

premier hyver ou après la dernière recolte du premier été.

On se sert de la luzerne en deux manières, ou on la donne verte au bétail en observant la précaution de la mêler avec de la paille, ou avec d'autres herbes, pour qu'il n'en mange pas au point d'en être malade; ou bien on la convertit en foin. Si l'on prend ce dernier parti on doit

- 1°. choisir le tems convenable pour la faucher.
- 2°. Prendre soin de la bien sécher. Le tems le plus propre de faucher la luzerne est, quand les têtes ou couronnes des plantes sont formées & avant que les fleurs s'épanouissent; l'herbe en est alors très-bonne & très-délicate; les racines en vigueur & pourvûes de nourriture; en sorte qu'elles produiront d'abord une nouvelle recrûe. On doit outre cela observer la même méthode que nous avons indiquée à l'égard du tréfle, & employer encore plus de soins qu'avec ce dernier, parce que la luzerne risque plus quand elle n'est pas bien séchée.

Si l'on souhaitoit de tirer de la graine de cette herbe artificielle, il faudroit la semer dans les sols les plus chauds & laisser les plantes fort claires; avec cette précaution il se pourroit qu'elle parviendroit à la même maturité chez nous, c'est-à-dire dans nos climats tempérés, qu'en Angleterre.

Quoique nous ayons avancé, que l'espèce d'herbe, dont nous pourrions encore adopter la culture, je veux dire le graflauch ou ray-grass, étoit la plus avantageuse à notre pays; nous ne nous y arrêterons pas. C'est une plante sauvage & dure, & d'ailleurs elle est du nombre de nos herbes naturelles; en sorte que toute culture peut lui convenir.