

TREBLE DES PRÉS VIVACE.

Cow grass (Perennial red clover) [Trifolium pratense perenne].

Le trèfle des prés vivace est très-estimé par nos meilleurs cultivateurs et dure plus longtemps que le trèfle des prés ordinaire. Quand on désire garder le trèfle plus d'une année, on doit choisir le trèfle des prés vivace. Il donne une grande quantité d'un fourrage très-riche en principes nutritifs, est de plus grande durée, et offre, pour cette raison, de grands avantages comme graine destinée à des prés de trois ou quatre ans, ou pour les pâturages permanents. Nous le recommandons en toute confiance, comme on le voit dans les tables que nous avons données plus haut, on le fait entrer libéralement dans nos mélanges. Aucune semence ne varie autant en qualité que la graine de tous les trèfles, et aucune ne requiert plus de soin quant au choix.

Quelques unes des descriptions des différentes plantes dont il est question dans cet article ont été prises dans "The illustrated book of grasses," un excellent ouvrage sur les plantes fourragères, publié par M. Wheeler, Gloucester, Ang.

CORRESPONDANCE DU JOURNAL.

La luzerne ou Palfalfa.

Monsieur,—Comme le temps d'ensemencer la terre arrive, et que les cultivateurs sont à faire le programme de leurs opérations pour la présente année, je désire attirer leur attention sur une plante fourragère qui n'est malheureusement que peu cultivée, sa valeur n'étant pas suffisamment connue. Après avoir fait, avec grand succès, un essai de culture de la luzerne sur trois acres, je puis sans crainte la recommander, étant certain que, si on lui donne une chance, et si on la traite d'après la méthode que je vais indiquer, tous ceux qui en feront l'essai trouveront que c'est non-seulement une récolte profitable, mais encore, une ressource précieuse là où il y a peu de pâturage.

L'alfalfa de Californie, venant du Chili, n'est rien autre chose que la luzerne d'Europe, ayant changé son mode de croissance par suite de la différence de sol et de climat. Si ce n'est pas la meilleure, c'est certainement une des meilleures plantes fourragères, parce qu'elle donne de bons rendements pendant plusieurs années consécutives sans avoir besoin qu'on en renouvelle la semence, et produit trois ou quatre récoltes par année. C'est une des plantes fourragères favorites en France et en Allemagne.

Coupez-la lorsqu'il y a huit jours qu'elle est en fleurs. Elle fait un foin de bonne qualité pour toute espèce de bétail, mais spécialement pour les vaches à lait, et on la dit supérieure au trèfle; elle augmente la quantité du lait et du beurre, et leur donne un meilleur arôme. Si on l'emploie verte, il faut avoir soin de n'en pas trop donner à la fois, aux animaux, spécialement lorsqu'elle est humide, car elle pourrait les rendre météorisés ou gonflés, comme cela arrive avec le trèfle. Les vaches ôties d'un pâturage ordinaire et mises à la luzerne, augmentent, dit-on, leur rendement en lait et en beurre, de 25 pour cent.

Sa croissance rapide et vigoureuse la rend singulièrement propre aux régions exposées à une chaleur continue et à une température sèche, car, après avoir été coupée, elle revêt très-rapidement le sol d'une épaisse couche de verdure, et, par suite de la faculté qu'elle a d'envoyer à une profondeur étonnante sa racine, pivotante comme celle d'une carotte, racine qu'on a constaté s'être enfoncée jusqu'à douze et même vingt pieds au-dessous de la surface, elle trouve de l'humidité là où les autres plantes périraient. Elle ne réussit pas dans un sol argileux compact, ni dans un sol superficiel sur un sous-sol imperméable.

On peut la semer à la volée, ou bien en sillon, mais, si le sol n'est pas bien nettoyé, le dernier mode est décidément préférable, vu qu'il permet le sarclage jusqu'à ce que la plante puisse prendre la place des mauvaises herbes.

La quantité de semence à employer est de 20 à 30 livres par acre. J'en ai semé 25 livres, et ne m'en suis pas mal trouvé. Si on la sème clair, on obtient pour résultat des tiges grossières, on permet aux mauvaises herbes de disputer à la plante le terrain qu'elle occupe, et on expose la surface du sol à l'action brûlante du soleil et à l'influence desséchante des vents, inconvénients que fait éviter une abondante semence. Elle coûte, à peu près, 35 centimes la livre.

Pour ce qui est de sa culture, voici ce qu'il faut observer: Labourez profondément, hersez jusqu'à ce que le sol soit uni et pulvérisé; hersez en dernier lieu avec une herse en épines, et roulez avec un rouleau

d'une moyenne pesanteur. Il ne faut pas que la semence soit profondément recouverte, mais en même temps il faut qu'elle le soit parfaitement. Si on suit avec soin ces instructions, et si ensuite le champ reçoit le traitement que tout bon pâturage ou toute prairie doit recevoir, on n'aura probablement pas besoin de renouveler la semence avant vingt ans. Quand elle est bien prise, coupez-la, mais n'exigez pas trop d'elle d'abord, deux récoltes sont suffisantes pour la première année. Ensuite, vous pouvez lui demander plus, la coupant aussi souvent qu'elle peut l'endurer; n'oubliant pas, cependant, qu'il faut lui rendre quelque chose sous la forme d'engrais artificiel, ou d'une couverture composée de fumier de ferme. On peut y semer une petite quantité d'avoine pour donner de l'ombre aux jeunes plantes.

