

QUATORZIÈME RAPPORT

DE LA

Société d'Industrie Laitière

DE LA

PROVINCE DE QUÉBEC

SUPPLÉMENT AU RAPPORT DE L'HONORABLE COMMISSAIRE
DE L'AGRICULTURE ET DE LA COLONISATION.

1895

IMPRIMÉ PAR ORDRE DE LA LÉGISLATURE.



QUÉBEC

IMPRIMÉ PAR CHARLES-FRANÇOIS LANGLOIS

IMPRIMEUR DE SA TRÈS-GRACIEUSE MAJESTÉ LA REINE

1896

637.062

Q3

S

SUP

IM

QUATORZIÈME RAPPORT

DE LA

Société d'Industrie Laitière

DE LA

PROVINCE DE QUÉBEC

SUPLÉMENT AU RAPPORT DE L'HONORABLE COMMISSAIRE
DE L'AGRICULTURE ET DE LA COLONISATION

1895

IMPRIMÉ PAR ORDRE DE LA LÉGISLATURE



QUÉBEC

IMPRIMÉ PAR CHARLES-FRANÇOIS LANGLOIS

IMPRIMEUR DE SA TRÈS-GRACIEUSE MAJESTÉ LA REINE

1896

SO

A F H

MONSIEUR

LE

a Phon

1895, c

dernier

Saint-E

6

QUATORZIÈME RAPPORT ANNUEL
DE LA
SOCIÉTÉ D'INDUSTRIE LAITIÈRE
DE LA
PROVINCE DE QUÉBEC

~~~~~

*A l'Honorable Commissaire de l'Agriculture et de la Colonisation,*  
Québec.

MONSIEUR LE COMMISSAIRE,

La direction de la Société d'Industrie Laitière de la province de Québec a l'honneur de vous faire le rapport qui suit de ses opérations pendant l'année 1895, et de sa convention annuelle, tenue à Waterloo, les 3, 4 et 5 décembre dernier.

*Le Secrétaire-Trésorier de la Société d'Industrie Laitière*  
*de la province de Québec,*

**E. CASTEL.**

Saint-Hyacinthe, ce 7 Janvier 1896.

# Officiers et Directeurs de la Société d'Industrie Laitière

POUR 1896.

Président honoraire : L'HONORABLE P. B. DE LA BRUÈRE, Québec.  
 Président : L'ABBÉ T. MONTMINY, St-Georges de Beauce.  
 Vice-président : M. S. A. FISHER, Knowlton.  
 Secrétaire-trésorier : M. EMILE CASTEL, St-Hyacinthe.

## DIRECTEURS :

| DISTRICT                    | NOMS                     | RÉSIDENCE               |
|-----------------------------|--------------------------|-------------------------|
| Arthabaska.....             | MM. D. O. BOURBEA U..... | Victoriaville.          |
| Beauce.....                 | J. DE L. TACHÉ.....      | Scott Junction.         |
| Beauharnois.....            | ROBERT NESS.....         | Howick.                 |
| Bedford.....                | H. S. FOSTER.....        | Knowlton.               |
| Charlevoix et Saguenay..... | J. D. GUAY.....          | Chicoutimi.             |
| Chicoutimi.....             | JOS. GIRARD, M.P.P.....  | St-Gédéon, Lac St-Jean. |
| Gaspé.....                  | L. T. BRODEUR.....       | St-Hugues.              |
| Iberville.....              | MICHEL MONAT.....        | Mount Johnson.          |
| Joliette.....               | SAM. CHAGNON.....        | St-Paul l'Ermité.       |
| Kamouraska.....             | J. C. CHAPAIS.....       | St-Denis en-bas.        |
| Montmagny.....              | GABRIEL DUMONT.....      | Ste-Hénédine.           |
| Montréal.....               | ALEXIS CHICOINE.....     | St-Marc.                |
| Ottawa.....                 | J. A. VAILLANCOURT.....  | Montréal.               |
| Québec.....                 | ED. A. BARNARD.....      | L'Ange Gardien, Mtey.   |
| Richelieu.....              | J. L. LEMIRE.....        | La Baie du Febvre.      |
| Rimouski.....               | CHS. PRÉFONTAINE.....    | Ile Verte.              |
| St-François.....            | J. A. CAMIRAND.....      | Sherbrooke.             |
| St-Hyacinthe.....           | M. MACDONALD, M.P.P..... | Acton Vale.             |
| Terrebonne.....             | DR W. GRIGNON.....       | Ste-Adèle.              |
| Trois-Rivières.....         | L'ABBÉ D. GÉRIN.....     | St-Justin.              |

## LEGISLATION

### AUTORISANT LA CRÉATION D'UNE SOCIÉTÉ SOUS LE NOM DE "SOCIÉTÉ D'INDUSTRIE LAITIÈRE DE LA PROVINCE DE QUÉBEC."

(S. R. Q., 1749 à 1755 et cédule.)

**1749.** Le lieutenant-gouverneur en conseil peut autoriser la formation, pour la province, d'une association, ayant pour but d'encourager l'amélioration de l'industrie du beurré et du fromage et toutes les choses qui se rattachent à cette industrie, sous le nom de "Société d'Industrie Laitière de la province de Québec."—45 Vict., chap. 66, sec. 1.

**1750.** La société doit se composer d'au moins cinquante personnes, qui signent une déclaration suivant la formule de la cédule annexée à la présente section ; et chaque membre souscrit et paie une somme annuelle, d'au moins une piastre, au fonds de la société.

Le commissaire de l'agriculture et de la colonisation est d'office membre de la société.—45 V., c. 66, s. 2, et 50 V., c. 7, s. 12.

**1751.** Telle déclaration est faite en double, l'une devant être écrite et signée sur les premières pages d'un livre, qui est tenu par la société pour enregistrer les minutes de ses délibérations pendant la première année de son existence, et l'autre devant être immédiatement transmise au commissaire de l'agriculture et de la colonisation, qui fait publier, aussitôt que possible après sa réception, avis de la formation de telle société, dans la gazette officielle de Québec.—45 V., c. 66, s. 3, et 55 V., c. 7, s. 12.

**1752.** A compter de la publication, dans la gazette officielle de Québec, de l'avis de la formation de la société, elle devient corps politique et corporation, pour les fins de la présente section, et peut posséder des biens-fonds pour une valeur n'excédant pas vingt mille piastres.—45 V., c. 16, s. 4.

**1753.** La société a le pouvoir de faire des règlements pour prescrire le mode d'admission des nouveaux membres, régler l'élection des officiers, et en général, l'administration de ses affaires et propriétés.—45 V., c. 66, s. 5.

**1753a.** La société, dans le but d'obtenir une diffusion plus prompte et

plus complète des meilleures méthodes à suivre pour la production du lait, la fabrication des produits laitiers, et en général l'avancement de l'industrie laitière, peut subdiviser la province en divisions régionales, dans lesquelles des syndicats composés des propriétaires de fabriques de beurre et de fromage et autres établissements laitiers, peuvent être établis.

La formation et le fonctionnement de ces syndicats sont régis par les règlements passés par la société et approuvés par le lieutenant-gouverneur en conseil ; et tels syndicats sont sous la direction et la surveillance de la société.

A ces syndicats, le lieutenant-gouverneur en conseil peut accorder, à même le fonds consolidé du revenu, une subvention égale à la moitié des dépenses encourues pour le service d'inspection et d'enseignement organisé dans le syndicat, y compris le traitement d'inspecteurs, leurs frais de voyage et autres dépenses en relation directe avec tel service.

" 1753b. Les inspecteurs, y compris l'inspecteur général, sont nommés par le lieutenant-gouverneur en conseil, et doivent être des personnes expérimentées et être munies de certificats de compétence du bureau d'examineurs mentionné en l'article 1753d.

Leurs devoirs sont de surveiller la production et la fourniture du lait, ainsi que la fabrication du beurre et du fromage, dans les établissements ainsi organisés dans tels syndicats, et ce, conformément aux règlements faits par la dite société, et approuvés par le lieutenant-gouverneur en conseil.

" 1753c. Le salaire de l'inspecteur général est payé par la société.

Ses devoirs sont déterminés par les règlements passés par la dite société et approuvés par le lieutenant-gouverneur en conseil.

" 1753d. Un bureau d'examineurs peut être établi par la société, dans le but d'examiner les candidats à la charge d'inspecteur ; le fonctionnement de ce bureau est régi par règlements passés à cette fin par la société et approuvés par le lieutenant-gouverneur en conseil.

" 1753e. Il est loisible au lieutenant-gouverneur en conseil, d'accorder à la société une somme additionnelle de mille piastres, pour les dépenses nécessaires à la direction et surveillance des syndicats, ainsi qu'au maintien et au fonctionnement du bureau d'examineurs ci-dessus nommé."

1754. La société tient une assemblée annuelle à tel lieu et à telle époque, qui ont été choisis par le bureau de direction, outre celles qui peuvent être prescrites et déterminées par ses règlements.

A cette assemblée annuelle, elle élit un président, un vice-président, et un secrétaire-trésorier, et elle fait aussi l'élection d'un directeur pour chacun des districts judiciaires de cette province, choisis parmi les membres de la société domiciliés dans tels districts.—45 V., c. 66, s. 7.

**1755.** Les officiers et les directeurs de la société rédigent et présentent à l'assemblée annuelle, un rapport détaillé de leurs opérations durant l'année expirée, indiquant les noms de tous les membres de la société, le montant souscrit et payé par chacun d'eux, les noms des fabriques, des inventions, des améliorations et des produits qui méritent d'être signalés au public, et donnent toutes les informations qu'ils croient utiles dans l'intérêt de l'industrie laitière. 45 V., c. 66, s. 8.

### CÉDULE

MENTIONNÉE EN L'ARTICLE 1750

Nous soussignés, convenons de nous former en une société en vertu de la section treizième du chapitre septième du titre quatrième des Statuts réformés de la province de Québec, concernant la "Société laitière de la province de Québec," et nous promettons respectivement par les présentes, de payer annuellement au trésorier de la société, tant que nous continuerons à être membres de la dite société, la somme inscrite en regard de nos noms respectifs ; et nous promettons de plus de nous conformer aux statuts et règlements de la dite société.

| NOMS | \$ | Cts. |
|------|----|------|
|      |    |      |

## 52 VICT., 1889, CHAP. 22, QUÉBEC.

ACTE POURVOYANT À LA FORMATION DE SOCIÉTÉS AGRICOLES ET LAITIÈRES.

(Sanctionné le 21 mars 1889.)

SA MAJESTÉ, par et de l'avis et du consentement de la Législature de Québec, décrète ce qui suit :

1. La section suivante est ajoutée après la section treizième du chapitre septième du titre quatrième des Statuts refondus de la province de Québec :

## SECTION XIV

## DES SOCIÉTÉS AGRICOLES ET LAITIÈRES.

" 1755a. Le lieutenant-gouverneur en conseil peut autoriser, dans chaque district judiciaire de la province, la formation d'une société ayant pour objet le développement de l'agriculture, l'amélioration de la fabrication du beurre et du fromage, l'inspection des fromageries et beurreries et de tout ce qui s'y rapporte, sous le nom de Société agricole et laitière du district de . . .

" 1755b. La société doit se composer d'au moins vingt-cinq personnes qui signent une déclaration conforme à la cédule de cette section.

Chaque membre de la société doit souscrire et payer annuellement une somme d'une piastre au moins au fonds de la société.

1755c. Le commissaire de l'agriculture et de la colonisation est *ex-officio* membre de la société.

1755d. La déclaration doit être faite en double, l'un écrit et signé sur les premières pages d'un livre à être tenu par la société afin d'y consigner les procès-verbaux de ses délibérations, et l'autre doit être immédiatement transmis au commissaire de l'agriculture et de la colonisation, qui est tenu de faire publier, aussitôt que possible après l'avoir reçu, un avis de formation de telle société dans la gazette officielle de Québec.

1755e. A partir de la publication, dans la gazette officielle de Québec, de l'avis de formation de la société, cette dernière devient un corps politique et une corporation, pour les fins de la présente loi, pouvant posséder des

immeubles jusqu'à concurrence d'une valeur n'excédant pas cinq mille piastres.

**1755f.** La société a le pouvoir de faire des règlements portant sur le mode d'admission des nouveaux membres, l'élection et la nomination de ses officiers et employés, ainsi que sur l'administration générale de ses affaires et la gestion de ses biens en vue d'arriver à ses fins.

**1755g.** La première réunion de la société doit se tenir au chef lieu du district le deuxième mercredi du mois suivant celui dans lequel l'avis de formation de la société est publié dans la gazette officielle de Québec.

**1755h.** La société est tenue d'avoir une assemblée annuelle aux temps et lieu fixés par le bureau des directeurs.

**1755i.** A cette assemblée annuelle les membres de la société, qui sont présents, doivent élire trois directeurs pour chacun des comtés constituant le district judiciaire pour lequel la société est formée, choisis parmi les membres domiciliés en ces comtés, lesquels constituent le bureau des directeurs de la société.

**1755j.** Le bureau des directeurs est tenu d'élire, parmi ses membres, un président, un vice-président, et de nommer un secrétaire-trésorier ainsi que tels autres officiers et employés qu'il juge nécessaires pour parvenir aux fins de la société.

**1755k.** Les directeurs sont tenus de préparer et présenter, à l'assemblée annuelle de la société, un rapport détaillé de leurs opérations durant l'année écoulée.

Ce rapport doit indiquer les noms de tous les membres de la société, le montant souscrit et acquitté entre les mains du secrétaire-trésorier, le nom et le nombre des fabriques qui se trouvent dans leur district; et fournir tels autres renseignements jugés utiles et favorables aux intérêts de l'industrie agricole et laitière.

Un triplicata de ce rapport doit être transmis au commissaire de l'agriculture de la province, et un autre à la société d'industrie laitière de la province de Québec."

2. Cet acte deviendra en vigueur le jour de sa sanction.

## CÉDULE

MENTIONNÉE À L'ARTICLE 1755b.

Nous, soussignés, convenons de nous constituer en société sous l'opération des dispositions de la section quatorzième du chapitre septième du titre quatrième des Statuts refondus de la province de Québec, relative aux sociétés agricoles et laitières, et nous nous engageons par les présentes à payer respectivement et annuellement au secrétaire-trésorier, tant que nous serons membres de la société, les sommes inscrites vis-à-vis nos noms, et nous nous engageons de plus à nous conformer aux règlements de cette société.

| NOMS | § cts. |
|------|--------|
|      |        |

## SECTION III

CONCERNANT LES SOCIÉTÉS ET ÉTABLISSEMENTS DE FABRICATION DE  
BEURRE OU DE FROMAGE, OU DES DEUX COMBINÉS.

(S. R. P. de Q., Art. 5477 à 5483.)

§ 1.—*De la formation de la société.*

**5477.** Lorsque, dans quelque partie que ce soit de la province, cinq personnes ou plus ont signé une déclaration, exprimant qu'elles se sont formées en société, pour fabriquer le fromage ou le beurre, ou l'un et l'autre, suivant le cas, dans un certain endroit qui doit être désigné pour être leur principale place d'affaires, et qu'elles ont déposé cette déclaration entre les mains du protonotaire de la cour supérieure du district où la société a l'inten-

tion  
deven  
nistr  
corps  
beurr  
et le  
U  
tatan  
burea  
res de  
l'agri

5  
pour  
mage,  
tion.

5  
elle a  
notam  
des rè  
ses me  
de sa  
tion d

5  
les lui  
après  
deux c  
deux j  
règlen

L  
de la s

5  
tions d  
45 V.,

5  
l'inspe

tion de s'établir, ces personnes, et toutes celles qui peuvent, dans la suite, devenir membres de cette société, leurs héritiers, exécuteurs, curateurs, administrateurs, successeurs et ayant cause respectifs, forment par là même, un corps politique et une corporation sous le nom de "société de fabrication de beurre (ou) de fromage (ou l'un et l'autre, suivant le cas,) de, (nom de l'endroit et le numéro de la manufacture, tel que mentionné dans la déclaration.)"

Un certificat est délivré par le protonotaire à toute telle compagnie, constatant qu'elle a fait cette déclaration, lequel certificat doit être enregistré au bureau d'enregistrement de l'endroit où se trouve le siège principal des affaires de la compagnie, et être aussi transmis, sans délai, au commissaire de l'agriculture et de la colonisation. 45 V., c. 65; s. et 50 V., c. 7, s. 12.

**5478.** La déclaration qui doit être faite, en vertu de la présente section, pour constituer en corporation une société de fabrication de beurre et de fromage, doit être dans la forme mentionnée dans la cédule de la présente section. 45 V., c. 65, s. 9.

§ 2.—*Des pouvoirs et devoirs généraux de la société.*

**5479.** Toute société, ainsi formée, jouit, pour les fins pour lesquelles elle a été créée, de tous les pouvoirs inhérents aux corporations ordinaires, et notamment de ceux de se choisir parmi ses membres des officiers, de passer des règlements non contraires aux lois de la province, pour fixer le nombre de ses membres, le montant des actions et le mode de les prélever, pour la régie de sa discipline intérieure, pour la conduite de ses procédés et l'administration de ses affaires en général. 45 V., c. 15, s. 2.

**5480.** La première assemblée des actionnaires de la société a lieu dans les huit jours après le dépôt de la déclaration mentionnée dans l'article 5477, après qu'un avis spécial, à cette fin, a été donné aux actionnaires par au moins deux des actionnaires de la compagnie, lequel avis doit être signifié au moins deux jours avant l'assemblée, dans le but d'élire les officiers et sanctionner les règlements de la société.

Les assemblées générales annuelles suivantes, et les assemblées spéciales de la société sont statuées par règlement. 45 V., c. 65, s. 3.

**5481.** Un livre est tenu par chaque société pour y entrer les souscriptions d'actions et un autre pour y inscrire en détail toutes ses transactions. 45 V., c. 65, s. 4.

**5482.** Chaque tel livre et les règlements sont constamment ouverts à l'inspection des membres de la société. 45 V., c. 65, s. 5.

**5488.** Dans le cours du mois de décembre de chaque année, il est transmis au commissaire de l'agriculture et de la colonisation, par chaque société formée en vertu de la présente section, un état de ses opérations pour l'année. 45 V., c. 65, s. 7, et 50 V., c. 7, s. 12.

### CÉDULE

D'APRÈS L'ARTICLE 5478.

Nous soussignés,  
convenons de nous former en une société en vertu du paragraphe premier de la section troisième du chapitre quatrième du titre onzième des statuts refondus de la province de Québec, qui sera appelée "La société de fabrication de beurre (ou) de fromage (ou) de beurre et de fromage de la paroisse de comté de et nous promettons de nous conformer en tout aux statuts et règlements de la société.

(Signatures.) 45 V., c. 65, cédule.

49 VICT., CHAP. XLII, OTTAWA.

ACTE À L'EFFET DE PROHIBER LA FABRICATION ET VENTE DE  
CERTAINS SUBSTITUTS DU BEURRE.

(Sanctionné le 2 Juin.)

Considérant que l'usage de certains substituts du beurre, ci-devant fabriqués et mis en vente au Canada, est nuisible à la santé, et qu'il est à propos d'en interdire la fabrication et la vente : A ces causes, Sa Majesté, par et avec l'avis et le consentement du Sénat et de la Chambre des Communes du Canada, décrète ce qui suit :

**1.** Nulle oléomargarine, butterine ou autre matière substituée au beurre, fabriquée avec toute substance animale, autre que le lait, ne sera fabriquée en Canada on n'y sera vendue, et quiconque enfreindra les dispositions du présent acte en quelque manière que ce soit, encourra une amende n'excédant pas quatre cents piastres et à défaut de paiement sera passible d'emprisonnement pendant douze mois au plus et trois mois au moins.

ACTE A

S  
Cham

1  
rie o  
un fab  
lait di  
vée ou

2  
froma  
ou gé  
pour à  
aucun  
lait.

3  
à une  
priéta

4  
gerie, l  
gérant,  
pris ou  
été pri

5  
connaî  
présent  
un juge  
cinq pi  
paiemen

(1)  
celle qui en  
toutes les p  
instituees

## 52 VICT., CHAP. XLIII, 1889, OTTAWA.

ACTE À L'EFFET DE PRÉVENIR LA FRAUDE DANS LA FOURNITURE DU LAIT AUX FROMAGERIES, BEURRERIES OU MANUFACTURES DE LAIT CONDENSÉ. (1)

(Sanctionné le 2 Mai 1889.)

SA MAJESTÉ, par et avec l'avis et le consentement du Sénat et de la Chambre des Communes du Canada, décrète ce qui suit:—

1. Personne ne vendra, ne fournira ou n'enverra, à une fromagerie, beurrerie ou manufacture de lait condensé ou à son propriétaire ou gérant, ou à un fabricant de beurre, de fromage ou de lait condensé pour être fabriqué, du lait dilué ou en aucune manière falsifié, ou du lait dont de la crème a été enlevée ou du lait communément appelé lait écrémé.

2. Aucune personne qui fournira, enverra, vendra ou apportera à une fromagerie, beurrerie ou manufacture de lait condensé, ou à son propriétaire ou gérant, ou au fabricant de fromage, de beurre ou de lait condensé, du lait pour être fabriqué en beurre, en fromage ou en lait condensé, ne retiendra aucune portion de cette partie du lait connue sous le nom d'*égots* ou dernier lait.

3. Personne ne devra, sciemment, vendre, fournir, apporter ou envoyer à une fromagerie, beurrerie ou manufacture de lait condensé, ou à son propriétaire ou gérant, du lait altéré ou partiellement sur.

4. Aucune personne ne vendra, n'enverra ou n'apportera à une fromagerie, beurrerie ou manufacture de lait condensé, ou à son propriétaire ou gérant, ou au fabricant de beurre, de fromage ou de lait condensé, du lait pris ou trait d'une vache qu'elle savait être malade au moment où le lait en a été pris ou trait.

5. Toute personne qui, par elle-même ou par toute autre personne à sa connaissance, violera quelqu'une des dispositions des précédents articles du présent acte, encourra et paiera pour chaque infraction, sur conviction devant un juge ou des juges de Paix, une amende de cinquante piastres au plus et de cinq piastres au moins, ainsi que les frais de la poursuite, et, à défaut du paiement de l'amende et des frais, sera passible de l'emprisonnement avec ou

(1) Les tribunaux d'Ontario ont déclaré *ULTRA VIRES* une législation sur la même matière semblable à celle qui existe dans nos statuts provinciaux. L'acte fédéral a été passé à la suite de cette décision judiciaire, et toutes les poursuites au sujet de fraudes dans la fourniture du lait, devront, comme mesure de prudence, être instituées en vertu de cet acte.

sans travaux forcés pendant un terme n'excédant pas six mois, à moins que la dite amende et les frais ne soient plus tôt payés.

6. La personne pour laquelle du lait est vendu, envoyé, fourni ou apporté à une fromagerie, beurrerie ou manufacture de lait condensé, pour quelqu'une des fins susdites, sera *primâ facie* responsable de l'infraction aux dispositions du présent acte.

7. Pour établir la culpabilité d'une personne accusée d'avoir violé quelqu'une des dispositions des articles un ou deux du présent acte, il suffira, comme preuve *primâ facie* devant servir de base à une conviction, de démontrer que le lait ainsi envoyé, vendu, fourni ou apporté à une manufacture comme susdit pour être fabriqué en beurre, fromage ou lait condensé, est réellement inférieure en qualité au lait pur, pourvu que l'épreuve soit faite au moyen d'un lactomètre ou d'un crémomètre ou de tout autre instrument propre à faire cette épreuve, et qu'elle soit faite par une personne compétente ; toutefois, une conviction pourra être établie sur toute autre preuve légale suffisante.

8. Dans toute plainte ou dénonciation déposée ou portée en vertu du premier ou du second article du présent acte, et dans toute condamnation prononcée sur une telle plainte ou dénonciation, le lait dont on se sera plaint pourra être désigné comme lait altéré, sans qu'il soit nécessaire de spécifier la cause de son altération ; et en conséquence il suffira de faire preuve de l'une des causes ou de l'un des modes d'altération mentionnés dans les deux articles susdits pour qu'il y ait lien à condamnation ; et dans toute plainte, dénonciation ou condamnation sous l'empire du présent acte, l'infraction pourra être déclarée et sera réputée avoir été commise au sens de l'*Acte des convictions sommaires*, dans l'endroit où le lait dont on se sera plaint devait être converti en produit manufacturé, bien que l'altération ait pu en être effectuée ailleurs.

9. Il n'y aura pas d'appel d'une conviction en vertu du présent acte, excepté à un juge d'une cour supérieure, de comté, de circuit ou de district, ou au président ou juge de la cour des sessions de la paix, ayant juridiction là où la conviction a été obtenue ; et le dit appel sera porté, avis de l'appel donné par écrit, l'obligation souscrite ou le dépôt fait dans les dix jours après la date de la conviction, et cet appel sera entendu, instruit, jugé et décidé, sans l'intervention d'un jury, au jour et à l'endroit que la cour ou le juge saisi fixera dans les trente jours qui suivront la date de la conviction, à moins que la cour ou le juge ne proroge au-delà de trente jours l'époque fixée pour l'audition et la décision ; et sous tous les autres rapports pour lesquels il n'est pas

pourvu  
somma

10  
ou la  
contra

11  
payable  
taire, a  
été env  
tion à c  
moitié,  
leurs in

CON

1.  
vince de  
2. L  
beurre e  
3. L  
annuelle  
4. L  
présiden  
d'incorp  
société ;  
l'assembl  
5. L  
annuelle  
droit de  
l'année c  
6. L  
tion aura  
dent proc  
7. L  
éligibles.

pourvu dans le présent acte, les procédures établies par l'Acte des convictions sommaires, en tant qu'elles sont applicables, seront appliquées.

10. Toute personne accusée d'infraction au présent acte, ainsi que le mari ou la femme de cette personne, sera admise à témoigner et pourra y être contrainte.

11. Toute amende imposée en vertu du présent acte sera, une fois perçue, payable une moitié au dénonciateur ou plaignant, et l'autre moitié au propriétaire, au trésorier ou au président de la manufacture, à laquelle du lait aura été envoyé, vendu ou fourni pour quelqu'un des objets susdits en contravention à quelqu'une des dispositions du présent acte pour être, cette dernière moitié, distribuée entre les patrons de la manufacture proportionnellement à leurs intérêts respectifs dans sa production.

## CONSTITUTION DE LA SOCIÉTÉ D'INDUSTRIE LAITIÈRE

(Incorporée par S. R. Q., 1749 à 1755 et cédule.)

1. La société prend le nom de "Société d'Industrie Laitière de la Province de Québec."

2. Le but de la société est d'encourager l'amélioration de l'industrie du beurre et du fromagé et de toutes choses qui se rattachent à cette industrie.

3. Pour être membre de la société il suffit de payer une contribution annuelle d'au moins une piastre (\$1.00).

4. Les affaires de la société seront gérées par un président, un vice-président, un secrétaire-trésorier, et par des directeurs nommés suivant l'acte d'incorporation, qui tous ensemble formeront le bureau de direction de la société; ce bureau de direction rendra compte des opérations de la société à l'assemblée générale annuelle de la société.

5. L'élection des officiers et directeurs se fera à l'assemblée générale annuelle dont la date sera fixée par le bureau de direction; et, pour avoir droit de voter à la dite élection, il faudra avoir payé sa contribution pour l'année courante.

6. Lorsqu'il sera proposé plus d'un candidat à la même charge, la votation aura lieu par *assis et levés*, le secrétaire comptera les votes, et le président proclamera élu celui qui aura réuni la majorité des suffrages.

7. Les officiers élus resteront en office jusqu'à l'élection et seront ré-éligibles.

8. Le président présidera les assemblées générales et les séances du bureau de direction.

9. Le président sera membre *ex-officio* de tous les comités du bureau de direction.

10. Le secrétaire-trésorier sera le dépositaire des sommes d'argent et autres valeurs appartenant à la société ; il tiendra les minutes des assemblées de la société et de celles du bureau de direction dans un registre spécial, et ces minutes seront signées par le président ou, à son défaut, par le vice-président et par le secrétaire-trésorier ; il tiendra en outre des livres de compte dans lesquels il entrera toutes les opérations monétaires de la société, régulièrement et sans retard. A la fin de l'année fiscale de la société, il présentera au bureau de direction un état de ses comptes pour approbation.

11. Les vacances qui surviendront parmi les officiers ou les directeurs seront remplies temporairement par le bureau de direction, qui pourra aussi nommer des directeurs pour les districts judiciaires qui ne seraient pas encore représentés.

12. Le bureau de direction, pour plus d'efficacité, pourra s'assurer les services d'avisers spécialistes.

#### RÈGLEMENTS DE LA SOCIÉTÉ D'INDUSTRIE LAITIÈRE

1. Les assemblées annuelles ou générales de la société, de même que les assemblées du bureau de direction seront convoquées, par avis écrit donné par le secrétaire-trésorier, à chacun des membres de la société ou du bureau de direction ; l'avis pour les assemblées de la société devra être donné au moins un mois d'avance.

2. Sur demande de trois directeurs ou officiers de la société, le président pourra convoquer des assemblées générales ou du bureau de direction ; la convocation se fera comme ci-dessus.

3. Le quorum du bureau de direction sera de trois membres à part le président ou le vice-président.

4. Le bureau de direction pourra nommer parmi ses membres un comité d'audit des comptes et tous comités qu'il jugera nécessaires.

5. L'ordre du jour des assemblées générales et spéciales sera déterminé par le bureau de direction.

6. Aucune question ne devra être soumise pour discussion à moins qu'elle ne soit écrite et déposée devant le secrétaire-trésorier.

7. Le secrétaire-trésorier sera tenu de donner un cautionnement au montant de \$400, sujet à l'approbation du bureau de direction.

RÈGLEMEN

Copie du  
viorNo.  
trie LaitL'H  
un mém  
les régle  
dont copAtte  
Québec,  
risée à cr  
fromager  
en vue d  
méthodes  
tiers et, e

Atte

1. D

de ces sy

2. D

3. D

ral et des  
cation du

4. D

candidats  
le fonction

Atte

le à la mo

3

## SYNDICATS DE FROMAGERIES ET DE BEURRERIES.

RÈGLEMENTS ADOPTÉS PAR LA SOCIÉTÉ D'INDUSTRIE LAITIÈRE ET APPROUVÉS PAR  
LE LIEUTENANT-GOUVERNEUR EN CONSEIL.

*Copie du rapport d'un comité de l'honorable conseil exécutif, en date du 23 janvier 1891, approuvé par le Lieutenant-Gouverneur le 24 janvier 1891.*

No. 75. Sur l'approbation de certains règlements de la Société d'Industrie Laitière,—

L'Honorable commissaire de l'agriculture et de la colonisation, dans un mémoire en date du vingt-trois janvier courant (1891), recommande que les règlements de la Société d'Industrie Laitière de la Province de Québec, dont copie est annexée au mémoire susdit, soient approuvés.

Certifié.

(Signé) GUSTAVE GRENIER,  
Greffier du conseil exécutif.

~~~~~

RÈGLEMENTS DE LA SOCIÉTÉ D'INDUSTRIE LAITIÈRE.

Attendu que, par une loi passée à la dernière session de la législature de Québec, la Société d'Industrie Laitière de la Province de Québec a été autorisée à créer des divisions régionales où les propriétaires de beurrieres, de fromageries et autres établissements laitiers, peuvent se constituer en syndicats, en vue d'obtenir une diffusion plus prompte et plus complète des meilleures méthodes à suivre pour la production du lait, la fabrication des produits laitiers et, en général, l'avancement de l'industrie laitière ;

Attendu que la dite société a été chargée par la même loi :

1. D'établir des règlements, pour régir la formation et le fonctionnement de ces syndicats ;

2. De diriger et de surveiller les syndicats.

3. D'établir des règlements pour définir les devoirs de l'inspecteur général et des inspecteurs qui auront à surveiller la production du lait et la fabrication du beurre et du fromage dans les établissements syndiqués ;

4. De nommer un bureau d'examineurs dans le but d'examiner les candidats à la charge d'inspecteurs et d'établir les règlements qui régiront le fonctionnement de ce bureau ;

Attendu de plus qu'il est accordé à chaque syndicat une subvention égale à la moitié des dépenses encourues pour le service d'inspection et d'ensei-

nement organisé dans le syndicat, y compris le traitement de l'inspecteur, ses frais de voyage et autres dépenses en relation directe avec tel service, mais ne devant pas dépasser (\$250) deux cent cinquante piastres pour chaque syndicat ;

Attendu qu'il a été de plus accordé à la société, outre sa subvention et autres octrois ordinaires, une somme de (\$1,000) mille piastres, pour les dépenses nécessaires à la direction et surveillance des syndicats, ainsi qu'au maintien et au fonctionnement du bureau d'examineurs ci-dessus mentionné :

La dite société établit comme suit le programme de la formation et du fonctionnement des syndicats, de leur direction et surveillance, du fonctionnement du bureau d'examineurs et des devoirs des inspecteurs :

I

DIVISION DE LA PROVINCE.

La province sera divisée comme suit, pour les fins de la nouvelle organisation :

a. Syndicats de fromageries ou de fromageries et de beurreries :

No. de la division.	Comtés compris dans la division.
1.....	Gaspé, Bonaventure, Matane, Rimouski et Témiscouata.
2.....	Kamouraska, L'Islet, Montmagny et Bellechasse.
3.....	Dorchester, Lévis et Beauce.
4.....	Lotbinière, Mégantic et Arthabaska,
5.....	Nicolet et Yamaska.
6.....	Drummond, Richmond et Wolfe.
7.....	Sherbrooke, Stanstead et Compton.
8.....	St-Hyacinthe, Bagot et Richelieu.
9.....	Rouville, Iberville et St-Jean.
10.....	Shefford, Brome et Missisquoi.
11.....	Verchères, Chambly, Laprairie et Napierville.
12.....	Beauharnois et Châteauguay.
13.....	Huntingdon.
14.....	Saguenay, Lac St-Jean, Chicoutimi et Charlevoix.
15.....	Portneuf, Québec et Montmorency.
16.....	Trois-Rivières, Champlain, St-Maurice et Maskinongé.
17.....	Montcalm, Joliette, Berthier et l'Assomption.

No. de
18
19
20

b.
Co
mation
ments
s'organ
un syno
les fins

1.
a.
dant la
publié e
blic inté
instruct
briques,
la périod
tiendra
b.
vue de l
2. l
a. l
les devoi
b. l
publique
aux repr
3. l
arrangen
aux prés
tion et la
4. l
surer spé

No. de la division.	Comtés compris dans la division.— <i>Suite.</i>
18.....	Hochelaga, J.-Cartier, Laval, Terrebonne, Deux-Montagnes.
19.....	Argenteuil, Ottawa et Pontiac.
20.....	Vaudreuil et Soulanges.

b. Syndicat de beurreries.

Comme une délimitation de territoire serait un empêchement à la formation de Syndicats de beurreries, à cause du petit nombre de ces établissements dans la province, liberté pourra leur être accordée par la société de s'organiser suivant les règlements ci-après ; et les comtés réunis dans lesquels un syndicat aura été formé constitueront une division territoriale pour toutes les fins des présents règlements.

II

DIRECTION ET SURVEILLANCE DES SYNDICATS.

1. La société dirigera le fonctionnement des syndicats :

a. Au moyen d'un bulletin semi-hebdomadaire ou mensuel publié pendant la saison de fabrication et dont le numéro prospectus sera incessamment publié et distribué aux membres anciens et nouveaux de la société et au public intéressé à l'industrie laitière ; ce bulletin contiendra essentiellement des instructions et conseils aux cultivateurs producteurs de lait et patrons de fabriques, aux inspecteurs et aux fabricants, se rapportant plus spécialement à la période de la saison qui suivra la publication de chaque numéro ; il contiendra aussi des renseignements généraux relatifs à l'industrie laitière ;

b. Au moyen de la fabrique-école de la société dont le travail se fera en vue de la nouvelle organisation.

2. La société exercera la surveillance des syndicats :

a. Au moyen de l'inspecteur général et des inspecteurs de syndicats, dont les devoirs et fonctions sont définis plus loin ;

b. Au moyen de ses officiers ordinaires pour toutes les communications publiques ou privées qu'elle aura à faire aux représentants des syndicats ou aux représentants des fabriques syndiquées.

3. La société n'entend avoir aucun contrôle sur la régie intérieure et les arrangements financiers des syndicats ; il suffira que ceux-ci se conforment aux présents règlements pour être considérés comme ayant accepté la direction et la surveillance de la société.

4. La direction et la surveillance de la société, s'exerceront en vue d'assurer spécialement dans les établissements syndiqués :

a. Une attention constante à l'épreuve du lait des patrons afin d'obtenir d'eux du lait de la meilleure qualité possible, non-écumé, non additionné d'eau ni autrement altéré ;

b. Une attention scrupuleuse à la tenue générale des fabriques et aux soins de propreté ;

c. La bonne qualité et l'uniformité des produits fabriqués ;

d. Une comptabilité uniforme et suffisante pour assurer l'exactitude et l'intégrité du rapport des opérations de l'année que chaque fabrique devra fournir à la société.

III

ORGANISATION ET FONCTIONNEMENT DES SYNDICATS.

1. Un syndicat se constituera par l'association de beurreries, de fromageries ou d'autres établissements laitiers au nombre de pas moins de quinze (15) et de pas plus de trente (30) ; il aura pour but de répandre dans la division où il se formera les meilleures méthodes à suivre pour la production du lait et la fabrication des produits laitiers ; il pourra en outre avoir pour but d'adopter et mettre à exécution toutes mesures propres à protéger les intérêts des patrons et des propriétaires se reliant à l'avancement général de l'industrie laitière ; les propriétaires ou les représentants des fabriques syndiquées s'engageront pour cette fin à supporter en commun, dans une proportion laissée à leur discrétion, les frais de l'engagement d'un ou de plusieurs inspecteurs expérimentés qui surveilleront la production et la fourniture du lait ainsi que sa fabrication en beurre ou en fromage dans les établissements syndiqués. L'inspecteur sera sous la direction de la société d'industrie laitière dans les conditions énumérées plus loin et se conformera aux présents règlements.

2. Autant que possible les syndicats se formeront dès le commencement de la saison de la fabrication.

3. Le syndicat s'organisera par la signature en double par les propriétaires ou les représentants des fabriques qui désirent se syndiquer, d'une déclaration dont la société fournira des formules imprimées ; un double en sera transmis sans délai au secrétaire de la société qui accusera réception.

4. Il pourra se constituer dans chaque division territoriale des syndicats composés soit exclusivement de fromageries ou de beurreries, soit de beurreries et de fromageries.

5. S'il ne se rencontre pas dans une division, un nombre suffisant de fabriques dont les représentants désirent se syndiquer, ces fabriques pourront

s'enten
partie d

6.

dicat de

7.

se joind

ticle sui

8.

briques

vu que

mière d

9.

dent, un

syndicat

cielles s'

10.

sorier, à

de voya

tion, (fr

respon

etc., etc.

11.

pour le s

moitié d

pourvu

le paiem

rapport f

12.

une sous

district

tiennent

société u

la formul

que si les

1. L

s'entendre avec celles d'une division voisine pour former un syndicat ou faire partie d'un syndicat existant.

6. Toute fabrique aura le droit de demander son admission dans le syndicat de sa division.

7. Tout syndicat aura le droit d'empêcher une fabrique de sa division, de se joindre au syndicat d'une division voisine, sauf dans le cas prévu par l'article suivant.

8. Pour des raisons spéciales, la société pourra permettre à certaines fabriques d'une division de se joindre au syndicat d'une division voisine, pourvu que cette permission n'entrave pas la formation d'un syndicat dans la première division.

9. Les représentants des fabriques syndiquées se nommeront un président, un vice-président et un secrétaire-trésorier, qui seront les officiers du syndicat et dont l'adresse sera donnée à la société ; les communications officielles s'échangeront toutes par l'entremise du secrétaire-trésorier.

10. Le syndicat rendra un compte exact et certifié par son secrétaire-trésorier, à la fin de la saison, du traitement payé à son inspecteur, de ses frais de voyage et des autres dépenses en relation directe avec le service d'inspection, (frais de voitures, chemin de fer ou bateaux, frais de pension, de correspondance et de papeterie, achats d'instruments à l'usage de l'inspecteur, etc., etc.)

11. Comme la contribution du gouvernement est donnée spécialement pour le service d'inspection, cette contribution ne dépassera, en aucun cas, la moitié du chiffre réel des seules dépenses qui viennent d'être mentionnées, pourvu que cette moitié n'excède pas deux cent cinquante piastres, (\$250) ; et le paiement n'en sera effectué qu'à la fin de la saison de fabrication, après rapport fait à la société par le syndicat, comme il est dit à l'article précédent.

12. Les propriétaires ou les représentants de chaque fabrique paieront une souscription à la société d'industrie laitière ou à l'association laitière du district où le syndicat est formé, afin que les fabricants ou les directeurs se tiennent au courant du travail de la société ; de plus, ils transmettront à la société un rapport complet et certifié des opérations de leur fabrique suivant la formule officielle adoptée par la société ; ce rapport ne sera rendu public que si les intéressés le permettent.

IV

DE L'INSPECTEUR GÉNÉRAL ET DES INSPECTEURS DE SYNDICATS.

1. L'inspecteur général et les inspecteurs de syndicats sont nommés par

le lieutenant-gouverneur en conseil, mais aucun d'eux ne sera nommé sans avoir au préalable subi devant le bureau d'examineurs de la société un examen suffisant pour établir ses aptitudes. L'inspecteur général sera payé par la société et les autres inspecteurs par les syndicats.

2. Les fonctions des inspecteurs se rapportant exclusivement à l'enseignement des meilleures méthodes à suivre pour la production et la fourniture du lait, la fabrication des produits laitiers, la bonne tenue des fabriques et la comptabilité, ces officiers éviteront avec soin de s'interposer, soit entre fabriques voisines, soit entre vendeurs et acheteurs, soit entre patrons et propriétaires dans toutes les difficultés auxquelles leurs fonctions les laissent étrangers. Sous peine de démission immédiate, ils doivent être de la discrétion la plus absolue et ne communiquer qu'à la société ou aux officiers et employés des fabriques les renseignements recueillis dans l'exercice de leurs fonctions.

§ 1. DE L'INSPECTEUR GÉNÉRAL.

1. L'inspecteur général est le représentant de la société auprès des propriétaires, des fabricants et des représentants des établissements syndiqués ; toutes les instructions qu'il donnera avec l'approbation de la société seront respectées.

2. L'inspecteur général avant l'ouverture de la saison ou même pendant la saison, s'il le juge convenable, ou s'il en reçoit l'ordre de la société, réunira les inspecteurs des syndicats, par groupes, à la fabrique-école de la société ou dans une autre fabrique, pendant quelques jours, pour les mettre au courant de leurs devoirs et des procédés de fabrication à recommander.

3. Après l'ouverture de la saison, l'inspecteur général se tiendra en rapport avec les inspecteurs de syndicats, en allant à plusieurs reprises passer deux ou trois jours alternativement avec chacun d'eux, pour s'assurer de l'efficacité de leurs services, de leur observation des instructions reçues et de la bonne tenue générale des fabriques qu'ils surveillent. Dans ces visites, l'inspecteur général ne sera pas autant astreint à visiter des fabriques en particulier qu'à suivre les inspecteurs à leur ouvrage ordinaire.

4. L'inspecteur général prêter son concours au fonctionnement de la fabrique-école qui recevra sa visite à tour rôle avec les syndicats.

5. L'inspecteur général tiendra en double un carnet spécial où il notera au jour le jour toutes les observations qu'il fera sur le travail de chacun des inspecteurs et sur la tenue générale de ses fabriques ; ces notes seront régulièrement communiquées à la société à temps pour l'impression de chaque numéro du bulletin dans lequel tout ce qui peut être d'intérêt public sera in-

séré
ses d
(
les ét
pand
briqu
7
plet d
sera e
tenan

1
toutes
ses, et
2.
directi
de ses
3.
ses son
4.
l'inspe
5.
re de l
briques
çus de
6.
pecteur
il a la s
briçants
tera en
7.
portion
ses visit
8. J
travail d
coule pa
dicat.

séré ; l'inspecteur général tiendra aussi, au jour le jour, compte de ses dépenses de voyages et autres dépenses.

6. L'inspecteur général avec le consentement de la société pourra visiter les établissements modèles de cette province ou d'Ontario, pour étudier et répandre les nouveaux procédés qui seront acquis à la pratique courante des fabriques.

7. A la fin de la saison, l'inspecteur général préparera un rapport complet de ses travaux et résumera toutes les observations recueillies ; ce rapport sera en deux parties, l'une contenant ce qui est d'intérêt public, l'autre contenant des notes privées sur le travail de chacun des inspecteurs.

§ 2. DES INSPECTEURS DE SYNDICATS.

1. Les inspecteurs de syndicats sont les employés des syndicats et pour toutes les affaires de régie intérieure, (traitement, réglementation des dépenses, etc.,) ils sont sous le contrôle de leurs officiers.

2. Pour l'exercice de ses fonctions, l'inspecteur de syndicat est sous la direction de la société et il se conformera strictement aux instructions reçues de ses officiers ou de l'inspecteur général.

3. Le traitement de l'inspecteur, ses frais de voyages et ses autres dépenses sont payés par le syndicat.

4. L'inspecteur est tenu d'assister à toutes les réunions convoquées par l'inspecteur général.

5. Après la réunion convoquée par l'inspecteur général, avant l'ouverture de la saison, l'inspecteur de syndicat réunira ses fabricants dans une des fabriques qui s'ouvriront les premières, et il leur répètera tous les conseils reçus de l'inspecteur général.

6. Pour se renseigner au plus tôt sur les capacités de ses fabricants, l'inspecteur fera une visite aussi rapide que possible de tous les établissements dont il a la surveillance ; cette tournée faite, il donnera d'abord ses soins aux fabricants les plus faibles, en passant une journée avec chacun d'eux ; il visitera ensuite ceux qu'il aura jugés plus capables.

7. Après s'être ainsi bien mis au courant de la situation, et avoir proportionnellement aidé chacun de ses conseils et avis, l'inspecteur organisera ses visites de manière à se créer une route régulière de fabrique à fabrique.

8. Après le premier juin ou vers cette époque, l'inspecteur divisera son travail de telle sorte qu'entre deux visites faites à la même fabrique il ne s'écoule pas un plus grand nombre de jours qu'il n'y a de fabriques dans le syndicat.

9. A moins que les distances, les communications ou d'autres circonstances ne le lui permettent pas, l'inspecteur sera chaque matin dans une fabrique pour y recevoir le lait avec le fabricant et en faire l'épreuve pour tous les patrons ; il notera le résultat de chaque épreuve sur un carnet spécial qui sera conservé et remis à la société à la fin de la saison ; l'inspecteur aura toujours avec lui dans ses voyages de bons instruments d'épreuve que le syndicat lui fournira.

10. L'épreuve du lait, sa livraison en bon état, la fabrication, la tenue générale des fabriques, la comptabilité recevront l'attention constante de l'inspecteur, afin que rien, dans ces opérations de chaque fabrique, ne soit négligé ou ne reste en arrière.

11. L'inspecteur recevra de la société un carnet spécial où entreront les observations faites au cours de son inspection ; il en adressera un résumé chaque semaine à l'inspecteur général ou à tout autre officier qui lui sera désigné par la société. Ce cahier sera remis à la société à la fin de la saison.

