

leur donnant plus de moyens de résister à la violence des vents et des orages, comme aussi aux sécheresses prolongées, dont elles le garantissent d'une manière bien efficace.

Il sort souvent des articulations qui sont à la base des tiges, et il sort quelquefois même des racines, des rejetons qu'il est essentiel d'enlever soigneusement pour en nourrir les bestiaux; il n'est pas moins nécessaire d'enlever pour le même usage les épis tardifs et mal placés ou avortés, parce que ces productions, qui ne donnent ordinairement que des produits faibles ou trop tardifs pour bien mûrir, affaiblissent inutilement les principales productions.

On peut encore avec beaucoup d'avantages, et comme nous l'avons vu pratiquer, saupoudrer légèrement les pieds du blé d'inde avec du plâtre calciné, pour y attirer de l'atmosphère, pendant la sécheresse de l'été, une humidité favorable à la végétation.

Basta, plus on réitère les sarclages, hougages, et buttages, plus il est reconnu que non-seulement la récolte actuelle se trouve augmentée, mais plus aussi les récoltes suivantes sont nettes et assurées. "Cependant, comme l'affirme un savant agronome, quoique ces opérations rendent la terre plus propre à la récolte du blé, l'année suivante, rarement sont-elles assez répétées, à cause des frais de main-d'œuvre. Souvent on a les yeux ouverts sur ce que coûtent quelques soins de plus, et on les ferme sur des avantages multipliés qui en sont la suite."— Cette importante vérité n'est point sentie assez généralement.

Dans la culture ordinaire du blé d'inde pour grain, il est exposé à plusieurs ennemis redoutables, et nous croyons devoir placer le cultivateur lui-même au premier rang, lorsqu'il le déponille impitoyablement, et par un intérêt aveugle et irrésistible, d'un des grands moyens dont la nature l'a orné pour sa prospérité, afin de nourrir de quelques feuilles ses bestiaux qu'il devrait bien pourvoir d'une nourriture moins préjudiciable à ses véritables intérêts. Revenons encore sur ce point M. Parmentier, le Nestor de notre agriculture: "On a cru, dit-il, qu'en ôtant les feuilles du blé d'inde à mesure que la plante végète, c'était un moyen d'augmenter la force de la tige et la grosseur des épis; mais c'en est un certain au contraire de le diminuer, d'empêcher même la formation de l'épi, ou les grains de parvenir à leur grosseur et à leur maturité ordinaire. C'est un fait dont je suis convaincu par expérience. Il est justifié par beaucoup d'observations faites sur les autres végétaux, et il suffit de réfléchir au moment pour n'en pas douter. Indépendamment de l'utilité générale des feuilles, communes à toutes les plantes, celles du blé d'inde en ont une particulière qui rend leur conservation précieuse jusqu'à l'époque de la maturité du grain. Elles forment une espèce d'entonnoir, présentant une large surface à l'atmosphère, et ramassant pendant la nuit une abondante provision de rosée: en sorte que si le matin, au lever du soleil, on entre dans un champ de blé d'inde dont le sol soit d'une terre légère, on aperçoit le pied de chaque plante mouillé comme s'il avait été arrosé. Enfin les feuilles sont aussi de réservoirs dont la nature semble se servir pour conserver, raffraîchir et nourrir les végétaux."

Qu'il nous soit permis d'ajouter à ces réflexions aussi vraies que décisives une nouvelle considération relative aux assoléments. C'est que le retranchement prématuré des feuilles, forçant la plante à puiser d'autant plus de nourriture dans la terre, qu'il lui reste moins de moyens d'en soustraire de l'atmosphère, la récolte qui suit immédiatement celle où ce retranchement a eu lieu, en devient nécessairement moins abondante.

D'après ces diverses considérations de première importance, il ne convient donc pas de retrancher les feuilles du blé d'inde pour la nourriture des bestiaux, qu'aux approches de la maturité du grain, que cette opération accélère en facilitant la dessiccation de la tige et de l'épi; mais on peut devancer un peu, sans inconvénients, le retranchement des sommités, et il peut se faire au-dessus du coud de l'épi, dès que l'espèce de houppes soyeuses et pendantes, formée de la réunion des filets ou styles qui aboutissent aux ovaires, commence à se sécher et à noircir. Ces sommités sont encore alors muqueuses, sucrées et flexibles, et fournissent un fourrage très-nourrissant, sans nuire essentiellement au perfectionnement du grain.

Les ennemis qui viennent, après l'homme, contrarier la végétation du blé d'inde, ou se nourrir de ses produits, sont un très-grand nombre d'animaux domestiques ou sauvages, contre lesquels le cultivateur doit exercer la plus active surveillance, à l'époque de la maturité; il est en outre, comme toutes les autres plantes, exposé à l'influence plus ou moins nuisible des intempéries: il souffre surtout des froids intempestifs, des vents violents, de l'excès d'humidité, et des sécheresses prolongées; mais il est des ennemis d'une autre nature qui lui sont quelquefois très-fâcheux. Ce sont plusieurs espèces ou variétés de charbon, regardées comme des plantes du genre *champignon*, analogues d'ailleurs à la maladie du même nom qui attaque nos autres céréales, et contre laquelle, quoiqu'elle ne paraisse pas être contagieuse, il est prudent d'employer le chaulage comme préservatif, en même temps qu'il convient de retrancher, lorsqu'il est possible, les espèces de fougosités d'un blanc rougeâtre ou noirâtre qui constituent cette maladie et qui attaquent les fleurs mâles ou le grain, ou la tige, mais qui sont ordinairement plus apparentes et plus volumineuses sur la corolère.

*Récolte du blé d'inde*—L'époque convenable pour commencer la récolte des épis du blé d'inde s'annonce par le dessèchement, la couleur blanchâtre et l'écartement des tuniques qui les enveloppent, ainsi que la dureté du grain et le flétrissement des feuilles. On ne saurait trop tôt saisir cette époque lorsque le temps est beau et qu'on redoute l'arrivée des premières gelées; mais hors ces deux cas, il est inutile de la retarder jusqu'à ce que le dessèchement complet de l'épi, qu'on pourrait précipiter en écartant les tuniques, si cette opération était praticable en grand, soit opérée.

On sépare alors de la tige les épis garnis de leurs enveloppes, et on les met à couvert, en petits tas, pour compléter leur dessiccation, qu'on peut avancer soit par l'enlèvement des enveloppes, qui facilitent l'évaporation de l'humidité qu'elles recèlent encore et qui pourraient moisir les grains si elles y étaient longtemps restées, soit par leur exposition au four et mieux au soleil.

On les conserve en cet état, ou bien suspendues, par leurs tuniques entrelacées, à des perches horizontales attachées au plancher, jusqu'au moment des besoins, où on les grille, soit en les battant au fléau, ce qui est, sans contredit, la manière la plus expéditive, lorsqu'ils sont bien secs, mais qui en brise quelques grains, soit en les frottant fortement contre une lame dure et non tranchante, solidement fixée, ou par tout autre moyen équivalent.

L'axe de l'épi, dont on nourrit quelquefois les bestiaux, nous paraît bien plus propre à être brûlé, ainsi que les tiges qu'il convient d'enlever le plus tôt possible du champ, afin de le préparer à une nouvelle culture.

Le grain, étant purgé des débris qui peuvent s'y trouver,