

connaissances variées en agriculture, fut appelé à prendre la parole. Ayant assisté, l'an passé, aux réunions des fromagers de la province d'Ontario, il fit part de ce qu'il avait vu. Il constata que le fromage fabriqué dans notre province se trouve supérieur au nôtre, et généralement obtient un prix plus élevé. La preuve de l'excellence de ce fromage est qu'il a obtenu, il y a quelque temps, le premier prix à New-York.

Les fromagers d'Ontario ont divisé leur province en deux sections, l'est et l'ouest, et ils reçoivent de l'aide du Gouvernement. Celui-ci accorde en argent le double de ce que les membres de l'association souscrivent. En Bas-Canada une aide du même genre pourrait être accordée, afin de profiter de l'expérience des autres et améliorer la fabrication de notre fromage.

Il y a plusieurs réformes à opérer, jusque dans les boîtes où on enferme les meules. Ces boîtes ne correspondent pas toujours au diamètre de la meule, de sorte que le fromage ballotte; au lieu d'être bien fermées, elles sont attachées avec des cordes, et l'acheteur, au premier coup d'œil, juge défavorablement une marchandise dont l'enveloppe est si peu convenable. On doit donc faire attention à la perfection des boîtes.

Les fromagers produisent aussi trop de fromage de même qualité; il n'y a pas assez de variété, et l'engorgement se fait sentir. La construction de beaucoup de fromageries laisse en outre à désirer.

M. Barnard s'est demandé pourquoi il y avait du beurre valant en moyenne 12 centins, d'autre de 18 à 20 centins, d'autres encore de 27 à 30 centins. Le cultivateur emploie la même quantité de lait pour la confection de ce beurre, souvent le même soin, et la même propreté. Quelle est donc la cause de cette différence? Elle consiste dans certains perfectionnements, et beaucoup dans la température du lait. Si le chien va chercher au loin les vaches pour les conduire à la maison, il les fera quelquefois marcher trop vite et augmentera la chaleur du lait. Si, dans le champ, il y a de l'ombre; soit des arbres ou un abri, le lait de la vache sera moins fébrile que si elle est exposée au soleil et obligée de chercher un refuge à l'ombre d'une clôture, dans un fossé à sec. Si on a le soin de donner de l'eau pure aux animaux; si l'aube est bien nettoyée, que la laiterie soit bien fraîche, toutes ces causes influent sur la fabrication du beurre; de sorte que la température joue un grand rôle. En Angleterre le beurre canadien se vend 60 chelins le quintal, pendant que celui de Normandie obtient 140 chelins.

M. A. E. Barnard, à plusieurs reprises, a donné dans le *Journal d'agriculture* de précieux conseils sur la fabrication du beurre, qui pourraient être d'une grande utilité à nos ménagères. Il serait donc important que ce *journal d'agriculture* fut reçu dans chaque famille. Que serait la dépense de \$1 par année, si par les renseignements que l'on en reçoit nous pouvions en gagner \$10, même davantage.)

M. Barré de St. Hyacinthe, qui se prépare à fabriquer du beurre et, dans ce but, a fait des études spéciales et cherche à acquérir des connaissances en théorie comme en pratique déjà fort nombreuses, a bien voulu faire quelques remarques qui ont été très bien appréciées par les assistants.

Il s'est prononcé fortement contre l'idée de faire du fromage et du beurre dans la même fabrique. Ce système suivi en quelques endroits des Etats-Unis a été condamné par la presse, car la fabrication du fromage en souffre et on arrive sur le marché avec un produit inférieur. De plus tous les endroits ne sont pas également favorables à la fabrication du beurre. Il croit que cette partie de la province convient mieux au fromage, comme les townships de l'Est sont plus favorables à la production du beurre.

Ce monsieur trouve la construction de nos fromageries défectueuse et qu'on n'est pas assez particulier pour mettre les bâtisses à l'épreuve de la température extérieure. Il faudrait se servir de feutre et crépir à l'intérieur. Pour se rendre maître du degré de chaleur à l'intérieur, on se sert en quelques endroits de de canaux sous terre, à cinq pieds dans le sol pour aérer la bâtisse, et on commence à utiliser la fraîcheur des puits. Un défaut est de placer le lieu de fermentation du fromage dans le haut de la maison. Le plancher étant simple, le fromage absorbe toutes les odeurs du bas. Il faudrait un plancher double entre lequel il y aurait du charbon de terre, et, afin d'éviter une trop grande sécheresse dans la chambre de fermentation, il est bon d'arroser, et aussi de diviser l'appartement en deux, car un fromage plus ancien requiert moins de fraîcheur qu'un fromage nouvellement fait.

M. Barré a fait une excellente suggestion que voici: tous les cultivateurs n'ayant point à un égal degré les notions suffisantes sur le soin à donner aux vaches laitières, sur ce qu'il faut de précautions pour arriver à fabriquer du bon fromage, il serait extrêmement avantageux que chaque fromager réunit de temps à autre les patrons de son arrondissement pour leur donner les explications qu'il est important pour eux de connaître et les instruire sur la manière de cultiver ou d'améliorer leurs races d'animaux. Cette suggestion a été très bien goûtée par l'auditoire.

L'Hon. de LaBruère, appelé à dire quelques mots fit des remarques sur l'importance d'incorporer les fromagers et exprima le vœu de voir le Gouvernement de Québec encourager cette association par une allocation spéciale, de manière à promouvoir le progrès de la fabrication du beurre et du fromage en cette province.

Un comité a été nommé pour préparer un projet d'incorporation et il se compose de MM. Ashby, V. Gareau, A. McCallum, M. Desautel et M. Archambault, avec pouvoir de s'adjoindre d'autres personnes.

## CAUSERIE AGRICOLE

### LES TERRES À GRAINS

Les terres labourables ou à grains sont le véritable objet de l'agriculture, et c'est là principalement que le bon cultivateur doit exercer sa capacité, et trouver des ressources.

Pour entretenir l'abondance, et pour tirer d'eux tous les profits que sa propriété peut fournir, il faut que le cultivateur entende bien la culture de ses terres, afin que, par leur fécondité, son bien soit toujours soigné, entretenu et d'un bon rapport.