

les débarrasser de toutes leurs grandes feuilles extérieures.

On a conservé parfaitement des choux-pommés et des choux-fleurs, par les moyens indiqués plus haut, depuis novembre jusqu'en avril; c'est la plus longue conservation à laquelle on ait pu atteindre. Néanmoins elle ne se fait jamais sans une altération quelconque des feuilles extérieures.

Pour prévenir cette altération, notre climat nous permet d'employer le moyen suivant: on couvre les choux de neige; de cette façon ils se conservent parfaitement jusqu'au dégel du printemps. Quand on doit se servir de ces choux gelés, on retire de la neige les choux dont on a un besoin immédiat on les dépose dans un vase d'eau froide et le dégel du chou s'opère, sans que la pomme ne souffre d'altération sensible.

(A suivre)

Betteraves à sucre et sirop de betteraves.

Plusieurs de nos abonnés nous ont demandé de leur indiquer les moyens à prendre pour faire du sucre de la betterave à sucre, ou même du sirop. Nous empruntons au *Journal d'agriculture* les renseignements suivants à ce sujet, donnés par M. Octave Cuisset, auteur d'un *Traité populaire de la culture de la betterave et de la fabrication du sucre en Canada*.

Nombre de cultivateurs ont cherché à faire du sucre avec la betterave à sucre qu'ils avaient récoltée. Leurs efforts sont on ne peut plus louables, 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 des petites fabriques, ainsi que le démontre le *Journal d'Agriculture* dans son premier numéro, 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 profit, des produits parfaits sans le secours de procédés et d'appareils perfectionnés, qui ne peuvent être appliqués avec fruits 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 dite 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 deviendront de plus en plus satisfaisants: une première apparence d'insuccès ne les découragera pas s'ils se tiennent bien dans l'idée que les spécialistes ne sont devenus bons fabricants qu'après de longues années d'étude et de travail pratique.

PROCÉDÉ.

1o. Hacher rapidement le plus menu possible la betterave à sucre, et recouvrir 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. Cuire 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 betteraves on peut procéder d'une

autre façon, à froid, on les rapant avec une rape de ferblanc en pulpe fine, et en pressant 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 long et 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 10 pintes 6, et pour 10 chopines 3, délayée dans une quantité correspondante de jus, de une pinte à une roquille; on brasse bien pendant une minute ou deux et on chauffe lentement jusqu'à ce que le premier bouillon apparaisse. Alors on arrête le feu et on laisse reposer pendant cinq ou dix minutes, on enlève l'écume et on passe au travers d'une toile pour avoir le jus clair, et finalement on fait bouillir jusqu'à réduction au cinquième. En cet état le sirop peut se conserver, tandis que le jus simple ne le pourrait pas. Cette circonstance permet de réunir le résultat de plusieurs opérations préalables pour procéder à l'opération définitive, ou cuit avec une masse plus considérable.

Je suppose que vous ayez un gallon de sirop faible, froid ou tiède: battez un blanc d'œuf, délayez-le parfaitement dans une chopine de sirop, jetez dans la masse, brassez bien et chauffez lentement jusqu'à ce que le premier bouillon se montre; arrêtez le feu, laissez reposer, écumez et passez à travers une fianelle, et bouilliez ensuite jusqu'à épaisseur convenable. Au lieu du blanc d'œuf, vous pouvez employer une demi-roquille de sang de bœuf débarrassé de son caillé, et délayé de la même manière.

Avec de bonnes betteraves à sucre, bien venues, bien mûres, pas trop grosses (1 à 2 lbs.), on peut aisément retirer de 100 lbs. de racines ou environ 2 minots, un gallon de sirop contenant une quantité réelle de sucre de 10 à 11 lbs. (j'entends 100 lbs. sans compter le poids des têtes qui sont rejetées), ce qui donnerait par perche carrée (400 lbs.) 4 gallons de sirop contenant environ 40 livres de sucre réel, ou par arpent, 400 gallons contenant 4000 livres de sucre.

Ce sirop conserve un goût amer auquel on s'habitue facilement, et à mon avis, il est meilleur pour la santé que certaines grosses mélasses qui se débitent au prix de 35 à 40 cents. On en fait un grand usage dans certaines régions de la Belgique où sa fabrication est l'objet d'une industrie spéciale.

OCT. CUISSET.

Québec, 22 mars 1878.

Conseils à la jeune fermière (Suite)

Confection du beurre.—Avez généralement, on s'imagine que pour être bon, le beurre doit être très jaune: en sorte que, pour le mieux vendre, nos ménagères s'attachent à obtenir la couleur en question. Pour cela, elles laissent vieillir la crème, au risque de passer deux ou trois heures ensuite à la battre; ou bien, lorsqu'elles ont affaire à la crème fraîche, elles la colorent avec un peu de jus de carotte ou de fleurs de soucis. Les connaisseurs seuls ne rebutent pas le beurre blanc.

L'important dans la préparation du beurre, c'est de bien le laver au sortir de la baratte, et jusqu'à ce que l'eau de lavage ne blanchisse plus. Il convient de n'y laisser ni petit lait ni débris de fromage qui fermentent vite et rendent le beurre fort.

Ainsi pressé, le beurre se conserve bien, et lorsqu'en temps chaud il devient utile de prolonger sa conservation et de le maintenir frais, il suffit de le placer dans une assiette creuse, avec de l'eau froide, de recouvrir cette première assiette d'une seconde et de verser de l'eau en dessus pour empêcher l'air de passer à leur point de réunion. Chaque jour tu changeras cette eau, sans découvrir le beurre, et tu n'auras qu'à t'en féliciter.

Si tu veux garder le beurre des semaines et des mois durant,