

persévérer et à éviter les écueils sur lesquels notre cercle pourrait échouer.

“ Je suis convaincu que je serai encore l'interprète fidèle des membres du cercle agricole, en offrant à l'honorable M. Chapais de sincères remerciements pour sa présence au milieu de nous.

“ L'Honorable M. Chapais a vu avec un sentiment de plus vive satisfaction, l'établissement d'un cercle agricole à St-Alexandre; c'est ce qui lui faisait nous écrire, il y a quelques semaines, les quelques lignes suivantes, bien propres à nous encourager :

“ J'ai appris avec plaisir la création d'un cercle agricole dans votre paroisse, où se manifeste un esprit de progrès qui vous fait, à tous, le plus grand honneur. Je l'en félicite.

“ C'est par l'amélioration de notre agriculture, hélas ! si arriérée, que nous nous préserverons de la décadence dont nous sommes sérieusement menacés. “ Courage et persévérance ! ”

“ Nous avons enfin à remercier M. Firmin H. Proulx, rédacteur de l'excellente *Gazette des Campagnes*, pour le concours généreux et spontané qu'il nous a donné, afin d'assurer à notre fête tout l'éclat possible.

“ A vous tous, encore une fois Messieurs, merci et reconnaissance.”

Pour notre part, nous ne pouvons rendre le change aux remerciements qui nous furent faits par le cercle agricole, qu'en le remerciant du privilège qu'il nous a accordé d'assister à une fête qui nous était très-agréable et qui nous donnait sujet d'espérer de l'avenir prospère de notre agriculture dans cette paroisse dont l'exemple, dans un avenir prochain, pourra se perpétuer dans les nombreuses et nouvelles paroisses que nous comptons en arrière de St-Alexandre, sur le parcours du Lac Pohénégamook, le long de la Rivière Bleue jusqu'à Cabano.

Grâce au zèle des cultivateurs de St-Alexandre, qui possèdent des lots dans cette nouvelle région, nous pouvons espérer qu'ils mettront autant d'ambition à les défricher et à les cultiver, qu'ils en ont mis à faire de St-Alexandre une grande et riche paroisse possédant aujourd'hui une vaste église; de même qu'un magnifique couvent qui ne laisse rien à désirer, et que les cultivateurs tiendront à honneur d'encourager, en y envoyant leurs enfants pour y puiser l'enseignement religieux, et en faire des membres utiles à la religion et à la société.

Merci aussi à M. Gagnon de nous avoir fourni l'occasion d'avoir été en quelque sorte utile au cercle agricole pour les quelques services que nous avons pu rendre à cette nouvelle association. Et si ce cercle entre de plus en plus dans la voie du progrès, nous pourrions nous flatter d'avoir contribué un peu à lui donner de l'élan: élan nécessairement qui ne se ralentira pas, lorsqu'il sera toujours si bien maintenu par son secrétaire M. Gagnon. Lorsqu'il y aura défaillance en quelque part, qu'on se rappelle alors les belles inscriptions inspirées par le zèle M. Gagnon, et que celui-ci a fait imprimer et placer sur les arcs de triomphe, afin de les graver davantage dans le cœur des membres du cercle: à ce souvenir, nous en sommes sûr, on se prendra d'un nouvel élan et on se rappellera les engagements solennels contractés avec Saint-Isidore le 11 octobre 1881.

Merci à M. Gagnon et à sa généreuse compagne et épouse si zélée à l'égard des œuvres des bien; pour la bienveillante hospitalité qu'ils nous ont accordée pendant notre séjour à St-Alexandre.

Betteraves à sucre et sirop de betteraves.

