

ce qu'on appelle *gaudriole* dans le bas et *gaboupage* dans le haut de la province. Le foin, comme partout cette année, m'a paru beau, mais on sème peu de graines fourragères. Le blé ne donne pas, me dit-on, de fortes récoltes; l'orge vient bien, mais, on en sème peu, et on ne fait pas de seigle. En revanche, quantité de sarrasin, mais le vert (*sarrasin de Tartarie*) est le seul qu'on cultive, le sarrasin commun ou noir ne donnant pas satisfaction, à cause du climat ou de quelque particularité du sol. La seule culture sarclée qu'on fasse un peu en grand est celle des pommes de terre, et on n'en fait pas assez, à mon avis. Les pâturages m'ont semblé pauvres, et ils le sont en effet comme j'ai pu le constater par le rendement des vaches, en lait. Je dois dire que les travaux de culture semblent généralement bien faits. On voit peu de mauvaises herbes dans les champs. Je n'ai rien vu que de très ordinaire en fait de culture potagère, et l'arboriculture fruitière me semble peu en honneur. J'ai vu quelques cerisiers, mais pas de pommiers. On me dit qu'on n'a pu réussir à les faire pousser, mais j'ai mes doutes là-dessus, doutes que je n'ai pas eu le temps d'éclaircir.

**Bétail.**—Le bétail le plus commun est la vache canadienne proprement dite. On voit cependant quelques ayrshires et durhams et des croisées de ces deux races avec la race canadienne. J'ai vu, en passant près d'un pâturage, un superbe taureau durham au milieu d'un troupeau de belles vaches canadiennes et de quelques croisées canadiennes et durhams. On constate que les animaux importés ne donnent pas les résultats qu'on est en droit d'en attendre, et il n'y a rien d'étonnant à cela. La vache canadienne s'accommode de pauvres pâturages et trouve encore moyen de donner, malgré cela, d'assez bons résultats, tandis que les races importées, si elles sont tant soit peu négligées, deviennent en fort peu de temps absolument propres à rien. Les chevaux, la plupart canadiens, sont sans rivaux pour la rusticité et la vigueur. Il suffit de voir ces petits animaux descendre au galop les pentes abruptes des montagnes du Saguenay, sans jamais broncher, pour se convaincre de leurs qualités. Aussi, nos confrères d'Ontario leur ont prodigué bien des marques d'admiration. On trouve, en fait de moutons, la race bâtarde du pays, et de beaux cotswolds.

**Instruments aratoires.**—En fait d'instruments aratoires, j'ai vu dans l'espace de cinq lieues trois ou quatre lieues mécaniques, une vingtaine de moissonneuses, un grand nombre de faucheuses et râteliers à cheval, comportant les dernières améliorations faites à ces instruments, des charrues en fer, des herses en fer articulées, des herses circulaires pour niveler le terrain, enfin, un ensemble d'instruments perfectionnés qui ne se rencontrent pas dans bien des localités censées plus riches et plus avancées que celles-là.

**Laiterie.**—La vue de ces instruments nous a préparés à une surprise encore plus grande. Après le goûter servi au Grand-Brûlé, je suis allé, en compagnie de M. W. H. Lynch et quelques messieurs d'Ontario et de Québec, visiter une fabrique de beurre montée et tenue par MM. Paul et Octave Couture.

Avant de donner la description de l'établissement, je ferai quelques remarques sur les progrès étonnants que l'on constate dans notre province, en ce qui concerne la fabrication du beurre, dans ces dernières années.

