

M.S. C. Stevenson dit l'écolo du bétail canadien, regrettant que les cultivateurs des environs de Montréal en fassent si peu de cas.

Il félicite les exposants de l'amélioration notable qu'il constate cette année dans le nombre et la qualité de ces bestiaux à l'exposition, et il promet que l'an prochain les prix offerts à cette classe d'animaux seraient les mêmes que ceux des autres races.

(Signé), J. A. COUTURE, M. V., Secrétaire. J. C. CHAPUIS.

REVUE DE LA PRESSE

ENGRAISSEMENT.—Pour que l'engraissement soit lucratif, il faut avoir des animaux de races pures et les engraisser jeunes. Des rations identiques ne conviennent pas pour l'engraissement des boeufs adultes et des jeunes boeufs. Les derniers doivent développer leurs muscles en même temps qu'ils accumulent la graisse. Il faut donc donner aux jeunes animaux plus de matière azotée qu'aux adultes. Les boeufs d'engrais augmentent plus au début qu'à la fin de l'engraissement. La matière azotée du lait vaude se forme exclusivement aux dépens de celle contenue dans les aliments, tandis que la graisse provient aussi bien des matières azotées que des matières grasses et des matières hydro-carbonées (sucre, amidon, etc.)

"L'American Agriculturist" rapporte un singulier défaut du lait. Son correspondant lui écrit : "Je cultive une ferme d'environ 200 acres, il y a 20 têtes de bétail, trois 15 vaches à lait et vendis le lait aux détaillants. Dans le mois d'août, le lait paraît n'être pas très bon; la crème fine, c'est-à-dire que si vous mettez le lait à crêmer et que vous prenez une cuillerée de crème, la crème s'écartera comme un fil, sans quitter le vaseau. Les vaches paissent dans une pièce d'environ 60 acres, terrain accidenté traversé par un joli ruisseau. Je mets le lait dans un puits pour le refroidir. J'ai emporté du lait directement à la maison et j'ai eu la même difficulté."

Cette difficulté est assez fréquente, spécialement vers la fin de l'été, et bien peu de monde la comprend. Les plus gros marchands de lait ne nous donnent aucune explication, quoique l'un d'eux suggère que ce puisse être le résultat d'un état particulier de l'atmosphère. Ceci est exact dans une certaine mesure, car certaines conditions atmosphériques sont peut-être nécessaires à la multiplication rapide des bactéries (germes ou microbes), qui occasionnent le lait visqueux ou filant. Différentes expériences expérimentales ont réglé cette question et les faits sont clairement exposés dans le "Farmers' Bulletin No 20 U. S. Department of Agriculture" où il est démontré que du lait affecté de cette manière n'est propre à aucun usage. M. Brumbaugh, du Bureau des Industries animales, pense qu'il doit y avoir, dans l'étable de ce cultivateur, de nombreuses colonies de bactéries, et que bien que le lait ne soit filant que d'une façon intermittente, l'écoulement se reproduira tant que l'étable et les environs n'auront pas été complètement désinfectés. Il peut se faire aussi que le puits, la laiterie ou l'eau employée au lavage des ustensiles soient l'intermédiaire par lequel les germes sont introduits dans le lait et on suggère de nettoyer les vaches à fond en plein air, de les traire dans un endroit propre, avant de porter le lait dans au-

en bâtiment, en ayant soin d'employer des vases préalablement stérilisés à l'eau bouillante. Si, dans ces dernières conditions, le lait recueilli avec ces soins particuliers ne subissait aucun changement anormal, ce serait une preuve convaincante pour le propriétaire que c'est l'action des microbes et non la nourriture de ses vaches qui est cause de l'accident.

EMILE CASTEL.

LA QUINZIEME CONVENTION A JOLIETTE

Mercrredi, le 2 décembre, à 9 heures du matin, se réunissait, dans la salle du conseil de ville, à Joliette, la 15e convention annuelle de la Société d'Industrie Laitière de la province de Québec.

Presque tous les directeurs, ainsi qu'un bon nombre de membres de la société étaient présents. L'assistance locale était aussi fort nombreuse. L'invitation spéciale transmise aux cercles agricoles, aux sociétés d'agriculture et aux cultivateurs des paroisses en général, par messieurs les curés du district, au nom de la ville de Joliette, de M. Teller, député provincial du comté, de M. Richard, directeur de la société d'agriculture, etc., avait porté ses fruits. L'organisation avait été parfaite. Le résultat fut superbe. De l'avoué de tous, la 15e convention de l'Industrie Laitière, qui vient de se tenir à Joliette a été, sinon la plus belle, du moins l'une des meilleures dans les annales de la société. La société elle-même et la ville de Joliette, qui l'a si bien reçue, ont droit d'être fiers toutes deux.

