

Joseph D'Alma, où on trouve d'excellentes terres en partie défrichées qui pourraient s'acheter pour des sommes variant entre \$200 et \$700, bâties de granges et de maisons. Si les messieurs du clergé ou les agents des terres de la Couronne pouvaient remettre, une couple de fois par an, aux agents de colonisation, M. l'abbé Marquis, à Québec et M. Carufel, à Montréal, une liste de ces terres, il serait facile de leur trouver des acheteurs. On ne saurait croire, m'informent ces derniers, combien de demandes de cette nature sont faites tous les jours.

Pour compléter mes informations sur cette région je dirai un mot de St-Henri de la Pipe et de Mistook. La Pipe qui est une colonie naissante compte déjà plus de 50 familles et il y a place pour 300; on a une chapelle, une école et un moulin à scie. Mistook est un peu plus ancien; elle a son curé résidant, M. l'abbé Jos. Renaud, à l'intelligente direction duquel elle doit son rapide développement. On y voit une église, une école, deux moulins à scie et une fromagerie laquelle a rapporté à ses clients, dans tous les coins de l'été qui vient de finir, une moyenne de \$500 par mois. Et j'ajouterais pour l'honneur de ses entrepreneurs habitants qu'on a des communications téléphoniques avec toutes les vieilles paroisses de la vallée du Lac St-Jean.

"Maintenant, pour l'encouragement des ouvriers qui souffrent et peinent dans les villes et sentent le besoin d'assurer leur avenir et celui de leurs enfants, le Lac St-Jean," me dit M. Scott, le propriétaire de grandes scieries à Roberval, leur offre une carrière sûre. Nous démons de l'emploi à tous les colons de bonne foi, ajoute-t-il, l'été dans nos scieries et l'hiver dans nos chantiers, à part ça, il leur reste assez de temps libre pour défricher leur lot et donner à leurs familles tout le soin qu'elles exigent. Avec de l'emploi assez rémunérateur à son loisir et un sol fertile comme il est ici, l'homme laborieux et persévérant n'a jamais manqué de réussir au Lac St-Jean."

Ces paroles dans la bouche d'un homme qui connaît parfaitement ce pays et n'a intérêt à tromper personne, sont pour les ouvriers des villes et les fils de cultivateurs la meilleure garantie de leur succès, s'ils veulent se donner la peine de chercher à améliorer leur sort en prenant la route du Lac St-Jean.

Ce que j'ai surtout remarqué dans mon voyage, au Lac St-Jean, c'est la beauté des pâturages. "Nos pâturages", me fit remarquer M. l'abbé Renaud, "sont toujours beaux comme vous le voyez; le foin a un peu manqué, cette année, mais nos pâturages n'ont nullement souffert, aussi voyez nos troupeaux d'animaux comme ils sont gras."

Je demeure, etc.

"Colon."

SECTION RESERVEE à la SOCIÉTÉ D'INDUSTRIE LAITIÈRE

ECOLE DE LAITERIE

DE ST-HYACINTHE

SESSION DE 1896-97

Programme

OUVERTURE DES COURS

L'ouverture des Cours réguliers d'enseignement a été fixée au 4 novembre 1896.

ENSEIGNEMENT

L'enseignement sera gratuit pour tous les membres de la Société d'Industrie Laitière de la Province de Québec, inscrits pour 1897.

DURÉE ET NATURE DES COURS

Il y aura dix séries de cours réguliers, réservés aux fabricants ou aux jeunes gens ayant déjà une certaine expérience de la fabrication. Ces séries se tiendront :

1ère série.—Du 1 au 17 novembre 1896, Cours français.

2ème série.—Du 17 novembre au 1er décembre, Cours français.

3ème série.—Du 7 au 21 décembre, Cours anglais.

4ème série.—Du 11 au 30 janvier, 1897, Cours des "candidats" inspecteurs.

5ème série.—Du 1er au 27 février, Cours pour les "anciens inspecteurs diplômés."

6ème série.—Du 1er au 13 mars, Cours français.

7ème série.—Du 15 au 27 mars, Cours français.

8ème série.—Du 29 mars au 10 avril, Cours français.

9ème série.—Du 19 avril au 1er mai, Cours français.

