

manque de force suffisante à la chaleur solaire, sous notre climat rigoureux, pour dessécher ces fruits avant que la décomposition commence.

Pour obvier à cet inconvénient, nous avons cependant un moyen, celui de l'évaporation au moyen de la chaleur artificielle. Par ce moyen, les fruits préalablement pelés, sont placés dans des appareils appelés évaporateurs, où ils sont soumis à un certain degré de chaleur qui a pour effet de fermer les cellules des parties extérieures du fruit, et d'en produire la dessiccation tout en conservant la partie solide et savoureuse de leurs sucs. Cette opération améliore pour ainsi dire la qualité des fruits qui en sont l'objet, en développant chez eux plus de sucre. En effet, il se produit pendant l'évaporation le même phénomène qui se produit pendant la maturation du fruit à l'arbre. Les fruits contiennent une certaine quantité d'amidon, qui pendant la maturation se change en sucre. Il reste cependant dans les fruits, même lorsqu'ils sont mûrs, une partie d'amidon sous sa forme primitive. La dessiccation a pour effet de produire dans les fruits une plus grande quantité de sucre, en agissant de nouveau sur l'amidon.

J'en ai dit assez pour faire voir sur quels principes repose le système de l'évaporation. Je n'entreprendrai pas de donner ici un cours complet sur ce sujet. Il se fabrique aujourd'hui divers évaporateurs qui fonctionnent d'une manière plus ou moins parfaite, mais qui donnent toujours satisfaction à un degré suffisant pour permettre de s'en servir. Ce que je désire, en traitant ici ce sujet d'une manière sommaire, c'est d'engager mes lecteurs à se saisir de cette idée relativement nouvelle, à l'étudier, et à en faire leur profit, comme nos voisins les Américains le font depuis plusieurs années.

Dans les centres où il y a beaucoup de fruits prompts à se décomposer, aux Etats-Unis, les cultivateurs se mettent en société pour l'achat d'un évaporateur, puis ils s'assurent les services d'une personne entendue, c'est-à-dire de la première personne intelligente qui a le temps de se mettre à cette besogne. Dans la saison propice, chaque localité dessèche ainsi des centaines de minots de fruits, qui autrement seraient perdus, et de cette manière des sommes considérables sont acquises.

Bien plus, les fruits ainsi desséchés sont tellement estimés qu'aujourd'hui, non-seulement on a recours à l'évaporation pour sauver de la décomposition ce que l'on a de trop, mais encore on cultive les tomates, par exemple, exprès pour les soumettre à l'évaporation, ouvrant ainsi une nouvelle voie à l'industrie du cultivateur.

Les fruits desséchés se transportent facilement, et sans grande dépense, vu l'espace excessivement restreint qu'ils occupent, eu égard à leur valeur réelle et à la quantité de substance nutritive qu'ils représentent. Pour se convaincre de cela ou n'a qu'à mesurer le volume occupé par six livres de pommes séchées, et à le comparer avec la capacité d'un minot de pommes fraîches qui a produit ces six livres.

La chose examinée à tous les points de vue mérite d'être considérée, et espérons que bientôt l'évaporation des fruits sera chez nous une industrie lucrative.

J. C. CHAPUIS.

LES ÉCOLES DE LAITERIE.

À côté des écoles d'agriculture que le gouvernement provincial soutient depuis plusieurs années sans trop de succès, il nous semble que des écoles de laiterie ne seraient pas un luxe. Le vent est à la production du beurre et du fromage. On croit généralement que ce genre d'industrie est le plus favorable à la classe agricole. Nous n'entretenons nous-même aucun doute sur ce point. Et si quelqu'un en doutait, qu'il

aille prendre des informations à bonne enseigne, c'est-à-dire aux fromagers, qui sont assez nombreux déjà dans notre province. Qu'on aille demander, pour ne citer qu'un exemple, aux cultivateurs de Saint-Denis, quel rendement ils ont obtenu de leurs vaches pour les cinq mois de leur engagement vis-à-vis de la compagnie qui dirigeait leur fabrique.

