

de St-Hyacinthe, à peu près à 10 minutes de marche de la ville, une bonne pension privée, dans des familles recommandées par la corporation du Séminaire.

La direction de l'École ne peut en aucune façon assumer la responsabilité de la surveillance des jeunes élèves en dehors des heures de travail ou d'étude à l'École.

St-Hyacinthe, le 1er octobre, 1895.

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

TH. MONTMINY, P.T.R.E.

Le directeur et les membres du conseil d'administration de l'École et Station Expérimentale,

JAS. W. ROBERTSON,  
M. MACDONALD, M. P. P.  
J. C. CHAPUIS,  
J. de L. TACHÉ.

Le secrétaire,

E. CASTEL.

#### AU PUBLIC

L'École et Station Expérimentale de St-Hyacinthe étant devenue le siège de la Société, toutes les communications, concernant la Société, devront être adressées au secrétaire de la Société d'Industrie Laitière, à St-Hyacinthe.

#### LES PRODUITS DE LA LAITERIE

A L'EXPOSITION PROVINCIALE DE MONTRÉAL, EN 1895.

Nous détachons d'un éditorial de la *Gazette* de Montréal (numéro du 24 septembre 1895) ce qui suit :

"L'exposition de produits laitiers était à la fois un sujet d'instruction et une source de satisfaction. Depuis l'époque de l'exposition Colombienne de Chicago, le nom de Canada a été synonyme de succès dans la fabrication du fromage, et ce qui s'est fait à Chicago en 1893 et en 1895, à Montréal, montre que les laitiers de la province de Québec peuvent soutenir la comparaison avec les meilleurs."

L'opinion de la *Gazette* sur le concours de produits laitiers de 1895 à Montréal nous met à l'aise pour soumettre à nos lecteurs, en attendant un rapport plus détaillé, une courte notice historique et critique sur ce concours, son importance, ses origines, son but, et ses résultats actuels et futurs, acquis ou restant à acquérir.

**IMPORTANCE DU CONCOURS DE 1895.** Le concours de produits laitiers de 1895 doit son importance inusitée au fait que le concours ordinaire de la Classe 55 (beurre et fromage) s'est doublé cette année d'un concours spécial d'après un plan entièrement nouveau.

Pour la première fois en effet, les syndicats de beurrieres et fromageries (voir, sur ces institutions, nos numéros de mai et juin derniers) étaient appelés à concourir dans trois sections distinctes, sous l'empire d'un règlement que nous avons publié dans notre numéro de juillet dernier (pages 7 et 8).

De nos 24 anciens syndicats de fromageries, dix-huit étaient représentés par environ 320 meules de fromage; nos 11 nouveaux syndicats ne comptaient malheureusement que 4 concurrents, avec environ 60 meules. Des trois syndicats de beurrieres, deux seulement étaient présents, comptant une trentaine de tinettes de beurre.

Nous pouvons donc considérer qu'environ la moitié des fabriques syndiquées était représentée à l'exposition de Montréal; cette moitié représentant non pas l'élite choisie, mais bien plutôt la moyenne de nos fabriques, ce qui devait, selon la pensée des organisateurs de ce concours, permettre de se rendre compte exacte-

ment de l'ensemble de notre production, tant au point de vue de l'apparence que de la qualité.

Au point de vue de l'apparence, que nous sommes plus aptes à juger que la qualité, il nous sera bien permis de dire qu'elle était très satisfaisante; le juge Perlee n'a pas craint de nous dire: "That's indeed a handsome exhibit."

