

que nous n'avons pas à nous alarmer sur les perspectives que nous offre l'agriculture, puisque nous pouvons avec avantage exploiter les richesses agricoles que renferme notre pays.

Le travail, le savoir et la persévérance : voilà ce qu'il nous faut pour tirer avantageusement parti de la culture du sol. Le travail ne nous coûte pas puisque nous consentons à le dépenser pour faire la richesse des pays voisins en mettant nos bras au service des Yankees. Le travail, le savoir et la persévérance, c'est le seul et infaillible chemin qui conduise, sinon à la richesse, au moins à l'aisance, et toujours à la considération.

Ce qui manque aux jeunes gens de vos campagnes c'est le goût des choses agricoles, c'est une affection sans borne pour la vie des champs.

A ce sujet il y a une propagande à faire dans nos écoles pour amener nos populations agricoles à leur véritable mission : il faut prendre le mal à sa racine, c'est à dire donner à la jeunesse qui se destine à la vocation agricole, un enseignement essentiellement agricole.

L'éducation des enfants de la campagne doit avoir pour but de leur faire aimer la nature, en leur en révélant les merveilles et la fécondité immense. Il faut que de bonne heure ils sachent les miracles que peut produire une culture intelligente et discrète ; il faut qu'ils sachent ce que c'est qu'un cultivateur vraiment digne de ce nom ; il faut surtout que rien dans les villes ne leur paraisse au-dessus du grand art qu'ils seront appelés à exercer : c'est ce qui constituera le *savoir* qui nécessairement doit conduire à l'aisance.

Si malheureusement l'on ne réussit pas à faire entendre aux jeunes gens de la campagne qu'ils auront aux champs une vie préférable à la vie des villes, c'est assurément de la faute des parents qui ne savent n'avoir eux mêmes que du mépris pour l'agriculture, par leurs plaintes constantes en présence même de leurs enfants, ou leur indifférence pour un art qui pourrait leur procurer l'aisance s'ils savaient judicieusement l'exploiter avec profit.

L'indifférence de la part des cultivateurs est une bien déplorable chose, et nous ne pouvons comprendre qu'ils soient indifférents à tout ce qui peut se rapporter à leur profession qui est la plus belle et la plus noble de toutes, puisqu'elle a pour but d'accroître chaque jour davantage le bien-être non seulement dans la famille, mais dans tout le pays.

Que l'on fasse de l'agriculture une carrière sérieuse et honorée, et elle ouvrira à notre jeunesse qui ne sait que s'exiler un nouveau débouché, en la moralisant par les nobles travaux qu'elle impose.

Amis cultivateurs, nous vous en supplions, retenez, par tous les moyens possibles, vos enfants à la charue. Attachez-vous vous mêmes à vos sillons, qui vous promettent une moisson féconde, surtout si vous savez profiter des connaissances humaines pour cultiver mieux et augmenter par là vos produits. Mais il faut que vous y mettiez du courage et de la bonne volonté en vous associant aux cercles agricoles qui, nous en avons l'espoir, ne manqueront pas d'être établis dans toutes nos paroisses, avec le précieux concours de nos vénérables curés qui ont à cœur de voir cesser l'émigration dans nos campagnes.

Culture de la canne à sucre et de la betterave.

(Suite.)

Le sucre de canne est très soluble dans l'eau ; à froid, ce liquide en dissout trois fois son poids, et à chaud jusqu'à neuf fois ; dans ce dernier cas, il forme un sirop très-visqueux qui coule difficilement. Si l'on verse sur une plaque froide, cette dissolution évaporée rapidement, on obtient une masse transparente et vitreuse, que l'on appelle *sucre d'orge*, bien qu'elle ne contienne pas la moindre quantité de cette céréale.

Le sucre de canne doit-il être considéré comme un aliment ou simplement comme condiment dont le goût extrêmement agréable se mêle d'une manière admirable avec celui de plusieurs autres substances, relève celui de quelques unes et masque, enfin, la saveur repoussante de certains autres ? Avant de répondre à cette question, nous croyons nécessaire de définir nettement ce que l'on doit entendre par *aliment*. Or, on appelle aliment toutes les substances solides et liquides qui, introduites dans les organes de la digestion, éprouvent certaines transformations, et par des canaux particuliers parviennent en partie jusqu'au sang pour réparer les pertes qu'il avait éprouvées. Ce dernier phénomène prend le nom d'*assimilation*, et l'on peut dire que les aliments sont des substances assimilables.

L'assimilation est l'essence et pour ainsi dire le dernier terme de la digestion. La digestion élabore les matériaux, l'assimilation choisit les molécules qui peuvent devenir parties constitutives de notre corps et les y répand, tandis que les parties impropres à à cet objet sont rejetées hors de nous. La nature et les proportions des composants d'un aliment ont une grande influence sur les effets nutritifs. On remarque surtout une grande différence entre les effets des aliments azotés et les effets de ceux qui ne le sont pas ; or, le sucre appartient à ces derniers.

Cependant les opinions ont été très-partagées au sujet de l'action du sucre sur nos organes ; les uns, au nombre desquels il faut compter Rouelle l'ainé, qui l'appelait *le plus parfait des aliments*, ont vanté outre mesure ses propriétés nutritives ; ils ont rapporté des exemples de longévité attribués par eux à l'usage du sucre ; ils ont aussi cité le roi de Cochinchine, qui entretenait une garde de cent hommes, auxquels il accordait une haute paie pour le sucre et les cannes à sucre que la loi les oblige à manger tous les jours, afin d'entretenir leur embonpoint.

Ils ont fait remarquer que les nègres nourris de vesou et les animaux qui mangent de la bagasse acquièrent rapidement un embonpoint remarquable.

Les autres ont prétendu, au contraire, que son usage fréquent a pour effet constant d'affaiblir le goût, de rendre la bouche pâteuse, d'exciter la soif, d'occasionner des tiraillements, des ardeurs d'estomac ou d'entrailles ; ils s'appuient du témoignage de Boerhave, qui le croyait propre à faire maigrir, et surtout des expériences de Stark.

Ce dernier essaya de se nourrir pendant quelques temps, uniquement avec du pain, de l'eau et du sucre, en commençant par $\frac{1}{2}$ de livre (125 grammes) de celui-ci, et portant successivement cette quantité à une demi livre, une livre et enfin à $1\frac{1}{2}$ livre par jour. Il