Je n'ai pas besoin de dire qu'aucun cultivateur ne doit essayer cette culture, s'il n'est pas décidé à lui consacrer un morceau de bonne terre riche et bien nette. Un morceau de terre qui aurait porté une récolte de fourrage vert, l'année précédente, serait propre à cet usage.

Elmhurst, 14 mars, 1881.

J. M. B.

Comment préparer les caillettes pour la présure.

[Traduit de l'anglais].

Nous devons des remerciements à M. J. B. Harris d'Antwerp, N. Y., pour l'excellent article qui suit, sur la manière de préparer les caillettes. M. Harris est le professeur choisi par la société des fromagers de l'Est d'Ontario, et qu'elle emploie pour la fabrication et la conservation des fromages, et son opinion a beaucoup de poids.

Premièrement. Une caquette prise chez un veau qui n'a pas encore bu, ou sucé le lait de sa mère, est un poison violent, et on ne devrait jamais s'en servir. On ne devrait la prendre que chez un veau qui n'aura été tué que trois jours après sa naissance. La caquette n'a toutes ses qualités que lorsque le veau a de 5 à 10 jours, mais les caillettes ne présentent pas beaucoup de différence, pourvu que le veau n'ait pris que du lait. Aussitôt que les veaux ont commencé à prendre de la nourriture solide, leur estomac commence à perdre de sa force comme caquette. L'estomac des veaux de cinq jours est généralement préféré à celui des veaux plus vieux ou plus jeunes, par les fabricants de fromage.

Pour obtenir la meilleure caquette, on devrait permettre au veau de prendre un repas modéré 12 heures avant sa mort. C'est une bonne méthode de donner le dernier repas le soir et de tuer le veau le lendemain matin 15 heures d'intervalle ne sont pas trop, mais en étant tenu plus longtemps sans nourriture, l'estomac devient enflammé et se congestionne, prenant une apparence rouge foncé, et la mauvaise condition de l'estomac, qui en résulte, se fait sentir dans le fromage, auquel elle est communiquée par l'infusion de la caquette, et l'affecte d'une manière très-défavorable. Les veaux doivent vivre jusqu'à ce que le caillé de leur dernier repas soit à peu près dissout, et pas plus longtemps. A mesure que le caillé disparaît, la matière coagulante s'accumule, non dans les sucs de l'estomac, comme on pourrait le supposer, mais sur la paroi intérieure de cet organe, où elle forme une couche délicate, ayant une légère couleur de chair, étant très-peu consistante et se brisant en petites écailles floconneuses, sous une faible friction.

Comme cette couche contient la force concentrée de la caquette, il est désirable de la conserver autant que possible. Pour ce faire, il faut manier très-doucement le sac, en l'enlevant de l'intérieur du veau. Il faut le vider avec précaution, tourner le dedans en dehors, et enlever toute trace de saletés ou de poils qui pourraient s'y trouver. S'il demande un plus fort nettoyage, on pourra l'essuyer avec un linge humide; on ne doit jamais se servir d'eau pour ce nettoyage. Lorsqu'il est suffisamment asséché et légèrement salé, il est prêt à être mis à sécher, ce qu'on peut faire de n'importe quelle manière qui amène le résultat voulu, pourvu qu'il ne perde pas sa force en coulant, ou qu'il ne se corrompe pas. On peut l'étendre sur une branche fourchue, son extrémité peut être attachée et souflée, ou bien, on peut l'ouvrir en le coupant, et l'étendre sur une planche sèche, ce qui favorisera le séchage en absorbant l'humidité. Ces divers modes de conservation sont bien préférables à celui qui consiste à le mettre dans la saumure, ou à le remplir de sel.

Si les caillettes sont exposées à une trop grande chaleur, elles perdent vite leur force. 120 degrés F. de chaleur leur enlèveraient complètement leur force; on ne doit donc pas les faire sécher auprès d'un poêle, sur des assiettes ou des vases de fer-blanc.

J. B. HARRIS.

Echo des cercles agricoles.

Monsieur le curé de Ste-Julie, comté de Verchères, nous informe qu'il vient de former un cercle agricole dans sa paroisse. Soixante-et-dix-huit membres se sont déjà inscrits. Nous ne saurions trop les féliciter sur l'heureuse idée qu'ils ont eue de se rendre aux conseils de leur zélé pasteur, qui a déjà tant fait pour eux, en travaillant à améliorer leur méthode de culture. Ste-Julie possède actuellement un