

CONSERVATION DES ENGRAIS. — On parle souvent de la conservation des fumiers ; on dit que de les laisser exposés à l'air, au vent et à la pluie, ils perdent de leur efficacité. Mais généralement on ne sait pas au juste quelle perte l'on fait. Un agriculteur pratique, M. Girodin, dans son ouvrage intitulé : *Des fumiers considérés comme engrais*, nous donne le tableau suivant, qui est bien propre à faire faire de sérieuses réflexions aux agriculteurs. Il paraît en effet que cent charretées de fumiers qu'on laisse exposés à l'air, etc. diminuent comme suit : Après 81 jours, il n'en reste que 78 charret.

" 254 "	"	64 "
" 384 "	"	62½ "
" 493 "	"	47 "

STATISTIQUE. — Nous trouvons dans un Journal de Londres le tableau suivant ; on y voit le prix du blé, de l'orge et de l'avoine en Angleterre au commencement de chaque année :

	Blé.	Orge.	Avoine.
1835	7c 0½d	3c 11½d	2c 9 d
1836	6c 8½d	3c 11½d	2c 9 d
1837	6c 6½d	3c 11½d	2c 8½d
1838	6c 6½d	3c 9½d	2c 8 d
1839	6c 9 d	3c 11½d	2c 9½d
1840	6c 11½d	4c 1 d	2c 10½d
1841	7c 3½d	4c 2 d	2c 11½d
1842	7c 7½d	4c 1½d	2c 10½d
1843	7c 7½d	4c 0½d	2c 9½d
1844	7c 7 d	4c 1½d	2c 9 d
1845	7c 4 d	4c 1½d	2c 9 d
1846	7c 0½d	4c 0 d	2c 8½d
1847	7c 1½d	4c 1½d	2c 9½d

PLANTATIONS. — Nous voyons, dans le *Courrier d'Inverness*, que M. Murdo Campbell a planté cette année, sur la propriété d'un Mr. McKenzie, pas moins de 260,000

arbres, et que tous ces arbres ne lui coûtent tout plantés que £35 18 10½. Quand bien même il y aurait ici exagération, ce qui n'est pas impossible, il est toujours bien certain que ce fait montre qu'ailleurs on prend soin de conserver les forêts, et que pour cela on n'épargne ni argent ni peine. En Canada, on pourrait faire la même chose, et on devrait le faire, ne fût-ce que sur une échelle bien moins grande.

PATATES. — L'Empereur de Russie nous dit les derniers journaux d'Europe, craignant que les patates ne manquent au moment des semences, vient d'ordonner à tous ses sujets de cesser de faire usage de patates et de les garder pour les planter au printemps.

Extrait du "Traité d'Agriculture" de M. Evans, publié en 1836 et 1837 :

FABRICATION DU BEURRE. — Le lait, dès qu'on vient de traire la vache, est coulé à travers un tamis de crin dans des vaisseaux de serblane de la profondeur de 4 ponces ; on le laisse reposer 12 heures, avant d'ôter la crème en écumant le plat et de le mettre dans le vaisseau à crème, et le lait est transporté à la cuve à fromage ; la crème est changée en d'autres vaisseaux une fois par jour, et fréquemment remuée pendant le jour au moyen d'un contenu de bois, qui se trouve dans chaque vaisseau. Ce changement et ce mouvement continuel empêchent qu'il ne se forme une peau dessus, qui détériorerait le beurre.

En été ou par des temps chauds, on devrait mettre plusieurs gallons d'eau froide dans la baratte et l'y laisser pendant une heure pour le refroidir, avant que la crème n'y soit mise. La crème est passée à travers une toile de canevas grossier qui est exclusivement destinée à cet usage, et ensuite mise dans la baratte. L'opération de baratter doit être très-lente en été ou par un temps chaud, autrement le beurre sera très-mou en étant sorti ; mais en hi-