

par un temps pluvieux, lorsqu'elles ont cinq à six feuilles; après quoi il sera bon de leur donner un ou deux binages pour en favoriser la grosseur, et les éclaircir en ôtant celles qui sont trop proches les unes des autres, et les replantant, où elles ont manqué.

PROPRIÉTÉS ET USAGES.—Les feuilles de Betterave se mangent comme celles des épinards, on peut les couper une couple de fois avant les gelées, et les donner aux bestiaux qui en sont très friands.

On mange les betteraves cuites et assaisonnées de diverses manières, surtout en salade, au vinaigre; leur digestion est facile, les cultivateurs devraient en garnir leur tables; car elles fournissent un antidote contre le lard, dont ils font usage toute l'année.

Blé-d'INDE.—*Description.* Le Blé-d'Inde, autrement dit le maïs, est une plante annuelle de l'Amérique meridionale, cultivée aujourd'hui universellement à cause de sa fécondité et de l'excellence de sa nourriture pour les hommes et les animaux,

La racine est pivotante; sa tige est droite et s'élève à 5 et 6 pieds et rapporte communément, dans ce pays, 2 et 3 épis. On en connaît deux espèces, l'une précoce, appelée *quarantaine*, et l'autre de 3 et 1 mois. La couleur varie, il y en a de blanc, de rouge, de jaune et de bleu. Le meilleur est le blanc, en ce qu'il fournit plus de farine.

CULTURE.—Toute terre lui convient, pourvu qu'elle soit profonde, bien travaillée; cependant il réussit bien dans celle qui est légère et humide.

On est généralement dans l'usage de donner deux labours aux terres destinées à recevoir une plantation de Blé-d'Inde, l'automne et le printemps.

Quoique plusieurs sèment le blé-d'inde dans de petites fosses, je conseillerai de le semer dans des sillons espacés de deux pieds, afin de le renchausser à la charrue, deux ou trois fois dans le cours de l'été, et aussi de le buter des deux côtés des sillons, pour le soutenir contre les efforts du vent, qui le renverse quand on ne prend point cette précaution.

Avant de sèmer il sera bon de choisir de la bonne graine, de la faire tremper 24 heures dans de l'eau légèrement salée: un enfant, en suivant la charrue qui fait le sillon, jette les graines, dans le sillon, à 3 ou 4 pouces de distance; et un autre les recouvre un rateau à la main, d'un pouce de terre bien ratelée.

Le premier renchaussage se fait quand le pied a six pouces de haut, le deuxième quand il a un pied et le troisième quand il a un pied et demi ou deux pieds, temps auquel la fleur commence à pousser.

On aura soin à chaque renchaussage de le buter de l'éclaircir et d'ôter les pous qui se font au bas des tiges, que l'on donne à manger aux animaux qui les aiment beaucoup.

La maturité du Blé-d'Inde se connaît au dépérissement ou dessiccation des feuilles, au déchirement de l'enveloppe de l'épi, 4 mois après les semailles. Alors on cueille les épis en cassant leur pédicule, on les porte dans un endroit abrité, pour les faire sécher; on doit les remuer assez souvent pour que les enveloppes ne moisissent pas: quand les enveloppes sont bien desséchées, on les ôte, on garde les épis dans des greniers, tressés avec les enveloppes, suspendus aux entrails.

PROPRIÉTÉ ET USAGES.—Avant d'employer le blé-d'inde on l'égrène, on le pille on en moule les graines. On sasse pour extraire la farine. Un tiers de cette farine mêlé avec deux tiers de farine de froment fait de bon pain.

On fait avec la farine de blé-d'inde d'excellente bouillie mêlée avec du lait. On lessive la graine et on en fait de la sagamité avec du lait; on la fait cuire avec du lard et on en met dans la soupe; en un mot c'est une excellente nourriture pour les hommes,

On en donne aux chevaux, aux cochons, aux volailles et autres animaux et la viande en reçoit un bon goût.

J. F. PERRAULT.

Auteur du "Traité de la Grande et de la Petite Culture."