

flamandes. On admet, en général, 26 à 30 pintes de lait pour 2 livres de beurre.

Avec le système des silos, le Supérieur des Religieux de Montfort m'a dit que leurs vaches leur ont donné un revenu estimé à 40 piastres chacune l'année dernière. A ce compte 20 vaches donneraient \$800 de rente, sans parler du fumier qui est d'une valeur inappréciable sur une ferme à grande distance des villes. Nous venons de voir que le lait donne 4 pour 100 de fromage.

Les vaches qui donnent 3000 pintes de lait doivent fournir un rendement de 240 livres de fromage.

Dans plusieurs pays, on écrème quelque peu le lait destiné à faire du fromage.

On admet dans la Franche Comté qu'une vache donne durant le temps que la fromagerie est en opération :

Fromage, 206 livres.

Beurre, 40 "

Cependant en laissant la crème entière dans le lait, l'expérience prouve que la qualité de fromage est augmentée.

M. Eug. Marie rapporte qu'il faut en Suisse pour 2 livres de fromage de gruyère :

De 9 à 12 pintes de lait non écrémé.

De 12 à 15 " " à moitié écrémé.

De 15 à 18 " " écrémé.

Ces différences proviennent du caséum monté avec la crème et recueilli avec elle. En raison de ces pertes, qui peuvent être quelquefois considérable, un bon auteur, sur ce sujet, conclut ainsi :

" Il y a souvent avantage à faire les fromages gras, c'est-à-dire des fromages avec du lait non écrémé. Non seulement on obtient relativement une plus forte quantité de fromage, mais on a un fromage meilleur, qui se vend plus cher. La quantité de fromage comestible, que l'on obtient du lait, varie aussi, il est superflu de dire, selon l'état de dessiccation.

" On peut obtenir de 12 à 15 pour 100 de fromage sec, si le lait n'est pas écrémé."

Quant à moi, je n'ose me prononcer, je laisse à chacun son opinion, tout en travaillant à avoir le meilleur résultat pratique.

Poussez fortement à faire semer le trèfle rouge et blanc. C'est ce que vous faites depuis longtemps. Renouvelez encore votre ardeur. Tout à vous.

A. LABELLE, prêtre.

AUTRE LETTRE DE MGR LABELLE.

Céphalonie, 11 septembre, 1890.

Cher Monsieur,—Notre dernier entretien était sur les vaches laitières. Nous disions qu'on devait leur donner une nourriture abondante, variée et aqueuse, et la ration doit être en rapport avec leur poids, en prenant le bon soin comme échelle à suivre dans la distribution des aliments.

Il me semble qu'il est facile, dans nos montagnes, de faire du fromage de gruyère, en faisant venir du Jura des hommes qui s'entendent parfaitement dans cette fabrication.

Nous pouvons compétitionner en fait de fromage avec n'importe quelle nation du monde, parce que, ce produit agricole bien fait se détériore difficilement avec les précautions ordinaires et qu'il est facile de le transporter partout sans s'exposer à le voir perdre sa valeur, soit par la traversée, soit par l'emballage.

Voilà la cause de la réputation de notre fromage en Angleterre, et les différentes qualités de nos fromages durs auront facilement une bonne renommée.

Quant au beurre, la question est plus difficile. Nous avons à lutter contre la Normandie, la Hollande, le Danemark qui rendent leur beurre en Angleterre en un jour.

La Normandie fait son beurre le matin et dans l'après-midi, il est rendu en Angleterre, le grand marché du monde pour le beurre.

C'est là la prétention des Normands. En pratique, il est rare que le beurre arrive en Angleterre avant cinq à six jours depuis sa fabrication. C'est déjà un avantage considérable sur nous. Mais au moyen de la glace et des réfrigérants, notre beurre de premier choix peut arriver sur le marché anglais en parfait état de fraîcheur. Il s'agit de le faire excellent et de le conserver au froid, ce qui serait facile si on le voulait.

