

Aujourd'hui, par suite du développement prodigieux des moyens de transport et de communication entre les diverses nations du globe, si nous avons un marché universel, nous avons aussi à vaincre une concurrence universelle; c'est ainsi que l'Australie par exemple vient nous faire la concurrence sur le marché de Londres en y envoyant une quantité de beurre de beaucoup supérieur à celle que le Canada y exporte. Si un pays s'arrête dans la voie du progrès il sera bientôt supplanté par ses concurrents. De Dombasles avait bien raison quand il donnait ce conseil pratique: " *Traitez toujours les yeux tournés vers le marché.*"

Nous avons de grands progrès à faire et il importe de les accomplir au plus tôt. Le clergé de la province se mot aussi à la partie et vient au secours de la classe agricole.

Je ne veux pas, dit M. Gigault en terminant son discours, détruire les sociétés d'agriculture; si elles font réellement du bien, elles supporteront aisément la concurrence des cercles agricoles; ce qu'il faut c'est que ces associations sachent entretenir l'émulation. Vous voulez avant tout le progrès de l'agriculture; donnez à la province du Québec les moyens de remplir le rôle qu'elle mérito à cause de la fertilité de son sol.

À la suite de ce discours que nous regrettons de ne pouvoir donner en entier, les résolutions de M. Chapais furent adoptées à l'unanimité.

M. Saul Côté, directeur de l'école de fromagerie volante, présente son rapport annuel. Pendant ses visites aux différentes fabriques il a fait 3430 épreuves du lait, et 1600 épreuves par le procédé Babcock. Il a eu ainsi l'occasion de constater que la richesse du lait présente de grandes variations dans les diverses localités qu'il a visitées; il a donné un grand nombre de conférences qui paraissent avoir produit de très bons résultats.

DISTRIBUTION DES DIPLOMES DE CAPACITÉ.—On procéda alors à la distribution des diplômes ou certificats de capacité pour la fabrication du beurre et du fromage, à ceux qui ont réussi dans l'examen passé, en mars 1892, à St-Hyacinthe.

Voici les noms des lauréats: MM. Aimé Lord, A. B. Pothier, A. B. Macdonald, Arthur Marsan, F. X. O. Trudel.

L'ART DE FABRIQUER LE BEURRE.

M. Damion Leclair lit son travail sur la fabrication du beurre. La fabrication du beurre exige beaucoup plus de jugement, de tact et de pratique qu'on ne le croit généralement. C'est un art que de savoir toujours donner au beurre le même goût et le même arôme. Il faut savoir suivre le travail de la crème comme un boulanger suit celui de la pâte. Plus le lait était froid, plus la crème doit être réchauffée. Le secret de la fabrication est de trouver le point juste de la maturation de la crème. Il y a deux procédés pour faire mûrir la crème: laisser la crème mûrir par elle-même, ou employer le ferment; ce dernier c'est du lait de beurre, du lait ou de la crème qu'on a laissé stûir et qu'on ajoute à la crème fraîche. M. Leclair est d'opinion que le beurre fait par le procédé du ferment ajouté est de qualité supérieure.

M. Barnard fait remarquer que ce ferment est d'un emploi discutable à cause des changements qu'il subit de jour en jour. Sur le marché de New-York, le beurre le plus cher provient de crème parfaitement douce.

M. Niquant parle des inconvénients graves que présente un ferment dont la constitution variable et inconnue ne peut donner que des résultats variables

eux mêmes, et impossibles à prévoir. En Europe où on fait des études sérieuses sur ce point, on a commencé à préparer pour l'industrie du beurre un ferment (une culture de microbes) qui obvie à ces inconvénients.

M. Taché est d'avis qu'au point de vue pratique, il faut se garder, pour le moment, de changer les procédés de fabrication, et se guider d'après les exigences du marché.

PAYEMENT DU LAIT SUIVANT SA RICHESSE.

M. S. A. Fisher parle des grands avantages retirés dans la fabrication du beurre, par le paiement du lait suivant sa richesse en matière grasse, l'essai du lait se faisant par le procédé Babcock. Ce système peut aussi être employé avec utilité dans les fromageries; cependant dans ce dernier cas, la question n'est pas encore tout à fait éclaircie. Dans les cantons de l'est il y a trois fromageries qui paient le lait suivant sa richesse. Le conférencier cite les résultats obtenus par M. Hayes, directeur de la fromagerie. Le lait essayé, pendant toute la saison a montré des différences notables dans sa richesse; le minimum a été de 3.50 p. 100 de gras, et le maximum 5.36 p. 100. Cela seul démontre la nécessité d'employer le procédé Babcock.

