

techniques de même que par leur influence sur la décision prise par la majorité des propriétaires de fabriques de vendre leurs produits par l'entremise de la Société des Fromagers, ils ont réussi à améliorer la qualité du fromage et le faire vendre aux plus hauts prix du marché. Dans une des deux divisions d'inspection du comté il y a 47 fabriques sur 49 d'affiliées aux Fromagers. Ces derniers vendent aux plus hauts prix du marché de Montréal mais après classification par les inspecteurs généraux qui font des remarques très instructives aux fabricants sur les besoins exacts du marché et les défauts de leurs produits. Voilà en peu de mots le secret de la prospérité de là-bas.

(b) Le travail que les deux sociétés d'agriculture font depuis une dizaine d'années pour améliorer la race chevaline en choisissant des reproducteurs de première qualité mérite d'être signalé. Tout dernièrement encore on a acheté trois étalons de grand prix. On y élève surtout des percherons et des chevaux belges.

(c) L'élevage du mouton est successif. Je n'ai toutefois pas de données caractéristiques sur cette industrie.

(d) Beaucoup d'avenir pour la production économique du porc:

I à cause du développement de l'industrie laitière;

II parce que c'est le moyen le plus économique de tirer parti des récoltes de céréales, vu le prix élevé d'exportation;

III à cause de la facilité d'obtenir de belles récoltes de plantes racines pour porcs à bacon (climat humide, sol riche, profond, etc.)

(e) Il y a 200 ruchers dans le comté. Une ruche produit 200 livres de miel en moyenne par année. C'est remarquable. La flore mellifère est célèbre; c'est la plus riche qu'il y ait dans la province. Aussi le miel du Lac Saint-Jean est-il un produit tout à fait supérieur.

NOTES DIVERSES

(a) 75% des cultivateurs ont dans leurs maisons des boîtes