

Le lait peut, du même voyage, être ramené écrémé pour les besoins de la maison, ou pour l'engrais des animaux.

Les centrifuges donnent un rendement de crème de 10 p. c. supérieur à celui de tout autre système. Le beurre est bien plus pur et plus sain comme aliment.

M. Barré parle aussi de bouteilles graduées pour faire l'épreuve de la richesse du lait, lesquelles se fixent sur la machine centrifuge et opèrent de la même façon. Cet appareil, qui est d'une très grande exactitude, est peut-être destiné à introduire l'achat du lait suivant sa richesse, dans les beurrieres, au lieu de l'achat au poids.

M. Barré donne d'intéressants détails sur le traitement de la crème, qu'on met ensuite refroidir à 40 degrés Fahrenheit, puis, à laquelle on fait prendre un peu d'acidité, à cause des exigences de notre marché, qui demande un beurre aromatique; sur le barratage, le délaitage et la salaison du beurre.

M. E. A. Barnard prend ensuite la parole. Il appuie sur la nécessité d'engager des professeurs pour améliorer la fabrication du fromage. Il donne ensuite des conseils pratiques pour l'avancement de l'agriculture: Créer des cercles agricoles qui ont fait un bien immense dans notre pays. L'on profitera dans les réunions de ces cercles de l'expérience que chacun a acquise de son côté. Améliorer les soins à donner au bétail; notre race de vaches canadiennes est excellente; il suffit de lui donner des soins intelligents pour en tirer autant de profit que de tout autre race; il convient par exemple de semer, près des pacages du blé-d'inde ou des lentilles ou du millet hongrois, que l'on coupe vert pour donner aux animaux dans les grandes chaleurs de l'été. Semer du trèfle, afin d'avoir d'excellentes prairies à l'automne (il est à noter que le trèfle rouge ne convient pas pour le beurre). Conserver ou planter des arbres dans les prairies, afin de donner de l'ombrage aux animaux. M. Barnard parle, en passant, de la question du reboisement, qui est à l'ordre du jour; l'on trouvera toujours des profits considérables par le bois de service, de chauffage et par les sucreries. L'orateur signale à l'attention des cultivateurs une industrie qui est intimement liée à l'industrie laitière: la fabrication du sucre de betteraves. L'augmentation du bétail nécessite les cultures toutes spéciales; or la betterave offre un aliment excellent pour l'hivernement des bêtes à cornes; et il en est de même de la pulpe, c'est-à-dire de ce qui reste de la betterave après qu'on en a tiré la matière saccharine. Cette pulpe vaut presque autant que la betterave elle-même comme aliment. Que les cultivateurs fassent tout ce qui est possible pour aider l'industrie de la betterave, il y va de leur plus grand intérêt. M. Barnard espère que tous les membres de la société d'industrie laitière se feront un devoir de communiquer au *Journal d'agriculture* les remarques que leur expérience leur suggérera.

Le *Journal* ayant au delà de 20.000 abonnés, il est facile de comprendre quel bien fera le moindre conseil pratique qui y sera publié.

Et la séance s'ajourne au lendemain, 29 novembre, à neuf heures du matin.

29 novembre 1882.

Il est proposé, au commencement de la séance, que le secrétaire envoie un rapport résumé des opérations de la convention aux journaux de cette province avec prière de publier dans l'intérêt de la société

M. Misael Archambeault, directeur pour le district de Saint-Hyacinthe, dit qu'il sait combien la société que l'on vient de fonder est destinée à faire de bien.

Nous avons beaucoup à apprendre dans la fabrication du fromage, et il est très probable qu'ici comme ailleurs la science n'a pas dit son dernier mot. Bien que partisan de la fabrication du fromage gras, M. Archambeault est d'opinion

qu'il y a moyen de prendre place sur notre marché pour d'autres variétés de fromage. "J'ai fait, dit M. Archambeault, des expériences qui m'ont prouvé la possibilité de remplacer certains fromages étrangers par des produits canadiens, le gruyère par exemple. J'ai fait, avec les seules indications de traités de fabrication qu'on m'avait prêtés, du gruyère qui, avec du soin et de l'âge, eut pu obtenir sinon 30 ou 40 cts la livre, du moins un prix assez rémunérateur." M. Archambeault achète le lait de ses patrons; il l'a payé un centin la livre tout l'été, et il remet le petit lait à ceux qui désirent en avoir. Son fromage a été vendu 11½; il a refusé 12 cts, mais par suite d'une baisse survenue dans le marché, il a été forcé de perdre un quart de cent.

M. Archambeault soumet ensuite quelques questions techniques à M. Jocelyn, au sujet de la fabrication des échantillons qu'il a produits. Un de ces échantillons est d'un fromage que M. Archambeault fabrique du lait de ses vaches pour le besoin de sa famille. Il est fait de lait complètement écrémé. Mangé frais, ce fromage est excellent.

A ce propos, M. E. A. Barnard exprime l'opinion que l'importance de notre marché local devra s'accroître considérablement lorsque le fromage sera entré dans notre système d'alimentation.

Le fromage maigre, bien fait, est un aliment aussi sain qu'économique; c'est un fait que l'expérience démontrera. M. Barnard dit qu'il ne faut pas se hâter de trancher la question brûlante des fromages gras et des fromages maigres. Ici comme ailleurs il n'y a rien d'absolu, et il faut se garder de céder à cette disposition de nos compatriotes à s'entêter d'une idée et de condamner, sans les entendre les partisans d'une idée contraire.

Ce qui est arrivé hier soir le prouve bien. L'échantillon de fromage déclaré être le n° 1, par le comité d'examen, composé d'hommes très compétents, est un fromage contre lequel on a dit toute espèce d'énormités. Il est fabriqué de lait complètement écrémé, dont la crème a été remplacée par une huile animale, l'oléo-margarine. Cela démontre aussi que la qualité du fromage dépend de la science du fabricant en grande partie.

La maison Burrell & Whitman, qui fabrique le fromage à l'oléo-margarine, au su et vu des acheteurs, a une renommée européenne.

M. L. A. Laforce traite ensuite la question du fromage au point de vue de sa composition chimique et de sa valeur comme aliment. Comme composition moyenne, le fromage contient, à poids égal, autant de matière grasse que la viande, et deux fois autant de matières qui entrent dans la composition de la chair dans le corps humain. Sa valeur en est d'autant plus grande. Quant à ce qui regarde la facilité de digestion, l'opinion de M. Laforce est que le fromage gras l'emporte sur le fromage maigre; de même pour le goût. La conséquence de cela, c'est que le fromage gras sera toujours plus en demande sur le marché; M. Laforce est donc en faveur de la fabrication des fromages gras.

M. S. M. Barré se lève et dit qu'il n'est partisan ni de la fabrication des fromages gras, ni des fromages maigres. Mais il est un fait qui doit nous donner à réfléchir, c'est que les Américains ont perdu leur nom sur le marché par suite de la vente de fromages maigres de qualité très inférieure. La distinction étant très-difficile à faire au moment de la vente du fromage encore frais, il en est résulté que les consommateurs une fois *retapés* se sont adressés ailleurs. Les Américains ont ainsi vu baisser les ventes de leurs produits de cinquante millions de livres. Pour que ceci ne nous arrive pas, prenons donc les moyens de régler la vente, de manière que les fromages maigres soient mis sur le marché pour ce qu'ils sont en réalité. M. Barré propose en conséquence:

"Que le comité exécutif de la Société d'industrie laitière