

La fabrication du vin avec nos fruits mérite l'attention spéciale de la Société. Nous pouvons tous préparer ces vins, à peu de frais et en grande quantité. Encourageons, par des prix, la fabrication de ces vins, donnons des prix élevés pour la plus grande quantité et la meilleure qualité, et nos concitoyens s'accoutumeront à boire ces vins inoffensifs, de préférence aux boissons fortes et aux vins falsifiés qu'ils boivent actuellement.

Nos cerises, nos gadelles, nos bleuets et nos framboises peuvent nous fournir ces vins, et ils nous coûtent presque rien. Des milliers de minots de bleuets sont achetés au Saguenay pour la fabrication du vin, et ce vin mélangé d'alcool ne coûtant que 50 à 60 cents le gallon, est vendu ensuite de \$1 50 à \$2 le gallon.

Pourquoi ce vin serait-il meilleur parce qu'il a passé par l'usine de fabricants de boissons ?

Il ne s'agit, j'espère, que d'attirer l'attention des membres de la Société sur cet important sujet, pour qu'ils suggèrent aux cultivateurs de leurs localités les moyens économiques d'employer avec profit les fruits qui se perdent.

La Gazette des Campagnes a fourni plusieurs bonnes recettes pour la fabrication du vin.

Vous avez vu, Messieurs, par les journaux, que les pommes qui ont été primées à l'Exposition de Québec, l'automne dernier, provenaient d'arbres venant du comté de l'Islet et achetés par ordre de Son Honneur le Lieutenant-Gouverneur feu R. Caron, et plantés à Spencer Wood. C'est un honneur pour le comté de l'Islet, dont la Société peut se réjouir et qui doit nous engager à donner plus d'attention à nos plantations.

J'ai assisté à l'Exposition de la Société d'Horticulture de Montréal, en septembre dernier, et je crois devoir attirer votre attention sur les variétés de fruits, dont je vous remets une liste, comme méritant d'être essayés ici. M. Chs Gibb ayant eu la complaisance de me faire observer le mérite de chaque échantillon exhibé, comme étant rustique et profitable, je crois devoir vous soumettre les observations de cet homme pratique.

Je proposerai qu'à la prochaine réunion nous répondions par écrit ou de vive voix aux questions suivantes et de toute autre que vous jugerez à propos de discuter, et je vous remercie de votre attention.

AUG. DUPUIS,

Secrétaire Correspondant.

Questions auxquelles les membres sont priés de répondre à la prochaine réunion :

10. Quelles sont les variétés de pommiers, pruniers, cerisiers, vignes, qui croissent avec vigueur et produisent beaucoup de fruits dans la partie de la Province de Québec et à l'Est de Québec ?
20. Quelles sont les espèces de pommiers qui ont été plantées et trouvées trop tendres pour notre climat ?
30. Y a-t-il des pommiers produits de semis qui, par la bonne qualité de leurs fruits, la vigueur des arbres, méritent d'être propagés ?
40. Quels sont les marchands de fruits à commission de Québec et Montréal auxquels les cultivateurs peuvent adresser leurs fruits avec certitude qu'ils obtiendront le plus haut prix du marché, et dont la responsabilité pour rendre compte et l'honnêteté ne laissent pas à désirer ?

50. Où peut-on se procurer avec le plus d'avantage les boîtes et petits paniers convenables pour le transport des cerises, prunes et petits fruits ?

60. Est-il possible d'avoir des paniers et boîtes propres, de seconde main, chez les marchands de fruits, à prix réduits, et donnez les noms des marchands et les prix des paniers et boîtes ?

70. Quel est le meilleur mode pour fabriquer les vins de raisin, cerises, gadelles, framboises, bleuets, et quel est le coût par gallon ?

80. La culture des petits fruits tels que fraises, gadelles, etc., ayant donné, d'après des rapports authentiques, un revenu de \$200 à \$300 par acre carré, aux Etats-Unis et Ontario, pouvons-nous constater que le même revenu peut être obtenu dans notre District ?

Fromagerie à St-Roch des Aulnaies.

Nous avons appris avec beaucoup de plaisir que les cultivateurs de cette paroisse ont décidé d'établir une fromagerie dans leur localité.

L'empressément qu'ils ont mis à seconder les vues de leur digne curé, le Révd M. E. Dufour, quant à cette nouvelle industrie, leur fait beaucoup honneur. Nous sommes heureux de le dire, ce n'est pas la première fois qu'ils ont fait preuve de bonne volonté, chaque fois que leur curé a voulu mettre leur dévouement à contribution, pour opérer des œuvres de bien.

Le Révd M. Dufour a annoncé au prône du jour des Rois, le 6 janvier, qu'il y aurait une assemblée après la Messe, et qu'il mettrait la sacristie à la disposition des organisateurs de la fromagerie, afin que les cultivateurs et leurs dames y assistassent, pour y entendre les explications de celui qui devait mettre cette fromagerie en opération.

Le Révd M. Dufour, après avoir donné quelques détails sur le but de l'assemblée, introduisit M. Joseph Gendron, fabricant de fromage depuis plusieurs années dans le district de St-Hyacinthe. Ce Monsieur était porteur d'un grand nombre de certificats attestant ses capacités dans cette branche d'industrie, de même que son honnêteté et sa probité. Après la lecture de ces différents certificats, le Révd M. Dufour invita M. Gendron à donner quelques renseignements sur l'établissement des fromageries. Ce qu'il fit avec la plus grande clarté et à la satisfaction des personnes présentes; il parla au long des avantages d'une fromagerie et des bénéfices que les cultivateurs retirent lorsqu'ils font partie de ces associations.

Ce Monsieur s'adressant à des cultivateurs intelligents, n'a pas été lent à les convaincre des avantages que l'on obtient par l'établissement de fromageries. Aussi la tâche de ceux qui s'étaient mis à la tête de ce mouvement a été facile; car, en moins de deux jours, M. Alphonse Pelletier, Maire de St-Roch, ainsi que MM. Luc Dupuis et Jules Dupuis ont obtenu un grand nombre d'associés pouvant assurer à M. Gendron le lait de 400 vaches, avec l'espérance d'augmenter ce nombre à 600 vaches, du moment où la fromagerie sera en opération.

Des arrangements ont été conclus avec M. Gendron, et le bureau de direction a été aussitôt formé. Le Révd M. E. Dufour a été nommé président-honoraire; Directeurs: MM. Alphonse Pelletier maire, Luc Dupuis, Jean Castonguay, Michel Lizotte, Daniel Fortin, Charles Marié, Isaac Gagnon, Elzéar Arton; Auditeurs des comptes: MM. Auguste Dupuis et William Dumas.