

crème enlevée au lait appesantit ce dernier d'un degré lactométrique; 2 d'autre part, un pour cent d'eau ajouté au lait allégit ce dernier d'un degré lactométrique; de sorte que ces deux fraudes simultanées se contrebalancent et que le lait paraît bon au lactomètre seul; mais si en même temps vous employez le crémomètre, vous obtenez d'autres renseignements importants qui complètent les indications du lactomètre et vous permettent de porter un jugement sur le lait examiné. En effet, avec le crémomètre, vous trouvez facilement le pourcentage de crème de votre lait; un bon lait doit donner de 12 à 17 pour cent de crème; après en avoir enlevé la crème, vous examinerez le lait écrémé de nouveau avec le lactomètre et vous lirez le chiffre qu'il vous donnera sur l'échelle. En général, si le lait est correct, il y aura 10 degrés de différence, au lactomètre, entre le lait entier et le lait écrémé. Si l'échantillon de lait entier donne 100°, son lait écrémé donnera 110. En cas de fraude, cette différence entre le lait entier et le lait écrémé est toujours plus petite que 10. Par contre une grande différence de pesanteur entre le lait entier et le lait écrémé est un indice de bonne qualité; elle correspond toujours à une forte proportion de matière grasse dans le lait. A ce sujet, procurez vous l'« *Epreuve du Lait* » résumé très bien fait de la question, par M. J. de L. Taché, Québec.

En général, les indications fournies par l'emploi combiné du lactomètre et du crémomètre sont suffisantes pour trouver s'il y a fraude ou non, dans le lait examiné, mais elles ne peuvent pas du tout faire connaître *quel est le pourcentage exact* de crème enlevé ou d'eau ajoutée. Pour arriver à un résultat plus exact et partant plus satisfaisant, il faudrait rechercher le *pourcentage réel du beurre* contenu dans le lait; parmi les appareils pratiques les plus recommandables qu'on emploie dans ce but, nous avons l'*essayeur centrifuge Babcock* que nous avons décrit dans le journal, No d'avril, page 59, lequel appareil, d'après nos essais personnels, donne des résultats pratiques très satisfaisants.

H. N.

3e Question.—Quels sont les prix des lactomètres, crémomètres, et où peut-on se les procurer? E. B. CHAMBERD, Lac St-Jean.

Réponse.—Vous pourrez vous procurer ces instruments, soit à Montréal, par exemple, chez MM. Lyman, Sons & Co., rue St-Paul, ou à Québec, chez MM. Chinic & Co., rue St-Pierre, aux prix suivants:

Thermomètre flottant en verre, 20 à 25 cents; Lactomètre, 40 à 50 cents; Crémomètre, 60 à 70 cents.

H. NAGANT.

BEURRIERIE.—Les citoyens de St-Raphaël, désirant profiter des avantages de l'*industrie laitière*, travaillent à l'établissement d'une beurrerie au centre de leur grande et populeuse paroisse. Ils préfèrent la fabrication du beurre à celle du fromage, parce que, disent-ils, le lait qui vient de la beurrerie est bien plus nutritif que ce qui revient de la fromagerie. Ont-ils raison?

La beurrerie avec son résidu est-elle plus profitable que la fromagerie avec le sien?

Un mot de réponse à ces questions, avec les informations que vous jugerez propres à mettre notre entreprise sur la voie du succès, nous fera plaisir.

Nos cultivateurs veulent briser avec la vieille routine et adopter les méthodes modernes. F. P., St-Raphaël, Bellechasse.

RÉPONSE.—Je vous félicite cordialement de l'initiative que vous prenez dans l'organisation d'une beurrerie. Au point de vue matériel, c'est le plus grand service que vous puissiez rendre à votre population rurale de la paroisse et des environs. Si la chose est bien conduite, et c'est facile, c'est l'aisance qui entre partout où l'on aura l'intelligence de bien soigner les vaches.

