

Conseils aux moissonneurs.

Les travaux de la moisson fatiguent beaucoup, surtout exécutés sous les feux du soleil de juillet et d'août.

Le faucheur est souvent altéré, et, plus il boit, plus la sueur coule en abondance sur son corps et augmente sa fatigue.

Le faucheur, dans ce cas, court des dangers lorsqu'il cherche un abri trop frais dans les intervalles du repos. Il faut éviter de faire sa sieste dans les endroits humides et soumis à un vent frais. C'est une tentation qu'il faut repousser, au-si bien que celle de boire en abondance, ou de boire de l'eau très fraîche.

Ces réactions brusquées et violentes de froid et de chaud, à l'intérieur comme à la surface du corps, sont le principe de la plupart des maladies chez les cultivateurs.

L'eau, même dans toute sa pureté, ne contribue pas toujours à étancher la soif. Une boisson que nous ne saurions trop recommander, c'est la tisane de café que l'on prépare de la manière suivante : Infusez une livre de café en poudre dans deux gallons d'eau bouillante ; ajoutez y un peu de sucre, puis faites refroidir. Cette boisson, tonique et agréable, a par dessus tout le mérite d'être revivifiable de diminuer la transpiration, et, par conséquent, de soutenir les forces du moissonneur beaucoup mieux que toute autre boisson. Ajoutez à cela la modicité du prix de cette tisane. Trois ou quatre verres pris à divers intervalles dans la journée suffiront à chaque ouvrier ; le travail n'en ira que plus vite et la santé générale de ceux qui sont à votre service y gagnera.

On a pour habitude, dans certaines localités de mêler de l'avoine moulu (grau) dans de l'eau, dans la proportion de trois ou quatre onces par gallon d'eau, et de servir ce breuvage aux ouvriers pendant les moissons. On a pu se convaincre que ce breuvage étanchait la soif mieux que l'eau pure, et qu'il donnait en outre la force au corps. Ceux qui sont soumis à un dur travail pendant les chaudes chaleurs de l'été, et qui ont fait l'expérience de ce breuvage s'en sont bien trouvés et le préfèrent aux boissons alcooliques.

Quand doit-on faucher le foin ?

Nous l'avons dit plusieurs fois, les cultivateurs retardent trop leurs fauchaisons. Ils attendent que l'herbe soit en graine ; c'est une grande faute : 1^o. parce que l'herbe se coupe moins facilement ; 2^e. parce qu'elle est dure et que les bêtes en rejettent la moitié (allez voir si les chevaux savent choisir leur foin ; ils en laissent tomber autant qu'ils en mangent le trouvant trop dur) ; 3^o. le regain ne repousse pas aussi vite quand le foin est trop mûr, parce que la plante épuisée n'a plus de force et le moindre soleil l'achève.

Mais on dit : quand on coupe le foin trop jeune, il y a trop de déchets ; c'est faux. Voyons un peu : à l'écurie le bétail n'en perd point, il y a donc avantage déjà, ensuite le foin est plus parfumé, il nourrit mieux. On en donne moins et il fait autant de profit que si l'on en porte une ration plus forte du trop mûr.

Or nous disons : fauchez votre foin quand il est en fleur. En fauchant le foin plus tendre, il sèche plus

vite, et si le soleil est ardent, il faut le remner plus souvent, et le mettre en tas plus tôt aussi, cela se comprend bien. De la sorte il gardera tout son bon goût.

Le succès d'une bonne récolte en foin dépend entièrement de la condition dans laquelle on opère la fauchaison et les différentes opérations qui suivent : La première considération est la condition dans laquelle se trouve le foin, comme aliment, lorsqu'il a été fauché. Il ne doit être ni trop mûr ni trop vert. Il faut beaucoup de jugement et de l'expérience pour déterminer l'époque de la fauchaison. En autant que la qualité du foin y est concernée, il n'est pas désavantageux de le couper trop tôt. Le temps convenable pour la fauchaison dépend du degré de végétation du foin et des changements que l'on aperçoit lors de sa maturité. Plus le foin est mûr, plus sa digestion par les animaux est lente et imparfaite ; plus le foin est vert, la digestion en est plus facile. Cependant, dans ce dernier état, la dessiccation en est plus difficile, c'est ce qui doit être pris en considération ; il serait pour cela désavantageux tout fois d'attendre la complète maturité du foin, car dans ce dernier état, quoiqu'il sèche rapidement, il perd de sa valeur nutritive quoiqu'il ne perde pas de son poids. Cette dernière considération du poids porte un trop grand nombre de cultivateurs à retarder la fauchaison, et c'est une grande erreur.

Lorsque le temps de la plus forte pesanteur du foin est arrivé, le temps de sa plus grande valeur nutritive est passé, et sa récolte n'a pas autant de valeur. Les tiges du foin deviennent dures et fibreuses, par conséquent indigestes ; les substances minérales ayant été absorbées, donnent au foin plus de pesanteur, n'ajoutent rien à sa valeur et les animaux n'en retirent que une nourriture insuffisante quand ils ne le rejettent pas complètement.

La rouille du blé.

Le blé, nous le savons tous, est sujet à la rouille. Cette maladie n'est souvent qu'un accident produit par un coup de soleil tombé sur la récolte après une pluie qui a laissé des traces sur les épis. Si le blé est en fleur, ou que le grain, encore laiteux, soit au début de sa formation, la récolte est bien compromise ; elle peut être brûlée.

Un moyen préventif est indiqué, il est des plus simples et paraît devoir être couronné de succès, si l'emploi est fait à propos.

Que deux hommes, tenant chacun le bout d'une corde légère et de longueur convenable, la portent tendue à la hauteur des épis ; qu'ils marchent de front et parcourent ainsi le hamp avec rapidité ; le frottement de la corde secondera les épis, les débarrassera de l'eau qu'ils avaient retenue, et le soleil n'aura plus d'action malfaisante.

Cette opération est sans difficulté, seulement il ne faut pas laisser échapper le moment opportun ; qu'on laisse tout pour le faire, le travail sera bien payé.

Guérison de la pomme de terre.

Pour régénérer et guérir la pomme de terre, nous recommandons : 1^o. de choisir pour la plantation une race robuste ; de ne pas arracher les tubercules