

RAPPORT DE MM. G. A. GIGAUT ET J. D. LECLAIR

(Suite)

TRAITEMENT DE LA CRÈME AVANT LE BATATTAGE

La plus grande partie de la crème que nous recevons dans les beurseries danoises sert à faire du beurre. Le beurre s'obtient également par le battage de la crème douce ou sure, mais il n'est pas question du beurre doux et nous ne nous occuperons seulement que du beurre de crème sure.

La raison pour laquelle on provoque la maturation de la crème est en partie parce qu'on obtient par le battage un plus grand rendement qu'avec la crème douce, et principalement pour augmenter l'arôme et la saveur du beurre.

Les fabricants ont souvent émis l'opinion qu'une bonne maturation aide à augmenter la qualité de conservation du beurre, mais ceci est douteux. D'un autre côté, il n'y a pas de doute que, dans certaines circonstances défavorables, la maturation (dans le cas de la présence de bactéries nuisibles) peut être la cause de la mauvaise qualité du beurre et que ce dernier contienne de nombreux micro-organismes qui causent promptement des transformations nuisibles, tandis qu'une bonne maturation est un signe certain que la crème est ce qu'elle doit être.

La maturation consiste principalement en fermentation par le moyen de l'acide lactique; ceci a été pendant les dernières années et est plus que jamais de nos jours le sujet des études des bactériologistes. Il a été prouvé que beaucoup de bactéries peuvent convertir la partie saccharine du lait en acide lactique et il est hors de doute, dans la pratique, que plusieurs concourent à la maturation de la crème.

Les bactériologistes ont réussi, pendant ces dernières années, à stériliser le lait et à produire une culture pure de ferments lactiques, dont on se sert avec avantage dans quelques beurseries. Pendant l'année dernière, on a agité la question de savoir quels sont les ferments que l'on doit employer et comment les obtenir, car c'est un fait de plus en plus reconnu que la maturation est le point essentiel et décisif de la qualité du beurre; il est important, pour obtenir cette maturation parfaite, de la faire commencer avec un bon ferment.

Les ferments les plus généralement employés sont : 1o. le lait de beurre de la beurrierie où l'on fabrique; 2o. un nouveau ferment; 3o. du lait de beurre d'une autre beurrierie.

1o. Il y a des exemples de beurrieres fonctionnant très bien pendant des années avec du lait de beurre employé comme ferment, mais il ne faut pas se former une opinion d'après ces exemples, parce qu'il a été prouvé que les défauts de maturation, quand on s'est servi du lait de beurre, peuvent être transportés d'un baril de crème à un autre; on constate même que, très naturellement, les défauts vont en augmentant jusqu'à ce qu'on ait adopté une autre méthode de maturation.

On peut donc recommander la maturation de la crème avec son propre lait de beurre, tant qu'on ne constate pas de défauts dans cette maturation. Au lieu du lait de beurre, on peut employer de la crème sure, qu'on a conservée dans ce but; ce procédé présente le même avantage et n'est le même danger que l'usage du lait de beurre et ne doit lui être

préféré que lorsque, dans le battage ou pendant le refroidissement, il y a danger qu'il ne se charge de quelques micro-organismes nuisibles ou de quelques autres impuretés. Que l'on se serve de lait de beurre, de crème sure ou de tout autre ferment lorsqu'il est prêt, on doit toujours le garder refroidi, afin qu'il ne se gâte point.

TRAVAUX DE LA FERME POUR LE MOIS D'OCTOBRE

TRAVAUX GÉNÉRAUX

Si on ne l'a déjà fait en septembre, acheter les animaux nécessaires pour consommer le surplus de nourriture qu'on pourrait avoir.

Achever de rentrer les pommes de terre, les choux, les racines fourragères, et autres légumes et les mettre à l'abri de la gelée.

Répandre le foin, les composts et autres engrais sur les prairies.

Continuer les labours et travaux d'automne chaque fois que le temps le permet. Nettoyer les drains et les fossés et faire en sorte que l'eau puisse s'écouler facilement sur tous les points de la ferme.

Ramasser et transporter les feuilles sèches et les employer soit en compost soit en litière.

Réparer les clôtures. Mettre les étables, écuries, granges, grenier, etc., en ordre pour l'hiver.

