

LE JOURNAL D'AGRICULTURE ILLUSTRÉ

Publié par le Département de l'Agriculture de la Province de Québec.

Vol. V

MONTREAL, JANVIER 1883.

No. 12

Table des matières.

Société laitière, résumé des délibérations.....	177
Nos gravures.....	180
Revue de l'année 1882.....	181
La culture du tabac.....	183
Graine de Negondo.....	185
Table des matières.....	185

Société d'Industrie laitière.

Nous publions ci-dessous un résumé des délibérations de la société d'industrie laitière, qui a tenu sa première réunion annuelle, à Saint-Hyacinthe, le 28 novembre dernier. Ce résumé peut être considéré comme semi-officiel.

Nous sommes peiné d'avoir à protester dès à présent contre les assertions de M. Barré, lorsqu'il affirme : 1° *Que les Américains ont perdu leur nom sur le marché de fromage ;* 2° *Qu'il est difficile de distinguer entre du bon fromage gras et du mauvais fromage écrémé, au moment de la vente ;* 3° *Que les Américains ont vu baisser leur vente de fromage de cinquante millions de livres.*

Nous démontrons dans notre prochain numéro combien ces assertions sont erronées.

28 novembre 1882.

La séance s'ouvre à onze heures de l'avant-midi. L'hon. M. de LaBruère est appelé à présider l'assemblée.

M. de LaBruère dit que le comité choisi, l'an dernier, par l'assemblée du 10 janvier, avec mission de travailler à l'incorporation d'une société générale des intéressés à l'industrie laitière, a obtenu de la législature de Québec une loi autorisant la formation de la *Société d'industrie laitière de la Province de Québec*. Les procédés requis par le statut ont été faits et la société est maintenant régulièrement constituée.

La législature a aussi voté, pour aider le travail de la société, une somme de mille dollars. Le président fait ensuite voir toute l'importance de la mission de la société, le progrès qu'elle stimulera inévitablement dans l'agriculture de cette province.

Il est ensuite procédé à l'adoption d'un projet de constitution de la société qui est soumis à l'assemblée. Projet adopté à l'unanimité. Et la séance s'ajourne à l'après-midi.

Séance de l'après-midi.

Au commencement de la séance, M. E. A. Barnard propose qu'un comité soit nommé, composé de Messieurs W. Pickett, G. Caron, M. Archambeault, S. M. Barré, J. M. Jocelyn et J. Scott, pour examiner quatre échantillons de fromage produits et faire rapport sur leur valeur. Cette proposition, secondée par M. Ls. A. Laforce, est adoptée.

M. John Scott, de Montréal, attaché à la maison Ayr, est invité à prendre la parole. M. Scott constate d'abord que la production du fromage a augmenté considérablement, mais que la qualité du fromage n'a pas suivi la même progression.

Pour une fabrique qui fait de bon fromage, il en est plusieurs qui donnent des produits de qualité inférieure. M. Scott approuve spécialement le projet de s'assurer les services d'hommes compétents qui parcoureraient la province pour enseigner la fabrication du fromage. M. Scott fait ensuite les recommandations suivantes :

1. N'employer que des boîtes à fromage de première qualité. Il est à sa connaissance que des vendeurs ont perdu 1 centin par livre à cause de la mauvaise qualité des boîtes employées.

2. Faire les meules de fromage d'une grosseur uniforme pour toute l'année. Autant que possible se rapprocher du type de 60 livres.

3. Garder toujours la même nuance dans la couleur du fromage.

Le fromage blanc (sans couleur) est en demande pour le quart, et le fromage coloré pour les trois quarts.

4. Vendre le fromage régulièrement un mois après sa fabrication.

5. Employer des présures de première qualité. Rejeter invariablement celles qui ne sont pas sans reproches. La présure sèche doit être préférée à toute autre.

M. Scott dit que l'exportation de fromage s'est élevée cette année à 714,485 boîtes de 55 à 60 livres [environ quarante et un millions de livres], ou 167,378 boîtes de plus que l'an dernier. Il y a place pour plus de manufactures de beurre dans cette province. Les endroits où il y a des sources froides sont très propres à l'établissement de beurreries.

M. Scott termine ses remarques en recommandant encore aux fromagers de ne pas fabriquer de fromage avec du lait écrémé.

M. Barnard traduit en français les remarques de M. Scott.

Le comité spécial présente son rapport sur les échantillons de fromage qui ont été soumis à son examen.

Les échantillons sont classés suivant la qualité que leur donnent les examinateurs. Ce rapport est ce qui suit en substance :

No. 1, fromage blanc. Vaut le plus haut prix pour le marché. Plus propre au marché anglais qu'au marché de Montréal.

No. 2, coloré. Un peu plus riche en beurre que le No. 1 ; a été mis dans les presses trop chaud.

No. 3. N'a pas été coloré comme il le faut. A été tenu dans une chambre à sécher trop froide.

No. 4. Gâté par une trop grande quantité de présure ; présure de mauvaise qualité.

Il est ensuite procédé à l'adoption des règlements de la société, et l'on passe à l'élection des officiers pour l'année courante, 1882-83. Sont élus à l'unanimité :

L'hon. M. de LaBruère, président, M. E. A. Barnard, vice-président, M. J. de L. Taché, sect.-trésorier.

Les directeurs de la société sont ensuite nommés, un pour