E. A. B.

Voilà la Belgique qui va se mettre de la partie, car ce pays travaille énormément à l'amélioration de son beurre. Pour arriver à ce résultat, le gouvernement ne recule devant n'importe quel sacrifice. Quel pays pratique ! Des femmes parfaitement au fait de l'art de faire d'excellent beurre, parcourent les fermes, aux frais du gouvernement, s'installent avec leurs instruments à beurre chez un fermier, et travaillent pendant une semaine à donner aux familles cultivatrices tous les secrets de cette industrie qui est capitale pour les agriculteurs. Ce qui limite notre marché au beurre, c'est qu'en Angleterre on préfère le beurre sans sel.

Il est urgent de perfectionner notre outillage, etc., comme l'indique si bien M. McCarthy, et de faire les efforts voulus pour que notre beurre arrive en état parfait et dans les conditions demandées par le marché anglais. Mgr Labelle aura rendu à la province et à notre agriculture un service incalculable s'il arrive à nous procurer ces progrès fort réalisables avec du travail et de la bonne volonté. E. A. B.

Je pense bien qu'il y a encore un bon marché pour le beurre salé, mais il faut qu'il soit excellent, bien emballé et qu'il conserve longtemps sa saveur.

Je crois qu'il faudrait un emballage plus parfait que celui que nous avons, et c'est au gouvernement fédéral de nous aider à résoudre cette question en ouvrant des débouchés à cet article dans l'Amérique du Sud où le prix doit être plus élevé. Efforçons-nous d'obtenir un bon nom sur les marchés étrangers, par l'excellence de nos produits agricoles et n'allons pas faire comme ce cultivateur qui n'arrachait pas la moutarde dans son champ parce que, me disait-il, la graine rendait l'avoine plus pesante. Hélas, cet homme est devenu membre du Parlement ! Il est mort sans avoir amélioré sa théorie sur les mauvaises herbes qui empoisonnaient sa propriété.

Assez, n'est-ce pas, sur les vaches laitières, tout en remarquant qu'il ne faut pas aller trop vite, mais sûrement, avec réflexion, poids et mesure.

Votre succès avec les vaches jerseyennes en est une preuve. Je serais prêt à encourager le croisement avec la *colentine*, pourvu qu'on la soigne avec une bonne nourriture et en rapport avec son poids.

Parlons des chevaux un petit instant. Chacun opine pour la race de son choix. Je crois qu'il est bon d'en avoir pour satisfaire tous les goûts.

Les uns se prononcent pour les clydes, les autres pour les percherons, les normands, celui-ci pour les gros bretons, celui-là pour le cheval anglais pur-sang, etc., etc.

Il est certain que les gros poulains ont plus de prix. D'un autre côté, il y a des contrées dans notre province où il est difficile d'utiliser, en hiver, ces gros chevaux, à cause de l'abondance de la neige, tandis que près des villes et dans les régions environnantes les chemins étant toujours durs, cet inconvénient n'existe pas. Pour ce qui me regarde, je préfère l'étalon normand comme étant apte pour la route et le travail. M. Gauthier, de Ste-Anne des Plaines, possède un cheval de cette race que j'ai préféré à tous ses concurrents.

Il est sain, agile, la forme gracieuse avec toutes les marques de son origine, de mœurs douces, bon travailleur en même temps que bon cheval de route. Il a remporté le premier prix aux expositions régionales agricoles. De plus, il est parfaitement accouplé, est de grosseur moyenne, ce qui convenait à mes juments qui sont dans les mêmes formes, car je pense qu'il n'est pas sage de faire accoupler les animaux qui ont une trop grande disproportion entre eux.

Pour contenter ceux qui voudraient acheter des chevaux en France et selon les goûts de chacun, voici le marché que j'ai fait avec un acheteur de chevaux qui est un écuyer remarquable, qui en achète pour Buenos-Ayres et les grands marchands de Paris : M. Bonnelle, de la maison MM. Roy, Moulins et Cie. Je vous envoie la copie de ce marché qui ne tire à aucune conséquence pour le gouvernement.

Addon, 28 juillet 1890.

Je m'engage à fournir, avec garantie, tous les chevaux que vous désirez, de toutes les races que nous possédons en France, et les races les plus pures possibles et dans les formes les plus perfectionnées, de trois à cinq ans.

Le prix sera de dix-huit cents à douze cents francs pour étalon