

pluie, ou du soleil. Si la récolte est très forte, on devra commencer à la faire manger de bonne heure, car elle versera probablement, même sous le coup d'une légère pluie, et alors la partie inférieure sera sans aucune valeur. On objecte en Angleterre à donner de la lentille aux vaches laitières, bien que je ne crois pas qu'elle gâte le lait, et que, théoriquement, elle devrait le rendre plus riche en caséine. Il est une chose certaine, c'est qu'elle doit être fauchée quelque temps avant d'être mangée, car elle est sujette à produire, comme, d'ailleurs, le trèfle et presque tous les fourrages verts, la météorisation.

*Semence.*—Je vois par les circulaires que la graine de lentille se vend, \$2.50 le minot, ce qui m'engage à conseiller de récolter chez soi la graine. Pour le cas où l'on se déciderait à la faire, je recommanderai de semer deux minots de lentille et un minot de fèves par acre. Je veux parler des fèves de marais, (*horse-beans*) souvent appelées dans la province *café du pays*. Les vrilles de la lentille lui permettront de monter le long des fèves et par là l'empêcheront de s'étendre de tous côtés, et on séparera facilement les fèves ensuite au moyen d'un orible. Si vous avez plus de graine qu'il ne vous en faut, les pigeons en disposeront avec plaisir.

On a pris, cette année, beaucoup d'informations au sujet de la lentille, et c'est ce qui m'a engagé à écrire cet article, contenant à peu près tout ce que je sais sur ce sujet. Eu règle générale, la culture de la lentille cause des déappointements dans cette province.—J'en ai vue qui venait bien—sur de la bonne terre en bonne condition—et qui mourait ensuite sous l'effet de quelque cause mystérieuse. Dans tous les cas, on ne peut espérer une bonne récolte de cette plante sans y apporter beaucoup de travail et de soin, et je ne crois pas qu'un grand nombre de nos cultivateurs soient en mesure de rencontrer ces conditions.

(Traduit de l'anglais)

A. R. JENNER FUST.

NOS GRAVURES.

No. 1. — *Tourneau importé Holstein-Friesian "MARS ELLIS,"* âgé de deux ans, (No. 661 H. F. H. B.) appartenant à F. N. Ritchie, Ecr., *Le Manoir*, Sainte-Anne Lapérade, Q.

No. 2. — *Vache importée Holstein-Friesian "Estrella G,"* (No. 472 H. F. H. B.) appartenant à F. N. Ritchie, Ecr., *Le Manoir*, Sainte-Anne Lapérade, Q.

*Le némate d'Erichson.*—Ces 4 gravures dont la première représente une branche de mélèze attaquée par la larve du Némate; la seconde, l'insecte lui-même; la troisième, le cocon du Némate; la quatrième, des branches du mélèze, montrant les ravages de l'insecte, trouvent leur explication dans l'article intitulé : NEMATE D'ERICHSON.

*Boîte pour mettre couvrir les poules.*—Cette boîte est décrite dans l'article portant ce titre.

*Le céleri "Chemin."*—Voir l'article portant ce titre pour explication de la gravure.

Inspection des fabriques de fromage.

Un des meilleurs cultivateurs de la province, qui a assisté à la dernière convention de la société d'industrie laitière, à Saint-Hyacinthe, nous communique ses vues sur l'inspection des fabriques de fromage. Sa correspondance mérite d'être étudiée.

