

cela seul que nous prétendons entretenir aujourd'hui nos lecteurs.

Elle peut être employée de deux manières :

1o. On réduit la tourbe en poussière, on la mêle avec du fumier et l'on répand le tout sur le sol ;

2o. On la réduit en cendre en faisant ça et là sur le sol qu'on veut amender, des tas plus ou moins gros auxquels on met le feu.

Cette dernière méthode nous paraît préférable en ce qu'elle est moins dispendieuse.

On peut, à l'automne, dès que les travaux de la moisson sont terminés et jusqu'à ce que les gelées et la neige ne soient un obstacle à ces travaux, extraire la tourbe, la diviser en briques, la faire sécher afin qu'aux premiers beaux jours de printemps, elle soit bonne à être brûlée. Dans tous les cas pour ces travaux, exécutez-les dans un temps où la main-d'œuvre est moins coûteuse, où les bras sont inoccupés.

C'est aux cultivateurs qui ont des tourbières à proximité de leur propriété ou sur leur propriété elle-même, que nous recommandons l'usage des cendres de tourbes. Qu'ils opèrent des essais sur une petite échelle, ils verront et ils jugeront. La dépense ne peut être très grande, surtout si l'on choisit pour cette opération, le temps du chômage, lorsque les ouvriers de la ferme n'ont presque rien à faire.

#### Culture de la betterave à sucre dans les comtés de Terrebonne et des Deux-Montagnes.

Chaque vendredi, *La Presse* de Montréal publie une série de détails très intéressants à propos d'agriculture, et nous en détachons les renseignements suivants publiés dans le numéro du 27 juillet dernier, concernant la culture de la betterave à sucre :

On fait cette année, dans le comté de Terrebonne et dans plusieurs autres comtés de la province, un essai très important. Je veux parler de la culture de la betterave. Cet essai se fait à la demande de la compagnie qui possède les usines bâties, il y a quelques années, pour fabriquer le sucre de betterave.

A Sainte Thérèse, j'ai pu voir sur la ferme du colège près de vingt arpents plantés en betteraves, et dix arpents chez M. J. Thibaut, avocat, qui se livre avec ardeur à l'agriculture; à Saint-Augustin, comté des Deux-Montagnes, près d'une soixantaine d'arpents sont aussi plantés en betteraves; il y a certainement dans les comtés de Terrebonne et des Deux-Montagnes près de deux cents arpents plantés en betteraves à sucre. On s'est engagé à payer au cultivateur \$4.00 par tonne de betteraves. Comme dans un arpent bien cultivé, on peut récolter au moins 15 tonnes de betteraves, cela ferait \$60 de l'arpent; en retranchant à peu près \$20 pour les frais de culture, la main-d'œuvre, il reste encore un profit net de \$40 de l'arpent, ce qui est un beau résultat. Il faut espérer que l'essai va réussir, que l'usine de Berthier va fonctionner avec succès pour le plus grand bien de l'agriculture dans la province. Ce qui nous manque ici, ce sont les industries appliquées à l'agriculture. Les étrangers sont étonnés de voir notre peu de progrès dans cette voie. Espérons que bientôt la lacune sera comblée; après la culture de la betterave à sucre, viendra la culture du chanvre, du lin et la fabrication

de tissus, de toiles, de cordages indigènes. Toutes ces industries réunies à notre industrie nationale, l'industrie laitière, feront de notre chère province de Québec un pays prospère par excellence.

#### Les meilleures espèces de betteraves à cultiver.

Un grand nombre de personnes se sont livrées à de longues et pénibles recherches dans le but de déterminer quelles sont les espèces de betteraves à préférer pour la culture en grand, sous le rapport surtout de richesse saccharine et nutritive des aliments qu'elles fournissent. Nous croyons donc être utile à ses personnes en leur communiquant les résultats d'une longue expérience de la part des personnes compétentes sur ce sujet.

La culture de la betterave est presque restreinte à quatre variétés; ce sont: les *globe-jaune*, *globe-rouge*, *longue* et *rouge longue-jaune*, entre lesquelles on ne peut pas déterminer de différences importantes quant au rendement ou au poids, et dont néanmoins les propriétés particulières offrent des écarts considérables. Les espèces longues offrent un inconvénient assez grave: c'est la difficulté de la culture. Quant aux espèces jaunes elles sont tendres, mais peu nutritives, tandis que les rouges sont les plus juteuses et les plus dures, et ce sont celles-là que les animaux consomment avec le plus d'avidité.

Du reste, c'est un fait bien établi que, dans les plantes-racines, de quelque espèce qu'elles soient, une coloration très vive est l'indice d'une proportion importante de matière nutritive.

Quant aux propriétés des betteraves relativement à l'alimentation des animaux de la ferme, il est à remarquer que si on leur fait consommer des betteraves globe-jaune, réduites en pulpe et mélangées avec de la paille, ces animaux profitent admirablement; mais si au globe-jaune on substitue les longue-rouge, ils consomment une plus grande quantité de paille, et profiteront encore mieux que par le premier mode d'alimentation. De plus, ce n'est que pressés par la faim qu'ils reviendront au globe-jaune, et à l'instant même où on leur offrira de nouveau les longue-rouge, on les verra les dévorer avec avidité.

Il y a une telle différence entre ces deux variétés, quant aux qualités de jus qu'elles contiennent, que si elles sont réduites en pulpe et renfermées dans des corbeilles, les globe-jaune resteront presque sèches, tandis que le jus s'échappera des corbeilles contenant les longue-rouge.

La betterave globe-rouge l'emporte sur les espèces jaunes par la quantité de matières nutritives qu'elle contient.

Nous devons faire observer que les betteraves longue-jaune ont l'inconvénient de produire beaucoup de feuilles, en sorte que tout en retirant beaucoup du sol, elles produisent peu de matières nutritives, ce qui fait qu'on ne les cultive guère.

#### La situation actuelle quant aux prix du fromage et du beurre.

Nous lisons ce qui suit dans le *Prix courant* numéro du 3 août :

Le ton général des marchés est certainement à la baisse. La demande anglaise est bonne, mais la pro-