

beurre, selon la quantité de crème fournie, et tout le monde y trouve son compte.

Il faudrait que quelques-uns se missent à la tête du mouvement pour favoriser l'établissement de *creameries* i. i. et que les cultivateurs y donnassent leur concours. Il ne faut pas oublier que l'industrie du beurre, dirigée comme elle l'est chez nos voisins, serait une des principales sources de revenu des cultivateurs. Les marchés d'Angleterre peuvent en recevoir des quantités énormes.

Le *Etats Unis* font annuellement 1,500,000,000 lbs. de beurre et ils n'expédient environ 25,000,000 lbs. en Angleterre; ce qui rapporte à nos voisins \$50,000,000 de plus que la récolte de blé.

Le bon beurre a toujours son prix pendant que le mauvais ne se vend pas.

En octobre dernier, un cultivateur d'Ontario a amené au marché de Brockville, une charge de wagon de tinettes de beurre. C'était du mauvais beurre. Le bon beurre se vendait alors 14 et 15 cts. Après avoir passé la journée sur le marché, il offrait sur le soir son beurre à 3 cents la livre. Personne n'en voulait.

Dépit, il jeta son beurre à la rivière et retourna chez lui avec ses tinettes vides. Si ce malheureux avait su faire son beurre, ou, s'il eût été fait aux *creameries*, il n'aurait pas eu à le jeter à l'eau, et aurait réalisé de \$60 à \$80.

Cependant, on doit ajouter que, si on fait du mauvais beurre dans Ontario, on y fait du fromage excellent. Une réforme dans la fabrication du beurre se fait sentir là comme ici. — *Courrier du Canada.*

L'avenir du Manitoba.

Nous avons chaque année, la preuve que le Manitoba et la vallée de la Rivière Rouge sont en voie de devenir l'un des plus féconds pays pour la production du blé. Cette année, la récolte dans la vallée de la Rivière Rouge s'élève à environ trois millions de minots de blé, et, à en juger par l'étendue plus considérable qui sera cultivée, le printemps prochain, on calcule que la récolte sera, en 1878, de cinq millions de minots de blé. Le Manitoba est le pays des grandes fermes. Sur l'une d'elles, qui a une étendue de 3,500 acres, la récolte du blé a été de 42,000 minots, et celle d'autres grains, de 9,000; il a été employé pour les travaux agricoles 40 charrues, 16 semoirs, 40 herbes, 16 moissonneuses, 3 fanneuses à vapeur et 3 engins portatifs.

Une autre ferme de 6,000 acres à 5,600 acres prêts à recevoir du blé, le printemps prochain. La plus grande ferme de la vallée de la Rivière Rouge a une étendue de 39,000 acres, ayant un front de 4 milles sur la Rivière Rouge. Plus de 4,000 acres étaient en culture cette année, et ont donné 100,000 minots de grains, 2,000 minots de pommes de terre et 1,200 tonnes de foin. — *Le Nouveau Monde.*

Service de la laiterie sous le rapport de la crème.

Comme le premier lait sortant du pis de la vache à chaque traite est fort inférieur à celui qui le suit, on pourrait, lorsqu'on tient à faire un bon beurre et que la quantité de vache que l'on possède est considérable, garder les deux premières pintes pour les conserver en nature ou en faire du fromage. Le second lait plus riche, plus parfait, se conserve pour avoir la crème. Cette crème est épaisse, beurrée, d'une belle couleur, en un mot, de haute qualité si le lait se trouve apporté à la laiterie avec la plus grande précaution. Ne laissez pas au lait le temps de se refroidir, passez-le promptement et versez de suite dans les terrines que vous mettez doucement sur les tablettes. Une fois en place, ne remuez point ces vases.

La crème qui monte le plus vite est toujours la meilleure. Le lait du matin en fait d'ordinaire, à température égale, une plus grande quantité que celui du soir. La température la plus favorable à sa formation est entre douze et treize degrés centigrades; à dix-sept et au-delà sa séparation devient de plus en plus difficile, la masse du lait ne tarde pas à s'aigrir et à se coaguler. Au contact de l'air extérieur, la crème prend plus de consistance et jaunit; au bout de huit jours, elle se couvre de moisissure et manifeste une odeur de fromage avancé.

