

teurs du journal sur l'état de souffrance de notre agriculture, et je suggérais, comme un des moyens les plus efficaces et les plus prompts d'amélioration, l'encouragement à donner à la production des meilleurs beurres et fromages. Je fis voir que la panacée proposée jusque là pour l'amélioration de notre agriculture—l'engraissement du bétail en vue du marché anglais—était une erreur capitale; pour deux raisons: 1o. parce qu'il exigerait tout d'abord la disparition des petites races françaises du pays, pourtant si économiques et si rustiques, au profit des éleveurs des grandes races étrangères races qui se contentent fort mal du système de culture suivi dans la partie française de notre province; 2o. parce que la nourriture nécessaire à la production de 100 lbs. de viande, valant sur pied tout au plus..... \$ 5.00 peut produire facilement une moyenne de 64 lbs de beurre valant aujourd'hui, à 25c la livre.... 16.00 ou bien 175 lbs de fromage valant à 12⁸/_c la livre..... 22.32 ou bien encore 120 lbs de fromage maigre, à 6c la livre..... 7.20 et 64 lbs de beurre valant... 16.00 23.00 sans compter le lard, ou les veaux produits avec le petit lait de beurre et le fromage; ce qui couvre assez souvent les frais de main d'œuvre qu'exigent en plus les soins de la laiterie sur la simple production de la viande.

Je crois donc avoir démontré, à l'évidence, que les cultivateurs de la province de Québec, en refusant de faire jusqu'ici l'engraissement du bétail, partout où la production du beurre et du fromage était facile, ont eu parfaitement raison.

Les chiffres ci-haut cités n'ont pas pu être contredits. Au contraire, les meilleures autorités en Angleterre admettent maintenant, qu'étant données les meilleures vaches laitières, il est même possible de produire une livre de beurre (ou son équivalent en fromage) pour un lb. de bœuf, produite également dans les meilleures conditions. Les enquêtes agricoles que l'on vient de faire, afin d'établir les causes de malaise parmi les cultivateurs anglais, constatent également que si, en effet, les cultivateurs sont dans un état critique partout où l'on s'appuie principalement sur la production de la viande, d'un autre côté les bons producteurs de lait, de beurre ou de fromage n'ont nullement souffert de la crise agricole.

Ces faits m'ont paru trop importants pour être passés sous silence.

L'année dernière, j'affirmais encore que l'établissement d'écoles de laiterie dans cette province aurait pour effet d'augmenter considérablement la valeur de nos produits, et je conseillais de créer immédiatement une de ces écoles dans le district de Kamouraska, qui se distingue encore par sa grande production de beurre, mais non plus, comme autrefois, par l'excellence dans la qualité.

La création de cette école, qui n'a que quelques mois d'existence, a produit des effets qui surpassent nos meilleures espérances. Malgré toutes les difficultés inhérentes à ces créations nouvelles dans nos campagnes, les produits de cette fabrique ont pu se vendre aux plus hauts prix du marché. C'est au point que le beurre de la fabrique-école s'est vendu à Québec 28c et 30c et qu'il n'y en avait pas pour le quart des demandes, tandis que les bons beurres d'automne, faits dans les environs immédiats de la fabrique s'écoulaient facilement à 15c la livre.

L'élan donné par la création de cette école, et par les articles du Journal d'agriculture qui l'ont précédée et suivie, ne s'est pas ralenti; au contraire. Aujourd'hui, on entend partout parler de fabriques de beurre et de fromage à établir, et on me demande tous les jours où trouver de bons fabricants pour prendre charge de nouvelles fabriques. Malheureusement, ce sont encore les hommes compétents qui manquent; je ne sais plus où en trouver, et les salaires sont montés à des prix exagérés. D'ailleurs, il n'y a pas de doute que pour un fabricant de beurre ou de fromage vraiment habile et connaissant tous les secrets de son art, il y en a au moins dix, dans cette province, auxquels il reste beaucoup à apprendre. C'est un fait indéniable que le fromage généralement produit ici, à de rares exceptions près, est de 2^{ème} et de 3^{ème} qualité; en conséquence, il se vend à Montréal de 10 à 5 0/10 moins cher qu'à Ingersoll, Ont., à 100 lieues à l'ouest de Montréal! Après une étude suivie de la question, j'ai acquis la conviction que cela dépend de trois causes: 1o. le manque de connaissances parfaites chez les fromagers; 2o. l'infériorité des constructions, surtout de la chambre à faire sécher le fromage; 3o. l'état plus ou moins avarié du lait lorsqu'il arrive à la fabrique.

Or comme la production du fromage en cette province s'élève à plus de 15,000,000 lbs. valant tout près de \$2,000,000, et comme il est comparativement facile d'élever la valeur de ce fromage d'au moins 10