

sur le superflu ; et quand on le veut bien, on trouve toujours du superflu autour de soi.

Et si quelques fois nous devons prendre sur le nécessaire, oh ! sachons le plus longtemps possible cacher cette dure nécessité à ceux que nous aimons.

Souffrons davantage pour qu'ils ne souffrent pas.

On vit si bien avec peu, quand on est dévoué !

(A suivre.)

### Sucre de betteraves

Voici ce que nous lisons dans le *Progress* de Sherbrooke, au sujet du sucre de betterave :

Lundi dernier, nous avons eu l'honneur de recevoir dans nos bureaux, la visite des deux premiers magistrats qui fonctionnent comme juges de paix dans le canton de Chesham. C'étaient M. P. U. Vaillant et J. Roberge, de Vaillantbourg, qui venaient d'arriver à Sherbrooke pour prêter le serment obligatoire avant d'entrer en fonction.

Parmi les choses intéressantes dont il a été question concernant cette belle colonie du repatriement, nous devons mentionner un essai fait pour constater la présence du sucre dans des betteraves cultivées l'été dernier, à Vaillantbourg. Ces Messieurs nous ont remis un cornet de cassonade et une fiole de sirop provenant de ces betteraves. Malgré que les circonstances n'aient permis de planter ces racines que le 27 de juin, elles sont arrivées à des proportions de grandeur exceptionnelle, ce qui donne la certitude, d'une portée réelle pour les défricheurs, que les terrains nouveaux sont favorables à la culture de cette précieuse racine.

La cassonade et le sirop, quoique fabriqués de la manière la plus élémentaire et sans aucun appareil scientifique dont l'emploi est nécessaire dans les fabriques du sucre de betteraves, ont un goût excellent, très-sucré et ne différant nullement des mêmes produits provenant de la canne à sucre. Nous voyons là un commencement de la solution du problème de la bonne réussite de la betterave à sucre dans nos contrées. C'est très-réjouissant et les meilleurs remerciements sont dus à M. Paillet, colon originaire de notre vieille mère patrie, la France, qui a procédé à cet essai et qui paraît-il, possède des connaissances spéciales sur le mode de fabrication du sucre de betteraves.

### La conservation des fumiers

Sous ce titre, la *Revue agricole de l'Angleterre* publie l'article suivant :

« On s'est demandé où le fermier peut trouver la terre propre à couvrir son tas de fumier. A cela on peut répondre qu'un fermier soigneux ratisse les chemins lorsqu'ils sont boueux, et forme avec ces ratissures de petits tas sur le côté de la route. Ces boues ne peuvent mieux être employées qu'à couvrir les fumiers. Cette seule opération, répétée en temps opportun dans le courant de l'année, suffira pour fournir toute la terre nécessaire à la couverture des tas de fumier, car une couche de 1½ pouces à 2 pouces est amplement suffisante pour recouvrir les tas. Dans tous les cas, on trouvera toujours le long des haies voisines assez de terre pour cette opération.

« Les fermiers qui n'ont point l'habitude de soigner la production et la conservation de leurs fumiers, et de se rendre compte du résultat de leur négligence à cet égard, auront de la peine à comprendre l'importance de toutes ces opérations. Une brouette de fumier conservée d'après la méthode que je viens de donner produit un plus grand rendement de racines et de céréales qu'un tombereau tout entier de fumier négligemment conservé. Un auteur fort spirituel a comparé avec beaucoup de vérité ce tombereau à un corbillard emportant un cadavre dont l'âme et la vie se sont envolées.

« Il existe sur toutes les fermes une source d'engrais fort précieuse et éminemment utile, mais dont très-peu de cultivateurs savent profiter : Ce sont ces mille et un débris qu'on rencontre à chaque pas : les tiges provenant du nettoyage des haies, les curages de fossés, les amas de terreau provenant de matières végétales, gazons, feuilles, racines, etc., qui s'accumulent le long des routes et des clôtures. Si, dans les moments de loisir, on

prend la peine de ramasser tous ces débris, de les réunir en un grand tas et d'y mettre le feu, en ayant soin d'empêcher une combustion trop rapide, on obtient, entre les mois de mars et d'octobre, c'est-à-dire pendant le printemps et l'été, une quantité considérable de cendres et de débris calcinés. On doit laisser le feu s'éteindre au mois d'octobre. On forme avec les cendres un tas qu'on a le soin de recouvrir de chaume pour le conserver sec, et au printemps suivant on a à sa disposition un engrais des plus féconds pour les récoltes des racines.

