

tion du fromage, on comprendra qu'il faut au moins plusieurs mois d'apprentissage.

En ce qui regarde la fabrication du bon beurre en cette province, la production du beurre de *fabrique* est encore fort restreinte; la première fabrique ne date que de 3 ou 4 années. (1) Or, le beurre commun n'a plus de cours sur les marchés étrangers, à cause de l'énorme production du beurre artificiel, que les meilleurs juges s'accordent à trouver infiniment supérieurs à nos beurres ordinaires, et qui coûtent moins cher. Il est donc très urgent d'améliorer au plus tôt une production qui se chiffre, dans cette province, par au moins 25 millions de lbs. Nos beurres, malgré les prix exceptionnellement élevés pour les qualités de premier choix, ne valent guère aujourd'hui, en moyenne, plus de 15c la lb., tandis que ceux de fabrique se sont vendus de 25c à 35c la lb. en gros. En mettant l'écart à 10c la lb. entre les prix des beurres ordinaires et celui qu'obtiennent les bons beurres de fabrique, on arrive à une perte sèche annuelle, pour nos cultivateurs, d'au moins \$2,500,000, (deux millions cinq cent mille piastres), sur le beurre seulement, produit *chaque année* dans notre province!

Eh bien! je ne crains pas d'affirmer qu'il est en notre pouvoir de changer complètement cet état de choses, dans fort peu de temps, et de créer de nouveaux revenus à notre agriculture, d'une plus grande valeur encore, par les progrès agricoles de tout genre qui suivent nécessairement les produits abondants de la laiterie. Nous obtiendrons tout cela par la continuation de la politique agricole inaugurée l'an dernier, dans la fondation d'écoles de laiterie!

Mais en même temps que l'on enseignerait à notre population comment se font les meilleurs beurres, et les fromages les plus recherchés sur nos marchés, il est possible de donner aux élèves de l'école des notions agricoles de la plus haute portée. Ainsi, en plaçant l'école de laiterie proposée chez un cultivateur pratique que je puis désigner, un ami de son pays, chez qui tous les grands problèmes sont à l'ordre du jour, notamment: la comparaison entre elles et l'amélioration des races de bétail les plus recherchées dans la province au point de vue de la production du lait; la production pour le bétail d'une nourriture plus riche et cependant économique, qui permettra, avec la même terre et les mêmes troupeaux, de doubler et de tripler la production du lait, et conséquemment, celle du beurre et du fromage; à côté de ces essais, faits en petit, sur une terre ordinaire, de 80 arpents environ, l'élève verrait l'usage des instruments aratoires les plus nécessaires, il serait en mesure de constater par lui-même les résultats d'une culture moins coûteuse et cependant plus productive que celle faite généralement dans nos campagnes. Il y verrait des champs épierrés, un chemin amélioré, des essais de drainage souterrain: ce drainage et ce chemin étant faits au moyen des pierres tirées des mêmes champs. Il y verrait encore la culture des arbres fruitiers faite assez en grand; quelques plantations d'arbres forestiers bien réussies; un jardin potager des plus productifs, dans un sol naturellement inculte; autrefois une ancienne grève de sable et de gravois; enfin, un petit vignoble composé d'une soixantaine de vignes de douze variétés différentes, produisant d'assez bons fruits et en assez grande quantité pour faire un vin très passable.

L'établissement que je viens de décrire est celui d'un cultivateur canadien qui a commencé sans un sou vaillant il y a vingt-six ans. Son propriétaire, qui vieillit, n'aurait pas de plus grand plaisir, avant de mourir, que de contribuer à répandre le plus possible parmi ses compatriotes les bons enseignements agricoles qu'il a acquis.

(1) Environ 30 fabriques de beurre ont fonctionné l'an dernier. Cette année il y en aura probablement cinquante.

La presse a récemment parlé assez souvent de la nécessité d'établir des fermes-écoles et d'encourager ainsi les meilleurs cultivateurs de cette province. Or, il me semble qu'on ne saurait mieux commencer qu'en encourageant celui auquel je fais allusion.

Je ne crains pas d'affirmer que tout cultivateur intelligent, qui passerait huit jours sur cette ferme, apprendrait, en sus de la confection des meilleurs beurres, plus et mieux qu'il ne pourrait en apprendre, de toute autre manière, en sacrifiant une année entière au perfectionnement de son instruction agricole.

Il est bon de dire que le propriétaire en question parle également les deux langues, et que l'enseignement à donner peut s'appliquer aussi bien aux élèves de langue anglaise qu'à ceux d'origine française.

Je crois devoir terminer cet article par quelques chiffres:

Notre province perd actuellement, chaque année, en deniers sonnants, par la qualité inférieure de ses fromages: au moins\$ 200,000

Elle perd également par la qualité du beurre produit..... 2,500,000

Elle pourrait doubler facilement sa production de beurre et de fromage, sans diminuer en rien ses récoltes de grain. Au contraire, on les augmenterait beaucoup par l'utilisation des engrais produits. Or, la production actuelle du beurre et du fromage en cette province vaut chaque année, au moins. 5,000,000

Les autres améliorations agricoles, qui ne peuvent manquer d'arriver à la suite d'un bon enseignement, vaudront au petit moins, chaque année..... 5,000,000

\$12,700,000

C'est donc un revenu *net annuel* de plus de douze millions de piastres qu'il est possible d'offrir en toute sûreté à notre peuple par l'agriculture et les industries agricoles, en l'invitant à profiter de l'instruction que nous sommes en mesure de lui faire donner.

Et tout cela peut même être fait, sans entraîner de nouvelles dépenses, puisque le budget actuel de notre agriculture peut y suffire amplement, par un simple réajustement de sa distribution.

Je sou mets donc ce projet en toute confiance. Il me semble de nature à donner un nouvel et très grand élan à l'agriculture en cette province. ED. A. BARNARD.

BEURRE DE NORMANDIE.

L'automne dernier, voyageant en Normandie, j'ai visité quelques unes des fermes exploitées au point de vue de l'industrie laitière près de Bayeux et d'Isigny, dans le grand district du Bassin, célèbres comme produisant le meilleur beurre de la France, et celui qui commande le plus haut prix sur le marché de Paris. Il est généralement connu sous le nom de beurre d'Isigny, mais une grande quantité du beurre vendu sous ce nom vient d'autres parties de la Normandie. Les fermes sont généralement considérables, et on y garde de 30 à 100 vaches. Le sol est riche, et les champs divisés par des haies. Presque toutes les vaches sont tenues à la longe et changées de place régulièrement chaque jour. On garde, par ce moyen, plus de bétail sur un terrain donné, l'herbe n'étant pas gaspillée ni salie. On garde les vaches au pâturage autant que possible, et on leur donne du foin, du son, de la farine, des betteraves et des carottes. Les cultivateurs recommandent beaucoup ces dernières comme aliment propre à la production du beurre. La race de bétail qu'on voit presque partout est la race de Cotentin. Les vaches sont