

La Libérien contient plus de sucre cristallisable que les deux autres espèces. elle atteint maturité en cinq mois et se plaît bien dans notre province.

Cependant, le sorgho hâtif lui est généralement préféré, pour la raison qu'il mûrit en quatre mois et demi, donne un sirop moins nuancé, et une seule filtration le rend limpide et bien supérieur aux sirops du commerce, dont la grande partie du sucre cristallisable a été enlevée à la raffinerie.

Maintenant, ces cannes à sucre peuvent-elles être cultivées avec avantage au Canada?—Cette question étant de première importance, je prie le lecteur de vouloir bien considérer mes données et mes remarques sur ce sujet, et de s'en faire le juge.

Pour faire mes comparaisons, je choisirai—avec la bienveillance de l'auteur—un article paru dans la dernière édition du "Journal d'Agriculture" relativement aux inconvénients que pourrait offrir la culture des cannes à sucre au Canada. En admettant que le correspondant aurait pu établir une juste moyenne dans les résultats de l'exploitation du sorgho d'après le rapport du département de l'agriculture des Etats-Unis pour 1880, je trouve que les Américains ont encore raison d'être satisfaits de cette moyenne, qui est de 121 gallons de sirop à l'acre; et ils ne manquent pas de nous le prouver, en multipliant tous les ans le nombre d'acres déjà consacrés à cette culture: je citerai pour exemple le Minnesota, qui comptait 3,027 acres de sorgho en 1878, 5,033 acres en 1879, et 7,317 en 1880. Or, étant prouvé que le sorgho réussit bien aux Etats-Unis, pourquoi ne réussirait-il pas au Canada? M. le correspondant dit que le climat des Etats est moins rigoureux que le nôtre, et que la canne qui y réussit à peine, courrait un grand risque de périr au Canada, ou qu'il est très probable qu'elle n'alimentera jamais une industrie prospère.

Soyez convaincu, mon cher monsieur, que la canne à sucre chinoise, et même celle des Zoulous reçoivent volontiers les caresses de Borée, telles que nous les apportent les rayons bienfaisants du soleil canadien; et qu'elles préfèrent un séjour moins long sur un sol naturellement propice, à un accueil prolongé sur une terre hétérogène. Voulez-vous une preuve de cet avancé?

Consultez les essais faits aux Etats-Unis depuis quinze ans sur la production de la betterave à sucre, et vous verrez que tous les soins spéciaux accordés à cette culture ont toujours été payés de succès relativement médiocres. De quoi donc cela peut-il dépendre? Le climat des Etats Unis est assurément aussi favorable à cette plante que le nôtre (1)? Et pourtant, il est bien reconnu qu'elle donne ici des résultats incomparables.

On ne dira pas non plus que la betterave à sucre préfère les régions conditionnellement froides, puisque, en Europe elle réussit aussi bien à Naples (2) qu'au centre de la Russie.

Il ne veut pas discuter jusqu'à quel point les divers climats peuvent influencer la végétation, bien que cette influence soit notable; mais étant donné, qu'une terre possède les éléments spécialement propres à une plante acclimatée, je suis maintenant convaincu qu'elle y grandira dans des conditions indépendantes des dangers climatiques, et je n'hésite pas à appliquer cette règle au Canada, pourvu que ces plantes puissent atteindre leurs proportions normales en cinq mois, et que la composition naturelle du sol leur soit propice.

On nous dit qu'aux Etats-Unis, la moyenne du rendement en sirop, de sorgho l'année dernière, a été de 121 gallons par acre, tandis qu'au moyen d'engrais chimiques, l'on a obtenu jusqu'à 400 gallons à l'acre: n'est-ce pas assez dire que le sol américain en général ne possède naturellement, que très peu de substances propres à la nourriture des plantes saccharifères? Et cet engrais commercial que l'on a employé, et qui a eu pour effet de rendre à la terre le phosphore et l'azote dont elle était partiellement privée, devait être probablement le guano de France (Péroux?) qui contient de 140 à 160 pour 1000 d'azote, à l'état anhydre; tandis que le rendement moyen de 121 gallons à l'acre, aurait été obtenu sur des terres engraisées au fumier de ferme, qui ne contient que 10 pour 1000 d'azote à l'état normal. Si j'avais un conseil à donner à nos voisins de la frontière qui s'occupent d'agriculture, je leur dirais d'employer leurs fumiers domestiques aux céréales, légumes, encorbittacées, etc, etc, et d'employer pour la betterave et la canne à sucre, les superphosphates de chaux, pulpes de betteraves à sucre, eaux de féculeries, et bagasses de cannes à sucre, puisque ces engrais renferment tous des matières qui entrent dans la composition des plantes qu'ils doivent alimenter.

