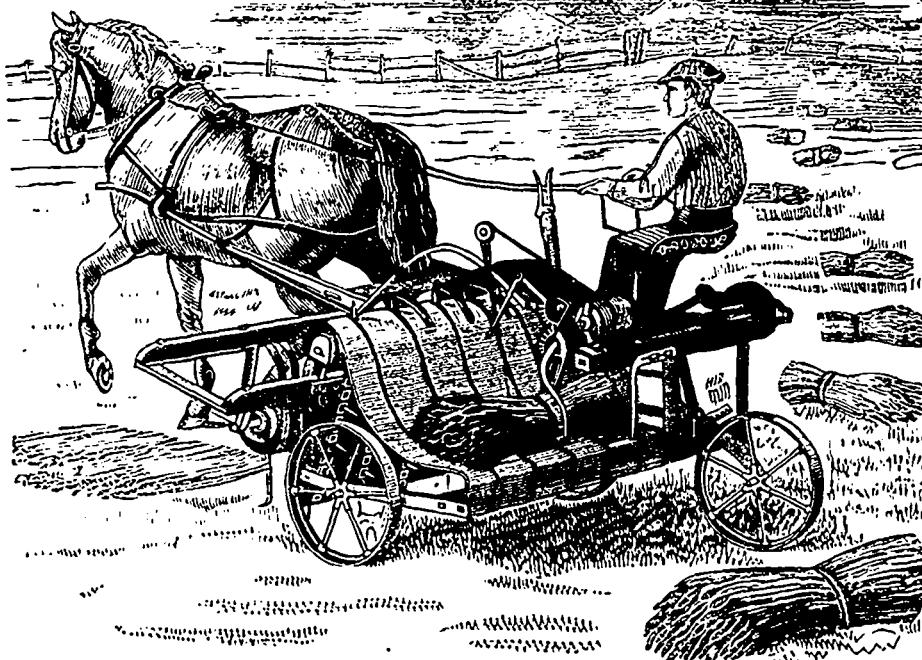


observées par tout le monde qui s'y intéressera, et les leçons apprises dans une école aussi véritablement pratique ne seront pas, j'ose le prédire, perdues, quand la belle saison des prairies reviendra.

En entrant dans la bâtie où se trouvait le beurre et le fromage, on voyait plusieurs échantillons de très bonne qualité. Les différents objets de ce genre étaient si nombreux, que l'on aurait pu passer une journée entière à les classifier. J'en ai goûté plusieurs, et je trouve que le beurre de M. Haire, de Barriugton, et le fromage de M. Charles Meunier, Rougemont, méritaient pleinement la distinction si honorable que ces messieurs ont obtenue.

Mais, malheureusement, il s'y trouvait, surtout parmi les tinettes de beurre, des fautes bien frappantes. Il y en avait qui était amer, d'autre qui avait goût de bois, et, qui pis est, j'en ai vu qui était *rayé*, c'est à dire, un mélange de beurre et de fromage. La cause de ce dernier défaut provient de ce que l'on a conservé trop longtemps le lait avant de l'écrêmer : on peut empêcher le beurre de devenir amer en le faisant plus souvent, car l'amertume dont on se plaint vient de l'ab-



Engerbeuse et lieuse mécanique.

sorption de l'air par la crème, trop longtemps exposée à son influence.

A présent, il faut que les cultivateurs voient clairement que le seul bien que l'on puisse gagner en visitant ces expositions, c'est l'opportunité de faire des observations sur les différentes façons de faire la même chose pratiquées par les gens qui se sont distingués dans leurs divers métiers.

Nous avons déjà remarqué que le bétail, les moutons et les cochons de la province ont subi un perfectionnement énorme ; que les produits de la laiterie méritent, à peu près, la même louange ; il ne nous reste, donc, que de porter à sa perfection la culture de la terre. J'espère, je crois même, que mes compatriotes canadiens ne s'arrêteront pas dans le chemin si beau où ils sont entrés ; mais, encouragés comme ils doivent l'être, par le progrès qu'ils ont déjà fait, ils continueront de faire avancer leurs pas, de sorte que les cultivateurs de la province seront bientôt aussi remarquables pour la propreté et la fécondité de leur fermes, qu'ils le sont aujourd'hui pour la sagesse et la pureté de leurs mœurs.

ARTHUR R. JENNER FUST.

Engerbeuse et lieuse mécanique.

La machine représentée ici fonctionne admirablement. Elle engerbe et lie quinze à vingt arpents par jour. Le lien est fait avec de la petite ficelle et coûte fort peu de chose par arpent. Dans peu d'années les liens seront en paille, sans aucun doute. Dès à présent, la moissonneuse mécanique et l'engerbeuse devraient couper et lier tout notre grain. Il suffit de faire des planches de 7 pieds, au moins, de bien herser et de rouler. Avec cela, on devrait faire couper son grain, le lier et le mettre en quintaux pour le tiers de ce que cela coûte aujourd'hui par les systèmes actuels.

Fabrication du beurre.

(Traduit de l'anglais.)

Le Dr. Voelecker, l'éminent chimiste de la société royale d'agriculture d'Angleterre, a donné une série de quatre lectures sur "les principes de la fabrication du beurre" à l'exposition annuelle de la société qui a eu lieu récemment à Derby. Nous résumons quelques paragraphes des rapports de ces lectures.

"La crème se compose d'une certaine proportion d'eau et de matières grasses, et d'une petite quantité de caseine. Si ce dernier élément ne s'y trouvait pas, on serait de suite débarrassé des difficultés que l'on rencontre dans la fabrication du beurre, car c'est la rapidité avec laquelle la caseine s'aigrît, qui fait que le beurre prend le goût rance qu'on lui trouve quelquefois. Si on pouvait, par quelque moyen séparer la matière grasse d'avec cette caseine ou caillé, on aurait d'excellent beurre, et c'est à cause de cela que je crois que les cultivateurs n'obtiendront jamais de leur lait, dans la laiterie, la première qualité de beurre que l'on peut obtenir de la crème. La composition de la crème varie beaucoup, de même que les matières grasses qui la constituent. J'attribue ce fait en grande partie à la nourriture que reçoivent les vaches. Ainsi, personne ne sera surpris de ce que, lorsque les vaches mangent des navets, des rutabagas et des mangots, le beurre fait avec le lait de ces vaches ait une saveur plus ou moins désagréable. Dans mon opinion, le meilleur beurre vient des vaches qui paissent non dans les plus riches pâturages, mais dans ceux que l'on considère comme pauvres généralement ; c'est-à-dire, des pâturages où l'herbe est rare et chétive, comme on la trouve sur le sol montagneux de ce pays (l'Angleterre). Par pâturages riches, j'entends ceux qui donnent une grande quantité d'herbe, mais qui ne contiennent pas une grande variété de plantes. Plus la crème est de bonne qualité, plus le beurre fait avec cette crème sera de bonne qualité."

"On a dit, et il y a beaucoup de vrai en cela, qu'en engrasant trop un pâturage on diminue la bonne qualité du beurre fait avec le lait des vaches qu'on y fait paître. Je crois que la meilleure qualité de beurre vient du pâturage qui contient une grande variété d'herbes, dont quelques-unes pourraient même être appelées mauvaises herbes. La question se pose ainsi : Un pâturage ordinaire peut-il fournir du