

ler et préparer les grandes quantités d'engrais qui nécessitent toute culture maraîchère. D'énormes tas de fumier, bien montés, se dressent ça et là autour des bâtiments, et subissent la fermentation nécessaire pour les débarrasser des mauvaises graines qu'ils contiennent. Au printemps, ils seront tout prêts pour l'épandage.

Un beau verger, pas très considérable encore, mais dont les arbres sont des meilleures variétés de pommes et de la plus belle venue, un petit vignoble, de grandes quantités de vignes sauvages, cultivées maintenant, sont des accessoires fort utiles, de la ferme. On fait un excellent vin avec le raisin sauvage.

Comme on le voit, le pauvre sourd-muet qui a la chance de tomber dans cette école d'agriculture est certain de sortir de là sachant lire, écrire, calculer, pouvant faire un excellent jardinier, un bon laboureur, un cultivateur modèle enfin, réalisant le type que nous avons mis sous les yeux de nos lecteurs en commençant cet article.

Quelle belle œuvre! Nous avons dit au révérend frère Charest en le quittant l'âme rafraîchie et émue par la vue de ce que nous appelons les miracles de la charité chrétienne: Invitez à visiter votre asile, les économistes qui sont à la tête de notre province, les agronomes qui cherchent la solution du grand problème de la régénération agricole; montrez-leur votre œuvre dans ses résultats pratiques, tel que vous venez de le faire pour nous, et je défie un seul d'entre eux de partir sans emporter la conviction que, avec vos sourds-muets, vous réalisez la solution cherchée par tant d'autres, sans succès, souvent avec des hommes pourtant bien mieux doués que ceux que vous vous êtes donné la mission de diriger. Ils se sentiront portés à vous aider, à vous accorder les subsides nécessaires pour donner de l'essor à votre belle œuvre, et à en faire une œuvre nationale.

Quelle gloire ce sera pour la congrégation des Cleres Saint-Viateur, lorsqu'un jour viendra où l'on pourra dire, et ce jour n'est pas loin: Si vous voulez un bon jardinier, un bon laboureur, un bon chef de culture, allez à l'Institut de Mile-End, et l'on vous fournira là ce qu'il vous faut, parmi les sourds-muets.

J. C. CHAPAIS.

Nous sommes heureux de pouvoir corroborer, en tous points, les dires de notre collaborateur, M. Chapais, au sujet de la ferme-école d'Outremont. Nous ajoutons que les RR. CC. St. Viateur cultivent à Terrebonne au profit des sourds-muets une magnifique terre due à la générosité princière de feu Madame Masson. Nous avons aussi visité cet établissement et nous sommes en mesure de dire que ces deux fermes se complètent et forment un admirable ensemble de cultures modèles. Notre province possède donc, grâce aux RR. CC. St. Viateur, une des plus belles fermes-écoles en Amérique. Nos gravures ci jointes en donnent quelque aperçu. Nous espérons entrer dans de nouveaux détails à ce sujet un peu plus tard.

ED. A. BARNARD.

L'INDUSTRIE LAITIÈRE CANADIENNE.

(Suite des lettres de M. W. H. Lynch.)

HUITIÈME LETTRE.—EXTRAITS ET RÉSUMÉ.

Cette lettre est consacrée à une étude sur la position occupée par notre beurre en Europe. Pendant que les beurres danois font prime sur le marché anglais, que les beurres irlandais s'améliorent considérablement, notre beurre, lui, va toujours en déclinant, et les commerçants anglais en sont absolument dégoûtés. Cette position n'est pas brillante, comme on voit. Il n'y a qu'à Bristol où il y a un marché quelconque pour notre beurre et encore est-on en train de le perdre, car le beurre danois commence à s'y vendre, pour les bonnes pratiques, et ceux qui veulent un produit dans les bas prix, préfèrent quelquefois la margarine, à notre pauvre beurre.

Voici quelques opinions exprimées à M. Lynch par des commerçants lors de son voyage, au sujet de notre beurre.

M. Price, de Price et Parker, fit allusion aux pertes croissantes, éprouvées dans les beurres canadiens. L'année 1887 fut le point culminant de cette progression malheureuse,—on avait acheté par spéculation, en vue d'une baisse dans la production, et un grand nombre de commerçants perdirent des montants considérables.

Comme résultat, cette année, on n'acheta que le beurre des crémeries, et les meilleures qualités des Townships de l'Est. Pour comble de malheur, la qualité de ces mêmes marques, se trouva bien au dessous de la moyenne ordinaire. "Le beurre de crémeries, qui est généralement assez bon," me dit M. Price, souffrit en 1887 d'une moisissure bleue, provenant très probablement du contact avec le bois des tinettes."

MM. J. Lovell et fils m'ont dit que l'année 1887 a dû être ici une misérable année pour la production du beurre, puisqu'on a été obligé de refuser au moins 50 p. o. du beurre de l'ouest d'Ontario (Western), contre 10 p. o. dans les années ordinaires. Le "crémeries" se vendait 104 à 105 chelins pendant que le "Western" garanti n'était payé que 90 chelins.

M. Iles, un de ces marchands, avait été appelé, comme expert, pour examiner plusieurs centaines de tinettes de beurre parmi lesquelles il y avait du "crémeries." Ce beurre avait souffert par suite de la mauvaise qualité des tinettes et d'un emballage défectueux, et occasionna des pertes considérables à son acheteur. M. Iles était dégoûté du beurre canadien et ne se gênait pas de dire qu'il n'en achèterait pour aucune considération, il avait besoin à ce moment de 500 tinettes, mais après ce qu'il avait vu, il devait s'adresser en Irlande pour ses achats. C'était son opinion, "que cette année (1888), il ne se trouverait pas, dans Bristol, un seul marchand sur dix pour donner des commandes de beurre canadien."

Mais, tout en parlant aussi franchement, les importateurs semblaient se faire un devoir amical de donner de bons conseils. M. Widgery, de la maison Crewes Widgery, a résumé tous ces conseils dans ce qu'il m'a dit:

"N'envoyez jamais de beurre en Angleterre à moins qu'il ne soit frais, jamais fort, peu salé et de qualité bien égale, et à bon marché. Les beurres danois sont maintenant offerts sur ce marché à des prix raisonnables, et les consommateurs préfèrent ce produit délicat d'arôme,—et même la margarine, au beurre canadien. Nous n'avons jamais acheté de margarine, mais, si l'état des choses actuel continue, je ne saurais dire si nous ne finirons pas par en faire le commerce. Qu'on en dise ce qu'on voudra, les Anglais sont disposés à manger la margarine, même depuis qu'on la vend sous son propre nom. Une autre saison nous éclairera à ce sujet. Jusqu'à présent on vendait les beurres danois à Birmingham et dans les centres manufacturiers, où les consommateurs paraissent un peu plus difficiles que ceux des districts agricoles à qui se vendent les beurres canadiens reçus à Bristol."

Mais maintenant, ce même marché, peu exigeant, de Bristol se ferme aux qualités inférieures de beurres étrangers.

Ces paroles de M. Widgery m'ont été confirmées par ses confrères.

"Il est impossible de vendre du beurre canadien ici: on n'accepte que du beurre danois ou irlandais." "Il s'est opéré un changement radical sur notre marché, cette année," voilà ce que l'on me dit à la suite de M. Widgery.

Un mot de MM. Clark, de Clark and Sons, à l'adresse des cultivateurs. "Les cultivateurs doivent à tout prix se défaire de cette vilaine habitude de conserver leur beurre pour attendre de meilleurs prix. Nous ne pouvons jamais avoir le beurre trop frais. À le conserver, on perd de tous les