

notre fromage. D'après les renseignements qu'il a pu recueillir à Brockville, M. Bourbeau est d'avis que "tout le fromage offert en vente à la salle, devrait y être vendu. Après s'être fait à Brockville pendant plusieurs années, la chose est tombée en désuétude par suite des intrigues des acheteurs qui, pour n'être pas obligés de se faire concurrence sur le Board, et dans l'espoir d'avoironnés des quotations moins fortes, offrent sous main, qui un seizième, qui un huitième, aux vendeurs des meilleures fabriques, dont le fromage est susceptible d'établir des cours élevés sur le board. Cette pratique est donc au détriment final des vendeurs et de vrait être évitée avec soin, le meilleur moyen d'y couper court serait une entente formelle et stricte entre vendeurs "qu'aucun fromage mis en vente à la chambre de commerce de St-Hyacinthe ne sera vendu en dehors de la salle et autrement qu'à vente publique." M. Timothée Brodeur se prononce aussi fortement dans ce sens; il est également en faveur de la proposition faite par M. Jos. C. Désautels, "que la qualité du fromage soit acceptée à la salle de vente et non plus à Montréal comme par le passé." Après une assez longue et vive discussion de ces deux points : *Vente à la salle et à vente publique de tout le fromage inscrit; et acceptation du fromage à la fabrique ou à la salle de vente.* Les règlements ont été lus et mis aux voix. C'est en substance et sauf modification des articles 1 et 11 et suppression de l'article VII des statuts, et modification des articles 3, 9 et 13, et suppression de l'article 10 des règlements, le même texte que celui adopté par la chambre de commerce du district de Bedford.

La Chambre de Commerce des produits laitiers du district de Bedford

Se réunira chaque samedi à la salle de vente à Cowansville à une heure p. m.

II. S. FOSTER, président;
JAS. MACKINNON, vice-président;
STEVENS BAKER, secrét. trés.

STATUTS :

I.—La présente organisation sera connue sous le nom de Chambre de commerce des produits laitiers du district de Bedford.

II.—Un président, un vice-président et un secrétaire-trésorier en constitueront le bureau.

III.—Le président présidera toutes les assemblées; il pourra exiger de toute personne la justification de sa qualité de membre de la Chambre de commerce, et il aura le pouvoir d'ex-pulser, pour infraction aux règles de la Chambre, ceux qui n'en seraient pas membres. En cas d'absence du président, le vice-président remplira ses fonctions. Le secrétaire-trésorier tiendra les procès verbaux de la Chambre, obtiendra les télégrammes et autres renseignements, donnera les cartes d'associé et acquittera, sur l'ordre du Président ou autrement, suivant les règlements de la Chambre, tout le passif de l'association.

IV.—Les officiers seront élus et réélus en office pendant un an, ou jusqu'à l'élection de leurs successeurs.

V.—Seuls les membres de la Chambre auront le droit de vote.

VI.—Le paiement d'une piastre au secrétaire-trésorier donnera le titre de membre de la Chambre pour un an.

VII.—Un droit d'une piastre sera en outre prélevé sur chaque fabrique jusqu'à deux cents vaches, au-dessus de ce chiffre, le droit sera d'une piastre et demie.

VIII.—Il est entendu que si une fabrique a plus d'un vendeur, un seul aura le droit d'agir à l'assemblée de la Chambre, et que tous les acheteurs seront membres honoraires et exemptés de toute contribution. Tous les acheteurs auront le droit de voter sur toutes les questions et une seule carte d'admission suffira pour chaque acheteur, qu'elle soit présentée par lui-même ou par son agent.

IX.—Chaque membre de la Chambre pourra se faire accompagner dans la salle de vente par un voisin ou un ami, sans charge additionnelle, pourvu que son compagnon ne soit intéressé ni à la vente, ni à l'achat. Il est entendu que ceci est affaire de courtoisie et que tout manque de bonne foi sera considéré comme une infraction aux règles de la Chambre.

RÈGLEMENTS

1.—Seuls les membres sont admis à jouir des privilèges de la salle de vente.

2.—Il sera tenu un registre et placé un tableau-ballotin bien en vue dans la salle pour y placer tous télégrammes et renseignements reçus; ce registre et ce tableau seront ouverts gratis à tous les membres de la Chambre qui auront le droit d'y faire inscrire avis de tous les produits laitiers ou autres qu'ils pourraient avoir à vendre.

