

En trois ans, l'exportation du beurre du port de Montréal a donc diminué des deux tiers.

C'est certainement un résultat très grave qui doit attirer non-seulement l'attention de notre société, mais de tous les cultivateurs.

Dans nos campagnes, on ignore généralement les meilleures méthodes de fabriquer et d'emballer le beurre; il faut de toute nécessité apporter un remède énergique à l'état de choses actuel.

J'ai déjà émis l'opinion que si les femmes de cultivateurs étaient spécialement invitées à assister à nos séances, elles en retireraient un grand profit pour elles-mêmes, et, avec leur perspicacité habituelle, elles acquerraient des connaissances qui leur permettraient d'exercer une bénigne influence sur leurs maris, et d'opérer sur la ferme des réformes importantes.

En rapport avec cette idée, j'ajouterai que les jeunes filles de cultivateurs devraient apprendre la fabrication du beurre par les inspecteurs de notre société. La chose serait, je pense, relativement facile, et afin de les encourager dans ce travail, on pourrait, sur le rapport des inspecteurs, décerner un prix à celle qui, dans un concours à la fabrique, ferait preuve de plus d'aptitude pour la fabrication du beurre et le soin de la laiterie.

Je ne laisserai pas passer sous silence les deux visites que M. McPherson, le grand fabricant de fromage d'Ontario, a faite dans notre province, dans l'intérêt de l'industrie laitière. L'une de ces visites a eu lieu à Saint-Hyacinthe et l'autre à Montmagny. Au premier endroit, la réunion comptait au delà de soixante fromagers et au second endroit à peu près trente. M. McPherson a donné des explications très importantes sur les meilleures méthodes de fabriquer le fromage, et ces remarques ont été hautement appréciées par les personnes venues pour l'entendre et elles ont été inscrites dans les tableaux de fabrication distribués par la société.

Une preuve de l'intérêt croissant que l'on prend à la bonne fabrication du fromage est dans le nombre des personnes qui sont venues, l'été dernier, étudier à la Fabrique-école de Saint-Hyacinthe, tenue avec tant de dévouement par M. Misaël Archambault.

Cette école, fondée en 1884, n'avait eu, la première année, que vingt élèves qui y avaient passé vingt jours, soit une journée chacun. En 1888, 18 élèves sont venus y passer 393 jours, soit une moyenne de cinq jours chaque. Quoique cette école existe à Saint-Hyacinthe, elle n'a pas même été fréquentée par des fromagers des environs, mais par des fabricants des diverses parties de la province comme Saint-Herménégilde de Bartord, de Coaticook, de Weedon, de Deschambault, du lac Mégantic, de la baie Saint-Paul, de Saint-François, de Saint-Joseph de la Beauce, des Grondines, de Saint-Paul l'Hermitte, de Saint-Justin, de Chicoutimi, de Saint-Félicien du lac Saint-Jean, etc.

Cette école est donc d'une grande valeur et je considère que s'il en existait quatre ou cinq dans la province, l'industrie laitière en retirerait un immense avantage.

Un autre indice démontre que l'on apprécie le travail d'amélioration que poursuit la société.

Nos inspecteurs ont visité cette année 310 établissements de fabrication contre 270 l'an dernier. Dans ce nombre de 310 se trouvent 277 fabriques de fromage, dont 242 pratiquent le procédé "Cheddar" contre 35 seulement qui s'attachent à l'ancien procédé.

En 1884, il n'y avait pas cinq fabriques dans toute la province qui connaissaient et pratiquaient le procédé "Cheddar."

L'an dernier même, il y avait encore 62 fabriques sur 226 visitées, qui avaient l'ancien procédé. M. McDonald n'a trouvé dans toutes ses visites de la région de Saint-Hyacinthe, que 2 fabriques sur 125, qui conservent maintenant une méthode abandonnée par les meilleurs fabricants. Ce changement radical a été amené par la société,

mais les fabricants ont consenti à s'y prêter, parce qu'ils y ont vu un avantage indiscutable, un pas vers le progrès. Et les commerçants savent nous donner le témoignage du bien qui a été ainsi opéré.

Messieurs les cultivateurs, c'est dans votre intérêt que nous avons fondé la société de l'industrie laitière; nous sommes heureux de consacrer notre temps et nos efforts à promouvoir le progrès agricole; mais ces efforts seront stériles, si vous mêmes n'y apportez point le concours de votre intelligence et de votre bonne volonté. Il faut entrer résolument dans la voie des réformes utiles, il y va de l'intérêt de vos familles, de vos paroisses, de votre pays.

Former des cercles agricoles peut vous instruire, envoyez-y vos enfants, quelque jeunes qu'ils soient, pour inculquer dans leur esprit avide de connaître le goût de la culture et les moyens de faire fructifier le bien paternel. Demandez que des conférenciers compétents viennent dans vos paroisses vous parler d'agriculture; discutez, entre vous; faites part à vos voisins de vos expériences, perfectionnez vos méthodes de culture, et permettez-moi d'ajouter que, dans les rapports annuels de la société, vous trouverez les renseignements les plus utiles sur les différentes branches de l'industrie agricole.

CAUSERIE AGRICOLE

ELEVAGE DES JEUNES AGNEAUX.

Le plus sûr moyen d'obtenir de beaux agneaux, c'est d'avoir des brebis en bon état et de les nourrir de façon qu'elles puissent accomplir l'allaitement dans les meilleures conditions possibles.

Pour arriver à ce résultat, on ne doit garder que le nombre de moutons que l'on peut convenablement nourrir. L'expérience de tous les cultivateurs éclairés a prouvé qu'il valait mieux n'entretenir que 25 brebis parfaitement nourries au pâturage et à l'étable, que 50 y pâtiraient. Nous savons quelles difficultés rencontre l'adoption de ce principe qui s'étend à tous les animaux de la ferme.

Ordinairement, lorsque l'époque de l'agnelage approche, les brebis sont en bon état; quelquefois même on prend leur rotondité pour de l'ombonpoint, ce qui est différent. Il convient donc à cette époque, de doubler de soin et d'augmenter la nourriture; plus encore quand les brebis sont bien nourries.

Il est indispensable, pour soigner les agneaux convenablement, de faire dans la bergerie des mères une séparation pour mettre leurs petits à différents moments de la journée, soit pour leur distribuer une nourriture choisie, soit pour les séparer des mères pendant que celles-ci mangent.

La bergerie des agneaux doit être munie des râteliers simples et doubles, garnies de crèches ou cuvettes proportionnées aux râteliers et aux hôtes qui doivent y prendre leur repas, mais assez creuses et assez bien jointes pour pouvoir y déposer des racines coupées, même des grains et du son ou des recoupes. En outre, un ou deux baquets peu profonds seront toujours garnis d'eau propre souvent renouvelée.

Inutile de dire que cette bergerie doit être abondamment pourvue d'une bonne litière et bien aérée.

Lors de la mise bas d'un agneau, il y a des soins à prendre et que l'on connaît assez pour n'avoir pas à les signaler ici.

Si le part a été laborieux, lorsque l'agneau est né, il faut présenter à la mère un breuvage chaud compo-