

de bon fromage nous en produisons dix lots de qualité inférieure ! Voilà ce qu'il faut considérer et ce qui nous fait tort sur les marchés. C'est donc la production générale qu'il nous faut améliorer.

Si nous comparons la quantité de fromage en entrepôt sur les marchés d'Angleterre et des Etats-Unis, au premier janvier 1880 avec celle de 1879 à la même date, nous arrivons au résultat suivant :

1er janvier 1880.	New-York,	194,758 boîtes.	
"	"	Liverpool,	63,510 "
"	"	Londres,	70,300 "
			Total 328,568
"	1879.	New-York,	396,467 "
"	"	Liverpool,	180,000 "
"	"	Londres,	70,090 "
			Total 646,467

Différence 317,899

La quantité de fromage sur le marché en 1880 est moindre que celle de 1879. La saison de 1880 sera donc une des plus favorables à la manufacture du fromage, si nous nous efforçons de produire un article de première qualité.

Nous avons remporté de brillants succès avec notre fromage, mais nous ne pouvons nous vanter autant sous le rapport du beurre. Nous sommes aussi en arrière pour la manufacture du beurre que nous l'étions pour celle du fromage il y a dix ans. On dit que le gouvernement doit s'occuper de l'amélioration de nos fromageries. J'en suis bien aise. Mais s'il m'était permis de donner mon avis, je dirais, avec toutes les meilleures autorités sur la question, qu'il serait imprudent d'augmenter beaucoup la production du fromage dans ce pays, et que nous devrions plutôt tourner toute notre attention à l'établissement de manufactures de beurre. La première chose dont le gouvernement devrait s'occuper, c'est l'amélioration de la race de nos vaches laitières, surtout dans les localités où le bœuf se fait le plus sentir. Sans cela, nous n'arriverons jamais à de bons résultats.

Il se fabrique aujourd'hui autant de fromage que le marché peut en absorber et nous en rapporter un prix raisonnable, ou plutôt il s'en fabrique trop de la même espèce. Nous devrions nous appliquer à faire du fromage de différentes sortes, de manière à diviser la quantité de ces produits sur les marchés. D'ailleurs, la consommation du fromage est bien plus limitée que celle du beurre (elle est tout-à-fait nulle dans la plupart de nos campagnes. —Réd.), et il ne faut pas s'aveugler sur la hausse subite et inattendue des prix de l'automne dernier. Voici comment cette hausse s'explique :

Les manufacturiers européens, contrairement à leur habitude de garder les produits de laiterie jusqu'à l'automne, les mirent en vente ou sur et à mesure que la production le leur permit ; de sorte qu'une quantité énorme de ces produits inonda les marchés et produisit la baisse dont nous avons eu tant à souffrir. Rendu à l'automne, la rareté se fit sentir et occasionna la hausse que nous accueillâmes avec une si grande joie. Si nous nous jetons aveuglément dans la manufacture du fromage parcequ'il y a une bonne apparence pour la saison de 1880, la même cause produisant le même effet, nous aurons un surplus de production et les prix devront tomber. Il ne faut donc pas augmenter beaucoup le nombre de nos fromageries, mais améliorer celles que nous possédons. (Et si c'est possible, varier la production et se faire le plus grand marché possible dans toutes les parties de notre Province. Pour cela, il nous semble que de petits fromages de 7 à 9 lbs. seraient préférables. Réd.)

Il y a sur les marchés européens, et même sur ceux de l'Amérique du Sud, des demandes actives pour un beurre de choix, pour lequel on veut payer un bon prix ; mais il faut que ce soit un beurre de premier choix. Avec le système en usage en Canada et dans cette Province, il est impossible de produire l'article requis. Ce qu'il faut, c'est un beurre uniforme en qualité, texture, couleur et saveur. D'abord il y a comparativement peu de gens qui savent bien faire le beurre. Ce beurre de qualité douteuse, de toutes les couleurs de l'arc-en-ciel et, comme dit Henry Ward Beecher, de trente-six espèces de saveurs, est généralement apporté chez le marchand en quantité insuffisante pour permettre l'expédition immédiate ; il est placé dans des lieux impropres à sa conservation, de sorte que, quand il arrive chez l'exportateur, il est à peu près bon pour faire de la graisse de roues. Il y a certainement quelques exceptions à cette règle ; dans certaines localités il se fait d'assez bon beurre, mais les trois quarts du beurre produit dans cette province est impropre à l'exportation.

