

### Procédé pour conserver et améliorer les feuilles de betteraves, en vue de l'alimentation du bétail.

Ce procédé a pour base la cuisson des feuilles en présence d'une dose convenable d'acide chlorhydrique. L'on opère de la manière suivante :

Pour commencer l'opération, on remplit d'eau jusqu'à la moitié de la hauteur environ le vase destiné au chauffage et que nous supprimerons de 50 gallons de capacité ; l'on ajoute de deux à trois roquilles d'acide chlorhydrique à 22 degrés Baumé, et l'on remue de manière à bien mélanger avec l'eau, au moyen d'une spatule de bois ; on porte alors à l'ébullition et l'on introduit dans la chaudière 150 livres de feuilles avec les collets, c'est-à-dire dans l'état où on les obtient après avoir séparé les racines pour la fabrication du sucre ou de l'alcool. Les 150 livres de feuilles tiennent difficilement dans la chaudière au moment où on les y introduit, mais à mesure que l'opération avance elles s'affaissent et il devient alors facile de les faire plonger dans le liquide en appuyant un peu avec la spatule de bois.

Lorsque les feuilles plongent complètement dans le liquide, on laisse bouillir pendant 10 ou 15 minutes, puis on retire les feuilles avec des fourches en bois pour les mettre en silos comme des pulpes de betteraves, après les avoir laissées égoutter en tas pendant un jour ou deux ; ces tas doivent être disposés de manière à permettre de recueillir facilement les eaux d'égouttage que l'on doit faire rentrer dans la chaudière, en sorte que l'on n'emploie de l'eau que pour la première opération. Du reste, à cette différence près, les opérations suivantes se font de la même manière, en ajoutant toujours dans le même liquide de deux à trois roquilles d'acide chlorhydrique par chaque chargement de 150 livres de feuilles. En général, on ne peut faire rentrer dans la chaudière à cuire la totalité du liquide qui s'écoule des tas, et l'on emploie alors l'excédant soit en place d'eau pour faire cuire la nourriture des porcs, soit comme boisson pour les autres animaux de la ferme.

Il est très-important que les feuilles soient travaillées comme nous venons de le dire, aussi promptement que possible après l'arrachage, car lorsqu'elles attendent trop longtemps, il y a un commencement d'altération, elles noircissent et prennent alors une mauvaise odeur que le travail à l'acide ne fait pas disparaître entièrement. Cependant, lorsqu'elles ne sont pas trop humides, on peut les conserver quelques jours, à la condition de ne pas les amonceler en trop gros tas. Il n'y a absolument rien à craindre

en ce qui concerne l'emploi de l'acide chlorhydrique, car nous nous sommes assurés qu'en employant les doses indiquées, et même de beaucoup plus fortes, les matières ne renferment pas cet acide à l'état libre ; il se combine à la potasse et à la soude et forme aussi du chlorure de potassium et du sel marin, en déplaçant les acides organiques, qui, loin de nuire à la qualité de l'aliment, l'améliorent au contraire sensiblement lorsqu'ils ne sont pas en trop grand excès.

Le chauffage peut être pratiqué soit à feu nu, soit au moyen de la vapeur dans des vases inattaquables par les acides. Lorsque l'on opère à feu nu l'on emploie des chaudières en fer ou en fonte émaillées à l'intérieur ou bien encore des chaudières en cuivre. Lorsqu'au contraire on désire faire le chauffage à la vapeur, on peut employer à cet effet des cuves en bois dans lesquelles on dispose des barboteurs en cuivre ou mieux des serpentins, afin d'introduire le moins d'eau possible. Après un certain nombre d'opérations dans les chaudières, il se forme un dépôt qui provient de la terre entraînée par les feuilles, il convient alors, pour l'enlever, de laisser déposer le liquide et le décanter pour le faire servir de nouveau.

