

sois de cette nature comme un objet d'une haute importance."

Ces résolutions ont été acceptées dans tous les comités, et les 500 cultivateurs réunis à Holkham ont fait des élèves habiles et des partisans dévoués.

Plusieurs ouvrages spéciaux indiquent les résultats obtenus à la suite de minutieuses expériences; nous pouvons en indiquer ici un seul, que nous empruntons au *Sud-Est*, sous la signature "Ernest Dreoll:"

"Dans une culture du Nord, le temps ayant permis à un cultivateur de nos amis de faire tous ses engagements en ligne avec deux semoirs de fabrique française, l'économie en semence obtenue par lui a été d'environ deux mille francs; toutes ses lignes ont été bien fournies d'un beau blé de choix, et le recouvrement a été fait au moyen de rouleaux à chevilles et de rouleaux à angles saillants, comme le *cro-kyll*. Quand la levée s'est opérée, l'aspect des champs était d'un vert foncé, indiquant toute la vigueur de la plante bien retenue en terre; les tiges étaient moins hautes que celles d'un champ voisin semé à la volée, mais bientôt la différence n'a plus été sensible, et la végétation toujours vigoureuse et régulière, a donné des tiges uniformes, du plus bel aspect. Quand le moment de la récolte est venu, les quantités obtenues en gerbes et en grains ont dépassé de 15 à 18 p. c. celles constatées l'année précédente, où les semis avaient été fait à la volée. Nous avons vu citer les différences de 30 et 40 p. c.; mais ces chiffres nous semblent exagérés, et, sans se tromper, on peut toujours garantir de 10 à 15 ce qui est déjà un heureux résultat."

Ainsi que nous l'avons dit en commençant, nous nous promettons de revenir sur cette question; terminons donc aujourd'hui en appelant toute l'attention de nos lecteurs sur les indications générales qui précèdent, et en invitant les cercles agricoles à traiter cette question. Quand viendra le moment de faire les grandes semailles, en mai prochain, l'état comparatif des terres semées à la volée ou en ligne pourra fournir de nouveaux arguments, et les incrédules auront des preuves incontestables de la supériorité du second mode sur le premier. Si nous combattons l'hésitation et la timidité chez les cultivateurs restés fidèles aux vieilles coutumes, nous ne les blâmons pas absolument, car elles sont souvent dictées par la prudence, et la prudence est nécessaire en agriculture; mais elles deviennent une faute grave, si elles sont dictées par l'entêtement ou l'esprit de routine.

Utiliser toutes les matières pouvant engraisser la terre.

Il est de ces vérités qu'on ne saurait trop redire pour en pénétrer l'esprit des populations agricoles. Dans le nombre est celle qui dit qu'il faut recueillir précieusement, pour les employer en temps utile, les moindres parcelles des matières propres à engraisser la terre, à la rendre plus fertile. Il est incontestablement prouvé que la dispersion de ces matières est une perte énorme de richesses. Il n'est aussi que c'est le cultivateur qui se montre parfois le plus insouciant sur ce chapitre. C'est autour de son habitation que l'on voit le plus communément se perdre en salissant et infectant tous les abords, les substances les plus riches en principes fertilisants.

Par raison de luxe et de propreté, le cultivateur aisé en saur, malgré lui, on peut le dire, et sans le savoir, une plus grande partie. Mais ni l'un ni l'autre ne se donnent la peine qu'ils devraient prendre pour recueillir et pour utiliser l'énorme quantité de matières qui se perdent, et qui pourraient, si on le voulait et sans causer de fatigue, fertiliser une partie notable de notre sol. Longue est la liste de ces substances décomposables jetées ça et là dans les cours, dans le voisinage de la maison, des écuries ou des granges.

Le cultivateur soucieux de ses propres intérêts ne peut voir, sans éprouver un sentiment pénible, se perdre les moindres parcelles de matières fertilisantes.

On a fait ce calcul qu'un individu peut, chaque jour produire, rassembler et utiliser au profit du sol assez de matières pour engraisser et faire prospérer trois cents pieds de blé. Si l'on multiplie ces 300 pieds par les 365 jours qui composent l'année, on trouve 109,500 pieds de blé. En admettant aussi cinq épis par chaque pied, on obtient 547,500 épis de blé. Ce chiffre, même réduit de moitié, serait encore un résultat magnifique, et sur lequel on ne se saurait trop attirer l'attention des cultivateurs.

Choses et autres.

Fromagerie de la Baie-du-Febvre.—On nous communique les notes suivantes:

Dans la fromagerie de "passage de Nicolet," propriété de MM. Elie, Lemire et Pronlx, de la Baie du Febvre, il a été fait dans le courant de l'été, avec 276,331 livres de lait 23 220 livres de fromage de première qualité. Ce fromage a donné un produit net de \$3000.86. Voilà un assez joli résultat si l'on considère que ces \$3000.86 ont été partagés entre 17 patrons seulement.

Nous sommes maintenant certains que cette fromagerie va augmenter de moitié l'année prochaine, car les patrons voyant l'énorme profit qu'ils retirent à faire fabriquer leur lait dans une bonne fromagerie, vont doubler leurs troupeaux de vaches, et de plus plusieurs autres cultivateurs, qui jusqu'ici pour une raison ou pour une autre, préféraient fabriquer leur lait en beurre, vont sans doute se décider maintenant à entrer dans la voie du progrès et du profit.

Femme cultivateur.—Il y a une veuve à Granby, Canada, qui, seule avec ses filles, cultive 90 acres de terre, et avec beaucoup de succès.

L'industrie du beurre et du fromage à St-Denis de Kamouraska.—M. Ed.-A. Barnard, directeur de l'Agriculture pour la Province de Québec, adresse la lettre suivante, en date du 16 novembre courant, à l'Édouard M. Chapleau:

Cher Monsieur.

Vous apprendrez sans doute avec plaisir, les résultats obtenus par l'école de laiterie que vous avez établie à St-Denis, tout tard le printemps dernier.

Les fromages fabriqués pendant les mois d'août et de septembre viennent d'être vendus (vers le 1er our) sur le marché de Montréal, par M. Thomas Shaw courtier. Il a obtenu 114 la livre pour le fromage du mois d'août et 12 cts pour celui de septembre: Il aurait pu vendre un centin de plus, si le fromage eût été expédié quelques semaines plus tôt.

Tout ce fromage avait été partiellement écrémé. On avait enlevé un tiers de toute la crème.

Le beurre et le fromage ont été faits entièrement par des apprentis, qui ne connaissent absolument rien de la fabrication en juin dernier!

En même temps que la fabrique-école de Saint-Denis obtenait 114 et 12 cents la livre de son fromage partiellement écrémé, de bons fromagers de cette province fabriquant leur fromage sans écrémer, n'ont pu vendre que 11 cts la livre. J'en parle avec pleine connaissance de cause, puisqu'ici, à Varennes, M. Gendron, notre fromager, n'a pu obtenir que cela pour notre fromage. Encore il nous a fallu porter le lait chez M. Gendron,