

CORRESPONDANCES.

La culture du sorgho.

L'intéressante correspondance que nous reproduisons ci-dessous, sera lu avec empressement par la plupart de nos lecteurs, et nous sommes certain qu'un très-grand nombre voudra suivre l'exemple du Dr. Fortier, et essayer la culture du sorgho, qui produit de si beaux résultats dans les États de l'Ouest.

Nous offrons nos remerciements à notre correspondant et pour son compte-rendu et pour l'excellent sirop qu'il nous a offert.

Monsieur le Rédacteur,

En février dernier, la *Revue Agricole* donnait un court aperçu sur la culture du sorgho, comme plante saccharifère, et invitait nos laborieux cultivateurs à épouser ce genre d'industrie.

Invité par la facilité de culture, frappé par le chiffre des produits et désireux surtout de tenter un essai, je n'hésitai point à me procurer de la graine de sorgho à notre Dépôt Agricole Provincial, vers la fin d'avril, et m'empressai, le premier de mai, de confier à la terre encore froide, deux rangées de ces graines, à trois pieds de distance.

Une semaine s'écoule sans trop y songer; mais chaque jour subséquent, la surface polie de mon carré est dérangée pour surprendre la germination de ces graines intéressantes; les déceptions se succèdent pendant plusieurs jours; ce n'est que vers la fin de la troisième semaine que je puis m'assurer de leur germination, et que les premières petites feuilles sont facilement confondues avec celles d'une herbe extrêmement commune dans les terrains gras et que nos paysans appellent *mil sauvage*.

Dans la dernière semaine du même mois, deux autres sillons sont remplis de la même manière: la germination ne se fait pas attendre pour la bonne, simple et unique raison que le soleil darde ses rayons plus directement; car il est bon de se rappeler que la majeure partie du mois de mai dernier a été d'une température notablement basse.

En peu de jours, ces graines semées à des époques différentes offrent le même degré de végétation et reçoivent le premier sarclage, etc., etc. De ce moment mes jeunes plantes reçoivent les soins exigés pour la culture du maïs, et recueillent tous les jours un regard de complaisance en retour de leur prompt développement; il n'y a que le passant qui regrette qu'un parterre ait été masqué par des pieds de blé-d'Inde, tant le sorgho offre des points d'analogie avec ce dernier.

Comme la curiosité et le doute sont inévitablement cortège à tout essai nouveau, plusieurs pieds sont coupés et portés à la bouche qui n'en éprouve qu'une insipidité fort déconcertante; le doute augmente, les conjectures m'assiègent jusqu'en septembre, époque à laquelle mon palais rend un verdict en faveur de mon sorgho, qui est à présent fortement sucré.

Les cannes ont atteint une hauteur de neuf à dix pieds; les sommités fleuries sont chargées de graines.

Octobre approche, et déjà les premières gelées de l'automne ont pâli ses longues feuilles d'un beau vert foncé; impossible maintenant que la graine parvienne à maturité.

Comme l'exhibition du comté est fixée au sept d'octobre, le cinq, plusieurs cannes sont coupées par bouts et jetées dans un bouilloire de fer-blanc remplie d'eau. Un feu pétillant épuise bientôt ces cannes dans l'eau bouillante; je retire du feu et décante une liqueur fortement colorée; je soumetts cette liqueur à l'ébullition et obtiens par l'évaporation un vrai sirop que vous pouvez juger par l'échantillon que j'ose vous présenter.

Le sept, à dix heures de l'avant-midi, une pinte de ce sirop et un faisceau de cannes sont sur le lieu de l'exposition et y attirent les regards de la foule. Les questions assiègent l'exposant et les explications font expirer le doute sur les lèvres des interrogateurs.

En un mot, mon essai a eu un plein succès, à part les remarques d'une certaine dame dont le palais n'était pas en parfaite harmonie avec le goût du sirop exposé. Impossible de lui faire comprendre qu'avec l'art du raffinage on peut le rendre très-agréable et le convertir même en un bon et beau sucre.

Aujourd'hui je demeure convaincu que la culture de cette plante peut parfaitement réussir, à part, peut-être, la maturité des graines, et rétribuer amplement ceux qui s'y livreraient.

Les premiers essais ne manqueront pas d'entraves, mais celles-ci disparaîtront bientôt devant l'expérience.

Si aujourd'hui, dans les États de l'Ouest, chaque cultivateur fabrique le sucre nécessaire à sa consommation et réalise, même par cette opération des profits considérables, n'est-il pas permis d'espérer les mêmes résultats, en établissant que la culture du sorgho est compatible avec notre climat.

Il ne faut point craindre les plaisants qui, tôt ou tard, sont réduits au silence par le puissant argument de l'expérience.

Au rêve succède invariablement la conviction.

En France, pays où l'on rit de tout, il n'y eut qu'un concert de plaisanteries pour accueillir, en 1747, la découverte du sucre de Betterave, par Margraff, chimiste prussien. A ceux qui ne connaissaient point la puissance de la chimie, la transformation d'une Betterave en sucre leur paraissait une vraie chimère, et encore une fois, la voix des colons se joignit au concert des plaisanteries pour accueillir une prétention si étrange!

Dans la crainte de me perdre dans un champ de sorgho, en voulant aller à l'étranger, je m'arrête ici et termine en exprimant le désir de voir nos bons cultivateurs sucrer notre thé canadien avec le sucre du pays ou avec celui de la canne à défaut du premier.

St. Clet, 20 mars, 1864. DR. LÉONARD AG. FORTIER.

La culture du sorgho dans l'Ouest.

On lit dans la *Revue Agricole*:

“ La culture du sorgho est absolument semblable à celle du blé-d'Inde. Il lui faut les mêmes labours, les mêmes hersages, les mêmes fumures, les mêmes soins d'entretien. Les sarclages peuvent doubler et même tripler le produit; ainsi deux champs voisins, après avoir reçu les mêmes façons et avoir levé également furent; l'un abandonné aux mauvaises herbes, et l'autre sarclé avec soin. Le résultat a été pour le premier une récolte de 80 gallons de sirop par arpent, et pour le second de 300 gallons, ce qui établit une différence de \$55 par arpent en faveur du champ bien cultivé, en portant au plus bas prix la valeur du sirop.”

Ceux qui désirent se procurer de la graine de sorgho pourront s'adresser au dépôt agricole provincial, à Montréal, ou encore au Bureau de la *Gazette des Campagnes*, à Ste. Anne de la Pocatière.

Préparation du grain de semence.

Nous attirons l'attention de nos lecteurs sur les deux procédés qui suivent et nous les engageons à faire des expériences en petit, sur chacun d'eux. Mais ceux qui se décideront à renouveler