

Ainsi, il est évident que les plantes et les animaux viennent d'une base commune, et comme la plante, l'animal a aussi besoin d'air et d'eau. Mais est-ce que là se bornent leurs besoins communs. Pas du tout : la première condition de la plante et de l'animal est la combustion. La chaleur (1)

(1) La température de certaines espèces de lis varie de 18° à 72° F. au-dessus de la température ambiante. *Ville, des engrais chimiques.* fournie dans un cas par le soleil l'est dans l'autre par la combustion des aliments ou des tissus qui en sont fournis par l'action de rénovation du travail vital.

Et il ne faut pas que ces aliments ne soient que d'une espèce. Pour être complètement utiles, ils doivent se composer de quatre différents groupes de substances :

Albuminoïdes,	Carbo-hydrates,
Matières grasses,	Matières minérales.
Justement comme dans les engrais dont nous avons tant parlé, nous avons trouvé nécessaire que les plantes reçoivent :	
Acide phosphorique,	Chaux,
Potasse,	Matières azotées.

Si vous supprimez une de ces substances, vous constaterez que le travail de nutrition a rencontré un obstacle et que la mort de l'animal sur lequel aura été fait l'essai s'ensuivra presque invariablement. Un chien, nourri de viande lavée ou fibrée seulement, montre bientôt de l'horreur pour cette nourriture ; l'irritation des intestins se produit, et définitivement, il succombe. Les carbo-hydrates seuls ne réussissent pas beaucoup mieux. Majendie, le premier grand vivi-secteur, nous rapporte qu'un âne auquel il ne fit prendre que du riz mourut au bout de trois semaines ; un canard nourri de beurre seulement mourut en moins de trois semaines ; du beurre, exhalant une odeur fétide, suintait de toutes les parties de son corps, et les sécrétions ne se composaient presque entièrement que de gras. Si même un seul minéral, le sel ordinaire, est supprimé, il en résulte des maladies causant finalement la mort du sujet. Un régime régulier, dont l'effet se manifeste par un état de santé parfait, et par une augmentation de poids, ne peut s'obtenir que par l'association des quatre éléments sus-nommés.

(Traduit de l'anglais.)

ARTHUR R. JENNER FUST.

FROMAGE.

Dans un article intitulé " Ferme-école d'agriculture industrielle " que vous avez publié dans le Journal d'agriculture, numéro 5, mois de juin dernier, vous dites qu'il est hors de doute qu'on peut produire les fromages les plus délicats, tout aussi bien et plus facilement, avec le lait de six vaches, qu'avec celui de trois cents.

Le nombre des fromageries est encore assez restreint dans bien des localités, il est pour le moment impossible d'en établir : si le cultivateur, à l'aide de quelques vaches, possédait le secret de fabriquer chez soi, pour sa consommation quotidienne, un fromage de bonne qualité, je considère qu'il en résulterait un grand avantage, tant sous le rapport de l'économie domestique que celui du bien-être que ce produit contribue à procurer. Dans les paroisses qui ne possèdent pas encore de fromagerie, on ne connaît du fromage que le nom, ou si on le connaît c'est souvent pour en déprécier la valeur, parce qu'on n'en a goûté qu'une fois, et que la première tranche n'a pas flatté le goût. Si la production du fromage pouvait devenir une industrie domestique, on en contracterait bientôt le goût, et de là le désir d'établir une fromagerie.

Donc, pouvez-vous nous donner des procédés assez détaillés, assez précis, pour produire un bon fromage avec le lait de quelques vaches. Je suppose que ces procédés ne sont pas trop dispendieux, et à la portée de tout cultivateur de bonne volonté qui veuille se donner la peine de les mettre en pratique.

AGRICOLA, ST-N.

Réponse.—Nous pourrions bien copier, là-dessus, les auteurs français. Mais nous aurions alors l'embarras du choix. Nous référerons les intéressés à un auteur distingué qu'ils pourront consulter avec avantage. Nous voulons parler de *La Laiterie* par Pouriault. S'adresser aux libraires. Prix, environ \$1.25.

Plantation de noyers noirs et d'érables à Giguère.

L'honorable M. Joly écrit que ses érables à Giguère (acer negundo) semées en octobre dernier étaient toutes à 3½, pieds au commencement de septembre. Des arbres de deux ans cultivés par M. Bri-sette, à Saint-Barthélemi, ont mesuré neuf pieds sept pouces. Le même a fait du sirop extrait d'érables de cinq ans.

M. Joly a également réussi dans la culture du noyer noir. Il annonce que M. William Evans, de Montréal, aura des noix de noyers noirs à vendre. M. Brissette vendra également des graines et des plants d'érables à Giguère. Nous espérons que nos lecteurs les plus intelligents profiteront de ces bons conseils et qu'ils sèmeront quelques centaines de ces graines dès cet automne.

TABAC CANADIEN.

M. Foucher, de Saint-Jacques l'Achigan, avait à l'exposition provinciale, au dire des connaisseurs, un étalage de tabac canadien tout à fait remarquable, qui a valu à son propriétaire une médaille d'or. M. Foucher a ouvert depuis quelques mois une fabrique pour la préparation du tabac, à Saint-Jacques l'Achigan. Nous lui souhaitons le plus grand succès.

Il est évident que cette industrie nouvelle promet un bel avenir. Plusieurs croient que le tabac canadien finira par remplacer l'usage du tabac étranger pour la plus grande partie des importateurs. La loi actuelle favorise beaucoup, ce nous semble, cette industrie naissante, et il est à espérer que M. Foucher trouvera des imitateurs dans d'autres parties de la province.

Fabrication du beurre.

Réponse à Alphonsine.—Nous avons reçu une nouvelle lettre de notre correspondante au sujet de la fabrication du beurre, dans laquelle elle insiste de nouveau sur les points traités antérieurement dans ses lettres et auxquels nous avons répondu au meilleur de notre connaissance. Nous ne voyons donc pas la nécessité d'y revenir, puisqu'il n'y a aucun argument nouveau d'apporté.—Notre correspondante nous assure qu'elle connaît parfaitement le beurre excellent. Elle nous dit qu'elle a toujours eu pour habitude d'enlever le petit lait du moment que le beurre est en grains, (c à d.) tout divisé par grains détachés et gros comme des œufs de poissons ou des têtes d'épingles. On ne saurait mieux faire, et il est évident que notre correspondante doit savoir faire le meilleur beurre. Cependant nous ne saurions admettre avec elle qu'il est bon de mêler du lait caillé à sa crème quand le lait crème trop vite. Quoiqu'elle en dise, c'est s'exposer à faire du beurre qui ne se conserve pas. Quant à battre le beurre avec les mains nous répétons que la chose ne doit se faire qu'en autant que l'on se sert d'eau très froide pour empêcher la chaleur des mains d'amolir le beurre.

De toute cette discussion il résulte que l'établissement des beurrieres et des fromageries dans nos paroisses, si elles sont bien conduites, est de nature à diminuer d'une manière très notable l'ouvrage dans les familles, tout en augmentant grandement le revenu net des cultivateurs : 2° Cependant les cultivateurs soignés et qui connaissent leurs affaires, peuvent faire du beurre qui sera égal et peut-être supérieur au beurre de fabrique.

3° Que le lait doit être conservé frais et pur jusqu'à ce que la crème soit toute levée. 4° Que le beurre doit être fait à la