

mèdes facilitent très-bien l'expectoration nasale et la détersion de l'ulcère.

On pourrait encore employer les injections prescrites pour la morve des chevaux, de même que le séton à côté des deux oreilles. Si, dans le commencement de la maladie, il n'y avait que deux ou trois moutons qui en fussent affectés, il faudrait les assommer sur le champ et les enterrer très profondément.

Pourriture.—Les signes de cette maladie sont la pâleur des yeux, la contenance peu ferme de l'animal, sa faiblesse qui augmente tous les jours, la saleté de la peau, la facilité qu'a la laine de se détacher dès qu'on y touche, la pâleur des gencives, le tartre épais sur les dents, la puanteur de l'animal. Ce n'est, en général, qu'à l'inspection des gencives et des yeux, qu'on peut juger de l'état des viscères et soupçonner la maladie.

La pourriture est une corruption qui se jette sur les trois viscères du poulmon, de la fague et du foie. Les bergers comprennent ces trois sortes de pourriture sous le nom de *thim*.

Ils appellent *thim véreux*, les affections vermineuses du poulmon; *thim de fague*, la fistulisation de cette glande; et *thim de foie*, ou *pourriture* proprement dite, la putréfaction de ce viscère, la plus dangereuse et la plus apparente des trois.

Si le mal est ancien, il n'y a point de remède. Mais, pour prévenir la mortalité des brebis occasionnée par des pâturages trop humides et marécageux, aussitôt que les symptômes de cette maladie paraissent, on fait avaler à chaque brebis une cuillerée d'esprit ou d'huile de térébenthine, mêlée avec deux tiers d'eau, après les avoir fait jeûner pendant douze heures. On leur donne ce remède trois fois, en mettant l'intervalle de six jours, d'une fois à l'autre. Ce remède éprouvé avec succès, emporte le mal par un écoulement abondant d'urine.

Recuite ou resserrement des brebis.—Ce mal leur prend particulièrement quand elles sont prêtes à mettre bas, ou après. On introduit dans l'anus d'une brebis trop ressermée un morceau de beurre frais, et l'on verse sur cette partie environ une chopine de petit lait. Ce remède doit être répété deux ou trois fois par jour, dans le cas où elle serait délivrée; si elle ne l'était pas, il faudrait au contraire lui faire avaler du pain rôti dans du vin blanc, et y ajouter un peu de muscade.

Si le pis devient enflé, il faut délayer de la terre franche avec du vinaigre; les faire bouillir ensemble dans une poêle de terre ou de fer, le quivro serait dangereux, et ensuite étendre cette terre sur toute la partie malade. Il ne faut pas qu'elle ait bouilli trop longtemps, de peur qu'elle ne se dessèche et durisse. Cette espèce de cataplasme doit être un peu chaud, c'est-à-dire, plus que tiède.

(A suivre)

Le sucre de betteraves dans la Province de Québec.

Nous empruntons au "Rapport du comité permanent de l'immigration et de la colonisation" publié par ordre du Parlement Fédéral, les renseignements suivants, sur la culture de la betterave à sucre, donnés par M. Siméon Lesage, assistant-commissaire de l'Agriculture et des Travaux Publics à Québec. M. Lesage répond aux questions qui lui sont posées par les différents membres de la Chambre des Communes formant partie de ce comité.

Par M. Hagar : Q. Avez-vous cultivé la betterave à sucre?—Où.

Q. Sur un grand pied?—Nous avons fait des expériences l'année dernière et l'année précédente. Les expériences faites l'an-

