

vont et reviennent des parcs à la course, poursuivies par les chiens; en un mot qui sont faibles et fiévreuses à l'année, ne donnent pas souvent de lait excellent.

2. Une exquisite propreté.

Un pis crotté; des mains sales; des vaisseaux et ustensiles malpropres, ou rouillés, ou noircis; toutes ces choses, et bien d'autres qu'on devinera sans être sorcier, sont l'opposé d'une propreté exquisite.

3. Une crème pure et fraîche.—Un mélange de vieille crème, moisie ou à la veille de moisir; des *tours de vaisseaux* jaunés et durcis; du lait caillé et vieilli mêlé à la crème; enfin des crèmes de tout genre, nuance et épaisseur, sauraient-elles passer pour une crème pure et fraîche?

4. Conserver le lait, la crème et le beurre à la température voulue, c'est-à-dire à pas plus de 60° fahrenheit. La chose n'est possible qu'avec des sources d'eau froide, ou au moyen de la glace. Qui prétendra que l'on ne peut pas se procurer l'un ou l'autre facilement, dans notre pays? Mais, là où les sources froides et abondantes sont rares, c'est en hiver qu'il faut prendre ses précautions, afin de s'assurer pendant l'été, au moyen de la glace, la température voulue.

5. Cesser le baratage aussitôt que le beurre est formé en grains.—Quand les grains de beurre sont bien formés, en œufs de poissons, rien n'est plus facile que d'élaiter parfaitement, tandis que le beurre que l'on ramasse en masses dans la baratte s'imprègne de petit lait et de lait de beurre qu'il est impossible d'élaiter sans briser le grain et rendre le beurre mou et huileux.

6. Élaiter parfaitement, sans amollir le beurre.—Les uns lavent le beurre avec de l'eau parfaitement pure et froide. D'autres préfèrent élaiter à sec, c'est-à-dire sans laver. Ce dernier système est probablement le meilleur, à la condition, toujours, d'élaiter parfaitement sans amollir le beurre.

7. Saler, au goût des acheteurs, en se servant du meilleur sel fin.—Beaucoup de sels contiennent de la chaux, et cette chaux, en quelque petite quantité qu'elle soit, laisse des traces blanches très visibles dans le beurre, et le beurre rayé n'est jamais bon. Le meilleur beurre est souvent gâté, faute de sel fin d'excellente qualité.

8. Mettre le beurre dans d'excellents vaisseaux, parfaitement étanches, portant bien la saumure, et préparés d'avance de manière à ne donner aucun goût au beurre. Ne jamais oublier que le meilleur beurre ne pourrait pas se conserver autrement que dans d'excellents vaisseaux.

9. Livrer le beurre au plus tôt.—Le meilleur beurre peut se conserver aux acheteurs, mais il ne saurait pas devenir meilleur en vieillissant. Mais il a 99 chances sur 100 de se gâter. Donc, il faut vendre au plus tôt.

Voilà, ce nous semble, un a. b. c. complet, et la lettre en est grosse. Malheureusement, toute grosse qu'en soit la lettre le bon beurre est encore trop rare dans notre province. Il importe donc que ces quelques principes soient étudiés à fond et mis en pratique partout, avec intelligence et persévérance, se rappelant qu'une toute petite motte de beurre mal fait gâte une grosse tinette.

Saint-Denis (en bas), P. Q., 11 novembre 1882.

Je certifie par le présent que le porteur, M. John Skaife, de Montréal, a étudié l'art de fabriquer le beurre et le fromage, et l'a pratiqué sous ma direction personnelle, et qu'il s'est rendu compétent pour fabriquer et le beurre et le fromage de première qualité.

Il est aussi compétent pour prendre la direction d'une fabrique de ces produits, et je le recommande avec plaisir comme étant honnête, probe et laborieux, et quiconque veut s'assurer les services d'un fabricant de beurre et de fromage de première classe, fera bien d'employer M. Skaife.

J. M. JOCELYN.

Professeur officiel, pour la fabrication du beurre et du fromage, pour la province de Québec, Canada.

