

quand un inspecteur les encourageait à mieux faire, la réponse était: "A quoi cela sert-il? J'obtiens le même prix que mon voisin." Un autre de ceux qui ont pris la parole a déclaré qu'il avait la même conviction que beaucoup de fromages réellement bons fabriqués dans Québec, étaient placés sur le marché anglais comme fromage d'Ontario. Ses raisons pour cette croyance sont que lui et d'autres fabricants de sa connaissance avaient été avisés par des acheteurs de Montréal que ces derniers ne voulaient sur le fromage aucune marque indiquant la section dans laquelle il avait été fait. Il déclare que cette façon d'agir est absolument injuste envers les fabricants de fromage réellement bons de la Province.

M. H. Barré, un des orateurs, dit qu'il n'y a pas de doute qu'il se fait d'aussi bon fromage dans Québec que dans Ontario. On a le témoignage public des exportateurs eux-mêmes à cet effet, car à une convention tenue la semaine précédente à St-Thomas, un des principaux expéditeurs de Montréal a fait un rapport explicite à cet effet. Il est naturel qu'il en soit ainsi, car les pâturages et autres conditions naturels dans les districts laitiers de cette province ont été plus favorables pour la production d'un lait meilleur et plus riche dans cette Province que dans Ontario. La raison pour laquelle le fromage de Québec s'est vendu à un prix plus bas comparé à celui d'Ontario, est que la moyenne de l'ensemble de la fabrication est de qualité plus basse. C'est la moyenne qui fixe les prix. Il exprimait d'opinion que ce serait un des plus grands bienfaits imaginables pour l'industrie du fromage de la Province de Québec si on fermait 50 pour cent des fabriques existantes. Il y a beaucoup de sections où existent trois fabriques et où il n'y a place que pour un seul établissement moderne.

La session de l'après-midi a été en partie la répétition en français de celle du matin.

Le rapport de M. J. D. Leclair, inspecteur en chef des syndicats des crémeries, contenait quelques remarques qui ont été le sujet d'une très chaude discussion. La principale difficulté, d'après l'inspecteur, est d'empêcher le lait pauvre d'être envoyé aux crémeries qui fabriquent le beurre, et d'après les vues exprimées par les délégués, le nombre des inspecteurs de lait est de beaucoup trop petit pour le travail à accomplir. Le résultat est que l'inspection est imparfaite.

M. J. C. Chapais, le député-commissaire de l'industrie laitière, en passant en revue le sujet en général, a parlé, entre autres matières, de l'élevage des porcs, industrie complémentaire à laquelle les producteurs de lait n'accordent pas une attention suffisante dans la province de Québec. Il déclare que dans les paroisses où on s'était mis à l'élevage du porc, on avait obtenu des résultats très satisfaisants. Il cite, par exemple, les fermiers de la paroisse de l'Ange Gardien, dans le Comté de Rouville, qui, en plus de ce que leur avait rapporté l'industrie du fromage et du beurre, avaient réalisé \$17,000,000 par l'élevage des porcs et ceux de la paroisse de St-Valérien, dans le comté de Waterloo, qui avaient obtenu \$13,000,00. Ces chiffres démontrent les possibilités de cette industrie et de-

**A. RACINE & CIE**  
IMPORTATEURS EN GROS DE  
**Marchandises Sèches**  
**TAPIS, PRELARTS et**  
**FOURNITURES de MAISON**  
340-342 Rue Saint-Paul.  
179-181 Rue des Commissaires, **Montréal.**  
Agence à Québec: - - 368 Rue St-Valier  
**J. E. ROCHETTE, Représentant.**

**50 YEARS' EXPERIENCE**  
**PATENTS**  
**TRADE MARKS**  
**DESIGNS**  
**COPYRIGHTS & C.**

Anyone sending a sketch and description may quickly ascertain our opinion free whether an invention is probably patentable. Communications strictly confidential. **HANDBOOK on Patents sent free.** Oldest agency for securing patents. Patents taken through Munn & Co. receive special notice, without charge, in the

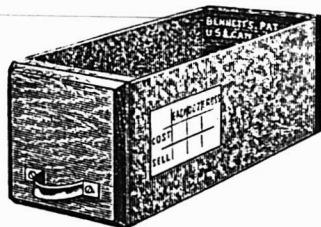
**Scientific American.**

A handsomely illustrated weekly. Largest circulation of any scientific journal. Terms, \$3 a year; four months, \$1. Sold by all newsdealers.

