

quo dans la propagation des coroles agricoles.

Un progrès, entre autres, à accomplir c'est la protection des vétérinaires licenciés contre le charlatan. Le gouvernement devrait intervenir dans ce sens. M. Taschereau considère que l'industrie est une œuvre vraiment nationale. C'est elle qui fait notre prospérité. Quant à la question de supprimer les petites fabriques, c'est un problème difficile à résoudre. La Beauce compte 85 fabriques laitières et nous avons droit d'être fiers des résultats obtenus jusqu'à aujourd'hui, surtout le squelette de nos fabriques ont produit cette année, pour un valeur de \$300,000. En terminant il recommande d'améliorer autant que possible l'agriculture dans toutes ses branches.

M. Clément, vendeur de Saint-Denis de Kamouraska, parle de la nécessité d'empêcher que le fromage soit expédié des fabriques, avant qu'il ait atteint le degré de maturité voulu.

M. J. de L. Taché donne lecture de la requête qui sera prochainement présentée au Ministère de l'Agriculture et dont nous avons reproduit le texte, puis il propose, secondé par M. Chapais, que les messieurs dont les noms suivent forment le comité qui sera chargé de présenter cette requête au Commissaire de l'Agriculture: M. McDonald, M. P. P., Girard, M. P. P., M. Bernatchez, M. P. P., D. O. Bourbeau, Fisher, Dérome, L. P. Bernard, L. J. Lamoie, A. Chicoyne, J. A. Vailancourt, A. A. Ayer, Chs. Préfontaine et le Rév. M. Gagnon, du séminaire de Québec.

Cette proposition est adoptée à l'unanimité.

### 3ME JOURNÉE.

Immédiatement après l'ouverture de la séance, M. Castel, secrétaire de la société, fait la distribution des diplômes aux inspecteurs de fromageries. Les diplômés sont, avec la mention très-bien:—Albert W. Woodard, Sutton; J. E. Gareau, St-André Avolin; L. P. Lacourcière, Batican.

Avec la mention bien:—D. J. Parout, St-Aimé; J. E. Hudon, St-Jérôme; Chs E Bennet, Montebello; N. E. Clément, Ste-Anne de la Pérade.

M. le président, le Rév. M. Montminy, félicite chaleureusement les diplômés et exprime l'espoir que le nombre des méritants continuera de s'accroître. Il termine en invitant M. le docteur Godbout, le député du comté de Beauce, au fédéral, d'adresser la parole à l'assemblée.

M. le docteur Godbout débute par un bel éloge du vaillant président de la Société de l'Industrie Laitière de la province de Québec.

Le Rév. M. Montminy, malgré les multiples occupations de son ministère, trouve encore le moyen de consacrer une partie de son temps au progrès et au développement de l'agriculture. L'importance des travaux accomplis par la convention est si grande qu'ils ne peuvent tarder à produire d'heureux fruits. Il exprime l'espoir que le gouvernement fédéral fera droit à la requête qui lui sera présentée prochainement, à l'effet d'obtenir des réfrigérateurs sur les steamers. Quant à lui, il fera tout en son pouvoir pour le faire adopter. Il termine en remerciant, au nom du comté, le président et tous les membres de la Société de l'Industrie Laitière.

M. J. O. Chapais, assistant commissaire de l'industrie laitière à Ottawa, fait ensuite une conférence très-étudiée.

Notre industrie laitière, dit-il, a remporté de grands succès à Chicago, mais il ne faut pas en rester là. Il ne faut pas se laisser séduire par les dé-

lices de Capoue. Il est nécessaire de lutter encore afin d'améliorer encore plus notre production.

Après avoir traité la question du pâturage et les diverses herbes qu'il convient d'y semer pour avoir un pâturage abondant et de qualité supérieure, il aborde la question de l'ensilage et donne des renseignements fort importants sur les diverses sortes de blé d'inde à employer comme nourriture pour les vaches durant l'hiver, il conseille le système du fourrage, paille et foin haché et placés dans les tostes dans lesquelles on l'humecte.

Tous ceux qui ont eu recours à ce système s'en sont bien trouvés. Il considère que la vache canadienne est la meilleure et il le prouve en citant les opinions des étrangers à ce sujet. Nous n'avons donc pas besoin d'aller chercher ailleurs des animaux sous prétexte d'améliorer la race quand nous possédons une race de vaches laitières, la vache canadienne, que les étrangers recherchent parce que, comme laitières elle est la plus féconde et produit à bon marché un lait de qualité supérieure pour le fromage canadien.