Nous ajouterons à ce certificat que M. Skaife, que nous connaissons personnellement, a suivi un cours complet de deux ans au collège d'agriculture de Guelph, Ont. Cela seul suffirait pour le recommander auprès des cultivateurs qui désirent se mettre au courant des meilleures et des plus récentes méthodes de culture.

Rapport de la crèmerie Pole Star pour 1882.

La crèmerie s'est ouverte le 23 mai et s'est fermée le 31 octobre.

Nombre de vaches.....	380
Montant de lait reçu.....	614,505 lbs
Montant de fromage fabriqué.....	58,081 "
Montant de beurre fabriqué.....	8,912 "
Montant total de livres de matière solide fabriquée.....	66,993 "
Montant de livres de matière solide par 100 lbs de lait.....	10 $\frac{9}{10}$ "
Montant de livres de lait pour 1 lb de matière solide.....	9 $\frac{17}{100}$ "
Montant de beurre par 100 lbs de lait.....	1 $\frac{45}{100}$ "
Montant de fromage par 100 lbs de lait...	9 $\frac{45}{100}$ "
Montant total d'argent reçu.....	\$7,945 $\frac{52}{100}$
Montant brut reçu par 100 lbs de lait.....	1.29 $\frac{3}{10}$
Prix moyen du fromage.....	10 c
Prix moyen du beurre.....	24 c
Dépenses, y compris transport du lait, fabrication du beurre et du fromage, commissions des agents, etc.....	1,842.00
Revenu net reçu par les patrons par 100 lbs de lait.....	99 $\frac{3}{10}$ c
Nombre moyen de livres de lait par vache, par jour.....	10 lbs

J. M. JOCELYN, directeur.

Couche-chaude sans fumier.

Voilà un titre qui va paraître paradoxal à bien des jardiniers. En effet, ouvrez n'importe quel ouvrage sur l'horticulture, n'importe quel catalogue de grainetier ou de fleuriste, et vous y verrez que pour faire une couche-chaude il faut du fumier frais, et qui plus est, du fumier de cheval, si l'on veut être sûr du succès. A la campagne, chez le cultivateur qui garde des chevaux, ceci est fort pratique, et la jardinière n'a plus qu'à voler à son mari quelques charges de fumier pour avoir sa couche-chaude. Mais combien de personnes, dans les grands villages, sont empêchées de faire une couche-chaude, faute de fumier, ou faute de moyens de payer un assez haut prix celui qui est nécessaire, et fort difficile à se procurer. Je parle de cette misère avec connaissance de cause, car j'en ai souffert moi-même. Aussi ai-je longtemps cherché le moyen de remplacer le fumier par quelque chose de peu coûteux et à la portée de chacun, dans les villages. Or, ce moyen je l'ai trouvé, mais je me hâte de dire que je n'ai pas le mérite de l'avoir inventé. Un journal horticole français est la source d'où il me vient.

Quelleque soit la dimension que vous voulez donner à votre couche-chaude, voici comment vous pouvez procéder, faute de fumier. Achetez du sulfate d'ammoniaque, sel blanc, qu'on retire généralement des eaux de purification des usines à gaz. Ce sel est très soluble, c'est-à-dire qu'il fond dans l'eau aussi vite que le sucre. Faites une liqueur en le faisant dissoudre dans de l'eau, dans la proportion d'une livre pour deux gallons d'eau. Une fois la liqueur préparée, prenez ce que vous pouvez trouver de moins bon, de moins utile, en fait de paille, paille de sarrasin, *pesat de pois, balles*, foin endommagé, enfin tout détritris de cette espèce bon seulement à mettre au tas de fumier. Servez-vous de ces matières pour monter votre couche-chaude. Commencez par mettre sur le sol une couche de fumier sec ou de balayures de grange ou de fenil, d'environ six pouces d'épaisseur. Cette couche doit servir d'absorbant comme je l'indiquerai plus tard.

Sur cette première couche, vous disposez une couche de paille qui devra avoir un pied d'épaisseur, après avoir été foulée aux pieds avec grand soin. Vous arrosez cette couche