

de notre association pour avoir bien voulu leur confier la tâche agréable de tenir le livre de généalogie de la vache canadienne.

M. BARNARD, directeur de l'agriculture, faisant allusion au passage du discours de M. le Président, qui a trait à l'Exposition Coloniale de Londres, demande ce que le comité de direction de la société a décidé quant aux échantillons de beurre et de fromage qui doivent y être envoyés.

M. J. DE L. TACHÉ, secrétaire, lit les résolutions suivantes adoptées à ce sujet par le comité de direction :

RÉSOLUTIONS.

A la suite de la décision prise par la Société, à la convention des 13 et 14 janvier dernier, d'envoyer des produits de laiterie de cette province à l'exposition coloniale de Londres de cette année, le comité Exécutif du bureau de direction de cette Société recommande :

Que cette société expédie à Londres, durant la saison prochaine et pendant toute la durée de l'exposition, des fromages et beurres de cette province, au moins à chaque quinzaine, pour tenir constamment exposés des échantillons en bon état de ses produits laitiers ;

Que tous les membres de cette Société soient invités à envoyer, régulièrement et à des époques qui seront déterminées de temps à autre pour chaque exposant, des échantillons parmi lesquels les articles à exposer seront choisis de manière à permettre à tous, autant que possible, de prendre part à l'exposition ;

Que pour le choix des articles à exposer, il soit établi une inspection régulière à Montréal des échantillons ainsi envoyés ;

Que tous les produits trouvés de bonne qualité à la dite inspection, qu'ils soient envoyés à Londres ou non, soient achetés par la Société au plus haut prix du marché ;

Que les produits achetés ou exposés soient vendus au bénéfice ou à la perte de la Société ;

Que les articles soient exposés sous le contrôle de la Société, mais au nom des fabricants ou exposants qui les auront fournis ;

Qu'à moins de circonstances dont l'appréciation sera laissée au comité spécial qui s'occupera de l'exposition, le nombre de boîtes de fromage à expédier à chaque envoi soit de 12 à 24 ; et que le nombre de tinettes de beurre soit aussi de 12 à 24, à répartir entre le beurre de fabrique et le beurre de laiterie privée, — et que toute latitude soit laissée au même comité de régler la quantité des produits spéciaux qui seront offerts pour l'exposition ;

Que les articles à exposer soient expédiés à bord des steamers et exposés à Londres dans des réfrigérateurs ;

Que le comité spécial règle les conditions de fabrication et d'emballage à être observés par les exposants ;

Que, vu la nécessité, 1o. d'établir une inspection régulière à Montréal, et d'y avoir un agent de réception et d'expédition ; 2o. d'obtenir une installation spéciale pour le transport des articles expédiés et pour leur exposition à Londres ; 3o. d'avoir un représentant commercial à Londres pour effectuer l'écoulement régulier des articles exposés ; 4o. de compter sur une avance de fonds d'environ [\$1.000] mille dollars pour l'achat des articles acceptés, — cette Société par son secrétaire s'assure auprès des gouvernements d'Ottawa et de Québec des moyens requis pour remplir toutes ces conditions ;

Que toutes les fabriques qui se seront inscrites pour l'exposition soient visitées par les inspecteurs de la Société dès l'ouverture de la saison.

Après l'adoption de ces résolutions par le comité de direction, un blanc d'application a été adressé dans les termes suivants à tous les membres de la Société qui pourraient désirer contribuer à l'envoi des échantillons.

EXPOSITION DE LONDRES.

.....1886

J. DE L. TACHÉ, Eor.,

Sec.-Trés. S. I. L.

ST-HYACINTHE.

MONSIEUR,

Après avoir pris communication des résolutions adoptées par les Directeurs au sujet de l'Exposition de Londres, j'ai l'honneur de vous prier d'inscrire mon nom comme exposant de.....

qui sera fabriqué à la fromagerie ou beurrerie de.....

dans le rang de.....

paroisse de.....

comté de.....

Je me conformerai au programme qui sera préparé par le comité spécial sur les résolutions déjà mentionnées.

Votre obéissant serviteur

Indiquez si c'est du beurre de fabrique, ou de laiterie privée, ou du fromage que vous désirez exposer.

M. BARNARD demande à M. le Président si le comité a décidé d'accepter pour envoyer comme échantillons à l'exposition coloniale les fromages partiellement écrémés qui se fabriquent dans la province, d'après le système de fabrication combinée qui consiste à faire du beurre et du fromage avec le même lait, en enlevant d'abord une partie de la crème du lait pour en faire du beurre.

M. TACHÉ répond que les fabriques qui suivent ce système seront admises à envoyer des échantillons de leur fromage à l'exposition.

M. BRODEUR, un des membres du comité de direction, dit qu'il croit que M. Taché fait erreur, et que le comité a, au contraire, décidé que la société n'enverra pas d'échantillons de fromage partiellement écrémé, parce qu'il est d'opinion que les fabriques qui fourniraient ces échantillons, pourraient être de mauvaise foi et envoyer des échantillons de fromage gras sous le nom de fromage partiellement écrémé.

M. TACHÉ explique que lorsqu'il a dit que les fabriques faisant du fromage partiellement écrémé seront admises à envoyer des échantillons de leur fromage à l'exposition, il a voulu dire qu'elles seraient admises à le faire, mais à leurs dépens et non à ceux de la société.

M. LE PRÉSIDENT dit que c'est précisément ce que le comité de direction a décidé.

M. BARNARD : Le comité de direction en prenant sa décision contre le fromage partiellement écrémé semble vouloir se servir de deux poids et de deux mesures. Il ne doit pas ignorer que bien des gens croient que ce fromage est un article de consommation qui est assez bon pour qu'on se donne la peine de le fabriquer. D'autres prétendent, il est vrai, qu'il ne vaut rien, mais la question n'a jamais été résolue. Dans ces conditions, pourquoi vouloir trancher la question et ne pas la faire décider, en envoyant du fromage partiellement écrémé à l'exposition de Londres. Ce fromage est bon, je l'ai constaté par ma propre expérience. Dans les vieux pays que j'ai visités, j'ai vu des fromages, non pas partiellement, mais complètement écrémés, avoir un cours régulier et rémunérateur sur les marchés. La société royale d'agriculture de Londres, en Angleterre, a offert à sa dernière exposition, l'an dernier, des prix aussi élevés pour le fromage écrémé que pour le fromage gras. Si ce fromage est mauvais, si sa fabrication ne doit pas être encouragée, comment se fait-il que la première société d'agriculture du monde