

remplir et de faire la distribution gratuite d'un exemplaire à chaque fabrique de beurre et de fromage ;

5° Le comité pourrait aussi recommander à la législature l'adoption d'une loi obligeant les propriétaires d'exploitations de ce genre à faire au département de l'agriculture et des travaux publics un rapport annuel, basé sur les cédules ci-dessus mentionnées, sous peine d'une amende suffisante pour assurer l'exécution de la loi ;

6° Subventionner l'association des fabricants de beurre et de fromage de cette province. Cette subvention aura pour but de fournir à l'association ci-haut mentionnée, les moyens de déléguer des commissaires aux expositions et conventions étrangères, et publier des rapports, etc. ;

7° Subventionner l'école de laiterie de Sainte-Marie, Beauce. Cette dernière subvention aura pour but d'établir à l'école de laiterie une station expérimentale, permettra de faire des recherches sur les meilleurs procédés de fabrication de produits de laiterie, de faire l'acquisition d'appareils, ustensiles et instruments de construction différente, d'en connaître la valeur réelle et l'efficacité, avant d'en introduire et recommander l'usage dans les nouvelles fabriques ;

8° Provoquer une exposition spéciale et générale de produits de laiterie dans la province, et, en même temps, une convention générale des fabricants de beurre et de fromage et des agriculteurs de ce pays ;

9° Former un musée d'appareils, d'ustensiles et d'instruments de laiterie.

Le tout respectueusement soumis.

Votre très humble et dévoué serviteur,

[signé] S. M. BARRÉ.

### L'avenir de la sucrerie en Canada.

Nous avons eu le plaisir de recevoir, ces jours derniers, la visite de M. de Bolikowski, ingénieur-chimiste, fabricant de sucre à Noailles, France. M. de Bolikowski possède l'expérience pratique de la fabrication du sucre en Pologne, son pays natal, puis en Russie et en France, et il s'est fait une réputation en Europe parmi les meilleurs fabricants. Son opinion de l'avenir de l'industrie sucrière en Canada nous est donc d'une grande valeur. Après avoir visité les fabriques de sucre de Berthier et de Farnham, ainsi que la grande culture de betteraves que fait l'honorable M. Marchand, à Saint-Jean, M. de Bolikowski nous a déclaré que notre province était dans les meilleures conditions de succès, pourvu que la direction soit laissée à des hommes honorables et tout à fait compétents dans la fabrication du sucre et dans la culture des betteraves, et que le capital d'exploitation soit suffisant. Il dit que la fabrique de Berthier est bien montée, et que celle de Farnham est tout à fait modèle et qu'elle ferait honneur à n'importe quel pays sucrier.

Ces appréciations, aussi désintéressées qu'éclairées, devront nous encourager à tout faire pour assurer le succès définitif de cette industrie que des circonstances malheureuses ont tendu à compromettre jusqu'ici.

### Nouvelles sucreries en Allemagne.

Nous extrayons les faits suivants du *Deutsche Zuckerindustrie* :

Pendant la campagne qui vient d'expirer, 15 fabriques nouvelles ont travaillé pour la première fois.

Pendant la campagne prochaine, 18 autres nouvelles usines vont travailler selon toute probabilité.

Outre ces 18 nouvelles usines, qui seront installées avant la fabrication, il y a lieu de mentionner des projets, environ une trentaine, que notre confrère de Berlin cite nominativement et par provinces.

En présence de tout cela, la *Deutsche Zuckerindustrie* estime que la quantité de betteraves à travailler en Allemagne en 1883-84 sera d'environ 7 millions et demi de tonnes, ce qui voudrait dire que la fabrication allemande aurait doublé en quatre ans. L'augmentation de la production allemande en général est d'ailleurs plus importante que ne le comporte le nombre d'usines nouvelles, car les anciennes ont considérablement accru leur production indivi-

duelle, et le rendement manufacturier, grâce aux perfectionnements dans la culture et dans la fabrication, tend à s'accroître d'année en année.

### Exposition internationale d'animaux à Hambourg. en 1883.

Nous attirons l'attention, surtout des autorités en agriculture, sur notre annonce officielle de l'exposition qui aura lieu à Hambourg, en juillet 1883.

En vue de l'importance qu'ont nos exportations de bétail, et des produits du bétail en Europe, il importe, ce nous semble, que le Canada soit bien représenté en Allemagne, l'an prochain.

Au milieu d'échantillons de toutes les races étrangères qui se sont si bien acclimatées ici, nous serions heureux d'y voir les meilleurs types de chevaux et de bêtes à cornes de race canadienne. Nous avons la ferme conviction qu'ils y seraient admirés, pour leur extrême sobriété, leur activité et leur rusticité. Quant à nos vaches canadiennes, nous avons également la conviction qu'elles se distingueraient parmi les meilleures du monde pour la production économique du lait, tant par la qualité que la quantité. Moins belles à l'œil que les vaches ayrshires et jersey, elles produisent de meilleur lait, en quantité pour le moins égale, étant donné la même nourriture, et elles seraient certainement recherchées en Europe si elles y étaient connues.

### Honneur au mérite.

La société d'horticulture de Montréal a reçu une magnifique médaille d'argent pour le bel exhibit de fruits qu'elle a envoyé à l'exposition de la Société pomologique américaine, à Boston. Nous connaissons toute la peine que le comité et le secrétaire de la société de Montréal se sont donnée pour cette exposition, et nous les félicitons de tout cœur, sur leur succès dans leurs efforts pour montrer notre province sous un jour favorable à l'étranger.

### L'Association américaine pour l'avancement de la science.

Une réunion de cette célèbre société aura lieu, à Montréal, dans la dernière semaine d'août. En même temps et au même endroit, l'Association forestière américaine se réunira, et ceux qui désirent se mettre au courant des progrès faits par la science, de nos jours, pourront, en fréquentant les réunions de ces deux sociétés, passer une semaine qui leur sera très profitable. Nous espérons sincèrement que cette visite sera le commencement d'un nouvel ordre de choses, à Montréal, en ce qui concerne la science.

### Fabrication du fromage.

*Cher Monsieur*,—Les fabricants de fromage sont loin d'avoir tous la même opinion en ce qui concerne la meilleure méthode de faire le fromage *Cheddar*. Les uns prétendent qu'il est préférable de retirer le petit lait du caillé lorsqu'il est encore parfaitement doux, et de faire le fromage d'après ce qu'on appelle "le système sans acidulation." Les autres prétendent avec autant de certitude, qu'il est bon de laisser le petit lait sur le caillé jusqu'à ce que l'acidité se développe : c'est le procédé "avec acidulation."

On a beaucoup discuté sur cette question, et je réclame l'indulgence des lecteurs du journal en attirant leur attention sur ce que je considère être le bon système.

Le vieux proverbe *in medio stat virtus* ne saurait mieux s'appliquer qu'à la question qui nous occupe.

Le goût d'amande et la douce saveur particuliers au meilleur fromage sont dus à la présence d'huiles aromatiques volatiles contenues dans les herbages ou fourrages consommés par les vaches, et ces huiles sont plus aisément détruites par l'action des acides que les graisses plus pesantes, telles que l'oléine, la margarine, etc.