

mes nous tellement dépourvus d'intelligence et des qualités qui font le succès qu'il faille s'incliner en faveur d'hommes moins bien favorisés par la nature et les circonstances? — La réponse est à nos fabricants de beurre et de fromage et aux directeurs de l'industrie laitière dans cette province.

(2) ÉPUISEMENT DU SOL PAR L'INDUSTRIE LAITIÈRE.

Notre correspondant *Furet* a raison d'insister sur l'épuisement du sol par l'exportation du fromage—et nous ajouterons: du lait, dans l'alimentation en dehors de la ferme.—Cet épuisement est sans doute considérable, au point qu'après quelques années toutes les récoltes s'en ressentiront et grandement, à moins qu'on ne rapporte à la terre, sous forme d'engrais quelconques, les matières minérales et azotées que contient le lait, en nature ou transformé en fromage.

Quand à l'épuisement par le beurre, on peut dire qu'il est à peu près nul. Le sol peut trouver chaque année, soit par la décomposition du sous sol, soit dans l'atmosphère, ample compensation pour le très peu d'azote, et les minéraux encore moins considérables, que le beurre bien fait enlève à la terre.—Quant à la graisse du lait, dont le beurre est presque entièrement composé, c'est l'atmosphère qui la fournit ou plutôt le soleil sous forme de calorique.—Il n'y a donc pas à s'en occuper. Le bon Dieu nous en fournit en abondance, n'est-ce pas—soit directement, soit par accumulation dans les plantes dont nous nourrissons notre bétail.

(3) NOS MARCHÉS POUR LE BEURRE ET LE FROMAGE.

La raison principale pour laquelle notre beurre n'est pas plus recherché est bien connue: Notre beurre n'est pas suffisamment bien conservé—et presque toujours de qualité seconde, même pour le meilleur.—La conséquence est qu'il est rejeté des acheteurs qui paient le plus cher, et qu'il vaut à peine le beurre frelaté—mêlé d'oléomargarine—auquel fait allusion notre correspondant *Furet*—Non, ne comptons pas sur ceux qui veulent rendre notre beurre *moins gras*. Ce sont ou des blagueurs ou des tricheurs.—*Furet* est un des rares qui sachent faire du beurre de choix. Il est, si nous sommes bien renseignés, l'élève de M. Jocelyn, l'un des meilleurs professeurs d'Amérique dans la fabrication du beurre et du fromage. Ce qui pourrait lui manquer, ce serait la chambre à refroidir et à conserver le beurre.

(4) CONSERVATION DU BEURRE.

La conservation du beurre en grains jusqu'au temps de l'expédition hors fabrique a été traitée au long dans le dernier numéro du Journal, nous ne voyons pas d'utilité à ajouter du papier comme le propose *Furet*. Mais nous recommanderions de mettre le beurre en grains séparément chaque jour, dans des sacs en coton, de manière à empêcher tout contact avec le bois du baril: ces sacs peuvent durer très longtemps et coûteraient fort peu de chose.

EMPAQUETAGE.—(*Tinettes, etc.*) La question d'empaquetage est de la plus haute importance.—Nous est avis que le système de tinette ne nous permettra jamais d'obtenir le plus haut prix pour notre beurre de choix, et c'est uniquement le beurre de choix qui nous paiera; l'autre se vend à si bas prix qu'il ne peut y avoir profit à le fabriquer.

(5) BARILS ET EMPAQUETAGE DANS LE COTON.

Nous venons de lire à ce sujet un article précieux publié dans la *Agricultural Gazette* de Londres, Angleterre. Il y est dit que le beurre doit être empaqueté par rouleaux uniformes quant au diamètre, mais de poids différents d'une

demi-lb à deux lbs, chaque rouleau étant entouré d'un coton léger. Ces rouleaux sont alors mis en barils ouverts d'un bout à cet effet, solidement empaquetés les uns par-dessus les autres jusqu'à ce que le baril soit plein. Le tout est recouvert d'un coton et d'une couche de sel remplissant tout lement le baril lequel est alors fermé avec soin. Le baril doit être tout à fait étanche et porter la saumure. Une fois bien fermé du bout, il est rempli de saumure, par la bonde, puis fermé à demeure. On assure que le beurre ainsi empaqueté se conservera parfaitement, pourvu que l'acheteur ait le soin de tenir le baril bien plein de saumure et dans un endroit plutôt froid que chaud. Voilà un résumé complet de l'article en question. Il est d'importance majeure.

Cependant, si nous avions à faire pareilles expéditions, nous prendrions deux précautions additionnelles. La première serait de mettre une couche de sel au fond du baril et la seconde, de remplir de sel tous les interstices entre les piles de rouleaux de beurre. Pareil empaquetage coûterait certainement plus cher que ne le sont les tinettes, mais le beurre ainsi empaqueté se vendrait certainement plusieurs centimes la lb plus cher, 10 parce que le beurre serait beaucoup mieux conservé et 20 parce que le détailleur n'aurait pas à peser et perdre sur chaque vente les miettes que causent les coupures à même le beurre en tinette. Il y aurait un 3e avantage: c'est que le beurre pourrait porter une marque de fabrique sur chaque rouleau, ce qui assurerait un marché certain pour du beurre de choix ainsi parfaitement conservé.

Nous espérons que ces questions seront bientôt mises à l'étude d'une manière pratique, par nos professeurs, inspecteurs et fabricants de beurre, et qu'avant longtemps nous pourrions savoir ce que valent, dans la pratique, ces suggestions du journal d'agriculture.

ED. A. BARNARD.

Où trouver un excellent reproducteur de races laitières.

Nous prions ceux de nos lecteurs qui possèdent l'animal demandé, dans les conditions voulues, de nous en informer, nous donnant les conditions de vente.

Monsieur.—Depuis plusieurs années, je garde un troupeau de treize vaches en moyenne, sans connaître la valeur de chacune de ces vaches, en beurre. Mais l'été dernier, ayant pris le parti d'essayer chacune de mes vaches, c'est à dire après avoir fait crémier, et fait leur beurre à part, j'ai pu connaître la différence de qualité entre chacune d'elles. J'ai choisi celles qui me donnaient le plus de beurre, et celles de qualité inférieure, je les ai mises à la boucherie.—(*Très bien.* RED.)

Une de ces vaches nourrie dans un parc ras, m'a donné avec 25 lbs. de lait 26 onces de beurre.—(*Très bien encore.* RED.)

J'ai l'intention de me créer un troupeau de vaches choisies, et pour cette fin il me faudrait un taureau Jersey ou Jersey-canadien, qui descende, tant du côté de son père que de celui de sa mère, de parents de races à beurre; c'est en beurre que je réduis mon lait.

Comme je vous connais pour un homme à qui je puis me fier, je m'adresse à vous, en vous demandant si vous pouvez m'informer où je pourrais trouver un taureau de cette qualité là, ou un veau qui aurait un an au printemps prochain, et qui pourrait faire le service dès l'été prochain.

Combien me coûterait-il délivré à la station de Danville?

LE PORC.

PAR M. ANTOINE CASAVANT.

Monsieur le Président, Messieurs,

J'ai été chargé par M. le secrétaire de vous faire, non pas une conférence, mais une simple causerie. J'ai pensé que je ne pourrais choisir un meilleur sujet que celui de ma conférence de l'année dernière.