

Les tiges des fèves ont besoin de rester assez longtemps sur la terre pour se dessécher complètement : lorsqu'on veut faire succéder du blé à cette récolte. Il est bon, lorsqu'on le peut, de transporter les fèves, aussitôt qu'elles sont coupées, sur un champ ou sur un pré voisin, afin de pouvoir labourer tout de suite le terrain.

Les féveroles forment une excellente nourriture pour tous les bestiaux ; mais, dans la plupart des cas, on ne doit les faire consommer qu'après les avoir détrempees dans l'eau, ou les avoir concassées. Ainsi administrées, elles augmentent beaucoup le lait des vaches et engraisent parfaitement le bétail à corne. Elles sont bonnes aussi pour l'engraissement des cochons, quoique inférieure, sous ce rapport, aux pois et au maïs. Pour les bêtes à laine, c'est une des meilleures provendes qu'on puisse leur donner pendant l'hiver. Elles remplacent parfaitement bien l'avoine pour les chevaux, en les faisant concasser et les mêlant avec de la paille hachée. Les féveroles ont une faculté nutritive à peu près double de celles de l'avoine, c'est-à-dire qu'un minot peut remplacer presque deux minots d'avoine.

**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 raison très-peu favorable. On fauche ensuite les tiges.

Lorsqu'on entre 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 s'exécute 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 jour, à sa nuance terne et tirant un peu sur le brun.

Lorsque les têtes ont été parfaitement desséchées par l'un ou par 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 est tant fort dure et très-glissante, ne s'écrase pas, et les capsules se réduisent en poussière.

Au reste, quoi que soit le mode que l'on emploie pour cette opération, sa facilité dépend entièrement de la dessiccation de la graine ; lorsqu'elle a été exposée au soleil brûlant, en couche très-minces, pendant plusieurs heures, on en est avantagé dans une heure de travail, soit au fléau, soit de toute autre manière. La traite encore toute chaude, que dans six heures, lorsqu'elle n'est que modérément desséchée.

**RÉCOLTER LE SARRASIN.**—Le sarrasin, dont les fleurs croissent longtemps et successivement, ne mûrit pas non plus tout d'un coup, et on doit saisir, pour le couper, l'époque où la plus grande

partie de ses fleurs se développent pendant que ses graines, à la fois. On ne recueille qu'une grande partie de ses graines sont

à  
trait  
manière, si  
pas complète