

nétrer dans l'entre-deux, et si aucun dépôt ne s'y est formé qui répandra l'infection et imprimera à vos produits un cachet tout particulier — la baratte est un peu disjointe après l'hiver par la contraction du bois, fermez-la et introduisez par le trou du bouchon un jet de vapeur qui expulsera ce qui aurait pu se loger entre les interstices.

Faites de même pour le *malezur* et les dalots ou tuyaux dont vous pouvez vous servir pour la crème, le lait ou le lait de beurre. Faites un *lavage au soda* de tous les ustensiles de la fabrication, et qu'on n'y voie point de traces jaunes, comme vous n'aimez point à en voir dans les canisiers de vos patrons. Les poignées de ces divers ustensiles doivent être nettoyées comme le reste, il ne faut pas qu'un étranger ait horreur d'y mettre la main.

Couvrez vos bassins à crème d'un coton blanc sur un léger cadre. rappelez-vous que la crème est un liquide très aborbant, qui accapare jusqu'à saturation les mauvaises odeurs de l'appartement.

La chambre de l'engin et de la bouilloire doit être aussi l'objet de votre attention; elle sort souvent d'endroit à l'autre, même les balayures. Enlevez l'huile et les saletés qui auraient pu s'accumuler au dessous et autour de l'engin. Si la bouilloire reçoit une couche de peinture, et que l'engin apparaisse sous ses couleurs naturelles et primitives, les patrons ne manqueront pas de dire "ça va marcher correct et rondement".

Ayez une armoire à compartiments pour les pièces et outils de l'engin et de la machine. L'huile doit avoir une place toute spéciale.

En un mot ayez de l'ordre et qu'à un moment donné vous trouviez, sans recherche, ce dont vous avez besoin.

Précautions journalières. — Après l'écémage de chaque jour, vous devez vérifier si les courroies sont en bon état; mettez de nouvelles attaches si vous craignez que les anciennes ne soient plus bonnes pour le travail du lendemain; rappelez-vous qu'une courroie trop longue s'uso très vite par le glissement, et vous occasionne un dépense de combustible plus considérable et inutile. Si votre machine n'a pas fonctionné à votre satisfaction, c'est le temps d'y voir; vous l'oublieriez peut être plus tard. Ne remettez jamais au lendemain matin; l'ouvrage est alors trop pressé et les patrons arriveront quand vous serez encore en train de réparer. Vous savez que c'est toujours quand vous n'êtes pas prêt qu'ils sont le plus pressés, quitte à jurer quelques fois une heure, quand leur lait est chargé sur leur voiture.

Prenez donc grand soin qu'on ne puisse vous faire aucun reproche mérité, et vous vous plaindrez moins que les patrons sont difficiles à satisfaire; je ne nie pas le fait, remarquez le bien, car il y a beaucoup à faire pour donner satisfaction au public, mais nous aurons à revenir sur cette question dans un autre article.

J. D. LECLAIR
Surtd. Ecole lait. St-Yacinthe.

FABRICATION DU FROMAGE AU DEBUT DE LA SAISON.

(Avril et Mai.)

Le lait des vaches fraîches vèlées se coagule plus facilement; il est tendre suivant l'expression des fromagers. Comme la plupart des cultivateurs de cette Province font vèler leurs vaches au printemps, voici quelques règles à suivre dans la fabrication du fromage dans les mois d'avril et mai.

S'il y a encore quelques fabricants de fromage qui n'ont jamais fait l'épreuve à la présure, qu'ils s'y mettent de suite; elle n'est pas indispensable en avril, mais cela vous donnera le temps de vous y habituer. Voici ce que c'est: Prenez 8 onces de lait (une tasse à thé ordinaire, pleine jusqu'à environ 1/4 de pouce du bord, contient 8 onces), et une drachme d'extrait de présure (une cuillère à thé ordinaire en contient environ une drachme); jetez sur le lait un petit bout d'allumette brûlée ou n'importe quel point noir qui flottera dessus, prenez votre montre; le lait doit être alors à une température de 84 à 86° Fahr; versez la présure et remuez-la en rond dans le lait de 8 à 10 secondes. Si votre lait se coagule en 15 à 18 secondes, c'est qu'il est en bonne condition pour la fabrication. Quelques fois il vous arrivera de le voir se coaguler avant que vous ayez fini de remuer, dans ce cas vous saurez que vous allez avoir à travailler vivement.

