

disposition des plantes, plus la valeur alimentaire du foin sera élevée.

L'amélioration du bétail ne peut guère s'obtenir économiquement qu'à ce prix. D'ailleurs, l'acide phosphorique assimilé par les graminées et les légumineuses des prairies fourrage en grande partie aux terres arables, sous forme de fumier de ferme.

Employer cet engrais dans les prairies c'est l'employer indirectement dans les terres arables.

FUMIER DE FERME

Fa. ciation—Arrosage au purin

Dans la Gazette des Campagnes de Paris nous trouvons un article du chimiste P.P. Deléclat sur la fabrication du fumier de ferme. Nous en faisons les extraits suivants :

"Le fumier diffère essentiellement de tous les engrais de commerce ; il apporte un élément indispensable pour maintenir la fertilité ; il apporte l'humus. Une grande partie de son azote est en gazé dans cette combinaison complexe désignée sous le nom d'humus.

La fabrication doit donc être conduite de façon à favoriser la transformation de la paille des bleds en humus. Cette transformation est l'œuvre des ferments dont l'origine et le mode de travail sont aujourd'hui connus.

L'aire du fumier, c'est détruire par fermentation la gomme de paille et la cellulose pour mettre en liberté la cellulose mélangée de matières azotées. C'est l'association de ces deux matières qui constitue le "beurre noir" des fumiers concoumés.

Les déjections solides des animaux apportent les ferments qui tapissent une grande partie de l'intestin des animaux et sont entraînés sur les bleds.

La désomposition de la paille est d'autant plus profonde que la fermentation a été plus active.

Il arrive parfois qu'au lieu de favoriser ces fermentations, on les retarde, ou même, on les arrête en ajoutant au tas de fumier du sulfate de fer ou du plâtre. Cette addition est nuisible et inutile. On dit qu'elle a pour but d'empêcher la déperdition de l'ammoniaque. Il existe des tas de fumier qui répandent des odeurs ammoniacales. A cela, une seule raison. Ils sont trop secs, ils ne sont pas arrosés assez fréquemment.

Les arrosages à l'aide du purin suffisent absolument à empêcher les déperditions d'ammoniaque ; ils ont encore une autre utilité très grande ; ils favorisent la pénétration de l'air atmosphérique dans le fumier. Ils font enfin passer les spores des ferments à la forme active.

La fabrication d'un fumier de bonne qualité ne comporte qu'une seule condition, mais elle est nécessaire : construction d'une fosse à purin, pour que, remontant ce purin à l'aide d'une pompe, on arrose le fumier. Il vaudrait mille fois mieux par les temps secs arroser avec de l'eau, si le purin fait défaut, que ne de pas arroser du tout. Quand les arrosages sont copieux, on réussit son fumier, mais il faut bien se garder d'y ajouter quoique ce soit.

CHÈSES ET AUTRES

A l'œuvre on reconstruit l'artisan.

DOIT-ON FAIRE DURER LA PRAIRIE ?—Il y a sans doute avantage à recouvrir les prairies d'une légère

couche de fumier, de cendres ou de phosphates divers, et laisser un champ en toin aussi longtemps que le rendement est satisfaisant.

La prairie, en général, sera beaucoup plus durable si les animaux n'y ont point accès au printemps ou à l'automne, surtout dans les temps pluvieux.

Un rouleau fort pesant, passé au printemps, répare presque tous les dégâts de la gelée en refoulant dans le sol les racines de l'herbe que la sécheresse venait périr.

Quand doit-on relever une prairie ?

Cependant on doit se hâter de relever une prairie où se montent des mauvaises herbes telles que le chétivier, la marguerite, la renouée, etc. Faire relever une prairie de ce genre par des apports d'engrais, ce serait cultiver les mauvaises herbes, spécialement le chétivier s'il s'en trouve. C'est ainsi qu'un grand nombre de terres font le désagrément de leurs maîtres. On les a laissées se perdre en prolongeant la culture du foin sous prétexte d'économie.

CONCLUSION.—Il résulte de ce qui précède qu'il est avantageux de faire durer une prairie par des travaux et des engrais superficiels aussi longtemps que les mauvaises herbes ne font pas apparition et que le rendement est assez considérable.

COMMENT PREVENIR LES MAUVAISES HERBES ?—Par un bon système de culture.