Dans chacun des cours réguliers ci-dessus, l'enseignement comprendra :

1o Travaux pratiques de fabrication du beurre et du fromage ;

2o Travaux pratiques d'épreuves du lait ;

3o "Neuf conférences" sur les sujets ci-après, savoir :

(a) Culture au point de vue de l'industrie laitière ;

(b) Élevage et alimentation du bétail à lait des pores ;

(c) Étude du lait ;

(d) Aptitudes et rapports des propriétaires, fabricants, patrons, gérants de fabriques et inspecteurs des syndicats, — par M. J. C. Chapais, assistant-commissaire de l'industrie laitière ;

(e) Principes de la fabrication du beurre, — par M. J. D. Leclair ;

(f) Principes de la fabrication du fromage, — par M. Elie Bourbeau ;

(g) Épreuve du lait, — par MM. J. D. Leclair et Elie Bourbeau ;

(h) Éléments de la science de la laiterie, — par M. l'abbé Choquette, chef du laboratoire provincial ;

(i) Conduite et inspection des bouillottes et engins, — par M. Gabriel Henry, ingénieur civil de l'école centrale de Paris.

COURS ANGLAIS

Les élèves anglais sont instamment priés de se s'inscrire que pour la troisième série, attendu qu'il ne sera pas donné de cours anglais dans les autres séries.

NOMBRE D'ÉLÈVES

Le nombre d'élèves, pour chaque série, est "strictement limité" à 40.

CANDIDATS AU DIPLOME D'INSPECTEUR DES SYNDICATS

La quatrième série est spécialement réservée aux fabricants d'au moins 3 ans d'expérience comme chefs de fabrique, aspirant au diplôme d'inspecteur des syndicats de beurrieres ou de fromageries.

Ne seront admis aux examens pour diplômes que ceux qui, ayant été visités l'été dernier par l'inspecteur général, auront suivi le cours complet de cette série.

COURS DES ANCIENS INSPECTEURS

Estimant que pour demeurer à la hauteur de leur mission et dignes de

leur diplôme, les inspecteurs actuels des syndicats, par suite des progrès de la science de la laiterie, ont besoin de faire une revue générale de leurs connaissances en industrie laitière, la Société d'Industrie Laitière impose l'obligation d'assister à une série spéciale de cours, qui aura lieu du 1er au 27 février 1897.

Comme la réunion annuelle des inspecteurs aura lieu au cours du mois de février, la Société d'Industrie Laitière remboursera aux inspecteurs leurs dépenses de voyage.

Chaque inspecteur n'aura donc à payer qu'un mois de pension à St-Hyacinthe.

Aucun inspecteur ne devra se dispenser de suivre ce cours, sous peine de déchéance. Les motifs légitimes d'excuse devront être soumis au bureau de direction de la Société au plus tard à la Convention de Joliette, qui aura lieu les 2 et 3 décembre 1896.

Les inspecteurs suivront chaque jour les travaux pratiques de la beurrierie pendant trois semaines, et ceux de la fromagerie pendant une semaine.

Il leur sera en outre donné une série importante de conférences spéciales par les professeurs de l'école, des spécialistes distingués et plusieurs acheteurs de Montréal.

Aucun effort ne sera épargné pour que ce mois d'instruction soit un bénéfice réel pour chacun des inspecteurs et les syndicats qui leur sont confiés.

Saint-Hyacinthe, le 15 octobre 1896.

Le Président de la Société d'Industrie Laitière de la province de Québec,

TH. MONTMANY, Pré.

Les membres du bureau de direction de l'école

M. MACDONALD, M.P.P.

J. C. CHAPAIS.

J. de L. TACHE.

Le secrétaire, E. CASTEL.

LE "RADIATEUR SALENIUS"

En publiant sur le "Radiateur", dans le numéro du 15 septembre dernier, un long article reproduit de la "Semaine Commerciale", de Québec, le Journal d'Agriculture Illustré n'a entendu prendre aucune responsabilité en ce qui concerne la valeur de cet appareil, qui n'est encore connu en Amérique que par les correspondances des journaux.

Ce premier article n'avait d'autre but que de signaler à nos lecteurs une nouveauté, qui a besoin d'être étudiée sur son propre mérite avant d'être recommandée ou déconseillée.

