

Les cannes ont atteint une hauteur de neuf à dix pieds ; les sommités fleuries sont chargées de graines.

Octobre approche, et déjà les premières gelées de l'automne ont pâli ses larges feuilles d'un beau vert foncé ; impossible maintenant que la graine parvienne à maturité.

Comme l'exhibition du comté est fixée au sept d'Octobre, le cinq plusieurs cannes sont coupées par bouts et jetées dans une bouilloire en fer blanc remplie d'eau. Un feu pétillant épuise bientôt ces cannes dans l'eau bouillante ; je retire du feu et décante une liqueur fortement colorée par le Sorgho ; je sou mets cette liqueur à l'ébullition et obtiens par l'évaporation un vrai sirop, dont vous pouvez juger par l'échantillon que j'ose vous présenter.

Le sept, à dix heures de l'avant-midi, une pinte de ce sirop et un fûseau de cannes sont sur le lieu de l'exposition et y attirent les regards de la foule. Les questions assiégent l'exposant, et les explications font expirer le doute sur les lèvres des interrogateurs. En un mot, mon essai a eu un plein succès, à part les remarques d'une certaine dame dont le palais n'était pas en parfaite sympathie avec le goût du sirop exposé. Impossible de lui faire comprendre qu'avec l'art du raffinage on peut le rendre très agréable et même le convertir en un bon et beau sucre blanc.

Aujourd'hui je suis convaincu que la culture du Sorgho peut parfaitement réussir, à part, peut-être la maturité des graines, et rétribuer amplement ceux qui s'y livreraient.

Les premiers essais ne manqueront pas d'entraves ; mais ces dernières disparaîtront bientôt devant l'expérience.

Si aujourd'hui dans les Etats de l'Ouest, chaque cultivateur fabrique le sucre néces saire à sa consommation et réalise même par cette opération des profits considérables, n'est-il pas permis d'espérer les mêmes résultats en établissant que la culture de cette plante est compatible avec notre climat ?

Il ne faut point craindre les plaisants qui, tôt ou tard sont réduits au silence par l'argument puissant de l'expérience.

Au rire succède invariablement la conviction.

En France, pays où l'on rit de tout, il n'y eut qu'un concert de plaisanteries pour accueillir en 1747 la découverte du sucre de Betterave par Margraff, chimiste prussien. A ceux qui ne connaissaient point la puissance de la chimie, l'extraction du sucre d'une betterave leur paraissait une

chimère, et encore une fois, la voix des colons se joignit au concert des plaisanteries pour accueillir une prétention si étrange !

Dans la crainte de me perdre dans un champ de Sorgho en voulant aller à l'étranger, je m'arrête ici et termine en exprimant le désir de voir nos bons cultivateurs sucrer notre thé canadien avec le sucre du pays ou avec celui de canne à défaut du premier.

J'ai l'honneur d'être, monsieur, avec la plus haute considération, votre très humble, etc., etc ,

DR. LEONARD AG. FORTIER.

St. Clet, 19 Mars 1864.

Le résultat obtenu est donc très satisfaisant et nous ne doutons pas de la possibilité d'introduire la culture du Sorgho sur une grande échelle dans le pays. Nous avons cru qu'il serait intéressant pour nos cultivateurs d'avoir sous les yeux les détails que nous avons déjà donnés à ce sujet, et nous les reproduisons immédiatement plus bas :

La Culture du Sorgho dans l'Ouest

Cette culture est absolument semblable à celle du Blé-d'Inde. Il lui faut les mêmes labours, les mêmes herages, les mêmes fumures, les mêmes soins d'entretien. Les sarclages peuvent doubler et même tripler le produit, ainsi deux champs voisins après avoir reçu les mêmes façons, et avoir levé également, furent l'un abandonné aux mauvaises herbes et l'autre sarclé avec soin. Le résultat a été pour le premier une récolte de 80 gallons de sirop par arpent et pour le second de 300 gallons, ce qui établit une différence de \$55 par arpent en faveur du champ bien cultivé, en portant au plus bas prix la valeur du sirop, tel que vendu sur la ferme.

Les Profits que donne le Sorgho.

En prenant l'exemple ci-dessus, avec une production de 300 gallons par arpent, à 25 cents le gallon, nous obtenons une somme de \$75, dont il faut déduire les frais de culture, laissant un produit certain de \$50 par arpent. Mais le prix du Sorgho varie de 25 à 50 cents selon sa qualité et la distance du marché. Ainsi à Chicago il vaut de 35 à 40 cents pour le raffinage et il faut retrancher de cette somme le prix du transport jusqu'au marché.

Un cultivateur récemment arrivé dans l'Ouest, après avoir essayé la culture des grains sans résultat satisfaisant dans l'Etat de l'Illinois, dirigea son attention vers la culture du Sorgho, dont un demi arpent lui donna des résultats tellement satisfaisants