plus complètement du lait. Si la température est plus élevée le lait s'aigrit promptement, se caille et ne fournit plus qu'une couche mince de crème, celle ci n'ayant pas eu le temps de monter à la surface. Au contraire, quand la température est trop basse, la crème se dégage mal, monte avec difficulté et contracte une saveur amère qui nuit à son débit ou à la délicatesse du beurre. On doit chercher, autant que possible à maintenir une température constante de 10 dégrés en été et de 12 dégrés en hiver.

Pour régler la température d'une laiterie, il est donc important de se procurer un thermomètre, surtout pour la saison de l'été où l'on fait une quantité considérable de beurre.

Si, pendant les chaleurs de l'été, la température s'élève à plus de 12 dégrés, ou si le lait apporté encore chaud tend à faire monter le thermomètre, on peut faire abaisser cette température en plaçant à divers endroits de la laiterie, quelques morceaux de glace qui, en se fondant, rétablissent l'équilibre du calorique. Pour cela, il faut avoir une petite glacière économique attenant à la laiterie. A défaut de glacière, on abaisse la température en faisant tomber en pluie de l'eau fraiche, ou même par de simples lavages. Ce qu'il importe surtout, c'est de se mettre à l'abri des variations brusques de température, soit, lorsqu'on prévoit un changement de temps par la chute ou l'élévation du baromètre, en fermant toutes les ouvertures.

L'état orageux de l'atmosphère est très nuisible au lait, dont elle détermine la coagulation prématurée, et avant que la crème soit séparée de la matière caséeuse. Pour se garantir de cet effet, on n'a d'autre ressource que de répandre partout de l'eau fraiche dans la laiterie, puis d'en fermer toutes les issues.

(A suivre.)

Commerce des bestiaux canadiens en Angleterre.

Le Gouvernement fédéral vient d'émaner un Ordre en Conseil par lequel il prohibe et défend l'importation du bétail des Etats-Unis d'ici à trois mois.

Cette mesure prohibitive est prise afin de protéger le bétail canadien contre la maladie qui règne aux Etats-Unis. Elle aura aussi l'effet d'accorder une protection efficace à nos cultivateurs qui, pendant ces trois mois, n'auront aucune concurrence à redouter.

Le Gouvernement s'est mis en rapport avec les autorités impériales afin d'empêcher toute mesure de prohibition contre l'entrée du bétail canadien en Angleterre.

Nous espérons que le Gouvernement Fédéral réussira à décider les autorités impériales de n'établir aucune prohibition sur l'importation de nos animaux canadiens en Angleterre, puisqu'il peut être démontré que les animaux actuellement atteints de maladies contagieuses proviennent des Etats-Unis seulement.

Le *Globe* dit que lorsqu'on aura des renseignements plus complets au sujet de la maladie qui s'est déclarée dernièrement parmi les bestiaux exportés en Angleterre on verra que les nouvelles qui ont été transmises au Canada ne sont pas exactes. Il ne croit pas que cette maladie soit contagieuse. Admettons, ajoute le *Globe*, que l'on soit obligé à l'avenir d'abattre les bœufs que nous exportons en Angleterre en arrivant à Liverpool, la viande se vendra toujours avec profit. Les cultivateurs n'ont aucune raison de s'alarmer à ce sujet. L'Angleterre a besoin d'acheter nos viandes. Que les cultivateurs apportent le plus grand soin à l'élevage des bestiaux, afin que les exportateurs puissent vendre des viandes de première qualité sur les marchés anglais ; par ce moyen ils seront sûrs que nos animaux de boucherie auront toujours accès aux marchés en Angleterre.

On jugera de l'importance de nos animaux canadiens sur les marchés européens par les quelques extraits suivants :

Nous lisons dans la *Maison de Campagnes* de Paris :

Depuis quelque temps, plusieurs compagnies ayant pour but d'utiliser les viandes de l'Amérique du Nord et de l'Amérique du Sud, sont en voie d'organisation.

Récemment, dans une seule semaine, il est arrivé dans le port d'Angleterre, cinq grands bateaux à vapeur qui ont apporté la viande provenant de 4,292 bœufs, de 1,035 moutons et de 94 porcs.

On estime maintenant la quatité totale de viande importée d'Amérique en Europe chaque année à cinquante ou trente millions de livres, représentant la viande de 100,000 bœufs.

Sous le titre de *viande fraiche* d'Amérique, nous lisons dans la *Chronique Agricole* de Paris : " Il est très-remarquable que ces importations considérables de viandes venant d'Amérique ne fassent pas baisser la valeur de nos bestiaux de boucherie. Cela tient à ce qu'il y a encore énormément de personnes en France qui ne peuvent manger de viande ordinairement, parce qu'elle est d'un prix trop élevé pour les ressources. Avec la viande d'Amérique, à bas prix, cela leur deviendra possible, sans que la consommation et le prix de nos animaux diminuent. Les cultivateurs, en France, profiteront même directement de ces importations de viande, car elles leur permettront de donner à peu de frais de la viande fraiche à leurs ouvriers et d'en manger eux-mêmes journellement : Comme chacun sait avec une nourriture meilleure, on fait plus de travail.

Le *Journal de Québec* cite ce qui suit d'un journal publié en Angleterre : " Le peuple de la Grande Bretagne est hautement intéressé au développement du commerce des bestiaux canadiens, car le Canada est maintenant un des très-rares pays d'où nous pouvons tirer nos approvisionnements de viande de boucherie. C'est pourquoi, on voit avec satisfaction qu'en dépit de toutes les difficultés du transit, cette colonie nous envoie depuis quelques années des bêtes à cornes et des moutons dans une proportion toujours croissante.... "

Avantages des fromageries dans la Province de Québec.

A maintes reprises nous avons démontré à nos lecteurs les avantages qu'il y aurait d'établir des fromageries dans nos principaux centres ruraux. Le succès obtenu dans plusieurs endroits est bien propre à pousser à ce mouvement. Combien nous devons regretter qu'une pareille source de richesse reste ainsi ignorée, quand il serait si facile de pourvoir à ces établissements par le moyen d'associations.

La préparation du fromage, en commun, par le bienfait de l'association, permet de faire avec moins de frais et plus de succès ce que chaque particulier ne pourrait faire seul, et procure immédiatement à chacun des membres de la Société les avantages incontestables de la diminution du travail et de l'augmentation des profits. En effet, l'établissement pourvu des ustensiles nécessaires, fonctionnant dans des bâtisses convenablement disposées, opère en grand et n'occasionne pour chacun qu'une dépense minime de main-d'œuvre. D'un autre côté, le laitage travaillé d'après les meilleurs procédés, avec toute la perfection dont il est susceptible, donne un fromage d'une qualité supérieure dont le prix se maintient au cours le plus élevé.

Dans le but d'accorder à cette importante industrie toute l'attention nécessaire, plusieurs propriétaires de fromageries des comtés de St. Hyacinthe, Richelieu et Rouville viennent de former une association ayant pour but d'apporter une perfection de plus en plus grande dans l'exercice de leur métier, afin, par ce moyen, d'avoir un rendement plus considérable et de meilleure qualité, de là un profit plus grand, pour eux et pour les autres intéressés. Tel est le but d'une assemblée qui eut lieu à St. Hyacinthe, le 21 janvier dernier. M. Norbert Sylvestre possesseur d'une belle et prospère fromagerie s'est mis