M. Chapais termine sa conférence en parlant de l'entretien des chemins. Comme les autres orateurs qui l'ont précédé à la tribune, il déplore le mauvais état des chemins et insiste sur la nécessité de les améliorer. Puis il déclare que l'opinion émise qu'on pouvait faire plus de fromage avec du lait maigre qu'avec du lait gras, est tout simplement une hérésie on industrielle.

M. Barnard traite ensuite la question de l'élevage des porcs en vue du marché anglais, et en vue de l'amélioration laitière.

Et la convention s'est ajournée.

## SYNDICATS DE BEURRERIES ET DE FROMAGERIES.

La Société d'Industrie laitière prie les secrétaires et les inspecteurs des syndicats pour l'année 1894 de se mettre immédiatement en rapport avec son secrétaire, M. Castel, St-Hyacinthe, afin d'assurer de bonne heure cette année la réorganisation des syndicats existants. Elle insiste tout particulièrement sur l'intérêt qu'il y a pour les membres des syndicats à payer, dès la formation du syndicat, la souscription d'une piastre, qu'ils doivent à la Société, en vertu du Statut des syndicats. Un grand nombre de syndicats ont passé toute la saison dernière sans avoir reçu ni le *Journal d'Agriculture*, ni le rapport de la Société, qui leur auraient fourni: le premier, les conseils de M. Macfarlane sur la fabrication du fromage; le second, les notes de M. Livingston et de M. Saill Côté, dont assurément ils auraient retiré profit. A quoi bon attendre, puis-qu'il faut toujours payer, cette souscription est due et le secrétaire est obligé de la collecter; le retard apporté par certains membres des syndicats à payer cette cotisation force le secrétaire à des réclamations, parfois répétées, dont le moindre inconvénient est de lui occasionner une perte de temps considérable.

Il est bien entendu que chaque fabrique ne doit qu'une piastre et que cette piastre peut être payée soit par le propriétaire, soit par le fabricant; mais si c'est ce dernier qui est membre de la société, les secrétaires des syndicats sont priés de vouloir bien mentionner son nom sur les formulaires de déclaration de formation du syndicat, dans la dernière colonne. "Nom de la personne à qui seront adressées les lettres concernant le syndicat."

Dans les districts, où il n'y avait pas de syndicat dans les années dernières, la société fait appel aux personnes d'initiative, qui s'intéressent au succès de notre industrie laitière, et les prie de se mettre en communication avec le secrétaire, avant de faire aucune démarche personnelle. Il a été décidé l'année dernière qu'aucune rétribution ne serait accordée pour formation de syndicats, à moins d'autorisation préalable de la société. L'inspecteur général, M. Macfarlane, a été engagé spécialement pour s'occuper durant l'hiver de l'organisation des syndicats pour la saison prochaine; ceux qui croiraient avoir besoin de ces services, doivent s'adresser d'abord au secrétaire de la Société.

L'importance des syndicats n'échappe à personne et nos lecteurs verront plus loin que nos vœux se préoccupent fortement de reprendre sur le marché anglais la position qu'ils ont perdue par leur propre faute. Ne soyons pas aussi fous qu'ils l'ont été eux-mêmes, et redoublons d'efforts pour garder la bonne réputation, que nous avons acquise au prix de tant d'efforts.

## REVUE DE LA PRESSE SPECIALE

Le dernier numéro de la *Laiterie de Paris* nous arrive avec un emprunt considérable au dernier rapport de la Société d'Industrie laitière et publie le résumé des recherches du professeur Van Slyke sur la fabrication du fromage. Ceci nous confirme dans la pensée que le résumé, paru dans notre rapport, doit être d'une grande utilité pour ceux de nos fabricants, qui voudront se donner la peine de l'étudier.

*The Practical Dairyman*, de décembre, nous apporte un article que nous recommandons à l'attention de nos lecteurs; il est intitulé: "Faites de bon fromage." Nous en extrayons ce qui suit: "La fabrication du fromage dans ce pays est encore à ses débuts, au moins en ce qui concerne la fabrication des fromages de luxe. Jusqu'à ces dernières années, tous nos fromages de luxe étaient importés; mais aujourd'hui quelques fabriques réussissent bien dans la fabrication du Gruyère, de l'Édam, du Camembert, du Brie, etc. Cependant la plupart de ces fromages sont encore vendus comme importés, car les consommateurs n'ont encore pu se faire à l'idée que nous soyons capables de fabriquer un aussi bon article que ceux d'importation, c'est pourquoi la plupart de nos produits domestiques dans cette ligne sont encore marqués "importé" pour répondre à leurs exigences. Il faut beaucoup de savoir faire pour fabriquer ces fromages fins et nous n'avons point de maîtres capables d'enseigner les détails de cette fabrication. C'est notre espoir et notre conviction que le jour n'est pas éloigné, où nos écoles de laiterie seront en mesure d'enseigner la fabrication de ces différents fromages et qu'il y en aura bientôt dix fabriques là où nous n'en possédons qu'une actuellement."

