

s'il y avait encore de bons endroits pour y planter d'intelligents colons. Je n'ai pas été peu surpris quand on m'informa que dans le canton Duhamel il n'y avait plus un pouce de terrain à prendre, mais qu'il en restait seulement encore un peu dans celui de Gulgues et qu'on pouvait loger quelques familles de plus dans la partie arpentée du canton Fabre.

Je ne me suis pas laissé déconcerter par ces remarques. Je me suis dit : "C'est une preuve que la colonisation va bon train ici." Quel travail il s'est accompli dans cette région ! Il y a à peine dix ans que le premier colon y faisait son apparition, et, malgré les difficultés presque insurmontables du trajet à faire pour s'y rendre, on compte aujourd'hui plus de 250 familles répandues dans les cantons Duhamel, Gulgues et Fabre.

Pendant ces dix années, le Témiscamingue, sous l'intelligente direction des Révérends Pères Oblats, a marché à pas de géants dans la voie du progrès. La Baie des Pères n'est plus un poste pour les traiteurs ou les marchands de bois mais tout une future ville où l'on trouve tout ce que l'on rencontre dans nos florissants villages des bords du St-Laurent : église, couvent, magasins, etc., et il est surtout remarquable qu'il n'y a pas de pauvres à-bas; tout le monde est à l'aise et fait de l'argent. Tous les produits de la ferme se vendent à gros prix, sur les lieux, aux propriétés de chautiers; le foin, l'avoine, le beurre, les œufs, etc. Un seul colon, l'au dernier, M. Brien, a vendu pour plus de mille piastres de produits.

Dans le canton Duhamel où il n'y a plus de terre à concéder on peut acheter des excellentes fermes, en partie défrichées, pour des sommes variant de \$500 à \$1,000. Les pères de familles de nos vieilles paroisses, qui ont des enfants à établir, devraient en profiter. Nos compatriotes, demeurant aux États-Unis, qui sont d'anciens cultivateurs dont le goût pour l'agriculture n'est pas tout à fait disparu, feraient de bons placements, car on peut, dans le Témiscamingue, pour une minime somme, se placer plus avantageusement que dans les vieilles paroisses de la province.

Il y a encore, quoiqu'on en dise, du terrain à prendre au Témiscamingue, pour établir plusieurs paroisses, et du terrain de première qualité; d'abord un peu dans les cantons Gulgues et beaucoup dans les cantons Laverlochère et Fabre, mais on a besoin de routes et d'arpentage. En suivant le chemin de terre à partir de la Baie des Pères pour atteindre les confins de Gulgues, sur les bords de la rivière la Loure, on trouve encore de bons lots à concéder. Ce chemin se continue jusqu'à 3 milles au-delà de cette rivière et on espère qu'on le construira bientôt jusqu'à la tête du Lac, à la mission sauvage. On pourra alors placer plusieurs familles sur de bons terrains.

Entre le 2e et le 3e rang de Gulgues, après un parcours de deux milles, on tombe dans la partie du 2e rang où se trouvent des lots appartenant à des français, ces lots sont de bonne qualité et en partie défrichés. On peut les acheter à très bon marché.

À la tête du lac, à l'embouchure de la rivière Blanche, il y a plusieurs familles canadiennes établies ainsi qu'un certain nombre d'Irlandais; à une couple de milles de là, en remontant la rivière des Quinze, se trouve la mission sauvage. C'est l'intention des Pères Oblats, de la Baie des Pères, de faire de cet endroit le centre d'un mouvement de colonisation très important, car il ne faut pas oublier qu'on est là sur la frontière d'On-

tario et les circonstances ne sauraient être plus favorables pour fortifier l'élément français de ce côté.

Ce mouvement s'étendrait un peu dans Ontario en s'emparant des superbes terres qui longent pendant plus de 100 milles la Rivière Blanche. Il y a à plus de 20 cantons, tout subdivisés, qui n'attendent que le bras vigoureux du colon pour produire d'abondantes récoltes. On a bien le lac comme moyen de communication, mais le chemin de terre, quand il atteindra cette région, rendra de plus grands services et facilitera d'avantage son établissement. Les côtes des rivières Blanches et de la Loure, voilà où il faut, d'ici à quelques années, diriger le courant de colonisation avec non moins de chances de succès que dans les cantons Duhamel et Gulgues, etc. Seulement, il faudra au colon un peu plus de travail de sa part car ces endroits sont couverts de beaux bois.

