

Ces tubercules déposés dans chaque râie, on fera bien, si le champ n'a pas été fumé, de les renouvrir chacun, soit d'un peu de fumier, soit d'une poignée de terreau, de chiffons de laine, de vendres lessivées, de plâtre ou de chaux, suivant la nature calcaire ou non du sol. Si c'est dans un terrain nouvellement défriché, que la plantation se fait, on fera très bien de remplacer les engrains par une poignée de noir animal, si en l'a à sa disposition, mis sur chaque tubercule. Cette petite dépense d'engrais et de temps est largement payée par le surcroît énorme du produit qu'il donnerait un échappé ainsi traité.

Les tubercules une fois déposés dans les râies, on passe, entre chacune d'elles, l'araire qui a servi à les tracer, et où renouvre aussi, très-prudemment et très-régulièrement, toutes les racines. Ceci fait, on herse transversalement et on passe un léger rouleau. On emploie généralement huit à dix minutes de topinambour pour ensemercer ainsi un arpent.

Lorsque les tiges sont sorties, et avant qu'elles nient atteint la hauteur de 4 pouces, on passe une bonne herse en long et en travers. Cette opération doit être faite sans crainte et autant que possible par un temps sec. Le herse terminé, on remplace les quelques tubercules qui auraient pu ne pas passer avec des plantes repoussées seules dans les champs où il y en avait l'année précédente. Ces jeunes plantes reprennent très-bien et les clairières sont ainsi très-facilement bouchées. Quelques jours après, on passe entre les rangs une houe à cheval, opération qu'on renouvelera quinze jours ou trois semaines après, puis on bine bien les lignes avec la houe à main. Il faut absolument bien détruire les mauvaises herbes pendant que le topinambour est jeune. Il faut surtout, qu'en pratiquant tous ces binnages, on ait grand soin de ne pas amener la terre contre la plante, car, au tant la pomme de terre a besoin, pour produire beaucoup, de buttages énergiques, autant les buttages sont nuisibles au développement des topinambours. C'est pour avoir méconnu ce précepte que beaucoup de cultivateurs n'ont pas obtenu de ce végétal autant qu'ils en attendaient.

Après ces diverses façons, on abandonne le topinambour aux soins de la bonne nature. Les nombreuses feuilles couvrent bien-tôt le sol, et les quelques plantes qui voudraient lui disputer la place sont promptement étouffées par elles, tant la végétation de ces tubéreux est rapide et vigoureuse.

En parlant de l'utilité des feuilles de topinambours, nous avons dit qu'on pouvait en dépoiller les tiges sans nuire au développement des tubercules. Cette opération doit pourtant être faite avec discernement. On ne doit, par exemple, s'attaquer qu'aux plantes un peu fortes, et encore ne doit-on prendre que les tiers des feuilles à la fin d'août, surtout avant les mois d'août et de septembre. A partir de la fin d'août on peut, sans trop nuire aux plantes, les couper à près de 3 pieds du sol. Les tiges repousseront vite, et on se procure ainsi un abondant fourrage vert pour le temps des grandes sécheresses.

(A suivre)

Jus de betteraves à sucre pour la fabrication du vinaigre.

Nous lissons ce qu'il écrit dans le *Nouveau-Monde*, numéro du 2 mars courant :

"Les betteraves à sucre, bien nettoyées, grattées et pressées convenablement donnent un jus excellent, avec lequel on peut

faire du vinaigre, et le bon jus traité comme l'eau d'étable fait du sucre aussi bon et aussi délicieux. Un minot de betteraves à sucre produit 5 gallons de jus. Nous ne saurions trop recommander aux cultivateurs de se servir des betteraves, ne fut-ce que pour faire le sucre nécessaire à l'usage de la maison."

M. le Rédacteur du *Nouveau-Monde*,

Je lis dans votre numéro du 2 mars un entrefilet au sujet de la betterave à sucre. On ne peut qu'applaudir à tous les efforts qui sont faits dans le but de vulgariser la culture et l'usage de cette intéressante racine, dont la valeur sera de plus en plus appréciée, tant au point de vue alimentaire qu'au point de vue industriel. Cependant, quelle que soit la valeur réelle de la betterave à sucre, il est bon de ne pas se laisser aller à des exagérations inutiles et même nuisibles, qui ne pourraient qu'amener à des déceptions fâcheuses, et dans l'intérêt de vos lecteurs, je me permets de rectifier la doctrine émise dans l'entrefilet en question.

Le jus de betteraves contient réellement les éléments qui donnent un bon vinaigre, car le vinaigre est le résultat de la fermentation acétique que subit l'alcool (esprit de vin, whisky) et celui-ci est lui-même le résultat de la fermentation alcoolique que l'on fait subir au sacre dissout dans au moins dix fois son poids d'eau.

Malheureusement, le jus de betteraves, avant de devenir propre à faire du vinaigre ou du sucre, doit subir un traitement chimique qui le débarrasse de certaines matières étrangères dont il est chargé, matières étrangères qui n'existent pas dans l'eau d'étable.

Pour contre, il est vrai de dire qu'après ce traitement, 100 livres de jus de betteraves donnent au moins 10 livres de sucre, ou une quantité correspondante d'alcool ou de vinaigre, tandis que l'eau d'étable, qui n'exige aucun traitement chimique, ne rend que 3 pour 100 de sucre, ou une quantité correspondante de produits dérivés.

D'ailleurs il est exact, comme le dit l'entrefilet, que la betterave bien râpée et bien pressée donne 5 gallons de jus pour un minot de racines.

J'ai l'honneur d'être Monsieur,

Votre dévoué serviteur,

OCT. CUISET

Québec, 5 mars 1873.

Conseils à la jeune fermière.

(Suite.)

Lingerie et étoffes.—Partout, dans nos campagnes, nous avons un petit grain de vanité. Les cultivateurs, le plus souvent, entretiennent plus de bêtes qu'ils ne peuvent en nourrir, achètent plus de terres qu'ils ne peuvent en labourer, uniquement pour se donner de l'importance et pour que l'on dise d'eux qu'ils sont l'aise ; de leur côté, les femmes, quand il y a du monde à la maison, vont à l'armoire plus souvent qu'il le faudrait, l'ouvrent à deux battants, afin que nous voyions bien qu'elle est pleine à déborder. Les jeunes filles imitent la mère, afin que les jeunes hommes sachent qu'il y aura beaucoup de lingé en dot. Mauvais système, mon enfant ; ne songe pas à remplir les armoires, parce que le lingé en trop est de l'argent qui dort et même de l'argent qui s'use. La toile peut jaunir, et par moment les souris peuvent y mordre ; la laine et la polletonerie y sont mangées par les mites, etc. Mieux vaut le nécessaire, tout juste le nécessaire, et recommencer tous les ans, pour certains objets.

Pour les draps de lit, les chemises de travail, et les esuis-mains, tu prendras de la toile de lin que tu fabriqueras toi-même. Pour le lingé fin et délicat, si ta bourgeoisie te le permet, tu auras recours au magasin ; mais ces marchandises sont moins fortes et moins durables que celles fabriquées à la maison.

Dans les campagnes il est d'usage de faire la lessive deux fois par année seulement, et d'autrefois, en attendant, ont la fâcheuse habitude de jeter le linge sale dans des coffres, ou de l'empiler au grenier sur des cordes. C'est le moyen d'augmenter la pourriture. Tu t'y prendras différemment. Tu commenceras par laver, savonner et faire blanchir ; après quoi, tu pourras attendre sans