

réellement, en beaucoup d'endroits, que notre beurre d'hiver n'aura jamais la qualité voulue pour être exporté avec quelques chances de profit.

D'abord, il est de fait que c'est en hiver que le Danemark vend le plus de beurre en Angleterre et toujours au plus haut prix du marché. Or, les danois hivernent leurs vaches à l'étable, pendant de longs mois. Ce n'est donc pas parce que nos vaches sont à l'étable en hiver que notre beurre d'hiver se vend pas sur le marché anglais. Mais, c'est bien parce que nos vaches à l'étable ne sont pas dans les conditions voulues pour donner du bon lait. Là est la clef de notre insuccès. Monsieur William Tremblay, de Châteaufort, qui exporte du beurre, l'été, en Angleterre, depuis trois ans, me disait que, vers le mois d'octobre, il reçoit des marchands auxquels il expédie son beurre, l'ordre de discontinuer parce que le beurre a "goût d'étable." Cela indique tout de suite un des maux auxquels il faut remédier pour faire du beurre propre au marché anglais, pendant l'hiver. D'un autre côté, Monsieur Forest, cultivateur normand qui a passé l'été dernier parmi nous, nous dit qu'il lui est arrivé de voir le prix de son beurre, du beurre d'Isigny pourtant, réputé être le meilleur beurre qui se met sur le marché anglais, baisser tout d'un coup, par un simple changement apporté dans la nourriture de ses belles et bonnes vaches normandes. Cela nous indique encore un autre défaut de notre beurre d'hiver. Enfin, on voit qu'au Danemark, pour arriver à faire l'excellent beurre qu'on y fait l'hiver, non seulement on s'est appliqué à veiller sur le soin des étables et sur l'alimentation des vaches, mais encore on a été obligé de changer l'époque du vêlage et de faire vêler un bon nombre de vaches de chaque troupeau l'automne, au lieu de les faire toutes vêler le printemps comme c'est encore l'usage ici; et cela, pour obtenir un arôme plus fin dans le beurre, arôme qui ne se développe que dans la crème du lait des vaches fraîches vêlées.

Avec ces divers renseignements, il nous est facile de voir ce qu'il y a à faire pour améliorer la fabrication de notre beurre d'hiver. Réforme dans l'aménagement et le soin des étables, réforme dans le soin, l'alimentation et le vêlage des vaches, réforme dans le soin du lait, voilà ce qu'il faut opérer pour arriver à mettre sur le marché anglais l'hiver, du beurre ayant les qualités voulues. Un mot sur chacune de ces réformes.

REFORME DANS L'AMENAGEMENT ET LE SOIN DES ETABLES. — Les étables de la plupart de nos cultivateurs manquent de ventilation, non seulement les anciennes étables dans lesquelles on ne s'est jamais occupé de ce détail, mais beaucoup d'étables modernes, nouvellement bâties, quelques-unes même avec luxe, et qui sont pourvues de ventilateurs montrant que le propriétaire a eu l'idée de s'assurer un bon air dans son étable. Malheureusement, beaucoup de ces ventilateurs, faute d'être bien construits, ne fonctionnent pas. La plupart sont, généralement trop petits et conséquemment insuffisants pour la circulation du volume d'air qu'ils sont destinés à renouveler. Règle générale, dans une étable de grandeur moyenne, si l'on n'a qu'un ventilateur, il faut qu'il n'ait pas moins de quinze pouces carrés à la base. Il faut de plus qu'il monte aussi droit que possible, et qu'il soit surtout sans courbes brusques qui empêchent infailli-

blement l'air de circuler. Il faut encore qu'il soit divisé en deux, afin qu'il s'y produise deux courants, l'un d'air montant, l'autre d'air descendant. Si l'on veut voir quand un ventilateur tire bien, on n'a qu'à en approcher la flamme d'une bougie ou d'une chandelle, si la flamme monte en s'allongeant vers l'un des côtés du ventilateur on est renseigné de l'autre côté, on est sûr que l'air circule; si rien de cela n'arrive, le ventilateur est défectueux et, parlant inutile. Un autre défaut de bien des étables, c'est que les urines s'écoulent sur le pavé et s'y imbibent. Impossible d'avoir de bon air pur dans une étable avec de tels pavés. L'urine y croupit dans le bois, exhale une odeur infecte et empoisonne l'air. Il faut, que non seulement le fumier solide, mais encore le liquide, ne puisse pas séjourner dans l'étable. On doit donner une pente aux pavés, y pratiquer des gouttières, par l'écoulement des urines, et enlever plusieurs fois par jour et non une seule fois, comme cela se pratique souvent, le fumier solide.