Chauffez votre lait à une température de 81° à 86° Fahr; éprouvez-le à la présure et, quand il est en bonne condition, employez assez de présure pour obtenir une coagulation parfaite en 18 à 25 minutes. Après la présure mise, brassez votre lait, de 3 à 4 minutes, à moins qu'il ne soit très avancé, auquel cas vous ne devez pas brasser plus de deux minutes. Quand la coagulation commence à se voir à l'œil, le lait doit être parfaitement en repos.

Coupez le caillé dans le sens de la longueur du bassin avec le couteau horizontal, laissez le petit lait monter un peu à la surface, coupez dans le sens de la largeur avec le couteau perpendiculaire, puis dans le sens de la longueur avec le même couteau. Ceci suffira généralement, si vous le faites soigneusement et attentivement, avec de bons couteaux; mais si vous remarquez des morceaux de caillé gros d'un demi-pouce, coupez encore une fois avec le couteau horizontal.

Brassez gentiment avec les mains en détachant tout le caillé des côtés et du fond du bassin; chauffez doucement en commençant, et à mesure que la chaleur augmente, activez le brassage jusqu'à 93 à 100° Fahr. Si votre lait est riche en matière grasse, continuez à brasser votre caillé, pour l'avoir ferme avant que l'acide se développe. Dans certains districts où le lait est pauvre en matière grasse, tirez le petit lait au premier signe d'acide, allant jusqu'à 1/4 de pouce pour du lait riche en avri, et augmentant proportionnellement jusqu'à 1/2 de pouce au moins.

Si votre caillé est encore mou, brassez-le bien pour le rendre ferme et sec. Tenez le chaudement dans le bassin à une température de plus de 41°; mais jamais au dessus de 98°. Tournez-le toutes les 20 minutes; ne cordez pas haut. Aussitôt qu'il a une belle apparence lustrée de caoutchouc, 2 1/2 à 3 heures après, passez-le au moulin, à 90 ou 92° Fahr, et quand le caillé se cimente, salez à raison de 1 1/2 à 2 lbs, pas davantage, de sel par 1000 lbs de lait en avri, en augmentant graduellement au cours du mois de mai pour arriver à la fin à 2 1/2 lbs; brassez bien et mettez en presse à une température de 80 à 85° Fahr.

Ne faites pas de trop gros fromages en avri; tirez proprement les bandages; pressez uniformément et à l'aplomb. Maintenez la température de la chambre de maturation de 70 à 80° Fahr; tenez votre fromage chaudement, tournez-le tous les jours. Mettez-le dans de bonnes boîtes; à l'estampille, les poids dessus, marquez si vous le pouvez.

Le fromage du printemps se vendra bien cette année.

En concluant je me résume :

Mettez tout ce qu'il faut de présure pour coaguler le lait en 18 à 25 minutes. Coupez gentiment.

En avri, ne donnez pas trop d'acide, employez peu d'acide.

Beaucoup de soin, de propreté et d'attention vous donneront en toute saison un sûr profit.

P. MACFARLANE, corresp. gén. synd
Traduit par E. C.

PAIEMENT DU LAIT SUIVANT SA RICHESSE.

Je dois vous dire, messieurs, que je n'ai pas eu le temps nécessaire pour préparer une conférence. Le lait est ce que je n'ai rien d'écrit. Ce qui fait le sujet de mes remarques, les tableaux que je vais vous montrer, sont le résumé de notre travail de la saison. Je me contenterai de vous donner quelques notes, en explication de ces tableaux, et ce sera ma conférence.

Depuis deux ou trois ans, la société d'industrie laitière s'est occupée, d'une façon spéciale, de la question du paiement du lait suivant sa richesse. S'il y a eu quelque différence d'opinion, quant à la facilité d'appliquer cette méthode nouvelle aux fromageries, il n'y en a jamais eu quant aux beurrieres.

Cette année le lait a été payé suivant sa richesse, dans douze de nos beurrieres sur un nombre total de quarante, et nos patrons, à la très grande majorité, sont convaincus de l'excellence de ce système.

Je veux vous dire comment nous avons procédé et pourquoi, et je vous donnerai ensuite le résultat de notre première saison, sous le régime du Babcock.

Nos beurrieres, sont situées à de grandes distances les unes des autres. Nos fabricants sont aussi chargés d'un vraga quo les autres employés de beurrieres de cette Province, un grand nombre d'entre eux n'ont pratiqué le Babcock qu'en passant quelques jours à l'école.

