

GAZETTE DES CAMPAGNES

Journal du Cultivateur et du Colon.

ABONNEMENT:

CANADA — 3s. 9d., payable invai-
ablement d'avance.

ÉTRANGER — 6s. 3d. (Affranchir.)

On ne s'abonne pas pour moins de 6 mois

Si la guerre est la dernière raison des peuples
l'Agriculture doit en être la première.



ANNONCES:

Première insertion 8cts. la ligne,
Insertions subséquentes 2 " "

Pour annonces à long terme, conditions
libérales.

Emparons-nous du sol, si nous voulons con-
server notre nationalité.

PARAISANT TOUS LES QUINZE JOURS.

CAUSERIE AGRICOLE.

DES ENGRAIS.

DES OS.

L'emploi des os comme engrais est très-ancien dans certains pays. Les Chinois brûlent les ossements qu'ils peuvent rassembler, et en utilisent les cendres avec celles des végétaux.

Leur usage n'est devenu général, en Europe, que depuis l'époque où on a inventé en Angleterre des moulins pour les concasser ou les réduire en poudre. C'est à l'année 1775 que remonte leur premier emploi connu, et c'est le colonel Saint-Léger qui les expérimenta, la première fois, dans le Yorkshire.

L'Angleterre emploie chaque année, comme engrais, des quantités considérables d'os qu'elle tire de l'Allemagne, du Danemark, de l'Amérique et de l'Inde. Il est difficile de se faire une idée du développement que l'on a imprimé à ce commerce, depuis trente ans. En 1823 la valeur de tous les os introduits en Angleterre n'était que de 12,000 piastres; aujourd'hui elle dépasse deux millions.

En France, il n'y a encore, à peu près, que les cultivateurs des environs de Thiers, ville ou des manufactures de couteaux produisent tous les ans des débris d'os en quantité considérable, qui emploient ces engrais en grand. Pourtant, il est de fait que de faibles expériences se font sur plusieurs points de ce pays.

Os frais.—Comme on le sait, les os que l'on nomme os frais sont ceux qui n'ont encore reçu aucune modification. Ces os agissent d'autant plus vite et moins longtemps, qu'ils sont plus divisés.

Os secs.—Les os secs sont ceux qui ont été soumis à l'influence de l'air, des pluies et du soleil. Ils ont une action fertilisante moindre que les os frais.

Os fondus.—Les os lavés ou fondus sont ceux qui ont été soumis, par les savonniers et les fabricants de colle d'os, après

avoir été divisés, à des lavages méthodiques. Leur valeur est aussi moindre que celle des os frais, parce qu'ils ont été appauvris par les opérations qu'ils ont eues à subir; cependant comme ils retiennent leur cartilage, c'est avec raison qu'on les regarde comme plus actifs que ceux qui ont été desséchés au soleil.

MOYEN DE RÉDUIRE LES OS EN POUDRE.

Les os ne sont pas employés à l'état naturel, c'est à dire non divisés. Si on les applique dans cet état, leur action serait très-faible et très-lente. Ordinairement on les divise, on les réduit en poudre, afin de mettre à découvert la substance grasse qu'ils contiennent dans leurs parties celluluses et leurs diverses cavités, et pour que leurs parties constituantes soient plus facilement et plus promptement absorbées par les plantes.

En Angleterre, on réduit les os en poudre au moyen de meules verticales, en pierre ou en fonte, pesant de 5,000 à 6,000 livres, et tournant dans deux auges circulaires, en granit. Ces moulins ou machines sont mus par le vent, l'eau ou la vapeur. En France, dans les environs de Thiers et de Strasbourg, on se sert encore de moulins ou machines mus par l'eau.

Un agronome célèbre a constaté qu'il était beaucoup plus facile d'écraser les os fortement desséchés ou chauffés que lorsqu'ils sont à l'état frais. Exposés une heure à la vapeur ils deviennent friables et faciles à broyer. On peut aussi les enfermer dans un four après la cuisson du pain et les écraser avec un marteau, à mesure qu'on les en retire.

La poudre d'os doit être conservée dans un lieu ni trop sec ni trop humide. On se sert souvent de barils; ce mode de conservation permet à la poudre d'os de conserver assez longtemps ses propriétés fertilisantes. Quand elle est réunie en tas dans un local, il faut avoir soin de la remuer, de la déplacer, si elle commence à fermenter; si elle devient trop sèche, on l'humecte très-légèrement. Toutes ces précautions sont nécessaires pour qu'elle conserve l'activité dont elle jouit.