DISCUSSION SUR LA FABRICATION DU FROMAGE AVEC DU LAIT TRÈS RICHE.—M. Barnard fait remarquer que pour les fromageries, le point difficile à élucider c'est d'apprécier le lait lorsqu'il contient plus de 1 1/2 de gras. Dans ce cas, répond M. Fisher faites plutôt du beurre que du fromage: "C'est la fabrique de beurre qui payera le mieux. L'industrie du fromage est bonne, mais il importe d'envoyer beaucoup plus de beurre en Angleterre. Actuellement nous n'y exportons que 2 1/2 de tout le beurre qui y est envoyé. On n'y a pas encore de fromageries. Je conseille de n'installer que des fromageries."

M. Barnard répliqua que cela ne réglait pas la difficulté au cas où il y avait plus de 4 1/2 de gras dans les localités où il se trouve déjà des fromageries, et il souleva la question de l'écrémage partiel du lait très riche; il s'en suivit une discussion très intéressante mais trop longue pour être rapportée ici, notons seulement que tous ceux qui y prirent part furent unanimes à recommander le paiement du lait par le procédé Babcock; il parut aussi aimés par la majorité qu'un lait extra riche donne plus de bon fromage qu'un lait de richesse moindre.

Le rév. M. Choquette, directeur de la station expérimentale de St-Hyacinthe, vint ensuite donner des renseignements très précis et pratiques sur les meilleures règles à suivre pour bien réussir dans l'essai du lait par le procédé Babcock. Il parla des précautions à prendre dans l'achat des divers instruments les plus employés tels que lactomètres, thermomètres etc., et donna quelques conseils de grande utilité pour tous ceux qui s'occupent d'industrie laitière.

Après une courte discussion sur le sujet, la séance est levée.

SEANCE DU SOIR.

ADRESSE DE BIENVENUE.—À l'ouverture de la séance, M. Germain, maire de Sainte-Thérèse, présente, de la part de ses concitoyens une adresse de bienvenue aux membres de la convention et se plut à montrer, en termes flatteurs, l'honneur influence que la société d'industrie laitière a exercée sur la classe agricole.

DISCOURS D'OUVERTURE DU REV. M. T. MONTMINY.—Après avoir adressé, au nom de la convention, tous ses remerciements à M. Germain, le rév. M. Montminy, président de la société

d'industrie laitière prononce son discours d'ouverture. Il est heureux de voir enfin cette convention réunie à Ste-Thérèse, dans cet illustre collège qui nous a donné des évêques, des hommes d'état, des orateurs et un grand nombre d'hommes distingués. Vous êtes pour nous surtout, continue l'orateur en s'adressant à MM. les directeurs et après les avoir remerciés de leur hospitalité, les amis de l'agriculture. La réunion de cette année marque le 100^e anniversaire de la fondation de la société d'industrie laitière. Lors de sa fondation en 1882, il n'y avait que 70 membres; actuellement nous sommes 594. Nous avons le droit d'être fiers de notre œuvre. Par les syndicats, la société est parvenue à obtenir l'uniformité des produits. Cette année, elle inaugure l'école de laiterie. En terminant, M. le président exprime ses regrets de ne plus voir parmi nous, le sympathique et dévoué Dr Brunneau, de Sorel, que la mort a emporté il y a quelques mois.

L'assemblée, sur la proposition de M. Chapais et du rév. M. Choquette, vote des résolutions de condoléances à la famille du regretté M. Brunneau.

M. Gigault, lit un télégramme de l'hon. M. Beaubien, commissaire de l'agriculture, qui lui exprime ses regrets de ne pouvoir assister à la convention.

FROMAGE FRANÇAIS (French cheese).—En ce moment, M. le président attire l'attention de la convention sur un sujet de grande importance: Il s'agit de défendre la réputation de notre fromage contre des attaques insensées venant des marchands de Bristol. En effet, M. Vaillancourt, de Montréal, fait connaître à la convention une circulaire reçue de Bristol (Ecosse) et contenant la décision suivante adoptée dernièrement par le comité des marchands de Bristol: " *Le fromage fait dans la région française du Canada ne pourra remplir les conditions exigées pour le fromage canadien de 1^{re} qualité. Le vendeur qui a un contrat pour la 1^{re} qualité pourra lever du fromage fabriqué de toute autre partie du Canada, exception faite de la partie française.*"

En apprenant cette décision inouïe par laquelle on voudrait nous exclure du marché, l'assemblée manifesta son indignation contre une injustice aussi criante. M. Ed. A. Barnard rappela en quelques mots que le bon fromage de la province de Québec est au contraire le meilleur du Canada et qu'il a été reconnu comme tel, non seulement aux expositions de Sherbrooke et de Toronto, mais même en Angleterre où on a admis qu'il était le meilleur des fromages importés, il dit que le moyen de détruire la fautive impression produite par l'ignorance inexcusable ou la malveillance des marchands de Bristol, c'est de transmettre des résolutions de protestations à l'hon. M. Angers ministre de l'agriculture et à M. Robertson qui se trouvait en ce moment en Angleterre.

