

Quand j'aurai obtenu plus de lumières et mûri mes études et mes observations j'écrirai un article à ce sujet. J'ai comparé les chiffres de M. Ryder avec les chiffres Danois, sur les expériences du centrifuge, ils ne sont pas exactement corrects, mais très-approximatifs. Je pourrai vous donner les vrais chiffres et plus de détails que M. Ryder plus tard. J'ai tout cela en Danois, il me faut traduire.

Culturo du Sorgho.

L'agriculture de notre province est évidemment dans la voie du progrès. On s'est aperçu, en haut lieu comme ailleurs, que nous nous en allons à la ruine avec notre système défectueux de culture, et l'on a avisé aux meilleurs moyens à prendre pour l'améliorer.

Convaincu que l'industrie laitière est appelée à produire une révolution dans le bon sens, on a élevé partout des fromageries et des beurrieres avec des résultats magnifiques.

Dernièrement encore, notre habile premier ministre a cru devoir s'assurer les services d'un industriel américain pour donner de l'élan à l'érection de fabriques combinées de beurre et de fromage.

Ici, l'on érige des féculeries. Là, on s'occupe de cultiver la betterave pour la vendre aux fabriques de sucre de betterave qui vont bientôt s'élever dans la province.

Enfin, et pour en arriver à mon sujet, on agite beaucoup la question de savoir si l'on doit, oui ou non, cultiver le sorgho pour la production du sirop. Examinons un peu cette question.

Le sorgho est une plante de la famille des graminées, tribu des andropoginées, genre sorgho et espèce sorgho sucré (*andropogon saccharatus*). Il ne faut pas le confondre avec la canne à sucre, qui est bien de la même famille et de la même tribu, mais qui en diffère quant au genre et à l'espèce. C'est à tort que l'on appelle le sorgho "canne à sucre," car il n'est pas plus la canne à sucre qu'un melon n'est un concombre.

De toutes les variétés de sorgho, l'on ne s'accorde à recommander pour notre climat que celle appelée "canne à sucre hâtive ambré" (*early amber sugar cane*). Des enthousiastes prétendent qu'elle se cultive facilement dans la Province de Québec, qu'elle y produit en quantité d'excellent sirop, qu'elle doit infailliblement produire du sucre, et que c'est la plante de l'avenir pour la régénération de nos terres. A cela, des pessimistes répondent que la culture du sorgho est impossible dans la Province de Québec, à cause de la rigueur du climat, que, pour la même cause, cette plante ne donne qu'un sirop très inférieur en qualité, et que c'est folie d'en tenter la culture.

Je ne suis pas de l'avis des enthousiastes, du moins pour le moment, et je n'accepte pas, non plus, l'opinion des pessimistes.

Pour juger sainement une question, il ne faut pas, à mon avis, se placer à un point de vue local, ni se baser sur des faits isolés. Ainsi, parce qu'un individu vient me dire qu'il a retiré 250 gallons de sirop de première qualité, d'un arpent de sorgho, je n'en conclus pas que l'on doit cultiver le sorgho. Il me faudra auparavant voir s'il n'a pas fait une culture trop coûteuse pour arriver à ce résultat; s'il n'a pas d'intérêt à me dire cela; s'il n'a pas de graine de sorgho à me vendre, etc., etc. Je ne déciderai pas, non plus, qu'on ne doit pas le cultiver, parce qu'une personne viendra me dire qu'avec des soins ordinaires, elle n'a rien ou presque rien eu du même espace de terrain cultivé de la même manière. Il me faudra d'abord savoir ce qu'elle entend par soins ordinaires, ce qu'était le terrain, ce qu'a été la saison, etc., etc.

Lorsque j'ai commencé à m'occuper de la valeur du sorgho pour nous, je me suis dit que, pour savoir à quoi s'en tenir, il faut voir ce qu'est sa culture dans les endroits où il est censé mieux venir qu'ici.

Je tiens pour admis, que le sorgho produit du sirop de bonne qualité lorsqu'il est cultivé convenablement, récolté en

temps voulu, sans avoir gelé, et travaillé par un mécanisme et d'après des principes spéciaux. Ceci, en effet, ressort des essais faits aux Etats-Unis, et est indéniable.

