



Le Centrifuge.

Malgré tout ce qu'on a dit sur le centrifuge, c'est un appareil qui rend actuellement de grands services, qui est certainement destiné à en rendre de plus grands encore, surtout aux grandes exploitations laitières, mais qui est encore loin d'être arrivé au degré de perfection désirable. Plusieurs écrivains ont bien vanté ses qualités, mais, peu ont parlé de ses défauts. Il y en a déjà plusieurs de construction différente en Europe. Il y a d'abord l'ancien et le nouveau Lefeldt, le petit et le grand Laval, (Le grand Laval n'est pas encore offert au public), celui de Fesca et enfin le Nelson and Pettersen and centrifuge Danois. C'est une course continuelle entre les inventeurs, chacun s'efforce

PLAN DE LA BEURRERIE-FROMAGERIE EN OPÉRATION A LA RÉCENTE EXPOSITION DE LA SOCIÉTÉ ROYALE D'AGRICULTURE EN ANGLE-TERRÉ, EN JUILLET DERNIER.

LÉGENDE.—3. Entrée.—4. Sortie.—1. Sièges pour les visiteurs.—2. Glacière.—5. Réservoir en briques pour le refroidissement du lait par le système Suarls.—7. Réservoir semblable pour le système Gooley.—6, 8, 9, 10 et 17. Tables et instruments divers pour travailler le beurre.—12, 14, 15 et 16. Barattes diverses.—11, 20 et 25. Arbres de couche et poulies de transmission.—21. Machine à vapeur, force de 10 chevaux.—18. Divers systèmes pour assurer la richesse et la pureté du lait.—22 et 23. Diverses presses à fromage.—24, 29 et 30. Divers bacs, etc., pour la confection du fromage.—26. Séparateur du lait et de la crème de Laval.—27. Séparateur de Lefeldt.—28. Séparateur de Neilson, Pettersen.—19. Bureau où sont exposés les livres et écritures diverses nécessaires dans ces fabriques.

d'améliorer le sien, chacun surtout cherche à en augmenter la capacité et l'efficacité sans nuire à la qualité des produits. Jusqu'à présent personne n'est arrivé à des résultats très marquants et il est très difficile de dire lequel est le meilleur. On est à en construire encore un nouveau à Copenhague et on espère que ce dernier nous amènera encore quelques perfectionnements remarquables. L'ancien Lefeldt dont vous pouvez voir une gravure dans la brochure de Mr. Charon est déjà relégué parmi les choses qui ne doivent plus être. J'en ai vu fonctionner trois à Kiel, Allemagne. Son plus grand défaut est de ne pas fonctionner à continuité. La crème soule est projetée en dehors de la machine le lait écémé reste dans l'appareil que nous sommes obligés d'arrêter, après chaque opération, pour en vider le contenu. C'est une perte de temps considérable. Après quelque temps d'usage il a aussi le défaut de vaciller ce qui a l'effet de produire un écémage plus ou moins incomplet. Cependant quand il fonctionne bien il accomplit une séparation à peu près complète de la crème. J. M. BARRÉ.

Mémoire sur la production de la viande, du beurre et du fromage dans la province de Québec.

[Nous attirons l'attention de nos lecteurs sur l'article qui suit. Nous serons heureux de toute suggestion que l'on pourrait faire à ce sujet.]

A l'Honorable M. CHAPLEAU,
Premier ministre et commissaire de l'agriculture et des travaux publics, Québec.

MONSIEUR LE PREMIER MINISTRE,

Sur votre demande, j'ai l'honneur de vous remettre le mémoire qui suit :

Il appert que, sur les millions de piastres qu'a produites l'exportation du bétail canadien en Europe, c'est à peine si notre province en a retiré quelques milliers pour sa part, tous comptes tirés.

Un règlement de la marine anglaise, qui me paraît bien injuste, exige que les vaisseaux allouent un nombre donné de pieds cubes par tête de bétail, quel que soit son poids. Ce règlement a pour effet de favoriser l'exportation du gros bétail au détriment du petit. De fait, pour un animal pesant 3,000 livres, en vie, on paie le même fret que pour un animal pesant 800 livres, bien que ce dernier n'occupe pas plus de la moitié de l'espace. Il est à espérer que ce règlement sera changé, ou que de nouvelles lignes nous ouvriront des débouchés ailleurs qu'en Angleterre.

Dans la partie française de notre province, surtout, le système de culture suivi tend à la production d'animaux de petite taille; mais ces animaux se distinguent par l'abondance et la richesse du lait, chez les vaches, et par l'excellente qualité de la viande de boucherie.

On nous recommande souvent de transformer nos races de bétail en vue des besoins de l'exportation anglaise. Mais, pour arriver à cette transformation, il faudrait commencer par transformer notre agriculture de fond en comble. Il faudrait rendre riches et plantureux de pauvres prairies, de misérables pâturages. Il faudrait cesser de nourrir le bétail à la paille pendant l'hiver. Il faudrait enfin faire pratiquer les principes d'une bonne agriculture, et on les ignore presque partout.

Mais je crois pouvoir établir qu'en ce qui regarde la production de la viande, cette transformation, si elle était possible, serait grandement nuisible au lieu d'être utile. D'abord, on sait que ce sont les petites races bovines, telles que les *Kyloes*, d'Ecosse, les *Kerries*, d'Irlande, et les races des montagnes du pays du Galles, en Angleterre, qui sur les marchés de Londres se vendent le plus cher, livre pour livre. Il en est de même de certaines petites races de France, pour les marchés de Paris. De plus, il est établi, d'une manière qui me semble irréfutable, que la production de la meilleure viande, dans les conditions les plus favorables à l'exportation, n'offre pas autant d'avantages aux cultivateurs de nos vieilles paroisses que la production du lait. Or je ne crains pas de l'affirmer, notre vache canadienne est une des meilleures vaches laitières du monde. En dehors de circonstances exceptionnelles, il faut donc s'attacher le plus possible à la production du beurre et du fromage.