

En réfléchissant plus, ils ont trouvé les moyens d'économiser la main d'œuvre et de la rendre plus payante. Il n'y a pas d'autre voie d'augmenter les bénéfices de leur industrie. A mesure que la concurrence augmente, il nous faut réfléchir davantage et mieux pour lutter avec avantage. Le travail des bras seul ne nous sauvera pas. Les dix années à venir présentent des temps plus difficiles au cultivateur laitier, s'il ne réfléchit pas, s'il ne lit pas, s'il s'en remet au hasard et à la chance. La Nouvelle Zélande, l'Australie, le Canada (nous autres Canadiens, lisons les Etats-Unis) et tous les pays du Nord de l'Europe, sont en train de mettre tout ce qu'ils possèdent de cervelle et d'habileté à la solution du problème de l'approvisionnement, en beurre et en fromage, des marchés de l'univers. Pour se tenir à hauteur, le cultivateur laitier américain (lisons : canadien) doit négocier ses facultés et fortifier son jugement, ou se renseignant de son mieux. La victoire restera à ceux qui auront le plus et le mieux réfléchi."

Le secrétaire de la Société d'Industrie laitière de la Province de Québec demande à tous ceux, auxquels la lecture de cet article suggérera de faire quelques efforts dans la voie du progrès, de se mettre en communication avec lui au sujet d'une petite enquête qu'il prépare sur la question du prix de revient du lait dans notre Province. La question des prix de revient est la question capitale de toute industrie menacée d'une concurrence sérieuse. E. C.

**QUI TROP EMBRASSE MAL ETREINT.**

Monsieur le Directeur du JOURNAL D'AGRICULTURE.

Je lis, depuis quelques semaines, dans certains journaux, des articles sur la position dans laquelle se trouve notre industrie laitière, qui ont un côté fort singulier. Ils sont suscités par le fait qu'il a été annoncé que l'Australie va faire du Cheddar, et va conséquemment chercher à l'écouler sur le marché anglais où nous envoyons le nôtre. Le côté singulier, que je trouve à ces articles, se manifeste sous forme de conseils donnés aux cultivateurs qui font de l'industrie laitière, et à la Société d'industrie laitière de notre Province, conseils qui sont donnés à cette dernière surtout sous forme de reproche: "On vous avait dit de ne pas vous occuper seulement du Cheddar et de porter votre attention sur la fabrication d'autres fromages."

Mais, messieurs, vous ne nous avez jamais rien dit avant aujourd'hui. Ce qui a été dit sur l'industrie laitière dans notre Province l'a été par des hommes, qui de près ou de loin font partie de la Société d'industrie laitière. C'est la réunion des hommes bien renseignés sur les industries du lait qui a constitué ce corps puissant et effectif qui s'appelle: La Société d'industrie laitière de la province de Québec. Ces hommes-là, qui n'ont pas commencé à travailler au succès de leur industrie depuis assez longtemps pour que la mémoire de leurs travaux soit perdue, ont la prétention de croire que ce sont eux qui ont placé notre industrie laitière, sur le pied qui lui a permis d'aller cueillir les lauriers que l'on sait à Chicago. Ils savent la somme de travail qu'ils ont dû s'imposer pour arriver aux succès obtenus. Ils savent que ces succès sont loin d'être la preuve que l'industrie du Cheddar est arrivée à la perfection, et qu'on peut dès maintenant, lui donner ses coudees franches, pour s'occuper de la fabrication d'autres fromages qui n'ont qu'une importance secondaire, parce qu'ils ne

