s'occuper de la qualité. Il est admis que plusieurs fromagers ont constamment perdu d'un à deux centins par livre, sur leur fromage, à cause de la mauvaise apparence des boîtes. Il faut espérer qu'on ne verra plus de fromages sortant des boîtes, ni des couvercles qu'il faut attacher avec des bouts de corde, etc.

Transport du petit-lait.— Chacun des fromagers reconnaît l'importance de tenir dans un état parfait de propreté les canistres qui servent à apporter le lait à la fromagerie. Il est très-difficile d'arriver à la propreté voulue si ces mêmes vaisseaux servent à rapporter le petit-lait, même lorsqu'ils sont vidés dès leur arrivée sur la ferme et bien nettoyés d'abord à l'eau tiède puis à l'eau bouillante; mais quand on laisse refroidir et crêmer ce petit-lait dans le vaisseau, il devient presque impossible de le nettoyer. Cependant, il appert que pendant les semences, les récoltes, etc., il arrive très-souvent aux patrons de laisser ainsi le petit-lait dans la canistre pendant plusieurs heures et quelquefois pendant une journée entière. Il n'en faut pas davantage pour déprécier considérablement le fromage de toute une fabrique, et faire perdre plusieurs centaines de piastres sur la vente du fromage dans le cours d'une saison, lorsque les patrons sont aussi peu soucieux de leurs propres intérêts.

Rémunération des fromagers.— Jusqu'à dernièrement, les fromagers recevaient de 1½ à 2 centins par livre de fromage fabriqué, pourvu que le fromage fut accepté par les marchands. Il suffisait donc au fromager de faire prendre son fromage, qu'il fut excellent ou seulement passable, pour lui donner droit à son salaire. Ce système, on le conçoit, n'intéresse aucunement le fromager à se donner toutes les peines nécessaires de surveillance et de fabrication pour arriver à la production uniforme d'un fromage de premier choix, qui obtienne le plus haut prix du marché. C'est ainsi que certaines fromageries dirigées et surveillées avec intelligence, arriveront à vendre leur fromage 15 et même 20 pour cent plus cher que d'autres. Afin d'arriver au résultat voulu, on paye maintenant le fromager non pas un prix fixe, mais un pourcentage sur le prix de vente, soit ordinairement 20 par cent sur le prix du fromage. Ceci est tout-à-fait à l'avantage des patrons aussi bien qu'à celui des fromagers. Les premiers seront assurés d'avance que le fromager fera le mieux possible pour obtenir le meilleur prix du fromage fabriqué; car si le fromage se vend un centin de moins par livre, en moyenne, pendant toute une saison, qu'il eût obtenu avec plus de précautions, la perte, sur une fabrication de 80,000 à 100,000 livres, se montera de \$800 à \$1,000, que le fromager, par le système du pourcentage, devra partager avec les patrons. Tandis que par le système actuel les patrons seuls subissent cette perte qui, souvent s'élève bien au-delà d'un centin par livre. Nous ne saurions donc trop recommander le nouveau système qui d'ailleurs est très-populaire partout où il a été essayé.

Formation des Patrons en Clubs Agricoles.— Rien ne saurait favoriser davantage les relations entre fromagers et patrons que la formation, par tous les intéressés, de clubs agricoles qui se réuniraient de temps à autre, dans le but d'étudier et de discuter en commun toutes les questions d'un intérêt général qui regardent la production du lait et du fromage. C'est ainsi seulement qu'on arrivera à faire accepter par certains patrons bien des améliorations dans leur manière de faire, qui sont de nature à augmenter les revenus de tous et à donner une plus grande valeur aux produits de la fromagerie. Les bureaux de direction des fromageries devraient se joindre aux fromagers afin d'assurer la formation et le maintien effectif de ces clubs. Le Journal d'Agriculture s'unira volontiers à ce mouvement et se fera un devoir de répondre à toutes les questions d'intérêt général qui lui seront proposées par ces associations. C'est au moyen de ces clubs que l'on pourra faire arriver aux patrons les renseignements précieux que les fromagers iront puiser chaque année dans les conventions, les expositions des fromagers, les journaux et les livres qui traitent spécialement de ce qui se rattache à la fabrication du beurre et du fromage.

