" j'ai toujours une partie de mes terres " au repos, par mes prairies, et je di- " vise celles-ci en pâturage pour les che- " vaux, et pâturage pour les bêtes à " cornes. Jamais je ne laisse sur le ter- " rain les animaux quand les temps " sont mauvais ; j'hiverne mes bêtes, " leur donnant des nourritures tiédies, " racines mélangées avec bon foin, un " peu de sel ; aussi, mes vaches lai- " tières me donnent elles du lait tout " l'hiver, et en abondance."

C'était tout un cours de ferme expérimentale qu'il nous était donné de suivre durant les quelques instants passés avec cet intelligent cultivateur, et nous ne sommes point étonné de sa prospérité augmentant de jour en jour.

Ce qui précède ne nuit pas du tout à notre compte-rendu du concours de labour, au contraire : c'est la conséquence inévitable des bons soins, de la peine que se donne un fermier.

Le comité d'organisation se composait de MM. Dalma Lanthier, président; Damien Pilon, Thomas Richer. M. Dalma Lanthier, voulant encourager nos excellents laboureurs, avait donné comme prix spécial, une montre d'or.

Les juges étaient : MM. Jos. Lefebvre, de St-Eustache ; Alphonse Lafond, de Ste Scholastique ; Magloire Bertrand, de St-Placide, tous médaillés de la médaille d'or au concours de labour du comté.

Voici les noms des heureux vainqueurs de ce pacifique tournoi :

1ère classe — MM. Damien Pilon, montre en or ; 2e prix : Edmond Pilon, une paire de brides ; 3e, Dalma Du fresne, une paire de dossières ; 4e, Anthime Pilon, une paire de licols ; 5e, J.-Bte Charbonneau, une paire de brides.

2ème classe—1er prix : Alph. Angrignon, une paire de brides ; 2e, Napoléon Levert, une paire de dossières ; 3e, Arthur Rochon, une paire de licols ; 4e, William Renaud, une paire de brides ; 5e, Alfred Ouellette, deux paires de traits de fer ; 6e, William Cardinal, deux paires de traits de fer.

3ème classe, pour les jeunes gens :

1er prix, Théodule Labrosse, une paire de dossières ; 2e, Urgel Rochon, une paire de licols ; 3e, Adrien Lapointe, une paire de brides.

C'est une très heureuse inspiration que d'avoir fait une classe pour les jeunes gens : nous entendions de vieux laboureurs dire que bien des jeunes pouvaient en remontrer aux anciens.

Parmi les personnes distinguées qui avaient voulu rehausser de leur présence ce joli concours, nous avons remarqué : MM. Damase Rochon, maire de St-Benoît ; Jean Marie Lafrance, maire de St-Joseph ; M. Sarrasin ; notaire A. N. Forest ; Jos. Gratton, directeur de la Société d'agriculture du comté ; Henri Lebrun, médaillé au concours du comté ; Benj. Préseau, tous cinq de Ste-Scholastique ; Herménégilde Leroux, L. H. Masson, de St-Placide ; John Morren, vice-président de la Société d'agriculture du comté, de St-Augustin ; Léon Rochon, de St-Eustache ; D. Angrignon, maire de St-Placide.

Nous avons remarqué, avec un vif plaisir, la présence de M. Gobeil, instituteur à l'école modèle de St-Benoît, avec tous les enfants de son école. Il a compris toute l'utilité d'un tel spectacle pour des enfants destinés un jour à tenir à leur tour, les mancherons de la charrue. Si les enfants de la campagne étaient familiarisés avec les travaux des champs par leurs instituteurs, ils garderaient le goût de ces travaux, et l'on ne verrait point tant de déclassés par les rues des villes où ils se perdent, ou à la campagne, où ils perdent les autres jeunes gens. Aussi, ne pouvons-nous nous empêcher d'adresser à M. Gobeil toutes nos meilleures félicitations, et lui dire qu'il a bien mérité. Il a une façon à lui de conduire les enfants ; s'il en est vraiment respecté, on voit qu'il en est bien aimé C'était beau de voir l'attention de ce petit monde, la discipline qu'ils gardaient, l'obéissance qu'ils témoignaient à leur maître si dévoué, à toutes les personnes présentes à ce concours. Leur maintien, admiré de chacun, fait le plus grand honneur à M. Gobeil, et la paroisse peut être fière d'un tel maître.

