

crains pas d'affirmer ceci, que sans cette patriotique association et sans les encouragements qui lui ont été donnés par le gouvernement sous diverses formes, le nombre des fabriques de beurre et de fromage ne serait peut-être pas la moitié de ce qu'il est aujourd'hui.

L'industrie laitière est à l'heure présente l'industrie la plus importante non seulement de la province mais de la Puissance. L'exportation des bois représente encore un chiffre plus considérable, mais le jour n'est pas éloigné où les produits de l'industrie laitière formeront le plus gros chiffre des divers items de notre exportation. J'ajoute que ce jour-là sera un jour fortuné pour notre pays, car en exportant nos bois, nous envoyons à l'étranger une portion de la valeur foncière de notre sol qui ne se remplace pas, tandis qu'en exportant notre beurre et notre fromage, nous n'exportons pour ainsi dire que le fruit de notre industrie. Nos troupeaux nous restent, ils continuent à se multiplier et à produire de plus en plus.

On l'a déjà dit bien des fois, le salut de notre agriculture est dans l'industrie laitière, on ne saurait trop le répéter. Le bassin du Saint-Laurent est, en Amérique, la zone par excellence pour les pâturages et les fourrages, à nous d'en profiter. Nous ne pouvons pas lutter avec les prairies de l'ouest pour la production du blé et du bétail d'exportation, mais nous n'avons pas de rivaux possibles sur ce continent pour la production du beurre et du fromage : faisons donc de l'industrie laitière la base de notre système de production agricole. Nous avons en Angleterre un débouché illimité pour tout le fromage et tout le beurre que nous pouvons fabriquer.

La société d'industrie laitière a pris l'initiative de la création du livre de généalogie du bétail canadien, et ce n'est pas un de ses moindres titres à la reconnaissance publique.

Les directeurs de cette société avaient été frappés de ce que les vaches canadiennes, en général si bonnes laitières, n'avaient pas leur place distincte dans les expositions provinciales et autres. Ils voyaient là une injustice à réparer, et un grand bénéfice à réaliser au profit des moins fortunés de nos cultivateurs. Le livre de généalogie fut fondé il y a huit ans, en 1886 — la cause de la vache canadienne en était gagnée.

Pour la première fois le bétail canadien figura comme race distincte à l'Exposition provinciale de Québec en 1887. Il fit l'admiration de tous les connaisseurs, et, à la dernière exposition de Québec, il était au premier rang.

Il a fallu 20 années d'efforts persévérants pour en arriver là. Il a aujourd'hui ses titres de noblesse, lui, le premier bétail importé dans ce pays par les fondateurs de la Nouvelle-France, choisi sur les côtes de la Bretagne et de la Normandie parmi les troupeaux qui, évidemment, ont été la souche des premières familles laitières des Îles de Jersey et Guernesey. Le livre de généalogie du bétail canadien compte déjà seize cents inscriptions, et je ne crois pas exagérer en disant qu'avec des soins convenables, près de la moitié de nos troupeaux pourraient être amenés à y figurer. Car en dépit des croisements, la race s'est conservée partout où le mélange de sang n'a pas été trop persistant.

Il y a dans ce district une industrie qui a aussi activé puissamment le progrès agricole. Je veux parler de la culture du tabac. Quoiqu'elle ait déjà pris des proportions considérables, elle

mérite d'être de plus en plus développée et encouragée. Si nous voulons enrayer l'émigration, et empêcher nos populations rurales de se porter en trop grand nombre vers les villes, encourageons, protégeons les industries à base agricole, répandons l'aisance dans nos campagnes.

Restez, nos bons amis, restez sur vos terres. Si vous trouvez qu'elles ne produisent pas assez, cultivez-les avec plus de soin, engraissez les, soyez assurés qu'elles vous rendront généreusement tous ce que vous leur aurez confié avec intelligence. Nulle part ailleurs vous ne trouveriez le contentement et l'indépendance que vous assure un beau bien au soleil.

Soyez content de votre sort. Si vous saviez combien sont rares les populations qui jouissent de la somme de bien être dont jouit l'habitant canadien, vous ne prêteriez jamais l'oreille à ceux qui tentent de rabaisser la noble profession à laquelle vous appartenez.

Les vieux pays et même les États-Unis sont menacés de bouleversements par les revendications des classes ouvrières, parce que chez eux l'équilibre est rompu entre la manufacture et la production du sol. Ici l'intérêt agricole prime encore l'intérêt manufacturier. Faisons en sorte qu'il en soit toujours ainsi et nous n'aurons pas à nous préoccuper de la question sociale.