Non-seulement les feuilles préparées comme il est dit ci-dessus, se conservent dans les fosses avec toute leur fraîcheur (1) ; mais encore par suite de la préparation qu'on leur a fait subir, elles se trouvent très-sensiblement améliorées au point de vue de l'alimentation du bétail ; l'on estime qu'une livre de feuilles ainsi conservées représente sensiblement l'équivalent d'un même poids de pulpe de betteraves provenant du travail ordinaire des fabriques de sucre.

Le prix de l'acide chlorhydrique à employer pour cette opération ne s'élève pas à plus de 2 francs ou 2 francs 50 pour le travail des feuilles provenant de la culture d'un arpent de betteraves, ce qui est, comme on le voit, une dépense à peu près insignifiante.

(L'Agronome.)

MÉHAY.

(1) Ces fosses peuvent être sur terre, de trois pieds large à la base et en triangle, recouverte de paille sèche et de 18 pouces de terre. On peut les conserver également dans des caves en préparant les fosses de la même manière afin de les protéger contre les changements que l'air libre leur ferait subir.—(Réd. S. A.)

Ménager la chèvre et le chou.  
Nous n'avons pas gardé les cochons ensemble, L'on ne peut faire d'une colombe un épervier.  
Verser des larmes de crocodile.  
Faire d'une mouche un éléphant.  
Il ne faut pas irriter les frêlons.  
Celui qui est trop endormi,  
Doit prendre garde à la fourmi.  
Vieille géline (poule) engraisse la cuisine.  
Etourdi comme un hanneton.

## AGRICULTURE

### CAUSERIE.

#### Le curé et ses habitants.

*M. le Curé.*—Le sujet que nous allons traiter ce soir a un caractère agricole plus prononcé que les précédents, et j'espère qu'il vous intéressera beaucoup. Je vais essayer de vous faire comprendre que, tout en faisant beaucoup d'argent avec le revenu d'une terre, on peut se ruiner ou au moins ruiner ses enfants. Oui, cet argent que l'on accepte avec tant d'avidité, en retour de quelques minots de grains, est souvent le prix de sa terre même. Parmi les cultivateurs, il en est qui pensent s'enrichir et qui cependant vendent leur terre en détail.

Je suis certain qu'en m'entendant raisonner ainsi, vous vous dites en vous-mêmes : Mais, Monsieur le curé extravague ce soir, il doit avoir la tête un peu fatiguée.

*Les habitants.*—Non, Monsieur le curé, nous ne vous jugeons pas aussi sévèrement. D'ailleurs, nous sommes accoutumés à vous entendre avancer des propositions qui, au premier abord, nous surprenaient et que vous avez toujours su résoudre avec facilité et à notre profit ; nous espérons que cette fois aussi il en sera de même.

*M. le curé.*—Votre excellent jugement m'est un sûr garant que cette fois encore, nous finirons par nous entendre.

Voici tout mon sujet : On se ruine souvent, en faisant de l'argent avec son grain.

Vous avez entendu répéter souvent : *en voici un qui perd d'un côté, ce qu'il ramasse de l'autre.* Ces paroles peuvent s'appliquer à un bon nombre, et il en est beaucoup qui imitent cette pauvre vieille qui prenait des pièces dans la cuisserie des pantalons de son mari pour *racommoder* les genoux.

Voici ce que vous remarquerez dans presque toutes nos paroisses ? Le propriétaire d'un champ a mis de côté quinze, vingt, trente, cinquante piastres par année, et cela pendant cinq, dix, vingt ans. A la fin du compte, il a ramassé un beau capital, et on l'appelle le *riche*. Mais voilà le *riche* hors d'âge, il ne peut plus gérer ses affaires ; force lui est de tout transmettre à un fils actif, vigoureux, économe comme le père. Et chacun de dire : "En voilà un qui reçoit une belle fortune, et avec les talents qu'il possède, il va en faire de l'argent !"

Une année se passe, rien ne change, deux, trois, quatre ans s'écoulent, notre héritier travaille comme un mercenaire ; cependant, la fortune n'augmente pas, même après un certain espace de temps, on s'aperçoit que les affaires diminuent ; on ne fait plus d'argent, même on en dépense ; et cet