

froid, alors le petit lait s'échappe difficilement du lait caillé et le fromage reste mou et insipide. Si le lait caillé s'est coagulé, étant trop chaud, il est dur par là même, par ce que la partie butyreuse s'échappe avec le petit lait ; ce qui fait qu'un fromage est dur et sans saveur. Par conséquent on doit se servir du thermomètre dans toutes les laiteries ; et, quoique les domestiques puissent être préjugés là contre, néanmoins l'utilité évidente et la grande simplicité de ce meuble les engagera bientôt à s'en servir.

Avant tout le petit lait doit s'ôter jusqu'à la dernière goutte du lait caillé ; car nul fromage ne se conservera bien, s'il en reste, une seule partie en devenant aigre fait que tout le reste se détériore. Une quantité disproportionnée de présure produit le même effet. Cela rend le fromage plein de trous ou de vésicules, et cette malencontreuse imperfection se produira encore, si on ne change pas le fromage assez souvent de côté.

Quelquefois il arrive que le fromage se sépare ou gonfle, que ce soit accidentellement ou par manque d'attention dans la confection. Mr. Holland attribue cela en partie aux pâturages de trèfle où l'on nourrit les vaches. Il croit aussi que l'usage de la chaux sur les pâturages fait craquer le fromage ; mais rien n'a corroboré ces observations. Pour empêcher et aussi arrêter le gonflement, on conseille de mettre les fromages à un endroit frais et sec et de les retourner régulièrement. S'il est considérable, on doit piquer les côtés avec une aleine ou une longue épingle, particulièrement là où ce gonflement est le plus proéminent, et répéter cela tout autant qu'il le faudra.

**ENGRAIS DE COUR :—**J'étais chez un cultivateur de Devonshire et pensais que nous avions parmi nous des gens de talent et expérimentés qui savaient presque tout, et je me suis convaincu depuis qu'ils manquent en beaucoup de choses et particulièrement quand à la manière lente de faire usage des engrais de cour. Il est fréquent de voir la litière d'une étable jetée par la fenêtre et les gouttières d'un long toit les détrempent, et aussi de les voir charroyer hors de la cour et là exposés aux pluies de l'hiver, dont l'égoût se conduit souvent à un chemin ou à un fossé, ou, si une prairie se trouve être un peu plus bas, le tout se perd au fond des canaux. Après avoir demeuré tout l'hiver, on en fait de grands amas et l'essence de l'engrais, s'il n'est pas comprimé par son propre poids, s'évapore d'ordinaire par la fermentation. Tout homme scientifique sait que cela est mal et connaît ce qu'on perd par un procédé aussi erroné. La cour la mieux construite et le meilleur emploi d'engrais que j'aie jamais vu, sont ceux de Mr. Spooner, dernièrement élu M. P. pour Birmingham. Ce monsieur a une terre de 150 à 200 acres, située auprès de la ville de Worcester, dans le meilleur état de culture, d'où il enlève de belles récoltes tous les ans, sans dépenser un chelin depuis plusieurs années, (à l'exception d'une légère somme pour ses nouveautés dernièrement intro-

duites en fait d'expériences) et qui a même vendu beaucoup d'engrais de sa cour à ses voisins, ne sachant quoi en faire lui-même. Bien qu'il n'ait pas un acre de prairie à arroser, il vend ordinairement du foin ; ce qui peut paraître étrange, mais n'en est pas moins vrai. Au centre de cette cour est un puits d'engrais, de six à huit pieds de profondeur, couvert par un toit et entouré par un puits nain, pour empêcher l'eau d'y entrer, ayant la même forme que la cour, mais laissant place pour un chemin de voiture entre lui et les bâtimens. On y entre par un plan incliné assez large pour une charrette vis-à-vis l'approche de la cour. On jette les fumiers des étables et des écuries sans distinction dans ce puits ; au milieu du côté qui y est contigu est un puits avec une pompe qui en reçoit les égouts, lesquels sont pompés et répandus sur tous les engrais au moyen d'une dalle. Le surplus du liquide qui n'est pas absorbé est par là porté dans un réservoir, dans la cour au mulon, où il est pompé et jeté dans un charriot pour les engrais liquides, et charroyé sur les prairies aussitôt que le foin est fauché, jusqu'au moment où l'on peut en avoir besoin ; au printemps on s'en sert différemment sur les côtes et le sol soulevé. L'engrais liquide et solide préparé de cette manière conserve toutes ses qualités fécondantes ; l'un n'est pas trempé par l'eau et l'autre ne se détériore pas par la fermentation, ce qui triple la valeur de celui qui est préparé en engrais ordinaires.—*Correspondent Western Times.*

**AGRONOMISTE EN PATATES :—**Quelle est la quantité de nourriture, telle que destinée à l'homme, que contient la patate, comparée avec les autres espèces d'alimens ? L'expérience de Messrs. Berry et Herring donne le résultat suivant, lequel sera probablement satisfaisant pour notre correspondant :—“ Cent livres de patates égalent comme nourriture :—

Viande sans os . . .	25 lb.
Fèves . . .	28 “
Pain de froment . . .	35 “
Panais et carottes . . .	190 “
Navets . . .	300 “
Chous . . .	400 “

Les expériences de Messrs. Berry et Herring établissent le fait que trois livres de patates égalent douze onces de pain et cinq onces de viande.

**MACHINE A BATTRE DE HAUTE VALEUR :—**Il y a à présent à la ferme expérimentale de Tywarthayle, actuellement en opération et appartenant à S. et R. Davey, écuers, une machine à battre, laquelle par la simplicité de sa construction et sa grande force, est une amélioration supérieure quand à toutes les autres machines à battre dont on se sert à présent. Cette machine peut faire l'ouvrage de trois chevaux, bat 125 gerbes de bled et 225 gerbes d'orge ou d'avoine à l'heure ; et la force motrice appliquée est celle d'un jeune poulain de treize mains. L'auteur est un mineur, nommé Michael Harris, pauvre homme résidant à Silver-