

fabrication combinée, à l'abandonner au plus tôt. Réellement, messieurs, nous ne sommes pas assez avancés, notre réputation n'est pas assez inattaquable, en fait de fabrication de fromage, pour que nous tentions une fabrication aussi dangereuse que celle du fromage partiellement écrémé.

" Il est un fait bien constaté, c'est que nos fabricants, pour un grand nombre, du moins, ne sont pas en état de fabriquer le fromage à la perfection. Or, il est admis par tout le monde, aussi, que pour fabriquer du fromage écrémé, il faut plus d'habileté que pour fabriquer du fromage avec du lait qui a toute sa crème. Donc, ceux qui ne sont pas intéressés, comme moi et bien d'autres, ne peuvent s'empêcher de dire qu'il est de l'intérêt de tous, de notre province et du Dominion, en général, de travailler à maintenir notre réputation d'honnêteté, puisque nous n'avons pas encore conquis une réputation générale d'habileté.

" C'est cette réputation d'honnêteté qui nous a valu les succès que nous avons remportés sur les marchés européens. C'est cette réputation d'honnêteté que nous devons chercher à maintenir, par tous les moyens possibles; et s'il fallait même sacrifier quelques profits, je n'hésiterais pas à recommander à ceux qui se livrent à cette industrie, de ne pas mettre en péril son avenir par une ambition mal entendue.

" Il a été question, cet après-midi, de porter remède au mal dont on se plaint, en faisant imposer par la législature fédérale un système d'inspection et d'étampes pour les fromages qui ne seraient pas fabriqués avec du lait complet. Certainement que nous serons forcés d'avoir recours à quelque mesure de ce genre, si cette fabrication se continue, si surtout les commerçants de fromage persistent à acheter le fromage partiellement écrémé. C'est plutôt à eux qu'il faudrait s'adresser, pour les supplier de laisser de côté les fromages qui ne sont pas fabriqués avec du lait complet. Si ces messieurs le voulaient, je crois qu'ils pourraient empêcher, dans une grande mesure, cette pratique de se continuer.

" Mais je crois que l'étampe est un remède qui nous ferait plus de mal que de bien; car je ne voudrais pas qu'il fut connu à l'étranger qu'il se fabrique ici du fromage écrémé. Du moment qu'on verra parmi les fromages expédiés du Canada, des fromages portant la marque de fromage écrémé, on en viendra à redouter tous les fromages venant de notre pays.

" Ainsi, je crois être l'interprète de l'intérêt général de cette province, en priant et suppliant ceux qui y peuvent quelque chose, de s'entendre afin d'enrayer cette pratique que je considère comme funeste et menaçante pour l'industrie du fromage.

" Je crois que la classe agricole de la province de Québec est entré avec l'industrie du beurre et du fromage, dans la voie de prospérité la plus sûre qui pouvait lui être ouverte.

" Comme l'ont très-bien dit quelques uns de ceux qui m'ont précédé, entre autre M. Bernatchez, avec l'industrie du fromage nous nous trouvons à avoir un débouché pour tous nos produits. Nous sommes forcés d'améliorer, d'abord, la nourriture du bétail, de faire des engrais plus considérables et plus riches: la culture s'en ressent; les revenus augmentent sur toute la ligne.

" C'est l'industrie qu'il fallait à la province de Québec. Nous avons cherché et nous n'avons rien trouvé qui conduisait aussi sûrement à la prospérité. Il n'y a peut-être pas dans nos produits de branche pour laquelle nous ayons un débouché aussi facile et qui soit susceptible d'autant d'extension.

" Nous avons, c'est évident, dans le bassin du St Laurent (je ne parle pas uniquement de la province de Québec, mais du bassin tout entier), nous avons sur le continent américain, la vallée la plus propre aux pâturages, et la plus propre à la fabrication du beurre et du fromage. Notre climat vaut mieux que celui de nos voisins; nos herbages et nos fourrages sont recherchés par eux. Enfin nous n'avons pas de rivaux sur ce continent pour la fabrication de ces deux articles, à la condition, toutefois, de les faire de première qualité. Eh bien! faisons en sorte que rien n'entrave ce mouvement, car c'est le meilleur dans lequel nous soyons entrés jusqu'à présent.

" Je désire, messieurs, vous dire un mot de nos troupeaux. Chaque fois que j'ai eu l'occasion de prendre la parole devant notre association, j'ai attiré votre attention sur l'importance qu'il y a pour nous d'améliorer notre bétail, et en particulier le bétail canadien. Les concours ouverts par notre association ont prouvé que les vaches canadiennes, bien nourries, ne le cédaient en rien; sans le rapport de la quantité et de la qualité du lait, aux meilleures races importées. Elles sont encore assez nombreuses dans certaines parties de la province pour que leur conservation et leur amélioration, au moyen de la sélection, soit encouragée par tous ceux qui ont à cœur le progrès de l'industrie laitière.

" Depuis que j'ai l'avantage d'être au Département de l'agriculture, j'ai donné mon concours le plus empressé à tout ce qui a été fait dans le but d'améliorer nos troupeaux au moyen de l'introduction des races importées, et je me plais à reconnaître que la somme de bien produite par ces importations a été considérable. Mais, pour le petit cultivateur, pour celui qui n'a pas les moyens de se monter un troupeau en achetant des animaux importés, je soutiens que ce qu'il y a de mieux à faire est de former un troupeau de la race indigène. Par de bons soins, par une sélection intelligente, il peut être assuré d'avoir en peu d'années un troupeau des plus profitables....."

#### Fromage de Cheddard.

Nous lisons dans un volume intitulé " LA LAITERIE, art de traiter le lait, de fabriquer le beurre et les principaux fromages français et étrangers," par M. A. F. Pouriau, quatrième édition, 1888, considérablement augmentée, que l'auteur lui-même vient de nous adresser, les lignes suivantes sous le titre " Fromage de Cheddard :"

" Ce fromage, à pâte ferme, qui tire son nom de la vallée de Cheddard, dans le comté de Somerset, est surtout fabriqué dans le Ayrshire, avec du lait non écrémé. Il est peu connu en France, tandis que l'Angleterre en fait une notable consommation.

" Les Etats-Unis, le Canada, la Suède, produisent également des fromages façon Cheddard, dont la majeure partie est destinée à l'exportation."