### CONVENTION AGRICOLE A STE-ANNE DE BEAUPRE.

La fête religieuse et agricole qui a eu lieu, le onze octobre dernier, à Ste-Anne de Beupré a été couronnée du plus beau succès.

Malgré l'inclémence de la température au début de la journée, un grand nombre de cultivateurs des paroisses de la Côte Nord s'étaient rendus à Ste-Anne pour assister à cette fête de l'agriculture.

Les honorables MM. Casgrain, Beaubien et Chapais, membres du gouvernement provincial, M. Turcotte, M. P., député du comté aux communes, MM. Grignon et Coulombe, conférenciers agricoles, s'étaient rendus à l'invitation de la société d'agriculture de la division numéro un de Montmorency.

Une grande messe solennelle a été célébrée à neuf heures par Sa Grandeur Mgr Bégin, qui avait tenu à venir rehausser par sa présence l'éclat de la solennité.

C'est le P. O. Allard qui a donné le sermon, une belle page d'éloquence sacrée sur l'agriculture.

Après la messe pontificale, la foule s'est dirigée vers la maison de M. L. Lachance et s'est réunie dans la grande salle du premier étage qui peut contenir quatre à cinq cents personnes.

L'assemblée a été présidée par M. l'abbé Gingras, curé du Chateau-Richer.

M. l'abbé Gingras ouvrit la séance par quelques paroles pleines de tact et d'à-propos, puis l'honorable M. Casgrain, député de Montmorency, monta sur l'estrade et ouvrit la série des discours avec son éloquence habituelle. " Nous ne venons pas parler politique, a-t-il dit, nous venons témoigner de l'intérêt que nous portons à la cause agricole. L'honorable procureur-général a exposé ensuite les efforts qui se font depuis quelque temps pour le progrès des industries agricoles.

L'honorable M. Beaubien, commissaire de l'agriculture de la colonisation, a prononcé une conférence pétilante de verve et de bourrée de ren-

seignements. Il a produit la plus vive impression sur cet auditoire d'agriculteurs heureux et fiers de voir un ministre de l'Agriculture si compétent, si au fait de leurs travaux, si étroitement identifié à leurs intérêts et à leur cause.

L'honorable M. Chapais a succédé à M. Beaubien et s'est attaché surtout à faire ressortir l'importance et l'intensité du mouvement de réforme agricole qui se produit de toutes parts. Ayez de l'ambition, Messieurs, s'est-il écrié, ayez l'ambition légitime et permise de faire mieux que nos pères en agriculture avec l'espoir patriotique que vos enfants feront encore mieux que vous.

Les conférenciers agricoles entrèrent alors en scène. Qui a entendu le Dr Grignon ne l'oubliera jamais. Quel merveilleux entrain, quelle chaleur de conviction, quelle verve populaire et quel dévouement à la cause agricole. M. Grignon a remporté un grand succès. Ses conseils pratiques exprimés dans la langue la plus pittoresque, sont de nature à faire la plus durable impression.

Le Dr Coulombe, plus méthodique, n'est pas moins renseigné ni moins écouté. Il enseigne admirablement ce que lui a appris l'expérience de lui-même et des autres. Ces deux conférenciers sont de première force et font un bien incalculable à la cause agricole.

Sa Grandeur Mgr Bégin a alors pris la parole, et a prononcé un discours exquis de forme et de ton. Il a loué la société d'agriculture d'avoir placé sa convention sous l'égide de la religion. Il a fait un éloge ému de la classe agricole et a répété, avec toute l'autorité de son caractère épiscopal cette parole si opportune : restez aux champs. Il a chaleureusement félicité les organisateurs de cette belle fête.

M. Turcotte, député fédéral de Montmorency, a terminé la convention par quelques mots de félicitations à l'adresse des cultivateurs du comté et du clergé qui se dévoue à l'œuvre du progrès agricole.

Nous avons rarement assisté à une aussi belle, aussi intéressante convention. De l'aveu de tous, c'est un superbe succès.

En terminant, nous offrons nos plus cordiales félicitations à la société d'agriculture de Montmorency numéro un. La journée du 11 octobre 1894 sera une des belles pages de son histoire.

