

trace de vert. C'est alors qu'il faut le moissonner ; plus tard il s'égrène très facilement et la paille est moins bonne. La farine même qu'on tire de ce blé fait du pain moins beau et moins nourrissant. Les mêmes remarques s'appliquent à toutes les espèces de céréales, orge, avoine, seigle etc. De la qualité du blé et du temps dépend le moment de la journée où il faut lier.— Si le grain n'est pas bien sec, si le temps est frais, liez pendant la chaleur du jour ; si le temps est très chaud et très sec, préférez le matin, depuis le moment où tombe la rosée jusqu'à neuf heures ; ou bien le soir, une heure au plus avant le coucher du soleil. Appliquez les mêmes remarques à l'engrangement.— Comme le temps de la moisson est celui des plus grandes chaleurs de l'année, le cultivateur doit veiller particulièrement sur sa santé en faisant la récolte des foins et des graminées. Les alimens dont il fait usage doivent être d'une digestion facile : le lait et les végétaux sont préférables à la chair des animaux.— L'eau doit être mêlée à un peu de whiskey, afin de lui faire perdre sa crudité. Mettez un verre de whiskey sur 10 à 12 verres d'eau. Notre petite bière ou bière de sapinette est recommandable.

**SEPTEMBRE.**—Cueillez votre blé d'inde, tressez-le et faites-le sécher. Mettez de côté les plus beaux épis pour la semence de l'année prochaine et réservez ceux qui ne sont pas bien murs ou bien formés pour la nourriture des cochons. N'égrenez pas les épis que vous gardez pour semence. La tige du blé d'inde est un excellent fourrage pris en vert et en sec ; mais il ne faut pas la laisser exposée à la pluie, ce qui nuit à ses qualités et la prive bientôt du principe sucré qu'elle contient. Verte ou engrangée aussitôt qu'on a cueilli l'épi, les animaux la mangent avec beaucoup de plaisir et en acquièrent de l'embonpoint. C'est aussi dans ce mois que se fait la cueillette des feuilles du tabac. On enlève d'abord les feuilles d'auprès de terres qui mûrissent les premières, puis celles du milieu et enfin celles du haut. Si on cueille le tout ensemble, les feuilles ne sont pas mûres également et le tabac n'est pas d'aussi bonne qualité. Les rejetons ne sont bons à rien. Après chaque cueillette, 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 la longueur de la feuille ; après quoi on fait sécher les feuilles. Quand elles sont suffisamment sèches, on les remet en tas pour y subir une forte fermentation.

**OCTOBRE.**—Tirez de terre vos patates ; mais ne le faites pas avant qu'elles soient bien mûres. On doit pourtant le faire avant que leurs fanes aient jauni, si on veut conserver toute leur délicatesse. Tâchez de vous procurer pour le printemps prochain la patate de ROHAN, trois fois, le moins, plus productive que les meilleures espèces connues jusqu'à ce jour. Servez-vous de la charrue pour tirer vos patates ; vous épargnerez par là beaucoup de temps et de peine. Hâtez-vous de mettre vos citrouilles à l'abri avant les gelées. Faites-en part à vos vaches dont le lait deviendra plus riche et plus abondant. Les navets, les betteraves, et les carottes sont moins sensibles au froid ; il faut pourtant les tirer avant que le sol soit tout-à-fait gelé. Vous ne tirerez les panais que le printemps prochain, aussitôt que la terre sera découverte. Ils fournissent une excellente nourriture aux