

5e prix, Hubert Pelletier, St. Paschal..... 93 points.
Total des points suivant le Programme du Conseil d'agriculture, 140.

I. DESSAINT, S.-Trésorier.

Ce qui peut être une entrave à la culture de la betterave à sucre

A une exposition de la Société d'agriculture de Compiègne, France, M. Gossin fils, parlant de la culture de la betterave, fit les observations suivantes :

" On voit, dit M. Gossin, que la betterave est le pivot de la culture du canton d'Attichy. La betterave en effet, bien cultivée, recevant les engrais nécessaires, produit de sérieux bénéfices, elle est vraiment la plante par excellence, la plante de l'agriculture progressive. C'est sans doute aussi la plante de prédilection du fisc qui trouve en elle une source inépuisable de revenus. Malheureusement les bras sont si rares, la main-d'œuvre si difficile, qu'on redoute d'en étendre davantage la culture. Nous avons vu dans le canton d'Attichy, retourner des champs de betteraves parfaitement et régulièrement levés, mais que les herbes étouffaient. Quand cette crise de la main-d'œuvre cessera-t-elle ? Cela est intolérable, et l'agriculture devient bien difficile dans les conditions actuelles. Qu'il nous soit permis de souhaiter voir nos gouvernants prendre des mesures en faveur de l'agriculture, et s'efforcer par tous les moyens possibles d'arrêter cette désertion des campagnes. Disons avec l'auteur comique :

Grêvez d'impôts la ville, et dégrêvez les champs,
Ayez moins de bourgeois, et plus de paysans ! "

Fabrication du beurre et du fromage

Nous lisons dans le *Négociant Canadien* :

" Nos lecteurs n'ont pas oublié avec quelle persistance nous avons insisté sur l'urgence qu'il y avait pour nos cultivateurs de sortir de la routine de la culture des céréales et de s'adonner davantage à la production du beurre et du fromage.

" Il n'y a pas encore deux ans que nous avons commencé à avocasser la nécessité de ce changement, et ce peu de temps a suffi pour prouver combien nous avions raison. Il n'y avait alors guère plus de quatre manufactures de fromage dans la Province de Québec et aujourd'hui nous en comptons une vingtaine, et toutes faisant des affaires brillantes. Le commerce de fromage a pris un développement extraordinaire en Canada et promet, avec les Etats-Unis, de devenir avant longtemps le fournisseur du monde entier. La production en Angleterre ne peut déjà plus lutter avec la production canadienne, trop souvent sinon généralement appelée dans les journaux anglais, fromage américain. Les anglais devraient pourtant se souvenir qu'ils ont une colonie importante de ce côté-ci de l'Atlantique, et ce qui s'y produit est production canadienne avant d'être production américaine dans le sens propre et plus restreint du mot. Ils apprécieront probablement plus le Canada quand il sera pays indépendant et saura alors faire la distinction entre production américaine et production canadienne. Mais revenons à notre sujet duquel le désir de corriger une erreur qui nous est préjudiciable nous a éloigné. Nous disions donc que la production du fromage avait pris un développement considérable et quelques statistiques que nous avons publiées sur l'exportation comparative entre l'année dernière et cette année pour les mois de Juin et Juillet ont démontré clairement que nous allions en avant. Pendant la semaine qui vient de s'écouler il s'est conclu des transactions très importantes dans cet article. On estime qu'au-delà de 50,000 boîtes de fromage ont été nettoyées principalement pour exportation. Le prix a varié de 11c. à 11½c. par lb. Voyons maintenant la somme d'argent (car le commerce de fromage ne se fait que rubis sur l'ongle) qui a été répandue parmi nos fermiers pendant une semaine seulement.

" 50,000 boîtes d'une moyenne de 60 lbs. à 11c. \$550,000.
" 3 000,000 lbs. à 11c. \$330,000.

