

s'il y avait plus d'avantages à faire le commerce de fromage qu'elle sache comment le perfectionner ; car il peut arriver qu'il soit plus lucratif de convertir une certaine portion en fromage, que de convertir le tout en beurre ou en fromage.

On ne peut tirer un profit réel d'une laiterie si l'on n'a d'abord préparé un endroit convenable pour y déposer et conserver le lait, et pour exécuter commodément les diverses opérations qu'elle comporte.

Il est nécessaire que le lieu où l'on établit une laiterie soit frais en été et chaud en hiver, afin que la température y soit à peu près la même pendant le cours de l'année ; que ce lieu soit sec et susceptible d'être tenu toujours parfaitement propre. Comme il est souvent difficile de trouver dans la maison d'habitation un endroit qui remplisse toutes ces conditions, il devient convenable, dans ce cas, de construire un bâtiment séparé.

Il est presque impossible, pendant l'été, de tenir une laiterie trop fraîche : c'est pour cela que le bâtiment doit, s'il est possible, être construit dans une situation sèche, aérée, près d'une petite rivière ou d'un ruisseau d'eau courante, si cela peut se rencontrer ; et, si la nature du terrain le permet, il serait convenable d'amener l'eau dans la laiterie. S'il fallait employer un tuyau pour amener l'eau, il conviendrait si cela se pouvait, que cette eau tombât d'une certaine hauteur sur le pavé, au moyen d'une chante-pleure que l'on pourrait ouvrir au besoin ; il en résulterait un important avantage, cela contribuerait à la pureté et à la fraîcheur de l'air.

Le bâtiment d'une laiterie doit, en outre, être placé de telle sorte qu'aucune eau stagnante ne séjourne aux alentours.

Rien n'est plus préjudiciable à une laiterie qu'un air humide et renfermé, qui se corrompt bientôt, prend un goût de moisi, et le communique aux produits de la laiterie ; il est donc bien nécessaire de prendre des précautions efficaces contre cet inconvénient.

Ce qui est indispensable dans une laiterie ce n'est pas le luxe, c'est une bonne disposition, c'est une rigoureuse propreté. Tel est le mot qui devrait se trouver en grands caractères au-dessus de chaque laiterie, et, en particulier, au-dessus du lieu où on fait le beurre ; car la propreté la plus minutieuse dans les travaux, depuis la traite jusqu'à l'expédition du beurre, la propreté du pis, le lavage et l'aérage soignés et ponctuels de la laiterie, le nettoyage journalier de chaque ustensile, cette propreté rigoureuse et minutieuse est la première condition pour un bon succès dans la confection du beurre ; elle ne saurait être poussée trop loin. Pas de propreté, pas de laiterie, voilà la loi.

(A suivre.)

Fabrication du fromage dans les comtés de Richelieu et de Rouville.

Nous lisons ce qui suit dans le dernier rapport de M.M. les Directeurs de la société d'agriculture du comté de Richelieu :

"... Nous avons deux manufactures de fromage dans le comté : l'une à LaBaie, qui a livré au marché, cette année, la belle quantité de 106,000 lbs. de fromage qui a presque tout été vendu sur le marché de Montréal, où il a été hautement apprécié ; et l'autre, à St. Guillaume, qui en a aussi livré au commerce une très-grande quantité et très-bonne qualité.

" L'industrie du fromage, qui est encore naissante dans notre comté, ne saurait être trop encouragée, car c'est une des branches de l'industrie agricole qui donne les plus beaux profits

tout en améliorant les terres des cultivateurs et permet de faire des exportations de fromage pour la belle somme de près de quatre millions de piastres par année. Les exportations de beurre et de fromage pour l'année 1877 se chiffraient pour la somme de \$6 821,985, ce qui me permet de vous faire remarquer que c'est le produit des vaches qui rapporte le plus au pays de toutes les exportations des produits agricoles."

A l'appui de ce qui précède, nous croyons intéresser nos lecteurs en leur donnant l'extrait suivant d'une lettre d'un de nos abonnés à la *Gazette des Campagnes*, M. Adolphe Beauregard, secrétaire du Comité de la Fromagerie du village de St. Jean-Baptiste de Rouville :

"... Voici, nous écrit M. Beauregard, quelques chiffres qui vous donneront une idée des avantages que l'on peut retirer par la fabrication du fromage : Il y a dans notre petite paroisse deux fromageries. Depuis le 10 mai 1878 jusqu'au 31 octobre dernier, le plupart des cultivateurs y portaient le lait de leurs vaches. Dans celle du Village de Rouville, nous avons pu recevoir 981,345 livres de lait qui ont donné 98,721 livres de fromage, avec lequel nous avons réalisé la somme de 8,540 piastres et 57 centins ; l'autre fromagerie, celle de la paroisse de Rouville, a réalisé la somme de \$6,459 piastres et 97 centins, faisant un total de \$15,000 54 réalisé par la vente du fromage pour les deux fromageries.

" Nous avons vendu le fromage 74 cts. la livre pour les mois de mai et juin, et le reste de l'été nous l'avons vendu 9 cts. la livre. Tout ce fromage a été exporté en Angleterre."

Règle à suivre en hiver.

Ne vous appuyez jamais le dos sur quelque chose de froid.

Ne vous mettez jamais en voyage avant de déjeuner.

Ne prenez jamais rien de breuvage chaud quand, immédiatement après, vous devez aller au froid.

Tenez-vous le dos bien chaudement, surtout la partie entre les deux épaules ; il en est de même pour la poitrine.

Si vous couchez dans une chambre froide, prenez l'habitude de ne respirer que par le nez et jamais par la bouche.

Ne vous mettez jamais au lit avec les pieds froids, ou humides ; chauffez-vous les toujours près du feu, pendant dix ou quinze minutes, avant de vous coucher.

N'omettez jamais de vous laver le corps régulièrement ; car si la peau n'est pas tenue dans une condition active, le froid obstruera les pores et pourra causer une congestion ou autres maladies.

Après avoir pris un exercice violent, n'allez pas en voiture ouverte ; ne vous tenez pas n plus près d'une ouverture, même pour un moment. Cela est très-dangereux.

Quand vous êtes enrhumé, parlez le moins possible jusqu'à ce que l'enrouement ait disparu ; autrement, vous vous exposez à de graves résultats.

Si vous vous chauffez le dos près du feu, ne le faites pas sans mesure ; car, autrement, cela ne pourrait que vous affaiblir.

Lorsque vous passez d'une atmosphère chaude à une froide, tenez vous la bouche fermée, de manière que l'air puisse se tiédir en passant par le nez, avant d'arriver aux poumons.

Ne restez jamais inactif au froid, principalement après avoir pris quelque exercice ; évitez toujours de vous tenir sur la glace, ou sur la neige, ou à des endroits où vous êtes exposés à un vent froid, lorsque vous êtes inactif — *Journal de Québec.*

Mesures à prendre pour se mettre à l'abri de la picote ou variole.

La résolution suivante a été unanimement adoptée par l'Association Médicale de Québec à sa dernière réunion :

" Bien que la maladie dite picote ou variole ne semble pas s'étendre d'une manière alarmante dans cette ville, nous croyons qu'il est opportun d'attirer l'attention du public sur certaines mesures de prudence que les familles doivent prendre pour se mettre à l'abri d'un mal si contagieux et si dangereux