

qui leur fait défaut les rend timides et méfians : ne connaissant pas la science, ils ne peuvent apprécier les progrès qu'elle entraîne avec elle ; ils ne voient point qu'elle constitue la base la plus solide de toute espèce d'entreprise.

Ce qui actuellement ne peut être fait isolément, on l'obtiendra par la réunion des efforts collectifs. Ces machines qui, suppléant aux bras qui manquent trop souvent par la campagne, font beaucoup d'ouvrage en peu de temps et pour peu d'argent, mais que leur prix élevé, malgré leur grande force d'action, ne met pas à la portée des petits fermiers,—eh bien, elles pourront être facilement achetées par une association de petits fermiers s'entendant pour les exploiter à leur profit. De même, le drainage—souvent impossible dans une petite exploitation, deviendra toujours chose facile, lorsque des propriétaires voisins seront assez instruits pour apprécier que l'intérêt de chacun est dans le profit de tous, lorsque, faisant taire de mesquines rivalités,—trop souvent le résultat de préjugés invétérés,—ils n'hésiteront pas à s'associer pour drainer en grand et à frais communs.

La est le salut pour nos agriculteurs comme pour nos propriétaires, car c'est le seul moyen d'amener une augmentation des produits de la terre, en même temps qu'une diminution dans les frais généraux.—Les cercles agricoles amèneront cette union tant désirée, qui sous tous les rapports est indispensable au progrès de l'agriculture. Le Parlement fédéral, par son premier ministre, M. Mackenzie, a annoncé dernièrement en Chambre que les cultivateurs peuvent se suffire à eux-mêmes ; qu'ils n'ont pas besoin de l'intervention du Gouvernement Fédéral. C'est un compliment assez flatteur, mais qui n'est pas moins une injustice portée à la classe agricole. Si donc, à Ottawa, on désire ne s'occuper que de la classe commerciale et industrielle, c'est pour vous une raison de plus de vous unir dans le but de combattre toute action contraire à vos propres intérêts.

Petite Chronique

Notre commerce de fromage, de beurre et d'œufs

Malgré la crise financière qui a paralysé presque toutes les branches de commerce et d'industrie, notre commerce de fromage est dans un état des plus florissants et se développe avec une rapidité étonnante. Le tableau suivant des exportations annuelles de fromage canadien depuis 1869 fait voir la marche rapide de cette branche de commerce :

	lbs.	Valeur.
1869.....	4,503,870	\$ 549,572
1870.....	5,827,782	674,485
1871.....	8,271,439	1,100,906
1872.....	16,734,025	1,840,264
1873.....	19,483,211	2,280,412
1874.....	24,050,982	3,723,201
1875.....	32,342,030	3,686,226

C'est à dire que nos exportations de fromage sont huit fois plus considérables qu'il y a sept ans. Des 32,342,030 lbs. exportées en 1875, 30,880,363 lbs. ont été expédiées en Angleterre et 1,406,806 aux Etats-Unis.

Les exportations de beurre ont augmenté depuis 1869 jusqu'à 1872, mais après cette année il y a eu une diminution, comme l'indique, du reste, le tableau comparatif qui suit :

	lbs	Valeur.
1869.....	10,853,208	\$ 2,342,270
1870.....	12,250,887	2,353,570
1871.....	15,439,266	3,005,229
1872.....	19,068,448	3,612,679
1873.....	15,208,633	2,808,979
1874.....	12,233,046	2,620,305
1875.....	9,268,044	2,337,324

On explique cette diminution dans la production de beurre par l'augmentation dans la production du fromage. Les demandes de beurre n'augmentent que lentement, car le fromage étant moins cher, tend à remplacer le beurre. Des 9,268,044 lbs. de beurre exportées en 1875, 6,578,405 lbs. ont été expédiées en Angleterre, 1,301,891 aux Etats-Unis, 1,136,231 lbs. à Terre-neuve et 94,069 lbs. aux Indes Occidentales anglaises.

Il y a eu une diminution notable dans les exportations d'œufs durant l'année 1875, comme l'indique le tableau suivant :

	Dozaines.	Valeur.
1869.....	1,539,411	\$184,249
1870.....	2,460,687	314,812
1871.....	3,212,145	424,032
1872.....	3,724,977	454,511
1873.....	3,758,781	509,447
1874.....	4,407,534	587,599
1875.....	3,521,068	434,273

Toute cette diminution se trouve comprise dans les exportations aux Etats-Unis, lesquelles étaient de 4,405,000 douzaines en 1874, contre 3,427,830 douzaines en 1875. La valeur réunie des exportations de fromage, de beurre et d'œufs durant l'année fiscale, expirée le 30 juin 1875 a été de \$6,657,823, soit environ 9 p. c. des exportations totales de la Puissance qui ont été de \$77,866,974.

La valeur des importations de ces articles en 1875 a été comme suit : Œuf, \$8,458, fromage, \$20,159 ; beurre, \$49,050 faisant un total de \$77,665. Ce sont la Colombie et le Manitoba qui ont fait la plupart de ces importations.

La plus grande partie du commerce de fromage se fait à Montréal.

— En prévision d'un changement dans le tarif, les marchands dans toute la Puissance se hâtent de retirer leurs marchandises en douane, et on peut s'attendre que le montant des droits de douane et d'accise sera considérable, pendant le présent mois. A Québec et à Montréal, l'augmentation est notable, depuis quelques jours ; \$51,079 ont été payés en une semaine, dans la journée du 11 février il a été payé \$12,000 sur ces \$51,000. Les recettes de la douane de Hamilton ont été, dans une seule journée, de \$101,000.

Au Saguenay—Tandis que la mi-ère est chez nous, l'abondance règne au Saguenay, grâce à la belle récolte de l'été dernier. Non-seulement la moisson a été considérable, mais encore de la meilleure qualité.

Un correspondant de St. Alphonse, Saguenay, nous informe qu'il s'est récolté de l'orge de soixante livres par minot, mesure rase, ce qui ne s'est jamais vu dans ces parages. Dieu veuille que la moisson prochaine vaille celle de cette année.—L'Erenewment

Œuf artificiel.—On dit qu'un allemand M. Giesling a produit avec un mélange d'ingrédients chimiques soumis à un courant électrique un œuf parfait qu'il a ensuite fait éclore par des moyens artificiels. Le poussin qui en est sorti n'a pas de plumes. C'est ainsi que le génie allemand triomphe de la nature mais ne peut cependant faire pousser des plumes aux poules.

RECETTES

Manière de conserver le miel

On conserve difficilement le miel d'une année à l'autre, parce qu'on ne le place pas dans des lieux propres à cet effet. On suit que le miel s'empare de l'humidité contenue dans l'air du lieu où il est placé, qu'il se dissout, et que, de dur qu'il était, il devient mollet et s'aigrit. Pour obvier à ces inconvénients, il faut, aussitôt que le miel est dans des vaisseaux de faïence ou de bois, le bien boucher, et le placer dans un lieu sec et frais. Il ne faut jamais mettre du miel liquide dans un vase contenant du miel qui a pris de la consistance ; ce mélange le fait fermenter et aigrir.

Si on veut conserver le miel en état de fluidité d'une année à l'autre, il faut laisser les rayons dans les couvercles, et n'en prendre qu'un besoin, soit pour les abeilles, soit pour sa consommation.

Moyen de raccommoder la porcelaine

Pour raccommoder la porcelaine, faites simplement une mélange de chaux vive et de blanc d'œuf. Ce ciment suffit pour maintenir solidement les parties séparées.