

On vient d'obtenir à Ste-Hyacinthe, en rapport avec la forme expérimentale, un école de laiterie où l'on enseignera la fabrication du beurre et du fromage, et à cette fin on a retenu les services du meilleur fabricant de la Puisseance. M. Beaubien croit que nous pourrions, dans deux ans, rendre des points à la province d'Ontario en fait de fabrication de beurre et de fromage. Avant même que deux ans ne se soient écoulés, nous aurons des produits aussi estimés que ceux fabriqués à Ingersoll, centre de l'industrie laitière de l'Ontario. Il y a quelques jours, le professeur Robertson nous disait que, par la qualité de quelques articles, nous avons surpassé l'Ontario; non pas certes par l'ensemble de nos fabriques, mais nous avons montré que nous sommes capables d'entreprendre avec avantage en lutte avec cette riche province, lutte dont le grand prix sera la prospérité de notre province. Il faut espérer, du moins, que si ces belles prévisions ne se réalisent pas complètement, de très grands progrès vont bientôt s'accomplir. M. Beaubien veut encourager la fabrication du beurre en hiver ainsi que la fabrication de plusieurs espèces de fromages que nous importons ici. On demandera aussi au gouvernement de favoriser l'établissement d'une fabrique centrale à laquelle le beurre en grain pourrait être envoyé et où il serait travaillé par les meilleurs procédés de fabrication. Cette fabrique serait installée sur les rives du St-Laurent en un point convenable pour l'embarquement à bord des vaisseaux.

Les avantages naturels de la province sont suffisants pour justifier l'opinion que les efforts qui se font actuellement et ceux qui se préparent seront couronnés de succès. Pendant la saison qui vient de s'écouler, de grands progrès ont été accomplis, mais lorsque le gouvernement local aura complété son système d'encouragement et d'instruction, on assistera à un développement encore plus prononcé de l'industrie laitière.

(Canadian Journal of Commerce).

Une prime au beurre d'hiver

L'industrie laitière est incontestablement la principale source de revenu pour le cultivateur de la province de Québec. Quoique relativement jeune cette industrie a rendu des services signalés à l'agriculture. Elle a apporté presque de l'aisance dans nos campagnes, elle a notablement amélioré nos races de bétail et elle a commencé déjà à rendre au sol épuisé de nos vieilles terres toute leur fertilité primitive.

Ces bons résultats que nous constatons sont aujourd'hui admis de tous.

Ils sont dus sans doute à l'esprit d'initiative de notre classe agricole, mais il ne faut pas oublier que les divers gouvernements qui se sont succédés à Québec depuis 1880 ont largement contribué à faire connaître et répandre cette précieuse industrie.

La société d'industrie laitière mérite aussi beaucoup de reconnaissance, car ses conseils et ses expériences ont été bien utiles comme ils ont été bien appréciés du public.

Cependant malgré les progrès réalisés, il en reste encore beaucoup à opérer. Bien encouragées durant la saison d'été, nos fromageries et beurrieres restent fermées et inactives durant l'hiver. C'est une lacune dans le système. Le jour où nous aurons réussi à faire fonctionner nos beurrieres durant l'hiver, il n'y aura plus de mauvaise saison pour le cultivateur canadien.

Et bien cette lacune, le gouvernement de Québec veut essayer de la combler.

C'est dans ce but qu'il offre de payer et qu'il payera une gratification de \$20 pour le premier silo qui sera construit dans chaque paroisse. C'est également dans ce but qu'il vient d'annoncer dans une circulaire adressée à tous les députés qu'il payera à chaque personne fournissant du lait à une

beurrierie proprement dite ou à une fromagerie convertie en beurrierie pour la saison d'hiver, les primes suivantes, savoir : durant le mois de novembre, 5 centins par chaque 100 livres de lait, durant le mois de décembre 10 centins par chaque 100 livres de lait et durant les mois de janvier et de février 15 centins par chaque 100 livres de lait.

Nous prions tous les intéressés de vouloir bien prendre note de l'offre qui précède.

Les beurrieres sont rares dans notre district mais les fromageries y abondent. Et il n'y a rien de plus facile, paraît-il, que de convertir une fromagerie en beurrierie, pour la saison d'hiver.

Le champ est ouvert à tous les hommes de bonne volonté et d'initiative.

(L'Étoile du Nord, Joliette, 20 octobre 1892.)

Beurre en hiver.

Le professeur Robertson, commissaire fédéral de l'industrie laitière parle, dans son dernier rapport, de la fabrication du beurre en hiver à Mount Elgin et à Woodstock.

Une partie de ce beurre expédié en Angleterre est restée plus longtemps qu'il n'aurait fallu dans les entrepôts de l'Angleterre et s'est trouvé à lutter sur le marché avec le beurre fait pendant que les vaches étaient aux pâturages.

Cela a empêché le beurre canadien d'obtenir un prix satisfaisant.

De plus il a reçu des plaintes sur la qualité de certains envois. Ce beurre avait une saveur particulière qui paraît provenir de la nourriture des animaux qui avaient été nourris pendant l'hiver avec des légumes mal conservés.

Voici les conseils que le professeur Robertson donne à ceux qui se proposent d'entreprendre la fabrication du beurre en hiver :

1. Un approvisionnement abondant de nourriture succulente doit être donné aux vaches l'automne, l'hiver et le printemps, pourvu qu'il soit suffisamment riche.

L'ensilage de blé d'inde est ce qu'il y a de mieux et de moins coûteux. Les carottes, les navets ou les betteraves, avec du foin, de la paille ou du son font d'excellentes rations. (Les fèves en soupe et un peu de graine de lin compléteront telle nourriture. E. A. B)

2. Dans les endroits où ces approvisionnements n'ont pas été faits, ce serait s'exposer à des déboires et à l'insuccès que de convertir les fromageries en beurrieres pour l'hiver.

3. Autant que possible les vaches laitières doivent être tenues dans des étables dont la température n'est jamais plus basse que 45 degrés, ni plus élevée que 60.

4. Le lait de quelque vache nouvellement vélée donne une telle saveur à tout le beurre qui peut être fabriqué dans une beurrierie, du mois de novembre au mois de mars, que sa valeur sur le marché en sera augmentée de un à quatre centins par livre.

5. Des instructions complètes seront fournies par le professeur Robertson à tous ceux qui en feront la demande par écrit.

6. Il serait plus sage de retarder d'un an la conversion des fromageries en beurrieres d'hiver que de se lancer dans cette entreprise, avant que les fabricants et les patrons soient tout-à-fait préparés. — (Gazette des Campagnes.)

Notre fromage et nos Inspecteurs de Syndicats.

Le Canadian Journal of Commerce dans un article du 7 octobre dernier se plait à reconnaître les succès remportés par le fromage canadien en général et spécialement par celui de la province de Québec. Il dit que la province de Québec est parvenue à conquérir une place préminente tant pour la