C'est des Etats-Unis que nous est venue l'idée de cultiver cette plante ici; et l'on s'est dit que, puisqu'on la cultive avec succès au Minnesota dont le climat est presque aussi rigoureux que le nôtre (?), on doit réussir à la cultiver ici. Pour admettre cela, il faut voir, d'abord, quelle a été ce succès aux Etats-Unis. Il ne s'agit pas seulement de savoir si l'on peut faire de bon sirop avec du sorgho, mais encore de s'assurer si l'on peut le faire d'une manière qui soit rémunérative, ou bien, si l'on ne peut faire mieux en cultivant autre chose.

Pour pouvoir me rendre compte de cela, j'ai parcouru attentivement le "RAPPORT DU DÉPARTEMENT DE L'AGRICULTURE" des Etats-Unis, pour l'année 1880. Dans ce rapport, on donne le résultat, avec des notes détaillées sur le mode de culture, obtenu dans 1060 endroits différents, disséminés dans 29 Etats, où l'on a cultivé le sorgho de la variété "early amber". J'ai pris la peine d'établir une moyenne, avec les chiffres et notes donnés dans ce rapport, et voici le résultat de ce travail excessivement long et fastidieux, mais nécessaire pour juger comme il faut de la valeur de la culture du sorgho.

Avant de donner mes chiffres, je dirai que le climat des Etats-Unis, *par tout, même dans le Minnesota*, est généralement moins rigoureux que le nôtre, que l'on y sème, *partout*, plus à bonne heure qu'ici, et que l'on peut y récolter plus tard, au besoin. Je veux parler ici, bien entendu, des endroits où l'on a cultivé le sorgho, et dont les noms sont indiqués dans le rapport officiel que j'ai mentionné plus haut. Je ferai remarquer, de plus, que la culture du sorgho, telle qu'elle a été faite, ainsi que le rapport l'indique, est, dans un quart des essais mentionnés, une culture intensive dans laquelle on s'est servi d'engrais chimiques, et ce, libéralement. Dans un autre quart, elle est meilleure que la plus grande partie de notre bonne culture, et dans la moitié elle est au moins égale à notre culture ordinaire; c'est-à-dire que la moyenne que j'ai établie est supérieure à celle que l'on devrait attendre des mêmes essais faits d'après notre système général de culture. Ceci établi, voyons quel a été le résultat moyen de la culture du sorgho, aux Etats-Unis.

On a semé une moyenne de 1 livre et 5 onces de graines, par acre, aussi à bonne heure que possible, mais cependant, *seulement lorsque la chaleur est bien établie*. On a cultivé avec beaucoup de soin, tenant la terre bien ameublie et toujours libre de mauvaises herbes. Dans beaucoup d'endroits du Nord, et spécialement dans le Minnesota, on a constaté que la gelée atteint souvent la plante avant qu'elle ne soit propre à la fabrication du sirop, et que, dans ces cas, elle ne donne qu'un produit inférieur. Le coût moyen pour cultiver et récolter est de \$20.00 par acre. Le produit moyen par acre est de 121 gallons de sirop; chaque gallon coûtant en moyenne 19 centins de fabrication, et se vendant au prix moyen de 55 centins.

D'après ces chiffres, le profit net d'un acre de sorgho, aux Etats-Unis, dans des circonstances ordinaires, sous un climat moins rigoureux que le nôtre, et là où l'on a, dans la majorité des cas, des machines spéciales pour la fabrication du sirop est donc de \$23.00 par acre. Et cela, comme je l'ai dit plus haut, est une moyenne établie d'après les résultats de 1060 essais faits dans 29 Etats différents. Parmi ces essais, quelques uns ont produit 400 gallons par acre, tandis que d'autres, mais en petit nombre, n'ont donné que 20 gallons, sur le même espace. De plus, ces rapports sont faits par des gens qui semblent tous, ou presque tous, être en faveur de cette culture, et, par conséquent, ne sauraient être soupçonnés de ne pas rendre justice à la plante.