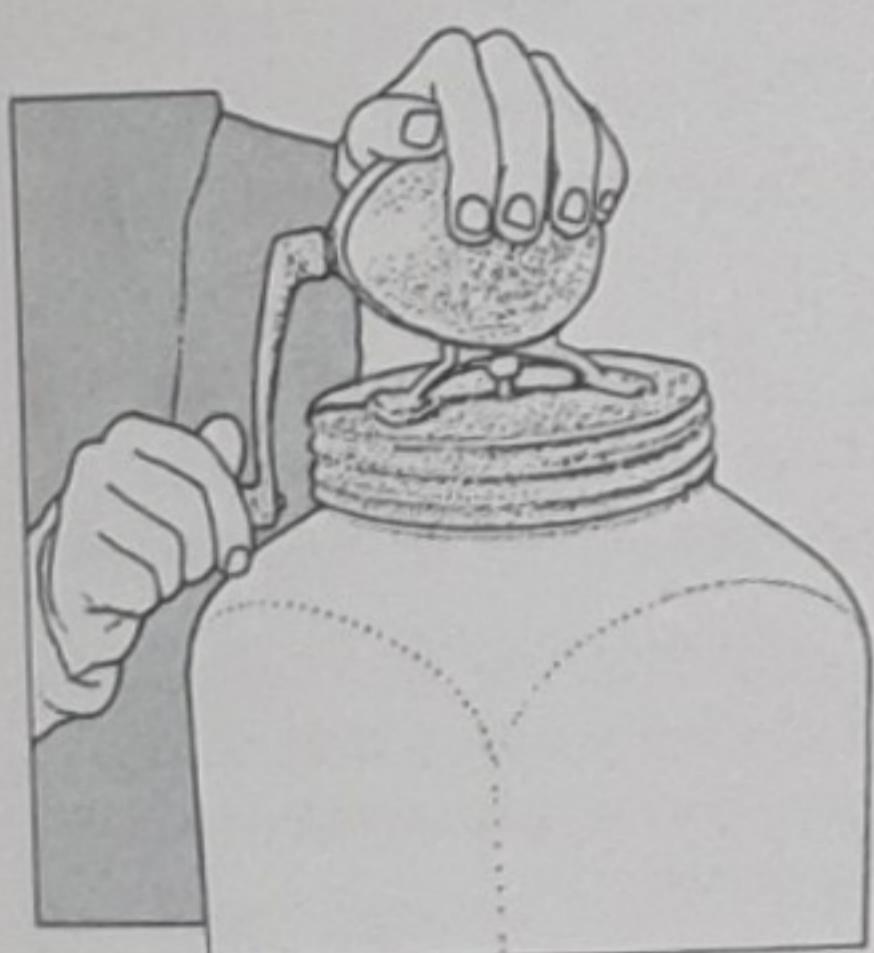
Ghee

En Inde, le ghee est une institution. Mettez du beurre dans un pot et laissez-le doucement frémir pendant 1 heure à feu doux. Au fur et à mesure, enlevez la mousse. Versez le beurre fondu dans un récipient stérilisé, couvrez, et il se gardera pendant des mois. Cela n'aura pas le goût de beurre mais le goût de ghee. C'est très bien pour la cuisine et contribue à donner au curry ce goût particulier.

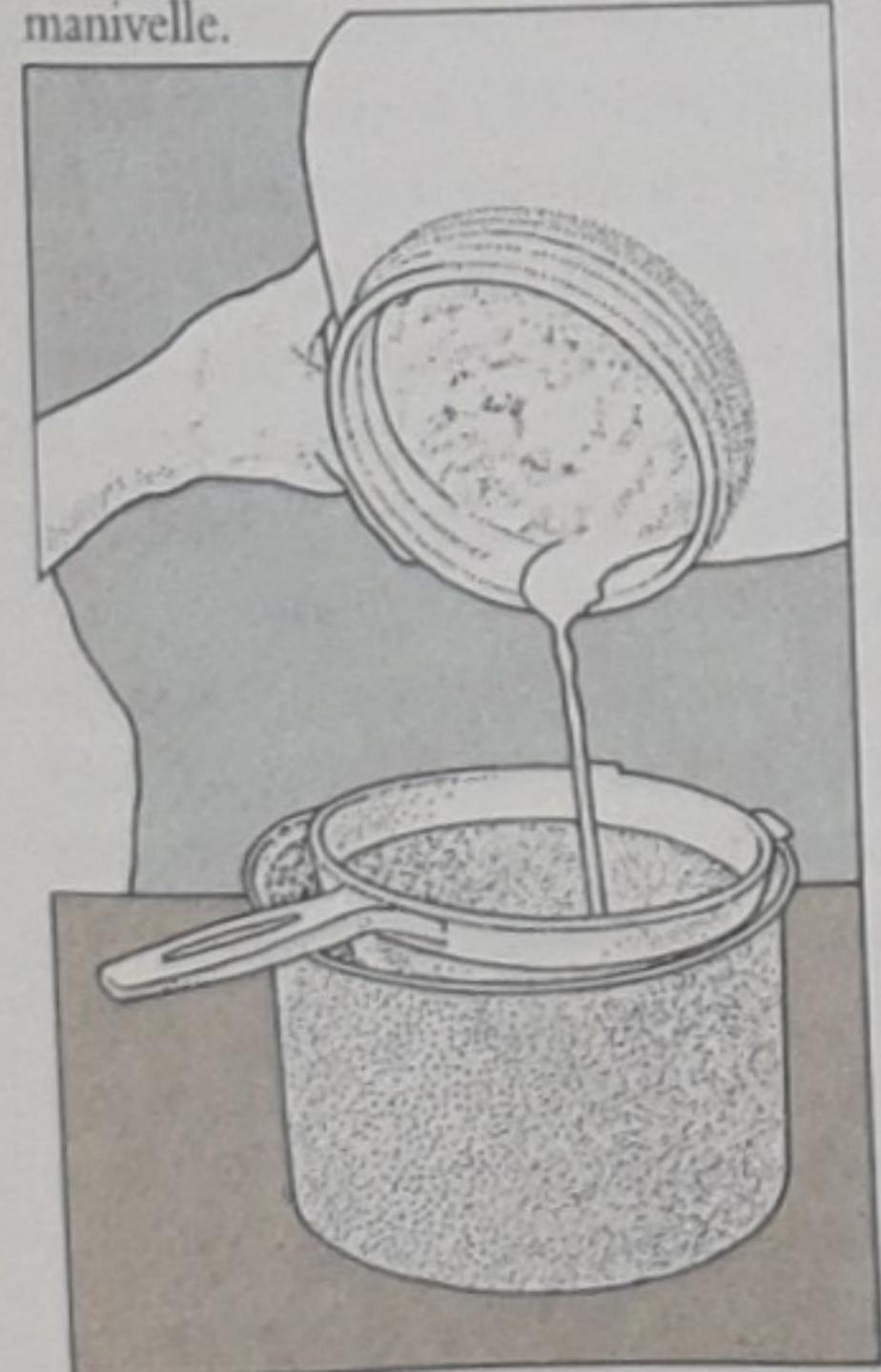


FAIRE DU BEURRE

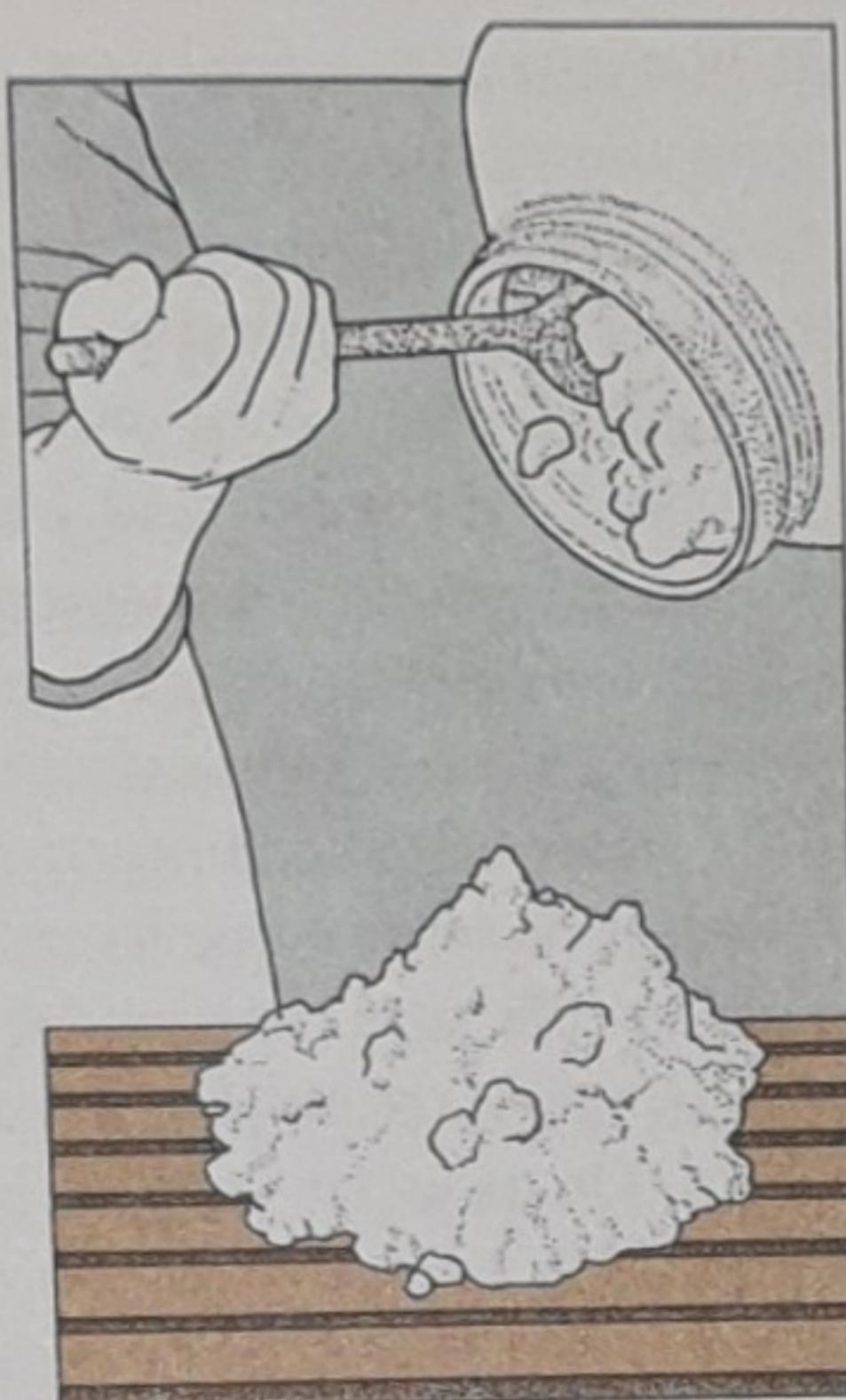
On fabrique le beurre en battant de la crème bien faite. Donc il vous faut une baratte quelconque. Pour modeler le beurre terminé, prenez deux palettes en bois ou, mieux, un de ces vieux moules à beurre.



