

GAZETTE DES CAMPAGNES

Journal du Cultivateur et du Colon, paraissant tous les Jedis

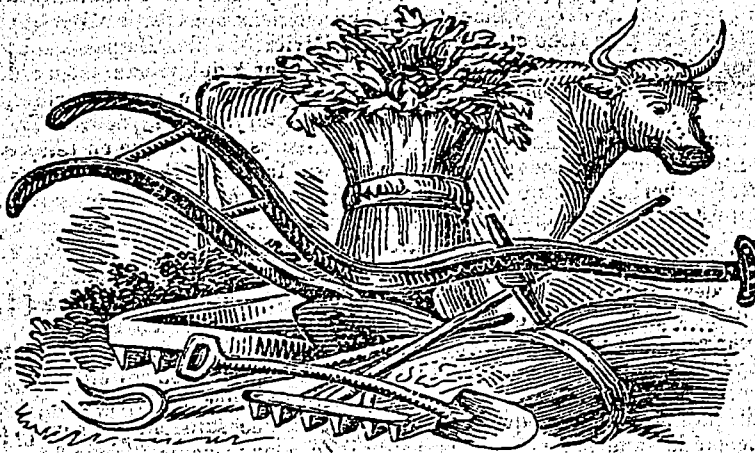
ABONNEMENT

\$1.00, payée invariablement d'avance.

L'abonnement date du 1^{er} avril, 1^{er} juillet, 1^{er} octobre, ou 1^{er} janvier.

On ne s'abonne pas pour moins d'un an.

Tout avis de cessation d'abonnement devra être donné à ce bureau, par écrit, un mois d'avance.



ANNONCES

1^{re} insertion, 8 cts. la ligne
2^e " etc. 2 cts. "

Pour les annonces à long terme, conditions libérales.

Ceux qui désirent s'adresser spécialement aux Cultivateurs, trouveront avantageux d'annoncer dans ce journal.

Emparons-nous du sol, si nous voulons conserver notre nationalité

Si la guerre est la dernière raison des peuples, l'agriculture doit en être la première.

Firmin H. Proulx, Éditeur-Propriétaire, à qui toutes lettres, réclamations, envois, etc., doivent être adressés franco

CAUSERIE AGRICOLE

Des légumineuses fourragères

DU TRÈFLE ROUGE

(Suite.)

De la récolte des graines. — Dans notre dernière causerie nous avons étudié la première partie de cette importante opération : l'époque à laquelle elle doit se faire. Il ne nous reste plus maintenant qu'à faire connaître les procédés de récolte les plus généralement employés et les instruments qui rendent les meilleurs services dans les divers cas où leur usage est nécessaire.

Divers procédés sont employés pour faire la récolte du trèfle à graines. Les principaux sont : 1^o. Le coupage des tiges à la faux ou à la faucille.

2^o. La cueillette des têtes seules exécutée ordinairement par des enfants.

3^o. La cueillette des têtes, comme dans le second procédé, mais faite au moyen de peignes particuliers.

De ces trois procédés le plus rapide est le premier, mais il a des inconvénients qui font plus que compenser cet avantage.

Voici comment il se pratique, d'après le *Cours élémentaire d'agriculture* de MM. Girardin et Dubreuil.

Dans le premier cas (coupage des tiges à la faux ou à la faucille), le trèfle, disposé en andains (ondains), est laissé étendu pendant deux jours; après quoi on le retourne avec précaution. Deux jours après, on réunit une certaine quantité de tiges que l'on dresse les unes contre les autres de façon à en former une sorte de cône que l'on assujétit en entourant son sommet de quelques brins de paille. Lorsque ces tiges, et surtout ces têtes, sont parfaitement sèches, on les rentre pour en séparer les graines par le battage.

Cette manière de récolter la graine de trèfle expose souvent le cultivateur à ne récolter que des graines de mauvaise qualité ou mélangées avec une foule de semences de mauvaises herbes.

Pendant que les plantes sont étendues sur le champ pour sécher, il survient souvent des pluies qui entravent la marche de l'opération et les règles données plus haut ne peuvent pas toujours être suivies à la lettre.

Si ces pluies ne sont ni fréquentes ni longues, elles ne sont pas tout à fait désavantageuses; tout au contraire, on peut, dans ces conditions, les considérer comme assez utiles; car les plantes, après les avoir subies, se battent plus facilement et les graines se séparent plus complètement de leurs enveloppes. Mais nous ne pouvons en dire autant des pluies fréquentes ou de longue durée, surtout lorsqu'elles tombent vers la fin de la dessiccation des plantes. Dans ces circonstances, il est très difficile, sinon impossible, de choisir le moment d'effectuer la rentrée, et les graines sont très-exposées à germer, ou du moins, à perdre beaucoup de leur qualité comme semences. Or, les producteurs de graines de trèfle n'exécutent les travaux de culture que nous avons fait connaître jusqu'à présent que dans le but d'obtenir des semences; par conséquent, en les perdant, ils perdent du même coup tous les déboursés qu'ils ont été obligés de faire.

Il est bien vrai qu'il leur reste encore les tiges récoltées, mais quelle est leur valeur nutritive? Elle est à peu près nulle, elle n'est pas même égale à celle des pailles de céréales. En effet, dans le trèfle, les parties les plus savoureuses et les plus nourrissantes sont les têtes et les feuilles. Il ne faut pas compter comme fourrage sur les têtes du trèfle cultivé pour ses graines, puisque la plante est tellement avancée en végétation, est si complètement mûre que ces têtes sèches sont pulvérisées par le battage. Quant aux feuilles, on ne doit pas plus y compter. Elles sont d'abord très rares sur les plantes parvenues à complète maturité; puis le petit nombre de celles qui restent achevent de tomber pendant la dessiccation ou lors du battage.

Il ne reste donc plus que les tiges. Mais elles se sont racornies, et sont devenues dures et coriaces. Les animaux alors ne les consomment que poussés par la faim, et cette nourriture ne leur fait aucun profit parce qu'ils ne peuvent la digérer.