

dégrés F., et l'autre, d'abord à l'eau et le dernier lavage à la saumure forte, aussi à 48 degrés F. J'ai laissé le beurre en grains douze jours dans la saumure, avec une couche de sel d'un pouce d'épaisseur sur le beurre. J'ai été obligé de remettre du sel tous les jours sur le beurre lavé à l'eau, et celui lavé au sel n'a été renouvelé qu'une fois durant ces douze jours. Je faisais ceci afin de conserver la saumure aussi forte que possible. Dans le premier cas, le sel fondait rapidement me donnait une preuve que la saumure pouvait en dissoudre davantage.

Lorsque j'ai paqueté ce beurre dans une tinette, j'ai trouvé que le beurre lavé à l'eau seulement était très doux, et le goût était à peu près celui du beurre salé à  $\frac{1}{2}$  once de sel par livre de beurre et peut-être moins, tandis que celui lavé à la saumure était aussi salé que celui dans lequel l'on y met  $\frac{1}{2}$  d'once de sel par livre de beurre.

Je suis très satisfait de ces deux expériences. J'avais constaté cependant un défaut dans l'un de ces barattages, quoique la température fut très favorable, il y avait dans un des échantillons quelques mottons de grosseur variant depuis celle d'une noisette à un jaune d'œuf. Or, comme vous le savez sans doute, le beurre salé prend dans peu de jours une couleur jaune assez prononcée, tandis que le beurre sans sel reste d'un blanc pâle couleur de crème, c'est ce qui est arrivé avec ces mottons; l'intérieur était très pâle, tandis que les grains fins étaient d'un jaune très prononcé.

Pour mélanger ce beurre et lui donner une couleur uniforme, c'est beaucoup de travail. Il faut mettre ces mottons à part pour y ajouter un peu de sel ce qui est très long à faire.

Cette expérience nous porte en route pour l'an prochain, car je me serais certainement laissé prendre dans ce cas, surtout dans les chaleurs des mois de juin et juillet. Il faudra être très particulier sur le barattage, car je crois que le plus difficile sera d'empêcher le beurre de se prendre en mottons et de le conserver parfaitement divisé jusqu'à ce qu'il soit dans la cave.

Je suis parfaitement convaincu qu'avec beaucoup de soins dans le travail, la chose peut se faire facilement sans travail extra, et ce serait une grande amélioration si l'on parvenait à rendre le beurre d'été le même prix que celui d'automne.

Je vous remercie beaucoup de m'avoir suggéré cette idée-là, et dans n'importe quel endroit où je fabriquerai le beurre, la saison prochaine, je serai à votre disposition pour tout ce qui a trait à ce sujet si important pour l'amélioration de l'industrie laitière.

Votre très humble, AMÉ LOND.

Ecole de fabrication du beurre, L'Assomption.

Ceux qui feront cet essai pendant les chaleurs devront conserver leur beurre au froid, afin que le grain reste intact. Du beurre réchauffé perd son grain pour toujours. Or c'est le grain qui conserve l'arôme: le beurre fondu n'en a plus. Il faudra donc voir à ce que le beurre en grain reste froid, que la saumure soit surabondamment forte, c'est à dire, qu'elle contienne plus de sel que l'eau pourra en fondre. Il faudra de plus que les barils, etc., dans lesquels le grain de beurre sera conservé, restent pleins. Pour cela, il faudra les examiner de temps à autres et les remplir. Enfin, il faudra placer ces barils à une température aussi uniforme que possible. Notre avis serait de les enterrer à quatre pieds de profondeur en terre, d'avoir un tuyau en fer blanc étamé du bout et entré dans la bonde et de tenir ce tuyau toujours plein de saumure. Nous indiquons ces détails plutôt comme étude, puisque l'expérience n'en est pas encore faite. Prière à nos correspondants de bien vouloir nous donner leur avis là-dessus.

ED. A. BARNARD.

#### Production du lait en hiver.

Afin de mieux renseigner mes lecteurs sur la question si importante de la production du lait en hiver, je me suis enquis sur les lieux des détails suivis à l'Hôpital du Sacré-Cœur, à St-Sauveur de Québec, pendant l'hiver dernier. J'y ajoute, à la suite, les soins donnés au même endroit dans la production des œufs et l'engraissement des volailles.

