

leur paroisse, sur le rapport favorable que les journaux d'agriculture faisaient de cette exploitation, dans le temps. Dès le commencement de juin, la fromagerie était prête à fonctionner. La direction en fut confiée à M. Euclide Hébert, de St Valentin, jeune homme d'une grande expérience dans ce genre d'industrie, pour l'avoir pratiquée pendant plusieurs années en Canada et aux Etats-Unis. C'est lui même qui l'a toujours dirigée depuis avec tant de succès, que la fabrication a augmenté d'importance chaque année et que les produits provenant de cette fromagerie ont toujours obtenu le plus haut prix du marché.

Nous ne pouvons que conseiller l'établissement de fromageries et beurreries dans les paroisses de nos campagnes. Par une semblable exploitation, les cultivateurs se trouvent en rapport les uns avec les autres, et il en résulte une émulation constante qui fait que chacun veut égaler ou surpasser son voisin, et tout le monde en profite. On cultive avec plus de soin : on fait de meilleures prairies et de meilleurs pâturages en semant beaucoup de graines fourragères ; on augmente le nombre des vaches et on en a un plus grand soin, de sorte que la production augmente du double et même davantage.

Ces résultats que nous signalons ici, peuvent être constatés dans la paroisse de St Fabien. La culture y est dirigée en vue de produire surtout le fourrage pour avoir beaucoup de vaches bien nourries et beaucoup de lait, et cette culture y est devenue nécessaire par la rareté de la main-d'œuvre et par le bas prix du grain dont la culture ne peut plus payer. Dans cette paroisse, le sol généralement argileux et un peu rocailleux, accidenté et entrecoupé de sources nombreuses, est particulièrement propre à l'exploitation laitière. Aussi les propriétés ont-elles pris de la valeur depuis quelques années, quoique la population ait beaucoup diminué par l'émigration et qu'il y ait beaucoup de bonnes terres inoccupées. Il est à espérer que les cultivateurs de St Fabien qui ont quitté cette paroisse pour aller en pays étranger reviendront au sol natal, et qu'ils prendront part au mouvement qui s'y fait dans le but de tirer avantageusement parti de l'exploitation laitière qui leur permettra d'améliorer davantage leur culture. En suivant les bons exemples de culture qui sont donnés dans la paroisse, nous ne doutons pas que ceux qui ne pouvaient se livrer à la culture sans s'endetter, trouveront moyen de s'enrichir sur leurs propres terres qu'ils ont abandonné pour aller chercher fortune ailleurs, surtout quand ils sauront créer par les fourrages de nouvelles sources d'engrais qui leur permettront des cultures plus rémunératrices et faciliteront de nouvelles améliorations, en agrandissant lentement leur terre et en ayant soin de l'améliorer sans cesse. Ce sera l'énergie persévérante du cultivateur qui lui fera trouver le bien-être par la culture de ses champs plutôt que dans les usines des Etats-Unis.

#### Le rationnement des animaux.

Pour faire de l'agriculture une industrie lucrative, il faut chercher à se rendre compte le plus possible : prévoir ses besoins dans l'avenir, afin de les combler au moment qui paraîtra le plus favorable. Le manque de calcul, ce défaut de prévoyance, se fait surtout

sentir à l'égard des fourrages que l'on destine pour la nourriture des animaux pendant leur hivernement.

Le cultivateur insouciant qui, à l'entrée de l'hiver estime les fourrages comme devant suffire juste à l'alimentation des animaux qu'il doit hiverner, fera bien de les rationner exactement dès qu'ils sont en stabulation, afin de gagner le printemps sans trop de misère. Le maître de la ferme doit surveiller cette opération et ne pas laisser ce soin uniquement à ses serviteurs, car il pourrait arriver qu'ils gaspillassent les fourrages outre mesure : ce qui le mettrait dans l'obligation ou d'acheter des fourrages ou de diminuer plus qu'il ne le faut la quantité de fourrages à donner aux animaux jusqu'au temps des pâturages.

Non seulement il y a là une question de quantité, mais il y a aussi la variété de nourriture à donner aux animaux. Ce calcul doit se faire à l'égard des racines fourragères qui doivent être employées à la nourriture des bestiaux comme pour les fourrages. Les racines fourragères et les fourrages secs font la base de l'alimentation d'hiver. Cette nourriture sèche et humide se complète bien. En se rendant compte, dès le commencement de l'hiver, on peut l'établir d'une façon régulière pendant toute la saison. Il vaut mieux diminuer la proportion aux débuts et la maintenir tout l'hiver, que de commencer de façon à ne pouvoir la soutenir.

Si l'on est obligé d'acheter du fourrage sur la fin de l'hiver, on sera nécessairement porté à le ménager outre mesure en diminuant la ration à donner à chaque animal en hivernement, quitte à se refaire au pâturage.

Rien n'est plus fâcheux que d'avoir à châtier les animaux quand, pendant un certain temps, on leur a donné abondance de nourriture, ou même suffisante à leur entretien. L'estomac des animaux est une machine se créant des habitudes, des besoins ; lorsqu'on cesse un jour de donner à un animal la même ration de nourriture qu'il recevait la veille, et cela brusquement, il attendra quelque chose, il souffrira, et la souffrance et la gêne de la machine vitale se traduisent par la diminution de produits.

Ainsi donc, en ce qui concerne les animaux, il importe grandement de se rendre compte de la quantité comme de la qualité de nourriture qu'ils doivent recevoir : mesurer, rationner, amènera à leur donner une nourriture uniformément composée pendant toute la saison d'hiver et permettra, dans le cas de déficit, de le connaître assez à temps pour n'être pas forcé d'acheter des fourrages au printemps dont le prix est alors plus élevé, et parfois impossible de se procurer.

#### La fabrication des œufs à New-York.

La *Farmer's Review*, de Chicago, fait connaître l'outillage et les procédés d'un spécialiste de New-York :

1o. *Du jaune*, Qu'est-ce que le jaune ? Un mélange de farine de maïs, d'amidon extrait du blé, d'huile et divers ingrédients.

2o. *Du blanc*. — Qu'est-ce que le blanc ? Du blanc ; c'est-à-dire de l'albumine comme dans l'œuf naturel. Elle est cependant prise à une autre source ; extraite du sang, par exemple.