

grand nombre de conférences et de travaux. Cette première séance est surtout réservée aux conférences en langues anglaise. Le révé. M. Montminy, président de la société, ouvre la séance et prie M. S. Ayer, un des plus grands marchands de beurre et de fromage de Montréal, de monter à la tribune pour y développer ses vues sur le "french cheese" et sur l'industrie du fromage dans la province.

REMARKES DE M. AYER SUR L'INDUSTRIE DU FROMAGE.—Il est très regrettable, dit M. Ayer, que ce nom de "french cheese" ait été donné à une qualité inférieure de fromage; cela n'a pas de raison d'être. Le fromage de la province de Québec est tout aussi bon que le bon fromage de n'importe quel pays. Il ne devrait y avoir qu'un seul nom pour tout le fromage du Canada, celui de fromage canadien. La cause du mal est que certains fromages ont été expédiés du port de Montréal sans passer par une inspection sérieuse et se trouvaient être de qualité inférieure; quelques produits vendus sont trop trais, et M. Ayer insiste sur ce point en conseillant de ne jamais vendre du fromage qui n'a pas au moins 20 jours. Il remarque aussi que les produits provenant des petites fabriques sont de moins bonne qualité que ceux des grandes fabriques. La présence d'une petite quantité de mauvais fromage dans un lot suffit pour faire déprécier tout le lot. Une autre faute considérable consiste à faire usage de boîtes communes trop grandes et achetées bas prix, tandis qu'on devrait offrir le plus haut prix pour se procurer le meilleur emballage possible. Si un emballage détectueux est un danger, le fromage cerné est aussi un écueil à éviter. Il n'a guère de valeur et sa vente nous attirera une mauvaise réputation. Ne faisons que du bon fromage, fabriquons de grands fromages dans de grandes fabriques et il n'y aura plus de "french cheese" dans le sens qu'on lui reproche: au contraire, tous nos produits seront cotés comme étant la meilleure qualité canadienne et atteindront le plus haut prix du marché.

EXPOSITION DES PRODUITS LAITIERS À CHICAGO.—Après une courte discussion sur les excellentes remarques de M. Ayer, M. S. H. Foster, président de l'association d'industrie laitière du district de Bedford, monte à la tribune pour nous parler de notre exhibit de produits laitiers à Chicago. Il y a actuellement en magasin 50 lots de fromages destinés à l'exposition de Chicago, et il croit qu'ils formeront un exhibit de première classe. Il ne peut que confirmer tout ce que M. Ayer vient de dire au sujet de la fabrication du fromage. Les cultivateurs ne doivent fournir que du lait de toute première qualité et les fabricants devraient s'unir pour empêcher toute négligence à ce sujet. L'exposition universelle de Chicago nous offre une splendide occasion pour faire apprécier nos produits. En ce qui concerne le beurre, nous devons faire un nouvel effort pour y paraître avec avantage.

M. D. O. Bourbeau ayant demandé si le fromage de la province de Québec sera exposé séparément à Chicago, M. Foster répond qu'on jugera d'abord tout ensemble, mais qu'après la distribution des récompenses on montrera en groupes séparés les produits des diverses provinces. L'examen du fromage destiné à l'exposition aura lieu en février ou mars prochain.

M. J. de L. Taché dit que la société d'industrie laitière a chargé les inspecteurs de choisir des échantillons de fromage. On a déjà rassemblé 280 fromages de la province de Québec, la partie française en a fourni 125, mais

il faut avouer que les produits de nos compatriotes de langue anglaise sont, en général, supérieurs aux nôtres. Cela provient de ce que toute la partie anglaise de la province est actuellement organisée d'après le système des syndicats; de là sa réussite, tandis que grand nombre de fabricants canadiens français n'ont pas encore voulu se syndiquer; il espère que bientôt cette lacune sera comblée, car il y a tout avantage à adopter tout ce système, c'est d'ailleurs le grand désir de l'hon. commissaire de l'agriculture de voir toute la province organisée en syndicats, et les fabricants pourront recevoir des inspecteurs qui seront envoyés aux frais du gouvernement pourvu qu'ils aient l'intention de se grouper en syndicats. C'est grâce à cette organisation qui doit devenir générale qu'en peu de temps le nom de *french cheese* aura changé de signification et ne s'appliquera plus qu'au meilleur fromage de l'Amérique.

Le révé. M. Côté fait remarquer que les patrons, étant ceux qui retirent le plus de bénéfices du travail des inspecteurs devraient partager d'une manière équitable avec le fabricant les frais d'inspection.