Une des meilleures méthodes qui se généralisent est celle-ci :

Aussitôt qu'on a enlevé le foin d'une prairie qui doit être relevée, et avant que la terre ne durisse trop, on bond une couche de fumier que l'on enfouit sous un labour nance de 3 pouces environ.

Ce labour doit se faire à grandes raies et conséquemment à plat.

Le fumier ne saurait être mieux employé.

De l'été à l'automne, les racines des mauvaises herbes, s'il y en a, pèssent ainsi exposées au soleil par un labour minime ; le fumier fait pourrir le gazon et fait aussi germer les graines qui se trouvent ainsi légèrement enterrées.

Le travail sera encore plus parfait si l'on passe la herse sur ce léger labour par un temps sec. Enfin, les mêmes du chétivier doivent être enlevés autant que possible.

A l'automne, on fait un labour profond sur le travers du premier. Un hersage vigoureux au printemps, en tous sens, achève de détruire le gazon, et les légumes y trouvent un champ des plus convenables dont le sarclage est presque nul. La culture sarclée devient ainsi très facile.

Après les légumes, fourrages verts, etc. vient une céréale avec graines variées pour la prairie, que l'on protège comme nous l'avons dit plus haut.

COMMENT LES MAUVAISES HERBES SE SONT-ELLES REPANDUES DANS LA PROVINCE ?—1o Par la culture de grain sur gazon.

2o Par la durée trop longue des prairies.

3o Par le manque de culture sarclée.

4o Par l'emploi des fumiers verts.

5o Par le manque de systèmes de rotation.

6o Par une négligence assez générale.

7o Par la culture du grain après la prairie.

8o Par l'achat mesquin des graines à bon marché.

9o Par le manque d'inspection de ces mêmes graines.

10o Par l'absence d'inspecteurs généraux.

aux qui seraient chargés de sévir contre les négligents après un délai satisfaisant.

FROMAGE.—L'association du beurre et du fromage de Montréal recommande aux fabricants de ne pas faire de fromage dans le mois de novembre. Elle prétend qu'il est bien difficile de vendre avec avantage le fromage fait dans ce mois.

MESURES A PRENDRE CONTRE L'EMPLOI DE MAUVAISE PRESURE POUR LE FROMAGE ET DE BOTTES DEFECTUEUSES POUR LE BEURRE.—Lors de la dernière assemblée, à Montréal, de l'Association du beurre et du fromage, le comité chargé d'étudier la question de la présure pour le fromage et des boîtes pour le beurre a présenté un rapport important dont nous extrayons ce qui suit :

Plusieurs fabricants se sont servis de présure de mauvaise qualité qui leur a été fournie par une manufacture de présure. La cause étant connue il est facile d'y remédier en s'adressant ailleurs pour n'accepter qu'une présure de toute première qualité. Heureusement le fromage fait à l'automne ne paraît pas avoir été fabriqué avec cette mauvaise présure. Mais il importe que les fabricants prennent toutes les précautions possibles au sujet du choix de la présure. Celle-ci doit être conservée au froid (35o à 45o) et dans l'obscurité ; la chaleur et l'air altèrent ses qualités. Ne jamais employer de présure de l'année précédente, ni de présure qui ne soit pas douce de goût et d'odeur.

Au sujet des boîtes à beurre, et du papier parchemin employé dans l'emballage, le comité fait les recommandations suivantes : N'employer que le meilleur bois de pin (spruce) parfaitement sec (séchés à l'étuve) pour les boîtes ou les lattes. Le bois vert présente le grave inconvénient de provoquer la moisissure du beurre et de détruire son arôme.

Les planches doivent être préférablement assemblées en queue d'aronde, afin d'éviter l'emploi des clous qui se rouillent aisément et diminuent la belle apparence des lattes. On ne devrait employer que des clous de broche (pointes de Paris), même dans le couvercle, encore en petit nombre, ou des vis, ou tout autre système convenable, permettant d'enlever le couvercle sans abîmer l'emballage.

L'emploi de la paraffine est encore une amélioration, mais la paraffine doit être de première qualité.

Il est très important que les boîtes soient parfaitement nettes et propres. On devra donc expédier ces boîtes dans des sacs, ou de la paille etc.

