

HAUTEUR DE LA VOIE ET DRAINAGE.

Les fossés ont été creusés d'un pied sur chaque côté ; le lit de la voie a été élevé de six pouces au centre au moyen de la terre tirée des fossés, ce qui fait que le drainage est de dix-huit pouces par vingt pieds, à partir du centre de la voie jusqu'à l'extérieur des fossés, ce qui est amplement suffisant.

CIRCULATION SUR LA VOIE.

Sur une telle voie, le lit original du chemin est ferme et solide, vu que la terre n'y a été ni labourée ni remuée. Le gazon et la terre meuble qui y ont été ajoutés se pressent et se durcissent promptement et la surface des fossés eux-mêmes est dure vu que toute la terre meuble en a été enlevée, ce qui fait que vous avez une voie de quarante pieds de large sur toute la surface de laquelle on peut circuler, et le trafic ne suivra jamais ainsi une simple ornière, comme cela arrive, sur une voie étroite.

SUGGESTIONS SUR LA MANIÈRE D'ENTREtenir LES CHEMINS.

La tendance ordinaire est de faire le lit de la voie trop étroit d'abord, et d'empiéter dessus chaque fois qu'on la répare. Les fossés sont ordinairement creusés à pic, trop près de la voie, ce qui force le trafic à toujours passer au même endroit et fait qu'il est difficile de tourner les voitures. Le chemin



Fig. 4.

devient bientôt inégal et coupé d'ornières, et il en résulte une voie étroite, plate, raboteuse et ayant des rebords escarpés, tel que représenté dans la gravure 2.

La voie doit être plus haute au centre et s'abaisser graduellement en talus vers l'extérieur des fossés de manière à ce que le trafic puisse passer sur une surface plus large sans danger de renverser. (Voir gravure 3.)

En faisant des réparations, le meilleur mode à suivre est de labourer sur le côté extérieur du fossé en tournant toujours la tranche vers la voie. Commencez alors à enlever la terre au grattoir, de l'extérieur du nouveau labour, et vous aurez en abondance de la terre meuble pour élargir et arrondir la voie et de la place pour poser le grattoir carrément dans le sillon

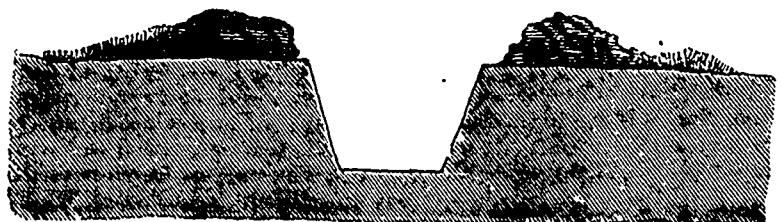


Fig. 5.

extérieur. Vous aurez ainsi un lit de chemin oval qui permettra au trafic, s'il lui faut tourner, d'aller aisément au fond des fossés sans renverser. L'extérieur des fossés peut être coupé à un angle de 45 degrés, comme on le voit dans la gravure 3, en passant le grattoir sur la longueur du fossé un cheval marchant sur le rebord et l'autre dans le sillon. Le grattoir coupera régulièrement le rebord en lui laissant un angle, ce qui préviendra l'éboulement. La manière la moins coûteuse de faire un chemin sec est de pratiquer des fossés

qui en enlèveront l'eau, toute voie qui a de bons fossés s'assèchera facilement, et par nul autre moyen pourra faire une voie sèche. Remplir des trous boueux sans les assécher, c'est simplement mettre plus de terre pour faire plus de boue.

COMMENT FOSSEYER ET DRAINER LES TERRES.

Il n'y a peut-être pas une seule ferme qui ne puisse être améliorée en y pratiquant de grands fossés, comme celui indiqué dans la gravure 4, pour enlever, de bonne heure au printemps, le surplus d'eau qui s'y trouve.

