on *transplante le riz*, semé d'abord en pépinière, lorsqu'il est parvenu à 5 ou 6 pouces de hauteur. Il est aussi des lieux où l'on n'introduit l'eau qu'après avoir semé et hersé.

Il est utile d'avoir préalablement *disposé la graine à germer* en la faisant tremper dans de l'eau pendant un ou deux jours, ou même assez longtemps pour qu'il y ait un commencement de germination. La semence, tout le monde le sait, doit avoir été *conservée avec sa balle* ou enveloppe.

Pour *enterrer la semence*, voici le procédé en usage dans le Piémont et la Romagne : On attèle un cheval à une planche d'environ 3 mètres (9 pieds) de longueur, sur 33 centim. (1 pied) de largeur, et sur laquelle un conducteur se tient debout en se soutenant au moyen des guides. Il fait parcourir à la planche toutes les parties des compartimens, dont il rabat ainsi les sillons, en ayant soin de descendre lorsqu'il passe d'un compartiment dans un autre, par-dessus les berges.

Les *façons d'entretien du riz* consistent à suivre la distribution des eaux, qui doivent être plusieurs fois renouvelées, et toujours un peu courantes pendant la végétation de la plante, et qu'on fait écouler une ou deux fois pour permettre des sarclages. — Au bout de 12 ou 15 jours, les premières feuilles du riz commencent à paraître hors de l'eau ; il faut alors augmenter successivement la quantité de l'arrosement, de sorte que l'extrémité des feuilles soit constamment flottante à la surface de l'eau, et cela jusqu'à ce que les tiges soient assez développées pour se soutenir, ce qu'on reconnaît à l'existence du premier nœud et à une teinte verte plus foncée. — A cette période de la végétation du riz inondé, on *fait écouler l'eau* pour donner plus de consistance aux plantes et permettre l'enlèvement des mauvaises herbes ; mais on ne tarde pas à restituer l'eau plus abondamment, dès que le riz jaunit et paraît souffrir. — Cette nouvelle inondation active promptement sa croissance, et on l'entretient aussi complète et aussi haute que possible, surtout par les grandes chaleurs et à l'époque de la floraison. — Assez souvent, vers la fin de juin, on *retire encore une fois les eaux, afin de sarcler* les mauvaises herbes, principalement les prêles, les souchets, carex, etc. qui ruineraient bientôt les rizières en se propageant ; dans tous les cas, on débarrasse toujours rigoureusement les banquettes.

Avant que le riz soit en fleur, c'est-à-dire généralement vers le milieu de juillet, *on le cime*, opération qui se fait à la faulx comme l'effanage des blés trop vigoureux, et qui consiste à retrancher les sommités des tiges. Le riz, plus ferme, épie, fleurit et mûrit alors plus également ; mais cette pratique n'est point générale.

Le riz *fleurit une 15e de jours après le cimage*, et le grain se forme au bout de 15 autres jours ; durant cette période, plus grande est l'abondance de l'eau, et plus fortes sont les chaleurs, plus on fait de riz. — Dès qu'on s'aperçoit *que la maturité approche*, ce qu'indique la couleur jaunâtre que prennent les épis et la paille, on fait entièrement écouler l'eau, et on dégage, à cet effet, les ouvertures jusqu'au bas des banquettes, afin que le terrain perde son humidité, tant pour qu'il puisse recevoir le labour en temps convenable que pour rendre la récolte plus facile. Il est cependant des *lieux où elle se fait dans l'eau*, ce qui augmente beaucoup l'insalubrité ordinaire des rizières.

Depuis quelques années, les rizières de la haute et basse Italie sont sujettes à une *maladie désignée en Italie* sous le nom de *brusone*. Le riz se trouve instantanément frappé de stérilité par cette maladie, attribuée par les uns à un insecte inconnu, et par d'autres à une végétation agame, dont le développement rapide serait sans exemple. Mais ces deux opinions nous paraissent peu vraisemblables ; nous croyons que le brusone est plutôt dû à un phénomène électrique. En effet, nous avons toujours remarqué que le riz qui végétait sur les bandes de terre imprégnées d'une humidité plus profonde, y était plus exposé. Nous avions soupçonné aussi que le riz cultivé en Piémont avait pu dégénérer, faute d'en avoir renouvelé la semence depuis l'époque déjà ancienne de son introduction. Nous fîmes venir en 1829 du riz de l'Amérique septentrionale, pour le distribuer aux cultivateurs piémontais, et il résulte de leurs essais que ce grain américain n'a pas été atteint du brusone, quoique cultivé dans les mêmes circonstances ; nous énonçons ce fait sans oser conclure que notre soupçon soit fondé.

§ IV. — De la récolte et des produits.

La *récolte a lieu* quand la couleur jaune foncée de la paille et de l'épi annonce une complète maturité ; ce qui arrive ordinairement 5 mois après les semailles, et vers la fin de septembre. Elle *se fait à la faucille* en sciant à moitié paille. — On *bottèle* sur-le-champ en petites gerbes qu'on *lie* avec des liens de paille de blé ou d'osier.

Le *battage s'opère* généralement en Piémont par les procédés de dépiquage qui ont été décrits page 330. On pourrait aussi battre le riz au fléau. A l'île Maurice, on le bat en frappant de fortes poignées sur 2 morceaux de bois de 4 à 5 pouces de diamètre, placés à côté l'un de l'autre. Dans plusieurs pays, on se contente de frapper les épis contre une muraille ou contre des planches. — Après la séparation du grain d'avec la paille, on *amasse le riz en tas* et on le *vanne*. Ensuite, on *le met sécher* sous des hangars ou au soleil, et des ouvriers le remuent avec des râteaux jusqu'à ce qu'il soit parfaitement sec, ce que l'on reconnaît en mettant quelques grains sous la dent ; ils doivent être alors aussi durs que ceux qu'on livre à la consommation. On passe ensuite le grain dans trois *différens cribles*, pour l'épurer parfaitement. — Dans cet état, le riz est enveloppé de sa balle jaunâtre, qui est très-adhérente ; il porte le nom de *riz en paille*, et de *rizon* en Piémont, celui de *riz* étant réservé pour le riz préparé et blanchi. — Quant à *cette dernière opération*, elle s'exécute en Italie au moyen de *mortiers et de pilons* en bois dur ou en pierres, mis en action par l'eau ou par un cheval, et en Espagne par des *moulins* dans le genre de ceux à farine, qui pourraient facilement être appliqués à cette destination, notamment en gar-