12. L'inspecteur notera au jour le jour, toutes ses dépenses de voyage ; il en donnera le détail chaque semaine au secrétaire-trésorier du syndicat ; il ajoutera la liste des fabriques visitées et il indiquera la route probable qu'il suivra la semaine suivante, afin que le secrétaire-trésorier puisse communiquer avec lui au besoin.

13. Sous peine de renvoi immédiat, l'inspecteur ne communiquera à personne, si ce n'est à l'inspecteur général ou au secrétaire de la société, ses observations sur les fabriques et le travail des employés ; il pourra cependant, sur demande du propriétaire, du fabricant ou du président des directeurs d'une fabrique, communiquer à ces personnes la teneur des notes qui concernent leur fabrique.

14. Dans tous les cas où il y aura lieu de faire des observations, soit aux patrons pour la fourniture du lait, soit au fabricant pour son travail, soit au propriétaire pour son installation, l'inspecteur s'adressera d'abord privément à la personne en défaut, par lettre ou autrement ; ce n'est qu'après avoir constaté négligence grave ou mauvaise volonté évidente, que l'inspecteur prévendra celui ou ceux qui ont à souffrir du mauvais état de choses constaté. Dans les cas très-graves, l'inspecteur s'aidera des conseils de l'inspecteur général ou des officiers de la société.

15. L'inspecteur doit se pénétrer de l'importance de la discrétion la plus parfaite, non-seulement pour les cas qui précèdent, mais dans tous les détails de ses devoirs ; une infraction grave à cette règle pourra être punie par le retrait du certificat de compétence accordé par le bureau des examinateurs.

créta
annu

men
tifica
men
rem

le ce
nu (s
cat p
à sub
certa

l'agri
cont
certif

de di
fracti
jugé

d'exa
affect
les pl

ACTE

SA M
d
4

V

DU BUREAU D'EXAMINATEURS.

1. Le bureau d'examineurs se composera de trois membres et d'un secrétaire nommé par le bureau de direction, nommé à l'époque de la convention annuelle ou vers ce temps-là.

2. Ce bureau établira et publiera immédiatement le programme des examens à subir par les aspirants à la charge d'inspecteurs pour avoir droit au certificat d'aptitudes ; il annoncera en même temps la date et le lieu des examens et il indiquera les recommandations à fournir ainsi que les formalités à remplir pour y être admis.

3. A ceux qui subiront un examen suffisant, les examinateurs délivreront le certificat d'aptitudes ; ce certificat pourra énoncer le degré de succès obtenu (assez bien, bien, ou très-bien), et il sera provisoire ou définitif ; le certificat provisoire ne vaudra que pour une année et le porteur pourra être appelé à subir un nouvel examen, soit sur toutes les matières du programme ou sur certaines matières spécialement réservées.

4. Le bureau d'examineurs fera sans délai à l'honorable commissaire de l'agriculture et de la colonisation un rapport détaillé du résultat des examens, contenant spécialement les noms des aspirants et de ceux qui auront reçu le certificat, avec le degré de succès obtenu.

5. Le certificat d'aptitude même définitif pourra être retiré par le bureau de direction de la société à tout inspecteur qui se sera rendu coupable d'infraction grave aux règlements ou qui, pour d'autres raisons graves, aura été jugé inapte à remplir ses fonctions.

