

les grains légers qui surnagent, et l'humidité permet au plâtre de s'attacher à la semence. Je ne sais de quelle utilité celui-ci peut être au germe; il se pourrait cependant qu'il le garantisse des atteintes des taupes et des grillons (1). Il est hors de doute qu'en faisant tremper le maïs plus longtemps on hâterait sa germination; mais cette mesure ne serait utile que dans le cas où elle serait suivie d'un temps favorable. On pourrait semer plus tôt si l'on voulait hâter la croissance des plantes, et on le ferait certainement si l'on ne craignait pas les gelées du mois de mai. Il a été répandu une erreur funeste par les enthousiastes de la culture du maïs, qui consiste à croire que les gelées ne nuisent pas à cette plante. Si l'on tient à ne pas voir pousser le maïs avant l'époque favorable, on fera bien de ne pas le tremper; d'un autre côté, il serait peut-être utile de le faire quelques jours avant que de le planter, si l'on était en retard; mais s'il survenait une sécheresse, on risquerait de voir périr les germes.—A continuer.

Nous lisons ce qui suit dans *l'Aurore* du 11 février :

“ Nous venons d'apprendre qu'un cultivateur de la paroisse de St. Marc, M. Lachapelle, a, par suite de ses propres observations, surtout par celle qu'il a pris la peine de faire lui-même sur la manière dont le fermier d'une terre, nous croyons, de M. Molson, la cultivait dans l'une des fies qui sont vis-à-vis Boucherville, trouvé le moyen de mettre en pratique sur sa propre terre le système de rotation suivi dans la Belgique et dans la Grande-Bretagne. Il cultive pendant cinq années sa terre et lui fait produire d'abondantes récoltes successivement, comme la chose se pratique là, surtout dans le premier de ces pays.

“ Par contre-coup nous devons dire que, dans quelques paroisses même dans le voi-

sinage de Montréal, on ne peut guère se procurer du lait, parce qu'on ne peut fournir aux vaches la nourriture convenable. C'est le résultat de l'absence des plantes légumineuses dont nous recommandons si souvent la culture et sans laquelle il n'est pas possible de voir fleurir l'agriculture, ni ceux qui s'y livrent se tirer de l'état de souffrances et de privations qu'ils éprouvent déjà depuis longues années.”

COMMENT L'ON FAIT LE BEURRE EN NORMANDIE.—Les vaches sont de la belle race du pays; élevées avec soin, elles donnent un lait abondant et de qualité supérieure. Une circonstance m'a frappé dans la manière dont on fait le beurre chez tous les fermiers de la Basse-Normandie. Vous avez vu battre du beurre, vous avez pu remarquer qu'au moment où le beurre se sépare des autres parties du lait, ses molécules se réunissent en petits grains qui flottent au-dessus du liquide. Ici on cesse le battage à ce moment même, et on lave à grande eau le beurre en grains. Dans presque toutes les autres contrées, on attend que le beurre soit formé en une masse avant de le soumettre au lavage; il est impossible qu'il ne retienne pas alors une certaine quantité de petit-lait et de “caseum” (la partie qui fait le fromage) et cela suffit pour déterminer son altération en très-peu de jours. Le beurre lavé en grains se conserve frais pendant huit jours et plus.

La pluie et l'humidité favorisent la végétation des mauvaises herbes qui poussent dans les allées des jardins ou entre les pierres qui forment le pavé des cours. Le rutissage est une opération longue et qui demande à être souvent répétée. Le moyen à employer pour détruire ces herbes est assez simple: il s'agit seulement de faire bouillir dans une chaudière de fer de l'eau dans laquelle on ajoute, par 60 litres, 12 livres de chaux et 2 ou 3 livres de soufre en poudre; de laisser bouillir quelque temps le mélange en l'agitant. On laisse reposer et on arrose avec ce liquide, étendu de deux fois son poids d'eau, les allées et les

(1) M. Parmentier dit qu'on se sert à effet, dans le Roussillon, des cendres de bois vert lessivées dans de l'eau; et dans lesquelles on a fait détrempier la semence, après quoi on l'arrose avec de la fleur de soufre.—Note de M. Schwertz.