

nourriture tout en donnant assez à l'animal, il faut connaître la valeur des aliments comparés les uns aux autres. Un tableau nous indique ces équivalents. Il est bon de donner du sel aux vaches, de leur donner de la bonne eau, bien pure, et plutôt tiède que froide en hiver. Elles doivent avoir des abris en été contre les ardeurs du soleil. Il faut carder les vaches, et les tenir proprement. L'exercice leur est salutaire, mais pas lorsqu'il fait froid, car l'exercice se fait aux dépens de la nourriture donnée.

L'auteur termine en proclamant une grande vérité : On ne produit rien avec rien. Si l'on suit le système qu'il indique pour tenir la terre en bon état de production, afin de bien nourrir le troupeau de vaches à lait, pour en obtenir un bon rendement, il faut rendre à la terre ce qu'on en retire, sous forme d'engrais, fumier, cendres, terre noire, etc., sous le rapport de cette dernière, qu'il proclame un bon engrais, nous différons d'opinion avec M. Lynch. La terre noire constitue un excellent absorbant pour les engrais liquide, et quelquefois un bon amendement, mais non un engrais, et encore moins un engrais assez riche pour payer ce qu'il coulera à aller le chercher un peu loin. Il pose en finissant un excellent principe, celui du drainage, c'est-à-dire du bon égouttement des terres.

Nous avons tenu à donner un aperçu complet de toutes les questions traitées dans le livre de M. Lynch, parce qu'il nous semble que cet aperçu fera un excellent programme de questions à étudier pour celui qui, ayant peu de pratique de l'industrie laitière, veut s'y livrer. Muni de ce questionnaire d'un nouveau genre, il profitera d'autant plus de la lecture du volume quand il l'aura sous la main. De plus, comme, dans cet aperçu, tous les points qui touchent à l'industrie laitière sont indiqués, il n'y a plus qu'à référer ensuite aux auteurs qui les traitent plus spécialement.

Nous terminons cette analyse en formulant l'espérance que la grande valeur de l'ouvrage forcera son auteur à en faire une seconde édition, contenant tout ce que renferme celle-ci, car tout y est bon, mais sous une forme plus méthodique et plus *digestible* pour nous servir d'un terme qui rend mieux notre pensée.

J. C. CHAPAIS.

BARATTAGE RAPIDE DE LA CRÈME.

Un journal annonçait dernièrement qu'un inventeur venait de vendre une patente obtenue pour un moulin à beurre, comme on appelle vulgairement les barattes, faisant le beurre en pas plus de dix minutes. Une ou deux expériences, disait le correspondant du journal, a prouvé le fait à la satisfaction de l'acheteur de la patente, et nul doute que cette nouvelle baratte devra faire merveille.

Voilà une réclame lancée en faveur d'un appareil qui fera certainement faire de mauvais beurre à ceux qui l'achèteront. Le barattage de la crème est une de ces opérations qu'on ne peut faire vite ou lentement à volonté. Il est en cela des règles absolues à suivre, sans lesquelles on entre dans la mauvaise pratique et fait du mauvais beurre. En consultant tous les auteurs qui ont écrit sur la fabrication du beurre, français, anglais, américains ou canadiens, on voit que tous sont d'accord à fixer la plus courte limite de temps qu'on peut convenablement conserver au barattage, à *vingt minutes*, et la plus longue à une heure, ce qui donne une moyenne pour les cas ordinaires de quarante minutes. C'est aussi l'enseignement donné par les professeurs inspecteurs de la société d'industrie laitière de la province de Québec.

Certaines personnes ont prétendu que le barattage fait en huit ou dix minutes donne plus de beurre pour une quantité donnée de lait que celui fait en un plus long temps. Cela est vrai, si l'on ne considère que la quantité *apparente* de beurre

ainsi obtenue. Mais l'on ne s'étonnera plus qu'il en soit ainsi lorsqu'on saura que par un barattage trop rapide, on incorpore à la masse du beurre une forte quantité de caséine qui augmente, il est vrai, la masse du beurre, mais qui le rend de qualité fort inférieure et le rend impossible à conserver bon. Tout beurre fait trop vite est grasseux, sans arôme et s'altère très vite.

Toute réclame faite en faveur d'une baratte faisant le beurre en moins de vingt minutes, est donc faite directement en opposition aux intérêts du fabricant de beurre et surtout de celui qui achète le beurre fait avec ces machines.

J. C. CHAPAIS.

Culture des fruits en pots.

La facilité que nous avons de cultiver en abondance les fruits dans ce pays, fait qu'on ne sent pas autant ici qu'en Angleterre la nécessité de la culture des fruits en pots ou sous verre; mais les beaux ornements et les plantes attrayantes qu'on obtient par cette méthode pour embellir les expositions d'horticulture et autres, empêchent cette culture de tomber en désuétude. Les nectarines et les raisins se rangent parmi les fruits qui se prêtent le mieux à ce mode de culture. Les gravures ci-jointes, réductions d'autres gravures publiées en différent temps dans le *Gardening Illustrated*, donnent une bonne idée d'échantillons bien cultivés.

On doit choisir pour cette culture les variétés les plus prolifiques de vigne, et celles dont la croissance ne prend pas trop de développement parmi les vignes exotiques. La plus grande habileté à apporter dans leur culture, consiste à ne les arroser que juste pour favoriser leur croissance continue, et jamais assez pour produire la décomposition des petites radiceles autour des parois du pot. Le sol qui leur convient le mieux est un mélange de feuilles décomposées, de vieux gazon réduit en terreau, et de fumier de vache, contenant une faible addition de poudre d'os, de charbon de bois concassé et de chaux éteinte. Tout cela doit être intimement mêlé ensemble quelques semaines avant d'être employé. On place au fond du pot des coquilles ou des têts de pots cassés pour favoriser le drainage; on doit se servir de pots de douze pouces. Lorsque les grappes commencent à grossir on fait une application d'engrais liquide obtenu au moyen d'une livre de guano mise



Vigne en pot bien cultivé portant fruit.

dans un demi-baril d'eau, ou d'autre substance de la même force, telle que par exemple du fumier de vache et de la suie