

## AMÉLIORATIONS AGRICOLES EN IRLANDE.

Dans le *Farmer Herald*, journal agricole très utile et très bien rédigé, il paraît un long article habilement écrit sous le titre ci-dessus, signé "Un Admirateur de tous genres d'Améliorations." Nous recommandons la lecture de cet article, et en même temps nous en reproduisons un extrait, faisant voir la connaissance de l'écrivain, du progrès rapide et du développement extraordinaire, de l'excellence agricole en Irlande, par l'Agence du Bureau National d'Éducation. Cet extrait est certainement surprenant, et calculeur pour faire dresser les oreilles aux agriculteurs Anglais :—

"Le pas le plus grand, le plus rapide et le plus heureux fait dernièrement dans l'amélioration agricole en Irlande, est l'introduction de fermes modèles, qui doivent faire plus pour l'enseignement du jeune agriculteur, que toutes les lectures sur la chimie, les discussions agricoles, et les publications; pour preuve de cela, on dit qu'un de ses pupiles a dernièrement été nommé directeur et instructeur pratique de la jeunesse qui fréquente la Ferme Modèle Albert, Glasnevin. Et ce qui ajoute à l'éclat du progrès rapide de ces institutions, c'est que le monsieur qui a été le candidat heureux pour la situation ci-dessus, l'a obtenue à la face d'environ soixante-dix candidats d'Irlande, d'Angleterre et d'Écosse, dont plusieurs, il est compris, étaient des hommes de longue et grande expérience, enfin des agriculteurs de première classe. Et si ce choix a été judicieusement fait, ce dont il n'y a pas de doute, cette circonstance vaut des volumes qui annonceraient la rapide éducation agricole en Irlande, et tend à faire disparaître cette vieille idée encore existante, que l'Irlande est bien en arrière de l'Angleterre et de l'Écosse dans les améliorations agricoles, etc.

*Culture des Tomates.*—Ceux qui aiment les bonnes tomates se donneront le trouble de les cultiver, pour les amener autant que possible à perfection. Il n'y a pas de fruit qui aime autant à être en plein air et au soleil que les tomates. Elles doivent avoir, cependant, beaucoup d'espace, on doit empêcher les vignes de tomber à terre. J'ai trouvé qu'une rangée de petites branches autour de la plante, était le moyen le plus convenable à cette fin. Les branches ont la place pour s'étendre à volonté, et les petites branches les tiennent dans leurs positions. De cette manière, le fruit est plus exposé aux influences naturelles de l'air et de la clarté du soleil, ce qui fait qu'il a un goût délicieux, qu'il est plus gros et parvient plus vite à maturité. — *Rural N. Yorker.*

## L'HISTOIRE DU BEURRE.

D'après ce que nous voyons dans l'histoire, on peut conclure sans crainte, que la découverte du beurre ne doit être attribuée ni aux Grecs ni aux Romains, mais que les premiers le connurent par les Scythes, les Thraces et

les Phrygiens, et les derniers par le peuple de l'Allemagne. Il paraît, dit Beekman, que quand ils eurent appris l'art de le faire, ils l'employaient seulement comme un onguent dans leurs bains, et surtout comme médecine. Il n'est jamais mentionné par Galien et autres comme nourriture, néanmoins ils en ont parlé comme applicable à d'autres fins. Il s'en est fait aucune remarque par Apicius, et il n'en est rien dit par les auteurs qui traitent d'agriculture, quoiqu'ils aient donné une information exacte du lait, du fromage et de l'huile. On peut facilement s'en rendre raison par le fait, que les anciens étaient entièrement accoutumés à se servir de bonne huile. De même, le beurre n'est pas beaucoup en usage aujourd'hui en Italie, dans l'Espagne, le Portugal et les parties méridionales de la France, mais il s'en vend dans les apothicaireries pour des fins médicales. Pendant les âges du paganisme, le beurre paraît avoir été rare en Norvège; il est parlé par les historiens d'un présent de beurre si gros qu'un homme ne pouvait le porter, et qui fut considéré comme un don très estimable.

