

Cheshire, les cultivateurs moissonnaient leurs tares au milieu du mois de mai.

Blé d'Avril.—M. Itid Thomas, de Hill House, Swansea, fit part au Conseil de son expérience sur la culture du blé d'avril dans le sud du pays de Galles. Il le préférerait à toute autre espèce. Il le sème cette année, le 3 de mai, et en 28 jours, il parvint à la hauteur de six ou sept pouces. La terre était un misérable gravier, sans fond, exposé à tous les vents, à une élévation de quelques 500 pieds au-dessus du niveau de la mer, où la végétation avait pour obstacle l'action du cuivre et la fumée de cette localité. Le grain était fortement supporté par la paille et en conséquence le blé résistait bien au vent. Il a été semé l'année dernière le 25 d'avril, et on eut une belle récolte, car autrement il aurait rapporté de 32 à 25 boisseaux par acre. Il vendit le produit 9s le boisseau et 10s pour la semence. Il ne pensait pas qu'il fut plus épuisable que l'orge; il fut semé dans le même temps que l'orge, et avec une même récolte, il produisit le double du prix sur le marché. Le pain qui, en était fait, était brun, mais très doux et agréable. Ce blé d'avril était barbu, et il le recommandait beaucoup pour les terrains qui n'étaient pas bons pour les meilleures espèces. Sir Matthew Ridley réferra à l'objection faite par les membres du nord de l'Angleterre contre le blé d'avril par rapport à sa rusticité et à l'épaisseur de sa paille. Il fut semé en avril et rapporta bien, mais il ne obtint pas un bon prix sur le marché. Le Colonel Challoner fit part de son heureuse culture du blé de Talavera, qu'il sème très à bonne heure, et il s'aperçut qu'il s'échappait au ravages ordinaires auxquels le blé est sujet. M. Dent, M.P., fit allusion aux excellentes moissons de blé d'avril recueillies par M. Thompson, de Moat Hall, dans le Yorkshire. Son blé était barbu, et il fut semé à la fin d'avril.

Engrais.—M. Andrews, de Cornwall, transmit un échantillon de sa préparation d'engrais qu'il considérait comme très propre pour fertiliser, et en même temps coûtait peu. M. Martin, d'Elgin, fit des suggestions pour l'acquisition d'engrais d'animaux marins, qu'on pouvait obtenir dans les villages où l'on fait la pêche, en pêchant au trawail, et en employant les femmes et les enfants pour ramasser le rebut des bateaux de pêche.

Machines pour mettre en Milons.—M. Lawes soumit un modèle d'une machine qu'il trouva très utile pour mettre le foin et le blé en milons, et pour fournir les moulins à battre de gerbes. Il était semblable, dans sa forme et sa structure, à une pompe à feu ordinaire; car étant attaché par interval à une vis sans fin, le rateau monte en haut le foin et le blé que l'on veut mettre en milons. Le Colonel Challoner expliqua au Conseil les arrangements complets pour mettre à effet de semblables objets, qu'il avait été récemment invité à inspecter à la ferme du Prince Albert, à Osborne.

Culture par la Vapeur.—M. Murphy, de Cork, donna au Conseil, communication d'un état des particularités dans la construction de sa machine, bêche à cylindre à double action, pour couper, retourner et pulvériser le terrain à dix pouces d'épaisseur, et tirée par un seul cheval.

Terrines de Verre pour Lait.—Le Prof. H. Von Blucher, de Wasdow, près de Rostock (sur demande par l'intervention de M. Kreetz, Consul-Général de Mecklenburg, à Londres, et à la suggestion de M. George Raymond Barker) donna au Conseil l'information suivante sur les terrines de verre pour le lait, des Forêts de Pins du nord de l'Allemagne, recommandées à la société par son illustre membre étranger, décédé, dont les membres ont profondément regretté la perte.

« Il n'y a que peu de manufactures de verre, à Mecklenburg; quant aux terrines de verre pour le lait, les meilleures sont fabriquées par M. Cleve à Karow, par Plan à Mecklenburg, et le moyen le plus sûr qui coûte le moins cher, pour se les procurer serait de s'adresser au marchand, Joh. Christoph Voigt à Rostock, qui commerce sur cet article, il en a à présent environ 3,000 en magasin, et les enverra directement de Rostock à Londres. Le prix pour 100 pièces (outre l'emballage) est de 27 piastres de Prusse; la pesanteur de chaque est de 6 ou 7 livres (Hambourg) et le diamètre d'environ 17 pouces (anglais). »

Le Colonel Challoner réferra à la grande amélioration qu'il avait effectuée dans sa laiterie, en l'élevant, comme le lui avait recommandé le capitaine Stanley Carr, pour promouvoir la ventilation. Ce changement d'une hauteur de quatre à six pieds, a été prouvé avoir une valeur incalculable, et lui a coûté £25 pour l'effectuer; mais il ne voudrait pas pour quatre fois cette somme remettre sa laiterie dans son ancien état.

