

doit être proscrite de toute exploitation bien réglée.

Par une suite d'idées d'une absurdité telle qu'on ne peut s'en rendre raison, il a été établi en principe dans plusieurs localités que les avoines devaient rester en javelles jusqu'à ce qu'elles soient devenues noires. Il est beaucoup de marchés où on ne vendrait pas celle à laquelle on n'a pas fait subir cette altération. Il résulte annuellement de cette pratique une perte immense pour les cultivateurs : ils le savent ; n'importe, c'est l'usage, l'avoine javellée est meilleure pour nos chevaux, voilà leur réponse. Ceux d'entre eux qui veulent expliquer la cause de cet usage, ajoutent que l'avoine grossit par l'opération du javelage, comme si une imbibition momentanée d'eau pouvait avoir quelque valeur.

Cependant le javelage donnant lieu quelquefois à un commencement de germination, rend les grains d'avoine plus tendres et plus sucrés ; ce qui s'oppose au reste à une bonne conservation.

Il arrive très-fréquemment que ce n'est pas seulement, comme à l'ordinaire, le dixième, le sixième seulement de la récolte des avoines qui se perd, mais la moitié, les trois quarts, la totalité même. En effet un vent violent, une grêle de quelque force, une pluie d'orage, peuvent en quelques minutes séparer plus ou moins le grain des épis. Une continuité de pluies pendant quinze jours peut faire germer ce grain et pourrir entièrement les pailles.

Nous disons donc qu'il faut couper l'avoine plus tard qu'on ne le fait communément, afin que le grain mûrisse et se dessèche naturellement, et qu'il faut ne la laisser étendue sur la terre que le temps strictement nécessaire pour achever sa maturité ou permettre les autres opérations de la moisson.

En coupant l'avoine le matin avant la dissipation de la rosée, et en prenant les proportions convenables pour la botteler, la charger, la transporter et la décharger, on est certain d'en perdre beaucoup moins que dans la méthode exagérée du javelage qu'on suit, et d'avoir des gruis réellement plus gros, plus susceptibles d'être conservés, plus nourrissants pour les chevaux, et des pailles susceptibles d'être mangées avec plaisir par tous les bestiaux.

Ajoutons à ces inconvénients celui de faire périr, lorsque l'avoine sert de protectrice, le trèfle, le sainfoin et autres plantes semées avec elle, en les privant de lumière, et celui encore plus grave d'empêcher de donner sur le champ à la terre, lorsqu'elle est seule, les labours propres à recevoir un nouvel ensemencement. Ceux qui apprécient l'importance de ne pas perdre de terrain, ne fût-ce que pendant un jour, peuvent apprécier la valeur de ce dernier inconvénient.

En bien des endroits, et avec raison, on ne laisse jamais javeler les avoines plus de cinq à six jours, c'est à dire le temps nécessaire pour sécher leur paille et compléter la maturité du grain.

Un agronome célèbre, M. Dulu, a observé que le grain de ses avoines, qu'il ne laisse pas javeler et qu'il coupe au complète maturité, pèse un douzième de plus que celui de celles de ses voisins, qui tous venaient lui en demander à acheter pour leurs semences, et ne l'imitaient cependant pas. Ce seul fait devrait éloigner tous les cultivateurs de cette blâmable opération.

Il est de l'époque de la maturité du seigle comme de celle de sa floraison, l'une et l'autre dépendent de plusieurs circonstances qui l'accélèrent ou la retarde. Les grains de seigle parvenus à leur maturité adhèrent peu dans leurs bourses qui sont minces ou transparentes, aussi en certent-ils avec la plus grande facilité ; car dans bien des endroits on

se contente de battre le seigle poigné à poignée sur un tonneau, et il se nettoie aisément à la grange. Si, pour le récolter on attend qu'il soit parfaitement mûr et très-sec, il s'en égrène beaucoup sur le champ.

Il y a beaucoup d'endroits où on sème des seigles pour les faire pâturer en vert par les bestiaux ; cette pratique est d'autant plus dans le cas d'être approuvée, que souvent à la sortie de l'hiver, les bestiaux manquent de nourriture fraîche, et que le fourrage du seigle en vert est de la meilleure qualité possible. Il est aussi des endroits où l'on sème le seigle avant qu'il arrive à maturité ; il existe cependant d'autres plantes plus avantageuses à employer sous ce rapport. La coupe, le liage, le transport, la mise en meule ne diffèrent pas des opérations correspondantes pour le blé.

Lorsqu'on accélère trop la coupe du blé, on récolte un grain retrait. On connaît les blés retirés à leur petitesse et aux rides dont ils sont chargés ; la farine qu'ils fournissent est peu abondante et de mauvaise qualité. Ce n'est donc par cause de nécessité qu'il est permis de moissonner avant la maturité complète des grains.

Lorsqu'on les retarde trop, on est exposé à perdre beaucoup de grain par le fait même de l'opération, par les oiseaux, par les vents, les pluies, etc. ; mais ces inconvénients peuvent être diminués par des soins et de la surveillance.

Pour la coupe du blé, on ne doit pas toujours attendre une dessiccation parfaite, surtout pour commencer, quand l'exploitation est considérable, parce que les derniers blés qu'on récolterait seraient trop mûrs, et pourraient en partie s'égreuer. D'ailleurs du blé mis en tas dans une grange, ou en moie, avant une maturité complète, pourvu qu'il ne soit pas humide, ressuie, se perfectionne et acquiert une belle couleur. Nous ne conseillerions pas cependant de le couper encore vert, parce qu'il est impossible que dans cet état il ait la qualité convenable. Il l'aurait peut être été même, mais non pour être bien vendu et pour faire de beau pain. Il faut en cela, comme en beaucoup d'autres choses, de l'attention et de la prudence.

Il a été reconnu que le blé semé avec du seigle mûrisait plus tôt, toutes autres circonstances égales, que lorsqu'il est seul ; ce qu'on peut facilement expliquer par la considération de l'abri que le seigle lui fournit. On coupe généralement le blé à la faucille ; plusieurs cultivateurs se servent également de moissonneuses, lorsque le terrain leur permet d'en faire l'usage ; ce qui est plus expéditif.

Le blé étant coupé, on le laisse sur le champ un jour ou deux, même plus, suivant son degré de maturité, suivant qu'il est plus ou moins mêlé d'herbes, qu'il faut faire faner et que le temps le permet. On le lie au milieu du jour quand il est tout à fait assez sec, et s'il l'est assez, le matin et le soir. Dans le premier cas, on évite qu'il ne fermenté en gerbe, et dans le second, qu'il ne s'égreue. Les liens se font avec du bois flexible, ou, ce qui est préférable sous bien des rapports, avec de la paille de seigle, ou de blé même, battue à l'avance, ou sans être battue et prise sous la javelle.

On met les gerbes en tas, pour avoir la facilité de les donner aux chartiers qui conduisent et chargent les voitures. Tant que le ciel est beau, la récolte se fait avec peu d'embarras ; mais s'il vient à pleuvoir et que le mauvais temps dure ; les soins augmentent : on interrompt, on reprend souvent à plusieurs fois la moisson, et on est sans cesse occupé à faire sécher les gerbes, pour pouvoir les emmener. Il arrive alors que le grain germe dans l'épi, dont la base pourrit, à raison de son peu d'épaisseur et de sa nature