

pendant plusieurs mois et y subissent une fermentation avantageuse; cependant, il arrive qu'ils sont conduits directement aux champs, mais alors la fermentation a eu lieu dans les citernes des villes.

Dans beaucoup de localités des Flandres, on emploie pour le transport des vidanges des tonneaux d'une capacité de 2 à 10 hectolitres; ce mode de transport est défectueux: en effet, les tonneaux augmentent la charge au détriment de la quantité d'engrais et ne permettent pas d'utiliser les chariots au transport des denrées agricoles vers le marché.

Dans les environs de Thourout (Bruges), on fait usage d'un chariot (n° 50), dans la caisse duquel on place une ample toile à voile imperméable, destinée à recevoir l'engrais liquide; les ridelles du chariot sont habituellement garnies de paille, afin d'amortir les chocs, puis on verse l'engrais dans cette toile formant réservoir.

Quand la toile est remplie, on étend sur le liquide un peu de paille pour modérer l'agitation; on ramène ensuite vers le grand axe du chariot les bords de la toile rivés sur deux fortes perches qui reposent sur les parois antérieure et postérieure et s'emboîtent dans des échancrures où elles sont solidement assujetties, de manière à n'éprouver aucun dérangement pendant la marche.

À l'avant, se trouve un long boyau, continuation de la toile, destiné à donner écoulement à l'engrais lorsque l'on arrive à la citerne; ce boyau passe par une petite ouverture laissée au-dessous de la paroi antérieure du chariot.

Ce mode de transport est très-avantageux et laisse au cultivateur la latitude d'utiliser l'aller et le retour de ses chariots, ce qui réduit les frais de transport et, en outre, lui permet de faire des chargements plus forts.

N° 51. Couteau à fumier.

Dans les exploitations où les fumiers sont bien traités, on les soumet à des arrosages plus ou moins fréquents en plates-formes, sur lesquelles on accumule, en les stratifiant, les litières des différents animaux de la ferme. Après un traitement rationnel d'une certaine durée, ces fumiers ont fermenté et sont passés à l'état de beurre noir; mais comme l'accumulation au tas ne se fait que graduellement, les différentes couches n'ont pas subi, au moment