

observation sage et d'une spéculation éclairée.

On fauche ordinairement le trèfle que l'on veut faire consommer en vert, et lorsque l'on veut le convertir en foin, on le coupe avec le piquet flamand. L'herbe reste dans l'état où elle est renversée par l'action du piquet ; on ne la retourne pas, mais lorsqu'elle est un peu sèche, elle est mise en petits tas.

Comme il est fort important d'avoir une semence pure, on a soin d'extirper dans les parties destinées à porter graine tous les pieds de plantain, parce que cette plante infeste les champs de trèfle et épuise tellement le sol, que l'on peut dire avec assurance, que le plus mauvais blé se montrera là où le plantain est le plus abondant. Pour détruire cette plante parasite, on se sert d'une binette à main, adaptée à un manche de trois pieds. Des enfants de dix à douze ans sont employés à manier cet instrument, petit à la vérité, mais très-efficace, et c'est ainsi qu'à peu de frais on exécute une opération fort utile.

M. Von Ponderlé nous apprend que, lorsque l'on veut récolter de la graine de trèfle, graine qui forme un article important de commerce pour les Provinces-Unies, on destine la seconde coupe à la production de la semence ; mais alors la fauchaison de la première coupe doit être faite avant la St. Jean, car on pense que les premières fleurs ne donnent pas une bonne semence. Pour que la récolte soit plus pure, on fait cueillir à la main les fleurs de trèfle, à mesure qu'elles mûrissent, et on les bat dès qu'elles sont suffisamment desséchées. Parmi toutes les méthodes suivies pour se procurer de la graine de trèfle, il n'en est point que les cultivateurs intelligents considèrent comme meilleure et plus sûre que celle dont nous venons de parler."

Dans mes environs, lorsqu'on a coupé le trèfle venu à graine, on le laisse une couple de jours en andains, (rangées de foin coupé), après quoi on le retourne ; on forme ensuite de petites javelles, que l'on dresse quatre à quatre, l'une contre l'autre, en les liant vers l'extrémité supérieure avec un lien de paille. Aussitôt qu'il est suffisamment sec, on le rentre et on le bat immédiatement ; les têtes seules sont séparées du chaume par ce premier battage. Ces

têtes sont entassées sur le sol et battues ensuite, pendant la gèle ; on passe les produits de ce battage au tarare (ventilateur à ailes pour nettoyer le grain) pour séparer la halle du grain, et l'on recommence ces opérations, jusqu'à ce que l'on juge que toute la bonne graine est séparée des enveloppes.

DE LA BETTERAVE,

SA CULTURE, SA RÉCOLTE ET SA CONSERVATION, PAR M. DE DOMBASLE.

Le rédacteur de l'*Furore des Canadas* nous demandait, au commencement du mois qui vient de finir, de donner des détails sur la betterave. Quoique nous en ayons déjà donné quelques-uns dans la livraison de janvier, nous ne croyons pouvoir mieux faire pour cette fois que de transcrire ce qu'en dit et pense M. de Dombasle, si avantagusement connu en France comme agriculteur pratique et écrivain élégant. Tout ce que nous croirons devoir ajouter, nous le ferons par des notes au bas des pages.

Introduction ; nature du sol ; comparaison avec les autres récoltes racines.

J'ai déjà indiqué, particulièrement dans plusieurs écrits, les opérations, les procédés et les soins qui se rapportent à la culture de la betterave ; j'ai même publié dans un opuscule intitulé, *Faits et observations sur la fabrication du sucre de betteraves*, un article spécialement destiné à la culture de cette plante ; cependant, comme ce dernier ouvrage ne se trouve qu'entre les mains d'un très-petit nombre de cultivateurs, et comme dix années de plus d'expérience et d'observations sur ce sujet ont modifié mes idées sous quelques rapports, je crois utile de présenter ici un exposé méthodique des connaissances qui peuvent diriger les personnes qui veulent se livrer à cette culture. J'y suis déterminé principalement par la considération du haut degré d'importance que va certainement acquérir la culture de la betterave, non-seulement comme