Il y a encore 2 endroits où l'on trouve des terrains couverts de bois brûlés très propres à des établissements, c'est dans les cantons Laverlochère et Baby. On est à faire le chemin qui suivra la ligne entre les Nos 62 et 63 du 7e rang de Duhamel pour aboutir à ces deux cantons. Ce travail terminé, il y aura place pour plus de 150 familles dans les meilleures terres du Témiscamingue. Il y a déjà plusieurs colons d'établis là. C'est fut pour eux une joie extrême quand on leur apprit que les travaux de ce chemin allaient commencer.

Dans Fabre, le 5e et 6e rangs, qui seront prochainement arpentés, contiennent de bons lots, mais cet arpentage fait, il faudra construire le chemin qui doit se rallier à celui du gouvernement passant entre les rangs 3 et 4 de ce canton. On a la promesse de la part du ministre de l'Agriculture, qui ne négligera rien pour l'avancement de la colonisation, que l'argent nécessaire à sa construction sera accordé.

On ne sait combien de temps il faudra pour finir de peupler tout le territoire que je viens de peindre. Maintenant que les communications sont si promptes et si faciles entre les vieilles paroisses de la province et le Témiscamingue, ça peut aller très vite; si un jour on se trouvait à court de terrain ou si pour satisfaire les exigences des nouveaux arrivants il fallait encore de l'espace, il y a au bas du canton Fabre, un petit canton où le sol est d'excellente qualité. Il n'y aurait qu'à en faire l'arpentage et l'ouvrir à la colonisation. Ce canton est d'accès facile.

Les rangs 7, 8, 9 de Gulgues, qui sont de bons lots, mais qui ont été réservés jusqu'aujourd'hui, seront livrés à la colonisation l'an prochain.

Comme vous voyez, il reste encore assez de bonnes terres à prendre au Témiscamingue; j'avais raison, n'est-ce pas de ne pas me déconcerter quand on me disait qu'il n'y avait presque plus de terre à prendre! En voilà plus qu'il en faut pour occuper les colons pendant dix années à venir. Je voudrais vous parler des autres avantages qu'offre le Témiscamingue, mais j'ai déjà été assez long et je me réserve pour un prochain article; qu'il me suffise de dire, en terminant, qu'au Témiscamingue les succès et la prospérité attendent l'homme courageux et persévérant.

Les communications pour se rendre au Témiscamingue ne laissent rien à désirer. On peut se rendre de Montréal au Lac en 24 heures. En s'adressant à M. L. E. Carufel, agent du bureau de colonisation de la province de Québec, à Montréal, on obtiendra des facilités de transport extraordinaires pour aller visiter comme pour aller demeurer.

J'ai l'honneur d'être,

Colon.

Industrie Laitière

A CHICOUTIMI

CONVENTION DE LA SOCIÉTÉ D'INDUSTRIE LAITIÈRE

Les membres de la Société d'Industrie Laitière apprennent avec plaisir, que pour cette convention, qui aura lieu à Chicoutimi, les 19 et 20 août courant, la compagnie des bateaux du Saguenay et celle du chemin du Lac St-Jean ont consenti des réductions spéciales et délivreront à des prix très réduits des billets d'aller et retour valables pour aller depuis le 12 jusqu'au 18 août inclus, et au retour jusqu'au 12 septembre. On pourra se rendre à Chicoutimi par le chemin de fer en passant par Roberval et revenir par le bateau du Saguenay. Les réductions de prix en faveur des délégués sont étendues exceptionnellement à leurs femmes.

Les autres compagnies de chemin de fer ont consenti aux réductions d'usage. Pour certificats préalables et tous les renseignements utiles, les membres de la Société (qui ont acquitté leur cotisation d'un dollar) n'auront qu'à s'adresser au secrétaire de la Société, M. Emile Castel, St-Hyacinthe.

LE LAIT GAZEUX, LES MICROBES ET

Leurs relations avec la fabrication du fromage (suite).

Un grand nombre d'expériences ont été faites avec différents organismes producteurs de gaz, qu'on a isolés, afin d'étudier leur effet sur la texture et la qualité du fromage. Il n'est pas nécessaire de relater les détails de toute la série en cette occasion, car tous les résultats sont tout à fait concordants. Tous les germes producteurs de gaz ont un effet marqué sur la texture du fromage et le rendent plus ou moins "ouvert." La saveur du fromage, fait avec du lait auquel ces organismes avaient été ajoutés, a été invariablement moins bonne que celle du fromage de contrôle.