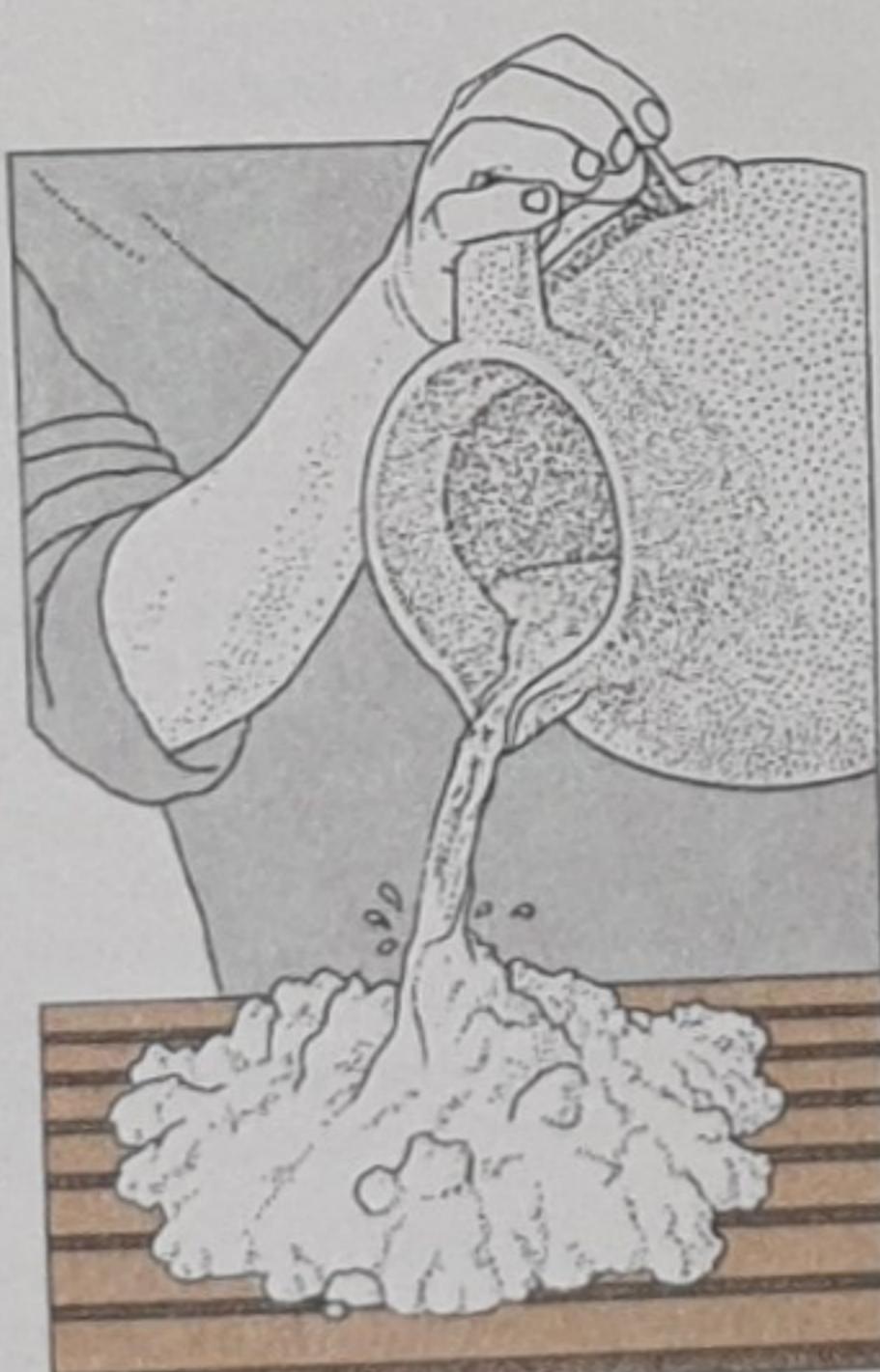
1 J'utilise une moulinette. Remplissez le récipient avec de la crème, puis tournez la manivelle.



2 Lorsque le beurre « vient » ou se coagule, videz le babeurre.



3 Versez le beurre sur une claire très propre ou sur un malaxeur à beurre.



4 Lavez votre beurre soigneusement en versant dessus de l'eau froide à plusieurs reprises et en l'essorant.



5 Pressez, malaxez, essorez pour faire disparaître toute l'eau et toutes traces de babeurre.



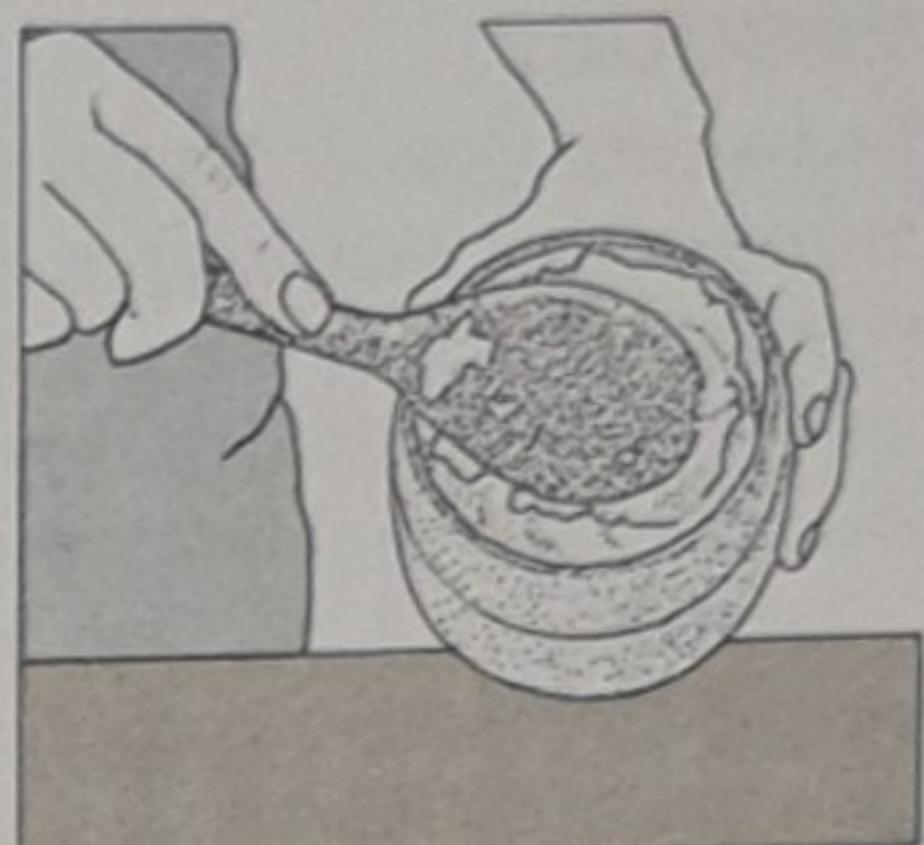
6 Ajoutez un petit peu de sel pour donner du goût ou, si vous voulez conserver votre beurre longtemps, ajoutez beaucoup de sel.



7 Faites bien pénétrer le sel. Si vous en avez trop mis, vous pouvez toujours relaver une fois.



8 Donnez une forme à votre beurre avec des palettes en bois en vous assurant une dernière fois que toute l'eau a bien disparu. Le secret pour faire du bon beurre, c'est d'enlever toute l'eau et tout le babeurre..



9 Il existe beaucoup de très jolis moules ou bois gravés pour donner la forme finale et imprimer un motif sur le beurre. Enfoncez le beurre dans l'un de ces moules en appuyant très fort pour boucher tous les trous d'air.



10 Puis vous ne serez sans doute pas trop de deux pour faire sortir le beurre du moule sur du papier parcheminé.



11 Le moule imprime un dessin sur le beurre. Vous trouverez des chardons, des vaches, des épis de blé et bien d'autres motifs.

YOGOURT

Le yogourt, c'est du lait qui a été rendu aigre par les *Bacillus bulgaricum* et non pas par les *Bacillus lacticus* qui sont plus répandus. Pour faire 1 litre de yogourt, mettez 1 litre de lait dans un bol. Cette bactérie a besoin d'une ambiance assez chaude. Alors s'il fait trop froid pour elle, tiédissez votre lait. Puis vous ajoutez deux cuillerées d'un bon yogourt que vous avez acheté au magasin du coin, et c'est à ce moment-là également que vous ajoutez aussi les fruits ou les noix, selon l'arôme que vous désirez, bien qu'à mon avis rien ne vaut un bon yogourt nature servi avec une grosse cuillerée de miel.

Bref, recouvrez votre mélange et gardez-le deux ou trois jours à la température du corps humain. Pour le garder au chaud, vous pouvez l'enterrer dans de la paille, c'est un bon truc. Quand c'est devenu consistant, c'est du yogourt.

Prenez dans le bol ce qu'il vous faut chaque jour et rajoutez une quantité équivalente de lait frais ; le processus va continuer. Mais votre lait doit être très propre et très frais, et le récipient doit être stérilisé et fermé. Peut-être qu'après un certain temps cela tournera mal. Alors recommencez à zéro.

Lait caillé

Si vous laissez du lait dans un récipient, en été, il va cailler. C'est légèrement aigre et très bon à manger. Ajoutez de la cannelle ou un peu de sel.

LA CRÈME GLACÉE

Je me souviens d'une étrange expérience que j'ai vécue dans l'Oregon, sur la côte ouest des États-Unis. De passage chez des amis, je fus stupéfié par le bruit épouvantable que faisaient les rainettes pendant la nuit. Aussi décidai-je de m'aventurer dans les bois pour enquêter. Ces grenouilles sont minuscules, mais elles font un vacarme étourdissant.

Au bout d'une vingtaine de minutes à arpenter les bois, je vis de la lumière un peu loin devant moi. Les maisons sont plutôt rares dans ces régions où l'on peut mouler pendant trois ou quatre heures à travers bois sans rencontrer âme qui vive. Je m'approchai donc. Il y avait une fête dans la maison et je m'y retrouvai bientôt invité.

Mes hôtes me tendirent une sorte de tonneau qui faisait office de sorbetière et qui avait été opportunément rempli d'un mélange crémeux entouré de sel et de glace. Tâche me fut donc confiée de réunir tous les enfants et de demander à chacun de secouer le tonneau. Les enfants furent occupés pendant plus d'une heure à secouer joyeusement, dans l'imminente perspective de déguster de la crème glacée toute fraîche en récompense. Ainsi, comme par miracle, le mélange se solidifia et nous fêtâmes le résultat en bonne et due forme. C'était ainsi que, là-bas, les parents occupaient leurs enfants pendant qu'ils s'amusaient eux-mêmes – et c'était en effet très efficace !

La crème glacée : un peu d'histoire

On dit que la crème glacée a été inventée par Catherine de Médicis. Elle était confectionnée en plaçant un récipient en fer-blanc ou en étain à l'intérieur d'un autre récipient, lequel était à son tour rempli d'un mélange de glace et de sel. On versait alors

de la crème dans le récipient intérieur, et on y ajoutait du sucre et un arôme, par exemple un jus de fruits, de la liqueur et même de la confiture. Le mélange était alors malaxé avec une spatule ou une cuillère, souvent en cuivre, tandis que le récipient intérieur était centrifugé par une poignée. En maintenant le mélange en mouvement permanent, les ingrédients ne se séparaient pas avant la congélation et aucun grumeau ne se formait. À mesure que la crème était malaxée, elle se congelaient lentement pour enfin devenir une crème glacée.

La crème glacée vraiment fabriquée avec de la crème est bien différente de tout ce que les marchands ambulants peuvent bien vendre, et elle vaut vraiment la peine qu'on la déguste. La crème pure congelée est insipide. La crème glacée doit être sucrée et fruitée. On peut en enrichir la texture en ajoutant un blanc d'œuf, de la gélatine et même des jaunes d'œufs. Sa réalisation n'est pas compliquée et la cuisine peut parfaitement servir de laiterie si tant est que vous respectiez une hygiène stricte pour vos surfaces et vos ustensiles. Voici une recette type pour fabriquer une délicieuse crème glacée :

Crème glacée à la fraise

115 g de sucre
0,5 l d'eau
500 g de fraises
400 g de crème allégée ou 250 g de crème épaisse

Procédez comme suit :

Confectionnez un sirop avec le sucre et l'eau.

Écrasez les fraises et enlevez les graines. Lorsque le sirop est prêt, versez-le sur la purée de fraises.

Ajoutez la crème allégée telle quelle ou, si vous utilisez de la crème épaisse, battez-la avant et incorporez-la.