REFORME DANS LE SOIN, L'ALIMENTATION ET LE VÊLAGE DES VACHES. — Les vaches doivent être tenues le plus proprement possible à l'étable. J'ai indiqué tantôt le bon air et l'enlèvement fréquent des fumiers solides et liquides, comme indispensables. Là où l'air est mauvais, les vaches ont beau être tenues proprement d'ailleurs, leur lait aura toujours mauvaise odeur si elles respirent de mauvais air. Il faut que les vaches soient bien nettoyées et qu'elles n'aient jamais de fumier collé sur les flancs et la croupe. Pour arriver à cela, il faut les cirer et les brosser tous les jours. Il faut aussi leur brosser et même leur laver le pis, au besoin, chaque fois qu'on procède à la traite. Elles doivent avoir souvent de la litière fraîche, ne boire que de l'eau pure dans des auges bien propres et souvent nettoyées, ne manger que dans des crèches dont on enlève souvent les résidus avant qu'elles entrent en fermentation et commencent à pourrir. Pour ce qui est de la nourriture, il faut éviter de donner à manger tout ce qui est connu comme donnant du mauvais goût. Tels sont les fourrages moisis et chauffés; l'ensilage sur, ou donné en trop grande quantité, tout fourrage ou grain trop fermenté, les betteraves ou les patates gâtées ou germées, les navets, les choux, les tourteaux (pain de lin ou farine de grain de coton) trop vieux et rancis, les pailles avariées. Quant au vêlage, comme je l'ai dit plus haut, il faut s'arranger de façon à toujours avoir des vaches fraîches vêlées, en novembre, en janvier, en mars et en mai, c'est-à-dire qu'on doit chercher à avoir au moins un quart ou un cinquième des vaches du troupeau qui n'ont pas plus de deux mois de vêlage.

REFORME DANS LE SOIN DU LAIT. J'ai dit plus haut que le pis des vaches doit être nettoyé avant la traite. On comprend que, s'il ne l'est pas, il tombera nécessairement des salières dans le lait, et souvent même des parcelles de fumier qui lui donneront un mauvais goût. La traite doit se faire dans des vases de ferblain bien lavés, souvent passés au soude. Le lait doit être enlevé de l'étable aussitôt qu'il est traité, et ceel est de la plus grande importance. Il faut le couler immédiatement, l'écarter aussitôt après, puis on le garde chez soi pendant quelque temps dans des bouteilles ou seaux en bois où l'air est absolument pur. En hiver,

chez nos cultivateurs, ceel est assez difficile, et pourtant il faut y arriver, sans quoi tout succès est compromis. Il ne saurait être question de faire, dans les laiteries privées, du beurre d'hiver pour l'exportation. Il faut qu'il soit fabriqué dans des beureries, seules endroits où l'on peut obtenir pour la crème le degré de maturation nécessaire pour en faire du beurre de première classe ayant l'arôme voulu. Il est admis, aujourd'hui, qu'on fait d'excellent beurre avec la crème du lait qui a gelé, pourvu qu'on prenne, lorsque ce lait gelé arrive à la fabrique, les soins nécessaires pour le décaler lentement, sans trop le chauffer, afin qu'il ne prenne pas ce qu'on appelle le goût de chauffé. Il faut surveiller encore plus attentivement que l'été la maturation de la crème et la température, au moment du barattage. On se sert aujourd'hui, avantageusement, de ferments qui donnent au beurre l'arôme qu'il est quelquefois difficile d'obtenir autrement, vu l'absence, des troupeaux, de vaches fraîches vêlées, en assez bon nombre. Il faut employer la couleur avec modération, ne dépassant pas la coloration jaune pâle qui est celle requise.

