

rer si elle est vraiment dangereuse pour le progrès et l'avenir de l'industrie laitière. Il parle des régions équatoriales qui ont besoin d'un fromage relativement maigre parce que le gras fond et coule sous les climats tropicaux. Ces régions, dit-il, offrent donc un marché certain pour le bon fromage partiellement écroulé qu'on fait actuellement. Ceux qui sont contre ce système basent leur opposition sur le fait que de mauvais fromages manqués ont été mis sur le marché, tandis que le beau demi-gras actuellement fabriqué dans les établissements pour la fabrication combinée du beurre et du fromage est d'excellente qualité. Les pires ennemis de ce fromage l'achètent aujourd'hui, après en avoir dit du mal.

Monsieur le conférencier parle ensuite de la nécessité d'une école modèle pour la fabrication du beurre et du fromage, où l'on donnerait des diplômes aux fabricants qui voudraient y passer des examens.

Il termine en parlant du bien que peuvent faire les cercles agricoles en rapport avec l'industrie et dit que tous les fabricants doivent travailler à l'établissement de ces cercles.

Une résolution proposée par le conférencier demandant qu'on décide de tenir une séance à Québec dans le cours de la prochaine session, est adoptée unanimement.

A la suite de cette conférence, la société est appelée à adopter les rapports de M. Misaël Archambault, l'un sur la visite de vingt-six fabriques qu'il a inspectées en sa qualité d'inspecteur de la société et l'autre sur les opérations de la fabrique école de Saint-Hyacinthe. Après la lecture de ces rapports, la société les adopte à l'unanimité.

Elle adopte également le rapport du comité chargé d'examiner les appareils pour la fabrication du beurre et du fromage exposés devant l'assemblée, rapport qui est favorable à ces appareils.

Il se fait ensuite une discussion sur les avantages qu'il y a à apporter le lait deux fois par jour aux fabriques, et enfin la convention se dissout après avoir décidé de se réunir de nouveau à Québec, le premier mercredi après l'ouverture de la prochaine session locale.

La convention a été des plus intéressantes et nous attendons avec hâte la publication du rapport annuel de la société qui contiendra les conférences données à cette convention.

J. C. CHAPUIS.

### Un bon fabricant de beurre et de fromage.

Nous nous faisons un plaisir de publier les certificats suivants établissant les capacités de M. Joseph Chouinard comme fabricant de beurre et de fromage. Nous connaissons personnellement M. Chouinard et pouvons le recommander non seulement comme bon fabricant, mais comme un jeune homme sobre et honnête.

Les présentes sont pour certifier que Joseph Chouinard, de la paroisse de Sainte-Flavie, comté de Rimouski, province de Québec, Canada, a travaillé avec moi comme apprenti dans la fabrication du beurre et du fromage, et qu'après avoir fait tout son apprentissage et apporté toute son attention aux détails de cette industrie, il est devenu un fabricant de beurre et de fromage de première classe.

Il est honnête, industrieux et obligeant, et je regrette beaucoup son départ.

C'est avec pleine confiance en lui, comme honnête homme et bon employé, que je le recommande au public comme fabricant de beurre de première classe et aussi comme fabricant d'excellent fromage.

29 septembre 1884.

(Signé)

JOSEPH M. JOEGLYN,

Gérant de crémerie.

(Traduit de l'anglais)

Meredith, Del. Co., N. Y.

Par les présentes je certifie que Joseph Chouinard a été employé par moi pendant la saison de 1884; qu'il a commencé à travailler comme apprenti fabricant de beurre et de fromage sous la direction de J. M. Jocelyn, et que, par un travail constant, il est devenu parfaitement qualifié dans toutes les branches de cette industrie, au point que, pendant l'absence de mon gérant, je lui ai confié entièrement le soin de ma fabrique qui recevait chaque jour de 12 à 13 mille livres de lait, pendant près de sept semaines.

Et, c'est avec plaisir que je le recommande à tous ceux qui pourraient avoir besoin de ses services comme employé de première classe pour la fabrication du beurre et du fromage.

Octobre 1er 1884.

(Signé)

CHARLES BENEDIOT.

(Traduit de l'anglais)

### SUCRERIES DE BETTERAVES.

#### LEUR AVENIR AU CANADA.

L'article qui suit, sur ce sujet, a été adressé par son auteur à la rédaction du *Monde*, qui l'a publié mais en procédant d'une singulière manière. On a bien publié l'article mais en enlevant toutes les citations qui y sont faites d'un article publié antérieurement par le *Monde* et intitulé: *La question des sucres*. Par ce procédé on a donné à l'article une tout autre portée que celle qu'il a réellement. Si cela a été fait de propos délibéré, et il n'est guère probable qu'il en soit autrement, il doit y avoir anguille sous roche.

Il est assez surprenant qu'un journal comme le *Monde* conseille au gouvernement d'enlever au sujet des sucres la protection précisément à ceux qui en ont le plus besoin, les cultivateurs, pour la reporter sur quelques industriels auxquels on désire voir accorder des privilèges exclusifs.

Monsieur le Rédacteur du *MONDE*, Montréal.

MONSIEUR,

J'ai lu avec une extrême surprise, permettez-moi de vous le dire, les affirmations qui suivent dans votre *Premier Montréal* d'hier, sous le titre: "*La question des Sucres*."

"Pendant un certain temps on a cru que nous ferions des merveilles avec les sucres de betteraves, et s'il avait été démontré que cette industrie était bien adaptée au pays, il y aurait eu de saines raisons protectrices pour maintenir un droit contre le sucre de canne.

"Mais toutes ces raisons disparaissent en présence du fait que l'industrie du sucre de betterave a été un fiasco.

"De nombreuses tentatives ont été faites dans les meilleures conditions pour réussir, et cependant aujourd'hui, ni dans Ontario, ni dans Québec, on ne trouvera quelqu'un disposé à risquer de nouveaux capitaux. Notre sol et notre climat ont tout ce qu'il faut pour la culture de la betterave, mais il nous manque cet hiver tempéré indispensable pour faire subir à la betterave les différents procédés de fabrication.

"Il est vrai que nous pouvons produire du sucre de betteraves, mais non sans de grands frais de combustible et d'emmagasinage. En France et en Allemagne, la plus grande partie des travaux se fait en plein air et à peu de frais.

"Le Canada ne fera plus de tentatives pour produire du sucre en dehors de ce que peut lui rapporter le sucre de ses érables, et les sucres servant au raffinage devraient être admis en franchise comme le coton, le thé et le café. Grâce à la protection, nos raffineries offrent aujourd'hui, un emploi profitable pour les capitaux, fournissent du travail à une classe nombreuse, et alimentent nos voies ferrées et nos lignes de vapeurs.