

poino de faire le beurre, qui fournissent les tinettes etc., qui font enfin tous les frais de faire le beurre et de le vendre, ont eu six à sept cents la livre de moins que ceux qui se sont contentés de porter le lait à la fabrique. De plus, il est établi que les moyens employés par les fabriques pour le refroidissement et pour l'écoulement du lait dans les meilleures conditions permet de faire plus de beurre que n'en produirait le même lait dans nos laiteries ordinaires, pendant les chaleurs de l'été surtout.

Notre avis est donc de choisir celui des deux fabricants qui offrira les meilleures garanties de bonne production, c'est-à-dire, celui qui pourra démontrer qu'il connaît parfaitement son métier et qui sera le plus sûrement recommandé. Il faut aussi s'assurer que la fabrique offerte sera construite de manière à donner les meilleurs produits.

Les conditions proposées par les fabricants sont raisonnables, à la condition de garantir une production de premier choix. Il serait cependant préférable, à notre avis, de payer le fabricant par un pourcentage sur le prix de vente, disons de 16 à 20 0/0 par exemple. De cette manière le fabricant a un intérêt direct à fabriquer d'abord ce qui se vend le plus cher, et il a également intérêt à vendre au plus haut prix. Ainsi, un bon fabricant de fromage, dont le paiement se fera par un pourcentage sur le prix de vente total, pourrait se donner la peine, à certaines saisons, de faire du beurre et du fromage écroulé, ce qui, assez souvent, est plus profitable. Mais cela nécessite plus de connaissances et un double outillage. On comprend facilement que le fromager ordinaire ne se donnera pas cette peine, s'il n'a pas une part des profits qui reviendront aux fournisseurs du lait.

Voilà des renseignements précis, que nous donnons après une étude pratique de la question. Cependant nous serions heureux d'avoir sur cette matière l'opinion d'hommes compétents, surtout s'ils ne partagent point notre manière de voir.

Beurreries et fromageries.—Dans le but de donner aux lecteurs du *Journal d'Agriculture* les renseignements les plus complets et les plus précis sur les diverses questions qui se rattachent à la fabrication du beurre et du fromage, d'après le principe des associations, la rédaction du journal s'est assuré les services de deux hommes du métier qui ont déjà fait leurs preuves et qui se sont engagés à nous donner le résultat de leurs études. Mr. Ambroise Gendron, ci-devant de Ste. Rosalie, fabricant de fromage, d'abord à St. Dominique et maintenant à Varennes, dont le fromage a pris dernièrement les premiers prix à l'exposition du comté de Verchères, est allé passer plusieurs semaines aux Etats-Unis afin de voir de ses yeux et de travailler de ses mains dans les fabriques les plus en renom, tant pour la fabrication du beurre que du fromage.

De son côté M. S. M. Barré, fabricant de beurre à l'Avenir, qui a déjà fait preuve de grandes connaissances théoriques et pratiques sur les nombreuses questions se rattachant à la manufacture du lait, est parti dernièrement pour l'Europe, afin d'étudier sur les lieux tout ce qu'on y connaît de mieux sur la fabrication du beurre, sa conservation et sa préparation pour le commerce. M. Barré se rendra d'abord à l'école d'agriculture de Gembloux, en Belgique; puis au collège royal de laiterie, au Danemark, ensuite en Normandie, et enfin en Angleterre et en Irlande.

M. Barré a été le premier en Amérique à introduire le système Danois pour le refroidissement du lait. Il a eu l'heureuse idée de combiner ce système avec celui de MM. Fair-lamb et Davis, de Chicago, de manière à transporter la crème seulement à la beurrerie, laissant aux cultivateurs le lait encore doux, bien qu'écroulé. Personne mieux que M. Barré ne pouvait à notre avis, mettre nos lecteurs au fait de tout ce qui regarde la fabrication du beurre. Il se propose égale-

ment d'étudier les meilleurs modes employés dans l'utilisation du lait écroulé.

Si nous avons à fonder une nouvelle fabrique, de beurre ou de fromage, nous attendrions certainement le rapport de M. Barré, que nous espérons publier dans le numéro de mars prochain. Celui de M. Gendron paraîtra le mois prochain.

Insectes Nuisibles.

La pyrale de la pomme (*Carpocapsa pomonella*, Linné).

Voici un ennemi de nos vergers qui menace de se rendre tout-à-fait redoutable, si tant est que ses ravages deviennent de plus en plus considérables, du moins dans les environs de Québec. Les deux dernières années surtout paraissent lui avoir été particulièrement favorables. Huit à dix pommiers de Sibérie que j'ai dans mon jardin étaient profusément chargés de fruits l'été dernier, mais c'est à peine si la huitième partie de ces fruits est demeurée intaote; tous les autres étaient plus ou moins rongés par un ver qui avait établi sa demeure dans le cœur de la pomme même.

Ce ver est la chenille ou larve de la Pyrale de la pomme (*Carpocapsa pomonella*) que nous devons à l'Europe, comme la plupart des autres ennemis de nos cultures.

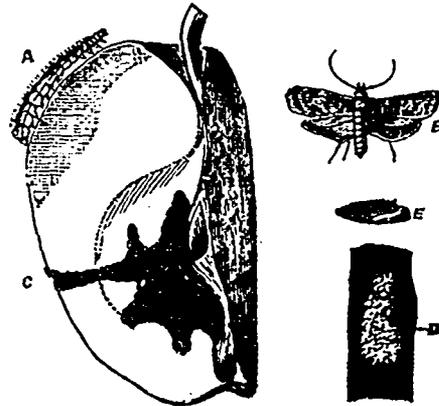


Fig. 1.

La figure 1, ci-jointe, montre une section de pomme ravagée par ce ver; a est la chenille parvenue à maturité, elle est jaune avec quelques poils très peu apparents; ses 2 premiers segments sont tachés de brunâtre. Il est assez rare qu'on la rencontre ainsi à l'extérieur du fruit, car elle se tient presque toujours blottie dans l'intérieur, et le plus souvent au cœur même, à l'endroit des pépins; b est l'œil du fruit où a été déposé l'œuf, et par où la chenille éclore de cet œuf a pénétré à l'intérieur; c est un canal par lequel le ver rejette ses déjections à l'extérieur et par lequel aussi il s'échappe lorsque le temps est arrivé pour lui de se transformer; d est le cocon de soie que se file le ver pour y subir sa métamorphose, et e est la chrysalide même de l'intérieur du cocon. On distingue sur le dos de cette chrysalide de petites épines qui lui servent, au moyen de contractions et d'oscillations, à se frayer un passage à l'extérieur pour passer à l'état parfait. Le cocon est de couleur blanchâtre, assez difficile à distinguer de l'écorce de l'arbre dans les crevasses de laquelle il est le plus souvent caché.

Enfin on voit en f le papillon même avec les ailes étendues. Les ailes supérieures sont toutes marbrées de bandes blanchâtres et brunâtres avec en outre une tache d'un brun cuivré vers l'angle interne, comme le montre plus distinctement la figure 2, représentant en a l'insecte au repos, c'est-à-dire avec les ailes fermées. Les ailes inférieures sont d'un gris quelque peu roussâtre uniforme.

La plupart des lecteurs reconnaîtront sans peine l'ennemi en question par les gravures ci-jointes, mais bien peu, je pense,