

couchés sur le côté ; ces derniers avaient leurs sacs sous leurs têtes. Il y avait des hommes sur la figure de qui rayonnait le sourire d'un enfant ; leurs traits ressemblaient à un bel ouvrage de cire.

" L'expression des autres était d'une angoisse terrible ; tous leurs traits étaient contractés ; leurs genoux touchaient leur estomac, et les ongles de leurs mains avaient traversé la paume.

" Par derrière, par devant, et autour de ces 46 morts, il y en avait d'autres, Saxons et Français. Un d'eux avait reçu une blessure terrible à la figure ; il avait rentré ses mains dans ses manches pour les tenir chaudes ; son képi était tombé, et le sang avait congelé ses cheveux en une masse solide. Près de lui était un autre qui avait pris un bi-cuit dans un sac, et sa gourde auprès de lui, il avait goûté aux deux. Plusieurs des blessés avaient leurs mains jointes comme pour prier ; près d'un, j'ai trouvé une petite statue en plâtre de la Vierge ; une balle en avait cassé une partie. Les chassepots, les fusils à aiguille étaient dans les mains de beaucoup de morts, reposant entre les bras et le corps. "

Victor-Emmanuel n'a pas cru devoir rester plus d'une journée dans Rome.

Le prince Amédée, fils de Victor-Emmanuel, est allé à la Chambre des Cortès le 3 janvier où il a prêté le serment comme roi d'Espagne.

#### Le maître d'école et l'agriculture

Un maître d'école d'Irlande rend un compte détaillé de sa culture sur deux arpents de terre, avoisinant sa maison d'école. Il a vingt écoliers, auxquels il donne chaque jour, de neuf heures à midi, des leçons d'écriture, de calcul et de religion. — Chacun des élèves lui donne deux sous par semaine pour aider à la souscription de trois journaux agricoles maintenus par le Conseil agricole, et à l'achat de quelques volumes traitant d'agriculture, qui font l'objet d'une lecture spéciale tous les jeudis de l'après-midi ; ils donnent de plus trois heures de travail par jour, de deux heures à cinq heures après-midi. — Il cultive deux arpents, et nourrit à l'étable trois vaches, une génisse, un veau, des porcs. — Pour une si petite exploitation, il a construit deux citernes à purin qui, dit-il, lui ont rendu de grands services. — Exprimons en passant un regret, c'est qu'on ne sache pas ici, tout le parti qu'on peut tirer des fosses à purin. — Les élèves, en faisant prospérer par le travail cette petite culture, y puisent non-seulement une instruction suffisante, mais ils peuvent encore s'y initier aux bonnes pratiques agricoles, et deviennent des agents de culture recherchés par les fermiers.

Nous recommandons à l'attention des hommes spéciaux ce plan d'organisation, qui serait, nous le pensons, d'une application bien facile dans nos campagnes. Il y a là, pour nos législateurs et les membres du Conseil agricole, un modèle à consulter. — Que ne peut-on pas faire pour l'agriculture quand on sait en connaître toute l'importance. Ce serait bien peu de sacrifier une ambition personnelle, dans l'unique but d'assurer à l'agriculture une plus grande prospérité.

#### Les patates fermentées pour l'engraissement des animaux

Les aliments fermentés donnent en général de très-bons résultats, lorsqu'ils sont convenablement distribués aux animaux ; la digestion des substances crues et compactes devient ainsi beaucoup plus facile ; d'un autre côté, certains résidus, qui seraient complètement perdus, peuvent être utilisés avec avantage. On assure même que la fermentation, bien conduite, constitue certaines matières élémentaires dans de telles conditions

que non-seulement elles deviennent plus aptes à nourrir les vaches laitières, mais qu'elles contribuent à rendre meilleure la qualité du lait ; ce résultat a été obtenu avec des patates mélangées dans un cuvier avec du son, et soumises à la fermentation. Voici d'ailleurs comment on procède :

Pour augmenter la quantité du lait de la vache, on passe d'abord les patates au coupe-racines pour les diviser, on en forme un premier lit au fond du cuvier, on place ensuite un lit de son et on procède de la même façon jusqu'à ce que le cuvier soit plein ; on couvre alors le vase, et on maintient la température du lieu au-dessus de 10 degrés.

La fermentation arrive ordinairement au bout de quarante-huit à soixante heures. Les matières ainsi traitées exhalent une odeur alcoolique agréable et assez forte. Le moment est favorable pour les donner aux vaches, qui en sont très-friandes, et on assure que leur lait est supérieur à celui qu'elles fournissent lorsqu'elles mangent même de l'excellent fourrage.

On peut d'ailleurs pratiquer ce mélange avec toutes sortes de racines, même avec de l'herbe verte passée au hache-paille ; les résultats seront incontestablement plus ou moins satisfaisants suivant que les matières employées seront plus ou moins nutritives. Il n'y aurait souvent pas d'inconvénient à ajouter au mélange de la paille hachée, vestiges de muïs ou autres débris de la ferme qui sont le plus souvent perdus. Ce procédé entraîne peu de main-d'œuvre, ne revient par conséquent point à un prix trop élevé, et nous avons été témoins de succès attestant qu'il peut être employé avec grand avantage, puisqu'il présente de sérieuses économies tout en nourrissant le bétail dans les conditions les plus satisfaisantes. — L. DE VAUGELAS.

#### De l'eau chaude et de la fermentation comme moyens de ménager les fourrages

En un temps de pénurie de fourrages, il importe que tous les moyens qui peuvent procurer une économie réelle dans la consommation soient non-seulement indiqués, mais expliqués avec assez de détails pour que ceux qui ne les auraient pas encore mis en pratique puissent les utiliser sans tâtonnements. Dans ce but, nous ne pouvons faire mieux que de transcrire ici quelques alinéas d'un ouvrage justement estimé :

" Lorsqu'on n'a pas une grande provision de foin et de racines et que l'on est obligé d'avoir recours à la paille, il est très-avantageux de faire couper, avec un hache-paille, la paille et le foin ; ainsi hachées, ces matières deviennent plus mangeables et plus faciles à digérer. Les frais que nécessite cette méthode se trouvent amplement compensés par les avantages que l'on en retire, surtout lorsqu'on peut faire mouvoir le hache-paille par la force d'un filet d'eau ou par des animaux. C'est lorsque le foin renferme beaucoup d'herbes à tiges dures et épaisses, lorsqu'il a été avarié par le mauvais temps ou aussi lorsqu'on veut mélanger les fourrages-racines avec du foin et de la paille, qu'il est principalement nécessaire de faire hacher les fourrages secs ; cela est encore indispensable pour les fourrages destinés à être échaudés ou à être soumis à la fermentation.

" Pour échauder ou met les balles, les racines, les grains égrugés, les tourteaux, les drèches, les cosses de colza, la paille et le foin hachés, le tout ensemble dans une cuve ou un tonneau défoncé ; on y verse de l'eau chaude assez pour que les matières en soient suffisamment mouillées ; c'est ainsi qu'on laisse toujours tremper ce mélange d'un repas à l'autre, afin qu'il puisse se refroidir, car il ne doit jamais être donné chaud. Il est important, du reste, d'observer la plus grande propreté pour les tonneaux et les cuves, afin qu'il ne s'y trouve point d'acidité.

" La cherté du combustible à faire ressortir dans ces derniers temps les avantages de la fermentation pour préparer une espèce de soupe, méthode plus économique que celle qui exige l'emploi de l'eau chaude et pouvant conduire au même but ; par les bons résultats qu'elle a donnés dans beaucoup d'exploitations où le manque de fourrage s'est fait sentir, elle mérito en effet d'être