Il vous faut ensuite congeler votre mélange. Placez-le au congélateur, au réfrigérateur ou tout simplement avec de la glace. Si vous utilisez de la glace, ajoutez-y du sel, car le sel rend la glace encore plus froide. La bonne proportion est 900 g de glace pour 500 g de sel.

Dans son merveilleux ouvrage *Cottage Economy*, William Cobbett décrivait comment conserver jusqu'en été la glace recueillie pendant l'hiver, dans une chambre froide semi-enterrée, isolée par une épaisse couche de paille et dotée d'un dispositif permettant d'évacuer l'eau de la fonte. La plupart des grandes maisons de campagne comportaient une chambre froide en sous-sol. La glace était recueillie dans les bassins, les lacs et les rivières gelés dans une charrette et on l'entreposait dans la chambre froide. Ainsi, crèmes glacées et glace à rafraîchir étaient disponibles toute l'année, en particulier l'été.

Pour réfrigérer votre crème glacée, il vous faudra un récipient en métal et un bon couvercle pour y placer la crème glacée et un ustensile permettant de la malaxer. Ce récipient devra être placé dans un autre plus grand rempli du mélange de glace et de sel qui devra être isolé de l'air extérieur. Pour glacer votre crème dans le réfrigérateur, réglez la température au plus bas et placez la crème glacée dans le compartiment à glace. Ouvrez-le et mélangez régulièrement pour empêcher la formation de cristaux de glace. Un congélateur sert tout autant que le compartiment à glace du réfrigérateur. Aujourd'hui, le réfrigérateur est si répandu que nous avons tous la possibilité de congeler des aliments et de fabriquer notre propre crème glacée.

Faire du fromage

Une livre de fromage contient 2 000 calories. Un morceau de viande de bœuf d'un quartier de devant n'en contient que 1 100. Et le fromage, pourvu qu'il soit à pâte dure, est facile à conserver et va même, dans certaines limites, s'améliorer avec l'âge. Le fromage est fait à partir de lait dont l'acidité a été augmentée en y ajoutant un additif, ou alors en gardant le lait à une certaine température, de telle manière que le processus s'effectue naturellement. Cette addition d'acide provoque la formation de lait caillé et de petit-lait. On fait le fromage avec le lait caillé. Et le petit-lait peut être donné aux cochons.

FROMAGE À PÂTE MOLLE

On fait le fromage à pâte molle en laissant cailler le lait soit tout naturellement, ce qui se passera de toute façon en été, soit en ajoutant au lait de la présure. C'est une substance chimique que l'on trouve dans l'estomac des veaux et qui a la propriété de faire cailler le lait. Le lait caillé de cette manière se nomme jonchée. Et le lait qui caille naturellement donne du lait caillé et du petit-lait.

Si vous suspendez du lait caillé et du petit-lait dans un linge en coton, le petit-lait va s'égoutter et le lait caillé se transformera en fromage mou. Il n'a aucun goût, mais devient délicieux si vous l'assaisonnez avec du sel, des herbes aromatiques, de l'ail ou de la ciboulette. Mangez-le assez rapidement, car il ne se garde pas longtemps et ne convient donc pas pour stocker, en prévision de l'hiver, les riches éléments contenus dans le lait en été.

Fromage à la crème

Le fromage à la crème est un fromage mou qui a été fait avec de la crème caillée au lieu de lait caillé. Le résultat est plus doux, plus riche et plus onctueux.

Fromage du pauvre : on l'appelle ainsi parce qu'on peut le faire avec le lait d'une seule vache. On en mangeait énormément au Moyen Âge.

Chauffez un peu de lait à feu doux et laissez-le cailler. Ne touchez plus à rien pendant la nuit et, le lendemain matin, enlez le petit-lait. Puis découpez le lait caillé, salez-le, pressez-le fortement dans un linge et laissez-le égoutter toute la journée. Le même soir, serrez-le à nouveau et suspendez-le pour la nuit. Un mois plus tard vous pouvez le manger, et il sera meilleur si vous ajoutez un peu de beurre dans le lait caillé et que vous le laissez mûrir pendant trois à quatre mois.

FROMAGE À PÂTE DURE

Le fromage à pâte dure a un rôle important à jouer comme moyen d'emmagasiner pour l'hiver les flots de lait que vous aurez en été ; en plus, c'est une source très valable de protéines et c'est aussi un aliment merveilleux. Tout le monde a besoin de fromage et les lactovégétariens peuvent difficilement s'en passer. Le fromage à pâte dure est assez difficile à faire, et le meilleur se fabrique avec le lait de plusieurs vaches plutôt qu'avec le lait d'une seule. En effet, pour des raisons bactériologiques, le meilleur fromage doit être fait uniquement avec le lait de deux traites : celle du soir et celle du matin suivant. Si, pour disposer d'assez de lait, vous devez traire plus que ces deux fois, vous aurez certainement des problèmes, par exemple une trop grande acidité ou des odeurs désagréables – le fromage aura un très mauvais goût.

LE GRUYÈRE

Si vous faites une assez grande quantité de fromage, disons avec le lait de cinq ou six vaches, vous devrez pouvoir disposer d'un certain nombre d'appareils et être prêt à faire le travail assez scientifiquement. Cependant, à la page suivante, je décris la façon de faire du fromage à pâte dure pour ceux qui ont environ 221 de lait en deux traites et ne veulent pas être trop scientifiques. De la sorte, vous pouvez faire un très bon gruyère, mais la chance, l'habileté et le bon sens auront leur mot à dire. Si vous n'arrivez pas à faire du bon fromage avec cette méthode, il vous faudra utiliser celle de « la présure » (voir p. 294).

Le caerphilly

Dès que vous serez parvenu à fabriquer votre gruyère, vous adorerez essayer de fabriquer d'autres fromages. Le caerphilly est une pâte pressée non cuite originaire de Galles du Sud, où les épouses des mineurs le fabriquaient pour que leurs époux les emportent avec eux au fond des mines de charbon. C'est un fromage facile à confectionner.

Pour fabriquer le caerphilly, versez le lait du soir dans une cuve de fromagerie et refroidissez-le s'il fait chaud. Le lendemain matin, écrêmez le lait et introduisez de la présure au lait pour une proportion de 0,5 % du volume de lait. Chauffez la crème du lait de la veille au soir et versez-la avec le lait du matin. Si nous avons écrémé le lait et réchauffé la crème pour la réintroduire ensuite, c'est tout simplement parce que c'est là le meilleur moyen d'enrichir le fromage.

Chauffez la cuve à 20 °C. Relevez l'acidité avec l'acidimètre. Lorsqu'elle atteint 0,18%, ajoutez une cuillère à thé d'extrait de présure pour 25 l de lait. Quarante-cinq minutes plus tard, le caillé sera prêt à être coupé. Coupez-le dans les deux sens avec la lame verticale mais dans un seul avec la lame horizontale. Puis laissez chauffer encore une dizaine de minutes en portant la température de la cuve à 31 °C : c'est l'étape du chauffage du fromage. Une fois achevé et que l'acidité est de 0,16 %, retirez le petit-lait, égouttez le caillé dans un linge épais posé dans une cuve sèche. Une demi-heure après, coupez le caillé en cubes de 8 cm, replacez-les dans un linge et laissez encore égoutter trente minutes.

Brisez le caillé (coupez-le en tout petits morceaux) et ajoutez-y 28 g de sel pour 1,4 kg de caillé, mélangez bien et placez-le dans des faisselles ou des moules doublés de linge. On placera environ 4,5 kg de caillé dans chaque faisselle et on utilisera des faisselles assez petites et plates, et non les énormes faisselles de 25 kg dont on se sert pour le gruyère. Deux heures plus tard, exercez une pression de 2 quintaux.

Le lendemain matin, sortez les fromages de leurs linges, tournez-les et entourez-les d'un nouveau linge propre, replacez-les dans la presse et exercez une pression de 254 kg. L'après-midi, tournez-les une fois de plus, replacez-les dans des linges propres, puis dans la presse, et exercez une pression de 762 kg toute la nuit.

Le lendemain, sortez-les et conservez-les pendant un mois à une température aussi proche de 19 °C que possible, en les retournant deux à trois fois par semaine et en les essuyant avec un linge humidifié à l'eau salée. Au bout d'un mois, votre caerphilly est prêt à être dégusté.

Le stilton

Convenablement fait, le bleu est l'un des meilleurs qui soient. De fabrication industrielle, il est très quelconque. Il vous faudra environ 68 l de lait en utilisant le système à un ou deux caillés. Laissez cailler le lait du soir et faites-en de même avec le lait du matin. Mélangez-les et le reste du processus est identique. Avec le système à un caillé, prenez le lait tout frais et versez-le dans une cuve. Chauffez à environ 30 °C. Ajoutez-y une cuillère d'extrait de présure pour 23 l de lait. Diluez la présure dans 0,3 l d'eau froide avant de l'ajouter au lait.

Au bout d'une demi-heure, sortez le thermomètre du caillé. S'il sort propre et sans trace, le caillé est prêt à être coupé. Mais ne le coupez pas. Pochez-le dans des cuves doublées de linge afin qu'il puisse égoutter, mais pas totalement (vous aurez laissé le caillé dans la cuve ou dans l'évier). Vous pocherez environ 16 l de caillé en plaques assez fines. Après le pochage, le caillé devra rester à tremper dans son petit-lait pendant trente minutes. Puis sortez-le et laissez le petit-lait se déverser. Serrez bien les coins du linge autour du caillé. Replacez le caillé et laissez-le à nouveau égoutter pendant une nouvelle demi-heure. Si le caillé semble mou, laissez-le encore dans le petit-lait ; s'il est ferme, sortez-le et exprimez le petit-lait. Puis resserrez le nœud autour du caillé – vous enroulerez l'un des côtés du linge autour des trois autres coins et vous serrerez. À chaque fois, vous exprimerez davantage de petit-lait. Répétez ce geste cinq ou six fois. Lorsque le caillé présente une acidité de 0,18 %, sortez-le du linge. Empilez les caillés les uns sur les autres, puis coupez des dés d'environ 8 cm.

Continuez à retourner la pile toutes les demi-heures jusqu'à ce que l'acidité atteigne 0,14 à 0,15 %. Cela peut prendre de deux à quatre heures. Si vous n'avez pas d'acidimètre, attendez que le caillé soit suffisamment solide mais encore humide pour avoir l'air de s'écailler à la coupe. Puis brisez le caillé en petits morceaux, comme pour les autres fromages, ajoutez 28 g de sel pour 1,4 kg de caillé et mélangez bien. Placez le caillé dans des cercles ou des moules ; 68 l de lait doivent produire environ 11,8 kg de caillé. Posez-le sur une planche en bois. Le caillé doit maintenant être refroidi, à moins de 19 °C. Ne le pressez pas, laissez-le s'affaisser.

Prenez le fromage et tournez-le deux fois pendant les deux premières heures, puis une fois par jour pendant sept jours. Lorsque le fromage s'est échappé du moule, démoulez-le et grattez-en la surface avec un couteau pour le lisser. Puis enfermez-le dans un tissu de coton. Replacez-le dans le moule. Chaque jour, pendant trois jours, vous le sortirez du moule et l'enfermerez dans un nouveau tissu de coton. Puis emportez-le dans la salle de séchage qui devra être bien ventilée et être à environ 16 °C. Enlevez le tissu une ou deux fois pour aider le séchage et laissez le fromage nu pendant une journée. Puis enrobez-le à nouveau. Quatorze jours plus tard, déplacez le fromage vers le cellier, à environ 16 °C, mais pas trop aéré et très humide. Laissez le fromage vieillir pendant quatre mois avant de le consommer.

PÂTES DEMI-MOLLES

Pour moi, le *pont-l'évêque* est l'un des meilleurs fromages européens. Pour le fabriquer, il faut 3,5 l de lait vieux de douze heures.

Chauffez à 32 °C et ajoutez une cuillère à thé de présure fromagère diluée dans trois fois son volume d'eau. Laissez-le cailler pendant une demi-heure. Lorsque le caillé est suffisamment ferme (lorsqu'il déborde franchement de la cuve), coupez-le dans les deux sens avec le tranche-caillé.