Dans l'automne de 1880, à la demande de M. Ed. A. Barnard, directeur d'agriculture, le gouvernement de la province envoyait M. S. M. Barré au Danemark pour y étudier la fabrication du beurre. M. Barré, de retour en 1881, fut nommé professeur pour la fabrication du beurre, et ouvrit une fabrique à Sainte-Marie de la Beauce. Pendant son voyage au Danemark un établissement pour la fabrication combinée du beurre et du fromage avait été ouvert à Saint-Denis de Kamouraska, sous la conduite de M. J. M. Jocelyn,

l'un des meilleurs fabricants de beurre et de fromage d'Ontario, et nommé professeur de laiterie par le gouvernement de Québec. Depuis 1881, il s'est ouvert dans la province quarant-sept fabriques de beurre et vingt-huit établissements pour la fabrication combinée du beurre et du fromage. Le beurre de ces fabriques se vend généralement vingt quatre à vingt-cinq centins, et l'on peut dire que, depuis 1880, grâce à l'initiative de M. Barnard et aux enseignements de MM. Jocelyn et Barré, il s'est fait une révolution dans l'industrie laitière.

Voilà ce qui explique comment il se fait que la province de Québec, malheureusement en arrière sous bien des rapports, se trouve à la tête de tous les Etats d'Amérique sous le rapport de l'installation pour la fabrication du beurre. En effet, ce n'est que chez nous qu'on trouve des séparateurs centrifuges, tels que ceux qui fonctionnent à Sainte-Marie de la Beauce, à Notre-Dame de Laterrière et ailleurs. Il existe bien une turbine écrémeuse faite aux Etats-Unis, mais, de l'aveu même du fabricant, elle n'a jamais bien fonctionné. A nous donc le mérite d'avoir introduit ce système en Amérique. Nous allons voir comment il fonctionne en étudiant la fabrique de beurre que je viens de visiter à Notre-Dame de Laterrière.

Cette fabrique est la propriété de M. Paul Couture, cultivateur de l'endroit, possédant une belle ferme de cent-cinquante arpents, pourvue de bon bétail et d'instruments aratoires améliorés. L'établissement est sous la direction de son fils, M. Octave Couture. Je transcris ici les notes que m'ont communiquées ces messieurs.

“Eu égard à certains retards dans l'expédition de nos séparateurs centrifuges, etc., du Danemark, nous n'avons pu commencer les opérations qu'au 2 juillet. Il nous a fallu quinze jours d'un travail ardu de quatre heures du matin à minuit, pour ajuster les appareils et régler les différents détails de l'installation, tout en manipulant trois mille cinq cents livres de lait par jour.”

“Ainsi, durant les deux premières semaines d'opération, le travail du lait n'a pas été aussi efficace qu'il eût pu l'être dans de meilleures conditions; mais à la troisième semaine, tout allait bien, et le deux du courant nous avons constaté avec plaisir que nous avions obtenu une livre de beurre, de 22<sup>0.5</sup>/<sub>100</sub> livres de lait, soit 4<sup>5.3</sup>/<sub>100</sub> de beurre par cent livres de lait.”

TABLEAU PROPORTIONNEL DU RENDEMENT EN BEURRE.

Semaines	lbs. de lait.	lbs. de beurre.	lbs. de lait par lb. de beurre.	lbs. de beurre par 100 lbs de lait
Du 2 au 8 juillet	21003	898	23 45	4 26
“ 9 “ 15 “	21648	933	23 21	4 31
“ 16 “ 22 “	21123	921	22 94	4 36
“ 23 “ 29 “	20275	897	22 60	4 42

“ Ces rendements inusités à cette saison de l'année ne sont certainement pas dus à la richesse excessive du lait, mais bien à l'efficacité de l'écrémage, car l'épreuve du lait ne nous a donné que dix pour cent comme richesse moyenne pour le mois de juillet.”

“ Les avantages les plus importants pour la laiterie centrifuge sont les suivants :

1. Le transport du lait une seule fois par jour ;
2. L'écrémage plus prompt et plus efficace ;
3. Le rendement plus considérable ;
4. Le contrôle de l'acidulation de la crème, qui permet de produire du beurre plus ferme et de qualité supérieure ;
5. L'extraction, du lait, de la crème, et par conséquent du beurre, d'une quantité considérable d'impuretés que les autres systèmes d'écrémage sont impuissants à enlever. Par là, on obtient un produit plus sain, plus pur.”

“ Le centrifuge est donc le système d'écrémage le plus