parler des conditions d'alimentation et d'hygiène, a obtenu pendant une quinzaine, ensuite de deux expériences faites avec les cinq mêmes vaches 24 k. 30 de lait on plus avec la traite à fond qu'avec la traite habituelle.

En ajoutant donc à l'excédent quantitatif obtenu la plus value de l'augmentation de la richesse du lait on beurre, on a double raison pour exiger que la traite soit toujours faite à fond.

PAIEMENT DU LAIT SUIVANT SA RICHESSE.

Conférence de J. de L. Taché à St-Hyacinthe.

LE TRANSPORT DES ENGRAIS DE COMMERCE.

M. Barnard.—Avant de clore, j'ai une remarque importante à vous soumettre. On dit généralement que les cultivateurs se plaignent que la culture ne paie pas. On laboure une pièce de terre, on l'ensemence, on la herse, on y fait tous les travaux qu'il y a moyen de faire et souvent, très souvent, on n'a l'automne qu'une récolte insignifiante. On a semé dans une terre pauvre, mais il faut tout autant de travail pour ensemenecer une terre pauvre que pour ensemenecer une bonne terre. Ce qui manque au cultivateur, ou plutôt à la terre, ce sont les engrais. Je suis convaincu que, si les cultivateurs pouvaient se procurer à des prix raisonnables des engrais de commerce, l'agriculture deviendrait infailliblement plus payante, mais dans le moment actuel, il y a à leur emploi un obstacle très réel, qui est le taux exorbitant des frais de transport de ces engrais : c'est ce qui empêche les cultivateurs qui en auraient pourtant un grand besoin, de s'en procurer. On dit que le fret coûte \$1.40, la tonne, pour un trajet de 100 milles; c'est absurde. Nous avons déjà fait des démarches auprès des compagnies de chemin de fer pour les amener à réduire leur tarif à un taux raisonnable; nos démarches sont demeurées jusqu'ici sans succès.

Malgré tout, ne désespérant pas que les compagnies comprennent enfin que ce changement serait tout autant dans leur intérêt que dans celui des cultivateurs, puisqu'il aurait pour premier résultat une augmentation considérable du trafic, je propose la résolution suivante : "Que les compagnies de chemins de fer soient instamment priées d'adopter un tarif spécial en vue de favoriser l'usage des engrais de commerce, l'amélioration des bestiaux par l'importation de reproducteurs de choix, l'échange des moelles semencées, l'introduction des instruments améliorés."

"Qu'en réduisant les tarifs actuels, qui sont relativement fort élevés, nous avons raison d'espérer que l'emploi des engrais de commerce aura presque toujours l'effet de doubler et de tripler les récoltes, augmentant dans une proportion très notable les transports des récoltes, ce qui rendra au centuple les quelques sacrifices que les Compagnies de chemins de fer sont invitées à faire en réduisant libéralement leurs tarifs."

La résolution de M. Barnard est adoptée à l'unanimité.

M. le Secrétaire annonce aux membres de la société d'industrie laitière que M. l'Abbé C. A. Beaudry continue à prendre les abonnements aux journaux *The Country Gentleman* et *The American Agriculturist*, pour deux piastres et demie par année.

POURSUITES CONTRE LES FRAUDEURS DE LAIT.

M. Taché.—Pendant la discussion de cette après-midi, nous avons oublié

une question concernant les patrons de fromageries et de beurrieres. Je voudrais qu'il fut passé une résolution de mandant au gouvernement fédéral un moyen d'obtenir promptement une condamnation devant les tribunaux contre les patrons malhonnêtes. Ce serait d'une grande utilité, car ces condamnations aujourd'hui sont bien difficiles à obtenir. Un patron apporte du lait de trois pour cent de gras; c'est un cas qui est arrivé à ma connaissance. Il livre effrontément ce lait à la fabrique, il est poursuivi et pour des raisons, que je ne veux pas rechercher, il n'est pas condamné. On a dit qu'il avait pu être victime de quelque accident, qui avait fait baisser à trois pour cent la richesse de son lait, alors que sa moyenne était de quatre pour cent. Ceci arrive très souvent. Je voudrais par ma proposition arriver à ce qu'il y eût une *moyenne de richesse pour le lait*, fixé par la loi, et je crois que cela faciliterait beaucoup les opérations de nos fabriques.

