

son épi, s'est recourbé; même si on risque une perte de grains à dépasser ce moment, on gagne un grain plus consistant, d'un plus avantageux emploi et d'une conservation plus certaine. Ceux qui ne coupent leur orge qu'à complète maturité, n'ont qu'à y gagner. L'orge, encore verte a le grain plus sucré que l'orge qui est parfaitement mûre, et semble en conséquence plus propre à faire de la bière, mais ce n'est pas avec le grain dans cet état qu'on fabrique cette boisson, c'est après qu'il aura été desséché qu'il aura été mis à germer. Il y a lieu de croire qu'il offre une perte de moitié peut-être à l'employer avant sa maturité. La théorie et la pratique sont complètement d'accord sur ce point.

On coupe l'orge tantôt avec la faucille, tantôt avec la faux. Dans chacune de ces manières il y a des avantages et des inconvénients égaux.

L'important est d'opérer de bon matin, c'est-à-dire pendant la rosée, afin qu'il se perde moins de graines, et de lier le soir pour enlever les gerbes le lendemain. Il est cependant des cas où il devient indispensable d'attendre plusieurs jours, c'est lorsque la paille contient beaucoup d'herbes naturelles, ou du fourrage artificiel, auquel il faut donner le temps de sécher; c'est lorsque le temps est très-humide ou qu'il n'a plu; c'est lorsque des opérations plus pressées se présentent, etc.

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.

Les soins à prendre pour la coupe du seigle ne diffèrent pas de ceux du blé dont nous ferons mention dans notre prochaine causerie.

Pour préserver le seigle coupé de l'influence des pluies pendant la moisson, ou du moins pour diminuer cette influence, on dispose les gerbes liées par tas de dix à douze, les épis en haut, et posés les uns près des autres; au contraire on écarte les bases des tiges qui touchent la terre, de manière qu'il y ait un courant d'air entre les gerbes dans cette partie de leur longueur; on applique sur la sommité du tas une gerbe dont on écarte les brins, mettant les épis en bas, en la disposant en forme de petit toit, à peu près comme on recouvre les ruches d'abeilles. Par ce moyen les épis sont abrités, et pour peu qu'il vienne du beau temps, les tiges des dix à douze gerbes se séchent facilement, ainsi que celles de la gerbe qui recouvre la sommité.

La floraison du sarrasin s'effectuant successivement et pendant près de la moitié de la durée, c'est-à-dire un mois et demi, il en résulte que les premières graines sont mûres avant que les dernières soient formées. A ce grave inconvénient, auquel il n'y a pas moyen de remédier, se joint celui que les graines, lorsqu'elles sont mûres, tombent avec la plus grande facilité. Il faut donc laisser constamment perdre les premières et sacrifier les dernières de ces graines. Heureusement que, malgré que souvent la moitié des fleurs avorte, la récolte de celles qu'on peut appeler intermédiaires est suffisante pour satisfaire l'ambition du cultivateur, lorsqu'il en fait la récolte au moment et avec la précaution convenables. Ces précautions consistent: 1o. à choisir le point de maturité du plus grand nombre de graines, et l'inspection du champ peut seule le donner; 2o. à ne couper ou arracher les tiges que le matin, c'est-à-dire avant que les effets de la rosée aient complètement cessé; 3o. à mettre sur le champ les tiges en bottes de moyenne grosseur et à les réunir,

une douzaine ensemble, les pieds sur terre, soit en les traversant d'un échelas, soit en écartant leur base en trois falceaux; 4o. en couvrant leur tête de paille ou de botte de sarrasin renversées, ouvertes et écartées par leur tête, de manière que les oiseaux ne puissent pas manger les graines; 5o. en les laissant ainsi sur le champ jusqu'à ce que les tiges, et par conséquent les feuilles et les fruits, soient entièrement desséchés; 6o. en les enlevant avec douceur pour les jeter dans une charrette garnie de toile; 7o. en les déposant dans une grange à l'abri des volailles et des rats.

On fauche le sarrasin plus tôt ou plus tard, suivant qu'on l'a semé. On l'amasse par petits tas composés de trois ou quatre poignées dressées l'une contre l'autre; on le laisse ainsi quelques jours, afin qu'il se détache plus aisément.

On peut diminuer les pertes qui sont la suite de la dispersion des graines de sarrasin en envoyant les volailles, surtout les dindons, dans les champs immédiatement après la récolte; on peut être certain qu'elles trouveront bien celles qui sont restées en terra.

Quand le blé d'inde est mûr, cela se connaît quand on le trouve dur au toucher, on en arrache les tuyaux, on les charrie à la grange, ou bien on les suspend au soleil autour des clôtures dans le voisinage de la maison ou des bâtiments. On l'égrène ensuite en frottant la grappe sur l'anse fixe et debout d'unseau dans lequel tombe le grain que l'on porte au grenier; ensuite on en ôte les glands ou les boutons à grains, on les brûle quand ils sont secs, et on garde les tuyaux et les feuilles pour les donner aux vaches qui en sont friandes.

(A suivre.)

L'usage des taureaux primés.

Un abus trop fréquent chez ceux qui obtiennent des prix à nos expositions provinciales ou de comtés, c'est de vendre les taureaux primés, au lieu de les employer à la reproduction de leurs propres troupeaux ou de ceux de leurs voisins. Cet abus est même commis souvent malgré la clause expresse du programme qui parfois impose à ceux qui obtiennent des prix l'obligation de ne vendre leurs reproducteurs qu'après une campagne au moins de reproduction.

La Société d'Agriculture du Pas-de-Calais (France) a résolu de couper court à cet abus. Elle a décidé que ceux qui obtiendraient des prix pour taureaux ne toucheraient leur prime qu'un an après le concours, et en même temps elle a nommé une commission de trois membres chargée de visiter les étables des lauréats dans chaque paroisse, et de s'assurer que les taureaux pour lesquels des prix ont été accordés n'ont pas été vendus.

Bon exemple à suivre par nos sociétés d'Agriculture où ceux qui obtiennent des prix éludent parfois l'obligation attachée à leurs primes.

Le sainfoin en fleurs recommandé comme nourriture pour les abeilles.

Dans toute la flore du Canada, même de l'Europe, on ne trouvera pas une seconde plante aussi riche en miel que le sainfoin.

On sait que cette plante aime un sol calcaire et qu'elle fournit de bonne heure un fourrage abondant, nourrissant et très-favorable à la production du lait. Mais la quantité de miel que les abeilles y butinent, en temps favorable, dépasse toute attente et paraît presque incroyablement fabuleuse même.

Il est rapporté dans la *Gazette de Médecine*, publiée en France, qu'un curé de Niedersaulheim, près Mayence (Allemagne) a déclaré dans une assemblée d'une société d'Agriculture des provinces rhénanes, qu'une ruche fortement peuplée a butiné, en un seul jour, sur un champ de sainfoin, 20 livres de miel, et