

et maintenues en place par les perches T T et leurs supports D D.

Ainsi que nous l'avons dit plus haut, cet article est écrit en réponse à la lettre de notre excellent ami, le Dr Roberts, professeur d'agriculture à l'Université Cornell, lettre publiée plus bas. Lorsqu'il vint visiter nos travaux d'expérience personnels, nous lui montrâmes nos vaches jersey canadiennes, ainsi que la méthode suivie dans l'alimentation, les tableaux des traites obtenues chaque jour, etc., dont la description complète a été publiée dans le numéro de juin de ce Journal. La bonne lettre du Dr Roberts est, pour nous, très flatteuse.

ED. A. BARNARD.

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

Questions sur l'engraissement des volailles.

Université Cornell—Station expérimentale d'agriculture.
Ithaca, N. Y., 8 octobre, 1890.

Mon cher M. Barnard,—Ce matin, en discutant certaines expériences, j'ai attiré l'attention sur les résultats magnifiques obtenus à la ferme que nous avons visitée en premier lieu à Québec. Nous sommes impatients de faire l'essai de l'engraissement des poulets dans l'obscurité; puis-je vous demander de me donner quelques détails? 1. sur la mue ou compartiment dans lequel les poulets reçoivent leur nourriture, c'est-à-dire les dimensions, la manière d'aérer, et sur l'alimentation? 2. l'espèce de nourriture donnée? 3. comment on entretient la propreté des mues? 4. l'âge des poulets à l'engrais donnant les meilleurs résultats? 5. les résultats obtenus?

Présentez mes respects à la dame qui s'est donné tant de peines pour nous faire visiter l'exploitation. Dans peu de jours, je vous enverrai un modèle du toit de la grange dont je vous ai parlé.

Bien à vous,

J. P. ROBERTS.

GLACIÈRES.

Nous attirons l'attention de nos lecteurs sur l'article intitulé *glacière* de notre collaborateur M. MacCarthy. Il est vraiment étonnant, dans un climat comme le notre où le besoin de glace dans les beurrieres est si urgent l'été, et où il est si facile et si peu coûteux de s'en procurer en abondance, que tant de fabriques n'en aient pas pour les besoins de leur industrie.

Ici, à Québec, nous avons fait remplir une glacière considérable au moyen de l'aqueduc, et d'un peu de neige mouillée, de lits en lits, laquelle sert à faire un rempart autour du lambris intérieur de la glacière.

La couche de glace à former pour chaque lit dépendra naturellement du degré de froid pendant l'opération. La glacière ainsi remplie coûte beaucoup moins cher et ne demande aucun effort pour l'élevation et le tassement de la glace. Le bloc de glace obtenu étant solide donnera beaucoup plus de froid pour un même espace. Nous recommandons ce système à ceux qui disposent d'un aqueduc ou d'une pompe à moteur mécanique.

Nous conseillons de plus de couvrir la couche de glace d'un corps isolant mobile, qui baissera avec la glace et qui empêchera l'air humide et chaud, dont le haut des glacières est toujours rempli, n'été, de faire fondre inutilement la glace.

En attendant les détails qui nous sont promis, nous devons dire, après d'assez longues études sur le sujet, que les glacières les plus simples ont, à notre connaissance, donné le plus de satisfaction, pourvu que les règles suivantes fussent observées: 1. Égout parfait pour la glace fondante etc.; 2. Corps isolant tout autour de la glacière; 3. Ventilation par le haut, de

manière à faire circuler de l'air sec par dessus la glace—laquelle doit être parfaitement isolée au moyen d'une couche de bran de seie ou autre corps fermentant difficilement.—Ainsi l'humidité sera attirée à l'extérieur et le froid conservé à l'intérieur.

M. MacCarthy donne la quantité de glace requise dans la fabrication du beurre et pour sa conservation en chambre froide pendant les chaleurs. Nous est avis qu'il ne faut pas ménager la glace et que pour en avoir assez il en faut toujours une surabondance assez considérable, laquelle n'est pas perdue puisqu'elle se conservera d'année en année. Nous conseillons, en outre, là où la chose est possible, d'emmagasiner en sus, la glace nécessaire au refroidissement du lait écémé, surtout pendant l'époque des grandes chaleurs. Si le lait sûrit avant de revenir chez les patrons, ceux-ci ne sauraient pas en tirer, pour les jeunes animaux d'élevage, autant de profit que si ce lait fut resté doux. Cette question nous paraît avoir été trop négligée par les fabricants par le passé. ED. A. BARNARD.

GLACIÈRE.

Voici le moment où il va être temps de penser à l'installation et au remplissage des glacières; il est donc utile d'en parler dès maintenant.

La glacière est en effet un élément trop indispensable en industrie laitière pour que je puisse me dispenser de lui consacrer ici un article spécial.

Sans glace, il est fort difficile de faire du bon beurre en été; mais il est si facile de s'en procurer ici au cours de l'hiver, que ce serait une imprévoyance impardonnable que de ne pas s'en approvisionner pour la saison chaude.—A cet effet, nous recommandons que chaque laiterie soit pourvue d'une bonne glacière, bien construite et bien installée de façon à conserver la glace sans qu'elle fonde. (? Réd.)

Le genre que je préfère pour les beurrieres est celui de la glacière mixte, c'est-à-dire pourvue d'un magasin dans lequel on place le beurre en tinettes ou en saumure en attendant son expédition.—J'ai étudié une glacière répondant à ces exigences et j'en donnerai prochainement le dessin avec tous les renseignements pour la construire.

Dans la partie supérieure, on emmagasine la glace et dans la partie inférieure, qui, par un système spécial, reçoit un courant d'air froid, on place le beurre à rafraîchir et à se conserver.

Ce genre de glacière convient à vrai dire, plus particulièrement aux beurrieres d'une certaine importance, traitant par exemple 6 000 livres de lait par jour et au-dessus.

Pour une beurrierie de moindre importance, on peut faire une glacière de plein pied, mais alors je conseille d'avoir le magasin à beurre à côté et de l'installer de façon que l'air froid puisse y circuler.—Dans ces glacières, je conseille en outre, de ménager au milieu de la glace une partie libre dans laquelle on fera une sorte de coffre-glacière avec des tiroirs en zinc ou fer blanc, dans laquelle on mettra le beurre à se raffermir avant de le malaxer.

La glacière doit être autant que possible aspectée au Nord et protégée par un rideau d'arbres pour que le soleil n'ait pas d'action sur la glace.

On peut faire une bonne glacière en bois, en ayant soin de lui donner des murs composés de plusieurs lambris avec courants d'air extérieur et un double plafond muni de ventilateurs afin que l'air chaud puisse se répandre aisément au dehors.—Les glacières doivent en outre être munies d'un vestibule et de double-portes.

Quand la glacière proprement dite sera placée au-dessus du magasin à beurre, on devra y installer un conduit, sorte de cheminée, par lequel on fera arriver la glace dans la beurrierie pour ses besoins journaliers.