Étalez un linge sur un égouttoir en bois et pochez le caillé sur le linge. Repliez les coins du tissu sur le caillé et serrez doucement. Augmentez peu à peu la pression jusqu'à exprimer une grande quantité de petit-lait. Placez un moule carré de 4 cm de profondeur sur 15 cm de côté sur un clayon de paille sur l'égouttoir. Après que le caillé eut égoutté pendant environ une heure dans le linge, brisez-le et placez-le dans le moule, sur trois épaisseurs, une couche de sel entre deux. Vous utiliserez 56 g de sel pour 3,5 l. Emballez bien le caillé.

Lorsque le moule est rempli, retournez-le sur un autre clayon de paille sur un autre égouttoir. Le clayon comme les égouttoirs devront avoir été lavés à l'eau bouillante. Répétez ce processus de retournement toutes les dix minutes pendant une heure. Puis démoulez le fromage et grattez-en doucement la surface avec un couteau.

Vous pouvez le consommer tout de suite mais mieux vaut le conserver à environ 15 °C pendant deux semaines, en le retournant sur un clayon propre chaque jour. L'extérieur du fromage va se couvrir de moisissure. Enrobez le fromage de papier sulfurisé et conservez-le un mois de plus en le retournant chaque jour. Avant de le consommer ou de le vendre, grattez la moisissure de surface. L'extérieur doit être ferme et le centre mou et crémeux et, qui plus est, extraordinairement succulent.

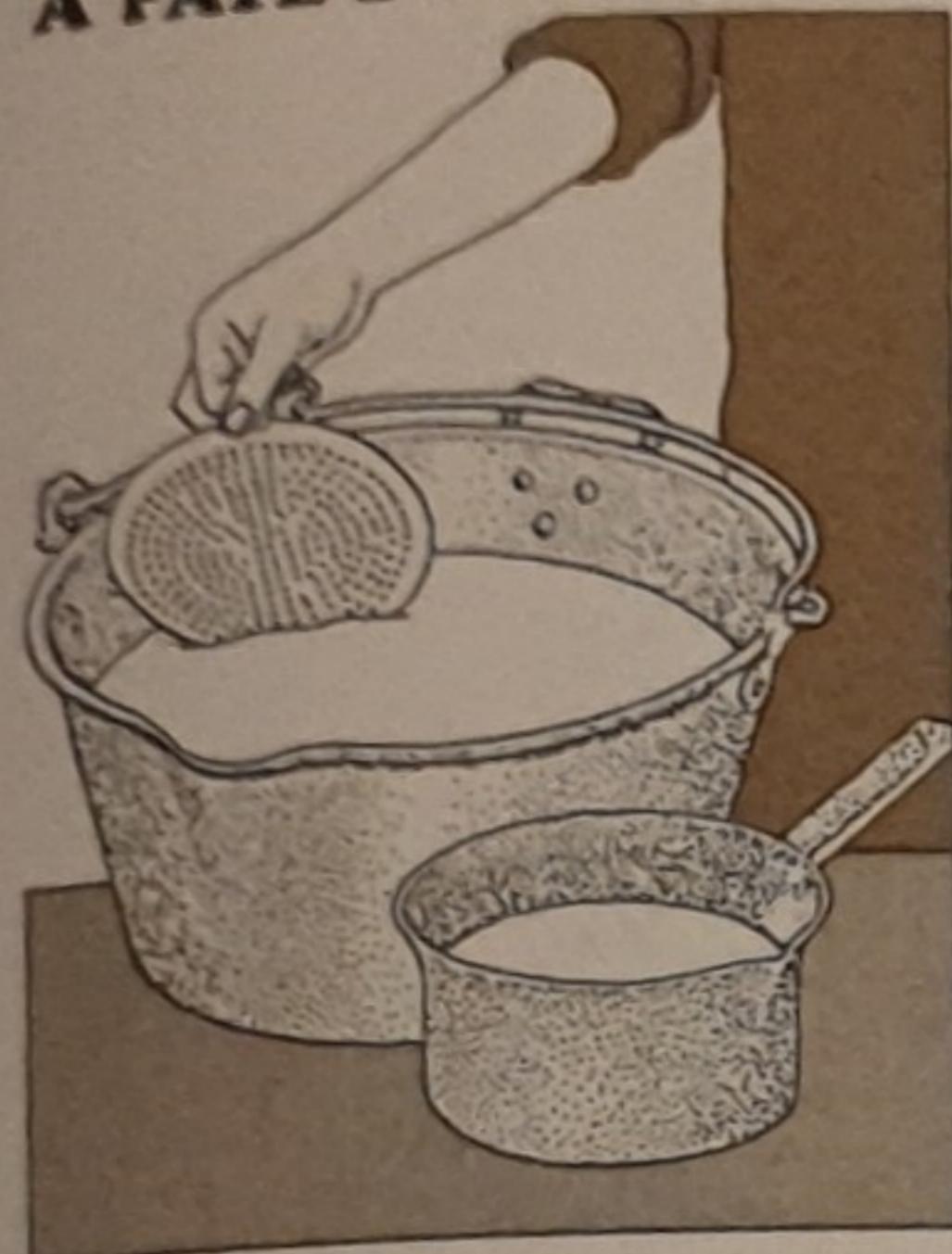
Présures

La présure, c'est du lait riche en bactéries d'acide lactique ; vous pouvez l'acheter dans le commerce, mais vous pouvez aussi la faire vous-même.

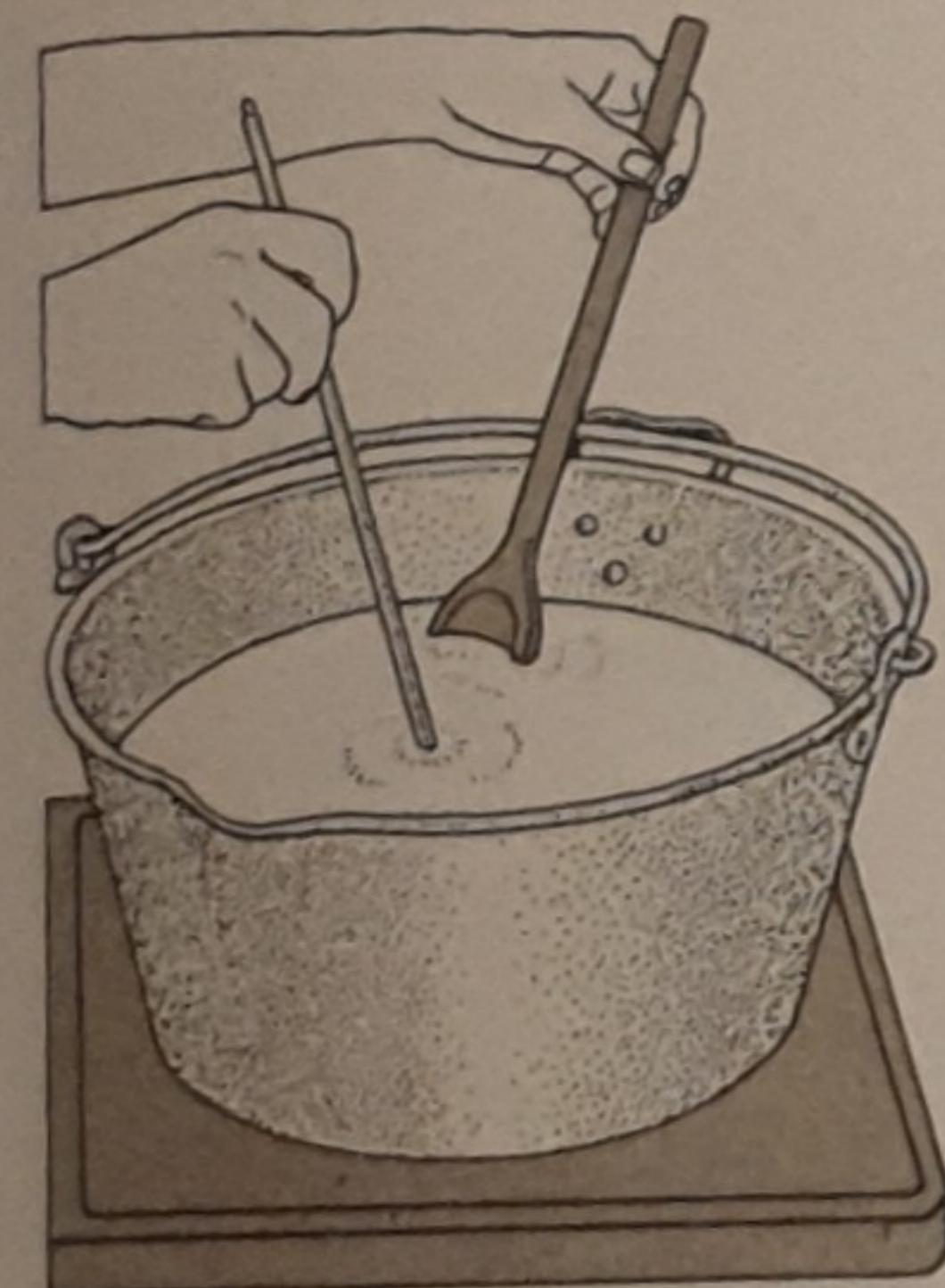
Prenez 1 l de lait d'une bonne vache et laissez-le tourner dans un endroit propre et bien aéré. N'utilisez pas le tout premier lait qui sort du pis. Faites en sorte que la tétine soit propre et vous-même lavez-vous soigneusement les mains avant la traite. Versez le lait directement depuis le seau à traire dans un récipient stérilisé. Puis laissez ce lait dans votre laiterie pendant vingt-quatre heures. C'est parfait si la température ambiante de votre laiterie est d'environ 21 °C. Votre litre de lait va se transformer en un véritable bouillon de culture de *Bacillus lacticus*.

Puis, mettez un peu de lait frais dans votre centrifugeuse (ne vous faites pas de souci si vous n'en avez pas). Chauffez ce lait à 85 °C très exactement et refroidissez-le rapidement jusqu'à 21 °C. Cela le pasteurise. Enlevez le dessus de votre premier litre de lait, celui qui a tourné, et donnez-le au chat. Vous mélangez alors le reste de ce litre avec le lait qui est maintenant pasteurisé. Ce lait inoculé doit être recouvert avec un linge et conservé vingt-quatre heures à 21 °C. Voilà votre présure. Et en ajoutant chaque jour un demi-litre de cette présure à un peu de nouveau lait pasteurisé, vous prolongerez votre culture pendant des mois.