**MUNN & Co., 361 Broadway, New York**  
Branch Office, 625 F St., Washington, D. C.

**THE BENNETT**  
**Manufacturing Co.**

**Cabinets et Boîtes Patentées de Bennett**  
**pour Ferronnerie, Epicerie,**  
**Marchands de Semence et Pharmaciens**



Par suite de la rapide et constante augmentation de nos affaires, une nouvelle installation a été nécessaire.

Adressez toutes communications à notre nouvelle manufacture,

**PICKERING, Ont.**

**Thomas Ligget**

**Tapis, Prélarts, Rideaux,**  
**Draperies, Rugs, Etc.**

**EMPIRE BUILDING**

**2474 & 2476 rue Ste-Catherine,**  
**MONTREAL.**

vraient mériter la considération sérieuse des délégués présents.

Le soir, le président, M. Parmelee a fait une revue générale de la situation dans les termes suivants:—

"Qu'il me soit permis, pour débiter, de féliciter les membres de l'industrie laitière de la Province de Québec pour le succès de leurs opérations pendant la saison passée. Bien que la production ait été quelque peu diminuée par la sécheresse du printemps et de l'automne, la fabrication du fromage a été plus considérable et la moyenne des prix plus élevée que jamais dans les années du commerce. La valeur totale des exportations du Canada en beurre et en fromage pour l'année 1903 dépasse \$30,000,000, chiffre qui donne quelque idée de l'extension de l'industrie laitière et de la part importante qu'elle joue dans le progrès et la prospérité du pays en général. Dans la Province de Québec, c'est l'une des principales sources de revenu et de profit pour la classe agricole. Toutes choses considérées, l'accroissement et le développement de cette industrie ont été phénoménaux. Si on la compare à ce qu'elle était il y a dix ans, la production actuelle du beurre et du fromage montre une augmentation remarquable de 350 p.c. La Province a plus de 2,000 fabriques de beurre et de fromage, et d'année en année les cultivateurs se lancent toujours d'avantage dans l'industrie laitière. Il y a quelques années, on croyait généralement que nous avions à peu près atteint les limites de notre production de fromage et qu'on ne pourrait les dépasser sans courir le risque d'encombrer le marché anglais et d'entrer dans une ère de bas prix. L'expérience des deux dernières saisons est telle qu'elle nous donne confiance dans l'avenir du marché anglais. En cept de la forte production et des prix élevés, la demande pour la consommation de notre fromage en Angleterre a été suffisante pour absorber les approvisionnements. En réalité, c'est la demande soutenue des consommateurs anglais qui a maintenu les prix à un niveau profitable et placé autant d'argent dans les poches des gens qui s'occupent de l'industrie laitière. Ce n'est pas trop de dire que la qualité supérieure de notre fromage a eu beaucoup à faire avec la demande croissante en Angleterre. Le consommateur anglais aime une bonne marchandise et nous avons été capables de satisfaire son goût délicat et de nous assurer son commerce. Pour les deux dernières saisons en particulier, la qualité du fromage canadien a été remarquablement bonne, grâce à une température favorable, à des méthodes de fabrication meilleures et à plus de soins dans l'emballage et à la mise en état pour le marché. Il y a encore place pour des améliorations et nous devons nous efforcer constamment de faire mieux, si nous voulons maintenir notre position sur le marché anglais qui est ouvert à la concurrence du monde entier. D'une part, les fabriques doivent être munies de chambres de maturation fraîches. D'autre part les manufactures devraient être plus grandes et mieux appropriées. Plus haut nous élèverons la qualité du fromage, plus profitables seront les résultats que nous réaliserons de cette industrie. Il n'est d'autre occupation qui demande qu'on exerce autant de soins, d'adresse et d'habileté en affai-