6. Si le nombre d'aspirants n'était pas suffisant pour justifier la tenue d'examens en plus d'un endroit, la société pourra payer, à même les fonds affectés aux fins des syndicats, la moitié des frais de passage des candidats les plus éloignés pour se rendre au lieu des examens.

~~~~~  
56 VICTORIA, CHAP. 37. Ottawa.

ACTE A L'EFFET DE PRÉVENIR LA FABRICATION ET LA VENTE D'IMITATION DE FROMAGE,  
ET DE POURVOIR A LA MARQUE DES PRODUITS DE LA LAITERIE.

[Sanctionné le 1er avril 1893.]

SA Majesté, par et avec l'avis et le consentement du Sénat et de la Chambre  
des Communes du Canada, décrète ce qui suit :—

1. Le présent acte pourra être cité sous le titre : *Acte des produits de la laiterie*, 1893.

2. Personne ne fabriquera, ni sciemment n'achètera, vendra, offrira ou exposera en vente, ou n'aura en sa possession dans le but de le vendre, aucun fromage fait avec du lait écrémé auquel on aura ajouté quelque matière grasse étrangère à ce lait.

2. Tout individu qui, par lui-même ou par l'intermédiaire de qui que ce soit à sa connaissance, enfreindra les dispositions du présent article, sera passible pour chaque infraction, sur conviction devant un ou des juges de paix, d'une amende de vingt-cinq piastres à cinq cents piastres, ainsi que des frais de poursuites, et, à défaut de paiement de l'amende et des frais, il sera passible d'un emprisonnement de six mois au plus, avec ou sans travaux forcés à moins que l'amende et les frais ne soient plus tôt payés.

3. Personne ne vendra, n'offrira ou exposera en vente, ou n'aura en sa possession dans le but de vendre, aucun fromage fait avec du lait communément appelé "lait écrémé," ou du lait dont la crème aura été enlevée, ou du lait auquel on aura ajouté du lait écrémé, à moins que les mots "fromage de lait écrémé" ne soient estampés ou marqués d'une manière lisible sur le côté de chaque fromage, et aussi sur l'extérieur de chaque boîte ou colis le contenant, en lettres de pas moins de trois quarts de pouce de hauteur et trois quarts de pouce de largeur.

2. Personne, dans l'intention de tromper ou de frauder, n'enlèvera ni n'effacera, oblitérera ou changera en aucune manière, les mots "fromage de lait écrémé" sur du fromage de ce genre, ni sur aucune boîte ou colis le contenant.

3. Tout individu qui, par lui-même ou par l'intermédiaire de qui que ce soit à sa connaissance, enfreindra quelque une des dispositions du présent article, sera passible pour chaque infraction, sur conviction devant un ou des juges de paix, d'une amende de deux piastres à cinq piastres pour chaque fromage, boîte ou colis ainsi vendu, offert ou exposé en vente, ou gardé dans le but de le vendre, ainsi que les frais de poursuite, et à défaut de l'amende et des frais, il sera passible d'un emprisonnement de trois mois au plus, avec ou sans travaux forcés, à moins que les frais ne soient plus tôt payés.

4. Personne n'appliquera aucun des mots "Canadien," "Canadian" ou "Canada," comme indication, marque ou étampe descriptive sur aucun fromage, ni sur aucune boîte ou aucun colis contenant du fromage ou du beurre, à moins que ce fromage ou ce beurre n'ait été fabriqué en Canada.

2.  
ra en s  
quel, o  
nadian  
descrip  
Canada

3.  
soit à s  
cle, ser  
juges d  
que froi  
le but d  
de l'am  
au plus,  
plus tôt

5.  
en sa  
provena  
ce froma  
l'extérie  
trois lui

2.  
soit à sa  
ticle, ser  
juges de  
fromage  
vente, o  
à défaut  
nement  
mende e

6.  
vendu, o  
traventic  
facie resp

7.  
sent acte  
duit, au

2. Personne, sciemment, ne vendra, n'offrira ou exposera en vente, ou n'aura en sa possession dans le but de le vendre, aucun fromage ou beurre sur lequel, ou sur la boîte et le colis le contenant, l'un des mots "Canadien," "Canadian" ou "Canada," sera appliqué comme indication, marque ou étampe descriptive, à moins que ce fromage ou ce beurre n'ait été fabriqué en Canada.

3. Tout individu qui, par lui-même ou par l'intermédiaire de qui que ce soit à sa connaissance, enfreindra quelqu'une des dispositions du présent article, sera passible pour chaque infraction, sur conviction devant un ou des juges de paix, d'une amende de cinq piastres à vingt-cinq piastres pour chaque fromage, boîte ou colis vendu offert ou exposé en vente, ou gardé dans le but de le vendre, ainsi que des frais de poursuites, et, à défaut de paiement de l'amende et des frais, il sera passible d'un emprisonnement de trois mois au plus, avec ou sans travaux forcés, à moins que l'amende et les frais ne soient plus tôt payés.

5. Personne ne vendra, n'offrira ou exposera en vente, ou n'aura en sa possession dans le but de le vendre, aucun fromage ou beurre provenant d'un pays étranger, à moins que le nom du pays de provenance de ce fromage ou beurre ne soit étampé ou marqué d'une manière lisible sur l'extérieur de chaque boîte ou colis le contenant, en lettres de pas moins de trois huitième de pouce de hauteur et d'un quart de pouce de largeur.

2. Tout individu qui, par lui-même ou par l'intermédiaire de qui que ce soit à sa connaissance, enfreindra quelqu'une des dispositions du présent article, sera passible pour chaque infraction, sur conviction devant un ou des juges de paix, d'une amende de deux piastres à cinq piastres pour chaque fromage, ou chaque boîte ou colis de beurre ainsi vendu, offert ou exposé en vente, ou gardé dans le but de le vendre, ainsi que des frais de poursuite, et, à défaut de paiement de l'amende et des frais, il sera passible d'un emprisonnement de trois mois au plus, avec ou sans travaux forcés, à moins que l'amende et les frais ne soient plus tôt payés.

6. La personne pour laquelle du fromage ou du beurre sera fabriqué, fait, vendu, offert ou exposé en vente, ou gardé dans le but de le vendre, en contravention aux dispositions des articles précédents du présent acte, sera *primâ facie* responsable de toute infraction aux dispositions du présent acte.

7. Dans toute plainte, dénonciation ou condamnation en vertu du présent acte, le motif de la plainte pourra être déclaré et sera réputé s'être produit, au sens de l'Acte des convictions sommaires, à l'endroit où le fromage ou

le beurre qui fera l'objet de la plainte aura été fabriqué, fait, vendu, offert ou exposé en vente, ou gardé dans le but de le vendre.

8. Il n'y aura appel d'aucune condamnation prononcée en vertu du présent acte, excepté à une cour supérieure, de comté, de circuit ou de district, ou à la cour des sessions de la paix, ayant juridiction dans la localité où la condamnation aura été obtenue; et cet appel devra être interjeté, l'avis de l'appel donné par écrit, le cautionnement souscrit ou le dépôt fait dans les dix jours qui suivront la condamnation; et cet appel sera entendu, jugé et décidé, sans l'intervention du jury, à la date et à l'endroit que la cour ou le juge qui en sera saisi désignera, sous trente jours de la condamnation, à moins que la cour ou le juge proroge le délai fixé pour l'audition et décision au delà de ces trente jours; et sous tous autres rapports non prévus au présent acte, la procédure prescrite par l'*Acte des convictions sommaires* s'applique autant que possible.

9. Toute personne chargée de veiller à l'exécution du présent acte pourra entrer sur la propriété de toute personne soupçonnée d'infraction aux dispositions du présent acte, et inspecter tout fromage ou beurre qu'elle y trouvera; et toute personne ainsi soupçonnée qui entravera ou refusera de permettre cette inspection sera passible, sur conviction du fait, d'une amende de vingt-cinq piastres. à cinq cent piastres, ainsi que des frais de poursuite, et à défaut de paiement de l'amende et des frais, elle sera passible d'un emprisonnement de six mois au plus, avec ou sans travaux forcés, à moins que l'amende et les frais ne soient plus tôt payés.

10. Toute amende imposée par le présent acte sera, après recouvrement, payable moitié au dénonciateur ou demandeur, et moitié à Sa Majesté.

11. Le Gouverneur en conseil pourra établir les règlements qu'il jugera nécessaires pour assurer l'exécution efficace du présent acte; et les règlements ainsi établis entreront en vigueur à compter de la date de leur publication dans la *Gazette du Canada*, ou à compter de telle autre date qui sera fixée dans une proclamation lancée à cet effet.

PAROISSE

Brownab  
Carillon.Daleville  
Cambris.  
Custing.  
Lost River  
Grenville  
Harrington  
Hillend.  
Lachute.Lakefield  
Mabel ...  
Mille Isles  
St. Andrew  
St. Phillip

Arthabaak

St. Christ  
Ste Elizabeth

St Norbe t

St Patrick

St Paul de  
St Philippe

St Rémi de

St Valère de

# Liste des Membres de la Société

ANNÉE 1895.

| PAROISSE OU B. DE P.    | NOMS.                                                                          |
|-------------------------|--------------------------------------------------------------------------------|
| <b>ARGENTEUIL</b>       |                                                                                |
| Brownsburg.....         | Mercy Kilborn                                                                  |
| Carillon.....           | Isidore Legault dit Des-<br>lauriers                                           |
| Dalrville.....          | F. Derbyshire                                                                  |
| Cambria.....            | F. B. Mitts                                                                    |
| Cushing.....            | A. J. Kahala                                                                   |
| Lost River.....         | Walter Landon                                                                  |
| Grenville.....          | W. F. Walsh                                                                    |
| Harrington East.....    | G. L. McCulloch                                                                |
| Hillhead.....           | E. Lighthall                                                                   |
| Lachute.....            | William Brown<br>Geo. Campbell<br>Hugh McKinnon<br>John Hay<br>Robert McKinnon |
| Lakefield.....          | Wilfrid Danis                                                                  |
| Mabel.....              | Walter Little                                                                  |
| Mille Isles.....        | F. J. Clarke                                                                   |
| St. Andrews [East]..... | John Knox (2)                                                                  |
| St. Philippe.....       | John Mac Gregor                                                                |

| <b>ARTHABASKA.</b>           |                                                                                                         |
|------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Arthabaskaville.....         | David Dumond<br>Dame Vve Pellerin                                                                       |
| St. Christophe.....          | Arthur Leblanc                                                                                          |
| Ste Elizabeth d'Auteuil..... | Joseph Boisvert<br>Edouard Desfoés                                                                      |
| St Norbert.....              | Alfred Ouellette<br>Napoléon Tousignant                                                                 |
| St Patrick's Hill.....       | Zéphirin Genest<br>Philias Laroche<br>Rév. V. P. Jutra<br>Cyrille Lambert<br>Alphonse Garneau           |
| St Paul de Chester.....      | Louis Boulanger                                                                                         |
| St Philippe de Chester.....  | Jos. Leclerc<br>Napoléon Brunelle<br>Placide Le Houllier                                                |
| St Rémi de Tingwick.....     | Jos. Proulx<br>Edmond Lévesque<br>Philippe Périn (fils)<br>Honorius Grenier<br>Blanchette et St Laurent |
| St Valère de Bulstrode.....  |                                                                                                         |

| PAROISSE OU B. DE P.        | NOMS                                                                         |
|-----------------------------|------------------------------------------------------------------------------|
| <b>ARTHABASKA—Suite.</b>    |                                                                              |
| St Valère de Bulstrode..... | Bergeron et Trudel<br>Joseph Trudel<br>Pierre Leclerc et fils<br>Jos. Lupien |
| Walker's Cutting.....       | Adolphe St Laurent (2)<br>Georges Blanchette (2)                             |
| Rivière noire.....          | Leclerc et frère                                                             |
| Stanford.....               | Calixte Dion<br>Brisette et Beaudet<br>A. Fortin<br>Edmond Lord              |
| Victoriaville.....          | D. O. Bourbeau<br>G. St Pierre                                               |
| Warwick St Albert.....      | Albert Laineuse<br>A. M. Guillet<br>David Guillemette                        |
| “ St Médard.....            | Jules Lupien<br>Dominique Babineau<br>Alfred Bergeron<br>Anselme Caron       |

| <b>BAGOT.</b>          |                                                                                                 |
|------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Acton Vale.....        | M. McDonald, M. P. P.<br>Rév. L. L. Boivin                                                      |
| St André d'Acton.....  | Léopold Lemire                                                                                  |
| Ste Christine.....     | Rév. J. Toumigny<br>Jos. Dufault<br>Camille Chalut<br>Naud et Julien                            |
| St Ephrem d'Upton..... | Dolphin Chicoine<br>Jean Maurice                                                                |
| Upton.....             | Marc MacDuff<br>André Brasseur                                                                  |
| St Dominique.....      | Norbert Frédiotte<br>D. Bernard<br>Louis Côté<br>Charles Dandelin                               |
| Ste Hélène.....        | Emébe Dufault<br>Alexis Sylvestre<br>Emile Lefebvre<br>Elie Sylvestre<br>Rév. J. U. Charbonneau |
| St Hugues.....         | L. T. Brodeur                                                                                   |

| PAROISSE OU B. DE P.     | NOMS.                                                                                                 |
|--------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <b>BAGOT—Suite.</b>      |                                                                                                       |
| St Hugues.....           | Emery Lalontaine<br>Louis Poulin<br>Joseph Gaumond<br>D. Lévesque                                     |
| St Liboire.....          | Joseph Lemonde<br>Simon Touchette                                                                     |
| St Nazaire.....          | Aurel Leclerc<br>Euchariste Lafrance                                                                  |
| St Pie.....              | P. E. Roy<br>Alphense Morin                                                                           |
| Ste Reaie.....           | Jo. B. Grenier<br>Augustin Lemonde                                                                    |
| St Simon.....            | Narcisse Tétréau<br>Hector L'Heureux<br>Azarie Deslauriers                                            |
| St Théodore d'Acton..... | Isidore Jodoin<br>Joseph Bonsquet<br>J. H. Houle<br>Joseph Beauregard<br>Moïse Roy<br>Adrien Laflamme |

### BEAUCE.

|                           |                                                                                               |
|---------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------|
| St Méthode d'Adstock..... | Rév. M. J. Valin                                                                              |
| St Martin.....            | Thomy Mahen                                                                                   |
| East Broughton.....       | Pierre Gagnon<br>Vital Champagne                                                              |
| Jersey Mills.....         | Joseph Bolduc<br>Jos. Mahen                                                                   |
| Sts Anges.....            | Henri Giguère<br>Edmond Grégoire                                                              |
| Lambton.....              | Omer Lacombe<br>Edmond G. Ibout                                                               |
| Le Bras.....              | Vital Lessard<br>Bernard Mercier                                                              |
| Ste Evariste Forsyth..... | Jos. Lechance et Blais<br>Theodore Lehoux<br>Jos. O. Nadeau                                   |
| St Elzéar.....            | Appollinaire Drouin<br>Cléophas Gagnon<br>Richard Lessard<br>P. Gagnon                        |
| St Ephrem de Tring.....   | Octave Iloy<br>Georg aBilodeau<br>Alfred Dugal<br>Gédéon Breton                               |
| St Georges.....           | Rév. Th. Montminy<br>Evariste Poulin<br>Joseph Poulin<br>Joseph Paquet<br>Pierre R. P. Paquet |

| PAROISSE OU B. DE P.      | NOMS.                                                                                                                                                                                                       |
|---------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <b>BEAUCE—Suite.</b>      |                                                                                                                                                                                                             |
| St Georges.....           | B. Poulin<br>Abelton Poulin                                                                                                                                                                                 |
| St Honoré de Shenley..... | Louis Fortier<br>Nadeau et Boutin                                                                                                                                                                           |
| St Côte de Kennebec.....  | Joseph Bolduc                                                                                                                                                                                               |
| St François.....          | Charles Bolduc<br>Phélas Veilleux<br>Pierre Bolduc<br>Joseph Bureau<br>Norbert Plante<br>F. X. Plante                                                                                                       |
| St Frédéric.....          | Vital Roy<br>John Gosselin<br>Ephrem Tardif<br>Ephrem Taschereau<br>Vital Chéhe<br>Clothaire Lessard                                                                                                        |
| St Joseph.....            | Ferdinand Pepin<br>Louis Faucher<br>Henri Havard<br>Louis Marsoix<br>Maroux et Jolicoeur<br>Rév. J. T. A. Chaperon<br>Gédéon Gendron<br>Onésime Turmel<br>Joseph Faucher<br>Alfred Faucher<br>Fortnat Pepin |
| St Victor de Tring.....   | Marcellin Rodrigue<br>Alexis Boucher                                                                                                                                                                        |
| St Samuel.....            | Gilbert Dallaire<br>Alphonse Couture                                                                                                                                                                        |
| St Zacharie.....          | Rév. L. B. Morrissette                                                                                                                                                                                      |
| St Pierre Broughton.....  | Arthur Mercier<br>Alfred Gagné                                                                                                                                                                              |

### BEAUHARNOIS

|                           |                                                          |
|---------------------------|----------------------------------------------------------|
| Beauharnois.....          | H. Roy                                                   |
| Landreville.....          | William Durain<br>Thomas Durain<br>Liguori Vincent       |
| St Etienne.....           | Jérémie Broseau<br>Larberg et Sauvé<br>Gendron et Allard |
| St Louis de Gonzague..... | H. Lepège<br>C. Tait<br>Jos. Symons                      |
| St Stanislas.....         | A. Leduc                                                 |
| St Timothée.....          | Rév. Ang. Martel<br>A. Crevier (2)                       |
| Valleyfield.....          | J. Po'rier, fils d'Augustin<br>Victor Filon              |

NOMS.  
**CE—Suite.**

.. B. Poulin  
 Absalon Poulin  
 Louis Fortier  
 Noleau et Boutin  
 Joseph Bolduc  
 Charles Bolduc  
 Philias Veilleux  
 Pierre Bolduc  
 Joseph Bureau  
 Norbert Plante  
 F. X. Plante  
 Vital Roy  
 John Gosselin  
 Ephrem Tardif  
 Joseph Taschereau  
 Vital Cloche  
 Clotaire Lessard  
 Ferdinand Pepin  
 Louis Faucher  
 Henri Havard  
 Louis Maroux  
 Marroux et Jolicoeur  
 Rév. J. T. A. Chaperon  
 Gédéon Gendron  
 Onésime Turmel  
 Joseph Faucher  
 Alfred Faucher  
 Fortunat Pepin  
 Marcellin Rodrigue  
 Alexis Boucher  
 Gilbert Dallaire  
 Alphonse Couture  
 Rév. L. B. Morrissette  
 Arthur Mercier  
 Alfred Gagné

**HARNOIS**

.. H. Roy  
 William Darnin  
 Thomas Darnin  
 Liguori Vincent  
 Jérémie Brosseau  
 Laberge et Sauvé  
 Gendron et Allard  
 H. Lepage  
 C. Tait  
 Joe. Symons  
 A. Leduc  
 Rév. Aug. Martel  
 A. Crevier (2)  
 J. Poirier, fils d'Augustin  
 Victor Pilon

PABOISSE OU B. DE P. NOMS.

**BELLECHASSE**

Buckland.....Maximin Provost  
 Beaumont.....Jos. Vallière  
 St Cajétan d'Armagh...Olivier Leclerc  
 Philibert Langlois  
 Isabelle Prot-ais  
 St Charles.....Onésime Mercier  
 J. B. Paquet  
 Wilfrid Couture  
 St Gervais.....Dr. P. Tanguay  
 Rév. C. Richard  
 St Michel.....Alphonse Furoy  
 St Raphael (Est).....Joseph Langlois  
 Joachim Gauthier  
 Severin Cinq-Mars

**BERTHIER.**

Berthier (jonction)....J. F. Fernet  
 Hormidas Brunette  
 Octavien Tellier  
 L'Isle du Pads.....Thomas Sylvestre  
 Lenore.....A. Ferland  
 Dositheé Bonin  
 Lavaltrie.....Alexis Moussau  
 St Barthélemi.....F. X. Mayer  
 U. Lamy  
 Joseph Bacon  
 W. Plante  
 Arthur St-Pierre  
 Edouard Trudel  
 Aquila Lefebvre  
 Louis Riville  
 Cuthbert.....Yve Antoine Robert  
 Ulric Courchane  
 Joachim Grégoire  
 Zénon.....Eustache St Pierre

**BONAVENTURE**

Little Cascapé Iles.....André Cyr  
 J. André Cyr  
 Alexis de Matapédia, Rév. J. E. Pelletier  
 Denis Richard  
 Jean l'Évangéliste, Jean Gauthier  
 Philippe Morin

**BROME**

estman.....Enclide Phanenf  
 Louis Lacaille  
 howilton.....S. A. Fisher  
 H. S. Foster  
 onsonville (station)...Charles Wilkins  
 tton.....Albert W. Woodward

PABOISSE OU B. DE P. NOMS.

**BROME—Suite.**

Sutton.....W. A. Martindale  
 St Etienne de Bolton...Ludger Bachant

**CHAMBLY**

Boulerverille.....Rev. M. J. A. Primeau  
 Chamblay.....J. Vapoleon Raymond  
 Longueil.....T. Millette (Cerole agric)  
 St Bruno.....Napoleon Paquin

**CHAMPLAIN**

Batiscau.....L. P. Laconcière  
 Pierre Lapointe  
 Champlain.....Jos. C. Felt  
 Gustave Piuat  
 Jacques Douigny  
 N. D. du Mont Camel...Luc Ducharme  
 Oscar L. rd  
 Joseph Cosette  
 Philippe Réault  
 Ste Thècle.....Charles Andu  
 Ste Anne Lyspérade...Achille Baribault  
 N. E. Clément  
 J. H. Gendron  
 J. A. Foley  
 Michel Loranger  
 Alphonse Latour  
 Onésime Ricard  
 Joseph Godin  
 C. B. Douville  
 Ste Flore.....Uldaric Leblanc  
 Hilaire Lupin  
 Benjamin Lavergne  
 Narcisse Beaubien

Ste Geneviève de Batiscau.....Ernest Jacob  
 Philippe Trudel  
 Onésime Marchand  
 Eugène Massicotte  
 St Jacques des Piles...Edmond Doucet  
 St Luc.....Jos. O. Beaudoin  
 Anselme Beaudoin  
 St Maurice.....Oscar Nobert  
 F. X. Blondin  
 Ant. Laprise  
 St Narcisse.....Isidore Derouin  
 J. F. Cosette  
 Dositheé Cosette  
 St Prosper.....Alfred Trudel  
 J. T. Trudel  
 F. X. O. Trudel  
 Désiré Cloutier

| PAROISSE OU B. DE P.    | NOMS.                       |
|-------------------------|-----------------------------|
| <b>CHAMPLAIN—Suite.</b> |                             |
| St Prosper.....         | H. Mari Lacourcière         |
| St Ubald.....           | Alfred Trudel et Cie (2)    |
| St Séverin.....         | T. Veillet                  |
|                         | Narc. Bordeleau             |
|                         | Majorique Bordeleau         |
|                         | Epiphane Mongrain           |
| St Stanislas.....       | O. Trudel, (fils de Michel) |
|                         | Jos. L. Jacob               |
| St Tite.....            | Jacobet Paquin              |
|                         | Marchand et Massieotte      |
|                         | J. A. Lambert               |
|                         | Jacob et Lacourcière        |

### CHARLEVOIX

|                      |                                   |
|----------------------|-----------------------------------|
| Basie St Paul.....   | Alfred Gagnon                     |
|                      | Charles Martel                    |
|                      | Joseph Fortin                     |
|                      | Thomas Potvin (fils Nap)          |
|                      | Landre Gobell                     |
|                      | Wilfrid Simard                    |
|                      | G. W. Gauthier, dit La-<br>rouche |
|                      | Ernest Tremblay                   |
|                      | Henri Côté                        |
| Les Eboulements..... | Jos. Bouchard                     |
|                      | Jos. A. Tremblay                  |
| Malbaie.....         | Joseph Bouchard                   |
|                      | Jules Enard                       |
|                      | Philippe Dufour                   |
|                      | Rév. M. Leclerc                   |
|                      | Océlon Pilotte                    |
| Misère.....          | Chs. Tremblay                     |
| Ste Agnès.....       | Treffé Bergeron                   |
|                      | Thos. Bouchard                    |
| St Fidèle.....       | Jean Perron                       |
| St Hilarion.....     | Evariste Desmeules                |
| St Irénée.....       | Denis Bouchard                    |
|                      | Emilien Tremblay                  |
| St Urbain.....       | Charles Fortin                    |
| St Placide.....      | Gédéon Perron                     |
| St Siméon.....       | Rvd. M. M. P. Hudon               |

### CHATEAUGUAY

|                       |                 |
|-----------------------|-----------------|
| Aubrey.....           | W. Currie       |
| Chateauguay.....      | N. H. Laberge   |
|                       | P. MacFarlane   |
| Howick.....           | Robert Ness     |
|                       | E. Barrington   |
| North Georgetown..... | Etienne Marlean |
|                       | D. D. Marlean   |
| Ormslow.....          | W. J. Elliott   |

| PAROISSE OU B. DE P.      | NOMS.               |
|---------------------------|---------------------|
| <b>CHATEAUGUAY—Suite.</b> |                     |
| Ormslow.....              | C. Collum           |
|                           | C. Mac Donald       |
|                           | A. S. Lloyd         |
|                           | John Gibson         |
|                           | E. Hooker           |
| Riverfield.....           | John McGregor       |
| Rivière des Fèves.....    | Treffé Lévesque     |
|                           | Alexandre Bourgerie |
|                           | Wilfrid Lavigneur   |
| Stockwell.....            | Rufus J. Patenaude  |
| Russeltown.....           | Emile Beaudin       |
|                           | Narcisse Beaudin    |
| St Chrysostôme.....       | Rév. A. W. Sears    |
|                           | J. P. Brown M. P.   |
|                           | J. P. Brown         |
|                           | E. Gamelin          |
| Ste Martine.....          | E. McGowan          |
|                           | Joseph Poirier      |
|                           | Louis J. Primeau    |
|                           | J. D. Barrington    |
| Ste Philomène.....        | Delphis Lacoste     |
|                           | F. P. Laberge       |
|                           | J. B. Demour        |
|                           | Joseph Lafabvre     |
|                           | Joseph Primeau      |
| St Urbain.....            | J. A. Defayette     |
|                           | Israel Sabourin     |
|                           | Arthur Barrette     |

### CHICOUTIMI

|                         |                       |
|-------------------------|-----------------------|
| Bagotville.....         | Firmin Paradis        |
|                         | Elie Tremblay         |
| Chicoutimi.....         | Dr. Z. E. Beauchamp   |
|                         | Méridé Fortin         |
|                         | Frs. Brassard         |
|                         | Joseph Maltais        |
|                         | Richard Gagnon        |
|                         | Jean Perron           |
|                         | J. D. Guay            |
|                         | Georges Maltais       |
|                         | Adelard Lavioie       |
|                         | L. G. Belley, M. P.   |
|                         | L. Eugène Guay et cie |
| L'Anse St Jean.....     | Zéphyrin Desgagné     |
|                         | Edouard Harvey        |
| N. D. de Latrrière..... | Louis Aubin           |
|                         | Thomas Tremblay       |
|                         | Benjamin Gaudreault   |
|                         | Alfred Tremblay       |
| St Alexis.....          | Rév. M. Tha. Roberge  |
|                         | Willy Tremblay        |

PAROISSE

St Alph

Ste Ann

St Charle

St Cyria

St Domi

Sacré Co

St Fulgen

Grande B

Chartier

East Cliff

Gould ...

La Patrie

Martinvill

Moes Rivie

Paquettev

Perryboro

Randboro

Ste Edwid

St Malo d'

St Romain

W terrville

Canuta...

Oka.....

NOMS.  
GUAY—*Suite*

C. Collani  
C. Mac Donald  
A. S. Lloyd  
John Gibson  
E. Hooker  
John McGregor  
Trefflé Léouyer  
Alexandre Bourgeois  
Wilfrid Lavigne  
Rufus J. Patenaude  
Emile Beandin  
Narcisse Beandin  
Hév. A. W. Biers  
J. P. Brown M. P.  
J. P. Brown  
E. Gamelin  
E. L. McGowan  
Joseph Poirier  
Louis J. Primeau  
J. D. Barrington  
Delphis Lacoste  
F. P. Laberge  
J. B. Demour  
Joseph Lefebvre  
Joseph Primeau  
J. A. Defoyette  
Israel Sabourin  
Arthur Barette

CHICOUTIMI

Firmin Paradis  
Elie Tremblay  
Dr. Z. E. Beauchamp  
Mérédith Fortin  
Frs. Brassard  
Joseph Maltais  
Richard Gagnon  
Jean Perron  
J. D. Guay  
Georges Maltais  
Adélar Lavoié  
L. G. Bailey, M. P.  
L. Eugène Guay et cie  
Zéphyrin Desjardins  
Edouard Harvey  
Louis Aubin  
Thomas Tremblay  
Benjamin Gendrait  
Alfred Tremblay  
Hév. M. Ths. Roberge  
Willy Tremblay

PAROISSE OU B. DE P. NOMS.

CHICOUTIMI—*Suite*

St Alphonse ..... P. Tremblay, fils de Stanislas  
Jos. Bateau  
Hév. M. Sirois  
Wilfrid Côté  
Thos. Tremblay  
St Anne ..... Henri Côté  
Louis Boucher  
Ernest Gravel  
St Charles Borromée ..... Allec. Larouche  
St Cyriaque ..... Lazare Vaillancourt  
St Dominique ..... Cha. J. B. Fortin  
Jean Girard  
Nérée Bergeron  
Pascal Bergeron  
Jos Brassard  
D. Brassard  
Sacré Cœur ..... Charles Lapointe  
St Fulgence ..... Jos. Harvey  
Grande Bale ..... Jules Gauthier

COMPTON

Chartierville ..... Onésime Tremblay  
East Clifton ..... E. S. Lussier  
E. L. Demers  
Gould ..... J. L. Painchaud  
La Patrie ..... Samuel Gobeil  
Martinville ..... L. J. Gibson  
Moes River ..... S. Courtemanche  
Paquetville ..... Ludger Lazure  
Jules Adam  
Hormidas Chicoine  
Perryboro ..... Wm Melrose  
Randboro ..... E. S. Lussier  
St Edwidge ..... Ang. Gérin  
Louis Ladouceur  
St Malo d'Auckland ..... Joseph Lemieux  
Joseph Roy  
Pacifique Breault  
Eugène Beloin  
St Romain ..... Cyril e Bourque  
Werville ..... D. S. Davignon

DEUX MONTAGNES

Canuts ..... Alcide Renault  
Oka ..... R. R. P. P. Trappistes  
Olivier Laurin  
G. Mivalles  
A. Laplante  
Hév. D. Jos. Lefebvre  
William Lalonde

PAROISSE OU B. DE P. NOMS.

DEUX MONTAGNES—*Suite*

Oka ..... Raphaël Charest  
St Benoît ..... Samuel Fauteux  
Joseph Lacelle  
St Canut ..... Ferdinand Rochon  
Joseph Cyr  
Eugène Brunet  
St Eustache ..... O. M. Paquette  
Emile Laurin  
St Hermas ..... B. Beauchamp, M. P. P.  
H. Page  
Eugène Constantin  
Félix Constantin  
St Placide ..... Alphonse Dubreuil  
St Scholastique ..... J. R. Dumoulin

DORCHESTER

Frampton ..... J. B. Biais  
" West ..... Joseph Lacasse  
St Anselme ..... Amédée Ordoigne  
Joseph Baillargeon  
St Claire ..... Georges Richard  
William Laflamme  
J. A. Cuyonette  
Joseph Roy  
St Hénédiène ..... Gabriel Dupont  
Arthur Morin  
Octave Martineau  
Edouard Journaux  
Alfred Fortin  
St Isidore ..... Joseph Dumas  
Joseph Guilleminette  
Ferdinand Thibault  
St Justine ..... Philias Tanguay  
Charles Morin  
Fortnat Chabot  
St Léon de Standon ..... Emile Blanchette  
St Germaine ..... Placide Laroche  
St Marguerite ..... Jean Boutin  
David Cloutier  
Joseph Moore  
St Odilon ..... Louis P. Doyon  
Linière Mahoux  
St Prosper ..... Joseph Samson

DRUMMOND.

Drummondville ..... Samuel Johns  
J. A. Gosselin  
Paul Farles  
Kingsley French Village ..... J. P. Lefebvre  
T. C. Cartier  
Kingsley Falls ..... Hév. G. E. Caron

PAROISSE OU B. DE P. NOMS.

**DRUMMOND—Suite.**

|                              |                                                                                          |
|------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------|
| Kingsley Falls .....         | R. W. Leitch                                                                             |
| L'Arveur .....               | Ephrem Charpentier<br>Magloire Fleurant<br>Adhémar Allard                                |
| St Cyrille de Wendover ..... | Napoléon Raymond<br>Paul Valois<br>Albert Januelle<br>Emile Gendreau<br>Albéric Mélançon |
| St Germain de Grantham ..... | Edouard Gagné<br>Olivier Lemaire                                                         |
| St Guillaume d'Upton .....   | J. B. Vigneault<br>Moïse Héroux<br>Wilfrid Théroux                                       |
| South Darham .....           | Rév. Isidore Béland<br>Fulgence Présontaine<br>Henri Côté<br>David Hyde                  |
| Ulverton .....               | J. A. Dunkerley                                                                          |
| Wickham Oneat .....          | Alphérie Vint nt                                                                         |

**GASPÉ.**

|                      |                  |
|----------------------|------------------|
| Cap Chatte .....     | Georges Roy      |
| Grande Rivière ..... | Rév. T. C. Duret |

**HOCHELAGA.**

|                                          |                                   |
|------------------------------------------|-----------------------------------|
| Côte St Lambert .....                    | Geo. C. Belenger                  |
| Mile End .....                           | Rév. Frère Charest                |
| Pointe aux Trembles .....                | Alfred Ladouceur<br>Félix Gingras |
| Rivière des Prairies St-<br>Joseph ..... | Delv. Adam                        |

**HUNTINGDON.**

|                         |                                           |
|-------------------------|-------------------------------------------|
| Anderson's Corner ..... | Jos. Anderson                             |
| Athelstan .....         | Jos. Stewart                              |
| Casaville .....         | J. J. Mc Gibbon<br>A. N. Castagne         |
| Dewittville .....       | M. Mc Naughton<br>M. Connell              |
| Ste Agnès .....         | J. B. Wales<br>D. E. Deuneeen<br>D. Mende |
| Dundee .....            | D. J. Fraser                              |
| Franklin Centre .....   | E. N. Tannahill                           |
| Helena .....            | G. Walker<br>Henry Hughes                 |
| Herdmann .....          | G. Van Camp<br>A. Mac Kay                 |
| Huntingdon .....        | Jas. Smille<br>Jas. Walsh                 |

PAROISSE OU B. DE P. NOMS.

**HUNTINGDON—Suite.**

|                   |                                                  |
|-------------------|--------------------------------------------------|
| Huntingdon .....  | A. O. Connor<br>R. S. Feeny<br>W. H. Walker      |
| Kennington .....  | A. Lennan                                        |
| Kilbain .....     | Jas. Welch                                       |
| Kelso .....       | P. H. McIntosh<br>J. S. MacFarlane<br>John Smail |
| La Guerre .....   | N. J. Barker<br>J. L. McDonald<br>M. Finn        |
| Port Lewis .....  | N. Wylie                                         |
| Powercourt .....  | J. A. Plamondon                                  |
| Rockburn .....    | Farquhar et Oliver                               |
| St Aulst .....    | Samuel Aabin<br>N. M. Lechy                      |
| Ste Barbe .....   | T. Daoust                                        |
| Trout River ..... | Peter Paul                                       |

**IBERVILLE.**

|                    |                                           |
|--------------------|-------------------------------------------|
| St Georges .....   | Fronçerie de Henryville<br>Oliva L'Eouyer |
| St Grégoire .....  | Mich-1 Monat                              |
| St Jean .....      | Jules Ménard<br>André Safranque           |
| St Alexandre ..... | A. Labroque<br>Narcisse Brault (fil)      |
| Ste Brigid .....   | Ossias A. Chambault<br>Godfroy T. Assier  |
| Ste Sabine .....   | Rév. A. V. Roy                            |
| St Sébastien ..... | Pierre Brault (fil)                       |
| Sabrevois .....    | S. J. Roy                                 |

**JACQUES CARTIER.**

|                     |                                                                              |
|---------------------|------------------------------------------------------------------------------|
| Ile Bizard .....    | Napoléon Bolvin                                                              |
| Ste Geneviève ..... | Urgel Lauzon<br>Edouard Legault<br>J. B. M. Loche<br>Ambroise Pilon et Frère |

**JOLIETTE.**

|                          |                                                                                          |
|--------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------|
| Ste Elisabeth .....      | Wilfrid Gingras<br>A. H. Beullieu<br>H. Dudesnaine<br>Louis Trudel<br>Octavien Gullbault |
| St Félix de Valois ..... | Georges Asselin<br>Joseph Gravel                                                         |
| St Jean de Matha .....   | Joseph Clermont                                                                          |
| Ste Mélanie .....        | Jos. Clément                                                                             |

Noms.  
**MON—Suite.**  
 O. Connor  
 S. Feeny  
 Y. H. Walker  
 L. Lennan  
 as. We'ch  
 F. H. McIntosh  
 S. MacFarlane  
 John Small  
 J. Barker  
 L. McDonald  
 I. Finn  
 T. Wylie  
 A. Plamondon  
 arghar et Oliver  
 Samuel Aubin  
 T. M. Leahy  
 Daoust  
 Peter Paul  
**ILLE.**  
 romagerie de Henryville  
 liva L'Eouyer  
 Lich et Monat  
 ules Ménard  
 ndré Safranque  
 Labroque  
 arcelle Brault (file)  
 asias Achambault  
 odfroy Tassinier  
 év. A. V. Roy  
 Pierre Brault (fil-)  
 J. Roy  
**ARTIER.**  
 apo'ou Boivin  
 rgeil Lauzon  
 douard Legault  
 B. M. Leche  
 mbroise Pilon et Frère  
**TE.**  
 Vilfrid Gingras  
 H. Beaulieu  
 I. Ducloux  
 Louis Trudel  
 ctavien Guilbault  
 Georges Asselin  
 Joseph Gravel  
 Joseph Clermont  
 os. Clément

PAROISSE OU B. DE P. Noms.  
**JOLIETTE—Suite.**  
 St Thomas de Joliette...Maxime Coutu  
 Alfred Goyette  
**KAMOURASKA.**  
 Kamouraska.....Cyrius Ouellet  
 W. Lebel  
 St Alexandre.....Alexis Bélanger  
 Ste Anne de la Pocatière Collège Ste Anne  
 Fois. Gendron (file)  
 Joseph Boucher  
 St André.....C.A.F.R.Desjardins, M.P.P.  
 St Denis de la Boutel-  
 erie.....J. C. Chapais  
 Charles Bouchard  
 Joseph Dionne  
 Ste Hélène.....Luc Bélanger  
 St Paschal.....J. B. St Pierre  
 St Philippe de Nery.....Thomas Leclaire  
**LAC ST JEAN.**  
 Chambord.....Octave Lefrançois  
 P. H. Dumais  
 Hébertville.....J. Elisée Hudon  
 P. E. Hudon  
 Gonzague Girard  
 Servule Tremblay  
 Robert Lemay  
 Clovis Lamey  
 Hébertville.....Euloge Ménard  
 Rév. M. Lizotte  
 Arthur W. Tremblay  
 Andrew Scott  
 Edouard Niquette  
 St Cyrille de Normandin Cha. Feltier  
 St Félicien.....Louis Tremblay  
 St Jérôme.....Geo. Perron  
 Cha. Simard  
 Joseph Gagnon  
 Rév. M. Vallée  
 M. Côté et Ellis Gagné  
 Octave Hudon  
 St Prime.....Adélard Perron  
 John Cummins  
 F. Côté et Lavoie  
 St Gédéon.....André Bouchard  
 Joseph Girard, M. P. P.  
**LA PRAIRIE.**  
 St Constant.....Joseph Fyfe  
 St Isidore.....J. E. Pagé  
 St Jacques le Mineur...Patrick Girard

PAROISSE OU B. DE P. Noms.  
**L'ASSOMPTION.**  
 La Che-maye (St Lin)...E. Desmarais  
 St Charles.....François Allard  
 L'Assomption.....I. J. A. Marsan  
 Alfred Longpré  
 Joseph Chevalier  
 Ecole d'agriculture  
 St Paul l'Ermité.....Samuel Chagnon  
 St Roch l'Achigan.....J. J. Gareau  
 St Sulpice.....Siméon Giguère  
 J. Arthur Chicoine  
**LAVAL.**  
 St Vincent de Paul....Augustin Allaire  
 Camille Elle Faré  
 Hou. Jos. H. Bellerose  
 Eudore Charbonneau  
 F. X. Bastien  
 Edmond Malepert  
 Ste Dorothée.....J. Roch Couvrette  
 St Martin.....Euclide Côté  
 J. L. Allard  
 Ste Rose.....Isidore Ouimet  
 Toussaint Dion  
 Joseph Hurubiac  
 O. E. Dallaire  
**LEVIS.**  
 Lévis.....Carrier Lainé & Cie  
 St Etienne Lauzon....Chs. Turgeon  
 Ubald Plante  
 St Romuald.....M. Georg. St Hilaire  
 St Henri.....Aimé Fortier  
 St Joseph de Lévis....Theophilus Ruel  
 St Lambert.....Eugène Métivier  
 St Nicolas.....Gabriel Desrocher  
 J. B. Couette  
 Eugène Vézina  
 Alphonse Filteau  
**L'ISLET.**  
 L'Anse à Gilles.....Eustache Ménard  
 J. Alp. Langellier  
 Eugène Métivier  
 St Aubert.....J. B. Daigle  
 Barthélemy et Pierre  
 St Cyrille.....Athanase Morin  
 Désiré Mercier  
 St Eugène.....François Deschênes  
 Philias Kirouac  
 St Jean Port Joli.....Edouard Vaillancourt  
 Amédée Fortin

## PAROISSE OU B. DE P.

## NOMS

## L'ISLET—Suite.

|                           |                                                                                      |
|---------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------|
| St Jean Port Joli.....    | D métrins Lord                                                                       |
| St Roch des Aulnaies..... | Joseph Emile Pelletier<br>M. Aug. Pelletier<br>François Castonguay<br>Dolard Gendron |
| Lotbinière.....           | Léger Pépin<br>Joseph Beaudet<br>Arthur Beaudet<br>Eugène Perron                     |

## LOTBINIÈRE.

|                             |                                                               |
|-----------------------------|---------------------------------------------------------------|
| St Agapit.....              | Francis Rger<br>Jos. Paquet<br>Jos. Olivier                   |
| Ste Agathe.....             | Octave Boulanger                                              |
| St Edouard.....             | Hypolite Le rd                                                |
| Ste Emmélie.....            | J. J. Beaudet<br>Evariste Lauzé<br>Philémon Bernard           |
| St Flvrien.....             | Saul Côté<br>D. U. Bernard<br>Louis Bibeau<br>Fulbert Garneau |
| St Jean des Chaillons.....  | Francis Hamel                                                 |
| St Gilles.....              | Rév. S. Garon<br>Nazaire Demers                               |
| St Narcisse.....            | Onésime Farlant<br>Didace Kirouac                             |
| Ste Philomène.....          | L. P. Bourret<br>Ernest Lauzé                                 |
| St Louis.....               | Adélar Painsance                                              |
| St Patrice Beauvillage..... | Francis Brousseau                                             |
| St Séverin.....             | Samuel Laliberté                                              |
| St Sylvestre.....           | Siméon Mahoux                                                 |

## MASKINONGÉ.

|                           |                                                       |
|---------------------------|-------------------------------------------------------|
| Maskinongé (Pont de)..... | J. G. Héroux<br>Edmar Volard                          |
| Nancy.....                | F. Dionne                                             |
| St Didace.....            | Joséph Jolletta<br>H. M. Maigret                      |
| St Justin.....            | Pierre Bril<br>Rév. M. D. Gérin<br>Dr. C. J. Coulombe |
| St Léon.....              | Roy, Boisvert et Caron<br>Geo. Caron                  |
| St Paulin.....            | Samuel Boucher                                        |
| Ste Ursule.....           | Isaac Fournier<br>Joseph Grenier                      |

## PAROISSE OU B. DE P.

## NOMS.

## MATANE.

|                 |                  |
|-----------------|------------------|
| Caussepoul..... | Rév. G. M. Frère |
| Amqui.....      | Elie Beaupré     |

## MÉGANTIC.

|                             |                                                                                      |
|-----------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------|
| Lesds.....                  | J. G. Cummings                                                                       |
| St Ferdinand d'Halifax..... | Louis Gilbert<br>Oscar Gilbert<br>Saul Martineau<br>Zoel Lambert<br>Evariste Beaupré |
| Sacré cœur de Marie.....    | J. O. Hébert<br>Louis Châteaufort<br>J. E. Bélanger                                  |
| Somerset.....               | Napoléon Proulx                                                                      |

## MISSISQUOI.

|                          |                                    |
|--------------------------|------------------------------------|
| Abbotts Corner.....      | E. H. Spear                        |
| Bedford.....             | Emilien Larceque                   |
| Béanger.....             | Napoléon Girard                    |
| Cowansville.....         | Arthur MacFarlane                  |
| East Dunham.....         | C. M. Harvey<br>J. G. Wales        |
| Farnham.....             | O. Z. Gingas                       |
| Freighsburg.....         | Rév. P. A. St. Pierre              |
| N. D. de Stanbridge..... | Ovide 'ourtemanche<br>J. B. Brault |

## MONTCALM.

|                           |                                  |
|---------------------------|----------------------------------|
| Rawdon.....               | Edward Lane<br>Magloire Barrette |
| St Alexis.....            | O. Magnan, M.P.F.                |
| St Esprit.....            | Raymond Lesage                   |
| St Jacques l'Achigan..... | Alfred Goyette                   |
| St Marie Salomé.....      | J. Ernest Gaudet                 |

## MONTMAGNY.

|                          |                                                                                                             |
|--------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Cap St Ignace.....       | J. Eloi Jalbert<br>Samuel Dugal<br>Louis Gagné<br>G. S. Dugal<br>Joseph Gilbert                             |
| Ile aux Grues.....       | Charles Paul Roy<br>Georges Roy<br>A. Jos. Roy<br>Jon. Alfred Vézina<br>Georges Dancoose<br>Alfred Dancoose |
| Montmagny St Thomas..... | Frs. Joseph Proulx<br>Edmond Réunillard<br>Cyrille Tôt<br>Ludger Nicole                                     |

## PAROISSE O

## M

St Paul.....  
St Pierre.....

L'Ange Gar.....  
Ste Anne de.....  
St Ferréol.....  
St François.....  
St Joachim.....

St Pierre I.....  
St Tite des C.....

241 rue St P.....  
Marché Ste A.....  
A. A. Ayer.....  
208 Mc Cord.....  
1704 St Hul.....  
2144 Panet.....  
65, 67, 69 W.....  
63 William st.....  
4031 Dorche.....  
66 Mc Gill st.....  
93 St Edouar.....  
489 St Domin.....  
190 Sanguine.....  
51 rue Dupré.....

Napierville S.....  
St Michel.....  
St Rémi.....

Béancourt.....  
Dentilly.....  
Nicole.....

St Angèle de.....  
Ste Brigitte.....

NOMS.  
NE.

M. G. M. Frère  
Elie Beaupré

NTIC.

G. Cummins  
Louis Gilbert  
Jas. Gilbert  
Paul Martineau  
J. Lambert  
Avariste Beaupré  
O. Hébert  
Louis Châteaufort  
E. Belanger  
Napoléon Proulx

QUOI.

H. Spor  
Millien Larcoque  
Napoléon Girard  
Arthur MacFarlane  
M. Harvey  
G. Wales  
Z. Gingras  
M. P. A. St. Pierre  
V. L'ortemanche  
B. Brault

ALM.

Edward Lane  
Anglois Barrette  
Magnan, M. P. P.  
Lyonnais Lesage  
Fred Goyette  
Ernest Gaudet

GNV.

Eloi Jalbert  
Léon Dugal  
Louis Gagné  
S. Dugal  
Joseph Gilbert  
Charles Paul Roy  
Jorges Roy  
J. Roy  
Alfred Vézina  
Jorges Dancoise  
Fred Dancoise  
Joseph Proulx  
Léon Rémillard  
Elle Tétu  
J. Roger Nicole

PAROISSE OU B. DE P. NOMS.

**MONTMAGNY—Suite.**

St Paul..... Eugène Gougeau  
St Pierre..... Octave Guimond

**MONTMORENCY.**

L'Ange Gardien..... Ed. A. Bernard  
Ste Anne de Beaupré... Cyrinus Marquis  
St Ferréal..... Rév. G. A. Lemieux  
St François, I. O..... Narcisse Roberge  
Rév. J. C. D. Leclerc...  
St Joachim..... Isidore L'Heureux  
Célestin Fortin  
David Fortin  
Hugh Brown  
Antoine Thomasin  
Jos. Noël Pépín  
Rév. Jos. G. Mc Crex  
St Pierre 1 O..... Liména Gauthier  
St Tite des Cajs..... Ludger Leblond

**MONTREAL.**

241 rue St Paul..... Chs. Langlois  
Marché Ste Anne..... J. A. Vaillancourt  
A. A. Ayer, McGill..... John H. Scott  
208 Mc Cord..... A. Laniel  
176 1/2 St Hubert..... Wilfrid Frappier  
21 1/2 Panet..... Joseph Michaud  
65, 67, 69 William Street F. A. Doron  
93 William street..... Walter E. Hannan  
4031 Dorchester street .. Hon. W. Owens  
66 Mc Gill street..... Jas. Alexander  
93 St Elisabeth street... J. A. Harv  
189 St Dominique..... Firmin Legaut  
190 Sanguinet..... Isa'e Renault  
51 rue Dupré..... W. T. Wilkinson

**NAPIERVILLE.**

Napierville St Cyrien... A. P. Tasé  
St Michel..... Henri Roy  
St Rémi..... Chs. Huguet Latour

**NICOLET.**

Béancourt..... Gaspard Côté  
Gentilly..... Eusèbe Houle  
Onésime Fournier  
Nicolet..... Napoléon Desfossez  
Rév. M. G. Proulx  
Moïse Proulx  
Abraham Beaulac  
Narcisse Derion  
Ste Angèle de Laval..... Jos. Hébert  
Ste Brigitte des Saules Joseph Lemire

PAROISSE OU B. DE P. NOMS.

**NICOLET—Suite.**

St Célestin..... Cyrille Vigneault  
Phil. Duguy  
Ludger Piché  
Antoine Hébert  
Georges Ellison  
Henri Piché  
St Gertrude..... Henri Mailhot  
Noé Morrissette  
Eusèbe Houle  
St Grégoire..... Gédéon Houle  
Napoléon Ricard  
Edmond Thibodeau  
Luc Forest  
Hub. rt Dufresne  
Olivier Hébert  
Luc Heon  
A. E. Desautels  
Luc Thibodeau  
St Léonard d'Aston.... Jos. Hébert  
Ernest Ducet  
Rév. M. Danté  
St Monique..... Chs. Milot  
B. A. Pothier  
J. B. Beauchemin  
J. B. Duval  
Napoléon Raymond  
Joseph Desrochers  
Syndicat de Ste Monique  
Alfred Therrien  
J. B. Nourri  
Ernest Provencher  
St Perpète..... Luc Girard  
St Pierre les Becquets... Ferd. Cinq Mars  
Alfred Naud  
Noé Mercuro  
Ambroise Tousignant  
St Sophie de Lévrard... Dames Dubuc  
Georges Barabé  
St Sylvere..... H. Sylvestre  
Nestor Parent

**OTTAWA.**

Angers P. O..... Herménégilde Boileau  
Joseph Meilleur  
Boileau..... Joseph Davis  
Buckingham..... Geo. N. Robinson  
Maniwaki..... F. J. Laporte O. M. I.  
Mashan Mills..... Auguste Trudel  
N. D. de la Slette..... Rév. M. Richer  
Montebello..... Hirsch Huneault  
Isaie Legris

PAROISSE OU B. DE P. Noms.

OTTAWA—*Suite.*

|                  |                    |
|------------------|--------------------|
| Montpellier      | L. Montpeller      |
| Papineauville    | T. Bonhomme        |
| Poltimore        | E. D. Hicks        |
| St Amédee        | Robert Robertson   |
| St André Avellin | J. E. D. Garçon    |
|                  | Jos. B. Edn. Major |
|                  | Kdward Prévost     |

## PONTIAC.

|                |                    |
|----------------|--------------------|
| Calumet Island | Rév. G. A. Picotte |
|----------------|--------------------|

## PORTNEUF.

|                     |                      |
|---------------------|----------------------|
| Allen's Mills       | Adélaïde Perron      |
| Cap Santé           | J. M. Bernier        |
|                     | L. P. Bernard        |
|                     | Alfred Després       |
|                     | Félix J. Leclerc     |
|                     | Gabriel Hamel        |
|                     | Alfred Trudel et Cie |
| E-meuils            | Joseph Angé          |
|                     | Donat Dussault       |
| Grondines           | L. Archambault       |
|                     | Emile Hamelin        |
| Deschambault        | Uldéric Benoit       |
|                     | F. X. Paquin         |
| Lachevrotière       | Gédéon Laganère      |
| Pointe aux Trembles | Joseph Angus         |
|                     | Phyllis Hardy        |
|                     | G. A. Larue          |
|                     | Siméon Gagnon        |
| Feiré               | Aubert Bédard        |
|                     | Georges Bédard       |
|                     | Julien Hudon         |
|                     | Octave Naud          |
| Pont Rouge          | Ambroise Bussières   |
| St Alban            | John Savard          |
|                     | Hubert Perron        |
|                     | Azarias Gignac       |
|                     | Albert Naud          |
|                     | Joseph Naud          |
|                     | A. Baril             |
| St Augustin         | J. E. Moisan         |
|                     | J'hydime Rochette    |
| Bélaïr              | Noel Massé           |
| St Basile           | Joseph Dérôme        |
|                     | Rév. L. A. Gauthier  |
| St Casimir          | Majorique Lebeuf     |
|                     | Roch Massicotte      |
|                     | Tessier et Rivard    |
|                     | J. A. Foley          |
|                     | Joseph Massicotte    |

PAROISSE OU B. DE P. Noms.

PORTNEUF—*Suite.*

|            |                     |
|------------|---------------------|
| St Casimir | Estivas Néron       |
|            | C. Th. Lachance     |
|            | Jos. Perron         |
| St Gilbert | M. Morrissette      |
|            | Enguine Gauthier    |
| St Raymond | Louise Lesage       |
|            | F. C. Paré          |
|            | J. Armand Plamondon |
|            | F. X. Pronk         |
| St Ubald   | Maxime Hardy        |
|            | Alfred Thibault     |

## QUÉBEC VILLE

|                       |                   |
|-----------------------|-------------------|
| Rue des jardins       | Dr J. A. Couture  |
| Séminaire             | Rév. F. C. Gagnon |
| P. O. B. 1040         | James Geggie      |
| 111 St Pierre         | L. Jos. Belleau   |
| 56 Côte Ste Geneviève | Chs Mortureux     |

## QUÉBEC COMTÉ

|                |                                    |
|----------------|------------------------------------|
| Petite Rivière | Société de fabrication de<br>boure |
| Beaufort       | Jub. a Grenier                     |
| Charlebourg    | H. A. Jos. Giroux                  |
| Ste Foye       | Jos. Blais                         |

## RICHELIEU.

|                        |                         |
|------------------------|-------------------------|
| Ste Anne de Sorel      | Léonidas Latraverse     |
| St Joseph de Sorel     | Théophile Beauchemin    |
| St Louis de Bonsecours | Ant. St Martin          |
|                        | Odi. Vadebonceur        |
| St Marcel              | Rév. J. Besudry         |
|                        | Jos. Casavant           |
|                        | Albert Courchesne       |
| St Ours                | François Robillard      |
|                        | Amédée Bonier           |
|                        | Edouard Durocher        |
|                        | Adélaïde Gaudette       |
|                        | Honoré Chapedelaine     |
|                        | Ensebe St Germain       |
|                        | Honoré Lachambre        |
| St Roch                | Donat Collette          |
| St Victoire            | Pierre Prosper Duffault |
|                        | P. Lataille             |
| Sorel                  | Alf. D. deGrandpré      |

## RICHMOND.

|                |                   |
|----------------|-------------------|
| Brompton Falls | Zoël Pellerin     |
|                | J. Léo. Cayonette |
| Castlebar      | J. E. Beauchemin  |
| Dunville       | A. McCallum       |

P. NOMS.

**NEUF—Suite.**  
 Ewras Néron  
 C. Th. Lachance  
 Jos. Perron  
 M. Morrissette  
 Eugène Gauthier  
 Louis Lesage  
 F. C. Paré  
 J. Armand Plamondon  
 F. X. Proulx  
 Maxime Hardy  
 Alfred Thibault

**BEC VILLE**  
 Dr J. A. Couture  
 Rév. F. C. Gagnon  
 James Gaggie  
 L. Jos Belleau  
 Chs Mortureux

