

pétrit bien pour que le mélange s'en opère convenablement.

C'est dans des tinettes, ou mieux encore dans des pots de grès étroits et profonds, que l'on presse ce beurre. S'il doit supporter le transport, on se borne à jeter sur la masse un doigt de sel demi broyé. Quand il est destiné à la provision, et qu'il est dans la cave, on laisse sur sa surface un peu d'espace pour recevoir une bonne saumure assez saturée de sel pour qu'un œuf y puisse surnager. Cette saumure occupe ce qui reste de vide dans le pot et recouvre le beurre, de manière à le dérober au contact de l'air qui l'altérerait.

Après la porcelaine et la faïence, la meilleure terre dans les pots est cette sorte de poterie noirâtre qu'on appelle communément grès : ces pots sont sonores comme du métal, ils sont faciles à nettoyer, ils cassent net comme la porcelaine, et sont très peu poreux. Pour les tinettes, le meilleur bois est le peuplier, ou bien le saule, parce que ils communiquent beaucoup moins de saveur désagréable que les bois résineux et le chêne.

Plus le beurre est salé frais dans un lieu dont la température ne soit pas au dessus de 10 à 12 degrés du thermomètre de Réaumur, plus il conservera son bon goût et plus il sera facile de le garder longtemps et même de le transporter au loin.

Indépendamment de la conservation que l'on fait du beurre en le salant, on peut le fondre. Alors on le débarrasse du petit-lait et des fragments de caséum qu'il contient encore après avoir été lavé. Pour cette opération, on met le beurre dans un chaudron bien propre, sur un feu clair, peu vif, qui fait évaporer l'humidité et précipiter les matières étrangères.

Voici en résumé ce que dit un cultivateur expérimenté sur le beurre.

“ D'abord il faut choisir les vaches qui ont les marques beurrières ; ensuite leur donner une bonne nourriture, en abondance et toujours un peu salée : les faire boire beaucoup, les tenir bien propres, les brosser, les boucher tous les matins (c'est à dire bien frotter la peau avec un bouchon de paille ou de foin,) laver les rayons avec une éponge trempée dans de l'eau tiède, avant de les tirer, le lait vient mieux et il est plus propre. Il faut surtout les tirer bien net, car le dernier lait donne beaucoup de crème ; ribotter (c'est-à-dire manier et boire) le plus souvent possible.

Il faut extraire le petit lait du beurre avec soin, et envelopper le beurre dans un double linge fin mouillé.

Dans les grandes chaleurs, on le placera sur une pierre, dans un endroit frais pour le tenir ferme.

Si le beurre est blanc, il faut mettre du jus de carottes, dans la crème, qui aide à sa conservation, lui don-

ner une belle couleur et un bon goût.

Si on veut du beurre très fin, délicieux, il faut le pétrir une autre fois dans du bon lait frais tiré.

La Société d'Agriculture du comté de Berthier avait chargé M. Emile Bonnement, à son départ pour la France, d'importer pour elle un étalon percheron, de première classe, et M. O. Cuthbert l'avait aussi prié d'acheter pour lui-même une jument percheronne du meilleur choix. Ces chevaux ont été achetés et doivent quitter le Havre, le 12 Avril pour leur destination.

BOEUF DE PAQUES.— Nous avons omis de mentionner plut tôt qu'un bœuf superbe a été exhibé par les rues de cette ville, la veille du marché de Pâques. Il était orné de rubans et paraissait fort peu se douter du sort qui l'attendait pour le lendemain. Ce bel animal, élevé par M. Goe. Spafford, de Compton, pesait environ deux mille cinq cents livres. Sa viande était exposée sur le marché, le 29 Mars, par M. Wilder. Jamais nous n'avions vu de bœuf aussi gras et aussi beau. Mais il coûtait le prix. M. Wilder l'a vendu 20 cts. la livre. Il faut dire aussi que cette belle pièce lui avait coûté la jolie somme de \$250. Ce jour-là, notre marché n'avait rien à envier à ceux de Montréal et de Québec.— *Gazette de Sherbrooke.*

L'influence des couleurs sur les végétaux et les animaux.