sont que des fromages de fantaisie. Ils savent que l'institution des syndicats demande toute leur attention, bien qu'elle paraisse bien établie, parce que bien des gens encore sont réfractaires à l'idée qui a présidé à leur fondation. Ils savent que ces syndicats ne se maintiennent et ne fonctionnent que parce que les officiers de la Société travaillent continuellement à leur maintien. Ils savent que des districts entiers dans la Province ne sont pas encore syndiqués. Ils savent qu'il se fabrique plus de mauvais fromages Cheddar que de bon dans certaines régions. Enfin, ils savent que si tout paraît beau, bon et parfait dans l'industrie fromagère de notre Province, ce n'est qu'au prix d'un travail énor-gique, nécessant, de la part de la Société d'industrie laitière, et que, si ce travail allait être distrait maintenant, no fut-ce que pour une partie, au profit d'autres produits que le Cheddar ou le beurre, l'on verrait cette belle apparence de prospérité de notre industrie laitière perdre vite de son éclat. Nos producteurs de lait et de fromage ne sont pas murs encore pour l'acceptation de l'idée qu'il faut fabriquer des fromages de fantaisie. Il est sûr que si l'on voulait dès maintenant se mettre à faire de ces fromages sur une assez grande échelle, on ferait des fromages de haute fantaisie qui seraient loin de satisfaire celle des critiques, bienveillants peut-être, qui reprochent à la Société d'industrie laitière d'avoir trop entièrement dirigé ses efforts vers l'industrie du Cheddar, une industrie qui ne fait que de se montrer sous les apparences qu'elle doit avoir, et qu'on a l'air de croire parfait. *Fit-fabricando faber.* C'est en faisant du Cheddar qu'on s'est perfectionné dans notre industrie fromagère, et nous pouvons encore le faire longtemps avant d'avoir atteint la perfection, pour ce qui concerne la totalité de la Province. Si l'on suivait les conseils qui nous sont donnés de changer notre genre de production de fromage, nous serions sûrs de voir se réaliser pour nous la vérité des proverbes qui disent: *Qui court deux lieues à la fois ne prend point, et qui trop embrasse mal étirent.* Pour nous, nous adoptons pour motto. Perfectionnons.

J. C. CHAPUIS.

**PAIEMENT DU LAIT SUIVANT SA RICHESSE.**

(Suite.)

Ce qu'il y a d'excellent dans ce système, c'est que non seulement les patrons sont plus soigneux sous tous les rapports, mais c'est que les propriétaires de fabriques et les fabricants eux-mêmes ont un excellent moyen de se rendre compte de l'ouvrage qui se fait pour les patrons. En payant le lait suivant sa richesse, on établit la richesse du lait de chaque fabriquer, et l'on peut constater ensuite si le rendement en beurre correspond à la richesse du lait. Les fabricants pronnent ou doivent prendre chaque jour des échantillons du lait écrémé et du lait de beurre, pour faire constater s'il se produit des pertes dans l'écrémage ou dans le barattage.

Si vous vous reportez au tableau No 2, vous verrez par les deux dernières colonnes que le rendement en beurre, pour cent lbs de lait, est bien loin d'être aussi uniforme que la richesse du lait, dans ces différentes fabriques. Il faut donc reconnaître que les fabricants n'ont pas tous tiré le même parti de leur lait, et par conséquent que nous sommes en face de pertes certaines chez quelques uns d'entre eux.

Quand je dis pertes, il faut s'entendre. Grâce au babcock, nos rendements sont moelleux que l'an dernier; mais grâce au babcock aussi, il faut bien constater que les résultats ne sont pas les mêmes dans toutes les fabriques, et c'est déjà un grand pas de fait que de pouvoir indiquer à tel ou tel fabricant, quo, bien que son ouvrage soit relativement satisfaisant, il peut encore faire mieux.

Il faut reconnaître que, si habile et si intelligent que soit un fabricant, il lui est difficile de voir avec ses yeux seuls dans le lait écrémé ou le lait de beurre, les pertes qui se produisent avant qu'elles deviennent assez fortes; il peut arriver que l'écrémage et le barattage aient souffert pendant plusieurs jours.

Je dois dire en passant que les pertes dans le barattage sont généralement plus considérables qu'on ne se l'imagine; je crois pouvoir vous indiquer comme une des principales causes de perte dans le barattage les dimensions insuffisantes de bien des barattes de fabriques; on est obligé dans l'abondance du lait de remplir trop la baratte.

Le degré insuffisant de maturité de la crème est la cause la plus fréquente de la perte dans le barattage, l'automne.

Puisque j'en suis sur ce chapitre j'ajoutera qu'en général l'on perd beaucoup, dans l'écrémage d'automne, parce que l'on ne diminue pas assez l'alimentation des centrifuges à mesure que la saison avance. En Europe, on estime que si, on été, l'on écrème mille livres à l'heure, on doit réduire cette quantité graduellement jusqu'à ce qu'elle ne soit plus que de 6 à 700 lbs, au bas automne. Il est facile de faire le calcul dans la même proportion pour les machines d'une capacité plus considérable; en deux mots, au bas automne, la quantité écrémée à l'heure ne doit être que les deux tiers de ce qu'elle est aux mois de juin et juillet.

Pour mieux montrer quel excellent moyen de contrôle le babcock donne je dois dire qu'après avoir considéré l'emploi d'un inspecteur comme essentiel, jusqu'à l'année dernière, je suis décidé maintenant à m'en dispenser, parce que le régime du babcock et notre laboratoire central nous permettent de surveiller, même de loin, la fourniture du lait, l'écrémage et le barattage, les trois points essentiels à de bons rendements. Il n'est pas inutile d'ajouter que nous visitons assez souvent nos fabriques, pour nous rendre compte aussi de la qualité du beurre qui y est fabriqué.