On dira peut-être que je n'ai fait que répéter dans cet article des choses dites et redites cent fois. Ce peut-être vrai, mais il faut croire qu'elles n'ont pas encore été assez redites, puisqu'on n'est pas encore, paraît-il, arrivé à faire du beurre d'hiver d'exportation. C'est ce qui explique pourquoi j'ai pris sur moi de les répéter encore une fois quand même.

J. C. CHAPUIS.

REVUE DE LA PRESSE

Le "Journal of the Board of Agriculture" constate le succès des premières exportations de beurre et de fromage du Canada en compartiments réfrigérants, inaugurées en 1895.

Les Ministres d'Agriculture des Colonies de la Nouvelle Galles du Sud, du Queensland, de l'Australie Méridionale et de Victoria ont tenu à Adelaide récemment une conférence, dans laquelle il a été résolu d'arriver à une législation uniforme sur les points suivants: "Un système uniforme d'inspection et de marque pour les produits laitiers, les fruits et le vin devrait être adopté, ainsi qu'une marque fédérale avec les mots: "Approuvé pour exportation".

Approuvé pour exportation



New South Wales

en demi-cercle au-dessus d'une couronne, puis le nom de la Colonie et la classe de la qualité, chaque Colonie devant déterminer si l'inspection sera obligatoire ou facultative.

"Le producteur devrait être assisté pour surmonter les difficultés résultant de la distance et des délais dans le retour des ventes, soit par des avances directes de l'Etat, soit par d'autres moyens à étudier."

"Les experts des différentes colonies à Londres devront se consulter et faire rapport à leurs Agents généraux, sur le meilleur système de distribution en vue d'assurer aux produits agricoles de l'Australie leur plein prix."

"Les Colonies devraient s'entendre pour exposer une fois par an pendant trois ans à l'une des principales expositions d'Angleterre un exhibit fédéral agricole Australien."

Victoria avait exporté en 1891-95, 11-581 tonnes de beurre; en 1895-96, elle a exporté seulement 9386 tonnes. Les efforts faits par le département d'Agriculture pendant cette saison pour encourager l'exportation d'un certain nombre de produits alimentaires, pour lesquels on croyait avec raison trouver un bon marché en Angleterre, à la condition de les y envoyer en bonne condition et au bon moment de l'année, paraissent avoir été couronnés de succès. Voici l'état complet des expéditions faites par l'entrepôt-réfrigérant de Victoria pendant la saison de 1895-96.

Produits	Quantité	Valeur estimative
Beurre,	9 386 1/2 tonnes	\$76 026
Fromage,	63 1/2 tonnes	2 616
Mouton et Agneau,	92 736 carcasses	57 953
Lapins,	498 741 couples	29 091
Lèvres, gibiers, dinde, etc., canards et poulets,	17 862 couples	3 598
Miel,	908 quarts	1 270
Oufs,	1 200 douzaines	90
Total,		\$172,100.00

soit un total d'environ \$172,100.00.

Nos lecteurs sont priés de comparer le tableau ci-dessus avec celui publié dans le journal du mois de septembre. Nous donnerons dans le prochain numéro quelques courtes remarques sur les détails de cette production de beurre d'hiver à 10 cents la lb pour le groupe de vaches vraiment laitières du troupeau.

EMILE CASTEL.

Sociétés et Cercles

CERCLE AGRICOLE

des élèves de l'école d'agriculture d'Oka

Séance du 26 mai 1896

ALIMENTATION DES VACHES LAITIÈRES (Suite)

Coefficient de digestibilité—Aliments divers.

M. le Président.—M. G. Derome a la parole.

M. CORNELIUS DEROME.—Ainsi qu'on nous l'a dit, les fourrages, trèfles, richesses, etc., qui constituent la base de l'alimentation renferment les substances nutritives fondamentales en proportions très variables; et au lieu d'être pris séparément n'est généralement susceptible de former un aliment complet.

Aussi, pour établir une ration réalisant un rapport nutritif convenable, il faut associer plusieurs aliments dans la consommation.

Possédant les chiffres que monsieur R. Ducloux nous a donnés, il semblerait que, pour former des rations types pour vaches laitières, il suffit de se baser sur la composition chimique des aliments et de faire la ration d'après leur richesse