

Presses à foin.

On nous écrit de Beauce :

Je desirais savoir ce que vous pensez de l'usage de la presse à foin ? D'une manière générale je sais que son usage est très avantageux. Mais au point de vue de la pratique, il faut quelquefois faire distinction.

Pour une petite exploitation de 1,500 à 2,000 bottes, disons, les presses à foin, annoncées dans votre Journal, de "Dederick" ou de "Champion" Kimball, sont-elles d'un prix assez modique pour qu'un habitant puisse, avec des moyens ordinaires, en faire l'acquisition ? (1) En supposant que oui ; conseillerez-vous de presser le foin sur le champ même, à la récolte, au lieu d'attendre après l'avoir mis en grange ? (2)

1o Ça ne paierait point d'acheter une presse des modèles mentionnés pour une aussi petite quantité de foin que 1500 à 2000 bottes. Ordinairement, un cultivateur achète la presse dont il a besoin, et il presse le foin des cultivateurs de sa paroisse de manière à payer ainsi la presse.

2o Le foin se presse toujours en grange. D'ailleurs, l'expérience démontre que le foin frais fait serait exposé à moisir et se détériorer grandement s'il était pressé immédiatement après la récolte.

Blé miracle.

M. Gill a eu l'obligeance de nous envoyer quelques épis de *blé miracle* et il nous écrit :

Je vous envoie un épi de blé qu'on croit être le *blé miracle*. (C'est bien cela. *Red.*)

Il y a erreur dans l'écrit du mois d'avril.

J'ai semé 20 grains, récolté une livre ; en deuxième année, semé un livre, récolté 20 livres ; en troisième année, semé 15 livres, récolté 5 minots ; en quatrième année, semé un minot et demi, récolté 30 minots.

Je n'ai trouvé que ces misérables épis, pour vous envoyer, mais l'automne dernier j'en aurais eu de bien plus beaux.

HONORÉ GILL.

L'an prochain il sera facile d'essayer le *blé miracle* dans diverses parties de la province puisque déjà il est répandu dans plusieurs endroits différents. On verra ailleurs que le cercle de Sainte-Anne des Plaines en fait aussi un bon rapport.

E. A. B.

Verger sur carrière.

On nous écrit de Lachute :

J'ai l'intention d'établir un verger et le terrain sur lequel je veux planter est graveleux avec terre assez grasse, mais le fond est de carrière. Quelle épaisseur de terre faut-il pour assurer l'existence des arbres ? et s'il n'y avait pas assez de terre, pourrait-on y remédier en minant avant de planter les arbres ? Je dois vous dire que la carrière n'est pas de pierre à chaux.

RÉPONSE.—Nous n'avons pas suffisamment d'expérience en cette matière. Mais dix à douze pouces suffiraient amplement, à notre avis.

Au lieu de miner, nous conseillerions de cultiver sur butte rapportée, d'environ douze pouces sur un rayon de 10 à 12 pieds. Notre correspondant ferait bien de cultiver 4 à 5 pommiers pendant 2 ou 3 ans avant d'entreprendre un verger.

ED. A. B.

PETITE BEURRERIE.

Les questions et réponses qui suivent nous paraissent intéressantes à un grand nombre de commençants, et dans différentes parties de la province.

Déjà à deux reprises des gens bien inspirés ont essayé d'établir des fromageries dans Lotbinière et tout fut inutile. Quelle est la raison de leur chute, Monsieur, je ne le sais pas, parce que je ne m'en suis point informé. Une chose cependant dont je me rappelle bien c'est que les gens trouvaient que ça ne les payait pas beaucoup pour leur fromage, et que ensuite ils n'avaient plus de lait pour leurs petits animaux.

