

un autre inconvénient : elle diminue la quantité du beurre et contribue à sa mauvaise conservation. Lorsqu'il fait très chaud beaucoup de globules de crème restent dans le petit lait, puis une certaine partie du caillé est emprisonnée dans le beurre ; ce caillé ne peut pas se conserver malgré le salage plus abondant du beurre que l'on fait en été ; le caillé s'altère, l'altération se transmet au beurre et celui-ci devient rance.

La meilleure température pour faire le battage de la crème est entre 54 et 58 degrés Fahrenheit, au commencement du battage ; mais pendant l'opération la température augmente et elle arrive assez souvent à 60 degrés, et cela sans inconvénient. En hiver, si la température de la laiterie est suffisante, la crème qu'on y a conservée ne sera ni trop chaude ni trop froide.

En hiver, si l'on entretient dans la laiterie une chaleur suffisante, la température de la crème sera la plus convenable à son battage. Dans tous les cas, s'il devient nécessaire de réchauffer la crème, il faudra faire en sorte que toutes les particules de cette crème soient également réchauffées.

En été, il est bon de rafraîchir la crème pour la battre : pour cela, il suffit de plonger le vase qui la contient dans une cuve d'eau bien fraîche et de l'y laisser séjourner pendant une heure ou deux ; il est bon aussi de passer la baratte dans une eau fraîche. Avec ces précautions le battage de la crème se fera régulièrement, pourvu que la température de l'appartement dans lequel on opère ne soit pas trop élevée.

Comme la question de température est très importante pour le battage de la crème, on a déterminé un moyen d'expérience précise quant à la température la plus convenable au battage de la crème, les opérations ayant été faites sur six gallons de crème. On a obtenu les résultats suivants :

Lorsque la température de l'air et de la crème est de 56 degrés Fahrenheit, cette température s'élève à 60 degrés à la fin de l'opération. Le battage dure une demi-heure, et on obtient seize livres de beurre. C'est la plus grande quantité à laquelle on puisse arriver.

Lorsque la température de l'air et de la crème est de 66 degrés Fahrenheit, elle s'élève à 67 à la fin de l'opération. Le battage dure une demi heure, mais on n'obtient que 14 livres de beurre et ce dernier est laiteux.

Lorsque la température de l'air et de la crème est de 53 degrés Fahrenheit, et s'élève à 57 degrés à la fin de l'opération. Le battage dure 1½ heure. On obtient 15 livres d'un beurre très bon, ayant une saveur et une couleur prononcées et très ferme.

Lorsque la température de l'air et de la crème est de 52 degrés Fahrenheit, elle atteint 56 degrés à la fin de l'opération. Le battage dure deux heures et on obtient 14½ livres du meilleur beurre possible.

Lorsque la température de l'air et de la crème est de 50 degrés Fahrenheit, elle atteint 55 degrés à la fin de l'opération. Le battage dure trois heures et on obtient 14½ livres du meilleur beurre.

D'après ces résultats il en donc tout aussi nécessaire d'éviter les basses comme les hautes températures. Dans tous les cas, le battage de la crème est

plus ou moins long, suivant la température et la quantité de lait à battre. — (A suivre.)

Le Poulailier.

Les œufs pour la couaison.—Une cause de non réussite dans l'élevage des volailles est attribuée à l'habitude que l'on a parfois d'échanger entre voisins des œufs destinés à la couaison. Une semblable habitude établit la consanguinité portée à son tel degré qu'il y a dégénérescence de plus en plus accentuée d'une année à l'autre parmi les volailles d'un poulailier, mauvaise constitution et parfois perte assez considérable de volailles.

Emploi du coaltar dans un poulailier.—L'emploi du coaltar dans un poulailier est un préventif très efficace contre les poux qui s'attaquent aux volailles. Les juchoirs et l'entourage de nids qui d'ordinaire servent de fourmillière aux poux devraient recevoir une couche de coaltar que l'on aura fait bouillir avant son application. Comme désinfectant et destructeur d'insectes le coaltar a une plus longue durée que quoique ce soit. Il suffirait d'en faire l'application deux fois l'année, le printemps et l'automne, dans un poulailier. L'huile de charbon est certainement un préventif contre les insectes qui s'attaquent aux volailles ; mais elle s'évapore rapidement, au point qu'il faudrait en faire l'application au moins une fois par semaine. Pour cette raison, l'emploi du coaltar est préférable.

Conseils.—Pour les soins à donner aux œufs que l'on réserve pour la couaison il importe de les mettre dans un endroit ni trop froid, humide ou sec. Ayez soin de les retourner une fois par jour, si vous les gardez plus d'une semaine avant de les mettre sous la poule. Ces œufs peuvent être gardés soit dans un panier ou une boîte.

Pour le nettoyage du poulailier ayez recours à la chaux au moins deux fois par année. Faites en large-ment usage, principalement dans les crevasses et les coins du poulailier.

Le blé rôti est la meilleure nourriture que l'on puisse donner aux poulets. Si par le grillage il se trouvait occasionnellement des grains complètement des noirs, ça n'en serait que mieux. Donnez ce grain aux volailles lorsqu'il est encore chaud, mais prenez garde qu'il soit trop chaud.

Le lait, soit doux ou sûr, est bon pour toutes espèces de volailles.

Donnez la nourriture de bonne heure le matin aux volailles, car après un jeûne de toute la nuit, ce premier repas est très important.

Observations sur les difficultés agricoles.

Les variétés du climat, celles des différents sols, sont les causes de nombreuses difficultés ; car, bien qu'avec le temps et un travail raisonné tous les sols puissent arriver au même degré de fécondité, ce ne sera jamais du premier coup, spontanément, qu'on y arrivera. D'abord il faudra toujours se plier aux exigences du climat, et les inconvénients des différentes qualités du sol ne peuvent disparaître qu'à la longue, à l'aide des procédés sérieusement mûris et vérifiés,