

### Influence des plantes et de la nourriture sur la qualité du lait et de ses produits.

L'arôme, la saveur des produits de laiterie dépendent en premier lieu de la nourriture. Laboratoire chimique de la nature, la vache extrait des plantes et des herbages, les essences et les parfums les plus subtils, mais d'elle-même ne crée rien. Tout ce qui fait la qualité du lait doit passer par la bouche de l'animal avant que de sortir par les mamelles.

La qualité du lait de la vache est en rapport avec sa nourriture. Elle ne peut donc produire le "baume de mille fleurs" sur des carottes sauvages et de la surette.

Quelques agronomes, entre autres le Dr Voelcier, émettent l'opinion que les meilleurs beurres sont obtenus dans les pâturages produisant une grande variété d'herbes. La vache, paraît-il, concentrerait l'essence de ces différents herbages. De là découlerait l'importance de la semence d'une variété d'herbes dans les prés. Le mil est certainement indispensable.....

Le "trèfle rouge" est une bonne nourriture pour la production abondante du lait, mais il produit un beurre mou, huileux et de qualité inférieure.

Le "trèfle blanc" est fort recommandé pour la production du lait, et il lui donne une saveur délicieuse; mais le beurre produit par une nourriture exclusivement composée de trèfle blanc sera inférieure en qualité à celui obtenu d'une nourriture formée d'herbes variées.

Le lait des premières herbes de mai à la fraîcheur du printemps, est très riche en caséum, en sucre de lait et en sel de phosphate; il a une saveur particulière très agréable.

Durant les chaleurs de l'été, quand l'herbe devient maigre, dure, rare et sèche, pour obtenir un lait sain, riche et abondant, il faut absolument donner aux vaches laitières une nourriture supplémentaire.

Cette nourriture peut consister en fourrages ou grains coupés verts, en grain moulu, son de blé, etc. Les fourrages et les grains coupés verts sont les plus économiques. En général les fourrages sont trop mûrs et trop desséchés dans cette province; ils ont perdu une partie de leurs propriétés nutritives.

Un mélange d'avoine et de pois (gabourage) offre une bonne nourriture, les pois surtout sont riches en caséum. Ce mélange devra être semé en mai, et récolté lorsque l'avoine est en lait, et que les pois sont encore en fleurs. C'est quand les plantes ont une consistance moyenne qu'elles conviennent le mieux, à l'époque de la floraison ou à peu près; plus tôt, elles sont trop aqueuses; plus tard elles sont dures et donnent moins de lait.

Le maïs (blé d'inde) semé dru est très productif et très avantageux.

La "vesce" produit une grande quantité de lait lorsqu'elle est encore tendre, aqueuse; mais, plus avancée, elle nourrit davantage et pousse plutôt à la production du sang.

Le seigle, encore plus précoce que la vesce, donne beaucoup de produit; ce serait une culture avantageuse s'il ne devenait trop tôt dur et coriace: on ne doit en semer que pour en avoir avant la pousse des autres fourrages.—S. M. BARRÉ.

### Les récoltes épuisantes.

La culture du tabac, de l'avoine, du millet, du blé d'inde, etc., sont des récoltes épuisantes, tandis que la culture des pois, des pommes de terre et du trèfle sont des récoltes qui contribuent à améliorer le sol. Les récoltes sont plus ou moins épuisantes suivant qu'elles sont consommées sur la ferme. La culture du grain, lorsque celui-ci n'est point consommé sur la ferme, de même que la paille lorsqu'elle est vendue au dehors, est une culture épuisante. Ce qu'on enlève au sol par la culture du tabac ne peut lui être rendu.

Lorsqu'on a sur la ferme des animaux qui consomment la plus grande partie des récoltes, et qu'une portion de celles-ci est rendue au sol sous forme de fumier, on peut obtenir plusieurs récoltes successives sans que le sol ait à en souffrir.

Lorsqu'une terre produit plusieurs années de suite, par exemple du blé, la récolte de la seconde est moins bonne que celle de la première, celle de la troisième encore plus mauvaise que celle de la seconde, et on dit alors que cette terre est épuisée. En effet elle ne contient plus autant de principes propres au blé, puisqu'elle ne peut pas l'amener au même degré de vigueur, et cet effet se fait plus vite sentir lorsque la récolte du grain n'est pas consommée sur la ferme.

### Choses et autres.

*Est-il avantageux d'avoir un grand nombre de beurrieres?*—Partout, aux Etats-Unis, dans la Province Ontario et les provinces maritimes, on a établi des beurrieres et on semble vouloir les multiplier davantage; chaque village, chaque paroisse, aura sa beurrierie. Suivant nous, plus il y aura de beurrieres, mieux sera, pourvu qu'elles soient bien conduites. Pour ce qui regarde notre Province, cette exploitation est nouvelle, et elle exigera une grande expérience de la part de ceux qui dirigent ces beurrieres, si l'on veut en retirer de grands avantages. Nul doute qu'à la première année de l'organisation d'une beurrierie, on peut s'attendre à des désappointements, quant à son bon fonctionnement; mais quand on aura acquis l'expérience dans les différentes manipulations de la crème et du beurre, on pourra être certain d'y faire de bons profits.

Comme point de départ d'une beurrierie, il est nécessaire d'avoir pour la diriger une homme d'expérience, et que les bâtisses où l'on fabrique le beurre soient en bon ordre; il faut se procurer l'outillage le plus recommandable et celui qui a donné entière satisfaction dans d'autres endroits, sans y regarder de trop près quant au prix d'achat: ce qui est bon a toujours sa haute valeur.

N'oublions pas que l'établissement d'une beurrierie dans une paroisse sera une source de grande économie dans toutes les fermes; car les ménagères n'auront plus à s'occuper du soin de leur laiterie et de la fabrication du beurre, qui prend toujours un temps considérable, sans pouvoir arriver à un aussi bon résultat qu'à la beurrierie pour la fabrication du beurre. C'est assurément un bon mouvement dans la bonne direction.

Un autre avantage qui doit déconler de l'établissement des beurrieres, c'est qu'on sera toujours certain de porter sur les marchés un beurre de première qualité; la qualité sera toujours uniforme. Nous ne prétendons pas dire qu'à la ferme on ne puisse pas fabriquer du beurre de première qualité; mais, on le sait, c'est l'exception. D'ailleurs, pour le beurre d'exportation, on donne actuellement la préférence à celui qui a été fabriqué à la beurrierie.

On pourra peut-être objecter qu'un trop grand nombre de beurrieres pourrait être désavantageux aux cultivateurs quant aux prix à obtenir. Il n'y a aucune crainte à avoir à ce sujet, car un objet de première qualité peut toujours obtenir des acheteurs, principalement pour ce qui regarde le beurre. Tout ce que nous avons à faire, c'est de prendre les moyens d'établir une bonne régulation quant au beurre fabriqué dans notre Province, et de ne pas épargner aucun sacrifice pour que les beurrieres soient bien dirigées et que l'on puisse y fabriquer du beurre de première qualité.