Parmi les notabilités qui sont venues suivre les travaux de cette convention ou même y prendre part, signalons les honorables MM. Fisher et Beaubien, ministres de l'agriculture à Ottawa et à Québec, Dom Marie-Antoine, abbé Miré de la Trappe de N.-D. du Lac, A. Oka, et président des Missionnaires agricoles, MM. les abbés Côté, curé de St-Vallée, et président honoraire des Missionnaires agricoles, Charest, de Shorbrooke, secrétaire des Missionnaires agricoles, Gérin, curé de St-Jasun, Joyal, curé de St-Didace, Provost, curé de St-Jean de Matha, et missionnaire agricole pour le district de Joliette, Vallancourt, curé de Ste-Thérèse, Meunier, curé de Ste-Beatrice, Roum, curé de Ste-Mélanie, Beaudry, curé de Joliette, Beaudry, supérieur du collège de Joliette, RR. PP. Lacroix, O. M. I., et Ducharme, C. S. V., MM. les abbés Geoffroy, ancien curé de St-Paul, Richard, desservant de St-Paul l'Érmitte, Sylvestre, Chénou, Geoffroy, Lavallée, ainsi que les RR. PP. Léger et Champoux, du collège de Joliette; MM. Bazinet et Teller, députés fédéral et provincial de Joliette; MM. M. McDonald, M. P. P., Castel, J. de L. Taché, Robt. Ness, J. D. Guay, maire de Chicoutimi, L. T. Brodeur, Sam. Chagnon, J. C. Chagnon, G. Dumont, A. Chicoine, J. A. Vallancourt, Ed. A. Barnard, Chs. Préfontaine, tous directeurs de la S. I. L.; M. Lister, grand importateur anglais de produits laitiers, membre du conseil de comté de Gloucester, Angleterre; MM. les Drs Grignon et Coulette, M. M. Dallaire, et Marsan, conférenciers agricoles, MM. le Dr Couture, J. D. Leclair, Bourbeau et Plamondon; MM. McConville, maire de Joliette, Renaud, pro-maire, Ducondu, conseiller, et Marsolais, secrétaire-trésorier de la même ville; MM. Scott et Clément, représentants de maisons montrealaises pour le commerce des produits laitiers, MM. Richard et Fontaine,

délégués des sociétés d'agriculture et des cercles agricoles du district, etc., etc.

Dans la salle des délibérations, les inscriptions suivantes se détachaient sur les murs.—Bienvenue à la Société d'Industrie Laitière—Honneur à l'Industrie Laitière—Longue vie à nos cercles agricoles—Honneur à nos Missionnaires agricoles: Provost, Laferrère—Longue vie à nos sociétés d'agriculture—Amélioration à nos troupeaux—Honneur à l'agriculture—P. Montminy—P. B. de La Bruère—La. Beaubien—S. A. Fisher.

À la première séance de la convention, M. l'abbé Montminy, président de la Société d'Industrie Laitière, qui avait été annoncé comme devant être présent, n'ayant pu absolument se rendre, pour cause de maladie, Phon. M. Fisher, vice-président démissionnaire, fut prié d'agir comme président temporaire, sur proposition de M. J. D. Guay. L'honorable ministre fédéral de l'agriculture s'y prêta de bonne grâce, en attendant l'élection du nouveau président, qui devait se faire l'après-midi.

MM. Couture et Tremblay proposèrent alors pour former le comité de nominations MM. J. D. Guay, Ed. A. Barnard, Rob. Ness et J. de L. Taché. Unanimement adopté.

Comme experts pour l'examen des échantillons du beurre soumis furent choisis MM. Taché, Vallancourt, Lister, Préfontaine, et Chicoine. Pour le fromage, MM. Bourbeau, Plamondon, Lister et Parcut. Pour l'ensilage, MM. Ness, Tremblay et Drysdale. Pour les instruments d'industrie laitière, MM. Chicoine, Trudel et Préfontaine.

Ces préliminaires étant finis, on procéda aux travaux réguliers de la convention.

RAPPORT DE M. BOURBEAU

M. Elie Bourbeau, inspecteur général des syndicats de fromageries de la province, pour le compte de la Société d'Industrie Laitière, lit le rapport de ses opérations de la dernière année.

