

nate de chaux, sans aucune apparence des restes de corps organisés, sont rangées par les naturalistes parmi les rochers primitifs et donnent lieu à la formation des terres calcaires.

Toutes les terres produites par la destruction des rochers primitifs sont de la première composition et devraient être désignées, de manière à les distinguer de celles qui doivent leur existence à d'autres causes dont je vais maintenant parler.

Indépendamment de ces causes que je viens d'expliquer et qui ont produit la formation de la plus grande partie des terres labourables, il en est d'autres auxquelles quelques terres doivent leur origine. Les destructions successives que toute la surface du globe paraît avoir subies ; la décomposition des couches de pyrites qui paraissent en avoir couvert une partie ; les lacs nombreux qui ont disparu sous la main de l'homme ou par la rupture accidentelle des limites que la nature leur avait assignées ; les éruptions des volcans ; les débordemens de la mer ; les restes osseux des animaux et la décomposition des végétaux ensevelis dans la terre ont formé les différentes espèces de sols que l'homme a ensuite convertis à son propre usage.

**BEURRE FAIT AVEC DU LAIT ECHAUDÉ :—**Nous avons vu plusieurs détails sur du beurre fait en hiver avec du lait échaudé, mais nous n'en avons jamais fait l'expérience. Lundi, nous sommes passé chez Mr. Patten Johnson, de Framingham, et y avons mangé de son beurre. Il a nourri ses bestiaux quelque temps en partie avec du foin, ce qui est très sujet à donner un goût désagréable au beurre. Mr. Johnson échaudait son lait aussitôt après l'avoir tiré du pair de la vache, et le préparait ensuite comme à l'ordinaire. Son beurre a maintenant aussi bon goût et paraît aussi jaune et aussi ferme que celui fait en juin. Madame Johnson nous dit que le beurre est maintenant battu aussi vite qu'en septembre, et elle ne voit point qu'il soit inférieur à celui qu'elle a fait cette saison. Nous espérons que plusieurs de nos amis feront l'essai de cette manière de préparer le beurre avant de le faire. Ceux qui ont des laiteries considérables sont beaucoup soulagés, s'ils peuvent faire d'aussi bon beurre en novembre et en décembre que de bon beurre en automne. C'est ordinairement une besogne ennuyeuse que de battre le beurre, quand le lait est préparé de la manière ordinaire, et ce beurre ressemble souvent à du lard. On ne doit pas laisser bouillir le lait sur le feu, mais on doit faire ensorte qu'il soit bouillant ou près de bouillir.

—*Journal Américain.*

**CIDRE :—**Dans un numéro récent du "Journal de Pharmacie" nous trouvons les renseignements suivans sur la manière de faire le cidre :—"Le mode ordinaire est de le filtrer, de l'éclaircir avec de la colle de poisson et de le brasser fréquemment, laissant le trou de bondon ouvert jusqu'à ce que la fermentation ait cessé. Quand je vivais dans un pays fruitier, j'avais mis dans ma cave trois pipes de cidre qui avaient été pressées un jour ou deux auparavant. J'ajoutai à chaque quart quatre onces

de colle de poisson dissoute et une livre de poudre épaisse de charbon de bois. Je le bondonnai ensuite et y introduisis un tube en forme de siphon, le bout opposé trempant dans l'eau, afin d'en exclure l'air atmosphérique et d'assurer en même temps le vaisseau. Quand il était devenu assez fin, je le brassais aussi vite que possible, y ajoutant une autre quantité de colle de poisson dissoute et de charbon de bois, l'arrêtant comme auparavant. Après trois semaines la fermentation ayant cessé, je retirai le tube, laissant le tout dans le bondon, et je trouvai un breuvage clair, riche et délicieux qui continua ainsi jusqu'à ce qu'il fut tout consommé."

**LABOURAGE DU TERREAU :—**Nous sommes des plus satisfaits de voir qu'on porte une attention croissante au labourage du terreau ; car nous considérons que si on pouvait l'introduire généralement parmi nous, ce serait en fait d'agriculture une des plus grandes améliorations du siècle.

Il y a cinq ans nous avions une pièce de terre contenant un arpent et un quart de terre glaise dure qui, avec les plus grands soins que nous pouvions y donner, rapportait moins de cent cinquante minots de patates par arpent et ne produisait presque point de panais, de carottes ou d'autres légumes à longues racines. Nous venions d'entendre parler de labourage du terreau par Mr. Smith en Ecosse et nous résolûmes d'en faire l'expérience. Nous n'avions point de charrue de cette nature et ne pouvions nous en procurer ; nous dûmes donc la plancher à moule d'une large et forte charrue de chemin, et nous servîmes de la pointe du soc seulement pour labourer. Nous labourâmes la terre dans l'automne en prenant une charrue ordinaire et une paire de bestiaux, et en sillonnant la surface de la terre à une profondeur de six poches. Nous continuâmes ensuite dans les mêmes sillons avec trois paires de bœufs attachés à une charrue de chemin, creusant la terre à une profondeur de huit pouces de plus, formant en tout quatorze poches. Nous le chômâmes ensuite en abondance, l'engraissâmes et le plantâmes de racines le printemps suivant, et l'automne suivante nous obtînmes plus de onze cent minots de poirées par acre, et d'autres récoltes en proportion.

**MANIÈRE DE POSER LES PIEUX POUR LES CLOTURES :—**Percez un trou en terre avec un tarière au moins un pied au dessous de la gelée. Mettez le haut du pieu en bas, de manière à intervertir sa position. Comme les particules de la terre dans leur état naturel sont unies, il est très important de ne pas déranger la terre près du pieu à cause de l'action de la gelée qui est considérablement augmentée en transportant les particules de la terre, et en la remuant. Comme le trou est pratiqué par un tarière, tous les copeaux ou saletés sont enlevés, le trou est alors rempli par le pieu, de manière que si la gelée remue un peu le pieu en hiver, il se replacera aussitôt que la gelée sera disparue. A moins qu'on ne choisisse les pieux de manière à remplir le trou sans les fouler, on pourrait avoir besoin de tarières de différentes grosseurs. Dans un