Tous les cultivateurs, sans exception, seront unanimes à dire que chacune de leurs vaches leur a rapporté en moyenne de \$20 à \$27, c'est-à-dire une moyenne de \$23.50. N'est-ce pas là un beau résultat? Que pouvaient-ils espérer de mieux, quand par le passé ils ne pouvaient réaliser que \$10 à \$15.

Il est évident que les fromageries vont révolutionner notre agriculture, en forçant les cultivateurs à prendre plus de soin de leurs vaches, à porter plus d'attention aux pâturages. Ils devront donc diriger tous leurs efforts vers un but: obtenir le plus de lait possible de leurs vaches, en les mettant dans les meilleures conditions, soit par rapport à la nourriture, soit par rapport au traitement en général.

Tout cultivateur intelligent, qui comprend son intérêt, doit donc surveiller sa laiterie avec le plus grand soin. S'il ne coopère pas à la fabrique, qu'elle s'appelle crèmerie ou fromagerie, peu importe. S'il s'est engagé à fournir le lait de ses vaches, qu'il remplisse les conditions de son contrat; s'il croit de son intérêt de ne pas suivre l'exemple des autres, ce qu'à Dieu ne plaise, il doit encore s'efforcer de faire du bon beurre mais du bon, car l'heure ne tardera pas où le mauvais beurre, qui est très commun, soit dit sans vouloir blesser personne, n'aura plus qu'une valeur nominale sur nos marchés. Le consommateur, accoutumé au beurre de la crèmerie, ne voudra plus bientôt en acheter d'autre; et nous en savons quelque chose par expérience. Lorsque le beurre fabriqué à la maison se vendait ici quinze cents, le beurre de crèmerie fabriqué à Saint-Denis trouvait un écoulement facile pour trente cents. Profit net de cent pour cent.

Le gouvernement a donc eu raison l'an dernier d'ouvrir à Saint-Denis cette petite école de fromagerie et crèmerie. L'expérience de six mois a prouvé toute l'utilité de cette fondation. Bien qu'ouverte sous des auspices défavorables, l'école a certainement rendu de grands services. Plusieurs élèves sont aujourd'hui d'excellents maîtres et peuvent être mis à la tête de fabriques importantes.

Mais il y a encore un pas à faire, et nous espérons qu'il se fera. Il nous semble que des leçons d'agriculture ne seraient pas de trop à côté des leçons industrielles. L'industrie agricole repose après tout sur les saines notions d'agriculture. Pour former un agronome parfait, il faut embrasser tous les genres qui se rapportent à l'art, et ne pas se contenter du métier. L'agriculteur doit être autre chose qu'un manœuvre; il lui faut de la théorie un peu, de la pratique beaucoup. Le meilleur moyen croyons-nous, pour arriver à ces divers résultats, serait d'établir au moins une ferme-école, avec de bons professeurs, sur une terre déjà améliorée. Ceux-ci apprendraient aux élèves la fabrication du beurre et du fromage, et les notions agricoles nécessaires à tout cultivateur qui veut s'enrichir. La chose est très facile; dans quelques jours un homme intelligent peut se mettre au fait de tous les secrets de la laiterie, et en quelques mois il peut apprendre à bien cultiver, s'il a de bons maîtres. Il n'est pas nécessaire pour cela qu'il sache la physique, la chimie et le droit rural: il ne faut que de la bonne volonté et de l'intelligence.

Que le gouvernement établisse donc une école de laiterie annexée à une ferme quelconque; qu'il place à la tête de l'institution quelques bons agronomes comme nous en connaissons plusieurs, et il aura ainsi rendu un immense service à la cause agricole et à nos fromagers, qui pour le plus grand nombre ne connaissent qu'imparfaitement la branche d'industrie qu'ils veulent exploiter.—*Le Courrier du Canada.*