

si l'on moissonne à propos, le grain prend ensuite du développement." (1)

Le coupage des grains avant maturité n'a pas cessé d'être apprécié de nos jours, ainsi que je l'ai dit. Voici comment un agriculteur distingué, qui suit cette méthode depuis plus de vingt-cinq ans, en énumère les avantages :

" 10. Le grain coupé de bonne heure a toujours l'écorce plus lisse et plus fine, par conséquent il a plus de coup d'œil et il est plus flatteur à la main. Il est plus recherché par les meuniers et par les boulangers, car, d'un côté, sa qualité est meilleure pour la mouture, et, de l'autre, il fournit une plus grande quantité de farine de premier choix.

" 20. Les blés coupés trop mûrs s'égrennent presque toujours en les liant et surtout en les chargeant sur les voitures, et il en résulte des pertes assez sensibles.

" 30. Lorsque le grain est bien nourri et qu'il n'est pas entièrement desséché par les grandes chaleurs de la fin du mois de juillet et du commencement du mois d'août, le rendement est plus considérable, puisqu'il faut moins de grains pour remplir une mesure et que le poids en est plus fort.

" 40. Par un coupage avancé, le cultivateur s'affranchit plus tôt des dangers de grêle, d'orage ou de tous autres accidents qui menacent les blés dans cette saison de l'année et qui, tous les ans, ravagent quelques contrées au moment de la récolte.

" 50. En avançant l'ouverture de la moisson, le cultivateur dispose d'un plus grand nombre de bras, car il trouve plus facilement des ouvriers supplémentaires que lorsque le coupage des blés a lieu en même temps dans toutes les localités.

" 60. Avec de fortes chaleurs, les blés mûrissent trop vite et sont alors, comme on dit, *échaudés*, ce qui cause une perte énorme, car les grains restent petits, maigres et donnent par conséquent des résultats peu satisfaisants au double point de vue du volume et du poids. Ces effets ont toujours lieu quand les tiges mûrissent trop vite et blanchissent à vue d'œil; la sève s'arrête et le grain sèche comme près d'une fournaise."

J'ajouterai qu'il est particulièrement recommandable de presser le coupage des blés lorsqu'ils sont versés, car, dans ce cas, les grains s'altèrent tandis que leur maturation s'effectuera plus facilement dans les moyettes.

Lorsque le blé est versé, la plante se nourrit avec peine; elle n'est plus agitée par le vent, elle reçoit directement les rayons du soleil, et, par conséquent s'échauffe rapidement. Si l'on met au contraire ce blé en moyettes ou en petites meules, l'épis est à l'abri du gros soleil, un échauffement intérieur se produit, le grain se forme peu à peu et tout n'est pas perdu. C'est d'ailleurs là ce qui est arrivé à plusieurs cultivateurs qui, pour sauver leur blé de la pourriture, l'ont coupé afin de le conserver au moins pour la nourriture de leurs animaux, en en faisant de petites meules ou tas qu'ils ont laissés sur le champ jusqu'à la moisson générale; et ils ont été agréablement surpris en retrouvant des épis bien fournis et bien remplis de grains.

De nombreuses expériences ont été entreprises et conduites avec soin au sujet du coupage du grain avant sa complète maturité et toutes ont été ou ne peuvent plus concluantes dans le sens des avantages que présente cette pratique. Non-seulement on a trouvé qu'elle fournit plus de grain, mais aussi qu'elle le donne de qualité supérieure. C'est ainsi que M. Hannam, dans le comté d'York, en Angleterre, a démontré de la manière la plus positive que du blé récolté avant que le grain fut complètement mûr, et alors qu'il s'écrasait encore sous la pression des doigts, a donné quinze pour cent de plus de farine que du blé complètement mûr.

Je ne saurais trop insister auprès des cultivateurs du Bas-

Canada pour qu'ils renouvellent ces essais, et les résultats qu'ils en obtiendront sauront mieux les convaincre que tous les raisonnements que je pourrais leur présenter ici. Qu'ils pratiquent un premier essai sur un arpent ou deux; qu'ils touchent du doigt s'ils sont incrédules, et je n'hésite pas à affirmer dès à présent que l'année suivante ils seront portés à le répéter sur un plus grand nombre d'arpents, satisfaits qu'ils auront été des résultats de leur première expérience. Je leur demanderai aussi qu'ils fassent part de ces résultats aux lecteurs du *Journal d'Agriculture* afin de les faire servir à l'utilité des cultivateurs, leurs compatriotes, qui auraient été trop défiants pour se livrer au moindre essai. Je crois que c'est ici le lieu de faire remarquer qu'en ce qui concerne les *grains de semence*, il n'est pas prouvé qu'il y ait avantage à les couper avant parfaite maturité. Dans l'incertitude où l'on est encore sur ce point, je conseillerai de les laisser mûrir sur pied.

Pour que les grains ainsi coupés prématurément acheminent de mûrir et arrivent lentement à une complète dessiccation, il est indispensable qu'ils restent en moyettes. Il est à remarquer que l'absorption des principes constitutifs de la graine ne se trouve pas arrêtée par l'effet de la séparation de la tige d'avec les racines. En effet, ainsi que chacun peut facilement s'en rendre compte, la tige commence à sécher par le pied plusieurs jours avant la complète maturité du grain; dans cette période, que la tige soit coupée ou non, le grain ne tire plus rien de la terre mais il absorbe les sucs que la tige renferme encore, et c'est pour faciliter ce dernier acte de maturation qu'il est important de mettre, au moyen des moyettes, le grain à l'abri non-seulement d'un soleil trop ardent, mais encore d'une trop grande humidité provenant de pluies prolongées.

Les *moyettes* ou *quintaux* ne se font pas partout de la même façon. Dans le numéro du mois d'août 1877 du *Journal d'Agriculture*, M. le Rédacteur en chef donne une excellente manière de construire les moyettes et l'on ne peut relire qu'avec fruit les conseils qu'il présente à ce sujet. Voici une autre manière d'établir les moyettes, d'après deux agronomes très-estimés, M.M. Girardin et Dubreuil :

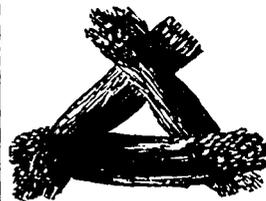


FIG. A.

" On aplanit grossièrement le sol sur l'endroit le plus sec et le plus élevé du champ; on y dépose en forme de triangle (fig. A) trois javelles (brassées de tiges) de manière que les épis ne touchent pas la terre et l'on place sur cette première base, en forme de cercle, un rang de javelles, les épis tournant vers le centre et se rassemblant en ce point (fig. B), on continue à disposer les uns sur les autres plusieurs lits successifs de javelles jusqu'à la hauteur de quatre pieds et demi environ.

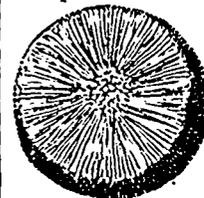


FIG. B.

" Tous les épis étant réunis au centre, ce point se trouve plus élevé que le pourtour, et l'eau qui pourrait s'introduire tend alors à s'écouler au dehors. On ajoute de nouvelles javelles en croisant de plus en plus les épis au centre, pour diminuer graduellement le contour de la moyette, et lorsque la partie supérieure est arrivée à présenter une pente en forme de toit circulaire, on s'arrête et l'on recouvre la moyette avec un chapeau formé d'une grosse gerbe renversée et liée solidement (fig. C).



FIG. C.

" Les moyettes peuvent aussi être construites de la manière suivante, qui est la plus usitée ;

(1) Le livre de la ferme et des maisons de campagne.