

le patron après avoir déduit le prix ordinaire de la fabrication. Or cent livres de lait à cette saison, de mai à août, donnent environ quatre livres de beurre, soit $17c \times 4 = 68c$ pour 100 lbs de lait.

A la même époque, le bon fromage a valu généralement $9\frac{3}{4}$ la livre en moyenne, et souvent beaucoup plus. En otant $1\frac{1}{2}$ pour la fabrication, il reste au patron $10\frac{1}{2}$ livres de fromage à 80, soit $82\frac{3}{4}$ en moyenne pour le fromage, au lieu de 68c pour le beurre.

Il est un élément dans la comparaison que le cultivateur oublie trop facilement, c'est la valeur du lait qui lui reste dans les deux cas. S'il tenait compte que le lait après la fabrication du beurre vaut, pour ses animaux, le double du petit lait qui sort du fromage, la différence de profit au bénéfice du fromage serait problématique. Malheureusement le cultivateur tient beaucoup aux rendements en argent comptant, et au plus tôt. C'est le désir des rendements en argent comptant qui explique les succès des beurrieres-fromageries. Pendant l'été ces fabriques n'écèrent que fort peu. Elles font un beurre exceptionnellement bon, au moyen de la première crème, qui donne, sans aucun doute, un meilleur beurre que la crème entière. Le compte pour le patron se trouve tout à fait changé. Ainsi dans la fabrication combinée on obtiendra de 100 livres de lait, $1\frac{1}{2}$ lb. beurre que l'on vendra 23c, au lieu de 21c (à cause de sa meilleure qualité), soit 19c net... $28\frac{1}{2}$ c. plus $8\frac{3}{4}$ lbs de fromage écrémé à 9c, soit $7\frac{3}{4}$ c net par livre. $63\frac{1}{4}$ c.

92c.

Les beurrieres-fromageries donneront donc 36% de plus que ne donnent les beurrieres simples, de mai à août, et 12% environ de plus que les meilleures fromageries.

Mais l'avantage par excellence des beurrieres combinées réside dans le fait que le patron peut ainsi vendre toujours son lait dans le meilleur marché, le fabricant compétent étant toujours à même de transformer ce lait soit en fromage gras, soit en beurre, soit en beurre de premier choix et de bon fromage écrémé, pourvu que sa fabrique soit bien montée et qu'il connaisse à fond son métier.

On a prétendu que ce système combiné était en voie de ruiner l'industrie laitière aux Etats-Unis. Cette prétention est hardie pour dire le moins. Jamais industrie n'a pris un plus grand développement, et n'a obtenu un égal succès, sans revers, que l'industrie laitière chez nos voisins. Il y a dix ans environ l'ouest et le nord-ouest des Etats importaient de l'est leurs fromages. Et le beurre de cette immense contrée était coté au plus bas. Aujourd'hui, les beurrieres-fromageries, de l'Ouest surtout, sont sur un pied immense et tous les Etats, sans exception, entrent dans la voie si rémunératrice de la fabrication du beurre et du fromage combiné.

On a dit que l'Angleterre commençait à faire venir ses meilleurs fromages d'Ontario plutôt que des Etats-Unis. Ceci est vrai. Mais cela prouve-t-il que la fabrication combinée ruine l'industrie laitière ?

On sait que les Américains et surtout les industriels américains sont forts en chiffres. Or voici ce qu'ils ont constaté dans ces dernières années.

Le beurre excellent est toujours rare et cher aux Etats-Unis, malgré l'augmentation considérable donnée à cette fabrication récemment. Ainsi on a obtenu aux Etats-Unis une moyenne de 35cts la livre, en gros, pour les beurres très fins tels qu'ils se produisent en fabrique. Cent livres de lait donnent 4 livres de ce beurre, (moins 3cts la livre de fabrication) soit \$1.28, plus 7 lbs. de fromage écrémé à 6cts (moins 1 cent de fabrication) soit 35 cts. Le patron recevrait donc par cent livres de lait \$1.63 net.

