

avec confiance; les hommes distingués qui conduisent notre province avec tant de patriotisme et de sagesse, s'empres-
sont de second nos démarches. Oui, messieurs, c'est alors que
vous aurez à vous applaudir des nobles sacrifices que vous
faites pour la prospérité de notre chère province de Québec.

TH. MONTMINY, Ptre.

A propos de conférenciers.

Monsieur le rédacteur,

Je lisais ces jours derniers dans vos colonnes le rapport
d'une conférence donnée à Lorette par M. Guertin. Ce mon-
sieur, paraît-il, donne des conférences sur le rapatriement et
la colonisation. Il peut se faire qu'il ait des aptitudes pour
traiter ces deux sujets, et il n'y aura peut-être pas trop à re-
dire, s'il s'en tient là. Cependant, comme M. Guertin a,
comme conférencier, des antécédents qui ne lui font pas
absolument honneur, je tiens à mettre vos lecteurs en mesure
de le juger à sa juste valeur, avant de recevoir ses enseigne-
ments. Voici un extrait du *Journal d'agriculture illustré*,
qui se rapporte à M. Guertin, bien que la première lettre de
son nom seule apparaisse. C'est M. J. C. Chapais qui, à la
page 182 du volume 5 du Journal, janvier 1883, nous dit:
"Je ne veux pas laisser ce sujet des conférences sans mettre
"le public en garde contre le père de la canne à sucre, un
"charlatan du nom de G..... qui court les campagnes pour
"vendre, à un prix fou, de la graine de sorgho qui ne vaut rien,
"Sus à l'imposteur, et qu'on le mette à la porte là où il
"montre son masque."

Ceux qui voudraient en savoir plus long pourront s'adres-
ser aux cultivateurs du comté de Portneuf et en particulier
de St-Casimir, de St-Alban, etc. Ils apprendront que M.
Guertin a montré là du sucre soit disant de sorgho, qui
n'était autre chose que du sucre d'érable, et moi j'ajouterai à
ce témoignage que le même M. Guertin a avoué devant moi
avoir acheté ce sucre sur le marché de Montréal, d'une vieille
femme, sans savoir de quoi il était extrait.

Je pourrais en dire beaucoup plus long, mais en voilà assez
pour mettre vos lecteurs en garde. Qu'on éconduise M.
Guertin chaque fois qu'il vaudra parler agriculture, horticul-
ture, arboriculture; il n'y entend absolument rien, et toujours
son boniment finit par l'offre d'une graine quelconque à vendre
à gros prix, ou la demande de quelques centins pour payer
ses frais de voyage.

Si M. Guertin est curieux de savoir mon nom et exige des
preuves de mes avancées, qu'il me les demande par votre entre-
mise, M. le rédacteur, et je mettrai le tout à sa disposition.

ANICHA

La Gazette des Campagnes et le Journal d'agriculture
sont priés de reproduire.

(Courrier du Canada.)

Rapport de la fabrique combinée de beurre et de from- mage de Saint-Denis, comté de Kamouraska.

Un de nos correspondants nous adresse le rapport que nous
donnons plus bas des opérations de la fabrique combinée de
beurre et de fromage de Saint-Denis. La simple inspection
de ce rapport fait voir les grands avantages pécuniaires du
système de fabrication combinée.

Total de lbs. de lait reçues.....	1,056,530 lbs.
Total de lbs. de fromage fabriquées.....	102,932 "
Total de lbs. de beurre fabriquées.....	12,957 "
Valeur totale du beurre et du fromage vendus.....	\$13,157.39
Dépenses pour confection, commission, etc....	2,905.07
Profit net réparti aux patrons.....	10,252.32
Valeur moyenne de 100 lbs. de lait pour la saison de 1885.....	97c

(Signé)

AUG. DIONNE, gérant.

Comme on le voit par ce rapport, il n'y a pas une seule
fabrique de fromage ni une seule fabrique de beurre, ne fa-
briquant que l'un des deux produits, qui puisse se vanter
d'avoir donné, l'année dernière, à ses patrons, un aussi grand
profit. Il ne faut pas oublier que cette fabrique fait à ses
frais le transport du lait et du petit lait. Et, pourtant, ce
système rencontre une grande opposition de la part des fabri-
cants ordinaires. Il n'y a rien en cela qui doive surprendre,
car le système combiné présente de grandes difficultés dans
la pratique et exige des connaissances techniques considé-
rables de la part des fabricants. Or, ces derniers n'ont pas
ces connaissances, et cependant les grands profits que donne
le système combiné font qu'on sollicite les fabricants de
l'adopter. Comme ils ne sauraient le faire sans un certain
temps d'apprentissage et quelques frais d'amélioration, quel-
ques-uns trouvent préférable de décrier le système combiné
et de prendre tous les moyens de le faire mettre de côté.

Je dois dire cependant que, malgré cette opposition injuste,
le système combiné fait son chemin. Il sera en vogue tant
qu'il y aura un marché pour le bon fromage demi-gras et le
beurre de première classe, et ce marché existe et existera
toujours.

Cependant, il y a un danger à éviter. Le système com-
biné, je viens de le dire, exige des connaissances toutes spé-
ciales, que seulement un très petit nombre de fabricants pos-
sèdent maintenant. Il faut donc y aller avec une extrême
prudence et ne fonder de fabriques combinées qu'en autant
qu'on est sûr des services d'un fabricant de première classe.
Autrement, il y aura des déboires, des insuccès qui sembleront
donner raison aux détracteurs de ce système qui est si
recommandable en lui-même, en ce sens qu'il met ceux qui
le pratiquent en mesure de suivre toutes les fluctuations du
marché, et de faire au besoin ou du fromage gras, ou du
beurre et du fromage demi-gras, ou du beurre seulement,
suivant la demande du commerce.

Pour rendre justice entière à la fabrique de Saint-Denis,
je dois dire que si le fabricant n'avait pas manqué de glace
au milieu d'août, on aurait fait 15,000 au lieu de 12,000
livres de beurre, et en conséquence, on aurait probablement
payé tout près d'une piastre par 100 livres de lait aux
patrons.

J'engage ceux qui croient de bonne foi que le système
combiné est mauvais de bien l'étudier dans ses principes et
ses conséquences, avant d'écouter les racontars de ceux qui le
déprécient sans en connaître le premier mot. Quant à ceux
qui veulent le faire tomber, pour les raisons intéressées que
j'ai exposées plus haut, je laisse au système lui-même le soin
de les confondre, et je leur dis en terminant, de ne pas oublier
que les acheteurs, qui, il y a quatre ans, méprisaient le from-
age demi-gras des fabriques combinées, l'ont acheté sans le
voir l'an dernier, après avoir dit qu'ils ne l'achèteraient jamais.
Ils ont bien fait, car le fromage, six mois après sa confection
à la même apparence et est aussi bon à manger que le bon
fromage gras, bien qu'en fait pourtant il soit plus maigre, ce
qui prouve qu'il ne suffit pas qu'un fromage soit gras pour
être bon, et qu'un bon système de fabrication permet de faire
un bon fromage demi-gras.

Afin de faire ressortir davantage en piastres et en centins
les avantages de la fabrication combinée, je vais mettre en
regard le montant de lait reçu par la fabrique combinée de
Saint-Denis et celui du lait reçu par une fabrique de fromage
du voisinage qui, soit dit en passant, est une des bonnes et
des plus considérables fabriques de la province.

Quantité de lait reçue à Saint-Denis.....	1,056,530 lbs.
Quantité de lait reçue à l'autre fabrique.....	1,081,454 "
Balanço de lait en faveur de l'autre fabrique.....	24,924 lbs.