

quart et même le tiers du produit tombe sur la terre où il est complètement perdu pour le producteur. Pour cette seule raison il serait donc prudent de commencer le plus tôt possible.

« Cependant, dit Mathieu de Dombasle, il faudrait bien se garder d'exagérer le principe de la coupe prématurée des grains; et si on les moissonnait lorsqu'ils sont en lait ou encore très-mous, on n'obtiendrait que des grains retraits et de qualité inférieure. L'époque la plus favorable est celle où la paille a presque complètement perdu sa teinte verdâtre, et où les grains de la majeure partie des épis ne se laissent plus écraser en les pressant entre les doigts, mais où l'ongle s'imprime encore dans la substance du grain comme dans un morceau de cire. »

Ces signes bien reconnaissables pour tout cultivateur se font remarquer 8 à 10 jours avant la complète maturité; c'est-à-dire avant cette époque où en temps sec les grains se détachent de l'épi au moindre choc.

Ce qui empêche les cultivateurs de couper leurs céréales si tôt avant la maturité, c'est la crainte de recueillir des produits mal nourris, petits, légers et aussi mauvais pour la mouture que pour les semences. Examinons si cette crainte est fondée.

Pendant les fortes chaleurs, la maturation des grains s'effectue avec une rapidité excessive; du jour au lendemain on remarque dans leur couleur et leur consistance des changements notables qui semblent dire à l'agriculteur: « Pressez-vous. » Croit-on que la rapidité de ces changements annonce une végétation bien florissante! Pas du tout! les tiges et les épis, surpris par un soleil ardent, subissent une dessiccation prompte que les liquides puisés par les racines ne peut vent que très-rarement contrebalancer; très-souvent même les canaux par lesquels la sève monte se resserrent et s'obstruent. Alors la tige se dessèche et les grains ne peuvent se nourrir convenablement; dans ces conditions ils restent donc peu volumineux. C'est, en effet, une remarque générale que les grains récoltés prématurément même après leur dessiccation complète sont toujours plus gros que ceux récoltés à leur maturité parfaite.

Les choses se passent tout différemment dans la récolte prématurée. Ici la végétation ne s'arrête pas par le fait que les tiges ont été séparées des racines. Cette séparation n'a pas tué la plante, elle n'a fait que détruire la liaison qui existait entre les tiges et le réservoir des substances alimentaires, liaison qui d'ailleurs se détruit d'elle-même par la dessiccation du collet de la plante. Coupé ou non le végétal n'emprunte donc plus rien à la terre, il se nourrit au moyen des sucres mis en réserve dans la tige pour cet objet important.

Dans cette circonstance, il importe que les sucres nourriciers ne soient pas desséchés, qu'ils se conservent à l'état liquide, si l'on veut que leur mouvement ascensionnel se continue. Il faut donc empêcher une trop prompte dessiccation de la plante, comme cela arriverait si on la laissait exposée à un soleil ardent.

D'un autre côté, cependant, il ne faut pas entasser en grandes masses ces tiges aqueuses, pleines de liquides nourriciers; car, dans cette situation l'altération des sucres se produirait rapidement et la pourriture en serait le résultat immédiat. C'est ce qui arriverait indubitablement si l'on entassait les grains dans les granges, après les avoir liés en gerbes.

Les cultivateurs intelligents savent choisir un moyen terme entre ces deux extrêmes. Ils coupent les grains avant leur complète maturité, afin de les soustraire à l'action directe des

rayons ardents du soleil et d'empêcher la prompte dessiccation des liquides nourriciers. Mais ils ne les entassent pas non plus, ils ne les lient pas même en grosses gerbes; ils se contentent de les réunir en petites gerbes formant environ le tiers de la gerbe ordinaire. Puis ils réunissent ces petites gerbes au nombre d'environ dix à douze, les placent debout sur le sol, les épis rapprochés et les pieds écartés pour en former ce qu'on appelle, dans le métier, des *mojettes* ou *quinteaux*. Enfin, ils couronnent le tout d'un chapeau placé à cheval sur le quinteau, l'épis en bas, dans le but de préserver les grains de la pluie.

Sous le double rapport de la qualité et de la quantité, les avantages de la récolte prématurée des grains ne font plus de doute aujourd'hui. De nombreuses expériences sont venues corroborer les prévisions de la science et l'appuyer par des faits irrécusables. Aussi croyons-nous au succès prochain et général de cette amélioration dans la récolte de nos céréales et de l'adoption des quinteaux pour leur meilleure dessiccation.

Maintenant si nous examinons la question au point de vue de l'utilité publique, nous voyons un grand encouragement à la coupe des grains avant leur complète maturité. Un éminent chimiste, a reconnu que la faculté nutritive des grains non arrivés à leur maturité parfaite est tout aussi grande que celle des grains complètement mûrs.

Ainsi donc, la récolte prématurée des céréales est profitable au producteur sans nuire au consommateur. Le premier recueille un produit plus abondant puisque les grains sont plus gros et qu'il ne perd rien ou presque rien par l'égrenage; sa récolte est en même temps de meilleure qualité et recevra un prix plus élevé, puisqu'à la mouture la même quantité de grains donne plus de farine. En outre, le cultivateur peut mieux conduire et régulariser ses travaux de récolte, surtout s'il adopte la mise en quinteaux qui est comme le pendant obligé de la moisson prématurée.

Enfin, il ne faut pas oublier que la paille est un produit important pour l'exploitant pendant l'hiver. On sait que cette paille est généralement employée comme litière et que même elle entre pour une forte proportion dans l'alimentation du bétail. Avec le temps, à mesure que les améliorations s'introduiront dans notre système cultural, nous ne doutons pas que ce genre d'alimentation subira de grandes modifications et que les praticiens en arriveront à cette conviction qu'il leur est plus avantageux de bien nourrir leur bétail que de le mal nourrir. Mais ce temps n'est pas encore venu et nous devons prendre la culture telle qu'elle se trouve actuellement avec toutes ses qualités et ses défauts.

Nos animaux consomment beaucoup de paille, voilà le fait. On a donc le plus grand intérêt à conserver à cette paille le plus possible de puissance nutritive. Or la coupe prématurée des grains, en empêchant la dessiccation des tiges, conserve les qualités des pailles, et la mise en quinteaux, en la soustrayant au délavage par les eaux de pluie, lui fait retenir toutes ses qualités nutritives.

La différence entre les pailles des grains complètement mûrs et celle des grains coupés avant la maturité parfaite est notable. Les praticiens admettent que les premières sont peu nourrissantes, qu'il en faut quelquefois 300 livres pour nourrir autant que 100 livres de foin, tandis qu'avec 200 livres des secondes on obtient un équivalent nutritif égal à 100 livres de foin. Ce fait est important à constater.

Quant aux intérêts du consommateur, ils sont bien gardés par la récolte prématurée. Le meunier obtient plus de farine, le boulanger trouve cette farine plus forte, il en retire plus de pain et ce pain est plus souple et plus estimé,