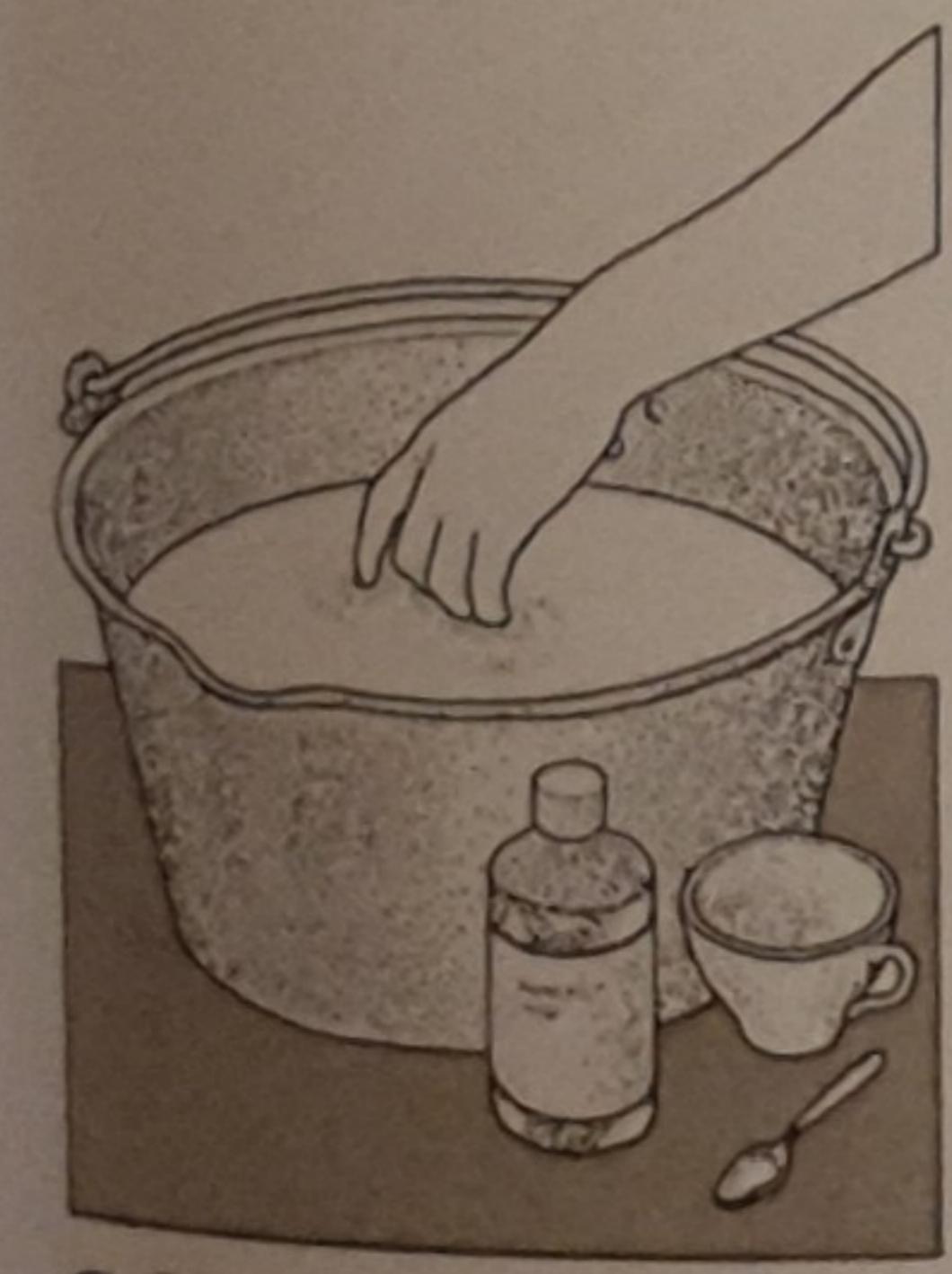
FROMAGE À PÂTE DURE



1 Prenez du lait de la traite du soir et laissez-le reposer toute la nuit. Le matin, enlevez la crème à l'aide d'une écumeoire et chauffez-la à 30 °C avant de la remettre dans le lait en remuant bien.



2 Ajoutez alors le lait de la traite du matin et éventuellement votre « amorce » si vous en avez. Amenez doucement le lait à 32 °C.



3 Diluez une cuillère à café de pepsine dans un verre d'eau et

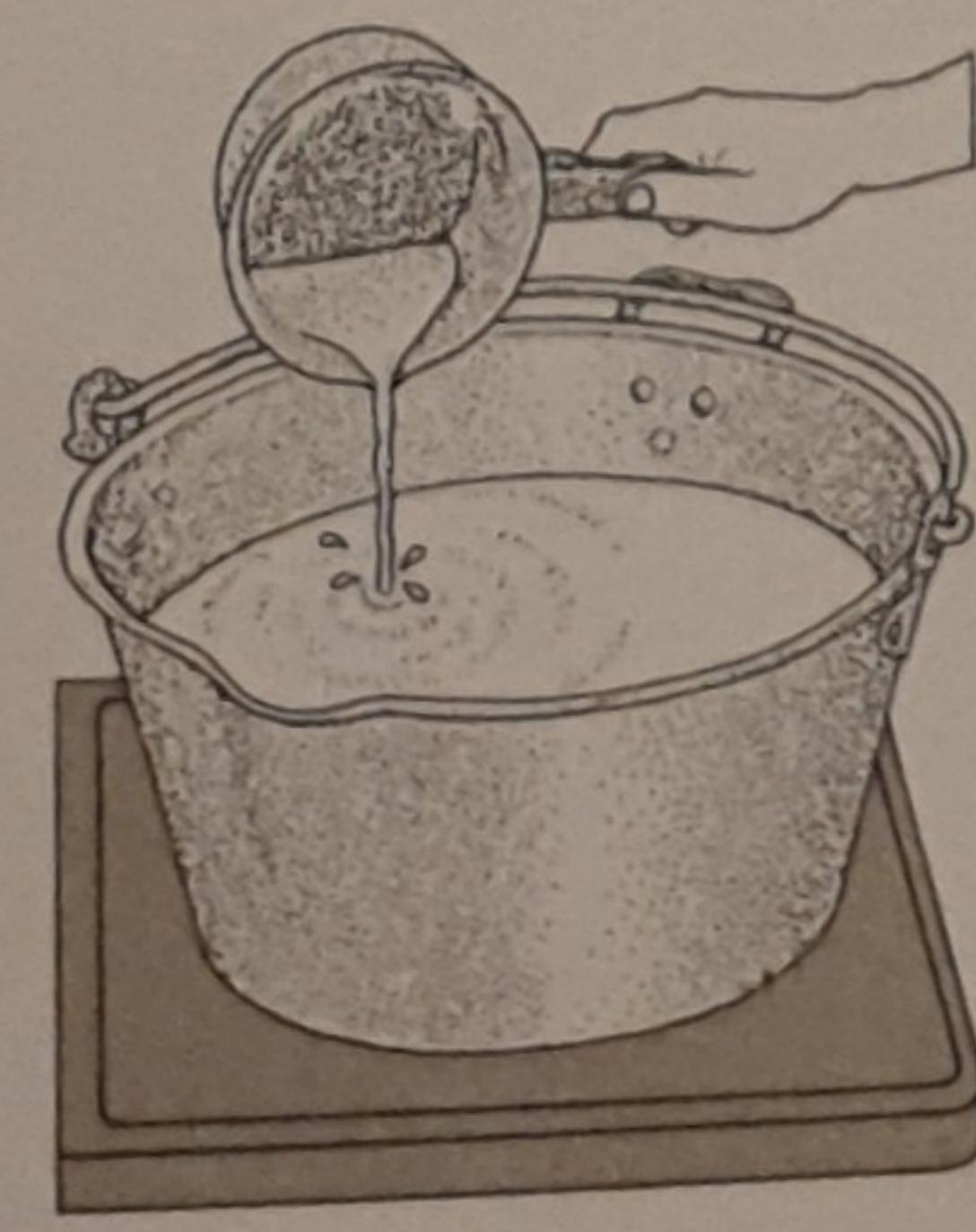
versez le mélange dans le lait. Mélangez pendant 5 minutes, jusqu'à ce que le lait colle aux doigts.



4 Brasser avec soin le lait se trouvant sur le dessus pendant 5 minutes. Cette action empêche la crème de remonter à la surface. Après cela, le lait caillé devrait se solidifier suffisamment pour emprisonner la crème.

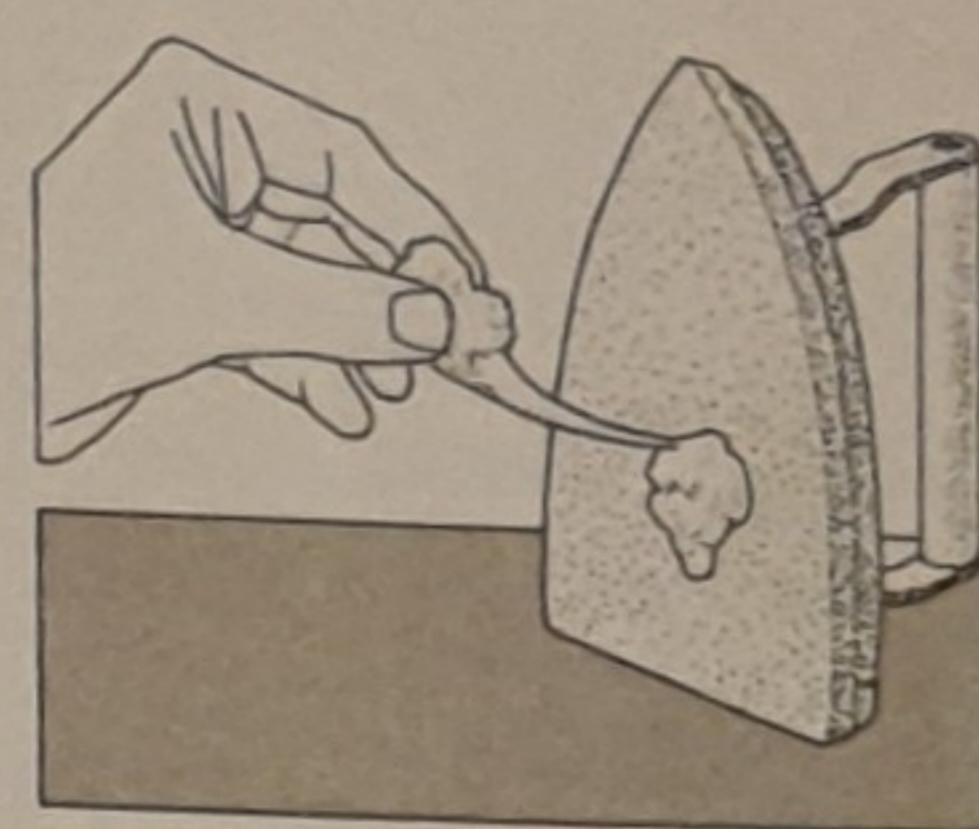


5 Lorsque le lait caillé est assez ferme (50 minutes après que vous avez arrêté de taper), coupez-le avec un caille-lait ou un couteau de cuisine à longue lame, en bandes puis en cubes de 1,5 cm.

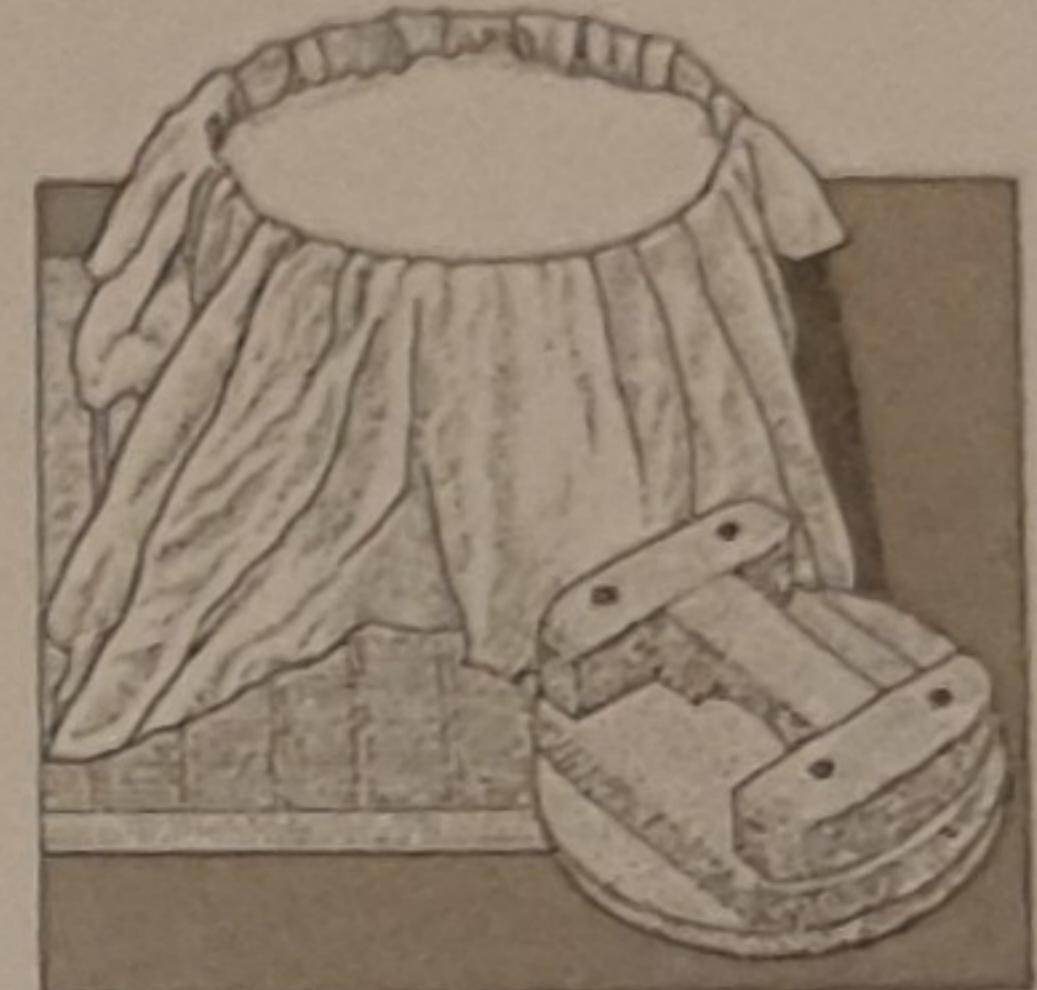


6 Faites chauffer votre « lait » très lentement jusqu'à 38 °C. Si vous n'avez pas de chaudière à fromage, prélevez une partie du lait, faites-le chauffer séparément et reversez-le très lentement en remuant très doucement.