**BEC COMTÉ**  
 Société de fabrication de  
 beurre  
 Jub s Grenier  
 H. A. Jos, Giroux  
 Jos. Blais

**CHÉLIEU.**  
 Léonidas Latraverse  
 Théophile Beauchemin  
 Ant. St Martin  
 Odi. Vadeboncoeur  
 Rév. J. Besudry  
 Jos. Casavant  
 Albert Courchene  
 François Robillard  
 Amédée Bonier  
 Edouard Durocher  
 Adélar Gaudette  
 Honoré Chapdelaine  
 Eusebe St Germain  
 Honoré Lachambre  
 Donat Collette  
 Pierre Prosper Duffault  
 P. Lataille  
 Alf. D. deGrandpré

**CHMOND.**  
 Zoël Pellerin  
 J. Léo. Cayonette  
 J. E. Beauchemin  
 A. McCallum

PAROISSE OU B. DE P. NOMS.

**RICHMOND—Suite.**

Danville..... Louis Lafrance  
 J. T. Stockwell  
 Hodden..... Gilbert Stalker  
 Wm. Stalker  
 Corn..... Alfred Pard  
 Melboro..... James Dunbar  
 J. A. McLeod  
 Melbourne..... H. W. Armstrong  
 H. L. Burt  
 Richmond..... H. W. Palmer  
 Stoke Centre..... Napoléon Lemire  
 J. B. Martel  
 St Cyr..... Frs. Dubreuil  
 Ernest Ledoux  
 St Cyr Crossing..... Joe Ledoux  
 William Houle  
 St Georges de Windsor..... Adélar Marotte  
 Aime P. M. risette  
 Pierre Kru-uac  
 Alfred N. Pinard  
 Joseph Lépine  
 Ozana Thibeault  
 Louis Lapointe  
 St François Xavier..... Pierre Labbé

**RIMOUSKI.**

..... Auguste Burns  
 Johnny Roy  
 Adélar Blais  
 Cedar Hall..... Rév. P. Brillant  
 St Fabien..... Alfred Bezil  
 Eugène Boucher  
 Edouard Jean  
 Fromagerie de St Fabien  
 de Félicité..... Herménégilde Gagnon  
 de Flavie..... J. Chouinard  
 Achille Rioux  
 David Rioux  
 Jean de Dieu..... J. O. Massé  
 Moise..... Rév. E. P. Chouinard...  
 Rimouski..... Charles A. Bégin  
 Désiré Bégin  
 Rév. Procureur du Sémi-  
 naire  
 Samuel Côté  
 Simon..... A. A. Nicole  
 Valérien..... Joseph Soucy

**ROUVILLE.**

Paul..... Ludger Laliberté  
 Thos. Carignan

PAROISSE OU B. DE P. NOMS.

**ROUVILLE—Suite.**

L'Ange Gardien..... Napoléon Pratte  
 Elie Bourbeau  
 Napoléon Paquette  
 Joseph Lacoste  
 Magenta..... Henri Bonneville  
 Marieville..... F. X. Marcoux  
 Joseph Archambault  
 Joseph Daudelin  
 Pauline..... J. P. Rocheleau  
 N. D. de Richelieu..... K. Ménard  
 Rougemont Station..... Emile M. Dion  
 C. E. Standish  
 Napoléon Birtz  
 A. Roy  
 Ste Angèle..... Jos. Beaugregard  
 A. Tétrault  
 St Césaire..... Henri Normandin  
 Isidore St Pierre  
 Horuic s Langevin  
 Frédéric Maynard  
 J. H. Vadnais  
 Louis Brodeur  
 Hormidas l'Évost  
 Simon Sénécal  
 St Jean Baptiste..... Oscar Chagnon  
 L. Beaugregard  
 St Mathias..... Ephrem Cardinal

**ST-HYACINTHE.**

La Présentation..... M. A. Piché  
 Joseph St Pierre  
 St Damase..... La fromagerie du Pont  
 La fromagerie de Corbin  
 Francis Racicot  
 St Denis..... Lévis Phaneuf  
 Hormidas Larue  
 St Hilaire..... Albert Dumler  
 St Hyacinthe..... Rév. M. Tétrault  
 Rév. C. P. Choquette  
 Emile Castel  
 J. C. Desautels  
 Emile Desjardins  
 Hon. P. B. de la Bruère  
 Lambert Sarasin  
 J. de L. Taché  
 Gabriel Henri  
 Carl. Zetterman  
 Brouseau et Bergeron  
 Victor Beaugregard  
 St Jules..... Pierre St Germain  
 Xavier Larivière

| PAROISSE OU B. DE P.       | NOMS.                                                                                                                         |
|----------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <b>ST-HYACINTHE—Suite.</b> |                                                                                                                               |
| St-Judes.....              | Aldéric Dupré                                                                                                                 |
| Ste Madeleine.....         | Jos ph Richer Laflèche                                                                                                        |
| <b>ST. JEAN.</b>           |                                                                                                                               |
| Lacolle.....               | Zéphir Dupuis                                                                                                                 |
| L'Acadie.....              | Jos-ph Desard<br>Cercle agricole Ste Mar-<br>guerite                                                                          |
| St Blais.....              | Delphis Brassard                                                                                                              |
| St J. an d'Iberville       | Henry Roy                                                                                                                     |
| St George Henryville       | Joiva Lécuyer                                                                                                                 |
| St Valentin.....           | J. G. Bouchard<br>Alfred Nolin                                                                                                |
| <b>ST. MAURICE.</b>        |                                                                                                                               |
| Pointe de Lac.....         | Jos. Ant. Garcean                                                                                                             |
| St Barnabé.....            | Edenard Pagnin<br>Arthur Milot<br>Pierre Corriveau<br>Alphonse Gr. nier<br>Thomas Laerte<br>Philippe Gélina<br>Honoré Lamothé |
| St Elie de Caxton.....     | Issie Dechêne<br>Ludger Rivard                                                                                                |
| St Etienne des Grs.....    | Napoléon Ringuette<br>Marjorie Milette                                                                                        |
| St Maurice.....            | Maxime Cassette                                                                                                               |
| St Sévère.....             | Euchariste Lamy<br>Pierre Laerte<br>Victor Milot<br>Paul Pelletier<br>Alfred Ferron                                           |
| Shawenegan.....            | Télesphore Pellerin<br>Albert Corrivault<br>Zacharis Lamy<br>Napoléon St Louis                                                |
| Yanachiche.....            | J. Fortunat Côté<br>Hercule Bourmasa<br>Arhur Duchêne<br>Thomas Munier                                                        |
| <b>SHEFFORD.</b>           |                                                                                                                               |
| Bonsecours.....            | Joseph Desmarais<br>J. B. Roberge<br>Alex. Gouin<br>Hormidas Laplante                                                         |
| Dalling.....               | L. Lawrence                                                                                                                   |
| Egypte.....                | D. Chaput                                                                                                                     |
| Granboro.....              | Andrew Fossey                                                                                                                 |
| Granby.....                | Pierre Allard                                                                                                                 |

| PAROISSE OU B. DE P.      | NOMS.                                                                                |
|---------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------|
| <b>SHEFFORD—Suite.</b>    |                                                                                      |
| Granby.....               | Chas. E. Booth<br>Henri Allard<br>Edmond Sa'ois<br>Geo. C. Boyd                      |
| Lawrenceville.....        | William St François                                                                  |
| Mawceek.....              | J. H. Rocheleau<br>M. H. Robert                                                      |
| Ste Cécile.....           | Azaria Côté                                                                          |
| Racine Ely.....           | Pelletier et Vinlette                                                                |
| Roxton Pond.....          | D-nis Casaubon                                                                       |
| Roxton Falls.....         | Chs. Brisebois<br>Louis Brazeau<br>E. Larocque<br>Joseph Brun                        |
| St Joachim.....           | Napoléon Côté                                                                        |
| Savages Mills.....        | Henry Furly                                                                          |
| South Ely.....            | Hiram Darby<br>Modeste Choinière                                                     |
| West Ely.....             | A. J. Darby                                                                          |
| Shefford St Valérien..... | J. B. Dépot<br>Arthur Marsan<br>Louis de Grandpré<br>Maxime Robert<br>Rvd F. P. Côté |
| Shefford Vale.....        | Furly et Porter<br>Edward Doonan<br>C. Desmarais                                     |
| South Granby.....         | James Duncan                                                                         |
| South Roxton.....         | Chs. Reynolds                                                                        |
| Ste Anne de Stukely.....  | J. Campbell<br>Henri Pontois<br>W. Stanley Purdy                                     |
| Valcourt Ely.....         | Joseph Veroneau<br>Hippolyte Bombardier<br>Napoléon Salois<br>Joseph Racicot         |
| Waterloo.....             | Gédéon Boulé<br>W. H. Bridge<br>H. W. Boire<br>James Hamilton<br>D. Dalgnean         |
| Warden.....               | J. A. Lewis<br>Joseph Doonan                                                         |
| West Shefford.....        | Jos. Duquette<br>S. Lawrence                                                         |
| <b>SHERBROOKE.</b>        |                                                                                      |
| Ascot Corner.....         | Wilfrid Duplin                                                                       |
| Sherbrooke.....           | Pierre Bossé<br>Rév. F. Venant Charest<br>Guil. P'Haven                              |

PAROISS

Côteau d  
Côteau S  
Pont Ch  
Rivière B  
St Clé  
St Domin

Les Cèlre

St Poly

St Télép

Barston

Barston

Baldwin

Casville

Coaticook

Dixville

Fitch Bay

Georgvil

Heathton

Hatley

Kingscro

Magog

Marlingto

Massawip

Minton

Oliver

Ste Cath

Ste H. rm

Smiths M

Stanstead

Ways Mil

Fraserville

L'Isle Ver

NOMS.  
RD—*Suite*.  
Chas. E. Booth  
Henri Allard  
Edmond Saïois  
Geo. C. Boyd  
William St François  
J. H. Rochesau  
M. H. Robert  
Azarias Côté  
Pelletier et Vinclette  
D-nis Casaubon  
Chs. Brisebois  
Louis Brazeau  
E. Larocque  
Joseph Brun  
Napoléon Côté  
Henry Purdy  
Hiram Darby  
Modeste Choinière  
A. J. Darby  
J. B. Dépot  
Arthur Marcan  
Louis de Grandpré  
Maxime Robert  
Rvd F. P. Côté  
Purdy et Porter  
Edward Doonan  
C. Desmarais  
James Duncan  
Jas. Reynolds  
C. Campbell  
Henri Pontois  
W. Stanley Purdy  
Joseph Veroneau  
Hippolyte Bombardier  
Napoléon Salois  
Joseph Racicot  
Jédém Boulé  
W. H. Bridge  
I. W. Boire  
James Hamilton  
D. Daigneau  
A. A. Lewis  
Joseph Doonan  
os. Duquette  
Lawrence

OOKE.  
Wilfrid Duplin  
Pierre Bossé  
Év. F. Venant Charest  
Jull. F' Haven

PAROISSE OU B. DE P. NOMS.  
**SOULANGES.**  
Côteau du Lac ..... Emeric Savré  
Côteau Station ..... Jules Gauthier  
Pont Château ..... J. A. Bourbonnais  
Rivière Beaulette ..... Louis Méhot  
St Clef ..... J. B. Marleau  
St Dominique ..... Jules Séguin  
Em. Léouyer  
Les Cèbres ..... Samuel Leroux  
Hector Constant  
Rév. M. T. Chagnon  
St Polycarpe ..... J. H. Leclair  
J. H. Gareau  
St Téléphore ..... J. L. Chénier  
Téléphore Chénier  
Louis Charlebois  
Rév. M. Reid

**STANSTEAD.**

Baruston ..... J. B. Hall  
Barnton South ..... Geo. E. Searles  
Baldwin Mills ..... L. E. Sutton  
Casville ..... A. Thompson  
Coaticook ..... Edouard Morais  
Adélar Trudeau  
L. Lévesque  
Dixville ..... Remick et Grady  
Fitch Bay ..... R. E. Scott  
Georgesville ..... Charles Gordon Boynton  
Heathton ..... W. W. Heath  
Hatley ..... A. J. McKay  
J. D. Morrison  
Kingscroft ..... W. J. Nibloch  
Magog ..... Jos. N. Gaudreau  
Marlington ..... W. S. A. Buck  
Massawippi ..... Luc S. Colt  
Minton ..... N. E. Fish  
Oliver ..... G. B. Rexford  
Ste Catherine ..... Pierre Ménard  
Ste Hermonégilde ..... J. P. Dupuis  
Smiths Mills ..... W. Taylor  
Hébert Gay  
Stanstead ..... P. W. Baldwin  
Ways Mills ..... D. L. Taylor  
F. L. Brown

**TÉMISCOUATA.**

Fraserville ..... Rév. M. Ed. Poirier  
L'Isle Verte ..... Chs. Préfontaine  
J. Jules Bélanger  
Isidore Dumont  
Alfred Paradis

PAROISSE OU B. DE P. NOMS.  
**TÉMISCOUATA—*Suite*.**  
Old Lake Road ..... F. Soucy  
N. D. du Lac ..... Louis Gagnon  
Trois Pâtoles ..... Jos. Bellesiales  
Rév. D. Vézina  
St Arsène ..... Jos. Fournier  
Napoléon Bérubé  
Théophile April et cie  
St Eloi ..... C. Godbout  
Ste Epiphane ..... Anguste Breton  
St Modeste ..... J. Bte Thériault

**TERREBONNE.**

Piedmont St Sauveur ..... Grégoire Bélanger  
Edmond Brosseau  
Éric Desrochers  
Albert Lessard  
Terrebonne ..... Bruno Dazé  
Ste Adèle ..... Edmond Longpré  
Dr. W. Grignon  
Ste Agathe ..... Rév. S. A. Moreau  
Ste Anne des Plaines ..... Thodole Corbell (lla)  
St Janvier ..... Joseph Desroches  
Xavier Sauriol  
St Jovite ..... J. N. Geoffroi  
St Jérôme ..... Louis Labelle  
Isaïe Dion  
Léandre Lauzon  
Henri Forget  
J. P. Nantel  
Eugène Taillon  
Will. H. Scott  
Joseph Laplante  
Arthur Lemay  
Wilfrid Dupuis  
St Hippolyte ..... Napoléon Régimbal  
Ste Lucie de Doncaster ..... Israël Thouin  
Ste Marguerite ..... Rév. A. G. Moreau  
Legault et Daniel  
D. Chartier  
Ste Thérèse de Blainville Rév. M. Labonté  
J. B. Waddell  
Chs. D. Tylee  
Antoine Desjardins  
J. D. Leclair  
A. E. Garth

**TROIS-RIVIÈRES.**

Trois-Rivières ..... Philippe de Bellefeuille  
J. A. Milot  
C. Bellemare  
Banlieue de Trois-Rivières Hormidas Duval

| PAROISSE OU B. DE P.         | NOMS.                             |
|------------------------------|-----------------------------------|
| <b>TROIS-RIVIÈRES—Suite.</b> |                                   |
| Banlieue de Trois-Rivières   | Eusèbe Girard<br>Albert Bellemare |

**VAUDREUIL.**

|                       |                                                                                                                                                                       |
|-----------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Beauvoir              | A. O. Roger                                                                                                                                                           |
| Hudson                | W. H. Hodgson                                                                                                                                                         |
| Ile Perrot sud        | Azilda Daoust<br>Eustache l'elodeau                                                                                                                                   |
| Mongenais             | L. Edmeud Cardinal                                                                                                                                                    |
| Pointe Fortuñe        | A. Catanach                                                                                                                                                           |
| Rigaud                | J. Eugène Séguin<br>Emmanuel Chevrier                                                                                                                                 |
| Ste Justine de Newton | Ferdinand Besner<br>Napoléon Desroche                                                                                                                                 |
| Ste Marthe            | Peter Monahan<br>Delphis Legault<br>Rév. F. X. Sauriol<br>John McManus                                                                                                |
| St Rédempteur         | Geo. Valois                                                                                                                                                           |
| Séguin                | Rosario Séguin                                                                                                                                                        |
| Vaudreuil             | Amédée Castongray<br>Rév. J. O. Godin<br>Chs. B. Broseau<br>Basile Charlebois<br>Honoré Robillard<br>Moïse Boyer<br>Joseph Pilon<br>Georges Lalonde<br>Arthur Wathier |

**VERCHÈRES.**

|             |                                                         |
|-------------|---------------------------------------------------------|
| Belœil      | Hertel Brousseau                                        |
| Contrecoeur | Régis Pelletier                                         |
| St An oisne | Ovila Bonin<br>Joseph André Giard<br>Clément Laviolette |
| St Julie    | Rév. J. C. Daigneault<br>Vertume Phaneuf                |
| St Marc     | Alexis Chicoine<br>Jos. Fontaine                        |
| St Théodose | Bruno Larose                                            |
| Varennes    | Oscar Provost                                           |
| Verchères   | Jérémie Handfield                                       |

**WOLFE.**

|               |                                                     |
|---------------|-----------------------------------------------------|
| Fecteau Mills | Ludger Lavigne<br>Jos. Lavetue<br>Albert Lavigne    |
| Ham Nord      | Jos. Lehouillier<br>Jos. Cloutier<br>Napoléon Patry |

| PAROISSE OU B. DE P. | NOMS |
|----------------------|------|
| <b>WOLFE—Suite.</b>  |      |

|                        |                                                                  |
|------------------------|------------------------------------------------------------------|
| Garthby                | Achille Richer<br>A. A. Jacques                                  |
| St Adrien              | Albert Levasseur                                                 |
| St Adolphe de Dudswell | Joseph Nadeau                                                    |
| Weedon                 | Joseph Fontaine<br>Jérémie Fiacette<br>Henri Côté<br>Victor Côté |
| Weedon Centre          | Pierre J. Després<br>Norbert Rondeau                             |
| Wotton                 | Lucien Doré                                                      |

**YAMASKA.**

|                    |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                   |
|--------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Châtillon          | Ovide Lépine                                                                                                                                                                                                                                                                                                                      |
| La Baie du Fèbre   | Thomas Lafond<br>Ferdinand Vallée<br>Thomas Bellisle<br>Ed. Z. Duguay<br>J. N. Duguay<br>J. H. Lefebvre<br>J. Louis Lemire<br>J. Achille Bélliale<br>François Demers<br>Herman Lefebvre<br>Elie Proulx<br>Chs. Drouin<br>Uldéric Lévesque<br>Nazaire Lemire<br>C. B. Jutra<br>Eusèbe Proulx<br>Nestor Geoffroy<br>Théodore Proulx |
| Pierreville        | Eliée Parent<br>Ida Niquette<br>Ally. Armand                                                                                                                                                                                                                                                                                      |
| St David           | D. Larivière<br>Fabien Vanasse<br>Chs. Cyr<br>Léopold Joyal<br>Jacob Paré<br>Odilon Mélançon<br>Moïse Deblois                                                                                                                                                                                                                     |
| St Elphège         | William Parent<br>Siméon Paquette<br>Roméo Hamel                                                                                                                                                                                                                                                                                  |
| St François du Lac | F. O. Duhaime<br>Elie Duhaime<br>Jos. Marcotte<br>Adolphe Duhaime<br>J. O. Duhaime                                                                                                                                                                                                                                                |
| St Michel          | Thomas Delaney                                                                                                                                                                                                                                                                                                                    |

## NOMS

*Suite.*  
 Michelle Richer  
 A. Jacques  
 bert Levasseur  
 eph Nadeau  
 eph Fontaine  
 rémie Fiacette  
 nri Côté  
 ator Côté  
 erre J. Després  
 rbert Roudeau  
 cien Doré

**K.A.**  
 de Lépine  
 omas Lafond  
 inand Vallée  
 omas Bellisle  
 Z. Duguay  
 . Duguay  
 . Lefebvre  
 Louis Lemire  
 chille Bélaie  
 ois Demers  
 man Lefebvre  
 Proulx  
 Drouin  
 rie Lévesque  
 ire Lemire  
 Jutra  
 be Proulx  
 r Geoffroy  
 ore Proulx  
 Parent  
 iquette  
 Armand  
 rivière  
 n Vanasse  
 Cyr  
 id Joyal  
 Paré  
 Mélançon  
 Deblais  
 m Parent  
 Paquette  
 Hamel  
 Duhaime  
 uhaime  
 aroste  
 e Duhaime  
 Duhaime  
 Delaney

PAROISSE OU B. DE P. NOMS.

YAMASKA—*Suite.*

St-Michel.....Moïse Verville  
 Em. Cartier  
 St Thomas Pierreville...Joseph Fortin  
 Napoléon Verville  
 St Pie e Deguire.....Edmond Dauplaisé  
 Edouard Desfossés  
 Edmond Desfossés  
 Félix Desfossés  
 Joseph Desfossés  
 St Zéphyrin .....Evariste Boisvert  
 Cyprien Jutra  
 Herman Lefebvre  
 D. J. Parent  
 Alexandre Simoneau  
 Adolph. H. Parent  
 Joseph Letendre  
 Walter Parenteau  
 Zoël Smith  
 Yamaska .....Narcisse Parenteau  
 R. P. Parenteau  
 Narcisse Théroux

PAROISSE OU B. DE P. NOMS.

## ONTARIO.

Ottawa .....Léon Gérin  
 St Anne de Prescott Joseph Blais  
 Joseph Strasbourg  
 Lefavre P. O.....J. N. Bricault  
 Vankleek Hill.....Chs. S. Bennett  
 New Dublin.....Rodolphe Côté  
 Stoney Point.....Rév. M. D. St Cyr

## NOUVEAU BRUNSWICK.

Bouetouche .....Onésime Kirouac  
 Rév. J. F. H. Michaud  
 Lorette .....Emile Dubois  
 Eol River .....A. Boucher

## ETATS-UNIS.

Lordburg (S. D.) .....Alma Landry  
 Blooming Grove (N.Y.)..Carl. Zettermann

## FRANCE.

St Brieuc.....L'abbé Aignel  
 Lisieux, Calvados .....Edmond Grout  
 Oully le Vicomte, Calv..C. Morice  
 Ecole de Grignon.....R. Lesé

## RÉCAPITULATION ET TOTAUX PAR COMTÉ

|                      |    |                        |       |
|----------------------|----|------------------------|-------|
| Argenteuil.....      | 20 | Missisquoi.....        | 10    |
| Arthabaska.....      | 43 | Montcalm.....          | 6     |
| Bagot.....           | 42 | Montmagny.....         | 17    |
| Beauce.....          | 63 | Montmorency.....       | 14    |
| Beauharnois.....     | 16 | Montréal.....          | 14    |
| Bellechasse.....     | 14 | Napierville.....       | 3     |
| Berthier.....        | 19 | Nicolet.....           | 50    |
| Bonaventure.....     | 6  | Ottawa.....            | 16    |
| Brome.....           | 8  | Pontiac.....           | 1     |
| Chambly.....         | 4  | Portneuf.....          | 50    |
| Champlain.....       | 53 | Québec.....            | 9     |
| Charlevoix.....      | 26 | Richelieu.....         | 18    |
| Chateauguay.....     | 36 | Richmond.....          | 28    |
| Chicoutimi.....      | 40 | Rimouski.....          | 20    |
| Compton.....         | 20 | Rouville.....          | 29    |
| Deux Montagnes.....  | 21 | St-Hyacinthe.....      | 24    |
| Dorchester.....      | 27 | St-Jean.....           | 8     |
| Drummond.....        | 26 | St-Maurice.....        | 26    |
| Gaspé.....           | 2  | Shefford.....          | 53    |
| Hochelaga.....       | 5  | Sherbrooke.....        | 4     |
| Huntingdon.....      | 35 | Soulanges.....         | 16    |
| Iberville.....       | 12 | Stanstead.....         | 26    |
| Jacques Cartier..... | 5  | Témiscouata.....       | 15    |
| Joliette.....        | 11 | Terrebonne.....        | 33    |
| Kamouraska.....      | 13 | Trois-Rivières.....    | 6     |
| Lac St Jean.....     | 26 | Vaudreuil.....         | 25    |
| Laprairie.....       | 3  | Verchères.....         | 12    |
| L'Assomption.....    | 10 | Wolfe.....             | 17    |
| Laval.....           | 13 | Yamaska.....           | 59    |
| Lévis.....           | 11 | Ontario.....           | 7     |
| L'Islet.....         | 20 | Nouveau-Brunswick..... | 4     |
| Lotbinière.....      | 23 | Etats-Unis.....        | 2     |
| Maskinongé.....      | 13 | France.....            | 4     |
| Matane.....          | 2  |                        |       |
| Mégantic.....        | 10 |                        |       |
|                      |    |                        | 1,324 |

R

Société

Le m  
M. T. Mo

MON  
tion de la  
délégués  
vent habi  
té à y pre  
mettant à  
toujours  
l'honneur  
tout le te  
disait-on,  
tantes n'a  
depuis pl  
prendre p  
cultivateu  
ou ces ob  
mais si vi  
de la cha  
poudres,  
premier s  
N'hé  
tions est  
écrit.

# RAPPORT "IN EXTENSO"

DE LA

QUATORZIÈME CONVENTION ANNUELLE

DE LA

## Société d'Industrie Laitière de la Province de Québec

TENUE A WATERLOO LES 3, 4 ET 5 DECEMBRE 1895.

Le mardi 3 décembre 1895, à deux heures et demie p. m., le Révérend M. T. Montminy, président de la société, déclare la convention ouverte.

MONSIEUR LE PRÉSIDENT.—Messieurs, en ouvrant la quatorzième convention de la Société d'industrie laitière, j'ai une invitation spéciale à adresser aux délégués qui assistent pour la première fois à nos travaux. Ceux qui les suivent habituellement en connaissent l'importance, & savent : que chacun est invité à y prendre part, soit en posant des questions aux conférenciers, soit en soumettant à l'assemblée ses doutes ou ses difficultés ; et que nous sommes toujours heureux de laisser toute la latitude possible à ceux qui nous font l'honneur de se rendre à notre invitation. Autrefois, on nous a reproché que tout le temps de la convention se passait en lectures ou en conférences ; ceux, disait-on, qui avaient des renseignements à demander sur des choses importantes n'avaient pas le temps de parler ; c'est pour faire droit à ces plaintes que depuis plusieurs années, et cette année encore, nous invitons spécialement à prendre part à la discussion ceux qui n'ont jamais assisté à nos conventions, cultivateurs aussi bien que fabricants de beurre ou de fromage. Ces questions, ou ces objections, sont un moyen excellent de donner de l'entrain à nos séances ; mais si vive qu'on la désire, la discussion doit toujours demeurer dans les bornes de la charité. Si au cours de la discussion le feu menaçait de prendre aux poudres, rappelez vous que nous avons ici un aqueduc et que les pompiers au premier signal accourraient pour calmer l'enthousiasme.

N'hésitez donc pas à questionner, vous y êtes invités ; une boîte à questions est placée devant moi, où les timides pourront déposer les leurs par écrit.

Nous allons commencer nos travaux par la nomination des comités.

Monsieur Chapais me fait remarquer qu'il y a dans l'assistance beaucoup de nos concitoyens de langue anglaise ; et comme il a été annoncé qu'une partie de notre convention se tiendrait en anglais, ces Messieurs aimeront sans doute à connaître notre manière de procéder ; Monsieur Barnard voudra bien leur fournir dans leur langue quelques explications à cet égard.

*M. Barnard* : (en anglais) Messieurs, vous êtes tous invités à prendre part aux discussions qui suivent les conférences ; vous êtes de plus priés de préparer des questions ou des objections et de les soumettre aux orateurs verbalement ou par écrit, de manière que nous puissions avoir une discussion animée des intérêts de notre industrie laitière. La nomination des comités va avoir lieu immédiatement.

#### NOMINATION DES COMITÉS.

Monsieur Barnard propose, secondé par M. Chapais, et la convention décide à l'unanimité :

Que MM. W. H. Walker, Robert Ness, et D. O. Bourbeau fassent partie du comité d'examen des échantillons d'ensilage ;

Et que le comité d'examen des machines et matériel de laiterie, présentés à la convention, soit composé de MM. Alexis Chicoine, Peter Macfarlane et Elie Bourbeau.

*M. J. C. Chapais* : Monsieur le Président, jusqu'à ce jour nous avons procédé directement, dans nos séances publiques, aux élections de nos officiers et directeurs ; j'ai eu l'occasion d'assister à différentes conventions analogues aux Etats-Unis ou dans les autres provinces de la Puissance et j'ai remarqué que ces élections se font toujours sur le rapport d'un comité que l'on appelle "Comité de nomination" choisi dans le bureau sortant de la Société. Il a été suggéré que nous procédions dorénavant de cette manière ; en conséquence, j'ai l'honneur de soumettre cette proposition à la convention.

*M. Barnard*, traduit en anglais les remarques de M. Chapais et ajoute :

Une longue expérience m'a appris que ce système a ses avantages, entre autres celui d'assurer la nomination de directeurs bien au fait des intérêts de leur district, par le choix d'un comité en mesure, comme peuvent l'être nos officiers et directeurs, de bien connaître les hommes qui peuvent le mieux servir les intérêts de la société. Si vous n'avez pas d'objections à la proposition de M. Chapais, si elle doit être adoptée, je serai heureux de vous soumettre quelques noms, qui selon moi auraient leur place toute indiquée dans ce comité de nomination.

*M. le docteur Grignon* : Les candidats désignés par ce comité seront-ils nommés définitivement ?

*M. Barnard* : oui, sauf ratification par la convention du choix du comité. Dans les associations que je connais et aux conventions où j'ai assisté, et j'en ai vu un certain nombre, ce système a toujours donné entière satisfaction.

La motion est adoptée sans opposition.

*M. Barnard*, secondé par le Révérend abbé Charost, propose que le comité de nomination soit composé de MM. Chapais, Robert Ness, J. de L. Taché et J. D. Guay (Chicoutimi). Adopté.

### RAPPORT DE M. ELIE BOURBEAU.

*assistant-inspecteur général des syndicats.*

A Messieurs les Membres du bureau de direction de la Société d'industrie laitière de la Province de Québec.

MESSIEURS,

J'ai l'honneur de vous soumettre mon deuxième rapport annuel comme assistant inspecteur général des syndicats de beurrieres et de fromageries.

J'ai commencé à voyager à travers les syndicats le onze mai et j'ai fait ma dernière visite le onze octobre. Comme l'année dernière, M. Macfarlane a décidé de ne pas diviser la province, de sorte que j'ai voyagé dans tous les districts où il y avait des syndicats. Je dois vous dire immédiatement que je n'ai pas trouvé autant d'amélioration que je l'avais espéré l'an dernier. En consultant mes notes de l'an dernier et même les rapports de mes prédécesseurs, je remarque que ce sont presque toujours les mêmes défauts que nous avons à vous dénoncer. Sans doute, nous ne sommes pas sans faire de réels progrès dans la fabrication du beurre et du fromage ; nos fabricants, en règle générale, travaillent mieux et ont plus de savoir-faire qu'ils n'en avaient il y a quelques années. D'où vient donc que les progrès sont lents et que d'année en année nous avons encore les mêmes reproches à faire ? Il y a différentes causes à cet état de choses ; une surtout me paraît grave et je crois devoir de nouveau attirer votre attention sur le fait que nous avons dans la province beaucoup trop de petites fabriques. Il me semble vous entendre dire : mais nous savons cela comme vous ; j'admets que la plainte ait été formulée souvent, trop souvent déjà, et si j'ose la faire entendre de nouveau, c'est que je considère qu'il y a urgence à trouver un remède à la situation ; les intérêts de notre industrie laitière sont en jeu. L'encombrement du marché, dont les mauvais effets se sont fait sentir cet été, rend cette plaie d'autant plus dangereuse ; c'est pourquoi je vous adjure, Messieurs, de prendre au plus vite les mesures néces-

saures pour la faire disparaître ; sans quoi, le fromage de la province de Québec, dont la réputation est à peine établie dans quelques districts d'Angleterre, serait certainement un des premiers rejeté du marché. N'oublions pas Bristol et ses préjugés contre le "French cheese" ! N'oublions pas non plus que c'est en livrant au marché anglais un article inférieur plus ou moins adultéré, que nos voisins des Etats-Unis ont perdu leur clientèle, et si nous voulons conserver la nôtre, cessons de faire de ce fromage, qui est plutôt un discrédit qu'une recommandation pour nous. Peut-être y a-t-il dans cette nombreuse assemblée quelques propriétaires de petites fabriques ; ils savent ce que nous entendons par petites fabriques : il ne s'agit point ici de ces fabriques nouvelles, créées dans des districts nouveaux, pour venir en aide à d'intéressants colons ; non, nous entendons, par *petites fabriques*, celles qui sont érigées surtout dans le but de nuire à quelque bonne fabrique existante et qui n'ont chance de réussir qu'en ruinant quelqu'un, et qui, en d'autres termes, d'une bonne fabrique en font deux mauvaises. Cette division des arrondissements étant reconnue comme une mauvaise chose, nuisible à l'intérêt général, pourquoi ne pas chercher le remède dans le contraire du mal ; c'est la division, d'où vient le mal ; le salut doit être dans l'union. Que deux ou trois petites fabriques s'entendent pour n'en faire qu'une. Avec un peu de bonne volonté, la chose n'est pas si difficile qu'on le croit généralement ; nos voisins d'Ontario l'ont pratiquée avant nous ; et aujourd'hui ils se félicitent d'avoir de grandes fabriques bien outillées et pourvues de bons fabricants ; c'est à cela qu'ils attribuent à bon droit la supériorité de leur fromage, ou, tout au moins, du prix de leur fromage.

Mais, me direz-vous, il est possible de faire de bon fromage avec une petite quantité de lait ; sans doute : mais pour cela, encore faut-il nécessairement trois conditions, savoir : un bon fabricant, de bon lait et une bonne installation. Or croyez-vous sincèrement que ces trois conditions se rencontrent ordinairement dans les "petites fabriques" ? Si telle était votre prétention, je me verrais obligé après avoir fait deux étés de suite le tour de la province de vous contredire. Bon fabricant dit bon salaire ; une petite fabrique ne peut pas payer un bon salaire ; elle ne peut pas non plus avoir un outillage convenable, sans quoi les frais mangeraient tous les revenus ; mais dans ces conditions, peut-on avoir de bon lait ; oui sans doute, on a de bon lait dans quelques petites fabriques, mais on est bien plus exposé que dans les grandes fabriques à en avoir de mauvais ; la raison en est que, n'ayant pour subsister que le strict nécessaire de patrons, on ose rarement refuser une canistre de mauvais lait ; une canistre de mauvais lait dans un grand bassin, nous autres fromagers, nous n'aimons déjà pas cela ; mais une canistre de mauvais lait dans un petit bassin, il y a assurément de quoi tout gâter et rendre impossible la fabrication d'un bon article marchand. Ce n'est pas tout : ces petites fabriques

si rappre  
province  
où l'on a  
font auc

Au  
encore s  
de from

A c  
tuosité c  
des bassi  
à visiter  
cessives,

D'o  
pas été  
J'ai fait

Je ne sa  
remporte  
d'entre e

(ce qui a  
patron f  
fabricant

instamm  
ustensile  
pas oubl

En agiss  
flavor "

Dan  
visité 28  
classe, 11

meules d  
2141, de

proportio  
explicati  
antérieur

me quali  
second li  
pour un

parfaits ;  
mes visit

si rapprochées les unes des autres, sont aussi la cause qu'il se reçoit dans notre province beaucoup trop de mauvais lait aux fromageries, car pour une d'elles, où l'on a le courage de refuser tout mauvais lait, on en trouve dix qui n'ont aucun scrupule de le recevoir.

Aussi n'est-il pas étonnant que, dans de telles conditions, nous ayons encore sur les marchés une assez forte quantité de mauvais fromage, surtout de fromage "off flavor".

A ce propos, je vous signalerai encore en passant une autre cause de détérioration dans notre fromage ; c'est la négligence de nos fabricants dans la tenue des bassins à petit-lait. Pour ne vous citer qu'un cas : j'ai été appelé cet été à visiter une fromagerie dont le fabricant venait de subir, à trois ventes successives, une retenue de 1½ centin par lb. pour défaut dans l'arome.

D'où venait le mal ? Principalement de ce que le bassin à petit-lait n'avait pas été lavé depuis plusieurs années, à en juger du moins au nez et à l'œil. J'ai fait nettoyer ce bassin à fond et le fabricant n'a pas perdu un sou depuis. Je ne saurais trop insister sur ce point ; car si les patrons d'une fromagerie remportent chez eux du petit-lait pourri dans leurs canistres et qu'un seul d'entre eux oublie de laver comme il faut cette canistre, avant la traite du soir, (ce qui arrive plus souvent que de raison), il est tout à fait impossible que ce patron fournisse ce jour-là de bon lait et par conséquent impossible pour le fabricant de faire de bon fromage. C'est pourquoi nous recommandons si instamment aux fabricants de ne recevoir que du bon lait ; de tenir tous leurs ustensiles en bon ordre et dans le plus grand état de propreté et surtout de ne pas oublier de laver leur bassin à petit-lait au moins deux fois par semaine. En agissant de la sorte, on peut-être assuré que la quantité de fromage "off flavor" va diminuer considérablement.

Dans mes visites à travers les syndicats, avec les inspecteurs locaux, j'ai visité 288 fabriques que je classe comme suit : première classe, 131 ; deuxième classe, 130 ; et troisième classe, 27. Dans ces fabriques, j'ai examiné 24222 meules de fromage, dont 10417 de première qualité ; 11665, de deuxième ; et 2141, de troisième qualité. Comme le chiffre de fromage inférieur atteint une proportion considérable, je crois nécessaire de vous donner à ce sujet quelques explications ; cette proportion paraît en effet plus forte que celle des années antérieures et voici pourquoi : en premier lieu, j'ai cru devoir classer de deuxième qualité les fromages craqués, même quand ils étaient bons à l'intérieur ; en second lieu, nous avons cette année dix nouveaux syndicats, et il est difficile pour un inspecteur de première année d'arriver du premier coup à des résultats parfaits ; enfin, cette proportion a encore été augmentée par le fait que, durant mes visites du mois d'août, j'ai trouvé dans les fabriques le fromage du mois

de juillet tout entier et même en quelques cas celui de la dernière quinzaine de juin ; beaucoup de ces fromages avaient été fabriqués dans de bonnes conditions, mais avaient perdu beaucoup à être conservés aussi longtemps dans des fabriques, en général, peu appropriées à la garde prolongée du fromage.

D'après les chiffres que je viens de donner, on sera peut-être tenté de croire que les inspecteurs ne répondent pas à ce que la Société devait en attendre ; loin de là, ma pensée ; je vous prierais au contraire de remarquer que les circonstances sont parfois fort défavorables pour certains inspecteurs. Vous allez en juger : nous avons des syndicats qui fonctionnent très bien et donnent des résultats admirables, à preuve ces syndicats qui à la dernière exposition de Montréal ont obtenu respectivement, avec 22 et 24 fabriques, 95 et 94 points sur 100, comme moyenne. C'est une jolie moyenne. D'autres ont été moins heureux, me direz-vous, j'en conviens ; mais ce sont, pour la plupart, des inspecteurs qui comptent dans leurs syndicats des petites fabriques en assez grand nombre ; ces petites fabriques en sont arrivées à exploiter contre nous l'œuvre des syndicats ; voici comment : Sous prétexte qu'elles feront partie d'un syndicat, elles n'hésitent point à engager de jeunes fabricants sans expérience, comptant sur l'inspecteur pour leur apprendre leur métier ; vous avouerez avec moi, que c'est beaucoup exiger d'un inspecteur que de lui demander, en cinq ou six visites, espacées d'un mois, de transformer un apprenti en un expert, capable de lui faire honneur dans une exposition comme celle que nous avons eue cette année à Montréal. Plusieurs se sont étonnés de voir à cette exposition du fromage inférieur à la réputation de certains inspecteurs ; avec les explications que je viens de vous donner, j'espère, Messieurs, que vous cesserez de vous en étonner.

Le tout respectueusement soumis,

ELIE BOURBEAU,

*Assistant Inspecteur Général*

A la fin de son rapport *M. Bourbeau* continue : Messieurs, jusqu'à l'année dernière, pourvu que l'intérieur du fromage fût bon, on le passait pour un fromage de première qualité. Mais cette année les commerçants ont décidé de retrancher un demi centin par livre sur le *fromage craqué*. De sorte que ce fromage, quand bien même il serait bien fabriqué, doit être classé de seconde qualité. J'ai examiné de ce fromage ; j'en ai trouvé jusqu'à six cents meules dans la même fabrique. Vous comprenez que cela ait augmenté considérablement la proportion des fromages de deuxième qualité durant la dernière saison.

*M. le Président* : Si vous avez des objections ou quelque demande à lui faire, Monsieur Bourbeau est à votre disposition.

*M. Barnard* :—J'ai compris qu'il y avait du fromage qui était inférieur, au point d'avoir à subir un coupage d'un centin et quart par lb.

*M. E. Bourbeau* : J'ai vu du fromage qui valait encore moins que cela. Il nous arrive toutes les saisons de rencontrer du fromage, qui vaut d'un centin et demi à deux centins la livre de moins que le fromage de première qualité ; je ne me base pas sur le prix moyen du marché, mais sur celui du fromage de première qualité ; ma comparaison est faite entre ce qu'il y a de mieux et ce qu'il y a de pire.

*M. Barnard* :—Sur, le marché de Montréal ?

*M. Bourbeau* : Oui sur le marché de Montréal.

*M. Barnard* :—Pensez-vous que le marché de Montréal nous donne de notre fromage un prix égal à sa valeur suivant les cours du marché ?

*M. Bourbeau* :—Il est très difficile de se prononcer là-dessus, et d'être affirmatif, parce que, règle générale, chacun garde ces petits secrets là. Pour moi, je crois réellement qu'on ne fait pas toute la différence qu'on devrait faire entre le bon et le mauvais fromage, et mainte et mainte fois, en réponse à mes remarques sur le fromage, il m'a été dit : " Nous vendons au prix des autres." Il m'a même été montré des rapports, qui certifiaient que du fromage, classé par moi comme inférieur, avait été considéré comme bon et accepté ; et ce fromage valait certainement un centin et demi la livre de moins que le fromage ordinaire.

*M. Barnard* :—(en anglais) La question est importante ; elle a trait à la différence de prix, faite entre le bon et le mauvais fromage. Dans son rapport, Mr. Bourbeau estime que cette différence serait en certains cas d'un centin et quart. Comme cette question nous intéresse tous, M. Bourbeau aura la complaisance de répondre dans les deux langues, et je souhaite que la discussion se fasse en anglais comme en français.

*Rvd. M. Montminy* :—Je pense qu'un des meilleurs moyens, propres à faire améliorer notre fromage, serait de faire une différence sérieuse dans les prix. Si l'acheteur aujourd'hui donne huit centins pour le mauvais fromage, il cherche à acheter le bon au même prix ; et les fabricants ne sont nullement encouragés à améliorer leur fabrication ; si au contraire il payait dans une fabrique huit centins pour du mauvais fromage, et dix centins à la fabrique voisine pour du bon, sans aucun doute, celui qui aurait fait du mauvais fromage s'efforcerait d'en faire de meilleur. Mais je pense que si l'on paie un prix dans un district, tout le monde y passe. Il y a donc avantage à ce que les fabricants d'un district s'entendent sur ce point.

*M. Barnard* :—(en anglais) J'ai trop souvent entendu parler de cette difficulté que nous avons à obtenir le véritable prix de notre meilleur fromage, tandis que nous obtenons beaucoup plus aisément la valeur du fromage ordinaire, et qu'en général, la différence moyenne entre le bon fromage et celui qu'il faut vendre à tout prix, serait seulement d'un quart de centin.

Mon ami *M. Guay* vous dira, demain la différence obtenue dans le district de Chicoutimi. C'est bien loin, Chicoutimi ; mais encore y-a-t-il pour nous quelque chose à apprendre de ce district si éloigné. Je pense que vous serez surpris d'apprendre qu'ils vendent leur fromage à de bons prix, qu'ils l'exportent directement en Angleterre et qu'ils font une différence considérable, jusqu'à un centin et demi, entre le bon et le mauvais fromage. *Mr. Bourbeau* pourra, j'espère, faire un peu de lumière sur cette question.

*M. E. Bourbeau* :—Je viens de dire que les commerçants ne font pas la différence qui devrait être faite entre le bon et le mauvais fromage ; et j'ajouterai, en réponse à *M. Barnard*, qu'un agent m'a dit un jour avoir des ordres de Montréal, de la maison qu'il représentait, de ne jamais dépasser la limite d'un quart de centin, comme différence, entre le bon et le mauvais fromage. C'est, me disait-il, ce qui se pratiquait dans sa maison ; je ne sais si d'autres font la même chose.

*M. D. O. Bourbeau* :—D'après mon expérience de la vente du fromage, dans le comté où je réside : Arthabaska, les acheteurs ne font pas une plus grande différence entre le bon et le mauvais fromage, que celle qui vient d'être mentionnée. Il devrait y avoir plus de différence que cela dans le prix, entre les différentes qualités de fromage. Si l'on considère le prix du meilleur fromage dans la province d'Ontario, qui a été au moins d'un demi centin plus élevé que celui payé ici pendant la dernière saison, pour le meilleur fromage de la province de Québec, on doit selon moi en venir à cette conclusion : qu'en ne faisant qu'un quart de centin de différence entre le bon et le mauvais fromage dans nos campagnes de la province de Québec, tant qu'ils peuvent négocier de cette façon là et y faire leur profit, les acheteurs ne se soucient guère des conséquences ; ils paient toujours notre bon fromage moins que le bon fromage d'Ontario ; et il est évident pour nous qu'ils nous paient notre bon fromage au-dessous de sa valeur, tandis qu'ils paient largement la valeur du fromage inférieur.

*M. Charles Thibault* :—Je demanderai, *M. le Président*, la permission de poser une question : j'ai le double avantage d'être avocat pratiquant et cultivateur, et comme avocat, je reçois souvent des plaintes des fabricants de fromage et des patrons de fromageries ; on me dit : N'avez-vous pas un moyen à nous suggérer pour que nous ne soyons plus volés à l'avenir ? Un agent arrive

et nous  
rendu li  
que che  
l'argent  
sans fin

*M.*

Mais le  
fromage  
si le cor  
vendeur  
on ajout  
nous po

*M.*

fabrique  
satisfait

*M.*

*Mr. Thi*  
du comt  
attachés  
de ce sy  
d'après l  
" sujet à  
quelques  
donne er  
diquer d  
bientôt à  
à la Char  
chambre  
fabrique.

*M.*

nous lire  
inspecteu  
défaits.  
fabriquer  
temps à l  
faire fabri  
et notre p  
qui servit  
la Société

et nous offre tant pour notre fromage ; on le pèse et on l'envoie à Montréal ; rendu là, il ne pèse plus autant ; comment se fait-il qu'il pèse moins à Montréal que chez nous ? nous sommes volés à tous coups ; et si nous n'acceptons pas l'argent qu'on nous envoie pour notre fromage, ce sont des procès et des misères sans fin." N'avez-vous pas un moyen de régler cela ?

*M. E. Bourbeau* :—A propos de la pesée, on a généralement justice. Mais le seul moyen pratique d'éviter toutes difficultés, c'est de vendre le fromage "livré à la fabrique." Autrement, quand arrivent les difficultés, si le commerçant trouve des défauts dans la pesée ou autrement, il dit au vendeur : "Vous aurez tant pour votre fromage." Si celui-ci n'accepte pas, on ajoute : "Si vous voulez, venez chercher votre fromage ; c'est tout ce que nous pouvons vous donner".

*M. Chapais* :—C'est ce que nous faisons depuis neuf ans, dans notre fabrique ; le fromage est vendu "livré à la fabrique" ; et nous sommes très satisfaits du système.

*M. E. Castel* :—Je crois que les fabricants, qui sont venus se plaindre à Mr. Thibault, ne doivent pas faire partie du syndicat de fromageries No 2 du comté de Shefford, et par conséquent ne jouissent pas des avantages attachés au système de livraison à la fabrique. M. Parmelee, le secrétaire de ce syndicat, n'est pas ici en ce moment pour nous renseigner, mais je crois, d'après le rapport que j'ai entre les mains, que ce mode de vendre le fromage "sujet à l'inspection à la fabrique" est de règle générale dans les vingt et quelques fabriques du syndicat numéro deux du Comté de Shefford, et y donne entière satisfaction. Les quelques fabriques, qui restent encore à syndiquer dans les comtés de Shefford et Brome, doivent, me dit-on, se joindre bientôt à cette partie du District. Quant à l'autre partie, le fromage est vendu à la Chambre de commerce de Cowansville et je crois que les membres de cette chambre ont du prendre des mesures pour s'assurer aussi l'inspection à la fabrique.

*M. Poulin* :—J'ai suivi avec beaucoup d'intérêt le rapport que vient de nous lire M. Bourbeau ; et j'ai cru comprendre que tout son travail comme inspecteur ne consiste qu'à examiner la qualité du fromage et à en trouver les défauts. Je crois que si les inspecteurs s'employaient à faire fabriquer ou à fabriquer eux mêmes le fromage dans les fabriques, au lieu de passer leur temps à le percer pour en trouver les défauts, s'ils s'appliquaient en un mot à faire fabriquer de bon fromage, les fabriques en profiteraient beaucoup plus et notre produit aussi ; c'est élémentaire, ce serait plus naturel et ce serait ce qui servirait le mieux l'industrie laitière. Depuis un grand nombre d'années, la Société d'Industrie laitière a fait des progrès immenses et cela en enseignant

à faire le fromage et le bon fromage surtout ; mais je crois qu'elle a manqué à sa mission depuis quelque temps, parcequ'elle ne s'est pas attachée à détruire le mal dans sa racine. Les inspecteurs signalent les défauts du fromage quand il est fait, mais ils devraient s'appliquer à faire faire de bon fromage. Dans nos cantons, on fait du bon et du mauvais fromage, et qu'elle en a été la raison ? C'était le même homme qui le fabriquait, et il traitait tout son lait de la même manière. Pourquoi, dans un bassin, le fromage était-il bon ; et dans l'autre, mauvais ? Il a été constaté plus tard que c'était du à la présure. Le rôle de la présure dans la fabrication du fromage est le rôle le plus important de tous. Nous avons eu de la mauvaise présure. Et dans les neuf dixièmes des cas, lorsque le fromage est mauvais, c'est dû à la présure. La mauvaise présure fera cailler votre lait aussi bien que la bonne. Ce fromage, fait avec de la mauvaise présure, aura sa consistance pendant neuf ou dix jours et finalement il tombera. Vous goûtez alors votre fromage ; il est mauvais au goûter. L'inspecteur pourra croire que c'est du au petit-lait, en dehors de la fabrique, quand il inspectera le fromage ; mais, dans plus d'un cas, on a trouvé que c'était du à la mauvaise présure. Pour arriver à avoir le contrôle de la présure, aucune bouteille de présure ne devrait sortir du magasin, pour entrer dans une fabrique, sans avoir préalablement reçu l'approbation de la Société d'Industrie Laitière ou du Gouvernement. Je crois que, par ce moyen, vous assurerez une augmentation dans la qualité du fromage. C'est la suggestion que je me permets de faire.

*M. E. Bourbeau*.—Le Monsieur, qui vient de parler, ne me paraît pas au fait des travaux de la Société d'industrie laitière. Il ne sait pas ce qui se passe dans les fabriques sous le contrôle de la Société ; et s'il s'en informait, il apprendrait que nous avons cette année 38 syndicats, à la tête desquels sont placés 38 inspecteurs, sous la surveillance de l'inspecteur général et de son assistant ; le rapport que vous venez d'entendre est celui de l'assistant-inspecteur général. J'ai pour mission de surveiller les inspecteurs locaux. Nous avons 38 inspecteurs locaux, chargés de recevoir le lait, d'en faire l'épreuve et de faire le fromage. Si vous prenez la peine de feuilleter les rapports de la Société, vous y trouverez, Monsieur Poulin, que les inspecteurs sont tenus de faire le fromage avec le fabricant ; et cela m'arrive souvent.

*M. Poulin*.—Ma suggestion est que la Société d'industrie laitière devrait avoir le contrôle de la présure et nommer un inspecteur spécial, afin que la présure n'arrive entre les mains du fabricant qu'après avoir été reconnue bonne. Je n'accuse personne de n'avoir pas fait son devoir. L'inspecteur lui-même n'a pas connaissance de ce qui se passe et ne connaît pas la qualité de la présure. Il n'est pas un chimiste non plus. Mais ce que je désire, et

je veux être  
Gouverneur  
par un ho  
entre les  
Gouverneur

*M. J.*  
des sugges  
que chez l  
aussi qu'il  
enue dau  
partout ;  
l'assistant-  
blais à la v  
entendre ce  
aient nos  
ru, et pou  
sont différen  
M. Bou  
n'il ne fit  
ous que lo

*M. J.*  
ne toutes l  
crémé dan  
ne la très  
entré le p  
assin en fe

*M. E.*  
nez moi j'a  
petit-lait,

Je crois  
anc, cela s  
rovince qu

Un fabri  
envoyer c  
upé fortem  
e c'était d  
n'était par  
nces de lai  
je ne lui ai

je veux être bien compris, je suggère que la Société d'industrie laitière, ou le Gouvernement, prenne la présure sous son contrôle ; qu'elle soit inspectée par un homme nommé à cette fin et que pas une bouteille de présure n'arrive entre les mains du fromager sans avoir reçu l'approbation de la Société ou du Gouvernement.

*M. D. O. Bourbeau* :—M. le Président, il est toujours agréable d'entendre les suggestions comme celle qui vient d'être formulée. M. Poulin constate que chez lui le défaut s'est trouvé dans la présure. Ça arrive, cela. Il arrive aussi qu'il se trouve des défauts dans le bassin au petit-lait, et des défauts de venue dans la fromagerie et même dans le lait quelquefois. Il y a des défauts partout ; nous en sommes tous remplis de défauts, excepté peut-être Monsieur l'assistant-inspecteur général. Lui, je ne lui en connais pas beaucoup ; je me plais à le vanter, peut-être parcequ'il porte mon nom. En tout cas, je puis lui rendre ce témoignage, qu'il est venu dans nos comtés pour voir ce que faisaient nos inspecteurs ; et je crois qu'il s'est aperçu de ce qui se faisait. Il y a eu, et pourrait dire, si nos inspecteurs ont été négligents ou bien surveillent les différentes fabriques sous leur contrôle, s'ils ont bien fait leur devoir. J'ai vu M. Bourbeau à l'œuvre, et je l'ai vu faire du fromage lui-même, malgré qu'il ne fût pas obligé, et jamais il n'y a eu de meilleur fromage de fait chez nous que lorsqu'il l'a fait lui-même.

*M. J. de L. Taché* :—Comme propriétaire de beurrieres, j'ai remarqué que toutes les beurrieres de la Province ont toujours le soin de mettre le lait crémé dans un bassin de fer blanc avant de le distribuer aux patrons, tandis que la très grande majorité des fromageries n'ont qu'un bassin en bois pour mettre le petit-lait. Pour quelle raison les beurrieres se servent-elles d'un bassin en fer blanc, tandis que les fromageries en ont un en bois ?

*M. E. Bourbeau* :—Il me serait difficile d'en dire le pourquoi. Je sais que chez moi j'ai un bassin en fer blanc. Quand on aura bien compris ce que vaut le petit-lait, on en prendra plus de soin.

Je crois qu'il est très difficile de bien tenir un bassin en bois. En fer blanc, cela se lave très bien ; et je remarque dans les meilleures fabriques de la province que les bassins sont en fer blanc, ce qui devrait être général.

Un fabricant vient un jour demander à notre secrétaire de vouloir bien l'envoyer chez lui, parceque depuis quelques ventes son fromage avait étéкупé fortement. J'y suis allé ; j'ai examiné son fromage et lui ai dit de suite qu'il n'était pas beau et que ça ne sentait pas bon. Il y avait au fond quatre onces de lait pourri, depuis je ne sais combien de temps. J'étais arrivé tard je ne lui ai donné que quelques conseils ; je lui ai fait nettoyer son bassin,

et il n'a pas perdu un sou depuis. Le bassin au petit-lait, on ne s'en occupe pas généralement assez. Les cultivateurs surtout devraient y voir et s'assurer qu'il est nettoyé souvent. Mais ils doivent aussi avoir soin de leurs canistres ; n'étant pas bien lavés, les canistres deviennent empoisonnés et le lait arrive à la fromagerie en mauvaise condition.