M. Courchesne.—J'avais pensé qu'il serait peut-être possible de fournir aux inspecteurs des bouteilles pour prendre des échantillons de lait, dans chaque fabrique. Ils soumettraient cette bouteille dans les cas de fraude et je crois que cela serait suffisant, quo ce serait une preuve suffisante devant la loi pour faire condamner un patron malhonnête.

M. Taché. Je ne vois là aucune garantie, cela ne serait certainement pas satisfaisant. Le juge peut prétendre fixer lui-même une moyenne de richesse pour le lait, la bouteille officielle n'y fera rien. Ce qu'il faudrait, c'est une moyenne de richesse reconnue par la loi. Je propose donc : que l'on communique avec les autorités fédérales au sujet de l'établissement par la loi d'un étalon de richesse minima, en gras, pour la fourniture du lait aux fabriques de fromage et de beurre.

Proposition adoptée unanimement.

FROMAGE DU PORT SALUT.

M. Brodeur distribue des échantillons de fromage du Port Salut, fabriqué à Oka, par les RR PP. Trappistes. Il dit que c'est un fromage excellent sous tous les rapports, un fromage réellement supérieur. Il fait qu'il le soit aussi, puisqu'on ne peut l'avoir nulle part à moins de vingt-cinq cents la livre. Si ceux qui s'occupent d'industrie laitière pouvaient arriver à faire un fromage de ce prix, ils pourraient dire qu'ils ont obtenu le plus grand succès qu'on puisse obtenir dans cette industrie.

Tous les membres de l'assemblée qui ont goûté ce fromage le déclarent excellent.

FOURRAGES VERTS.

M. Veilleux.—On a parlé de l'alimentation des vaches par les fourrages verts. Serait-il encore temps, avant que la séance soit close, d'avoir certaines explications sur ce moyen de traiter les vaches?

M. Bourbeau.—Je puis vous dire que dans ma paroisse, l'année dernière, j'ai eu l'expérience d'un homme qui avait semé quatre arpents de fourrage, pour faire manger en vert à ses vaches. ("était vers le commencement de juin. Aussitôt que le fourrage a été bon à couper, il s'est mis à en donner tous les jours, deux fois par jour à ses vaches. Au cercle agricole, l'automne dernier, il nous a donné les résultats qu'il avait obtenus avec ce traitement. Il nous a donné la quantité de fourrage vert qu'il avait dépensé dans son été et la quantité de lait que ses vaches lui avaient donnée. Ces résultats nous ont tous surpris. Le temps que la culture du fourrage lui avait coûté était

trois fois payé : il ne soignait que matin et soir et il a obtenu tout l'été un lait d'une richesse surprenante. Nous avons pris des informations pour savoir comment il soignait ses vaches. Il renfermait ses vaches le soir jus qu'au lendemain matin. Les vaches s'en trouvaient mieux et il ne perdait rien du foinier. Il y en a d'autres à ma connaissance, qui, au lieu de mettre leurs vaches le soir à l'étable, aiment mieux les y mettre le matin pour les y soigner pendant toute la journée et les préserver des grandes chaleurs, mais, d'après l'expérience du premier, nous n'avons trouvé son système meilleur. Voilà les résultats que j'ai constatés. Si l'heure n'était pas aussi avancée, je demanderais la cession des renseignements aux gens plus compétents que moi.

DES LABOURS.

M. l'abbé Chartier.—Je ne veux pas parler longtemps : l'heure est trop avancée. Il est une question, dont nous n'avons pas parlé pendant cette convention et qui, vous le direz comme moi, a pourtant bien son importance : je veux parler des *labours*. C'est un fait malheureusement trop vrai qu'on la boue très mal, excessivement mal, et que les bons laboureurs et y en a encore sans doute) sont trop rares.

Les cercles agricoles ont déjà tenté beaucoup d'efforts dans le sens d'une amélioration. Nous avons déjà passé bien des résolutions pendant cette convention : ne serait-il pas à propos avant de nous séparer, de passer une résolution priant le département d'agriculture de donner aux cercles agricoles un ligno de conduite à suivre à ce sujet? Ne serait-il pas à propos de demander au département de faire en sorte que les cercles agricoles établissent des concours de labours dans chaque paroisse? Cela devrait avoir pour effet d'encourager nos jeunes gens, qui peuvent encore sortir de la routine, à améliorer leurs labours, car les jeunes gens encore une fois ne savent pas labourer. Ils savent labourer comme leurs pères et souvent plus mal que leurs pères. Le labour est cependant d'une grande importance pour le succès de la culture et pour la conservation de la richesse de la terre, de sorte que j'espère être secondé dans ma proposition par tous les membres de cette société. Ma proposition, encore une fois, a pour but de prior le département de l'agriculture de faire en sorte que les cercles agricoles accordent des prix pour les meilleurs labours.

