

avec la liqueur de sulfate d'ammoniaque préparée comme je l'ai indiqué plus haut. La couche d'absorbant mise en premier lieu est destinée à recevoir l'excès de liqueur qui, sans elle, irait se perdre dans le sol, sans bénéfice pour la couche. Lorsque ce premier arrosage, qui doit être abondant, est fait, mettez une seconde couche de paille, et arrosez encore avec la liqueur, puis une troisième, et enfin une quatrième, traitées de la même manière. Sur la quatrième, vous placez votre cadre de couche. Si celle-ci est faite d'après les règles déjà indiquées dans le journal, elle doit excéder le cadre d'environ un pied et demi tout autour. Vous entourez le cadre, sur toute cette partie excédante, de matière semblable à celle qui forme la couche absorbante de dessous, vous imbêbez parfaitement cette matière de liqueur, et... la couche est faite.

Avant vingt-quatre heures, la masse s'échauffe; au bout de 5 ou 6 jours, la chaleur intense commence à baisser et lorsqu'elle descend à 90° F. vous pouvez semer.

La proportion de sulfate à employer est d'environ 1 livre par 5 pieds carrés sur 1 d'épaisseur soit 25 lbs dissoutes dans 50 gallons d'eau pour arroser une couche-chaude dont la masse mesurerait 18 pieds de long sur 9 de large et 4 de haut.

Bien que la couche-chaude ainsi préparée, dégage dès le premier jour une chaleur bien plus âpre qu'une couche de fumier, elle garde cependant sa chaleur bien plus longtemps.

Le sulfate d'ammoniaque se vend actuellement à Montréal, 5 centins la livre, en quantités de 100 lbs et au-dessus, et 6 centins la livre, en moindre quantité.

Voici ce que m'a coûté, au printemps dernier une couche-chaude de 18 pieds de long, sur 9 de large et 4 de haut.

Paille et fumier sec, etc., rendus chez moi...	\$1 00
Sulfate d'ammoniaque, 25 lbs à 6 c.....	1.50
Une demi-journée d'ouvrage.....	0.35

Total..... \$2.85

Or dans le village que j'habite, le fumier d'un animal, qu'on évalue à 8 charges, se vend 50 centins au printemps, et il coûte dix centins par charge, pour le faire transporter. Une couche comme celle que je viens de mentionner aurait nécessité 32 charges de fumier, et voici ce qu'elle aurait coûté:

Trente-deux charges de fumier....	\$2 00
Transport .....	3.20
Confection de la couche, $\frac{1}{2}$ journée .....	0.35

Total..... \$5.55

Pour les localités où l'on ne peut que difficilement se procurer le fumier, ou bien lorsqu'il est coûteux, le système que je viens d'exposer est donc utile et économique.

J. C. CHAPUIS.

### Ble-d'inde hâtif.

Comme le temps de faire les commandes de graines pour le potager approche, je veux faire bénéficier mes lecteurs d'un essai que j'ai fait l'an dernier. Depuis longtemps je cherche quelle variété de blé-d'inde sucré est la plus hâtive sous notre climat. Je n'ai, jusqu'à l'année dernière, trouvé que le "Minnesota hâtif," qui fut réellement hâtif, et encore ne l'était-il que fort peu, sans compter que ses épis sont pauvres, et qu'il est de médiocre qualité. J'espérais avoir mieux, et mon espérance n'a pas été déçue. Mon attention a été attirée, le printemps dernier, sur une variété portant le nom de "Dolly Dutton" et fortement recommandée comme la variété la plus hâtive, par MM. Bliss de New-York. Sachant que cette maison ne fait pas de humbug ordinairement, je me suis procuré chez elle le Dolly Dutton et je n'ai eu qu'à m'en applaudir. Semé à côté du Minnesota hâtif le même jour, il a donné des épis bons à manger, bouillis, douze jours avant

lui. Voici le caractère de ce blé-d'inde sucré: Il n'atteint guère plus de quatre pieds de hauteur, et donne régulièrement 2 épis par tige; ces épis ont environ six pouces de longueur, sont bien fournis et donnent un blé-d'inde de première qualité. On peut le semer assez fort, vu qu'il ne prend pas un grand développement, et je l'ai semé à un pied de distance dans les rangs, ces derniers n'étant espacés que de deux pieds. Ceci n'est pas un mince avantage pour ceux qui n'ont qu'un petit jardin.

