

(2) La grande difficulté est de fixer d'avance le prix de la crème d'une manière juste pour le cultivateur et pour le fabricant. De fait cela est impossible. Celui qui connaît bien son métier et qui est honnête donnera plus de satisfaction à ses patrons en faisant le beurre à *tan'* la livre. Le prix ordinaire est de 4c la livre pour la fabrication et l'emballage. A ce prix les cultivateurs y gagnent encore beaucoup.

(3) Il y a certainement moyen de rendre le lait doux aux cultivateurs; mais je ne connais pas une seule fabrique qui le fasse. Il suffirait, je crois, de chauffer le lait à 150° Fahrenheit, au moyen de la vapeur, au sortir de la centrifuge, puis de le refroidir rapidement au moyen de l'eau glacée. Malheureusement l'essai n'en a pas été fait en Canada, que je sache. J'espère l'essayer bientôt.

(4) Voilà un curieux rapprochement! Evidemment notre correspondant aura à apprendre le métier depuis le commencement. S'il lit l'anglais, nous lui conseillons au plus tôt, la lecture du livre de M. H. Lynch, de Danville: *Scientific butter making*. Ce livre sera bientôt traduit en français. Le prix n'est que de 25c. Toutes les questions traitées dans sa lettre, et bien d'autres, y sont élucidées de main de maître.

(5) Une glacière en dessous de la beurrerie serait assez inutile. Aujourd'hui on fait les glacières par dessus la terre. La glace se conserve mieux. D'ailleurs, il faut se rappeler que le froid descend, naturellement, et qu'on le fait remonter difficilement.

(6) Tout ce projet est impraticable. Il vous faudra une construction spéciale. Nous ne saurions pas vous donner par lettre des détails utiles. Il faut d'abord voir une fabrique, puis apprendre au moins les rudiments du métier.

(7) Oui, quand vous aurez du lait, comme ci-haut.

(8) Une fabrique pour le lait de 40 vaches peut s'établir avec moins de \$400.00. Du moment qu'il faudra un engin à vapeur, les frais dépasseront \$1000, pour une installation convenable où l'on recevra le lait de 300 vaches. Encore faudra-t-il y mettre tout son savoir.

(9) Trois mois de fabrication sous un bon maître suffiront à un jeune homme intelligent, qui fera les efforts nécessaires pour bien apprendre son métier.

(10) Voir réponse 2.

(11) Oui, ou à peu près.

(12) Vous pouvez en juger par ce qui précède.

(13) Pour le moment, je ne saurais pas faire davantage.

Quel malheur qu'on n'ait pas dans la province une seule école où la fabrication du beurre soit enseignée en fabrique! J'y travaille depuis bien des années. Jusqu'ici je n'ai pas été secondé. Espérons que les choses changeront bientôt!

(14) Oui. C'est un grand avantage.

ED. A. BARNARD.

Moutons Shropshires.

Un correspondant nous demande où trouver de beaux agneaux Shropshires provenant de *Royal Preston*. Prière de répondre par l'entremise du *Journal*.

Mesurage du poids du bétail.

Un correspondant dit :

J'ai quelques gros bœufs que j'ai soignés avec un bon soin cet hiver, et c'est une lique nouvelle pour moi et que je n'ai que bien peu de connaissance sur la pesanteur de ces animaux. Voudriez-vous être assez bon de me fournir quelques renseignements, s'il est pos-

sible? J'ai entendu dire qu'il y avait des petits livrets qui traitaient de cela, je ne sais pas où je pourrais m'en procurer.

Réponse. -- Mesurez exactement la circonférence de l'animal, en pouces anglais, tout près de la patte de devant. Multipliez cette circonférence par elle-même.

Exemple	84	pouces.
	x 84	
	7056	
Divisez par 10.....	705.6	
Multipliez par 2.....	x 2 = 1411.2	
Ajoutez 6 %.....	84.6	
Poids vivant.....	1496	lbs.
Pour connaître le poids mort des quatre quartiers :	748 = 50 %	
	75 5 %	
Comptez de 55 % à 60 % selon que l'animal est en bonne chair, ou très gras.	823 = 55 %	
	75 5	
	lbs. 898 = 60 %	

Cette dernière règle est assez difficile à appliquer et demande une grande expérience. Nous préférons vendre par 100 lbs. poids vivant et alors la règle s'applique assez bien. Cependant, il vaut mieux peser l'animal en vie quand c'est possible.

Rapport du Congrès des cercles agricoles à Trois-Rivières

Les MM. Sénécal & fils, 20 St-Vincent, Montréal, viennent de publier une magnifique brochure de 82 pages, petit texte (petit 8o), dans laquelle on trouve une mine de renseignements à la portée de tout cultivateur intelligent. Un pareil livre devrait se trouver dans chacune de nos maisons canadiennes. Prix : 25 cts. Pour les détails, voir notre dernière page.

Petit traité sur le dessèchement et le drainage de terres, pouvant servir de texte aux conférences agricoles.

Cette brochure, ornée de 35 figures dans le texte mérite l'attention de tous nos cultivateurs. On y montre ce que perd l'agriculture chaque année faute de bons égouts. De plus on indique les moyens les plus économiques et les plus parfaits pour faire écouler les eaux surabondantes qui nuisent au sol. Prix, 25 cts. S'adresser à MM. E. Sénécal & fils.

Tinettes à beurre.

Nous avons reçu de MM. Williamson et Crombie, de Kingsbury, P. Q., un magnifique échantillon de tinette à beurre très bien fini et d'excellent bois. On peut se procurer à cette fabrique des tinettes de 25 lbs, 50 lbs et 70 lbs, aussi bien que des tinettes doublées en ferblanc de première qualité. Ces dernières ont l'avantage de mieux conserver le beurre et nous les recommandons fortement à nos lecteurs.

Les prix actuels sont de 19c., 22c. et 28c. pour les tinettes en bois, et 42c. net pour celles doublées en ferblanc. Ces dernières sont de 50 lbs.

Ed. A. B.