

JAVELLES.

Lorsque le grain est coupé on le laisse en javelle pendant quelques jours ; il y prend de la qualité. Si le temps est incertain, il est bon, après deux ou trois jours de javelage, de mettre le grain en moyettes. On fait les moyettes, villottes, meulettes, meulons, en plaçant une javelle debout ; pendant qu'un ouvrier tient cette javelle, qu'il comprime avec ses deux mains audessous des épis, les autres ouvriers rapportent à l'entour de nouvelles javelles, en quantité équivalente à 6 ou 7 gerbes de chacune 15 à 16 lbs. Ils forment ainsi un cône à base très-large, et le lient vers les deux tiers de sa hauteur avec un lien de paille pour que le vent ne le dérange pas. Puis, avec une gerbe liée très-près du pied, on coiffe la moyette de la même manière que l'on couvre une ruche avec une chemise de paille. Le grain peut rester ainsi à compléter sa maturité quinze jours ou trois semaines avant d'être rentré. Mais les moyettes ont un inconvénient, c'est de nécessiter une double main-d'œuvre ; car, après avoir payé pour faire ces moyettes, il faut encore, bien entendu, payer pour lier les gerbes. Un autre inconvénient de cette double main-d'œuvre, c'est de joncher des épis lorsqu'on fait les moyettes et d'en joncher encore lorsqu'on les défait.

On fait aussi les moyettes avec des gerbes, au lieu de les faire avec des javelles.

A la place d'une javelle on tient debout une gerbe autour de laquelle on appuie, en leur donnant du pied, cinq ou six autres gerbes. Une septième germe coiffe le tout, et lorsqu'on juge que la récolte est assez mûre et assez sèche pour être rentrée, on envoie les voitures, et l'on n'a plus à se préoccuper du liage à une époque où tous les moissonneurs étrangers sont déjà partis. On reproche à ces dernières moyettes que, lorsque la pluie s'y insinue, il faut délier les gerbes pour les faire sécher. Où a-t-on vu de pareils sinistres, bon Dieu ! et comment donc les moyettes dont on parle étaient-elles faites ? Une moyette bien construite ne se laisse pas pénétrer par la pluie ; et, en tout cas, si parfois une moyette de gerbes doit être défaite pour être mise à sécher, la perte de temps est bien moindre que lorsqu'il faut étendre une moyette de javelles également mouillée.

LA QUESTION DU JAVELAGE.

Cette question a été souvent débattue, et quelques agronomes l'ont condamnée d'une manière trop absolue. Dans tous les cas

de récolte prématurée, et lorsque le temps est au beau, ce qui est l'état normal de l'atmosphère en juillet et août, c'est presque une nécessité de laisser mûrir le grain sur la javelle. Les avoines qui n'ont pas été javelées ne se battent pas bien, et leur grain est plus maigre et moins lourd que celui des avoines javelées. Il ne faut pas cependant pousser le javelage à l'extrême, et attendre, comme le font tant de cultivateurs, que l'avoine ait reçu ce qu'ils appellent *une trempée*, pour la rentrer. A la suite d'un javelage prolongé, le grain est trop souvent germé, avarié, et la paille noireie et rancie est rebutée par les bestiaux. Le but du javelage, pour toutes les céréales, est de compléter la maturité, qui se produit alors sans que les grains éprouvent le retrait qui diminue leur poids et leur volume lorsqu'ils restent trop longtemps sur pied. Les rosées de la nuit et les chaleurs du jour opèrent ces bons résultats, qui ne peuvent pas être aussi sensibles une fois que le grain a été lié.

Il est même essentiel, pour les avoines, de retourner les javelles trois ou quatre jours après le fauchage afin de présenter leur surface inférieure à l'action de bien-faisantes rosées. Mais après huit à dix jours pour les avoines, et trois ou quatre jours seulement pour les autres grains, il faut lier, et si on ne juge pas que les gerbes soient assez sèches pour être rentrées, on en fait des moyettes ou des douzaines, comme il vient d'être expliqué. La paille dont la dessiccation n'est pas complète fermenté, lorsque le grain est entassé, au point de produire une buée qui gâte tout le lit supérieur.

Quelque soit la vigilance d'un grand cultivateur, il y a toujours une partie de sa moisson qui n'est récoltée qu'en pleine maturité, et quelquefois passé ce terme. Il faut lier immédiatement les grains moissonnés dans ces circonstances, c'est-à-dire que ceux qui sont tombés sous la faux aujourd'hui doivent être mis en gerbe demain à la rosée, chargés dans les voitures, en sortant des mains des ouvriers, et rentrés tout de suite. Toutefois, lorsque le soleil commence à monter, que l'air devient sec et chaud, le grain, celui du froment et du seigle surtout, ne tient plus dans sa maille ; il est à propos dès lors d'ajourner au soir ou au lendemain matin pour éviter l'égrenage.

Il est urgent de rentrer la récolte aussitôt qu'elle a complété sa maturité en javelles, en douzaines ou en moyettes, car elle