

Membres : MM. Schacher, fabricant de sucre, Paris ; Alfred Masson, négociant de Montréal ; Mauger, ingénieur civil, et fabricant de sucre ; Louis Tranche-montagne, commerçant de Berthier ; H. Legru, conseil technique, organisateur général, assistant aux séances du conseil d'administration et des comités avec voix consultative.

Et pour l'exécution des contrats dans le comité de Montréal : M. Lavallée.

La première réunion des actionnaires en France a eu lieu dans les premiers jours de mars.

Le capital de la compagnie a été fixé à dix millions de francs, monnaie française. Un million a été versé immédiatement pour commencer les opérations de la première usine établie à Berthier (en haut).

Comme l'on voit le succès de l'entreprise est assuré. Déjà les travaux préliminaires sont commencés à Berthier.

M. Legru arrivera au Canada dans les premiers jours d'avril.

Chemin de fer de Woodstock à la Rivière du Loup.— Le correspondant parlementaire du *Canadien* écrit d'Ottawa, en date du 15 mars :

" Au comité des chemins de fer, s'est décidée une question qui intéresse la province de Québec et plus spécialement les comtés de Témiscouata et de Kamouraska. Une compagnie veut prolonger le chemin de fer qui se termine actuellement à Woodstock de cet endroit du fleuve St-Laurent. Comme ce chemin se trouvera à traverser deux provinces, celle du Nouveau-Brunswick et celle de Québec, il a été déclaré chemin du " Dominion " et pour cette raison ses promoteurs ont dû demander au Parlement une nouvelle charte. Elle leur est accordée, mais le député de Témiscouata a profité, et fort habilement, de la circonstance pour assurer à son comté et à celui de Kamouraska le bénéfice de l'extension du chemin. A sa suggestion M. Landry, qui fait partie du comité des chemins de fer, a proposé un amendement par lequel la compagnie est obligée de construire le nouveau chemin entièrement sur le territoire canadien et de fixer les terminus entre la Rivière du Loup et la Rivière-Ouelle. Un débat très-animé s'en suivit, mais l'amendement de M. Landry fut voté. Il est question de faire retrancher cet amendement quand le projet de loi sera soumis à la Chambre, mais le député de Témiscouata veille attentivement aux intérêts de son comté et de sa province, et nous avons tout lieu de croire qu'il réussira à les servir victorieusement. "

Cercle agricole de St-Sébastien.— Cette association a acheté ce printemps, d'une maison de Montréal, 30 000 livres de grains et graines de semence. La compagnie du Grand Tronc a porté la libéralité au point de réduire de huit piastres par char le prix du fret. L'intercolonial a bien voulu consentir à modérer son tarif de six piastres. Ainsi, le Cercle au lieu d'avoir à payer \$85 pour le transport de leurs chars, n'aura à déboursé que \$57. Et pourquoi cela ? parce c'est une Société agricole que ces compagnies désirent favoriser. — *Courrier du Canada.*

Société de colonisation.— Un avis inséré dans la *Gazette Officielle* annonce la formation d'une société de colonisation de Sherbrooke, sous la présidence de Sa Grandeur Mgr Antoine Racine,

Le vice-président de cette nouvelle société est M. l'abbé Eugène Peigné, chanoine honoraire de Nantes (France), et le secrétaire-trésorier M. l'abbé O. Chalioux de Sherbrooke.

Le conseil d'administration se compose de M. Henry Chicoyne Duval, propriétaire, de Tours (France) ; M. l'abbé A. E. Dufresne, vicaire général ; M. J. A. Chicoyne, avocat ; M. P. Lafrance, banquier ; M. E. Noël, notaire ; M. T. T. Lemaire, industriel ; M. L. Archambault, notaire ; M. U. Blondin, propriétaire ; M. F. Coderre, négociant.

CAUSERIE AGRICOLE

SIROP DE SORGHO RÉVOLTÉ ET FABRIQUÉ DANS LA PROVINCE DE QUÉBEC.

Il y a déjà quelques années, plusieurs essais ont été faits dans le but d'introduire la culture du sorgho, afin d'en extraire le sirop qui pourrait être l'objet d'une grande exploitation dans notre Province ; mais ces essais, pour la plupart faites sur une petite échelle, n'étaient propres qu'à décourager, n'ayant pu obtenir le résultat désirable. Comme dans toutes les exploitations de ce genre, le temps fait son œuvre, les plus persévérants, à force d'expériences, parviennent à doter leur pays d'une exploitation lucrative ; il en a été ainsi de la betterave à sucre, en France et ailleurs.

Nous soumettons à la considération de nos lecteurs les renseignements suivants, que M. Téléphore Brangrignol, agriculteur, vient de publier dans le *Journal d'Agriculture*, sur la fabrication du sirop de sorgho :

La fabrication du sucre de sorgho, qui depuis longtemps déjà occupe l'attention des agronomes américains et fait l'objet de leurs recherches, surtout dans les Etats du Nord et du Nord-Ouest, n'avait, jusque dans ces dernières années, excité que peu d'intérêt de ce côté-ci de la frontière. On s'était, sans se donner plus de peine, arrêté à l'idée que la culture du Sorgho était très difficile en Canada et que son exploitation industrielle y était tout simplement impossible. Cependant, il s'est rencontré quelques hommes qui, s'insurgeant contre les préjugés, ont prouvé par des essais couronnés de succès, l'aptitude du sol et du climat canadiens à produire le sorgho sucré, et de récentes expériences opérées, en divers points de la province de Québec, sur le jus de cette plante, ont eu pour résultat la production de sirops qui, sous le rapport de la richesse en matière saccharine, supportent avantageusement la comparaison avec les meilleurs sirops du commerce. Bravo ! Voilà la voie ouverte, il ne faut pas nous arrêter en chemin.

M. E.-A. Barnard, directeur du *Journal d'Agriculture* et l'un de ceux qui travaillent avec le plus de zèle à la propagation, en cette province, de la plante nouvelle, m'a transmis deux échantillons de sirops de sorgho dont l'un avait été fabriqué par M. J. L. Lafontaine, M. P. P., et l'autre avait été produit à Varennes. J'ai soumis ces deux sirops à l'analyse, en même temps qu'un échantillon de sirop de commerce, pour servir de terme de comparaison aux deux premiers. Je résume ci-après les résultats qu'ils m'ont fournis. Pour éviter de longues et utiles répétitions, je présente par la lettre A le sirop de M. Lafontaine ;