La crème se sépare spontanément du lait, qu'elle soit dans des terrines convenablement évacuées ou dans des vaisseaux hermétiquement fermés et pleins jusqu'au bouchon. Il est possible cependant de retarder ce mouvement, même de plusieurs jours, en faisant chauffer le lait chaque jour à un feu modéré. Ce moyen n'est utile que là où on est obligé de transporter le lait à une certaine distance, où il y a une laiterie en commun; ce que dans le Haut-Canada on est convenu d'appeler *creameries*.

On peut aussi adopter le même procédé de chauffage du lait si on a trop peu de lait pour entreprendre de suite à le convertir en beurre.

L'espace de temps qui doit s'écouler entre l'instant où le lait est versé dans les terrines et celui où l'on peut écumer n'est point déterminé d'une manière rigoureuse ni générale.

On sait qu'il suffit de quelques heures en été. Tantôt qu'en hiver plusieurs jours n'ont pas de trois; que l'espace est naturellement plus long sous une température peu élevée; on trouve, et plus court aux jours orageux; mais toutes choses égales, les uns laissent passer seulement deux, trois ou quatre heures, quand les autres en accordent six et huit; les plus tardifs vont depuis la dixième et la douzième jusqu'à la trente-sixième heure; ceux-ci lèvent la crème le matin avant l'apparition du soleil, et le soir, quand il a quitté notre horizon durant les mois les plus chauds; tandis que, en hiver, ils le font au milieu du jour; ceux-là n'ont aucune règle fixe, ils subissent le joug des circonstances du moment où les velléités du caprice; ailleurs, on attend que le lait se caille et aigrisse, comme s'il n'était point démontré que lorsqu'il en est ainsi, la séparation de la crème n'a plus lieu, et qu'elle n'est épaisse que parce qu'elle s'est associée beaucoup de parties caséuses.

Une fois l'instant favorable d'écumer le lait arrivé, l'on promène autour des terrines une lame afin de détacher la crème et faciliter son enlèvement qui se fait au moyen des écumeurs. Cette opération demande beaucoup de dextérité; plus elle a lieu promptement et aussi légèrement que possible, sans cependant perdre un atome de crème, plus il y a de chances de succès pour obtenir un beurre excellent et vraiment parfumé.

La crème ainsi levée se dépose en une tinette fermée, pour y être conservée deux ou trois jours en été, et de trois à six durant l'hiver jusqu'à ce qu'on en ait suffisamment pour opérer le battage. Ici l'expérience, en même temps que les variations atmosphériques, doivent guider le beurrier. Nul doute, celui qui réalisait une assez grande quantité de crème pour faire le beurre chaque jour, gagnera davantage, son beurre étant beaucoup plus fin que le premier.

Choses et autres.

— La terre ne vaut que par l'homme, l'homme ne vaut que par son âme; intelligence, vertu, instruction, piété; voilà le premier capital et le fond indispensable. C'est la vertu qui fait l'homme; et de toutes les machines, il n'y en a pas de plus parfaite pour cultiver la terre et lui faire rapporter de gros revenus, que le cœur d'un bon chrétien, laborieux, économe, sobre et plein d'honneur. — *Mgr. Dupanloup.*

Fragments du journal d'un apiculteur. — Il y a, en hiver, repos complet dans les ruches. Le froid ne doit pas nous inquiéter, si les colonies sont peuplées, fournies de vivres, si encore leur ruche est à parois épaisses, c'est-à-dire maintes fois bien chauffée des abeilles. Mais si la colonie n'est pas forte, si les rayons sont vieux et peu fournis de miel, les premiers frois vifs peuvent l'atteindre. Dans la prévision d'un hiver long et rigoureux, c'est aux colonies peu riches qu'il faut surtout donner un supplément d'abri. On leur économisera des vivres en entourant leur ruche de mousse, de menue paille, de foin, de feuilles sèches, mais en ayant soin que leur entrée ne soit point privée d'air.

Il faut aussi avoir soin que les souris n'aillent pas s'abriter dans ces ouvertures accessoires, car leur remède n'est si facile. En été, les abeilles, les surexcitées et les engagées à consommer davantage le miel. Aussi toutes les ruches doivent avoir leur entrée grillagée de façon qu'aucun rongeur ne puisse franchir.