

parfaitement mélangé à la terre, comme il convient pour la culture du blé d'inde.

Dans les terrains légers, c'est une faute de labourer à l'automne. Dans ce cas, on répand au printemps le fumier sur le sol, et on l'enterre par un seul labour. Cependant lorsqu'on n'a pas beaucoup de fumier à sa disposition, on peut le ménager tout en donnant au blé d'inde une fumure abondante. Pour cela, après que le labour est fait, on fait des sillons et on y met le fumier. De cette manière il n'y a que la moitié du champ de fumé, cependant le fumier profite autant au blé d'inde que si le terrain eût été complètement fumé.

Engrais et amendements.—Les principales substances que l'on trouve dans les cendres du blé d'inde sont le silice, la chaux, la potasse, et l'acide phosphorique. Il faut donner au blé d'inde des engrais qui contiennent toutes ces substances, mais en faible quantité; puis la marne qui donne la chaux, les cendres qui donne la potasse et aussi un peu de chaux avec la silice, le plâtre qui donne la chaux en même temps que l'acide sulfurique.

On fait quelquefois des mélanges pouvant favoriser la croissance du blé d'inde. On prend du fumier de bêtes à cornes qu'on laisse se décomposer pendant toute l'été; on mélange à ce fumier un huitième de cendres vives, et avec ce mélange on peut presque doubler la production ordinaire du blé d'inde.

Dans tous les cas on ne doit jamais fumer le blé d'inde avec des engrais puillés et frais, ce serait s'exposer à la réussite de la culture du blé d'inde.

Pour obtenir des engrais le meilleur effet possible, on sème le blé d'inde immédiatement sur eux. Après que le terrain a été bien ameubli, on fait des sillons à la distance exigée pour le blé d'inde, puis on dépose le blé d'inde dans le fond des sillons: ce qui est facile en faisant passer le tombereau sur les sillons. Quand le fumier est dans les sillons, on passe une herse légère sur le travers du champ, et les sillons se trouvent à moitié remplis de fumier et légèrement couverts de terre, et c'est là dessus que l'on sème. Ce semis se fait à la main.

Ce mode de culture présente deux avantages: 1o. on économise l'engrais; 2o. il permet de donner au blé d'inde un réchauffage plus élevé, ce qui convient très-bien au blé d'inde.

Le blé d'inde est une plante des plus épuisantes que l'on connaisse. Il faut donc lui donner une fumure assez forte non seulement pour suffire au besoin de sa végétation, mais encore pour nourrir toutes les plantes qui viendront après lui jusqu'à une fumure nouvelle.

Pour nous donner une idée de la faculté épuisante du blé d'inde, il suffit de savoir que cent livres de grains et de paille récoltés enlèvent au sol trois cents trente livres de fumier. — (A suivre.)

Société d'industrie laitière de la Province de Québec.

A la demande du secrétaire de cette Société, nous nous faisons un devoir de publier en entier le rapport des délibérations de sa première réunion annuelle tenue à St Hyacinthe, le 28 novembre dernier. Quoique ce rapport ne soit pas officiel, il n'en est pas moins exact.

23 novembre 1852.

La séance s'ouvre à onze heures de l'avant-midi. L'hon. M. de LaBruère est appelé à présider l'assemblée.

M. de LaBruère dit que le comité cholsi, l'an dernier, par l'assemblée du 10 janvier, avec mission de travailler à l'incorporation d'une société générale des intéressés à l'industrie laitière, a obtenu de la législature de Québec une loi autorisant la formation de la Société d'Industrie laitière de la province de Québec. Les procédés requis par le statut ont été faits et la société est maintenant régulièrement constituée.

La législature a aussi voté, pour aider le travail de la société, une somme de mille piastres. Le président fait ensuite voir toute l'importance de la mission de la société, le progrès qu'elle stimulera inévitablement dans l'agriculture de cette province.

Il est ensuite procédé à l'adoption d'un projet de constitution de la société qui est soumis à l'assemblée. Projet adopté à l'unanimité. Et la séance s'ajourne à l'après-midi.

Séance de l'après-midi.

Au commencement de la séance, M. E. A. Barnard propose qu'un comité soit nommé, composé de Messieurs W. W. Pickett, G. Caron, M. Archambault, S. M. Barré, J. M. Jocelyn, et J. Scott, pour examiner quatre échantillons de fromage produits et faire rapport sur leur valeur. Cette proposition, secondée par M. Ls A. Laforce, est adoptée.

M. John Scott de Montréal, attaché à la maison Ayer, est invité à prendre la parole. M. Scott constate d'abord que la production du fromage a augmenté considérablement, mais que la qualité du fromage n'a pas suivi la même progression. Pour une fabrique qui fait de bon fromage, il en est plusieurs qui donnent des produits de qualité inférieure. M. Scott approuve spécialement le projet de s'assurer les services d'hommes compétents qui parcourraient la province pour enseigner la fabrication du fromage. M. Scott fait ensuite les recommandations suivantes:

1o. N'employer que des boîtes à fromage de première qualité. Il est à sa connaissance que des vendeurs ont perdu 1 centin par livre à cause de la mauvaise qualité des boîtes employées.

2o. Faire les meules de fromage d'une grosseur uniforme pour toute l'année. Autant que possible se rapprocher du type de 60 livres.

3o. Garder toujours la même nuance dans la couleur du fromage.

Le fromage blanc (sans couleur) est en demande pour le quart, et le fromage coloré pour les trois quarts.

4o. Vendre le fromage régulièrement un mois après sa fabrication.

5o. Employer des présures de première qualité. Rejeter invariablement celles qui ne sont pas sans reproche. La présure sèche doit être préservée à toute autre.

M. Scott dit que l'exportation de fromage s'est élevée cette année à 714,485 boîtes de 55 à 60 livres (environ quarante-et-un millions de livres), ou 167,373 boîtes de plus que l'an dernier. Il y a place pour plus de manufactures de beurre dans cette province. Les endroits où il y a des sources froides sont très propres à l'établissement de beurreries.

M. Scott termine ses remarques en recommandant encore aux fromagers de ne pas fabriquer de fromage avec du lait écraqué.

M. Barnard traduit en français les remarques de M. Scott.

Le comité spécial présente son rapport sur les échantillons de fromage qui ont été soumis à son examen.

Les échantillons sont classés suivant la qualité que leur donnent les examinateurs. Ce rapport est ce qui suit en substance:

No. 1, fromage blanc. Vaut le plus haut prix pour le marché. Plus propre au marché anglais qu'un marché de Montréal.

No. 2, coloré. Un peu plus riche en beurre que le No 1; a été mis trop chaud dans les presses.

No. 3. N'a pas été coloré comme il faut. A été tenu dans une chambre à échauffer trop froide.

No. 4. Gâté par une trop grande quantité de présure; présure de mauvaise qualité.

Il est ensuite procédé à l'adoption des règlements de la société, et l'on passe à l'élection des officiers pour l'année courante, 1852-53. Sont élus à l'unanimité:

L'hon. M. de La Bruère, Président; M. E. A. Barnard, Vice-Président; M. J. de L. Taché, Secrétaire Trésorier.

Les directeurs de la société sont ensuite nommés un pour chaque district judiciaire qui compte des membres dans la société.

Montréal, Rév. M. Daigneault, Ste Julie; Terrebonne, M. Hector Beaudry, St-Jérôme; Joliette, M. A. Riopel, St-Esprit;