

jeune homme la suit, s'agenouille et jette dans la raie quatre à six grains, se relève, fait un pas, s'agenouille au second et jette encore quatre à six autres grains, et ainsi de suite jusqu'au bout de la planche. Il tourne et suit toujours la charrue et continue à semer de la même manière, un jeune homme le suit un rateau à la main qui recouvre les grains d'un pouce et demi de terre seulement. Quand le plant à cinq à six pouces de haut, on le bine et renhausse sur le travers avec une charrue à deux oreilles, qui renhausse deux rangs à la fois. Si le semis a été fait régulièrement, quelques jeunes gens doivent suivre la charrue, avec des bèches, pour battre la terre et l'affermir au tour des plants et enlever les mauvaises herbes. Le second binage et buttage se fait quand il a un pied de haut, de la même manière, et le troisième lors de la floraison, on ne doit pas oublier d'extirper les pousses autour des pieds.

La maturité du maïs se reconnaît à la dessiccation de la plus grande partie de ses feuilles et au déchirement de la plus grande partie des enveloppes de l'épi; il ne faut pas se presser d'arracher les pieds. Si on est forcé de le faire, par les gelées, avant leur entière maturité, il faudra faire sécher les épis au four, pour les conserver jusqu'à ce qu'on en fasse usage.

LA CULTURE DU MAÏS, COMME FOURRAGE

EST très-avantageuse quand on sait la diriger convenablement, pourquoi je l'indiquerai succinctement.

Dans leur jeunesse, les feuilles, et surtout les tiges, contiennent une si grande quantité de mucilage sucré, que les hommes ont du plaisir à les saucer, et qu'on en peut en retirer du véritable sucre par les procédés employés pour la canne; aussi les animaux herbivores les aiment-ils avec passion leur usage habituel les engraisse promptement, et donne un excellent goût à leur chair.

On en doit semer exprès dans cette vue, et le faire sur un terrain qui aurait produit une récolte précoce, comme de seigle et d'orge; pourvu qu'on le sème avant le quinze de juillet, on obtiendra une récolte de ce précieux fourrage, qui payera amplement la peine qu'on se sera donnée; dans ce cas on fait le semis sur un seul labour; on répand huit minots de graines à la volée par arpent; on coupe les pieds au moment où les panicules de fleurs mâles sortent de leurs enveloppes, quelquefois plutôt ou plus tard, selon les convenances; le maïs ainsi coupé se sèche comme le foin, excepté qu'il lui faut plus de temps; ce fourrage se conserve bon pendant deux ou trois ans; peu de plantes en fournissent davantage sur la même étendue de terre; les tiges trop dures s'écrasent avec un marteau au moment de la consommation.

EMPLOI DU MAÏS.

ON rôtit les épis à un feu clair avant leur maturité, et les grains sont très agréables à manger.

Quand le maïs cultivé pour le grain est arrivé au degré convenable de maturité, on cueille les épis en cassant leur pédoncule; on les porte dans un endroit couvert pour les faire sécher; il faut les remuer

assez souvent pour que les enveloppes ne moisissent pas; lorsque les épis sont secs, on les tresse avec une partie de leurs enveloppes, et on les suspend en tresse aux entrants dans le grenier de la maison jusqu'à ce qu'on les emploie.

On égraine le maïs pour le porter au moulin où il est réduit en farine, qui, mêlée avec deux tiers de celle de froment, fait d'excellent pain; cette farine fait de bonnes bouillies et de la potée pour engraisser les veaux et les volailles.

On en donne les grains aux chevaux et autres animaux, entiers ou concassés.

On lessive les grains, c'est on en fait avec du lait un mets fort nourrissant qu'on nomme *sagamité*; ainsi préparés, ils donnent un bon goût à la soupe.

On fait une bière pétillante comme le champagne avec sa farine, que l'on met fermenter dans de l'eau avec un peu de levain.

On peut facilement juger de l'importance de ce grainé par les avantages qu'il procure, et que j'ai détaillée minutieusement, avec d'autant plus du plaisir que j'espère par là en voir augmenter la culture dans ce pays.

TOPINAMBOUR.

CETTE plante n'est cultivée en Canada que par quelques curieux; mais comme elle mérite d'être connue et cultivée plus généralement pour ses produits, je vais la faire connaître, et indiquer la manière de la cultiver en grand.

C'est une plante vivace et tubéreuse, qui peut devenir un grand moyen de richesse; elle brave les gelées, elle s'élève à cinq et six pieds, a des feuilles de huit à dix pouces de long, et produit des tubercules de la grosseur du poing et souvent longues de six pouces, qui servent à nourrir les hommes et les animaux.

Elle a un avantage décidé sur la patate en ce qu'elle peut rester en terre toute l'hiver, et fournir au printemps une nourriture saine aux hommes et aux bestiaux, qui manque ordinairement d'une nourriture verte dans une saison où ils en ont le plus de besoin.

Quoique les terrains frais et gras paraissent les plus favorables au topinambour, cependant il prospère pareillement dans ceux qui sont secs et légers.

Lorsqu'on veut cultiver régulièrement le topinambour, il faut labourer profondément, y enterrer les petits tubercules, ou des morceaux des gros, à un pied de distance en tous sens, et à cinq ou six pouces de profondeur, vers les premiers jours de mai; lorsque le plant a un pied de haut, on le bine et on le butte avec une petite charrue à deux oreilles; on réitère cette opération à la fin de l'été.

La partie de la tige du topinambour qu'on recouvre dans le binage et buttage prendra en peu de jours, si la pluie favorise sa croissance et les tiges couchées en terre en font autant.

Un moyen d'utiliser le topinambour est de le planter en rangées pour fournir des abris contre les ardeurs du soleil du midi aux plantes qui ne peuvent en supporter l'excès.

Les tiges desséchées servent à chauffer le four, à faire bouillir la marmite, à ramer les pois et les fèves, et enfin à faire de la potasse.

La saveur du topinambour approche beaucoup de celle de l'artichaut; on le mange cuit