" Nous demandons maintenant aux cultivateurs s'ils pensent qu'une industrie qui répand une somme d'argent aussi considérable parmi eux pour une semaine de vente seulement, et ce parmi un nombre extrêmement limité comparativement à la population du pays, vaut la peine d'être cultivée."

" Nous sommes allés aux informations pour avoir la proportion entre le prix du fromage à 11c. et le prix du beurre. Après des calculs faits avec beaucoup de soin, on en est arrivé à la conclusion que le fromage à 11c. était égal à 25c. par livre de beurre. Nous avons demandé à diverses personnes que nous considérons comme des autorités en ces matières, s'il y avait danger que l'industrie de la fabrication du fromage devint moins rémunérative ou fut surfaite et s'il n'arriverait pas comme aux autres productions d'étoffe ou autres articles dont les prix s'abaissent à mesure que la production augmente et s'il ne vaudrait pas mieux s'adonner moins à la production du fromage et plus à celle du beurre : s'il ne serait pas avantageux d'établir des manufactures de beurre, comme il y a des manufactures de fromage et si la production ne serait pas aussi profitable que la production du fromage.

" Voici ce qu'on nous a maintenant répondu :

" Nous ne croyons pas que la production du fromage en Canada puisse être surfaite, et voici sur quoi nous basons notre opinion :

" Depuis que le Canada et les Etats-Unis sont entrés en compétition avec l'Angleterre pour la production du fromage, cette dernière l'a continuellement diminuée et la consommation a augmenté régulièrement. Aujourd'hui l'Angleterre ne peut pas augmenter le nombre ni l'étendue de ses fermes et peu à peu le fermier anglais abandonnera la fabrication du fromage pour celle du beurre tandis que nous, nous abandonnerons la production du beurre pour celle du fromage et voici pour quelle raison. Notre beurre, quelque excellent qu'en soit la qualité, ne peut s'exporter l'été. Par le temps qu'il laisse la luiterie à celui de l'embarquement à bord des steamers, il devient en huile et perd toute sa saveur, tandis que le fermier anglais qui s'adonne à la production du beurre le transporte aussitôt au marché où il commande un bien plus haut prix que le beurre canadien qui, de fait, arrive sur le marché dans un état comparativement invendable comme beurre.

" Il n'en est pas de même du fromage qui s'embarque frais ou vert comme on dit en terme de commerce, et s'améliore pendant la traversée et gagne en qualité à mesure qu'il vieillit. Il est encore une autre avantage en notre faveur, c'est que nous pouvons fabriquer le fromage à plusieurs cents au-dessous du fermier anglais. Nos fermes coûtent meilleur marché, nous n'aimons pas coûter moins cher et nous oserions presque dire que nos moyens de fabrication sont plus économiques. Depuis l'introduction du fromage canadien et américain sur le marché anglais, le prix a sensiblement diminué et ce qui autrefois était un article de luxe est maintenant devenu un article de nécessité parmi le peuple.

" Nous regrettons de ne pas avoir par devers nous les statistiques pour montrer quel progrès a fait la consommation depuis dix ans. Cette consommation ne peut qu'augmenter, car quand la production égale la consommation de l'Angleterre, on expédiera sur le continent européen, et la France, la Belgique, l'Allemagne, l'Italie, l'Espagne nous fourniront de nouveaux débouchés, de sorte qu'il existe peu de danger que la production soit surfaite, quand au contraire la France, l'Angleterre et l'Irlande par leur proximité des marchés consommateurs auront toujours l'avantage dans la production du beurre, qui sera pour eux une industrie beaucoup plus rémunérative que la fabrication du fromage."

Conservation des feuilles de betteraves

La récolte des betteraves à sucre approche, les cultivateurs vont avoir à leur disposition, en grandes quantités, les feuilles que l'on détache des racines avec le collet, sur le terrain même. On a souvent recherché s'il y a réellement avantage à faire consommer ces débris par le bétail, ou s'il ne serait pas plus