

en rayons espacés de quinze à dix huit pouces. Avant de semer, il est bon de faire tremper la graine pendant vingt-quatre heures, dans de l'eau tiède, et ne la semer que dans un terrain fraîchement préparé. On peut aussi semer en pépinière pour mettre en place lorsque la racine a atteint la grosseur du doigt, on ayant soin que l'extrémité ne soit pas repliée au fond du trou. Les betteraves préfèrent une terre douce, profonde, fumée de l'année précédente; si l'on est forcé de donner de l'engrais au moment de semer, on ne doit employer que des fumiers consommés, car autrement les racines de la betterave se contourneraient, se bifurqueraient et acquerraient peu de volume.

Il faut sarcler le plant aussitôt qu'il sort de terre, renouveler ce sarclage, dès que le plant a trois à quatre pouces de hauteur, en l'éclaircissant cette fois aux distances voulues.

Dans la culture en plein champ on doit passer, à différent temps la houe à cheval dans les rangs; dans les jardins, on donne de légers bêchages à la fourche, tout autour des betteraves, tout en remuant souvent la terre autour des pieds des betteraves, dans les deux cas. Ces opérations répétées jusqu'à ce que la plante couvre en grande partie la terre, contribuent beaucoup au développement des racines de la betterave.

La betterave se bonifiant considérablement par son séjour prolongé dans la terre, il est avantageux d'attendre le plus tard possible pour en faire la récolte. Elle devient moins aqueuse et plus nutritive, se conserve mieux et est par conséquent plus propre à l'extraction du sucre.

CAROTTES.—Les carottes sont trop peu cultivées dans le jardin de la ferme; elles procurent cependant une nourriture saine et rafraîchissante. Nos pères croyaient que la Providence avait attaché à chaque plante bienfaisante, un signe, un indice de son genre d'utilité: "La racine de carotte jaune donne cette couleur à l'eau dans laquelle on l'a fait bouillir, donc elle est salutaire dans la jaunisse." Cette fois le hasard ne les avait pas entièrement trompés; la carotte jaune, tout en ne possédant pas une qualité merveilleuse contre la jaunisse, est cependant bienfaisante dans les maladies de foie qui la déterminent. Râpée ou écrasée et appliquée sur les cancers et les dartres, la carotte jaune apaise les douleurs d'élançements et les démangeaisons vives.

Nous empruntons au "Manuel d'horticulture pratique" de M. le Dr G. LaRoque, les détails suivants nous indiquant les trois différentes espèces de carottes cultivées:

"1er. Les carottes rouges et hâtives sont celles que l'on cultive le plus dans les jardins, pour les besoins de la cuisine. Les principales de cette espèce sont les suivantes:

"Carotte longue rouge St-Valier (*Long Red St-Valier*); carotte demi longue hâtive de Nantes (*Early ½ Long Nantes*); carotte longue rouge de Vilmorin (*Vilmorin's Red Long*); carotte rouge courte de Hollande (*Dutch Short Red*); carotte rouge longue d'Altringham (*Long Red Altringham*); carotte demi longue écarlate hâtive (*Early ½ Long Scarlet*); carotte courte hâtive écarlate (*Early Scarlet Horn*); carotte très-courte hâtive écarlate (*Earliest Short Horn for forcing*).

"Les deux dernières ne sont cultivées que sur couches chaudes, elles sont courtes, petites et très-

hâtives. Par un semis échelonné, successif, on se procure de jeunes plantes de ces deux variétés, durant tout l'été.

"2me. Les carottes blanches sont surtout cultivées pour la nourriture des animaux. Ce sont les suivantes: Carotte blanche de Belgique (*Large White Belgian*); carotte blanche courte des Vosges (*White Large Short Vosges*); carotte translucide (sous variété de la précédente), (*White Transparent*).

"3me. Les carottes jaunes cultivées sont: Carotte jaune à collet vert (*Orange Belgian*); carotte jaune courte (*Short Lemon*); carotte jaune longue (*Long Lemon*). Quelques cultivateurs préfèrent les carottes jaunes longues, pour les animaux, à cause de la couleur.

"La graine de carottes germe très lentement; il faut la mettre tremper dans de l'eau tiède pendant un ou deux jours, et la mêler à de la cendre sèche ou du plâtre avant de la semer. On peut aussi y ajouter un peu de graine de rave ou de laitue, qui levant très vite servira à faire reconnaître la position des sillons ensemencés. La graine de carotte ne doit pas être recouverte d'une couche de terre d'eau delà d'un pouce. Dans les jardins, le semis se fait sur planches, à la volée ou par sillons peu espacés. Il faut choisir un endroit dont le sol est léger, bêcher profondément et surtout bien engraisser d'avance. On sarcle et on éclaircit le plant au fur et à mesure qu'il profite, et on commence à utiliser pour la cuisine, les jeunes plants que cette opération nous force d'arracher, pour amener les autres à des distances convenables."—(A suivre.)

Correspondance.

Monsieur le Rédacteur,

Au moment où le parlement canadien va amender notre loi sur le tabac afin de donner une protection efficace à la production canadienne, permettez-moi de dire un mot de la loi qui existe aux Etats-Unis, loi qui a si grandement développé la culture du tabac dans ce pays, riche et prospère.

Tout tabac récolté dans les Etats-Unis est vendu en feuilles sans droits, aux manufacturiers. Lorsque ce tabac est fabriqué, alors le gouvernement prélève un droit de seize centins par livre. Maintenant le gouvernement prélève un droit de trente-cinq centins par livre sur tout le tabac en feuilles importé des pays étrangers, et de plus, après qu'il est fabriqué il prélève un autre droit de seize centins par livre, le manufacturier pouvant fabriquer ces tabacs soit séparément, soit mêlé l'un à l'autre: ainsi le cultivateur, c'est-à-dire le planteur américain est encouragé dans cette culture par cette protection de trente-cinq centins par livre. Aussi, voyons-nous par les rapports que la production est énorme dans ce pays et dépasse vingt-cinq millions de piastres par année. Cette production est si considérable que non-seulement elle suffit à la consommation locale, mais que près de cent millions de livres sont exportées dans les pays étrangers; par exemple le Canada, à lui seul, en importe plus de dix millions de livres par année. Pourquoi, monsieur le rédacteur, dans le Canada, n'aurions-nous pas l'avantage d'une loi semblable à celle des Etats-Unis? Si cette législation a développé cette culture dans ce pays, pourquoi n'en serait-il pas ainsi dans la Puissance, dont la plus grande partie, par son sol et son climat, est propre à cette culture.

Permettez-moi, monsieur le rédacteur, de citer l'opinion d'un des grands manufacturiers de cigares de Manchester, N. H., qui recevant quelques livres de tabac récolté dans cette paroisse, disait que c'était le meilleur tabac qui était entré dans sa manufacture à part le Havanna.

Nul doute que notre parlement fera son possible pour faire une loi dans l'intérêt de plus de cent mille cultivateurs canadiens dont une certaine partie ont déjà fait entendre leurs plaintes contre la loi actuelle.

DR. C. A. L. TOUPIN.

St-François du Lac, 12 avril 1882.