3.—Chaque assemblée sera ouverte par le Président (ou le vice-président) à une heure de l'après-midi ou à toute autre heure fixée par la majorité des membres lorsqu'il sera jugé à propos.

4.—Aussitôt que possible après l'ouverture de la séance, le président mettra à l'enchère au plus offrant tels lots de fromage ou de beurre que celui-ci choisira.

5.—Tout enchérisseur se portant acheteur à choix fera son offre publiquement, et dira la quantité qu'il est prêt à prendre au prix offert.

6.—Aussitôt que le président aura proclamé le droit d'un acheteur de faire son choix, celui-ci procédera publiquement à nommer les fabriques qu'il prendra au prix offert, et chaque vendeur, au fur et à mesure que sa fabrique sera nommée, devra dire s'il accepte ou refuse.

7.—Si la même offre est faite en même temps par deux vendeurs ou plus, le président décide immédiatement celle qui aura la préférence. Le refus de la part d'un vendeur d'accepter une offre ne le privera pas du droit d'accepter la même offre d'un autre acheteur.

8.—Au cas où la responsabilité d'un ou plusieurs des acheteurs enchérissant à la Chambre, ne serait pas connue des vendeurs comme suffisante, les vendeurs auront le droit de refuser l'offre faite, si elle la plus élevée, à moins que les conditions de livraison et de paiement ne soient fixées à leur satisfaction.

9.—Aucun fromage enregistré ne devra se vendre privément ou publiquement à vente privée, depuis l'ouverture jusqu'à la clôture de la séance.

10.—Aucun fromage vendu ou offert conditionnellement ne sera affiché au tableau de la Chambre, à moins que la condition, l'offre ou le prix de vente ne soient aussi affichés.

11.—Toute transaction entre membres de la Chambre, faite à la salle de vente ou ailleurs, verbalement ou autrement, sera considérée comme obligatoire et devant être exécutée par chacune des parties; à défaut par l'une des parties d'exécuter ses obligations, elle pourra être exécutée de la chambre ou de la salle de vente.

12.—Une chambre d'arbitrage sera nommée pour entendre, juger et régler tout différend pouvant se produire de

temps à autre entre vendeurs et acheteurs, et il est expressément entendu et convenu entre tous les membres de cette chambre que tout règlement fait par la chambre d'arbitrage sera définitif et sans appel. La chambre d'arbitrage sera nommée et composée comme suit. En cas de différend entre deux parties ou intéressés, chacun des dits parties ou intéressés choisira un arbitre parmi les membres de la chambre, et les arbitres ainsi choisis en nommeront un troisième, ces trois personnes ainsi nommées constitueront la chambre d'arbitrage et auront toute juridiction voulue. Au cas où l'un ou l'autre des parties ou intéressés ne nommerait pas son arbitre, le président en nommera un à leur place et la décision de cette chambre sera définitive. La clause 11 (sic) des présents règlements ne se rapporte aucunement à la qualité.

13.—L'inspection des produits se fera à la fabrique à moins d'entente contraire. Le poids sera garanti à Montréal, à moins d'autres arrangements faits entre acheteurs et vendeurs.

14.—Il est essentiel dans l'intérêt de tous que chacune des règles qui précèdent soit observée strictement par chacun des membres de la Chambre; toute infraction aux règlements suffira pour qu'un comité soit nommé afin de faire enquête et rapport à la chambre, sur les meilleurs moyens à prendre pour éviter le retour de pareille infraction.

15.—Le prix auquel le plus grand nombre de fabriques vendront sera le prix moyen; celui auquel vendront les trois fabriques, qui obtiendront le plus haut prix moyen, sera le plus haut prix du marché.

16.—Toute assemblée de la Chambre pourra faire des amendements à ces articles ou règlements de l'association, à la majorité des voix, pourvu qu'avis de ces amendements ait été dûment donné à une réunion précédente.

La Chambre de Commerce des produits laitiers de St-Hyacinthe (en voie de formation) se réunira chaque samedi à une heure et demie dans la grande salle du Marché, mise gracieusement à sa disposition par la municipalité.

ARTICLES DES STATUTS ET RÈGLEMENTS MODIFIÉS

Statut. I.—La présente organisation sera connue sous le nom de Chambre de Commerce des produits laitiers de St-Hyacinthe.

Statut. II.—Un président, 2 vice-présidents, et un secrétaire-trésorier en constitueront le bureau.

