

de placer, comme lors de la coupe du blé, les épis uniquement d'un seul côté; mais il serait bon de le faire toutes les fois que cela n'entraîne pas une perte de temps trop considérable, à raison de la facilité qui en résulterait pour un battage prompt et complet.

Faire passer des bandes de poules, d'oies ou de dindons dans les champs qui viennent d'être récoltés, assure un profit des grains qui sont tombés des épis. Il semble que cet usage devrait être général.

Rarement on met l'orge en meules. Elle se rentre dans la grange ou le grenier, et se bat le plus tôt possible. Cette opération est si facile, que la plus abondante récolte est bientôt expédiée.

La paille de l'orge est plus dure et moins nourrissante que celle des autres céréales. Beaucoup de bestiaux la refusent lorsqu'elle n'est point mélangée avec celle de l'avoine ou avec du foin. Les bœufs et les vaches s'en accommodent généralement mieux que les chevaux et les moutons. Presque partout, c'est à fuire de la litière qu'elle est employée, quoiqu'elle soit inférieure aux autres sous ce rapport même, à raison de sa rigidité et de sa dureté.

L'emploi de l'orge en vert et en grain rafraîchit les bestiaux et les purge; mais il faut ne leur donner que vint quatre heures après qu'elle a été coupée, et très-moderément: car dans le cas contraire elle occasionne la fourbure aux chevaux; le tympanite (enflure du ventre) aux bœufs, aux vaches et aux moutons. En grain, elle passe pour moins échauffante et pour plus nourrissante que l'avoine pour les chevaux qu'on en nourrit; trompée et, encore mieux, moulue et fermentée, elle augmente considérablement le lait des vaches, engraisse les bœufs, les cochons et les volailles avec une incroyable rapidité, et leur donne une graisse de la meilleure nature.

Faire passer l'orge entre deux cylindres, avant de la donner aux bestiaux, la rend d'une digestion plus facile. Il serait donc utile qu'on lui fit subir cette opération toutes les fois qu'on ne juge pas à propos de la faire moudre.

On vanne l'orge et on la nettoie de sa menue paille, des graines étrangères et autres matières qui sont mêlées avec elles, par le moyen du vannage et du criblage. Ces opérations ne sont point difficiles sur elle, mais elle ont besoin d'être faites avec la plus rigoureuse exactitude, surtout quand elle est destinée à servir à la fabrication de la bière.

La conservation de l'orge exposée à l'air, dans les greniers, est moins sujette à inconvénients que celle du seigle et du blé, parce que les charançons et autres insectes trouvent son écorce trop dure, et ne se jettent sur elle qu'à défaut de seigle ou de blé, et même n'y sont jamais abondants. Elle demande seulement à être remuée fréquemment pendant les premiers mois pour favoriser sa dessiccation, qui est lente. Il y a risque de la perdre par la moisissure lorsqu'on la renferme trop tôt dans des sacs ou des coffres. Malgré cela, ce grain est celui qui perd le plus à être gardé.

Chaque variété d'orge ayant un aspect, une grosseur et une saveur différentes, il est difficile de donner des indications positives sur les moyens de reconnaître la bonne. Dans chacune, c'est la grosseur, le poids, le lustre, qui témoignent le plus de sa qualité.

La farine d'orge est plus courte que celle du seigle, et encore plus du blé; elle a un coup-d'œil rougeâtre

qui n'est pas agréable. Pour être réduite en pain, elle exige plus de travail et plus de levain que celles des deux grains que nous venons de citer. Ce n'est pas un bon manger que le pain d'orge.

C'est sous la forme de gruau, d'orge mondée, d'orge perlée qu'il est le plus avantageux de manger ce grain.

L'orge est regardée en médecine, comme rafraîchissante; en conséquence on l'ordonne en nature, en décoction, en tisane, dans les maladies inflammatoires, les affections de la poitrine, etc. Sa farine est au nombre des résolutifs. Mais le plus grand emploi de l'orge est la fabrication de la bière.

*Orge mondée.*—L'art de monder l'orge est généralement pratiqué ici. Voici un moyen d'opérer qui est facile: Il faut avoir de l'orge nue, ou commune, très-sèche; on en prend quarante ou cinquante livres qui soit bien passée au crible; on la verse ensuite sur un plancher, et on l'asperge pour l'humecter, en observant qu'elle le soit également. Si pendant le travail on s'aperçoit que le grain ne fût pas assez mouillé, il faudrait l'humecter de nouveau. Cette opération faite, on verse l'orge dans une auge de forme circulaire, dans laquelle il y a une meule de trois pieds de diamètre sur un pied d'épaisseur; devant cette meule, il y a un petit balai qui pousse toujours le grain dessous, et sur le derrière se trouve un petit râteau pour remuer le grain. Cette meule peut être mise en mouvement à l'aide d'un cheval.

*Usage de l'orge mondée.*—Avec de l'orge mondée on fait des bouillons, des crèmes, des tisanes, etc. L'orge se prépare en différentes manières. On prend de l'orge dépouillée de sa peau, on la lave, on la nettoie bien, puis on la fait bouillir lentement avec de l'eau pendant environ cinq ou six heures, jusqu'à ce qu'elle tombe en crème comme une espèce de bouillie; on ajoute au commencement un peu de beurre bien frais, et sur la fin un peu de sel; on peut y ajouter un peu d'huile et de vinaigre. Quand on veut rendre l'orge plus agréable, on y jette un peu de sucre; et si l'on veut qu'elle rafraîchisse plus qu'elle ne le fait ordinairement, on y mêle des graines de melon et de citrouille. L'orge mondée est une très-bonne nourriture, tant pour les personnes qui sont en santé que pour les malades; elle n'a rien de gluant, elle passe aisément, elle humecte beaucoup, elle apaise la soif, elle n'excite aucunes flatuosités, elle ne resserre point, elle rafraîchit et elle engraisse. On passe quelquefois l'orge mondée, et alors elle est moins nourrissante. On la fait quelquefois épaissir en la laissant davantage sur le feu, et alors elle nourrit beaucoup mieux. Les crèmes d'orge préparées de la manière qui vient d'être exposée, sont meilleures pour la toux, les enrhumements et les insomnies que les bouillons à la viande, qui nourrissent à la vérité davantage, mais qui ne sont point si rafraîchissants ni si adoucissants. On peut mêler du lait dans l'orge mondée, elle n'en devient que plus agréable; mais alors elle ne vaut rien dans la fièvre. L'orge mondée doit être choisie nouvelle, bien mondée de sa peau et de ses extrémités, bien nourrie, blanche et sèche.

*Vertus de l'orge.*—L'orge est rafraîchissante, dessiccative, apéritive, digestive, émolliente, diurétique et nourrissante. L'orge mondée excite le crachat, elle tempère par sa partie mucilagineuse les secretés qui