

soleil. On moissonne ces céréales au temps ordinaire. Tout le monde connaît la culture du mil. Si l'on sème le trèfle seul, il faut en mettre environ 15 livres par arpent. Comme cette graine est très fine on la mêle avec du sable afin de la semer plus uniformément. On choisit pour semer la veille d'une pluie, afin d'éviter la peine du hersage ; il faut craindre d'ailleurs de trop recouvrir cette semence. Il faut au trèfle des terres un peu humides qu'elles soient d'ailleurs fortes et grasses, légères et sablonneuses. On active beaucoup le développement de cette semence en la graissant d'abord avec de l'huile et ensuite en la roulant dans de la cendre ou de la suie et mieux dans du plâtre. Le plâtre a surtout un effet merveilleux lorsqu'on le répand sur le trèfle au commencement de sa croissance. Le trèfle ne dure que de deux à quatre ans. Il dispose très bien les cochons à l'engraissement. Nous conseillerions aux cultivateurs qui ne voudraient pas le cultiver en grand d'en ensemer au moins un petit coin de leur terre pour cette fin.

(a) Voici la manière de la récolter :—On réserve de préférence le fourrage de la seconde coupe que l'on fait au mois de Septembre. On juge la graine en parfaite maturité, lorsque la capsule qui la contient étant froissée dans la main, laisse échapper la graine qui est d'une couleur violette. Alors on fauche le trèfle, après l'avoir quitté bien sécher on le porte à la grange où on sépare avec le fléau immédiatement les têtes de leurs tiges et on les garde dans des sacs en un lieu sec jusqu'au moment de la semence. A cette époque on les expose au soleil, on les bat au fléau si cela est nécessaire, puis on passe la graine au vent jusqu'à ce qu'elle soit dégagée de toute substance étrangère. (b) Dans un prochain article nous parlerons des avantages résultant de la formation des prairies artificielles.

(a) On s'est contenté jusqu'à présent en ce pays, à quelques exceptions près, d'acheter la graine de trèfle. On la paie bien cher et souvent elle vaut bien peu. Il est aussi aisé de recueillir cette graine que la graine de mil.

(b) Lorsque nous parlons de trèfle, nous entendons le trèfle rouge ou incarnat ; le blanc dont on nous vend quelquefois la graine pour de la graine de trèfle rouge ou mêlée avec elle est peu avantageux.

—00000—

DU TABAC.

Un de nos correspondans nous prie de dire quelque chose sur la culture de cette plante, d'un usage si universel en ce pays. Comme nous avons déjà traité cette matière dans l'*Echo*, nous renvoyons nos lecteurs à ce journal où ils pourront trouver quelques détails qu'ils ne rencontreront pas ici.—Toutes les terres lui conviennent, lorsqu'elles sont bien amendées. Celle qui est formée ou enrichie des débris des végétaux est préférable ; on amende aussi convenablement le terrain en retournant les racines du tabac et en enfouissant les tiges aussitôt qu'on en a enlevé les feuilles. Plusieurs labours sont utiles pour une bonne culture du tabac ; ils sont même indispensables lorsqu'un sol n'a pas encore été livré à cette culture. Le dernier labour et le hersage qui doit le suivre immédiatement se pratiquent la veille ou le jour même de la plantation, afin que les plants trouvent une

terre plus fraîche et plus légère. Plus la terre est profondément ameublie, mieux elle conserve son humidité, plus le tabac étend ses racines et plus il trouve les sucs qu'il demande au sol.

Le semis se fait sur couches ; on arrose tous les trois jours le soir, jusqu'à ce que la plante commence à paraître, ce qui le plus ordinairement a lieu le neuvième jour. De ce moment on n'arrose plus que la terre ne soit sèche. Il faut alors arroser avec beaucoup de précaution, afin que l'eau en tombant ne déchausse pas la plante et ne la prive point de la terre qui lui est nécessaire. On éclaircit les plantes trop rapprochées et on enlève exactement les mauvaises herbes. On choisit pour la transplantation les individus les plus vivaces, qui sont garnis de quatre à cinq feuilles et on les met à la distance de 15 à 18 pouces. On choisit pour cela une belle journée calme qui succède à la pluie. Trois semaines après la transplantation, on butte chaque pied pour lui donner plus de fraîcheur, de solidité et de nourriture, en même temps pour ameublir le sol et le purger des mauvaises herbes.

Quelque temps après on s'occupe de l'étiement, de manière à ne laisser sur chaque tige que dix à douze feuilles, non comprises les trois premières dites de terre. Les trois ou quatre d'en haut sont les meilleures. Il faut après cette opération casser tous les rejetons qui viennent entre la tige et les feuilles conservées. La cueillette des feuilles se fait en Septembre. On enlève d'abord les feuilles dites de terre, qui sont mûres les premières, puis celles du milieu, et enfin on arrive à celles du haut. Si on cueille le tout ensemble, les feuilles ne sont pas mûres également et le tabac est de mauvaise qualité. On a l'habitude ici de laisser les tiges sur pied pour en cueillir plus tard les rejetons ; mais les feuilles qui proviennent de ces rejetons n'ont aucune valeur et leur mélange aux feuilles déjà cueillies en gâte la qualité.

Voici comme on doit traiter les feuilles après chaque cueillette. C'est pour ne pas les traiter d'une manière convenable que notre tabac diffère de celui de Virginie, de la Havane et même du Haut-Canada. On met les feuilles en tas de 24 à 30 pouces de hauteur. Quatre jours après, on ôte la côte jusqu'au tiers environ de sa longueur, puis on expose les feuilles au séchoir. Quand elles sont suffisamment sèches on les remet en tas pour y subir une forte fermentation ; c'est celle qui décide de la qualité du tabac.

On choisit les porte-graines parmi les pieds qui donnent tous les signes de la plus belle végétation. Pour soutenir leur vigueur, on leur donne du fumier avant de les butter et dans les grandes sécheresses on arrose. On enlève tous les rejetons qui poussent entre la tige et les feuilles. En Septembre on ôte ces feuilles elles-mêmes qui ne sont bonnes à rien. Lorsque les capsules ont pris la couleur des feuilles mortes, on arrache les tiges qu'on pend dans un lieu sec jusqu'au moment des semailles. Avant de confier les graines à la terre, il est bon de les mettre tremper pendant un jour dans de l'eau de fumier ; ce procédé les fait lever plus vite, plus sûrement et le germe se développe avec plus de vigueur.

Les tabacs étrangers n'ont des goûts particuliers qu'on croit inhérents à leur qualité que parce qu'on y a mêlé en les préparant des bares de sureau, de la muscade, de la vanille, du girofle, de la canelle &c. La couleur par-