

Remèdes.

- 1o. Répandre les connaissances qui conviennent à la fabrication du beurre qui se conserve longtemps.
- 2o. Il n'y a pas de meilleur manière de répandre ces connaissances, que par le moyen d'une station expérimentale.

IV

Des difficultés que l'on éprouve à écouler nos beurris, lorsqu'ils entrent en concurrence avec les beurres étrangers, sur le marché anglais.

Causes.

La Franco expédie son beurre en Angleterre 8 à 10 jours après sa confection.

L'Allemagne envoie les siens tous les quinze jours, et les beurres Danois arrivent sur le même marché 3 à 4 semaines après leur confection.

Les nôtres sont souvent expédiés après avoir passé 4, 5, 6 et même 8 mois chez le cultivateur.

Il est facile de comprendre que dans des conditions semblables, la concurrence est impossible.

Remède.

L'établissement de beurrieres à cause de la quantité, permet des expéditions toutes les semaines, ce qui ne pourrait pas avoir lieu avec le beurre fabriqué en petite quantité chez le cultivateur.

Donc le beurre pourrait être expédié des fabriques chaque semaine, la durée de la traversée transatlantique est de quinze jours. Les retards qui accompagnent la mise des produits sur la table du consommateur peuvent prendre encore huit jours. Par ce moyen, rien ne pourra empêcher la mise de nos beurres sur la table du consommateur Européen 4 à 5 semaines après sa confection.

Ainsi si nous mettons à profit les moyens scientifiques et économiques que nous avons à notre disposition, nous serons bientôt en état de faire une concurrence avantageuse aux producteurs Européens.

CONCLUSION.

Après ce qui précède, il est facile de voir que pour améliorer la qualité moyenne de nos beurres, assurer l'uniformité dans la production, et faciliter l'expédition immédiate sur les marchés étrangers, il faut établir des beurrieres.

L'établissement de beurrieres est donc le levier le plus puissant que nous puissions employer pour améliorer et développer l'industrie beurrière en Canada.

Il est donc de la plus haute importance de répandre les connaissances nécessaires à l'établissement de beurrieres.

Pour établir des beurrieres, il faut des chefs de laiterie habiles et expérimentés, et pour en avoir il faut en former. On peut en former par l'établissement de laiteries-écoles, sur les différents points du pays.

Pour enseigner la fabrication du beurre dans les laiteries-écoles, il faut une doctrine définie, des procédés scientifiquement étudiés et pratiquement éprouvés. Ceci ne peut se faire que dans une station laitière expérimentale.

L'établissement d'une station laitière expérimentale dans le genre de celles qui existent en grand nombre en Europe, voilà le point de départ.

La doctrine étudiée dans une station laitière expérimentale devra être enseignée dans les laiteries-écoles, et pratiquée dans les beurrieres en général, et les beurrieres répandront les connaissances pratiques sur la fabrication du beurre chez les cultivateurs.

Dans le dernier paragraphe, nous avons un résumé de l'organisation d'un système d'enseignement théorique et pratique de la laiterie, semblable à celui qui existe au Danemark, et en ce qui concerne la fabrication du beurre, le Danemark est sans contredit le pays le plus avancé du monde.

Il ne faut pas s'effrayer et croire que l'application de ce système demandera beaucoup de temps avant que de donner des résultats, car il n'est pas nécessaire de parcourir la route battue par les Danois, il suffit de profiter de leur expérience, et d'appliquer leur sciences aux conditions particulières de ce pays.

L'inspection telle que proposée a pour but principal d'amener une réforme dans la fabrication. Comme remède, je crois que l'inspection serait déficiente, car ce qui rend la fabrication déficiente, c'est le manque de connaissances chez le cultivateur, et les conditions particulières dans lesquelles il se trouve. Or l'inspection ne répandra jamais des connaissances, et ne remplacera pas la main-d'œuvre. Conséquemment l'ins-

pection ne produira pas grand effet, parce que le mal est trop général dans la fabrication du beurre.

Le tout respectueusement soumis.

S. M. BARRÉ, Professeur.

Le jardin potager.

Nous avons souvent conseillé l'établissement d'un verger potager sur chaque ferme. Ce n'est pas assurément que les jardins potagers manquent pour chaque ferme, car c'est l'exception où il n'y a pas de jardin potager. Mais ce qu'il a de plus rare, c'est un jardin potager tenu dans un bon état de production.

La plainte la plus fréquente que nous entendions depuis l'établissement des fromageries, c'est qu'on n'a pas assez de lait pour la consommation des ouvriers de la ferme. Nécessairement si l'on veut se mettre au niveau des industries agricoles qui s'implantent au milieu de nous, et en tirer le plus grand profit, il faut aussi changer nos habitudes au point de vue de la nourriture, comme en d'autres cas. Combien le jardin potager pourrait nous apporter une nourriture substantielle qui remplacerait bien plus avantageusement le lait caillé que nous n'avons pas en fournissant le lait à nos fromageries. Combien de légumes de choix, si nous savions bien les préparer pour la table, feraient de bons plats propres à satisfaire les appétits les plus difficiles. Mais pour cela, il faut prendre un soin tout particulier à la culture du jardin potager dans lequel on peut faire entrer les meilleurs légumes.

Pour stimuler davantage notre zèle vers cette culture, nous ne pouvons mieux faire que de publier ce que dit Mathieu de Dombasle relativement au jardin potager. Ce qu'il en dit n'a rien perdu de sa valeur, car ce qu'il a écrit il y a plus de soixante ans, paraît avoir été écrit pour les cultivateurs de nos jours.

"Rarément, dit Mathieu de Dombasle dans son *Calendrier du Bon Cultivateur*, on trouve dans les exploitations rurales un jardin suffisant pour la consommation du ménage; presque partout on y voit un petit carré de terre à peine consacré à la culture des plantes potagères les plus grossières, et ordinairement des espèces les plus mal choisies; et encore cette culture est-elle si mal entendue et si peu soignée, qu'on ne tire de ce chétif jardin qu'une très petite partie du produit qu'on pourrait en attendre: des arbres à fruits en petit nombre, lorsqu'il y en a, et presque toujours des espèces de la qualité la moins recommandable.

"Cependant rien ne contribue davantage au bien-être des familles et à l'entretien de la santé, dans toute la population de la ferme, que cette abondance de légumes qu'il est facile de se procurer pendant tout le cours ou une plus grande partie de l'année; et la dépense qu'entraîne cette production est si petite, un jardin potager qui est bien soigné produit une telle masse de substances alimentaires, que, sous le rapport de l'économie dans l'entretien du ménage, un jardin est aussi profitable qu'il est favorable au développement du bien-être et de la santé, dans la classe des hommes employés à la culture de la terre."

Nous ne doutons pas que beaucoup de cultivateurs ne regardent comme une espèce de luxe de consacrer un demi arpent ou un arpent de leurs terres à la formation du jardin potager; mais avec un peu plus