Sans doute on remarquait bien encore que, dans tel syndicat, les meules étaient plus uniformément de même taille et de même grosseur, toutes de même hauteur, parfaitement d'aplomb, irréprochablement habillées de cotons bien taillés, bien tirés et de la plus stricte propreté; sans une *craque*, grâce au soin pris par le fabricant de mettre deux cotons sur les bouts de chaque meule et à la précaution qu'a eue l'inspecteur de n'enlever, dès le premier jour de l'exposition, qu'un de ces cotons et de graisser l'autre de temps à autre pour ne pas le laisser sécher avant le passage des juges. En vérité, il nous faut croire que toute peine mérite salaire, car il nous semble que le syndicat, qui a obtenu le 1er prix, est précisément celui dont le fromage a été le plus soigné; l'exposant n'a pas cessé jusqu'au jugement de retourner et frotter ses meules. Un palefrenier, fier de ses chevaux, n'en prend pas plus de soin. D'un autre côté, certains inspecteurs ont dû remarquer et devront faire remarquer aux fabricants coupables qu'un grand nombre de meules avaient en core, malgré les avis réitérés de nos inspecteurs généraux et du professeur Robertson, ce que nous appellerons une *toilette négligée*: enveloppe mal taillée, dépassant le bord des meules irrégulièrement et beaucoup plus que de besoin, au point d'empêcher les cotons des bouts d'adhérer au dessus de la meule, ce qui donne de suite à celle-ci une apparence *déguenillée* et ne prévient nullement en sa faveur; d'autres, pour épargner quelques pouces de coton, ne craignent pas de laisser sur la meule les marques de fabrique du coton, de grandes et grosses lettres bleues ou moins brouillées, qui font de loin comme de près le plus mauvais effet sur une meule de fromage. Que dire des fabricants qui ont envoyé des meules toutes moisies? Sans doute ils les auront emboîtées trop tôt et n'auront pas eu la précaution, qu'on leur avait pourtant recommandée, de faire disparaître ces taches avant d'envoyer le fromage; d'autres meules étaient presque noires, comme si on les eût cirées au lieu de les graisser avec de bonne graisse à fromage. Assurément ces taches étaient rares sur les tables de l'exposition syndicale, dont la disposition fait honneur à M. H. S. Foster, membre du comité des produits laitiers, qui, avec son zèle et son activité bien connus, s'est employé de toutes ses forces au succès de cette exposition; un autre membre du comité des produits laitiers, M. Milton MacDonald, qui est aussi un des directeurs de la Société d'industrie laitière, a joint ses efforts à ceux de M. Foster pour obtenir de ses collègues tout l'espace voulu pour cet exhibit aux proportions inusitées. Il est certain que, dans ces circonstances, le meilleur parti possible a été tiré d'un local évidemment trop restreint et insuffisamment aménagé, surtout au point de vue de l'exposition des beurres.

Innovation en lui-même, ce concours des syndicats présentait encore dans le détail de ses règlements quelques autres innovations importantes, qui, constituant un pas en avant dans la voie du progrès et en dehors de l'ornière de la routine, méritent d'arrêter un instant notre attention.

Chaque inspecteur était tenu d'envoyer, avec une meule de fromage ou

une tinette de beurre de chacune de ses fabriques, un rapport succinct, mais complet, sur les recommandations générales ou spéciales faites par lui à ses fabricants, et les progrès accomplis ou restant à accomplir dans son syndicat; le tout suivi d'un résumé sommaire de l'état des fabriques de son syndicat.

De plus, la société d'industrie laitière a cru pouvoir, dès cette année, de mander à chacun des fabricants d'accompagner son exhibit du détail de sa fabrication, établi d'après une formule qu'elle leur a fait parvenir à la fin de juillet par l'intermédiaire des inspecteurs; sur ces "feuilles de fabrication" tenues par les fabricants, les inspecteurs ont relevé tout le détail de la fabrication du produit choisi par eux pour être exposé, et l'ont entré sur une feuille spéciale également préparée à cet effet; bien que ces feuilles ne soient parvenues dans les syndicats qu'à la veille du temps de la fabrication, plus des trois quarts des exhibits étaient accompagnés de leur feuille de fabrication, régulièrement remplie. Cet essai est donc un succès. Nul doute que dans un prochain avenir la Société d'industrie laitière ne soit à même d'obtenir, grâce à l'organisation des syndicats de beurrieres et de fromageries, que chacune des fabriques syndiquées soit représentée à l'exposition annuelle provinciale, et que chaque fromage ou beurre exposé soit accompagné de tout le détail de sa fabrication.

Si chacun des fabricants de la province se trouve ainsi induit à tenir compte exactement, chaque jour, de tous les détails de sa fabrication, quelle source précieuse de renseignements, pour lui et pour la société d'industrie laitière, que la collection de ces notes journalières de fabrication tenues dans toute l'étendue de la province!

Et maintenant que nos lecteurs sont à même de juger quels sont les avantages que ces innovations sont de nature à nous assurer, ils nous permettront bien de leur en signaler l'origine :

**SON ORIGINE.**— Nous devons en rechercher la première idée dans le deuxième vœu de la première section du Congrès des Cultivateurs de la Province de Québec, dont M. G. A. Giguault était le président. Ce vœu se lit ainsi qu'il suit: "Que le Conseil d'Agriculture fasse amender les règlements des concours ou expositions, de sorte que chaque animal ou objet exposé soit accompagné d'une notice explicative de sa provenance, de ses qualités, etc."