H. NAGANT.

**TROUPEAU JERSEY-CANADIEN.**—Par vache: 32 lbs d'ensilage et 5 lbs de foin mélangées et données en deux repas, soir et matin.

Pour trente vaches, bouette composée de 50 lbs de son, 50

lbs de graines de coton, trois sacs de balle, le tout ébouillanté ou soumis à l'action de la vapeur (en deux fois). On peut augmenter la nourriture en proportion du lait donné par chaque vache.

Il faut cesser de donner la bouette trois semaines avant le vêlage, et alors donner aux vaches 36 lbs d'ensilage et 6 lbs de foin. On donne la même quantité à toutes les vaches qui ne donnent pas de lait et auxquelles on a retranché la bouette.

Huit jours après le vêlage, une bouette claire, augmentant graduellement jusqu'à la ration ordinaire donnée aux autres vaches.

Pour les taures de  $1\frac{1}{2}$  à 2 ans, nous donnons en deux repas, 36 lbs d'ensilage et 10 lbs de paille.

Les grosses vaches croisées Ayrshire et Durham reçoivent 45 lbs d'ensilage et 8 lbs de foin. Même bouette, à l'exception d'une livre de son et 1 lb. de tourteau de coton données de surplus. Quatre vaches Jerseys-Canadiennes dont une n'ayant pas vêlé au printemps de 1890 et les autres vêlées aux mois de mars et avril, donnent ensemble 80 lbs de lait par jour avec ce régime.

Quatre grosses vaches croisées Ayrshire et Durham vêlées en avril et deux en juin donnent ensemble 75 lbs de lait par jour. Une once de sel donné au besoin dans la préparation de la nourriture par vache:

Premier repas, 5 hrs a. m., foin et ensilage.

8 hrs a. m., bouette.

4 hrs p. m., "

5 hrs p. m., foin et ensilage.

Si les vaches sont traitées trois fois par jour, elles le seront à 5 hrs du matin, à midi et demi et à  $6\frac{1}{2}$  hrs du soir.

Si seulement deux fois à 5 hrs a. m. et à 5 hrs p. m.

H. N.

#### Soin des volailles.

Pour 169 poules et coqs, 40 pékins, 5 dindes et 6 oies—Total 220 têtes: Repas du matin, à 7 hrs: 4 lbs d'ensilage, 2 lbs de foin de trèfle haché avec 4 lbs son, le tout ébouillanté la veille. Les pékins reçoivent en même temps 5 lbs de viande hachée; les poules en reçoivent une couple de fois par semaine, quand il y en a (2 lbs à peu près chaque fois). On achète sur le marché les têtes de bœufs et les viandes de rebut.

Sur les 169 poules, 60 ont été destinées pour la ponte, les autres pour l'engraissement. Les 60 pondueuses reçoivent à 9 hrs a. m. un pot de sarrasin, et à midi un pot de patates chaudes avec 1 lb. de son.

Les poules à l'engrais reçoivent un mélange chaud fait avec 1 lb. de son et  $\frac{1}{2}$  lb. de gruau de coton outre la nourriture commune. A 3 hrs p. m. pour les 220 volailles: 2 lbs. de trèfle et 4 lbs d'ensilage.

Au temps de la ponte, les oies et les pékins ont une pinte de sarrasin ou de pois trempé (pour les attendrir), par 8 têtes.

La nourriture des volailles leur est distribuée sur le plancher, dans de la paille hachée, ou du sable, cendres, etc.

On leur donne aussi des os moulus et des écailles d'huîtres au besoin en quantité suffisante. Eau en abondance.

Degré de chaleur du poulailler dans les plus grands froids:  $-45^{\circ}$  à  $50^{\circ}$  F. ab.

H. NAGANT.

Rôle important de l'eau dans la laiterie; Soins à donner aux vaches, pendant l'hiver.

J'ai souvent dit que l'eau était un facteur d'une grande importance en industrie laitière, et qu'il fallait l'obtenir le plus pure possible.—J'affirme de nouveau ici cette vérité par