Afin de nous mieux faire comprendre, les résultats obtenus avec l'emploi d'une seule espèce, seront ici rapportés. Dans ces expériences, le fromage fut fait avec trois différentes sortes de lait et de deux manières différentes : 1o avec du lait stérilisé passé au centrifuge, 2o avec du lait stérilisé auquel on avait ajouté une quantité de crème pasteurisée, représentant la quantité de matière grasse enlevée par l'écémage; et 3o avec du lait entier normal. En faisant le fromage, une série fut tenue comparativement douce, tandis que dans l'autre la quantité normale d'acide fut développée. Il ne faut pas perdre de vue que, (bien que les méthodes actuelles de fabriquer le fromage cheddar commandent ce qu'on pourrait appeler un fromage de caillé doux,) il y a encore une grande quantité de fromage (brique et Limbourg) de fabrication de cette manière dans le Wisconsin. Pour cette raison et aussi pour étendre la portée de l'expérience, le fromage fut fait avec le même lait par les deux procédés.

Les résultats furent uniformément les mêmes, quoique à des degrés différents, à cause de l'impossibilité d'ajouter dans chaque cas la même quantité de ferment de culture. Dans quelques unes des expériences, le gaz se montra quand le fromage était à égoutter pendant le développement de l'acide; dans d'autres

son apparition fut retardée jusqu'à ce que le fromage fût sur les tablettes. Dans un cas, le développement du gaz dans le fromage infecté fut tel que la meule s'arrondit en forme de "foot ball" et roula par terre. La tension du gaz était telle dans ce cas qu'il s'échappait à travers l'enveloppe extérieure avec un sifflement. Dans tous les cas, qu'il fût fait par le procédé doux ou acide, le fromage fait de lait infecté montra beaucoup plus d'yeux que le fromage de contrôle.

Pour ces travaux, le lait était pris dans l'approvisionnement journalier de la fabrique, qui naturellement contenait déjà quelques germes producteurs de gaz, de sorte que quelques-uns des yeux dans le fromage de contrôle étaient sans doute imputables aux germes présents dans le lait normal. De nombreuses expériences ont été faites avec du lait pasteurisé, de manière à écarter ce défaut, mais le procédé de chauffage de la pasteurisation contrarie l'action de la présure à un tel point que le fromage ne peut être considéré comme normal. La difficulté a été en partie vaincue, mais encore est-il qu'il paraît préférable d'employer du lait frais normal pour se placer autant que possible dans les conditions des fabriques. (A suivre) traduit par E. C.

Note du traducteur.

Ces articles sont accompagnés de gravures que nous espérons pouvoir soumettre à nos lecteurs dans un prochain numéro.

UNE LETTRE D'ANGLETERRE

sur la situation du marché au fromage

Sous ce titre, nous trouvons dans le "Trade Bulletin" du 24 juillet dernier la lettre suivante :

"La position du fromage devient inquiétante. Il y a eu de la part des détaillants anglais, de forts achats de fromage de juin, livrables en juillet, août et septembre, à des prix variant de 34 à 38 shillings. Ces achats mèneront les détaillants assez loin en octobre et novembre. Dans l'intervalle, qu'advient-il de la fabrication de juillet et d'août ? Le consommateur anglais aime de moins en moins au printemps le fromage des "réfrigérateurs" et n'achète plus de fromage fort, conservé trop longtemps. L'avenir du fromage s'assombrit pas mal, en dépit des bas prix; tout a été fait pour activer la consommation et malgré de moins fortes importations en 1895 qu'en 1894, il reste encore une grosse quantité de fromage en entrepôt dans les grands centres et même aux mains des détaillants, comme le prouvent les grosses ventes à la criée ici à Londres. Ce n'est pas une simple question de chiffres, ou de réduction dans la production, qui ramènera les hauts prix du fromage. Il fut un temps, où le fromage était un des principaux articles d'alimentation en Angleterre; mais aujourd'hui les quantités énormes de bœuf et de mouton gelé, qu'on détaille à 8 et 10 cts par lb. ont mis de côté la consommation du fromage. Nous avons eu de plus bas prix pour le fromage et de molindres arrivages en 1895 qu'en 1894, et pourtant les prix baissent encore; tandis que pour le beurre, malgré des arrivages beaucoup plus considérables, les stocks se sont bien enlevés et le commerce est sain à des prix réduits. La perspective pour les cultivateurs canadiens n'est pas belle, et le prix du fromage, quoique très bas, est purement fictif et de spéculation. Le temps approche à grands pas, où il faudra de toute nécessité diminuer la production