

de compte, s'est laissé aller à l'envie de vous chercher noise.

Je vous dis donc sincèrement adieu, Rev. M. Méthot, parceque vous paraissez vouloir m'entraîner à cent lieues du but de la discussion que j'ai suscitée, et qui plus est, parceque vous voulez évidemment accuser de vandalisme ceux qui cherchent, comme moi, à porter une main sacrilège sur la sainte ignorance de nos cultivateurs.

UN ABONNÉ.

L'Agriculture mise à la portée de tout le monde.

DES DIVERSES CÉRÉALES.

CHARLES.—Mais, Monsieur, si les différentes espèces de chevaux, de bœufs, de moutons, d'ânes, de porcs, descendent du même couple, toutes les plantes subissent-elles la même loi ? Je m'explique bien mal peut-être.

M. DE MORAY.—Je vous comprends parfaitement, mon enfant ; vous me demandez si Dieu n'a créé, par exemple, qu'une seule espèce de blé, de maïs, etc., et si les variétés que nous possédons ne sont que des modifications accidentelles ou obtenues de l'espèce primitive. Je n'hésiterai point à vous répondre par l'affirmative.

CHARLES.—Je m'en doutais bien, Monsieur, d'après ce que vous nous avez dit des animaux. Mais ne nous donnez-vous pas sur l'intéressante famille des plantes alimentaires quelques explications analogues à celles que vous nous avez données sur les habitants des basses-cours ?

M. DE MORAY.—C'est bien mon intention, mes amis. Commençons par

LE BLÉ

A tout seigneur tout honneur, dit le proverbe.

Parmi les innombrables variétés de froment cultivées aujourd'hui, quelle est celle qui peut être considérée comme se rapprochant davantage du type primitif ?

Les plus savants agronomes se sont vivement préoccupés de cette question. Je ne vous entretiendrai pas des systèmes divers qui ont été successivement présentés : adoptés par les uns, combattus par les autres, ils ont pour la plupart été bientôt oubliés pour faire place à de nouvelles hypothèses.

Franchement, j'attache une médiocre importance à la solution de ce problème, parceque cette solution serait certainement sans utilité pour l'agriculteur praticien, dont la grande, l'unique affaire est de connaître et de choisir l'espèce de blé la mieux appropriée à la nature de ses terres, du climat qu'il habite, des débouchés qui lui sont offerts.

J'en aurais pour une heure, si je voulais seulement vous présenter une simple nomenclature raisonnée de toutes les variétés de froment, variété dont le nombre s'accroît tous les jours puisqu'il est de mode aujourd'hui de considérer comme variétés nouvelles les variétés déjà connues aussitôt qu'une culture plus parfaite les améliore sensiblement.

DIVERSES ESPÈCES DE BLÉ.

Je me contenterai donc de vous dire que les froments se divisent en blés barbus et en blés sans barbes, en blés rouges et en blés blancs, en blés durs et en blés tendres, vous prévenant toutefois que parmi les blés sans barbes, par exemple, il y en a de blancs et de rouges, de tendres et de durs, et ainsi pour les autres.

BLÉS BLANCS ET ROUGES.

Les blés blancs sont, en thèse générale, les meilleurs et les plus cultivés. Les boulangers prétendent cependant que la farine qui en provient se pétrit plus difficilement que celle des blés rouges. Cet inconvénient est peu de chose, s'il existe réellement, puisqu'il suffirait d'ajouter une légère quantité de farine de blé rouge pour le faire disparaître.

Dans un mémoire très-remarquable, publié il y a cinq ou six ans, par M. Desvaux, ce savant botaniste assure qu'un quintal de farine brute de blé dur rend constamment moins de pain qu'un quintal de farine de blé tendre. La différence est même assez forte, puisque avec dix quintaux de farine brute de blé tendre on fait neuf quintaux de pain, tandis qu'avec la même quantité de farine de blé dur on ne fait que sept quintaux de pain.

Cette considération, qui empêche avec raison les boulangers de se servir du blé dur, ne doit cependant avoir aucune influence sur le choix du consommateur ; car il est prouvé que le pain provenant du blé dur est beaucoup plus savoureux et plus nourrissant que celui du blé blanc, et qu'en outre il durcit beaucoup moins vite. La qualité du pain compenserait donc la quantité. De plus, la conservation des blés tendres est moins facile que celle des blés durs. J'oubliais de vous dire aussi que les blés durs sont très-recherchés des fabricants de vermicelle, de macaroni, etc.

BLÉ DU PRINTEMPS.

CHARLES.—J'ai souvent entendu parler des blés de mars ; que signifie cette désignation ?

M. DE MORAY.—Généralement, dans les climats peu rigoureux, on sème les blés, vers les mois d'octobre et de novembre ; ils passent dans ce cas l'hiver en terre ; et leur croissance, interrompue par les gelées, reprend aux premiers beaux jours.

Mais il est, parmi les froments, des

variétés hâtives qui parcourent en cinq ou six mois et souvent moins dans certains pays, toutes les phases de leur végétation. Ces derniers se sèment ordinairement en mars et jusqu'en mai ; de là leur nom de blés de mars. Ils réussissent moins bien que les blés d'hiver, et leur produit en grain et surtout en paille n'est pas comparable à celui des premiers.

AUGUSTIN.—Quel est le produit en moyenne d'un arpent de terre cultivé en blé ?

M. DE MORAY.—Cela dépend d'une multitude de circonstances dont les principales naissent d'abord du sol et de l'année, ensuite de la manière plus ou moins intelligente dont la terre est cultivée. Tel fermier parviendra à obtenir vingt cinq minots de grain par arpents, et tel autre considérera douze minots comme une bonne récolte ; peut-être trouverait on pour la France le terme moyen entre 16 à 18 minots.

FAUT-IL CHANGER DE SEMENCE ?

AUGUSTIN.—Est-il vrai, Monsieur, que le blé dégénère par le seul fait qu'il est cultivé plusieurs années de suite sur le même terrain ? d'où résulterait pour les fermiers la nécessité de renouveler leur semence, c'est-à-dire d'acheter tous les trois ou quatre ans le blé dont ils ont besoin pour effectuer leurs semailles.

M. DE MORAY.—Le cultivateur qui s'aperçoit qu'après plusieurs récoltes son blé a perdu de son volume et de sa qualité, doit, à l'époque des semailles, se procurer hors de chez lui le plus beau blé qu'il pourra trouver ; et malheureusement la plupart de nos paysans sont dans cette nécessité.

Mais croire que leur froment dégénère naturellement, forcément, par cela seul, comme vous le disiez fort bien, qu'il se reproduit dans le même sol, c'est prendre l'effet pour la cause. Le blé dégénère dans un champ, ou parce que ce champ convient médiocrement à la culture du blé, ou parce que ce champ est mal cultivé, mal soigné. Le propriétaire intelligent, actif, possédant de bonnes terres, apportant tous les soins convenables à l'enlèvement et à la conservation de ses récoltes, bien loin de voir son froment dégénérer, s'apercevra tous les ans qu'il gagne en qualité et en valeur : il y aurait folie de sa part à aller chercher ailleurs une semence dont il serait moins sûr, quand il trouve dans ses greniers du blé dont il connaît le mérite et les propriétés. S'il entend préconiser une variété nouvelle, il peut, il doit même l'essayer, mais sur un coin de terre, et, malgré les bons résultats de cette première tentative, en faire une seconde, une troisième, afin de n'adopter un nouveau froment qu'en parfaite connaissance de cause.