

Vache No 5, par 100 lbs lait, 8 lbs crème, valeur moyenne : 8½ cts, 70 cts.

Vache No 6, par 100 lbs lait, 10½ lbs crème, valeur moyenne : 8½ cts, 91 cts.

Vache No 7, par 100 lbs lait, 8 7/16 lbs crème, valeur moyenne : 8½ cts, 74 cts.

7 variations en valeur dans ces laits, établies par la crème : maintenant, si on base une répartition sur la moyenne pour payer les patrons, c'est tout comme si on le faisait exprès pour distribuer l'argent à tort et à travers et comme sans discernement ; ce qui vaut \$1.04 devient 78 cts, et ainsi de suite dans toute la série. C'est le dédale et l'injuste au comble. Les paiements faits par les moyennes ne peuvent faire l'affaire de celui qui apportant pour \$1.04 s'en retourne avec 78 cts seulement.

De plus, continuant mes déductions sur le lait de ces 7 vaches ci-dessus, je constate qu'il y a deux variétés de lait bien distinctes et également riches en beurre toutes les deux, mais différant dans la qualité et la quantité de la crème qu'ils produisent : le lait dense ou riche, qui produit abondamment de la crème, mais dont il faut 2½ à 3 livres et même plus de cette crème pour faire une livre de beurre ; le lait clair ou dit pauvre qui produit moins de crème, mais de laquelle crème il ne faut que depuis 1½ lb à 2¼ lbs pour faire une livre de beurre ; ainsi donc il n'y aurait pas à proprement parler de lait riche ou pauvre, mais il y aurait tout simplement un lait dense et un lait clair, également riches tous les deux en beurre. Dans les expériences faites pour constater la richesse des laits, il n'a peut-être pas été assez tenu compte de cette différence, et voilà pourquoi peut-être aussi on a construit des instruments-lactomètres, crémomètres, contrôleurs, etc., qui jusqu'ici, n'ont point été capables de donner d'évaluations satisfaisantes sur la richesse des laits ; on dit bien par ces instruments : voilà un lait qui a de la crème en abondance et voici un autre qui n'en a que peu, mais sur la richesse en beurre de ces crèmes, rien ; et voilà que faussement on établit qu'un lait vaut tant et un autre tant, tandis qu'en réalité c'est tout le contraire. Si l'on veut que ces instruments deviennent utiles, il faut les changer de construction et les faire de manière à ce qu'ils disent exactement ce qu'il y a de beurre dans le lait, c'est-à-dire comment de livres de chaque lait pour une livre de beurre ; cela se peut, on a fait des choses plus difficiles. Que l'on offre une prime et je suis certain qu'avant peu nos spécialistes auront doté nos beurrieres de ce qu'il faut.

Comme dépendant de ce sujet—"Le Lait, etc."

Dans leur rapport de cette année, les inspecteurs du gouvernement recommandent une école spéciale pour former des beurriers directeurs de beurrieres ; cette recommandation est très sage et très à-propos, et j'ajoute qu'ils doivent, de plus recommander qu'aucune beurrierie publique ne pourra être tenue que par l'un de ces beurriers, le beurre se faisant alors et comme pour ainsi dire sous un contrôle uniforme, deviendrait meilleur, plus abondant et plus recherché, et le pays, les cultivateurs et les consommateurs y trouveraient les avantages ; le

progrès agricole marcherait d'un pas de plus ; ce moyen aidant efficacement, les jeunes canadiens voyant l'argent et l'aisance revenir à la maison, auraient moins envie d'aller se fixer à l'étranger. Aujourd'hui un jeune homme entre dans une beurrierie et dit au conducteur : "Monsieur, montrez-moi à faire du beurre dans 4 semaines, et je vous donne vingt piastres." Or, dans un mois voilà un beurrier—beurrier très peu capable si l'on veut, mais qui n'en a pas moins le courage de se présenter chez un propriétaire de beurrierie et de lui dire : "Monsieur, voici mon certificat, engagez-moi et je vais vous faire du beurre."

A. G.

Petite Chimie Agricole.

Chaque année, sur chaque ferme, on voit s'accumuler d'énormes quantités d'os, têtes et pieds d'animaux de boucherie, os de cuisine etc., etc., qu'on jette le plus souvent à éplucher aux chiens, aux chats et à la volaille, et que la plupart du temps on laisse épars autour des bâtiments, là où les animaux les ont abandonnés. Ces os, nous l'avons déjà répété bien des fois, contiennent de précieuses matières fertilisantes, savoir : 3 ou 4 pour cent d'azote, presque un quart de leur poids à l'état sec d'acide phosphorique. Leur valeur, comme engrais, atteint presque un centin et demi par livre et serait encore plus considérable si les éléments nutritifs qu'ils renferment étaient immédiatement utilisables. Certainement, ils ont assez de valeur pour que nous ne laissions pas ignorée cette source d'engrais et pour recommander à tous de ne pas abandonner épars autour des bâtiments, comme un objet de honte pour le propriétaire et de dégoût pour le visiteur dans leur état ordinaire, quand ils sont susceptibles de rendre autrement de bons services. Dans la plupart des cas, on peut acheter dans tout son voisinage des os pour une minime partie de leur valeur réelle. Le grand problème, nous devons le dire, est de les rendre propres à servir d'engrais pour nos récoltes.

Pour cela, nous n'aurions guère que l'embaras du choix, tant les moyens sont nombreux. Le plus simple de tous est peut-être de brûler les os. Ce moyen a l'inconvénient, il est vrai, de leur faire perdre leurs éléments organiques (azotés), de sorte que, dans la cendre d'os, nous ne trouvons que leurs éléments minéraux, et surtout du phosphate de chaux, avec une trace de potasse ; mais cet engrais est dans une condition qui le rend utilisable d'une manière plus ou moins immédiate pour les plantes. Ma méthode favorite consiste à faire de bonne heure au printemps, dans un endroit écarté, un gros tas d'ordures et d'y mettre le feu. Quand la masse est bien enflammée, j'y jette les os, les écailles d'huitres etc., etc., le tout, forme ensuite après combustion un excellent engrais, qui a précisément la propriété de repousser les insectes et qui par suite est particulièrement approprié à servir en couverture pour le jardin.

Les os brûlés dans un poêle ou une fournaise à bois augmentent considérablement la valeur de la cendre de