

Nous regrettons pour nos lecteurs que M. Goffart, avec son excellente méthode n'ait pas expérimenté la valeur nutritive du maïs ensilé au point de vue de l'industrie laitière et ne nous ait pas fourni pour cette branche si intéressante de notre culture quelques unes de ces données précises qui révèlent en lui un cultivateur pratique et sérieux. La Sologne n'est pas un pays à beurre, ce qui explique qu'il ait borné ses expériences à celles ci-dessus rapportées. En tout cas, il nous est permis de supposer d'après l'accroissement de son veau que sa vache Chataigne était une nourrice excellente de lait, sous le régime exclusif du maïs ensilé. Nous essaierons dans un prochain numéro de combler cette lacune.

Fécule de pommes de terre.

(Suite et fin.)

Epuration de la fécula.—Le lendemain avant tout on s'occupe des tonneaux qui contiennent de la fécula. On ôte d'abord l'eau jusqu'à tout proche du dépôt sans troubler celui-ci et à la fin, on enlève les dernières gouttes avec une soucoupe ou avec tout autre ustensile analogue.

La surface du dépôt, au lieu d'être blanche, est généralement grisâtre; cela est dû aux débris très fins de pulpe qui ont passé avec la fécula, et qui, étant plus légers qu'elle, se sont déposés en dernier lieu, mais entremêlés avec des particules de féculas. Pour enlever cette couche impure, on jette obliquement un peu d'eau sur la surface tout en en frottant légèrement avec une brosse à longs crins puis on enlève l'eau avec la soucoupe et on la porte dans le tonneau spécial dont j'ai parlé, et qu'on peut appeler tonneau à *ringures* où on reprendra la fécula de temps à autre quand le dépôt sera quelque peu considérable. Cela fait, on remet de l'eau claire dans les tonneaux, on brasse pour mettre la fécula en suspension et on laisse reposer pendant quatre ou cinq heures pendant lesquelles on continue le travail de la rape et du tamis.

Quand le dépôt est bien formé, on fait couler l'eau et on nettoie la couche supérieure comme il a été fait en premier lieu en portant le nettoyage au tonneau à *ringures*, après quoi on remet encore de l'eau propre mais seulement une quantité suffisante pour que le tout soit reporté dans un autre tonneau. On met la fécula en suspension en brassant et au lieu de la faire déposer, on la coule dans le nouveau tonneau en la passant sur un tamis de toile de métal No 120, ou mieux sur un tamis de soie du même numéro. On nettoie ce tamis en le secouant au-dessus du tonneau à *ringures*. Enfin, on laisse déposer jusqu'au lendemain.

Le troisième jour, on commence comme le second par le lavage de la fécula tamisée la veille puis, avant de reprendre le rapage, on met la fécula du premier jour à égoutter. On débarasse ainsi le tonneau qui la contenait.

Egouttage.—On met égoutter la fécula épurée dans des *bachots*. Ce sont des bacs en bois de deux pieds et demi de long, dix pouces de profondeur, dix de largeur en

haut et un peu moins en bas, dont le fond et les côtés sont criblés de trous; l'intérieur est garni d'une toile mouillée. La fécula, enlevée par morceaux avec la pelle est déposée dans les *bachots* que l'on remue de temps en temps en jetant au besoin quelques gouttes d'eau avec la main pour que le tout prenne la forme d'une masse régulière et on laisse égoutter jusqu'au lendemain. Alors, la fécula a perdu beaucoup de l'eau qui l'imprégnait, mais elle en retient encore une trop grande quantité, 35 à 40 pour 100, et il faut la faire sécher pour la rendre marchande. Il faut une dizaine de *bachots* pour 25 muids.

Traitement des ringures.—Quand le dépôt dans le tonneau à *ringures* est suffisamment épais il faut le travailler. On le met d'abord en suspension pour le passer sur un tamis no. 70. On laisse déposer, on remet en suspension et on passe au tamis no. 120. La fécula ainsi épurée est ajoutée à l'autre.

On a donc besoin de quatre tamis en tout, no. 60, no. 70, no. 100, no. 120.

Séchage de la fécula.—Pour le séchage de la fécula, il faut une petite chambre de dix pieds carrés et neuf de haut que l'on peut chauffer à volonté avec un calorifère quelconque placé dans la cloison, et dont le fourneau et le cendrier sont tournés au dehors afin ne pas faire de poussière dans la chambre. Contre les murs, du plancher au plafond, sont plantés deux à deux des montants en bois reliés par des tringles ou traverses, à des hauteurs correspondantes, qui serviront comme de coulisses de tiroirs pour recevoir les chassiss sur lesquels sera étendue la fécula à sécher. Les montants sont espacés de manière à recevoir des chassiss de deux pieds et demi carrés, et les traverses-coulisses de haut en bas, sont à huit pouces l'une de l'autre, les plus basses étant à un pied du plancher, en sorte que chaque rang ou hauteur donne place à huit chassiss, et comme il y aura quatre rangées de haut en bas, cela donnera place à 32 chassiss pour un pan du mur.

Les chassiss sont des cadres en bois de deux pieds et demi de côté garnis d'une toile sur laquelle on étendra la fécula à sécher. Seulement les quatre chassiss inférieurs ont les bords un peu plus élevés et ont un fond en planche; ils sont destinés à recevoir la fécula folle qui pourrait tomber des autres chassiss en haut.

Au bas, de chaque côté du poêle et au niveau du sol, on perse deux trous dans la cloison pour l'entrée de l'air, et du côté opposé, un autre trou pour enlever la buée qui se forme pendant le séchage; ce dernier est aussi placé au niveau du sol, mais il correspond à un tuyau qui se trouve au dehors et sert de cheminée ou tuyau d'appel.

Les *bachots* sont vidés sur un plancher bien uni et sans fentes, ou mieux sur une aire en plâtre, et les masses sont divisées avec la pelle en quartiers et demi-quartiers. Si l'on n'est pas pressé, on peut laisser les morceaux en les écartant jusqu'à ce qu'on soit prêt, ils prendront un peu d'eau en attendant; alors on se chauffe de sabots ou de plaques de bois et l'on écrase les pains de fécula