

d'une ferme que pour les travaux extérieurs. On doit donc songer à combler cette lacune, et le meilleur moyen de suppléer à la rareté de la main d'œuvre serait d'établir des beurrieres en aussi grand nombre possible, puisqu'elles seraient une occasion d'opérer une grande économie de temps. Pour arriver à ce but, il faut préparer des jeunes gens à prendre la direction de ces beurrieres d'une manière efficace afin d'en obtenir les meilleurs résultats. Et le moyen d'y parvenir serait d'établir dans chacune de nos écoles d'agriculture une laiterie-école. Ces écoles laiterie pourraient être dirigées d'une manière plus économique que par l'établissement d'écoles spéciales de laiteries, et elles auraient pour avantage d'attirer un plus grand nombre d'élèves vers nos écoles d'agriculture.

Nous n'hésitons pas à croire que la Corporation du Collège Ste Anne se prêterait volontiers à cette innovation qui apporterait à son école d'agriculture un nouveau degré d'utilité pour ceux des élèves qui y reçoivent des cours d'agriculture, à l'exception de celui de la laiterie qui pourrait leur être très profitable. L'occasion d'établir une école laiterie dans cette institution serait d'autant plus favorable qu'on est à terminer sur la ferme de cette école une immense bâtisse où l'on peut y établir au-delà de soixante bêtes à cornes, et qu'on pourrait alimenter davantage cette laiterie en achetant tout le lait des cultivateurs du voisinage.

Nous devons féliciter le Gouvernement de Québec d'avoir aidé à l'établissement des beurrieres et d'y avoir placé des professeurs à ses propres frais, puisque le résultat a été un véritable succès, si nous en jugeons par ce qui a été obtenu à Ste Marie de la Beauce et à St Denis. C'est donc un encouragement dans la bonne voie, et on ne doit pas hésiter à le continuer et à en faire profiter nos écoles d'agriculture dont l'enseignement agricole ne serait complet qu'en y ajoutant l'enseignement de la laiterie, principalement de la fabrication du beurre, car quant aux fromageries elles sont en assez grand nombre pour n'avoir pas besoin d'écoles spéciales pour se mettre au fait de la fabrication du fromage.

M. Barré a eu la conduite de la laiterie école de Ste Marie de la Beauce depuis à peu près deux ans, comme professeur payé par le Gouvernement de Québec, et nous apprenons que le terme de son engagement est sur le point d'expirer. Nous ne voudrions pas l'enlever de la laiterie-école de Ste Marie, mais nous croyons qu'il doit y avoir là quelques-uns de ses élèves qui pourraient le remplacer sans nuire à cette institution à laquelle il a légué une bonne réputation par la qualité du beurre qui s'y fabrique, tout aussi bien qu'à la beurrierie de Notre Dame de Laterrrière qui est sous la direction d'un de ses élèves, M. Couture.

Donc, M. Barré pourrait être appelé par le Gouvernement de Québec, à l'école d'agriculture de Ste Anne, pour y prendre la direction d'une laiterie-école, et assurément tous les amis de l'agriculture applaudiraient à cette innovation pouvant amener à de précieux résultats. M. Barré pourrait ici continuer ses nombreuses expériences, car on s'accorde à dire que ceux qui s'occupent de la laiterie, principalement de la fabrication du beurre, d'une manière raisonnée, ne croient pas encore avoir atteint le degré de perfection

que l'on est en mesure de faire subir au beurre, principalement quant à sa longue conservation qui est une qualité importante à lui donner, au point de vue de l'exportation.

C'est une suggestion que nous soumettons et qui, nous l'espérons, sera accueillie d'une manière favorable.

On ne peut se le cacher, la fabrication du beurre et du fromage est une exploitation agricole la plus importante au point de vue des profits qu'on peut en obtenir, non-seulement par la vente de ces produits, mais aussi par les avantages que nous en retirons dans le perfectionnement de notre culture; car la bonne production de ces produits nécessite des soins assidus pour ce qui est du soin à accorder aux animaux et à nos différentes récoltes.

Encore une fois, la routine quant à la fabrication du beurre, si nous voulons nous tenir à la tête du progrès agricole, si nous voulons que ce produit soit apprécié sur les marchés étrangers, n'a plus sa place. Si nous voulons que nos fermières prennent part à ce progrès que nous devons poursuivre avec énergie, il faut en prendre énergiquement les moyens, sans balancer un instant.

Quand il s'agit de culture, le cultivateur intelligent n'hésite pas à se procurer les instruments d'agriculture les plus améliorés et les plus expéditifs pour faire tous ses travaux; il en doit être ainsi à l'égard des fermières, on doit faire en sorte que les travaux qui sont de son domaine soient faits avec la plus grande promptitude, et que les produits qui en résultent soient de meilleure qualité. Quant à la tenue d'une laiterie, et principalement pour ce qui est de la fabrication du beurre, et ne doit pas mesquiner sur les moyens à prendre pour qu'il soit fait le plus économiquement possible et qu'il soit de meilleure qualité.—A l'œuvre donc, et en avant.

Choses et autres.

Société d'industrie laitière de la Province de Québec.—La seconde réunion annuelle de la Société d'Industrie laitière aura lieu à St-Hyacinthe, mercredi et jeudi, les quatorze et quinze novembre prochain.

La première séance, commencera mercredi avant-midi, le quatorze, à onze heures précises.

Le comité de direction a pris ses mesures pour que les deux journées complètes soient parfaitement remplies, par les intéressantes conférences qui seront faites. Les noms des conférenciers seront connus dans quelques jours; nous pouvons dire dès à présent que tous les Messieurs qui traiteront les différents sujets choisis sont des hommes connus pour leur grande expérience en ces matières.

Nous nous faisons un devoir de recommander à tous nos lecteurs qui savent quelle source de richesse on trouve dans la laiterie, de se rendre à cette réunion. Les patrons de fromageries et de beurrieres y trouveront leur compte comme les fabricants eux-mêmes, parce que l'on s'occupera non-seulement de la fabrication dans tous ses détails, mais aussi de la culture et des soins des animaux en rapport avec l'exploitation de la laiterie.

La Société d'industrie laitière a obtenu des réductions de prix de passage des compagnies de chemins de fer, spécialement pour ces réunions. Pour avoir droit à ces réductions, il faut être porteur d'un certificat constatant qu'on est membre de la Société. Les membres actuels devront donner de suite leur adresse au Secrétaire, M. J. de L. Taché, Notaire à St-Hyacinthe, pour que ces certificats leur soient expédiés à temps. Ceux qui ne sont pas déjà membres peuvent le devenir en adressant leur souscription (\$1.00) au secrétaire qui leur