

petite quantité de matière minérale. Le beurre contient 85 p. c. de matières grasses, $\frac{1}{2}$ p. c. de caséine, $\frac{1}{2}$ p. c. de sucre de lait, 13 $\frac{1}{2}$ p. cent d'eau et une petite quantité de matière minérale. Le fromage fait avec le lait non écrémé donne à l'analyse: eau 35.55 p. c., beurre 31.63 p. c., caséine 28.78, acide lactique provenant de la transformation du sucre de lait 1.08 p. c. et 2.84 p. c. de matière minérale. Le fromage provenant d'un lait en partie écrémé, contient environ 85.65 p. c. d'eau, 26.27 p. c. de beurre, 31.12 p. c. de caséine, 3.01 d'acide lactique et 3.95 de matière minérale. Le fromage provenant du lait complètement écrémé donne à l'analyse 38.91 p. c. d'eau, 25.15 p. c. de beurre, 29.37 p. c. de caséine, 3.51 p. c. d'acide lactique, et 3.06 p. c. de matière minérale.

Il est évident que le lait de beurre, le lait écrémé et le petit lait contiennent des ingrédients d'une grande valeur nutritive. Le lait de beurre et le lait écrémé renferment presque toute la caséine et le sucre de lait contenus dans le lait, c'est-à-dire près des deux tiers des matières les plus utiles du lait, et le petit lait provenant de la fabrication du fromage contient de 39 à 55 p. cent de ces mêmes matières, suivant que le lait employé à la fabrication a été ou n'a pas été écrémé. Toutes les analyses de petit lait que nous avons faites nous ont montré qu'il contenait 3 p. c. de beurre et 25 à 30 p. c. de caséine, c'est-à-dire la partie albumineuse de la caséine que la présure ne peut coaguler et la presque totalité du sucre de lait qui était dans le lait.

On peut faire remarquer que nous n'avons pas montré la valeur réelle des ingrédients contenus dans les résidus de la fabrication du beurre et du fromage, ou que du moins nous ne leur avons donné aucune valeur marchande pouvant servir de base à leur évaluation. Ce raisonnement ne pourrait en rien détruire les chiffres que nous avons donnés, et n'excuserait nullement la retenue des déchets de la fabrication, par les fromageries et les crémeries. Mais certaines parties contenues dans ces déchets ont une grande valeur commerciale. Prenons par exemple le sucre de lait: sa valeur par livre est plus grande que celles du beurre et du fromage combinées, et le fermier qui au cours actuel pourrait vendre le sucre de lait contenu dans son lait, y trouverait plus de bénéfice que dans la conversion de ce dernier en beurre et fromage. Si nous prenons comme terme de comparaison, le même fermier que nous avons pris au commencement de cet article produisant 10 cans de lait par jour, nous trouverons que le lait qu'il obtient annuellement contient 20,000 livres de sucre de lait représentant une valeur de \$4,000. — *Le Moniteur du Commerce.*

La culture du blé-d'inde en buttes ou en sillons.

Voici à ce sujet ce que nous lisons dans le journal *Field and Farm*, publié aux Etats-Unis:

"D'après une expérience pratique de vingt années et mes nombreuses observations quant à la culture du blé-d'inde, je suis en faveur de la culture en buttes. On a adopté ici les deux modes de culture, en buttes et en sillons; mais depuis trois ou quatre ans on a généralement rejeté le dernier mode pour adopter le premier. Dans cette section de notre pays (New-York) le rendement en épi est le même quant aux deux

modes de culture; mais les épis provenant du blé-d'inde cultivé en buttes sont plus longs, le grain mieux développé, et conséquemment plus pesant, donnant à peu près dix par cent en pesanteur de blé-d'inde égrené que s'il eut été cultivé en sillons. D'un autre côté, on peut obtenir plus de tiges en cultivant le blé-d'inde en sillons. Dans ce cas là, il vaudrait mieux cultiver en buttes le blé-d'inde que l'on destine à obtenir le grain; et adopter les sillons pour une culture de blé-d'inde dont les tiges sont destinées à être mangées en vert par les animaux.

Moyen d'obtenir du blé-d'inde comme primeur

M. J. C. Chapais, assistant rédacteur du *Journal d'agriculture illustré*, indique le moyen suivant pour obtenir du blé-d'inde de bonne heure:

Ceux qui veulent avoir du blé-d'inde pour la table avant leur voisin et prendre sur lui une avance de trois semaines pourront procéder de la manière suivante, en faisant usage de couche chaude: Coupez des morceaux de gazon ou tourbe (*couenne*) de trois pouces carrés. Mettez ces morceaux de tourbe dans le sol de la couche-chaude, rangés symétriquement les uns près des autres et se touchant, le côté de l'herbe tourné vers le fumier. Serrez au milieu de chaque morceau, après avoir pratiqué dedans un trou de deux pouces de profondeur environ, quelques grains de blé d'inde. Recouvrez avec la terre de la couche, et.... attendez. Au bout de quelques jours, vous verrez sortir un certain nombre de plantes de blé-d'inde de chaque morceau de tourbe. Lorsque le temps de semer le blé-d'inde sera arrivé (ce temps varie suivant que l'on est dans l'est ou dans l'ouest de la province) vous prendrez dans la couche-chaude chaque morceau de tourbe avec ses plantes, vous placerez le tout dans des sillons préparés d'avance pour la semence ordinaire, en espaçant les plants de la même manière, et au bout de quelques jours, lorsque tout danger de gel sera passé, vous ôterez tous les pieds qui sont de trop, n'en laissant qu'un pour chaque morceau de tourbe.

Un espace de deux pieds carrés employé pour cet usage dans la couche chaude, vous fournira 64 plants, soit 64 buttes de blé-d'inde, c'est-à-dire, tout ce qu'il faut pour fournir du blé-d'inde en attendant la récolte normale. Le blé d'inde ainsi semé en couche-chaude, et transplanté, trois semaines après qu'il a été semé, se trouve à avoir au moins trois semaines d'avance sur celui qu'on ne sème qu'au moment où le premier est transplanté.

Mes lecteurs qui essaieront cette recette, auront lieu d'en être satisfaits, j'en suis sûr, et c'est tout ce que je désire.

Choses et autres.

— L'Empire Germanique possède actuellement 34,000,000 d'acres de forêts, estimées à \$400,000,000. Le gouvernement de cet Empire accorde annuellement une somme de \$500,000 pour la plantation de nouvelles forêts. En Autriche il y a 43,000,000 d'acres de bois, et le gouvernement de ce pays protège d'une manière toute spéciale cette source de revenus.

— En France, il y a actuellement 34,000 écoles, et on y enseigne l'agriculture à 27,000 élèves fréquentant ces écoles. Outre l'enseignement théorique de l'agriculture on y enseigne l'agriculture pratique, et dans ce but chaque école a son jardin