*M. D. O. Bourbeau* :—J'ai oublié pour répondre à Mons. Poulin de, lui dire, aussi bien qu'à l'Assemblée, de quelle manière nous procédons chez-nous pour nous procurer de bonne présure, de bons cotons, de bons bois pour faire les boîtes, de bonne couleur et de bon sel. Nous avons formé notre syndicat, et à nos réunions du mois de mars nous avons invité les propriétaires de fabriques à se réunir ; et ainsi réunis nous avons, en même temps que nos inspecteurs pour la surveillance des fabriques pendant la saison dernière, engagé une personne compétente pour faire l'achat en gros de toutes les fournitures nécessaires aux fabriques du syndicat. Une fois chargée de cette commission, cette personne a acheté pour toutes les fabriques ; au lieu d'acheter le sel par dix quarts ou vingt quarts, elle l'a acheté par quatre et cinq cents quarts, et l'a payé quatre, cinq et six cents moins cher. Le coton, ainsi que la présure, étant achetés aussi en grande quantité, ont été payés beaucoup moins cher. Comme l'acheteur est une personne compétente, il peut juger de la qualité de la marchandise, et le syndicat peut être certain d'avoir de bon coton, de bon sel, de bonne présure, de bonne couleur, et du bois pour fabriquer de bonnes boîtes. Nous avons obtenu tout cela pour nos deux syndicats, et en avons bénéficié tous également. Par suite, toutes les fournitures nécessaires à la fabrication du fromage se sont trouvées être de bonne qualité, coûter beaucoup moins cher aux membres du syndicat, et nous avons ainsi obtenu une meilleure qualité dans notre fromage, et une qualité plus uniforme.

*Mr. Walker* (en anglais) :—J'aimerais à poser une question à Monsieur l'Inspecteur ; depuis trois ans que j'ai introduit dans ma fabrique, le système du paiement du lait suivant sa richesse, nos patrons prennent plus de soin de leur lait ; il y a beaucoup moins de gaz dans le petit-lait. Ils s'efforcent d'empêcher la crème de monter dans le lait du soir, en ayant soin de le brasser comme il faut. Ne croyez-vous pas que cette méthode a du bon ?

*M. E. Bourbeau* :—Je le crois ; si le lait était mieux soigné, les fabricants auraient beaucoup moins de mal. Si les patrons voulaient se laisser convaincre de cela, ils prendraient plus de soin de leur lait. Nous savons que dans quelques districts, ce surcroît de soins a amélioré la qualité du fromage, en même temps que le mode de paiement augmentait la quantité de gras et rendait le lait plus riche. Ce sont là deux grands avantages.

*Un inconnu* :—Ne serait-il pas bon que la Société d'Industrie laitière

adoptât  
tème Ba

M.

élève y

recomm

nous ne

la volon

préjugé

tiers si l

teurs s'y

M.

payaient

double ;

qu'il n'y

Mr.

des réur

nous po

serions

ne sera

sera diff

M.

le paiem

ques. Y

c'est vra

pas mém

applique

l'épreuv

priétaire

que l'ins

fabricati

que le s

Car, si

que de l

M.

et je me

le faire

lait suiv

vous qu

dans la

adoptât quelque mesure pour rendre général dans toute la province le système Babcock d'épreuve du lait ?

*M. E. Bourbeau* :—Nous en avons parlé à l'École de laiterie. Chaque élève y apprend à faire l'épreuve du lait d'après le procédé Babcock ; et nous recommandons le paiement du lait suivant sa richesse. Mais, naturellement, nous ne conseillons à aucun fabricant de l'introduire dans sa fabrique contre la volonté de ses patrons. Je pense que ce sont les patrons qui ont le plus de préjugés contre le système ; les fabricants, en général, l'adopteraient volontiers si les patrons voulaient y consentir. Je ne sais pas pourquoi les cultivateurs s'y opposent, car il est juste et donne justice à tous.

*M. P. MacFurlane* (en anglais) :—L'an dernier, trente-quatre fabriques payaient le lait d'après cette méthode ; cette année, il y en a au moins là double ; et l'avenir nous promet beaucoup de progrès sous ce rapport, de sorte qu'il n'y a aucune raison de presser trop les choses.

*Mr. Walker* :—Des syndicats ont refusé de payer le lait suivant sa richesse ; des réunions se sont tenues et des rapports ont été faits contre ce système. Si nous pouvions seulement l'introduire dans chacun de nos syndicats, nous serions en bonne voie d'en rendre l'usage général. Mais, tant que l'entente ne sera pas générale, tant qu'on ne sera pas d'accord pour le bien de tous, il sera difficile d'en rendre l'application universelle.

*M. E. Bourbeau* :—Je viens de répondre à la question concernant le paiement du lait suivant sa richesse ; j'en reviens aux petites fabriques. Vous allez peut-être penser que je suis l'ennemi des petites fabriques ; c'est vrai. Dans ces petites fabriques, on trouve des hommes qui ne savent pas même distinguer le bon lait du mauvais et ne peuvent pas, par conséquent, appliquer le système de payer le lait suivant sa richesse, ne sachant pas faire l'épreuve. La quantité de fromage qu'on y fabrique ne permet pas au propriétaire de payer un homme compétent. Et on ne doit pas s'attendre à ce que l'inspecteur fasse ce travail, car, avant tout, il est chargé de veiller à la fabrication du fromage et non au mode de paiement du lait. Il faudrait donc que le syndicat engageât un homme pour faire l'épreuve et la répartition. Car, si on surcharge l'inspecteur, il en arrivera à ne plus vouloir s'occuper que de l'épreuve du lait et à ne plus s'occuper de la fabrication.

*M. D. O. Bourbeau* :—J'ai étudié cette question depuis quelques années et je me suis aperçu que, pour rendre justice aux patrons, il est impossible de le faire en payant le lait aux cent livres. Pour rendre justice, il faut payer le lait suivant sa richesse, invariablement. A chaque répartition, nous trouvons qu'il y a du lait qui vaut dix à quinze cents de moins que d'autre lait dans la même répartition, parce qu'il y a du lait de quatre et demi pour

ent de gras, et d'autre de trois et quart et de trois et demi pour cent de gras. Plus la différence est grande dans la richesse, plus elle est grande aussi quand le paiement s'effectue. Ainsi, que ceux qui ont à cœur de faire progresser l'industrie laitière dans leurs divisions, que ceux qui veulent la justice pour leurs voisins comme pour eux-mêmes, enfin, que ceux qui sont honnêtes et respectables, que les cultivateurs qui veulent bien tenir leur lait, fournir à leurs vaches les meilleurs pâturages et la meilleure nourriture, exigent donc le paiement du lait suivant sa richesse ! Si cela ne se fait pas dans leurs fabriques, ils se trouvent fournir de l'argent aux patrons négligents.

*M. Trudel* :—A propos du petit-lait, ne serait-il pas mieux de faire bouillir le petit-lait avant de le mettre dans le bassin ?

*M. E. Bourbeau* :—Je crois que cela serait bon, mais je ne pourrais pas en parler par expérience.

*M. Trudel* :—Ne pourrait-on pas envoyer le lait dans une chaudière pour le faire bouillir au moyen d'un injecteur ?

*M. Wm. R'Haven* :—Mais il ne faudrait pas que vous mettiez la vapeur en contact direct avec le lait, car vous le feriez cuire.

*M. E. Bourbeau* :—Dans ce cas-là, ce ne serait pas praticable. Pour ma part, je n'ai jamais fait bouillir de petit-lait.

### RAPPORT DE M. PETER MACFARLANE,

*Inspecteur-général des syndicats.*

A Messieurs les Président et Directeurs de la Société d'Industrie laitière de la Province de Québec.

MESSIEURS,

J'ai l'honneur de vous soumettre mon quatrième rapport annuel comme inspecteur-général des syndicats pour la saison 1895.

J'ai commencé mon travail le premier mai dernier en tenant, dans les comtés de Chicoutimi et du Lac St-Jean, une école volante de fromagerie dans quatre localités, deux au Lac St-Jean et deux dans Chicoutimi ; j'ai eu en tout plus de quatre-vingts fabricants et apprentis comme élèves. Mais, dira-t-on, pour quelle raison n'étaient-ils pas allés à notre école de St-Hyacinthe ? Ils en avaient une fort sérieuse ; l'école de St-Hyacinthe n'avait pu les recevoir, ayant eu à refuser un grand nombre d'admissions. On a dû l'agrandir depuis et augmenter son personnel ; il y aura plus de places, mais néanmoins, je crains encore qu'il n'y en ait pas assez d'ici au printemps pro-

chain, d

hiver, d

Le

en avon

train, n

couvert

l'année

sente e

celles de

que le c

y porter

J'ai

miné 30

fromage

de mauv

qualité ?

dait si m

peine de

n'aéraier

malheur

et à man

Non

même ré

à profit

vaches ;

beaucoup

Pou

exempt d

bonne ea

désirable

teurs pou

Les

celles de

avons un

souhaiter

nous y ar

tion marq

total des

moyenne

chain, de sorte que je recommande, à tous ceux qui désireraient y aller cet hiver, de faire leur demande de bonne heure.

Le nombre des syndicats a augmenté très sensiblement cette année; nous en avons eu dix de plus que l'année précédente; si nous continuions du même train, un an ou deux, la plus grande partie de la province de Québec serait couverte de syndicats, ce qui d'ailleurs est fortement à désirer. Nous avons, l'année dernière, 3 syndicats de beurreries et 35 de fromageries, ce qui représente environ 780 fabriques inspectées, ou seulement environ la moitié de celles de la province. Nous avons donc encore à pousser à la roue, jusqu'à ce que le char du progrès arrive aux confins les plus reculés de la province, pour y porter le bénéfice de l'inspection.

J'ai visité en tout 360 fabriques, dont quelques-unes deux fois. J'ai examiné 30,201 fromages et 1,407 tinettes de beurre. J'ai trouvé 5,984 mauvais fromages, ou environ  $\frac{1}{4}$  de la totalité, tandis que je n'ai trouvé que 14 tinettes de mauvais beurre. Pourquoi donc avons-nous tant de fromage de mauvaise qualité? Sans doute, cela tient beaucoup à la négligence; le fromage se vendait si mal cet été que beaucoup de patrons se disaient: cela ne vaut pas la peine de se donner bien du mal avec le lait, à ce prix-là; en sorte qu'ils n'aéraient pas leur lait; de plus, à cause de la sécheresse prolongée, les malheureuses vaches ont eu à boire de l'eau qui ne convenait point du tout et à manger les mauvaises herbes qui leur tombaient sous la dent.

Nous avons donc eu là un concours de circonstances qui ont abouti au même résultat. Ils ne sont pas encore très nombreux les patrons, qui mettent à profit les conseils qu'on a donnés de semer des fourrages verts pour les vaches; cette saison leur aura donné une bonne leçon, et il est à souhaiter que beaucoup ne l'oublient pas l'année prochaine.

Pour qu'un fromager puisse faire de bon fromage, il lui faut de bon lait, exempt de toute mauvaise odeur; ce lait, il n'y a que des vaches ayant de bonne eau et de bonne nourriture qui puissent le donner. Il y a là un but fort désirable à atteindre; unissons tous nos efforts, patrons, fabricants et inspecteurs pour y arriver.

Les exportations de fromage en l'année 1895 sont fort peu différentes de celles de l'année dernière; tandis que, dans nos exportations de beurre, nous avons une augmentation sensible, non pas encore tout ce que nous pourrions souhaiter: pas même la moitié de ce qu'elles étaient il y a quinze ans; mais nous y arriverons. La qualité de nos envois de beurre accuse une amélioration marquée, tandis que je craindrais d'en dire autant de notre fromage. Le total des ventes en argent pour le beurre et le fromage est inférieur à la moyenne des trois dernières années; en fait, le prix du fromage n'avait pas

été aussi bas depuis dix ans ; la seule année, ayant donné d'aussi bas prix, a été celle de 1879, qui même a donné une moyenne d'un centin au moins plus basse. Il y a cependant encore de l'avenir pour le fromage ; malgré les bas prix actuels, si l'on considère le prix des autres aliments, le fromage est bon marché et la consommation est bonne, de sorte que l'on peut espérer de meilleurs prix pour l'année prochaine. Le beurre a commencé bien mal, mais a beaucoup mieux fini. Une certaine quantité de notre bon beurre a été expédiée fraîche en Angleterre, et le peuple des Iles Britanniques sait maintenant que nous sommes capables de faire de bon beurre : mais, c'est une côte difficile à remonter que de triompher d'un préjugé ; je ne crois pas que le mot préjugé soit trop fort. Beaucoup d'Anglais pensaient et pensent encore que notre beurre n'était pas bon pour la table ; mais ne nous décourageons pas et continuons à travailler jusqu'à ce qu'ils sachent bien que nous pouvons faire d'aussi bon beurre que n'importe qui. A l'exposition de Montréal, Mr. Perlee a été très satisfait de l'amélioration de la qualité de notre beurre depuis l'exposition de Chicago.

En ce qui concerne notre exhibit de fromage à la même exposition de Montréal, nous avons sans doute d'aussi bon fromage qu'il y en avait à l'exposition colombienne ; mais nous en avons de plus mauvais et de beaucoup plus mauvais. Le concours avait lieu entre nos syndicats et la compagnie d'exposition avait mis pour règle que le fromage devrait être fait entre le premier et le 15 d'août, de sorte qu'au moment de l'exposition un grand nombre de fromages avaient six semaines d'âge. Tout le monde sait ici que la plupart des fabriques de la province ne sont pas faites pour conserver le fromage aussi longtemps, si bien qu'il soit fabriqué. Dans les autres classes, le fromage pouvait se faire jusqu'au 25 août. Pourquoi ces deux poids et ces deux mesures dans des concours voisins ; j'aimerais mieux que tous fussent traités de même. Nos inspecteurs, étant contraints de faire représenter tout leur syndicat, ont envoyé tout leur fromage, et comme conséquence, nous avons eu beaucoup de fromage "off flavor". Il n'y avait aucune date de fixée pour la fabrication du beurre ; pourquoi ne pas traiter les fromagers de la même manière. Donnez-leur donc la chance d'envoyer leur meilleur produit ; ou bien fixez un jour de fabrication unique, et le même, pour tous. Mais, ce sont là des choses à régler plutôt avec la compagnie d'exposition qu'avec cette convention.

Nous avons eu, cette année, environ 100 fabriques payant le lait suivant sa richesse établie par le procédé Babcock ; c'est un progrès marqué depuis l'année dernière. Le comté de Shefford est en tête des autres comtés avec environ 25 fabriques, ayant adopté cette méthode de paiement. Continuons

à la reco  
les honn

J'at  
joindre l  
je pense  
les trans  
de fabriq  
je suis co  
rais à le

Le t

St-Hyaci

Mr.

dise si le  
Babcock,  
que le F  
entière, d  
Geneva,  
John Go  
comté, je  
parce qu  
sérieux à  
faire l'ép  
pour le p  
tout diffé  
pas un de  
puis adm  
définie.

Mr.

curieuse.  
dixièmes  
de gras,  
traité qu  
dixièmes.  
au détrin

(1) Mr.  
grands détail  
jour. E. C.

à la recommander jusqu'à ce qu'elle soit devenue la règle générale et que tous les honnêtes gens aient la satisfaction de voir ce progrès accompli.

J'attends de nos inspecteurs locaux leurs rapports particuliers, pour en joindre le résumé à notre rapport annuel ; mais jusqu'ici, j'en ai reçu fort peu ; je pense que les délinquants vont faire en sorte de se mettre en règle et de me les transmettre. Si les secrétaires de fabriques n'envoient pas leur rapport de fabrique à leur inspecteur, celui-ci ne peut m'envoyer le sien, et moi-même je suis contraint de donner un rapport beaucoup moins complet que je n'aimerais à le faire.

Le tout respectueusement soumis.

PETER MACFARLANE,

Inspecteur-général.

St-Hyacinthe, 3 décembre 1895.

*Mr. Robert Wherry*.—(en anglais) J'aimerais que Mr. Macfarlane nous dise si le système de paiement du lait suivant sa richesse, d'après le procédé Babeok, est aujourd'hui admis sans discussion. Je pose cette question parce que le Professeur Dean, après avoir pratiqué ce système durant une année entière, dit qu'il n'est pas juste ; d'un autre côté, le Professeur Van Slyke, de Geneva, N. Y., recommande ce système ; puis une autre autorité de l'Ohio, John Gould est venu, cet été, nous dire qu'il n'est pas exact. Dans mon comté, je n'ai pu, jusqu'à ce jour, dire aux fabricants que ce système était bon, parce que je n'ai pas été à même, jusqu'à ce jour, de leur donner aucun fait sérieux à l'appui de la théorie ; que cette méthode était la vraie méthode de faire l'épreuve du lait. Je suis parfaitement satisfait qu'elle est exacte et juste pour le paiement du lait dans les beurreries ; mais pour les fromageries, c'est tout différent. Je pose cette question pour trancher le différent, parce que pas un des hommes de science ne me donne une réponse satisfaisante, et je ne puis admettre que la question soit tranchée, avant d'avoir une solution mieux définie.

*Mr. P. Macfarlane*.—La méthode du Professeur Dean (1) est tout à fait curieuse. Au pourcentage de gras du lait, donné par le Babeok, il ajoute deux dixièmes pour cent de gras. Il est aisé de voir que le patron qui a trois pour cent de gras, et auquel on ajoute deux dixièmes pour cent, est plus favorablement traité que celui qui aurait cinq pour cent et auquel on n'ajouterait que deux dixièmes. Cette méthode me paraît favoriser l'homme qui a du lait pauvre au détriment de celui qui a du lait riche. Dans des cas aussi extrêmes, je sais

(1) Mr. Macfarlane, supposant connue de l'assemblée la théorie du Prof. Dean, n'est pas entré dans de grands détails. Nos lecteurs trouveront, à la fin de notre rapport, un résumé de cette importante question à ce jour. F. C.

bien que la répartition, basée sur la richesse du lait, ne rend pas entièrement justice au lait pauvre, mais j'irai plus loin : dans la plupart de nos fabriques, nous n'avons jamais cet écart de trois à cinq pour cent, à moins que quelque patron n'ait mouillé son lait ; et dans ce cas, nous ne saurions jamais payer trop peu. Depuis vingt ans que nous faisons du fromage dans cette province, nous avons payé le lait pauvre comme le riche. Est-ce donc pleine justice que de payer pour du lait pauvre, qui donne moins de rendement, le même prix que nous payons pour du lait riche qui donne un meilleur rendement, un ou deux centins de plus. Avec la nouvelle méthode, le lait riche peut être payé un peu trop cher, et le lait pauvre pas tout à fait assez ; mais comme nous avons suivi le vieux système (paiement au poids) pendant vingt ans, je crois qu'il est temps de faire justice entre les deux. Et je dirai franchement mon opinion : je crois qu'il est plus juste et plus honorable de prendre la richesse et le poids du lait comme base du paiement plutôt que le poids seul. Cette méthode supprime la malhonnêteté.

Laissez-moi vous donner le résultat d'une expérience faite par un homme fort opposé au paiement du lait suivant sa richesse. Ce système n'était pas juste, disait-il ; il ne valait rien, parce qu'il pouvait prendre du lait pauvre et en faire autant de fromage qu'avec du lait riche. Il parlait ainsi aux patrons de la fabrique dont il avait charge, et leur monta l'esprit contre la nouvelle méthode. Il alla trouver le propriétaire, (qui me reprendra, si je ne suis pas exact) et obtint la permission de faire une expérience, ce qu'il fit comme suit : Il prit 2,564 lb de lait, donnant au Babcock 4.10 pour cent de matière grasse. J'admets qu'il ait fait une bonne épreuve, malgré ses préjugés contre le système, car je crois qu'il a fait l'expérience honnêtement. D'autre part, il prit 1,946 lb de lait qui ne donnait que 3.01 pour cent de gras. Et avec ces deux bassins, il fit du fromage. Je passai à la fabrique pour examiner le fromage ; il vint me trouver pour sonder le fromage. "Voici, lui dis-je, un fromage qui me paraît un petit peu trop ferme, trop sec, mais attendons de l'avoir sondé." "En voilà un autre, ajoutai-je, qui me paraît très mou." C'est vrai, dit-il, ce fromage n'est pas très sec. Le premier est un fromage de lait riche et le fromage mou est un fromage de lait pauvre. Il avait évidemment voulu faire autant de fromage avec le lait pauvre qu'avec le lait riche. Mais quel fut le résultat ? Avec le lait riche, il ne fallut que 8.96 lb de lait pour faire une livre de fromage à la sortie du moule ; tandis qu'avec le lait pauvre, il en fallut 9.33 lb. Aussi, le fabricant fut-il si peu satisfait que, le lendemain, il prenait le train et passait la frontière, ne pouvant supporter les résultats de l'expérience.

Voici, à mon avis, une des meilleures preuves à l'appui de la valeur de la

méthode de s'avou  
de s'avou  
preuve ;  
preuve.  
d'après la  
comment  
eurent q  
a coûté 12  
du procès.  
aucun des  
plaider.  
suivant la

M. W  
comparati  
dans la pr  
le district  
mais il me  
dement de  
ferme et se  
il faut que  
ou nous ne  
cent de gr  
dans le no  
une lb, de  
plus mou,  
à expulser  
fromage at  
une lb. de

Mr. P  
lait du dist

Mr. W  
mais il y a  
cent. Cett  
bonne fois  
effet nous  
le plus gran  
cation d'un  
des fabrica  
tion du fron

méthode : ce fabricant habile essayant de combattre notre théorie et obligé de s'avouer vaincu ; s'il avait soutenu la méthode, il eût, déjà fait une forte preuve ; mais travaillant contre elle, son insuccès est encore une meilleure preuve. Aussi les patrons de cette fabrique, qui depuis deux ans sont payés d'après la richesse de leur lait, ont-ils demandé à continuer. Voici d'ailleurs comment ils en sont venus à ce système : il y a deux ans, au mois d'août, ils crurent que l'un d'entre eux mouillait son lait et le poursuivirent ; cela leur a coûté 1200 à 1500 dollars, le délinquant étant mort l'autre jour avant la fin du procès. Il ne faudrait plus que nous ayons encore des procès de ce genre ; aucun des amis de l'industrie laitière, ici présents, ne souhaite de voir les patrons plaider. Le moyen de supprimer les comptes d'avocat, c'est de payer le lait suivant la richesse.

*M. Wherry* :—J'ai une question de plus à poser par rapport à la richesse comparative du lait dans la province d'Ontario et de Québec. Il est plus riche dans la province de Québec : particulièrement, si vous prenez pour exemple le district de Bedford, je sais qu'il y a presque un pour cent de différence, mais il me semble qu'il n'y a pas l'équivalent de cette différence dans le rendement du fromage. Ceci je puis le prouver. Le fromage d'Ontario est ferme et solide de corps ; c'est un vrai fromage modèle. De là, la difficulté : il faut que notre fromage soit aussi ferme et aussi solide que celui d'Ontario, ou nous ne pourrions obtenir les prix d'Ontario. S'ils ont trois et demi pour cent de gras dans leur lait dans Ontario et que nous en ayons quatre et demi dans le nôtre, il faut que nous expulsions un pour cent plus d'humidité, une lb. de plus d'humidité, parceque la lb. de gras de plus rend le fromage plus mou, autant que le ferait une lb. d'humidité de plus. Nous avons donc à expulser une lb. d'humidité de plus que dans Ontario pour rendre notre fromage aussi ferme, de sorte que nous ne gagnons pas grand chose à avoir une lb. de plus de gras.

*Mr. P. Macfarlane* :—M. Wherry n'exagère-t-il pas un peu en donnant au lait du district de Bedford un pour cent de plus de gras qu'à celui d'Ontario ?

*Mr. Wherry* :—Peut-être, cette différence n'y est-elle pas tout entière ; mais il y a plus d'un demi pour cent, entre un demi et trois quarts pour cent. Cette question est importante ; et j'aimerais à voir régler une bonne fois cette question de la richesse du lait et du procédé Babcock ; si en effet nous voulons aller au fond, nous n'y trouvons rien. C'est à mon sens le plus grand gaspillage de temps du pays, et le plus gros obstacle à la fabrication d'un bon fromage, parceque cela prend tout le temps des inspecteurs et des fabricants, qui suivant moi devraient donner plus de soins à la fabrication du fromage et à la réception du lait.

*Mr. P. MacFarlane* :—Je crois que le district de Beauharnois a le même pourcentage de gras dans son lait qu'Ontario.

*Mr. Wherry* :—Il a même un peu mieux.

*Mr. MacFarlane* :—Oui, peut-être un quart pour cent ; c'est bien peu de chose ; les Cantons ont peut-être un demi pour cent de mieux qu'Ontario ; mais dans Champlain, nous passons cela. Je trouve en général le lait de Québec plus riche que celui d'Ontario. Dans quelques sections nous avons jusqu'à cinq pour cent de gras ; mais ailleurs la moyenne est bien au dessous.

*Mr. Wherry* :—Je dis que la moyenne de mon lait cette année dans le comté de Brome est très près d'un pour cent supérieure à celle d'Ontario. Celle d'Ontario est aux environs de trois pour cent tandis que la miennne dépasse pas mal quatre pour cent.

*Mr. Foster* :—Une des plus grandes difficultés c'est d'avoir des hommes capables de faire l'épreuve et de prendre de bons échantillons, c'est à dire d'avoir une exacte représentation de l'ensemble du lait. Nous n'avons pas un homme sur douze capable de faire l'épreuve avec la méthode telle que nous l'avons actuellement.

*Mr. MacFarlane* :—J'avoue que la prise d'un bon échantillon est un des points les plus importants pour une bonne épreuve et qu'il est impossible d'avoir un véritable échantillon, si l'on n'a pas bien soin de brasser le lait.

*Mr. Wherry* :—Mais si vous brassez le lait de la veille, les globules de gras se sont rassemblés à la surface et vous ne pouvez plus les redistribuer également.

*Mr. MacFarlane* :—Si le lait a été bien brassé durant la veillée, il monte bien peu de crème.

*Mr. Wherry* :—Mais vous n'aurez pas un échantillon parfait.

*Mr. MacFarlane* :—Si un patron apporte du lait avec de la crème dessus, je lui dirai tout simplement : " Vous ne prenez pas soin de votre lait ; voyez à ce que la crème ne monte pas dessus ; car votre lait ne donne pas, dans ce cas-là, une épreuve qui vous rende justice". Voilà qui appuierait la méthode Babcock et qui forcerait les gens à prendre soin de leur lait.

*Mr. Wherry* :—J'allais dire un mot de ce que Mr. Foster vient de mentionner, je connais des fabriques qui font l'épreuve Babcock et paient le lait suivant la richesse et qui ont employé cette machine comme un instrument de malhonnêteté. Ils l'ont employée pour conserver les patrons ; si les patrons disent : " Votre épreuve est basse, je vais aller à la fabrique voisine," on fait une autre épreuve le lendemain, et elle est aussi bonne que toute autre. Le lait doit être manipulé par des gens honnêtes, par des gens capables de faire

l'épreu  
inspect  
alors d  
de fair  
et la fa  
qui cor

*M*  
inférie  
Pour n  
beauco  
cas, où

*M*  
lait est  
servent  
soir. L  
cette so  
cant, so  
de mau

*M*  
culté v  
canistr  
vaive o  
remaq  
lait dan  
la nuit  
être aus  
toutes  
mettre  
les diffi

*Un*  
au Bab  
de mon

*Mr*  
qu'une  
d'humic  
fromage  
côté, à m  
Les deu  
prenant

l'épreuve suivant des méthodes adoptées par des experts. Si vous permettez aux inspecteurs de voir à l'épreuve du lait, c'est trop de travail ; il vous faudrait alors d'autres hommes capables pour surveiller le fromage, car il est impossible de faire bien les deux choses à la fois. Or il importe que la réception du lait et la fabrication du fromage soient surveillées, car c'est la qualité du fromage qui commande les bons prix ?

*Mr. MacFarlane* :—En ce qui concerne la forte proportion de fromage inférieur, j'ai cru qu'il était nécessaire de rechercher quelle en était la cause. Pour ma part, au cours de mon travail, j'ai rencontré de la part des patrons beaucoup de négligence à prendre soin de leur lait. Je pourrais citer, cas sur cas, où les patrons ne font pas ce que les inspecteurs leur recommandent.

*Mr. Wilkins* :—(en anglais) Il y a énormément d'occasions où le petit-lait est gardé en plein soleil durant le jour, dans les canistres en fer blanc, qui servent au transport du lait, et cela jusqu'au moment même de la traite du soir. Il faut de toute nécessité trouver un moyen de nous débarrasser de cette sorte de lait, et d'empêcher que de pareil lait, refusé par un bon fabricant, soit accepté à la fabrique voisine, ou autrement, nous aurons toujours de mauvais fromage.

*Mr. Plamondon* :—Dans mes visites, je remarque que la grande difficulté vient des patrons. Aux fabriques, où on laisse le lait sur dans les canistres, j'ai trouvé une mauvaise odeur régnant aux alentours, une mauvaise odeur dans le fromage et un drainage défectueux. J'ai souvent fait remarquer à ces gens que tout le mal provenait de ce qu'on laissait du petit-lait dans les canistres beaucoup trop longtemps ; qu'en le laissant ainsi toute la nuit dans les canistres, il était impossible qu'il fût bon le lendemain ; peut-être aussi en certains cas ne soigne-t-on pas bien les vaches. Je remarquerais toutes ces choses, et aussitôt vues je les signalerais au patron avec prière d'y mettre ordre, ou si non, de cesser d'envoyer son lait ; ceci atténuerait toujours les difficultés.

*Un inconnu* :—J'ai vu bien des fabricants incapables de faire l'épreuve au Babcock, incapables de prendre un échantillon et d'empêcher la crème de monter.

*Mr. Wilkins* :—J'ai remarqué, et M. Bourbeau je crois, me soutiendra, qu'une des causes qui rendent le fromage inférieur, c'est qu'on y laisse trop d'humidité. J'ai connu certain fabricant qui ne pouvait arriver à faire un fromage ferme. Et pourquoi ? parcequ'il avait deux rivaux, un de chaque côté, à moins d'un mille de distance. Trois fabriques sur trois milles de parcours ! Les deux fabricants de chaque bout faisaient un bon fromage, ferme, solide, prenant la quantité voulue de lait, peut-être un peu plus, pour faire un fromage

ferme. Celui du milieu préhait peut-être une demi livre de moins de lait par livre de fromage, et le vendait au même prix que les deux autres. Mr. Bourbeau a visité cette fabrique avec moi ; le fromage valait au moins un centin et demi et peut-être deux centins de moins la livre que celui des voisins ; mais il se vendait le même prix et les patrons avaient un peu plus d'argent pour leur lait. Tant que nous n'arriverons pas à une différence réelle dans les prix du bon et du mauvais fromage, nous n'aurons jamais un fromage uniforme de première qualité dans le pays. Au lieu de chasser le dollar, ces gens-là chassent le centin.

*M. Plamondon* :—Je crois que les vendeurs ont quelque peu à se reprocher le fait que nous n'obtenons pas le plus haut prix pour notre bon fromage. J'ai eu, récemment, une conversation avec un acheteur. Je lui demandais s'il ne trouvait pas d'aussi bon fromage dans Québec que dans Ontario. "Oui, me dit-il, et même de meilleur." "Pourquoi donc, repris-je, ne le payez-vous pas aussi cher ?" "C'est, ajouta-t-il, que nous pouvons l'avoir pour un demi-centin de moins. Vous avez beau vouloir onze centins pour votre fromage ; si votre voisin vend le sien dix centins, et que le vôtre porte la même marque, il vous faudra le vendre dix centins." "Mais, lui fis-je observer, vous ne payez pas suivant la valeur ; vous ne travaillez pas dans l'intérêt de la province de Québec." "Non, sûrement, dit-il ; nous achetons naturellement plus volontiers du fromage de Québec, parce que nous en faisons plus d'argent, l'achetant un demi centin de moins. Pourquoi donc Québec accepte-t-il un prix inférieur ? Parce que les gens ne s'entendent pas. S'ils voulaient seulement s'entendre, faire un bon fromage et en exiger un bon prix, ils l'obtiendraient sûrement."

*Mr. Wherry* :—C'est vrai, je pense que la difficulté vient de votre manque d'organisation pour la vente. Si vous aviez une bonne organisation pour la vente, comme les acheteurs ont pour l'achat ; sûrement, vous auriez de bons prix. Le bon fromage est celui qui souffre le plus en toute saison et c'est celui avec lequel les acheteurs font le plus d'argent. Dans quelques districts de Québec, je ne crois pas qu'il y ait de différence du tout dans les prix ; on y a le même prix pour le mauvais que pour le bon fromage. Dans certaines sections, la différence qu'on fait dans le fromage est très petite, tandis qu'on devrait faire, au moins, un centin et plus. Si Ontario obtient un demi centin de plus que Québec, nul doute qu'il ne le doive à son organisation. Adoptez le système d'Ontario, de New-York et des Etats en général et vous réussirez sûrement à avoir de meilleurs prix.

*M. Castel* lit le Rapport de Mr. Geo. W. Ferguson, inspecteur du syndicat de fromageries No. 2 du comté de Shefford :

port an  
achevé  
fabriqu  
visites.  
beurre  
des éch  
à part  
par le p  
position  
même c  
tats : e  
d'écrén  
pour ce  
tème-B  
que pos  
permett  
quantit  
à écrire  
tissement  
saison a  
une bell  
marché.  
jusqu'à  
temps d  
ont tenu  
la fabri  
l'inspect  
Shefford  
plus sag  
produit  
compar  
l'année  
nellemen

---

 RAPPORT DE M. GEO. W. FERGUSON,

INSPECTEUR DU SYNDICAT DE FROMAGERIES No. 2,

 Du Comté de Shefford.
 

---

C'est avec plaisir que je présente, comme inspecteur, mon troisième rapport annuel. Mon travail a commencé le premier mai, et ma saison s'est achevée le 31 octobre, période de 6 mois, pendant laquelle j'ai visité les fabriques et fait l'épreuve du lait 156 jours, faisant en outre 146 courtes visites. Le syndicat était composé de 21 fabriques de fromage et de deux beurreries, et chaque fabrique a eu en moyenne 10 visites; le nombre total des échantillons de lait éprouvé s'élevait à 8,000. 18 fabriques de fromage, à part les beurreries, paient leurs patrons d'après la richesse du lait établie par le procédé Babcock, et le système a été trouvé si satisfaisant qu'une proposition, pour retourner au vieux système, trouverait peu de partisans, si même elle en trouvait. L'adoption du système Babcock a eu deux bons résultats: en premier lieu, elle a complètement fait disparaître jusqu'au soupçon d'écémage ou de mouillage, et chaque patron est convaincu qu'il est payé pour ce qu'il apporte à la fabrique, ni plus ni moins; en second lieu, le système Babcock a stimulé et encouragé les patrons à produire du lait aussi riche que possible, et en conséquence, la qualité du lait a été généralement améliorée, permettant aux fabricants de produire plus, et de meilleur fromage, avec une quantité donnée de lait. Cette dernière saison, je n'ai eu que quatre lettres à écrire à des patrons fournissant du lait au-dessous de la normale, et l'avertissement ayant été suffisant, aucune amende n'a été imposée. Quoique la saison ait été très difficile, les fabricants ont réussi malgré tout à faire une belle qualité de fromage, qui a obtenu le plus haut prix du marché. Le marché, je regrette de le dire, a été décourageant et peu profitable, presque jusqu'à la fin de la saison, où pourtant il y a eu une petite hausse, trop longtemps différée pour faire grand bien. Les fabriques appartenant au syndicat, ont tenu fidèlement l'engagement de vendre le fromage "*sujet à l'inspection à la fabrique*" et l'expérience des fabriques du dehors qui ont vendu "*sujet à l'inspection à Montréal*" a été assez cruelle pour confirmer les fabricants de Shefford dans l'opinion qu'ils ont choisi la meilleure part, et adopté le plan le plus sage et le plus pratique de vendre leurs produits. Les fabriques ont produit 660 tonnes de fromage, et les deux beurreries 73 tonnes de beurre, comparées avec les 610 tonnes de fromage et les 71 tonnes de beurre produites l'année dernière, résultat assez satisfaisant, si l'on considère l'été exceptionnellement sec, et la pauvreté des pâturages due à cette sécheresse. Ce serait

un acte d'injustice, si j'omettais de louer le zèle, la fidélité et l'habileté des fabricants, qui, sans exception, ont remarquablement réussi. En même temps je mentionnerai que les fabricants de Shefford ont gagné un des trois prix offerts par la compagnie de l'exposition de Montréal, pour le meilleur syndicat de la province, en présence de la plus vive concurrence. En terminant, j'aime à reconnaître l'amabilité et l'hospitalité que m'ont témoigné uniformément fabricants et patrons ; elles ont servi à faire, de l'accomplissement de mon devoir, un véritable plaisir.

Le tout respectueusement soumis.

GEO. W. FERGUSON,  
Inspecteur.

RAPPORT DE M. J. D. LECLAIR,

*Surintendant de l'Ecole de Laiterie de St-Hyacinthe.*

MONSIEUR LE PRÉSIDENT,

MESSIEURS,

L'Ecole de Laiterie de St-Hyacinthe est toujours heureuse de rendre compte à vos conventions de ses travaux de l'année. L'année dernière, l'encouragement qu'elle a reçu de toutes les parties de la province est encore plus considérable que celui des années passées. Le nombre des élèves qui ont suivi ses cours et reçu l'enseignement théorique et pratique s'est élevé, l'année dernière, à 312 ; dont 59 pour la fabrication du beurre et 253 pour la fabrication du fromage. Il faut ajouter, en outre, plus de 80 demandes d'admission, qui n'ont pu recevoir satisfaction. Il faut ajouter encore que, vers le milieu de la saison dernière, il a été considéré nécessaire, en vue de donner plus de satisfaction, d'augmenter de six élèves la capacité de chacun des cours. Et malgré tout cela, vous voyez, il est encore resté 80 aspirants qui auraient désiré recevoir l'instruction à l'Ecole et n'ont pu y trouver place. Ce que voyant, la Société d'Industrie Laitière a décidé de faire des agrandissements à son Ecole actuelle, afin de pouvoir répondre à toutes les demandes, et de hâter, en ce qui concerne notre industrie, le travail du progrès dans la province de Québec. Cette année, la Société a fait des dépenses assez considérables. Elle a élargi, agrandi sa bâtisse, son Ecole, lui a donné toute une disposition nouvelle, et les élèves y trouveront certainement plus de confort. Et j'espère que cette année, les élèves qui feront des demandes, quelqu'en soit le nombre, pourront être tous admis.

Nous nous appliquons, dans nos cours, à faire connaître à nos élèves

toutes le  
mage. L  
grès de  
fabricant  
dans la f  
pas une é  
d'amélior  
qu'il emp  
port de l  
livre la m  
cherche p  
requis à s  
et en bon

La di  
ajugé à p  
tionne le  
comme tr  
faire dans  
sera tout  
fait pas, d  
première  
de cours d  
nisation d  
facilement  
Pour que  
cants qui  
pour s'in  
qui s'imp  
que le cul  
du devoir  
leurs conn  
moyen po  
travail-là  
crois que  
marchés e  
obtiennent

Mons  
chargé de  
abaisser le

toutes les améliorations survenues dans la fabrication du beurre et du fromage. Nous faisons en sorte qu'ils suivent, autant qu'il est possible, les progrès de la science dans cette direction-là. Mais nous trouvons que si les fabricants répondent généralement à cet enseignement, en vue de progresser dans la fabrication du beurre et du fromage, tous les intéressés n'y mettent pas une égale bonne volonté. Le fabricant aura beau prendre tous les moyens d'améliorer sa fabrique, d'améliorer ses machines, la qualité des matériaux qu'il emploie ; il restera toujours dans une condition d'infériorité, sous le rapport de la production ou de la qualité du produit, si le cultivateur, qui lui livre la matière première, ne marche pas avec lui dans la voie du progrès, et ne cherche pas à lui rendre la fabrication plus facile, en donnant tous les soins requis à son lait et en n'apportant à la fabrique que du lait de bonne qualité et en bonne condition.

La direction de l'École de Laiterie, d'accord avec la Société d'Industrie laitière a jugé à propos d'insister beaucoup sur la production et la qualité du lait. Je mentionne le fait ici, afin d'attirer votre attention sur ce sujet-là, que je considère comme très important ; et aussi, pour vous faire remarquer ce que nous pouvons faire dans la fabrication du fromage et du beurre, en fait de progrès. Il nous sera tout-à-fait impossible d'arriver au plus haut point, si le cultivateur ne fait pas, de son côté, tout ce qu'il doit faire pour livrer au fabricant la matière première en aussi bon état que possible. Nous avons donc inauguré une série de cours à ce sujet. Ces cours sont excessivement importants, et, avec l'organisation des syndicats, je crois que cette instruction peut être répandue assez facilement et assez rapidement dans toutes les parties de la province de Québec. Pour que l'amélioration soit tout-à-fait marquée en très peu d'années, les fabricants qui viennent à l'école passer quelques journées, quelques semaines pour s'instruire, devraient être parfaitement convaincus de la nécessité qui s'impose à eux de bien apprendre ce qu'ils ont à faire, et aussi ce que le cultivateur doit faire pour améliorer la qualité du lait, mais encore du devoir impérieux qui leur incombe de partager avec le cultivateur toutes leurs connaissances, dès qu'ils sont de retour dans leur fabrique. C'est le seul moyen pour eux d'assurer l'amélioration de leurs produits, je crois, et dans ce travail-là, il seront aidés beaucoup par les inspecteurs locaux et généraux. Je crois que c'est le moyen d'arriver sûrement à donner à nos produits, sur les marchés étrangers, la réputation et la place que nous souhaitons qu'ils obtiennent.

Monsieur l'Assistant-Commissaire fédéral de l'industrie laitière, qui est chargé de ces cours-là, donne aussi des renseignements qui sont de nature à abaisser le prix de revient du lait ; les cultivateurs doivent se convaincre qu'il

ne faut rien moins que tous nos efforts dans cette direction-là, pour réussir dans la lutte que nous faisons pour nous emparer du marché anglais. Ils doivent savoir que la victoire restera à qui produira une livre de beurre ou de fromage au meilleur marché. Si le cultivateur s'imagine qu'aujourd'hui il n'y a plus de bénéfice ni de profits à garder des vaches, il ne doit pas se laisser aller à des pratiques qui le décourageraient. Il faut qu'il se rende parfaitement compte de ce que lui coûte la production d'un cent livres de lait, et qu'ensuite il cherche à abaisser ce coût jusqu'à ses dernières limites. Toutes les nations, qui se font concurrence sur le marché anglais, ne pourront résister qu'à condition de produire un cent livres de lait au plus bas prix possible, et je crois que le cultivateur, une fois convaincu de cette vérité, dirigera tous ses efforts de ce côté, et a en core, chez nous, une aussi belle marge de profit que partout ailleurs.

L'année dernière, j'avais l'occasion de donner quelques conseils, ou de dire quelque chose, sur les qualités que doit avoir le beurre d'exportation. J'ai fait quelques remarques sur la manière dont on travaille le beurre au Danemark, et j'ai promis à l'assemblée un rapport sur la possibilité, pour nous, de faire du beurre en hiver, et sur certaines expériences que je devais faire, pour m'assurer si réellement ces méthodes, qui sont suivies en pays étranger, pouvaient être suivies exactement et avec avantage par nous ici. Immédiatement après ma promesse, je puis dire, puisque les cours étaient ouverts à cette époque-là, nous avons fait des essais à trois ou quatre reprises différentes, devant nos élèves, sur les deux procédés de travailler le beurre : je trouvais un peu défectueuse la méthode danoise ; leur beurre m'avait semblé grasseux, et cet état grasseux de leur beurre m'avait paru pouvoir être évité chez nous, en donnant un autre travail à notre beurre. J'ai fait des expériences dans ce sens-là ; je les ai faites au commencement de chaque cours autant que possible, afin que le beurre pût être assez avancé vers la fin du cours pour que les élèves jugeassent de la différence, s'il y en avait. Au Danemark, le travail se fait à plusieurs reprises. On met une quantité de sel assez considérable ; après le dernier travail, une assez forte quantité de saumure doit en être expulsée, afin que le beurre reste doux, comme le demande le marché anglais. Je me suis demandé, si nous ne pouvions arriver au même résultat par un autre moyen. A cet effet, au lieu de ne travailler le beurre qu'après y avoir ajouté une forte quantité de sel, je l'ai d'abord un peu travaillé, très peu, de manière à en expulser d'abord une petite quantité d'eau, au sortir de la baratte ; après l'avoir ainsi purgé d'eau, j'ai ajouté au beurre la quantité de sel nécessaire, mais juste suffisante pour le rendre doux comme le désire le consommateur anglais ; et j'ai trouvé dans tous les cas, à la fin de

chaque c  
d'abord s  
plus grais  
dix jours  
dait toujo  
couleur.  
et de rem

L'Écu  
cette ann  
nous n'ay  
qu'il eût é  
nous nous  
pu éviter  
pourrions  
un bon no  
de tel ou t

Je vou  
tion pour

M. D  
plaignent  
où l'on n'  
manque d'  
faire pour

M. L  
c'est de vot  
de taches  
que les ta  
de crème  
séchés dans  
l'écrèmeuse  
fait que la  
l'intérieur  
sans se tra  
taches blan  
du caillé :  
quand on l  
le fond de  
pour que c  
celui-ci flot

chaque cours, au jugement de tous les élèves, que le beurre qui avait été d'abord salé à forte dose et travaillé à plusieurs reprises, était toujours un peu plus grasseux que l'autre et qu'il commençait à perdre de sa saveur dans les dix jours suivants. Tandis que le beurre, travaillé de l'autre manière, gardait toujours sa saveur, ne possédait pas plus d'eau et avait beaucoup plus de couleur. Je suis heureux de vous faire savoir le résultat de ces expériences et de remplir la promesse que j'ai faite à l'assemblée l'année dernière.

L'Ecole de Laiterie regrette, Messieurs, qu'à cause des travaux entrepris cette année, et qui ont duré beaucoup plus longtemps qu'il n'était prévu, nous n'ayions pas d'autres travaux et d'autres expériences à vous soumettre, qu'il eût été très avantageux de faire connaître à cette assemblée ainsi que nous nous étions proposé de le faire. C'est un contretemps que nous n'avons pu éviter; mais j'espère, Messieurs, qu'à la fin de la saison prochaine nous pourrons vous donner un rapport plus détaillé et mettre à votre disposition un bon nombre d'échantillons de beurre, qui pourront vous fixer sur la valeur de tel ou tel procédé suivi dans la fabrication.

Je vous remercie, Messieurs, de votre attention, et je suis à votre disposition pour répondre aux questions que vous pourriez avoir à me poser.

*M. D. O. Bourbeau* :—Il arrive parfois que les acheteurs de Montréal se plaignent que notre beurre soit *marbré*; cela arrive surtout dans les divisions où l'on n'a pas fait de beurre depuis longtemps. Sans doute, il y a là un manque d'expérience et je serais très heureux de savoir de vous ce qu'il faut faire pour prévenir ce défaut-là.

*M. Leclair* :—La première chose que je pourrai vous dire sur ce sujet, c'est de vous donner les moyens de faire le beurre, de manière à ne point avoir de *taches blanches*; et je crois qu'il est très facile de les éviter. Je crois que les *taches blanches* sont généralement causées par des petits grains de crème qui n'ont point été transformés en beurre, la crème ayant séché dans le bassin, soit à la surface, soit sur le pourtour, ou encore dans l'écrémeuse même. Il arrive parfois que la centrifuge manque de lait, ce qui fait que la crème se dessèche et se met en petits grains qui durcissent dans l'intérieur de la machine, et qui subissent l'action du barattage et du malaxage sans se transformer en beurre. Ce sont ces petits grains-là qui forment les *taches blanches*. Il y a aussi d'autres *taches blanches* qui sont causées par du caillé: des petits grains plus ou moins gros qui se présentent sous la sonde quand on l'enfonce dans le beurre. Ces morceaux de caillé se déposent dans le fond de la baratte et restent dans le beurre. Le meilleur moyen à prendre pour que ces morceaux de caillé ne restent pas dans le beurre, c'est de laisser celui-ci flotter d'abord sur le lait de beurre lui-même, puis de soutirer le lait

de beurre et de le remplacer par une quantité d'eau suffisante pour y faire surnager le beurre en grains, afin que ces morceaux de caillé puissent être entraînés par le soutirage du lait de beurre et de l'eau.

Il y a bien aussi une autre cause, sur laquelle je ne saurais me prononcer : on attribue parfois les *marbrures* à une décomposition de la matière grasse. Ceci est plutôt du domaine des hommes de science que de celui des praticiens : ce serait à eux de nous éclairer sur ce point-là.

*M. Chagnon* :—Le beurre que vous prétendez le meilleur, n'a-t-il été malaxé qu'une seule fois ?

*M. Leclair* :—Oui, malaxé une seule fois, *M. Chagnon*.

*M. Chagnon* :—Vous prétendez donc que le beurre, malaxé seulement une fois, est meilleur ?

*M. Leclair* :—Je dis qu'en principe, le beurre est d'autant meilleur qu'il est moins gras, et je dis aussi que plus vous travaillez le beurre, plus il sera gras, malgré toutes les précautions que vous pourrez prendre. Par conséquent, s'il est possible d'avoir un bon beurre, où le sel soit parfaitement bien mélangé, qui soit débarassé de tout son lait de beurre et de son excès d'eau avec un seul malaxage, je ne vois pas pourquoi l'on en donnerait deux et pourquoi l'on ne s'arrêterait pas, quand on a obtenu ce résultat.

*M. Chagnon* :—Mais si vous mettez votre beurre plus sec, vous diminuez le rendement en lui ôtant du poids.

*M. Leclair* :—Vous perdez de l'eau, c'est vrai, et l'eau a sa valeur sur le marché de Montréal, parce qu'on l'y paie bien. Mais en Angleterre, on ne paie pas l'eau. Pour l'exportation, notre beurre doit être d'abord un beurre sec et doux. Je crois que ceux qui ont été à même d'examiner les échantillons de beurre danois et suédois, qui nous ont été envoyés à Montréal, ont pu se convaincre que ces échantillons étaient secs, aussi secs que le beurre peut se mettre. C'était du beurre d'exportation. C'était donc, sous ce rapport au moins, un modèle de beurre, tel que nous devons faire le nôtre pour l'exportation. Il n'est pas nécessaire de le mettre aussi sec pour le marché de Montréal, puisque ce marché n'est pas aussi exigeant ; les consommateurs y acceptent une certaine quantité d'eau.

*M. Chapais* :—Quelle proportion d'eau doit contenir un bon beurre ?

*M. Leclair* :—Le bon beurre doit contenir tout au plus 14 pour cent d'eau.

*Mr. Wilkins* (en anglais) :—J'aimerais à poser une question à *M. Leclair*, en ce qui concerne le salage du beurre. Peut-on saler le beurre autrement qu'avec du sel en grain ? Peut-on le saler avec de la saumure ? Lequel des deux est préférable ?

*M.*  
suivre en

*M.*  
sont caus

*M.*  
*M.*

bassin, fa

*M.*  
*M.*

brassée ?

*M.*  
assez sou

vient à la

après qu

Quand l'

craindre

*M.*  
ferments

*M.*  
*M.*

quantité

époque fa

*M.*  
servir ave

il n'est pl

ce que n

laboratoi

savoureux

nir de vac

beaucoup

de la sem

sous form

des résult

comparé

crème est

de la crèm

pasteurise

et mainte

*M. Leclair* (en anglais) :—Cela dépend de votre clientèle, dont il faut suivre en cela les exigences.

*M. D. O. Bourbeau* :—Vous avez dit, Monsieur Leclair, que les marbrures sont causées par de la crème desséchée dans la machine ?

*M. Leclair* :—Oui, Monsieur.

*M. D. O. Bourbeau* :—Cette crème peut aussi sécher, je suppose, dans le bassin, faute d'avoir été suffisamment brassée ?

*M. Leclair* :—Oui, Monsieur.

*M. D. O. Bourbeau* :—Combien de fois par jour la crème doit-elle être brassée ?

*M. Leclair* :—La crème, surtout après la séparation, doit être brassée assez souvent, pour faire disparaître autant que possible toute cette écume qui vient à la surface ; mais il faut la laisser en repos au moins cinq ou six heures, après que le brassage a été bien fait, pour que la maturation se fasse bien. Quand l'écume (broue) a presque entièrement disparu, alors il est très peu à craindre que le dessèchement cause ces mauvais effets dont nous parlons.

*M. D. O. Bourbeau* :—A propos de la maturation de la crème, il y a des fermentations sur le marché pour aider la maturation, n'est-ce pas ?

*M. Leclair* :—Oui, Monsieur.

*M. D. O. Bourbeau* :—Où peut-on se procurer ces ferments-là ? Quelle quantité à mettre par gallon de crème ou par cent livres de crème ? A quelle époque faut-il passer ces ferments dans la crème ?

*M. Leclair* :—Il y a plusieurs sortes de ferments, dont nous pouvons nous servir avec avantage. Quand le lait n'est pas d'une bien bonne qualité, quand il n'est plus de nature à produire seul un beurre de bon arôme, on se sert de ce que nous appelons "ferment de culture pure," qu'on se procure dans les laboratoires, ou de ferment, qu'on peut préparer soi-même avec du lait très savoureux. Dans les deux cas, le lait choisi pour servir de *mère* doit provenir de vaches dans un état de santé parfait et dans le meilleur temps de leur période de lactation. Ces deux sortes de ferments doivent être préparés avec beaucoup de soin, parce qu'ici, comme dans la culture générale, c'est du choix de la semence que dépend la récolte. Les ferments de culture pure se vendent sous forme solide et liquide ; j'ai fait usage des deux et j'ai été aussi satisfait des résultats de l'une que de l'autre, sans toutefois avoir rigoureusement comparé les produits de ces cultures. La proportion moyenne à ajouter à la crème est d'environ 5 pour cent ; cette quantité est déterminée par la qualité de la crème à traiter. Pour propager les "ferments de culture pure," vous pasteurisez une certaine quantité de lait stérémé, en le chauffant à 175° Fahr. et maintenant cette température pendant une quinzaine de minutes. Aussi

promptement que possible, vous abaissez la température à 88 ou 90°, vous ajoutez le ferment de culture pure dans la proportion indiquée par la direction qui accompagne l'envoi, et vous mettez ce mélange dans un endroit chaud pour que la température reste la même pendant 20 ou 24 heures. Vous le conservez ensuite dans un lieu très frais pour que le travail de fermentation ne se continue pas.

Pour préparer la deuxième sorte de ferment, vous mettez à crémier le lait que vous avez choisi ; après dix ou douze heures, vous soutirez le petit-lait et vous le chauffez à 88 ou 90° degrés Fahr, et le maintenez à cette température pendant une vingtaine d'heures. Quand le caillé est bien formé, vous le divisez aussi finement que possible et il est prêt à être employé. La quantité pour cent est à peu près la même que pour les ferments de culture pure.

*M. Wm. F. Haven* :—Vous avez parlé tout à l'heure des beurres suédois et danois comme étant des beurres secs et très onctueux. On signale que les danois malaxent jusqu'à trois fois le beurre. A quoi attribuez-vous la texture si parfaite de leur beurre, si vous prétendez qu'on peut obtenir un beurre onctueux en ne le malaxant qu'une seule fois ?

*M. Leclair* :—C'est parce qu'au Danemark, ayant l'avantage de mettre leur beurre sur le marché plus tôt que nous, ils ne le barattent pas à la même température que nous, ils peuvent le baratter à une température plus élevée que nous.

*M. F. Haven* :—Mais, en général, le beurre est malaxé deux fois ?

*M. Leclair* :—Oui, j'ai vu presque partout, en Europe, travailler le beurre un grand nombre de fois ; j'ai vu même le travailler six fois pour obtenir un beurre sec. Mais je crois qu'il n'est pas nécessaire de le travailler autant que cela ; cela dépend de la température et de la facilité qu'on a de le débarasser du lait de beurre et de l'eau.

*M. F. Haven* :—Quelle différence faites-vous entre le beurre du Danemark et celui d'ici ?

*M. Leclair* :—A en juger par les échantillons que j'ai examinés, je dois dire que je n'ai rencontré au Danemark aucun beurre au goût plus fin, plus savoureux qu'en Canada. Nous pouvons entreprendre de lutter contre les beurres danois et je n'ai aucun doute que nous ne réussissions très bien, si, naturellement, nous avons du bon lait et que nous le travaillions bien.

*M. Chagnon* :—Pouvez-vous me dire à quoi l'on attribue les petits morceaux de caillé dont vous avez parlé ?

*M. Leclair* :—Si vous laissez trop fermenter votre crème, par exemple, et que ce soit une crème claire, qui contienne du lait, vous devez prendre

arde d  
emont  
une ma  
votre b

*M.*

eu l'occ  
marbr  
avec le

*M.*

ce que  
sais qu'  
l'impar

de ces n  
Taché s  
point de

obten  
a rien d  
même r

constate  
du sel a  
ment, d  
dire qu'

côté-là.

marbr

*M.*

tout de

quelle p

*M.*

qu'un d

*M.*

centièm

vu des

jaune o

est imp

à 85 tin

de cout

nouvea

travaill

expédié

arde de ne pas le laisser cailler ; toute la matière grasse a une tendance à remonter à la surface, en raison de sa faible densité, le lait en-dessous étant une masse de caillé, il sera très difficile que vous n'ayez pas de caillé dans votre beurre.

*M. Taché* :—Je crois avoir remarqué déjà, dans les conversations que j'ai eu l'occasion d'avoir avec M. Leclair, que M. Leclair hésite à dire que les *marbrures* peuvent être causées par ce que le beurre n'a pas été assez travaillé avec le sel.

*M. Leclair* :—Je n'ai pas hésité à dire cela à M. Bourbeau : je lui ai dit ce que je pensais être la cause des *marbrures*. La différence est celle-ci : je sais qu'un certain nombre de personnes semblent attribuer ces *marbrures* à l'imparfait mélange du sel. Je ne crois pas que ce soit là la principale cause de ces *marbrures* ; je ne partage pas entièrement la même opinion que M. Taché sur ce point, et voici pourquoi : Si nous examinons les choses à leur point de départ, nous voyons que, tout à coup, le fabricant est surpris d'avoir obtenu un beurre marbré ; il fait un retour sur son ouvrage et voit qu'il n'y a rien de changé ; c'est le même sel dont il s'est servi ; il l'a mélangé de la même manière, en un mot, c'est le même travail manuel, et cependant, il constate un défaut qui n'existait pas. Pouvons-nous prétendre que le mélange du sel a été bien fait jusqu'à cette date et qu'il ne l'est plus ? C'est certainement, de tous les procédés de fabrication celui qui varie le moins, et l'on peut dire qu'un bon fabricant ou même un fabricant ordinaire ne pêche pas de ce côté-là. Il me paraît donc plus rationnel de chercher ailleurs la cause de ces *marbrures*.

*M. Taché* :—Vous avez dit tantôt que les *marbrures* dépendent surtout de ce qu'on laisse la crème durcir sur le bassin. Voulez-vous me dire quelle proportion du total peut représenter cette crème durcie sur le bassin ?

*M. Leclair* :—Cela représente très peu. Ça ne doit pas représenter plus qu'un dixième.

*M. Taché* :—Ça ne peut pas représenter un dixième, et pas même un centième. Si c'est la cause des *marbrures*, comment expliquez-vous que j'aie vu des *marbrures* qui occupaient 75 pour cent de la surface du beurre, le jaune occupant à peu près 25 pour cent ? Et je dis plus que cela, je dis qu'il est impossible que la crème séchée ait été la cause des *marbrures*. J'avais de 30 à 35 tinettes de beurre qui était marbré. Le beurre avait été fabriqué comme de coutume. En découvrant cela, j'ai dit à M. Dufour de travailler ce beurre de nouveau, et que ce défaut devait dépendre du mélange imparfait du sel. Il l'a travaillé de nouveau. Le beurre a repris sa couleur uniforme. Après l'avoir expédié à Montréal, j'ai été trouver M. Ayer, et je lui ai montré ce lot de

