

Montréal et ses alentours possèdent des terres qui sont certainement bien adaptées à la culture des produits de la laiterie, mais nos cantons de l'Est, surtout ceux qui sont limitrophes des Etats du Maine, New-Hampshire et Vermont, semblent être encore mieux favorisés sous ce rapport. Ici la configuration du terrain est généralement ondulée et accidentée et le sol est d'une grande richesse, ayant l'avantage d'être arrosé, en beaucoup d'endroits, par une quantité infinie de petites rivières ou de grands ruisseaux, conditions de succès considérées comme essentielles pour réussir dans la culture des produits de la laiterie. On y trouve, en général, des animaux de races supérieures auxquels on donne beaucoup de soins.

Tout nous porte à croire que, à une époque qui n'est peut être pas très éloignée, nous dépendrons en grande partie des Cantons de l'Est pour la fabrication et l'exportation du beurre et du fromage dont les qualités excellentes sont généralement admises par tout le monde. D'autres régions ont également la réputation de produire un excellent beurre, entre autres les comtés de l'Islet, Kamouraska et Rimouki, sans parler de ceux de Huntingdon, de Chatauguay, et de beaucoup d'autres.

Jusqu'à ces années dernières l'attention des cultivateurs a été attiré plutôt vers la fabrication du fromage que sur celle du beurre; aussi le fromage Canadien a acquis une réputation d'excellence qui le fait rechercher avec avidité par nos commerçants qui l'exportent en Europe et réalisent ainsi d'énormes bénéfices tout en faisant la richesse du producteur. Aujourd'hui l'industrie de la fabrication du beurre paraît devoir se développer rapidement, et nul doute qu'avant longtemps elle aura atteint des proportions qui en feront une de nos plus importantes et productives industries agricoles et nationales.

De nos jours peu de personnes, comparativement, fabriquent le beurre avec perfection; le succès dépend moins de la connaissance de formules scientifiques que de la vigilance, du soin, du travail, de l'adresse, de la propreté et de l'attention dans les détails. Cet art, comme beaucoup d'autres, ne s'acquiert pas par l'étude de livres spéciaux qui traitent cette question au long, l'expérience unie à une disposition naturelle et à des habitudes d'une scrupuleuse propreté et d'un travail consciencieux, est une des meilleures garanties de succès. Et ces précieuses qualités se rencontrent le plus souvent chez les femmes qui généralement en tous les pays, et notamment en Canada, sont les meilleures beurrières. La fondation d'une école où les filles de nos cultivateurs pourraient sans beaucoup de dépenses, étudier à fond l'art de faire le beurre, serait donc une institution nouvelle en ce pays, mais dont les effets seraient incalculables pour la production d'un beurre d'une qualité irréprochable. Des écoles de ce genre existent en grand nombre en Europe où elles donnent la plus grande satisfaction, et, en les établissant en Canada, le gouvernement ferait certainement une œuvre d'autant plus patriotique qu'elle serait entreprise en faveur des filles de nos cultivateurs pour lesquelles, jusqu'à présent, rien n'a été fait pour améliorer leur condition.

En terminant qu'il soit permis à votre Comité de s'acquitter d'un devoir de reconnaissance bien agréable, celui d'offrir ses plus sincères remerciements aux bien-

veillantes personnes qui l'ont reçu avec tant de courtoisie et se sont montrées si empressées à lui donner tous les renseignements et toutes les informations de nature à favoriser sa mission. Parmi ces derniers M.M. Thurbur et Peck, l'un propriétaire l'autre gérant de "*Commercial Manufacturing Company*," la seule manufacture légale aux Etats-Unis où se fabrique le beurre artificiel, méritent une mention toute particulière. M. le Professeur X. A. Williard de Utica, N. Y. qui a fait des études spéciales sur les fromageries et les beurrieres aux Etats-Unis, a également droit à la reconnaissance de votre Comité pour les précieux renseignements qu'il a bien voulu lui donner avec la meilleure des grâces.

En somme, votre Comité n'a eu qu'à se louer de la cordiale réception qu'il a reçue partout et, il espère qu'à une époque future, le gouvernement nommera une commission spéciale chargée d'étudier la question de la production du beurre et du fromage au Canada; de préparer des statistiques établissant le nombre des fabriques, le montant de l'exploitation de chacune d'elles et l'immense source de richesse nationale provenant de cette exploitation. C'est un vaste champ pour une étude sérieuse, mais dont la connaissance démontrera, sans aucun doute, que le Canada n'est pas resté inactif, qu'il a hardiment emboîté le pas derrière ses voisins des Etats-Unis, qu'il marche de pair avec eux et peut être aussi qu'il les a surpassés.

Le tout humblement soumis.

(Signé)

L. H. MASSUE, Président,
J. M. BROWNING,
GEORGE LECLERE, Secrétaire.

Montréal, 26 octobre 1881.

La graine.

Si nous ouvrons un traité de botanique, nous trouvons "qu'une graine est l'ovule fécondé arrivé à son développement complet." La forme, la grosseur, la couleur sont aussi variées qu'il y a de plantes sur la surface du globe.

Si nous voulons aborder le mystère de la germination, nous voyons qu'il suffit d'un peu d'humidité et de chaleur pour faire développer le principe vital; mais ici nous constatons des différences considérables entre l'époque de la germination des diverses espèces: ainsi, tandis que le Gro-seon alénois, le Lin et quelques autres variétés germent dans deux jours, il faut deux ans aux grains d'Aubépines qu'on a eu le soin de conserver dans du sable. La faculté germinative des graines varie également beaucoup. Les semences de Choux, de Ch'corées se conservent bonnes pendant six à sept ans; d'autres, comme l'Angélique, le Salsifis, les Oignons, ne dépassent pas douze mois, mais on croit que toutes les graines se conserveraient indéfiniment dans une atmosphère d'acide carbonique. Des semences recueillies dans des tombaux, où elles se trouvaient enfouies depuis seize cents ans, ont non seulement germé, mais fleuri et fructifié.

Cette persistance de la vitalité de certaines graines s'observe encore alors même qu'elles ont été exposées