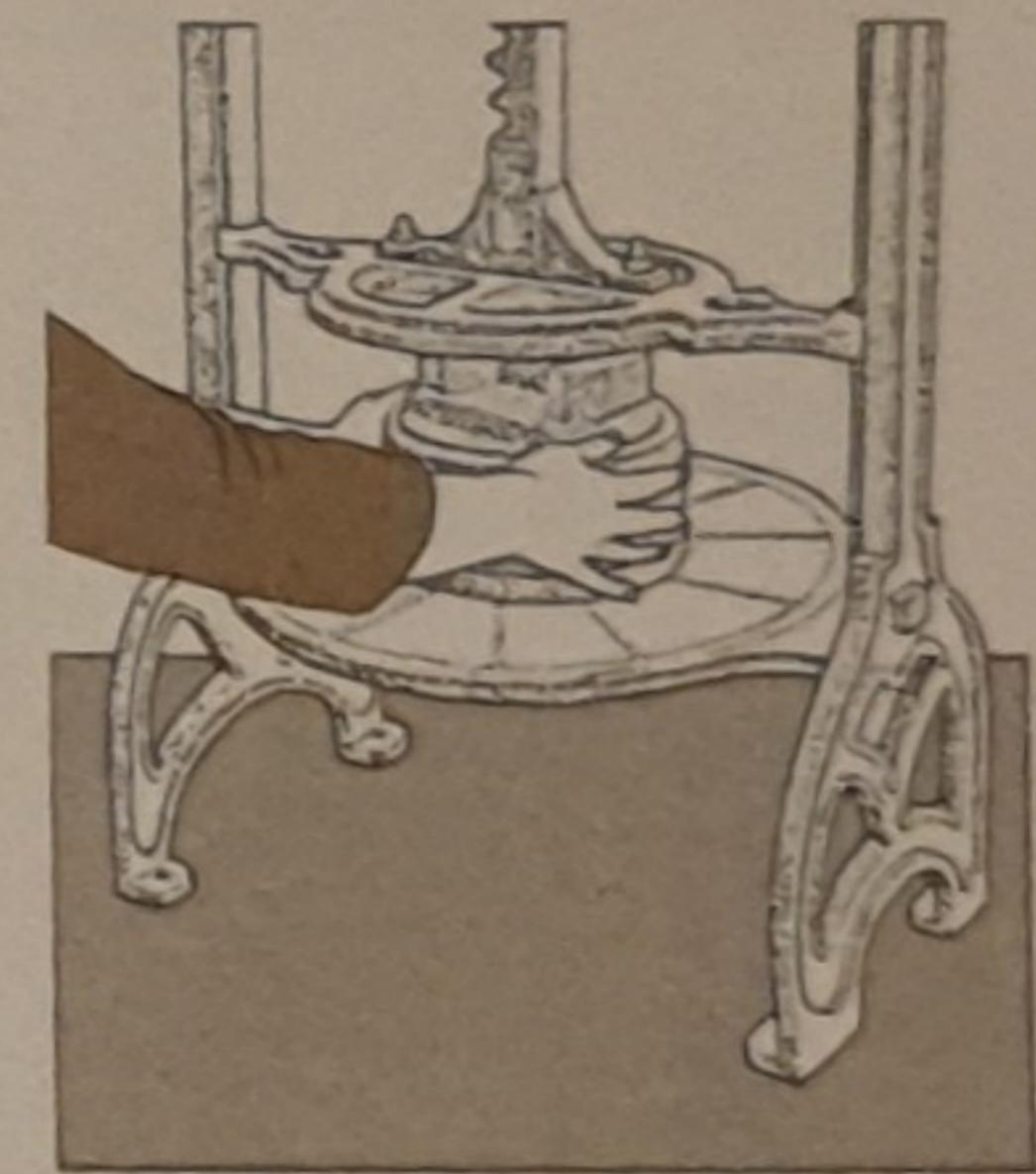
7 Contrôlez fréquemment l'acidité. Si vous n'avez pas d'acidimètre, faites le test du fer chaud. Prenez un petit peu de lait caillé, posez-le sur un fer chaud et tirez. Si le fil a moins de 1,5 cm de long lorsqu'il se casse, l'acidité est insuffisante. Mais si le fil a juste 1,5 cm c'est parfait, vous pouvez enlever le petit-lait.



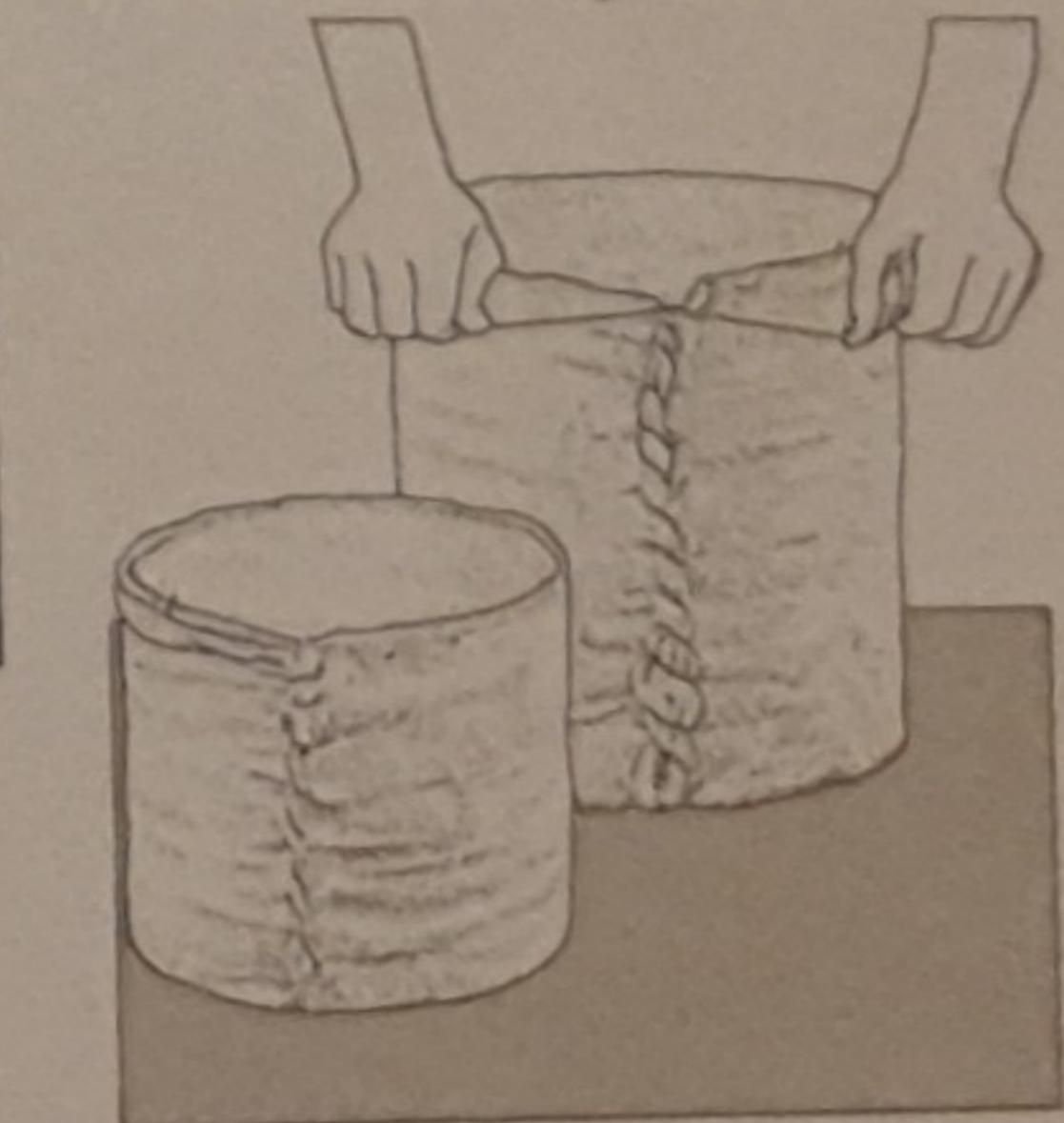
8 Il existe un appareil pour mettre en pièces le lait caillé. Si vous n'en avez pas, vous devrez faire ce travail laborieux à la main, émiettant des petits morceaux de la taille d'une noix. Ajoutez 30 g de sel pour chaque 2 kg de lait caillé.



9 Mettez une toile de chanvre dans votre forme avant d'y transvaser le fromage et de l'installer dans la presse.



10 Si vous disposez d'une presse à fromage, utilisez-la, sinon improvisez (avec une boîte en métal percée, par exemple). Les 6 premières heures, appliquez de 9 à 14 kg de pression, puis sortez le fromage, lavez la toile dans de l'eau chaude, essorez-la, enroulez le fromage et replacez-le à l'envers dans la presse. Appliquez 25 kg de pression. Un jour plus tard, retournez le fromage. Et encore un jour plus tard, retournez-le à nouveau et appliquez 200 kg de pression pendant deux jours en retournant le fromage une fois.



11 Recouvrez-le d'une bouillie d'eau et de farine puis, enveloppez-le dans une toile. Retournez chaque jour pendant une semaine, puis deux fois par semaine. Laissez mûrir au moins de 4 à 6 semaines.

CHAPITRE SEPT

Dans la cuisine



« Après avoir romantiquement aspiré au beau et au primitif pendant toutes ces années, nous avons cédé devant une cuisinière Aga. Elle est assise en silence et ronronne comme si elle avait une pile atomique dans le ventre. Elle ne s'éteint presque jamais, elle garde l'eau merveilleusement chaude en permanence, elle fait bouillir la bouilloire en quelques instants, nuit et jour, elle est merveilleuse pour fabriquer le pain et – économie énorme – elle est parfaite pour faire bouillir les pommes de terre des cochons. À présent, chaque soir, nous mettons une énorme marmite en fer pleine de patates et d'eau et la laissons chauffer à feu doux. Nous l'ôtions le lendemain matin, lorsque nous faisons notre thé.

La grande réticence à nourrir les cochons aux pommes de terre – le travail – a disparu.

