

La meilleure méthode consiste à peigner le lin immédiatement après l'arrachage et sur le lieu même où le lin a été récolté. Le peigne est un appareil très simple qui consiste en plusieurs rangées de clous ou de dents de fer, plantés dans un bout de madrier que l'on fixe sur un banc. Ces clous ou dents de fer sont placés à un demi ponce à côté les uns des autres. Les peigneurs se placent à cheval sur le banc et les poignées leur sont apportées au fur et à mesure de l'arrachage. Ils passent les têtes du lin entre les dents de ce peigne et débarrassent les tiges de leurs capsules. Celles-ci tombent sur un drap qu'on a dû étendre sous le banc et sont ensuite étendues au soleil pour qu'elles puissent achever leur dessiccation. Les poignées sont généralement données par la droite et le peigneur après son travail dépose la poignée à gauche, dans le même ordre qu'il la reçoit, car il est important que la symétrie des tiges ne soit pas détruite.

Si le temps est beau, le séchage des capsules peut se faire dans le champ; mais s'il y a apparence de pluie, on peut étendre les capsules dans la grange, en y établissant un fort courant d'air. De temps en temps on y remue le tout avec une pelle. Par ce dernier procédé de séchage, la graine a le temps d'attirer à elle tous les principes contenus dans les enveloppes et de mûrir parfaitement. On doit toujours se garder de faire sécher le lin au moyen de la chaleur artificielle.

Après le peignage, si le lin doit être roui à l'eau, il doit être lié en bottes à quelques pouces plus haut que les racines, puis étendu dans une prairie, on ayant soin qu'il ne touche pas à la terre nue; on le retourne de temps à autre jusqu'à ce que la tige après avoir été froissée entre les mains indique que les filaments sont sur le point de se séparer de la substance molle. La durée de ce rouissage à la rosée est très variable; il exige des temps humides et le soleil lui est tout-à-fait contraire.—(A suivre)

Nécessité pour un cultivateur de se rendre compte de ses opérations.

M. le Rédacteur,

Je voyais dans la *Gazette des Campagnes*, il y a quelque temps, que vous faisiez un reproche très mérité aux cultivateurs qui ne tenaient aucun compte de leurs opérations agricoles. Je vous engage fortement à revenir souvent sur ce sujet, car il y a peu de cultivateurs qui tiennent compte du coût et du rendement de leurs travaux, des pertes qu'ils subissent comme des profits qu'ils réalisent de leurs récoltes, aussi bien qu'à l'égard des animaux.

Je vous envoie aujourd'hui un compte-rendu du profit que j'ai obtenu par le lait de mes vaches, non pas parce que je crois ce profit extraordinaire, mais pour démontrer à mes confrères cultivateurs qu'il y a toujours moyen de s'assurer si telle ou telle exploitation agricole est payante. C'est toujours au moyen de comparaisons que l'on peut s'assurer s'il y a perte ou gain dans n'importe quelle industrie que l'on désire exploiter sur une ferme.

J'entends tous les jours des cultivateurs dire: "Garder des vaches ne paie pas; porter le lait à la fromagerie ou à la beurrerie ne paie pas non plus."

Je voudrais que vous fissiez comprendre aux cultivateurs, puisque des fromageries et des beurreries sont établies dans nombre de paroisses, qu'il leur est bien plus profitable d'y porter leur lait que de fabriquer eux-mêmes le beurre, même ceux qui font du bon beurre.

Le défaut du cultivateur, comme vous l'avez dit vous-même dans la *Gazette des Campagnes*, c'est de ne pas calculer, et tous les jours ils nous en fournissent des exemples. On leur entend dire: "Mon voisin a autant de vaches que moi, je n'ai pas porté de lait à la fromagerie et j'ai fait plus d'argent que lui avec mes vaches." Ce raisonnement est faux, parce que chez deux cultivateurs ayant le même nombre de vaches, il peut y avoir une grande différence dans leur rendement en lait. Pour pouvoir faire une juste comparaison, il faudrait que ces cultivateurs pussent se rendre compte du nombre de livres de lait obtenu, et par là ils pourraient connaître celui qui a réalisé le plus d'argent par le produit de ses vaches.

Je ne prétends pas faire de réclame en faveur des beurreries ou des fromageries, parce que je ne suis pas personnellement engagé dans ces industries. Mais étant cultivateur, je parle par mon expérience personnelle en me basant sur le produit obtenu de mes vaches, et je crois être à même de démontrer, par le tableau que je vous envoie et que je vous prie de publier, qu'il est plus avantageux de porter le lait à la fromagerie que de se livrer à la fabrication du beurre sur notre propre ferme.

Avec le lait de mes six vaches, je n'aurais fait que 573 livres de beurre, lequel vendu 20 cts m'aurait donné \$114.70, plus les frais de fabrication. Tandis que le lait que j'ai porté à la fromagerie m'a donné un revenu clair de \$145.18: ce qui donne une différence de \$30.48; à ce dernier montant il faut ajouter les frais de fabrication du beurre que j'aurais encourus: tinettes, sel, ouvrage, soit au moins \$30; ce qui laisserait une différence d'au moins de \$60 en faveur du fromage.

Je ne puis trop vous engager à prôner l'établissement des beurreries et des fromageries, car il se perd une somme d'argent considérable seulement on bas de Québec, par le mauvais beurre qu'on y fait. Appuyez fortement sur les bons soins à donner aux animaux. Ce n'est qu'à force de répéter ces choses, et les répéter souvent, que l'on obtiendra quelques améliorations au point de vue de l'élevage des animaux et de la fabrication du beurre et du fromage.

UN CULTIVATEUR.

Cap St Ignace, 10 novembre 1883.

Profit provenant de six vaches, race canadienne.

Nous nous faisons un plaisir de publier les détails suivants, bien propres à nous démontrer les avantages que l'on peut retirer en fournissant le lait aux fromageries. Nous savons qu'un grand nombre de cultivateurs sont opposés à l'établissement de fromageries, même de beurreries. Ce n'est que par des chiffres provenant de bonne source que nous réussirons à démontrer les avantages que l'on peut obtenir de l'industrie laitière au moyen d'associations, pour l'exploitation du beurre et du fromage pouvant assurer à notre beurre une meilleure qualité et nous livrer