

(Pour le Journal d'Agriculture.)

St. Hilaire, 26 avril 1870.

Mr. le Rédacteur,

J'ai vu quelque chose aujourd'hui, dans la paroisse de St. Hilaire, que je n'avais jamais vu auparavant, à cette époque de l'année : de jeunes oiseaux prêt à laisser leur nid. Ils doivent avoir de quinze à vingt jours. Les œufs ont dû être pondus alors vers le 15 ou le 25 de mars. Les anciens de cette place me disent qu'ils n'ont jamais vu cela avant aujourd'hui. Ces oiseaux ont hiverné dans quelque endroit de cette Province. Car j'en ai vu rôder autour de la place cet hiver. Ces oiseaux me paraissent être des chardons nerets. Nous avons aussi vu plusieurs Fauvettes et *Ecaleux* d'avoine pendant cet hiver. Ceci est un fait très rare, je crois. NEMO.

FABRICATION DU BEURRE.

La fabrication du beurre est une opération importante pour le cultivateur, car de la quantité de ce produit dépendra le prix plus ou moins élevé qu'il en aura sur les marchés.

Dans le barattage de la crème le point le plus important c'est d'opérer à une température qui ne dépasse pas 55 à 58 degrés Fahrenheit. Pour remplir cette condition, les moyens diffèrent suivant que l'on est en hiver ou en été. En hiver, il faut réchauffer parce que la température est toujours trop basse. Pour cela on plonge la baratte dans l'eau tiède ou on y laisse séjourner de l'eau chaude pendant un quart d'heure ou une demi-heure. En été, on place la baratte dans l'eau froide et on opère pendant le moment le plus frais de la journée. La baratte à double fond est ici très-précieuse. Le beurre extrêmement fin ne s'obtient qu'avec de la jeune crème et l'on fait le battage tous les jours. Il est vrai que l'opération est plus longue et que la proportion de beurre rendue par la crème est moins forte ; mais l'extrême finesse du beurre est à cette condition.

Après le battage vient le délaitage, opération importante qui consiste à extraire du beurre fabriqué tout le petit lait qui y est enfermé. Si le délaitage n'est pas fait avec soin le beurre se conservera mal.

Enfin, on termine l'opération par la salaison.

Il existe divers procédés de salaison : tantôt on emploie du gros sel, tantôt du sel fin et quelquefois on ajoute différentes substances telles que sucre et salpêtre. Tous ces procédés ne sont pas également parfaits.

La salaison au moyen du gros sel, est la moins parfaite et d'ordinaire le beurre qu'elle donne est peu estimé. Cela se conçoit, les fragments de sel étant plus gros ne pourront pas se répartir aussi facilement dans toute la masse et la conservation sera difficile ou bien il faudra en augmenter la quan-

tité, ce qui entraîne cet autre inconvénient de rendre sa consommation impossible autrement que pour la préparation des pâtes.

Le sel fin ne possède aucuns de ces inconvénients et cette différence est si bien connue que les meilleurs fabricants de beurre on rejeté depuis long temps l'emploi du gros sel.

Le sel employé doit être parfaitement desséché au four puis réduit en poudre. On sale le beurre en le pétrissant avec le sel ainsi préparé.

La proportion de sel à employer est d'une livre par 16 à 20 lbs de beurre ; le beurre de première qualité demande moins de sel que celui de qualité inférieure. Pour les produits destinés à la consommation immédiate une livre de sel par 24 livres suffit.

Le Dr. Anderson a indiqué un mode de salaison très-employé aujourd'hui en Angleterre et qui donne au beurre un goût et un arôme délicieux. On compose une poudre formée de deux parties de sel fin, 1 partie de sucre et une de salpêtre. Une livre de cette poudre est suffisante pour 16 livres de beurre. Ce dernier doit être bien pétri et pressé dans le vase où on le doit conserver.

Ainsi préparé, le beurre, ne prend pas immédiatement un goût très-agréable, mais au bout d'une quinzaine de jours, il acquiert une saveur qu'aucun autre beurre ne prend naturellement.

—J. D. S. — *Gazette des Campagnes.*

TREFLE ALSIQUE.

