

plus compacte ; si le sol est sablonneux il suffit de racler. Les betteraves aiment à s'élever hors de terre ; et ce n'est que dans le commencement de la naissance de la racine qu'on fait bien de la rehausser, ce qui augmente sa végétation. Il arrive, mais rarement, que, poussé par un excès de chaleur humide ou dans un tems de sécheresse, la betterave anticipe l'époque de sa fécondité, et annonce une disposition de monter en graine. Il est alors indispensable de casser la tige sans la séparer entièrement du tronc, de découvrir un peu la racine, et écartant la terre qui l'entoure et, si on le peut, de lui donner un fort arrosage. Elle repousse de nouveau de soi-même et, mais elle perd de sa saveur. On a quelquefois en Europe l'habitude d'effeuiller les betteraves, même pendant qu'elles s'étendent encore en diamètre. Cette habitude, surtout là où l'on fabrique du sucre de cette racine, est pernicieuse. Pourquoi, Jean Paul, me demandent les grands hommes d'Europe qui n'ont jamais semé ni récolté une plante quelconque et qui ne savent que le manger—pourquoi cela ? O monstrueux Jean Paul, qu'oublies que tu es ne en Europe toi-même et que tu donnes avec nous ne jamais dire qu'en Europe on puisse avoir tort. Messieurs, que je leur dis, pour vous répondre d'une manière qui conviendrait à vos hautes connaissances, je serais obligé de faire un étalage d'érudition, et compiler ce qu'on a dit des gaz azote et oxygène, de rôle qu'on leur fait jouer à cet égard ; mais que d'antre prétendez-vous que tout le monde soit aussi savant que vous ? Je ne le suis pas et si un habitant posait purement et simplement ce pourquoi ? je lui dirais : vois-tu mon vieux, c'est que les feuilles sont nécessaires à la nourriture des plantes et de leurs fruits ; et si tu les en privas, tu réduis leur nourriture et par conséquent leur volume et leur saveur, et voilà tout. Si au contraire la racine est à sa grosseur, lorsque les premières feuilles commencent à changer de couleur, il faut les cueillir au lieu de les laisser se flétrir : c'est-à-dire on les casse d'abord, pour empêcher qu'il ne se perde pas de sève. Le lendemain on l'ôte, les vaches l'aiment bien et le lait s'en ressent.

Nous voilà donc enfin au moment de la récolte. Cela donne du courage et des forces. Naître, croître, terminer sa carrière, tel est l'arrêt irrévocable que doit subir tout ce qui est, fit ou sera destiné à la vie. Voyons donc la betterave à la maturité. Elle a cru progressivement : elle va s'altérer de même.

La betterave, comme toutes les autres plantes, a son point de maturité, qui ne peut être ni anticipé ni retardé impunément. Elle se décide par la couleur lisse, luisante un peu foncée de l'épiderme—halte là, Jean Paul, vive Jean-Baptiste ; c'est le baragouin des savans. Tu a raison de me le rappeler ; mais il est bon que tu apprenes aussi ce baragouin, dans lequel il s'exerce de bien bonnes choses. C'est dommage qu'ils fassent tant d'érudition pour un pauvre laboureur, qui n'y entend goutte ; mais que veux-tu faire ? L'épiderme c'est la première peau et la plus mince qui couvre les plantes. Les feuilles alors sont dures et racornies, leur croissance diminue et puis observe bien la betterave même ; sa saveur est extraordinaire, si tu la fais cuire non à l'eau, mais sous les cendres ou dans un four, lorsque tu auras retiré ton pain et à côté du résidu de la braise qu'on laisse près de sa bouche pour y conserver la même chaleur que

lans le fond. Dans les petites exploitations et dans les jardins, on fera bien de les découvrir un peu pour exposer la racine à l'air et au soleil.

La récolte même est une époque critique. Il faut la faire dans le beau tems, lorsque la terre est assez essorée après une longue pluie. Dans les jardins il faut d'abord réchauffer la racine et avec une bêche, dont la pelle sera longue, soulever la betterave. Dans la grande exploitation on se sert de la charrue attelée, s'il le faut, de deux chevaux en flèche (mis l'un devant l'autre,) qui pique profondément. On commence par soulever la terre d'abord d'un côté et la racine de l'autre ou en la passe une seconde fois dans la même raie qui s'approfondit. On me dira : c'est doubler les frais de la main d'œuvre : je réponds : la terre en sera mieux travaillée. Des gens suivent la charrue pour arracher les betteraves qui auraient échappé à la charrue, secouent la terre, sans blesser l'épiderme, et les laissent s'essorer en plaçant l'extrémité de la racine en l'air. Ils coupent avant les feuilles jusqu'au cœur sans le blesser, si on n'a pas pu ou voulu le faire la veille. Faute de charrue la fougère de fer à longues dents et à tête double est l'instrument le plus favorable. Si l'on craint les fortes gelées, il faut transporter les racines aussitôt, les laisser essorer sous des hangars, sans les entasser et les conserver dans un endroit sec, à l'abri des grands froids. Si on ne peut pas les loger dans la maison, il faut plusieurs jours avant de les recueillir, faire creuser des fosses dans le champ même ou dans un autre endroit qui, pendant l'hiver, soit à l'abri de l'eau. En terre glaise ces fosses sont préférables. On les laisse sécher pendant 8 ou 10 jours, on met un peu de paille dans le fond et sur les côtés ; on y place ensuite les racines une à une sans les presser. La dernière couche de racines se couvre avec de la paille, sur laquelle on rejette au moins 2 pieds de terre qu'on aura retirée du fossé, on la bat et on la dispose en dos d'âne pour que l'eau s'écoule facilement. En en faisant un pour la consommation de chaque mois on fait bien. On fait de petits souterrains à ces fosses en plaçant de longues perches entourées de foin, qui facilitent, lorsqu'on les retire le passage du gaz qui les ferait pourrir.

A cette heure, voyons quel avantage nous retirerons de cette culture même avant que quelqu'un en fasse du sucre—car c'est là qu'il faut en venir, et on y vendra sous peu, à les Isles sous-le-vent continuent dans la route que Lord Stanley leur a tracée. Qu'allons-nous faire de nos betteraves d'ici qu'on en fasse de sucre ? je pourrais dire : nous allons en distiller de l'eau-de-vie en les mêlant avec les pommes, du houblon &c. Mais qu'on fasse d'abord autant de progrès que possible dans la fabrication du Whiskey de grains. On pourrait s'en servir pour remplacer le café : pour cela on la coupe en morceaux que l'on fait sécher avec soin. On réduit les morceaux en poudre et puis on en fait le café. Mais non, rien de tout cela ! Nous en ferons de la viande. De la viande avec de la betterave ! Eh oui ! on en nourrit et même on en engraisse les animaux. On peut leur donner la racine crue, coupée par morceaux ; mais il vaut mieux la faire cuire. On la hache donc et on la fait cuire au chaudron ou, ce qui vaut mieux, est moins coûteux et plus expéditif, à la vapeur de l'eau bouillante. Or voyons un bœuf aura besoin tous les quatre jours d'un quintal de betteraves pendant trois mois pour être engraisé, c'est-à-dire qu'il faut