

d'automne, attendu qu'une maison fraîche en été peut être rendue facilement chaude au moment du froid.

La crème est trop chaude quand elle sort des centrifuges, il faut de toute nécessité la refroidir immédiatement soit à l'aide de réfrigérants à glace, soit en plaçant immédiatement les chaudières qui le contiennent dans une eau froide et courante. Dans ces conditions, vous aurez une crème qui vous fera obtenir un beurre ferme, lequel se délaitera facilement. J'ai vu ces temps derniers (juillet) un fabricant qui barattait sa crème à 66° alors qu'elle n'aurait pas dû avoir plus de 57°, aussi, qu'obtenait-il : un beurre en masse huileuse qui gardait le petit lait et non le beurre en grain, comme comme cela est recommandé avec raison.

Enfin, le beurre obtenu dans ces conditions ne permettant pas au petit lait de sortir, le fabricant travaille son beurre trop longtemps sur la table, (presse à beurre) le fatigue et le rend de plus en plus gras. Outre cela, la presse à beurre employée dans toutes nos fabriques est absolument défectueuse, elle exige de la part du fabricant une habileté réelle pour malaxer le beurre sans frottement et ne pas trop le fatiguer, habileté qui ne peut s'acquérir qu'après une longue pratique et une adresse que l'on rencontre rarement. Je recommande ici de ne plus employer ces tables et d'adopter le malaxeur rotatif qui donne depuis longtemps déjà en Europe de si heureux résultats. J'en ferai avant peu une étude spéciale.

Si la plupart des fabricants ne veulent pas s'astreindre à rafraîchir promptement leur crème à la sortie de la centrifuge, j'en ai rencontré bien peu qui veuille lui donner les soins nécessaires pour développer l'arôme du beurre qu'ils obtiennent. Ils laissent presque tous la crème telle qu'elle est obtenue des centrifuges, sans la brasser de temps à autre comme cela est indispensable pourtant afin qu'elle obtienne dans toutes ses parties, le même degré d'acidification. Brassant la crème très souvent dans les chaudières ou bassins qui la contiennent, est en effet d'une absolue nécessité pour obtenir du beurre d'un goût fin et développant de l'arôme.

Il y a un pays en France où se fabrique le meilleur beurre du monde (Aiguy, en Normandie), eh bien là, les fermières soucieuses de la bonne qualité de leur beurre, donnent à leur crème les soins nécessaires non seulement le jour, mais aussi la nuit, se levant deux et trois fois pour venir dans leur laiterie faire l'opération du brassage. Tous ces soins sont plus longs à décrire qu'à donner, mais il faut avoir des fabricants soigneux et qui comprennent la responsabilité qu'ils ont.

J'ai remarqué en outre, que le salage est fait irrégulièrement, le sel mal incorporé et pas fondus.—J'ai trouvé du mauvais sel très sûrement, mais encore ici, j'ai remarqué, l'insouciance de beaucoup de fabricants qui ne se donnent pas la peine de peser le beurre et le sel afin de proportionner celui-ci au poids de celui-là.—Je ne cesse de recommander un salage uniforme, une incorporation parfaite.—Le degré de salage réclamé en général ici par la consommation locale est de $\frac{1}{2}$ pour cent au plus et de $\frac{1}{4}$ p. 100 au moins.

Je terminerai ce premier article en appelant l'attention des fabricants sur le degré de maturité de la crème.—Pour qu'une crème soit parfaite, il faut non seulement qu'elle ait reçu les soins indiqués plus haut pour son refroidissement et son acidification, mais encore qu'elle ne soit pas barattée avant 36hrs. au moins en été et 48hrs. en automne ; eh bien, aucune des beureries que j'ai vues ne contiennent l'outillage nécessaire pour garder la crème plus de 24 heures ! MACGARTHY.

A continuer.

CORRESPONDANCE.

ENSILAGE.

Monsieur, —Voudriez vous bien me donner quelques renseignements sur l'ensilage. j'ai tant lu de choses sur ce sujet que je ne sais plus nu juste à quel m'en tenir.

