

mides placées par négligence dans un vaste magasin, pour y former un foyer de fermentation qui peut déterminer l'altération de toute la masse : aussi je conseille aux personnes qui serrent leurs provisions de betteraves dans des magasins, des caves ou des celliers, d'avoir toujours, au moment de la récolte, un silo préparé pour y faire conduire toutes les voitures de racines que l'on reconnaît à l'arrivée n'être pas dans un état bien satisfaisant de dessiccation. Lorsqu'on loge une grande partie de la récolte dans des silos, il est bon aussi d'en consacrer spécialement un à recevoir, pendant toute la durée de la récolte, les betteraves qui arriveraient humides des champs, ce qu'on ne peut pas toujours éviter dans une grande exploitation, par exemple lorsqu'il survient une pluie inattendue. Ces silos remplis de betteraves mal rentrées seront le sujet d'une attention particulière. On y multipliera les soupiraux, on surveillera constamment l'état des betteraves, ce qu'on peut faire facilement en introduisant le bras dans un des soupiraux, afin de s'assurer s'il se manifeste de la chaleur dans la masse ; enfin, le contenu de ces silos sera livré le premier à la consommation. Au moyen de ces précautions on sera assuré de n'avoir, dans les grandes masses formées du produit de la récolte, que des betteraves propres à se conserver sans altération sensible jusqu'à une époque fort avancée de la saison. Quant aux magasins que l'on emploierait pour la conservation des betteraves, je n'ai sans doute pas besoin de dire qu'ils doivent être, par leur construction, à l'abri de l'invasion des gelées.

Produits et frais de culture.

Dans quelques écrits précédents j'ai indiqué de manière à exiger quelques rectifications, le produit en betteraves que l'on peut raisonnablement attendre d'une étendue donnée de terre, ainsi que les dépenses de cette culture : depuis que j'ai cultivé cette plante sur de moins grandes étendues que je l'ai fait autrefois, et que j'ai pu en conséquence y consacrer plus de soins de détail, je me suis convaincu que l'on peut porter le produit moyen par hectare beaucoup au-dessus de mes 16. évaluations, même dans des sols d'une fertilité au-dessous

de la moyenne ; et les méthodes plus exactes de comptabilité que j'emploie depuis quelques années me permettent d'indiquer avec plus de précision les frais de culture. Dans un terrain d'où l'on tire communément 15 hectolitres de froment par hectare, je pense aujourd'hui que l'on peut considérer une récolte 20 mille kil. de betteraves comme une moyenne que l'on dépassera même communément, si la culture est bien soignée. Dans un sol plus riche et qui produirait en moyenne 22 hectolitres de froment par hectare, je suis convaincu qu'avec de bons procédés on atteindra souvent à un produit de 50,000 kil. de betteraves.

Quant aux frais de culture, je vais les évaluer ici approximativement pour le premier des sols dont je viens de parler, et dans certaines circonstances données, c'est-à-dire en supposant que le loyer de ce terrain est estimé à 60 fr. par hectare ; le fumier à 5 fr. la voiture de 6 à 700 kil. et le prix de la main-d'œuvre à raison d'un fr. par journée d'homme, et de 75 c. par journée de femme ; chacun pourra rectifier ces calculs selon les circonstances où il se trouve placé. Je vais établir d'abord les frais de culture par le procédé du repiquage, et je commence en conséquence par les frais qu'entraîne la pépinière.

Loyer d'un hectare de terrain de choix pour pépinière ..	100f 0c
Frais généraux de la ferme, intérêts du capital d'exploitation, entretien des instrumens, dépenses de ménage, etc., évalués à 60 fr. par hectare..	60 0
Trente voitures de fumier à 5 fr. la voiture, 150 fr., dont moitié supportée par cette récolte..	75 0
Deux labours.. .. .	30 0
Deux hersages.. .. .	6 0
Rayonnage et semaine au semoir.. .. .	3 0
Semence, 30 kil. à 2 fr. .. .	60 0
Premier sarclage, 40 journées de femmes à 75 c. .. .	30 0
Deuxième sarclage et éclaircissage des plants, 30 journées..	22 50
Total.. .. .	386 50