« On peut mélanger avec ces cendres des os dissous à l'aide de l'acide sulfurique, et on obtient ainsi un engrais complet et fort énergique. Il est indispensable de bien amalgamer le phosphate avec les cendres par une manipulation répétée ; on obtient ainsi un engrais artificiel pulvérulent que le semoir distribue avec la semence, de manière à ce que les premiers germes trouvent à leur portée une nourriture immédiatement assimilable.

« DOCTEUR LAWRENCE.

« Directeur de l'institut agricole de Cirencester. »

### Les prairies artificielles

Voici quelques bons conseils pour l'établissement des prairies artificielles :

La prairie artificielle est devenue le principal élément de prospérité de l'exploitation : nourriture abondante et saine, repos de fertilisation du sol pour la culture des céréales, sont deux avantages qu'il ne faut pas perdre. L'établissement d'une prairie artificielle est chose très-coûteuse ; ne négligeons rien pour en assurer la parfaite réussite. Voyons comment font les bons agriculteurs, ceux qui savent les vrais principes : en général, ils font toujours précéder la prairie artificielle d'une culture sarclée, qui détruit les mauvaises herbes, le chiendent entre autres, l'ennemi le plus cruel de la luzerne, du trèfle et du sainfoin ; cette culture sarclée a aussi le grand avantage d'approfondir le sol et de le rendre meuble ; il y a deux labours de préparations, puis un hersage pour arracher encore les herbes et les ramener sur le sol, où on les brûle. Il faut enterrer à l'avance les engrais, qu'on ne doit point épargner, par un labour profond, pour fixer dans le sol les principes volatils fertilisants.

Le choix des graines ne doit pas moins attirer l'attention du cultivateur : il faut à la graine de luzerne une couleur rembrunie et du poids ; au trèfle, une couleur jaune doré ; la violette est moins bonne ; au sainfoin, une couleur gris brun luisant et l'intérieur vert ; noire elle est échauffée, blanche elle a été récoltée avant la maturité ; il faut que ces graines soient pures, bien remplies ; celles ridées ne germent pas bien. Les graines de l'année sont préférables, surtout quand elles sont venues par un été sec.

Il serait bien de chauler les graines ou de les faire macérer dans de l'eau mêlée de purin, pour faciliter l'accélération de la germination, et les préserver des insectes.

La graine se répand à la volée, au printemps, qui est la saison la plus convenable pour faire la prairie ; il faut semer épais et le plus également possible : les tiges seront plus déliées, plus tendres, plus rapprochées, étoufferont dès les premières années les plantes parasites, et défendront le sol contre les sécheresses de l'été. Il faut couvrir les graines convenablement, ni trop, ni trop peu ; pour cela, il faut que la herse à dents de bois ne soit pas trop garnie d'épines ni trop chargée, ce qui entraine les graines au lieu de les recouvrir. Il faut toujours semer peu épais l'orge, l'avoine ou le sarrasin que l'on mêle aux graines fourragères pour leur servir d'abri contre les ardeurs du soleil de juillet et août.

Si, malgré toutes les précautions prises, la prairie se trouve fortement chargée d'herbes étrangères, il faut se hâter de l'en débarrasser par le sarclage, ou, encore mieux, les arracher à la main ; la plante fourragère ne tardera pas à s'en délivrer elle-même par la suite, et à se rendre maîtresse du terrain.

Quand il s'établit des clairières, le moyen le plus facile et le plus simple consiste à semer de la graine à un les places vides, après les avoir préparées à la recevoir.

Les soins de conservation consistent à répandre tous les ans, au printemps et en quantité suffisante, par une matinée humide,