

	livr.	sous	den.
Prix d'une marmite	"	"	9
d'une pinte de vin rouge	"	"	3
id. de bière	"	"	2
d'un flacon d'eau de rose	"	10	"
Journée d'un moissonneur	"	2	6
Année d'un valet de ferme	7	"	"
d'un berger	3	10	"
d'une chambrière	"	30	"
d'une nourrice	"	50	"
Revenu annuel des enfans de France 12,000 liv.			

—00000—

MR. L'ÉDITEUR,

J'ai promis de vous envoyer la recette pour faire du café avec la betterave. En vous l'envoyant maintenant, je vous observe que je me sers moi-même de ce café depuis plusieurs semaines, que non seulement tout le monde le trouve bon—et que je le fais boire à qui passe chez moi aux heures du repas, afin de convaincre mes voisins de l'avantage en tout genre qu'ils peuvent tirer de la culture de cette racine—mais encore que des personnes, qui, se servant de thé, se plaignaient régulièrement du mal d'estomac, m'ont assuré, que depuis qu'elles font usage du café de betterave, elles ne souffrent plus. D'ailleurs, et ce n'est pas la moindre de ses qualités, il faut moins de sucre et il paraît, à moi au moins, que le sucre d'érable y a un meilleur goût. La recette au reste est d'après celle que donna dans le temps ce grand agriculteur Mr. le sénateur comte François de Neufchâteau. La voici :

On lave bien et on racle un peu des betteraves crues ; on les coupe ensuite par petits morceaux carrés, gros au plus comme des dés à jouer. On les pose sur des claies et on les fait sécher au four après que le pain en est retiré et à deux ou trois reprises différentes. Quand ces morceaux sont bien secs, sans être rôtis ni brûlés, on les rôtit comme le café dans une poêle destinée à cet usage. On les rôtit jusqu'à ce qu'ils aient une couleur brune un peu foncée ; on prend garde de ne pas les brûler ; on les verse sur une table et on les laisse se refroidir et s'affermir. Alors on les met dans le moulin à café, on les mout à l'ordinaire, puis on se sert de cette poudre seule comme du café ordinaire, soit en versant l'eau bouillante dessus à la chausse, ce qui est la meilleure manière, soit en la faisant bouillir dans la cafetière comme du café. On en met la même quantité : un peu plus n'y fait point de mal, mais il ne faut pas que la décoction soit trop forte. La liqueur qu'on en tire est très limpide, a une couleur superbe de café et est bien supérieure à tout ce qu'on a tenté jusqu'à présent pour imiter le café dans ce pays. Elle est surtout très claire et d'une couleur superbe. On sent bien que ce n'est pas du véritable café ; mais en faisant un bon café à l'ordinaire, en le tirant au clair et en mêlant deux tiers de liqueur de betterave et un tiers de café en liqueur, on aura de la peine à s'apercevoir de ce petit goût de caramel qui la distingue. Comme cette liqueur est très salubre, très agréable et pas coûteuse du tout, nos bons habitants feraient bien de s'en servir au lieu du thé qui est tout le contraire, c'est-à-dire dangereux à la santé, sans force, désagréable et coûteux.

ECONOMIE RURALE.

L'écrit relatif à la manufacture du sucre d'érable qui du *Glaneur* a passé dans la *Minerve* m'a paru digne de l'attention de tous les amis du pays, dont l'auteur a cru mériter, surtout en indiquant les sources auxquelles un peuple peut puiser les véritables richesses, une prospérité durable, une liberté solide. Elles ne peuvent être en effet que le fruit de l'industrie, du travail, et de l'économie ; compagne inséparable des bonnes mœurs, de toutes les vertus publiques et privées.

Il est possible que l'auteur tire parti de quelques suggestions dans l'intérêt de nos cultivateurs, classe d'hommes des plus respectables que l'on puisse rencontrer dans aucun pays ; et il me semble que par cette raison les considérations qui suivent peuvent devenir utiles.

Il est évident que le vice radical de notre mode d'exploiter le sol se trouve dans la culture presque exclusive, et devenue routinière, d'espèces de céréales que le climat repousse dans certaines parties de la province et généralement dans des terrains qui ne sont pas suffisamment préparés pour que les grains, le bled surtout puissent croître avec vigueur et donner d'abondantes récoltes.

La conséquence immédiate est d'abord un déficit toujours considérable, souvent même une perte totale comme l'ont éprouvé l'année dernière les habitants d'un grand nombre de paroisses dans toute l'étendue de la province, surtout de la partie inférieure du district de Québec.

Ce vice a pris naissance à l'époque même de l'établissement du pays. Le sol vierge alors n'exigeait point d'engrais comme celui d'un pays cultivé depuis des siècles, d'où venaient les colons. Les travaux du défrichement et autres nécessaires quand on ouvre des terres nouvelles, suffirent aussi pour absorber tout le temps que l'on donne ailleurs à la préparation de la terre pour en entretenir ou lui rendre la fécondité.

Ici ses soins étaient alors et ont continué d'être inutiles pendant bien longtemps, et les récoltes suffisaient cependant pour mettre le cultivateur en état de subvenir aux besoins de sa famille, d'acquiescer bien vite de l'aisance.

Le bled devait être l'objet de culture la plus profitable, et par cette raison devenir principalement celui de son attention qu'il n'a fini par concentrer presque en entier, de génération en génération jusqu'à ces dernières années.

Le résultat est que dans nos campagnes on a négligé les autres objets de culture et par là même, à quelques exceptions près, perdu de vue tous les objets d'économie rurale, jusqu'à l'idée des avantages qu'on en peut tirer—C'est-à-dire que pendant que le sol s'épuisait graduellement, la connaissance des moyens de lui rendre la fécondité, comme des ressources de l'espèce d'industrie qui se lie d'une manière intime à la culture et sans laquelle elle ne peut prospérer, s'est affaiblie ; que les souvenirs même s'en sont effacés.

Aussi le cultivateur canadien s'occupe-t-il à peine de l'éducation des animaux, qu'il n'a presque nulle part en grand nombre, de vaches surtout, dont il ne tire que le lait le plus médiocre.—Il n'imagine pas même qu'il lui soit possible d'en avoir davantage parce qu'il ne voit pas comment il pourrait les nourrir.

Observons maintenant que l'attention exclusive qu'il donne au bled est la véritable cause qu'il n'en récolte pas