La beurrerie, dans le district de Québec surtout, a un grand avenir à cause du climat qui nous met dans les meilleures conditions de fabrication et d'exportation.

Vos cultivateurs ont raison: le lait de beurrerie vaut environ 3 fois le même poids de lait de fromagerie. Dans le premier cas, on enlève le beurre seulement; dans le second, outre le beurre, on enlève toute la caséine qui pèse plus que le bourro dans un même échantillon de lait.

Mon avis est de faire le mieux possible ce que vous ferez. Ayez une construction et des machines convenables. Employez un fabricant de premier ordre. Soignez bien vos vaches, exigez un produit de premier choix. Vendez avec précaution à des commerçants honorables, et un grand succès vous attend. E. D. A. BARNARD.

BEURRE CANADIEN AUX ANTILLES.—La beurrerie du village de Montmagny a expédié 1000 boîtes de beurre aux Antilles, boîtes de fer blanc, tel que je le mentionnais dans mon rapport de la Jamaïque. Les retours ont été des plus satisfaisants.

Si mon humble rapport pouvait créer un peu de bien, que j'en serais content!

J'ai le plaisir de vous dire que la Maison Ira Gould, de Montréal, a fait deux envois de farine à la Jamaïque et l'agent m'a dit que M. Gould avait suivi les instructions données dans mon rapport pour la voie la plus avantageuse, c'est-à-dire par la ligne Atlas, via New York. M. Gould est très content de la première vente, et le dernier lot envoyé est de 1500 quarts. C'est malheureux que la Compagnie Canadienne d'Halifax demande des prix si élevés pour le transport des produits. A. D.

Nous sommes heureux de constater que les renseignements fournis par M. A. Dupuis dans son rapport sur l'Exposition de la Jamaïque ont ouvert une nouvelle voie à notre commerce d'exportation. H. NAGANT.

MELANGES.

Pommes de terre.—M... écrit dans le *Country Gentleman* qu'il avait planté au printemps dernier 165 lbs d'une nouvelle variété de pommes de terre, et qu'il venait justement d'arracher sa récolte, laquelle récolte s'éleva à 304 minots = 18240 lbs = 9 tonnes. Cent-dix pour un n'est pas une mauvaise affaire. Les plants étaient des morceaux de tubercules coupés petits et plantés de 32 en 32 pouces.

Vaches laitières Jerseys et Shorthorns.—Le mois dernier, en Angleterre, il y avait une vente de *J Jerseys* appartenant à M. Trinder, éleveur bien connu d'Aylesbury. Le prix de vente moyen pour le troupeau fut de \$80. Le même jour, M. Simpson mit en vente ses vaches laitières *Shorthorns*; la moyenne atteignit \$126. Donc, en Angleterre, la *Shorthorn* laitière est évaluée (si ces ventes peuvent servir de bases) à 56 % plus haut que les *J Jerseys*.

AGNEAUX EN ANGLETERRE.—En Angleterre, le prix de la viande de moutons n'est plus aussi élevé qu'autrefois; cependant, le 10 septembre dernier à la foire de Wilton, où on offrait en vente 50,000 moutons, les agneaux de l'espèce Hampshire-down furent vendus plus de 50 shillings par tête. Dix piastres, ce n'est pas un vilain prix pour un agneau d'un peu plus de six mois, n'est-ce pas?

SAINFOIN, etc.—M. Wm. Evans aura de la nouvelle graine de sainfoin à vendre, au printemps prochain. J'ai réussi à le convaincre que l'ivraie vivace *Pacey's* (*Pacey's perennial rye grass*) n'a jamais été essayée sur sa ferme, mais que ce n'était que l'ivraie vivace commune, qui ne supporte pas ce climat, d'après ce que je sais bien; donc, à la saison prochaine, il essaiera le *Pacey's*.

A. R. JENNER FOST.

(Traduit de l'anglais par H. Nagant.)