Je vois depuis un certain temps dans votre Journal que vous vantez beaucoup, et avec grande raison j'espère, la machine "Laval" pour séparer rapidement le lait d'avec la crème. Ne pourrais-je point, ou ne pourrais-je point, moi, avoir une de ces machines et séparer distinctement pour chaque habitant la crème d'avec son lait. (1) et lui acheter sa crème pour faire ensuite du beurre (2) ? Cela vous paraîtrait-il rationnel, Monsieur, puisque les cultivateurs se plaignent que le lait leur manque en favorisant les fromageries ? Avec la centrifuge "Laval" ils auraient encore un lait doux et tout à fait propre à la nourriture du jeune bétail. (3)

Cela posé, aurai-je besoin d'un local bien spacieux ? Nous avons, ici, une attenance de 18 x 24 pieds, laquelle je voulais utiliser comme cuisine et laiterie sous l'ancien système. Voyez la disposition dans le petit plan que vous voudrez bien excuser. Les lignes ponctuées indiquent en c la place réservée pour la laiterie ; et d les cabinets d'aisance. (4) En A et C ce sont des portes de dehors ; et B, porte de communication avec la maison ; a et b sont des fenêtres latérales. La cuisine est vaste, encore, nous n'avons rien fait. Au-dessous de la laiterie c qui devrait avoir, je suppose, 10 ou 12 x 9, je voulais faire une glacière. (5)

Maintenant, dans ce qui reste, puis-je mettre un centrifuge et une baratte et un petit moteur ? Ça dans la cave, j'entends, une cave qui a six pieds de haut. (6) L'engin r. chaufferait trop peut-être et la glacière et les instruments ; alors si on ne pouvait faire autrement on le mettrait dans la cave de la maison tout en laissant le centrifuge et la baratte dans celle de la cuisine.

M'étant occupé des dispositions et des choses secondaires, je viens au capital. Étant donnée la place que j'habite, la fabrication du beurre seule serait-elle rémunérative ? (7) Quel est le coût probable de l'installation d'une petite boutique ? (8)

Un jeune homme comme moi, sans expérience de ces choses-là, peut-il arriver promptement à la compétence dans ces matières-là ? (9) Peut-on acheter la crème de tel ou tel en lui remettant son lait ? (10) Puis-je suffire seul dans la fabrication d'une petite quantité de beurre, comme cela arrivera probablement dans mes alentours ? (11) Un centrifuge de Laval mû à la main serait-il pour moi plus avantageux qu'un plus fort ? (12)

Telles sont, Monsieur, les premières propositions que j'ai à vous soumettre. Si vous croyez qu'il me soit plus avantageux, et que vous m'accordiez l'honneur d'avoir un entretien particulier avec vous, je me rendrai au plus tôt sur le lieu que vous fixerez. (13) J'ai oublié de noter que nous pourrions avoir l'eau par aqueduc, ce qui, je crois, est fort utile pour faire du beurre, et le tenir frais. (14)

En attendant, Monsieur, agréez le profond respect d'un jeune cultivateur

LOTBINIÈRE.

Réponses.—Il m'est très difficile de vous aviser.

(1) Les cultivateurs auraient certainement avantage à vous livrer le lait si vous saviez votre métier. Ils retireraient ainsi de 15 à 25 % plus de beurre qu'ils ne peuvent en faire chez eux avec le même lait. Cette différence paierait amplement vos peines, si vous aviez le lait facilement.—Mais l'aurez-vous ?

Si vous n'avez pas de lait chez vous à traiter, je ne vous conseille guère la spéculation, jusqu'à ce que les cultivateurs comprennent mieux leur intérêt.

Une machine Laval, à main, écrème jusqu'à 250 lbs. de lait par heure. Mais quand un homme a travaillé ainsi une demi-heure sans arrêter, dans les grandes chaleurs surtout, il trouve le temps long. Impossible donc de travailler ainsi pour les autres.

Les machines plus grandes exigent ordinairement la vapeur. C'est donc un établissement qui coûtera plusieurs centaines de piastres, et il ne faudrait pas commencer avant de s'être assuré le lait de 300 vaches. Autrement, vous risqueriez fort de perdre de l'argent, ce qui est contre le premier principe industriel.