

sement toute la nourriture donnée à un large troupeau de vaches pendant un hiver entier, ainsi que le lait et le beurre qu'elles produisaient, et en pesant avec un soin égal les aliments donnés à un certain nombre de bœufs à l'engrais, et la viande produite pendant le même espace de temps (Voir le rapport de la Société Royale d'Agriculture, en Angleterre, 1876, page 341). Dans le cas en question, la nourriture produisant une livre de viande, en moyenne, pendant la saison, a donné 21 livres de lait, dont on a fait $\frac{2}{3}$ lb. de beurre et $1\frac{1}{3}$ lb. de fromage, fabriqué avec un lait partiellement écrémé, le tout équivalant à plus d'une livre de beurre.

Fruits.

Il y a certainement beaucoup d'amélioration à faire dans la culture des fruits, considérant les avantages que possède le Canada pour la production économique des fruits. On paraît cependant, prendre aujourd'hui un vif intérêt à ce sujet, grâce surtout aux efforts de Charles Gibb, écr., d'Abbotsford, Québec.

Engrais.

On laisse perdre certainement 75 pour cent des fumiers, et nos terres en conséquence, ne produisent que la moitié de ce qu'elles nous donneraient avec le même travail et les mêmes capitaux. La partie liquide est presque entièrement perdue et elle vaut plus que la partie solide, qui elle-même est lavée par l'eau des toits, échauffée ou brûlée par une fermentation excessive avant d'être transportée sur les champs où elle est trop souvent séchée en restant exposée au soleil. Tel qu'il est traité par les cultivateurs canadiens, le fumier est plus ou moins gaspillé, et la perte en moyenne, atteint 75 pour cent, comme je crois pouvoir facilement le prouver. Tant que l'on permettra un tel gaspillage, on ne portera que peu d'intérêt à la question très importantes des engrais artificiels.

3e Question—Graines de semence.

Un échange mutuel de graines canadiennes, de la meilleure qualité seulement, de l'ouest à l'est, et peut être, de l'est à l'ouest, devrait être très avantageux. On pourrait encourager la chose à peu de risques et sans dépense. Les expériences soigneuses faites avec les graines étrangères ont produit des résultats inappréciables, mais elles exigent plus de temps et d'argent, et elles demandent une surveillance toute particulière.

4e Question—Inspection et marque du beurre et du fromage.

Je ne le pense pas. Le beurre et le fromage se vendent d'après leurs qualités, suivant l'apparence et le goût, et ils sont emballés de manière à pouvoir être examinés facilement. Mais on a grand besoin d'un système d'inspection pratique de toutes les beurrieres et fromageries, par une personne capable d'enseigner parfaitement la fabrication d'articles de qualité supérieure. Ces visites ont produit d'excellents résultats là où elles ont été faites, dans les provinces d'Ontario et de Québec, sous les auspices des associations des fabricants de beurre et de fromage. Quelques heures passées dans une fabrique, au moment où l'on était occupé à la fabrication du fromage, ont suffi à l'inspecteur pour indiquer en quoi se trouvait le défaut qui causait une perte de 1 à 6 centins par livre pendant toute la saison, et qui excède souvent \$1,000 par chaque fromagerie.

De tels instructeurs pourraient, lors de leurs visites, faire rassembler les cultivateurs, et donner alors sur les lieux mêmes une ou plusieurs leçons sur tout ce qui concerne l'industrie laitière, avec des résultats extraordinaires. Avec les appareils convenables à sa disposition, un instructeur qualifié peut, en une seule leçon, enseigner la manière de faire le meilleur beurre, et en quelques heures de plus, montrer à fabriquer un bon fromage domestique. Le système d'enseignement pratique donné de cette façon aux cultivateurs, aidé de la distribution de brochures, a produit des résultats merveilleux partout où on l'a essayé en France, en Belgique, en Danemark, etc, et récemment en Irlande.