

nés aux terres renfermant du calcaire.

Comme plus notre fumier est chaud, plus il perd son humidité, et, par suite, de son essence, soustrayons-le d'abord autant à l'action du soleil et de l'air, qui l'échauffent et le dessèchent, qu'à celle de la pluie, qui le lessive, et de la gelée qui lui fait un grand mal, quand il n'est pas serré.

Ce soin pris, voulons-nous, pour le tenir humide, nous dispenser impunément de l'arroser de purin?

Plâtrons-le.

Répartis, chaque semaine, trois pintes et demi de plâtre fin par tête de gros bétail lui suffiront.

Cette addition augmentera sa puissance d'au moins un tiers.

Elle en fera l'engrais type et varié dans sa composition, qui peut toujours revenir sans interruption dans le même sol.

La matière dont nous le saupoudrons pouvant être fatale aux poules, plaçons-le hors de la portée de la volaille.

Manquant de plâtre, ou devant avoir affaire à un sol sans calcaire, jetons dessus un peu de la terre dont nous l'aurons entouré pour l'abriter et pour prévenir toute perte de purin.

Ici nous ajouterons peu à sa puissance, mais à tout le moins nous la maintiendrons.

Est-il besoin de dire qu'en mélangeant ensemble les engrais produits par l'homme et les espèces chevaline, bovine et porcine, nous formerons, pour toutes les espèces de sols, le plus fertilisant des fumiers?

Pour en revenir au plâtrage des fumiers de ferme, disons qu'il nous dispense de celui des cultures.

En effet, celui qui y recourt n'aura pas, plus tard, à répandre le plâtre sur les champs, à une époque, par un temps et d'une manière qui lui permettent de prendre, de nuit, beaucoup de rosée, de se dissoudre, et, ainsi modifié, d'entrer avec l'eau dans la plante de prairie artificielle qui l'aime.

Simplifier est diminuer la peine et augmenter le profit.

Certes, voilà un bien facile moyen d'augmenter la richesse des fumiers et de ne pas avoir à encourir les mauvaises chances du plâtrage de la vaste surface présentée par le champ.

Ainsi, honte au cultivateur qui, après avoir lu ces conseils, n'ira pas tout aussitôt fixer avec du plâtre l'ammoniac dans ces précieux éléments de fécondité du sol!

Or, avec deux fois plus de principes fertilisants que nous n'en donnons à la terre, à quoi l'agriculture ne peut-elle prétendre?

Nous ne sommes pas à la force du fabuliste qui a produit l'équivalent d'un traité d'agriculture en faisant dire à un père moribond: *fouillez la terre, un trésor est dedans.*

Puis, demander toujours du fumier sur tous les tons, finira un beau jour par en faire faire, et le progrès ne se fait pas tout seul.

Le trèfle comme nourriture des animaux

Neuf livres de trèfle sec contiennent autant de matière grasseuse que quatre livres de tourteaux; mais la digestion du trèfle est plus longue que celle des tourteaux. Cette plante est ainsi, sous deux points de vue, moins avantageuse que le tourteau pour l'engraissement; elle est, d'ailleurs, plus volumineuse que cette dernière nourriture. C'est un autre désavantage.

Tout le monde s'accorde à regarder le trèfle comme plus nourrissant que le foin des prairies, dans le rapport de dix à neuf ou à huit, c'est-à-dire que huit ou neuf livres de trèfle nourrissent autant que dix livres de foin.

Une livre de trèfle paraît nourrir autant que trois livres

de pulpe fraîche.

Des expériences faites avec soin par M. Boussingault ont démontré que:

1o. Le trèfle, en se séchant, perd les trois quarts de son poids, s'il a été coupé avant que ses fleurs commencent à sécher.

2o. Le trèfle sec ne nourrit pas moins que le trèfle vert, qui a pu le donner;

3o. Le trèfle sec séjournant dans l'eau pendant deux heures reprend précisément l'eau qu'il a perdu en séchant; il n'est pas plus nourrissant, sensiblement, que le premier, mais s'il faut une heure pour manger le trèfle sec, il suffit de trois quarts d'heure pour manger le trèfle mouillé.

Les fromageries dans le comté d'Iberville

Le *Franco Canadien* donne à ce sujet les renseignements suivants:

"Nous n'avons pas encore parlé cette année de la fromagerie de Napierville qui a pourtant fait des progrès sensibles. On y compte à l'heure qu'il est 18 presses en opération et 450 vaches fournissant par jour 7,000 lbs. de lait. Le produit journalier est de 700 lbs. de fromage et le produit annuel de 80,000 lbs. Le nombre des employés n'est que de trois.

"Le fromage manufacturé à Napierville est cette année de qualité supérieure, comme on pourra s'en assurer chez M. Macpherson et chez MM. Langelier et Decelles, Marchands d'Iberville, où il est en vente. La compagnie en a vendu ces jours derniers deux pleins chars à M. P. Ryan, marchand à Comission, qui doit l'expédier en Angleterre par un navire actuellement occupé à prendre sa cargaison dans le port de Montréal.

"On nous dit que les fromageries de la Grande-Ligne et de St. Jacques-le-Mineur, qui n'existent que depuis le printemps dernier, prospèrent au-delà de toute espérance. On y fabrique 400 lbs. de fromage par jour. A l'heure qu'il est plusieurs centaines de fromages sont étalés au séchoir et vont être livrés au commerce.

"Qu'on y ajoute à ces fromageries, celles de Versailles et de Henriville, il faudra nécessairement se convaincre que le fromage n'est pas, pour le District d'Iberville, un article d'exportation sans importance."

L'introduction de la fromagerie dans une paroisse, dit l'*Opinion Publique* est une œuvre nationale; car elle fournit au cultivateur les moyens d'améliorer son système de culture et d'enrichir son sol épuisé.

Sucre de Betterave

Si nous ne nous hâtons pas dans l'établissement de cette industrie, la Province d'Ontario va encore nous devancer, car il vient de se former à Cobourg une compagnie pour la manufacture de sucre de betterave. Les parts sont de \$25, payables en argent ou en betterave. Les mécanismes sont ce qu'il y a de mieux dans le genre. Les premiers essais ont parfaitement réussi.

Il ne faut pas perdre de vue qu'en retardant davantage on perd une année de protection.

Nous ne pouvons pas comprendre l'apathie qui existe chez nous quand il s'agit d'améliorer notre position et que nous avons des preuves aussi tangibles que celles qui existent de l'excellence de cette nouvelle industrie qui fait aujourd'hui la richesse de plusieurs pays de l'Europe moins bien placés et moins favorisés que nous le sommes, quand nous voyons la France, l'Allemagne, la Belgique s'enrichir avec cette industrie.

Nous souhaitons ardemment d'avoir une convention d'agriculteurs qui, nous espérons, prendra en sa sérieuse considération cette question de l'industrie du sucre de betterave. — *Négociant Canadien*.