

on les espace de cinquante à soixante pieds sur les premières, et de trente à quarante pieds sur les secondes. Ces grands espacements sont commandés par la nécessité de ne pas jeter trop d'ombrage sur les récoltes de ces terres.

80. Lorsque l'on plante des avenues droites ou ondoyantes sur quatre rangs d'arbres, il faut les y disposer en forme de quinconce. Les arbres se trouvent alors plus éloignés les uns des autres lorsqu'ils sont placés transversalement sur la même ligne: ils végètent avec plus de vigueur, et même leur ombrage, dans l'allée principale, devient plus épaisse. — (A suivre.)

Attacher les enfants à la culture du sol.

Peu de cultivateurs essaient à résoudre par la pratique cette importante question d'attacher leurs enfants à la culture du sol. Malheureusement c'est tout le contraire qui arrive, et l'on ne doit pas s'étonner de ce qu'un grand nombre de jeunes gens désertent le toit natal pour se livrer à toute autre occupation que celle de la culture du sol.

Généralement peu de jeunes gens poursuivent la même vocation que celle de leur père. Assez souvent un médecin à l'aise et pouvant léguer à son enfant une forte clientèle verra celui-ci se livrer à l'étude du droit, les fils d'un marchand se feront avocats ou médecins. Cet état de choses n'est pas aussi préjudiciable aux intérêts du médecin ou du marchand, comme il l'est au cultivateur qui perd parfois dans son enfant son meilleur appui et l'oblige à avoir recours aux étrangers pour cultiver son domaine qui aurait pu l'enrichir et lui permettre d'établir ses enfants d'une manière avantageuse, en agrandissant son domaine et en le cultivant avec soin, aidé de ses enfants.

Voulons-nous attacher l'enfant à la ferme et lui faire aimer davantage l'agriculture? que tout autour de lui soit attrayant et qu'on l'intéresse aux travaux de la culture en lui donnant une légère part dans les profits; traitons-le avec douceur et ménagement. Dès le bas-âge, donnons à chacun des enfants un petit lopin de terre qu'il pourra considérer comme sien et qu'il cultivera afin d'en retirer le plus grand revenu possible; établissons entre eux une certaine émulation en donnant une plus grande part de profits à celui qui aura réussi à obtenir le plus grand rendement d'une même étendue de terrain. Par ce moyen vous obligerez l'enfant à cultiver avec soin, et le succès qu'il obtiendra par une bonne culture, l'encouragera en entrant dans la voie des améliorations agricoles. Il affectionnera davantage la culture, il s'y attachera, car pour lui ses succès seront une garantie de bien-être pour l'avenir.

L'écémage du lait par le système "centrifuge."

(Suite.)

EXPÉRIENCES CHIMIQUES.

Résultats de l'analyse chimique du "Lait de beurre," du "Beurre" et du "Lait écémé."

Le professeur Stirek, chimiste au Collège Royal d'agriculture du Danemark, a ensuite analysé le lait

de beurre, le beurre et le lait écémé, pour connaître la quantité de matière grasse, etc., contenue dans ces diverses substances, et par là constater si la différence dans le rendement en beurre est due exclusivement à l'efficacité plus ou moins grande des divers systèmes d'écémage, ou si le battage de la crème, et le malaxage du beurre, ont pu y exercer quelque influence.

TABLEAU VI.

ANALYSE DU LAIT DE BEURRE.

Dans le lait de beurre provenant de 100 livres de lait doux, on a trouvé la quantité de matière grasse suivante :

Glace 10 heures.....	0.06	par cent
Glace 34 heures.....	0.06	"
Eau à 50° Fahrenheit, 34 heures...	0.09	"
Bassins plats, 34 heures.....	0.08	"
Centrifuge.....	0.05	"

Dans 100 livres de lait de beurre, on a trouvé la quantité de matière grasse suivante :

Glace 10 heures.....	0.42	par cent
Glace 34 heures.....	0.42	"
Eau à 50° Fahrenheit, 34 heures...	0.43	"
Bassins plats, 34 heures.....	0.43	"
Centrifuge.....	0.38	"
Lait buratté.....	9.39	"

Ces chiffres démontrent une uniformité remarquable dans la quantité de matière grasse contenue dans les différents laits de beurre provenant de lait doux de même qualité, mais ayant subi des manipulations différentes durant l'écémage.

Puisqu'il y a uniformité (ou à peu près) dans la quantité de matière grasse contenue dans les différents laits de beurre, il est évident que la diversité qui existe entre les différents rendements en beurre, dépend ou de l'efficacité des diverses méthodes de manipulation du lait pendant l'écémage, ou d'une différence dans la quantité de matière étrangère contenue dans le beurre.

Pour élucider ce dernier point, on a fait l'analyse du beurre, et on a obtenu les résultats suivants :

TABLEAU VII.

ANALYSE DU BEURRE.

Quantité d'eau et de matière étrangère contenue dans trois livres de beurre, ou à peu près la quantité de beurre obtenue de 100 livres de lait.

	Eau.	Matières étrangères.
Glace 10 heures.....	0.48 par cent	0.04.3 par cent
Glace 34 heures.....	0.48 "	0.04.2 "
Eau à 50° Fahrenheit, 34 hrs	0.48 "	0.04.3 "
Bassins plats 34 heures.....	0.46 "	0.04.2 "
Centrifuge.....	0.48 "	0.04.3 "
Battage du lait.....	0.48 "	0.04.5 "

L'uniformité que l'on remarque dans les résultats de ces dernières analyses, démontre que les diverses