

envoyées en Angleterre par le Général Bate-son, qui pesèrent 56 lbs. chacune. Les récoltes y furent énormes, étant sur le pied de 66½ tonneaux par acre engraisé avec du fumier de cochon, et de 77½ tonneaux par acre légal engraisé avec du fumier d'oiseaux de mer, mais sans engrais le produit était de 19½ tonneaux par acre. Ce sont des faits très instructifs, et de grande importance pour l'agriculteur, montrant le grand produit et le profit en engraisant d'une manière libérale pour cette récolte. Ceci sera encore plus apparent par les expériences faites par feu M. Pusey en 1845, et rapportées dans le *Journal de la Société d'Agriculture Royale*, vol. 6, page 529, pour déterminer avec quel avantage on peut appliquer l'engrais, et "quelle est la limite au-delà de laquelle une plus grande quantité d'engrais cesserait d'agir ? Ou, encore, s'il ne serait pas mieux d'engraisser avec du fumier pur, ou avec un mélange de fumier et d'engrais artificiel ? Afin de découvrir ces points et d'autres, je finai 5 acres de betteraves jaunes rondes, dans la première semaine d'Avril, avec différents engrais. A la fin d'Octobre les racines furent arrachées, et on s'assura du produit en pesant la production d'un demi acre, pris dans les rangs à la fin. Ci-suivent les résultats obtenus :—

Ton.

26 voies de fumier produisirent de
racines nettes par acre.....28½
13 do do do.....27½

" Dans quatre autres expériences, au sol engraisé avec 18 voies (de fumier) furent ajoutés par acre :—

Ton.

7 qtx. de navette râpée, produit.....27
14 minots d'os.....26
7 qtx. de guenilles.....36
3 qtx. de guano.....36

" Quand ces engrais étaient employés sans le fumier, on trouva que le produit par acre fut de :—

Ton.

7 qtx. de navette râpée.....20½
14 minots d'os.....20
3 qtx. de guano.....20½
Le sol seul.....15½

En regardant ce que dessus, nous trouvons que 13 voies de fumier produisirent une récolte presque aussi pesante que les 26 voies et que les guenilles et les os, ajoutés au fumier, produisirent dans un cas plus et dans l'autre moins de 10 tonneaux par acre, plus que le fumier seul, et que la navette râpée, ajoutée au fumier, ont produit peu ou point d'augmentation dans la récolte. Dans le cas du guano on peut l'attribuer aux sels qu'il contient, mais il n'est pas dit si les guenilles étaient de laine ou de coton, et nous ne savons pas à quoi attribuer leur bons effets. Maintenant, par l'analyse du Prof. Way (dans le journal ci-dessus cité, vol. 6, page 185), nous trouvons 100 parties de cendre des betteraves jaunes rondes, et deux variétés de la betterave longue rouge, comme suit :—

Jaunes. *Ronds. Lon. R.*
Nos. 1 et 2.

Silice contenue.....2.22...1.40...4.11
Acide phosphorique...4.49...1.65...3.11
Acide sulfurique....3.68...3.13...3.31
Acide carbonique....18.14...15.23...21.61
Chaux.....1.78...1.90...2.71
Magnésie.....1.75...1.79...2.79
Peroxide de fer....0.74...0.52...0.56
Potasse.....23.34...21.68...29.05
Soude.....19.08...3.13...19.05
Sel commun.....34.54...49.01...14.18

Il sera observé par ce que dessus que la potasse, la soude, et le sel commun entre largement dans la composition du *Mangel Wurtzel*, et doit former une grande partie de l'engrais dans la production de cette récolte.

