

chaque district judiciaire qui compte des membres dans la société.

Districts.	Directeurs.
Montréal.....	Rév. M. Daigneault, Sainte-Julie
Terrebonne.....	M. Hector Beaudry, Saint-Jérôme.
Joliette.....	M. A. Riopel, Saint-Esprit.
Richelieu.....	M. L. M. Blondin, Saint-François du (Lac. .
Trois-Rivières.....	M. Gabriel Caron, Louiseville.
Québec.....	M. Saul Côté, Saint-Flavien de Lot- [binière-
Chicoutimi.....	M. S. Fortin, Chicoutimi.
Kamouraska.....	M. Chs. Blondeau, Saint-Paschal.
Montmagny.....	M. Jos. Pelletier, Sainte-Louise de l'Islet.

Beauce.....	M. H. J. J. Duchesnay, Sainte-Marie.
Arthabaska.....	F. Préfontaine, Saint-Fulgence de [Durham.
Bedford.....	M. Frédéric Ledoux, Sainte-Cécile de [Milton.
Saint-Hyacinthe.....	M. Misaël Archambeault, Saint-Hya- [cinthe.

Messieurs J. M. Jocelyn et S. M. Barré sont choisis comme spécialistes attachés au bureau de direction.

On procède ensuite à l'adoption des règlements de la société.

M. Jos. Gendron demande s'il sera permis aux membres de la société de se faire représenter par procureur dans les assemblées générales. Il s'élève une discussion à ce sujet. M. E. Barnard ayant proposé l'adoption finale des règlements votés par article, M. Louis Tellier propose que l'article suivant leur soit ajouté :

« Chaque membre pourra se faire représenter par procureur à toute assemblée générale ou spéciale de la dite société pourvu que la procuration soit donnée à un autre membre de cette société et qu'elle soit attestée de la manière voulue par le Statut pour la suppression des serments volontaires et extra judiciaires. »

Cet article est rejeté. Le sentiment de l'assemblée paraît être que l'on veut, par tous les moyens possibles, forcer les membres à assister aux réunions générales.

M. Jocelyn est ensuite invité à prendre la parole.

M. Jocelyn donne quelques conseils au sujet des défauts que l'on a observés dans les fromages soumis à l'examen du comité. M. Jocelyn dit qu'il existe certains préjugés contre la fabrication du fromage avec le lait partiellement écrémé ; on fait entendre plus de récriminations contre ce système que contre tous les autres défauts qu'on peut reprocher aux fromagers de notre province. Tout le monde sait que la fabrication du fromage en automne présente des difficultés considérables, à cause de l'excès de crème [matière grasse] que contient le lait à cette époque. Le secret de l'assimilation parfaite de la crème au caséum est encore à trouver. C'est un fait constant qu'il se perd une quantité de beurre très notable dans le petit-lait. Et si, par faute de science du fromager, le corps gras n'est pas bien incorporé au caséum, il en résulte un affaiblissement des qualités de conservation du fromage. L'écrémage partiel n'a d'autre but que de remédier à ces inconvénients. M. Jocelyn donne ensuite des explications techniques au cours desquelles il appuie entre autres choses sur le soin qu'on doit donner aux présures : si elles rendent une mauvaise odeur, si légère qu'elle soit, il faut les rejeter. La présure n'a par elle-même aucune mauvaise odeur.

L'école de Saint-Denis, en bas, qu'il dirige, ne pratique pas l'écrémage complet, comme quelques fromageries d'Ontario, mais l'écrémage partiel. La quantité de beurre qu'il enlève de cent livres de lait est d'une livre et quart (1¼) dans

les mois de juin, juillet jusqu'à la mi-août, et, de cette époque à la fin de la saison, une livre et demie (1½).

En réponse à une question de M. Barré, M. Jocelyn dit qu'il ne connaît pas de fabrique qui pratique l'écrémage aux États-Unis qui n'ôte qu'une livre et demie de beurre par 100 lbs. de lait ; mais il en connaît dont les fromages maigres sont cotés au-dessus des meilleurs fromages gras. Quand il s'est agi de la vente du fromage de Saint-Denis, les acheteurs passaient à la porte en offrant 6 et 7 cts. comme on fait pour les fromages d'Ontario ; le fromage d'été fut expédié à Montréal ; l'on refusa d'abord onze cents, mais il fut vendu dix cents en septembre.

La séance s'ajourne.

Séance du soir.

La séance est reprise dans la grande salle du marché, où quelques citoyens de la ville se sont rendus.

Il est procédé à l'élection de deux nouveaux directeurs : M. F. X. Paradis, M. P. P., pour le district d'Iberville et M. Alex. Malette, pour le district de Beauharnois.

M. Siméon Lesage, assistant commissaire de l'agriculture, représentant l'honorable commissaire de l'agriculture, ouvre la séance par un magnifique discours.

M. Lesage rappelle l'encouragement tout spécial que le gouvernement a donné à l'industrie laitière : établissement de l'École de fromagerie et de beurrerie à Saint-Denis en bas, dirigée par un professeur de vingt ans d'expérience, M. Jocelyn ; établissement d'une école de beurrerie à Sainte-Marie de la Beauce, dirigée par M. S. M. Barré, qui est allé étudier son art en Danemark, grâce à l'aide que le gouvernement lui a donnée, (ces écoles doivent chacune fournir l'instruction à six élèves par année) : octroi de mille dollars à la société qui vient d'être fondée.

Et cette politique se comprend, car elle aura pour effet de fixer au sol les enfants de nos familles, en leur donnant des profits que, jusqu'à présent, ils ne pouvaient obtenir qu'à l'étranger. Et ces profits ne peuvent manquer, pas plus que la terre qui les donne. Si nous retenons ainsi notre jeunesse canadienne, le résultat certain sera la colonisation de ces magnifiques vallées que la Providence nous a données, comme par exemple, la vallée du lac Saint-Jean, de l'Ottawa. M. Lesage donne ensuite des détails sur les établissements de laiterie de cette province, qui compte maintenant 280 fromageries, 48 beurreries et 28 beurreries, fromageries.

M. S. M. Barré succède à M. Lesage et parle de la fabrication du beurre. L'école de beurrerie de Sainte-Marie de la Beauce est le seul établissement du genre sur le continent américain. A la province de Québec revient l'honneur d'avoir introduit en Amérique l'écrémage du lait par la machine centrifuge. Cet appareil basé sur un principe de physique bien connu, se compose d'un tambour adapté sur un axe vertical, qui lui communique un mouvement rotatoire très-rapide. Ce mouvement qui est de 2000 révolutions à la minute, dans la machine dont on se sert à Sainte-Marie, s'élève à 6000 révolutions dans la centrifuge de Laval. Par la force centrifuge, celle en vertu de laquelle les molécules d'un corps en rotation tendent à s'éloigner de l'axe, le lait qu'on verse dans la machine est projeté vers les parois extérieures ; et comme le lait est plus pesant, plus dense que la crème, la séparation s'effectue en conséquence ; la crème forme un anneau au centre de la machine et le lait un second anneau extérieur ; et, chose singulière, il se forme un troisième anneau assez prononcé d'impuretés qui se trouvent toujours dans le lait malgré tous les soins qu'on apporte à le couler. Le grand avantage de ce système, c'est qu'on écrème le lait frais qu'on apporte à la fromagerie en moins de 20 minutes.

Chaque centrifuge écrème 8000 livres de lait à l'heure.