beurre. Je lui ai demandé : "Que pensez-vous de ce beurre-là ?" Il m'a répondu après l'avoir examiné : "J'ai très rarement vu de plus beau beurre que cela." Donc, la cause des marbrures provenait évidemment du mélange du sel et non du caillé, il n'y en avait pas. Il n'y avait pas de crème non plus, desséchée dans la machine. M. Dufour est un excellent fabricant de beurre ; c'est votre ancien aide de l'Ecole, et cet automne il a obtenu plusieurs prix pour son beurre.

*M. R'Haven* :—Ne croyez-vous pas que les variations de la température ont une influence sur la fabrication du beurre ?

*M. Leclair* :—Mon opinion là-dessus, c'est que, si la température change subitement, le travail de maturation ne se fait pas aussi bien, ni aussi également, et quand il y a travail inégal dans la fermentation de la crème, il y a certaines parties de la crème qui ne sont pas mûries et qui causeront des marbrures. Mais, je crois que nous pouvons mûrir la crème d'une manière parfaite en toutes circonstances en ramenant la température au degré convenable. En second lieu, je dis que quand il y a changement subit, brusque dans la température et que le changement est tel que le beurre offre de la résistance au travail, je dis qu'il est encore possible de prévenir cette difficulté en donnant à l'eau de lavage une température convenable et qu'on ne doit jamais se laisser contrôler par la température.

*M. Taché* :—Admettez-vous que la répartition plus ou moins parfaite du sel dans le beurre au moment du travail, puisse produire le marbrage ?

*M. Leclair* :—L'imparfait mélange du sel peut causer une différence de nuance de couleur, mais pas de marbrures. Je n'ai pas eu cette expérience-là. J'ai travaillé le beurre mainte et mainte fois, et je n'ai jamais trouvé, M. Taché, raison d'assigner comme cause des marbrures, le mélange imparfait du sel.

*M. Taché* :—D'après votre réponse, il semblerait que c'est simplement la maturation de la crème qui aurait causé ces marbrures-là.

*M. R'Haven* :—Si le sel que l'on met dans le beurre n'est pas du chlorure de sodium pur, il peut y avoir altération dans la couleur du beurre.

*M. Salefranque* :—Et ces points blancs pourraient bien venir du sel imbibé de crème.

*M. Leclair* :—Si on fait le travail quand le beurre est froid, le mélange ne peut pas se faire.

*M. Taché* :—J'ai ici des auteurs qui traitent ce sujet-là, entr'autres Gurler et Gosta Grotenfelt. Ces messieurs nous disent que les marbrures sont produites par l'imparfait mélange du sel, exclusivement par cela. Les petits points blancs sont produits par l'effet de la crème séchée sur le bassin ; on les sent au toucher sur le pouce.

*M. Camirand* :—Ne pensez-vous pas que ces mêmes marbrures soient aussi causées parce que le beurre est trop froid quand vous le travaillez ?

*M. Taché* :—Certainement ; c'est principalement dans les temps froids que ce défaut se rencontre.

*M. F' Haven* :—Je crois me rappeler que dans certaines raffineries, on raffine le sel au moyen d'acides qui peuvent altérer le sel. Il est certain que le sel altéré doit changer la couleur du beurre et il serait bon de s'assurer que le sel dont on se sert dans le beurre est un sel pur.

En Bretagne, où l'on trouve du beurre si excellent, et dans lequel on n'a jamais trouvé de marbrures, les fabricants emploient purement et simplement le sel marin, pris à son état naturel après avoir été lavé : le chlorure de sodium pur.

*M. Chicoine* : J'ai toujours mieux réussi moi, en ne travaillant mon beurre qu'une seule fois. Je n'ai jamais rencontré de marbrures causées par le sel, excepté dans les cas où on ne travaille pas le beurre le temps nécessaire et en temps utile. Quand il y a des marbrures, ça dépend absolument du travail du beurre.

*Rev. M. Charest* :—Voulez-vous dire, quand vous parlez du travail, le travail qui se produit par l'effet du sel sur le beurre, ou simplement le travail manuel ?

*M. Chicoine* :—Je parle du travail manuel.

*M. D. O. Bourbeau* :—Je crois aussi que c'est dans le travail manuel. Lorsqu'on est obligé de mettre de la glace, ou de l'eau à la glace, sur le beurre, et que le fabricant n'a pas soin de reprendre immédiatement le barattage, laissant ainsi certaine partie du beurre en contact prolongé avec l'eau glacée, au lieu de faire pénétrer cette eau glacée dans la masse de beurre par le barattage, ne peut-il pas arriver que la différence de température occasionne une décoloration du beurre ?

La séance est ajournée à 7.30 p. m.

## SÉANCE DU MARDI SOIR, 3 DÉCEMBRE 1895.

Le Secrétaire, M. Castel, donne lecture : d'un

TÉLÉGRAMME DE L'HONORABLE L. BEAUBIEN ET DE MM. M. MacDONALD ET  
JOS. GIRARD, M. P. P.'s.

E. Castel, S. S. I. L.,  
Waterloo.

Retenus à Québec par la discussion du budget de l'agriculture, serons  
avec vous demain après-midi. Bon succès à la convention.

(Signé) Ls. Beaubien,  
M. MacDonald,  
Jos. Girard.

Et d'une

LETTRE DE M. S. A. FISHER,  
Vice-Président de la Société.

1018, rue Sherbrooke. Montréal, décembre 2, 1895.

*Cher Monsieur Castel,*

Je regrette d'avoir à vous informer et par votre intermédiaire à informer les directeurs et membres de la Société d'Industrie laitière de mon incapacité d'assister à la convention de Waterloo. Comme vous le savez, depuis plusieurs mois ma santé a été mauvaise, et depuis plusieurs semaines je suis entre les mains du docteur à Montréal. Mon médecin me dit qu'il ne peut me permettre de courir le risque de la fatigue et de l'excitation, suites nécessaires de pareilles réunions, particulièrement dangereuses dans la condition où je suis. Il m'ordonne d'aller très prochainement, dans le Midi, passer un mois environ et me dit qu'une pareille réunion déferait certainement les progrès récemment accomplis dans ma santé et m'empêcherait probablement de partir avant plusieurs semaines. Il est important que je fasse immédiatement ce voyage dans le Midi, de sorte que je ne me sens pas autorisé à me soustraire aux prescriptions du docteur.

Je n'ai pas besoin de vous expliquer, non plus qu'à mes co-associés de l'industrie laitière, mon désappointement de ne pouvoir me rendre à la convention. Comme les directeurs et vous le savez, j'ai insisté pour que vous vinssiez dans les Cantons de l'Est, et c'est en conséquence du bienveillant accueil fait à mon invitation que vous êtes aujourd'hui dans notre district. C'est pourquoi je regrette plus spécialement encore de n'être pas là pour vous souhaiter la bienvenue et aider à recevoir la société. Je sais, toutefois, qu'aux

main de M. Parmelee et des citoyens de Waterloo, vous serez bien traités et je suis sûr que la convention sera un succès.

J'espère que l'assemblée ne se séparera pas sans emporter une bonne idée de notre district et de notre population, et que votre visite parmi nous éveillera encore plus d'intérêt pour notre industrie et sera le point de départ de rapports encore plus intimes entre les différentes parties de notre chère et splendide province.

Veuillez exprimer à tous et à chacun mon profond désappointement joint à mes plus sincères bons souhaits.

Votre bien dévoué,

SYDNEY FISHER.

*M. Louis Bouchard*, maire de Waterloo, lit :

#### L'ADRESSE DES CITOYENS DE WATERLOO

A Messieurs les délégués de l'Association d'Industrie Laitière de la Province de Québec,

MESSIEURS,

La convention qui va s'ouvrir dans un instant fera époque dans les annales de la ville de Waterloo par le bien qu'elle va produire, nous n'en doutons pas, chez ses habitants et ceux des localités environnantes.

L'association que vous représentez, Messieurs, a déjà, avec le concours et l'encouragement de nos gouvernants, fait beaucoup pour l'avancement de la classe agricole dans cette province; et nous espérons que ses succès dans cette voie iront toujours s'accroissant, car nous comprenons qu'en travaillant à développer les ressources de cette classe, la plus nombreuse de notre population, vous travaillez pour l'avancement, le progrès et le bien-être de la province de Québec en général.

Nul doute que, grâce au zèle des hommes éclairés qui sont à sa tête, à l'encouragement de notre clergé, à l'aide de nos hommes publics, au concours généreux de tous les amis de la classe agricole, votre association, comme elle en a, du reste, déjà donné des preuves tangibles, est appelée à rendre meilleur le sort de la population de nos campagnes.

Messieurs, nous sommes flattés au plus haut degré de l'honneur que vous avez fait à notre petite ville en la choisissant, cette année, pour y tenir vos comices, et nous vous en sommes souverainement reconnaissants. D'autre part, Messieurs, nous nous permettons de vous féliciter de votre choix : parce que Waterloo est un des centres importants des Cantons de l'Est, et que, au

point de vue de votre association, les Cantons de l'Est constituent une section très importante, pour ne pas dire la plus importante de la province de Québec. Votre choix, Messieurs, tout en méritant notre plus vive et plus sincère gratitude, témoigne de l'esprit de discernement et de sagesse de ceux qui dirigent les agissements de votre association.

Messieurs, en ma qualité de maire de la ville de Waterloo, je vous souhaite la plus cordiale bienvenue, et j'espère que l'hospitalité que vous y recevrez laissera un bon souvenir dans vos cœurs, et nous vaudra l'honneur et le plaisir de vous revoir au milieu de nous, travaillant encore et toujours pour la prospérité et le bonheur de notre brave population agricole.

LOUIS BOUCHARD,  
maire de la ville de Waterloo.

Waterloo, P. Q., 3 décembre 1895.

### RÉPONSE DU PRÉSIDENT

MONSIEUR LE MAIRE, MESSIEURS,

Véritablement, vous nous mettez dans la confusion en nous exprimant de tels sentiments, car nous étions loin de nous attendre à recevoir ici une aussi brillante démonstration et une aussi cordiale réception. Je ne sais vraiment pas comment vous exprimer dignement notre reconnaissance pour les bonnes et sympathiques paroles de bienvenue que nous venons d'entendre. Sans mériter tous les éloges que vous nous décernez, nous pouvons, cependant, vous dire que nous savons apprécier les encouragements et les sympathies des gens de cœur comme vous, Messieurs. Vous avez voulu mettre à notre disposition, pour y tenir nos séances, cette grande et confortable salle de votre conseil de ville. Plus que cela, vous avez aussi poussé la générosité jusqu'à mettre à notre disposition l' "Hôtel du Canada," où nous recevons une si généreuse hospitalité.

Messieurs, veuillez accepter l'expression de notre vive reconnaissance ; veuillez être auprès de vos collègues, Messieurs les conseillers de cette jolie et prospère petite Ville de Waterloo, ainsi qu'auprès de tous vos concitoyens, les interprètes de notre plus profonde gratitude.

Nous sommes toujours heureux de rencontrer partout où nous passons, les sympathies des gens intelligents, je dis intelligents, parce qu'en effet les hommes, tels que vous, qui veulent le bien-être du pays et travaillent à rendre plus abondantes et plus fructueuses les sources de progrès dans notre province, ont bien le droit d'être appelés ainsi. Et nul doute que vos bonnes paroles

ne soient  
suivre  
Certain  
popula  
nul do  
notre  
sions e  
chez le  
bonheu  
M  
rité de  
rons da  
peuplé  
Nous s  
qui vou  
Vice-P  
d'autre  
recevoi  
avec no  
nante p  
nous d  
fera au  
donc en

MESSIE  
M  
la Socié  
pour la  
théâtre  
effet, p  
ce distr  
même g  
Québec  
ce nouv  
11

ne soient pour nous, pendant longtemps, un véritable encouragement à poursuivre notre but : le but de nos travaux et l'œuvre que nous avons entreprise. Certainement, qu'avec l'encouragement de la partie la plus intelligente de la population de notre pays, et avec le secours généreux de nos gouvernements, nul doute, dis-je, qu'avant peu d'années nous ne puissions restaurer dans notre cher pays la prospérité et le bien-être ; nul doute que nous ne puissions enrayer l'émigration ; nul doute aussi que nous ne puissions ramener chez le cultivateur, ruiné par la routine et les habitudes désastreuses, le bonheur et l'aisance.

Monsieur le maire, encore une fois, nous vous remercions en toute sincérité de la réception véritablement royale que vous nous faites ; nous emporterons dans nos paroisses un beau souvenir de cette partie du pays, si avancée, peuplée de gens si entreprenants, que nous appelons "*les Cantons de l'Est*". Nous sommes heureux, Messieurs, d'avoir accepté l'invitation réitérée de celui qui vous représentait, avec tant de zèle dans notre Société : M. Fisher, notre Vice-Président ; et si nous n'avons pu venir avant aujourd'hui, c'est que d'autres engagements nous liaient. Nous sommes heureux, aujourd'hui, de recevoir votre bonne et franche hospitalité. Je le répète, nous emporterons avec nous un bon et agréable souvenir de notre passage dans votre entreprenante petite Ville de Waterloo, et j'espère, M. le Maire, que si le Bon Dieu nous donne la vie, nous accorde encore quelques années d'existence, il nous fera aussi la grâce de revenir dans ce beau pays, et pour ce soir, je vous dirai donc en terminant, non pas "Adieu", mais "Au revoir".

DISCOURS DE M. L'ABBÉ MONTMINY,

*Président de la Société d'Industrie Laitière.*

MESSIEURS,

Malgré le souvenir que comporte pour des français le nom de Waterloo, la Société d'Industrie Laitière de la Province de Québec, bien que composée pour la plus grande partie de membres français, n'a pas craint de choisir, pour théâtre de sa convention, un autre Waterloo. Qu'aurait-elle à y craindre, en effet, puisqu'elle vient ici rencontrer dans les canadiens de langue anglaise de ce district, non des adversaires, mais des alliés qui luttent avec elle, dans une même guerre patriotique, dont le but généreux est de faire de la province de Québec, un pays riche et prospère pour tous les canadiens qui l'habitent. Sur ce nouveau champ de bataille, où nous nous sommes donné rendez-vous, nous

porterons, pendant les deux jours de notre rencontre, de rudes coups à nos adversaires. Ces adversaires, ce sont la routine, la mauvaise culture, la négligence à observer les règles de la production économique des aliments nécessaires à la vie, et, plus spécialement, les défauts qui, dans la fabrication du beurre et du fromage, peuvent nous empêcher de retirer de cette industrie laitière, que nous représentons ici aujourd'hui, le bénéfice qu'elle comporte.

Afin de rencontrer ces ennemis avec avantage, il est bon, d'abord, de faire une reconnaissance sur le champ où doit se livrer la bataille, pour bien en connaître tous les accidents. Nous allons donc la faire ensemble, en jetant un regard sur notre position, au point de vue de l'industrie laitière, depuis l'année dernière.

Dans notre dernière convention, à St-Joseph de la Beauce, une des conclusions de nos délibérations fut que nous devions nous attacher, pendant le cours de l'année, alors en perspective, à faire prévaloir, parmi la nombreuse classe de cultivateurs, qui se livrent à l'industrie laitière, trois idées principales :

La première était que, pour mettre la province de Québec à la hauteur de la position exigée d'elle par le marché anglais, quant à ses produits laitiers, il faut travailler à enrégimenter le plus grand nombre possible de fabriques de beurre et de fromage dans les syndicats existants, ou dans d'autres à créer là où il n'en existe pas encore.

La seconde était de tâcher de porter, dans l'esprit des agriculteurs producteurs de lait, la conviction que les petites fabriques recevant peu de lait, ne pouvant, conséquemment, faire des profits suffisants pour permettre une bonne installation, le paiement d'un bon fabricant et la fabrication des produits de première classe, sont le pire obstacle à la production uniforme, par toute la province, de beurre et de fromage de première qualité, et doivent cesser de se faire entre elles et de faire aux bonnes fabriques une opposition ruineuse et déplorable à tous les points de vue.

La troisième était de faire ressortir, auprès du plus grand nombre possible de cultivateurs de la province, les grands avantages à retirer pour eux de l'étude et de la mise en pratique des renseignements précieux contenus dans le rapport du voyage fait, l'an dernier, en Angleterre, au Danemark et en France par Messieurs Gigault, assistant-commissaire de l'agriculture de notre province, et Leclair, directeur technique de notre école d'Industrie Laitière de St-Hyacinthe.

Le bureau de direction de notre société a sagement décidé que, pour faire prévaloir ces trois idées avec plus d'efficacité, il n'y avait pas de meilleur moyen que celui de tenir, dans chacun des principaux districts de la province,

des co-  
trict.

N  
cours  
pour r  
ciels :  
tière d  
de la  
été ter  
mation  
derniè  
gram  
détail.  
l'atten  
notre  
ciation  
discou  
ques-  
teurs  
d'Ont  
avanc  
encore  
de leu  
mais q  
tion, p

U  
est cel  
voir d  
semen  
tation  
classe,  
réunie  
toutes  
gouve  
service  
niques  
en An  
afin d  
que le

des comices de laiterie organisés par le directeur de la société dans son district. Cette décision de nos directeurs a reçu sa complète application.

Nos deux gouvernements local et fédéral ont prêté un généreux concours à cette œuvre : le premier, en fournissant à la société la somme nécessaire pour rencontrer les dépenses à faire et le concours de ses conférenciers officiels : le dernier, en permettant à l'assistant-commissaire de l'Industrie Laitière de la Puissance, M. J. C. Chapais, de se mettre complètement au service de la société pour l'aider à conduire à bonne fin ces comices. Dix-neuf ont été tenus dans autant de districts et ils ont eu pour résultat immédiat la formation de trente-huit syndicats contre vingt-huit que nous avions l'année dernière. Je ne fais qu'indiquer ces chiffres parce que je vois sur notre programme qu'un des conférenciers de notre convention doit nous en parler en détail. Cependant, je mentionnerai le fait que, dans ces comices, on a attiré l'attention des cultivateurs de la province sur le mouvement qui s'est fait, à notre dernière convention, pour organiser une société des bons chemins, association dont j'avais alors démontré en quelques mots la nécessité, dans mon discours d'ouverture. Je suis heureux de pouvoir même constater que quelques-uns des arguments donnés en faveur d'une telle association par les orateurs de ces comices ont été reproduits dans certains journaux agricoles d'Ontario et des Etats-Unis. Evidemment, ces journaux nous croient déjà avancés dans le bon chemin, tandis que, malheureusement, nous sommes encore dans l'ornière sous ce rapport. Il y va maintenant de notre honneur de leur prouver que nous ne nous payons pas seulement de bons arguments, mais que nous sommes aussi des gens d'action, en profitant de cette convention, pour nous organiser en association des bons chemins.

Une autre question, qui a été discutée dans notre dernière convention, est celle du danger d'encombrement du marché au fromage, facile à prévoir dès cette époque, et de la nécessité en résultant de commencer sérieusement à nous occuper plus spécialement de la fabrication du beurre d'exportation et des moyens à prendre pour pouvoir exporter ce produit, de première classe, et en bon état de conservation, sur le marché anglais. Notre société réunie en convention, après avoir étudié cette question à fond, a appuyé de toutes ses forces une requête des fabricants de beurre de la province, aux gouvernements fédéral et local, demandant : au premier, l'organisation d'un service de réfrigérateurs sur les voies ferrées et les lignes de steamers océaniques, pour assurer la conservation parfaite du beurre pendant son transport en Angleterre; et au dernier, l'octroi d'un bonus pour le beurre ainsi exporté; afin d'empêcher les cultivateurs expéditeurs de faire des pertes en attendant que leur beurre ait pris un bon nom sur le marché anglais. Cette même

requête a été aussi fortement appuyée de résolutions passées par les comices de laiterie dont je vous ai parlé il y a quelques instants. Sans m'étendre bien longuement sur ce sujet, je suis heureux de pouvoir vous dire que ces démarches n'ont pas été vaines et que d'après les résultats obtenus, grâce à la générosité de nos gouvernements, nous pouvons espérer prendre sur le marché anglais une place aussi avantageuse pour notre beurre que celle que nous occupons pour le fromage.

Vous pourriez vous étonner peut-être, quelques-uns d'entre vous, de voir que j'ose parler de la belle place que nous occupons là-bas pour notre fromage, en face du bas prix auquel s'est tenu ce produit pendant tout l'été dernier. Il n'y a pourtant pas lieu de s'étonner de pareille audace. On ne peut nier, il est vrai, que nous ayons fait peu d'argent avec notre fromage, durant la dernière saison, mais nous ne sommes pas plus mal en cela, que nos voisins d'Ontario et des Etats-Unis.

Nous avons subi le sort commun. Et, ce sort, il vaut autant le dire, nous avons contribué à le faire mauvais, dans une grande mesure. Nous avions dit, et, quand je dis nous, je parle de notre société, par sa direction, par son école, par ses comices, que si nous allions continuer à ouvrir trop de petites fabriques faisant presque infailliblement toujours du mauvais fromage, nous nuirions à la réputation de notre fromage en Angleterre, tout comme les Etats-Unis l'ont fait pour le leur en fabriquant du fromage adultéré, du *filled cheese*.

Nous avions dit qu'il fallait cesser de vendre notre fromage trop jeune, trop vert, ce qui le rend sujet à se gâter avant d'être rendu sur le marché européen.

Nous avions dit qu'il fallait n'employer que des fabricants de première classe, afin de n'avoir que du fromage de première classe à exporter.

Nous avions dit que toutes nos fabriques devraient faire partie des syndicats.

A l'objection contre les petites fabriques, on a répondu en ouvrant cette année environ trois cents qui n'avaient, la plupart d'entre elles, aucune bonne raison d'exister.

A l'objection contre le fromage vert, on a répondu en vendant encore, dans certains endroits, du fromage de cinq à huit jours de fabrication.

A l'objection contre les fabricants non compétents, on a répondu, dans certaines fabriques, en engageant des fabricants de troisième ordre, arguant que, puisqu'on payait un inspecteur de syndicat, le devoir de cet inspecteur était de montrer leur métier à ces mauvais fabricants.

Enfin, dans certains districts où l'on fait du progrès en arrière, au lieu

de se fo  
tate pa  
des fait  
ception  
mauvai  
Or, en f  
accepte  
à notre  
que not  
réjouir  
plus qu  
fabriqu  
telleme  
après a  
sont vo

Je  
leurs ap  
leurs m  
fabriqu  
mérité  
pu reco  
payer,

Le  
fabriqu  
printen  
tomne,  
chaîne  
nous at

A  
publica  
ments,  
ce qui  
l'avons  
les plus  
à ce qu  
notre p  
saire d  
de la q  
Le rést

de se former en syndicat, on a laissé tomber ceux qui existaient. Je ne constate pas, en disant cela, un mal général, Dieu merci ; non ! Mais ce sont là des faits trop nombreux, malheureusement, pour qu'on puisse les traiter d'exceptionnels, et qui ont contribué pour beaucoup à rendre la position plus mauvaise encore qu'elle n'était portée à l'être par l'état du marché cette année. Or, en face de ce que font toujours certaines personnes de ne jamais vouloir accepter les conseils, désintéressés et basés sur l'expérience, de ceux qui sont à notre tête, en industrie laitière, je dirai franchement que la crise actuelle que nous venons de traverser a été un mal pour un bien. Je suis loin de me réjouir du mal qui arrive à mes semblables, mon caractère de prêtre me défend plus qu'à tout autre d'avoir un tel sentiment. Mais je dis que les petites fabriques qui, ayant du fromage inférieur cette année, l'ont vendu à des prix tellement réduits, qu'elles ont dû fermer leurs portes avant la fin de la saison, après avoir causé la ruine de leur propriétaire, n'ont eu que le sort qu'elles se sont volontairement préparé elles-mêmes.

Je dis que ceux des marchands d'appareils de laiterie qui, pour placer leurs appareils ont vendu à temps et à contre-temps, à force de sollicitations, leurs marchandises à des gens qu'ils savaient se mettre en opposition à des fabriques existant dans des endroits où il n'y avait place que pour une, ont mérité ce qui leur arrive. Par suite de la crise de la dernière saison, ils n'ont pu recouvrer le prix de ces appareils que leurs clients sont incapables de leur payer, et ils ont couru de propos délibéré au-devant de ces pertes.

Le résultat final sera que, l'an prochain, nous aurons moins de petites fabriques, partant moins de mauvais fromage, un marché moins encombré au printemps par suite de la grande diminution de la fabrication du fromage d'automne, tant au Canada qu'aux Etats-Unis. Conséquemment, la saison prochaine commencera sous de meilleurs auspices et la leçon, bien que fort dure, nous aura été au moins profitable.

Après le voyage de Messieurs Gigault et Leclair au Danemark et la publication de leur rapport, nous avons constaté, d'après leurs renseignements, que notre école d'Industrie laitière laissait à désirer sur certains points, ce qui est facile à comprendre, puisque nous étions à nos débuts, lorsque nous l'avons organisée. Notre bureau de direction a donc cru que l'une des choses les plus importantes, s'imposant à son attention cette année, était de remédier à ce qui faisait défaut dans cette institution qui a déjà fait tant de bien dans notre province. Il s'est donc entendu, à cet effet, avec l'Honorable Commissaire de l'agriculture, monsieur Beaubien, qui, comprenant toute l'importance de la question, a fait voter la somme nécessaire pour les améliorations à faire. Le résultat est qu'à l'heure actuelle, notre école d'Industrie laitière est sur

un bien meilleur pied et est à même de recevoir un plus grand nombre d'élèves. Cela va nous mettre à même d'éviter la triste nécessité dans laquelle nous avons été de refuser, l'hiver dernier, l'entrée à quatre-vingt-huit élèves, après pourtant en avoir reçu trois cent douze. Les cours seront aussi complets cette année, en ce sens qu'il sera donné des conférences spéciales pour la conduite des engins de fabriques. Les autorités de l'école se sont, en outre, assuré les services d'un danois comme assistant pour la fabrication du beurre.

Puisque je suis à parler de l'école, je vais vous faire part de certains changements apportés dans la direction. Vous n'êtes peut-être pas tous au courant, Messieurs, du fait que notre école d'Industrie laitière n'est en mesure d'exister que grâce à la libéralité dont font preuve à son égard les gouvernements fédéral et local. Chacun de ces gouvernements lui accorde chaque année de généreux subsides. En face de cet état de choses, il était du devoir du bureau de direction de la société de mettre les départements d'agriculture d'Ottawa et de Québec, en position de se rendre facilement compte de la manière dont la société fait usage de ses subsides. C'est pour cela que, cette année, on a réorganisé le comité de l'école, ou plutôt, on l'a remplacé par un bureau de trois administrateurs : dont l'un Monsieur Milton McDonald, d'Acton, député local pour le comté de Bagot, a été nommé par le département de l'agriculture de Québec ; dont un autre Monsieur J. C. Chapais, assistant-commissaire de l'industrie laitière pour la Puissance, a été nommé par le département d'agriculture d'Ottawa ; et dont le troisième Monsieur J. de L. Taché a été nommé par le bureau de direction de notre société. Nous devons savoir gré aux deux gouvernements d'avoir eu la délicatesse de choisir leurs deux administrateurs parmi les directeurs de la société, circonstance qui rend l'administration beaucoup plus efficace, étant donné que les trois administrateurs se trouvent parfaitement au courant de la besogne qui leur incombe. Grâce à toutes ces améliorations que je viens de vous mentionner, notre école d'Industrie laitière qui est toujours sous la haute direction du Commissaire de l'industrie laitière de la Puissance, Monsieur le professeur Robertson, se trouve à même de rendre au public encore plus de services à l'avenir qu'elle ne l'a fait par le passé.

J'ai insisté, en touchant aux différents sujets traités dans mon discours sur le fait que nous avons reçu de nos gouvernements l'aide et l'encouragement, dont nous avons besoin pour poursuivre l'œuvre, que s'est imposé la société d'Industrie laitière de notre province, la régénération de l'agriculture. Je ne veux pas reprendre mon siège sans mentionner l'un des moyens les plus puissants de régénération agricole, qui aient été mis non seulement à notre portée, mais à celle des cultivateurs de la province de Québec, par notre zélé Com-

missair  
veux p  
A. Bar  
qu'il n'  
sieur B  
grès ag  
de cett  
rapport  
vince le  
Monsie  
mencé à  
de la p  
lui, sim  
patriote  
l'ensila  
mis la  
causes.  
de sa vi  
saines i

Co  
les hom  
toute le  
trouva  
sens inv  
Mais, en  
doivent  
il a, non  
Ce résu  
continué  
nos vois  
nos sup  
nations,  
de moy  
climat  
formes p  
d'agricu  
plus dar  
à nous,  
climat, s  
l'avons.

missaire de l'agriculture provincial, dans le cours de la présente année. (Je veux parler de la publication du "Manuel d'Agriculture", de Monsieur Ed. A. Barnard, "Le livre des cercles agricoles". Je ne crains pas d'affirmer qu'il n'y a pas un seul agronome dans notre province aussi capable que Monsieur Barnard, qui a été, depuis au moins vingt-cinq ans, le champion du progrès agricole dans la province de Québec. Parcourez les journaux agricoles de cette période, ouvrez les rapports du département de l'agriculture, et les rapports de nos différentes associations agricoles, interrogez par toute la province les cultivateurs et partout vous lirez, partout vous entendrez dire que Monsieur Barnard, bien longtemps avant que nos législateurs eussent commencé à faire, avec la largeur d'idée qu'ils déploient depuis quelques années, de la politique agricole, avait prôné ces idées, en avait fait son programme à lui, simple cultivateur, et s'efforçait d'inculquer ces mêmes idées à ses compatriotes. Les conférences agricoles, l'industrie laitière, l'industrie betteravière, l'ensilage, la réhabilitation de la race bovine canadienne, l'un des premiers il a mis la main à tout cela, l'un des premiers il s'est fait l'avocat de toutes ces causes. Aussi, aujourd'hui, on peut dire que son livre est le couronnement de sa vie de labeurs, dépensée à lutter contre la routine et à faire valoir les saines idées agricoles parmi nos cultivateurs.)

Comme tous les expérimentateurs, il a du avoir des insuccès, comme tous les hommes convaincus qui poursuivent un but dont la grandeur accapare toute leur intelligence, il a pu, en marchant vers ce but, heurter ceux qui se trouvaient dans son chemin, allant moins vite que lui, venant quelquefois en sens inverse, ou souvent n'allant pas du tout. Ce sont là choses inévitables. Mais, en face du bien qu'il a fait à la classe agricole, les insuccès, les heurts doivent être oubliés pour ne laisser voir que le résultat si beau, si noble auquel il a, non pas lui seul, mais l'un des premiers et des plus efficacement concouru. Ce résultat n'est rien autre que le grand mouvement de progrès constant, continu auquel participe aujourd'hui notre province qui, de l'aveu même de nos voisins d'Ontario, depuis si longtemps disposés à se considérer comme nos supérieurs, s'avance rapidement dans la carrière de la prospérité des nations, luttant avantageusement avec elles et montrant qu'elle a tout autant de moyens qu'elles d'obtenir le prix dans la lutte. Nous avons un pays à climat très varié qui empêche qu'on puisse y suivre des règles de culture uniformes pour toutes les régions qui le composent. A cause de cela, les livres d'agriculture publiés dans les autres pays sont souvent, sous bien des rapports, plus dangereux qu'utiles. A ce point de vue, nous avions besoin d'un livre à nous, fait pour nous, par un des nôtres, connaissant bien notre pays, notre climat, ses exigences, et les modes de culture qui conviennent. Ce livre, nous l'avons. Merci et honneur à son auteur ! Merci et reconnaissance à son pro-

pagateur. Ce livre, avec le manuel "La fabrication du fromage Cheddar" et le "Journal d'agriculture" pourrait être, pour nos cultivateurs, le commencement d'une bibliothèque agricole.

Je vous ai entretenu longtemps, Messieurs, nous ne nous rencontrons qu'une fois l'an, et, comme on aime toujours à causer longuement avec de bons amis qu'on voit rarement, je me suis un peu oublié. Je répare mon oubli en vous laissant à vos importants travaux, pour lesquels je vous souhaite tout le succès qu'ils méritent.

### CONFÉRENCE DE M. ED. A. BARNARD

*Comment augmenter les profits de notre Agriculture.*

#### AMÉLIORONS NOTRE PRODUCTION

L'industrie laitière au Canada traverse actuellement une des crises les plus sérieuses qu'elle ait eu à rencontrer depuis son établissement. Déjà un bon nombre de patrons se sont retirés des fabriques, et beaucoup de ces dernières, surtout les plus pauvres et les moins bien montées, auront à se transformer complètement ou à disparaître. C'est un malheur, sans doute, pour les propriétaires de ces fabriques qui subiront des pertes sérieuses, mais ce malheur aura certainement son bon côté puisqu'il nous facilitera dans un avenir prochain, j'espère, la production du beurre et du fromage de meilleure qualité, lesquels se vendront bientôt plus cher, tout en nous créant une réputation enviable et une demande plus régulière pour les produits de cette province. Or, Messieurs, vendre plus cher un même produit, sans augmenter les frais de production, c'est déjà un avantage des plus désirables. Mais se faire un nom, une marque recherchée, à cause des produits uniformes et de premier choix, c'est un moyen excellent de rencontrer sans crainte la compétition terrible qui nous est faite en ce moment sur le marché d'Angleterre, le seul marché considérable sur lequel nous puissions compter d'ici à longtemps.

#### LES AVERTISSEMENTS DU PASSÉ

À notre dernière réunion annuelle de la Beauce, comme à nos réunions précédentes, nous avons été, bien avertis que la production, en si grande quantité, d'un fromage et d'un beurre de qualité inférieure, ne pouvait pas manquer de nous créer tôt ou tard des difficultés considérables. Eh bien, Messieurs, ces difficultés, cette baisse absolument ruineuse dans le prix de nos produits n'a pas tardé, et j'estime à environ deux millions de piastres (\$2,000,-

000)  
dans  
sieur  
trop  
de sa  
teurs.  
de ce  
consé  
avons  
Nous  
envir  
provi  
etc., e  
tratio  
out p  
coles  
l'aven  
dernie  
"  
que je  
laitièr  
sur le  
fabric  
liorati  
pour e  
inévit  
ferme  
nature

J  
le lait  
ment,  
fais av  
d'un a  
sive, v  
leur re  
bonne  
comme  
12

000) ce que nous, les patrons de fromageries dans cette province, avons perdu dans le cours de la dernière saison de fabrication. Vous surprendrai-je, Messieurs, en prétendant que ce fromage trop vert, ce fromage fait en vue d'un trop grand rendement (sans s'occuper de ce que serait sa qualité au moment de sa consommation en Angleterre), ce mauvais fromage a dégoûté les acheteurs, a diminué grandement la demande; et la surabondance sur le marché de cette qualité inférieure a causé la baisse dont nous avons tant souffert? En conséquence, nous, les patrons des fromageries de la province de Québec, nous avons perdu, pour notre part, je le répète, environ deux millions de piastres! Nous faisons-nous une idée juste de ce que représente cette somme? C'est environ la moitié de ce que nous coûte toute l'administration annuelle de la province, la justice, l'éducation, les aliénés, la législation, les travaux publics, etc., etc., enfin, tout ce que le gouvernement dépense pour la bonne administration de la province. Et cette année, les patrons de fromagerie, à eux seuls, ont perdu la moitié d'une pareille somme, sur un seul de nos produits agricoles! Dans l'espoir que ces bons avis produiront leurs fruits, au moins pour l'avenir, laissez-moi vous rappeler ici ce que nous disait sur ce sujet, l'an dernier, un ami aussi dévoué qu'éclairé, M. Saül Côté :

"Je dis qu'acheteurs et inspecteurs ne sont jamais assez sévères, parce que je parle en ce moment au point de vue de l'intérêt général de l'industrie laitière. Est-ce un moyen de favoriser l'industrie laitière que de faire passer sur le marché étranger un article qui devra nécessairement déprécier notre fabrication? Est-ce prendre l'intérêt des cultivateurs et travailler pour l'amélioration de notre industrie que de faire quelques piastres de plus cette année pour en perdre le double l'année prochaine? Et c'est pourtant là le résultat inévitable de ce système des acheteurs et même de certains inspecteurs de fermer les yeux sur le défaut d'un article, lorsqu'on sait que cet article est de nature à nous déprécier à l'étranger."

#### COMMENT DIMINUER LES FRAIS DE PRODUCTION

Je vais maintenant m'appliquer à démontrer que nous pouvons produire le lait à bien meilleur marché que par le passé et que, si nous le voulons vraiment, notre agriculture toute entière peut devenir bien plus profitable. Je le fais avec d'autant plus d'assurance que, dans cette réunion, je me vois en face d'un auditoire d'élite : les représentants de l'agriculture intelligente, progressive, venus par centaines de toutes les parties de la province, afin de se charger, à leur retour dans leurs paroisses respectives, de porter à tous *la bonne nouvelle*, bonne nouvelle que j'espère vous donner aujourd'hui et que je résume comme suit : Tout cultivateur qui le voudra à l'avenir, mais sincèrement,

énergiquement, est dès à présent en mesure de doubler prochainement ses récoltes, sans augmentation notable de ses frais actuels de culture. Et s'il continue dans cette voie, dans peu d'années, il arrivera à tripler et probablement à quadrupler ses récoltes. Ne vous récriez pas trop, Messieurs ; je n'hésite pas à le répéter : si nous le voulons, nous, les cultivateurs de la province de Québec, nous sommes maintenant en mesure de doubler bientôt la somme de nos produits agricoles, et même de les tripler dans un avenir prochain. Je n'ai pas besoin de vous dire que si nous arrivons jamais à pareil résultat, ce sera la richesse pour nous, au lieu de la trop grande gêne qui jusqu'ici, au moins depuis quarante ans, a été le partage du très grand nombre de nos cultivateurs. J'affirmais ce fait,—que nous pouvons, si nous le voulons, doubler et tripler nos revenus nets,—devant messieurs les missionnaires agricoles, tant prêtres et religieux que laïques, réunis à Oka en juillet dernier, et j'en donnais les moyens en détail, dans une conférence qui, formant la deuxième partie de ce travail, sera également publiée dans notre prochain rapport annuel. Le lendemain, monsieur l'abbé Dauth, curé de St-Léonard de Nicolet, nous faisait part, très modestement, des résultats qu'il avait obtenus lui-même, après trois années de culture dans sa nouvelle paroisse, et cela avec des frais d'amélioration très modiques, que chacun de nous peut imiter, s'il le veut. Afin qu'il n'y ait aucune erreur possible, je vais citer à peu près ses paroles :

“ Déjà, après trois années d'amélioration, je récolte autant, sur ma petite terre de 16½ arpents, que l'on récolte généralement sur une propriété de 40 et 50 arpents. Le secret de mon succès est dans la culture des plantes sarclées et la restitution continuelle des engrais.

Arrivé à St-Léonard, pendant l'été de 1891, j'ai récolté à l'automne, 75 minots de navets, 18 minots d'avoine, 8 minots de blé, 3 petits voyages de foin, et je n'ai pas eu suffisamment de pâturage pour ma vache et mon cheval.

“ A l'automne, j'ai mis par arpent environ 8 minots de chaux vive sur ma prairie et sur le pâturage. J'ai fait faire un bon labour d'automne sur le reste et j'y ai étendu environ 12 minots de chaux par arpent. Au printemps, j'ai donné, à la prairie et au blé, semé avec graines de mil et trèfle, 300 livres d'engrais *Victor* par arpent, et j'ai semé des pois, des lentilles et de l'avoine sur le reste du labour.

“ J'ai continué ce système depuis, labourant l'automne la vieille prairie et le pâturage, chaulant, et mettant au printemps 300 lbs d'engrais *Victor* sur ma prairie neuve et sur le grain semé avec mil et trèfle.

“ Mes récoltes et mes revenus ont augmenté beaucoup, d'année en année. L'année dernière, en 1894, j'ai récolté 1800 à 2000 bottes d'excellent foin, en deux récoltes ; 101 minots d'orge parfaitement nette et à grosse mesure ; 600

minots  
choux n  
de fèves  
de rhubar  
Mes cin  
Avec le  
eng

J'ai  
argent,  
pas non  
petites j  
travaux.

Voilà  
même, s  
paroisse

Le  
acheté t  
cendre e  
le fruit d

Je v  
de triple  
les deux  
plus con

Je v  
rien ajo  
l'eau pur  
en hiver,  
douceur  
tous les s  
choses, le  
dernier e

M. Dami

“ M  
première  
seront to

minots de betteraves pour mes vaches ; 125 minots d'autres racines ; 2,700 choux moelliers ; 70 minots de patates ; 2½ minots de blé d'Inde ; ½ de minots de fèves ; 46 gallons de cidre ; 11 gallons de vin de raisin ; 18 gallons de vin de rhubarbe ; 56 lbs de miel ; 40 lbs de tabac.

Mes cinq vaches m'ont donné en argent, beurre et fromage vendus. \$207.00

Avec le petit lait, mes pâturages de trèfle et un peu de grain, j'ai

engraissé dix cochons, que j'ai vendus..... 261.00

Total..... \$468.00

J'ai donc touché à l'automne quatre cent soixante et huit piastres en argent, sans compter ce qui me restait de la récolte de l'année. Je ne compte pas non plus le lait, les légumes du jardin, les volailles, les œufs et les autres petites *jouissances* apportées au presbytère, comme fruits additionnels de nos travaux."

Voilà, MM., ce qu'un très modeste, mais très zélé curé a pu faire lui-même, sur 16½ arpents de terre, sans négliger le bien des âmes dans sa paroisse !

Le printemps dernier, M. Dauth m'écrivait que ses habitants avaient acheté trois chars pleins d'engrais *Victor*, d'un seul coup, sans compter la cendre et la chaux qu'ils employaient en grande quantité. Voilà encore, MM., le fruit d'un bon exemple !

Je vous le demande maintenant, M. Dauth s'est-il contenté de doubler et de tripler ses récoltes en trois ans ? J'en ai fait le calcul avec soin ; en évaluant les deux récoltes de 1891 et de 1894, cette dernière est d'au moins quinze fois plus considérable que la première !

#### PRODUCTION ÉCONOMIQUE DU LAIT

Je vous parlerai tout à l'heure de la fertilisation de la terre. Je ne dirai rien aujourd'hui des soins que le bétail exige, si ce n'est qu'il faut en été de l'eau pure et une nourriture abondante, des abris contre les ardeurs du soleil ; en hiver, de la chaleur, de la lumière, de l'air pur ; et en toutes saisons, de la douceur toujours, une propreté scrupuleuse et beaucoup de régularité dans tous les soins à donner. Quant aux soins du lait et à la propreté en toutes choses, laissez-moi vous répéter les excellents conseils que nous donnait, l'an dernier encore, notre zélé et habile directeur de l'école provinciale de laiterie, M. Damién Leclair :

"MM. les cultivateurs, c'est vous qui produisez et fournissez la matière première ; et malgré toute leur habileté et leur bon vouloir, les fabricants seront toujours sous votre dépendance en ce qui regarde la qualité du beurre

et du fromage produits. En définitive, vous êtes les plus intéressés en cette matière. Les frais de fabrication, commission et vente ne changeront guère, et toute augmentation dans les prix de vente serait à votre seul bénéfice. Il est donc de votre intérêt de produire et de fournir un lait savoureux et bien conservé."

#### NOURRITURE ÉCONOMIQUE DU BÉTAIL

Je passe maintenant à la question fort complexe de la nourriture à donner au bétail, de manière à produire en quantité du lait riche qui nous coûtera le moins cher possible. L'an dernier, au sujet de l'engraissement des porcs, je vous ai donné les principes qui forment la base de l'alimentation du bétail en général. Je ne reviendrai donc plus là-dessus, mais je vous engage fortement à revoir ces principes que vous trouverez dans l'excellent rapport de notre société pour l'année dernière, qui vous a été adressé tout récemment par notre très actif et très dévoué secrétaire. Laissez-moi dire en passant que ce rapport lui fait honneur. Vous rappelant ce que j'y disais l'an dernier et ce qui a été publié sur ces principes de l'alimentation rationnelle du bétail dans le *Journal d'Agriculture*, il me suffira, je crois, de vous indiquer quelques modèles de rations, qui vous permettront d'en préparer de même nature, tout en employant les divers fourrages et autres aliments dont vous disposez. Les rations, une fois préparées, dans la proportion que j'indique, doivent être données selon l'appétit de l'animal, plutôt qu'à mesure fixe. Cependant, on constatera en général que les quantités mentionnées dans les tableaux suivants s'approchent beaucoup de ce que les animaux consomment en moyenne, dans la pratique.

#### RATIONS ÉCONOMIQUES POUR LE BÉTAIL

Pour l'intelligence des rations économiques que je vais donner, je vous prie de remarquer les règles suivantes qui s'appliquent à chacune d'elles :— Plus l'animal donne de produits, plus sa ration doit être riche en principes constitutifs de ces produits.

Le poids de matières sèches dans la nourriture peut varier de 2 p. c. à 4 p. c., du poids de l'animal vivant.

1 Ces rations sont calculées pour une température moyenne de 55° Fahr.

Ration complète d'entretien, sans augmentation de poids ni production de lait.

| RATION |                                |
|--------|--------------------------------|
| 1re RA | 1 lb<br>Foin<br>Ball<br>Bétail |
| 2e RA  | 2e RA<br>Paille<br>ne<br>Tribé |
| 3e RA  | 3e RA                          |
| 4e RA  | 4e RA<br>Paille<br>Foin        |

## RATIONS ÉCONOMIQUES POUR LE BÉTAIL

PAR 1000 LBS DE POIDS VIF.

TABLEAU I.

| ALIMENTS.                              | Quantité.    |                | Sucres.      | Digestible.    |               | REMARQUES.                                                                                                                                                                                                                               |
|----------------------------------------|--------------|----------------|--------------|----------------|---------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|                                        | Lbs.         | Sol. des. Lbs. |              | Protéine. Lbs. | Graines. Lbs. |                                                                                                                                                                                                                                          |
| <b>RATION THEORIQUE.</b>               | .....        | 20440          | 10.00        | 0.70           | 0.20          |                                                                                                                                                                                                                                          |
|                                        |              |                |              |                |               | <b>LA PAILLE</b>                                                                                                                                                                                                                         |
|                                        |              |                |              |                |               | DOIT ÊTRE D'EXCELLENTE QUALITÉ.                                                                                                                                                                                                          |
| <b>1<sup>re</sup> RATION PRATIQUE.</b> |              |                |              |                |               |                                                                                                                                                                                                                                          |
| Paille d'avoine.....                   | 10.00        | 8.57           | 3.42         | 0.17           | 0.10          | Cette ration est parfaite dans ses proportions, saine et appétissante. Les betteraves peuvent être remplacées par l'équivalent en d'autres racines, etc. Mais la paille doit être légèrement salée.                                      |
| Balle d'avoine.....                    | 10.00        | 8.57           | 3.62         | 0.21           | 0.09          |                                                                                                                                                                                                                                          |
| Betteraves fourragères.....            | 30.00        | 4.00           | 3.00         | 0.33           | 0.03          |                                                                                                                                                                                                                                          |
| <b>TOTAL.....</b>                      | <b>50.00</b> | <b>21.14</b>   | <b>10.04</b> | <b>0.74</b>    | <b>0.22</b>   |                                                                                                                                                                                                                                          |
| <b>2<sup>e</sup> RATION PRATIQUE.</b>  |              |                |              |                |               |                                                                                                                                                                                                                                          |
| Paille et balle d'avoine.....          | 25.00        | 21.42          | 8.80         | 0.51           | 0.28          | Cette ration est aussi bonne, et beaucoup moins coûteuse. L'excédent de graisse remplacera ce qui manque en sucre. Le trèfle ensilé ne représente que 2½ livres de foin. Cette ration est donc très économique.                          |
| Trèfle rouge ensilé.....               | 10.00        | 2.08           | 0.64         | 0.30           | 0.16          |                                                                                                                                                                                                                                          |
| <b>TOTAL.....</b>                      | <b>35.00</b> | <b>23.50</b>   | <b>9.44</b>  | <b>0.81</b>    | <b>0.39</b>   |                                                                                                                                                                                                                                          |
| <b>3<sup>e</sup> RATION PRATIQUE.</b>  |              |                |              |                |               |                                                                                                                                                                                                                                          |
| ½ paille et ½ balle d'avoine.....      | 20.00        | 17.14          | 7.04         | 0.41           | 0.19          | Cette ration aura besoin d'être hachée et mouillée d'avance. Elle coûte plus cher que la 2 <sup>e</sup> . Il vaudrait mieux ensiler le foin. Il y aurait ainsi économie de moitié du foin, et la ration serait préférée par les animaux. |
| Foin de trèfle.....                    | 5.00         | 4.28           | 2.29         | 0.35           | 0.11          |                                                                                                                                                                                                                                          |
| <b>TOTAL.....</b>                      | <b>25.00</b> | <b>21.42</b>   | <b>9.33</b>  | <b>0.76</b>    | <b>0.30</b>   |                                                                                                                                                                                                                                          |
| <b>4<sup>e</sup> RATION PRATIQUE.</b>  |              |                |              |                |               |                                                                                                                                                                                                                                          |
| Paille d'avoine.....                   | 20.00        | 17.14          | 6.84         | 0.34           | 0.20          | On remarquera que la paille sans balle n'est pas aussi riche. On aurait économisé la moitié du trèfle en l'ensilant et la ration eût été bien préférée par les animaux.                                                                  |
| Foin de trèfle.....                    | 5.00         | 4.28           | 1.80         | 0.38           | 0.07          |                                                                                                                                                                                                                                          |
| <b>TOTAL.....</b>                      | <b>25.00</b> | <b>21.39</b>   | <b>8.74</b>  | <b>0.72</b>    | <b>0.27</b>   |                                                                                                                                                                                                                                          |

Ration complète d'entretien, sans augmentation de poids ni production de lait.

## RATIONS ÉCONOMIQUES POUR LE BÉTAIL, ETC.

TABLEAU II.

| ALIMENTS.                         | Quantité.    | Solides.     | Sucres.      | Digestible. |             | REMARQUES.                                                                                                                                                                                                                                                  |
|-----------------------------------|--------------|--------------|--------------|-------------|-------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|                                   |              |              |              | Protéine.   | Graisse.    |                                                                                                                                                                                                                                                             |
|                                   | Lbs.         | Lbs.         | Lbs.         | Lbs.        | Lbs.        |                                                                                                                                                                                                                                                             |
| <b>Ration théorique.</b> .....    | <b>20.40</b> |              |              |             |             |                                                                                                                                                                                                                                                             |
| Entretien .....                   |              |              | 10.00        | 0.70        | 0.20        |                                                                                                                                                                                                                                                             |
| 10 livres de lait .....           |              |              | 0.40         | 0.40        | 0.40        |                                                                                                                                                                                                                                                             |
| <b>Total</b> .....                |              |              | <b>10.40</b> | <b>1.10</b> | <b>0.60</b> |                                                                                                                                                                                                                                                             |
| <b>1ère RATION PRATIQUE.</b>      |              |              |              |             |             |                                                                                                                                                                                                                                                             |
| <b>LA PAILLE</b>                  |              |              |              |             |             |                                                                                                                                                                                                                                                             |
