

RÉCOLTER LA GRAINE DE TRÈFLE.—C'est toujours sur une seconde coupe de trèfle qu'on récolte la graine. Il est bon de faire la première coupe de bonne heure dans la saison, afin que la graine n'arrive pas trop tard à maturité. Lorsqu'on s'aperçoit que la plupart des têtes sont mûres, on fauche, et si le temps est beau, on laisse le trèfle se sécher en andains, en les retournant une fois. Dans les temps pluvieux, il est bon de lier le trèfle en petites bottes, qu'on dresse pour les faire sécher. Au reste, la dessiccation est bien plus prompte, alors, que quand on le fauche lorsqu'il est en fleur. Dans plusieurs cantons de la Flandre, il est d'usage de cueillir les têtes à la main, pour les transporter dans des sacs à la maison : c'est, du moins, un moyen de sauver la récolte dans une saison très-peu favorable. On fauche ensuite les tiges.

Lorsqu'on rentre les têtes avec les tiges, on bat aussitôt le tout au fléau, pour séparer les têtes, dont on extrait ensuite la graine à loisir. Cette dernière opération est la plus difficile de toutes, et ne peut s'exécuter que lorsque les têtes ont été complètement desséchées, soit par l'exposition à un grand soleil sur des draps, soit pendant les fortes gelées de l'hiver, soit en les mettant dans un four modérément chauffé. Cette dernière méthode, usitée dans quelques cantons, est fort dangereuse, parce que, si le degré de chaleur est un peu trop considérable, les graines ou, au moins, une bonne partie d'entre elles perdent leur faculté germinative. Avec un peu d'habitude, on distingue assez facilement la graine séchée au four, à sa nuance terne et tirant un peu sur le brun.

Lorsque les têtes ont été parfaitement desséchées par l'un ou l'autre de ces procédés, on peut faire sortir la graine en les battant au fléau ; mais c'est une opération longue et coûteuse. Lorsqu'on en a une grande quantité, on emploie pour cela, soit un moulin à bocard, soit une meule de pierre verticale, comme celle dont se servent les huiliers pour écraser les graines oléagineuses. La graine de trèfle étant fort dure et très-glissante, ne s'écrase pas, et les capsules se réduisent en poussière.

Au reste, quel que soit le mode que l'on emploie pour cette opération, sa facilité dépend entièrement de la parfaite dessiccation de la graine ; lorsqu'elle a été exposée à un soleil brûlant, en couches très-minces, pendant plusieurs heures, on en extrait davantage dans une heure de travail, soit au fléau, soit de toute autre manière, si on la traite encore toute chaude, que dans six heures, lorsqu'elle n'est pas complètement desséchée.

RÉCOLTER LE SARRASIN.—Le sarrasin, dont les fleurs se développent pendant longtemps et successivement, ne mûrit pas non plus toutes ses graines à la fois. On doit saisir, pour le couper, l'époque où la plus grande partie de ses graines sont mûres. Si l'on attendait trop longtemps, on en perdrait une grande quantité, parce que les graines tombent très-facilement.

La dessiccation des tiges est fort difficile, et l'on est presque toujours forcé de procéder au battage, lorsque les plantes sont à moitié sèches, et alors on ne peut conserver la paille. On étend le grain en couches très-minces sur des greniers, afin d'en achever la dessiccation. Le battage du sarrasin se fait très-bien à la machine à battre.