

craignais de ne pas réussir et je ne voulais pas perdre un beau morceau de terre.

Je semai $\frac{3}{4}$ de minot de blé-d'inde à dent de cheval dans un demi arpent de terre avec les souches (les branches et les arbres ayant été brûlés au printemps, quelques jours avant de semer). Je semai le 5 juin, comme le grain ordinaire, à la volée, et je hersai sans épargne. Dans le premier mois, le blé-d'inde ne fit pas grand chose, mais ensuite il poussa avec une vigueur extraordinaire, vraiment incroyable. Je commençai à en donner à mes vaches vers le 15 août. D'abord, elles ne voulurent pas en manger, il était trop vert, je suppose. Je l'arrangeai par rangs sur la terre, y mis un peu de sel une autre cuillère de blé d'inde, encore un peu de sel et ainsi de suite, je le laissai là deux jours, il fermenta un peu et prit le goût du sel. Quand je le donnai ensuite aux vaches, elles le mangèrent avec une avidité surprenante; je continuai à en donner tous les jours sans y mettre du sel ni le laisser fermenter et elles en mangeaient avec tant d'avidité qu'elles brisaient la clôture pour venir au devant de la charge. J'en donnai une charge de cheval tous les jours jusque vers la fin d'octobre; à ce moment une grosse gelée vint briser le reste qu'il y avait au champ.

Ce blé-d'inde était assez long pour y mettre un cheval à l'abri des rayons du soleil. J'avais sept vaches, et elles ne se sont pas aperçues de l'automne, si ce n'est que nous n'avions pas besoin du couleur pour faire du beurre jaune. Remarquez que je n'ai pas rechaussé ni sarclé ce blé-d'inde; en abattis il ne pousse jamais de mauvaises herbes. Je crois que c'est un avantage sérieux pour les colons qui, comme nous, n'ont pas toujours de beaux morceaux de labour pour semer le blé-d'inde.

Pardonnez-moi, s. v. p., de vous tenir aussi longtemps; cependant, encore un petit mot : nous avons une fromagerie qui fonctionne bien et qui donne satisfaction à tout le monde et beaucoup d'espérance dans le cœur des pauvres colons et des malheureux qui depuis longtemps travaillent et luttent contre les misères de la vie. Si je me souviens bien, vous aviez pourtant promis à notre aimable curé, M. E. Laliberté, de venir nous donner une conférence et nous vous attendons encore avec impatience.

Venez donc avec le Dr. Couture nous rendre une petite visite que nous estimerions beaucoup.

Espérant que vous me pardonnerez de vous avoir tenu si longtemps, je demeure votre dévoué

(Signé)

J. ADÉLARD CANON.

Nos remerciements pour cette correspondance intéressante. C'est en effet à essayer dans les terres neuves bien égouttées. Il en serait autrement dans les terres humides. Le blé-d'inde demande une terre chaude et bien égouttée. Dans les terres qui ne conviennent pas au blé d'inde, on se trouvera bien de l'avoine, les pois et les lentilles (3 minots par arpent semés à des époques différentes) et aussi des trèfles alsyke et rouges variés. Ces diverses cultures permettent de nourrir beaucoup plus de bétail et assurent une production abondante de lait pendant toute la saison. E. A. B.

Des phosphates dans l'alimentation; limites dans lesquelles il convient de les employer.

On sait que les phosphates sont un élément indispensable à la constitution du squelette; à ce titre ils doivent entrer dans la composition de la nourriture fournie aux jeunes animaux. Ils concourent également dans une mesure très marquée à la reproduction des êtres et à la sécrétion du lait, mais leur proportion varie avec la nature des substances employées pour l'alimentation. Dans les grains, le son, etc., la proportion de phosphates est suffisante, mais elle est très faible dans les plantes à racines charnues. Il se présente même des cas où le foin peut ne pas contenir suffisamment de phosphates, surtout s'il provient de terres qui en étaient pauvres elles-mêmes.