Et à tout moment, été comme hiver, il fait bon vivre dans notre cuisine, nous y avons installé une penderie pour faire sécher nos vêtements et nous cuisinons économiquement au fuel que, bien sûr, nous devons acheter. »

John Seymour, *Fat of the Land, 1961*

La réserve orientée au nord

Dans cet ouvrage, je conseille aux aspirants autarcistes d'adopter une méthode de conservation et de stockage avisée. Même si l'élevage, l'agriculture et le brassage sont les fondements de l'autosuffisance, un stockage efficace produit également ses fruits. Malheureusement, on ne l'apprend qu'à ses dépens en constatant que les merveilleux produits du jardin sont tout juste bons à alimenter le tas de compost bien avant de pouvoir être consommés. Il est impossible de consommer tout ce que vous faites pousser au moment où vous récoltez – et vous ne le voudriez certainement pas puisque le principe de l'autosuffisance consiste à pouvoir disposer de ses propres produits tout au long de l'année !

Garde-manger, laiterie et cave

Pendant des millénaires, l'homme est parvenu à vivre sans réfrigérateur, congélateur, conserves, emballages plastique, et tous les autres agréments consuméristes de la vie moderne. Et ce n'est qu'assez récemment que les maisons furent construites en prévoyant toujours un garde-manger, une laiterie et une cave – les réserves. Si l'on observe attentivement l'organisation des vieilles fermes traditionnelles, on s'aperçoit à quel point l'agencement au sol était important. Tous les vieux corps de ferme étaient orientés est-ouest : il fallait simplement veiller à ce que la façade de la maison soit exposée au sud afin de bénéficier de la chaleur du soleil toute la journée. Toutes les pièces (à l'exception du garde-manger et de la laiterie) faisaient face au sud. Le couloir et les escaliers étaient placés du côté nord de la maison, pour créer une barrière d'isolation contre les vents froids du nord.

Si votre maison comporte une cave, vos problèmes de stockage seront résolus. Si vous construisez votre propre maison, ou une extension, réfléchissez soigneusement à l'emplacement éventuel d'une cave (dont au moins une partie sera située en sous-sol). Une cave garde une température fraîche constante puisqu'elle se trouve sous terre. Les vieilles caves sont souvent humides et peu ventilées. Vous devrez y prendre garde et veiller à protéger vos produits de cette humidité. Vous pourrez même améliorer l'aération en perçant deux ouvertures vers l'extérieur et en les grillageant pour empêcher mouches et souris d'entrer.

Malheureusement, les caves sont plutôt rares dans certains pays, aussi la plupart des autarcistes devront-ils improviser : la réserve exposée au nord est la solution que je préconise pour résoudre ce problème. Si vous ne pouvez réunir tout ce dont vous avez besoin pour construire cet espace, vous pouvez vous contenter d'un espace plus petit et plus simple comme le « fumoir ». Ma préférence va vers la construction d'un espace de stockage adossé au mur nord de la maison, ou au mur est si le mur nord n'est pas pratique, afin de réunir les six conditions suivantes :

1. Température La température de stockage doit être fraîche, sans toutefois produire de givre, et ne doit pas être susceptible de changer rapidement. Cela vaut tant pour les vins, les bières, les jambons, les pickles que pour tous les légumes. La cave en sous-sol est la meilleure réponse en termes de température, mais elle peut être mal ventilée et difficile à protéger contre l'invasion des mouches et des rats. Une réserve ou un garde-manger traditionnel exposé au nord peut éviter tous ces problèmes même si sa température peut se réchauffer plus qu'il ne faudrait par temps chaud.

2. Humidité Si l'endroit est trop humide, moisissure et champignons vont se développer, les cordes et tissus vont se décomposer et le papier sera moins qu'inutilisable. Par ailleurs, si votre local est trop sec, vos légumes vont rapidement se rider. Quelle que soit la destination du local, sous un climat nordique, l'humidité de l'air ambiant est convenable. Si vous entreposez suffisamment de légumes dans votre local, ils créeront leur propre humidité à mesure que l'eau qu'ils contiennent s'évaporera.

3. Protection contre les nuisibles Rats et souris peuvent se faufiler par le plus petit des petits trous, mais ils peuvent également ronger sans merci le bois, le ciment ou le plastique qui les seront peu efficaces au bas des portes, tandis que l'aluminium est un matériau très résistant aux assauts des rongeurs. Inutile de pendre vos aliments à une poutre, les souris sont très agiles. En revanche, si vous les pendez à des crochets métalliques vissés sur un plafond lisse, ces petites bestioles auront perdu la partie. Les chats, chiens de terrier ou faucons sont autant de raisons pour un rat ou une souris d'éviter les escapades.

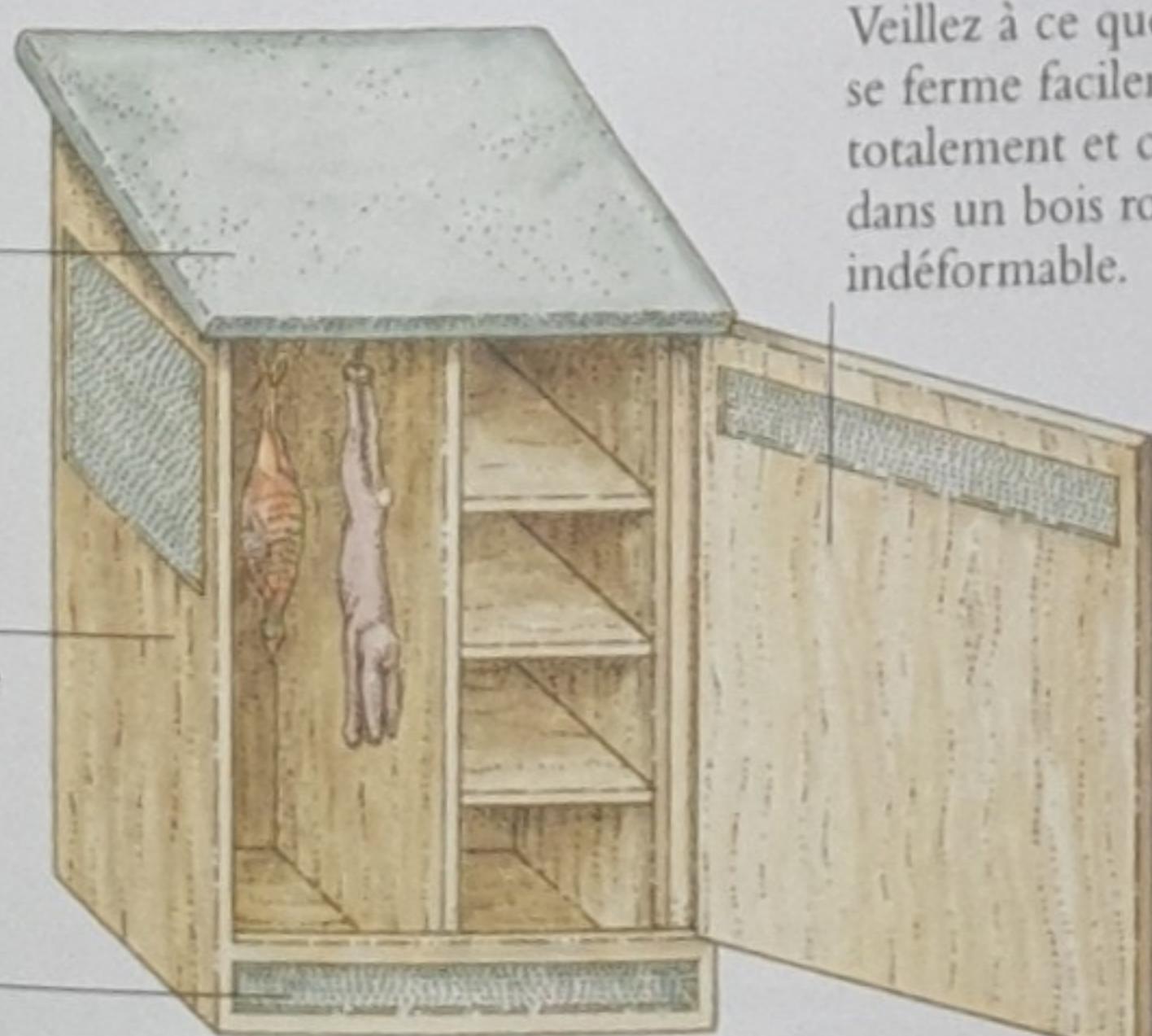
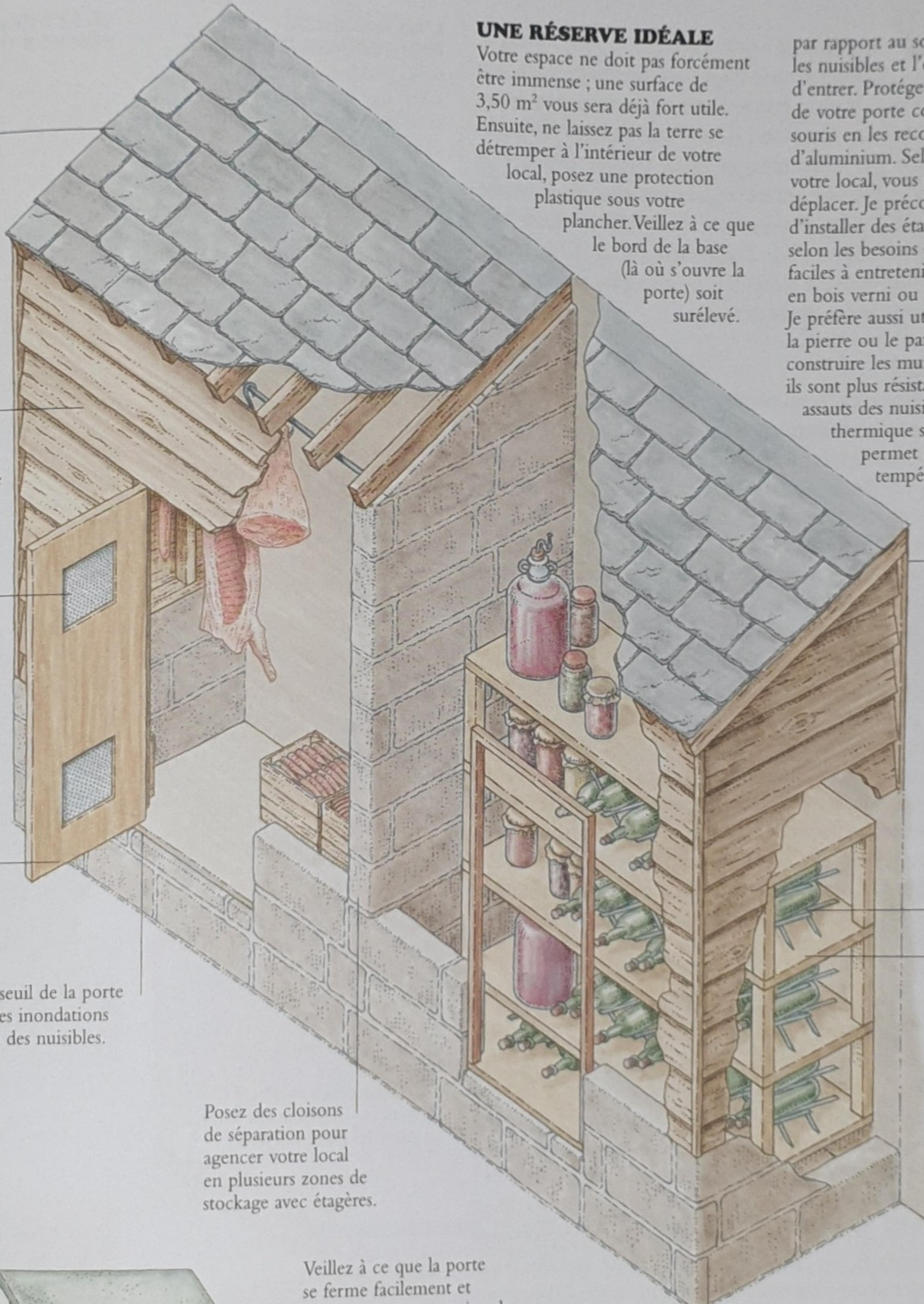
4. Aération Une moustiquaire est essentielle. Vérifiez que les parties supérieure et inférieure de votre local sont bien ventilées ou qu'il est aligné sur les vents dominants afin de laisser pénétrer un courant d'air permanent dans votre espace. La ventilation permet d'éviter moisissure et champignons, même si elle a tendance à dessécher les aliments ; ainsi, par forte chaleur et par grand vent, vous fermerez l'une de vos aérations.

