

année. Le maïs est une excellente récolte préparatoire pour le tabac, les fèves, et particulièrement pour le chanvre et l'orge, tellement qu'on peut compter sur deux septièmes en sus, quand cette céréale suit le maïs au lieu de succéder au blé. Pourquoi les cultivateurs qui suivent le système triennal et qui ont l'expérience de cette vérité n'abandonnent-ils pas leur misérable routine ?

*Préparation de la terre.*

Quand dans l'assolement triennal on veut employer le maïs comme une récolte jachère, ce qui arrive quelquefois, on est obligé de mettre un quart de fumier de plus que pour le froment. Cependant on ne fume pas quand il remplace une récolte de printemps ; mais comme on sème ordinairement des navets dans les céréales d'hiver qui précèdent le maïs, on fait bien, si l'on peut se passer des fèves, (premières feuilles), de les enterrer par un coup de charrue dans la terre qui vient de les produire ; cet engrais vert agit très-sensiblement sur le maïs. Dans les terres sablonneuses de Hoerd et de Lauterbourg, on fume chaque fois pour le maïs, mais simplement au fond des fosses dans lesquelles on met la semence. Je dirai plus loin comment on s'y prend.

Quand on lui destine une terre compacte, on donne à cette terre un et même deux labours avant l'hiver. Au printemps on laboure encore une fois, et l'on plante le maïs soit à la houe, soit à la charrue. Les trois premiers labours sont ordinairement très-profonds (1). A Hoerd on ne donne qu'un labour au printemps, et quand la terre est salée par le chiendent, on lui en donne deux. On a fait l'expérience que dans les terres sablonneuses sans consistance, les labours d'hivers sont nuisibles au maïs ; aussi laisse-t-on intactes pendant l'hiver les étaules de seigle dans lesquelles on compte mettre du maïs.

*Epoque des semailles, et préparation de la semence.*

On plante ordinairement le maïs à la fin

(1) Quand je dis profonds, j'entends ce qu'en Alsace on désigne ainsi ; en Belgique ce ne seraient que des labours moyens. — Note de M. Schwertz.

d'avril. Il ne serait pas prudent de le planter avant à cause des gelées du mois de mai, et plus tard on risquerait de ne pas le voir arriver à maturité (1). On doit aussi faire attention à la température de la terre et de l'atmosphère ; car quand la semence reste longtemps en terre sans germer, elle finit par être mangée par les souris et les grillons. Les sauvages de l'Amérique reconnaissent à la pousse de certaines plantes, ou au passage de certains poissons, l'époque à laquelle ils peuvent planter le maïs.

Comme il est reconnu qu'un grain parfaitement mûr et qui a atteint tout son développement, doit produire une plus belle tige qu'un grain chétif, je conseille aux cultivateurs de choisir les plus beaux épis, et de ne prendre pour semence que les grains du milieu (2). On a remarqué que les grains de maïs qui n'ont pas atteint leur parfaite maturité pourrissent en terre quand il survient de longues pluies après les semailles.

L'usage le plus général est d'employer la semence sans aucune préparation. Il y a cependant des cultivateurs qui vantent beaucoup l'habitude qu'ils ont de faire tremper les grains de semence pendant quelques heures dans de l'eau, et de les mêler ensuite avec du plâtre moulu. Il est certain que quelques heures ne suffisent pas pour ramollir un grain aussi dur que celui du maïs. Cette méthode procure néanmoins l'avancement de pouvoir enlever

(1) Le lecteur remarquera qu'il s'agit ici de l'Alsace, et que ce sont là des remarques qui doivent se modifier selon les climats. — Note de l'Editeur.

(2) Il est remarquable que la pratique dont parle ici M. Schwertz est généralement en usage dans les huit ou dix communes du département de la Meurthe où la culture du maïs s'est introduite : on choisit toujours pour semence les plus beaux épis, et l'on rejette les graines du haut et du bas de l'épi. Cette pratique soignée indique assez que cette culture est entre les mains des petits propriétaires de manouvriers ; car en général notre grande culture reste fort en arrière de la petite, sous le rapport de la perfection des procédés. — Note de M. de Dombasle.