

une chance sur deux d'avoir un bon animal. Je dis une chance sur deux, car ici, dans la province, on ne s'occupe généralement pas du choix du taureau. Si l'on a un taureau venant d'une bonne laitière, et si l'on a de ce taureau, par sa saillie avec une bonne vache à lait, une génisse, on est à peu près sûr d'en faire une bonne laitière. (1)

Notre vache canadienne passait autrefois pour ne plus valoir rien. Les gens disaient qu'elle était épuisée, qu'elle ne donnait plus de profit, et c'était vrai ; car, on lui donnait à peine à manger ; l'été on la mettait sur des pâturages dépourvus d'herbe, et l'hiver on la nourrissait de telle sorte qu'on était obligé de la lever par la queue au printemps. Et on disait qu'elle ne donnait pas de lait. Certainement qu'elle n'en donnait pas et elle avait raison : si elle en avait donné elle aurait été obligée de se dépouiller de sa propre substance.

Aujourd'hui, jusqu'à un certain point les choses sont changées : la vache canadienne mieux nourrie donne des résultats étonnants. Quelques uns d'entre vous êtes descendus dans nos régions, et vous avez choisi de bonnes vaches canadiennes, qui donnent de meilleurs résultats que les ayrshires et que les croisées. Nous avons des vaches canadiennes qui donnent de quarante à quarante cinq livres de lait. A ce point de vue, comme à bien d'autres, nous pouvons dire : Vive la Canadienne.

Une chose qui m'a fait grand peine dans mes courses, c'est que j'ai vu bien des gens à la recherche de la solution d'un problème insoluble d'après moi. Vous croyez peut-être que je veux parler de ceux qui sont à la recherche du mouvement perpétuel. Ce n'est pas cela. Il y en a, il est vrai, qui le cherchent ; mais j'ai trouvé un grand nombre de ces cultivateurs, à la recherche de la solution d'un problème aussi insoluble que celui-là. Et ce qu'il y a de malheureux, c'est qu'en la cherchant, non seulement ils perdent leurs temps, comme le font ceux qui sont à la recherche du mouvement perpétuel, mais, encore ils engagent leur conscience. Ce problème c'est d'essayer à faire du fromage et du beurre avec de l'eau. Vous n'avez pas d'idée du nombre de personnes qui s'occupent de cette question. Il y a ceux qui s'en occupent par intérêt : ce sont les patrons qui veulent avoir plus que ce à quoi ils ont droit et, il y a ceux qui le font par nécessité : ce sont les fabricants qui fabriquent du beurre ou du fromage avec le lait ainsi frelaté qui leur est envoyé. C'est la chose la plus malheureuse que nous ayons à déplorer en ce qui touche aux intérêts de l'industrie laitière.

Je suis allé cette année dans des endroits où des fabriques de beurre sont construites depuis peu de temps. Nous avons pris la peine d'y aller au printemps pour conseiller la chose et lorsque nous y sommes retournés, au mois d'août ou de septembre, nous avons trouvé un grand désarroi. Les gens disaient : "Au printemps, vous nous disiez qu'on pouvait avoir tel rendement par cent livres de lait, et qu'est-il arrivé ; nous avons eu beaucoup moins que la fabrique voisine ; celle-là a payé soixante centins par cent livres et nous, nous n'en n'avons retiré que cinquante trois. La fabrique était en grand danger. M'adressant au fabricant, je lui demandai si il faisait l'épreuve du lait. " Quelquefois, " dit-il. — " Et le résultat ? " — " Ah, très pauvre. " D'autres disaient qu'ils n'avaient pas fait l'épreuve. Mais, dans un cas comme dans l'autre, on avait négligé son devoir. Dans un cas, en ne faisant pas l'épreuve du lait, dans l'autre en ne prenant pas les mesures pour combattre le mal.

D'abord, sans vouloir insulter personne, je dis que celui qui met de l'eau dans son lait, est un voleur. Il vole ses con-

citoyens autant que s'il allait chercher l'argent dans leurs poches. Et malheureusement, il y a des gens qui ne voudraient pas prendre un centin qu'on laisserait sur la table, et qui, cependant, ne craignent pas de mettre de l'eau dans leur lait. Il n'y a pas que nous qui soyons en faute sous ce rapport ; je ne veux pas incriminer les Canadiens français plus que les autres. J'ai entendu dire qu'à Ontario, c'est la même chose, et même pis.