M. Vaillancourt, pria de donner son opinion sur cette grave question, annonça que le comité des marchands de Montréal allait protester immédiatement contre la décision de Bristol, et que leur président de Montréal avait déclaré qu'il ne connaissait pas de *French cheese* au Canada; il ne connaît que du fromage canadien.

RÉSOLUTIONS AU SUJET DU FRENCH CHEESE.—L'assemblée adopte à l'unanimité la motion suivante proposée par M. S. A. Fisher et secondée par M. Robert Ness: Quo la société d'industrie laitière de la province de Québec apprenant avec surprise la résolution de la chambre de commerce de Bristol. Quo cette résolution est injuste. Qu'il se fait actuellement, en grande quantité,

dans la partie française du Canada, des fromages aussi bons que dans les autres parties de la Puissance (du lait y étant aussi plus riche). Quo par l'insistance et le bon fonctionnement des syndicats dirigés par des inspecteurs très compétents, on obtient dans les produits une qualité et une uniformité tout à fait remarquable. Quo cette résolution soit transmise à l'hon. ministre de l'agriculture, et Ottawa, on le prie de la communiquer par câble à M. Robertson, commissaire de l'industrie laitière, actuellement en Angleterre, afin que celui-ci fasse disparaître l'injustice commise.

M. J. C. Chapais promet de faire tout en son pouvoir pour défendre nos intérêts menacés dans une de nos meilleures industries. Plusieurs points de la question sont encore traités par M. Vaillancourt, R. Ness, Dr Couture, Barnard, etc. et le comité directeur de la société est chargé d'étudier et de prendre des mesures nécessaires pour protéger nos exportations de produits laitiers.

Le conférencier suivant est M. le Dr J. A. Couture. Il nous lit une étude savante, très élaborée et remplie de précieux renseignements sur les soins et l'alimentation à donner aux vaches laitières; le sujet, ou plutôt les deux sujets qu'il a développés avec une habile compétence étaient: " *la physiologie de la lactation, et la production du lait en hiver.*" Cette conférence, qui sera publiée *in extenso* dans le rapport de la société, sera lue avec fruit, car de chaque principe énoncé découlent des conséquences absolument pratiques pour tous ceux qui s'occupent d'industrie laitière.

ELECTIONS.—Avant la fin de la séance, M. le président invite la convention à procéder aux élections des officiers et directeurs de la société.

Voici les résultats de ces élections:

OFFICIEUX.

- Président honoraire: l'hon. P. Boucher de La Bruère, St-Hyacinthe.
- Vice-président honoraire: N. Bormatchez, M. P. P., Montmagny.
- Président actif: rév. T. Montminy, curé de St-Georges (Beauco).
- Vice-président: S. A. Fisher, Knowlton.
- Secrétaire-trésorier: Emilio Castel, St-Hyacinthe.

DIRECTEURS:

DIRECTEURS	RÉSIDENTS
Arthabaska: T. A. Cartier	Kinty - French Village
Bellefleur: P. Veilleux	St-François - Beauco
Beauce: Robert Ness	Howick
Beauport: J. A. Hayes	Shedington
Charlevoix: E. A. Barnard	Québec
Clochemont: P. Paradis	Bagotville
Herby: J. A. Monty	Mont-Johnson
Johnston: S. J. A. Marsan	L'Assomption
Kamouraska: J. C. Chapais	St-Henri (ex bas)
Montmagny: N. Bormatchez	Montmagny
Québec: Alex. Chénouy	St-Marc
Québec: J. B. Bernier	Cap-Santé
Rivière-du-Loup: J. B. Lemire	La Bale
Rimouski: J. O. J. Taché	St-Hyacinthe
St-François: D. O. Beaubien	Victoriaville
St-Hyacinthe: L. T. Brodeur	St-Hugues
Terrebonne: P. Dion	St-Thérèse
Trois-Rivières: L. Robb	Germ. St-Justin

M. J. de L. Taché, qui depuis 10 ans a exercé la charge de secrétaire-trésorier de la société avec un dévouement à toute épreuve, ayant déclaré qu'il désirait ne plus être reflu à cette position, proposa pour le remplacer son assistant M. Emilio Castel qui fut élu à l'unanimité secrétaire-trésorier. Avant de clore la séance, M. le président au nom de la société d'industrie laitière, exprima à M. Taché, toute sa reconnaissance pour les services éminents qu'il a rendus à la société depuis l'époque de sa fondation.

SECOND JOUR.

SEANCE DU MATIN.

La grande salle du collège est aussi bien remplie que le premier jour, et le programme de la journée comprend un