Le "Chicago Produce" a envoyé cet été un correspondant spécial en Europe pour étudier la fabrication du beurre. De Malmo, Suède, où il a visité le Concours agricole, dont la principale attraction était le "Radiateur", M. H. K. Gronbeck écrit à son journal, et, après avoir décrit l'appareil à ses lecteurs, d'après le prospectus des fabricants, il remarque : "L'exposant me dit qu'il dépendamment des appareils exportés, sa maison a installé en Suède environ 150 "Radiateurs" en 18 mois. Elle se propose de l'introduire en Amérique cet automne ; mais actuellement (juillet 96) elle est très occupée en Suède."

"Naturellement, conclut-il, ces fabricants comme tous les autres, recueillent beaucoup trop pour leur machine ; mais à quel me servirait de les contredire. Pour ce qui est de la fabrication du beurre de crème douce, je ne serais pas étonné que la machine réussit ; mais il se passera du temps avant qu'elle ait remplacé généralement le séparateur et

la baratte. Il faudra d'abord que le monde apprenne à manger du beurre de crème douce. Il est vrai que les fabricants du "Radiateur" prétendent que ce beurre vaut mieux que celui de crème mûre. C'est probable, mais j'espère bien que le monde ne s'en apercevra jamais. Personnellement je ne peux pas grand chose ni pour, ni contre la machine, mais dût-elle diminuer le travail, je ne lui souhaite comme fabricant de beurre aucun succès."

Voilà d'un autre côté un écho du Concours général agricole de Paris, dont le "Radiateur", au dire de M. R. Lézé, était le clou. "C'est, dit le savant professeur de Grignon, une machine extrêmement intéressante et qui nous paraît surtout très bien à sa place dans les centres beurriers industriels. Quelques fabrications spéciales, celles des beurres d'Isigny, de qualité extra, ne gagneraient pas à l'adoption de ces méthodes nouvelles, mais au contraire les fabrications défectueuses des centres moins bien dotés, au point de vue de la qualité des produits, se transformeraient de la façon la plus nette et la plus avantageuse par l'emploi de ce "Radiateur". Cet appareil devrait recevoir le meilleur accueil dans toutes ces régions... où l'on fabrique mal, où c'est beaucoup à la mauvaise fabrication que l'on doit imputer les prix déplorables des produits."

Et plus tard, après avoir rappelé toutes les difficultés et les incertitudes des méthodes actuelles d'acidification de la crème, il ajoute :

"Cet appareil sied merveilleusement à la fabrication des beurres, dans les pays où l'on demande des beurres très doux, en Suède, en Russie, ou bien dans les régions où cette fabrication est défectueuse, les beurres fromagés ou sans arôme. La qualité serait relevée par l'emploi du "Radiateur" et nous ne saurions trop recommander son adoption."

"Au contraire nous serions disposés à déconseiller cette machine, dans les pays dont les produits sont délicats et renommés, la Normandie, la Bretagne."

"En un mot pour nous, en France, le "Radiateur" nécessite quelques études nouvelles, mais quelques petites études auxquelles l'industrie se livrerait sans peine et avec toutes chances de succès ; nous serions heureux de les voir exécutées dans notre pays."

"Il ne faut pas oublier que le "Radiateur" donne du beurre presque stérilisé et qui se conserve très longtemps. Quelques pas de plus, quelques progrès encore, la méthode sera complète."

Après ces remarques de MM. Gronbeck et Lézé, nos lecteurs ne pourront que souhaiter, comme M. Lézé de voir le "Radiateur" essayé par nos stations expérimentales.

EMILE CASTEL.

LE BEURRE D'HIVER ET L'EXPORTATION

Peut-on fabriquer, dans la province de Québec, du beurre d'hiver pour le marché anglais ? Cette question m'était posée, il y a quelques jours, par un homme du commerce, à la fin d'une conversation, au cours de laquelle j'avais fait voir quel développement a fait prendre à la fabrication du beurre en hiver le bon accord pour cette fabrication, pendant trois ans, par le gouvernement. A cette question j'ai répondu un peu longuement, parce que j'avais affaire à un individu qui prétend que notre beurre d'hiver ne sera jamais accepté sur le marché anglais. Je viens donner ici un résumé de cette réponse, parce que je sais qu'on croit