

Il y a des ventilateurs qui conduisent l'air impur du premier au second étage, où de là il va se perdre dans un grand ventilateur fixé au centre de la toiture.

Cette description toute imparfaite qu'elle soit, donne une idée assez juste de l'aménagement de cette grange que nous conseillons aux amateurs d'aller visiter à leur tour.

A deux pas de cette grange modèle, se trouve un établissement d'incubation artificielle établi par un jeune homme de mérite, M. Gagné. Il a commencé en 1883 à s'occuper de l'élevage des volailles, et il a obtenu des succès toujours grandissants. M. Gagné s'occupe actuellement d'installer ses volailles d'une manière plus confortable. Nul doute qu'il réussira dans son entreprise, car l'expérience qu'il a déjà acquise dans cet art difficile, lui vaut beaucoup aujourd'hui.

Après avoir terminé cette visite qui nous a fort intéressé, M. Barnard nous a invité à prendre part à une collation de crème et de lait, qui a été la bienvenue.

La presse était représentée par nos amis M. R. Tremblay, de la *Justice*, M. E. Rouillard du *Canadien*, M. le Dr. Boulet de la *Vérité*, et par un des rédacteurs du *Courrier du Canada*.

(*Courrier du Canada*.)

M. Tremblay, de la *Justice* donne de cette visite une excellente appréciation que nous publions dans le prochain numéro.

NOS GRAVURES.

Les fermes de la reine Victoria.—Les gravures du présent numéro représentent diverses parties des fermes de la reine, à Windsor où s'est tenue, cette année, l'exposition du Jubilé de la société royale d'agriculture d'Angleterre. Le terrain occupé par cette exposition était de plus de 130 acres et les remises (*Sheds*) avaient plus de dix milles de longueur. On y a distribué en prix, un million, six cent mille piastres, et ce, sans aucun octroi du gouvernement.

L'une des gravures représente la ferme *Shaw*, dont les bâtisses sont les plus belles du genre qui ait jamais été érigées. Elles ont été terminées en 1885, et consistent en une superbe étable, une bâtisse à fumier, des étables pour les veaux, des porcheries et de belles cours et remises. Le bétail gardé sur cette ferme comprend des jersey pur-sang et des durhams laitiers.

La *laiterie royale* qui se trouve sur cette ferme est une combinaison de superbes ornements et d'un parfait agencement au point de vue de l'utilité, tout ensemble. On y reçoit chaque jour 240 gallons de lait.

La ferme flamande, érigée en 1858 est magnifique. On y trouve tous les édifices, cours couvertes, remises, machines nécessaires à l'établissement et à nourritures des animaux. On y garde des devons et des hercfords.

Les bâtisses de la basse-cour ou poulailler sont en harmonie avec les autres départements de fermes royales.

Beurre conservé dans la saumure.

Le *Courrier de Shasta* résume de la manière suivante le procédé très simple par lequel les cultivateurs californiens conservent d'une année sur l'autre leur beurre le meilleur et le plus riche, celui des mois de mai, de juin et de juillet.

Laver le beurre parfaitement avant de le retirer de la baratte.—Le saler suivant son goût.—Une demi-once par livre est à peu près ce qu'il faut de sel.—Mettre en pains propres et arrondis, de 2 à trois livres chacun, ce qu'on veut conser-

ver—Envelopper chaque pain d'une enveloppe de mousseline très propre, assez grande pour en faire 2 ou trois fois le tour et l'envelopper complètement.—Plonger le beurre dans une saumure aussi forte que possible—Les vaisseaux de grès sont les meilleurs. Quant les pains sont dans la saumure, on les y maintient en les couvrant de pierres plates très propres. Quand le vaisseau est rempli et le beurre complètement couvert avec la saumure on y ajoute encore du sel pour assurer la force de la saumure—On place les vaisseaux bien couverts dans une cave ou un autre endroit frais.

Durant tout l'hiver et même au printemps, le beurre ainsi conservé vaut cent fois mieux que n'importe quel beurre d'hiver.

Les conditions premières et essentielles sont de n'employer qu'un beurre de bonne qualité, d'en extraire soigneusement tout le lait de beurre ou petit lait, et de mettre le beurre dans la saumure le jour même de sa confection.

(*Gazette des Campagnes*)

Conservation des œufs.

On a essayé tous les moyens imaginables pour conserver les œufs. On a tenté de les soustraire à l'action de l'air par l'emploi de vernis, d'eau de chaux, de les mettre à l'abri de la putréfaction avec une solution d'acide borique, d'acide salicylique, etc., et ce qui a encore le mieux réussi, c'est l'eau de chaux, mais au bout de quelque temps, le liquide passe à travers la coquille, et donne du goût à l'œuf. Si l'on en croit M. le docteur Kubel et nous lui laissons toute la responsabilité de son affirmation,—on pourrait éviter ce dernier inconvénient. Il suffirait de charger l'eau de chaux de 6 % de sel de cuisine, de manière à lui donner la même densité que le liquide du blanc d'œuf Ce que faisant, on empêcherait la diffusion ou la pénétration de l'eau calcaire à travers les membranes de l'œuf. Il faut d'ailleurs, bien couvrir les récipients pour que l'acide carbonique de l'air ne réagisse pas sur l'eau de chaux. M. le docteur Kubel dit que, au bout de six mois les œufs plongés dans ce bain de chaux salé ont donné au palais la même saveur que s'ils avaient été frais. Je le veux bien. En tout cas, il sera facile d'essayer; la méthode est à la portée de tout le monde.—HENRI DE PARVILLE.

CORRESPONDANCE.

Conditions d'entrée dans la société d'industrie laitière de la province de Québec.—Pesanteur relative du lait gras et du lait maigre.

Sainte-Scholastique, Qué., 17 août 1889.

A MONSIEUR J. C. CHAPAIS.

Monsieur,—En ouvrant le *Journal d'agriculture* du mois d'août courant, j'y lis un article signé de votre nom, qui m'apprend que le septième rapport de la société d'industrie laitière est imprimé et prêt à être distribué aux membres de la société.

Je désire devenir membre de la dite société et avoir droit en conséquence de recevoir un exemplaire du septième rapport qui vient d'être publié. Mais à qui payer ma souscription? vous voudrez bien me le faire savoir. (1)

Ce rapport va me dire qu'à l'assemblée générale des membres de la société qui a eu lieu à l'Assomption en janvier dernier, vous y avez traité une question importante. "Le lait". A ce sujet recueillez me permettre de vous faire la question suivante: Est-ce que, pour un même volume, le lait gras pèse plus que le lait maigre? Si oui, le constatez-vous par une expérience? (2)

Et vous obligerez beaucoup votre etc.,

N. F., Sainte-Scholastique, P. Q.