

brave, un héros ni plus ni moins, sur un "bel exemple à suivre."

Aux jeunes gens qui disent que l'agriculture ne paie pas, aux jeunes gens qui sont tentés de laisser leur terre pour aller grossir le nombre des désœuvrés de nos villes ou des États-Unis, je leur dirai : "Allez retremper votre courage chez M. J. J. Gareau, de St-Roch de l'Achigan, comté de l'Assomption (à dix lieues environ de Montréal). Aux jeunes gens courageux, aimant l'agriculture, et désireux d'améliorer leur méthode de culture, je leur dirai : "Allez vous perfectionner chez M. Gareau en examinant avec soin ses champs d'expérimentation.

ges. M. Gareau espère même récolter des bananes. Il a fait venir des arbres du Brésil.

M. Gareau porte avec orgueil des vêtements fabriqués de la laine de ses moutons. Mais quelle riche étoffe, et bien préparée !! Et quel vin délicieux ne fabrique-t-il pas ?

N'ai-je pas raison de citer à la jeunesse canadienne-française de Québec ce M. Gareau qui, l'an dernier, a remporté \$113.50 de prix à l'Exposition de Montréal et à l'Exposition de comté.

J'approuve hautement ces excursions agricoles annoncées depuis quelques années et dirigées vers la Ferme Expérimentale d'Ottawa, où l'on puise beau-

tons, qu'il aime à se rendre compte de chaque chose et qu'après tout il mérite bien les éloges que je lui prodigue aujourd'hui.

Dr W. GRIGNON, C. A.

Nous publierons dans un prochain numéro les renseignements que M. Gareau donne sur ses cultures.

s'appliquer plus ou moins à la fabrication domestique.

Pour fabriquer un beurre de premier choix, il faut d'abord un lait absolument pur et sain. C'est une chose difficile à obtenir, mais si tous les patrons sont forcés d'avoir des aérateurs et de s'en servir convenablement, et si le fabricant de beurre se montre difficile et refuse tout lait vieux et infecté, on peut y arriver.

Une fois dans le bassin, le lait demande tout notre soin et toute notre vigilance. Il faut empêcher les mauvais germes de venir se mêler aux bons dont ils gâtent l'effet. Les mauvais germes proviennent de toutes les matières en dé-



FIG. 8—PATURIN COMPRIMÉ—*Poa compressa*—Canadian Blue Grass.



FIG. 9—AGROSTIS VULGAIRE—*Agrostis vulgaris*—Red Top.

Aux pères de famille désireux de développer le goût de l'agriculture chez leurs fils, je dirai aussi : "Allez avec vos garçons puiser chez M. Gareau le goût de l'agriculture et de l'horticulture.

M. J. J. Gareau est âgé de 25 ans ; il vit avec son père et sa mère qui sont à bon droit fiers de cet enfant auquel ils ont confié avec raison l'exploitation de leur ferme.

En entrant dans cette maison, on constate que l'harmonie, la paix, l'abondance et le bonheur y règnent constamment. J'y ai vu des fleurs des plus belles variétés en février dernier, ainsi que des orangers portant de magnifiques oran-

coup de renseignements. Mais je crois vraiment qu'il serait tout aussi profitable de visiter des fermes privées du genre de celles de M. J. J. Gareau et du Révd M. Dauth, curé de St-Léonard d'Acton, comté de Nicolet, où il est plus facile qu'à Ottawa de se rendre compte des expériences qu'un cultivateur peut entreprendre.

Pour donner à vos lecteurs une idée du travail accompli par M. Gareau, permettez-moi de vous transmettre un rapport détaillé de quelques-unes de ses opérations en 1895. Après l'avoir lu attentivement, vous serez convaincu avec moi que ce jeune homme ne cultive pas à tâ-

FABRICATION DU BEURRE

MÉMOIRE PRIMÉ A L'EXPOSITION DE MONTRÉAL, EN 1895.

Soin du lait avant l'écémage—Écémage et soin de la crème—Barattage—Salage, malaxage et travail du beurre—Température à observer pour chaque opération—Empaquetage.

Dans cet article je me restreindrai aux méthodes applicables dans les beureries, mais qui peuvent cependant

composition dans la beurrerie ou son voisinage. Ces soins doivent être donnés depuis le moment où le lait est trait jusqu'à celui où le beurre est consommé.

Il faut d'abord brasser de temps en temps le lait dans le bassin pour empêcher la crème de monter et bien répartir tous les globules gras dans toute la masse. Il faut l'amener graduellement à la température la plus favorable à l'écémage. Chauffé trop rapidement, le lait devient difficile à écimer et le grain du beurre est moins beau.

La température de l'écémage dépend de la centrifuge dont on se sert et de