

qui songent à se procurer de ces appareils en leur donnant les raisons qui ont fait placer la Laval au premier rang.

Un autre avantage que présente à nos yeux la Laval, c'est que ses dimensions relativement restreintes permettent de s'en servir pour établir la richesse de la crème du lait de chaque vache en particulier, détail très important lorsqu'il s'agit de choisir les vaches au point de vue de la fabrication du beurre.

Comme dans les concours antérieurs, la Laval n'a pas été mise au premier rang, on pourrait être porté à croire que ces concours ne sont pas toujours la preuve du mérite. Pour combattre cette idée, quant à ce qui est du présent concours, nous devons dire que la centrifuge Laval qui a remporté le premier prix est pourvue de plusieurs améliorations qui la rendent différente des premières centrifuges Laval mises en vente.

Machines perfectionnées pour travailler le lait.

A la dernière convention de la société d'industrie laitière tenue à Saint-Hyacinthe, en novembre 1884, M. D. M. McPherson, propriétaire de la *Allan Grove Cheese Combination*, de Lancaster, Ontario, a exposé trois machines nouvelles pour faciliter le travail du lait dans les fabriques. Voici la description de ces trois appareils :

Le Réfrigérateur et couloir patenté de McPherson réduit la température du lait chaud de vingt à quarante degrés; il coulera parfaitement et en même temps aérera complètement le lait, ce qui est une des choses les plus importantes pour conserver le lait doux et pur pour la livraison à la fromagerie ou aux familles des villes, et il sert en même temps à mettre le lait dans les canistres. Tout se fait par une seule opération, sans travail ni attention. Les laitiers des villes sont invités à en faire l'essai.

M. McPherson s'offre à envoyer un échantillon de chacun de ces appareils pour essai, partout où on en fera la demande qui doit être adressée : M. D. M. McPHERSON, PROPRIÉTAIRE DE LA "ALLAN GROVE CHEESE COMBINATION," LANCASTER, ONTARIO. J. C. CHAPAIS.

GRAINES FOURRAGÈRES.

Nous avons toujours encouragé les cultivateurs à semer des graines fourragères en abondance. Nous le leur recommandons cette année plus que jamais, les prix des graines étant très modérés. On peut espérer avoir la graine de trèfle pour environ 11 centins la livre ou \$5.28 le minot, et le mil pour \$2.00 le minot en gros. Il y a beaucoup de graines à vendre cette année et il est à peu près certain, si l'on en croit le *Journal of Commerce* que le marché restera bas dans cette ligne.

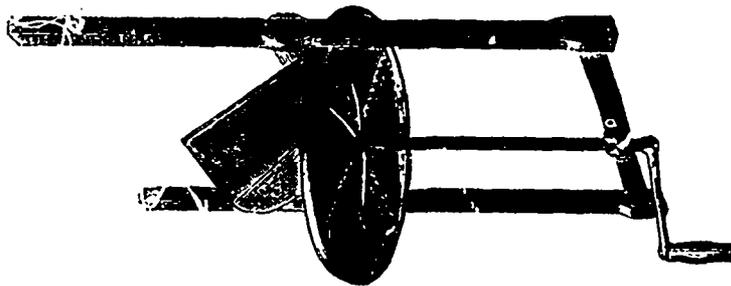
D'un autre côté les cultivateurs devront être très prudents en achetant leurs graines. Il arrive malheureusement trop souvent depuis quelques années que les graines fourragères mises en vente sont mêlées d'une grande quantité de graines de mauvaises herbes. C'est ainsi que la *marquerite*, la *corée* et autres pestes ont été importées dans des endroits où l'on n'en avait jamais vu. Pour celui dont l'œil est tant soit peu expérimenté il est facile de reconnaître la présence des graines étrangères dans les graines de mil et de trèfle.

Une chose que nous recommandons aux cultivateurs c'est de ne jamais retourner acheter de la graine chez un grainetier qui a vendu de la graine sale. J. C. CHAPAIS.

LES CERCLES AGRICOLES

(Du Nouvelliste.)

Nous avons remarqué—dans la *Gazette des Campagnes*



MACHINE A MOUDRE LE CAILLÉ DE MCPHERSON.

Machine à moudre le caillé patentée de McPherson, (*McPherson's Patent Curd Mill*.) C'est une machine prenant le premier rang sur toutes les autres, légère, rapide, et faisant un ouvrage sans réplique; elle se recommande d'elle-même aux fromagers.

Le râteau à lait et caillé patenté de McPherson, (*McPherson's Patent Curd and Milk Stirrer*.) C'est un ustensile très utile dans la fabrication du fromage, pour brasser le lait dans la cuve à fromage et le lait caillé pendant la cuisson. Il augmentera la quantité du lait caillé de un à trois pour cent et le rendra de meilleure qualité. Des centaines de piastres ont été épargnées par son emploi dans une seule fromagerie.

La convention de la société d'industrie laitière a nommé un comité chargé de lui faire un rapport sur le mérite respectif de chacun de ces appareils. Ce rapport a été favorable et plusieurs fabricants de fromage présents à la convention ont déclaré s'être servi en particulier de la machine à moudre le caillé et du râteau, avec beaucoup d'avantage.

La gravure ci-jointe représente la machine à moudre le caillé.

—un écrit fort bien inspiré sur l'importance des cercles agricoles dans notre pays.

Cet écrit vient justement après une conférence de M. l'abbé Montminy, curé de St-Agapit, conférence qui a été fort remarquée dans le temps et qui traitait de la nécessité de former partout des cercles agricoles.

Notre confrère de la *Gazette* partage absolument l'opinion de M. le curé de St-Agapit : il faut à tout prix encourager les cercles agricoles et leur donner les moyens de se sustenter.

Nous le disons hautement, l'institution des cercles agricoles doit recevoir l'encouragement et l'appui de tous les cultivateurs, s'ils ont le sentiment de leur valeur et s'ils comprennent bien leurs véritables intérêts.

Comme toutes les œuvres de bien, ces cercles agricoles ont leurs ennemis et leurs détracteurs. Parmi les gens qu'on devrait croire plus éclairés, on trouve de ces esprits forts qui ont mille raisons pour s'opposer à l'établissement des cercles agricoles. Pour se singulariser, ils refusent de se rendre au sentiment général, blâmant orgueilleusement tout ce que font ces associations, toutes leurs tentatives de perfectionnement