| DOIT ÊTRE D'EXCELLENTE QUALITÉ.   |              |              |              |             |             |                                                                                                                                                                                                                                                             |
| ½ paille, ½ balle d'avoine .....  | 15.00        | 12.85        | 5.28         | 0.81        | 0.14        | Cette ration serait encore plus économique et plus complète si elle était composée de 20 livres de paille et de 30 livres d'ensilage, ½ mil et ½ trèfle; ce qui ne représenterait qu'environ 8 livres de foin.                                              |
| Foin de mil .....                 | 5.00         | 5.13         | 2.75         | 0.42        | 0.18        |                                                                                                                                                                                                                                                             |
| Trèfle rouge ensilé .....         | 30.00        | 4.16         | 1.28         | 0.60        | 0.38        |                                                                                                                                                                                                                                                             |
| <b>Total</b> .....                | <b>41.00</b> | <b>22.14</b> | <b>9.31</b>  | <b>1.33</b> | <b>0.50</b> |                                                                                                                                                                                                                                                             |
| <b>2e RATION PRATIQUE.</b>        |              |              |              |             |             |                                                                                                                                                                                                                                                             |
| 1½ paille, ½ balle d'avoine ..... | 15.00        | 12.85        | 5.28         | 0.31        | 0.14        | Cette ration est pauvre en graisse, et le lait en sera plus pauvre. Les 12 livres de foin auraient donné plus de 40 livres d'excellent ensilage. En ne mettant pas de foin en silo, on perd l'équivalent de 20 lbs de betteraves et 10 livres d'ensilage.   |
| Foin de mil .....                 | 5.00         | 5.13         | 2.75         | 0.42        | 0.18        |                                                                                                                                                                                                                                                             |
| Trèfle .....                      | 6.00         | 5.10         | 2.28         | 0.43        | 0.08        |                                                                                                                                                                                                                                                             |
| Betteraves à vaches .....         | 20.00        | 2.66         | 2.00         | 0.22        | 0.02        |                                                                                                                                                                                                                                                             |
| <b>Total</b> .....                | <b>47.00</b> | <b>25.74</b> | <b>12.31</b> | <b>1.38</b> | <b>0.38</b> |                                                                                                                                                                                                                                                             |
| <b>3e RATION PRATIQUE.</b>        |              |              |              |             |             |                                                                                                                                                                                                                                                             |
| ½ paille, ½ balle d'avoine .....  | 15.00        | 12.85        | 5.28         | 0.31        | 0.14        | Ctte ration devra être hachée, et mouillée d'avance. Elle ne produira pas autant de lait, bien que plus coûteuse que la première. Si le foin été ensilé, on aurait eu 40 livres d'ensilage assez riches en matières digestibles pour remplacer le tourteau. |
| Foin de mil .....                 | 5.00         | 4.28         | 2.29         | 0.35        | 0.11        |                                                                                                                                                                                                                                                             |
| Trèfle .....                      | 5.00         | 4.25         | 1.90         | 0.38        | 0.07        |                                                                                                                                                                                                                                                             |
| Tourteau de coton .....           | 2.00         | 1.79         | 0.54         | 0.61        | 0.19        |                                                                                                                                                                                                                                                             |
| <b>Total</b> .....                | <b>27.00</b> | <b>23.17</b> | <b>10.01</b> | <b>1.65</b> | <b>0.51</b> |                                                                                                                                                                                                                                                             |
| <b>4e RATION PRATIQUE.</b>        |              |              |              |             |             |                                                                                                                                                                                                                                                             |
| Paille d'avoine .....             | 15.00        | 13.85        | 5.13         | 0.25        | 0.15        | Cette ration est vraiment modèle; elle sera fort goûtée par les animaux, très digestible et poussant au lait gras. C'est la plus économique.                                                                                                                |
| Ensilage de maïs .....            | 20.00        | 4.00         | 2.20         | 0.22        | 0.14        |                                                                                                                                                                                                                                                             |
| " " mil .....                     | 10.00        | 2.87         | 1.31         | 0.32        | 0.20        |                                                                                                                                                                                                                                                             |
| " " trèfle .....                  | 10.00        | 2.68         | 0.64         | 0.30        | 0.16        |                                                                                                                                                                                                                                                             |
| <b>Total</b> .....                | <b>55.00</b> | <b>22.80</b> | <b>9.78</b>  | <b>1.09</b> | <b>0.65</b> |                                                                                                                                                                                                                                                             |

Vaches produisant 10 livres de lait, ou animaux à l'engrais augmentant de 2 livres par jour en vie, en moyenne.

La ration ci-dessus est pour les vaches produisant par jour :

20 LIVRES DE LAIT.

30 LIVRES DE LAIT.

40 LIVRES DE LAIT.

20

Foi

En

Son

Ave

## RATIONS ÉCONOMIQUES POUR LE BÉTAIL.

TABLEAU III.

| ALIMENTS.                      | Quantité.    |              | Digestible.  |             |             | REMARQUES.                                                                                                                                                                                                                                    |
|--------------------------------|--------------|--------------|--------------|-------------|-------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|                                | lbs.         | Solides.     | Sucres.      | Protéine.   | Graisse.    |                                                                                                                                                                                                                                               |
| <b>Ration théorique.</b> ..... | <b>20</b>    | <b>440</b>   |              |             |             |                                                                                                                                                                                                                                               |
| Entretien.....                 |              |              | 10.00        | 0.70        | 0.20        |                                                                                                                                                                                                                                               |
| <b>20 livres de lait</b> ..... |              |              | 0.80         | 0.30        | 0.80        | PAILLE BIEN CONSERVÉE!                                                                                                                                                                                                                        |
| <b>Total</b> .....             |              |              | <b>10.80</b> | <b>1.50</b> | <b>1.00</b> | Cette ration est modeste et produira plus de 20 livres de lait, ou l'animal engraissera. Il suffirait de 12 livres de paille au lieu de 25. Sans ensilage de mil et de trèfle, il faudrait du tourteau de coton, ou d'autres farines.         |
| <b>RATION PRATIQUE</b>         |              |              |              |             |             |                                                                                                                                                                                                                                               |
| Paille d'avoine.....           | 15.00        | 18.85        | 5.12         | 0.25        | 0.16        |                                                                                                                                                                                                                                               |
| Ensilage de maïs.....          | 20.00        | 4.00         | 2.20         | 0.22        | 0.14        |                                                                                                                                                                                                                                               |
| " " mil.....                   | 20.00        | 5.74         | 3.62         | 0.61        | 0.40        |                                                                                                                                                                                                                                               |
| " " trèfle.....                | 20.00        | 4.16         | 1.28         | 0.60        | 0.32        |                                                                                                                                                                                                                                               |
| <b>Total</b> .....             | <b>75.00</b> | <b>27.75</b> | <b>12.23</b> | <b>1.71</b> | <b>1.01</b> |                                                                                                                                                                                                                                               |
| <b>Ration théorique.</b> ..... | <b>20</b>    | <b>440</b>   |              |             |             |                                                                                                                                                                                                                                               |
| Entretien.....                 |              |              | 10.00        | 0.70        | 0.20        |                                                                                                                                                                                                                                               |
| <b>30 livres de lait</b> ..... |              |              | 1.20         | 1.20        | 1.20        |                                                                                                                                                                                                                                               |
| <b>Total</b> .....             |              |              | <b>11.20</b> | <b>1.90</b> | <b>1.40</b> | Cette ration est absolument modeste. Elle est complète, l'excédent de protéine remplaçant la graisse. Elle est aussi la plus complète.                                                                                                        |
| <b>RATION PRATIQUE</b>         |              |              |              |             |             |                                                                                                                                                                                                                                               |
| Paille d'avoine.....           | 10.00        | 8.57         | 3.42         | 0.17        | 0.10        |                                                                                                                                                                                                                                               |
| Ensilage de maïs.....          | 20.00        | 4.00         | 2.20         | 0.22        | 0.14        |                                                                                                                                                                                                                                               |
| " " mil.....                   | 20.00        | 5.74         | 3.62         | 0.64        | 0.46        |                                                                                                                                                                                                                                               |
| " " trèfle.....                | 20.00        | 4.16         | 1.28         | 0.60        | 0.32        |                                                                                                                                                                                                                                               |
| Tourteau de coton.....         | 3.00         | 2.69         | 0.82         | 0.91        | 0.22        | *Coûtant environ 4 cents.                                                                                                                                                                                                                     |
| <b>Total</b> .....             | <b>73.00</b> | <b>25.16</b> | <b>11.34</b> | <b>2.54</b> | <b>1.25</b> |                                                                                                                                                                                                                                               |
| <b>Ration théorique.</b> ..... | <b>20</b>    | <b>440</b>   |              |             |             |                                                                                                                                                                                                                                               |
| Entretien.....                 |              |              | 10.00        | 0.70        | 0.20        |                                                                                                                                                                                                                                               |
| <b>40 livres de lait</b> ..... |              |              | 1.60         | 1.60        | 1.60        |                                                                                                                                                                                                                                               |
| <b>Total</b> .....             |              |              | <b>11.60</b> | <b>2.30</b> | <b>1.80</b> | Cette ration est également modeste. 3/4 livres de tourteau de coton suffisent, ici le foin est nécessaire, comme varié dans la nourriture. Un peu de légumes racines, comme le panais, serait ici économique et utile.                        |
| <b>1ère RATION DE PRATIQUE</b> |              |              |              |             |             |                                                                                                                                                                                                                                               |
| Foin de mil.....               | 5.00         | 4.28         | 2.29         | 0.35        | 0.11        |                                                                                                                                                                                                                                               |
| " " trèfle.....                | 5.00         | 4.25         | 1.90         | 0.38        | 0.07        |                                                                                                                                                                                                                                               |
| Ensilage.....                  | 60.00        | 13.90        | 7.10         | 1.46        | 0.86        |                                                                                                                                                                                                                                               |
| Tourteau de coton.....         | 4.00         | 3.59         | 1.09         | 1.22        | 0.30        | *Coûtant environ 5 cents                                                                                                                                                                                                                      |
| <b>Total</b> .....             | <b>74.00</b> | <b>26.02</b> | <b>12.38</b> | <b>3.41</b> | <b>1.43</b> |                                                                                                                                                                                                                                               |
| <b>2e RATION DE PRATIQUE</b>   |              |              |              |             |             |                                                                                                                                                                                                                                               |
| Foin de mil.....               | 10.00        | 8.56         | 4.58         | 0.70        | 0.22        | Cette ration recommandée à la page 135 du rapport de la société, l'an dernier, contient trop de sucre et pas assez de graisse. Elle ne produirait guère que 32 livres de lait. Elle coûte plus cher que la précédente qui est bien meilleure. |
| " " trèfle.....                | 10.00        | 8.50         | 3.80         | 0.78        | 0.14        |                                                                                                                                                                                                                                               |
| Son.....                       | 6.00         | 5.21         | 2.74         | 0.67        | 0.18        |                                                                                                                                                                                                                                               |
| Avoine.....                    | 6.00         | 5.14         | 2.34         | 0.62        | 0.31        |                                                                                                                                                                                                                                               |
| <b>Total</b> .....             | <b>32.00</b> | <b>27.41</b> | <b>14.46</b> | <b>2.75</b> | <b>0.85</b> |                                                                                                                                                                                                                                               |

La ration ci-dessus est pour les vaches produisant par jour :

20 LIVRES DE LAIT.

30 LIVRES DE LAIT.

40 LIVRES DE LAIT.

QUALITÉ.

plus économiquement composées de 12 livres d'ensilage qui ne représentent pas de foin.

graisse, et le plus de 12 livres de tourteau de coton, ce qui ne représente pas de foin.

brûlée, et ne produirait pas de lait. Elle est coûteuse quoiqu'elle soit riche en protéine et ne peut remplacer le foin.

modèle; elle est la plus économique, très digeste. C'est la

## LÉGUMINEUSES

Etant donné la trop grande étendue de terre que le cultivateur exploite, il lui faudra produire des récoltes étouffantes de leur nature, et les plus riches possible en matières nutritives. Les légumineuses, telles que trèfle, lentilles, vesces, féveroles (horse beans), fèves naines ou haricots, les grandes espèces de pois etc., répondent parfaitement à ces deux qualités. Les pois et les fèves peuvent même être cultivés par raugs et sarclés à la houe à cheval, avec le plus grand profit. On ne saurait donc donner à ces cultures trop d'importance, et c'est le point le plus saillant de cette conférence. C'est là surtout la *bonne nouvelle* que je prie chacun de mes auditeurs de bien vouloir saisir, puis de porter chacun chez soi, bien déterminé à la répandre au loin et à la faire *fructifier au centuple*. Et si ces légumineuses, que j'espère vous voir cultiver bientôt aussi en grand que possible, sont mises dans le silo avec les soins convenables, vous saurez admettre bientôt que nos vaches ainsi nourries peuvent donner économiquement autant de lait l'hiver que l'été.

## ALIMENTATION LATIONNELLE.

En terminant cette partie de mon sujet qui a trait à la préparation intelligente et raisonnée des rations à donner au bétail, laissez moi répéter ici avec Jules Crevat, le praticien savant couronné par la société des agriculteurs de France, que celui qui sait compenser ses rations de manière à ne donner aucun élément nutritif en excès, arrivera à nourrir également bien trois bêtes, là où son voisin, moins instruit de ces détails, n'en pourra nourrir que deux. Et la raison en est que ce dernier, pour donner la quantité voulue de certains éléments indispensables, en donnera beaucoup d'autres en surabondance ; surabondance non seulement inutile, mais nuisible. Une comparaison vous fera mieux saisir les points difficiles à comprendre en cette matière.

Supposons que trois bucherons se rencontrent dans un chantier. Celui qui l'habite n'a plus pour toutes provisions que deux livres de fèves. Un autre a pour tout partage deux livres de beau lard gras, et enfin le troisième a 3 lbs de pain sec. N'est-ce pas que chacun de ces hommes ne saurait faire *bombance* et travailler d'action sur ses propres provisions ? Mais voilà qu'après consultation, il est décidé de mettre le tout en commun. Le premier prépare ses fèves avec le lard du second, le troisième fournit le pain, et voilà que, par l'usage raisonné des matières alimentaires nécessaires, chacun, après avoir bien mangé, fait une excellente journée de travail.

Il en sera absolument de même, MM., pour la nourriture de notre bétail, et la paille, qui est à elle seule une si maigre pitance, fera une excellente base

d'alim  
de len

L  
toute c  
et de n  
toires  
soigné  
mesure  
Elles d  
que ce  
par les  
la rota  
récolte  
produit  
concur  
monde.

C'  
sol par  
les agro  
tripler  
des siè  
notre p  
voulus  
comme

Ne  
l'ameul  
terres é  
surface  
sarclée,  
herbes  
les trois  
blemen  
13

d'alimentation, pourvu qu'on y mêle une partie de bon ensilage de trèfle, ou de lentille et d'avoine en vert.

#### LES PLANTES SARCLÉES

Les plantes sarclées forment la base de toute culture améliorante et de toute culture vraiment profitable. Elles permettent d'ameublir profondément, et de nettoyer le mieux possible, le sol par toute la série de travaux préparatoires nécessaires à leur plein succès. Elles exigent absolument des sarclages soignés et nombreux, qui permettent de détruire les mauvaises herbes, à mesure que celles-ci paraissent, et avant qu'elles ne prennent hauteur et force. Elles donnent toujours des récoltes bien plus considérables et plus précieuses que celles qu'on obtiendrait par les mêmes cultures sans sarclage. Enfin, par les soins qu'elles exigent, elles permettent d'obtenir, dans tout le reste de la rotation, dont elles forment la base, et sans travaux plus considérables, des récoltes plus fortes et plus nettes, et par conséquent plus économiques. Or, produire avec toute l'économie possible, voilà l'unique moyen de résister à la concurrence si forte, que nous avons à subir sur tous les grands marchés du monde, où arrivent nos principaux produits.

#### COMMENT TRIPLER NOS RÉCOLTES

C'est en multipliant les cultures sarclées, bien faites, et en fertilisant le sol par les engrais de commerce aussi bien que par les fumiers de ferme, que les agronomes des pays les plus renommés par leur agriculture sont arrivés à tripler et à quadrupler la moyenne des récoltes de leurs pays, et cela, après des siècles de cultures épuisantes. Il en sera certainement de même dans notre province, du jour où nos cultivateurs donneront la place et les soins voulus aux plantes sarclées en plein champ et aux engrais de commerce, comme complément des fumiers de ferme.

#### LES DÉFAUTS DE NOTRE AGRICULTURE

Nos terres sont, en général, mal égouttées ; elles sont à peine ameublées ; l'ameublissement que l'on se contente de donner presque partout, dans les terres éloignées des villes, n'atteint guère plus de quatre à cinq pouces de la surface. La presque totalité de ces terres n'a jamais subi une seule culture sarclée, ou toute autre culture vraiment nettoyante ; aussi les mauvaises herbes de tout genre s'emparent-elles partout de nos terres. Enfin, au moins les trois quarts de nos terres cultivées n'ont jamais été engraisées convenablement, pas même une seule fois, peut-être, depuis leur premier défrichement.

Pendant que nous discutons sur le meilleur mode de conservation du fumier, il s'en perd encore presque partout, une proportion très notable à travers nos planchers d'étables. Et sur les fumiers qui sortent de l'étable, une partie considérable ne prend-elle point le chemin du ruisseau, le plus directement possible ? Qui dira que ces fautes sont exagérées par moi et que notre agriculture n'en souffre pas ?

#### LE GRAND, L'UNIQUE REMÈDE !

Faisons des cultures sarclées, dans la mesure de nos moyens ; employons sans crainte les engrais spéciaux qui leur conviennent ; faisons cette amélioration avec courage et énergie, en y mettant toute l'économie nécessaire. Soignons nos animaux avec intelligence, sans laisser perdre une partie quelconque de leurs fumiers, et bientôt les cultivateurs qui auront suivi ces conseils verront les pièces, ainsi améliorées par les cultures sarclées, produire des récoltes doubles et triples de ce qu'elles étaient auparavant, et cela pendant plusieurs années consécutives et sans aucuns frais additionnels, en dehors de l'achat d'un peu d'engrais de commerce. On peut donc affirmer sans crainte que les cultures sarclées intéressent au plus haut point tous les cultivateurs de cette province, qu'ils soient riches ou pauvres.—Dans ce qui va suivre, nous adapterons ces conseils aux besoins des cultivateurs pauvres. Et à ceux-ci, nous dirons : Faites des cultures sarclées, dans la mesure de vos moyens ; ménagéz scrupuleusement les diverses matières fertilisantes dont vous disposez ; faites suivre la culture sarclée par autant de récoltes fourragères que vous le pourrez profitablement ; élevez des animaux de choix et soignez ceux-ci convenablement ; vendez au plus tôt les animaux qui ne sont pas profitables ; et que ceux que vous garderez soient vraiment bons ; faites un grand effort pour acheter un peu de chaux et de phosphate, engrais qui à eux seuls doubleront votre récolte, pourvu que vos travaux soient bien faits et vos semences nettes ; économisez en toute chose, de manière à trouver les moyens d'améliorer votre terre petit à petit ; faites chaque chose dans son temps et le mieux possible ; et dans peu d'années, vous aurez pris le dessus, et vous serez en chemin de devenir bientôt des cultivateurs à l'aise.

#### QUATRE QUESTIONS À RÉSOUDRE

Voici quatre questions que tout cultivateur intelligent doit se poser sans retard, qu'il soit riche ou pauvre, et qu'il doit résoudre au plus tôt, selon ses forces, ses ressources, l'étendue et les besoins de sa terre : 1. Quelles cultures sarclées puis-je faire ? 2. Dans quelles proportions chaque année ? 3. Comment engraisserai-je la pièce ainsi nettoyée ? 4. Quelles récoltes me seront les plus profitables sur ces terres, d'ici à ce que je les nettoie de nouveau ?

qu  
Lo  
domest  
des res  
naines,  
enfin le  
où l'on  
demand  
donnen  
tout en  
les soim

Un  
les rang  
récolte  
des proc  
cette ré  
enlevé à  
vant des  
chaux q  
pour un  
Un  
7½ tonne  
lués à \$  
sans rier  
de l'air.  
profitabl  
gères.  
ont le po

De  
avec vig  
les bette  
à lever,  
aussi plu  
aussi plu

\* La so  
tout pris da  
exacte.

---

 QUELLES CULTURES SARCLÉES UN CULTIVATEUR PAUVRE DOIT-IL FAIRE ?
 

---

Lorsqu'il s'agit de l'alimentation économique des hommes et des animaux domestiques, la Providence nous offre dans certaines plantes très rustiques, des ressources particulièrement favorables. Ainsi les diverses espèces de fèves naines, et de gourgabes ; diverses espèces de pois plus ou moins rustiques ; enfin les variétés de blé d'inde, qui conviennent le mieux au sol et au climat où l'on se trouve, sont des plantes faciles à cultiver par rangs sarclés, qui demandent beaucoup moins d'engrais que les plantes racines et qui nous donnent des récoltes très utiles à l'alimentation de la famille et des animaux, tout en nettoyant parfaitement nos terres, pourvu que l'on donne à ces cultures les soins nécessaires.

## QUELQUES CULTURES SARCLÉES COMPARÉES

Une récolte de fèves naines hâtives, cultivées à deux pieds d'espace entre les rangs, dans une terre bien préparée, peut donner 45 minots à l'arpent. La récolte complète, fèves et tiges, pèsera en moyenne 4,000 livres. Elle donnera des produits alimentaires évalués à \$30.95. Les engrais enlevés au sol par cette récolte, évalués au prix du commerce, coûteraient \$4.53, mais l'azote enlevé à l'air par cette légumineuse et laissé au sol, vaut \$25.60. En cultivant des fèves, et en remettant au sol la potasse, l'acide phosphorique et la chaux qu'elles enlèvent, le cultivateur a enrichi sa terre par l'azote de l'air pour un montant d'environ \$21.00, tous frais payés. \*

Une récolte moyenne de betteraves de 15 tonnes, et leurs feuilles, pesant 7½ tonnes, soit 45,000 livres en tout, donnera des produits alimentaires évalués à \$32.20. Mais elle enlèvera à la terre des engrais au montant de \$25.87 sans rien lui rapporter, cette plante n'ayant pas le pouvoir d'utiliser l'azote de l'air. Cette comparaison fait voir combien la récolte de fèves est plus profitable, toutes choses égales d'ailleurs, que ne sont les betteraves fourragères. Et il en sera de même de toutes les plantes légumineuses, lesquelles ont le pouvoir d'enrichir beaucoup la terre.

De plus, chacun sait combien la fève est rustique, facile à cultiver, levant avec vigueur en quelques jours et couvrant bientôt toute la terre ; tandis que les betteraves et la plupart des racines fourragères mettent beaucoup de temps à lever, et sont exposées aux dégâts de plus d'insectes que la fève. Elles sont aussi plus faciles à étouffer par les mauvaises herbes. Les racines demandent aussi plus de sarclages et de démariages, où la main est indispensable pour

\* La science ne nous a pas encore donné la valeur exacte de l'azote apporté par la plante au sol, et tout pris dans l'atmosphère. Tout nous porte à croire, cependant, que notre estimation est à peu près exacte.

une partie des travaux qu'elles exigent. On peut donc affirmer sans crainte d'erreur qu'un homme seul, muni d'une bonne semeuse et d'une houe à cheval, sarclera et nettoiera convenablement dix arpents de fèves, de pois ou de blé-d'inde, cultivés par rangs, plus facilement qu'il n'entreprendrait convenablement un seul arpent de betteraves fourragères, ou même de navets, racines beaucoup plus faciles à cultiver que ne le sont les carottes, les panais, etc.

#### NOS PRINCIPALES RÉCOLTES COMPARÉES

Il est bon de faire remarquer que la valeur alimentaire de la récolte ne dépend nullement de la quantité de minots et de livres enlevés à la terre, mais exclusivement de la quantité et de la valeur comparative des matières digestibles que contiennent ces récoltes. Afin de prouver ce fait à l'évidence, nous donnons dans le tableau suivant (No. 4, p. 102) la valeur comparative de nos diverses récoltes, en évaluant le sucre qu'elles contiennent à  $\frac{1}{2}$  centin la livre, la protéine digestible à  $2\frac{1}{2}$  centins et la graisse digestible à 3 centins. Ces proportions sont celles que les hommes de l'art admettent comme point de comparaison pour ces valeurs, en supposant que le bon foin de mil vaut \$9.45 la tonne, tel qu'on l'estime au tableau. La quantité d'azote, enlevée à l'air par les légumineuses, est ici estimée au double de ce que contient la récolte, à cause des racines qui restent dans la terre et qui sont évaluées au tableau, d'une manière générale, à un prix égal à celui de la récolte elle-même. Enfin, le même tableau donne la quantité de matières fertilisantes enlevées à la terre, et leur valeur, si l'on devait les acheter aux prix courants. Ce tableau est d'une très grande importance, et mérite d'être étudié à fond.

#### LES POIS, LES FÈVES ET LE BLÉ-D-INDE

Pour les raisons données plus haut, il nous paraît évident que ce sont les pois, les fèves et le blé-d'inde que le cultivateur pauvre doit choisir de préférence pour ses cultures sarclées. Il pourra ainsi, s'il le veut, nettoyer convenablement chaque année une partie notable de ses terres labourées. De plus, s'il sait choisir des semences bien nettes, il peut espérer voir disparaître rapidement, en grande partie du moins, les mauvaises plantes qui ont jusqu'ici infesté sa terre, et étouffé une partie très notable de ses semences et de ses récoltes.

#### ENSLAGE ET PLANTES RACINES COMPARÉES

Les plantes racines ont une valeur toute spéciale, qui n'est pas mentionnée au tableau, parce qu'elle ne peut pas s'estimer en poids ou en argent. C'est le bien-être que les animaux éprouvent lorsqu'ils en sont nourris, et la

quantité  
consomm  
nos culti  
de faire  
quent, p  
suffisante  
nettoyer  
plus que  
plantes r  
maïs-four  
portion s

co  
Il es  
les cultur  
égoutées  
considéra  
sailles, et  
pauvre pe  
sarclés et  
sans sarcl  
verts, etc  
lui et sa

Le tr  
bientôt en  
l'on n'obt  
tableau, r  
tion très  
commenc  
qu'on n'e  
aux cultu  
obtenir d

Pour  
sur les m

quantité de fourrages grossiers, tels que pailles, etc., qu'ils peuvent utiliser en consommant beaucoup de légumes. Mais n'oublions pas que la plupart de nos cultivateurs, même ceux qui sont à l'aise, ne sont pas encore en mesure de faire de grands champs de légumes racines, et qu'il leur sera par conséquent, presque impossible de nettoyer ainsi, en cultures sarclées, une partie suffisante de leurs terres. Or, sans cultures sarclées suffisantes, impossible de nettoyer ses terres et d'en obtenir les meilleurs profits. N'oublions pas non plus que les légumineuses mises en silo auront les mêmes avantages que les plantes racines, dans l'alimentation du bétail, et que ces légumineuses et le maïs-fourrage pour ensilage permettent de nettoyer, chaque année, une proportion suffisante de la terre.

#### COMBIEN DE CULTURES SARCLÉES FAUT-IL FAIRE CHAQUE ANNÉE ?

Il est difficile de répondre d'une manière exacte à cette question, puisque les cultures sarclées ne peuvent être profitables que dans les terres bien égouttées, bien ameublées, suffisamment engraisées, libres d'obstacles trop considérables et trop nombreux, tels que roches, souches, touffes de broussailles, etc., etc. Mais on peut dire sans crainte que plus un cultivateur pauvre pourra cultiver convenablement de pois, de fèves et de maïs, par rangs sarclés et suffisamment engraisés, — moins il cultivera de grain sur grain sans sarclage ; — plus il récoltera de trèfle, de vesces ou lentilles pour fourrages verts, etc., plus il tirera de bénéfices de ses animaux, et plus vite il arrivera, lui et sa famille, à une honnête aisance.

#### RÉCOLTES POSSIBLES SUR 60 ARPENTS DE TERRE

Le tableau qui suit (No. 5, p. 104) fait voir quelles récoltes on obtiendra bientôt en suivant à la lettre les principes énoncés plus haut. Il est probable que l'on n'obtiendra point, dès les premières années, les quantités mentionnées au tableau, mais on s'en approchera suffisamment pour constater une amélioration très notable sur l'ancien système et s'encourager à continuer la rotation commencée. Il faudra aussi ne pas entreprendre plus de cultures sarclées qu'on n'en peut faire parfaitement, car l'essentiel est de bien préparer la terre aux cultures sarclées, et de donner à celles-ci les soins nécessaires pour en obtenir des récoltes bien nettes et tout à fait profitables.

#### ROTATION NETTOYANTE TRÈS PROFITABLE

Pour qu'une rotation soit nettoyante, il faut ramener les cultures sarclées sur les mêmes pièces, assez souvent pour détruire le plus possible les mau-

TABLEAU IV.—COMPOSITION ET VALEUR COMPARATIVE DES RÉCOLTES PAR ARPENT. (1)

| ESPÈCE.             | Solides par 1,000 livres. | QUANTITÉ. |         | MATIÈRES ALIMENTAIRES OBTENUES. |              |          |                       |          | ENGRAIS ENLEVÉS |                       |          |        |                    |
|---------------------|---------------------------|-----------|---------|---------------------------------|--------------|----------|-----------------------|----------|-----------------|-----------------------|----------|--------|--------------------|
|                     |                           | Lbs.      | Minots. | Sucre.                          | DIGESTIBLES. |          | Valeur alimen- taire. | à l'air. |                 | à la terre.           |          |        | Valeur totale. (2) |
|                     |                           |           |         |                                 | Protéine.    | Graisse. |                       | Azote.   | Azote.          | Acide phos- phorique. | Potasse. | Chaux. |                    |
|                     |                           |           |         |                                 |              |          |                       |          |                 |                       |          |        |                    |
| Taille vert.....    | 170                       | 25,400    | .....   | 1756                            | 600          | 125      | 827.50                | 900      | 832.90          | 28                    | 25       | 28     | 86.53              |
| Foin de trèfle..... | 850                       | 5,000     | .....   | 1905                            | 385          | 75       | 21.40                 | 200      | 22.00           | 23                    | 97       | 96     | 6.56               |
| " " de mil.....     | 857                       | 4,000     | .....   | 1832                            | 284          | 88       | 15.90                 | .....    | .....           | 15                    | 70       | 33     | 13.30              |
| Fèves—semence.....  | 852                       | 2,700     | 45      | 1836                            | 679          | 56       | .....                 | .....    | .....           | .....                 | .....    | .....  | .....              |
| paille.....         | 857                       | 1,305     | .....   | 864                             | 100          | 10       | .....                 | .....    | .....           | .....                 | .....    | .....  | .....              |
| Total.....          | .....                     | 4,005     | 45      | 1900                            | 779          | 66       | 80.95                 | 160      | 25.60           | 29                    | 54       | 39     | 4.53               |
| Pois—semence.....   | 857                       | 1,800     | 30      | 945                             | 374          | 84       | .....                 | .....    | .....           | .....                 | .....    | .....  | .....              |
| paille.....         | 840                       | 2,500     | .....   | 850                             | 90           | 12       | .....                 | .....    | .....           | .....                 | .....    | .....  | .....              |
| Total.....          | .....                     | 4,300     | 30      | 1795                            | 464          | 46       | 21.95                 | 100      | 16.00           | 31                    | 68       | 84     | 5.39               |
| Mais—semence.....   | 856                       | 2,695     | 46      | 1612                            | 241          | 155      | .....                 | .....    | .....           | .....                 | .....    | .....  | .....              |
| paille.....         | 850                       | 4,500     | .....   | 1651                            | 72           | 27       | .....                 | .....    | .....           | .....                 | .....    | .....  | .....              |
| Total.....          | .....                     | 7,095     | 46      | 3263                            | 313          | 182      | 26.49                 | .....    | .....           | 67                    | 25       | 69     | 15.50              |
| Choux de Siam.....  | 180                       | 33,000    | 550     | 3135                            | 396          | 33       | .....                 | .....    | .....           | .....                 | .....    | .....  | .....              |
| Fenilles.....       | 116                       | 15,000    | .....   | 780                             | 270          | 60       | .....                 | .....    | .....           | .....                 | .....    | .....  | .....              |
| Total.....          | .....                     | 48,000    | 550     | 3915                            | 666          | 93       | 39.01                 | .....    | .....           | 133                   | 84       | 133    | 35.70              |
| Betteraves.....     | 184                       | 30,000    | 500     | 3000                            | 320          | 30       | .....                 | .....    | .....           | .....                 | .....    | .....  | .....              |
| Fenilles.....       | 95                        | 15,000    | .....   | 900                             | 150          | 60       | .....                 | .....    | .....           | .....                 | .....    | .....  | .....              |
| Total.....          | .....                     | 45,000    | 500     | 3900                            | 480          | 90       | 33.70                 | .....    | .....           | 95                    | 85       | 139    | 25.27              |

|               |       |        |       |      |     |     |       |       |       |       |       |       |       |
|---------------|-------|--------|-------|------|-----|-----|-------|-------|-------|-------|-------|-------|-------|
| Carottes..... | 150   | 22,000 | 265   | 2376 | 264 | 44  | ..... | ..... | ..... | ..... | ..... | ..... | ..... |
| Fenilles..... | 178   | 7,500  | ..... | 1582 | 202 | 60  | ..... | ..... | ..... | ..... | ..... | ..... | ..... |
| Total.....    | ..... | 29,500 | 365   | 3958 | 466 | 104 | 29.31 | ..... | ..... | 72    | 31    | 97    | 18.21 |

|                         |        |        |       |       |       |       |     |    |     |     |       |
|-------------------------|--------|--------|-------|-------|-------|-------|-----|----|-----|-----|-------|
| Total.....              | 48,000 | 550    | 3915  | 666   | 91    | 30 01 | 183 | 84 | 188 | 101 | 26,27 |
| Bestiaux.....           | 134    | 30,000 | 500   | 3000  | 230   | 30    |     |    |     |     |       |
| Feuilles.....           | 95     | 15,000 | ..... | 900   | 150   | 60    |     |    |     |     |       |
| Total.....              | 48,000 | 500    | 3600  | 480   | 90    | 32 70 | 95  | 85 | 188 | 37  | 26,27 |
| Quantités.....          | 150    | 22,600 | 366   | 2576  | 264   | 44    |     |    |     |     |       |
| Feuilles.....           | 178    | 7,500  | ..... | 532   | 60    |       |     |    |     |     |       |
| Total.....              | 29,500 | 366    | 2908  | 469   | 104   | 29 31 | 72  | 81 | 97  | 81  | 18,21 |
| Pain de semence.....    | 250    | 12,900 | 215   | 2657  | 258   | 38    |     |    |     |     |       |
| Total.....              | 180    | 60,000 | ..... | 7140  | 540   | 120   |     |    |     |     |       |
| Ble - semence.....      | 890    | 840    | 14    | 518   | 138   | 15    |     |    |     |     |       |
| paille.....             | 857    | 2,000  | ..... | 692   | 80    | 10    |     |    |     |     |       |
| Total.....              | 2,840  | 14     | 1170  | 178   | 25    | 10,80 | 28  | 12 | 15  | 5   | 5,99  |
| Orge - semence.....     | 857    | 1,200  | 25    | 766   | 110   | 27    |     |    |     |     |       |
| paille.....             | 857    | 2,000  | ..... | 734   | 42    | 14    |     |    |     |     |       |
| Total.....              | 3,200  | 25     | 1,600 | 162   | 41    | 12,48 | 27  | 13 | 25  | 6   | 6,32  |
| Seigle - semence.....   | 857    | 1,064  | 19    | 717   | 112,7 | 20    |     |    |     |     |       |
| paille.....             | 857    | 2,000  | ..... | 774   | 28,6  | 1,5   |     |    |     |     |       |
| Total.....              | 3,694  | 19     | 1,691 | 141,0 | 85    | 12,68 | 29  | 14 | 27  | 10  | 6,82  |
| Avoine - semence.....   | 857    | 850    | 25    | 478   | 91    | 45    |     |    |     |     |       |
| paille.....             | 857    | 1,500  | ..... | 513   | 25    | 15    |     |    |     |     |       |
| Total.....              | 2,350  | 25     | 986   | 115   | 60    | 9,68  | 23  | 9  | 19  | 6   | 5,05  |
| Sarrasin - semence..... | 800    | 1,107  | 25    | 653   | 105   | 18,3  |     |    |     |     |       |
| paille.....             | 840    | 1,400  | ..... | 422   | 25    | 9,3   |     |    |     |     |       |
| Total.....              | 2,507  | 25     | 1075  | 130   | 25,6  | 9,46  | 30  | 9  | 23  | 29  | 6,49  |

(1) Les récoltes mentionnées dans ce tableau ne sont pas des moyennes de ce que la terre peut donner. Dans bien des cas, on peut récolter beaucoup plus que ces chiffres permettent de calculer exactement ce qui est enlevé au sol par une quantité donnée de produits et les engrais nécessaires. Ce tableau est aussi utile pour comparer le poids total de la récolte au total des diverses matières alimentaires consommées dans ces mêmes récoltes.

(2) Les engrais "solubles dans l'eau" sont les suivants : l'azote à 16 centinas la livre ; l'acide phosphorique, à 7 centinas la livre ; la potasse à 4½ centinas, et la chaux à 3 centinas.

TABLEAU V.—ROTATION DE 12 ANS ET RÉCOLTES SUR 60 ARPENTS. ENGRAIS ENLEVÉS.

| Antes. | Arpents. | ESPECE.                                      | RÉCOLTES    |         |                       |          | ENGRAIS ENLEVÉS. |              |                     |      |        |      |
|--------|----------|----------------------------------------------|-------------|---------|-----------------------|----------|------------------|--------------|---------------------|------|--------|------|
|        |          |                                              | par arpent. |         | total <sup>es</sup> . |          | Azote.           |              | Acide phosphorique. |      | Chaux. |      |
|        |          |                                              | Minots.     | Tonnes. | Minots.               | Tonnes.  | De l'air.        | De la terre. | lbs.                | lbs. | lbs.   | lbs. |
| 1ere   | 5        | Avoine.....                                  | 40          | 1       | 300                   | E. 5.00  | lbs.             | 178          | 72                  | 146  | 48     |      |
|        | 4        | Paille.....                                  | 40          |         | 160                   | F. 3.00  |                  |              | 132                 | 259  | 188    |      |
|        | 4        | Fèves.....                                   | 215         | 0.7     | 315                   | F. 3.00  |                  | 502          | 62                  | 37   | 48     |      |
| 2e     | 5        | Orge et grains—très Rawdon.....              | 40          |         | 300                   | F. 6.25  |                  | 218          | 98                  | 186  | 48     |      |
|        | 5        | Paille.....                                  | 40          | 1.35    | 1.50                  | E. 62.50 |                  | 500          | 140                 | 488  | 490    |      |
| 4e     | 5        | Traite grand rouge—(Ensilage).....           | 45          | 15.90   | E. 69.00              |          | 206              |              | 116                 | 328  | 35     |      |
|        | 5        | „ „ semences.....                            | 45          |         | 38                    | F. 1.00  |                  | 37           | 19                  | 38   | 11     |      |
| 5e     | 1/2      | Paille.....                                  | 20          | 1.25    | 10                    | F. 0.65  |                  | 64           | 15                  | 18   | 36     |      |
|        | 1/2      | Lentilles ou vesces.....                     | 30          | 1.00    | 10                    | P. 0.50  |                  |              | 159                 | 312  | 408    |      |
|        | 4        | Paille.....                                  | 30          | 10.00   | 30                    | E. 40.00 |                  | 546          |                     |      |        |      |
| 6e     | 4        | Pois—(Ensilage).....                         | 30          | 1.25    | 30                    | F. 1.25  |                  |              | 49                  | 90   | 27     |      |
|        | 4        | „ (Sensilage).....                           | 30          |         | 30                    | F. 2.50  |                  |              | 46                  | 52   | 42     |      |
|        | 4        | Paille.....                                  | 30          |         | 30                    | F. 2.50  |                  |              | 72                  | 105  | 98     |      |
| 7e     | 3        | Bled.....                                    | 30          | 10.00   | 30                    | E. 30.00 |                  | 138          | 95                  | 182  | 105    |      |
|        | 3        | Bled, seigle et lentilles pour ensilage avec | 30          | 12.00   | 30                    | E. 60.00 |                  | 474          | 285                 | 464  | 359    |      |
|        | 3        | Bled, seigle et lentilles pour ensilage avec | 30          | 12.00   | 30                    | E. 60.00 |                  | 474          | 285                 | 464  | 359    |      |
| 8e     | 5        | Traite, etc.—(Ensilage).....                 | 2.00        | 2.00    |                       | F. 10.00 |                  |              | 75                  | 350  | 165    |      |
| 9e     | 5        | Foin mélé.....                               |             |         |                       |          |                  |              |                     |      |        |      |
| 10e    | 15       | Pâturage en foin, au besoin.                 |             |         |                       |          |                  |              |                     |      |        |      |
| 11e    |          |                                              | 883         | 281.65  | 2314                  |          |                  |              | 1086                | 2927 | 1970   |      |
| 12e    |          |                                              |             |         |                       |          |                  |              |                     |      |        |      |

Récapitulation—215 minots de pailles et 696 minots de foin et 2550 tonnes d'ensilage. Dans ce tableau, lesote extraite de l'air, évalué au même prix que dans le premier tableau, représente un gain de \$52.24, et les matières solides, au sol, une valeur de \$407.78. En principe, il semblerait qu'un apport d'engrais au moment approprié dans le sol les engrais solides qui peuvent lui manquer, il fertilisantes enlevées, mais il est évident qu'il est indispensable à son plein développement.

vaises l  
bénéfici  
entre d  
fantes, et  
après m  
nettoyé  
bien ne  
profits  
temps,  
pléines

Ap  
comme  
L'orge  
Cette ré  
surtout  
pâturé  
les mau  
de trèfle  
cette te  
de cend  
blé-d'inc  
naire.  
récolte  
et de p  
l'on a g  
pâturag  
besoins  
années,  
Ma  
bien net  
au table  
suivies  
étouffan  
minots d  
tenir pa  
engrais  
ainsi réc

vaises herbes, de manière à ce que les plantes que l'on cultive aient tout le bénéfice de l'ameublissement et de l'engraisement du sol. Il faut aussi semer entre deux récoltes de grains non sarclées, une ou plusieurs récoltes étouffantes, comme les pois, les lentilles, le trèfle rouge, etc. Le cultivateur qui, après mûre réflexion, adoptera un système de rotation dans lequel les cultures nettoyantes et étouffantes seront en nombre suffisant pour avoir des récoltes bien nettes, sera étonné des profits qu'il en retirera dès les premières années; profits qui s'augmenteront d'année en année, pourvu que l'on donne, en même temps, à la terre les engrais qui lui sont indispensables pour produire de pleines récoltes.

#### QUELLES RÉCOLTES DOIVENT SUIVRE LES CULTURES SARCLÉES ?

Après une première culture sarclée, nous conseillons une récolte de grain, comme l'orge, par exemple, dans laquelle on sèmerait du grand trèfle rouge. L'orge vient parfaitement dans une terre bien ameublie et bien engraisée. Cette récolte, occupant le terrain peu longtemps, le trèfle y vient avec force, surtout si la terre a été chaulée l'automne précédent. Le trèfle n'étant pas pâturé le premier automne, les premières neiges s'y arrêteront et empêcheront les mauvais effets de la gelée. L'année suivante, on pourra faire deux récoltes de trèfle, pourvu qu'on le coupe dès l'ouverture des fleurs. En donnant à cette terre 300 livres de phosphate, coûtant environ \$3.00, et environ autant de cendres, on aura l'année suivante, sans autre engrais, de 50 à 60 minots de blé-d'inde canadien, et environ 4,000 livres de tiges valant autant de foin ordinaire. L'année suivante, la terre étant très nette, peut donner une excellente récolte de grain, dans lequel on sèmerait en abondance les graines de prairies et de pâturages, lesquels peuvent occuper plusieurs années de la rotation, si l'on a grand de terre à nettoyer;—puis enfin on relèverait la prairie et le pâturage pour une récolte de grain ou de pois, ou d'avoine et lentille, selon les besoins du cultivateur. On aurait ainsi suivi une rotation ordinaire de 8 à 12 années, et plus, selon la fertilité de sa terre.

