

le tout d'un linge blanc, puis remplir complètement de beau sel fin, puis enfin ajuster le couvert solidement.

On peut faire d'excellent beurre avec la crème fraîche qui n'est pas sure du tout. C'est le beurre le plus délicat, paraît-il. Mais comme il faut surtout plaire au goût de l'acheteur, on fera du beurre *goût d'amandes* en faisant surir très légèrement la crème environ 12 heures avant le barattage; ou bien en employant 10 o/o du lait de beurre de la veille dans la crème fraîche.

Ce qui précède est très court, sur un sujet qui peut être développé avec fruit dans un livre considérable. Cependant je répète en terminant qu'en suivant exactement ce qui précède on fera toujours d'excellent beurre, surtout si on l'a vu faire une seule fois d'après les principes que j'ai donnés.

E. A. BARNARD.

Québec août 1887.

Le bon choix du bétail.

On a dit bien des fois que le bétail était un mal nécessaire, et c'est là une grande hérésie; au contraire, le bétail nombreux est un signe de prospérité dans une ferme. Cependant la chose ne peut être réellement vraie qu'en autant que nous apportions tous les soins nécessaires de bonne hygiène à l'égard du bétail, que le choix des sujets soit fait avec discernement et que nous le nourrissions bien.

Il est certain que les animaux ne rapportent que peu lorsqu'ils se trouvent entre les mains d'hommes sans souci ou qui ne savent approprier à leur sol, à leur climat, au milieu dans lequel ils vivent, les bêtes qu'ils gardent dans leurs écuries. Il ne suffit pas seulement de remplir ces conditions pour réussir et pour obtenir des résultats satisfaisants, il faut encore bien se rendre compte du parti que l'on pourra tirer du produit de ces bêtes et surtout parfaitement les choisir afin qu'elles remplissent le but cherché.

Un animal placé dans une telle contrée, dans les mains de tel cultivateur, ne donnera aucun bénéfice, tandis qu'il laissera de jolis chiffres dans la colonne de l'avoir si on le met dans une localité convenable et si le propriétaire tire un parti avantageux de ses aptitudes. Malheureusement le savoir-faire pour l'élevage du bétail comme à l'égard d'un grand nombre d'opérations culturales n'appartient pas à tous ceux qui se livrent à la culture des champs, et c'est pour cela que nous ne cessons de réclamer que l'on mette sur un haut pied l'enseignement agricole et que l'on organise partout des cercles agricoles si propres à nous instruire par le contact des hommes versés dans la science agricole théorique et pratique.

Valeur du foin.

Beaucoup de laitiers considèrent le foin comme étant la nourriture la moins chère et la plus avantageuse pour les vaches, et la disette du foin est regardée par eux comme étant une calamité. Cela est vrai dans un sens, aussi ceux qui tiennent du bétail doivent-ils chercher à produire tout le foin qui leur est nécessaire. Mais il est rare que les prix des grains sur le marché soient plus élevés que celui du foin. Si

nous considérons la valeur proportionnelle du foin et du grain ou des produits du grain, nous trouvons que le bon foin de prairie ou le trèfle à \$10 et \$12 la tonne n'est pas à meilleur marché que la moulée à \$18 et \$20 la tonne, que la farine de maïs à \$20 ou \$21, et que le tourteau de graine de lin à \$30 ou \$31.

Croire que ces substances puissent servir à l'alimentation complète tout aussi bien que le foin, serait une erreur grossière. Nous savons qu'une nourriture trop concentrée serait dangereuse pour le bétail sans l'addition d'une autre matière plus brute.

Mais il y a un moyen de les rendre aussi avantageuses pour le prix, et pour le rapport que le foin par des combinaisons bien entendues. Lorsque le foin est comparativement cher, il est plus avantageux d'acheter du grain sous une forme convenable. L'emploi du grain coûtera moins et les vaches seront dans de meilleures conditions pour entrer dans la saison laitière que si elles n'avaient eu que du foin, même du foin de bonne qualité. Tout ce qu'une vache exige au delà de douze à quinze livres de foin peut être remplacé proportionnellement par le grain. Douze livres de foin et huit livres de moulée par jour hiverneront mieux une vache de mille pintes que trente livres de foin. Mais la nourriture moulue doit, pour être aussi profitable que possible, être mélangée avec le foin haché, et humectée de manière qu'elle y adhère, et que passée dans le premier estomac, elle puisse être ensuite remastiquée avec le foin, car la substance moulue incorporée seule passe directement dans le dernier estomac et n'est pas ramenée à la mastication.—OCT. CUISSET.

Conservation des tomates.

Voici un excellent moyen de conserver les tomates d'une année à l'autre :

Choisissez des tomates mûres, d'une forme régulière, plutôt petites que grosses; placez-les avec soin dans un bocal de verre, de grès ou de terre, que vous remplissez complètement jusqu'à deux pouces à peu près de l'orifice.

Versez dans le bocal de l'eau dans laquelle vous faites dissoudre du sel de cuisine jusqu'à saturation, ou au moins jusqu'à ce qu'un œuf surnage dans la dissolution. Il faut avoir soin de mettre sur les tomates une planche, une pierre plate ou un morceau de brique pour les obliger à rester immergées dans le liquide. Sans cette précaution, celles de la surface qui sont en partie dans l'eau se gâtent en cet état.

Par ce moyen les tomates se conservent parfaitement pendant plusieurs années, avec leur forme, leur couleur et leur saveur. Quand on veut les employer, on les fait tremper dans de l'eau fraîche pour les dessaler.

Choses et autres.

Expositions agricoles, industrielles et horticoles dans la Province de Québec.—Les sociétés d'agriculture et d'horticulture du comté de Brome tiendront leur exposition à Knowlton le 20 et le 21 septembre.