On a vu que de mai à août, le fromage gras, pour exportation en Angleterre, ne se vendait que $9\frac{3}{4}$ la livre (moins une cent de fabrication, aux Etats-Unis.) Le patron qui aurait fait

transformer son lait en fromage gras pour le marché anglais, n'aurait obtenu que 10 livres de fromage à 82cts net, soit 85cts au lieu de \$1.63. On voit maintenant pourquoi les Américains laissent venir en Canada les commandes pour les fromages très gras, sans trop s'en inquiéter !

On m'objectera que tous les fromages écrémés ne se vendent pas 6 cents. La réponse est facile: le nombre de fabricants incompetents est considérable aux Etats-Unis comme au Canada. Mais partout où les fabricants savent leur métier, on obtient les rendements que j'ai mentionnés.

On a affirmé que le fromage écrémé ne saurait être assez bien fait pour ne pas ruiner le marché; qu'il est falsifié; qu'il contient des matières nuisibles à la santé; qu'il ne se conserve pas après trente jours, etc., etc. Voilà autant d'affirmations purement gratuites et provenant de la même source. Ce sont là les produits non falsifiés de celui qui s'intitule si lestement: le Diable Américain. Oui, je ne crains pas de le dire: ce sont là de pures inventions.

J'ai déjà été trop long, mais il découle de tout ceci un enseignement important. C'est la nécessité urgente d'une école d'industrie laitière provinciale, où tous les problèmes qui se rattachent à cette industrie seraient élucidés hors de tout doute. Une semblable école coûterait infiniment peu, en proportion du bien qu'elle ne manquera pas de faire sous une sage direction.

ED. A. BARNARD.

CULTURE DE L'AVOINE.

L'avoine est le grain qui se cultive le plus dans la province de Québec. Je dis qui se cultive, bien que, de fait, on donne fort peu de soin à cette culture. Il serait difficile de trouver un moyen plus efficace, pour obtenir la plus pauvre récolte possible de ce grain, que la méthode ordinaire suivie pour sa culture. On laboure la terre, à l'automne généralement, ou répand une quantité indéterminée d'avoine sur la surface, on complète la besogne par une couple de coups d'une herse usée, donnés dans une seule direction, et, au temps de la récolte, le rendement est, comme on peut s'y attendre, en proportion du temps et du travail qu'on a donnés au printemps. Si l'avoine vaut la peine d'être cultivée, et on n'a jamais rien trouvé de comparable pour la nourriture des chevaux, elle mérite qu'on lui donne des soins, et je pense que quelques conseils sur ce sujet ne seront pas donnés en pure perte aux lecteurs du journal.

Nous ne pouvons espérer d'obtenir ici de l'avoine semblable à celle qu'on voit en Ecosse. Là, le climat convient aussi bien à l'avoine qu'il convient peu à la culture du blé, et c'est pour cela que l'avoine y est la principale récolte. J'en ai vu, sur le marché Mark Lane, à Londres, pesant 47 lbs. au minot, ayant une pellicule brillante et argentée et étant tellement pleine de farine, qu'elle semblait vouloir briser son enveloppe. (J'ai vu il y a quelque temps, dans le Country Gentleman, l'assertion que l'avoine pèse souvent en Ecosse de 50 à 55 lbs. par minot. Ceci est, comme de raison, une assertion fautive et ridicule, et je m'étonne qu'elle ait passé inaperçue du rédacteur.) De fait, j'en ai vu un échantillon, envoyé du Lothian pour être vendu comme semence, et qu'on déclara avoir été adulteré ou soufre, tant il était de belle apparence. Et pourtant, cette même avoine, semée dans le sud-est de l'Angleterre, sur nos meilleures terres, dégénéra vite, et ne pesa plus, la seconde année de son importation, que le poids ordinaire chez nous, 37 lbs. au minot! Ce n'était pas une année excessivement chaude, mais elle avait néanmoins été affectée à ce point par l'influence climatérique. Les Ecossais ont donc raison, de leur côté, et les cultivateurs du sud de l'Angleterre aussi, car nous semons bien peu