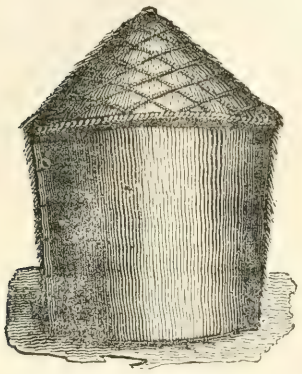
décrites. Le couvreur se tient debout sur une échelle élevée, afin qu'il puisse atteindre au sommet, pendant que deux aides restent à terre ou sur de courtes échelles. Il place les cordes sur la couverture en les espaçant de 12 ou 15 po., et leur donne une disposition oblique sur la couverture à laquelle il les fixe, ou bien il les tourne autour d'une autre corde placée dans le bas et autour du toit, comme on le voit (*fig.* 452).

Fig. 452.



Dans les *environs de Paris*, la confection des meules est plus simple, et on les fait aussi beaucoup plus grandes. On commence par composer la base de fagots recouverts de mauvaise paille; puis on place au centre des gerbes en croix, les épis superposés; on fait ensuite, à l'entour, de doubles rangs de gerbes placées têtes-bêches les unes sur les autres, et l'on continue ainsi par couches, en ayant soin de bien serrer les gerbes les unes contre les autres, et de les entasser contre les rangs voisins à l'aide du genou; arrivé au faîte de la meule, on place plusieurs gerbes debout, et l'on achève le comble par des bottes de paille. —Dans la confection de ces grandes meules, lorsqu'on est parvenu à une élévation où le déchargement serait difficile, le tasseur réserve une place pour le chargeur en supprimant quelques gerbes, et le déchargement a lieu sur un échafaud en planches reposant sur deux morceaux de bois fichés dans la meule. Ce vide est ensuite comblé au moyen de gerbes placées debout. — Quant à la couverture, elle s'exécute avec des poignées de paille liées par le bout des épis et maintenues sur la meule au moyen de fiches en bois, en commençant par le bas du toit et ayant soin de recouvrir les rangées inférieures avec les supérieures.

VIII. *Dangers à craindre avec les meules.*

De grands *dangers* sont à craindre, *dans les mauvaises saisons*, si le grain est mis en meules dans un état humide; ces dangers subsistent même en toute saison, si la paille contient encore ses sucs naturels lorsqu'on la rentre. La fermentation intérieure est dénotée par la grande chaleur de la meule, qui peut être rendue sensible en y enfonçant le manche d'une fourche et le tâtant lorsqu'il est retiré, ou en prenant une poignée de blé de l'intérieur, ou seulement même en y enfonçant la main. — Les Hollandais font usage d'un moyen très-ingénieux, et très-simple en même temps, pour constater l'état de fermentation dans lequel les foins peuvent se trouver pendant le premier mois qui suit leur récolte. Ils placent dans chaque meule une *aiguille de fer garnie d'un fil de laine* blanche, qui est fixé à ses extrémités; ils visitent souvent. Tant que la laine reste blanche, la meule se comporte bien, mais aussitôt qu'elle jaunit, elle annonce un excès de fermentation. Si la chaleur devenait tellement grande que l'on ait à craindre la perte de la meule, il faudrait *démonter le tas* et le reconstruire, ou porter le tout à la grange pour y être battu.

Un autre danger, dans le moment même de la confection des meules, c'est d'être surpris par une pluie d'orage qu'il est difficile de prévoir dans l'été, et qui peut assez mouiller le tas pour avoir des inconvéniens. Il y a un moyen simple et peu dispendieux de se mettre à l'abri de ce risque, c'est d'avoir, pour cette destination et beaucoup d'autres analogues, une *grande toile grossière* encore pourvue de son apprêt, ou mieux goudronnée, qu'on jette sur la meule au moment de l'orage, en lui donnant un peu de pente par l'accumulation de quelques gerbes au centre du tas.

Dans les années humides, les cultivateurs anglais, d'après l'ouvrage de M. Low (1), *construisent leurs meules creuses dans le centre*, pour donner ainsi accès à l'air; cela se fait en plaçant des perches attachées par le haut et écartées du bas comme les pieds d'un graphomètre, et qu'on dispose en rond. Une communication étant établie entre ce centre creux et l'extérieur, un courant d'air s'y forme et obvie aux inconvéniens de l'humidité en empêchant toute fermentation. Les Hollandais sont dans le même usage, et réservent une cheminée dans la meule au moyen d'un cylindre d'osier qu'on monte au fur et à mesure que la meule s'élève.

Nous devons dire que Thaer et M. de Dombasle ne partagent pas cette opinion. Voici comment ce dernier s'exprime à ce sujet : « Autrefois on croyait qu'il était utile de ménager, dans les masses de foin, des courans d'air, au moyen de lits de fagots ou d'espèces de cheminées qu'on y pratiquait; mais, dans les pays où l'on apporte le plus de soin à la conservation du fourrage, comme en Belgique, dans le Palatinat, le pays de Hanovre, et tout le nord de l'Allemagne, on a reconnu, depuis plus de 50 ans, que cette opération était fondée sur un faux principe : aussi on a soin d'intercepter le mieux qu'on le peut l'introduction de l'air dans les meules, en tassant très-fortement le pourtour : on préfère, par cette raison, les toits en paille, qui recouvrent immédiatement la masse, aux toits mobiles qui laissent de l'intervalle au-dessous d'eux. Pour le foin qu'on rentre dans

1) *Elements of practical agriculture*, by David Low, professeur à l'Université d'Edimbourg. 1 vol. in-8°. 1834.