Statut. VII supprimé.

Règlement. 3.—Chaque assemblée sera ouverte par le président (ou un vice-président) à une heure et demie de l'après-midi, etc. etc.

Règlement. 9.—Tout fromage ou beurre porté au tableau de vente ne pourra se vendre en dehors de la Chambre et autrement qu'à vente publique.

Règlement 10.—Supprimé.

Règlement 13.—L'inspection des produits se fera à la fabrique, et la qualité en sera acceptée à la chambre par le seul fait de l'enchère. Le poids sera garanti à Montréal, à moins d'autres arrangements faits entre acheteurs et vendeurs.

CONSEILS SUR LA TRAITE DES VACHES

Bien des gens seraient surpris si on pouvait leur montrer la quantité de lait qui se perd chaque année dans une localité, par suite de la négligence apportée dans la traite des vaches.

Quo de vaches qui passent pour des laitières, sinon mauvaises, du moins fort ordinaires, deviennent tout à coup d'excellentes laitières, sans être mieux nourries qu'apparaissant par le fait qu'on a changé de personne pour les traire. Combien, au contraire, d'excellentes laitières, deviennent on fort peu de temps des vaches fort ordinaires dans leur rendement, pour avoir été mal traitées durant une seule saison. Ce sont là des faits indéniables, dont on voit malheureusement des exemples tous les jours. Il importe donc de bien se convaincre de l'idée que la traite des vaches est une des opérations qui exigent le plus de soin de la part du cultivateur. Voyons donc un peu ce qu'il y a à faire pour que la traite des vaches se fasse d'une manière parfaite, de façon à obtenir le plus grand rendement possible de la vache que l'on traite.

D'abord certains détails qui précèdent la traite influent sur le résultat obtenu de celle-ci. Il est reconnu qu'une vache qui a été effrayée, comme par les chiens, ou les gaminis, qui a été frappée pour la faire aller plus vite, cède difficilement son lait. Le système nerveux se trouve surexcité chez la vache ainsi traitée, et ceci réagit sur le sphincter qui par une contraction naturelle ferme le trayon à l'état de repos. Dans ce cas, l'action nerveuse de ce sphincter continue même pendant la traite et empêche le lait de passer. Indiquer le mal, c'est indiquer le remède. Il faut que la paix de la vache ne soit jamais troublée avant la traite. Chez les taures qui valent pour la première fois, cette constriction du sphincter du trayon pendant les premières traites se rencontre assez fréquemment. Il y a là seulement manque d'habitude d'être traitée, chez la bête et on y obvie en l'accoutumant de longue-main, plusieurs semaines à l'avance, à se laisser manipuler le pis. En le lui manipulant tous les matins, assez longtemps d'avance, on la rend facile à traire, après le vêlage.

Immédiatement avant la traite, on nettoie avec soin le pis de la vache, afin d'en enlever non seulement la boue ou le fœmier qui pourrait y être attaché, mais encore les petites peaux ou pellicules et les poils qui, sans ce soin, se détachent du pis et tombent dans le lait, pendant la traite. Il est bon, à ce même moment de parler doucement à la vache, de la flatter légèrement avec la main. Ceci la dispose à se laisser traire plus facilement.

Comme autres soins préliminaires, il faut bien nettoyer le vase dans lequel on doit traire la bête, vase qui, soit dit en passant, ne doit jamais être en bois, puis il faut aussi que la personne qui va traire se lave les mains soigneusement. Ces deux précautions sont indispensables au point de vue de la propreté requise en tout ce qui concerne le lait, produit des plus faciles à salir et à rendre mauvais, si l'on néglige toutes ces précautions.

Pour ce qui est de la traite proprement dite, deux principes à suivre sont absolus—traire avec douceur—traire vite. Il faut traire avec douceur, parce que, si la vache souffre tant soit peu de l'opération de la traite, elle cède difficilement son lait, par suite de l'excitation nerveuse mentionnée plus haut. Ceci expose la personne qui fait la traite, à croire que la vache n'a plus de lait, alors qu'il en reste encore dans le pis. Il faut traire vivement, et ceci a pour effet d'activer la sécrétion du lait, et aussi, d'après l'opinion des meilleures autorités en industrie laitière, entr'autres le Dr Babcock, d'augmenter la richesse du lait dans une proportion qui peut aller jusqu'à cinq par cent. On juge que la traite