Il se produit parfois des choses si singulières que l'on se demande si elles constituent une réalité ou des rêves plus ou moins fantastiques. L'influence des couleurs sur la végétation et tout particulièrement sur les animaux nous paraît être de ce nombre et cependant voici des faits qui sont le résultat de diverses expériences.

Un savant Américain, M. Poëy, a déclaré à l'Académie des sciences que la lumière violette exerçait une influence marquée sur la végétation de la vigne, sur la croissance des taureaux et des porcs. Ces expériences auraient été faites dans les conditions suivantes par le général Pleasonton, à Philadelphie de 1861 à 1871.

“ Le 3 novembre 1869, le général Pleasonton plaça trois petites truies et un verrat dans un compartiment dont le toit était couvert de verres violets, et trois autres truies et un verrat, dans un second compartiment garni de verres blancs. Les huit cochons étaient d'environ deux mois ; le poids total des quatre premiers était de 76 kil., celui des quatre autres de 92 kil. Ils furent tous soignés par la même personne, avec la même nourriture, en quantité et en qualité sem-

blables et aux mêmes heures. Le 4 mai 1870, comparant les six truies, on obtient les résultats suivants :

	Verres violets.	Verres blancs.
3 nov. 1869.....	35	65
4 mai 1870.....	236	240
augmentation..	181	175

“ Les animaux placés sous les verres violets pesaient, au commencement des expériences, 20 kil, de moins que ceux placés sous les verres blancs ; le 4 mai, la différence n'était plus que de 4 kil. En tenant compte de ce fait, on voit qu'il y a en faveur des animaux placés sous les verres violets, une différence d'accroissement de 12 kilog.

“ Un jeune taureau Alderney, né le 26 janvier 1870, tellement malingre qu'il semblait ne pas pouvoir être élevé, fut placé sous les verres violets. Au bout de 24 heures, un changement sensible avait déjà eu lieu ; l'animal s'était relevé, se promenait et prenait lui-même sa nourriture au bout de quelques jours, la faiblesse avait complètement disparu. On le fit mesurer le 31 mars, 2 mois et 5 jours après sa naissance le 20 mai suivant, 50 jours après, il avait grandi de 15 centimètres. Le 1er avril 1871 à l'âge de 14 mois, le taureau était un des plus beaux types que l'on pût trouver.”

Ces faits sont-ils bien concluants ? Nous en doutons encore, car ces améliorations chez les porcs et le taureau peuvent tenir à d'autres causes ; cependant il est sage d'attendre, avant de porter un jugement définitif.

M. Le Marquis de Gineston propose de soumettre les vers à soie à l'action de la lumière violette, d'autres seraient placés sous des verres blancs et on se livrerait ainsi à des expériences comparatives. On pèserait les vers pour savoir ce que les uns et les autres auront gagné. Cet essai peut surtout être intéressant au point de vue de la maladie. Nous craignons bien que les résultats ne soient pas satisfaisants ; cependant il ne faut rien préjuger et toujours encourager les chercheurs.

L. DE VAUGELAS.

CUISINE.

Cervelles de veau frites. (hors-d'œuvre.)—Après avoir fait dégorger vos cervelles, en avoir ôté les fibres, et les avoir fait blanchir avec un peu de sel et de vinaigre blanc, et laissé refroidir dans cette eau, pour les raffermir, faites-les cuire dans une casserole foncee de lard, avec du vin blanc, le double de consommé ou de bon bouillon, persil, ciboules et quelques tranches de citron sans écorce ni pépins : coupez-les en quatre, et trempez-les à mesure dans une pâte à frire pour les faire frire ; lorsqu'elles auront pris une belle couleur, vous les égoutterez, et les dresserez sur un