Je n'hésite pas à dire que le Dolly Dutton est très-recommandable, et j'engage fort ceux de mes lecteurs qui ont hâte de manger du blé-d'inde bouilli l'été prochain, à se procurer cette variété.

J. C. CHAPUIS.

## CORRESPONDANCES.

### Le professeur J. B. Arnold et M. Barré sur la question du fromage.

Nous avons pris note, avec beaucoup de regret, dans le temps, des étranges assertions faites par M. Barré, à Saint-Hyacinthe, assertions que nous avons rapportées dans le dernier numéro du Journal, touchant le fromage américain et le fromage écramé. Vu sa position officielle, M. Barré devrait certainement être plus prudent qu'il ne l'est lorsqu'il fait des avancés.

On doit avoir remarqué que M. Barré a été jusqu'à affirmer que les Américains ont perdu leur bon nom sur le marché anglais, par leurs exportations de mauvais fromage écramé, et que, en conséquence, ils ont vu diminuer le chiffre de leurs exportations annuelles de 50,000,000 de livres. M. Barré a aussi avancé, à notre grand étonnement, qu'il est très difficile de distinguer le mauvais fromage écramé lorsqu'il est prêt pour la consommation, du fromage ayant toute sa crème! La lettre que nous donnons plus bas, venant du professeur L. B. Arnold, la plus haute autorité incontestablement reconnue en ce qui concerne le fromage et sa fabrication, dans l'Amérique du Nord, montre d'une manière concluante la valeur qu'on doit attacher aux avancés de M. Barré:

A. M. E. A. BARNARD.

*Cher Monsieur.*—J'inclus, ci-joint, un article quelque peu élaboré pour un aussi petit journal que le vôtre, dont les colonnes doivent toujours contenir tout ce qu'il est possible d'y faire entrer. Mes nombreuses occupations me forcent d'écrire à la hâte, autrement, j'aurais pu quelque peu abrégé, (nous l'aurions regretté! *Rédacteur*). J'espère que ceci aura l'effet de rectifier la mauvaise impression sous laquelle se trouve votre société laitière. Je serai heureux qu'il en soit ainsi. S'il se soulève d'autres questions par la suite, vous êtes libre de me les soumettre, et je les éluciderai de mon mieux.

Bien respectueusement, L. B. ARNOLD.

Bien des remerciements pour votre offre bienveillante, dont nous prendrons certainement avantage, pour le bénéfice de nos lecteurs.—*Héd.*

ROCHESTER, N. Y., Déc. 28 1882.

*Réd. Journal d'Agriculture*—L'extrait suivant, emprunté à un rapport imprimé des délibérations de la récente convention de la société d'industrie laitière de la province de Québec, est soumis à votre toujours intéressant Journal, avec quelques commentaires:

"Un fait qui mérite votre plus sérieuse considération, c'est que les Américains ont perdu leur bon nom sur le marché à cause de leur fromage écramé, de qualité très inférieure. Comme il est très difficile de connaître la différence entre le fromage tout crème et le mauvais fromage maigre écramé, lorsque le fromage est vendu frais, la conséquence a été que les consommateurs, une fois trompés, ont acheté ailleurs. Les Américains ont ainsi fait diminuer leurs ventes de fromage, d'un montant de CINQUANTE MILLIONS de livres!"

Ce qu'on avance avec tant de confiance, dans cet extrait, comme un fait important et significatif, n'est pas du tout un fait. Les Américains n'ont pas "perdu leur bon nom sur le marché." Depuis l'introduction des fabriques de fromage, le fromage américain a constamment monté en faveur auprès des consommateurs anglais, et il a aujourd'hui meilleure réputation que jamais. Il n'y a que quelques semaines le *Live Stock Journal*, d'Angleterre, publiait un article reconnaissant l'excellente qualité du fromage américain, et admettant qu'il est en moyenne meilleur que le fromage anglais. L'*Agricultural Gazette*, *Mark Lane Express*, le *London Grocer* et autres journaux anglais de première classe, qui sont en état de juger, ont fait en différents temps, les mêmes affirmations. Le professeur