Dans le mois d'octobre dernier, lorsque le beurre se vendait de

28 à 30 cents la livre, et qu'il n'y en avait pas assez pour satisfaire aux demandes du marché, j'ai vu un cultivateur de St. Cyrille, ayant une charge de 15 timettes de beurre, se promener de Durham à Richmond, et de Richmond à Alverton et L'Avenir, sans trouver à peine 12 cents la livre pour son beurre. Il n'y a que les cultivateurs des Cantons de l'Est et ceux de Brockville et de Morrisburgh, qui obtiennent un prix à peu près raisonnable pour leur beurre, et encore sont-ils loin d'arriver au résultat qu'ils obtiendraient avec le système de manufacture appelé crémories.

Le prix additionnel que nos cultivateurs pourraient obtenir si leurs produits étaient tous de première qualité, est de 7 à 8 cents pour le beurre et de 3 à 4 cents pour le fromage. En prenant ces chiffres pour base, la perte annuelle que nos cultivateurs subissent sur la production entière du pays, se monterait à au-delà de seize millions de piastres. En ajoutant à ces pertes la diminution de consommation causée par la mauvaise qualité, nous arriverions au joli chiffre de 40 millions de piastres. C'est une taxe annuelle que nos cultivateurs s'imposent eux-mêmes, et c'est à eux seuls qu'il appartient d'y remédier. Cependant, on se plaint qu'agriculture n'est pas rémunérative ; on est surpris de voir nos cultivateurs laisser leurs terres pour aller chercher à l'étranger un bien-être que la patrie semble leur refuser ; on s'étonne de voir les fils de nos cultivateurs quitter l'occupation de leur père pour se lancer dans le commerce, les professions libérales, où la plupart d'entre eux ne trouvent que le désappointement et la pauvreté. Et on ne sait comment faire face à cet état de choses. Si les affaires du pays n'ont pas été bien prospères, c'est que nous ne sommes pas tout-à-fait entrés dans le chemin que la Providence semble nous avoir tracé. Le Canada est un pays essentiellement agricole. Occupons-nous donc à développer les industries qui se rapportent à l'agriculture, rendons ces occupations payantes, rémunératives. Alors la population de nos campagnes deviendra plus dense ; la consommation des produits de toute espèce augmentera en proportion, et le commerce et l'industrie manufacturière en bénéficieront d'autant. C'est ainsi que les cultivateurs s'enrichiront en contribuant essentiellement à l'enrichissement du pays. S. M. B., St. Hyacinthe.

### Appareil pour empêcher les vaches de se têter.

Nous attirons de nouveau l'attention de nos lecteurs sur un petit appareil utile, dont nous avons déjà parlé dans le Journal, pour empêcher les vaches de se têter. De tous les moyens qui ont été jusqu'ici indiqués pour corriger cette mauvaise habitude, celui que nous présentons dans la gravure ci-jointe,

(fig. 1) nous a paru le seul vraiment efficace. C'est un morceau de planche découpée dans la forme indiquée par la gravure, de 8 pouces de longueur sur 5 de largeur et  $\frac{1}{2}$  de pouce d'épaisseur. On l'insère en pliant la narine de la vache, jusqu'à ce que

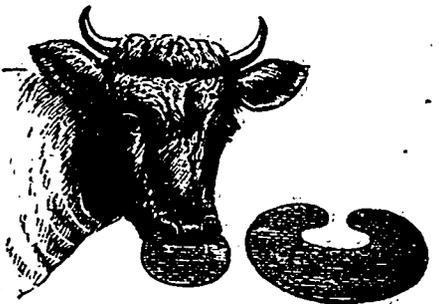


FIG. 2.

FIG. 1.

l'appareil soit ajusté, tel que l'indique la figure 2. Il faut prendre garde, en confectionnant l'appareil, de ne pas faire les deux points trop écartés, car dans ce cas elles s'échapperaient de la narine. Un demi-pouce entre elles est suffisant et il faut qu'elles soient bien arrondies afin de ne pas blesser la vache.

### Confection des paillassons.

Tous ceux qui ont à prendre soin des couches chaudes, ou des couches froides ou sous-verre, savent de quelle utilité sont les paillassons pour les protéger contre le froid. Ils sont bien préférables à la paille et au foin, en ce sens qu'ils sont