M. Chapais dit qu'il est facile d'établir une échelle de répartition entre les patrons et le fabricant.

ESSAI.—M. Fisher présente son rapport sur les échantillons d'ensilage qui ont été envoyés à la convention. L'ensilage envoyé par M. T. A. Tremblay, de Montréal Junction, possède le plus de qualités nutritives, ce qui est dû à la maturité du blé d'inde et aussi à son excellent état de conservation. Un autre spécimen intéressant pour tous les cultivateurs qui n'ont pas encore de hach-paille, c'est de l'ensilage fait avec des tiges entières de maïs et très bien conservé, il a été envoyé par M. Fortier, de St-Hermas. Il y a aussi un très bon échantillon d'ensilage d'herbes et de trèfle mêlés, qui est très nourrissant et engraisant pour le bétail, il provient de la ferme dirigée par M. Pierre Lortie, de Beaufort. M. Drummond, de Petite Côte en a aussi envoyé un excellent spécimen. Quant aux autres ensilages examinés, ils ont dû évidemment se gâter en route et nous ne pouvons en donner aucune appréciation. Nous avons aussi une boîte de pulpe de betterave de Farnham qui est d'un bon emploi dans l'alimentation du bétail.

M. Tylee, membre de la société d'ensilage et de l'alimentation économique du bétail, annonce qu'il y aura prochainement à Montréal une réunion de la société et invite tous les membres de la convention à s'y rendre.

M. J. L. Lemite donne une conférence sur l'ensilage, la culture du blé d'inde d'ensilage etc, et quelques détails sur le remplissage du silo. La discussion qui s'ensuit termine la séance.

SEANCE DE L'APRÈS-MIDI.

Le premier conférencier entendu est M. O. E. Dahuro. Il présente quelques considérations générales sur l'agriculture de la province. Il parle des écueils à éviter telles que l'introduction de la politique dans les assemblées agricoles, la routine etc. Tout en constatant des progrès réels, il indique ceux qui restent à faire, et rappelle le bien déjà accompli par les conférences et les écoles agricoles.

M. H. Nagant, assistant-rédacteur du *Journal d'Agriculture*, qui avait pris pour sujet "la baratte aérogène", monte ensuite à la tribune. Sa conférence se compose de deux parties: une partie théorique dans laquelle il expose de nouvelles notions sur la constitution du lait et de la crème, la seconde partie étant réservée à des

expériences pratiques de barattage direct du lait au moyen de la baratte aérogène Rolland. Il commence par prouver que le lait contient une petite quantité de fibrine analogue à la fibrine qui se trouve dans le sang; cette substance paraît jouer un rôle important dans la formation de la crème, et lors du barattage de la crème on du lait. Il décrivit dans quel état la matière grasse existait dans le lait, et montra, par des chiffres, la relation qui existe entre les diverses races de vaches laitières et la grosseur des globules gras de leur lait. Après avoir fait un grand nombre d'expériences sur le lait, il a trouvé que l'addition de tannin ou d'acide tannique au lait et lb. de tannin pour 20 000 lbs de lait facilitait le barattage de certains laits difficiles à baratter et donnait au beurre un arôme et un goût délicieux tout en prolongeant la durée de sa conservation.

BARATTE AÉROGÈNE.—Le conférencier, qui avait avec lui une baratte aérogène Rolland qu'il avait fait construire en vertu d'un contrat, put suivre aisément tous les détails du barattage, expliqua le principe sur lequel repose cette nouvelle invention et qui consiste simplement à faire passer, en bulles innumérables, à travers le lait, de l'air préalablement épuré et à séparer ainsi le beurre, lequel vient flotter à la surface du lait. La description de la baratte fut suivie d'une démonstration pratique qui parut intéresser tout l'auditoire. Un des grands avantages de ce nouveau procédé, c'est d'être infiniment plus simple et plus rapide que tous ceux employés jusqu'à ce jour.

Le révé. M. Côté dit qu'il a fait usage de cette baratte aérogène pour fabriquer sa provision de beurre pour l'hiver et qu'il en a été satisfait. Cependant, peut-être à cause de son manque de pratique, il n'a pas obtenu tout le rendement de beurre auquel il avait le droit de s'attendre. Quant à la qualité du beurre, elle était excellente à tous les points de vue.

M. Nagant répond que les nombreuses expériences qu'il a faites, à Québec, avec cette machine ont parfaitement réussi et ont donné un rendement égal sinon supérieur, à celui qu'on obtient ordinairement dans la pratique avec les autres procédés.