*Cher Monsieur.*—Permettez-moi de vous faire part de quelques réflexions que j'ai faites, depuis notre voyage à Saint-Hyacinthe. Ne trouvez-vous pas le système d'inspection des fromageries de peu d'efficacité? Cette inspection faite à la course, quelques heures seulement étant passées à la

fabrique, ne peut avoir de résultat pratique. Tant qu'à faire des dépenses, il faudrait s'y prendre de sorte à en retirer le plus de profit possible. Suivant ce que j'en pense, il faudrait qu'un visiteur n'eût pas plus de 25 fabriques à visiter. Il pourrait ainsi consacrer quelques jours à chaque fabrique, voir par lui-même comment se font les diverses opérations. Alors il pourrait donner des conseils. Dans une autre visite, il pourr-ait juger si ses avis ont été suivis. (Ce qui est impossible si l'inspecteur est obligé de parcourir une partie de la province.) Assembler les patrons, leur donner des conférences sur la manière de traiter le lait, sur le soin des vaisseaux employés, les soins aux animaux, pacages, etc., etc., etc. Je pense que ce système pourrait être mis en pratique avec peu de dépenses pour chaque fabrique. Je suppose 25 fabriques, payant \$25 00 chacune, cela ferait un salaire rémunérateur pour l'inspecteur. Puis, je suppose que le fabricant paie la moitié— cela ferait peu à payer pour les patrons—même, si les patrons paient seuls, cela ne fera, dans presque tous les cas, que 50c à 75c par patron; et il serait facile de leur faire comprendre que ce système leur ferait gagner des dollars et des dollars, que cela serait de l'argent prêt à 100 pour 100. (Car, vous le savez bien mieux que moi : des fromagers qui ne connaissent point leur métier, il y en a malheureusement beaucoup.) Il serait facile de faire comprendre aux patrons, qu'avec un fromager qui n'est pas compétent, il y a grande perte sur la qualité du fromage et sur la quantité. Malheureusement, nos cultivateurs ne sont point éclairés sur ces choses-là, et sont la proie de ces fabricants. Il est toujours attrayant pour les cultivateurs de payer bon marché. S'ils comprenaient qu'ils donnent un bœuf pour avoir un œuf! Vous qui avez à cœur les intérêts du cultivateur, qui avez voix autorisée, qui avez les talents pour conduire un tel projet à bon port (si du moins vous trouvez qu'il a du bon sens), tâchez donc, dans la prochaine assemblée de la société, de faire quelque chose pour cela. Vous me direz peut-être que la Société d'industrie laitière ne peut pas employer des moyens arbitraires, et empiéter sur la liberté individuelle. Mais, n'y aurait-il pas moyen d'obtenir ces pouvoirs, les intérêts qui sont en jeu étant si considérables. Il ne faut pas que le Canada perde sa réputation pour le fromage, comme cela est arrivé pour le beurre. C'est cependant ce qui arrivera si cela continue : car, dans nos environs, je vois plusieurs jeunes gens se mettre à la tête de fabriques et qui pourtant ne connaissent rien. De plus, ils font dommage à ceux qui ont sacrifié deux ou trois années d'apprentissage, en se donnant à vil prix. Il faudrait trouver un remède à ce mal. S'il y avait dans toutes les paroisses des cercles agricoles; si l'on avait plus souvent la visite de conférenciers pour instruire nos cultivateurs, cela irait beaucoup mieux.

Je comprends bien qu'il n'est pas facile, au premier abord, de faire réussir ce projet. La Société d'industrie laitière ne pourrait-elle pas obtenir des pouvoirs en ce sens? Nous avons bien des lois arbitraires pour la santé publique et autres objets; pourquoi ne pas en avoir pour l'intérêt de nos cultivateurs et le bien public en général. Car si l'industrie laitière ne réussit pas, nous pouvons être certains de voir encore un plus grand nombre de nos compatriotes émigrer.

Je crois qu'on pourrait trouver un avantage immédiat dans ce projet. Il faudrait former une société de fromagers de bon vouloir (s'il n'y a pas moyen de faire autrement), que cette société prit les moyens d'exporter elle-même les produits, ou bien de faire des affaires avec quelques maisons de Montréal. La société pourrait vendre mieux que les particuliers. Puis, si le fromage était classé par l'inspecteur dans chaque fabrique, (lesquelles auraient, chacune, leur étampe) alors il serait facile de vendre, par correspondance, évitant aux acheteurs la dépense d'envoyer un agent à grands frais, les acheteurs seraient plus certains d'être bien servis, et pourraient