

nous nous sommes engagé dans cette voie de progrès, il y a à peine six ans.

Les Américains ont fondé leur première plantation en 1855; aujourd'hui, il y a des centaines de milliers d'acres de consacrés à cette culture dans les Etats du Nord seulement; le Minnesota compte déjà près de 10,000 acres en cannes des variétés: Early Amber; Liberian; Oomsuana; Sorgho et Honduras.

Depuis dix ans, la quantité de sucre de Sorgho fait sous notre latitude, a atteint aux Etats-Unis, le chiffre énorme de 1,619,094 livres.

Ce résultat est d'autant plus admirable, que les trois quarts de cette quantité de sucre ont été faits par les cultivateurs eux mêmes. Je connais un cultivateur de Red-Wing, Minn., qui a fait jusqu'à 2,000 lbs de sucre dans l'espace d'un mois.

Depuis trois ans, il s'est fait aux Etats Unis, 26,400,000 gallons de sirop de Sorgho; ce qui donne une moyenne de 4 800,000 gallons par année. Voici maintenant, selon les statistiques du gouvernement, à quels prix ces sirops ont été vendus dans les Etats suivants:

Delaware.....	50 cts par gallon.
Dakota.....	66. "
Illinois.....	46. "
Indian Territory....	25. "
Iowa.....	52. "
Maryland.....	60. "
Michigan.....	51. "
Minnesota.....	56. "
New Jersey.....	55. "
New-York.....	75. "

Nous voyons donc que le travail des cannes à sucre a pris des proportions colossales chez nos voisins, de puis un quart de siècle; et qu'il est encore à l'état de progrès toujours croissant. Les sucreries et les siropteries agricoles se multiplient chaque année, et l'on considère comme un bienfait inappréciable, l'établissement d'une usine de ce genre dans un centre agricole.

Maintenant, revenons au Canada. A la suite des expériences que nous avons faites depuis l'introduction des cannes à sucre dans nos provinces, et à la vue du succès dont elles ont été rehaussées, nous ne pouvons que nous exclamer, en disant: quel domage que nous n'ayons pas essayé plus tôt! *Oui, il est vraiment étonnant que le jeune Canada ait passé l'âge où le goût des friandises prédomine, et soit arrivé à l'adolescence, avant que de convoiter les bonbons de sa sœur aînée!*

Mais enfin, l'indifférence a fait place à l'énergie; l'expérience a fait taire les préjugés, et, grâce aux leçons qui nous ont été données, nous pouvons maintenant faire surgir du plus riche des sols, une abondance de cette manne des indiens, que les anciens grecs ont élevée en divinité; et qu'Alexandre le Grand introduisit en Europe lors de ses conquêtes, 332 ans avant l'ère chrétienne.

Afin de démontrer d'une manière plus convaincante, les avantages de la culture et de la fabrication du sirop de cannes au Canada, je vais citer quelques faits pratiques, positifs, et, entièrement irréfutables: La canne ambre hâtive (la seule qui devrait être cultivée ici) provenant de graines révivifiées (cette condition est indispensable, quant au rendement, et à la qualité du sirop), vient dans toutes les terres où poussent les céréales: sa culture est plus facile que

celle du blé-d'inde; par conséquent, moins coûteuse. Elle produit ordinairement 10 à 15 tonnes de cannes à l'arpent, et que'quefois davantage. Ces cannes, débarrassées des feuilles et des têtes, et broyées dans des presses améliorées, donnent six gallons de jus par 100 lbs de tiges: 120 gallons par tonne; 1200 à 1800 gallons à l'arpent; et ce jus concentré à 40e Baumé, laisse 200 à 300 gallons de sirop, dont la valeur commerciale est de 40 à 60 centins le gallon selon la qualité.

Que ceux qui se proposent de faire la culture de la canne, prennent ces chiffres pour base, et ils en arriveront toujours à d'heureux résultats, moyennant les conditions suivantes:

1o. Nature du sol: Terre argilo sablonneuse, légèrement calcaire; fumier de ferme, bien décomposé, et assimilé lors du labour d'automne.

2o. Labour du printemps, 8 pouces de profondeur, au moins.

3o. Graine Ambre hâtive, révivifiée sous les tropiques.

(Je suis le seul au Canada, qui puisse disposer de cette graine, que je fais venir à chaque récolte, de ma plantation intertropicale.)

4o. Remplir les autres conditions, qui se trouvent, dans la circulaire que je distribue gratuitement à tous ceux qui en font la demande. Je compterai bientôt par milliers, le nombre de ces pamphlets, que je donne sans rémunération, et au grand avantage des commerçants, qui trouvent dans ce traité, les divers modes d'extraction des vesous; sirops, et sucres des cannes tels qu'employés dans mon usine à Beauhar-

nois. Un grand nombre d'expérimentateurs sont venus durant le cours de ma fabrication, apprendre *de visu*, la manière de faire le sirop, d'autres pour se procurer des presses, des évaporateurs, et autres appareils usités en fabrication. Il est vrai qu'il est intéressant, même avantageux d'étudier le travail d'une usine où l'on traite 100 arpents de cannes par saison; mais ceci n'est pas à la portée de tout le monde: il y a des distances à franchir, qui occasionnent des dépenses souvent considérables, et la perte d'un temps quel-ques fois précieux.

Dans le but d'éviter cet inconvénient, et pour me rendre au désir de ceux qui me l'ont suggéré, j'ai décidé de mettre à exécution le projet suivant, savoir:

L'établissement d'une agence dans chaque chef-lieu de comté et dans les paroisses importantes, pour la vente de la graine Ambre hâtive, garantie importée, ainsi que la vente de tous les appareils relatifs à la fabrication du sirop et du sucre de cannes.

La personne nommée agent sera mise au courant de tous les procédés de fabrication, et elle donnera des renseignements gratuits à tous ceux qui auront acheté de la graine ou des appareils provenant de mon établissement. L'agent sera autorisé à donner une garantie de cinq ans en vendant une presse ou un évaporateur.

Tous les agents recevront une prime rémunératrice sur les ventes qu'ils feront. Les conditions de détails seront fournies aux personnes actives, honnêtes et solvables, dont les occupations leur permettront de se charger de mon agence; pour leur paroisse et qui m'en feront la demande aussitôt possible.