### Economie Domestique.

#### FROMAGE GERVAIS, à la crème.

Pour fabriquer ce fromage, il faut douze petits moules en fer blanc de 3 pouces de haut et de 5 pouces de circonférence à l'intérieur ; ces moules, sans fonds ni couvercles, sont liés par un bout avec du fer blanc, et disposés en quatre rangs de trois moules chacun, le tout contenant exactement ce qu'on obtient par la recette qui suit ; on peut faire faire ces moules chez le premier quincaillier venu, pour une somme minime.

Une douzaine de feuilles de papier buvard mince de  $3\frac{1}{8}$  pouces de large et  $5\frac{1}{2}$  pouces de long qui servent à garnir l'intérieur des moules ; si ces fromages sont destinés au marché, vous pouvez vous procurer ces papiers avec votre nom imprimé de la Dairy Supply Co., Museum street, London, aussi bien que le fer blanc, si vous préférez faire faire les moules dans votre localité.

Une bouteille de présure ; la force en varie selon le fabricant chez qui on se la procure ; ainsi dans cette recette je donnerai la quantité dont on doit se servir avec l'extrait de Hansen ; deux planches de hêtre ou de pin, un peu plus larges que les moules réunis, deux paillassons de la grandeur des planches lesquelles ont été bien polies et frottées avec du sel (pour empêcher le fromage d'y adhérer) puis refroidies dans l'eau froide ; un morceau de grosse toile ou une étoffe grossière, bien trempée dans l'eau chaude immédiatement avant de s'en servir ; un grand bassin, une cuillère à table, une tasse ou un verre pour mettre la présure et un thermomètre en verre de laiterie (1 sh).

Tout étant prêt dans une chambre à la température de 60° Far., prenez deux pintes de lait frais et une pinte de crème fraîchement séparée si possible, ou bien encore écrémez le lait qui n'a pas plus de douze heures de repos. Mêlez bien ensemble et, si le lait de votre vache est froid, placez le bassin dans une casserole d'eau chaude, brassez bien le mélange jusqu'à ce qu'il soit à 65° Far., ce qui est la température convenable. Une demi-heure après avoir mêlé la crème et le lait, mettez trois gouttes de présure dans un petit peu d'eau froide que vous jetterez dans le mélange, continuant à brasser, de temps en temps jusqu'à la coagulation, et puis laissez en repos jusqu'à ce qu'apparaisse sur le dessus du mélange un peu de petit lait vert. Tranchez avec une cuillère à table, en belles tranches que vous mettez dans le morceau d'étoffe qui ne devra pas recevoir plus des trois quarts du caillé, ayant bien soin de ne pas briser les tranches. Pendez-le et mettez-le égoutter à une température pas plus basse que 60° Far. ; ouvrez l'étoffe une ou deux fois pendant l'égouttage qui prendra environ vingt-quatre heures, grattez les côtés pour avoir un égouttage uniforme. Quand le mélange est bien solide, descendez-le et mêlez-y un peu de sel propre ; alors avec une cuillère à thé (je préfère le bord d'un coupe-papier en ivoire que je garde pour cela), remplissez les moules, pressant fermement chaque cuillérée, de manière que les fromages aient une belle forme quand on le retourne. Ils doivent rester trois ou quatre heures dans les moules pour se former, s'égoutter et permettre au papier de bien adhérer, il faut le retourner une fois pendant ce temps, sur la paillasson et la planchette. Pour faire le fromage ainsi, cela prend environ trois jours, mais si on veut une fabrication plus prompte, quand le mélange est prêt (entre huit à dix heures) il faut y mettre deux gouttes de présure par pinte, mais dans ce cas il faut une plus grande proportion de crème, autrement le fromage serait dur ; moitié par moitié de crème le rend suffisamment doux. On peut le manger frais, ou le garder pendant huit à dix jours jusqu'à ce qu'il soit mûr. Le prix de détail du marché de ces fromages est de 6 ou 8 cts chaque.

Si le mélange a été trop égoutté mêlez-le avec un peu de crème fraîche.

Ces fromages peuvent être faits plus gros, mais dans ce cas les moules sont perforés et pourvus d'une légère plaque en fer blanc sur laquelle on place un poids de 4 livres ; les moules sont garnis à l'intérieur de mousseline.

Si le mélange de crème et de lait a été trop égoutté, mêlez-y un peu de crème fraîche, ou s'il est en grain pressez-le dans un linge à fromage ; si on néglige de le bien brasser, le lait remontera sur le dessus, ou ne se mêlera pas et le fromage restera en grain.