

tabac porte sur l'examen de la côte qui ne doit plus contenir d'humidité.

Lorsqu'on s'est assuré que la côte ne contient plus d'humidité, on attache ensemble, à l'aide de deux ou trois aiguilles, soixante à soixante-dix feuilles, ce qui forme une manoque. On étend les manoques sur un grenier et on les retourne de huit en huit jours jusqu'à l'époque des gelées; alors on met ces manoques de 24 à 30 pouces de hauteur sur autant de largeur, et l'on passe de temps à autre la main dans les feuilles, afin de s'assurer si elles ne s'échauffent pas; au moindre échauffement, celles qui étaient extérieures deviennent intérieures et vice-versa.

Quand on est certain que l'échauffement du tabac n'est plus à craindre, on le couvre d'une toile et on charge le tas de quelque poids pour maintenir une fermentation lente, qui relève beaucoup sa qualité.

En Hollande, lorsque la dessiccation est obtenue, on enlève les feuilles des baguettes, et on les classe; toutes les feuilles auxquelles il manque quelque chose sont rebutées; après le classement ou dernier triage on les lie en manoques; de ces manoques on forme un petit tas, qui reste dans cette position jusqu'au printemps; alors on fait des tas de trois manoques et au mois de mai les tas sont composés de quatre manoques. Enfin, lorsqu'on est sûr de la bonne qualité du produit, on réunit les manoques en grands tas ayant la forme de meules, et de cette façon on peut les conserver pendant plusieurs années.

Dans la Virginie, on retire les plantes du séchoir par un temps humide pour que les feuilles ne soient pas brisées ou détériées pendant les manipulations. Ensuite on les étend sur des claies, en tas, qu'on couvre; elles restent ainsi pendant dix à quinze jours. On les visite tous les jours, on ouvre et retourne les tas pour prévenir le trop grand échauffement, qui pourrait aller jusqu'à la combustion. C'est l'opération la plus difficile et qui n'admet point de règle: l'expérience et l'habitude seules font l'appréciateur.

La fermentation étant achevée, on détache les feuilles des tiges, dont on fait deux ou trois classes; la dessiccation des feuilles étant de nouveau achevée, on choisit dix à douze feuilles analogues qu'on lie ensemble; ces manoques sont mises par couches régulières dans des barils ou boucauts; après la pose de chaque couche, qui est faite par un temps humide, on la couvre d'une planche et on la soumet à l'aide d'un levier, à une pression qui varie de 2,000 à 4,000 livres. Ce procédé est excellent.

Lorsqu'au lieu de l'emballer en boucauts, on en fabrique des carottes, on enlève aux feuilles leurs grosses côtes.

Avant de le livrer au commerce, des officiers publics, nommés inspecteurs du tabac, déterminent la qualité du produit. Si le tabac est mal préparé, s'il a subi des avaries en chemin, soit par l'eau, soit par une nouvelle fermentation, on les condamne au feu et il est perdu pour le propriétaire. Ce n'est qu'à la faveur de leurs lois sévères sur le tabac, que les américains ont améliorés cet article de commerce et qu'il a pris une si grande extension. Grâce aux droits peu élevés que les américains ont à payer pour l'exporter en Canada, ils peuvent faire compétition avec le tabac produit dans notre pays en le vendant dix à quinze centins à meilleur marché, chez nos fabricants de tabac; notre tabac canadien fut-il d'égale qualité que le tabac américain, comme il l'est en plusieurs endroits, jamais nous n'arriverons à faire préférer notre tabac dans les manufactures canadiennes, à moins que l'on établisse un droit plus élevé sur les tabacs américains vendus sur nos marchés canadiens. Récemment nous ne comprenons pas comment il se fait que nos députés

rusaux à la Chambre Fédérale n'aient pas encore songé à établir un droit qui put empêcher les américains à nous faire une concurrence avec leur tabac, sur nos propres marchés. Nécessairement nos cultivateurs qui récoltent le tabac en quantité suffisante pour pouvoir en vendre, n'auraient aucune objection à payer les dix centins exigés par la loi sur la vente du tabac, s'ils n'avaient pas rencontré quant aux prix une concurrence de la part des américains.

Nous lisons dans l'Economie Rurale de Boussingault qu'en Venezuela, pour la conservation du tabac on adopte le procédé suivant: Quand le tabac est devenu jaune et flexible, on coupe les côtes et on les tord en cordes que l'on met en rouleau de 60 à 80 livres; on fait un lit de ces pelotons, on les couvre et on les laisse fermenter pendant quarante huit heures en arrosant le tabac s'il est trop sec; si, par l'effet de la fermentation, le tabac s'échauffe, on l'expose à l'air pour le rafraîchir, ensuite on déroule les cordes, on les suspend à l'ombre pour faire évaporer l'humidité, et il reste suspendu jusqu'à ce qu'en le tordant, il ne rende plus de jus. La dernière façon est d'en former des pelotes du poids de quelques livres seulement.

Si, avant de commencer cette opération, on s'aperçoit que le tabac n'est pas parfait, on l'exposerait de nouveau à la fermentation. Dans ce procédé, une fermentation excessive est prévenue par la mise en cordes, qui soustrait le tabac à l'action de l'air en serrant fortement les feuilles les unes contre les autres.

D'après M. Gasparin, à Tunis on traite le tabac comme suit: Les feuilles ayant passé à la couleur brune, on les détache de la tige et on forme des lits peu épais, que l'on expose au soleil pendant quelques heures. On recommence cette opération pendant deux ou trois heures jusqu'à ce que la côte ait perdu toute son humidité et que la feuille soit devenue luisante de terre qu'elle était au séchoir. On les lie alors par cent, au moyen de petites feuilles, et l'on en fait un grand tas. Elles y reprennent toute leur souplesse en quarante-huit heures. Dès que le tas manifeste un peu de moiteur, on l'ouvre et l'on forme des couches peu élevées que l'on visite fréquemment. Si au bout de quinze jours, il se manifeste aucune trace de moisissure ou d'humidité, on double le tas, en maintenant toujours dans toutes ces opérations le classement des feuilles inférieures, moyennes, supérieures; classement que l'on fait de prime abord, au moment de l'effeuillage. Le magasin bien fermé, est visité fréquemment et les feuilles sont remuées. Quand les dernières chaleurs de l'automne sont passées et qu'on ne craint plus de fermentation prompte, on lie les feuilles entre elles par paquets de vingt cinq à trente, la dernière de ces feuilles servent à lier les autres. On les met en couches couvertes d'une grosse toile en attendant la vente.

Voici quelques observations des cultivateurs et négociants du pays de Heidelberg, en Allemagne, sur le tabac depuis sa récolte jusqu'à sa mise en tas, dont pourraient profiter ceux qui se livrent à la culture du tabac:

Degré de maturité du tabac: 1o. Les feuilles pour la pipe doivent être cueillies à leur état de parfaite maturité et quelques jours plus tard si les gelées ne sont pas à craindre. Elles peuvent être complètement jaunes sur le champ.

2o. Les feuilles à couvertures ne doivent pas être trop mûres. Le moment convenable de les cueillir se reconnaît aux taches jaunes qui sont dispersées sur les feuilles.

Traitement des feuilles pendant la cueillette et le transport à la maison.—1o. Tous les soins du cultivateur doivent tendre à préserver les feuilles de toute lésion et de tout