un système de culture mixte a été le sujet traité. Je ne parlerai pas longuement ici des progrès accomplis par le cercle de Saint-Agapit. Les lecteurs du Journal suivent pas à pas ces travaux et savent à quoi s'en tenir sur son compte.

Je ne ferai qu'une remarque en cessant de parler de Saint-Agapit, c'est celle-ci : grâce à l'influence du cercle, l'émigration est chose à peu près inconnue dans cette paroisse, et ce résultat serait-il le seul obtenu qu'il suffirait pour récompenser amplement le dévouement sans limites du révérend M. Montminy, fondateur du cercle. Je suis donc bien fondé à dire que le cercle agricole de Saint-Agapit est le modèle des cercles.

Je recevais, au commencement de juillet, une invitation pour conférence, de la part de M. le président du cercle agricole de L'Islet. Ma lettre d'invitation comportait qu'on m'invitait pour la réorganisation du cercle de cette paroisse. A la grand-messe, M. le curé monta en chaire, et commença par lire la nouvelle constitution des cercles agricoles adoptée par Nos Seigneurs les évêques de la province, au dernier conseil provincial, tenu à Québec, en juin dernier. M. le curé expliqua cette constitution article par article, dit à ses paroissiens que Nos Seigneurs les évêques désirent qu'il s'établisse un cercle agricole dans chaque paroisse, et que, pour se conformer à ce désir, il invitait tous ses paroissiens à se rendre à la salle publique après la messe, pour adopter cette nouvelle constitution et réorganiser le cercle sur de nouvelles bases.

Tous les cultivateurs se rendirent à l'invitation de M. le curé qui adressa au commencement de la séance du cercle quelques mots allant à dire qu'il fallait faire quelque chose de durable en réorganisant le cercle. Pour sa part, il se déclara prêt à agir avec zèle et vigueur et à prendre tous les moyens de rendre le cercle prospère et fécond en bons résultats. M. Chs. Marcotte, M. P. P., élu secrétaire *pro tempore*, lut alors les conditions de souscription au cercle, les commenta par quelques explications claires et concises, et prit les noms des souscripteurs qui se présentèrent au nombre d'une centaine. Puis eurent lieu les élections des officiers.

Invité ensuite, par M. le curé, à prendre la parole, je donnai une conférence sur : *la manière de faire et d'entretenir les prairies et de faire les foin*. Ce sujet était plein d'actualité à la saison où commencent les foin et j'ai pu constater un grand intérêt de la part des cultivateurs à l'étude de cette importante question des prairies et des foin.

Pour clore ce court aperçu des conférences que j'ai données depuis le printemps dernier, je mentionnerai deux autres conférences que j'ai données à Saint-Eugène, comté de L'Islet, l'une le 1er et l'autre le 4 août, à l'occasion d'un concours des terres les mieux tenues de cette paroisse. Invité comme conseil des juges dans ce concours, j'ai fait avec eux la visite des terres et je ferai part des impressions que m'a laissées ce concours, aux lecteurs du Journal, dans un article spécial qu'on trouvera dans le présent numéro sous le titre : **CONCOURS DES TERRES LES MIEUX TENUES, À SAINT-EUGÈNE.**
J. C. CHAPUIS.

Le commerce universel des produits de la laiterie. Suite.
(Voir numéro d'août, 1886.)

En 1870, la consommation par tête aux Etats-Unis était de 4½ livres, en peu d'années elle tomba à 3 livres. La mauvaise qualité du fromage ne le faisait pas rechercher et même déshabituaient ses consommateurs ordinaires, mais les soins apportés à la fabrication surent bientôt reprendre une marche ascendante à la consommation, qui ne s'est pas ralentie depuis.

Une autre raison qui explique la différence entre les deux marchés du beurre et du fromage, c'est que le fromage se trouve pour le consommateur d'un prix de détail plus élevé

que le beurre, si l'on tient compte du coût de la production et de la valeur nutritive. Vingt-cinq livres de lait produisent pour le patron 2½ lbs de fromage et une certaine quantité de petit lait comme résidu de fabrication. La même quantité de lait donne 1 livre de beurre et du lait *crémé*. Le résidu dans ce dernier cas vaut beaucoup mieux que dans le premier, mais cet avantage est compensé par des frais de fabrication plus élevés. Mais pour faciliter le calcul, supposons que 2½ de fromage équivalent pour le producteur à 1 livre de beurre. En partant de cette base les frais de production et le prix de vente devraient se tenir dans les proportions suivantes :

FRAIS DE PRODUCTION		PRIX DU DÉTAIL	
Fromage.	Beurre.	Fromage.	Beurre.
6	13½	7	16
7	16	8	19
8	18	10	22
9	20	11	25
10	22½	12	28
11	25	13	30
12	27	14	32
13	29	16	36
14	31½	17	39
15	34	18	40
16	36	19	43

Le prix de détail dans le tableau ci-dessus est obtenu en ajoutant 20 ¢ au coût de la production. Au moment où j'écris, j'aurais à payer le fromage 12 cts. pendant que le beurre ne vaut que 16 cts. Le beurre de ce prix a été fait dans une laiterie privée et le fromage dans une fabrique. Au point de vue de la qualité, de la valeur intrinsèque, je sais bien qu'il n'y a aucun doute dans le choix à faire entre les deux articles pourvu que j'exerce une certaine discrétion en achetant le beurre. Pour le fromage sur le comptoir du magasin tous les échantillons se ressemblent ou à peu près ; ce fromage n'est pas assez mauvais pour en empêcher de consommer ce que j'en aurai acheté, mais il n'est pas assez bon pour engager à en acheter de nouveau. Mais le beurre que l'on m'offre à 16 cts est d'assez bonne qualité pour que nous ne puissions pas nous en passer, même à un prix plus élevé. Maintenant en prenant les chiffres du tableau que je viens de donner, quand le fromage est à 12 cts le beurre devrait valoir 28 ou bien si le beurre vaut 16 je devrais payer le fromage 7 cts. N'ai-je pas raison de dire que en règle générale le fromage se vend au détail à un prix plus élevé que le beurre. Il y a bien quelques exceptions dans les articles de choix, mais je ne crains pas d'affirmer que pour le commerce ordinaire ce que je dis est parfaitement exact.

Ces considérations sont données pour montrer que l'on peut s'expliquer pourquoi la consommation du fromage est moindre que celle du beurre, même au point de vue de la quantité lorsqu'elle devait être égale sous le rapport de la valeur.

Dans certains pays la consommation proportionnelle du fromage comparée à celle du beurre est plus considérable que dans d'autres. Les chiffres de l'exportation et de l'importation ne donnent pas exactement le chiffre de la consommation, mais pour la Grande Bretagne ils en donnent une idée assez exacte. La Grande Bretagne importe presque autant de fromage que de beurre, et puisque la fabrication du fromage s'y fait sur une grande échelle il en faut conclure que la proportion du fromage consommé en ce pays se rapproche de celle du beurre. Aux Etats-Unis au contraire, en 1880, l'on consommait 7 livres de beurre contre une livre de fromage, ou