Mais nous, qu'avons-nous employé à la préparation des terres auxquelles nous avons confié la betterave et la canne à sucre depuis

(1) Nous croyons que le climat du Canada, et surtout celui de cette province est plus humide, moins exposé aux sécheresses trop prolongées, et, par conséquent, plus favorable à la culture de la betterave à sucre que celui de la plupart des Etats-Unis.

(2) Nous croyons encore que notre correspondant se trompe au sujet de la richesse saccharine des betteraves à sucre dans ces pays chauds.

quatre ou cinq ans? Du fumier de ferme seulement puisqu'il est un complément parfait, appliqué à nos terres, qui renferment déjà en quantité les bases essentielles à la production du sucre.

L'année dernière je fis cultiver sans préparations préalables spéciales, des betteraves à sèches, un peu de graine de betterave Silésio s'étant trouvé parmi ma semence, j'ai récolté une certaine quantité de betteraves à sucre. Ces dernières vinrent si belles qu'il me prit fantaisie d'en faire du sucre. Le jus extrait a marqué 8° Beaumé, et contenait 14 pour cent de sucre: n'est-ce pas magnifique? Je fis donc 25 lbs de sucre, dont 15 lbs de 1er jet, et 10 lbs encore en cristallisation; le sucre est de bonne qualité, et je suis actuellement au train d'en agglomérer des petits pains raffinés, pour les offrir en échantillons.

Maintenant, pour la canne à sucre:—La moyenne du résultat obtenu en sirop de sorgho hâtif cultivé et pratiqué dans le District de Beauharnois, a été de 145 gallons à l'arpent pour 1880. Quelques uns ont ensemencé leur canne au mois de juin, c'est trop tard; néanmoins, j'ai été bien aise de faire une expérience sur ces cannes.

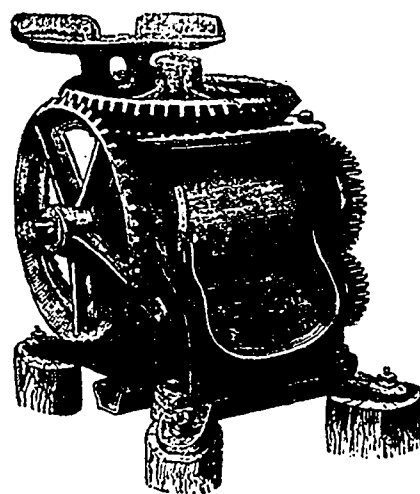
M. Michel Leduc de St-Clément, ayant semé son sorgho le 4 juin, l'année dernière, et l'ayant coupé le 1er octobre, je m'en procurai 2000 lbs à peu près. Cette canne mûrit en tas dans un hangar fait exposée aux gelées et dégels jusqu'au printemps. Le 13 avril dernier je la pressai pour en faire du sirop; le jus, au sortir de la presse, pesait 13° Beaumé, et 12° après la défécation. Le sirop à 38° Beaumé est de couleur cerise, cette nuance est due à l'excès de chaux employée à la défécation du vesou, quelque peu altéré, et qui a agi sur le sucre liquide en concentration. Cependant, ce sirop est de bon goût, et préférable pour plusieurs raisons aux melasses du commerce.

Je tenais à faire cet essai afin de prouver que les américains ont bien tort d'affirmer que le sirop pour être bon doit être fait dans les vingt-quatre heures qui suivent la coupe du sorgho; et qu'il est impossible de faire du bon sirop si la canne n'a pas mûri parfaitement. Tant qu'ils suivront leur mode de fabrication, et qu'ils emploieront l'acide sulfurique au lieu d'acide carbonique pour la précipitation du sucrate de chaux, ils feront bien de prendre leurs précautions usuelles; mais quand ils auront des usines bien montées et employant l'acide carbonique à la défécation, ils pourront faire tout aussi bien que nous des sirops de première qualité jusqu'au mois de janvier, c'est-à-dire tant que la canne n'aura pas subi un dégel, et dans ce dernier cas elle sera encore très propre à la fabrication d'une melasse supérieure.

J'expliquerai dans un prochain article la manière de faire le sirop de cannes, et je ferai connaître plus tard le résultat obtenu des cent arpents de "sorgho" et "Imphee" que je fais cultiver ce printemps.

E. S. MANNY,

Beauharnois, Mai, 1881.



Sucre et sirop de sorgho.—Nous attirons spécialement l'attention de tous ceux qui cultivent le sorgho sur l'annonce de M. E. S. Manny, de Beauharnois.—Fabricant d'un grand mérite, nous sommes sûr d'avance que les appareils sortant de sa boutique seront bien faits. M. Manny nous a envoyé, dernièrement, du sirop de sorgho, ainsi que du sirop et du sucre de betteraves, qu'il a lui-même fabriqués. Ces produits étaient excellents. M. Manny fait cultiver à son compte, cette année, au-delà de cent arpents en sorgho. Il pourra donc, cet automne, fabriquer lui-même le sirop de sorgho, et démontrer d'une manière frappante l'utilité de ses appareils.