"La fabrication du fromage écramé, et artificiellement enrichi de matière grasse, a été la ruine de notre commerce d'exportation, au point que nous exportons aujourd'hui 66,000,000 lbs de moins qu'il y a 13 ans, soit une valeur de \$82 millions. Nous savons que la consommation locale a augmenté, mais nous ne voyons pas de raison pour que nos exportations aient dégringolé de 148 000 000 en 1881 à 81,000,000 en 1893. D'un autre côté, nos frères du Canada ont amélioré leur fabrication et la demande s'est constamment accrue pour leur fromage

sur les marchés d'Europe. En 1872, le Canada exportait 16,000,000 lbs de fromage; en 1882, 50,000,000 lbs et en 1893, 134,000,000; soit une augmentation de plus de 830 pour cent en 21 ans."

"La fabrication du fromage écramé a été une malédiction pour les fabricants de fromage, qui ont ainsi tué leur poule aux œufs d'or. Ils ont détruit de leurs propres mains leur marché... Donnez à un veau assez de corde et il s'étranglera lui-même; c'est ce que font ceux qui cherchent à introduire sur le marché un article inférieur. Il ne nous a pas fallu grand temps pour ruiner notre réputation; mais il nous en faudra beaucoup plus pour la rétablir."

"Voilà un aveu dénué d'artifices et que les fromagers de la Province de Québec feront bien de méditer. Sans doute, il ne se fait point ici de fromage de lait écramé et de ce côté, point de danger; mais il est beaucoup d'autres moyens de compromettre notre réputation et pour n'en citer qu'un aujourd'hui: disons que ceux de nos fromagers, qui, dans un esprit compatible de concurrence déloyale, travaillent au rendement, sont en train d'étrangler leur poule aux œufs d'or. Pour quelques malheureux centins de plus par 100 lbs de lait, ils font du "Joseph", afin de proclamer bien haut qu'ils sont plus habiles que leur voisin et ruiner sa fabrique; qu'ils y prennent garde; ils formeront ainsi la leur en peu de temps. Patrons, veillez-y bien. L'exercice de rendement, que vous donnez ces fromagers, n'est pas du fromage, mais de l'eau ou du petit lait que les Anglais ne paieront pas deux fois 20 cent le livre. (1)"

Nous allons oublier de dire que la vente du *fromage vert* est encore un danger non moins grand; c'est du fromage et non du caillé que réclame le marché anglais. Mais ceci regarde surtout les directeurs de fabriques et même un peu les marchands. Ce n'est pas impunément qu'on trompe une fois les marchands anglais, si l'on en croit *The American Dairyman*.

Il nous semble que ce journal cherche évidemment en criant: Haro sur nous, à faire profiter le fromage américain du discrédit qu'il serait heureux de jeter sur le nôtre. Quoiqu'il en soit de la vérité de ses assertions, elles sont au moins de nature à nous tenir sur le qui-vive et à nous prouver que nos voisins se mordent les pouces de leurs erreurs passées, ce qui doit nous suffire pour nous faire comprendre qu'il nous faut à tout prix éviter tout ce qui peut compromettre notre réputation sur le marché anglais. La consommation du fromage en Angleterre est stationnaire depuis 4 ou 5 ans et nous n'avons réussi à augmenter nos exportations qu'à cause de l'infériorité relative des produits de nos voisins, qui s'efforcent aujourd'hui de reconquérir le terrain perdu et ce à nos propres dépens. Ecoutez plutôt ce que dit *The American Dairyman*: "Les plaintes, formulées par les acheteurs anglais contre le fromage canadien, sont une sérieuse menace pour la bonne réputation que nos voisins s'étaient acquise sur les marchés européens. Les acheteurs anglais, non sans fondement (?), laissent voir qu'ils ont moins de confiance dans la qualité du fromage canadien. La cause de cette méfiance, c'est encore cette friponne avidité, qui trafique sans vergogne de la répu-

(1) "Les Australiens, paraît-il, se contentent de faire un fromage qui contient plus de matière grasse que la nôtre (ce qui nous paraît au moins impossible) et moins d'eau que le nôtre (exactement 4 7/8 %). Ce reproche s'adresse surtout à ceux qui travaillent au rendement. Ceux qui vendent 47 centins d'eau dans 100 livres de fromage peuvent payer 4.7 centins de plus pour 100 lbs. de lait. Mais combien de temps cela durera-t-il?"