

ment, cet automne, d'une école provinciale de laiterie. Depuis quelques trois ans, les directeurs de cette société avaient compris que cette Ecole était le plus impérieux besoin de notre industrie laitière, et leurs efforts avaient tendu à la satisfaction de cette nécessité, mais jusqu'à cet été les moyens leur avaient manqué pour mener à bien leurs projets. Aujourd'hui, la corporation du Collège de Saint-Hyacinthe leur offre un terrain admirablement situé pour y ériger les constructions nécessaires et vient de conclure avec eux un arrangement mettant à leur disposition les fonds requis pour bâtir et outiller l'Ecole.

Le professeur Robertson, commissaire fédéral de l'Industrie laitière, la plus compétente autorité du continent, en matière de laiterie, prend en charge l'institution théorique et les travaux pratiques de l'Ecole, et le gouvernement provincial a promis de prélever, sur l'octroi accordé à l'Industrie laitière, la somme suffisante pour faciliter ces arrangements de sorte que nous pouvons raisonnablement espérer de voir cet automne en pleine opération une école de laiterie de première classe.

Il y a là matière à nous réjouir : tous ceux qui s'occupent du commerce du beurre et du fromage le comprendront aisément ; en effet ce commerce devient de jour en jour la branche la plus importante de l'agriculture dans notre province, et cette nouvelle est véritablement d'intérêt général. Depuis sa création cette Société provinciale d'industrie laitière travaille ardemment et énergiquement, sans bruit et sans fracas, à faire progresser cette industrie et son travail a porté d'heureux fruits. C'est aux efforts de ses directeurs qu'est due la belle position qu'occupe aujourd'hui sur le marché le beurre et le fromage de la province de Québec. Il y a quelques années, le fromage de notre province était coté à un centin et à un centin et demi de moins par livre que celui d'Ontario. Aujourd'hui il ne se tient qu'à un quart ou à un demi centin au plus au dépens des meilleurs fromages de Brockville, Belleville, Ingersoll ; et de temps à autres nos prix atteignent même ceux de ces marchés. Le point de départ de cette amélioration a été le système d'inspection et d'instruction inauguré il y a 5 ou 6 ans. Ce système fut étendu et amélioré, il y a deux ans, sous le gouvernement Mercier, les directeurs de la société ayant soumis au ministre de l'agriculture, qui l'approuva, un plan complet d'inspection locale, et les chambres ayant voté les fonds nécessaires pour la mettre à

exécution. En vertu de cette législation, tout groupe de fabriques de beurre ou de fromage, en se conformant à certaines règles et conditions, obtient du département de l'agriculture un subside pour lui faciliter l'organisation d'un syndicat, dont le but principal est l'inspection des fabriques syndiquées, par un homme compétent, qu'elle engage pour visiter les fabriques, inspecter le lait, donner toutes les informations possibles aux patrons, aux propriétaires et aux fabricants. Le syndicat paie la moitié des dépenses de l'inspecteur, et le gouvernement l'autre moitié. Cette organisation fonctionne admirablement, et aujourd'hui nous avons 18 ou 20 de ces inspecteurs en fonctions. En outre la Société d'Industrie laitière a un Inspecteur Général, qui va, de localité en localité, aidant et surveillant les inspecteurs locaux. Tous ces inspecteurs ont à passer un examen et à offrir un certificat de capacité avant d'entrer en fonctions. Cette organisation a été le premier pas dans la voie du progrès, et maintenant pour la compléter et en quelque sorte la couronner, nous allons avoir une Ecole de laiterie, où nos inspecteurs de l'avenir, nos fabricants de beurre et de fromage pourront aller compléter leur éducation. Il y avait là une lacune à combler, car jusqu'à ce jour, il était assez difficile de trouver des hommes bien qualifiés pour ces positions ; nous avons dû même en aller chercher en dehors de notre province. L'an dernier, on en était arrivé à considérer cette instruction comme si importante et si nécessaire que la Province envoya quelques jeunes gens à l'Ecole de beurrerie que l'Etat de Vermont inaugurerait à Burlington, et ils ont mis à profit cette année le savoir et la pratique qu'ils ont acquis.

Le programme de cette école de Saint-Hyacinthe est d'avoir une beurrerie et une fromagerie en opération, autant que possible, d'un bout de l'année à l'autre, de sorte que les élèves puissent en tout temps y recevoir une instruction pratique. En même temps seront donnés des cours théoriques et des leçons sur les propriétés du lait et les réactions chimiques qui surviennent au cours de la fabrication, de manière à enseigner aux élèves les *pourquoi* et les *comment* des différents phénomènes qui s'y passent. En fonctionnant, hiver comme été, l'école donnera l'occasion aux fabricants actuels d'augmenter leurs connaissances, et en même temps aux fils et aux filles de cultivateurs, que la saison des travaux retient à la maison mais auxquels l'hiver donne des semaines et même des mois de loisir, d'y