

lentement en automne, surtout si ces vases sont placés dans des endroits frais. La crème doit être soulevée et agitée pour en rendre la température uniforme et faire en sorte que le procédé de la séparation soit uniforme dans toute la masse.

L'emploi fréquent du thermomètre, la certitude que l'on en retire que la crème est également échauffée dans toutes ses parties, peuvent souvent diminuer le temps de la formation du beurre.

Si, immédiatement avant de baratter, on porte la température de la crème à 55° ou 67° et qu'on la remue jusqu'à ce qu'elle descende à 62°, on obtiendra du beurre dans un temps beaucoup plus court.

Dans beaucoup de cas, la crème n'est pas aussi chaude qu'elle devait l'être, la dimension des vaisseaux qui la contiennent ne permettant pas de l'échauffer également, et lorsque l'on commence à baratter la masse de la crème est à 58° au lieu d'être à 62°, quoique la surface soit réellement à 62°; ceci arrive en automne et en hiver.—Traduction du " *Moniteur du Commerce.* "

Culture de la carotte.

La carotte partage avec la betterave l'avantage de fournir aux bestiaux une nourriture saine et abondante, elle y joint celui d'être mieux appropriée à la constitution des chevaux, à tel point qu'en leur donnant une ration journalière de vingt livres de carottes, on peut leur supprimer l'avoine, du moins en grande partie. Le lait qu'elle procure aux vaches est de meilleure qualité, de belle couleur et plus riche en beurre. Les fanes font un bon fourrage vert.

À côté de ces qualités qui la font rechercher, la carotte a l'inconvénient d'exiger des travaux considérables, et qu'il n'est quelquefois pas possible de faire en temps utile où la main-d'œuvre est rare.

La carotte est bisannuelle et appartient à la famille des ombellifères. La jaune est cultivée dans les jardins, pour les besoins du ménage; la blanche à collet vert est entrée dans la grande culture, et elle est bien supérieure à la jaune pour le produit.

Il faut choisir, pour cultiver la carotte, une terre riche et humide, la défoncer et l'ameublir par trois labours au moins; le fumier doit être mélangé intimement avec la terre. Sous l'influence d'une fumure nouvelle, les plantes croissent inégalement. Aussi conseille-t-on de placer les carottes après une autre culture richement fumée. Si les conditions d'assolement que l'on a adoptées s'opposent à ce qu'on place ainsi les carottes, il faudra enterrer le fumier avant l'hiver, ou se servir au printemps de fumier consommé.

Le semis de carottes se fait en lignes distantes de dix-huit à 20 pouces, afin que la bœuf à cheval puisse fonctionner entre les lignes; on les sème ou dans des raies ouvertes à la pioche, ou, si le labour est bien fait, entre les crêtes que laisse le passage de la charrette, en ne plaçant la graine que dans une raie sur deux. Dans le premier cas, on recouvre à la pioche; dans le second cas, avec une herse.

On sème également au soir.

Les graines de carottes sont hérissées d'aspérités; par lesquelles elles s'accrochent l'une à l'autre, et qui

en rendent le semis régulier difficile. Il est utile de briser ces aspérités par le frottement, avant de semer.

La carotte a des commencements pénibles. Après sa sortie de terre, elle est quelques jours sans faire de progrès, et pendant ce temps les mauvaises herbes prennent le dessus. Il faut alors les sarcler avec soin à la main, en prenant garde de briser les petites plantes, qu'on aperçoit à peine. Peu après il faudra un nouveau sarclage, ou, si les carottes ont prospéré, un binage à la pioche; on éclaircit on même temps. Après cela les plantes font des progrès rapides, et on n'a plus qu'à tenir la terre meuble et propre, au moyen de la houe à cheval, en complétant à la main le travail de cet instrument.

L'arrachage des carottes a lieu à la fin de septembre, et se fait à la bêche, en soulevant les plantes, ou à la main si le sol est léger. Elles doivent être décollées, purgées de la terre qui y est attachée, et portées dans les caves préparées pour les recevoir.

Les porte-graines sont choisis avec soin parmi les sujets à un seul pivot, allongés et fusiformes, en forme de fuseau; placés dans le sable, à l'abri du froid sans être décollés; puis plantés au printemps dans un lieu éloigné de toute carotte à graine d'une espèce différente.

Au moment de la récolte, on doit donner les fanes aux animaux. Ces fanes sont supérieures à celles de la betterave.

Choses et autres.

Les conducteurs de mailles et la " Gazette des Campagnes. "—Depuis assez longtemps plusieurs des employés comme conducteurs de la maille entre la Rivière du Loup et Lévis, sur le Chemin de fer Intercanadien, se disputent à qui ne prendrait pas les numéros de la *Gazette des Campagnes* que nous expédions en dehors de la paroisse Ste Anne, et plusieurs fois il est arrivé que le postillon a été obligé de rapporter de nouveaux numéros de la *Gazette des Campagnes* à notre Bureau de Poste, pour les rapporter le lendemain à la Station, et tenter un nouvel essai. Nous nous sommes plaint de cet état de choses à M. Sheppard, Inspecteur des Postes, et nous avons eu instruction de n'envoyer nos journaux que par le train-mixte.

Quoique cette décision nous ait contrarié dans le service de nos mailles, que nous devons pour cela préparer la veille de l'expédition, nous nous sommes tenu à cet arrangement. Mais voilà qu'aujourd'hui on refuse de prendre nos journaux, soit par le train mixte, soit par l'express; à ce point que le postillon a dû faire plusieurs voyages avec nos journaux, la semaine dernière, sans pouvoir réussir à les faire accepter par MM. les conducteurs de la maille. La conséquence a été que la semaine dernière, nombre de numéros de la *Gazette* ont été reçus par nos abonnés, en très mauvais état; et plusieurs nous ont demandé de leur faire un nouvel envoi de ce numéro de la *Gazette des Campagnes*.

Cet état de choses nous étant absolument préjudiciable, nous espérons que M. l'Inspecteur des Postes décidera si la *Gazette des Campagnes* a droit de passage dans les Bureaux de Poste du chemin de fer Intercanadien, et par quel train, afin que nous sachions à quoi nous en tenir.

— Les districts d'érable à sucre du Vermont et de l'ouest du Massachusetts ont considérablement changé d'aspect depuis une quinzaine d'années. Anciennement le chaudron de fer était l'appareil employé dans la réduction de la sève de l'érable et par les temps de bourrasque, le feu de billots qui faisait bouillir le sirop, le remplissait souvent de cendres et de charbons. Ces corps étrangers donnaient ainsi que le fer du récipient, une couleur foncée au sirop et au sucre. Pour clarifier le liquide on y mêlait souvent du lait ou des œufs qui presque toujours n'avaient pas la moindre action sur le résultat final. Mais par contre si les procédés perfectionnés de la fabrication de nos