

BIBLIOGRAPHIE

Cream raising by the centrifugal and other systems.—Par S. M. Barré, Ce volume de 142 pages, pour l'envoi duquel l'auteur voudra bien agréer nos remerciements fait honneur, au point de vue typographique, à la maison Senécal & fils, de Montréal, qui l'a imprimé. Clarté du texte, bon arrangement des gravures, tout y flatte l'œil et engage à une lecture facile.

En premier lieu, nous avons à regretter, au sujet de ce petit volume, que l'auteur, qui est canadien français l'ait imprimé en anglais. En agissant ainsi, il en interdit la lecture à la majeure partie de la population de la province de Québec.

En second lieu il nous semble que l'auteur, au lieu de se borner à l'étude du *Cream raising* ou des diverses méthodes en usage pour écrémer le lait, aurait pu, sans trop grossir son volume, traiter toute la question de manipulation du lait depuis sa sortie du pis de la vache jusqu'à sa conversion en beurre. Ce travail aurait été facile à l'auteur, professeur pour la fabrication du beurre, et aurait rendu son livre d'une utilité incontestable pour tous les cultivateurs de notre province. Nous disons qu'il aurait pu le faire sans trop grossir son volume. Pour cela, il aurait suffi à M. Barré d'éliminer de son livre la description accompagnée de gravures de divers systèmes d'écrémage dont la valeur est plus que douteuse et qui ne sont certainement pas recommandables. En effet, à quoi sert au cultivateur qui cherche à se renseigner sur ce qui lui convient le mieux de savoir que tels et tels systèmes existent, s'ils ne peuvent lui être utiles. Il y a pour lui un danger, s'il est laissé à lui-même pour faire un choix. Ce choix doit être fait pour lui par les spécialistes qui sont, comme M. Barré, en état de dire ce que vaut tel ou tel appareil, telle ou telle méthode.

Tel qu'il est, le livre de M. Barré sera utile pour ceux qui voudront faire une étude théorique de la question de l'écrémage, mais pour ceux-là seulement. Le cultivateur lui, qui lira ce livre, y verra qu'il y a six méthodes d'écrémage, savoir le système *Shallow Pan* (mise du lait pour écrémer dans des vaisseaux plats), le système *Deep Setting on or without Ice* (mise du lait à écrémer dans des vases profonds combinés ou non avec l'emploi de la glace) le système de collection de la crème chez les cultivateurs, le système de battage du lait chaud avant qu'il soit crémé, pour en extraire le beurre, et le système centrifuge. Il verra que l'auteur lui dit ne pouvoir le renseigner sur les diverses chaudières, *Vats*, *Cabinets*, offerts par le commerce et qui contribuent avec la diversité des systèmes préconisés, à le mettre dans l'embarras. Mais après avoir lu le livre, il sera encore à se demander en le fermant : qu'est-ce que je vais choisir ?

Après lecture faite, c'est la question que nous nous sommes posée à nous-même. Pour la résoudre il nous a fallu étudier tout le volume puis aller voir à d'autres sources, et il nous faut bien avouer que l'auteur ne nous a pas suffi pour tirer une conclusion pratique. En effet, d'après son livre, il est évident que le système centrifuge est le meilleur et que de tous les séparateurs centrifuges le meilleur est le *Burmeister and Wain Centrifugal milk separator* connu sous le nom de *Danish Weston* aux Etats-Unis. Tout le volume semble écrit pour en venir à cette conclusion, bien que tous les systèmes (moins le plus économique et le plus utile généralement aux cultivateurs, celui qui consiste tout simplement à mettre refroidir le lait dans les chaudières ou canistres ordinaires dans un puits) aient leur part d'attention, et que toutes les machines soient décrites. Or, nous devons dire que cette conclusion à laquelle M. Barré nous amène, habilement et sans trop paraître y tendre, ne nous paraît pas correcte.

Sans discuter le mérite des preuves apportées par M. Barré pour établir la supériorité de la machine danoise, nous de-

vous dire que nous avons lu des témoignages nombreux, des rapports élaborés, faits par des spécialistes éminents, et que ceux-là nous amènent à la conclusion que la machine Laval est supérieure à la danoise.

M. Barré ignore-t-il cela, c'est ce que nous voulons croire. Mais ce dont nous sommes certains, c'est que M. Barré parle de la machine danoise en ami intime. M. Barré a été au Danemark, à fraternisé avec les danois, il a introduit leur machine ici, rien d'étonnant à ce qu'il ait un faible pour cette machine. C'est ce qui, pour nous, explique la préférence de M. Barré qui l'a empêché de se mettre au courant des rapports qui sont favorables à la machine Laval et démontrent que dans presque tous les concours en Angleterre elle a été reconnue comme supérieure à la danoise, tandis qu'elle a en outre remporté un grand nombre de premiers prix dans beaucoup d'autres concours. Dans ces circonstances nous croyons que les deux machines devraient être mises au moins sur le même pied.

Pour nous résumer, le livre de M. Barré contient un exposé clair de tous les systèmes d'écrémage (par ce mot *écrémage*, d'un français douteux, nous voulons parler de la manière de faire crémé le lait ou d'en enlever la crème) propre à renseigner l'homme de science qui veut aller au fond de cette question. Il ne mentionne cependant pas le seul qui soit immédiatement à portée du cultivateur peu avancé, celui qui consiste à faire refroidir et crémé le lait dans les vases ordinairement employés sur les fermes, mis dans un puits. L'auteur nous paraît faire erreur pour ce qui concerne la supériorité de la centrifuge danoise, et si nous avions à établir la supériorité d'une machine de ce genre, nous l'établirions en faveur de la Laval. Pour appuyer notre dire nous référerons M. Barré aux rapports de la société royale d'agriculture d'Angleterre, et aux écrits publiés dans la *Agricultural Gazette* d'Angleterre, par les meilleurs spécialistes anglais, lors de divers concours de centrifuges.

Pour que le livre de M. Barré fût utile à nos cultivateurs, il faudrait qu'il fût traduit en français, et puis qu'il fût dépouillé d'une quantité de détails sur certains systèmes défectueux qui nous paraissent propres à embarrasser le cultivateur plutôt qu'à l'éclairer. M. Barré est spécialiste, qu'il nous dise simplement ce qu'il juge le meilleur, mais après une étude comparée et impartiale, qu'il nous dise cela en français et il sera sûr de rendre service à ses compatriotes autant qu'à lui-même.

J. C. CHAPUIS.

Béliers cotswolds à vendre.

Nous pouvons disposer de quelques beaux béliers cotswolds de deux ans et magnifiques veaux canadiens-jersey ayant les trois quarts de sang jersey à des prix acceptables.

Prière de s'adresser à

ED. A. BARNARD,
Département d'agriculture, Québec.

CORRESPONDANCE.

FLUX D'URINE—POUSSE.

J'ai une pouliche de trois ans qui a le flux d'urine immodéré. L'année dernière elle en était atteinte, mais moins que cette année. Elle était bien l'été dernier. J'ai aussi un cheval qui est poussif depuis plusieurs années.

Veillez donc s'il vous plaît dire dans le prochain numéro du *Journal d'agriculture* s'il y a quelques remèdes que je puisse faire. Votre très obligé serviteur,
J. C.

Réponse.—Donnez à la pouliche $\frac{1}{2}$ drachme d'iodure matin et soir durant 3 ou 4 jours.