Pour éviter l'installation d'un laboratoire dans chacune de nos fabricques; pour ne pas ajouter un surcroît d'ouvrage à la journée de nos hommes, déjà bien remplie, mais surtout pour éviter des mécomptes à peu près certains qu'aurait causés des épreuves mal faites, — il s'en serait produit sur le grand nombre — et pour éviter aussi des discussions dangereuses qui pourraient amener l'introduction de cette nouveauté, nous avons cru qu'il valait mieux, à tous les points de vue, installer un laboratoire central, mieux monté que n'aurait pu l'être ceux des fabricques ordinaires, dirigé par un expert, n'ayant qu'à faire, n'ayant aucun rapport avec nos patrons, et devant recevoir à périodes fixes les échantillons pris, jour par jour, dans le lait fourni par les patrons de chacune de nos fabricques.

Les propriétaires de beurrieres ou de fromageries, qui savent à quels caprices tiennent souvent les intérêts considérables qu'ils y ont, comprendront fort bien la valeur des raisons que je viens de donner.

Je m'empresse de dire que le laboratoire central impose des dépenses annuelles, qui peuvent être évitées en partie, quand le fabricant lui-même peut bien faire les épreuves, et quand il a assez d'influence sur les patrons pour leur faire accepter, de confiance, son ouvrage. Ce n'est donc pas au point de vue de l'économie que je me suis placé dans cette affaire; je voulais faire une démonstration qui pût profiter au public et j'ai tenu à me placer dans des conditions de réussite certaine. — (A suivre.)

Elevage et Alimentation.

LIVRE DE GÉNÉALOGIE DE LA RACE BOVINE CANADIENNE.

Toutes les personnes qui ont du bétail canadien, ne doivent pas oublier que le *Registre du bétail souche* sera fermé à une époque plus ou moins rapprochée. Il importe donc que tous ceux qui ont l'intention de faire enregistrer ces animaux se hâtent d'en donner avis au soussigné, afin qu'ils soient inspectés à la prochaine tournée d'inspection. L'enregistrement est *gratuit*. Il est dans l'intérêt de tous les cultivateurs qui possèdent de ces bestiaux de les faire enregistrer au plus tôt.

Dr J. A. COTTURE, M. V.
49, rue des Jardins,
Québec.

LIVRES DE GÉNÉALOGIE DES

RACES OVINES ET PORCINES.

AVIS AUX ÉLEVEURS DE MOUTONS ET DE PORCS, DE RACES PURES.

Tous ceux qui élèvent des moutons ou des porcs de races pures peuvent faire enregistrer ces animaux en s'adressant au Dr J. A. Cotture, 49, rue des Jardins, Québec, qui leur donnera tous les renseignements et leur enverra *gratuit* les formulaires imprimés nécessaires. L'honoraire à payer est de 25 cents par tête. On est prié de mettre un timbre de 3 cents dans les lettres.

RATIONS PRATIQUES POUR VACHES LAITIÈRES.

POUR UNE VACHE DE 1000 LIVRES.

Ration journalière: — Ensilage de maïs canadien, fèverole, têtes de soleils et regain de prairie, 20 lbs; foin de trèfle, 15 lbs; racines fourragères, 13 lbs; tourteau de coton, 2.5 lbs; son de blé, 2 lbs. — Poids de la ration, 52.5 lbs.

Coût de la ration: 11 centins.

Éléments nutritifs de la ration, en lbs.

Matière sèche.....	22.5
Sucro digestible.....	9.5
Protéine ".....	3.
Graisse ".....	0.9
Total des mat. digestibles....	13.6

POUR UNE VACHE DE 725 LIVRES.

Ration journalière: — Ensilage, 16 lbs; foin, 12 lbs, racines, 11 lbs, tourteau de coton, 2 lbs; son de blé, 1.6 lb. — Poids de la ration 42.6 lbs.

Coût de la ration: 9 centins.

Éléments nutritifs de la ration, en lbs.

Matière sèche.....	17.9
Sucro digestible.....	7.6
Protéine ".....	2.4
Graisse ".....	0.8
Total des mat. digestibles....	10.9

J. B. PLANTE.

LE TROUPEAU D'AYRSHIRES

DE M. JAMES DRUMMOND,

à Petite-Côte, Montréal.

Il est difficile de dire, en visitant la ferme de M. James Drummond, à Petite-Côte, près Montréal, ce qu'on doit le plus admirer, le troupeau de bétail Ayrshire ou le degré de perfection atteint dans tous les détails de l'exploitation. Puisque nous ne pouvons pas, par le dessin, donner à nos lecteurs une idée exacte du second ob-