Amélioration dans la Race des Chevaux.

—M. Spooner, de Southampton, recommanda au Conseil, de prendre des mesures avec le gouvernement, aussi bien qu'avec les Sociétés Locales du pays, pour améliorer la race des chevaux, pour la cavalerie et l'artillerie, dans la vue d'obtenir des animaux possédant un mélange d'activité et de force au plus haut degré. Il pensait qu'on obtiendrait cet objet en encourageant la rareté des chevaux de selle des meilleures juments de race, capable de porter 224 livres, par les meilleurs étalons, de bonne rare, quoique non pure, capable de porter une semblable pesanteur. Il pensait que de semblables juments abondaient dans le pays, quoiqu'elles fussent dans le temps employées à tirer et à autres travaux. Il considérait que la race des chevaux mâles qu'on devrait utiliser était celle qu'on élevait trop souvent, par exemple, une cheval de chasse de rare mêlée capable de porter une lourde charge avec facilité; ces animaux valent de £200 à £300 quant leur valeur est connue, et de fait elle peut être regardée comme la plus

noble et la plus de valeur de toutes les races. M. Spooner eut quelque crainte que ce système n'eût en quelques années, pour résultat la dégénération de la race anglaise des chevaux de selle. Sir Mathew Ridley réferra à l'établissement du gouvernement à l'étranger, de haras, pour le dessein exprès d'améliorer la race des chevaux. Dans le nord de l'Angleterre, une bonne taille et l'absence de la couleur blanche, étaient les marques auxquelles on prêtait beaucoup d'attention. Référence fut alors faite à l'agence étendue dans ce pays pour acheter les meilleurs chevaux anglais pour les exporter au continent et à la défense constante par ce vétéran distingué, Sir Harry Smith, des améliorations dans notre race de chevaux pour des buts militaires, par la restauration des meilleures qualités de chevaux de chasse anglais.

Pins de Deodora.—Sir Mathew Ridley réferra à la manière sûre dans laquelle des graines de pins de Deodora, lui avaient été apportées de l'Inde et conserva toutes leur fraîcheur et leur vitalité en étant enfermées dans de la toile mince huilée; et au succès avec lequel des arbres de ce pin, âgés de dix ans avaient été transplantés du Northumberland au Warwickshire, où ils croissaient alors très bien.

Rats (Hamster).—Dr. Calvert commenta que les animaux semblables aux rats d'une grande taille, supposés avoir quelque affinité avec le hamster, faisaient de grands dommages dans le Yorkshire et dans le Hertfordshire; M. Chadwick, C. B., et présenta le dernier rapport du Bureau de Santé sur les mesures sanitaires liées avec les opérations agricoles.

FROMAGE DE STILTON.

M. l'Editeur, — La plus grande partie de vos lecteurs a sans doute entendu parler du fameux fromage de Stilton. Ce fromage fut d'abord fait, nous dit-on, par un proche parent du propriétaire de la vieille *"Bell Inn,"* près de Stilton, Leicestershire, Angleterre, où sa renommée était telle qu'il se vendit pendant longtemps un écu la livre. Je ne vois pas qu'on ait essayé encore à faire du fromage de Stilton dans les États-Unis; mais M. Henry Parsons, de Guilph, Canada, en a fait d'une qualité dite par de bons juges égale celui que l'on fait dans la mère patrie. Il paraît qu'il n'y a rien de très particulier dans la manière comme donnée par ceux qui la connaissent, et considérant que le fromage a cette supériorité qu'il mérite avoir, la seule chose qui me surprend, est que la manufacture n'en ait pas devenue non seulement commune, mais universelle.

Comme quelques-uns de vos lecteurs sont curieux de connaître la manière dont il se fait, je donnerai une récapitulation brièvement donnée par un homme qui en faisait dans les vieux pays, qui est très familière avec les particularités, ayant vécu pendant plusieurs années sur une ferme où le froma-