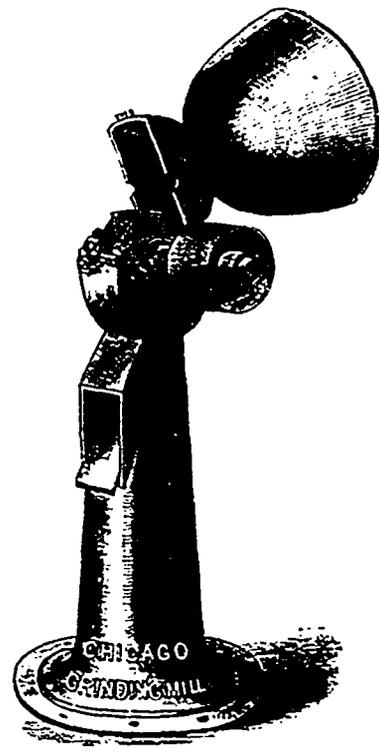
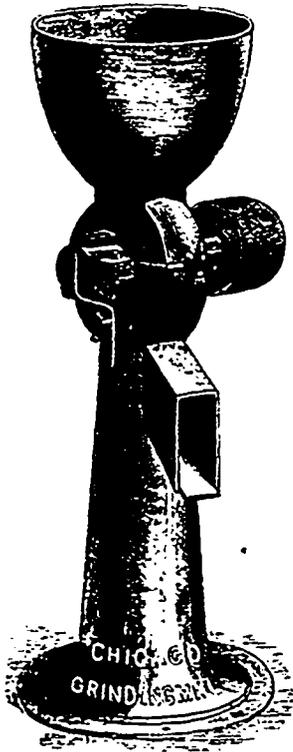


moyenne de 23 ots pour son beurre. Il nous paraît plus profitable de garder un plus grand nombre de vaches, leur faire manger le foin et le grain et vendre le plus de beurre possible en hiver. Pourquoi les trois frères ne monteraient-ils pas une petite beurrerie modèle? Personne n'est mieux situé pour cela que M. Alexandre. Nous sommes convaincu que bientôt il trouverait à placer, à des prix favorables, non-seulement le beurre des trois frères, mais celui que lui feraient faire tôt ou tard la plupart des cultivateurs de Saint-Augustin.

Nous ne devons pas terminer ce compte-rendu sans mentionner la laiterie tout à fait modèle. Elle est attenante à la maison, dans une toute petite allonge faite par le prolongement de la couverture sur une largeur de six pieds environ et de douze pieds de long. Une fenêtre à chaque bout, au N. E. et au S. O., donnent une ventilation complète. Les fenêtres ont un grillage en toile métallique. Le tout est parfaitement clos, fini et peinturé. Les vaisseaux sont en faïence. Le tout d'une propreté exquise. Cette laiterie communique directement avec l'extérieur aussi bien qu'avec la maison, ce qui



facilite le règlement de la température, en hiver comme en été. Le beurre se travaille dans une cave spéciale dans laquelle se trouve un puits à la rasade de terre, dans lequel le lait est refroidi en été avant d'être coulé dans les vaisseaux. Une table et des mélangeurs divers permettent d'éclairer et de saler le beurre sans y mettre la main.

Au prochain numéro la suite de notre visite à Saint-Augustin.

NOS GRAVURES.

Gravures de blé et d'epis de blé.—Ces gravures trouvent leur explication dans l'article du présent numéro intitulé : "Le blé."

Gravures du moulin à moudre "Chicago."—Ces gra-

vures se rapportent à l'article du présent numéro qui a pour titre : "Le moulin à moudre Chicago."

Fosse à fumier.—Ces gravures ont rapport à l'article "Concours des terres. Portneuf," où elles sont expliquées.

Le moulin à moudre Chicago.

(The Chicago grinding Mill.)

Cette machine à moudre nous ayant été fortement recommandée, nous avons demandé et obtenu, à son sujet, les renseignements qui suivent :

"L'avantage, ou plutôt la nécessité de moudre le blé d'inde, l'avoine, etc., avant de les donner comme nourriture, est trop bien comprise par les cultivateurs et les éleveurs de bétail pour qu'il soit nécessaire d'en parler, l'économie réalisée sur la nourriture moulue étant plus que suffisante pour en payer les frais de mouture, sans parler du bien meilleur état du bétail qui reçoit la nourriture ainsi moulue. Pour cette raison, le propriétaire d'un bon moulin à moudre, s'apercevra qu'il a

fait un bon placement de l'argent consacré à l'acheter, vu qu'il produit plus que ce qu'il a coûté, en quelques mois, et qu'il est une source de profit additionnel par le fait qu'il permet de moudre pour les voisins."

"Tout désirable qu'il soit pour le cultivateur de moudre son grain lui-même, au lieu de payer au meunier la mouture, et d'encourir le trouble de porter le grain au moulin et de l'en rapporter. Il a toujours trouvé, à faire cette opération lui-même, un grand obstacle dans le fait que les moulins à moudre, fabriqués pour les cultivateurs et les éleveurs ont toujours été jusqu'à présent très-imparfaits. Produit défectueux comparé à celui donné par le meunier, et pouvoir trop considérable requis pour les faire marcher, tels ont été les deux désavantages de tous les moulins à moudre, sans exception. Au lieu de moudre le grain, ils le cassent, et le laissent grossier, déchiré, comme on peut s'en convaincre en l'examinant à la