

# LA SEMAINE AGRICOLE

ORGANE DE LA CAMPAGNE.

CULTIVATEURS, CORRESPONDEZ AVEC NOUS!

VOL. I.

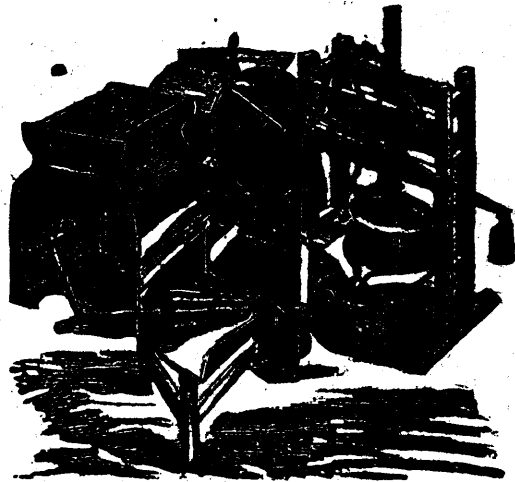
MONTRÉAL, JEUDI, 20 JANVIER 1870.

No. 11

OMMAIRE du No. 11.—Jan., 20, 1870

## Agronomie.

L'AGRICULTURE MISE A LA PORTÉE DE TOUT LE MONDE.—La Laiterie, ses travaux, ses produits.....	161
La salle au lait. La crème, le caillé et le petit lait. Différents laits. Secret dans la confection du beurre.....	162
La pièce au beurre. Barrate la Serène. Barrate mue par un chien ou un bélier. Combien de lait faut-il pour une livre de beurre? Fromage. Le pays n'est rien, le procédé est tout.....	163
Associations pour la fabrication du fromage.....	164
Extraits H. DE CHAVANNES DE LA GIRAUDIÈRE.	
FROMAGE DE GRUYÈRE.—Influence du sol sur la qualité du fromage. FRUITIÈRES. Présure.....	166
Fabrication. Meilleure Gruyère, Paul d'Aspremont.....	167
PROGRAMME DU CONSEIL AGRICOLE AU SUJET DES FERMES LES MIEUX TENUES.—Réponse à M. Adolphe Ste. Marie.—R. Benoit, M. P. M. C. A.....	165
QUELQUES DÉTAILS ET SUGGESTIONS sur les MOUTONS aujourd'hui en Canada. La L'Evêque, M. C. A.....	167
IMPORTATION de Chevaux Reproducteurs.—PERCHERONS et NORMANDS, par l'entremise du Secrétaire du Conseil Agricole.....	168
MANIÈRE DE DÉTRUIRE LE CHIENDENT.....	168
NOTES DE LA SEMAINE.—Fruitières. Mr. Benoit, M. P., M. C. A. et le Programme du Conseil Agricole. Honneur au Comté de Chambly.....	169
Belle récolte de blé. 21 pour 1 et 384 minots par acre.—Un Lecteur.....	170
<b>Art Veterinaire.</b>	
POUDRE DE CONDITION.—Dr. Genard.....	170
Acte concernant la cruauté envers les animaux.....	170
Réorganisation des Sociétés d'Agriculture.	
Comté de Verchères.....	171
Comté de Laprairie.....	171
<b>Expositions.</b>	
Comté de Laprairie.....	171
<b>Floriculture.</b>	
Les Immortelles. 18 variétés.....	173
<b>Coin du Feu.</b>	
VENTILATION. Invention Canadienne du Dr. Howard.....	173
Falsification du lait.....	174
ŒUFS.—Diverses manières de les distinguer.....	174
<b>Feuilleton.</b>	
LE PAYS DE L'OR.—La maison de Jeu. Les armes.....	174
<b>Illustrations.</b>	
Barrates, Presses, etc., etc., pour la fabrication du beurre et du fromage.....	161
Barrate la Serène. Barrate mue par une machine.....	163
Division d'une terre en neuf soles.....	165
Les Immortelles.....	172
Les Marchés de la Province.....	116



## L'Agriculture mise à la portée de tout le monde.

### La laiterie, ses travaux, ses produits.

La laiterie de la ferme des Landes est en partie située au-dessous du niveau du sol; on y descend par un large escalier de six marches. Elle se compose de quatre pièces voutées en plein cintre et éclairées par le haut et par les côtés. Chacune de ces salles a sa destination spéciale, et sert exclusivement: 1o à conserver le lait; 2o à faire le beurre; 3o à la fabrication des fromages; 4o à laver et à rincer les vases et les ustensiles.

Nos jeunes gens et leur guide aussi aimable que savant n'étaient plus qu'à quelques pas de l'escalier dont il vient d'être question, quand Léonie, l'œil animé, la physionomie radieuse, franchit lestement la dernière marche, tenant à la main une jolie assiette bleue, où, sur une large feuille de vigne, s'élevait en forme de pyramide triangulaire un morceau de beurre gros comme le poing. En apercevant son frère, la petite fille jeta un cri de joie:

«Tiens, Augustin, regarde, dit-elle, mais n'y touche pas!»

Augustin, qui ne comprenait rien à l'extase de sa sœur devant un morceau de beurre, ouvrait de grands yeux. Sa figure étonnée, en face de la

figure triomphante de Léonie, offrait un de ces naïfs tableaux dignes de la palette d'un artiste.

«Mais tu ne vois donc pas, reprit la jeune fille, que c'est du beurre de ma façon? J'ai moi-même recueilli et battu la crème dans une baratte de cristal; j'ai ensuite lavé mon beurre à grande eau pour en exprimer le petit-lait; après cela je l'ai mis en forme, et ce soir je le porterai à maman. N'est-ce pas, Mme. de Morsy, que c'est mon ouvrage?»

Mme. DE MORSY.—Oui, Messieurs; je n'ai fait que donner les indications nécessaires à cette chère enfant, et, comme elle vous le dit, ce beurre est entièrement de sa façon.

AUGUSTIN.—Allons, Léonie, te voilà plus savante que moi.

Mme DE MORSY.—Ne riez pas trop, Monsieur; en une heure Mademoiselle s'est parfaitement mise en état de vous expliquer tous les détails de la fabrication du beurre.

LÉONIE, toute confuse.—Madame, ils vont se moquer de moi! Je ne me rappelle déjà plus ce que vous avez bien voulu me dire.

AUGUSTIN.—Voyons, petite sœur, ne te fais pas prier, et montre à Madame qu'elle n'a pas perdu son temps en essayant de t'instruire; c'est la meilleure manière de la remercier de son obligeance. Nous t'écoutons.