

sont rapidement, ses feuilles ont bientôt recouvert la surface du sol et étouffé les herbes parasites ; mais alors les labours doivent être plus profonds, parce que les tiges étant très-rapprochées, les racines ne peuvent s'étendre latéralement ; il faut donc, pour se bien nourrir, qu'elles trouvent à pénétrer une couche épaisse de terre végétale. Lorsque le plant est modérément espacé, il donne d'autant plus de filasse, dont la ténacité est d'autant plus grande, qu'il a acquis plus complètement sa croissance à l'air libre. Sa graine mûrit mieux et est infiniment plus abondante.

Maladies et remèdes ; plantes et animaux nuisibles, moyens d'en préserver.

Quelque bien couverte qu'ait été la graine, il ne faut pas la perdre de vue jusqu'à ce qu'elle soit entièrement levée ; car les oiseaux, et les pigeons surtout, en sont extrêmement friands. Il faut les en écarter souvent, soit par le bruit de quelques coups de fusil, soit par des mannequins de paille ; il est bon de veiller aussi sur les mulots et autres quadrupèdes rongeurs.

De la récolte.

Pour récolter le chanvre, il faut saisir l'instant de sa maturité. Si on tarde trop, il pourrit ou devient ligneux, et, dans les deux cas, il est impropre à la filature et au tissage. Si on se hâte de l'arracher, on n'obtient qu'une filasse dont les fils ont peu de résistance, et la toile qu'on en fabrique s'use promptement.

L'époque de la maturité est différente pour les deux sexes. Le chanvre mâle est mûr lorsque son pollen est dissipé et que ses sommités jaunissent. Lorsqu'on l'arrache, on doit marcher dans les allées qui séparent les planches, afin de ménager le chanvre femelle, qui n'est mûr qu'environ 6 semaines après le mâle.

Au fur et à mesure qu'on arrache le chanvre, soit mâle, soit femelle, on le lie en petites bottes que l'on dresse en faisceaux. Le mâle reste 3 ou 4 jours exposé au soleil ; la femelle y demeure plus longtemps, parce que la graine achève ainsi de mûrir. Il faut veiller à ce qu'elle ne soit pas dévorée par les oiseaux qui en sont très-

friands. S'il pleut, les faisceaux doivent être déplacés et retournés pour les faire sécher.

Pour extraire la graine, on frappe avec des battoirs sur les têtes des bottes, ou bien on les passe sur un gros peigne qui arrache les sommités, qu'on pourrait même couper, ainsi que les racines, sous un linche-paille. Ensuite les graines, enveloppées de leur calice et mêlées avec des feuilles, etc., sont exposées au soleil et vannées ou criblées comme le blé. On les porte au grenier, pour y être étendues par couches très-minces, et régulièrement remuées, de crainte qu'elles ne s'échauffent. On sait que toutes ces sortes de graines sont de difficile conservation, et qu'elles perdent promptement, en s'échauffant, leur faculté germinative. Il faut aussi veiller aux souris. La bonne conservation des graines demande une extrême attention ; quand elles sont bien sèches, on peut, au bout d'un mois, les mettre dans des sacs ou dans des tonneaux défoncés par un bout.

Il est assez difficile de déterminer exactement le moment le plus convenable pour l'extraction de l'huile, à cause des différents degrés de maturité des graines, provenant d'une même récolte. Si on les porte trop tôt au moulin, on a moins d'huile ; trop tard, il y a beaucoup de graine rancie qui altère la bonne qualité de l'huile. 2 à 3 mois sont un bon terme moyen.

Lorsque le chanvre est converti en toile à voile par le premier producteur, sa culture donne deux fois plus de bénéfices qu'aucune autre qui soit connue.

LES ASPERGES.

L'Asperge est une plante à racines vivaces, c'est-à-dire qui ne périssent pas.

De la racine, qu'on nomme griffe ou patte, naissent chaque année de nouvelles tiges qui périssent à la fin de l'été : la consommation de ces tiges, lorsqu'elles sont jeunes et tendres et sortant de terre de quelques pouces seulement, est énorme dans les villes où on les vend par bottes pour manger cuites à la sauce, ou coupées en petits pois. Ainsi, un seul cultivateur près de Londres, M. Biggs, a souvent 40 ar-