

la crème et au travail du beurre, mais aussi à sa conservation, en attendant l'expédition.

Nous reproduisons dans le présent numéro deux gravures (publiées déjà en 1879 dans ce journal) de glacières modèles dont les dispositions sont assez bien représentées pour nous dispenser de longues explications.

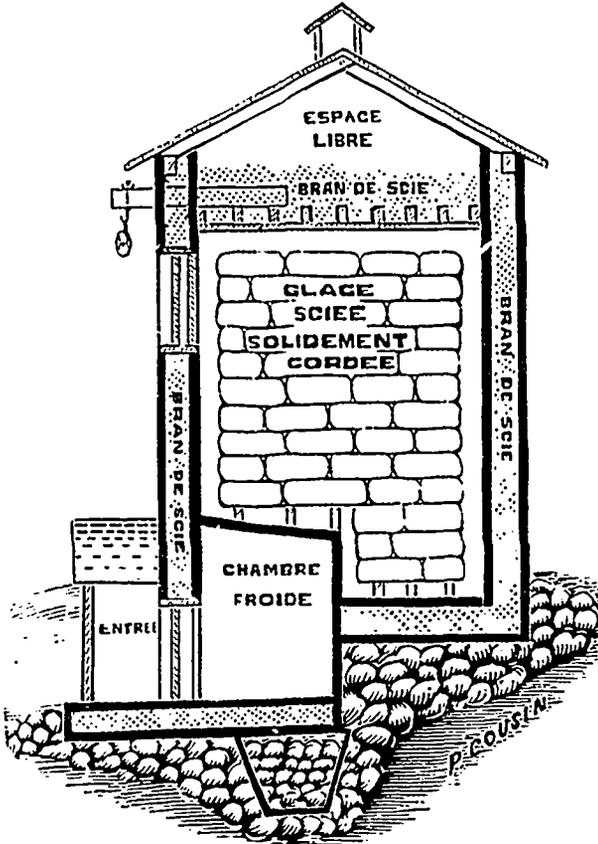
Une condition à remplir avant tout c'est de disposer le terrain de manière à bien l'égoutter de toutes les eaux qui peuvent y couler, soit par un fossé rempli de petites pierres, soit par un véritable drainage.

La chambre froide de la disposition No 1 ne s'étend que sous une partie de la glacière et suffit pour l'usage ordinaire d'une ferme ou d'une laiterie privée.

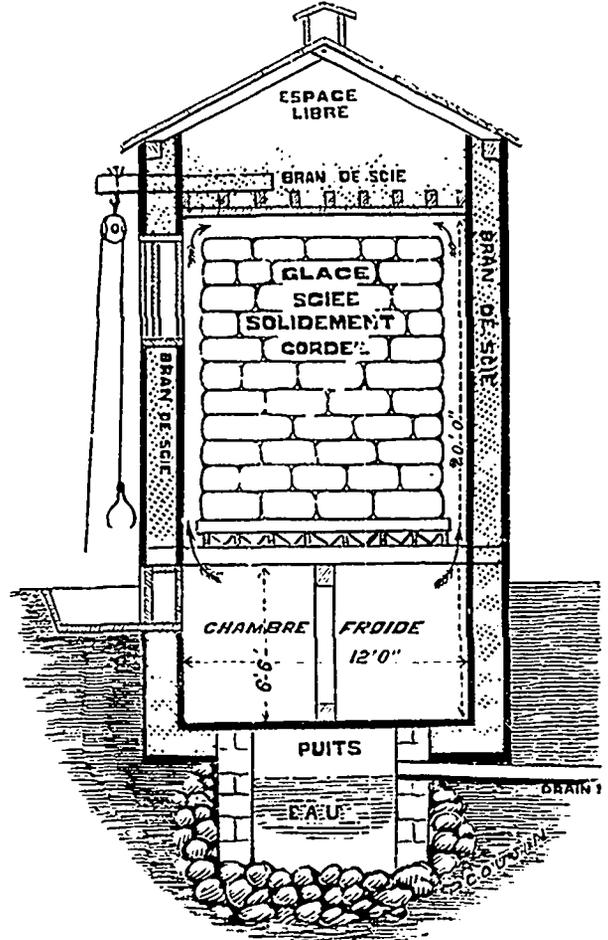
La disposition No 2 qui est plus coûteuse que la précédente montre une chambre froide qui s'étend sous toute la largeur de la glacière, ainsi qu'un puits profond de quel-

ques sont insuffisantes et comme elles sont mal établies. (Je dois dire ici, qu'il ne faut pas en jeter le blâme à leurs propriétaires actuels qui les ont prises telles qu'elles étaient, mais bien à ceux qui les ont installées dans un but de spéculation).

J'ajouterai que le personnel de ces fabriques a été loin de me donner satisfaction, presque en général; j'ai rencontré beaucoup de prétentions chez les fabricants qui, presque tous se croient très forts et qui n'ont pas les qualités nécessaires pour être de bons beurriers, tant qu'ils ne voudront pas écouter et mettre rigoureusement en pratique les conseils qui leur sont généreusement donnés par des personnes expérimentées.



No. 1.—Glacière avec chambre froide.



No. 2.—Glacière avec laiterie, puits, etc.

ques pieds et destiné à recueillir toutes les eaux qui doivent s'écouler par le drain.

La glace doit se corder solidement et remplir complètement la glacière. Les gravures indiquent le vide entre la glace et le murs qui se produit bientôt par la fonte de la glace.

Cette glacière No 2 convient très bien pour une fabrique de beurre.

Si la chambre froide doit être sous terre, ce qui n'est pas indispensable il faudra faire un solage en pierre (non indiqué dans les gravures).

ED. A. BARNARD.

Fabriques de beurre.

Il m'a été permis depuis quelque temps de visiter un certain nombre de fabriques de beurre dans la paroisse de Québec et j'ai remarqué avec regret combien la plupart de ces fabri-

Je vais commencer aujourd'hui une série d'articles destinés au *Journal d'agriculture illustré* et faire une critique de ce que je vois et de ce que j'ai vu ici, en indiquant autant que possible les remèdes à apporter, lesquels s'imposent si la province de Québec veut tenir un rang digne d'elle dans l'industrie beurrière.

Nous sommes en été et le beurre est partout gras... A cela il y a plusieurs causes: Mauvaises installations pour combattre la température trop élevée des laiteries; absence de réfrigérants pour la crème; barattage à une température trop haute; beurre mal travaillé comme malaxage. On a tort de croire ici que l'on peut installer une beurrerie dans la première bâtisse venue; c'est une erreur. Il faut que la construction soit faite de telle façon qu'elle soit fraîche en été, ce qui la rendra très propre également à la fabrication du beurre