

Voici quelle est la valeur fertilisante de ce composé :

Le sulfate d'ammoniaque contient 20 % d'azote.

Le superphosphate de Capelton contient 11 % d'acide phosphorique.

La kaïnite contient 23 % de potasse.

Le plâtre contient 32 % de chaux.

Partant de ces données vous avez dans

|                                  |                                 |
|----------------------------------|---------------------------------|
| 160 lbs. sulfate d'ammoniaque    | 32 lbs. d'azote                 |
| 100 " superphosphate de Capelton | 44 " d'acide phospho-<br>[rique |
| 400 " kaïnite                    | 92 " de potasse                 |
| 200 " plâtre                     | 64 " de chaux.                  |

Le sulfate d'ammoniaque coûte \$70 00 la tonne.

Le superphosphate de Capelton coûte \$12 50 la tonne.

La kaïnite coûte \$20.00 la tonne.

32 lbs. d'azote coûtent.....\$ 5 90 ou 17½ cts. la lb.

44 " acide phosphorique coûtent 2.50 " 5½ cts. "

92 " de potasse coûtent..... 5.00 " 5½ cts. "

64 " de chaux coûtent..... 0.80 " 1¼ cts. "

232 lbs. d'engrais pur coûtent.....\$14 20 ou 6¾ cts. la lb.

Si vous avez de la cendre de bois dur, vive, vous pourrez avantageusement vous en servir pour remplacer la kaïnite. En effet, outre 11 pour cent de potasse qu'elle contient, elle comporte encore 6 pour cent d'acide phosphorique. Une vingtaine de minots compenserait amplement les 400 lbs. de kaïnite.

Une fois votre engrais appliqué, hersez de nouveau, puis semez environ deux minots d'avoine ou d'orge, hersez encore, et ensuite semez votre graine de prairie.

4o Si vous voulez vous en tenir au mélange ordinairement semé par les cultivateurs, semez :

|                           |         |
|---------------------------|---------|
| Mil .....                 | 12 lbs. |
| Trèfle rouge Rawdon ..... | 4 "     |
| Trèfle alsike.....        | 4 "     |
| Trèfle blanc.....         | 2 "     |

Semez le mil seul, puis les trèfles mêlés ensemble, donnez un léger coup de herse puis roulez fortement, mais seulement lorsque votre terrain sera simplement frais, et non très-humide.

Si vous tenez à essayer un autre mélange de graines dont on se trouve très-bien en certains quartiers, voici un composé :

|                                |
|--------------------------------|
| 8 lbs. Ivraie vivace de Pacey. |
| 6 " Mil.                       |
| 7 " Dactyle pelotonné.         |
| 3 " Fetuque des prés.          |
| 4 " Trèfle rouge de Rawdon.    |
| 1 " Trèfle alsique.            |
| 1 " Trèfle blanc.              |

Ces quantités sont pour un arpent.

5o *Le Nouveau Manuel du Cultivateur ou culture raisonnée des abeilles, de la vigne et de la canne à sucre.* En vente chez MM. Fournier & Cie., libraires, 6 rue de la Fabrique, Québec. Prix 90 centins. Il n'y a que la partie qui traite des abeilles qui soit pratique, dans ce volume. Le reste ne convient pas à notre climat. J. C. CHAPAIS.

### FROMAGE DEMI-CRÈME.

La correspondance qui suit touche un sujet bien délicat. Cependant, malgré certaines préventions bien accentuées, il nous semble que la vérité doit être proclamée en cela comme en toutes choses utiles.

E. A. B.

Ste-Rose, 24 février, 1890.

ED. A. BARNARD, ECR., &c.