Nombre de cultivateurs ont cherché à faire du sucre avec des betteraves à sucre qu'ils avaient récoltées. Leurs efforts sont ou ne peuvent plus l'être, car ils dénotent une aspiration prononcée vers le progrès. Malheureusement, si le jus de betteraves contient bien plus de sucre que l'eau d'érable, — 12 à 13 pour cent au lieu de 3, — il contient en même temps ce qui n'existe pas dans l'eau d'érable, une quantité assez notable de matières étrangères difficiles à éliminer et qu'il faut pourtant éliminer. C'est ce qui s'oppose le plus à l'établissement de petites fabriques, ainsi que le démontre le *Journal d'Agriculture* dans son premier volume, page 7, et c'est ce qui s'oppose surtout à l'idée de la fabrication du sucre de betteraves à l'aide des ustensiles dont on dispose usuellement dans les habitations. Il serait donc oiseux de chercher à résoudre, avec des moyens aussi restreints, un problème que les plus grands spécialistes considèrent comme insoluble, au moins dans les conditions où se trouve aujourd'hui la science industrielle; et de prétendre pouvoir retirer de la betterave à sucre, avec profits, des produits sans le secours de procédé et d'appareil perfectionnés, qui ne peuvent être appliqués avec fruit que dans les fabriques construites sur une grande échelle et avec une organisation puissante.

Ce n'est pas à dire, toutefois, qu'il soit impossible dans les campagnes, de profiter des qualités particulières de la betterave à sucre au point de vue des besoins du ménage. Au contraire, tout cultivateur qui récolte la betterave à sucre peut, s'il le veut, en retirer un sirop qui n'aura sans doute pas la délicatesse de goût du *sirop d'érable* ou même de la mélasse dites des *Barbades*, mais à l'usage duquel on s'habitue facilement. Avec de la persévérance, ils pourront même parvenir à faire du sucre brut passable. Leurs premiers essais laisseront peut-être un peu à désirer, mais en procédant avec soin et intelligence, en profitant des défauts qu'ils observeront pour se corriger, les résultats reviendront de plus en plus satisfaisants: une première apparence d'insuccès ne les découragera pas s'ils se mettent bien dans l'idée que les spécialistes ne sont devenus bons fabricants qu'après de longues années d'études et de travail pratique.

Voici comment on doit procéder :

1o. Hacher rapidement le plus menu possible la betterave à sucre, et reconvrir d'eau fraîche, l'eau étant calculée au même poids que le poids des betteraves. Les têtes de betteraves sont rejetées et données au bétail. Cette opération se fait au couteau ou mieux au coupe-racine.

2o. Cuir par une ébullition de deux heures environ, c'est-à-dire jusqu'à bonne cuisson.

3o. Extraire le jus au moyen d'une légère pression et de manière à retirer autant de chopines de jus que l'on a employé de livres de betteraves.

Pour extraire le jus de la betterave on peut procéder d'une autre façon, en les rapant avec une rape de forblanc en pulpe fine, et en prenant énergiquement cette pulpe placée dans de fortes toiles pour extraire le plus de jus possible. Si l'on veut épuiser la pulpe plus fort, on la mélange bien, après une première pression avec son poids d'eau, on presse une seconde fois et l'on réunit les jus. Tout cela doit se faire sans interruption et le plus rapidement possible, car la pulpe non pressée et le jus se gâtent très-vite.

Dans l'un ou l'autre cas, à chaud ou à froid, on peut construire aisément soi-même avec une vis ou un fort levier une presse convenable.

Ici le produit se partage en deux: le jus que l'on se propose d'amener à l'état de sirop, et la pulpe cuite ou non cuite qui formera une nourriture excellente pour le bétail.

Le jus doit être réduit au plus vite au cinquième de son volume, c'est-à-dire de 5 gallons à un, ou de 5 chopines à une. On le chauffe d'abord jusqu'à ce que la main ne puisse plus demeurer dans le liquide; alors on ajoute le mélange suivant: Chaux vive en poudre, pour 10 gallons 24 cuillerées à thé pleines au ras pour 10 pots 12, pour dix pintes 6; et pour 10 chopines 3, délayés dans une quantité correspondante de jus, de une pinte à une roquille, c'est-à-dire pour 10 gallons la chaux devra être délayée dans une pinte de jus, pour dix pots dans une chopine,