

bonne quantité de semence empêche un tallement excessif et son résultat, une maturation irrégulière et plus tardive.

On ne saurait trop recommander de choisir pour semence un beau grain bien nourri, puisqu'il est si important que les plantes soient vigoureuses dès le début de leur végétation. L'expérience a constaté que pendant la première quinzaine après la semaille, un grain de choix, d'un poids exceptionnel, produit un poids trois fois plus grand qu'un grain léger. Surtout dans les districts exposés à la sécheresse, il importe de ne pas perdre de vue l'avantage qu'il y a à obtenir un début vigoureux. Depuis le moment où elle lève jusqu'à celui où l'épi se montre, la plante travaille activement à réunir et emmagasiner dans ses tiges, ses feuilles, ses racines, la nourriture qu'il lui faut pour que le grain mûrisse ; puis pendant que celui-ci se développe, une grande partie de cet approvisionnement de nourriture se transporte des feuilles et des racines à la graine ; on peut donc dire qu'une récolte d'orge est comparativement assurée quant à sa provision de nourriture si les plantes atteignent en parfaite vigueur la période de leur développement où les graines commencent à se former dans les épis.

"Il faut avant de moissonner l'orge à malter, dit un éminent brasseur anglais, la laisser parfaitement mûrir, car c'est le moyen d'avoir un grain vraiment tendre. Si on l'a coupée trop tôt, le grain devient très dur et par suite, a bien moins de valeur pour les usages du maltage." Quelques producteurs canadiens prétendent qu'il faut couper de bonne heure si l'on veut que le grain soit brillant, mais ils y perdent, car il vaut mieux courir le risque d'un peu de décoloration—qui ne diminue réellement pas la valeur de l'orge pour les usages de la brasserie—plutôt que de la couper avant qu'elle ait mûri. Dans le battage, il faut bien prendre garde d'écraser les grains ; car des grains écrasés diminuent la valeur de l'orge : ils ne peuvent germer et altèrent la qualité du malt. Après le battage, quand l'orge a été mise dans des caisses ou en tas sur le plancher de la grange, il faut la remuer à quelques jours d'intervalle ; sinon, l'humidité dans le grain peut lui faire prendre un goût terreux, qui la déprécie beaucoup. Avant d'être porté au marché, le grain doit être parfaitement nettoyé et passé au van mécanique assez de fois pour en séparer tous les grains légers ou écrasés ; il faut aussi se garder de tout mélange d'autres graines ; on vend plus facilement et à un meilleur prix un beau grain plein et bien nettoyé ; tandis que l'on peut tirer profit des grains légers en les faisant manger aux animaux.