

Cercle agricole de Sainte-Rose—Décembre 1889.—M. le Président P. Labelle, ouvre la séance en disant que le cercle de Sainte-Rose doit se trouver fort honoré de la présence de plusieurs cultivateurs distingués de Saint-Martin, MM. H. Mercier, J. Bergeron, M. A. Allard; aussi, M. Téléphore Ouimet, préfet du pénitencier de Saint-Vincent-de-Paul, et M. A. Chapleau de Saint-François-de-Sales. Ces Messieurs sont priés d'accepter des sièges réservés. M. le Président ajoute qu'il est heureux de voir l'importance que prend le cercle, non seulement dans la paroisse, mais comme le dit le "Journal d'agriculture", l'écho des cercles se fait entendre au loin, et celui de Ste Rose doit être flatté d'avoir attiré l'attention de cultivateurs aussi distingués que ceux qui nous font l'honneur d'une visite toute spéciale aujourd'hui. M. le Secrétaire est prié de lire le rapport de la réunion précédente.

M. le Secrétaire, — Avant toutes choses, je dois témoigner ma vive satisfaction et offrir la plus cordiale bienvenue aux MM. dont la présence ici est toute significative. Si les cultivateurs les plus marquants se font un plaisir et font même des sacrifices pour venir visiter notre cercle, c'est que nous avons mérité leur approbation; pour ma part, ces marques de bienveillance me sont très agréables. Je n'aurai pas le plaisir de vous lire ce soir le compte rendu de la dernière séance qui a été presque toute consacrée à l'étude d'un tableau des valeurs nutritives comparées, travail de M. Barnard. Ce compte-rendu se termine par la question de savoir s'il est plus profitable à un cultivateur de porter son lait à la beurrerie ou à la fromagerie. Ce n'est que par condescendance que M. Ed. A. Barnard veut bien ajouter des notes à nos comptes rendus, et les occupations de M. le Secrétaire de l'agriculture de la Province sont tellement nombreuses que nous ne devons pas nous plaindre d'un peu de retard. Nous sommes toujours d'ail leurs bien récompensés de ces délais, par une attention toute délicate de la part de M. Barnard, comme vous pouvez vous en convaincre.

M. H. O. Vannier.—Je maintiens toujours que la fromagerie m'a rapporté 6 à 6 piastres de plus par vache que la beurrerie. Et comme ce n'est moi qui ai été en partie la cause de cette discussion, j'ai pris la liberté d'inviter M. Allard, facteur de fromage de Saint Martin ainsi que plusieurs autres Messieurs qui sont présents ce soir. Je ne l'ai pas fait dans le but de nuire à M. Sinai Ouimet, mais dans l'intérêt de la vérité, et je serai heureux de la discussion, quelqu'en soit le résultat.

M. Stan. Filiatreault.—M. Allard a été bien bon de se rendre ici avec le compte de ses opérations de cette année, comme fabricant de fromage; et comme la discussion doit surtout avoir lieu entre M. Allard et M. Ouimet, je propose qu'on donne la réplique à M. Allard.

M. Sin. Ouimet.—J'accepte la comparaison avec plaisir. Je ne doute pas que la fromagerie puisse donner un peu plus d'argent aux patrons, mais ce surplus est largement payé par la différence en valeur du lait ou résidu que les patrons rapportent de la fabrique.

Dr Ouimet—C'est en calculant la moyenne qu'on arrivera le plus vite à une solution.

M. Téléphore Ouimet parle de la manière de calculer cette moyenne.

M. le secrétaire dit qu'il préférerait avoir une moyenne de plusieurs années. Certaines années pouvant être plus favorables à l'un ou à l'autre produit.

M. Sin. Ouimet donne un état de compte qui donne aux patrons en moyenne \$0 72,6 par 100 lbs de lait pour l'année courante.

M. A. Allard arrive à une moyenne de \$0.76,7 par 100 lbs payé aux patrons. M. Allard ne charge qu'un centin et demi par lb. pour fabriquer le fromage.