Ils ne causent pas de perte de terrain comme les fossés à parois verticales, faits à la main, mais peuvent être labourés jusqu'au fond, ne nécessitent pas de ponts pour les traverser, et ce qui est le plus important à considérer, ne se remplissent pas, ce qui diminue les frais d'entretien. Ces fossés faits avec notre grattoir ne coûtent qu'une bagatelle. Le terrain est labouré, et la terre qu'on en enlève est utilisée pour combler les inégalités du sol qu'on rencontre sur les quelques perches avoisinant le fossé, de chaque côté.

Fabrication du beurre par le système Swartz.

Lettre de M. Barré (au Danemark.)

Je croyais avoir terminé mes remarques sur le système Swartz, mais en relisant un article sur le même sujet, publié dans le Vol. 3 No. 2 du journal d'agriculture, un paragraphe de cet article a attiré mon attention. Le voici : "Il y a des moments où le refroidissement à l'eau glacée doit être momentanément abandonné. Ceci est vrai. Monsieur Segelche a constaté plusieurs fois que du lait trop chaud mis dans la glace refusait de crêmer, il semblait que la transition subite trop brusque avait paralysé la force ascensionnelle de la crème." Cela est incorrect. Depuis les expériences de Mr. Fjord, les idées sont changées à cet égard. Il est vrai qu'il est des circonstances où le lait, mis dans l'eau glacée refuse de crêmer, ce qui n'arrive cependant jamais lorsqu'il est à l'état normal, et non plus pour la raison de la haute température, au contraire, si dans ce cas, vous le laissez refroidir avant que de le mettre dans l'eau glacée, vous ne ferez qu'aggraver les difficultés qui sont dues à une certaine lourdeur ou maladie du lait. Cette maladie découverte au Danemark depuis l'emploi du système Swartz, est presque inconnue en Amérique pour deux raisons. La première, parce que le refroidissement intense a été peu pratiqué, la seconde parce que l'année laitière est généralement plus courte qu'en Danemark, car cette maladie se manifeste dans sa plus grande intensité en automne, dans le lait obtenu à une époque éloignée du temps du vêlage. On ne sait encore au juste à quoi l'attribuer. Quelques chimistes danois sont portés à croire qu'elle provient d'un changement des constituants nutritifs de l'herbe ou du fourrage, mais il n'y a rien de certain à ce sujet. A quel degré d'intensité cette maladie se fera sentir au Canada ? Il est très difficile de le dire. L'expérience seule pourra le démontrer. En Danemark, durant cette période critique, on bat généralement tout le lait après l'avoir laissé légèrement aciduler, ou on le laisse crêmer dans des bassins plats en lui donnant une grande surface et pas plus de 1 1/2 pouce d'épaisseur.

A présent je crois qu'il est fort à propos de vous faire part d'une critique du système Swartz qui a paru il y a trois semaines dans un livre de laiterie publié à Paris par Mr. A. F. Paulin, Docteur en science et gentilhomme très renseigné sur la laiterie de tous les pays de l'Europe. Voici ce qu'il dit : "Le système Swartz convient essentiellement à la préparation du beurre salé pour l'exportation, mais il est peu favorable aux beurres fins destinés à la consommation de table immédiate ; nous allons essayer de le démontrer.

Actuellement, le grand débouché des beurres danois, réside dans l'exportation, et il n'est pas douteux que ces beurres salés soient très estimés sur les grands marchés des deux mondes, parce qu'il est reconnu, que les beurres préparés par cette nouvelle méthode, sont susceptibles d'une plus grande conservation. Mais de la grande extension que le commerce d'exportation des beurres a prise, en Danemark et en Suède, faut-il conclure, à la supériorité de ces mêmes beurres, sur ceux fabriqués en France et destinés à la grande consommation locale. Nous n'hésitons pas à dire que non, et voilà pourquoi. Il n'y a pas de comparaison possible à établir entre les meilleurs beurres du Danemark, et