née dernière se trouvent consignées dans le rapport général du département de l'Agriculture de l'an dernier. Il y a eu une somme d'argent de votée pour l'encouragement de la fabrication du sucre de betterave, qui serait très-rémunérative. La Législature a voté une somme de \$7000 par année, pendant dix ans, pour encourager l'établissement de cette industrie. Afin de connaître la moyenne du rendement et la richesse de la betterave cultivée en Canada, nous avons importé l'an dernier cinq ou six cents livres de graines de betterave. Nous avons distribué cette graine entre les cultivateurs les plus avantageusement connus de la province, en les priant de nous envoyer un rapport de l'étendue de terre qu'ils auraient semée en betterave, et du rendement par chaque acre; et nous avons également reçu des échantillons de tous les comtés de la province. Ces échantillons, nous les avons fait peser et analyser, dans notre bureau, par un homme compétent, un Belge, qui se trouvait alors à Québec, et nous avons expédié en France douze autres échantillons pour les y faire analyser, afin de faire vérifier l'analyse qui en avait été faite à Québec. Cette analyse a été trouvée correcte, de manière qu'à présent nous sommes en état de dire: "Dans tel comté la moyenne du rendement de la betterave est de tant, et la moyenne du rendement du sucre est aussi de tant."

Q. Croyez-vous que le pourcentage de la matière sucrée est aussi considérable dans la betterave cultivée ici que dans celle qui est cultivée en Belgique et en France?—Oui; il paraît même que la betterave canadienne est plus riche. Elle a été déclarée telle par des hommes bien connaissant tant en Belgique qu'en France. Il y a eu à ce sujet des rapports dans les Revues et ouvrages particuliers sur l'industrie de la betterave, comme dans le *Jou-nal des Fabricants de Sucre* et la *Sucrerie Indigène*, publiés en France.

Q. Croyez-vous que les fabricants de sucre de betterave ici pourraient lutter avec ceux des Indes Occidentales?—Certainement; et à mon avis il ne pourrait pas y avoir de révolution plus heureuse que celle qui serait amenée par l'introduction de la culture de la betterave en ce pays, sur une grande échelle.

Q. Utilise-t-on la pulpe pour nourrir les animaux?—Oui; vingt pour-cent de la betterave peut servir à la nourriture des bestiaux, et le reste à la fabrication de sucre.

Q. Est-ce que la betterave en ce pays n'a pas plus de tendance qu'en Belgique et en France de s'élever au-dessus de la surface du sol? Non monsieur, si le sol est convenablement préparé. Si vous labourez le sol assez profondément, vous empêchez la betterave de s'élever à la surface.

Q. La partie hors du sol ne contiendra pas de matière saccharine? Non; elle perd cette matière saccharine du moment qu'elle sort de terre. Nous fimes à cet égard des recommandations aux cultivateurs qui tentèrent des expériences l'an dernier.

Q. Le mécanisme nécessaire à la fabrication et au raffinage—mais surtout pour le raffinage—est très-couteux?—Oui, il est très-couteux.

Q. Avez-vous quelque idée du capital requis pour débiter dans ce genre d'industrie? On nous a dit qu'un capital de \$200,000 serait suffisant, mais j'étais d'avis qu'ayant aujourd'hui des raffineries qui ne fonctionnent pas, nous pourrions peut-être les utiliser en nous contentant d'ériger seulement les bâtisses requises pour écraser et presser la pulpe et extraire le jus de la betterave.

Q. Est-ce que la saison dans la Province de Québec est suffisamment longue pour la culture de la betterave?—Oui; elle vient à parfaite maturité; elle a le temps de mûrir très-bien, et on la sème dans les premiers jours de mai. Elle est mûre au commencement d'octobre, mais il vaut mieux la laisser dans le sol jusqu'au moment où vous êtes prêt à commencer vos opérations. On nous a dit—et la chose me semblerait raisonnable—qu'il serait plus avantageux de travailler la betterave ici qu'en Europe, car, lorsque la betterave est gelée, elle ne perd pas ses qualités, si vous opérez pendant qu'elle est gelée. Tout le monde paraît s'accorder à dire qu'un hiver rigoureux ne serait pas un obstacle à sa culture, et ce fait a été parfaitement prouvé par ce qui s'est passé en Russie. A l'insti, en Russie, on s'adonne à la culture de la betterave sur une grande échelle, et je crois que c'est en Russie qu'on obtient le rendement moyen le plus considérable. En Allemagne, les statistiques officielles sont plus