M. le secrétaire après avoir pris et comparé ces chiffres déclare donc une différence de (4) quatre centins par 100 lbs de lait payés aux patrons en plus par le fromage. Mais pour balancer cette différence il dit que le lait revenant de la beurrerie doit valoir beaucoup mieux que celui de la fromagerie. Quelques notes prises dans le *Journal d'agriculture* établiraient que le petit lait de beurre vaut environ $\frac{1}{2}$ de centin la lb., et celui du fromage $\frac{1}{3}$ de centin la livre—Donc sur 100 lbs de lait, ôter 4 lbs de beurre, reste 96 lbs de petit lait à $\frac{1}{2}$ de centin. . . . \$0 24 c
Sur 100 de lait ôter 10 lbs de fromage, reste 90 lbs de petit lait à $\frac{1}{3}$ de centin. 09 c

Donc, balance de. \$0 15 c
par 100 lbs environ de différence entre les deux petits laits! M. le secrétaire dit qu'il donne ce calcul pour ce qu'il vaut, qu'il n'est

pas expert en la matière. Il demande ce qu'en pensent ceux qui ont fait usage des deux sortes de petits laits pour les engrais.

M. Allard—Quant il est pur, notre petit lait vaut le vôtre, et il a l'avantage de se conserver bon plus longtemps.

Cela n'est pas possible, dans des conditions ordinaires, et voici pourquoi: En faisant le fromage, vous enlevez non seulement le gras du lait mais aussi toute la caséine, aliment des plus précieux. Dans le beurre, vous enlevez peu ou point de caséine, qui gâterait votre beurre. La caséine passe donc au lait de beurre et si celui-ci est rendu en bon état au cultivateur, il vaut au moins trois fois le petit lait de fromage. Tous les auteurs sont d'accord là dessus. E. A. B.

M. Sin. Ouimet.—Pour les vieux porcs, le petit lait de fromage vaut quelque chose, mais pour les jeunes animaux, il n'a pas grand valeur.

M. Allard.—Pour les jeunes animaux, il faut le faire chauffer un peu pour enlever l'acide.

M. Mercier.—Je ne fais pas de différence entre les deux que j'ai employés. Nous avions une beurrerie et nous l'avons changée en fromagerie, nous sommes plus satisfaits.

M. Vannier.—Le lait de beurre se détériore rapidement et les animaux ne l'aiment pas s'il est un peu vieilli.

Il vaut mieux le faire bouillir, tant dans les fabriques de beurre que de fromage, avant de le renvoyer aux cultivateurs. On conserverait ainsi aux laits des principes précieux, qui se décomposent et se perdent en partie aujourd'hui.

Qui rendra le premier ce service aux cultivateurs?

Il est clair qu'il faut employer le lait des beurreries et des fromageries le plus tôt possible. Pour bien faire, ajoutez du son, du gruau de coton ou de la moulée, de suite en le recevant. Lavez votre baril assez souvent. Vous serez alors dans les meilleures conditions. Ed. A. B.

M. Chapleau—Je crois bien que les fromageries donnent satisfaction, mais gardons toujours nos centrifuges. On aurait bien tort de les mettre de côté.

M. Allard.—Il se fabrique aujourd'hui plus de fromage, tandis que la fabrication du beurre diminue considérablement.

Ceci n'est pas le cas pour les fabriques de beurre bien montées, au contraire. E. A. B.

M. Stan. Filiatreault.—Cela peut dépendre de la compétition de nos marchés, etc.

M. Bergeron.—Nous sommes plus contents de la fromagerie que de la beurrerie. Je ne crois pas la différence bien grande entre les petits laits.

M. le président.—Avec le lait de la beurrerie seul, j'ai nourri des porcs en bon état; je n'aurais pu faire de même avec le résidu du fromage.

Et la discussion se continue sur les avantages que présente l'une ou l'autre manufacture. On parle de la différence du charroyage du lait, plus avantageux à la fromagerie, etc., etc.

M. le président—Le *Journal d'agriculture* donnera, je l'espère, son opinion sur le tout et ce sera le meilleure manière de clore les débats

Une autre considération: En exportant le fromage vous exportez une partie de la richesse de votre terre, surtout en azote et en acide phosphorique. Le beurre au contraire n'appauvrit guère la terre. Ed. A. B.

M. le secrétaire.—En somme, je ne vois pas de différence bien grande entre les bénéfices. La discussion ayant été très animée et variée, je ne pourrai faire qu'un rapport bien imparfait de cette intéressante discussion. Avant de nous séparer, je me permettrai de demander à MM. de Saint-Martin s'ils se proposent de fonder un cercle agricole

M. Mercier.—Oui, nous avons pensé à ce que vous nous en avez déjà dit, et la chose se fera.

M. le Secrétaire ajoute qu'il est temps que la classe agricole