

mobile qui les dirige. Une telle conduite mérite les plus grands éloges, et ne peut manquer d'attirer sur ces hommes généreux et leurs familles les plus abondantes bénédictions.

L'Europe est toujours sur un volcan, et les préparatifs de guerre s'y continuent avec la plus grande activité, malgré que toutes les puissances assument vouloir la paix. La rage est dans tous les cœurs, mais l'hypocrisie est dans toutes les bouches. Comment peut-il en être autrement, quand on n'écoute que la passion et qu'on foule aux pieds les principes les plus sacrés ? Hélas ! quelle terrible responsabilité assument presque tous les souverains de l'Europe, et comme les peuples auront droit de les accabler un jour de reproches et de malédictions !

Quant à nous, les Sèniens nous font toujours entendre leurs menaces, et nous avertissent de nous tenir prêts. Soyons sur nos gardes, car il peuvent nous surprendre à tous moments.

Renseignements agricoles.

Voici de très utiles enseignements qui se trouvent dans un des derniers numéros de la *Revue d'Economie rurale de France* :

“ Au moment où les moissons vont avoir lieu, nous ne saurions trop recommander aux cultivateurs de ne pas attendre, pour couper les blés, que la maturité soit trop avancée.

Voilà comment s'exprime à ce sujet le grand maître à tous, M. Mathieu de Dombasle :

“ On a coutume, dans plusieurs cantons et dans plusieurs parties de l'Europe, de moissonner les grains, et plus spécialement le blé, quelques jours avant sa parfaite maturité, et lorsque le grain cède encore sous le doigt en le pressant fortement.

“ Il est certain qu'on prévient, par ce moyen, une perte souvent considérable produite par l'égrenage, surtout dans quelques variétés de blé, et partout où l'on connaît cette pratique on s'accorde à dire que le blé ainsi récolté prématurément est de meilleure qualité pour la mouture. Sur certains marchés, les meuniers et les boulangers savent bien le distinguer en le maniant à la main et le paient ordinairement plus cher que le blé coupé en complète maturité. Cette pratique présente deux avantages fort importants ; celui de pouvoir disposer d'un plus grand nombre de travailleurs, en avançant au moins d'une semaine l'ouverture de la moisson, et celui d'affranchir un peu plus tôt des charces d'orages et de grêle qui menacent les blés dans cette saison de l'année, et qui, tous les ans, ravagent quelques contrées à la veille de la récolte.

“ On peut, en général, couper le blé sept ou huit jours avant sa complète maturité, c'est-à-dire lorsque la paille commençant à blanchir et à sécher vers le pied, commence aussi à perdre sa teinte verdâtre, et que le grain a acquis assez de fermeté pour que lorsqu'on le presse entre les doigts, l'ongle s'y imprime encore, mais ne le coupe plus aussi facilement que lorsqu'il avait une consistance laiteuse ou pâteuse ; mais il est indispensable que les grains ainsi coupés prématurément restent en javelles, ou bien même encore en meulons, pour achever leur maturité et arriver lentement à une entière dessiccation. En effet, la végétation n'est pas arrêtée par l'effet de la séparation de la tige d'avec les racines. Dans cette dernière période, le grain coupé, ou non, ne tire plus rien de la terre, mais il se nourrit encore des sucres répandus dans la tige, et c'est pour faciliter ce

dernier acte de maturité qu'il est important que le grain ne subisse pas une trop prompte dessiccation, comme il arriverait si on le laissait exposé à un soleil ardent. On ne pourrait, non plus, sans risquer de voir se développer la fermentation et la pourriture, l'entasser dans les granges, dans cet état de maturité incomplète. Le mieux est donc de le mettre en meulons.

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

“ 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 et 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 le beau temps doit être employé comme si on comptait avec certitude sur la pluie pour le lendemain, et même pour le soir.”

Voilà de bons conseils et nous engageons les cultivateurs à les suivre avec le plus grand soin.

Des expériences concluantes ont eu lieu sur une grande échelle dans le comté de York ; ces expériences, faites par M. Hannam, ont démontré de la manière la plus positive que du blé récolté avant que le grain fût entièrement durci, et alors qu'il cédait encore sous la pression des doigts, a donné 15 pour 100 plus de farine que de blé complètement mûr.

M. Hannam explique ce fait par ce qui a lieu dans la plante, dont la matière sucrée se change d'abord en amidon et plus tard se transforme partiellement en fibrine pour former le son : aussi doit-on laisser mûrir complètement le blé destiné à servir pour les semences.

Le temps est fort variable, et la pluie arrive d'un moment à l'autre. Les habitants des campagnes doivent donc prendre des précautions pour que les gerbes ne restent pas trop longtemps mouillées, ce qui amènerait la germination du grain. Pour éviter ce grave inconvénient, il faut lier immédiatement le blé en petites javelles, après l'avoir coupé. On en réunit alors six à sept, on les place comme en faisceau d'armes, puis on les recouvre d'une gerbe l'épi renversé et lié au bas de la tige ; on attend ainsi que le temps devienne beau pour rentrer la récolte.

Nous ne pouvons mieux faire que de citer encore ici M. de Dombasle :

“ Dans les étés extraordinairement pluvieux qui se sont succédés de 1828 à 1831, 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 fauchage, en meulons ou moyettes, appelées 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 de 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 du champ une javelle qu'on replie sur elle-même vers le milieu de la longueur de la paille, en sorte que les épis ne posent 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 les 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 de blé. Sur le premier rang des javelles, il en pose un second, placé de même et continue ainsi, en maintenant d'aplomb les parois circulaires du meulon, jusqu'à