A quoi arriverons-nous si cet état de choses persiste ? A ruiner nos fabriques. Nous découragerons ceux qui veulent s'occuper d'industrie laitière d'une manière active, et nous tomberons dans la situation où nous étions il y a douze ans. Allons nous consentir à perdre le fruit de dix ou douze années de travail ? Nous travaillons de toutes nos forces à développer l'industrie laitière : irons-nous nous heurter, et nous briser à cette chose : la fraude. Réagissons donc. Adressons-nous à la conscience, et si la conscience reste sourde, adressons-nous à la loi. Lorsqu'il est question de l'intérêt général, nous ne devons pas craindre de blesser certaines susceptibilités, et nous devons réagir contre cette habitude qui devient une plaie nationale. (1)

Nous avons parlé, hier, assez longuement, des syndicats. Nous devons travailler de toutes nos forces à les établir sur de bonnes bases. Nous devons travailler à trouver de bons inspecteurs, et aussi, à avoir des écoles de laiterie. Des propriétaires de fabriques m'ont souvent demandé de leur recommander des fabricants ; mais, je suis presque toujours dans l'impossibilité de le faire, parce que les bons sont employés, et ceux qui restent, je ne puis souvent pas prendre sur moi, de les recommander. L'école remédiera à cette lacune.

Il faut que cette école soit pratique. Quelqu'un disait ici : nous ne sommes pas opposés à la création d'une école, mais nous savons, par expérience, que la plupart de ceux qui vont dans ces écoles, et qui s'instruisent théoriquement, ne sont pas prêts, quand ils en sortent, à agir dans la pratique. C'est justement à quoi je suis opposé. Si nous n'avions qu'une école théorique où l'on dirait par exemple : vous chauffez à telle température, sans faire faire l'opération par l'élève lui-même, j'admets qu'un élève qui sortirait d'une telle école ne saurait rien faire. Ce que je voudrais, c'est une école pratique, une école où l'on ferait même exprès pour avoir des accidents. Je connais un fabricant qui a été très embarrassé, la deuxième journée qu'il a fabriqué seul dans une fabrique : il venait de recevoir du mauvais lait, et dans la fabrique où il avait appris, il n'en avait jamais eu que du bon. Il faudra donc, dans une école comme celle que nous proposons, qu'on fasse exprès, dans certains cas, pour travailler du mauvais lait, afin que l'élève sache se tirer d'affaire lorsque ces cas se présentent. Si nous arrivons à obtenir une école comme celle-là, soyez certains que nous en obtiendrons un excellent résultat.

J'ai omis tantôt de vous parler d'une idée qui m'a été suggérée, et qui est une des choses sur lesquelles a insisté M. McPherson dans la conférence qu'il a donnée. C'est l'amélioration du lait qui est mauvais par suite du défaut d'aération. Qu'est-ce que l'aération du lait ? Cette aération consiste, lorsque le lait a été coulé, à y faire pénétrer l'air en le transvasant d'un vase à un autre, ou en le faisant passer sur certains appareils pour en chasser les mauvaises odeurs. Il y a des appareils spéciaux pour cette fin. Malheureusement ces appareils sont peu connus, et on m'a suggéré que la société devrait prendre sur elle, non pas de fournir les aérateurs (elle n'en a pas les moyens), mais d'en acheter, et de les fournir, au prix coûtant, aux cultivateurs.

(1) M. Chapaïs est maintenant en mesure de prouver qu'avec l'appareil de Babcock tout fabricant de beurre ou de fromage peut chaque jour établir la valeur exacte du lait apporté à la fabrique, et payer chacun des patrons en conséquence. C'est donc un problème qui est aujourd'hui très facile de solution.

Ed. A. BARNARD.

(1) Dieu merci, au moyen de la centrifuge Babcock, le fabricant n'a plus à recueillir les consciences ou à se lier aux risques des procès. Qu'il fasse l'épreuve du lait, qu'il paie en conséquence, et chacun y trouvera son profit, le fabricant aussi bien que ses patrons.

E. A. B.