Un excellent dîner, préparé chez M. Masson et servi par plusieurs dames permi lesquelles nous avons remarqué Mme Jos. Girouard, Mme Masson, Mme Pilon, etc., réunit le soir les concurrents affamés—malgré le lunch que leur distribua sur le terrain M. Jos. Girouard.—Le travail des champs est un excellent apéritif : point n'est besoin des condiments des villes, quand on a dirigé une charrue un jour entier dans des terres plus ou moins dures !

Parmi les toasts qui furent portés durant ces agapes délicieusement fraternelles, nous mentionnerons celui de M. Jos. Girouard, député du comté à Ottawa, présent à toute cette fête depuis le matin jusqu'au soir.

Après avoir félicité les habitants de St-Benoît de la manière dont ils entendent l'agriculture : " C'est un hon- " neur pour notre paroisse," dit-il, " que ce concours, le premier de ce " genre dans la province. Afin de " vous mieux perfectionner dans l'art " si difficile, mais si noble, de l'agri- " culture, vous avez constitué un cercle " agricole, chargé de vous tenir au " courant de tout ce qui peut contri- " buer à augmenter votre bien-être, " tout en rendant vos terres meil- " leures. Vous avez voulu juger, par " vous-mêmes, du travail des charrues " que l'on préconise fort aujourd'hui, " et dont les résultats, en France et " en Angleterre, où on les emploie de- " puis de longues années, sont merveil- " leux.

" Aux concours des comtés, on voit " parfois dix, douze, quinze concur- " rents ; vous en aviez dix-huit en pré- " sence aujourd'hui, et l'an prochain, " toute la paroisse y viendra. C'est " le moyen d'apprendre, c'est un " moyen de former les jeunes gens.

" Vous aviez une classe de jeunes : " c'est agir avec intelligence. Il y a, " chez eux, une noble émulation, les " poussant à faire mieux, toujours " mieux. De jolis prix excitaient cette " émulation ; mais le grand prix, c'est " la terre qui le donnera : car elle rend " au centuple tout ce qu'on lui confie " dans de bonnes conditions.

" Je bois aux cultivateurs de St- " Benoît, à toute la paroisse, à sa pros- " périté toujours grandissante ! "

De nombreux applaudissements soulignèrent les passages principaux de ce beau discours, dont nous regrettons de n'avoir pu donner qu'une pâle analyse.

N'oublions point les dames : on les retrouve partout où leur présence est utile—et toujours, elle est agréable.—

Le reste de la soirée se passa en une sorte de conférence sur les manières de labourer, les conditions d'enfouissement de la croûte superficielle pour éviter la reproduction des mauvaises herbes. MM. le maire Rochon, les juges, et plusieurs personnes de l'assemblée y prirent part. Inutile de dire que la plus grande courtoisie régna dans cette intéressante discussion.

Enfin, on se sépara à regret, non sans se donner rendez-vous à l'année prochaine.

FIRMIN PICARD.

CONFERENCE DE M. JAS. W. ROBERTSON

Commissaire fédéral de l'Industrie laitière, à la convention de St-Hyacinthe

(Suite et fin, voir le n° de septembre dernier)

En prenant soin de ses vaches de la manière que je viens d'indiquer, avec beaucoup d'attention à tous les petits détails de pratique, M. James Whitton, de Wellman's Corner, Ont., a envoyé à la fromagerie, pendant l'été de 1892, pas moins de 6093 lbs de lait par vache, pendant une période de 6 mois. Les vaches ont été sélectionnées et bien soignées depuis plusieurs années. Son cas est tout à fait exceptionnel, mais il prouve ce qu'on peut faire avec de bonnes vaches, bien soignées.

Durant la saison de 1892, ses 8 vaches lui ont rapporté, avec le lait d'environ 7 mois et demi, la somme de 505 dollars, à la fromagerie ; de plus, nous avons payé à M. Whitton, pendant le reste des douze mois, la somme de 193 dollars pour le beurre fait avec le lait des mêmes vaches, pendant l'hiver, à notre station expérimentale, qui fonctionnait dans le même bâtiment où le fromage s'était fait durant l'été.

SOIN DU LAIT

La brièveté du temps dont je puis disposer ne me permettra d'ajouter que quelques remarques sur les soins à donner au lait.

La propreté la plus méticuleuse doit être observée dans la traite des vaches ; on trouvera avantageux de traire les vaches avec les mains sèches plutôt qu'avec les doigts mouillés de lait.

