

comté, quel que soit le nombre de sociétés qu'il renferme. Le gouvernement de la province de Québec est plus libéral, puisqu'il donne \$656.00 par comté pour les sociétés d'agriculture. Tout le monde s'accorde à dire que la société d'agriculture No 2 du comté de Terrebonne, composée de cercles agricoles organisés par le docteur Grignon, a rendu et rend encore aujourd'hui des services signalés à la classe agricole de cette partie du pays. Les fonds de cette société sont partagés entre les cercles dont chacun emploie sa part, soit à tenir des exhibitions, soit à acheter des animaux reproducteurs, ou pour les fins qu'il trouve les plus avantageuses pour ses membres.—Rien n'empêcherait de tenir des expositions régionales et de réunir dans ce but plusieurs cercles agricoles tous les trois ou quatre ans.

Depuis longtemps nos évêques et notre clergé, reconnaissant l'importance et l'utilité des cercles agricoles, en recommandent et en encouragent la formation. Malheureusement, leurs appels sont souvent restés sans réponse et plusieurs cercles, après avoir été fondés, ont cessé d'exister. Nous pouvons attribuer ces insuccès au fait que le gouvernement ne leur donnait pas une existence légale et ne leur accordait aucun avantage pécuniaire. A mon point de vue, les membres des cercles méritent les sympathies et les faveurs des gouvernements autant, sinon plus, que les sociétés d'agriculture. Leurs membres ont des réunions fréquentes, ils ont des traités sur l'agriculture, les étudient et font un travail raisonné propre à produire de bons résultats. Il y a plus de vie dans les cercles que dans les sociétés d'agriculture.

Dans l'Ontario, le gouvernement accorde une allocation à chaque cercle de cultivateurs, *Farmers' club*, qui se réunit deux fois par année et lui fait un rapport de ses opérations et des délibérations de ses assemblées.

Il ne faut pas non plus se dissimuler le fait que bon nombre des sociétés d'agriculture aident fort peu au développement de l'agriculture, et que souvent ce qu'elles font pour l'amélioration du bétail est presque nul. En exprimant cette opinion, je ne suis que l'écho d'un grand nombre d'agriculteurs que j'ai rencontrés. Dans une lettre que M. Robertson, le commissaire de l'industrie laitière, m'adressait le 25 juillet dernier, il constatait le fait que les fonds consacrés à une foule d'expositions d'automne étaient complètement gaspillés, *frittered away*. Dans cette même missive, il conseillait fortement aux sociétés d'agriculture de travailler davantage à l'amélioration du bétail par l'acquisition d'animaux reproducteurs de pur sang. Souvent les membres d'une société d'agriculture ne sont recrutés que dans deux ou trois paroisses du comté. En 1890, sur 14,402 souscripteurs, 6,484 se trouvaient dans une seule paroisse par chaque comté, si nous convertissions les cercles agricoles en sociétés, il s'en formerait plusieurs dans chaque comté et les avantages qui découlent des octrois du gouvernement pour l'amélioration de l'agriculture se généraliseraient davantage. Par des rapports des cercles organisés par le docteur Grignon dans Terrebonne, on constate que les animaux de pur sang, achetés par ces cercles pour l'amélioration de la race porcine, ont valu des centaines de piastres aux membres de ces associations.

Nous dépensons pour les sociétés d'agriculture annuellement au-delà de \$35,000 00. C'est un montant élevé, et tous les amis de l'agriculture et de la province ont le droit d'exiger que cette somme soit dépensée de la manière la plus propre à faire prospérer l'art agricole et à enrayer le mouvement qui dépeuple nos campagnes au profit des villes. Et elle sera certainement employée plus utilement qu'elle ne l'est aujourd'hui, si une forte partie en est consacrée à encourager la formation de cercles agricoles remplissant en même temps les fonctions de sociétés d'agriculture. Nos curés et les citoyens qui ont à cœur les intérêts de l'agriculture, peuvent former plusieurs cercles dans chaque comté et ces associations, avec l'aide du gouvernement, contribueraient puissamment à améliorer la position de la classe agricole.

