

rait risque de perdre beaucoup de grains par l'effet des grands vents, si on les laissait mûrir complètement sur pied. L'avoine qui a été ainsi coupée avant sa parfaite maturité doit *javeler*, c'est-à-dire, rester, pendant une huitaine de jours au moins, sur le sol, pour que le grain arrive à sa perfection. Il est bon même qu'elle reçoive, dans cet intervalle, une ou deux ondées ; une trop longue exposition à l'air et à la pluie peut seule nuire au grain, et surtout à la paille, comme on le voit dans les récoltes de presque tous les cultivateurs, qui poussent à l'extrême la pratique du javelage de l'avoine.

On pourrait croire que le gonflement que produit sur le grain la pluie qu'il reçoit en cet état ne doit être que momentané, et qu'en se desséchant il reviendra au même point où il était auparavant ; mais on se tromperait beaucoup : ce n'est pas de l'eau seule qui est entrée dans le grain ; les tiges, ramolies par la pluie ou les rosées, en transmettant cette eau aux grains, par l'effet du reste de vie qui anime encore la plante, leur transmettent en même temps des principes nutritifs, qui augmentent le poids ainsi que le volume du grain.

#### Récolte versée.

Lorsqu'une récolte est versée, on doit aussi ne pas tarder de la faire couper au premier beau temps, même un peu avant qu'elle ait acquis toute la maturité désirable, sans quoi les grains courraient risque de s'altérer.

#### Travailler comme s'il allait pleuvoir.

La moisson est un des travaux rustiques qui exigent le plus d'activité et de célérité, surtout dans les années où le temps est pluvieux ou incertain. Le cultivateur qui met de la négligence ou trop peu d'activité à cette partie si importante de ses opérations, doit s'attendre à éprouver des pertes considérables. Chaque jour de beau temps doit être employé comme si on comptait avec certitude sur la pluie pour le lendemain, et même pour le soir. Celui qui a toujours ce principe devant les yeux aura bien rarement quelque perte notable à déplorer ; car il n'arrive presque jamais, même dans les saisons les moins favorables, qu'il ne se rencontre, dans le courant de la moisson, quelques journées ou du moins quelques demi-journées de beau temps, qui, employées avec activité et intelligence, ne permettent de rentrer les récoltes sans accident ; mais pour cela, il est nécessaire que le cultivateur ait sous la main un bon nombre d'ouvriers. En commençant sa moisson, il doit toujours calculer qu'il peut arriver telle circonstance où il faudra, dans quelques heures, faire la besogne ordinaire d'une ou deux journées. L'intelligence avec laquelle on distribue les ouvriers

aux divers travaux influe aussi, autant que leur nombre, sur la célérité de l'exécution. Il faut à chaque *chantier* un nombre de bras suffisant pour expédier l'ouvrage, de manière à ne pas faire attendre un autre chantier ; ainsi, le nombre des ouvriers qui doivent lier les gerbes, charger les voitures, les décharger, doit être proportionné, en sorte que tout marche sans confusion, et que personne ne reste un seul instant sans rien faire. Les attelages et les voitures doivent aussi être en nombre suffisant pour que jamais les ouvriers ne les attendent.

#### Récolter l'orge.

De toutes les céréales, l'orge est celle qui court le plus de danger lorsqu'il survient de longues pluies pendant qu'elle est en javelles, parce que c'est celle qui germe le plus facilement dans ce cas. C'est donc vers cette récolte qu'on doit diriger ses principaux soins dans une saison semblable : aussitôt que le dessus des javelles est ressuyé, on doit les retourner, pour empêcher la germination de se déclarer dans les grains qui touchent la terre. Une méthode très-recommandée, dans les années pluvieuses, est de lier l'orge aussitôt qu'elle est coupée, en petites gerbes, en ne faisant le lien que d'une longueur de paille de seigle, et de dresser ces gerbes en écartant un peu le pied. Le lien doit être placé près des épis, à peu près aux deux tiers de la hauteur des tiges. Pour ne pas le serrer trop fortement l'ouvrier qui lie la gerbe ne la presse pas de son genou, comme on le fait communément, mais la serre seulement entre ses bras. Des gerbes faites ainsi et dressées sur le sol peuvent y rester longtemps sans souffrir des plus mauvais temps. Cette méthode s'applique également au blé.