On ne doit employer que des seaux de fer blanc, et parfaitement propres. Dans la préparation du lait dans la fromagerie, il est avantageux de l'*aérer* en le remuant avec une grande cuillère, en le versant, en le brassant, ou en le faisant passer par un aérateur, *dans une atmosphère pure.*

Le lait ne doit être laissé que dans une place dont les environs sont sains et propres, et où il ne règne aucune odeur dommageable.

Tout patron de fromagerie ou de beurrerie oit envoyer son lait à la fabrique, sans aucune adultération.

Pour rendre justice aux différents patrons, je recommande de payer le lait suivant sa richesse. Quand cela se fera partout, la tentation d'enlever la crème et d'ajouter de l'eau sera entièrement supprimée. La nature humaine, dans la province de Québec, ressemble beaucoup à la nature humaine dans toutes les parties du monde. Elle est susceptible de céder à l'influence de toute pratique qui paraît donner du profit. L'épreuve du lait et son paiement suivant sa richesse montreront qu'il est tout à fait profitable d'envoyer aux fabriques du lait pur et riche.

AUX FROMAGERS

Aux fromagers actuels je dirai quelques mots. Tout fabricant de fromage doit avoir l'ambition de donner dans sa localité des leçons tendant à l'amélioration de la culture, et de l'industrie laitière.

Les détails de la fabrication du fromage sont enseignés pleinement à l'école de laiterie de St-Hyacinthe, je bornerai mes remarques à quelques points exposés à être passés sous silence.

Il n'est pas conséquent, de la part d'un fromager, de quereller et réprimander les patrons de sa fabrique, parce qu'ils ont des canistres sales et des dehors malpropres, quand sa canistre à peser, ses canistres à lait, le plancher de sa propre fabrique ne sont pas parfaitement propres. Le fromager lui-même doit être un modèle vivant de propreté dans tout ce qui l'entoure. Rien n'est plus préjudiciable à la fabrication d'un fromage uniformément beau que des fabriques mal tenues, où le dedans et le dehors luttent à qui inspirera le plus de dégoût.

Je suis heureux d'être à même de vous rapporter qu'il y a un grand progrès dans la tenue des fromageries de cette Province, et je désire fortement insister auprès des fromagers des districts français, aussi bien que des districts anglais, pour qu'ils maintiennent la réputation que les anglo-saxons et les normands ont acquise par leur propreté et leur bon goût.

Le fromage et les boîtes devraient être finis, avec une netteté d'apparence qui les rende attrayants à l'œil de tous les acheteurs.

Le fromage, dont la croûte est craquée, ou dont les bords ne sont pas finis avec habileté et adresse, rapportera moins d'argent qu'un fromage de même qualité mis en bonne forme.

Les boîtes doivent être fortes et bien ajustées, et là où l'on emploie des marques, celles-ci doivent être nettes et posées avec soin.

LES BEURRERIES ET LES LAITERIES

Le tableau suivant montre le gain que réaliseront les cultivateurs en envoyant à des beurreries, plutôt que de le faire crémer à la maison pour l'y convertir en beurre, le lait des vaches en lait depuis plusieurs mois.

LAITERIE DE LA FERME EXPÉRIMENTALE CENTRALE, OTTAWA

Résultats moyens de 7 épreuves

Lait mis à crémer en crémeuses profondes, dans l'eau à la glace, pendant 22 heures.	Percentage de gras dans le				Livres de beurre par 100 livres de gras
	Lait entier	Lait écrémé	Lait de beurre	Perdu °/₀	
De vaches en lait depuis plus de 6 mois ½	3.67	1.43	0.40	32.55	80.91
Des mêmes, plus le lait d'une vache fraîchement vêlée	3.58	0.55	0.40	14 00	103.29
De vaches en lait depuis moins de 6½ mois	3.56	0.21	0.35	6.34	114.85

L'Industrie laitière d'hiver devrait être pratiquée sur une plus grande échelle dans la province de Québec, et je pense qu'elle devrait être dirigée vers la fabrication du beurre en hiver, dans les mêmes fabriques où l'on fait le fromage, l'été. Dans bien des cas, les fermiers sont dégoûtés de ces "*vernaillages* ou *nivelassages*" d'hiver qui ne leur laissent aucun profit direct. Le lait des vaches laitières, pendant l'hiver,