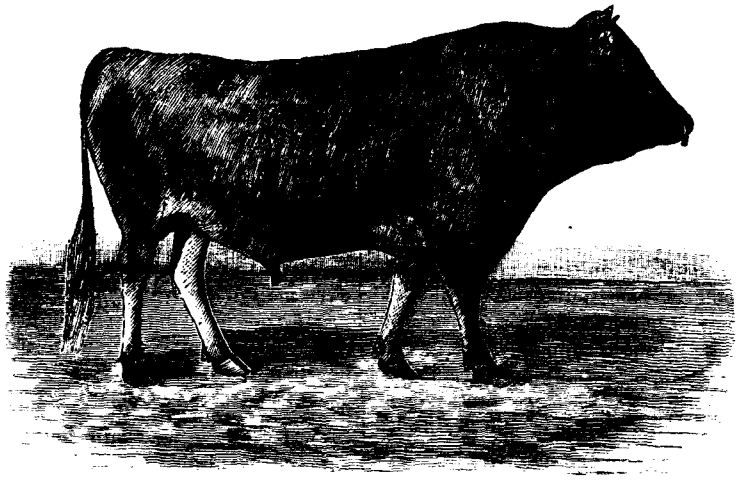
mois de février suivant, époque à laquelle on semait l'orge avec des graines fourragères; espace de temps très long à coup sûr, mais comme le rendement moyen par acre était de 60 minots et le prix de 5 chelings sterlings, le revenu était de 15 louis, soit 7 louis 10 chelins par année, attendu qu'il s'écoulait deux ans d'une récolte à l'autre. Plus tard, on sema en juin ou juillet, sur les jachères, de la navette avec de la poudre d'os, du guano, ou des os dissous, et on fit pâturer cette navette par des moutons, chaque animal recevant en outre une livre de tourteau de lin ou une demi-livre de tourteau et une demi chopine de fèves ou de lentilles. De cette manière ou bien encore en enfouissant sous le labour une grande quantité de fumier à l'autonme et en semant ensuite l'orge sur ce vieux labour—détail important dans la culture des terres pesantes des comtés de l'Est—la récolte était énorme; une ferme que j'ai louée pour quelques années, ayant donné une moyenne de 64 minots à l'acre pendant 14 ans. La rotation était la suivante : jachère ou navette, orge, graine (trèfle rouge), blé; et le rendement par acre: 64 minots d'orge, 3½ tonnes de trèfle coupé deux fois, et 40 minots de blé. A la longue, on remarqua que le trèfle rouge ne pouvait pas être cultivé aussi souvent au même endroit et dans la seconde rotation on le remplaça par des fèves et dans la troisième par du trèfle jaune, *trefoil* (*trifolium procumbens.*) Dans les deux dernières rotations des douze ans, on s'aperçut que le blé diminuait en rendement, mais comme il était inutile de persister à semer du trèfle rouge, il fallut supporter la perte. Je mentionne ceci parce qu'il est nécessaire de répéter continuellement aux cultivateurs qu'il ne faut pas badiner avec notre précieux ami le trèfle rouge. Il a ses caprices et si on ne les respecte pas, on s'en trouve mal à la fin. Ceux qui écrivent dans les journaux américains parlent de semer le trèfle rouge pour en faire de l'engrais vert tout comme si c'était une plante qui, comme le blé, viendrait bien chaque année si la terre demeure en bon état. Tel n'est pas le cas comme l'ont expérimenté depuis longtemps nos concitoyens de l'est de l'Angleterre, et si nous persistons à négliger de bénéficier de leur expérience nous finirons inévitablement par reconnaître que le trèfle rouge refuse absolument de pousser.

La bonne orge Chevalier pèse de 52 à 56 lbs le minot. Dans le Worcestershire, sur les terrains de formation de pierre à sablon (*New red sandstone*) on l'a vue peser jusqu'à 60 lbs. J'ai trouvé à Chambly, sur le chemin de Longueuil, quelques échantillons pesant 57 lbs, mais l'orge commune de la province ne dépasse pas 52 lbs.

Fabrication de la drèche.— La conversion de l'orge en drèche se fait de la manière suivante: on met tremper le grain dans l'eau pendant l'espace de 48 à 72 heures, suivant la qualité—par un temps doux, on change l'eau le second jour— et alors après avoir fait égoutter l'eau, on transvase le grain dans un cadre, appelé germoir, où on le laisse environ 24 heures—ce germoir a environ 20 pouces d'épaisseur— Le grain commence ici à chauffer, devenant environ 10 degrés plus chaud que l'air ambiant, et on le retourne en le réduisant graduellement à 5 ou 6 pouces d'épaisseur. Les racines commencent à sortir, le germe ou *acrospire* sort de la même extrémité et, se retournant s'allonge le long du grain sous l'enveloppe. Faire allonger suffisamment et juste assez cette acrospire est le point important dans la fabrication de la drèche. En Angleterre, l'orge est d'une qualité tellement supérieure, qu'une longueur de trois quarts du grain pour l'acrospire est suffisante, mais ici il vaut mieux que le germe dépasse le grain. A mesure que l'acrospire allonge l'amidon de l'orge subit une transformation: l'orge contient ordinairement de 8 à 9 pour cent de sucre et de gomme; convertie en drèche, elle contient environ 30 pour cent de ces mêmes subtances. Dans le cours de l'opération, une partie des substances azotées que contenait d'abord le grain est perdue: l'orge contient 3 pour cent de gluten, la drèche en contient seulement 1 pour cent. Dans la cuve du brasseur, une autre partie de l'amidon est encore changée en gomme et en sucre.



BONAIR, TAUREAU JERSEY.

Quand l'acrospire s'est assez allongée, on fait sécher la drèche pour arrêter la germination qui, si on la laissait continuer, épuiserait tout le contenu de l'enveloppe. L'opération est des plus intéressantes et se fait à la perfection dans les établissements anglais où l'on fabrique la drèche. Les gens de Burton prennent beaucoup de soin pour choisir leur grain; ils ont des acheteurs qui parcourent les meilleurs districts où se produit l'orge, et ils ne regardent pas au prix, si la qualité est supérieure. J'ai vu moi-même à Saffron Walden, sur les confins du Cambridgeshire et d'Essex, 40,000 minots d'orge appartenant à messieurs Bass et Cie., Burton, qui avaient coûté à cette maison, par minot, 30 centins de plus que le prix courant du marché. Jusque vers 1880, les droits sur la drèche étaient de 2 chelins 9 deniers par minot!

Les radicelles, ou touraillons comme on les appelle, constituent, après avoir été détachées de la drèche, une excellente nourriture pour le bétail; en effet, elles contiennent environ 25 9 pour cent d'albuminoïdes. Le grain sortant de la cuve contient seulement 5.4 *o/o* d'albuminoïdes, et cependant à