5. Mouches À moins que vous ne vouliez conserver que des viandes crues, il n'est pas indispensable que votre local soit parfaitement protégé contre les mouches. Le mieux est de disposer d'un fumoir principalement réservé à la viande et que vous protégerez au mieux de l'invasion des mouches. Évidemment, plus vous dissuaderez les mouches, mieux c'est. Mais attention, les mouches ne sont pas seules en cause, reste également à repousser tous les insectes pouvant pondre des œufs de larves friandes de légumes sur vos produits. Protégez vos denrées avec de la mouseline si cela vous inquiète.

6. Ensoleillement La lumière directe du soleil ne crée pas seulement une chaleur indésirable, mais elle peut également provoquer une décoloration et un dessèchement de vos aliments. Les vins et les bières doivent être entreposés à l'abri du soleil pendant leur vieillissement, d'où l'utilisation traditionnelle des bouteilles de verre brun.

Autres méthodes de refroidissement traditionnelles

N'oubliez pas que vous pouvez refroidir quelque chose en le posant dans l'eau, à l'ombre, et en le couvrant d'un linge. L'eau est absorbée par le linge et s'évapore sous l'effet du vent. Comme tous ceux qui ont suivi des cours de physique au lycée le savent, l'eau exige une haute chaleur latente pour son évaporation. Elle ne peut simplement s'évaporer en se transformant en vapeur sans aspirer la chaleur de tout ce qui l'entoure. Ainsi, lorsque le vent fait s'évaporer l'eau, il crée un effet refroidissant important. Il en va de même lorsque l'on plante de hauts arbres dans les parcs urbains : les milliers de litres d'eau qui s'évaporent toutes les heures sous l'effet du soleil et du vent rafraîchissent la température de l'air.



LE FUMOIR

Rien ne vaut la simplicité d'un fumoir pour une multitude d'usages. Il s'agit en fait d'un local protégé des insectes et bien ventilé que l'on peut installer n'importe où, sauf au soleil. Il est idéal pour conserver du gibier récemment tué, pour le suspendre et conserver des

viandes fumées de toutes sortes. Il n'est pas nécessairement spacieux : des dimensions de 30 x 60 x 90 cm peuvent suffire. C'est un moyen simple mais efficace de conserver tous types de viande. Vous le protégerez contre les mouches – et les nuisibles – et l'installerez dans un endroit frais.

Stocker fruits et légumes

Voici quelques règles d'or que je vous conseille de suivre lorsque l'heure est venue de récolter ce que vous avez durement semé. Ne récoltez pas plus que vous ne pouvez consommer ou conserver, sous peine de gâcher vos aliments ; sinon, vous pouvez les offrir. Prenez soin de ne pas endommager votre culture pendant la récolte. N'essayez jamais de conserver des produits de moindre qualité ou gâtés. La récolte, la transformation et le stockage font partie d'un processus continu, l'un complétant l'autre. L'excitation de la récolte est bien souvent tempérée de multiples façons par la réalité de la transformation et du stockage.

LES LÉGUMES

Le stockage en butte est la méthode traditionnellement utilisée pour conserver plusieurs légumes-racines. Le problème du petit exploitant est que cette méthode convient mal aux petites quantités. Utilisez donc deux vieux congélateurs pour stocker vos légumes. Cela peut fonctionner étonnamment bien et les rats ne peuvent y accéder. Pour les betteraves et les autres légumes racines, les sacs en toile de jute conviennent bien, confinés dans une cave.

Les haricots et les pois doivent être séchés et conservés en grandes quantités chaque automne. Une fois totalement séchés, battus et vannés, conservez-les dans un conteneur inaccessible aux souris. Les champignons sèchent à une température idéale de 50 °C et vous pouvez ensuite les réduire en poudre que vous conserverez dans des jarres hermétiques. La poudre est magnifique pour aromatiser les soupes et les ragoûts. Le maïs sucré est excellent lorsqu'il est sec : il vaut vraiment la peine d'être conservé. Faites bouillir les épis, faites-les sécher lentement à feu doux toute la nuit, détachez les grains et conservez-les dans des jarres hermétiques. Lorsque vous souhaitez en consommer, faites-en bouillir la quantité souhaitée.

LES FRUITS

En règle générale, les variétés précoces de pommes et de poires se conservent mal ; alors, mangez-les vite et ne prenez que des variétés tardives pour la conservation. Laissez-les le plus longtemps possible sur l'arbre et ne les cueillez que lorsqu'elles se détachent facilement. Posez-les délicatement dans un panier, puis étalez-les toute une nuit dans un endroit bien aéré. Le lendemain, mettez-les dans un local sombre et aéré, à une température entre 2 et 4 °C. Les poires préfèrent une température légèrement plus haute. Dans l'idéal, chaque fruit devrait être enveloppé dans du papier pour l'isoler des bactéries et des moisissures. Ne gardez que des fruits parfaits et mettez impitoyablement de côté tous ceux qui ont une tache, une entaille ou qui ont perdu leur queue. C'est parfait si le sol de votre local est en béton ou en terre battue, vous pourrez ainsi y répandre de temps en temps un peu d'eau pour maintenir l'air humide. Conserver des fruits dans un grenier chaud et sec, c'est comme les faire cuire pour les cochons.

Si vous craignez que vos pommes se conservent mal, vous pouvez les sécher. Enlevez-leur le cœur, découpez-les en fines tranches que vous enflez sur une ficelle et que vous suspendez au-dessus d'un fourneau ou dans un séchoir solaire (*voir p. 347*) pendant cinq heures à une température d'environ 65 °C. Lorsqu'elles sont sèches et croquantes, mettez-les dans un récipient hermétique que vous rangez dans un endroit frais.

L'ARRACHAGE DES POMMES DE TERRE

Si vos pommes de terre ou vos autres légumes racines ont été endommagés, leur état empirera lors de leur conservation, car les racines sont extrêmement fragiles. Triez soigneusement vos produits en trois tas : le premier sera conservé, ce sont des produits parfaits et suffisamment gros ; le second exigera qu'on le consomme presque immédiatement, les produits peuvent être abîmés ou trop petits pour être stockés ; le troisième sera destiné au compostage ou au feu, ce sont des produits malades, trop petits ou trop abîmés. Souvenez-vous que vos récoltes doivent prendre le temps de sécher, de préférence par jour de vent, avant d'être stockés. Rappelez-vous également que l'endroit où vous entreposerez vos produits doit être parfaitement propre et sec, tout comme la paille que vous utiliserez.

LE STOCKAGE DES POMMES DE TERRE



1 Servez-vous d'un vieux congélateur pour stocker vos pommes de terre. Placez au préalable une couche de paille propre et sèche au fond du congélateur.

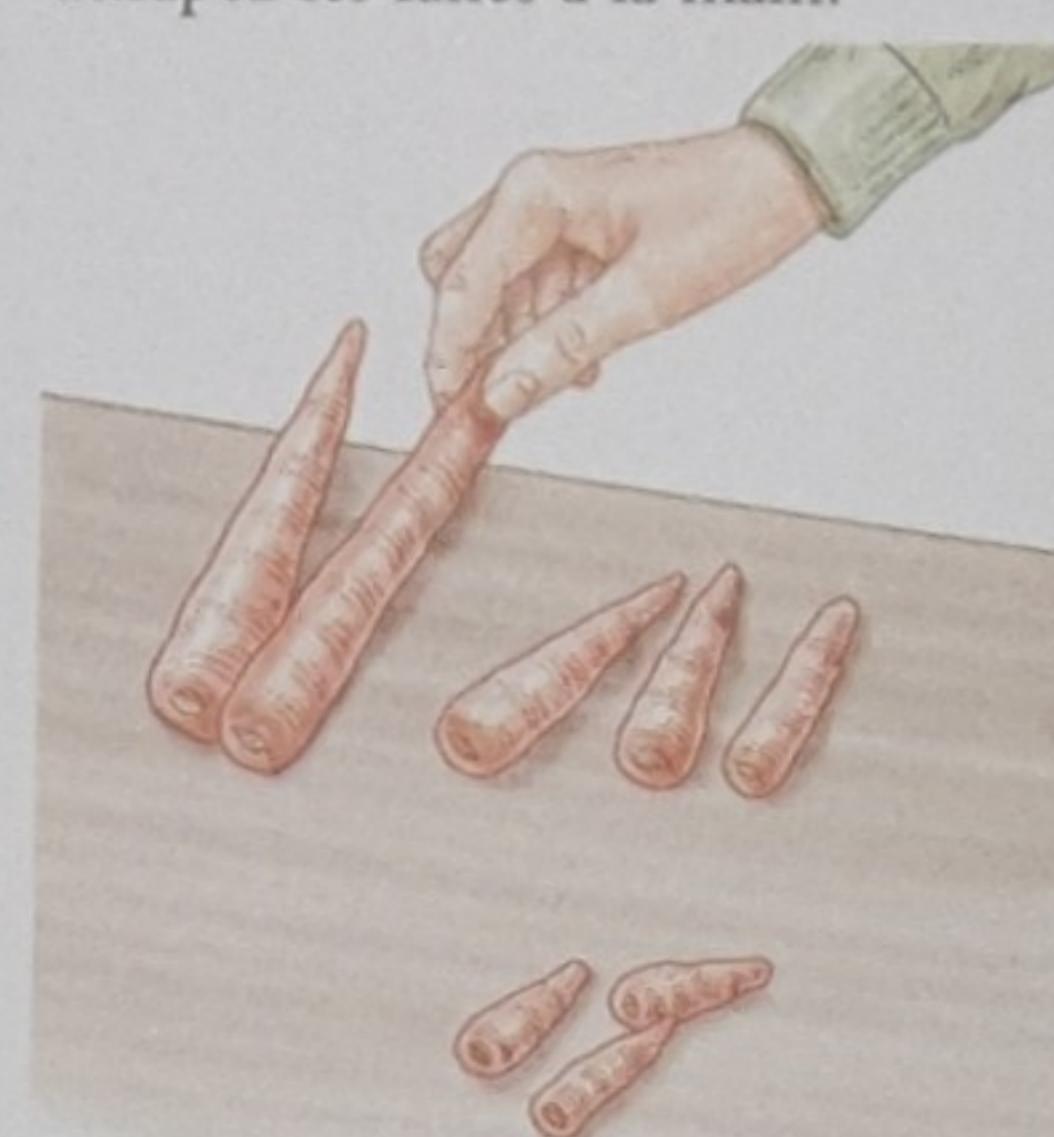


DÉTERRER LES CAROTTES

Lorsque vous déterrez vos carottes en vue de leur stockage, prenez garde de ne pas trop approcher la fourche des racines. Plantez-la droit et soulevez délicatement la terre, et attrapez les fanes à la main.



2 Étalez plusieurs paniers de tubercules secs et non abîmés sur une couche de 30 cm environ. Puis ajoutez une nouvelle couche de paille propre et sèche.



CHOISIR LES CAROTTES

Secouez les carottes pour ôter la terre, ne les passez pas sous l'eau avant de commencer votre tri. Répartissez-les en trois tas : l'un destiné au stockage, le second à la consommation et le troisième au rebut.



3 Étalez une seconde couche de pommes de terre. Puis recouvrez de paille avant de fermer le couvercle en le faisant reposer sur une petite caisse pour autoriser l'entrée de l'air.