Notre numéro du 15 novembre dernier (page 209) rappelait le désir exprimé, à la suite de l'exposition annuelle de Toronto, par le juge MacAdam, de Rome, N. Y., que la compagnie d'exposition de Toronto fit à l'avenir de son exposition de fromage un *moyen d'éducation*. Notre bienveillant ami, le directeur de la Laiterie de Paris, M. R. Lezé, écrivait dans son journal du 2 mars 1895: "Le classement une fois fait, nous voudrions que les rangs assignés comptassent pour un coefficient déterminé, mais qu'on fit aussi et en plus intervenir dans le classement les renseignements donnés par l'exposant sur son travail. Ces renseignements seraient fournis sur un questionnaire ad hoc que devrait remplir chaque concurrent, etc. On donnerait à ces renseignements un autre coefficient déterminé, en attribuant des zéros à ceux qui ne seraient pas capables de les fournir. Voilà comment une exposition serait profitable et utile....."

C'est sous l'inspiration de ces divers desiderata qu'ont été rédigés les règlements du concours spécial des

syndicats dont nous nous occupons. Accolés tardivement au programme ordinaire de l'exposition, ces règlements n'ont pas fonctionné cette année sans friction; il faut savoir le reconnaître franchement; mais ils ont donné aisément la preuve de leur excellence et il sera très facile d'éviter dans l'avenir les quelques critiques de détail, auxquelles ne pouvait manquer de donner lieu une innovation aussi importante et aussi compliquée dans son application. Il y avait à sauvegarder tant d'intérêts divers, ceux du fabricant, ceux de l'inspecteur, ceux du syndicat et ceux aussi des produits exposés, au point de vue de notre réputation provinciale, que l'on doit se féliciter sans arrière pensée du succès obtenu, tout en se promettant de tenir compte à l'avenir des justes réclamations qui se sont produites.

Le BUT de ce Concours, il nous faut le répéter, n'était pas tant de montrer le meilleur fromage qui se fait dans notre province, que de permettre, à la Société d'industrie laitière et au public intéressé, de se rendre compte de l'influence que l'organisation des syndicats a eue sur l'amélioration de la fabrication dans la province; et, à ce point de vue, ceux qui suivent, depuis un certain nombre d'années, les expositions de produits laitiers, sont unanimes à déclarer que d'immenses progrès ont été réalisés. Sans doute, nous sommes encore loin de la perfection; mais il faut se rappeler que, même dans les anciens syndicats, près de la moitié ne sont encore qu'à leur deuxième année d'existence. Puis, il nous faut dire aussi qu'un certain nombre de propriétaires de fabriques comptent trop sur l'influence et la capacité de l'inspecteur, et, sous prétexte qu'ils sont affiliés à un syndicat et que leur fabrique sera régulièrement visitée par un inspecteur, se contentent trop aisément des services d'un tout jeune fabricant. Malgré son peu d'expérience, celui-ci est loin d'être toujours docile aux conseils et aux observations de l'inspecteur. A ce point de vue, quelques-uns des inspecteurs se sont trouvés dans une position défavorable pour concourir avec ceux de leurs collègues, dont les fabricants avaient en moyenne une plus grande somme d'expérience ou de docilité; sans compter que certains inspecteurs sont en même temps propriétaires de la totalité ou presque totalité des fabriques de leur syndicat et exercent ainsi une autorité beaucoup plus effective sur les fabricants, qui sont à leur service personnel et dont ils peuvent ainsi obtenir beaucoup plus de soumission. A cet égard, il y aurait peut-être à faire un plus grand nombre de classes dans ce concours des syndicats.

EMILE CASTEL.

(A Suivre.)

#### NOTES SUR LE CONCOURS DE PRODUITS LAITIERS DE MONTRÉAL

Les Concours spéciaux de produits laitiers, inaugurés cette année, donnaient un cachet tout particulier au département de la laiterie de l'exposition provinciale de Montréal. J'ai examiné avec attention les exhibits de beurre et de fromage et me suis convaincu que les résultats de ce concours seront précieux, en ce qu'il a fait ressortir, d'une manière toute particulière, la nécessité d'une organisation pour le contrôle de la fabrication en vue d'arriver à rendre nos produits plus uniformes d'année en année, en même temps que les exigences spéciales de cette fabrication dans chacune des régions de notre grande province. Ce genre