

produit est toujours médiocre, même dans les saisons les plus favorables à la végétation du seigle.

Le seigle n'est pas aussi épuisant que le blé. Cent livres de grains et de paille récoltés, enlèvent au sol la richesse que donnerait cent quatre-vingt dix livres de fumiers. C'est-à-dire que si nous récoltons par arpent quinze minots de seigle avec 1700 livres de paille, on aura une récolte dont le poids total sera de 2,500 livres environ, et ce poids de produit aura exigé pour sa croissance 4750 livres de fumier.

Semences.—Dans le choix et la préparation des semences, on suivra les directions que nous avons données quant au blé. Car pour toutes les plantes ce sont les bonnes graines qui donnent des végétaux vigoureux. C'est par une bonne préparation des grains que l'on fait disparaître une grande partie des maladies dont ils sont sujets.

Comme le seigle ne talle pas, c'est-à-dire que chaque graine produit une tige simple, sans donner de nouvelles tiges au pied, ainsi qu'on le voit pour le blé, on doit semer le seigle beaucoup plus fort que le blé. La règle générale établie, est de semer un minot par arpent; moins que cette quantité, le terrain ne serait pas suffisamment couvert et l'on remarquerait beaucoup de vides dans la pousse.

Le seigle d'automne aussi bien que le seigle du printemps, doivent être semés aussi à bonne heure que possible. C'est un des meilleurs moyens pour obtenir des produits abondants; le seigle semé de bonne heure donne des plants forts, tandis que s'il est semé tard il ne résiste pas toujours aux intempéries.

Soins pendant la végétation.—Les soins pendant la végétation sont les mêmes que pour le blé, c'est-à-dire que l'on doit rouler, rigoller s'il est nécessaire, enlever les mauvaises herbes, saupoudrer les jeunes plants si l'on voit qu'ils veulent verser, tout comme le blé; excepté pour le hersage, parce que d'abord sur les terres légères il ne se forme pas de croûte qui sert le collet de la plante, ou s'il s'en forme une elle est très faible et par conséquent ne fait pas de tort à la plante; ensuite le seigle ne tallant pas, par le hersage on arracherait les pieds qui ne pourraient être remplacés, et causerait un vide qui amoindrirait la quantité de la récolte.

Récolte du seigle.—La récolte du seigle ne doit se faire que lorsque la plante a atteint sa maturité complète, et cela pour deux raisons: d'abord le seigle n'est pas exposé à s'égrainer comme le blé; il ne possède pas, comme le blé, la faculté de mûrir par les sucs contenus dans sa paille; lorsqu'il est coupé toute végétation cesse, et s'il n'est pas mûr il sèche et les grains deviennent ridés.

Le seigle demande les mêmes soins que le blé, c'est-à-dire qu'il est très à propos de le mettre en quintaux pour le préserver des intempéries pendant le séchage.

Le produit du seigle est variable. Cependant on peut calculer sur une production de quinze à dix-huit minots par arpent, avec un poids de paille d'environ le double de celui du grain.

Industrie laitière.

La "Société d'Industrie Laitière," dont nous avons annoncé la formation il y a quelque temps, aura sa première assemblée régulière le 23 novembre courant

ici, à St-Hyacinthe. Nous invitons spécialement les fromagers et les crémiers, et les patrons de fromageries et de crémeries, à assister à cette assemblée. On nous informe que l'honorable Commissaire de l'agriculture ou son représentant sera présent à cette assemblée. Quelques spécialistes traiteront de questions qui intéressent l'industrie laitière.

L'on procédera à l'élection des officiers et des directeurs de la Société. Chaque district judiciaire doit avoir un directeur. Il est facile de se rendre compte des progrès et de l'émulation qu'excitera cette société: les officiers et les directeurs devront, d'après le statut qui jette les bases de la Société, "présenter à l'assemblée annuelle un rapport détaillé de toutes les opérations de la Société, indiquant les noms de tous les membres de la Société, le montant souscrit et payé par chacun d'eux, les noms des fabriques, des inventions, améliorations et produits qui méritent d'être signalés au public, et donneront toutes les informations qu'ils croiront utiles dans l'intérêt de l'industrie laitière."

Ontario et les Etats-Unis ont déjà tiré de grands avantages d'associations semblables; cette association nous manquait; mais, grâce à l'esprit d'entreprise des soixante et quelques personnes qui n'ont pas craint de faire l'avance de fonds nécessaires pour créer la Société, nous l'avons maintenant. Que tous les intéressés sachent en profiter.—*Courrier de St-Hyacinthe.*

La manutention du beurre.

Une conférence faite la semaine dernière à Toronto devant la chambre de commerce et de nombreux invités par M. Lynch de Danville, Québec, avait pour sujet la fabrication du beurre et le commerce auquel il donne lieu. Les producteurs de la province de Québec pourraient trouver des détails précieux sur la manutention de cette source de richesse pour le pays, dans cette conférence dont aucun journal, à notre connaissance, n'a fait mention.

Tandis que le fromage du Canada passe pour l'un des meilleurs sur les marchés anglais, comment se fait-il que le beurre y soit considéré comme le plus mauvais? Pourtant le beurre des Cantons de l'Est de la province de Québec, celui du district de Brockville et d'autres parties de l'Ontario sont égaux aux meilleurs d'Europe. Le fait n'en reste pas moins vrai que par suite de la négligence, de l'ignorance, du manque d'ustensiles perfectionnés ou de toutes ces causes réunies, il y a des millions de livres de beurre fait dans le Canada qui ne se place qu'à bas prix dans le pays, est invendable à l'étranger, si ce n'est comme graisse et qui pourrait, en prenant les soins voulus, gagner considérablement en qualité et en prix.

Nous avons plusieurs fois appelé l'attention sur les assemblées des *Dairy men* de l'ouest des Etats-Unis et sur l'enseignement qui découlait pour les producteurs, des observations faites en Europe par des membres de ces assemblées sur les procédés de fabrication du beurre et la supériorité du produit dû aux soins méticuleux apportés à la manutention. Nous avons décrit les procédés du Danemark, de la Hollande et de la France, et nous avons démontré que les