

quelquesfois douteuse, parce que leur utilité n'a pas été prouvée par une série d'expériences propres à leur imprimer un cachet d'autorité.

“ Ces considérations, qui avaient au moins l'avantage de ne pouvoir être réfutées ont favorisé la création d'un établissement expérimental pour l'Etat; on a, en formant cet établissement, satisfait aux besoins signalés surtout par les principales sociétés d'agriculture de l'Etat, notamment la société de l'Etat de New-York, celle des Fermiers de l'Etat (State Grange), du Club de l'Institut des Fermiers Américains, du Club des Fermiers du Centre de l'Etat de New-York, de celui des agriculteurs d'Elmira, et de la Société Horticole de l'Etat de New-York, auxquelles sont venus s'ajouter l'influence de l'Université Cornell et le désir exprimé des agriculteurs de l'Etat pour la formation d'un établissement maintenu au frais du public et dans lequel on pourrait peut être trouver, au moyen d'expériences, la solution des milliers de problèmes qui embarrassent et affectent si sérieusement le succès de l'industrie agricole. Conformément à ce désir, la législature de 1880 a autorisé la création de l'établissement d'Expériences Agricoles de New-York, dont les travaux sont dirigés par un bureau de contrôle, composé de dix membres, qui étaient les officiers exécutifs des sociétés agricoles mentionnées ci-dessus, et *ex-officio*, du gouverneur de l'Etat, et de deux autres devant être nommés après son organisation. En février 1881 on en arriva à un arrangement satisfaisant; le plan proposé, comprenait l'achat et l'équipement d'une ferme convenable munie de tous les instruments nécessaires à des expériences soignées d'agriculture pratique, faites en même temps que des recherches scientifiques, et l'emploi d'un directeur habile avec un nombre suffisant d'assistants pour l'exécution de ces travaux.

“ Comme mesure préliminaire, et importante sous tous les rapports, le choix d'une ferme devint de suite le sujet d'une considération attentive. Des propositions furent demandées et reçues de vingt-deux des comtés de l'Etat, et le choix fut fixé enfin sur une ferme très convenable et admirablement située, près de Geneva, avec des bâtiments appropriés aux fins projetées, un sol favorable et des accessoires tout à fait propres à l'objet que l'on avait en vue.”

*Par M. Cochran :*

Q. Quels seraient les frais d'installation d'une laiterie particulière, pour la fabrication du beurre?—Ils seraient de \$30 à \$50 pour l'entretien de cinq vaches, suivant l'installation que vous feriez.

Q. Peut-on entreprendre avec succès la fabrication du beurre dans une laiterie particulière sans une source d'eau courante, ou sans glace?—Je crois que vous pouvez exécuter tous les travaux nécessaires à la fabrication du beurre à la ferme, pourvu que vous ayez de l'eau de quelque qualité que ce soit, à une température basse, et variant de 60 à 50 degrés; il vaudrait mieux, bien entendu, qu'elle eût une température de 75 degrés. Je pense que par l'emploi des méthodes nouvelles, on pourrait améliorer le beurre de qualité inférieure que nous avons à présent et qui résulte d'une fabrication défectueuse. Pour en revenir à mon système, je dirai seulement que la différence existant entre celui-ci et d'autres se résume dans la grande question de l'habileté *vs.* l'aide mécanique. Il ne dépend pas spécialement de l'emploi des instruments d'une personne plutôt que de ceux d'une autre. Au Danemark, après une période de cinquante ans, durant laquelle on a donné toute l'attention possible à ce sujet, et après environ vingt ans de travail très actif et des dépenses comparativement très élevées pour un pays aussi peu étendu, c'est-à-dire \$10,000 par année, on a réussi à produire, comme article d'exportation, le meilleur beurre qui puisse être produit par aucun autre pays. Ceci est dû à l'habileté supérieure des fabricants de beurre dans les fermes, et cette habileté est le résultat de l'instruction et de l'enseignement constants que le gouvernement s'est efforcé de répandre, et de l'emploi d'instruments améliorés. L'habileté de leurs employés est supérieure à celle des nôtres. Leurs instruments sont généralement meilleurs que les nôtres. Mais je maintiens que la fabrication du beurre, étant une opération mécanique, peut être réduite presque à une simple question de mécanisme. Ceci a déjà été démontré. Aujourd'hui, le succès de la fabrication du fromage est dû à l'usage de machines améliorées au lieu de nos méthodes défectueuses. Les fabriques de fromages ont été assez bien équipées dès leur établis-