

Richelieu; M. L. M. Blondin, St-François du Lac; Trois-Rivières, M. Gabriel Caron, Louiseville; Québec, M. Saul Côté, St-Flavien de Lotbinière; Chicoutimi, M. S. Fortin, Chicoutimi; Kamouraska, M. Chs. Blondin, St-Paschal; Montauban, M. Jos. Pelletier, Ste-Louise de l'Islet; Beauce, M. H. J. J. Duchesnay, Ste-Marie; Arthabaska, F. Préfontaine, St-Fulgence de Durham; Bedford, M. Frédéric Ledoux, Ste-Cécile de Milton; St-Hyacinthe, M. Misael Anchaubault, St-Hyacinthe.

Messieurs J. M. Joelyn et S. M. Barré sont choisis comme spécialistes attachés au bureau de direction.

On procède ensuite à l'adoption des règlements de la société.

M. Jos. Gendron demande s'il sera permis aux membres de la société de se faire représenter par procureur dans les assemblées générales. Il s'élève une discussion à ce sujet. M. E. Barnard ayant proposé l'adoption finale des règlements votés par article, M. Louis Tellier propose que l'article suivant leur soit ajouté :

"Chaque membre pourra se faire représenter par procureur à toute assemblée générale ou spéciale de la dite société, pourvu que la procuration soit donnée à un autre membre de cette société et qu'elle soit attestée de la manière voulue par le Statut pour la suppression des serments volontaires et extra-judiciaires."

Cet article est rejeté. Le sentiment de l'assemblée parait être que l'on veut, par tous les moyens possibles, forcer les membres à assister aux réunions générales.

M. Joelyn est ensuite invité à prendre la parole.

M. Joelyn donne quelques conseils au sujet des défauts que l'on a observés dans les fromages soumis à l'examen du comité. M. Joelyn dit qu'il existe certains préjugés contre la fabrication du fromage avec le lait partiellement écémé; on fait entendre plus de récriminations contre ce système que contre tous les autres défauts qu'on peut reprocher aux fromagers de notre Province. Tout le monde sait que la fabrication du fromage on automne présente des difficultés considérables, à cause de l'excès de crème (matière grasse) que contient le lait à cette époque. Le secret de l'assimilation parfaite de la crème au caséum est encore à trouver. C'est un fait constant qu'il se perd une quantité de beurre très-notable dans le petit-lait. Et si, par suite de science du fromager, le corps gras n'est pas bien incorporé au caséum, il en résulte un affaiblissement des qualités de conservation du fromage. L'écémage partiel n'a d'autre but que de remédier à ces inconvénients. M. Joelyn donne ensuite des explications techniques au cours desquelles il appuie entre autres choses sur le soin qu'on doit donner aux présures. Si elles rendent une mauvaise odeur, si légère qu'elle soit, il faut les rejeter. La présure n'a par elle-même aucune mauvaise odeur.

L'école de St-Denis, on bas, qu'il dirige, ne pratique pas l'écémage complet, comme quelques fromageries d'Ontario, mais l'écémage partiel. La quantité de beurre qu'il enlève de cent livres de lait, est d'une livre et quart ($1\frac{1}{4}$) dans les mois de juin, juillet jusqu'à la mi-août, et, de cette époque à la fin de la saison, une livre et demi ($1\frac{1}{2}$).

En réponse à une question de M. Barré, M. Joelyn dit qu'il ne connaît pas de fabrique qui pratique l'écémage aux États-Unis qui n'ôte qu'une livre et demie de beurre par 100 lbs de lait; mais il en connaît dont les fromages maigres sont cotés au-dessus des meilleurs fromages gras. Quand il s'est agi de la vente du fromage de St-Denis, les acheteurs passaient à la porte en offrant 6 et 7cts, comme on fait pour les fromages maigres d'Ontario; le fromage d'éché fut expédié à Montréal; l'on refusa d'abord onze cents, mais il fut vendu dix cents en septembre.

La séance s'ajourne.

Séance du soir.

La séance est reprise dans la grande salle du marché, où quelques citoyens de la ville se sont rendus.

Il est procédé à l'élection de deux nouveaux directeurs :

M. E. X. Paradis, M. P. P., pour le district d'Iberville, et M. Alex. Malette, pour le district de Beauharnois.

M. Siméon Lesage, assistant commissaire de l'Agriculture, représentant l'honorable Commissaire de l'Agriculture, ouvre la séance par un magnifique discours.

M. Lesage rappelle l'encouragement tout spécial que le Gouvernement a donné à l'industrie laitière : établissement de l'École de fromagerie et de beurrerie à St-Denis en bas, dirigé par un professeur de vingt ans d'expérience, M. Joelyn; établissement d'une école de beurrerie à Ste-Marie de la Beauce, dirigée par M. S. M. Barré qui est allé étudier son art au Da-

nemark, grâce à l'aide que le Gouvernement lui a donnée, (ces écoles doivent chacune fournir l'instruction à six élèves par année); octroi de mille piastres à la société qui vient d'être fondée.

