tie des feuilles qui est moins sèche à cause de sa grosseur, et surtout à cause de la grosseur des côtes, qui sèchent très lentement.

Il y a des personnes qui font bouillir les tiges du tabac après en avoir arraché les feuilles, et qui arrosent le tabac à sécher avec ce sirop. Les opinions sont très divisées sur ce point. Cela peut faire sécher le tabac trop lentement, si on arrose entièrement les feuilles. Voici une méthode dont on se trouvera très bien: Faites bouillir les tiges et ajoutez un peu de sel de cuisine à votre sirop. Au lieu d'arroser toute la feuille, trempez-y sculement les bouts des manoques et laissez sécher. Vous pouvez répéter cela deux ou trois fois à quelques jours de distance. Dans ce cas-là, vous ne devez pas replier ces bouts en dedans comme j'ai dit plus haut. On comprend facilement que cet arrosage rend les bouts des feuilles plus épais, plus gluants, et moins sujets à se dessécher. Cet arrosage est bon, il n'y a pas de doute, il donne plus de force et de poids au tabac. Pourtant, un tabac bien mûri peut se passer de cela.

Une erreur généralement répandue est celle qu'il faut faire chauffer le tabac avant qu'il ait perdu sa couleur verte. Il y a même des personnes qui le coupent, le laissent à terre sans aucune précaution, et le mettent ensuite sur un tas où il chauffe avec excès, ou plutôt où il pourrit. Ce tabac répand une mauvaise odeur pénétrante et insupportable.

Ne vous dépêchez pas de faire chauffer le tabac. Laissez passer au moins deux mois entre le temps de la récolte et cette dernière opération. Plus vous attendrez, meilleur sera votre tabac.

Le tabac qu'on a laissé mûrir en lui-même pendant un an, si c'est possible, est bien meilleur que celui qu'on prépare de suite. Mais il faut certaines précautions pour cela. Voici ce qu'il y a de plus facile et de plus sûr: Quand les manoques qu'on a suspendus pour qu'elles achèvent de sécher sont suffisamment sèches pour que vous n'ayez plus à craindre la moisissure, serrez-les dans un endroit sec. Mettez d'abord une couche de bonne paille et de bon foin qui n'aient pas eu

la p enco

poss

vous suffi des deve le fa - C d'ati

remse l heur temse p Ren d'un

> arro l'eat tion mél star Cel doir il e leu tro qui cet

éte

si

néd