On fait entrer ses graines dans la confection du pain ; on les mange à la façon du riz, cuites dans du bouillon ou du lait ; on les emploie à la nourriture de tous les animaux domestiques. — Ses feuilles sont avidement recherchées par les bestiaux ; — enfin, ses tiges sèches servent à chauffer le four.

Il existe trois espèces principales de Panis : *le commun* (*Panicum miliaceum*, Lin.) ; — le *Millet d'Italie* (*P. Italicum*), et le *Moha* (*P. germanicum*), que l'on cultive à peu près de la même manière, et dont les produits sont peu différens. Cependant le dernier, généralement préférable aux deux autres comme fourrage, est moins productif en grain (*voy.* le chap. *Plantes fourragères*).

Le *Millet commun* (*fig.* 568) se distingue

Fig. 568.

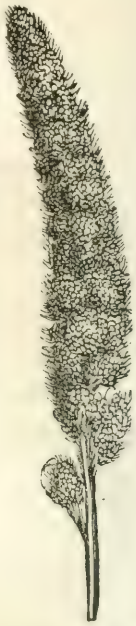


facilement du *Millet d'Italie* (*fig.* 569). — Le premier porte des panicules volumineuses, à longues ramifications, lâches et pendantes au sommet ; la gaîne de ses feuilles est hérissée et couronnée de poils à son orifice ; ses graines sont blanches, jaunes ou noirâtres dans diverses variétés. — La seconde espèce a ses fleurs disposées en un épi serré, cylindrique, et à ramifications si courtes qu'elles sont sensibles à la base seulement ; les feuilles sont moins larges, moins longues, et ordinairement moins velues. — L'un et l'autre s'élèvent à 3 ou 4 pieds (1 m ou 1 m 299). Quant au *Moha* (*fig.* 570), il se rapproche beaucoup du millet d'Italie. Son épi est cependant généralement plus court, ses tiges plus grêles et plus nombreuses.

Fig. 570.



Fig. 569.



Tous les millets *aiment une terre légère*, mais *substantielle, profondément ameublie* par plusieurs labours, et *richement fumée*. Dans les sols pauvres ou arides, ils ne donnent que peu de tiges et des épis peu chargés de graines ; — dans les sols humides, sans chaleur, ils pourrissent promptement par les racines.

Les millets, supportant mieux la chaleur et la sécheresse que la plupart de nos autres céréales, sont propres à succéder en seconde récolte à celles qui cessent d'occuper le sol à la fin du printemps ou au commencement de l'été, et à remplacer les cultures printanières détruites par quelques accidens. — Nous verrons qu'on peut aussi en tirer un parti avantageux comme fourrage.

Vers le centre de la France, dans l'appréhension des gelées, dont ces plantes ne peuvent supporter la moindre atteinte, on ne *les sème que dans le courant de mai*. — Plus au sud, il faut devancer cette époque, afin de profiter de l'humidité accumulée dans le sol pendant l'hiver. Lorsqu'on n'opère pas par un temps de pluie, la graine des divers millets étant fort dure, il est avantageux de la faire tremper pendant 24 heures dans de l'eau à une douce température.

Les semailles se font à la volée ou par lignes plus ou moins distantes, selon le développement que doit prendre chaque touffe, eu égard à la qualité du terrain. — En général, l'espace réservé d'un pied à l'autre est de 10 à 15 po. (0 m 271 à 0 m 298) environ.

Quelle que soit la manière dont on aura semé, on devra plus tard *éclaircir, sarcler, biner* et *buter* d'après les mêmes principes que ceux qui ont été exposés en parlant du maïs. Par cette raison, pour faciliter le travail de la houe à main, les semis en ligne doivent être préférés. S'ils exigent, lorsqu'on ne possède pas un bon semoir, un peu plus de temps que les autres, cette légère différence est largement compensée plus tard par la plus grande facilité, la rapidité des sarclages et des butages, la perfec-