Les moissons

La maturation des bles marche grand train et nous voilà bientôt arrivés à l'époque où les moissons vont avoir lieu. Or, il est excessivement important de faire ce travail dans les meilleures conditions, et, quoique nous nous soyons déjà plusieurs fois occupé de cette question, nous croyons devoir y revenir encore en tracer quelques règles dont les cultivateurs intelligents et soucieux de leurs intérêts ne peuvent jamais s'écarter.

Le coupage des blés doit avoir lieu 8 ou 10 et même 12 jours avant la complète maturité, c'est-à-dire, comme le recommande notre grand maître de Dombasle, lorsque la paille, commençant à blanchir et à sécher vers le pied, commence aussi à perdre sa teinte verdûtre et que le grain a acquis assex de fermeté pour que, lorsqu'on la presse entre les doigts, l'ongle s'y imprime encore, mais ne le coupe plus aussi facilement que lorsqu'il n'avait qu'une consistance laiteuse ou

Les grains de blé récoltés avant la complète maturité ont l'écorce plus lisse; ils sont préférables pour la mouture et donnent une plus forte quantité de farine; aussi les meunièrs et les boulangers savent-ils bien le distinguer en le maniant à la main et le paient-ils plus cher. D'un autre côté, les épis ne s'égrènent jamais: le rendement est plus considérable, puisque les grains sont mieux nourris; disons encore que les blés conpés hâtivement sont moins longtemps exposés aux intempéries de la saison, à la grêle, aux orages, eto.

Avec de fortes chaleurs, les blés mûrissent très-rapidement: les grains ne se nourrissent pas bien dans ces conditions, ils restent grêles et petits. Lorsque les tiges murissent avec trop de rapidité, l'ascension de la sève s'arrôte et le grain sèche comme dans une étuve.

La végétation n'est pas arrêtée par le fait de la séparation de la tige d'avec les racines; dans cette dernière période, le grain, coupé ou non, ne tire plus rien de la terre, mais il se nourrit encore des sucs répandus dans la tige, et c'est pour cela qu'il est important que le grain ne subisse pas une trop prompte dessication, comme il arriverait si on le laissait exposé à un soleil ardent qui absorberait sans profit ses sucs nourriciers. On s'exposerait, d'un autre côté, à voir la fermentation et la pourriture se développer, si on l'entassait dans les granges après avoir lié les gerbes : il est donc excessivement important de mettre ces gerbes en moyettes ou en meulons.

Des expériences nombreuses ont été faites et toutes ont démontré que les blés coupés huit à dix jours avant la maturité complète donnaient les meilleurs résultats sous le double rapport de la quantité et de la qualité.

Il a été, d'ailleurs, établi par M. Duchartre que la faculté germinatrice des grains précède la maturation; M. Roiset a, de plus, constaté que la puissance nutritive des grains non mûrs n'est pas moindre que celle des grains à l'état tout à fait mûr. La moisson hâtive profite donc au producteur sans nuire au consommateur.

Il est surtout utile d'avoir recours au coupage anticipé lorsque les blés sont versés. Dans ce cas, la plante se nourrit avec peine; elle n'est plus agitée par les vents, elle reçoit directement les rayons du soleil, et, par conséquent, elle se dessèche. Le grain se forme alors difficilement, et, par suite, le rendement est presque nul. Le ble coupé est mis en petits tas, en moyettes; l'épi se trouve placé à l'abri du soleil; une fermentation interieure se produit, le grain se

Les grains provenant d'une moisson prématurée doivent d'y remédier.

rester pendant quelque temps en moyettes ou en meulons, afin que la maturation s'achève et qu'ils arrivent à une entière dessiccation. Les moyettes offrent aussi l'avantage de mettre les gerbes à l'abri du mauvais temps, de la pluie, qui compromet parfois gravement la récolte.

Les moyettes, comme on le sait, sont généralement composées de gerbes dont le lien n'est pas trop serré. On place ces gerbes debout, l'épi en haut, les unes à côté des autres, en ayant soin de les écarter un peu par la base, afin d'assurer la solidité du petit édifice; les épis forment ainsi un faisceau que l'on couvre avec une gerbe renversée; liée près du bas des tiges, en écartant régulièrement les épis tout autour de la moyette. Cette opération occasionne une dépense de 5s. à 6s. par arpent au plus, ce qui est peu de chose, en présence des avantages. Les moyettes sont formées de la même façon avec les tiges de ble, lorsque les ouvriers n'ont pas en la temps d'en faire des gerbes et de les lier.

Dans quelques localités, on place les gerbes en croix, au nombre de 12, en ayant soin de tenir les épis au milieu.

Dans le Centre et surtout le Midi, on construit des meules composées de 400 à 600 gerbes; on choisit un endroit so et élevé du champ, on replie une gerbe sur elle-même, on place circulairement les autres gerbes tout autour de cette première, les épis étant dirigés vers le centre qui doit être plus élevé que le pourtour, afin de faciliter l'écoulement des eaux. A partir de 2 pieds de hauteur, l'ouvrier élargit un peu la meule, puis il va en diminuant, en se rervant du genou pour tosser les gerbes, de façon à former à l'extrémité un cône avec une gerbe liée le plus bes possible des tiges. Les gerbes restent souvent dans cet état pendant plusieurs mois. Il serait cependant peut être dangereux de former d'aussi grosses meules avec des blés coupés avant l'entière maturité, car l'entassement pourrait ameher une fermentation trop active. -

Nous ne saurions trop engager les habitants des campagnes à suivre les systèmes que nous venons d'indiquer, c'est-àdire à couper les blés huit à dix jours avant leur complèts maturité, et à mettre ensuite les gerbes en moyettes ou en petits meulons; ils tireront de cette façon un bien meilleur parti de leur récolte.—Revue d'économie Rurale.

A quel âge le poulin a-t-il le plus besoin de soins hygiéniques?

Personne n'ignore que le poulin arrivé à l'âge de deux ans et demi à trois ans entre en évolution dentaire, et tout le monde sait que les deux pinces caduques tombent pour être remplacées par des dents permanentes. Mais ce que tout le monde ne sait pas, c'est qu'à la même époque douze dents molaires sont aussi caduques èt tombent pour être remplacées par autant de dents permanentes.

Le fait d'une semblable évolution dentaire n'est pas une découverte nouvelle; elle date en 1797. Depuis cette époque, de nombreuses observations ont été faites au sujet de la dentition des poulins, tant au point de vue de leur hygiène qu'à celui de l'art assez difficile de constater leur age aux différentes périodes de leur vie. Nous laissons pour aujo d'hui l'art de connaître leur âge, pour ne nous occuper que de l'évolution dentaire au point de vue de leur hygiène.

Disons d'abord que nombre de fois nous avons été appelé par des propriétaires ou des cultivateurs éclairés pour donner nos soins à des poulins supposés dangereusement malades. En effet, nous les trouvions presque toujours chétifs, malingres, sans appêtit apparent; un certain nombre étaient reduits à l'impuissance de manger et auraient infailliblement péri d'inanition.

L'inspection des molaires caduques nons mettait presque forme lentement et le produit finit encore par être passable. toujours sur la voie d'en connaître les causes et sur les moyens