Nous avons décidé à une assemblée hier de faire le beurre et le fromage demi-crème avec la seule beurrerie que nous ayons à Ste-Rose. C'est d'après vos informations que nous avons engagé le propriétaire à faire ce sacrifice, en même temps que nous engageons les cultivateurs à cesser d'aller, les uns à la fromagerie de St-Martin, les autres

à la beurrerie de Ste-Thérèse. Nous voulons les rassembler tous en leur offrant au moins 5 % de plus. C'est votre réponse à M. Hurtubise qui m'a engagé à faire cette proposition qui sera définitivement adoptée dimanche prochain ? Le fromage demi-crème se vendra-t-il bien ? Y a-t-il quelque inconvénient à ce régime ? Quelle est la meilleure manière de séparer le lait destiné au beurre et celui destiné au fromage ? Cette beurrerie est au centrifuge comme vous savez. Nous avons promis de faire bouillir le petit lait avant de le livrer ? Je ne voudrais pas abuser de votre bonté, mais si vous pouvez me rassurer complètement sur tout cela par le retour de la malle, je vous serais encore une fois infiniment obligé. Je vous enverrai ces jours-ci le compte-rendu de dimanche dernier. Bien respectueusement.

O. E. DALAIRE.

1er mars, 1890.

M. O. E. DALAIRE, Ste-Rose.

Cher Monsieur, — En réponse à votre lettre du 24 février dernier au sujet d'une fabrique de beurre et de fromage, je dois vous dire que je ne conseille la création d'une telle fabrique que lorsque je suis sûr d'un fabricant émérite. Or il est bien plus difficile de faire un bon fromage demi-crème que de faire le meilleur fromage tout crème.

Il faut au fromager connaître de plus les secrets de la fabrication du meilleur beurre, car il est certain qu'un fabricant connaissant son métier, fera un beurre bien supérieur lorsqu'il fait du fromage demi-crème.

Mais ceci suppose un écrémage partiel à l'eau froide plutôt qu'au centrifuge. La raison c'est que la première crème qui lève est la meilleure, la plus riche et la plus aromatisée.

Le fromage demi-crème fait par un maître vaut toujours dans le marché ½ cent de moins seulement que le meilleur fromage.

C'est la valeur réelle, mais les marchands de fromage ont le talent de garder le plus possible pour eux-mêmes de cette valeur réelle sous la prétention que le fromage écrémé ruine le marché jusqu'au moment où ils ont eux-mêmes acheté ce même fromage.

De ce moment par exemple, le fromage a toute sa valeur.

Je suis heureux que vous preniez si bien les suggestions du journal. Aussi j'approuve beaucoup votre décision de faire bouillir le petit lait avant de le livrer.

Quant à abuser de ma bonté, je vous prie d'essayer et sans crainte.

Votre lettre avec réponse paraîtra au Journal vu que ces questions sont très importantes.

ED. A. BARNARD.

### POULAILLER.

#### INCUBATEURS ET MÈRES ARTIFICIELLES.

M. Gagné, de *La Petite Rivière*, près Québec, qui dirige avec succès un poulailler modèle sur la ferme des RR. DD. de l'Hôpital du Sacré-Cœur nous écrit :

Pour prévenir de constantes informations concernant la possibilité de couvrir et d'élever les poulets artificiellement et pour éviter d'écrire de nombreuses lettres sur ce sujet, je vous dirai que nous n'employons seulement que les incubateurs et les mères artificielles, et que nous avons entièrement abandonné les poules comme couveuses et comme gardiennes des poulets couvés.

Les incubateurs sont toujours prêts, couvent aussi bien que les poules, sans travail difficile et sans les risques et déboires qui résultent de l'emploi des poules couveuses, lesquelles sont sujettes à casser ou à abandonner leurs œufs, etc., etc.

L'incubateur fait l'ouvrage d'un grand nombre de poules avec moins de peine, en somme, et plus de sûreté, sans aucune saleté. Il éclot les poulets au jour marqué, exempts de vermine et bien vivants. La mère artificielle les reçoit aussitôt. Cette dernière invention est infiniment supérieure à la poule ; elle ne refuse jamais de les réchauffer et en perd très rarement.

Nous employons des mères artificielles que nous fabriquons nous-mêmes. Nous les préférons à toute autre, nous les considérons sans exception, les meilleures connues aujourd'hui, et croyons que le principe de leur construction est le seul par lequel les poulets peuvent être élevés avec succès et profit sans l'aide des poules. Ces mères artificielles coûtent peu de chose, demandent peu de soins, se nettoient avec facilité et rapidité, préviennent efficacement l'encombrement ou le pèle mêle des poulets et réussissent parfaitement à élever tous ceux qui leur sont confiés.

Nos incubateurs à eau chaude, pour faire couvrir les œufs et