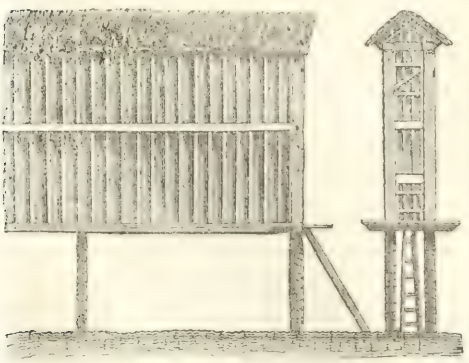
*Pour compléter la dessiccation du maïs*, on connaît plusieurs procédés différens. — Dans les climats méridionaux, dès que les épis sont effeuillés, on se contente de les *déposer sur le sol ou sur des toiles*, en couches peu épaisses, et de les remuer assez souvent pour que l'air et le soleil les dessèchent. — Dans les pays où cette céréale mûrit plus difficilement, on fait *sécher les épis dans des étuves* garnies de claies, et, le plus souvent, dans des fours de boulangers, dont on porte d'abord la température au-dessus de celle qu'exige la cuite du pain. On y introduit ensuite les épis effeuillés, dont l'évaporation adoucit la chaleur ambiante, et, pour obtenir une dessiccation plus prompte et uniforme, on les remue dans tous les sens 5 ou 6 fois dans la journée, à demi-heure d'intervalle. L'opération se termine ordinairement dans les 24 heures. — Si les rafles, à leur sortie du four, n'étaient pas desséchées jusqu'à leur centre; si elles ne se rompaient pas avec facilité lorsqu'on essaie de les ployer entre les mains; et si, enfin, les grains, sans avoir changé de couleur, n'étaient pas légèrement fendillés à leur surface, on recommencerait la même opération à une température plus douce. Il est à peine besoin de faire observer qu'une telle dessiccation porte atteinte à la vitalité du germe; les épis destinés à la semence ne doivent donc pas être desséchés de cette manière.

Dans la plupart des régions d'une température moyenne, on *renverse les feuilles conservées* au nombre de 2 ou 3 à chaque épi, on les enlace et on les lie avec un nœud ou un brin d'osier, en en formant des faisceaux de 8 ou 10 épis, *qu'on dépose côte-à-côte sur des cordes ou des perches*, dans l'intérieur et au dehors des maisons, sous les saillies des toits, etc. Mais ce mode de conservation peut rarement s'appliquer à la totalité des récoltes un peu abondantes.—Pour suppléer à l'insuffisance des habitations, en Amérique, en Valachie, en Hongrie, on construit, pour renfermer les épis de la céréale qui nous occupe, des *séchoirs* couverts de chaume (*fig.* 565),

Fig. 565.



dont le pourtour et le fond sont formés de lattes en claire-voie, assez rapprochées pour retenir les épis. On donne à ces sortes de cages une longueur et une élévation calculées sur la quantité de maïs qu'on doit y renfermer, mais seulement une largeur de 2 ou 3 pieds pour que l'air puisse circuler à travers. Le séchoir est élevé sur des poteaux de bois; la saillie du toit empêche la pluie de tomber à l'intérieur, et une porte à claire-voie, placée à l'une des extrémités, sert à s'y introduire à l'aide d'une échelle mobile.—Ce système de conservation, adopté depuis quelques années dans la ferme-modèle de Roville, est excellent; et on ne peut douter que toutes les fois que les épis sont passablement mûrs, ils ne se conservent très-bien, et que, retirés de la cage quelques mois après, ils ne soient complètement desséchés.

Quoi qu'il en soit, dès que les grains de maïs sont assez secs pour se séparer de leur alvéole par le frottement réciproque de 2 épis, on peut *procéder à l'égrenage* par l'un des moyens suivans : — Tantôt, et c'est le procédé le plus simple, on égrène le maïs de la manière qui vient d'être indiquée; mais ce procédé, à cause de sa lenteur, ne convient que pour de petites récoltes ou pour le maïs destiné à la semaille.— Tantôt on se sert d'une *lame de fer fixée à un banc* sur lequel l'ouvrier s'assied pour râcler les épis l'un après l'autre.—Dans les pays de grande culture, les cultivateurs abrégent de moitié l'opération par l'*emploi du fléau*. Ils battent les épis sur l'aire à coups répétés, enlèvent les rafles avec la fourche ou le râteau, les mettent dans un coin, et amoncèlent le grain dans un autre. — Parfois le battage a lieu sur des *claies entrelacées* de manière à laisser entre les branchages un vide suffisant pour que le grain puisse passer. On peut ainsi opérer à volonté en plein air ou sous le toit de la ferme.—Il est des cantons où, pour égrener le maïs, les cultivateurs se servent d'un *sac grossier* qu'ils remplissent à moitié, et frappent ensuite à coups redoublés. Le peu de durée des sacs rend ce moyen dispendieux. — Dans divers endroits de la Sicile, les garçons et les jeunes paysannes se rassemblent au son d'une cornemuse et, *en dansant ou trepignant* sur les épis avec leurs sabots de hêtre, ils dépiquent le maïs par cette joyeuse opération.

La longueur de ces diverses opérations et les dépenses qu'elles exigent ayant *fait recourir aux machines*, j'ai construit un *égrenoir* qui a été distingué à l'exposition des produits de l'industrie (1834), et dont l'usage commence à s'introduire parmi les cultivateurs. Cette machine, dont la *fig.* 566 représente l'élévation, vue du côté du mouvement, et la *fig.* 567 la coupe longitudinale et verticale, par l'axe du tambour, est mue par une manivelle AA (*fig.* 566 et 567), montée sur un axe en fer qui porte aussi une grande poulie G pour servir à transmettre au batteur le mouvement que la manivelle lui imprime à l'aide d'une corde B sans fin. — L'économie de temps et de force que procure cette machine, la netteté qu'elle donne au grain, sans briser la rafle, et son prix, accessible à la plupart des fortunes, sont les avantages qu'elle présente; avantages constatés par l'expérience.

Après l'égrenage, de quelque manière qu'il ait été opéré, il est essentiel de *vanner le maïs*, comme on vanne le grain de toutes les céréales, afin d'en séparer la poussière, les