Octobre est l'un des mois les plus occupés de l'année; il faut en profiter et terminer au plus tôt les travaux qui restent à faire.

JEUNES ANIMAUX, ANIMAUX DE LEVAGE, ANIMAUX À L'EN- GRAIS

Les jeunes animaux de l'année doivent être rentrés à cette époque, car le temps est souvent trop humide ou trop froid.

A cette saison, il est dangereux de laisser les veaux de l'année sur des prairies basses et humides. Ce danger est moins grand lorsqu'on les rentre pour la nuit; cependant, surtout si l'herbe est humide les veaux sont plus sujets à être atteints de maladies.

Ce sont les animaux les plus faibles qui risquent le plus d'être atteints; il faut donc s'efforcer de tenir les animaux en bonne santé. Pour cela, de bons grains, de bon foin, des tourteaux sont ce qu'il y a de mieux.

Lorsque les jeunes animaux ne sortent pas de l'étable ou de la cour, il faut leur composer des rations avec du foin, des racines et des tourteaux.

On peut laisser les animaux d'un an un peu plus longtemps au pâturage, si le temps n'est pas trop frais, mais, pour les tenir en bon état il faut, à cette époque, ajouter au pâturage un supplément de nourriture, tel que foin, tourteaux, racines.

Pour les jeunes animaux rentrés à l'étable, on peut aussi leur donner, pour la nuit, les restants de pailles provenant des battages. Il n'est pas toujours avantageux de donner du foin à tous les animaux, mais la paille nouvelle est mangée facilement, surtout si elle est arrosée d'une bouillotte.

Les animaux de plus d'un an sont ordinairement nourris de racines et de pailles. Il est avantageux de lacher la paille et les racines.

Les animaux qui sont presque bons à être mis à l'engrais peuvent recevoir des tourteaux ou d'autres aliments concentrés, à raison de 2 à 6 lbs. par jour. On accroit cette quantité au fur et à mesure que l'animal grandit et qu'il engraisse, et on commence ce régime trois

ou quatre mois avant de les mettre définitivement à l'engrais.

Les navets blancs semés en mai sont les premières racines mûres; ils sont suivis des navets jaunes, mais il vaut mieux ne pas donner de choux de Slam avant le mois d'octobre. Maintenant que les navets sont bien appréciés, on les cultive beaucoup comme nourriture d'automne. Il est bon d'en donner depuis octobre jusqu'à la fin de décembre.

On peut encore donner à ces animaux les patates que l'on a en surplus.

Les carottes et panais sont très nourrissants, mais comme ces racines se conservent bien, il vaut mieux attendre l'hiver pour les donner aux animaux.

Il faut pousser activement l'engraisement des animaux à l'engrais qui doivent être vendus vers Noël. Il faut en prendre un soin spécial, les dégraisser le moins possible, veiller à la qualité de l'eau qu'ils boivent. La quantité de tourteaux ou d'autres aliments riches de la ration doit être augmentée graduellement, en mélange avec des racines coupées et de la paille hachée.

Varié de temps en temps la nourriture mais sans brusquerie.

VACHES LAITIÈRES

A ce moment où l'herbe est pauvre, les choux forment, pour les vaches une nourriture très avantageuse, très saine et favorisent la production du lait. Quand les vaches sont au pâturage, on leur donne les choux entiers. A l'étable on les leur donne coupés et mélangés à d'autres aliments grossiers, ou mieux en mélange avec de la paille de l'année, de la graine de lin moulu, ou des tourteaux de coton ou de la moutée.

Si le temps devient tout à fait froid ou humide pendant le jour, il faut alors rentrer les vaches à l'étable, les frotter vigoureusement avec un bouchon de paille et leur donner une pâtée chaude.

Les vaches à l'étable doivent être nourries régulièrement à des intervalles suffisamment rapprochés. Elles doivent y être nourries un peu comme les animaux à l'engrais, mais avec cette différence qu'il faut viser au lait et non à la graisse. Il faut donc leur donner une nourriture plus "azotée."

