

assez que cette plante précieuse fournit un aliment aussi sain que substantiel. Quoiqu'avec une forte addition de farine de blé, le maïs puisse être converti en pain, il est beaucoup plus estimé sous forme de soupes et de bouillies, qu'en France on nomme gaudes et en Italie polenta.

En Bourgogne et en Franche-Comté, on sèche dans le four, le maïs que l'on destine à être consommé dans le ménage, ainsi que celui que l'on veut conserver très-longtemps en tas : il est vrai que cette préparation lui fait perdre la qualité qui le rend propre à être converti en pain, moyennant une addition de farine d'une céréale quelconque ; mais sa farine acquiert un bon goût, dont celui du maïs des provinces les plus méridionales n'approche. Elle surpasse toutes les autres farines pour la préparation des mets, et surtout pour faire des soupes, des gaudes et de la polenta. Le maïs séché de cette manière, est à l'autre, comme le café grillé est à celui qui ne l'est pas. Aussi n'y a-t-il dans ces deux provinces que les pauvres gens qui consomment de la farine provenant de maïs non séchée au four. Je vais décrire la manière dont on procède à cette dessiccation.

On chauffe le four un peu moins que pour du pain de ménage, on le nettoie et on y met les épis effeuillés. Une heure après on ouvre le four, et avec une pelle en fer on retourne les épis de manière que ceux qui étaient dessous se trouvent dessus ; ensuite si l'on a de la braise ardente à sa disposition, on en met à l'ouverture et l'on referme le four. Quelques heures après on recommence la même opération, et le four reste ensuite fermé. Il faut 24 heures pour que la dessiccation soit complète. On ne doit pas craindre de chauffer un peu fortement le four, car l'évaporation de la grande quantité d'épis que l'on y met l'aura bientôt temperé. On fera très-bien d'égrener le maïs de suite après l'avoir retiré du four, parce que cette opération se fait alors sans la moindre difficulté. On ne s'est pas bien trouvé de l'essai que l'on a fait d'égrener le maïs avant de le faire sécher.

Pour distinguer la farine du maïs séché de cette manière d'avec l'autre, on lui donne le nom de gaudes qui est aussi celui qu'on donne à la bouillie qu'on en fait.

Les gaudes sont la principale nourriture des habitants de la campagne dans les provinces dont j'ai parlé. Elles forment le déjeuner de tous les Comtois et Bourguignons ; et aucun domestique ne voudrait servir dans une maison où il ne serait pas sûr d'avoir ses gaudes à déjeuner.

DE LA BETTERAVE,

SA CULTURE, SA RÉCOLTE ET SA CONSERVATION ;

Par M. De Dombasle.

(Suite.)

Variétés de la betterave.

Les deux variétés de betteraves que l'on rencontre le plus fréquemment dans la culture rurale sont : 1^o la *betterave longue rose* ou du *Palatinat*, connue pendant longtemps sous les dénominations de *racine de di-sette*, *racine d'abondance*, ou *betterave-champêtre*, et que l'on appelle souvent *turnips* ou *turlips* dans les parties allemandes de nos départements de l'est : dans cette variété, les racines sont fusiformes (1), croissent presque entièrement hors de terre, et n'y tiennent que par quelques poncees de leur extrémité inférieure ; la racine a quelquefois une longueur de douze à dix-huit poncees hors de terre, sur un diamètre de trois à quatre poncees. La surface est d'un rouge plus ou moins foncé, et la chair est veinée par couches concentriques (2) de rose et de blanc. 2^o La *betterave blanche de Silésie*, que j'ai introduite en France en 1845, et qui est aujourd'hui généralement préférée à toutes les autres pour la fabrication du sucre. La racine de cette variété est entièrement blanche tant à l'intérieur qu'à l'extérieur, quoique le collet et le pétiole (3) des feuilles soient quelquefois légèrement rosés. Elle est en forme de poire, et le collet est peu élevé au-dessus de la surface du sol. On rencontre souvent aussi

[1] Uniforme veut dire "en fuseau, en carotte."

[2] Couches concentriques, c'est-à-dire qui ont le même centre.

[3] Le pétiole est la queue qui soutient la feuille.