(La fin au prochain numéro.)

**Elevage et Alimentation.**

**LIVRE DE GÉNÉALOGIE DE LA**

**RACE BOVINE CANADIENNE.**

Toutes les personnes qui ont du bétail canadien, ne doivent pas oublier que le *Registre du détail souche* sera fermé à une époque plus ou moins rapprochée. Il importe donc que tous ceux qui ont l'intention de faire enregistrer ces animaux, se hâtent d'en donner avis au sousigné, afin qu'ils soient inspectés à la prochaine tournée d'inspection. L'enregistrement est *gratis*. Il est dans l'intérêt de tous les cultivateurs qui possèdent de ces bestiaux de les faire enregistrer au plus tôt.

DR. J. A. COUTURE, M. V.

49, rue des Jardins, Québec.

**LIVRES DE GÉNÉALOGIE**

DES

RACES OVINES ET PORCINES.

**AVIS AUX ÉLEVÉS DE MOUTONS ET DE PORCS, DE RACES PURES.**

Tous ceux qui élèvent des moutons ou des porcs de races pures peuvent faire enregistrer ces animaux en s'adressant au Dr J. A. Couture, 49, rue des Jardins, Québec, qui leur donnera tous les renseignements et leur enverra *gratis* les formulés imprimés nécessaires. L'honoraire à payer est de 25 cents par tête. On est prié de mettre un timbre de 3 cents dans les lettres.

**DISTRIBUTION DES ETALONS DU HARAS NATIONAL.**

Saison de 1894.

- Comté de Pontiac : Pur-sang Percheron Boston (23363) 8
- 1er prix, Brandon, Man., 1891.
- 1er " Montréal, 1892.
- 14e " Exp. Colombienne, 1893.
- Comté de Wolfe : Pur-sang Percheron Eventail (32195) 6.
- Comté de Laval : Pur-sang Percheron Brillant Bleu (19862) 7.
- Comté d'Ottawa : Pur-sang Percheron Voitaire (11100) 4
- 4e prix, Exp. Colombienne, 1893.
- Comté de Chateauguay : Pur-sang Percheron Bontemps (20828) 3
- 1er prix, Sherbrooke, 1889.
- 3e " Toronto, 1890.
- 1er " Montréal, 1891.
- 1er " Montréal, 1893.
- Comté de Montmorency : Pur-sang Anglo-Normand Holopherno
- 2e prix, Montréal, 1891.
- 2e " " 1892.
- 18e " Exp. Colombienne, 1893.
- Comté d'Hochelega : Pur-sang Percheron Joly (15168)
- 1er prix, Ottawa, 1888.
- 1er " Sherbrooke, 1889.
- 1er " Montréal, 1890.
- 1er " London, 1890.
- 1er " Toronto, 1890.
- Comté d'Hochelega : Pur-sang Clydesdale James Arthur, (5883).
- 1er prix, Haddington, Edingburgh, 1888.
- 1er " Montréal, 1889.
- Comté d'Hochelega : Pur-sang Broton Roi du Bignan (1499)
- 1er prix, Hochelega, 1888.
- Ferme Expérimentale d'Agassiz, B. C. Pur-sang Clyde. Galant Modèle, (7726)
- 1er prix, Kinnacolum, Ecosse, 1889.
- 1er " Ottawa, 1889.
- 1er " Sherbrooke, 1890.
- Ferme Expér. d'Indian Head Assa. : Pur-sang Clyde, Barloccs (7461)
- 1er prix, Montréal, 1890.
- 1er " Ottawa, 1891.
- 9e " Exp. Colombienne, 1893.
- Ferme Expér. de Brandon, Man. : Pur-sang Percheron Clément (32172) 4
- 1er prix, Brandon, 1893.
- Ferme Expér. d'Ottawa : Pur-sang Percheron Bonne Chance (32170) 5
- 1er prix, Brandon, Man., 1891.
- 11e " Exp. Colombienne, 1893.
- Ferme Expér. d'Ottawa : Pur-sang Anglo-Normand Général Frotté
- 1er prix, Montréal, 1892.
- 13e " Exp. Colombienne, 1893.
- Ferme Expér. de Napan, N. S. : Pur-sang Anglo-Normand Marquis de Lussay
- 1er prix, Sherbrooke, 1889.
- 2e " Montréal, 1891.
- 14e " Exp. Colombienne, 1893.