de la culture, tant pour la consommation locale que pour l'exportation à l'étranger, et à obtenir par là des revenus considérables qui leur permettraient d'améliorer leurs terres et leurs méthodes de culture et contribueront à diminuer l'émigration :

Qu'un comité spécial composé de l'honorable M. Mercier, de MM. Bernatchez, Rocheleau, Bazinet, Lussier, Morin, Marcotte, McIntosh, Spencer, McDonald, Desjardins, Bédard et du moteur et du secoueur soit nommé, avec instruction d'étudier cette importante question, et de faire rapport à cette Chambre des moyens les plus efficaces à adopter pour favoriser l'introduction rapide et pratique du système d'ensilage dans nos campagnes.

Nous espérons que le rapport du comité sera l'objet d'un vote unanime de la part de la députation et que les mesures votées recevront de toutes parts une adhésion spontanée. Il serait à désirer que ces mesures puissent être prises avant la prochaine session de la Société d'Industrie laitière de la Province de Québec.

Le veau pour la boucherie en France.

Les français, écrit un correspondant de "l'American Agriculturist" savent nourrir les veaux pour la boucherie, le bien apprêter et faire cuire. Si notre veau était aussi bon, aussi tendre, aussi juteux et aussi succulent, nous l'apprécierions mieux et en consommerions davantage. Par une nourriture appropriée, les français produisent du veau de qualité supérieure l'année entière, de 6 à 12 semaines. A six semaines, leurs veaux pèsent 200 lbs et plus ; à 3 mois ils atteignent et dépassent 400 lbs. Dans les meilleurs districts de production de la Champagne et de la Brie, le poids moyen est de 330 lbs et les veaux se vendent de 45 à 75 dollars. En vérité il serait difficile de trouver dans aucun autre pays une telle augmentation de poids si rapide et si considérable. En fait, les Français réalisent autant de bénéfices de leurs veaux à 3 ans que nous à 2 ans, et probablement plus, si nous les nourrissions jusqu'à cet âge.

Voici leur méthode de nourrir : ils ne donnent que du lait, commençant par six pintes impériales par jour pour quelques jours. Les veaux sont muselés pour les empêcher de manger rien autre chose que du lait. On les tient dans des étables chaudes et sombres. On augmente graduellement la quantité de lait, tant que les veaux mangent avec appétit. Après 6 ou 8 semaines, pour rendre la viande blanche et appétissante, on ajoute au lait 2 à 6 œufs par jour.

Sur l'animal vivant, on peut se rendre compte de la couleur de la viande par la couleur des vaisseaux sanguins de la membrane muqueuse de l'œil. Si cette couleur est d'un roux tendre, la viande sera nette et blanche ; si au contraire, elle est rouge foncée, la viande sera d'un jaune rougeâtre. La viande des veaux tués trop jeunes est d'un rouge foncé et paraît visqueuse à la main.

De la confection du beurre.

Le lait est composé de beurre (butyrine), fromage (caseïne), sucre de lait, sels et eau.

Le sucre de lait, le fromage et les sels sont en solution dans l'eau, et le beurre y est suspendu.

Si le lait fraîchement tiré est abandonné à lui-même, les molécules de beurre montent peu à peu à la surface, par la loi de la pesanteur spécifique, et elles y forment une couche de crème jusqu'à ce que, devenant aigre, le fromage se coagule et retienne comme dans un réseau les parties butyreuses qui n'ont pas encore fait leur ascension.

Pour retirer du lait tout le beurre qu'il contient, on doit donc, avant tout, s'attacher à retarder le plus possible le moment auquel le lait s'aigrit : c'est le point essentiellement important. Pour cela, il faut maintenir le lait à une température modérée, faire usage de bons vases à lait, et les placer dans un local de laiterie convenable. Nous allons entrer dans quelques détails sur ces trois points.

1o. Maintenez le lait à une température modérée.

Puisque la fluidité des liquides augmente à mesure que leur température est plus élevée, si on expose le lait à température chaude, sa densité deviendra moins grande et les molécules butyreuses s'élèveront plus facilement à la surface. Mais, d'un autre côté, le lait exposé à une température chaude s'aigrit promptement ; il s'y forme de l'acide lactique qui coagule le fromage, et, dès lors, tout le mouvement ascensionnel des molécules de beurre est enrayé.

Pour éviter que le lait ne s'aigrisse, vient-on à le placer dans un endroit très frais, sa densité devient plus grande, le mouvement ascensionnel des molécules butyreuses ne s'opère plus que lentement et imparfaitement, et, en définitive, on obtient pas plus de crème qu'en opérant à une température chaude.

On doit donc éviter une température élevée qui fait aigrir le lait, et une température basse qui, augmentant sa densité, rend plus difficile l'ascension de la crème. Il faut par conséquent une température modérée.

L'expérience a démontré que cette température doit être de 12° en été, de 13° au printemps et en automne, et de 15° en hiver.

Dans toute laiterie il faut un thermomètre.

2o. On doit faire usage de bons vases à lait.

Les vases ou pots dans lesquels on met le lait à la laiterie, doivent être tenus dans un état de propreté parfait. On aura le soin de les laver complètement tous les jours avec de l'eau, et au moyen du sable et d'une brosse, et de les lessiver de temps en temps.

Que les vases à lait soient larges et peu profonds. Le lait qu'ils contiennent doit avoir peu de hauteur, afin que les bulles de beurre montent facilement et en peu de temps à la surface ; les molécules butyreuses ne remontent d'autant plus de temps pour s'élever que l'espace à parcourir du fonds des pots à leur ouverture sera plus considérable.