

on l'étend sur le sol. Comme amendement, la chaux diminue la capacité des sols : il est évident, en effet, que l'espace occupé par la chaux ne l'est pas par l'argile. Elle favorise donc, par là, la respiration de la plante, son absorption : enfin elle agit sur les sols argileux à la manière du sable.

Comme engrais, la chaux fournit d'abord aux plantes un des éléments dont elles ont besoin, la chaux. Puis elle agit sur le sol lui-même, en décomposant, avec le temps, les petites roches, et libérant la potasse, la soude, l'acide phosphorique contenus dans ces roches ; ces substances servent encore à nourrir la plante : elle détruit encore les plantes nuisibles, les larves des insectes, les vers ; elle favorise la décomposition des matières organiques, humus, etc., qui cèdent alors aux plantes les produits de leur décomposition. Mais, il ne faut pas oublier de fumer en même temps que l'on pratique le chaulage : autrement, on épuiserait la terre. Cependant, le chaulage et le fumage ne doivent se faire en même temps car la chaux enlèverait au fumier beaucoup de son efficacité ; la chaux déplace l'ammoniaque de toutes ses combinaisons : or, les plantes prennent une partie de leur azote dans l'ammoniaque, et c'est le fumier qui fournit l'ammoniaque au sol. On voit donc pourquoi on ne doit pas chauler et fumer en même temps.

On a reproché à la chaux de ruiner les terres c'est un reproche grave mais qui ne peut soutenir l'examen. En effet, que veut le cultivateur ?—Il veut que sa terre lui donne le plus possible dans un temps donné. Or, il est évident que plus le rendement d'une terre sera considérable, plus cette terre s'épuisera vite, puisque les plantes ne peuvent prendre que dans le sol les éléments dont elles sont constituées : le cultivateur veut donc ruiner sa terre le plus vite possible. Aussi, disons-nous que la chaux est un excellent engrais, précisément parce qu'elle ruine la terre. Mais aussi, c'est pour cette raison qu'il faut toujours fumer en chaulant, afin de rendre à la terre ce qu'on l'a forcée de donner aux plantes.

**Terreau ou Humus.**—On appelle ainsi cette substance noirâtre en laquelle se résolvent les plantes abandonnées au contact de l'air. Le terreau peut constituer un excellent amendement et un engrais en même temps. Mais, il a cet avantage sur les substances dont nous avons déjà parlé, c'est qu'il amende tout aussi bien des sols de nature toute différente : le terreau amende les sols argileux en diminuant leur compacité. Mais il vaut mieux, dans les terres sableuses surtout, enfouir le terreau à quelques pouces sous terre, au lieu de le laisser à la surface : le terreau, en effet,

est un excellent réservoir d'humidité, puisqu'il conserve encore une assez grande quantité d'eau, même après avoir desséché pendant longtemps : on conçoit donc que dans les temps de sécheresse, une terre ainsi amendée ne souffrira pas, bien que le sable, pour son compte, ne retienne pas l'humidité.

Pour amender avec du terreau (nous parlons ici du terreau de bourbières), il faut d'abord lui enlever son acidité : ce que l'on fait au moyen de la chaux. On le transporte sur les lieux où on le dispose en amas plus ou moins gros, en-dessous desquels on met de la chaux. Après quelques semaines, la chaux s'est éteinte : on mélange alors le tout et le terreau perd bientôt ses propriétés acides. On ne doit pas être surpris alors de voir l'amas primitif diminuer de volume : ceci est dû à la réduction dans leurs sels d'une certaine quantité de matières organiques contenues dans le terreau qui, pour avoir diminué de volume, est devenu meilleur.— On transporte ensuite ce terreau sur les terres en jachère et on le met en tas plus ou moins considérables, en le mêlant avec un peu de chaux : car il est bon de pratiquer ensemble le chaulage et le terreantage. Après trois ou quatre semaines, ou plus, on peut étendre ce terreau sur le sol, et l'on a un des meilleurs amendements possibles. En même temps, le sol se trouve engraisé ; car, une partie des constituants organiques du terreau se résolvent en des composés plus simples qui servent à nourrir la plante.

Université Laval, 16 Décembre 1871.

## La Semaine Agricole.

MONTRÉAL, 22 MARS 1872

### Du fromage de Brie.

Nous avons, dans le 1er. No. de la *Semaine Agricole*, parlé de la confection du fromage et de quelques espèces de fromage généralement appréciées.

Le fromage de Brie est assurément l'un des meilleurs que nous connaissons.

Voici le procédé de fabrication suivi dans les fermes de la Brie :

Vous passez dans un linge le lait de la traite du matin, encore chaud ; vous y ajoutez la crème de la traite de la veille au soir et vous placez le vase qui contient ce lait et cette crème dans de l'eau chauffée à 40° environ.

Cela fait, vous versez la présure,

couvrez le vase et le laissez en repos jusqu'à ce que le caillé soit formé.

Vous remuez ensuite le caillé dans le petit lait avec le main ; vous le pressez au fond du vase, vous le sortez de là, le placez dans un moule et le pressez fortement toujours avec la main d'abord, puis au moyen de poids.

Lorsque par suite de cette pression le fromage a perdu le petit lait qu'il contenait, vous le renversez sur une planche couverte d'un linge mouillé et l'y laissez le temps nécessaire pour garnir l'intérieur du moule vide d'un autre linge et vous l'y remplacez comme auparavant et l'enveloppez.

Ainsi enveloppé, vous appliquez un couvercle sur le moule et vous soumettez le fromage à une nouvelle pression d'une demi-heure.

Vous changez le fromage de linge et le pressez encore, et ainsi de deux heures en deux heures jusqu'au lendemain au soir.

La dernière pression se fait à nu, sans linge directement sur le fromage et dure un peu plus d'une demi-heure.

Ce temps écoulé, vous placez le fromage dans un petit baquet et le frottez des deux côtés avec du sel sec et fin. Le lendemain, vous faites la même opération. Trois jours après, vous sortez le fromage du baquet et le portez dans une chambre sèche et aérée sur des rayons garnis de nattes de paille ou de jonc. Vous le retournez de temps en temps et l'essuyez avec un linge propre jusqu'à ce qu'il vous paraisse convenablement sec.

Une fois dans cet état il n'y a plus qu'à s'occuper de l'affinage, c'est-à-dire développer dans les fromages un certain degré de fermentation. Rien de plus facile. On prend un tonneau défoncé par un bout ; on jette dans ce tonneau de la menu paille ou de la balle d'avoine, de quoi former un lit de 8 à 10 pouces d'épaisseur : on étend sur ce lit un des fromages qui a ordinairement 24 pouces de diamètre sur quatre pouces d'épaisseur. On reconvoit ce premier fromage d'une nouvelle couche de menu paille ou de balle d'avoine et ainsi de suite jusqu'à l'ouverture du tonneau, que vous placez après cela dans un lieu qui soit frais sans être humide. Au bout de quelque mois, les fromages fermentés sont bons à manger ou à être livrés au commerce. Il ne faut pas attendre