

rapport qui avait déjà été communiqué à la convention de St-Hyacinthe, en novembre dernier. La partie saillante de ce rapport, rempli de renseignements précieux pour tous les fabricants, est celle qui donne la description d'un système de fabrication relativement nouveau pour nous, celui de M. Mel'erson, d'Ontario. Cette description est claire, explicite et complète. M. Archambault, dans son rapport, a aussi parlé d'une expérience couronnée de succès qu'il a faite, pour fabriquer du beurre avec de la crème extraite du petit lait de fromage, expérience qui démontre qu'on peut réaliser une grande économie en étudiant à fond les questions multiples qui se rapportent à la fabrication du fromage ou qui en découlent.

M. Barnard a commenté en quelques mots cette partie du rapport de M. Archambault ayant trait au beurre fabriqué avec la crème de petit lait, et a mis devant la convention plusieurs échantillons de fourrage conservé en silo, et une boîte à fromage fabriquée avec de la pulpe.

Puis la séance du matin est ajournée de midi et demi à 8 heures du soir.

Elle a été précédée d'une assemblée du bureau de direction qui a eu lieu à 9 heures du matin et qui s'est ajournée de 10 heures à 2 heures de l'après-midi, pour la discussion de toutes questions importantes qu'on désirerait poser à la convention.

Cette séance du bureau de direction a été publique dans l'après-midi et s'est ouverte à 3 heures sous la présidence de M. Barnard. La première question qui y a été discutée est celle de la valeur des boîtes à fromage en pulpe. MM. Barnard et Archambault ont été appelés à donner certaines explications à ce sujet. Plusieurs fabricants se sont prononcés favorablement à l'égard de ces boîtes, mais on a admis en principe qu'il n'y a qu'une expérience judicieusement faite qui puisse démontrer d'une manière sûre ce qu'elles valent dans la pratique.

On a ensuite discuté la question de l'ensilage. Après l'examen de divers échantillons envoyés par MM. Dawes et Cochran, M. Barnard a donné quelques explications sur l'ensilage et a invité l'hon. M. Beaubien à traiter la question des silos. M. Beaubien, dont les connaissances agricoles sont connues de tous, a en peu de mots fait un exposé de la question, parlant d'abord de la matière ensilée, le maïs, puis de la manière de le cultiver, et enfin de la confection du silo. M. Beaubien a démontré qu'un arpent d'ensilage suffit à la nourriture de six bêtes à cornes pendant six mois.

M. Bourque, cultivateur des plus pratiques et membre du cercle agricole de Sherbrooke a ensuite repris un des points du discours de M. Beaubien. M. Beaubien ayant dit qu'il faut que les silos soient en pierre, M. Bourque a rapporté l'expérience d'un de ses amis qui a transformé une tasserie en silo en y mettant simplement un double lambris et un plancher étanche en madrier. M. Bourque s'est ensuite prononcé en faveur du blé d'inde américain pour l'ensilage comme étant meilleur que le blé d'inde canadien et il s'en est suivi une discussion intéressante sur la valeur respective de ces deux variétés de blé d'inde, discussion faite par MM. Bourque, Barnard et Beaubien. On a aussi discuté la nécessité de couper le fourrage qu'on veut ensiler et M. Barnard a cité à ce sujet les essais d'un M. Fry, éminent agronome anglais qui a fait de l'ensilage sans hacher le fourrage et ce avec grand succès.

La question de l'ensilage a amené celle des moyens à prendre pour utiliser les pailles de la manière la plus profitable possible pour l'alimentation des animaux.

