

France. Ce bonhomme la décrit de la manière suivante : « cette racine est grosse, fort rouge et rangée entre les viandes délicates, dont le jus qu'elle rend en cuisant, semblable au sirop à sucre, est très beau à voir pour sa vermeille couleur. » C'est la culture de cette racine, qui en augmentant les richesses territoriales de la France, contribua pendant le règne de Napoléon à l'affranchir d'un monopole de commerce justement odieux et lui conserva un argent qui n'a que trop souvent servi à soudoyer ses ennemis.

Il en existe plusieurs variétés quant à ses différentes nuances de couleur. D'après l'opinion de ceux qui ont exploité cette racine en grand et pour la fabrication du sucre, je presume qu'il n'en est pas de meilleure que la jaune de Castelnaudary. J'ai pu me procurer, l'année passée, une petite quantité de graines de cette betterave ; et malgré la saison j'ai réussi à obtenir assez de racines bien belles et bien fortes, pour espérer que, s'il ne m'arrive pas d'accident imprévu, je pourrai distribuer l'automne prochain une petite quantité à beaucoup d'amis qui voudront s'en procurer—car c'est une règle chez moi, de ne jamais donner plus pour commencer, que ce que j'ai eu moi-même. Cette betterave se conserve cuite et coupée en tranches dans le vinaigre, qui n'altère pas sensiblement sa douceur et lui laisse toute sa saveur.

Avant de parler de la culture, il sera bon d'indiquer les moyens d'en obtenir de la bonne graine de betterave. Car grâce à l'industrie d'un grand nombre de ceux qui nous fournissent des graines, nous perdons 9 sur 10 de ce que nous achetons et payons à de bien hauts prix. Je ne veux pas dire que parmi les marchands de graines il n'y ait pas d'honnêtes gens, ni que les autres ne font qu'user de ce qu'ils considèrent un privilège, d'obtenir le plus pour ce qui vaut le moins. Dieu m'en preserve ! Mais s'ils ont eux ce privilège, les acheteurs ont celui de payer le moins cher possible ce qui est vraiment bon. Je connais des marchands de graines, qui sont ce qu'on peut nommer d'excellentes gens ; mais par malheur ils ne sauraient pas toujours les soigner eux-mêmes, ils les reçoivent d'Europe ou des États-Unis, et là ceux qui les fournissent, négligent les soins nécessaires, cherchent plutôt la quantité que la qualité et les plus honnêtes font assez souvent un mélange du bon, du médiocre et du mauvais. Après cela il n'est pas surprenant que les végétaux dégèrent et que les récoltes soient inférieures.

Ceux qui veulent cultiver la betterave surtout doivent choisir eux-mêmes les porte-graines, les planter et cultiver avec les soins et les précautions qui peuvent leur garantir la bonté et le perfectionnement des semences. Vous n'avez qu'à voir plusieurs terres cultivées par de bons cultivateurs dans ce pays et vous verrez qu'ils ne prennent pas leurs semences chez les marchands de graines, à moins que ceux-ci ne soient cultivateurs et jardiniers qui élèvent eux-mêmes les semences qu'ils vendent. J'ai vu la betterave rouge réussir supérieurement chez Mr. Porteous à l'Isle Bourdon, chez feu Mr. Moison à l'Isle Ste. Marguerite, et, si je ne me trompe, j'en ai vu de supérieures en passant chez Mr. Bougignon à la Longue-Pointe. En passant soit dit aussi que les Canadiens, s'ils le veulent bien, non seulement peuvent devenir de tout aussi bons, mais de meilleurs cultivateurs que l'Européen : ils ont sur lui l'avantage de bien connaître le climat de leur pays, que l'Européen doit étudier pendant

plusieurs années à grands frais et avec de grandes pertes. Je parle d'expérience et vous savez : chat-chaude &c. Mais revenons aux porte-graines de betterave.

On choisit les betteraves les plus saines, les mieux courbées, qui ont été le mieux abritées de la gelée, qui ont les plus belles formes, la peau la plus lisse. On ne prend que celles d'une grosseur moyenne, disent quelques-uns. En cela je pense qu'ils se trompent, car l'expérience a prouvé suffisamment que les plus grosses, si elles ont les qualités que je viens d'indiquer, sont les meilleures ; mais d'un autre côté on doit rebouter celles qui sont branchues ou qui ont quelques blessures.

On choisit ensuite un terrain bien substantiel, plutôt humide que sec, et en très bonne exposition, à l'abri des vents violents, et de tout ce qui pourrait nuire à la tige que ces betteraves doivent produire. Ce terrain doit être enfoncé à six pouces plus profondément que les betteraves que l'on veut y mettre. On ouvre un trou dans lequel on met un peu de fumier bien consommé ; il favorise puissamment la végétation. Si la terre était trop forte ou compacte, il serait indispensable de faire le trou plus grand et plus profond, et de mêler avec le fumier du sable ou une terre bien légère. Si on veut avoir plusieurs porte-graines, il faut les espacer au moins de trois pieds en tous sens. Si l'extrémité inférieure de la betterave, et des racines qu'elle peut avoir, est morte ou même flétrie, il faut les ebouter jusqu'au vil. On les laisse tremper pendant deux jours dans une eau un peu tiède d'abord, puis laquelle on aura laissé infuser un peu de fumier, de la fiente de poule ou dans une eau de fumier ordinaire : une forte pincée de sel ou de chaux accélère la végétation.

On a la précaution de couper bien ras, jusqu'à la naissance du collet, toutes les fanes ou feuilles, qui auraient pu pousser avant la plantation, surtout celles qui partent au cœur, comme étant sans énergie et même rabougries, peu susceptibles d'une utile végétation ; et comme elles pousseraient les premières, elles seraient nécessairement un obstacle à un utile développement de celles qui viendraient bientôt à leur place.

On les enfonce dans la terre, sans la trop comprimer, et jusqu'à ce qu'on ne laisse sortir que l'extrémité, où paraît s'annoncer la végétation. Celle-ci est si forte, la sève de la plante est si abondante qu'elle agit dans tous les sens. Il est prudent de couvrir les porte-graines dès le moment de la plantation avec un peu de menue litière, qui sert à la garantir de la gelée, de l'ardeur du soleil, de l'action de la lumière ; les branches qu'on en attend sont tout autant de germes qu'elle renferme, et leur développement se fait ordinairement mieux à l'ombre et à l'abri d'une clarté trop vive. Dès que les germes commencent à s'annoncer, on écarte la litière, sans à les abriter, si on craint les froids, surtout une gelée blanche ; un coup de soleil les aurait bientôt brûlés. Lorsque les tiges commencent à s'élever à se fortifier, à produire des ramifications, s'il naît encore quelques branches débiles, il faut d'abord les tordre, les casser, et lorsqu'elles sont fleuries les couper avec un couteau ou serpette très tranchant ; si cette amputation se faisait plutôt, il y aurait une grande perte de sève, au détriment de la tige, et il repousserait souvent d'autres gourmands.

L'époque de planter les porte-graines dépend du climat, des températures et des expositions. La seule ob-