Ce trèfle appelé ailleurs *trèfle de Suède*, *trèfle hybride* a été appelé *Alsique* du nom d'une localité de Suède où il croît en abondance et naturellement. On le cultive en France où il est en haute estime ; voici ce qu'en dit l'*Apiculteur* de Paris : — "Le trèfle de Suède a, comme le trèfle rouge du pays, des tiges longues qui se tiennent droites ; mais elles sont plus minces, plus nombreuses, et plus feuillues. Sur de bons terrains, on a vu des tiges de trèfle hybride atteindre la longueur d'un mètre. Ses racines sont pivotantes. Lorsque les pieds ne sont pas nombreux, les tiges forment des touffes arrondies très-larges. Ses feuilles glabres (complètement dépourvues de poils) sont supportées par un long pétiole, et ses fleurs sont disposées comme celles du trèfle blanc ; elles en diffèrent cependant en ce qu'elles sont nuancées de rose vif, et qu'elles forment des têtes beaucoup plus grosses. Chaque tête est attachée à la tige par un long pédoncule (queue de la fleur). Tout, dans l'apparence de cette plante, nous fait entrevoir qu'elle doit constituer un fourrage abondant, délicat et par conséquent très-estimé par le bétail. Ses fleurs étant très-mellifères, les possesseurs d'abeilles ont un grand intérêt à propager ce trèfle, notam-

ment dans les localités qu'on déboise. Trèfle de Suède (trèfle d'Alsique, trèfle hybride) : bisannuel ou vivace, assez durable, à fleur blanc rosé ou carné ; fourrage d'excellente qualité, abondant ; d'un développement rapide, particulièrement propre à utiliser les terrains froids et trop humides pour que le trèfle ordinaire y réussisse ; il vient cependant bien sur des terres saines et même sèches. Bonne plante pour former des prairies artificielles et pour mélanger dans les compositions pour prairies naturelles.

Par une lettre du 4 mars, M. Thomas Valiquet, de St. Hilaire (Canada), nous annonce l'envoi de 25 livres de graine de trèfle de Suède qu'il offre à la Société d'apiculture pour être distribuée aux membres qui désirent propager cette plante.

Nous ne saurions trop conseiller l'essai de ce trèfle à nos abonnés. Il offre une supériorité incontestable sur les autres trèfles cultivés jusqu'ici. Sur la quantité de graine qu'un ami de l'agriculture avait déposé à notre bureau, il nous en reste encore une centaine de livres que nous vendrons à 25 cents la livre. Connaissant la personne qui l'a cultivé et en ayant fait l'examen nous-mêmes, nous pouvons en garantir la pureté et l'excellente qualité.

EFFETS EPUISANTS DE LA CHAUX. LA CHAUX EST-ELLE NÉCESSAIREMENT EPUISANTE ?

Les effets épuisants de la chaux ont été remarqués dès les temps les plus anciens. Elle fait croître de plus fortes récoltes pendant un certain nombre d'années, après lesquelles le produit diminue, jusqu'à ce qu'enfin il devienne moindre qu'il n'était avant que la chaux eût été appliquée au sol. De là l'origine du proverbe. "La chaux enrichit les pères et appauvrit les fils."

Il se présente donc deux questions intéressantes relativement à cette circonstance : Comment cet épuisement est-il produit ? Est-il une conséquence nécessaire de l'addition de la chaux ?

Il a déjà été dit que la chaux détermine, dans la partie organique du sol, des changements chimiques, par lesquels il est rendu plus propice à la crue des plantes. Mais en conséquence de cette action, la proportion de matière organique qu'il y a dans le sol diminue graduellement sous l'action prolongée de la chaux, et le sol devient ainsi moins imprégné des substances d'origine organique d'où dépend, jusqu'à un certain point, sa fertilité.

La chaux agit aussi sur la matière minérale du sol, et la met en état de nourrir plus abondamment la plante.

Or, comme les moissons que nous recueillons enlèvent au sol, non seulement la matière organique, mais encore la matière minérale, tout ce qui prépare cette matière minérale plus abon-