

bétail le préféreraient au meilleur mil et s'en trouvaient mieux.

Je crois que l'opinion de deux agriculteurs aussi expérimentés que MM. Drummond et Irving parviendront à convaincre les plus durs incrédules que nous ne sommes pas si fous qu'on veut bien le penser lorsque nous donnons un louis de plus pour une tonne de trèfle en Angleterre.

Si j'employais autant de fumier de Montréal que le font les cultivateurs des environs, je crois que, le bois n'étant pas très-couteux ici, je construirais un abri brut pour le protéger contre les variations de la température, et le mettrais en tas de forme régulière bien piétiné et foulé par les chevaux et les voitures, mais je suis sûr que je ne le jetterais pas dans un trou de quatre pieds de profondeur, à moitié plein d'eau.

Verbum Sapienti.

Pas un seul mouton sur la ferme, raison? Les chiens. Tous les grains sont semés au semoir mécanique. Je puis aussi bien dire de suite que j'ai trouvé cette ferme aussi bien cultivée que n'importe laquelle j'ai vue.

Je suis, je crains, trop porté à trouver des défauts, si j'en ai l'occasion, mais ici, à part du traitement du fumier, qui n'est pas tant *corpus vile* qu'on le croit, je ne vois rien qui ne mérite pas plutôt des éloges que de la censure.

Si le pays était parsemé de quelques fermes comme celle-là, on verrait avec le temps s'opérer un immense changement, dont le besoin se fait terriblement sentir. Il y a ici de l'orge, que si elle n'a pas d'accidents, donnera 48 minots par acre impérial. Combien de cents acres qui ne donneront pas seize minots? A. R. J. F.

Manière de détruire les chardons.

Si vous rasez un chardon lorsqu'il est jeune, le misérable repousse, et la blessure formant un calus, offre une barrière infranchissable à l'eau. Laissez-le arriver presque à maturité, et alors fauchez-le; la tige creuse comme un tube retiendra l'humidité et la pourriture inévitable de la racine sera le résultat de cette opération, du moins c'est le résultat obtenu par M. Irving de la Ferme Logan. A. R. J. F.

Méthode de John Stewart pour faire le beurre.

John Stewart, de l'Iowa, s'est fait une réputation dans l'art de faire le beurre; qui s'étend au-delà de ce continent.

En 1873-74-75, il remporta les premiers prix aux grandes expositions de St-Louis. En 1876, il reçut la médaille d'or à l'Exposition du Centenaire. Il fut également heureux à l'Exposition Royale d'Agriculture de Londres, (Angleterre,) en 1879; en 1878, il remporta le premier prix pour le beurre d'octobre, et à la même exposition, il remporta, en 1879, douze prix. Il est bon aussi de se rappeler que ce beurre a été fait dans l'Iowa. Il n'y a qu'un petit nombre d'années que le fait de mentionner l'Iowa comme un Etat propre à la confection du beurre, aurait fait lever le nez d'un manufacturier de beurre de l'Est, à un angle de 45 degrés. Les choses ont changé sous ce rapport, grâce à John Stewart, et à plusieurs autres comme lui, qui ont excellé dans la confection du beurre et fromage, ce qui à montré au pays et au monde ce que l'Ouest est capable de faire dans cette branche d'industrie.

La méthode de faire le beurre, de M. Stewart, est contenue dans un pamphlet publié par lui dans le but de favoriser la confection du bon beurre. Il commence par traiter du soin à donner à la vache. Elle doit avoir une étable chaude et sèche, et être libéralement nourrie avec du blé d'Inde, de l'avoine et de l'orge, moulus et mêlés par parties égales. Il met de côté les navets et les tourteaux, mais insiste sur la nécessité de foin et d'eau de bonne qualité. Il déprécie l'usage de seaux de bois, recommandant les vases de fer-blanc, qui doivent être ébouillantés à grande eau avant de servir; la

chaudière qui reçoit le lait est mise dans l'eau froide. Si on se sert d'une cave pour mettre le lait, il recommande de n'y mettre aucune autre chose, de la tenir bien blanchie, et bien ventilée. Dans son opinion, le lait est affecté s'il est trop refroidi par un temps froid, ou s'il atteint une trop haute température par un temps chaud. Quand il fait chaud, il entoure les vases qui contiennent le lait, jusqu'à la hauteur où ce dernier se trouve, d'eau froide. Le lait se conserve doux pendant trente-six heures à une température de 62 à 65 degrés. Lorsqu'il fait chaud, il ne donne pas à la crème le temps de devenir épaisse, avant de l'enlever. Il écume quelquefois au bout de 24 heures, et encore au bout de 48 heures, suivant la condition de la crème; il ne garde pas la crème plus que 48 heures avant de la baratter. Il baratte tous les jours, si possible, à une température de 58 à 60 degrés en été, 62 à 65 en hiver; il sort le lait de beurre, avant que ce dernier soit réuni en une seule masse, et lave le beurre avec de l'eau froide et claire, ou, ce qui est mieux, avec de la saumure, jusqu'à ce que le liquide sorte limpide; alors il réunit le beurre et le travaille à fond, mettant un once de sel par livre de beurre; il met ce dernier à l'écart pendant vingt-quatre heures, faisant sortir tout le lait, et lui donnant une douche d'eau froide de temps à autre.

Pour l'empaqueter, il se sert de la meilleure qualité de tinnettes, les faisant tremper pendant 24 heures avant l'empaquetage. Il tasse le beurre sur le fond et les côtés, avec soin, et remplit les tinnettes à l'égalité du bord, les recouvre d'une mousseline bien lavée, saturée de saumure, et d'une couche de sel mouillé, par dessus, met le couvert, qu'il fixe au moyen de trois bandes de ficelle, et le beurre est prêt pour l'envoi. Le beurre ainsi préparé rencontre toujours un bon prix sur le marché.

DÉPARTEMENT VÉTÉRAIRE.

Dirigé par D. McEachran, F. C., M. R. V., et les professeurs du Collège Vétérinaire, Montréal.

LE LAIT COMME ALIMENT.

AUTRES CAUSES D'IMPURETÉS.

Nous avons vu que le lait subit naturellement des changements importants, et que la nourriture et la boisson que l'on donne aux animaux qui le secrètent influent beaucoup sur sa qualité et sa saveur. Nous trouvons cependant plusieurs autres causes qui rendent cet important aliment impur, et qui produisent des changements suffisants pour altérer notablement sa qualité.

Nous avons vu avec quelle promptitude l'air chargé d'exhalaisons putrides affecte le lait. Il est également vrai que l'air impur de quelque source que vienne cette impureté, affecte le lait, soit qu'il soit respiré par la vache, soit qu'il soit absorbé par le lait lui-même.

De la l'importance d'une propreté absolue et d'une bonne ventilation dans les étables. Nous considérons que, après la nourriture que mange la vache, l'air qu'elle respire est ce qui affecte le plus la qualité de son lait. La laiterie dans laquelle on le garde devrait être exempte de toute cause pouvant contribuer à rendre l'air impur, c'est pourquoi, en choisissant le site d'une laiterie, on devrait l'établir aussi loin que possible du tas de fumier, de l'étable, des égoûts. Dans les maisons privées des villes, assez souvent on garde le lait dans des réfrigérateurs, dans le voisinage de viande ou de poisson, ou, peut-être, de légumes en décomposition, et l'on trouve que le lait n'est pas bon, chose pour laquelle on accuse le vendeur, bien injustement, comme on le voit. La plupart des caves des villes sont infectées par les gaz d'égoût et sont impropres à la conservation du lait.

Le lait acheté dans les épiceries et qui a été exposé à toutes