

qui sont nus et n'ont pas été ensemencés régulièrement. Généralement, les pâturages que nous avons n'en méritent pas le nom; ce sont des champs incultes, où les animaux peuvent tout au plus trouver de quoi s'empêcher de mourir de faim, mais qui ne sont pas propres à donner du lait, du beurre, du fromage ou de la viande grasse. Nous ne disons pas que tous nos pâturages sont de cette nature; mais nous avons à regretter qu'il y en ait beaucoup auxquels cette description peut convenir. Nous avons toujours tâché de faire comprendre que les bons pâturages seraient toujours aussi profitables aux cultivateurs que tout autre état où ils pourraient tenir leurs terres, non seulement parce qu'elles donneraient de bons retours dans cet état, mais parce qu'elles seraient toujours prêtes, pour les cultures qu'on jugerait convenable d'y faire, sans avoir besoin d'être fumées. Ce serait un grand avantage pour l'agriculteur que d'avoir en tout temps à sa disposition des pièces de terre où il serait sûr de pouvoir produire avec succès les récoltes auxquelles le sol serait adapté. Nous espérons que les cultivateurs qui ont plusieurs vaches laitières s'efforceront de faire du beurre et du fromage de bonne qualité, et le mettront dans des vaisseaux convenables pour l'exportation. Le beurre doit être de couleur, qualité et salure uniformes, mis serrément dans la tinette, sans le moindre intervalle entre les rangs, et les vaisseaux fermés soigneusement. Le beurre encaqué convenablement se conservera pendant un an, sans perdre de sa bonté première. Le grand point est de ne laisser ni lait ni eau dans le beurre, et qu'il soit bon lorsqu'il est mis en tinettes: s'il est tel, il se conservera. Le lait est de la même qualité à peu près, en sortant du pis des vaches; c'est de la manière dont il est traité ensuite par le fermier, que provient la bonne ou la mauvaise qualité du beurre et du fromage. L'un traite le lait d'une façon et l'autre d'une autre, de sorte

qu'on ne doit pas être surpris qu'il y ait différentes qualités de beurre et de fromage. Le beurre d'un cultivateur pourra être mis sur la table de la reine, tandis que celui d'un autre ne sera bon qu'à graisser des moyeux de roues, &c. De même, s'il y a du fromage fait pour la table la mieux servie, et il y en a qui n'est pas même mangeable. Il en est de même dans toutes les branches de l'économie rurale. L'habileté et un arrangement judicieux auront généralement des résultats favorables, tandis que le manque de ces qualités produiront des résultats contraires. Nulle partie des affaires de la ferme n'exige plus d'habileté pratique et des soins plus assidus que la laiterie et la fabrique du beurre et du fromage. Le fromage de la même laiterie est quelquefois de qualités si différentes, qu'on a de la peine à se figurer qu'il provienne de la même laiterie et qu'il ait été fait par les mêmes mains. La hâte et la négligence ne peuvent guère produire que de mauvais beurre et de mauvais fromage; une laiterie mal tenue a le même effet. La chose est néanmoins d'une grande importance, car le produit d'une laiterie bien tenue et bien réglée peut être double ou celui d'une laiterie où le contraire a lieu.

Il nous a été donné, à Syracuse, en septembre dernier, un petit échantillon de blé blanc, et quoique nous n'ayons pas pu le semer avant le 20 de ce mois, il avait épié le 20 de juin, et nous espérons qu'il échappera à la mouche. Nous faisons mention de ce fait pour faire voir que si le blé d'automne était semé en temps convenable, il est probable qu'il réussirait bien. Nous préférons le semer avant la fin d'août, en sillons, s'il était possible, et le couvrir mieux qu'on ne le peut faire avec la herse. Nous pensons qu'une légère couverture de minces branches ou de broussailles serait avantageuse et ne coûterait pas beaucoup. Cela vaudrait mieux que de la paille, car la paille appuierait trop sur la terre et ferait peut-être