Parmi les aliments qui favorisent la production du lait et sa richesse il faut nommer les tourteaux de coton décortiqués, les pois, les fèves, l'avoine, les tourteaux de lin et les graines de malt. L'orge et le blé chauffent trop les animaux. On admet généralement que l'orge diminue la sécrétion du lait.

Les drèches de brasseries, de distilleries et l'ensilage augmentent la quantité, mais non la qualité du lait.

Tenez scrupuleusement propres les auges et tous les ustensiles qui servent à préparer les aliments des animaux.

Au commencement de l'hiver les étables doivent être propres, désinfectées et bien en ordre.

MOUTONS

Les brebis portent en moyenne de 20 à 22 semaines; il faut donc mettre le bélier avec les brebis environ 5 mois avant l'époque à laquelle on désire avoir des agneaux. On peut commencer à mettre le bélier avec les brebis en octobre, si on veut des agneaux de bonne heure au printemps.

Le mois d'octobre demande beaucoup de travail aux bergers. On rentre les moutons à la bergerie où on commence à les nourrir avec des racines fourragères.

Si les moutons n'ont pas encore été baignés pour détruire les insectes ou parasites qu'ils portent dans leur toi-

son, il ne faut pas tarder à le faire, car, à cette époque la laine devient longue et les brebis lourdes.

Lorsqu'on donne des betteraves aux moutons il faut éviter qu'elles n'aient des feuilles; il ne faut pas non plus leur donner de trop petites racines; cela pourrait être dangereux. Il ne faut pas leur donner des racines couvertes des glivres.

En même temps que les racines, on doit donner une bonne portion de foin ou d'autre nourriture adéquate.

Ne pas attendre trop longtemps avant de donner des aliments secs aux brebis pleines.

Les brebis qui ont mis bas pendant l'automne doivent recevoir chaque jour une bonne portion de tourteaux de lin et, quand les agneaux sont assez forts pour en digérer, il faut leur en donner aussi.

CHEVAUX

Pendant ce mois les chevaux ont à travailler aux labours d'automne etc. et doivent être nourris en conséquence. Il vaut mieux leur donner moins à la fois et plus souvent que faire le contraire.

Le foin ou la paille hachée, mélangés avec des grains, constituent la nourriture normale de ces animaux, et comme grain on préfère généralement l'avoine.

Les féveroles (fèves à cheval) cependant, sont plus nourrissantes et, lorsque le travail est rude, il est bon d'en mélanger un peu à l'avoine.

Le blé d'Inde est très bon, mais il ne faut pas le donner seul, car il engraisse les chevaux sans cependant leur donner autant de force que les autres grains dont nous venons de parler.

Pour les chevaux de trait qui travaillent, 14 lbs de grain et 10 lbs de foin forment une bonne ration quotidienne. Mais il faut tenir compte de la taille de l'animal, de la qualité du grain, du travail exécuté, et de l'adresse et des soins de celui qui le soigne.

Dans les écuries bien tenues, le foin n'est jamais haché, mais donné long, tandis que la paille de blé ou d'avoine est toujours hachée.

Il faut souvent donner à boire aux chevaux, mais pas trop à la fois. Lorsque les chevaux rentrent du travail et qu'ils ont chaud, il ne faut pas les laisser boire beaucoup à la fois, cependant une petite quantité en ce moment peut leur faire du bien.

Les écuries doivent être bien ventilées; il faut cependant éviter les courants d'air, surtout sur les pleils des chevaux.

Vers cette saison, on peut commencer le dressage des jeunes chevaux. Ceux de 2½ ans, s'ils sont vigoureux, peuvent être mis à un travail léger pendant quelques semaines avant l'hiver; puis on les rentre pour l'hiver.

Les jeunes poulains peuvent être servis pendant ce mois.

Il faut toujours mettre du sel à la portée des chevaux, ou bien en mélanger à leurs aliments.

PORCS

Rentrer à la porcherie les porcs qui sont assez avancés pour être mis à l'engrais. Nourrissez les généreusement avec ce que vous avez de mieux en fait d'aliments. Donnez leur des grains, des pois, des fèves avec les aliments liquides ordinaires, comme les résidus de lacterie et les légumes cuits à l'eau et égarés.

L'orge est ce qui convient le mieux aux cochons. C'est ce qui donne la meilleure qualité de viande. Il est bon