M. AYER ET L'INDUSTRIE DU BEURRE.

M. Ayer, qui nous avait donné le matin de si bons conseils sur l'industrie du fromage, monte de nouveau à la tribune, cette fois pour nous faire une conférence sur la fabrication et sur tout l'emballage du beurre. Les points difficiles à obtenir, et cependant de grande importance, sont le bon barattage et l'emballage convenable du beurre. Notre infériorité dans l'industrie du beurre est due surtout à notre système défectueux d'emballage. Il faut se délier aussi des machines et appareils en bois qui servent au travail du beurre. Les tinettes doivent avoir une belle apparence et être d'une rigoureuse propreté. Une tinette sale à l'extérieur ne fait pas goûter le beurre, mais nuit certainement à sa vente, surtout sur le marché anglais.

La discussion qui suit la conférence de M. Ayer termine la séance.

SEANCE DU SOIR.

A cette séance qui est la dernière de la convention, M. J. C. Chapais, assistant commissaire de l'industrie laitière, prononce un remarquable discours sur "les possibilités de l'industrie laitière dans la province de Québec". L'orateur profite du titre qu'il a choisi pour faire une revue générale de toutes les améliorations qui se sont accomplies durant ces dernières années, surtout au point de vue de l'industrie laitière,

insiste sur quelques défauts encore trop enracinés, et donne un aperçu brillant de tous les progrès dont l'agriculture est appelée à profiter, grâce à notre meilleure organisation, à notre société et aux syndicats d'industrie laitière, à nos écoles agricoles, à l'organisation du syndicat des cultivateurs, et à l'encouragement efficace du gouvernement.

VACHE CANADIENNE.—En parlant du bétail canadien, M. Chapais remarque que la seule race de vaches laitières qui nous appartenne en propre, c'est la vache canadienne; que l'on doit travailler à la faire représenter à l'exposition de Chicago; il propose, secondé par M. l'abbé Gérin, que l'on s'adresse au commissaire à l'exposition pour faire représenter la race canadienne à Chicago. Cette résolution bien opportune fut adoptée à l'unanimité.

M. J. de L. Taché annonce que les examens d'inspecteurs de fabriques auront lieu vers la fin de janvier.

ÉCOLE DE LAITIÈRE DE SAINT-HYACINTHE.—Pour les admissions à l'école de laitière de St-Hyacinthe, on doit demander au plus tôt une formule d'entrée au secrétaire de l'école.

M. Taché informe l'assemblée, qu'on répond aux résolutions votées hier au sujet de la décision du Bristol sur le *french cheese* et transmises au ministre de l'agriculture à Ottawa, l'hon. M. Angers a télégraphié ce qui suit à M. Robertson: Veuillez vous opposer à la résolution de Bristol.

LAIT CONDENSÉ.—M. Chicoyno, de St-Marc, monta à la convention des échantillons de lait condensé qu'il a fait lui-même, à très peu de frais et au moyen d'appareils simples qu'il a su installer d'une manière ingénieuse.

PAYEMENT DU LAIT SUIVANT SA RICHESSE.—Voici ce système adopté enfin dans quelques fabriques. M. Aimé Lord nous donne des renseignements pratiques sur les résultats obtenus avec le système de paiement du lait d'après sa richesse en matière grasse. L'école de beurrierie de l'Association a payé, cette année, les patrons suivant ce système qui est le meilleur moyen de rendre justice à chacun; c'est aussi le meilleur moyen de connaître nos vaches laitières. Pour la recherche des matières grasses du lait, on a employé le procédé Babcock. Les patrons ont paru satisfaits de ce nouveau mode de paiement, car il n'y en a qu'un qui se soit retiré.

M. Hayes fabricant de beurre parla du même sujet; il nous donna des détails intéressants sur les variations de richesse du lait trouvées pendant la saison.

Après une courte discussion sur différents points de la fabrication du beurre, M. le président, le révé. M. Montminy, adresse tous ses remerciements à tous ceux qui ont contribué au succès de cette convention, ainsi qu'aux journaux (*la Gazette* et *le Star*) qui ont publié un compte rendu des séances, et déclare la convention dissoute.

H. NAOANT.

Constructions Rurales.

MODÈLE DE GRANGE-ÉTABLE.

FERME DE L'HON. F. X. MÉTHOT, A SAINT-PIERRE LES BECQUETS.

J'ai visité les constructions de granges et étables de l'hon. F. X. O. Méthot, à Saint-Pierre les Becquets. Ce sont d'anciennes bâtisses que l'on a disposées d'une manière si judicieuse qu'elles sont un modèle du genre.

J'engage la plupart des cultivateurs qui veulent faire des changements dans leurs bâtisses, à bien examiner la