

d'agriculture, pour en activer le progrès, a cru nécessaire de nommer un comité chargé d'en étudier les perfectionnements dans les Etats-Unis en visitant les principaux établissements dans ce genre d'industrie. Le comité nommé dans ce but vient de faire son rapport qui est actuellement publié dans *Le Monde* de Montréal. Nos lecteurs nous sauront gré sans doute de le publier en entier.

A Messieurs les Membres du Conseil d'Agriculture de la Province de Québec.

MESSIEURS:—

Conformément à la résolution passée par ce Conseil, votre comité a l'honneur de vous informer qu'il entreprit cette étude le 4 de juin dernier, et il soumet le résumé suivant :

La fabrication du beurre et du fromage a toujours été une branche plus ou moins importante de notre industrie nationale, et cette importance a toujours suivi une marche progressive, quoiqu'elle n'ait pas reçu, de la part des cultivateurs, toute l'attention qu'elle méritait. L'exportation considérable qui se fait actuellement du beurre et du fromage du Canada semble avoir réveillé l'attention des cultivateurs, et les avoir enfin assez stimulés pour leur faire comprendre que cette nouvelle et productive ressource de la ferme ne saurait être exploitée avec avantage, qu'à la seule condition que ses produits soient d'une qualité supérieure, et, pour le moins, aussi bons que ceux des autres pays.

Depuis quelques années l'établissement de beurrieres parmi nous, par des Sociétés co-opératives, a beaucoup contribué à vulgariser les avantages résultant de ce mode de fabrication. Nos cultivateurs ont bien vite compris qu'une exploitation, ayant un seul chef responsable travaillant en spécialiste une branche quelconque d'industrie, se trouvait dans des conditions de succès qu'il était impossible d'espérer de l'initiative privée.

Les succès et les avantages obtenus par les fromageries publiques devaient nécessairement avoir comme conséquence l'établissement de beurrieres publiques. C'est ce qui a eu lieu depuis deux ou trois années, et nul doute qu'avant dix ans le nombre de beurrieres publiques aura augmenté de telle sorte que pas un seul comté de la Province de Québec ne possédera pas une ou plusieurs beurrieres; c'est d'ailleurs l'expérience de tous les pays.

Ainsi dans l'Etat de New-York il a été constaté, par le recensement de 1875, qu'en 1874 il existait 1139 *factories*, ce nombre a toujours été en augmentant, et aujourd'hui on estime qu'il a plus que doublé. Ce fut vers l'an 1870 que fut introduit, dans quelques comtés en Angleterre, le système de fromageries publiques; quelques années plus tard la "*British Dairy Farmers Association*" était fondée, et finalement la "*Royal Agricultural Society*" prit cette industrie naissante sous sa puissante protection, et offrit des prix élevés pour les instruments, les outils ou les machines les plus nouvelles et les plus perfectionnées nécessitées par les exigences des moyens modernes mis en usage pour ce genre de fabrication. Et aujourd'hui, comme votre Comité espère vous le démontrer, l'art de faire le beurre et le fromage paraît avoir atteint l'excellence

de la perfection, grâce à un outillage et une manipulation intelligente qui ne laissent rien à désirer.

Outre le fromage, le beurre et le lait, articles de première nécessité par leur nature même, les produits de la laiterie ne sont pas seulement un puissant auxiliaire au succès de notre agriculture nationale, ils sont de plus la source indirecte, et souvent directe, sur laquelle nous dépendons pour la production de la viande, et comme conséquence elle donne naissance à l'élevage du bétail qui est une des branches les plus importantes.

Ce serait sans doute ici le moment de parler de l'élevage du bétail, du choix des races, des soins à donner tant à l'alimentation qu'à la bonne tenue des animaux; mais toutes ces considérations, qui nécessiteraient des études spéciales, seraient trop considérables pour être contenues dans le cadre de ce rapport. Cette question, toute brûlante d'intérêt, a d'ailleurs déjà été étudiée longuement par ce Conseil, et il est à espérer, qu'avec le temps et l'expérience, nos cultivateurs, en étudiant leurs propres intérêts en comprendront mieux l'importante nécessité, et s'efforceront à n'élever que les meilleures races d'animaux et celles qui sont les plus recommandables pour les productions de la laiterie.

Dans le but de se rendre un compte exact sur les meilleurs procédés en usage pour la fabrication du beurre, votre comité a cru devoir visiter les principales beurrieres de l'Etat de New-York, cet état ayant la réputation d'avoir les machines des plus perfectionnées et les plus modernes. C'est en effet de cet état qu'elles sont expédiées dans les divers autres états et même au Canada. Il n'y a pas à le nier, les américains, plus que tout autre nation, se sont beaucoup appliqués à l'amélioration de tout l'outillage en usage dans la fabrication des produits de la laiterie, fait amplement démontré par l'importance toujours croissante de cette industrie en Amérique.

Ceux qui connaissent les américains savent qu'ils sont très ingénieux, et toujours à la recherche de quelque invention nouvelle. Aussi dès qu'une nouvelle industrie paraît, ils mettent leurs cerveaux et leurs mains au travail pour inventer une machine qui gagne du temps, en même temps qu'elle améliore le mode de fabrication. L'outillage pour la fabrication des produits de la laiterie, devait donc lui aussi, subir les bienfaisants effets de cet esprit d'invention. Et pour s'en donner une idée, qu'il suffise de dire que, depuis la promulgation de la loi des Patentes, au-delà de 1,800 brevets d'invention ont été accordés pour des barattes seulement, soit en moyenne, une nouvelle baratte tous les dix sept jours pendant au delà de quatre-vingts ans.

Barattes Américaines.

Sans vouloir passer en revue les avantages et les défauts des diverses barattes d'invention américaine, votre comité doit vous dire que celles que sont le plus en usage dans les beurrieres, de l'Etat New-York sont la "*Blanchard*" et le "*Baril*."

La première jouit d'une très haute réputation aux Etats Unis; ses principaux mérites étant dans la perfection du matériel employé, l'excellence incontestable de sa fabrication, sa simplicité de construction et la facilité avec laquelle elle se travaille. Quelques-unes de ces barattes, faites expressément pour les