DE LA MOISSON.

Il existe une grande différence d'idées entre les cultivateurs pratiques relativement au temps où l'on doit couper les grains. Les uns veulent qu'on les coupe avant leur complète maturité, les autres, qu'on attende pour moissonner que les grains soient absolument mûrs. Voici ce que nous pensons à ce sujet. D'abord, il faut éviter l'extrême des deux côtés.

Mais nous croyons qu'en général, il vaut mieux couper le grain avant sa maturité complète. Et cette opinion est appuyée sur plusieurs faits d'expérience.

Pour parler de plusieurs grains en particulier, voici quel est l'avantage pour l'orge d'être coupée de bonne heure. D'abord, si le grain est trop mûr, on s'expose à une perte considérable par l'égrenage; et cette raison peut s'appliquer à toute espèce de grains. De plus, l'orge coupée un peu verdâtre a une meilleure couleur. Or, l'on sait que la couleur est pour beaucoup dans la valeur de l'orge, quand il s'agit de la vendre.

Le meilleur temps pour couper le blé, est lorsque le grain est solide, et que la paille commence à jaunir.

L'avoine peut être coupée plus à bonne heure que n'importe quel autre grain. Et non seulement il n'en résulte aucun désavantage, mais, c'est même plus profitable. La paille possède beaucoup plus de matières nutritives, et est par conséquent, un meilleur fourrage pour les animaux.

L'OREILLE.

On définit généralement l'oreille celui de nos sens qui perçoit le son; on devrait dire plutôt: celui qui crée le son. Toutes les cloches seraient ébranlées, tous les vents mugiraient, qu'il n'y aurait que du mouvement dans le monde, et pas du tout de son, si l'oreille n'existait pas. Elle reçoit des mouvements qu'elle transforme en son.

Pour bien des gens, l'oreille consiste dans cette partie extérieure, le pavillon moitié rigide, moitié flexible, à laquelle les femmes suspendent, comme les sauvages, des anneaux ou des boules. Elles ne craignent pas de percer le globe et d'introduire un crochet métallique dans la chair, croyant ainsi ajouter à leur beauté.

Ce n'est là que la partie extérieure de l'organe. Pénétrons plus avant pour le contraire tout entier.

En un point du pavillon, on aperçoit l'ouverture d'un conduit, le conduit auriculaire, fermé à l'autre bout par une peau tendue en travers comme la peau des tambours: c'est le tympan.

Derrière le tympan se trouve une cavité, la caisse du tympan où débouche un nouveau conduit venant de l'arrière-bouche, la trompe d'Eustache. Les deux faces du tympan sont donc en contact avec l'air, et, sans la présence du tympan, qui forme comme une cloison, la communication serait établie du dehors au dedans de la bouche à travers l'oreille.

Dans la caisse sont suspendus quatre petits os que leur forme a fait nommer le marteau, l'enclume, le lenticulaire, et l'étrier. Ces osselets forment une chaîne qui va du tympan à deux autres membranes analogues qui ferment des ouvertures nommées fenêtre ronde et fenêtre ovale.

Enfin, de l'autre côté de la caisse, plus profondément engagé dans le crâne, se trouve le vestibule, un tout petit espace qui donne accès dans des tuyaux plus petits et en forme de demi-cercles (canaux semi-circulaires) et dans un tuyau contourné comme la coquille d'un limacon, et qui porte ce nom. Dans ces derniers compartiments flottent dans un liquide, les rameaux du nerf qui donne la sensation du son [nerf acoustique].

LE PAIN.

Ce sont trois ou quatre plantes graminées, désignées sous le nom de céréales qui nous donne l'aliment par excellence, le pain.

Quand on réfléchit à cette merveilleuse chose, on a peine à s'imaginer comment un homme des temps primitifs a pu être amené à cette sublime découverte; on se demande si réellement un jour, l'inventeur du pain a vécu comme nous sur la terre.

Quand nous le trouvons matin et soir sur notre table, ce beau pain blanc, si tendre et si savoureux; nous ne songons guère à tout le travail qu'il a coûté; à la somme de peines et d'efforts qu'il représente.

Et pourtant, avant de jeter à la terre cette graine féconde et nourricière qui produit le pain, il a fallu défricher le

sol, le labourer, le herser, l'amender, l'assainir, sarcler, arracher les herbes parasites, jusqu'au moment de la moisson!.....

Le temps venu de s'armer de la faucille, il a fallu, courbé tout le jour sous l'ardent soleil de la canicule, couper le blé, faire les gerbes, les lier, les porter à la ferme, battre les épis sous le fléau, vannier le grain, l'enfermer dans les greniers et les silos, jusqu'à l'heure de le livrer à la meule, qui le réduit en farine.

Mais entre la farine et le pain cuit, se place encore l'art et le travail du boulanger, le tamisage, le pétrissage de la pâte et du levain, la fermentation, la division des pains, l'enfournement et la cuisson.

Ce n'est qu'après tant de labeurs, tant d'opérations diverses, que l'on a du pain!

Un calcul fait il y a quelques années montrait que la France produit annuellement 1 milliards de kilogrammes de blé, ce qui donne après le prélèvement de la semence, 500 grammes environ de pain par jour, pour chaque individu.

Ce n'est pas assez pour la consommation et le commerce; aussi l'Égypte, la Russie, les États-Unis nous envoient-ils des grains en quantités considérables.

Les variétés de blé, aujourd'hui connues, sont extrêmement nombreuses. La plupart des régions agricoles de la France ont d'ailleurs leur froment de prédilection, et s'en tiennent généralement à ceux-là. Les uns se sèment au printemps, les autres en automne après un chaulage préalable, qui préserve les grains d'une foule de maladies parasitaires, auxquels il sont exposés.

Le pain froment, bien préparé, doit être blanc, tendre, aéré. Sa saveur est alors fraîche, agréable, dépourvue de toute amertume, et le proverbe "bon comme du pain" a parfaitement raison.

Le pain de seigle ou pain bis, possède un goût spécial que préfèrent à celui du pain blanc, un grand nombre de personnes. Sa substance est plus grasse, mais moins nutritive que celle du froment. Le pain d'avoine a une grande ressemblance avec le pain d'orge. Il est, comme ce dernier, amer et grossier, mais non malsain.