Le texte coupé de ce rapport, comme, du reste, celui de toutes les études présentées à la convention, sera publié dans le prochain rapport général de la S. I. L.

En attendant, voici une rapide analyse des principaux aperçus qu'il présente.

M. Bourbeau se réjouit de l'heureuse innovation faite par le département provincial de l'agriculture dans les concours de produits laitiers. Ces concours ont eu les résultats les plus heureux, au point de vue de la fabrication du fromage, notamment sous le rapport de l'emballage et de l'apparence des produits.

Le rapporteur félicite les acheteurs dans les grands centres d'avoir su donner de meilleurs prix pour les fromages de marque supérieure. Il blâme certains agents acheteurs locaux, qui, ne connaissant rien à la qualité des fromages, ne savent pas établir une échelle convenable de prix entre les fromages de première, de deuxième ou de troisième qualité. Ils paralysent ainsi l'émulation, et sont cause que notre fromage prendra plus de temps à perdre son fameux renom de "french cheese."

M. Bourbeau divise en trois classes les fabriques par lui visitées au cours de la dernière saison. Celles de la classe sont vraiment bonnes. On désirent, pourtant voir une classe de fabriques extra, où le contrôle parfait de la température serait toujours pratiqué. Il existe, à la vérité, quelques fabriques de ce type. Les fabriques de deuxième classe sont sensiblement inférieures. Quant à celles qui sont qualifiées de troisième classe, elles ne devraient pas exister; elles sont

trop petites, n'ont pas de plancher et le fromage y mûrit sous le toit.

Au cours de la discussion qui suit son rapport, M. Bourbeau dit qu'il faut à une fabrique de la classe 10,000 livres de lait par jour. Comme dimensions d'une fabrique de la classe, M. Bourbeau en cite une de 48x21 pieds, la moitié servant à la fabrication, l'autre moitié à la maturation du fromage. Le parquet inférieur est à double rang de planches, avec papier fort entre les deux.

M. Bourbeau classe comme suit les moules de fromages qu'il a examinés: No 1, 7,518; No 2, 6,696; No 3, 610.

Il y a des fabricants absolument insuffisants. Il serait bien déshabillé que tous les fabricants fussent diplômés à l'école d'industrie laitière et qu'on les payât suffisamment.

Il est dommageable à la faveur du fromage qu'on donne le petit lait aux vaches. D'après MM. Bourbeau et Parcut, le bassin à petit lait devrait être en fer-blanc et soigneusement lavé chaque jour.

Une autre cause du mauvais fromage sont les puits placés trop près des fabriques et qui se trouvent contaminés par des déchets. On peut s'assurer de la qualité des eaux en les faisant analyser à la forme expérimentale d'Ottawa.

(A continuer)

Elevage et Alimentation

SOCIETE GENERALE DES ELEVEURS DE LA PROVINCE DE QUEBEC.

SECTION DU BETAIL CANADIEN

Québec, 7 octobre 1896.

A messieurs les éleveurs de bétail canadien.

MESSEURS,

J'ai l'honneur de vous informer que le livre du bétail canadien touché est fermé depuis le 15 septembre dernier et que les enregistrements gratuits sont finis. A l'avenir, on ne pourra donc faire enregistrer que les animaux dont les père et mère sont déjà enregistrés ou qui descendent eux-mêmes de parents enregistrés.

Ceux qui ont en leur possession des animaux canadiens enregistrés devront, dans leur propre intérêt, conserver précieusement les certificats qui leur ont été délivrés. Car s'ils les perdent, ils oublieront bien vite le numéro que porte chaque certificat ainsi que le nom de l'animal pour lequel ce document a été fait. Or sans ce numéro et ce nom (le nom de l'animal) il devient impossible d'enregistrer le produit qui naîtra de cet animal. C'est de la plus grande importance pour la même raison, de prendre note du nom et du numéro d'enregistrement du mâle qui fera la saillie; notez aussi avec soin la date de la saillie.

Nous vous recommandons d'une manière toute particulière de n'accomplir vos vaches enregistrées qu'à des mâles enregistrés; autrement l'enregistrement ne vous servira de rien du tout.

Conservez avec un soin jaloux la filiation des animaux qui naîtront de père et mère enregistrés.

Voilà ce que nous vous conseillons de faire:

Achetez un petit cahier de 5 cents; consacrez une page de ce cahier à chacun de vos animaux enregistrés; mettez le nom et le numéro d'enregistrement de l'animal en tête de la page; un peu plus bas écrivez la date de la