La betterave convient à plus de sols que la plus grande partie des autres plantes, s'ils sont bien cultivés, pulvérisés et engraisés ; néanmoins elle vient mieux sur une terre riche, friable et grasse ; c'est pourquoi, la culture profonde, avec un peu de chaux et de sel, bien mêlés avec le sol, est absolument nécessaire pour cette récolte. On doit mettre libéralement du fumier pourri, dans un état de décomposition suffisant ; et des principaux engrais artificiels, le superphosphate et le guano, le dernier, d'après l'expérience générale semble le mieux adapté pour produire une récolte vigoureuse et abondante ; la surface doit être bien pulvérisée, et les sillons, après être faits, doivent être aplanis avec le rouleau. La graine doit être semée vers la fin d'Avril ou au commencement de Mai. Il est avantageux de faire tremper la graine dans l'eau douce 48 heures avant la semence, après quoi on les couvre d'un ponce environ de terre, et on passe le rouleau pour les préserver de la sécheresse. La distance entre les sillons ne doit pas être de moins de 27 pouces, pour y passer la houe et le défricheur, et les plantes à une distance de 12, 15 ou 18 pouces suivant que la terre est plus ou moins riche ou abritée. Si la graine ne vient pas bien, on doit l'attribuer plus à ce qu'elle a été semée trop forte et au défaut de leur diminution, qu'à toute autre chose, et doit être évité. Comme plante nutritive, il y en a peu qui peuvent concourir avec la betterave (*Mangel Wurtzel*) surtout vers la fin de la saison, et elle mérite une grande partie du terrain destiné à la culture des racines.

—:—:—

MOYEN DE CONSERVER LE SAINDOUX.

—Au lieu de le mettre dans de grands vaisseaux, mettez-le dans des pots de gré ou jarres, d'un à trois gallons chacun ; en refroidissant on épaississant mettez votre sel, qui s'introduira à travers votre saindoux, au lieu de le mettre au fond du pot. Le jour suivant prenez des morceaux de coton nets, un peu plus large que le dessus du vaisseau, et après l'avoir pressé tout autour pour en exclure tout l'air, emballez-le dans le sel, remettez-le sur un autre morceau de coton,

et couvrez-le avec une assiette ou un couvercle qui ferme hermétiquement ; alors enveloppez-le avec un papier double, et mettez-le dans une place fraîche et sèche. De cette manière j'ai conservé du saindoux pendant dix-huit mois. Les tinettes de beurre doivent être tenues de la même manière.—Cor. du *Michigan Farmer*.

—:—:—

TRANCHES DE BETTERAVE.—Les betteraves, après avoir été lavées avec soin, peuvent être cuites entières comme les patates sucrées de la Caroline du Sud, ou en tranches, et servies chaudes avec du beurre, du poivre, etc., au goût. Il y a un goût délicieux dans les betteraves cuites de cette manière, qui se perd quand elles sont bouillies. Les meilleures sortes pour cette fin, sont les Bassano, les petites noires de Waite et les betteraves à sang de navet.—*Ohio Cultivator*.

—:—:—

TOITS BLANCHIS AVEC DE LA CHAUX.

—Il y a environ vingt ans nous avons bâti une grange, et à défaut de meilleurs bardeaux, j'en employai faits en plus grande partie de bois de sève de pin blanc ; avant de les poser ils furent mis dans de grandes chaudières d'eau de chaux bouillante, bien salée, jusqu'à ce qu'ils fussent bien imbibés, et après être secs ils furent posés sur le toit. Maintenant après dix-neuf ou vingt ans, ces bardeaux paraissent sains et le toit à l'épreuve de l'eau ; s'ils eussent été posés sans l'antiseptique, ils auraient probablement été pourris au bout de cinq ans, s'ils eussent été comme ceux de mes autres bâtisses. Le temps pendant lequel les bardeaux doivent rester dans l'eau de chaux sera décidé par l'expérience.

Un autre avantage, outre la conservation des bardeaux est l'épreuve du feu produite par la combinaison du sel avec l'eau de chaux, qui, nous le savons tous, amortit le feu.

S. BROWN.

Washington, 28 Fév., 1856.

N. E. Farmer:

—:—:—

POUR AVOIR DES CONCOMBRES ET DES TOMATES DE BONNE HEURE.—Placez des morceaux de tourbe renversés sous la surface du sol dans une couche chaude, et semez de la graine dessus. Aussitôt que le temps des gelées de printemps est passé, lèvez avec soin les morceaux de tourbe avec les plantes croissantes, et mettez-les dans un terrain bien engraisé, où ils compléteront leur croissance. Ils ne souffrent aucun tort de ce changement. S'il y avait ensuite apparence d'une gelée, couvrez-les avec des boîtes ou autres choses plus convenables. Si ces opérations sont faites avec assez de soin, on peut avoir des concombres huit ou neuf semaines, et des tomates quinze ou seize semaines après la semence. Ne semez pas entre les rangs, comme d'ordinaire, de la laitue, des raves ou des choux ; il rendrait certainement la couche trop épaisse et couvrirait avant leur maturité.—N. N. Farmer.