On a aussi discuté la valeur du lait écrémé par la centrifuge, au point de vue de l'engraissement du bétail, et on a conseillé aux fabricants d'acheter le petit lait des patrons pour l'utiliser immédiatement eux-mêmes pour l'engraissement avant qu'il ne surisse, chose qui arrive presque toujours lorsque les patrons le remportent chez eux. Quelques détails ont aussi été donnés sur l'écrémage du petit lait de fromage

au moyen de la centrifuge, sur la force motrice nécessaire pour faire fonctionner les centrifuges, et sur le mérite respectif de deux centrifuges, la Burmeister et la Laval. On a établi que la Burmeister est beaucoup plus compliquée que la Laval, que cette dernière est moins coûteuse, et bien plus facile à mettre en opération et moins exposée à se briser.

La séance du soir s'est ouverte à 8 heures par la lecture d'une conférence sur les conférenciers agricoles en rapport avec l'agriculture et la colonisation que M. l'abbé Garon, curé de Saint-Sébastien d'Aylmer avait été invité à prononcer. M. Garon étant dans l'impossibilité de venir à la convention a envoyé son travail qui démontre parfaitement tout le bien que peut faire un système bien entendu de conférences agricoles.

Après cette lecture, le secrétaire de la société, M. J. de L. Taché, a lu une conférence sur la fabrication combinée du beurre et du fromage dans une même fabrique. M. Taché s'est appliqué à réfuter les trois raisons qui sont, dit-il, généralement préconisées ce système de fabrication. Ces raisons seraient, 1o. qu'il se perd de la crème dans le petit lait de fromage gras; 2o. que le lait des vaches canadiennes est si riche qu'on peut en enlever un peu de crème et en faire encore ensuite un bon fromage suffisamment gras; 3o. que le système combiné paye plus que la fabrication du beurre seul ou du fromage seul. A l'appui de sa thèse, M. Taché a cité des opinions de marchands qui lui paraissent concluantes, mais qui cependant laissent amplement prise à discussion. Un fait important qui ressort de cette conférence, c'est qu'il y a toujours eu en Europe un marché pour le fromage maigre, et ceci est un fort argument contre ceux de M. Taché qui s'est fortement prononcé contre la fabrication combinée.

M. Barnard a répondu à M. Taché et a démontré que ses arguments n'étaient pas concluants. Tant que le fabricant trouvera plus de profit dans la fabrication combinée, a dit M. Barnard, et un marché pour son fromage partiellement écrémé on ne saurait lui conseiller de négliger un système qui le paye mieux. Celui qui sait fabriquer parfaitement et le beurre, et le fromage gras et le fromage partiellement écrémé, est toujours en état de suivre les fluctuations du marché et d'éviter les pertes.

La question de la fabrication combinée est fortement discutée depuis longtemps, et ne semble pas encore avoir reçu de solution, et il en sera longtemps de même. De tout temps il s'est fait du fromage demi-gras et complètement maigre et il s'en fera toujours.

La convention a eu l'honneur et l'avantage d'entendre l'honorable premier ministre, qui dans un discours chaleureux, bien que mesuré, a donné son opinion sur les différentes conférences données devant la convention. Il s'est déclaré heureux de l'augmentation graduelle de nos exportations de fromage, telle que l'a démontrée dans son discours d'ouverture M. le président de la société d'industrie laitière. Parlant de la conférence de M. l'abbé Montminy, il a dit que M. l'abbé a su, dans un travail bien imaginé et bien calculé, faire ressortir l'utilité des cercles et des conférenciers agricoles, et nous constatons ici que l'honorable premier ministre s'est déclaré l'ami des cercles au milieu des vifs applaudissements de l'assemblée. La conférence de M. Couture a été l'objet de louanges bien méritées de la part de l'honorable M. Ross qui a déclaré avoir rarement, si jamais, entendu une conférence aussi pratique. La conférence de M. Taché sur la fabrication combinée du beurre et du fromage et la réplique qu'y a faite M. Barnard comme il en avait le droit, n'avanceront guère la solution de la question, a dit l'orateur, et à mon avis je ne vois pas de danger dans ce genre de fabrication, il me semble qu'on devrait laisser les fabricants libres de faire comme bon leur semblera, du moment qu'il y a un doute réel sur la valeur intrinsèque des divers systèmes.