J'ai un silo de 12 x 10 ayant 23 pieds de haut ; les parois ont 12 pouces d'épaisseur et sont remplies de bran de scie et de sable de grève et revêtues de papier goudronné pressé

J'ai commencé à mettre dedans à peu près 5 pieds de chiendent, mil, herbe St Jean ; deux jours après, la température étant de 12° à 130 degrés, j'ai mis environ trois pieds de foin, mil, trèfle ; je me propose de continuer ainsi ; est-ce bien ?

Très bien.

E. A. B.

J'ai semé du blé d'hiver, mais les fermiers n'avaient pas bien préparé le terrain, de sorte que je l'ai fait semer à la volée. Il a actuellement 12 pouces de hauteur, pensez-vous qu'il deviendra bon pour l'ensilage ?—S'il ne mûrit pas suffisamment, sera-t-il mieux de le faire mûrir en vert ?

L'un ou l'autre sera bon.

E. A. B.

Devrai-je, lorsque j'aurai mis dans le silo mon foin à ensiler, le couvrir en planches et puis mettre de la terre dessus ?

Oui, 8 pouces d'épaisseur partout.

E. A. B.

Serait-il bon d'y mettre du vieux foin avec le nouveau ?

Non, ce serait au contraire une grande erreur.

E. A. B.

Serait-il mieux d'en mettre une couple de pieds de vieux foin avec de fermer mon silo ?

Non, ce serait autant de pourriture exposant le dessus du silo à pourrir.

E. A. B.

Je nens à réussir, car personne dans les paroisses environnantes n'a pas encore fait l'essai du silo et un grand nombre de personnes viendront le visiter. Tout autre renseignement que vous voudrez bien me donner sera reçu avec reconnaissance C. S. G., Cap St-Ignace.

Je ne vois rien à ajouter.

E. A. B.

N. B.—Je vois dans le *Canada* d'aujourd'hui qu'il n'est pas nécessaire de mettre de la terre sur le silo. Alors, comment exclure l'air ?

Il faut alors laisser pourrir une couche d'ensilage, laquelle pourriture exclura l'air ; mais c'est coûteux. On peut cependant mettre du papier goudronné, couvrir celui-ci de planches mobiles, et charger de pierres ; mais la terre vaut mieux.

E. A. B.

ECHO DES CERCLES.

Cercle agricole d'Hébertville —Monsieur.—L'automne dernier, les cultivateurs de la paroisse d'Hébertville se réunissaient pour fonder un cercle agricole

Les Messieurs suivants ont été élus membres actifs du comité de régime : MM B. E. Leclerc, prêtre, président honoraire Séverin Dumas, président ; Isaac Bôgin, vice-président ; Etienne Allard, secrétaire corr. Philippe Hudon, trésorier ; J. A. Talbot, Paul Braun, Théodule Allard, directeurs.

J'ai retardé à vous donner cette nouvelle, afin de me rendre compte du bon fonctionnement du cercle. Je suis heureux de vous annoncer que le début paraît satisfaisant. C'est un grand besoin pour cette paroisse nous avons ici tout ce qu'il faut pour faire un agriculteur actif et intelligent, richesse du sol, climat favorable à toutes espèces de grains.

Cependant la culture, en général, souffre sous beaucoup de rapports ; aussi les membres du cercle se proposent de prendre tous les moyens pour améliorer la culture de leur sol.

À la séance du 24 mars dernier, une discussion animée s'est élevée parmi un certain nombre de cultivateurs au sujet du blé de semence. Les uns prétendent que le blé parvenu à sa complète maturité est préférable au blé qui n'a pas atteint sa pleine maturité. Pour soutenir leur thèse, ils prétendent que le blé mûr a plus de force, pour sortir de terre, que le blé qui n'est pas parvenu à sa maturité.

Les autres objectent que s'il survient des pluies froides de plusieurs jours, ou un temps froid et humide comme cela arrive assez souvent dans nos contrées, le blé bien nourri, dans ce cas, devient empu, tandis que le froment qui n'est pas parvenu à sa maturité a une écaille plus épaisse, endure plus facilement les rigueurs de la saison. C'est pour cette raison que l'on préfère cette dernière sorte de blé à la première.