

suité ils font retourner les andains de manière à mettre le dessus dessous, et les pieds à la place des têtes. Le lendemain, on ouvre les andains et on laisse de nouveau le fourrage exposé à l'action de l'air et du soleil. Le soir on rassemble le tout et on en forme des petits meulons; les jours suivants on ouvre ces meulons en ayant soin de ne pas trop secouer le fourrage, et on les referme encore le soir. Cette opération se continue jusqu'à ce que le foin soit convenablement sec.

Quelle précaution qu'on prenne, il ne se détache pas moins une quantité considérable de feuilles qu'on estime de 6 à 10 0/0 du poids total, et qui même peut atteindre jusque 20 0/0 lorsque l'opération est mal conduite et qu'elle se fait par un temps sec et chaud.

Les méthodes ordinaires de fanage, suivies par la très-grande majorité des agriculteurs, sont donc vicieuses, puisqu'elles font perdre la partie la plus nutritive, la plus succulente du fourrage et qu'elles diminuent la quantité au moins de 6 à 10 0/0 du poids récolté.

M. F. Dutertre, le jeune intelligent de la bergerie du Haut-Tingry qui vient d'être nommé à la direction de l'école d'agriculture de Grignon, fait pratiquer dans ses cultures une méthode de fanage aussi rationnelle qu'économique, et qui nous semble résoudre de tous points l'importante question de la parfaite conversion en foin sec, des plantes feuillées.

Voici en quoi consiste cette méthode :

Le lendemain du jour où le fourrage (trèfle, luzerne, minette, sainfoin, etc.) a été coupé, on le dresse en petite moyettes, on écartant les brins à la base, de manière à ce que celle-ci forme un cercle d'environ 32 pouces de diamètre; un lion, fait avec quelques brins de fourrage, serre faiblement la tête de la petite moyette, qui reste ainsi debout sur le champ. L'air qui circule dans la moyette, au tour de chaque brin de fourrage, le dessèche parfaitement sans qu'il soit nécessaire de le secouer. Dès lors aucune foliole, aucune fleur ne se détache de la tige, et on n'en trouve pas sur le sol. Quand on présume que la récolte a atteint le degré de sécheresse convenable, on reverse ces petites moyettes de manière à présenter à l'air et au soleil la partie inférieure qui reposait sur la terre; quelques heures après on peut lier et rentrer. Chaque moyette fourrit une botte de 12 à 14 livres.

Non-seulement cette méthode a l'immense avantage de conserver aux fourrages toutes leurs feuilles, mais les moyettes, en cas de pluie, résistent très bien à l'humidité et se dessèchent promptement dès que la pluie a cessé; de plus, les fourrages secs conservent tout leur arôme et présentent une très-belle couleur.

Dans les très grandes cultures, la mise en moyettes peut présenter quelques difficultés par suite du manque de bras. M. Gaud a obvié à cet inconvénient par une méthode qu'il pratique avec succès et qu'il recommande à tous les cultivateurs qui possèdent un râteau à cheval. Voici comment il opère: une heure après que les faucheurs ont commencé leur travail, c'est-à-dire après un délai suffisant pour que les rayons solaires aient absorbé l'excès d'humidité du terrain, des ouvriers viennent secouer et épandre les andains; le soir, on ramasse le tout avec le râteau à cheval, on forts rouleaux serrés, en ayant soin que les lignes soient bien parallèles, et équidistantes en elles; le lendemain matin, deux femmes, placées l'une devant l'autre, ouvrent les rouleaux de fourrage à l'aide de fourches, afin d'y faire pénétrer le soleil; le soir, elles referment ces rouleaux en les tirant sur elles avec un fourchet, et leur font faire un demi-

tour pour que le dessous se trouve en dessus, et que le rouleau soit placé sur un terrain qui a subi pendant toute la journée l'influence du soleil. Le jour suivant, même travail d'ouverture le matin et fermeture avec coultage le soir, jusqu'à ce que l'on juge le fourrage bon à botteuler; travail qui ne doit se faire que le matin, alors que la fraîcheur de la nuit a donné assez de souplesse aux pétioles pour leur permettre de retenir leurs feuilles; la rentrée en grange doit, au contraire, se faire le soir.

RÉCOLTE DE LA GRAINE DE TRÈFLE.

La récolte des graines de trèfle se fait toujours sur la seconde coupe; mais lorsqu'on se propose de laisser venir les plantes à graine, il est bon de faire la première coupe un peu plus tôt que d'habitude, afin de laisser aux graines le temps de mûrir avant la mauvaise saison. Beaucoup de cultivateurs récoltent leurs semences dans les champs où les plantes sont de bonne venue, et ils ont grandement raison. Mais ceux qui font de la graine pour le commerce n'y regardent pas d'aussi près et laissent généralement venir à graine les récoltes manquées, brûlées par le soleil en trop courtes pour être fauchées et employées comme fourrage. Cette manière de faire est générale dans le centre de la France; elle est, comme le dit M. Ed. Vianne, une des causes de la dégénérescence de cette précieuse plante.

Cette récolte se fait de deux manières: on fanche la plante entière, ou on cueille d'abord les têtes, puis on fauche le chaume qu'on emploie comme fourrage en mélange avec d'autres plantes plus rapides ou on en fait de la litière. Mais lorsqu'on n'est pas à court de litière, il est tout aussi avantageux de passer un rouleau sur le champ et d'enterrer les plantes, qui alors fertilisent le sol en lui restituant les matières minérales dont elles sont formées.

Quelle que soit la manière de procéder, il faut attendre pour couper la plante ou détacher les têtes, que les capitales soient bien mûres, ce qui se reconnaît facilement à leur couleur brune et au dessèchement des tiges.

Lorsqu'on emploie le premier moyen, c'est à dire lorsqu'on fauche la plante, on la coupe à la faux à la manière ordinaire, et on la laisse sécher en andains, en ayant soin de les retourner afin que toutes les plantes séchent également; mais lorsque le temps est à la pluie, ou lorsque la saison est avancée, il vaut mieux faire de petites bottes qu'on dresse pour les faire sécher le mieux possible. Ensuite on rentre le tout en grange, et on bat au fléau pour détacher les têtes.

Dans les petites cultures, on enlève seulement les têtes, qu'on met dans des sacs et qu'on transporte immédiatement à l'abri dans les granges ou les greniers, on les étend en couches minces pour obtenir une dessiccation parfaite, ensuite on fauche le reste de la plante ou on l'enfouit par un labour.

Le second moyen qui consiste à cueiller les têtes est infiniment préférable et donne de meilleures graines. Pour cela on laisse bien mûrir les têtes, jusqu'à ce que les tiges se dessèchent, et par un temps sec et chaud, après la rosée du matin et avant le sercin du soir, on enlève les têtes.

Quelques cultivateurs, principalement ceux qui font de la graine pour le commerce, passent les têtes au four pour hâter ou au besoin compléter la dessiccation et faciliter le battage; ce moyen est dangereux et doit être prosaïté, parce qu'il peut altérer et même détruire la faculté germinative des graines. Avec un peu d'habitude, on peut distinguer, à leur couleur terne, un peu brune et souvent ridée,