

comme c'est toujours le cas, lorsque l'on tire des conclusions générales d'un nombre limité d'observations, Tull fut obligé d'abandonner sa théorie.* Les cultivateurs de nos jours seraient bien cependant de suivre son exemple et de s'assurer d'une quantité d'air suffisante pour ces récoltes. Si l'on examine les récoltes de ce pays, principalement les récoltes à sillons, qui ont ordinairement beaucoup de feuilles, on verra qu'elles croissent généralement de si près, par suite de l'idée fausse qu'on obtiendra de cette manière une plus forte récolte, qu'il est impossible que l'air puisse y pénétrer librement; ce qui empêche aussi d'y introduire les instrumens de labourage, dont l'action est essentielle pour détacher le sol auprès de leurs racines. Si l'on pouvait induire les cultivateurs à faire assez d'attention à ce sujet pour comparer les produits des portions considérables de leurs récoltes, là où l'on a adopté un système convenable de labourage et d'application des engrais, (on supposera par exemple le cas de navets ou patates à un intervalle de dix ou douze pouces et celui des mêmes espèces de plantes à la distance plus ordinaire de six ou sept pouces,) un changement notable dans la culture de leurs récoltes se ferait sentir sous ce rapport. Tout en remarquant qu'il serait dangereux pour eux de suivre jusqu'au bout Tull qui considérait l'application directe des engrais comme inutile, les observations précédentes tendront à faire voir qu'un assortiment de ces substances élémentaires, qui forment une partie si considérable de la constitution des végétaux, n'est pas moins important que l'application directe des matières qui sont contenues en si petite quantité dans les plantes.

Le Journal d'Agriculture Canadien.

MONTRÉAL, JUILLET, 1844.

Nous avons promis dans notre dernier numéro de donner la description d'une laiterie anglaise et de ses ustensils; et c'est ce que nous faisons maintenant en copiant d'un ouvrage récemment publié et en faisant les changemens que nous croyons nécessaires dans une laiterie canadienne. C'est pour la fabrication du fromage et du beurre que les laiteries sont généralement employées; hors, une laiterie pour remplir ces deux buts devrait consister dans les appartemens suivans: 1°. la chambre au lait, 2°. la chambre à l'ouvrage et 3°. la chambre à conserver. La chambre au lait est faite pour contenir le lait avant d'en obtenir le fromage ou la crème, ses chassis devraient être au nord, et elle devrait être construite de manière à y conser-

ver une température fraîche et égale. Elle devrait être bien aérée et tenue sèche et propre, éloignée autant que possible de l'écoulement des matières corrompues. Les fenêtres devraient avoir du gaz afin de chasser les mouches tout en y laissant entrer l'air, et afin de protéger l'appartement de la vermine et des accidents, il devrait y avoir un grillage en fil de fer. Cet appartement devrait être tenu frais en été, et en hiver devrait être chauffé par un poêle ou autrement, de manière à conserver une température de 50 à 55 degrés. La chambre à l'ouvrage est celle dans laquelle se font les différentes opérations manuelles. Elle doit contenir un fourneau pour faire bouillir l'eau et chauffer le lait, et doit être suffisamment grande pour que l'on puisse y battre le lait, faire le fromage, laver les ustensils de laiterie et tous les autres travaux de ce genre. La chambre au fromage n'est destinée qu'à y contenir le fromage lorsqu'il est fait, et devrait avoir un certain degré de chaleur sans être néanmoins trop chauffée ni trop éclairée. Quand on est bien particulier pour les laiteries, on couvre l'intérieur de tuiles de faïences blanches et le plancher de briques et de pierres douces, avec des gouttières de brique pour faire écouler l'eau lorsqu'on lave les planchers; ce qu'on devrait faire tous les jours et les assécher immédiatement.

Les ustensils nécessaires pour une laiterie sont :

1°. des seaux à lait qui peuvent être construits de bois ou de fer blanc; 2°. des cribles de gaz de crin ou de fil de fer, afin d'y clarifier le lait; 3°. des vaisseaux pour y tenir le lait jusqu'à ce que la crème s'élève à la surface. Ces vaisseaux peuvent être de verre, de zinc ou de fer blanc; ces deux premiers matériaux sont préférables. 4°. Un vaisseau fait de chêne blanc ou autre bois mou pour y contenir la crème; 5°. des plats de saule, d'ivoire ou de corne, pour écumer la crème à la surface du lait; 6°. une baratte; 7°. une éclisse ou cuve dans laquelle on met le lait, lorsqu'il est prêt à cailler; 8°. un couteau à fromage, afin de couper ou de séparer le lait caillé pour en élaguer le petit lait; 9°. un vaisseau percé de trous ou un panier bien serré, dans lequel on puisse mettre le lait caillé, afin qu'il se brise et laisse écouler la matière aqueuse; 10°. des vaisseaux de bois avec les côtés et le fond troués dans lequel on met le lait pour le resserrer; 11°. une presse à fromage; 12°. un vaisseau de bois pour y contenir le beurre, lorsqu'on le sort de la baratte et dans lequel on puisse le laver et le saler. Tels sont les ustensils qui sont essentiellement nécessaires à une laiterie et on peut y ajouter tous autres

*On renvoie le lecteur pour plus amples informations à ce sujet à un essai publié dans le *Quarterly Journal of Agriculture*.