

" Nous nous sommes demandé, dit M. Joigneaux, s'il ne serait pas avantageux de laisser monter à graines la première pousse de la seconde année, au risque de sacrifier quelques milliers de livres de fourrage. Ici, les résultats condamnent la théorie. Il ne faut pas prendre la graine sur des tiges d'une trop grande vigueur. "

" Nous avons remarqué, avec d'autres cultivateurs, dit Yvart, que les graines produites par la première végétation du printemps étaient généralement moins bonnes que celles de la seconde, ce qu'il faut attribuer à ce que cette végétation est ordinairement trop vigoureuse pour cet objet, parce que la luxuriance des tiges et des feuilles est généralement aux dépens de la fructification, et qu'elles versaient souvent, d'ailleurs, si on les laissait longtemps sur pied après la floraison. Il est donc plus avantageux, sous plusieurs rapports importants, de n'obtenir la graine que de la seconde pousse, qui est toujours plus nette, plus droite et plus modérée dans son essor; mais il est essentiel que la première pousse soit récoltée le plus tôt possible, afin de ne pas trop retarder la maturité de la semence produite par la seconde, et on la fait quelquefois pâturer de bonne heure au printemps. "

Il est des cultivateurs qui prennent la graine de trèfle sur la première pousse de troisième année. On obtient ainsi plus de graines, mais elles sont mal nourries.

De son côté, M. de Gasparin se prononce contre les semis trop serrés: " Les trèfles, les sainfoins, dit-il, trop serrés produisent des tiges grêles, peu ramifiées. Il y a donc une certaine discrétion à mettre dans le rapprochement de ces plantes. Il n'est pas bien sûr que la pratique soit encore arrivée à ce point juste qui pourrait favoriser le plus grand développement. "

Il est hors de doute qu'un cultivateur qui ferait ses graines de trèfle à part, sur une récolte bien claire, bien propre, réaliserait une excellente innovation.

Dès que la plupart des têtes sont mûres, on les fauche par un beau temps; on met le trèfle en andains et on le retourne une fois. En temps de pluie, on le lie par petites bottes que l'on place debout sur leur base, afin que l'eau ne séjourne point à la partie supérieure. Dans certaines contrées, on récolte les têtes d'abord, et on les met en sacs pour les conduire de suite à la ferme. En second lieu, on fauche les tiges. Cette méthode exige plus de main-d'œuvre que la précédente, mais elle n'est pas moins recommandable.

Il n'est pas nécessaire de battre de suite au fléau les porte-graines du trèfle. Il suffit de bien les dessécher, de les conserver en grange jusqu'à l'heure des besoins, de les étendre de nouveau au soleil, sur des draps, pour faciliter la séparation de la semence, et d'opérer ensuite le battage. Gardez-vous bien de la dessiccation au four; car elle peut avoir de gros inconvénients.

Les graines de trèfle que nous livre le commerce sont dépouillées de leur enveloppe; mais quand nous les produisons nous-mêmes, nous avons intérêt, parfois, à ne pas les en dépouiller, attendu qu'elles valent mieux que les graines nues pour les semis du printemps en terre sèche.

Industrie laitière.

Défaut de nos produits de laiterie, des causes qui produisent ces défauts et des moyens que je crois les plus prompts et les plus sûrs pour y remédier.

DÉFAUTS DE NOS FROMAGES.

Le principal défaut que l'on trouve dans l'exploitation frôgère de la province de Québec consiste dans l'emballage.

Causes.

Les bottes que l'on emploie sont impropres à cet usage. La fermentation (*ouring*) de nos fromages est défectueuse au commencement et à la fin de la saison laitière. Elle l'est aussi durant les fortes chaleurs de l'été.

Fromageries trop légères mal construites et incapables de protéger le produit contre les influences atmosphériques.

Remèdes.

Pour améliorer la qualité moyenne de nos fromages, il suffirait de faire acquérir la science d'Ontario par des fromagers intelligents, et d'employer ensuite ces fromagers comme instructeurs et inspecteurs de fromageries, là où la fabrication est défectueuse.

Répandre par des publications, etc., les connaissances nécessaires à la bonne fabrication du fromage et à l'établissement de bonnes fromageries. Il faudrait aussi recommander la fabrication et l'emploi de bonnes bottes pour l'emballage.

DÉFAUTS DE NOS BEURRES.

1o. Fabrication défectueuse chez le plus grand nombre des cultivateurs, surtout chez ceux qui tiennent des petits troupeaux de vaches.

Causes.

Manque de connaissances et de temps nécessaire à la fabrication de ce produit. Les occupations ordinaires d'une fermière sont trop nombreuses et trop variées pour lui permettre d'accorder à la confection du beurre, le temps, le soin et l'attention nécessaires. La main d'œuvre est à présent trop chère pour pouvoir dans ce cas l'utiliser avec avantage. Pour ces raisons, la fabrication du bon beurre d'exportation est à peu près impossible sur les $\frac{2}{3}$ des fermes du Canada.

Remèdes.

1o. Répandre les connaissances générales sur la fabrication du beurre, par des brochures, etc.
2o. Etablir des laiteries publiques ou bourreries.

II

MANQUE D'UNIFORMITÉ DANS LA FABRICATION.

Causes.

1o. Manque d'uniformité dans les procédés suivis, et dans les principes généralement acceptés.
2o. Le beurre est fabriqué par un trop grand nombre de personnes inexpérimentées, qui n'ont pas d'aptitudes ni de goût pour ce genre de travail.

Remèdes.

1o. L'adoption de procédés spécialement adaptés aux besoins du pays; et l'enseignement d'une seule doctrine scientifiquement étudiée et pratiquement éprouvée par des hommes compétents et désintéressés dans une station expérimentale.
2o. L'établissement de beurrieres.

III

MANQUE DE QUALITÉS DE CONSERVATION.

Causes.

Il n'est pas généralement reconnu qu'il se fabrique deux espèces de beurre que l'on considère de 1^{re} qualité, mais qui servent à des fins un peu différentes, l'une a une saveur très prononcée (comme les beurres Français et Américains) et se conservent moins longtemps; l'autre a une saveur moins prononcée, comme le beurre Danois par exemple, mais il se conserve plus longtemps.

Cette dernière espèce est celle qui à tous les points de vue, convient le mieux au Canada. Nous ne fabriquons le beurre qu'environ 7 mois de l'année. Alors les beurres fabriqués pour la consommation locale doivent se conserver aussi longtemps que ceux que l'on destine à l'exportation.

Pour l'exportation lointaine, il est bien compris qu'il n'y a que les beurres qui se conservent longtemps qui peuvent être fabriqués avec profit.