## CONSERVATION DU LAIT.

La méthode suivante est recommandée pour la conservation du lait, soit sur la mer ou dans des climats chauds :

Ayez des bouteilles, qui devront être bien nettoyées, lavées et séchées; traitez le lait de la vache dans les bouteilles, et à mesure qu'elles sont remplies bouchez les bien et arrêtez les bouchons avec du bon fil ou de la broche de fer: alors étendez un peu de paille au fond d'une bouilloire, sur laquelle vous placerez vos bouteilles en mettant de la paille entre, jusqu'à ce que la bouilloire en contienne une quantité suffisante. Remplissez la d'eau froide; faite la chauffer, et aussitôt qu'elle commencera à bouillir, retirez le feu, et laissez le tout refroidir graduellement. Quand elles seront assez froides, retirez les bouteilles et embriquez les avec de la paille et du bran-de-scie dans des paniers que vous aurez soin de mettre dans la partie la plus fraîche du bâtiment, ou au moins dans une place fraîche.

Il y a quelques années il y avait un vaisseau Suédois ou Danois à Liverpool, qui avait du lait à bord, préservé de cette manière. Il avait été emporté deux fois aux Indes Occidentales, et remporté au Danemark, et avait été environ 18 mois dans les bouteilles; néanmoins, il était encore aussi doux que quand on l'avait traité de la vache. — *London New Monthly Magazine.*

A ce sujet l'Éditeur du *Chimiste* dans le numéro de Mai, remarque :

"Nous avons goûté dernièrement à l'Institution Royale, du lait préservé par le procédé de M. Mabburn, et qui avait été présenté par l'Abbé Moigne à M. Barlow, qui y a fait allusion dans sa lecture sur les viandes et les légumes préservés. Ce lait était traité depuis un an, et était aussi doux

que quand il fut traité; une quantité considérable de crème s'était amassée dans le goulot des bouteilles."

## LE SORGHIO, PLANTE A SUCRE NOUVELLE.

La rareté du blé d'Inde en France, nous dit un contemporain anglais, a attiré dernièrement l'attention sur une plante nouvelle, dernièrement importée de la Chine, qui promet de bien remplacer l'usage de la betterave dans la manufacture du sucre et la distillation de l'alcool. Le Comité Agricole de Toulon à dernièrement adressé un rapport au Ministre de la Guerre, touchant l'usage de la plante en question. Elle est appelée le *Sorgho* ou *Holcus Saccharatus*, et fut d'abord introduite en France, en 1851, par M. de Montigny, le Consul Français en Chine, qui en envoya quelques graines au gouvernement. Depuis la culture de cette plante a été commencée avec succès en Provence, et promet être d'un grand avantage à l'Algérie. Le *Sorgho* a été appelé la "Canne à Sucre du Nord de la Chine" et on a fait plusieurs expériences pour voir s'il avait les propriétés pour produire un sirop cristallisé, qui rivaliserait avec la canne à sucre et la betterave. D'après le rapport de l'Association Agricole de Toulon, il appert qu'il a ces propriétés. Le fait a été établi par plusieurs expériences faites dans le département de la guerre. Il appert aussi qu'il est plus riche en sucre qu'aucune autre plante, à l'exception de la vigne. La betterave contient de huit à dix par cent de sucre; le *Sorgho* donne de dix-huit à vingt par cent, dont huit à dix par cent de pur alcool, convenables à toutes fins domestiques. Le rebut en est une excellente nourriture pour les bêtes à cornes, qui l'aiment beaucoup. La plante croît avec rapidité, et ne requiert aucune irrigation. Le *Sorgho* n'est pas une découverte nouvelle vu qu'il a été employé de temps immémorial par les habitans du nord de la Chine, qui en extraient une grande quantité de sucre. Mais c'est la première fois qu'on le cultive sur une si grande échelle en Europe. — *Hunt's Merchant Magazine.*

## CORRESPONDANCE.

A l'Éditeur du *Journal du Cultivateur.*

Monsieur,—Je profiterai de l'occasion de l'exhibition prochaine pour écrire les quelques lignes qui suivent, pour informer vos lecteurs qui désirent voir progresser l'agriculture dans notre pays, d'une des causes, entre plusieurs, qui retardent cette branche d'où dépend nécessairement l'avenir du jeune Canada. En effet, monsieur l'Éditeur, sans l'agriculture ce serait le commerce, les arts, etc. Malheureusement on n'y songe pas; est-ce l'ignorance ou l'apathie? Voici toute la question. Si c'est l'ignorance, celui qui en est coupable, l'est beaucoup, car il a tous les moyens de s'instruire; pour six sous par jour seulement il peut se procurer quatre ou