Quant à l'avoine, c'est le grain qui a le moins à souffrir de l'humidité de la saison, à moins que la récolte ne soit excessivement tardive.

Dans les étés extraordinairement pluvieux, je me suis très-bien trouvé de l'adoption d'une méthode usitée dans quelques cantons de la Normandie, et qui consiste à mettre le blé, après le faucillage, en *meulons* ou *moyettes*, appelés aussi *viottes*, et j'ai reconnu que, dans toutes les circonstances, le grain y acquiert une qualité supérieure à celle du blé qui a été traité autrement. J'ai continué depuis cette époque à faire mettre en meulons presque tous mes blés. Cette méthode convient également à l'orge, et je ne pense pas qu'il existe aucun moyen aussi assuré de sauver cette récolte de toute avarie dans les saisons pluvieuses. Ces meulons se font de la manière suivante : On place, sur un endroit sec et élevé des champs, une javelle qu'on replie sur elle-même vers le milieu de la longueur de la paille, en sorte que les épis ne po-

sent pas à terre, mais viennent s'appuyer sur l'extrémité opposée de la javelle. Un homme, auquel cinq ou six femmes apportent successivement les javelles, construit le meulon en le plaçant circulairement autour de la javelle repliée, tous les épis dirigés au centre et reposant sur cette javelle, en sorte que le meulon a pour diamètre deux fois la longueur des tiges du froment. Sur le premier rang de javelles, il en pose un second, placé de même, et continue ainsi, en maintenant d'aplomb les parois circulaires du meulon, jusqu'à ce que celui-ci soit parvenu à la hauteur d'environ trois pieds. Tous les épis étant réunis vers le centre, ce point se trouve plus élevé que le pourtour, circonstance fort essentielle, parce que tous les brins de paille ayant ainsi une pente vers le dehors du meulon, l'eau qui pourrait s'y insinuer tend toujours à s'écouler au dehors. Lorsque le meulon est arrivé à cette hauteur, on continue à l'élever de même, mais en croisant toujours un peu plus les épis au centre, ce qui diminue graduellement le diamètre du meulon. Lorsque celui-ci est arrivé à la hauteur d'un peu moins de 6 pieds, le centre se trouve fortement bombé et en forme de cône. On le couvre alors d'une gerbe liée près de son extrémité inférieure, en la renversant sur le sommet du cône, et on arrange avec soin les épis tout autour, afin que toute la surface du cône soit également couverte.

Lorsque les grains ne contiennent pas beaucoup d'herbes vertes, et qu'ils ne sont pas mouillés au moment où on les faucilles, on peut les mettre en meulons immédiatement après qu'ils ont été coupés, quoique la coupe ait été faite avant une complète maturité, comme je l'ai dit précédemment. Dans le cas contraire, il faut attendre qu'ils soient passablement ressuyés, ou que l'herbe soit du moins flétrie ; mais on peut toujours mettre le grain en meulons beaucoup avant l'instant où il serait possible de le serrer dans les granges, ou même de le lier en gerbes. Une fois qu'il est en meulons, il peut y rester pendant huit ou quinze jours, ou même davantage, jusqu'à ce que le temps et les autres travaux permettent de s'occuper de le rentrer ; il n'y souffre d'aucune intempérie, la maturité du grain s'achève très-bien, et celui-ci y prend une très-belle qualité. Je crois que, de tous les moyens qui ont été proposés jusqu'ici pour sauver les récoltes de céréales dans les saisons pluvieuses, celui que je viens de décrire mérite décidément la préférence, quoiqu'il entraîne certainement une légère augmentation de main-d'œuvre, moins forte toutefois qu'on ne le croit généralement.

Lorsqu'on ne peut charroyer immédiatement les gerbes liées, le moyen le plus efficace de les préserver du