

FERMENTATION.

Quand les tabacs ne doivent pas être placés de bonne heure sur le marché, il est préférable de leur faire subir la fermentation.

Aussitôt après le manocage, ils sont empilés en banes sur une hauteur de cinq à six pieds, et l'on place un thermomètre au centre de la pile afin d'en contrôler la température. Celle-ci s'élève plus ou moins rapidement, et plus ou moins haut, selon l'état d'humidité des produits, le volume et la hauteur des piles, et la température de la salle où les tabacs sont massés; on ne doit pas la laisser monter au delà de 120 à 125 degrés Fahrenheit. A ce moment la pile sera démontée et reconstruite à côté, en prenant soin de placer à la partie centrale de la nouvelle pile les tabacs qui se trouvaient à la partie basse et à la partie supérieure de la première. On obtient ainsi une fermentation égale de la masse totale.

La pile primitive doit être démontée non seulement quand la température a une tendance à dépasser le maximum au delà duquel des avaries sont à craindre, mais encore quand la fermentation diminue et que la masse des tabacs a une tendance à se refroidir.

La température s'élève de nouveau dans la deuxième pile, mais moins rapidement et moins haut que lors de la première fermentation. On laisse cette pile refroidir jusqu'à ce que les tabacs soient à peu près à la température de la salle où la masse est construite et l'on peut alors les emballer.

On peut, quand on dispose d'une quantité de tabac plus considérable, construire des masses plus larges que la somme des longueurs de deux manques imbriquées; la fermentation est alors plus régulière et plus facile car il y a moins de pertes de chaleur. Mais la construction et la conduite de pareilles masses demande une certaine pratique, des conditions d'installations particulières, et elle doit être surveillée par des gens expérimentés.

On peut aussi mettre les tabacs en caisses dans lesquelles la fermentation s'effectuera au cours de l'été suivant, ou quand les caisses auront été placées dans des salles à température convenable.

La partie des manques qui porte le lien est toujours à l'extérieur et les caisses, dont la longueur varie avec la dimension des produits, sont pressées de manière à donner des poids nets de 300 à 325 livres par caisse. On laisse à chaque extrémité une chambre vide où se dégagent les produits de la fermentation, et les parties correspondantes des caisses sont assemblées de manière à laisser à l'air un libre passage. Afin d'éviter le remplissage complet des caisses on dispose aux extrémités de ces dernières, avant de les remplir des planches de 1½ à 2 pouces d'épaisseur, que l'on retire après avoir donné la pression.

Il arrive parfois que, dans la fermentation en caisses, les tabacs ne fermentent pas également à la partie centrale et à la partie extérieure de ces dernières. L'inconvénient principal est que l'on ne peut pas surveiller la marche de l'opération et lors de l'ouverture des caisses, on constate parfois qu'une partie des tabacs a trop fermenté et a été avariée, tandis qu'une autre n'a subi qu'une modification insuffisante.

La fermentation peut aussi se faire dans les simples balles. Celles-ci seront empilées sur une hauteur de trois ou quatre rangs, et déplacées de temps en temps pour mettre à la partie centrale les balles qui se trouvent à la partie supérieure. Ce procédé est, de beaucoup, le moins recommandable.

Avant de mettre les tabacs en balles ou en caisses on doit s'assurer que, quoique souples, ils sont parfaitement secs et que les côtes sont complètement réduites. Ne pas prendre cette précaution serait s'exposer à des avaries à peu près certaines.

MALADIES ET ENNEMIS DU TABAC.

Le tabac est exposé à diverses maladies dont les plus fréquentes et les plus redoutables sont la nielle, ou maladie de la mosaïque, et le chancre ou anthracnose.