Bien à vous, G. A. GIGAUT,
Assistant-commissaire
de l'Agriculture et de la Colonisation.

Société d'Industrie Laitière de la province de Québec.

AVIS TRÈS IMPORTANT.

Les exportateurs de fromage de Montréal se plaignent que beaucoup de fabriques livrent le fromage trop vert. Le fromage devrait passer au minimum 12 jours dans la chambre à

sécher; il arrive trop fréquemment qu'il n'y séjourne que 3 ou 4 jours. Si ces errements se prolongeaient, la réputation du fromage de la province, qui ne fait que de s'établir, serait à tout jamais compromise. Ce n'est pas au moment où l'on commence seulement à mieux fabriquer qu'il faut ainsi risquer de perdre les bénéfices de l'amélioration obtenue, par une trop grande hâte dans les livraisons. Des plaintes ont déjà été faites par les acheteurs de Liverpool; voici ce que dit à ce sujet la *Gazette de Montréal*, du 30 août 1892. "Des lettres parties d'Angleterre le 20 courant, font connaître qu'il y a eu des plaintes sur quelques-uns des récents arrivages, qui ont souffert de la chaleur. Ces résultats étaient prévus et ne pouvaient guère être évités, pour les fromages surtout qui sont livrés prématurément comme ceux de la province de Québec et même quelques-uns d'Ontario. C'est une très bonne chose que de livrer sa marchandise, mais cela ne veut pas dire qu'il faille livrer sans se soucier de la condition des marchandises. A la date du 18, le marché de Liverpool était bon; mais la plupart des arrivages paraissaient avoir souffert de la chaleur."

Or c'est un fait acquis que le fromage souffre d'autant plus de la chaleur, à laquelle il est exposé en voyageant, qu'il est resté moins longtemps dans la chambre à sécher.

Ne livrez donc pas vos fromages trop verts. Gardez-les au moins 12 jours dans la chambre à sécher.

J. de L. TACHÉ,
Secrétaire-trésorier S. I. L.

FABRICATION DU FROMAGE.

CONSEILS POUR LES MOIS DE SEPTEMBRE, OCTOBRE ET NOVEMBRE.

1. Il faut maintenant faire avancer légèrement le lait, en chauffant le premier reçu un peu au-dessus de 90° Fahr. et le laisser avancer de manière que, depuis la mise en présure jusqu'à l'écoulement du petit lait, il ne se passe pas plus de 3 heures. Prenez 8 onces de lait à 88° Fahr. et un drachme de présure, agitez la présure dans le lait pendant 10 secondes. Si la coagulation a lieu en 14 à 16 secondes, le lait est assez avancé; sinon, retardez la mise en présure, ce temps ne sera pas perdu.

Il importe de prévenir les fabricants que l'application de la règle ci-dessus demande tout leur jugement. Les présures ne sont pas toutes de force égale et le lait même est capricieux à certains jours, par conséquent c'est la pratique qui enseignera au fabricant à appliquer cette règle suivant les circonstances où le placeront la qualité de la présure et du lait de son arrondissement. Un drachme de présure équivaut environ à une cuillerée à thé.

Les fabricants sont censés pouvoir, d'après tous les renseignements contenus dans nos bulletins, juger quand leur caillé se comporte d'une façon convenable. Il leur suffira donc d'avoir noté, ces jours là, comment et dans quel temps l'épreuve ci-dessus s'est faite, pour préparer leur lait de façon à obtenir régulièrement le même résultat. Le but à atteindre est d'amener le lait à un point favorable, toujours égal, d'avancement, avant la mise en présure, pour qu'à la suite le caillé se comporte toujours de la même façon.

2. Quand le lait est assez avancé, employez suffisamment de présure pour que le caillé devienne assez ferme pour être coupé au bout de 40 à 45 minutes à la température de 86° à 88° Fahr. La présure doit être dissoute dans au moins une pinte d'eau par 1000 lbs de lait. Aussitôt la présure ajoutée, brassez fortement pendant 5 minutes; puis, doucement avec le *dipper* en le passant à la surface pour empêcher la crème de monter.

3. Quelques fabricants sont encore assez arriérés, pour en-