

par un hersage immédiat. En toutes circonstances, c'est le meilleur emploi des engrais d'os. Un poids égal de cendres de bois mélangé à la poudre d'os augmente son activité.

En amoncelant des os en grande quantité et en y mettant le feu, ils brûlent franchement en dégageant une chaleur intense, et deviennent poreux, cassants, faciles à réduire en une poudre fine, qui sera du phosphate de chaux avec 6 à 10 par cent de chaux vive qui, exposée à l'air, deviendra du carbonate de chaux. C'est une forme très insoluble de la terre d'os, peu sensible à l'action de l'acide carbonique de l'eau, ou à celle de l'acide humide du sol (ou autrement des terres acides); mais devient aisément soluble sous l'action de l'acide sulfurique. On l'employait au début en cet état en grande quantité dans les manufactures de superphosphates, mais elle a été remplacée par les phosphates minéraux dans les pays où ils sont devenus meilleur marché.

Le noir animal est le charbon d'os qu'on emploie en grande quantité dans les raffineries de sucre. Après qu'il a servi à cet usage, il est vendu comme déchet et employé dans les manufactures d'engrais commerciaux sous différents noms, entre autre celui de noir des raffineries. Il diffère de la cendre d'os en ce qu'il contient la gélatine des os sous forme de charbon. Cela lui donne un grand pouvoir d'absorption qui le rend propre à se combiner avec l'ammoniaque et les autres gaz. Il est encore employé dans de très bonnes fabriques de superphosphates.

Dans un précédent numéro, nous avons fait allusion à l'effet de la chaux dans le sol sur les phosphates acides, qui est précisément de les ramener à l'état insoluble; mais cet état se produit lentement.

A cause de leur acidité, il n'est pas prudent de semer les superphosphates, comme la poudre d'os, en même temps que les grains; il faut les répandre au moins dix jours avant le grain, pourvu que l'acide en excès ne puisse nuire à sa vitalité.

Sur chaque ferme (nous revenons encore à ce chapitre), les os des animaux consommés à la cuisine, et ceux des animaux morts par accident ou maladie, s'amoncellent parfois au point d'embarrasser le cultivateur. Nous avons déjà indiqué une manière de les utiliser, mais elle demande encore un peu de travail. En voici une autre moins bonne peut-être, mais si facile à employer, qu'on ne peut réellement ne pas mettre au moins à profit. Elle consiste à enfouir les os dans le fumier d'étable et à tenir celui-ci constamment humide de purin, jusqu'à ce qu'il ait opéré sa fermentation, ce qui prend ordinairement de cinq à huit mois; les os deviendront cassants, seront facilement émiettés et mélangés au fumier. Mais au milieu de toute cette dissertation sur les phosphates des os et les engrais commerciaux, que le cultivateur ne perde pas de vue que le fumier d'étable et de cour est une mine riche non-seulement en phosphates, mais presque en tous les éléments essentiels à la végétation, que les plantes tirent du sol.

Conclusions pratiques.—Cultivateurs, faites donc le plus de fumier possible; prenez-en grand soin et enrichissez-le de toutes les manières possibles. Cette question est très importante.—(A suivre).—D'après l'Indiana Farmer—E. CASTEL.

Conservation des petits oiseaux.

Qui a le plus d'intérêt à la conservation des petits oiseaux? Evidemment c'est l'agriculture. Alors les sociétés d'agriculture créées pour défendre les intérêts de l'agriculture, pour patronner activement toute idée de progrès dans ses cultures si variées, les sociétés d'agriculture qui donnent des primes pour toutes sortes de sujets, quelquefois même légers, ne doivent-elles pas intervenir dans cette importante question? Cependant, nous n'avons vu dans aucun programme décerner des récompenses en faveur de la conservation des petits oiseaux. Nous attirons à ce sujet l'attention des directeurs de nos sociétés d'agriculture et des cercles agricoles.

Choses et autres.

L'exportation des pommes de terre à l'Isle du Prince-Edouard.—A une assemblée de personnes intéressées dans le trafic des pommes de terre, de l'Isle du Prince-Edouard, tenue le 7 mars dernier, sous les auspices du bureau de commerce de Charlottetown, la résolution suivante a été adoptée: "Résolu, que les personnes présentes à l'assemblée croient qu'il est nécessaire que les cultivateurs de cette province fassent de plus amples plantations de pommes de terre, telles que l'Empire et Silver dollar, exhibées ici et des variétés de pommes de terre plus récentes; aussi, il est nécessaire qu'ils les choissent plus soigneusement et qu'ils les exportent en de meilleures conditions, étant donné l'évidence du fait qu'en suivant cette ligne de conduite, ils en obtiendront un plus haut prix sur les marchés et qu'ils récolteront des variétés de pommes de terre plus propres aux marchés des Etats-Unis."

La fièvre de lait chez les vaches.—Voici ce que nous lisons à ce sujet dans Le Nord :

"Pendant les quatre ou cinq premiers jours après le vêlage, il ne faut pas traire la vache complètement: cela peut occasionner le frisson et partant la fièvre du lait. On doit laisser téter le veau pendant les trois ou quatre premiers jours. Il faut tenir libres les intestins de la vache qui doit être logée confortablement. Il faut donner les premiers jours une nourriture légère, de même qu'il faut chauffer les aliments liquides que la vache consomme."

L'économie.—Il n'y a point de science plus utile pour une femme que celle de bien diriger un ménage; mais cette science se compose principalement d'expérience, et il faut par conséquent se familiariser, aussitôt que possible, avec les détails infinis qu'elle comporte. Fut-elle donc des meilleures intentions, d'une volonté ferme, d'une habileté remarquable, une jeune fille placée, après son mariage, à la tête du gouvernement de son ménage, perdra en vains essais un temps précieux, si elle n'a déjà pris connaissance dans la maison paternelle, de la mission qu'elle exercera désormais sous sa propre responsabilité.

Un chef de famille appartient généralement le devoir de gagner l'existence de ceux qui dépendent de lui: mais ses efforts seraient vains, insuffisants, et, pour ainsi dire, inutiles, si la mère de famille dédaignait ou ignorait la grande science de l'économie. C'est l'économie qui constitue l'épargne, qui distribue les dépenses de la façon la plus avantageuse pour tous les membres de la famille; c'est l'économie qui enseigne les moyens d'obtenir le bien-être en maintenant l'ordre, et donne à toutes choses l'aspect élégant qui est le besoin légitime de toutes les organisations délicates; c'est elle qui indique le point précis que l'on doit atteindre pour éviter deux défauts également reprouvés: la parcimonie et la prodigalité.

C'est que l'économie est le grand trésorier de tous les ménages; pour les mères de famille, l'économie représente la prospérité et l'abondance du foyer domestique; pour les égoïstes, l'économie est le moyen d'obtenir les jouissances personnelles et solidaires; pour les cœurs généreux, elle est la voie qui conduit à la charité, et qui permet les libéralités faites à propos; grâce à l'économie, on peut éviter de disputer à une malheureuse ouvrière une partie de son humble salaire, si péniblement gagné. On peut toujours être équitable et souvent généreux.

La prodigalité offre naturellement les résultats opposés; elle marche toujours en compagnie de la parcimonie, car on n'affaiblit le superflu qu'aux dépens du nécessaire. On intervient