Le Dr. Wersher, de Breslau, qui s'est livré à des expériences en vue d'étudier le rôle des phosphates dans l'alimentation, prétend qu'il faut toujours ajouter du phosphate aux aliments. Quand l'alimentation du bétail est complète, cette addition est inutile; aussi est-il préférable, toutes les fois que la chose sera possible, de donner un aliment complet.

M. Buhk, de Ruwen, rapporte que dans cette localité on emploie constamment le phosphate de chaux basique que l'on

administre aux animaux dans la proportion d'environ 45 grains par 100 lbs de poids vif pour les jeunes animaux et les femelles en état de gestation, et de 30 grains par 100 lbs de poids vif pour les animaux adultes.

Antérieurement à cette pratique, on avait eu souvent à déplorer la perte de veaux ainsi que des cas d'avortement. Les fractures accidentelles étaient fréquentes chez les jeunes animaux, enfin les moutons et les porcs présentaient parfois des vices de conformation. Ce sont ces faits qui l'amènent à ajouter à la ration du phosphate de chaux dans les proportions indiquées plus haut, et cette addition produisit les meilleurs effets.

Chaque jour on administre le phosphate mélangé de sel; on fortifie ainsi le système osseux et l'on voit disparaître le rachitisme. (Cosmos, juin 1890.)

Cet article fait voir l'importance d'une ration complète, de manière à fortifier la charpente osseuse de nos animaux. Or, en Amérique, où le son est un bas produit à bon marché, on doit l'employer dans toutes les rations. Outre le phosphate qu'il contient, en abondance, c'est une nourriture complète très économique, surtout quand il est renflé de manière à se mieux digérer. Les fumiers qui proviennent d'animaux nourris partiellement au son sont aussi beaucoup plus riches.

ED. A. B.

LA FABRICATION DU BEURRE.

Nos lecteurs liront sans doute avec un vif intérêt le remarquable travail que M. MacCarthy, ingénieur civil et spécialiste éminent en matière d'industrie laitière, a la complaisance d'adresser à notre *Journal*.

Nous étions depuis longtemps convaincu qu'il existe un vice radical dans la plupart de nos fabriques de beurre: celui de ne pas assez compter sur les avantages de la glace, de l'eau glacée, etc., dans les chaleurs. Il nous semblait aussi que nos fabricants auraient bénéficié grandement d'un apprentissage plus formel, et plus long, sous des maîtres parfaitement compétents. En 1880 nous avions été assez heureux pour assurer l'ouverture d'une école de laiterie, dont les résultats ont été magnifiques, malgré toutes les misères que l'on a faites dès le commencement aux directeurs de cette école, misères qui se sont accentuées par de viles jalousies de métier, etc., etc. Bref, après deux ans de tâtonnements, l'école fut fermée, mais elle avait existé assez longtemps pour nous donner quelques hommes compétents, qui comptent aujourd'hui parmi nos autorités en matières d'industrie laitière.

Nous espérons que le jour luira tôt ou tard où le public reconnaîtra l'utilité de créer une école d'industrie laitière bien outillée et surtout bien dirigée, où nos fabricants pourront se former ou se perfectionner dans leur art.

Mr. McCarthy a raison d'affirmer que fort peu de beurriers ont l'outillage nécessaire pour garder la crème plus de 24 heures. Et cependant rien de plus facile. Nous avons donné dans notre dernier numéro, à la page 107 (juillet) deux gravures représentant l'appareil très simple que nous avons fait faire par un ouvrier ordinaire, à la ferme expérimentale du Sacré Cœur, à Lorette, (Petite Rivière). On y conserve le lait parfaitement doux pendant 48 heures, et la crème serait à peine sure après 48 heures d'écémage. Tout fabricant de beurre peut arriver au même résultat, sans bourse délier, s'il sait travailler tant soit peu le bois et souder la tôle. Ce travail doit se faire à l'automne avant de remplir la glacière.

On pourrait également et sans grands frais soulever les glacières actuelles, tâtées sur terre, de manière à y faire une chambre froide, servant non seulement au refroidissement de