

où l'on aurait pu fabriquer à la fois le beurre et le fromage et se livrer à diverses expériences se rapportant à l'industrie laitière.

Le Gouvernement de Québec, et nous l'en félicitons, a voté \$1,000, payables en trois installlements pour l'espace de trois ans dans ce but, c'est-à-dire \$333 par année; mais cet octroi a été sanctionné trop tard par l'Assemblée Législative de Québec, pour permettre, cette année, l'installation de la fromagerie-beurrerie à la ferme-modèle du Collège de Ste Anne. Ce sera pour l'année prochaine.

L'établissement d'une fromagerie peut bien n'avoir pas toujours sa raison d'être, notamment dans le voisinage des villes où l'on peut autrement tirer avantage du lait; mais nous avons vu des paroisses où cette exploitation pouvait être faite avec profit, n'encourager la fabrication du fromage que pour une année, pour différentes causes dont on n'a même pas essayé de se rendre compte: dans certaines paroisses par le défaut d'un homme entendu dans la fabrication du fromage; dans d'autres paroisses, par le défaut de calcul de la part des patrons ou par un égoïsme en voyant que le fromager ou les directeurs d'une fromagerie faisaient bien leur affaire, tout en donnant satisfaction aux patrons de la fromagerie.

Pour que l'industrie laitière soit profitable à tous, soit par la fabrication du beurre, ou les deux à la fois, il faut en premier lieu faire choix d'un ouvrier ou fabricant habile; et en deuxième lieu que les patrons s'appliquent à fournir du lait de bonne qualité; car, comme le disait M. D. M. MacPherson, à une réunion de la "Société d'industrie laitière de la Province de Québec," "suivant que le cultivateur sera négligent ou soigneux, il pourra grandement influencer sur le sort de l'industrie laitière. Le patron ne saurait trop s'appliquer à fournir son lait dans les meilleures conditions possibles; le lait est la matière première, et de sa qualité dépend la qualité du fromage.

"Soyez convaincus, dit encore M. MacPherson, que le meilleur fabricant du monde ne peut faire de bon fromage avec de mauvais lait. Il faut donc, de la part des patrons, de la propreté et tous les soins possibles. Qu'ils aident leur fabricant dans la mesure de leurs forces; et celui-ci, aidé par les bons enseignements de sociétés comme la vôtre, travaillera avec intelligence, avec goût et avec profit pour tout le monde. Je sais des paroisses où l'entente parfaite entre patrons et fabricants a fait vendre le fromage de 1 centin à 1 1/2 centin la livre de plus que dans leur voisinage immédiat. Si tout le monde suivait cet exemple, ce serait le pays entier qui profiterait de pareille augmentation de prix."

Avantages de la récolte des plante-racines.

Par la culture des plantes-racines le sol est exposé à l'influence régénératrice de l'air, les engrais sont incorporés d'une manière convenable dans le sol.

Par l'usage des plante-racines, le foin est économisé, les bêtes de traits sont plus facilement tonues en bonne condition; on peut engraisser les bêtes à cornes en hiver, et les vaches donnent du lait toute l'année, au moyen de cette nourriture.

À part ces avantages, il est certain que le fumier des bêtes à cornes qui reçoivent chaque jour une ra-

tion de plante-racines, telles que carottes, betteraves, navets, etc., est plus abondant et d'une plus grande valeur à l'engraisement des terres, que le fumier des bêtes à cornes qui ne reçoivent qu'une nourriture sèche tout le temps de leur stabulation.

On ne saurait contester que la culture des plante-racines demande du temps par un surplus de travail. Mais par l'usage d'instruments aratoires de toutes sortes, nous sommes, à l'heure qu'il est, en état d'économiser beaucoup de notre temps que nous pouvons employer aux différents travaux exigés pour la culture des plante-racines, tels que sarclages, binages, etc. Par l'établissement des fromageries et des beurreries, la main-d'œuvre des ménagères qui passent une partie de la journée à la laiterie peut être utilisée au travail exigé par le jardin potager qui devrait se trouver sur chaque ferme. À part cela, nous y gagnerions beaucoup à limiter l'étendue d'une ferme en culture, pour se livrer à la culture des plante-racines pour l'usage du bétail pendant toute la saison de l'hiver.

Dès le début, il serait prudent de n'opérer que sur une petite étendue de terre, et agrandir davantage cette culture chaque année, jusqu'à ce que l'expérience pratique nous ait prouvé quelles racines il convient de cultiver pour la nourriture du bétail. À l'égard d'une culture nouvelle, il est nécessaire de s'y livrer que par gradation, à mesure que l'on sait en apprécier les avantages et que l'on est devenu maître dans cette culture.

Apiculture.

Moyens d'accélérer la sortie des essaims.—On doit fermer bien exactement toutes les ouvertures de la ruche et on rétrécit la porte, au point de ne laisser que le passage de deux ou trois abeilles; par là, leur chaleur augmente et donne lieu à un malaise qui les force à sortir.

Si ce moyen ne réussit pas, vers midi, il faut passer sur le groupe, qui est à la porte de la ruche, une légère baguette qui oblige les abeilles à s'élever; on continue quelques minutes, et, si cette agitation est inutile, on recommence une demi-heure après, on la réitère ainsi toutes les deux ou trois heures pendant quelques jours, et, si c'est sans succès, on agrandit la capacité de la ruche, parce qu'il est alors évident que, quoiqu'il y ait augmentation de population, il n'y aura pas d'essaim.

Des essaims secondaires.—Il arrive souvent qu'une ruche qui a essaimé fournit un second essaim au bout de sept à douze jours, et un troisième après le même intervalle qu'il y a entre le premier et le second; il y a même des ruches qui en fournissent jusqu'à six, ce qui est un mal; car, alors, il est certain qu'elle périra, à moins que dès l'automne on ne lui donne de la nourriture.

On recueille les essaims secondaires comme les premiers: mais, comme ils sont moins forts, il est toujours avantageux d'en réunir deux ou trois ensemble, surtout si ce sont des troisièmes ou quatrièmes essaims. On peut encore s'en servir pour fortifier les ruches les moins peuplées. Dans tous les cas, il faudra suivre le procédé que nous avons indiqué plus haut.