M. Fisher.—J'approuve entièrement la proposition de M. l'abbé Chartier. Il a raison de dire que le labour est d'une grande importance et il a aussi, malheureusement, raison de dire qu'on ne connaît pas assez cette importance. Le fils cultive comme le père et souvent plus mal que le père, et c'est comme cela que les terres et par suite les cultivateurs se ruinent. Je seconde donc la proposition de M. l'abbé Chartier, espérant qu'elle aura de bons résultats.

La proposition est adoptée unanimement.

LES STATIONS EXPERIMENTALES DE LAITERIE ET LEURS TRAVAUX

AU POINT DE VUE DES FABRICANTS DE FROMAGE DE LA PROVINCE DE QUÉBEC.

Congulation lente—Cuisson à haute température—Lait riche et lait maigre.

Après avoir entendu une foule d'opinions diverses à propos de l'action de la présure, il est intéressant de con-

sidérer ce qu'en pensent les hommes expérimentés qui ont étudié pratiquement cette action de la présure dans la fabrication du fromage, qui ont déterminé avec soin les résultats obtenus et qui, en conséquence, pu font en connaissance de cause.

On avait tort, par exemple, quand on employait, pendant la saison chaude, plus de présure qu'il n'en fallait pour produire une bonne congulation pendant 45 minutes. Mais, cette erreur est rendue encore plus évidente aujourd'hui, grâce aux expériences pratiques des stations de laiterie, telles que celles de M. J. A. Ruddick, un des aides du prof. Robertson. En effet, M. Ruddick a démontré par ses expériences que, toutes les autres conditions étant égales, il vaut mieux, pour le résultat final au moins, de faire coaguler le lait lentement que de le coaguler rapidement.

C'était donc une erreur de croire qu'au moyen d'une grande quantité de présure le rendement pourrait être augmenté. Cette erreur ainsi que bien d'autres préjugés erronés, qui avaient été un obstacle à l'avancement et à l'amélioration de notre industrie nationale, doivent être abandonnés en face des résultats des expériences pratiques. Parfois, il est vrai, la quantité de fromage peut être augmentée en employant une plus forte quantité de présure, mais cette augmentation est si petite qu'elle ne payerait pas la dépense de l'excès de présure, sans parler des autres défauts qui proviendraient de l'emploi de cet excès de présure.

Les résultats des expériences faites à Ontario et ailleurs ont démontré à l'évidence la raison d'être des stations expérimentales de laiterie, et l'utilité de leurs travaux.

Ces stations ont en effet obtenu des résultats bien définis dont le caractère sérieux inspire toute confiance aux hommes du métier.

Cependant tous les faits démontrés dans une certaine région par une station expérimentale, peuvent bien ne pas être acceptés sans réserve par les fabricants d'autres régions. Ainsi si certaines expériences faites en Ontario trouvent leur application dans la province de Québec, il y a d'autre part des résultats que nous devons considérer et examiner avec beaucoup de soin pour voir s'ils ne se rapportent pas spécialement à des conditions locales et qui dans ce cas ne peuvent pas trouver d'application générale chez nous; cette réflexion m'est venue à la suite d'une déclaration très importante de M. Ruddick, faite dernièrement à une assemblée dans Ontario. A cette réunion, M. Ruddick émit une opinion défavorable à la méthode de cuire à une haute température, parceque, dit-il, "il n'en a jamais obtenus de résultats meilleurs." Il dit encore que "la grande chaleur empêche le brassage."

Certainement, à cause de la haute température, le caillé est plus disposé à coller, ce qui rend le brassage plus difficile, et tout fabricant expérimenté sait combien un mauvais état du caillé, à ce moment si important, produit de méchants effets.

Néanmoins, en face de ces faits, je ne puis faire autrement que de recommander une haute température comme étant meilleure qu'une basse température pour presque toute la province de Québec, excepté le district de Beauharnois et peut-être aussi les comtés de l'Est. Il faut se rappeler, en effet, que ces expériences entreprises en Ontario, ont été faites avec ce que nous appelons du "lait maigre," c'est-à-dire du lait qui donnait au Babcock 3.0 à 3.75 o/o de gras, tandis que le lait de la province de Québec, avec lequel nous fabriquons le fromage, est très riche, car il donne souvent, à