

leures et les plus belles races de France; beaucoup furent importés de Barbarie, de Turquie, d'Espagne, et plus tard d'Angleterre. Les étalons *approuvés* étaient issus des étalons du gouvernement et des meilleures juments du pays.

—(A suivre).

Causes contribuant à rendre le lait mauvais.

1o. Le lait devient de mauvaise qualité si les vaches ne peuvent avoir accès à de l'eau pure, qu'elles n'ont pour s'abreuver que l'eau des fossés ou des marais; 2o. On préjudicie à la qualité du lait en conduisant les vaches à la course, de leur pâturage à la basse-cour; 3o. On préjudicie également à la qualité du lait en maltraitant les vaches, de quelque manière que ce soit; 4o. Une vache qui souffre de quelque maladie ne saurait produire de bon lait.

Ces quatre défauts doivent nécessairement empêcher de porter le lait à la fromagerie, conséquemment il faut prendre les moyens de les prévenir, et de séparer du troupeau, pendant un certain temps, les vaches malades.

Lavage des chaudières à lait

Lorsqu'on lave une chaudière ou seau à lait, on doit se servir d'eau tiède au lieu d'eau chaude, car en se servant d'eau chaude le lait qui reste s'attache davantage au vaisseau au lieu de disparaître; et, à la traite suivante le lait chaud fait dissoudre ce mauvais lait pour se mêler au bon. Il faut avoir grand soin de bien laver les jointures des chaudières où le lait séjourne; si l'on ne prend pas cette précaution, on court le risque d'endommager le lait de la traite suivante. C'est un détail important à mettre en pratique, car la moindre particule de mauvais lait laissée dans un vaisseau est préjudiciable au bon lait.

La culture des navets

Un agriculteur possédant une ferme d'une grande étendue qui lui permet de garder six chevaux, quarante-huit vaches et autres animaux en proportion, apprécie, d'après sa propre expérience, la culture des navets de la manière suivante:

"J'ai cultivé, dit-il, toutes espèces de plantes-racines pour le besoin de mes animaux, et après une assez longue et constante observation, j'en suis venu à la conclusion que les plus avantageuses comme nourriture à donner aux animaux, sont le navet de

Suède (*ruta baccata*), et les betteraves jaune-globe (*mangel-wurzel*). Il substitue à l'avoine pour ses chevaux, une certaine portion de navets avec le foin en quantité ordinaire à chaque repas, et cette nourriture est plus profitable que l'avoine et les carottes. Il donne aussi à ses bêtes à cornes et autres animaux un repas par jour de ces deux légumes; moins les vaches laitières auxquelles il ne donne que les betteraves jaune-globe, les navets de Suède donnant au lait un mauvais goût. Les betteraves (*mangel-wurzel*) sont une excellente nourriture pour les vaches et contribuent à rendre le lait plus riche et influent grandement sur la quantité et la qualité du beurre qu'on en obtient.

Remuer le sol autour des plantes dans le jardin

Rien n'active autant la végétation dans les jardins que de remuer fréquemment le sol autour des plantes, avec un rateau en fer. Cette opération répétée deux fois vaut un arrosage, car au temps de la pluie, le sol se trouve dans une meilleure condition pour en profiter.

Ecole pratique de fromagerie.

La Société d'industrie laitière fait part au public d'un changement qu'elle apporte cette année à la tenue de son école pratique de fromagerie.

Jusqu'à présent cette école se tenait à un endroit fixe pendant toute la saison. Cette année, au contraire, elle se déplacera chaque semaine, suivant le programme que nous donnons plus bas. Il surviendra peut-être quelques changements dans ce programme, mais il en sera donné avis dans les journaux.

La société espère beaucoup de bien de cette école *volante*. Les fabricants des diverses parties de la province seront mis à même de recevoir des conseils pratiques d'une grande valeur et de se tenir au courant des derniers procédés de fabrication.

M. Saül Côté devient le directeur de l'école. L'inspecteur général des syndicats, qui sera probablement M. Peter McFarlane de Huntington, prêterait son concours au travail de l'école aussi souvent que ses fonctions le permettraient.

Les inspecteurs qui auront des syndicats de fromageries sous leurs soins doivent se rendre à Saint-Hugues de Bagot vers le 20 avril, afin d'y recevoir leurs instructions pour le travail de la saison qui s'ouvre.