Et cette politique se comprend, car elle aura pour effet de fixer au sol les enfants de nos familles, en leur donnant des profits que, jusqu'à présent, ils ne pouvaient obtenir qu'à l'étranger. Et ces profits ne peuvent manquer, pas plus que la terre qui les donne. Si nous retenons ainsi notre jeunesse Canadienne, le résultat certain sera la colonisation de ces magnifiques vallées que la Providence nous a données, comme par exemple la vallée du lac St-Jean et de l'Ottawa. M. Lesage donne ensuite des détails sur les établissements de laiterie de cette province, qui compte maintenant 230 fromageries, 48 beurreries et 28 beurreries-fromageries.

M. S. M. Barré succède à M. Lesage et parle de la fabrication du beurre. L'école de beurrerie de Ste-Marie de la Beauce est le seul établissement de ce genre sur le continent américain. A la province de Québec revient l'honneur d'avoir introduit en Amérique l'écémage du lait par la machine centrifuge. Cet appareil, basé sur un principe de physique bien connu, se compose d'un tambour adapté sur un axe vertical, qui lui communique un mouvement rotatoire très-rapide. Ce mouvement qui est de 2000 révolutions à la minute, dans la machine dont on se sert à Ste-Marie, s'élève à 6000 révolutions dans le centrifuge de Laval. Par la force centrifuge, celle en vertu de laquelle les molécules d'un corps en rotation tendent à s'éloigner de l'axe, le lait qu'on verse dans la machine est projeté vers les parois extérieures; et comme le lait est plus pesant, plus dense que la crème, la séparation s'effectue en conséquence; la crème forme un anneau au centre de la machine et le lait un second anneau extérieur; or, chose singulière, il se forme un troisième anneau assez prononcé d'impuretés qui se trouvent toujours dans le lait malgré tous les soins qu'on apporte à le couler. Le grand avantage de ce système c'est qu'on écème le lait frais qu'on apporte à la fromagerie en moins de 20 minutes. Chaque centrifuge écème 800 livres de lait à l'heure. Le lait peut, du même voyage, être ramporté écémé pour les besoins de la maison, ou pour l'engrais des animaux. Les centrifuges donnent un rendement de crème de 10 p. 100 supérieur à ceux de tout autre système. Le beurre est bien plus pur et plus sain comme aliment.

M. Barré parle aussi des bouteilles graduées pour faire l'épreuve du lait, lesquelles se fixent sur la machine centrifuge et opèrent de la même façon. Cet appareil, qui est d'une très grande exactitude, est peut-être destiné à introduire l'achat du lait suivant sa richesse, dans les beurreries au lieu de l'achat au poids.

M. Barré donne d'intéressants détails sur le traitement de la crème, qu'on met ensuite refroidir à 40 degrés Fahrenheit, puis à laquelle on fait prendre un peu d'acidité, à cause des exigences de notre marché qui demande un beurre aromatique; sur le barattage, le délaitage et la salaison du beurre.

M. E. A. Barnard prend ensuite la parole. Il appuie sur la nécessité d'engager des professeurs pour améliorer la fabrication du fromage. Il donne ensuite des conseils pratiques pour l'avancement de l'agriculture :

Créer des cercles agricoles qui ont fait un bien immense dans notre pays; l'on profitera dans les réunions de ces cercles de l'expérience que chacun a acquis de son côté. Améliorer les soins à donner au bétail; notre race de vaches canadiennes est excellente; il suffit de lui donner des soins intelligents pour en tirer autant de profit que de toute autre race; il convient par exemple de semer près des pacages, du blé d'Inde ou des lentilles ou du millet hongrois, que l'on compovert pour donner aux animaux dans les grandes chaleurs de l'été. Semer du trèfle afin d'avoir d'excellentes prairies à l'automne (il est à noter que le gros trèfle rouge ne convient pas pour le bœuf). Conserver ou planter des arbres dans les prairies, afin de donner de l'ombre aux animaux. M. Barnard parle en passant de la question du reboisement qui est à l'ordre du jour; l'on trouvera toujours des profits considérables par le bois de service, de chauffage et par les scieries. L'orateur signale à l'attention des cultivateurs une industrie qui est intimement liée à l'industrie laitière : la fabrication du sucre de betteraves. L'alimentation du bétail nécessite la culture maraîchère ou de jardins; et la betterave offre un aliment excellent pour l'élevage des bêtes à cornes. La pulpe, c'est-à-dire ce qui reste de la betterave après qu'on en a tiré la matière sucrée. Cette pulpe vaut presque autant que la betterave elle-même comme aliment. Que les cultivateurs fassent tout en leur possible pour aider l'industrie de la