Nous dirons, en terminant, que nous avons été fort surpris du petit nombre de fromagers présents aux deux réunions qui ont eu lieu cet hiver, à St Hyacinthe. Espérons qu'à l'hiver prochain l'association des fromagers sera légalement incorporée et que chacun des intéressés ne lui refusera pas le concours que cette association mérite. Il en est pour la fromagerie comme pour tout le reste : *L'union fait la force* et l'expérience obtenue par les uns est, par l'association, communiquée aux autres, au profit de tous.

Plantas nettoyantes.

Traduction.

Les plantes nettoyantes que nous appelons communément *plantas-racines* sont à présent si généralement cultivées ici qu'il ne paraît pas nécessaire de s'étendre sur leur utilité. Chacun comprend tout l'avantage qu'il y a d'avoir en sa possession, au commencement de l'hiver, une cave bien pleine de betteraves, de navets de Suède, etc., et quoique plus d'un soit détourné de leur culture à cause du trouble qu'elle nécessite, encore est-il évident, pour les observateurs attentifs, que l'étendue de terrains affectés à la culture des plantes racines va en augmentant chaque année.

Parmi toutes les plantes racines, je ne crois pas qu'il y ait lieu de semer les carottes et les panais pour en faire la partie importante de la ressource qu'offrent les racines. Ces plantes sont coûteuses à sarcler avec la houe, difficiles à éclaircir, et en règle générale, elles donnent de faibles rendements. Non plus je ne pense pas que leurs qualités nutritives soient bien supérieures à un bon navet de Suède bien sain, soit pour la production de la viande soit pour celle du beurre, et que ces qualités compensent le travail extra qu'elles exigent. Je crois que les pommes de terre, les mangolds, les betteraves à sucre et les navets de Suède sont suffisants, et avec des soins, de la prévoyance, de l'industrie, il n'existe pas une seule ferme dans cette province sur laquelle ces plantes ne puissent croître avec succès.

Et d'abord, parlons des pommes de terre. Quel est le rendement de ce tubercule? Demandez-le au jardinier, et il vous dira qu'une perche carrée devra donner quatre minots. Demandez-le au cultivateur, et il vous répondra que 80 à 100 minots à l'arpent est une récolte passable. Existe-t-il quelque cause pour amener un écart aussi énorme tandis qu'il n'en existe pas dans les autres branches. Il existe en effet plusieurs causes, et je vais essayer d'en signaler quelques-unes.

Premièrement, il est généralement reconnu que depuis que nous avons été amenés à adopter le plan moderne de culture, sur nos terres, des plantes racines en lignes, nous avons laissé trop d'espace entre les plantes. Il n'est pas rare de voir des champs de pommes de terre avec un espacement de trois pieds entre les lignes et de 20 pouces entre les plantes dans les lignes, tandis que dans les jardins, les distances usuelles entre les lignes sont de 20 à 24 pouces, et entre les plantes dans les lignes, de 10 pouces. Ces différences énormes sembleraient montrer que l'un ou l'autre mode est erroné. J'admets que si la terre est très-malpropre, ce qui ne devrait jamais exister, on doit laisser plus d'espace entre les plants, mais encore ne doit-on espacer que pour ménager juste le passage pour la houe à cheval dans le sens des lignes, et la houe à la main dans les lignes, soit 24 pouces et 9 pouces, car on doit bien se mettre dans l'esprit qu'une abondante récolte de tubercules est rarement donnée par une luxuriante croissance des tiges, et le rapprochement des plantes prévient le trop grand développement du vert, justement comme pour les pois semés épais qui ne sont jamais exposés à monter par une saison pluvieuse, tandis que cela arrive avec ceux qui sont clair-semés. (1)

D'ailleurs, le jardinier plante rarement ses pommes de terre sur fumure directe. Au contraire, la forte fumure qu'il

(1) Notre expérience nous démontre d'une manière conclusive que beaucoup d'espèces de pommes de terre sont trop rapprochées avec une distance de 24 pouces entre les lignes. En règle générale les jardiniers sèment exclusivement des variétés hâtives, et l'on sait que ces espèces cherchent moins à faire trop de vert. C'est pourquoi ils peuvent planter très-rapproché dans tous les sens. Cependant la pratique recommandée ici de fumer un an avant, ou au moins à l'automne précédent, avec du fumier bien pourri qu'on enterre avec la charrue, s'opposerait à la tendance à pousser trop en vert, et la récolte de pommes de terre en serait augmentée. E. A. B.