Le sainfoin, en outre, peut entrer dans les assolements divers, variables suivant le terrain et sa propre durée. Dans les bonnes terres, il est propre aux assolements de trois à quatre ans, et peut alterner avec des céréales d'automne ou du printemps: le blé, le seigle, l'orge. Elle est propre encore aux assolements irréguliers, au-dessus de quatre ans, qu'exigent souvent les sols légers; elle alterne alors avec les pommes de terre, le topinambour, le sarrasin.

M. V. Yvart intercalait le sainfoin :

- 1o. Avec le blé, très rarement avec le seigle;
- 2o. Avec des prairies momentanées suivies immédiatement de sarrasin, de lentillons ou de navets, ou d'autres cultures améliorantes, dans la même année;
- 3o. Avec une autre céréale hivernale ou printanière;
- 4o. Avec une ou plusieurs autres cultures améliorantes, analogues à celles de la seconde année;
- 5o. Avec une céréale, accompagnée ordinairement d'un nouvel ensemencement en sainfoin, qui reparait sans inconvénient à la sixième année, sur les terres qui ne l'ont porté qu'un espace de temps égal à cet intervalle.

Dans plusieurs parties de la France, le sainfoin succède aux vignes que l'on est forcé de remplacer, et que l'on peut y replanter, au bout de quelques années, quand le sol a bénéficié de la culture de la fourragère.

Usages alimentaires du sainfoin.—Le sainfoin constitue l'un des meilleurs fourrages que l'on puisse donner aux animaux. Il convient à tous, et, sous ce rapport, il n'est point au-dessous du trèfle et de la luzerne. A poids égal, soit vert, soit sec, il nourrit plus que ces derniers, sur lesquels il a d'ailleurs le grand avantage de ne point occasionner la météorisation: qualité importante qui n'est pas ce qui contribue le moins à rendre précieuse la culture de cette fourragère. Elle donne aux vaches un très bon lait, ce que ne fait pas la luzerne; elle engraisse promptement le gros et le petit bétail, et convient parfaitement aux animaux qui ont été nourris de navets pendant l'hiver. Mais elle est surtout propre à la nourriture des bêtes à laine, auxquelles elle fournit presque en toute saison un pâturage très-sain, avec lequel on n'a pas à redouter les indigestions gazeuses que font naître si facilement le trèfle et les autres fourrages aqueux. Le regain est réservé aux moutons qui viennent d'être sevrés.

Le sainfoin forme aussi une bonne nourriture pour les chevaux, auxquels, toutefois, on la donne plus rarement. On réserve à ceux-ci les tiges et les fanes durcies dont on recueille la graine, les débris qui tombent des graines à foin, et quelquefois la graine, qu'ils mangent en guise d'avoine.

Les fleurs du sainfoin conviennent aux abeilles, qui y puisent les principes d'un miel excellent. C'est à l'abondance de cette plante en Auvergne, dit M. H. Lecq, que le miel de ce pays doit les bonnes qualités qui le distinguent et le rapprochent des miels du Gatinais et de Narbonne, en si grande renommée.

Le sainfoin en vert nuit aux bestiaux par son humidité et sa chaleur qui se combattraient; il faut attendre qu'il soit sec, et n'en donner aux animaux qu'une petite quantité, parce qu'il s'échauffe et fait tant de sang, que les bêtes qui en mangeraient trop, seraient en danger d'être suffoquées. On coupe quelque-

fois du sainfoin avant sa maturité, pour leur en donner d'abord très-peu, et seulement pour les y accoutumer; car c'est un foin très-différent du foin ordinaire; il est gros, gonfle l'estomac, et a pourtant beaucoup de substance; il échauffe et produit bien du sang.

La culture du sainfoin a donc pour avantages de procurer une augmentation de fourrage sec pour l'hiver, de fourrage frais pour le printemps et l'été, entretien d'un bétail nombreux et bien nourri, amélioration du sol, qui, d'impropre, avant la culture du sainfoin, à la production du blé, y devient favorable par suite de cette culture; et ce qui mérite une attention particulière, c'est que, par le moyen du sainfoin, on utilise les sols qui, sans cette culture, resteraient improductifs. Bien que les récoltes de cette plante n'y soient que peu abondantes, elles ne laissent pas d'augmenter la somme des fourrages, sans dépenses, et de fournir d'excellents pacages pour les bêtes à laine fine et superfine sur lesquels elles ne sont pas exposées à être météorisées comme par l'usage du trèfle et de la luzerne.

Nos beurreries et nos fromageries.

Le travail important de M. Blondin, sur l'industrie fromagère, que nous avons publié dans la *Gazette des Campagnes*, il y a quelques semaines, a dû attirer l'attention de tous ceux qui s'intéressent au succès de cette industrie. Plusieurs de nos confrères dans la presse ont aussi publié des articles remarquables sur ce sujet. Le grand nombre de beurreries et fromageries établies dans notre Province, et maintenant on voit d'opérer, sera bien propre à amener dans notre culture un progrès réel, si nous apportons à cette industrie toute l'attention convenable. Les beurreries, dans certains districts, étaient devenues d'une urgente nécessité, car ce n'était qu'à cette condition que les cultivateurs pouvaient obtenir un prix rémunérateur du principal produit de leur ferme, qui menaçait de devenir d'aucune valeur. Il y a bien quelques exceptions, mais le peu de soins qu'afforment les commerçants à l'achat du beurre dans nos campagnes, pour les marchés des villes, même pour l'exportation, a été la cause que depuis plusieurs années le beurre a été fabriqué sans soins, puisqu'on pouvait le vendre également. Le cultivateur n'a eu qu'à y perdre, puisqu'il aidait à déprécier la valeur du beurre, comme qualité, dans sa propre localité.

Ailleurs, aux Etats-Unis, dans la Province d'Ontario comme dans plusieurs districts de la Province de Québec, on s'est aperçu que le beurre de mauvaise qualité, pas plus que le beurre falsifié, n'avait chance d'être accepté dans nos villes et sur les marchés étrangers, et l'on a eu recours à l'établissement de beurreries qui devront enlever aux cultivateurs l'espoir de pouvoir vendre le mauvais beurre, fût-il même de médiocre qualité.

Il faut donc accepter cet état de choses tout à l'avantage des cultivateurs, mais au détriment des commerçants qui achetaient également le bon et le mauvais beurre, à des prix différents, mais qu'ils mélaient ensuite afin d'obtenir un plus grand profit par la vente; sans occuper du tort qu'ils causeraient aux cultivateurs.

Les propriétaires de beurreries et de fromageries feront eux-mêmes la vente de leurs produits sur les