La facilité dans l'ouverture des boîtes, le style et l'apparence de l'emballage, aident puissamment à la vente, tandis que la malpropreté, ou les boîtes mal scellées et mal cloquées nuisent considérablement à la vente du beurre."

INDUSTRIE LAITIÈRE.—Dans un article publié dans le journal de la Société Royale d'Angleterre sur l'industrie laitière, nous constatons que le Canada a exporté en Angleterre,

En 1894 1,014 tonnes de 2,260 lbs.

En 1895 1,047 " "

Augmentation, 903 tonnes.

L'Angleterre aurait fabriqué et importé,

En 1890... 254,231 tonnes de fromage,

En 1895... 240,854 " "

Elle aurait fabriqué et importé,

En 1890... 180,958 tonnes de beurre,

En 1895... 210,343 " "

L'auteur de cet article ajoute " que le

Danemark, la Suède et la France ont fait des envois hebdomadaires réguliers de beurre, ce qui n'a pas été fait par l'Australie. Cet approvisionnement irrégulier de beurre australien est très nuisible aux meilleurs intérêts de ce pays, et s'il était plus régulier, la valeur de son beurre augmenterait certainement."

La même remarque s'applique au Canada. Si nous voulons approvisionner le marché anglais, il nous faudra suivre le même système que le Danemark et la Suède, qui font des envois réguliers de janvier à décembre.

Afin de produire du beurre l'hiver comme l'été, les Danois emploient une grande quantité d'aliments concentrés.

En 1880, ils ont importé, 13,800 tonnes de son de blé, 15,300 tonnes de tourteaux oléagineux.

En 1890, 117,100 tonnes de son, 60,300 tonnes de tourteaux oléagineux.

De nouvelles fabriques de beurre s'établissent en grand nombre en Irlande et dans la Grande Bretagne. Ce changement augmentera certainement la quantité du beurre dans ce pays, au même temps qu'il en améliorera la qualité.

RAPPORT DU DEPARTEMENT DE L'AGRICULTURE ET DE LA COLONISATION POUR 1895-96.—Ce rapport forme un beau volume de plus de 350 pages, rempli de renseignements intéressants sur les conditions de l'agriculture dans la province et les efforts du gouvernement et du public pour assurer et augmenter encore sa prospérité.

Généralement parlant notre population comprend d'avantage l'importance de l'amélioration agricole. Nous en trouvons la preuve dans le fait que les écoles d'agriculture sont plus fréquentées que d'habitude. Ainsi à l'Assomption, là où il n'y avait que vingt élèves en 1891, il y en avait 52 l'année dernière.

A Ste-Anne de Lapocatière, 28 élèves ont suivi les cours ; à Oka, 45 élèves. A Oka on a expérimenté cette année, le séchage des fruits et légumes et le résultat a été des plus satisfaisants.

Cette industrie est si simple et si facile, dit le Père Antoine, que nous souhaiterions la voir connue et pratiquée couramment dans notre province. Elle n'exige qu'une mise de fonds absolument insignifiante, un emplacement très restreint et est par conséquent à la portée de tous.

L'école d'industrie laitière de Ste-Hyacinthe les résultats ne sont pas moins encourageants. Les élèves affluents tellement que l'hiver dernier on a dû en refuser 50. Cette année, on a agrandi l'école afin de prévenir cet inconvénient. L'honorable M. Beaulieu ne se trompait pas quand il disait, il y a deux ou trois ans, que l'école deviendrait trop petite pour le nombre des élèves. Il faut s'en réjouir. Sortis de l'école ces élèves sont autant de facteurs dans le perfectionnement de l'industrie laitière. Le fait est que le beurre et le fromage canadiens sont mieux fabriqués d'année en année. Il y a encore du progrès à faire, mais au moins nous marchons et nous allons bien.

La colonisation est en progrès. Les rapports des agences de Montréal et de Québec sont très encourageants. L'agence de Montréal a placé 1673 personnes durant l'année dans les différentes parties de la province, et l'agence de Québec 269 familles ou environ 1345 personnes. Afin d'accélérer ce mouvement, le ministre de l'agriculture se propose de commencer la publication de cartes spécialement adaptées à la colonisation, dont il attend les meilleurs résultats, et aussi de continuer à faire le relevé