Mais pour qui voudrait obtenir les meilleurs rendements, dans une terre bien nettoyée, nous conseillons une rotation basée sur celle que nous donnons au tableau No. 5. On aurait ainsi, dans douze ans, trois récoltes sarclées, suivies d'autant de récoltes de grains ou de fourrages, puis trois récoltes étouffantes. Une terre ordinaire, de 60 arpents donnerait au-delà de 200 minots de patates, 678 minots de grains différents, et du fourrage pour entretenir parfaitement au moins 20 bêtes à cornes. Enfin, on devrait pouvoir engraisser de 10 à 20 porcs avec le lait écrémé, les grains et les fourrages ainsi récoltés chaque année! Ne serait-ce pas là l'âge d'or de notre agriculteur?

|    |                              |     |        |      |      |      |      |      |
|----|------------------------------|-----|--------|------|------|------|------|------|
| 15 | Plantage en foin, au besoin. | 893 | 231.65 | 2214 | 1261 | 1086 | 2827 | 1970 |
|----|------------------------------|-----|--------|------|------|------|------|------|

Récapitulation—215 minots de patates et 678 minots de grains différents, et 5350 tonnes d'ensilage.

Dans ce tableau, l'assés extrait de bœuf, évalué au même prix que dans le premier tableau, représente un gain de \$34.24, et les autres bénéfices au sol, une valeur de \$407.78. En principe, il semblerait qu'un apport d'engrais au moment de \$33.00 dans le sol les engrais minéraux qui peuvent lui manquer, il faudrait faire les calculs appropriés, mais dans cet article, afin que le sol puisse fournir à la plante tout ce qui est indispensable à son plein développement.

ture ? Or, tout ceci est très certainement possible. C'est même comparative-  
ment facile pour qui le voudrait avec fermeté, travail et persévérance.

#### IMPORTANCE DU DÉCHAUMAGE

Dans la terre à mettre en culture sarclée l'année suivante, il faudra déchaumer aussitôt que la récolte aura été enlevée du champ. Si l'on attendait longtemps avant de faire ce travail, la terre se durcirait, et il faudrait peut-être attendre longtemps la pluie, pour permettre aux herses d'entrer en terre d'un pouce ou deux, afin de détruire les mauvaises herbes dans ce champ et pour faire germer sans retard les graines qui auraient mûri et seraient tombées sur la terre. Ces hersages devraient être répétés en travers du champ, après sept ou huit jours d'intervalle, et le tout devrait être suivi d'un bon labour d'automne, aussi profond que la terre le permettra. En règle générale, un bon chaulage, d'environ vingt minots de chaux par arpent, le tout bien mélangé par petits tas avec de la terre, puis étendu avant les gelées d'automne, préparera parfaitement la terre pour les travaux du printemps sur cultures sarclées.

### DEUXIÈME PARTIE

#### COMMENT NOURRIR LA TERRE AVEC ÉCONOMIE

Me voilà arrivé à la partie la plus difficile et la plus ingrate de mon sujet. Il me faut, dans l'intérêt du cultivateur, le presser de faire des déboursés, dans le but d'améliorer certainement et économiquement ses récoltes.

#### RICHESSÉ INITIALE DE NOS TERRES

Nous ne sommes plus au temps où nos ancêtres profitaient des premiers chemins de glace pour porter à la rivière les trop gros tas de fumiers amassés aux portes des étables et écuries. C'était alors, paraît-il, l'usage le plus général que l'on faisait des fumiers. Les jeunes gens qui m'entendent n'y croiront peut-être pas ; mais je me rappelle bien des années, où le blé sur blé sans engrais procurait l'abondance dans nos familles canadiennes. J'étais alors enfant. Plus tard, quand je commençai à cultiver, je me rappelle parfaitement un incident assez amusant, qui fera juger de l'étendue des préjugés contre l'emploi du fumier dans certaines terres.

#### PRÉJUGÉS CONTRE LE FUMIER

Dans les magnifiques terres de la banlieue des Trois-Rivières, le blé avait

cessé de do  
et l'un des  
avaient pr  
de l'hiver  
souvent ;  
ces temps  
arriva qu'  
trente min  
... mais,  
qui s'inqui  
n'aimait g  
vint très n  
que dix-hu  
petit, et l  
badinage  
plus porte  
L'oncle, se  
moi tranq  
le fumier e  
tude. Sa  
drons (cha  
pouvez jug  
rences. A  
de cela, et

Aujour  
récoltes .  
dans la ter  
par les la  
travers les  
—sinon su  
des fumier  
terre de s  
séchées d'  
des étable  
une ferme  
l'efficacité  
l'on ne sa

cessé de donner comme autrefois. Mon vieil oncle Bazile Doucet, colonel de milice, et l'un des braves de 1812, était de ceux qui vendaient beaucoup de blé et qui avaient pris l'habitude, assez générale dans ce temps-là, d'acheter pour les fêtes de l'hiver une barrique de bonne vieille *Jamaïque*. Le blé vint à manquer souvent ; . . . mais la *Jamaïque* ne manquait pas. Si j'en juge par la gaieté de ces temps-là, elle avait au moins l'effet de diminuer les chagrins. Donc, il arriva qu'un bon printemps, l'oncle Bazile dit à ma mère : J'ai semé encore trente minots de blé. Si le bon Dieu veut, j'en aurai bien quatre cents minots . . . mais, dans tous les cas, j'en aurai toujours soixante minots. Ma mère, qui s'inquiétait des nombreuses mauvaises récoltes devenues trop fréquentes, n'aimait guère le badinage, et fit part de ses craintes au père Bazile. Le blé vint très mal cette année-là. L'hiver arrivé et le blé battu, on n'en trouva que dix-huit minots. C'était ruineux, car les dettes s'accumulaient petit à petit, et l'oncle Bazile de se plaindre. Ma mère rappela alors le mauvais badinage du printemps précédent. J'intervins pour recommander de ne plus porter le fumier sur la glace, comme je l'avais vu faire de mes yeux. L'oncle, se tournant alors vivement de mon côté, me dit : " Tiens, toi, laisse-moi tranquille. Tu as conseillé à ton cousin Léon, l'année dernière, d'étendre le fumier sur une terre à pois, au lieu de le porter sur la glace, comme d'habitude. Sans me consulter il l'a fait, et c'tannée il a poussé rien que des chardons (chardons). Laisse-moi tranquille, te dis-je, avec ton fumier ! " Vous pouvez juger par là même du peu de fruit que portaient mes premières conférences. Aussi étaient-elles excessivement gratuites ! Il y a bien quarante ans de cela, et Dieu merci, les choses ont bien changé depuis.

#### LES FUMIERS PERDUS OU GASPILLÉS

11 Aujourd'hui chacun de nous sait combien le fumier augmente les récoltes . . . surtout quand les *graines* de chardon ne sont pas trop abondantes dans la terre ! Mais combien de cultivateurs semblent encore ignorer que, par les lavages autour des étables, écuries, porcheries, etc., et la perte à travers les *pontages*, le plus grand nombre laissent écouler ainsi au ruisseau — sinon sur la glace des rivières, — la partie la plus soluble et la plus précieuse des fumiers ? En employant de la terre sèche derrière les animaux, surtout de la terre de savane desséchée d'avance, ou à son défaut, des tourbes également séchées d'avance et prises dans un *relevé* de prairie ou de pâturage rapproché des étables : en un mot, en empêchant les urines de se perdre, en empêchant une fermentation excessive des fumiers solides, nous augmenterons beaucoup l'efficacité des fumiers. Quand nous aurons pris toutes ces précautions, — que l'on ne saurait trop recommander — nos meilleurs cultivateurs admettront qu'il

leur faudrait au moins trois ou quatre fois la quantité de fumier dont ils disposent, en vue de maintenir suffisamment la fertilité de leurs terres en culture. Examinons, en effet, ce que nous perdons en continuant à cultiver des terres appauvries.

#### NOUVEAU SYSTÈME DE CULTURE

En commençant cet entretien, j'ai promis de parler d'un nouveau système de culture, par lequel il nous est maintenant donné de produire, à peu de frais, de bien meilleures récoltes que par le passé. Dans tous les pays bien organisés, les gouvernements et les sociétés savantes font, — depuis un bon nombre d'années déjà, — de grands efforts pour diminuer le plus possible le coût de production des denrées alimentaires. Ils y ont employé, chacun, plusieurs savants praticiens, aidés des chimistes agricoles les plus distingués. Il nous a donc été démontré, à l'évidence, par des centaines et des milliers de cultures diverses, dans différents pays et dans toutes les variétés de sols et de circonstances, que les mauvaises récoltes dépendent, en grande partie du moins, de l'épuisement du sol. Ces démonstrations oculaires, — qu'ont suivies avec grande attention des milliers d'intéressés, dans différents pays d'Europe et d'Amérique, — ont prouvé à l'évidence que l'absence de l'une ou de l'autre de quatre matières fertilisantes distinctes, réduisent les récoltes, dans des proportions tout à fait étonnantes, — je pourrais dire alarmantes. Ces quatre matières si précieuses sont, heureusement, à la portée de tous les cultivateurs. Ce sont la chaux, la potasse, le phosphate ou plutôt l'acide phosphorique, et enfin l'azote qui, à lui seul, forme environ les  $\frac{4}{5}$  de l'air atmosphérique que nous respirons. Dans sa divine Sagesse, la Providence a mis, presque partout dans le sol arable, et en abondance, tous les autres éléments dont se nourrissent les plantes. Elle a de plus créé en quantités inépuisables et mis, un peu partout, mais à la portée du cultivateur, les quatre éléments indispensables aux plantes et qui ne se trouvent point dans les terres épuisées, ou naturellement pauvres. A nous donc, — cultivateurs, jardiniers, arboriculteurs ou fleuristes, — d'étudier avec soin les lois providentielles, qui régissent toutes les cultures ; puis de donner au sol les soins, — surtout la nourriture, — dont il a un besoin absolu.

#### DÉMONSTRATION Oculaire

J'attire votre attention toute particulière sur les gravures qui suivent. Voyons d'abord comment on est arrivé à doubler, à quadrupler même, les récoltes de pommes de terre, la nourriture par excellence des populations pauvres.

Vous voyez dans la figure No. 2, une récolte ordinaire, beaucoup meilleure même que la moyenne dans nos vieilles paroisses. Ces deux gravures, ne

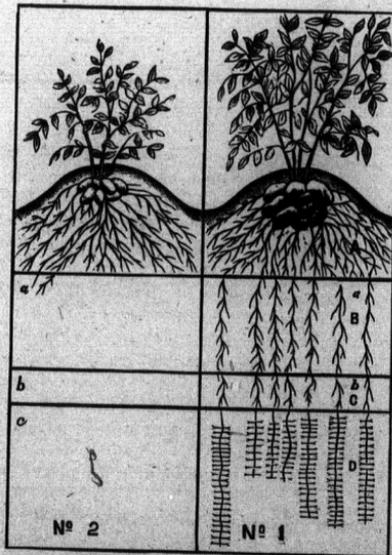
P'oublion  
pièce, d'  
la récolt  
profonde  
resse a p  
gauche,

Afin  
ce champ  
province  
les labou  
faitemen  
ordinaire  
que dans

P'oublions pas, sont la reproduction fidèle de plantes cultivées dans une même pièce, d'une manière identique, si ce n'est que, dans une partie du champ (No 1), la récolte de patates a suivi une récolte de lupins, légumineuse à racines très profondes. La terre étant très légère, et le sous-sol sec et poreux, la sécheresse a privé d'humidité une partie de la récolte, représentée par la plante à gauche, figure No. 2.

#### LABOURS TRÈS PROFONDS POUR LES PATATES

Afin d'assurer au sol plus d'humidité, et plus d'aliments à la plante, tout ce champ avait été labouré à une profondeur tout à fait inconnue dans cette province, à seize pouces. Il est maintenant prouvé, hors de tout doute, que les labours très profonds, surtout dans les terres légères, et toutes terres parfaitement égouttées, augmenteront la récolte de patates d'une manière extraordinaire, par le fait que les patates ne peuvent se développer complètement que dans un sol profondément ameubli.



## EFFETS DES LÉGUMINEUSES SUR LES POMMES DE TERRE.

Dans la partie du champ (No 1), qui avait produit l'année précédente des légumineuses, les racines de pommes de terre ont pénétré dans le sous-sol à une grande profondeur (à 40 pouces), grâce aux petits canaux



Fig. 3.—LE LUPIN.

creusés par les racines pivotantes et fortes du lupin, (figure No. 3). Celles du trèfle rouge eussent fait la même chose partout où celui-ci aurait précédé immédiatement la patate. A cette profondeur, les racines de pommes de terre ont obtenu en abondance l'humidité dont la surface était privée. De là une récolte de 380 minots par arpent, soit quatre fois autant que la moyenne, dans nos terres appauvries. On trouvera dans le "Journal d'agriculture," (numéro d'août 1895), tous les détails de cette très intéressante et surtout très profitable démonstration. A chacun de nous, de répéter cette expérience au plus tôt, soit dans nos jardins, soit dans nos champs, pour notre profit d'abord, et surtout pour le bien qu'en peuvent et doivent

retirer les cultivateurs qui nous entourent. Il y a donc ici plusieurs enseignements bien distincts : 1o. la nécessité de donner à la pomme de terre un sol profondément ameubli, contenant tous les éléments de fertilité nécessaires : 2o. de faire cette culture plutôt à la suite d'une bonne récolte de légumineuses, à racines fortes et profondes, lesquelles assureront aux patates une nouvelle source de nourriture, enfouie dans les profondeurs du sol, et surtout l'humidité indispensable, laquelle manque le plus souvent dans les terres sèches et légères qui, autrement, conviennent bien à ces cultures, et leur assurent un goût et une qualité vraiment supérieures. Des recherches également intelligentes et soignées nous permettent de combattre, maintenant, avec une très grande efficacité, les diverses maladies de la patate qui, pendant plusieurs années, ont rendu sa culture des plus incertaines. Voilà, Messieurs, quelques-uns des heureux effets de la science appliqué à l'agriculture, en ce qui regarde cette partie très importante de nos moissons.

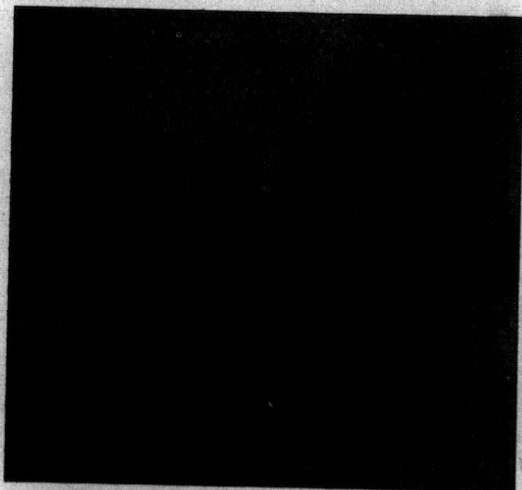
Voyons maintenant, dans la figure No. 4, l'effet produit en donnant à la plante une quantité plus ou moins grande d'azote, et une fumure complète des trois autres éléments ci-haut mentionnés. Dans les cultures de graminées ici représentées, le sol et les soins de culture ont été absolument les mêmes.

A. E.  
e

Et cepen  
Pazote, P  
lien de 7  
du tablea  
racines, l  
de blé pa  
pour les a

J'ai  
une dépen  
Messieurs  
Il lui fa

Fig. 4. — EFFETS DE L'AZOTE SUR LES GRAMINÉES (GRAINS, MIL, ETC.)



- I. Engrais phosphaté et potassique pas d'azote.   
 II. Engrais phosphaté et potassique plus  $\frac{1}{2}$  gr. azote.   
 III. Engrais phosphaté et potassique plus 1 gr. azote.   
 IV. Engrais phosphaté et potassique plus  $1\frac{1}{2}$  gr. azote.

Et cependant, la récolte est de quatre à cinq fois plus considérable, là où l'azote, l'acide phosphorique, la potasse et la chaux n'ont pas fait défaut. Au lieu de 7 à 8 minots d'avoine par arpent, que représente la récolte à gauche du tableau, ou de l'équivalent que l'on obtiendrait en d'autres grains ou racines, l'emploi judicieux des engrais de commerce donne de 28 à 35 minots de blé par arpent, année moyenne, ou un même équivalent d'augmentation pour les autres graminées ou racines.

CE QUE COUTE DE PLUS UNE EXCELLENTE RÉCOLTE

J'ai dit que cette énorme différence de production pouvait s'obtenir avec une dépense comparativement minime. En voici la preuve : vous admettez, Messieurs, que tout cultivateur doit pourvoir d'abord à ses frais généraux. Il lui faut évidemment pour commencer un terrain défriché ; il faut

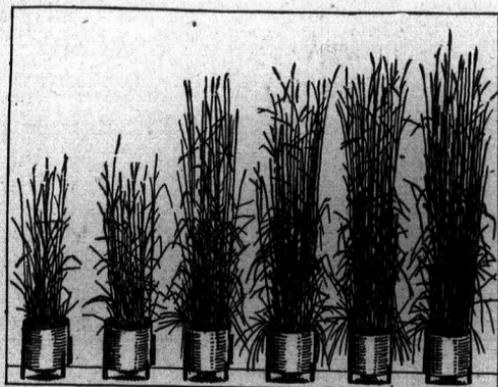
ensuite qu'il l'égoutte, le laboure, le herse et le rigole. Il lui faut encore des bâtimens de ferme, des animaux de travail, des instrumens aratoires, etc. Il lui faudra, coûte que coûte, fournir la semence et la déposer en terre. Puis il clôturera ses champs, afin de préserver la récolte future contre les incursions des animaux. Enfin, s'il a souci de ses intérêts, il lui faudra d'avance préparer convenablement sa terre, en faisant disparaître, le plus possible, les plantes adventices (les mauvaises herbes), qui sont les pires ennemis du cultivateur. Voilà, pour les frais généraux ; que sa terre soit riche ou pauvre et quelle que soit la récolte ! J'ajoute que, cela étant fait et bien fait, le laboureur doit, s'il est logique, pourvoir surtout à la fertilisation du sol. Car il est absolument impossible, sans un miracle de la Providence, d'obtenir des récoltes abondantes dans un terrain dépourvu de fertilité ; tout comme il est impossible, sans miracle, de nourrir une famille sans aliments convenables, en quantité nécessaire. N'est-ce pas, Messieurs, que pareilles vérités s'imposent, ou pour me servir d'une expression bien connue : qu'elles *crèvent les yeux* ! Que faut-il donc penser de l'état presque général de nos terres, dont une bonne partie est cultivée depuis un siècle et plus, et dont les 7/10 probablement n'ont encore reçu, de la main de l'homme, aucun engrais quelconque. Est-il donc surprenant que la moyenne de nos récoltes ait diminué de moitié, et même des deux tiers ? N'est-ce pas, Messieurs, qu'il est grand temps de pourvoir, coûte que coûte, à l'amélioration de notre agriculture sous ce rapport ? Car un pareil appauvrissement graduel et systématique du sol est un mal vraiment national, qu'il importe de faire disparaître au plus tôt, puisque nous en avons les moyens.

Mais avant de calculer ce que la fertilisation du sol exige, établissons d'une manière précise, combien nos récoltes souffrent par le manque d'acide phosphorique, de potasse ou d'azote. Pour cela, examinons avec soin les figures 4, 5, 6 et 7, copiées de photographies prises sur nature. La figure 4, plus haut, nous montre l'effet de l'azote sur les graminées. Vous le voyez : sans azote, point de récolte profitable. Cela est surabondamment prouvé par des expériences répétées cent fois dans les différens pays ci-haut cités. Or, il est également prouvé que les plantes racines de tous genres ont un besoin absolu d'azote, aussi bien que de chaux, d'acide phosphorique et de potasse, et que les récoltes sont absolument nulles, du moment que l'un ou l'autre de ces quatre engrais fait défaut. Nous en avons la preuve, pour l'acide phosphorique, dans la figure No. 5.

La figure 5 montre combien l'acide phosphorique est nécessaire, puisque la potasse et l'azote données en quantités suffisantes ne produisent que très peu d'effet si l'acide phosphorique manque.

Le  
fois que  
manquer  
quantité  
Voi  
ou const  
Et cepen  
qu'elle d  
potasse,  
etc. D'  
encore, e  
la terre,  
potasse.  
bons effe  
seront d'  
quelles j'  
15

Fig. 5.—EFFETS DE L'ACIDE PHOSPHORIQUE.



I  
Sans engrais phosphaté.

II  
Fumé avec une partie d'acide phosphorique  
sous forme de superphosphate,  
en automne.

III  
au printemps.

Le même résultat sera produit sur toutes les espèces de récoltes, chaque fois que l'acide phosphorique fera défaut. Le cultivateur ne devrait donc pas manquer, à l'avenir, de donner de l'acide phosphorique à toutes ses terres en quantité suffisante.

Voici maintenant pour la potasse, figures No. 6 et 7. Dans ces gravures, on constate que les plantes ont bien moins souffert que dans les figures 4 et 5. Et cependant, faute de potasse, la récolte n'est que d'un tiers environ de ce qu'elle devrait être. Les terres fortes contiennent toujours plus ou moins de potasse, facile à dissoudre, selon la force de la plante, la nature de la saison, etc. D'ailleurs, même dans nos terres sablonneuses, la potasse se retrouve encore, en plus ou moins grande quantité, surtout par le fait qu'en défrichant la terre, on a dû brûler les forêts, et laisser dans le sol une forte provision de potasse. Il faut cependant s'assurer, par de petits essais comparatifs, des bons effets de la potasse sur nos diverses récoltes. Ces essais distincts nous seront des plus utiles, pour chacune des quatre matières fertilisantes, sur lesquelles j'ai attiré votre attention, et nous ne saurions trop les recommander

aux cultivateurs intelligents. Ils se feront ainsi grand bien à eux-mêmes, et ils seront en mesure d'en faire, immensément, à tous ceux qui les entourent.

*Fig. 6.—EFFETS DE LA POTASSE SUR LES GRAMINÉES.*

*Terre franche.*

*Terre sableuse.*

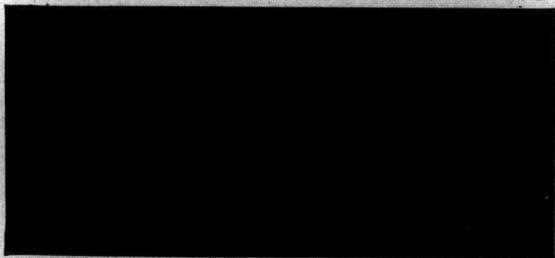


I. Sans engrais potas- II. Fumée avec  $\frac{1}{4}$  gr. III. Sans engrais po- IV. Fumée avec  $\frac{1}{4}$  gr.  
sique. de potasse. tassique. de potasse.

*Fig. 7.—EFFETS DE LA POTASSE SUR LES GRAMINÉES.*

*Terre franche.*

*Terre sableuse.*

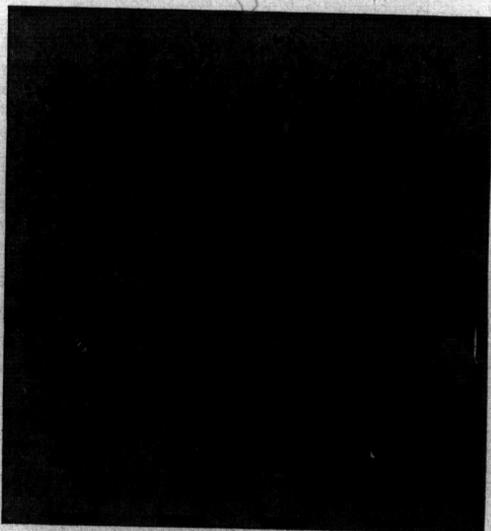


I. Sans engrais potas- II. Fumée avec 3 gr. III. Sans engrais po- IV. Fumée avec 3 gr.  
sique. de potasse. tassique. de potasse.

Vou  
pensable  
Or, s'agi  
espèces  
moment  
abondam

Voici, enfin, deux gravures, figures 8 et 9, qui donnent un enseignement des plus précieux et fort peu connu jusqu'ici.

Fig. 8.—EFFETS DE L'AZOTE SUR LES LÉGUMINEUSES.



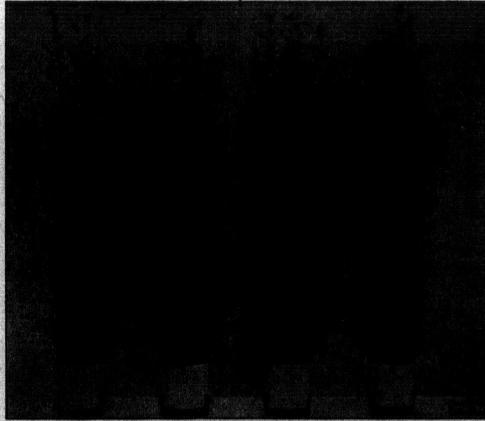
- |                                                               |                                                                            |                                                                 |                                                                             |
|---------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------|
| I. Engrais phosphaté<br>et potassique<br>plus<br>0 gr. azote. | II. Engrais phosphaté<br>et potassique<br>plus<br>$\frac{1}{2}$ gr. azote. | III. Engrais phosphaté<br>et potassique<br>plus<br>1 gr. azote. | IV. Engrais phosphaté<br>et potassique<br>plus<br>$1\frac{1}{2}$ gr. azote. |
|---------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------|

#### L'AZOTE DES LÉGUMINEUSES

Vous avez remarqué tout à l'heure, n'est-ce pas, combien l'azote est indispensable aux graminées, comme aussi à toutes les espèces de plantes-racines. Or, s'agit-il de légumineuses : pois, fèves, lentilles, trèfle, et de tant d'autres espèces d'excellents fourrages à gousses, il n'en est plus de même. Du moment que ces plantes pourront germer et lever avec force ; qu'elles seront abondamment pourvues des engrais minéraux : acide phosphorique, potasse

et chaux, toutes les espèces de légumineuses prendront dans l'air tout l'azote dont elles ont besoin pour se développer parfaitement. Elles laisseront même, après la récolte dans leurs racines et dans la terre qui les a nourries, un surplus considérable d'azote, à la disposition des graminées et des racines qui les suivront dans la culture. Or, Messieurs, des quatre éléments de fertilité indispensables dont je viens de vous entretenir, l'azote est, de beaucoup, l'engrais le plus coûteux, s'il faut le produire sur la ferme ou l'acheter dans le commerce. De plus, la plupart des plantes demandent qu'on leur en donne en quantité considérable. Qu'est-ce à dire, sinon que la divine Providence a eu, dès la création du monde, le soin de pourvoir aux besoins les plus pressants du cultivateur, en nous mettant en mesure de capter l'azote atmosphérique par l'entremise des légumineuses, aidées des engrais minéraux dont la nature est amplement pourvue, bien que le sol arable en manque trop souvent.

Fig. 9.—EFFETS DE L'AZOTE SUR LES LÉGUMINEUSES.



- |                                                      |                                                       |                                                        |                                                        |
|------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------|
| I. Engrais phosphaté et potassique plus 0 gr. azote. | II. Engrais phosphaté et potassique plus ½ gr. azote. | III. Engrais phosphaté et potassique plus 1 gr. azote. | IV. Engrais phosphaté et potassique plus 1½ gr. azote. |
|------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------|

Mais, me direz-vous : " Cela paraît bien simple, et n'est pas nouveau non

plus,—vous l'admettez—puisque tout ceci a existé de tout temps ! Ici encore, Messieurs, l'homme doit reconnaître son néant. Il en est de ce fait comme de bien d'autres dans la Création. Pour n'en citer qu'un exemple : l'électricité a existé de tout temps. Depuis quand éclaire-t-elle vos rues et vos maisons ? Et cette force, cette puissance, l'avez-vous complètement maîtrisée ? Vous a-t-elle dit son dernier mot ? Au contraire, nous commençons à peine à la connaître !

Il en est ainsi, Messieurs, de la chimie agricole. Elle n'existait pas, pour ainsi dire, au commencement du siècle. Depuis, elle a permis aux savants de décomposer les aliments, afin d'en peser et d'en établir exactement la valeur. Puis, on a analysé les divers engrais ; on en a mesuré la qualité et la quantité ; on nous a dit comment les choisir et dans quelle proportion les appliquer. Enfin, et tout récemment, la chimie agricole a pu compléter cette belle page de son œuvre, en nous montrant comment capter, avec assurance, l'azote atmosphérique ; et comment il se transforme en nitrate, cette nourriture par excellence des plantes.

#### LES EXPÉRIENCES DE LAWES ET GILBERT.

Il importe que tout cultivateur intelligent soit bien renseigné sur les résultats obtenus en Angleterre, depuis cinquante années consécutives, par deux agronomes aussi distingués que savants, Sir John B. Lawes et Sir Henry Gilbert. Ces expériences consécutives, sur les mêmes terrains, faites avec le plus grand soin, ont démontré à l'évidence ce que les cultivateurs perdent, en ne rendant pas à la terre les éléments de fertilité, dont elle a besoin pour produire de bonnes récoltes. Ces expérimentateurs ont commencé par choisir des champs très fertiles, et ils les ont subdivisés en plusieurs parcelles, dans lesquelles ils ont fait leurs diverses cultures comparatives. Pendant 50 ans, ils ont cultivé blé sur blé, orge sur orge, plantes-racines sur plantes-racines : sans aucun engrais ; avec 32,000 livres environ du meilleur fumier par acre par année ; avec superphosphate, c'est-à-dire acide phosphorique, et chaux ; avec superphosphate, potasse, soude et magnésie ; enfin, avec ces divers engrais minéraux réunis, et certaines quantités données d'azote.

En outre des cultures successives, le même genre d'études démonstratives a été poursuivi, avec les mêmes soins, pour les rotations.

Le temps me manque, dans cette conférence, pour tirer tout le parti possible des précieuses leçons qui découlent de ces longs et intéressants travaux. Voici un résumé sommaire des résultats obtenus. Vous y trouverez un enseignement des plus utiles au sujet du meilleur mode de fertilisation de nos récoltes. Remarquons d'abord que toutes les pièces de terre sur lesquelles les essais ont

grais phospho-  
potassique  
plus  
gr. azote.

nouveau non

été faits étaient parfaitement amenblés et nettoyés. La différence entre elles toutes consistait uniquement dans la qualité et la quantité de matières fertilisantes données à chacune d'elles. Il va sans dire que les résultats ont varié, d'une manière même extraordinaire, selon les saisons et selon les engrais. Ainsi, dans la culture du blé, la récolte a varié de 4½ minots par acre sans engrais à 22 minots avec des engrais complets, dans la plus mauvaise année. Ainsi, dans la même saison et le même champ, les engrais complets ont quintuplé la récolte des mauvaises années. Dans la meilleure année, on a obtenu 17½ minots de blé par acre, sans aucun engrais, et 55½ minots avec engrais complets. Ici encore, l'effet des engrais a été de tripler et plus la récolte dans les bonnes années.

RÉCOTES CONTINUES DE BLÉ PENDANT 40 ANS. (1852-1891).

TABLEAU VI.

| DESCRIPTION DES ENGRAIS.<br>QUANTITÉS A L'ACRE (1¼ ARPENT).                                                                                 | Mell-                    | Pire            | Différence. | Moyenne           |
|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------|-----------------|-------------|-------------------|
|                                                                                                                                             | leure<br>saison<br>1868. | saison<br>1879. | Mts.        | des<br>40 années. |
| <i>Grain nettoyé.</i>                                                                                                                       |                          |                 |             |                   |
| Sans aucun engrais .....                                                                                                                    | 17%                      | 4%              | 12%         | 13                |
| Avec fumier de ferme, 3180 lbs. = { Azote..... 200 lbs.<br>Acide phosphorique... 120 " "<br>Potasse..... 240 " " }                          | 41                       | 16              | 28          | 34%               |
| Avec engrais minéraux { Superphosphate... 400 lbs.<br>Sulfate de potasse, 200 " "<br>" " soude 100 " "<br>" " magnésie 100 " " } seuls..... | 19%                      | 5%              | 14          | 15                |
| " " " " " + 200 lbs. sels ammoniacaux<br>égalant 43 lbs. azote ...                                                                          | 39%                      | 10%             | 29%         | 24%               |
| " " " " " + 400 lbs. sels ammoniacaux<br>égalant 86 lbs. azote...                                                                           | 58%                      | 16%             | 37%         | 33%               |
| " " " " " + 600 lbs. sels ammoniacaux<br>égalant 129 lbs. azote..                                                                           | 56%                      | 22              | 33%         | 35%               |
| " " " " " + 550 lbs. nitrate de soude<br>égalant 86 lbs. azote...                                                                           | 55%                      | 20%             | 35%         | 36%               |

\* En 1885 et depuis, 275 livres de nitrate de soude seulement.

Sir J. B. Lawes explique ses grosses récoltes de blé et d'orge pendant 50 années successives, sans aucun engrais quelconque, par le seul fait que la terre bien préparée et amenblée a été tenue très nette et exempte de mauvaises herbes.

Des  
l'orge, a  
démontr  
pour obt  
infinimen  
les tables

RÉCOLT

Sans aucun en  
Avec fumier c

Avec engrais

" "

" "

Sans aucun en

Avec fumier d

Avec engrais

" "

Sans aucun en

Avec fumier d

Avec engrais

" "

" "

\* Le poi  
d'orge par min

Des résultats à peu près identiques à ceux du blé, ont été obtenus avec l'orge, avec les plantes-racines, et dans la rotation. Seulement, il a été démontré que, par la rotation des récoltes, il fallait beaucoup moins d'engrais pour obtenir les meilleurs résultats, et que les cultures sarclées facilitaient infiniment les opérations nécessaires au nettoyage du sol, comme l'indiquent les tableaux qui suivent :

### RÉCOLTES CONTINUES D'ORGE PENDANT 40 ANS. (1852-1891).

#### TABLEAU VII.

| DESCRIPTION DES ENGRAIS.<br>QUANTITÉS À L'ACRE (1/4 D'ARPENT).                                       | Deux<br>meilleures<br>années. |              | Deux<br>pires<br>années. |              | Moyenne<br>des 40<br>années. |
|------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------|--------------|--------------------------|--------------|------------------------------|
|                                                                                                      | 1854   1857                   |              | 1879   1887              |              |                              |
|                                                                                                      | Mi-<br>nots*                  | Mi-<br>nots* | Mi-<br>nots*             | Mi-<br>nots* |                              |
| <b>GRAIN NETTOYÉ.</b>                                                                                |                               |              |                          |              |                              |
| Sans aucun engrais . . . . .                                                                         |                               |              |                          |              |                              |
| Avec fumier de ferme, 3150 lbs. — { Azote . . . . . 200 lbs.<br>Acide phosphorique 120 " } . . . . . | 33                            | 26 1/2       | 6 1/2                    | 7 1/2        | 16 1/2                       |
| { Potasse . . . . . 240 " } . . . . .                                                                | 56 3/4                        | 51 3/4       | 26 1/2                   | 26           | 46 1/2                       |
| Avec engrais minéraux { Superphosphate . . . 400 lbs.<br>Sulfate de potasse. 200 " } . . . . .       | 42                            | 39 1/2       | 7 1/2                    | 8 1/2        | 29 1/2                       |
| " " soude. 100 " } . . . . .                                                                         |                               |              |                          |              |                              |
| " " magnésie 100 " } . . . . .                                                                       |                               |              |                          |              |                              |
| et 200 lbs. sels ammoniacaux<br>égayant 43 lbs. azote . . . . .                                      | 60 1/2                        | 57 1/2       | 27 1/2                   | 22 1/2       | 43 1/2                       |
| et 275 lbs. nitrate de soude<br>égayant 43 lbs. azote . . . . .                                      | 60 1/2                        | 14 1/2       | 25 1/2                   | 23 1/2       | 48 1/2                       |
| <b>PAILLE.</b>                                                                                       |                               |              |                          |              |                              |
| Sans aucun engrais . . . . .                                                                         | Lbs.                          | Lbs.         | Lbs.                     | Lbs.         | Lbs.                         |
| Avec fumier de ferme, 3150 lbs. — { Azote . . . . . 200 lbs.<br>Acide phosphorique 120 " } . . . . . | 2442                          | 1425         | 648                      | 1044         | 3947                         |
| { Potasse . . . . . 240 " } . . . . .                                                                | 4171                          | 2649         | 1842                     | 3247         | 3947                         |
| Avec engrais minéraux { Superphosphate . . . 400 lbs.<br>Sulfate de potasse. 200 " } . . . . .       | 2505                          | 1920         | 630                      | 1270         | 3947                         |
| " " soude. 100 " } . . . . .                                                                         |                               |              |                          |              |                              |
| " " magnésie. 100 " } . . . . .                                                                      |                               |              |                          |              |                              |
| et 200 lbs. sels ammoniacaux<br>égayant 43 lbs. azote. . . . .                                       | 4539                          | 3180         | 1705                     | 3004         | 3947                         |
| et 275 lbs. nitrate de soude<br>égayant 43 lbs. azote . . . . .                                      | 2687                          | 4157         | 3023                     | 3180         | 3947                         |
| <b>TOTAL—GRAIN ET PAILLE.</b>                                                                        |                               |              |                          |              |                              |
| Sans aucun engrais . . . . .                                                                         | 4405                          | 2678         | 1043                     | 1670         | 3947                         |
| Avec fumier de ferme, 3150 lbs. — { Azote . . . . . 200 lbs.<br>Acide phosphorique 120 " } . . . . . | 7998                          | 3564         | 3394                     | 6012         | 3947                         |
| { Potasse . . . . . 240 " } . . . . .                                                                |                               |              |                          |              |                              |
| Avec engrais minéraux { Superphosphate . . . 400 lbs.<br>Sulfate de potasse. 200 " } . . . . .       | 4960                          | 4111         | 1088                     | 2030         | 3947                         |
| " " soude. 100 " } . . . . .                                                                         |                               |              |                          |              |                              |
| " " magnésie. 100 " } . . . . .                                                                      |                               |              |                          |              |                              |
| et 200 lbs. sel ammoniacaux<br>égayant 43 lbs. azote. . . . .                                        | 7998                          | 6336         | 3930                     | 5365         | 3947                         |
| et 275 lbs. nitrate de soude<br>égayant 43 lbs. azote . . . . .                                      | 3095                          | 7734         | 3455                     | 6761         | 3947                         |

\* Le poids du minot a varié selon la quantité, l'espèce d'engrais, et la saison, depuis 51 livres à 54,8 livres d'orge par minot, l'engrais complet au sulfate d'ammoniaque donnant le grain le plus lourd.

ROTATION DE 4 ANS ET RÉCOLTES CONTINUES COMPARÉES.  
MOYENNE DES RÉCOLTES PENDANT 32 ANS (1852-1883).

TABEAU VIII.

| DESCRIPTION DES<br>RÉCOLTES.        | SANS ENGRAIS.    |      |        |       |                     |       | AVEC ACIDE PHOSPHORIQUE. |       |        |       |                  |      | AVEC ENGRAIS COMPLET. |       |                     |       |          |       |        |       |      |      |       |       |  |
|-------------------------------------|------------------|------|--------|-------|---------------------|-------|--------------------------|-------|--------|-------|------------------|------|-----------------------|-------|---------------------|-------|----------|-------|--------|-------|------|------|-------|-------|--|
|                                     | Matières sèches. |      | Azote. |       | Acide phosphorique. |       | Potasse.                 |       | Chaux. |       | Matières sèches. |      | Azote.                |       | Acide phosphorique. |       | Potasse. |       | Chaux. |       |      |      |       |       |  |
|                                     | Th.              | Dts. | Th.    | Dts.  | Th.                 | Dts.  | Th.                      | Dts.  | Th.    | Dts.  | Th.              | Dts. | Th.                   | Dts.  | Th.                 | Dts.  | Th.      | Dts.  | Th.    | Dts.  |      |      |       |       |  |
| CHOIX DE SIAM.                      |                  |      |        |       |                     |       |                          |       |        |       |                  |      |                       |       |                     |       |          |       |        |       |      |      |       |       |  |
| Rotation { racines .....            | 228              | 5.8  | 0.77   | 3.04  | .....               | ..... | .....                    | ..... | .....  | ..... | 1681             | 25.3 | 7.68                  | 21.67 | .....               | ..... | .....    | ..... | .....  | ..... | 3128 | 66.7 | 17.02 | 67.09 |  |
| Rotation { feuilles .....           | 49               | 1.8  | 0.25   | 0.95  | .....               | ..... | .....                    | ..... | .....  | ..... | 176              | 6.5  | 1.44                  | 2.96  | .....               | ..... | .....    | ..... | .....  | ..... | 385  | 13.9 | 3.17  | 10.32 |  |
| TOTAL.....                          | 277              | 7.6  | 1.02   | 3.99  | .....               | ..... | .....                    | ..... | .....  | ..... | 1867             | 33.3 | 9.13                  | 24.63 | .....               | ..... | .....    | ..... | .....  | ..... | 3483 | 80.6 | 20.19 | 78.31 |  |
| Récoltes continues { racines .....  | 283              | 6.3  | 0.83   | 3.45  | .....               | ..... | .....                    | ..... | .....  | ..... | 945              | 13.8 | 4.14                  | 12.08 | .....               | ..... | .....    | ..... | .....  | ..... | 1874 | 40.1 | 9.91  | 39.51 |  |
| Récoltes continues { feuilles ..... | 49               | 2.0  | 0.25   | 0.94  | .....               | ..... | .....                    | ..... | .....  | ..... | 142              | 5.3  | 1.16                  | 2.38  | .....               | ..... | .....    | ..... | .....  | ..... | 845  | 14.1 | 3.07  | 9.98  |  |
| TOTAL.....                          | 285              | 8.3  | 1.13   | 4.42  | .....               | ..... | .....                    | ..... | .....  | ..... | 1087             | 19.4 | 5.30                  | 14.46 | .....               | ..... | .....    | ..... | .....  | ..... | 2221 | 54.2 | 12.98 | 49.49 |  |
| Onox.                               |                  |      |        |       |                     |       |                          |       |        |       |                  |      |                       |       |                     |       |          |       |        |       |      |      |       |       |  |
| Rotation { grain .....              | 1489             | 23.0 | 11.59  | 8.38  | .....               | ..... | .....                    | ..... | .....  | ..... | 1294             | 17.5 | 11.91                 | 7.85  | .....               | ..... | .....    | ..... | .....  | ..... | 1987 | 35.7 | 18.68 | 12.62 |  |
| Rotation { paille .....             | 1647             | 7.4  | 2.03   | 11.81 | .....               | ..... | .....                    | ..... | .....  | ..... | 1355             | 5.7  | 1.85                  | 9.50  | .....               | ..... | .....    | ..... | .....  | ..... | 2129 | 10.0 | 2.56  | 18.87 |  |
| TOTAL.....                          | 3138             | 30.4 | 13.62  | 20.19 | .....               | ..... | .....                    | ..... | .....  | ..... | 2649             | 23.5 | 13.76                 | 17.35 | .....               | ..... | .....    | ..... | .....  | ..... | 4116 | 45.7 | 21.25 | 31.49 |  |
| Récoltes continues { grain .....    | 875              | 43.5 | 6.95   | 5.03  | .....               | ..... | .....                    | ..... | .....  | ..... | 1198             | 15.5 | 10.00                 | 6.59  | .....               | ..... | .....    | ..... | .....  | ..... | 2298 | 35.2 | 21.81 | 14.32 |  |
| Récoltes continues { paille .....   | 947              | 4.2  | 1.10   | 6.45  | .....               | ..... | .....                    | ..... | .....  | ..... | 1052             | 4.5  | 1.33                  | 7.09  | .....               | ..... | .....    | ..... | .....  | ..... | 2489 | 11.4 | 3.30  | 21.06 |  |
| TOTAL.....                          | 1822             | 17.7 | 8.05   | 11.48 | .....               | ..... | .....                    | ..... | .....  | ..... | 2250             | 20.0 | 11.33                 | 13.68 | .....               | ..... | .....    | ..... | .....  | ..... | 4787 | 46.5 | 24.61 | 35.32 |  |
| Blé d'AVOUMENZ.                     |                  |      |        |       |                     |       |                          |       |        |       |                  |      |                       |       |                     |       |          |       |        |       |      |      |       |       |  |
| Rotation { grain .....              | 1388             | 23.7 | 11.15  | 8.05  | .....               | ..... | .....                    | ..... | .....  | ..... | 1514             | 25.4 | 14.32                 | 9.39  | .....               | ..... | .....    | ..... | .....  | ..... | 1740 | 35.1 | 18.49 | 10.82 |  |
| Rotation { paille .....             | 2296             | 9.1  | 2.72   | 17.94 | .....               | ..... | .....                    | ..... | .....  | ..... | 2513             | 10.5 | 3.75                  | 19.14 | .....               | ..... | .....    | ..... | .....  | ..... | 3137 | 13.0 | 6.46  | 27.47 |  |
| TOTAL.....                          | 3684             | 32.5 | 13.91  | 35.02 | .....               | ..... | .....                    | ..... | .....  | ..... | 4027             | 35.9 | 17.98                 | 28.53 | .....               | ..... | .....    | ..... | .....  | ..... | 4877 | 48.7 | 24.96 | 38.30 |  |

|                    |      |      |       |       |       |      |       |       |       |        |      |       |       |        |
|--------------------|------|------|-------|-------|-------|------|-------|-------|-------|--------|------|-------|-------|--------|
| Recettes continues | 947  | 4.2  | 1.10  | 6.45  | ..... | 1052 | 4.5   | 1.33  | 7.03  | .....  | 2489 | 11.4  | 3.30  | 21.00  |
| Recettes continnes | 947  | 4.2  | 1.10  | 6.45  | ..... | 1052 | 4.5   | 1.33  | 7.03  | .....  | 2489 | 11.4  | 3.30  | 21.00  |
| TOTAL              | 1222 | 17.7 | 5.05  | 11.48 | ..... | 2120 | 20.0  | 11.33 | 18.93 | .....  | 4757 | 46.5  | 24.61 | 55.33  |
| BIÉ D'AUTOMNE.     |      |      |       |       |       |      |       |       |       |        |      |       |       |        |
| Rotation           | 1263 | 22.7 | 11.18 | 8.93  | ..... | 1514 | 25.4  | 14.22 | 9.39  | .....  | 1740 | 30.1  | 16.50 | 10.82  |
| Rotation           | 2296 | 9.1  | 2.76  | 17.34 | ..... | 2513 | 10.5  | 3.75  | 19.14 | .....  | 3137 | 13.6  | 5.46  | 27.47  |
| TOTAL              | 3654 | 32.8 | 13.91 | 36.02 | ..... | 4027 | 35.9  | 17.98 | 28.53 | .....  | 4877 | 43.7  | 21.96 | 38.29  |
| Récoltes continnes | 647  | 11.6 | 6.45  | 4.45  | ..... | 766  | 13.9  | 7.99  | 5.27  | .....  | 1293 | 23.9  | 13.40 | 8.19   |
| Récoltes continnes | 1082 | 5.4  | 1.27  | 8.49  | ..... | 1294 | 5.9   | 1.83  | 10.00 | .....  | 2143 | 10.1  | 3.62  | 18.81  |
| TOTAL              | 1729 | 17.0 | 7.72  | 12.94 | ..... | 1970 | 19.8  | 9.87  | 15.27 | .....  | 3336 | 34.0  | 16.02 | 26.98  |
| EYVENOISE.         |      |      |       |       |       |      |       |       |       |        |      |       |       |        |
| Rotation           | 631  | 27.5 | 5.15  | 7.98  | 1.15  | 640  | 30.4  | 6.81  | 7.85  | 1.10   | 1147 | 49.6  | 11.40 | 15.20  |
| Rotation           | 879  | 9.4  | 1.17  | 2.87  | 14.01 | 978  | 10.1  | 1.78  | 3.47  | 17.58  | 1487 | 14.0  | 1.96  | 6.96   |
| TOTAL              | 1510 | 36.9 | 6.32  | 10.13 | 15.76 | 1618 | 40.5  | 8.59  | 10.83 | 18.68  | 2634 | 63.6  | 13.46 | 22.16  |
| Récoltes continnes | 234  | 9.7  | 2.11  | 2.98  | 0.47  | 265  | 10.5  | 3.16  | 3.46  | 0.59   | 531  | 21.4  | 6.75  | 8.04   |
| Récoltes continnes | 422  | 4.6  | 0.63  | 1.54  | 7.85  | 524  | 5.5   | 0.95  | 1.82  | 9.36   | 789  | 7.1   | 1.24  | 4.36   |
| TOTAL              | 655  | 14.3 | 2.74  | 4.83  | 8.32  | 789  | 16.0  | 4.11  | 5.28  | 9.88   | 1320 | 28.5  | 7.99  | 12.27  |
| Table (foin de)    | 2809 | 55.0 | 8.04  | 34.15 | 67.84 | 4717 | 194.5 | 30.30 | 52.63 | 183.62 | 6714 | 107.0 | 31.09 | 122.12 |
| TOTAL              | 2809 | 55.0 | 8.04  | 34.15 | 67.84 | 4717 | 194.5 | 30.30 | 52.63 | 183.62 | 6714 | 107.0 | 31.09 | 122.12 |

## TABLEAU IX.

## TABLEAU COMPARATIF

DES QUANTITÉS MOYENNES DE MATIÈRE SÈCHE PRODUITES PAR ACRE  
dans les cultures en rotation et dans les cultures continues,  
de 1852 à 1883 — 32 ans.

| DESCRIPTION DES<br>RÉCOLTES. | SANS ENGRAIS.     |                 |         |       | AVEC SUPERPHOSPHATE<br>SEULEMENT. |                 |          |      | AVEC ENGRAIS<br>COMPLET.* |                 |          |       |       |
|------------------------------|-------------------|-----------------|---------|-------|-----------------------------------|-----------------|----------|------|---------------------------|-----------------|----------|-------|-------|
|                              | Récoltes          |                 | En plus |       | Récoltes                          |                 | En plus. |      | Récoltes                  |                 | En plus. |       |       |
|                              | en ro-<br>tation. | conti-<br>nues. | R.      | C.    | en ro-<br>tation.                 | conti-<br>nues. | R.       | C.   | en ro-<br>tation.         | conti-<br>nues. | R.       | C.    |       |
| Choux de Siam..              | Racines..         | 228             | 236     | ..... | 8                                 | 1631            | 945      | 686  | .....                     | 3128            | 1976     | 1252  | ..... |
|                              | Feuilles..        | 49              | 49      | ..... | 0                                 | 176             | 143      | 34   | .....                     | 855             | 345      | 19    | ..... |
|                              | Total.....        | 277             | 285     | ..... | 8                                 | 1807            | 1087     | 7.0  | .....                     | 3483            | 2221     | 1262  | ..... |
| Orge.....                    | Grain....         | 1489            | 875     | 614   | .....                             | 1294            | 1128     | 166  | .....                     | 1987            | 2298     | ..... | 311   |
|                              | Paille...         | 1647            | 947     | 700   | .....                             | 1855            | 1052     | 303  | .....                     | 2129            | 2489     | ..... | 360   |
|                              | Total.....        | 3136            | 1822    | 1314  | .....                             | 2649            | 2180     | 469  | .....                     | 4116            | 4787     | ..... | 671   |
| Blé d'automne..              | Grain....         | 1363            | 647     | 731   | .....                             | 1514            | 766      | 748  | .....                     | 1749            | 1238     | ..... | 502   |
|                              | Paille...         | 3296            | 1082    | 1314  | .....                             | 2513            | 1204     | 1509 | .....                     | 3187            | 2142     | ..... | 995   |
|                              | Total.....        | 3664            | 1729    | 1835  | .....                             | 427             | 1970     | 2057 | .....                     | 4877            | 3380     | 1497  | ..... |
| Fèvesoles.....               | Graine...         | 631             | 234     | 397   | .....                             | 640             | 265      | 375  | .....                     | 1147            | 581      | ..... | 566   |
|                              | Tige.....         | 879             | 422     | 457   | .....                             | 978             | 524      | 454  | .....                     | 1487            | 799      | ..... | 688   |
|                              | Total.....        | 1510            | 656     | 854   | .....                             | 1618            | 789      | 829  | .....                     | 2634            | 1380     | 1254  | ..... |

On voit par ce tableau, qu'à part les choux de Siam, sans aucun engrais, dont la récolte est à peu près nulle, les récoltes de la rotation sont, au moins, de moitié plus considérables que les récoltes continues, sur un même champ, et cela, à égalité de soin et d'engrais. Cependant, l'orge traitée avec engrais complet, chaque année, dans les récoltes continues, a donné davantage. On explique ce fait par l'avidité de l'orge pour les engrais, les récoltes en rotation recevant l'engrais en une seule fois, dans la récolte sarclée.

## LES ENGRAIS DE COMMERCE

Il est un fait, parfaitement confirmé par les expériences de sir John B. Lawes, et qui surprendra peut-être la plupart de mes lecteurs. Il donne

entièrement  
ceux qui,  
sujet des  
que, d'an  
a obtenu  
effets, av  
fumiers.  
récoltes c  
contienne

Il re  
tous les fi  
ne pas réc  
pourraien  
sous la m

Ces t  
ne coûtent  
seuls eng  
minéraux  
on pourra  
Comme je  
l'acide ph  
nant, s'en  
sans crain  
dire que je  
engrais, d  
donnaient  
quelconqu  
de la prov

Mais,  
n'était pas  
montrer le  
J'ai voulu  
l'améliorat

Lorqu

entièrement raison à mon bon ami, M. le curé de St-Léonard, contre tous ceux qui, tout dernièrement encore, *doutaient* hautement de sa véracité, au sujet des effets des engrais de commerce. Sir John B. Lawes démontre en effet que, d'année en année depuis 50 ans, et aussi bien maintenant qu'autrefois, il a obtenu et il obtient encore, après 50 années de culture, à peu près les mêmes effets, avec les engrais de commerce qu'avec une abondance des meilleurs fumiers. Et s'il y a une différence, elle est, le plus souvent, en faveur des récoltes obtenues avec les engrais de commerce, pourvu, toujours, que la terre contienne suffisamment d'humus.

Il ressort donc de ces démonstrations que le cultivateur doit ménager tous les fumiers et en tirer le plus de profit qu'il peut, mais cela fait, s'il veut ne pas récolter le seulement tiers ou le quart de ce que ses terres non fumées pourraient lui donner, il lui faudra de la chaux, de la cendre ou de la potasse, sous la meilleure forme économique, et enfin, de l'acide phosphorique.

#### LES ENGRAIS MINÉRAUX

Ces trois matières minérales, l'acide phosphorique, la potasse et la chaux ne coûtent pas cher. Pour le trèfle et toutes les légumineuses, ce sont les seuls engrais indispensables. De plus, en ajoutant un peu de ces engrais minéraux à ses fumiers de ferme, on en doublera certainement l'efficacité, et on pourra ainsi fumer convenablement beaucoup plus de terre chaque année. Comme je viens de le dire, ces matières minérales: la chaux, la potasse et l'acide phosphorique à l'état soluble ne coûtent pas cher. On peut, maintenant, s'en procurer en abondance dans la province, et si nous les employons sans crainte, nous verrons partout doubler et tripler nos récoltes. Il va sans dire que je parle des terres plus ou moins épuisées, qui ne donnent plus, sans engrais, des récoltes complètes. D'ailleurs, ces belles terres d'autrefois, qui donnaient en quantité, le blé, l'orge, les pois, l'avoine, etc., et cela sans engrais quelconque, sont devenues infiniment rares dans chacune des vieilles paroisses de la province !

#### CONCLUSION

Mais, Messieurs, je vous ai retenu bien trop longtemps. Mon intention n'était pas de vous donner ici, tout un cours d'agriculture, mais de vous montrer les moyens à prendre pour rendre notre agriculture plus profitable. J'ai voulu surtout vous intéresser vivement à cette grande question sociale, — l'amélioration de l'agriculture dans notre province.

#### L'INDUSTRIE LAITIÈRE, NOTRE SEUL PLANCHER DE SALUT !

Lorqu'en 1881 quelques personnes de bonne volonté ont créé notre

ACRE

ENGRAIS  
T.

En plus.

R. C.

1252....

10....

1262....

.... 311

.... 300

.... 671

502....

995....

1497....

566....

688....

1254....

engrais,

moins,

amp, et

engrais

ge. On

rotation

John B.

l donne

société d'industrie laitière ; lorsqu'elles ont fait valoir toute l'importance qu'il pouvait prendre, dans cette province, cette nouvelle industrie, on s'est récrié bien haut, surtout à la mention des quelques millions de piastres que nous avions l'espoir de procurer ainsi à l'agriculture et au commerce. L'avenir nous a donné raison. Nous avons obtenu ainsi des produits doubles et triples de ce que nous avions espéré. Mais voici maintenant que nous soulevons un tout autre problème, lequel est intimement lié au succès de l'industrie laitière. Il n'y a pas six mois, plusieurs personnes marquantes, et des mieux intentionnées, nous assuraient que cette même industrie était, à peu près, notre unique planche de salut en matière agricole. Mais elles se trompaient grandement.

#### L'EXPORTATION DES VIANDES FRAICHES

Voici que tout à coup s'ouvre pour nous, — et pour nous surtout, de la province de Québec, — des horizons nouveaux, des espérances de progrès agricoles, industriels et commerciaux de la plus haute portée. Puisque l'Australie, — comme le signalaient, les premiers dans cette province, tout récemment encore, deux journaux de Québec, — puisque l'Australie a trouvé moyen d'exporter avec profit en Angleterre, — à travers les eaux si chaudes de l'Equateur et des Tropiques, — à une distance quatre et cinq fois plus grande du marché anglais que nous ne le sommes nous-mêmes, de porter, dis-je, à l'état frais, non seulement les produits de l'industrie laitière, mais encore ses agneaux, ses viandes fraîches de tout genre, même ces lapins, dont la merveilleuse fécondité menaçait de ruine prochaine tous les produits de ses champs. Puisque l'Australie a fait, devant nos yeux ébahis, une démonstration qui procure annuellement à son agriculture des profits nets de plusieurs millions de louis sterling, — pourquoi le Canada, surtout la province et le port de Québec, n'en feraient-ils pas autant ? Pourquoi pas, en effet ? puisque nous jouissons d'avantages incomparablement supérieurs à ceux des Colonies Australes ?

#### LE BESOIN DE REFRIGÉRANTS

Cette année, nous avons eu le bonheur d'une récolte abondante. Qu'avons-nous vu ? Des quantités énormes de produits alimentaires de la meilleure qualité, qui se sont vendues à vil prix, qui se sont même perdues, faute de réfrigérants modernes pour les emmagasiner et les conserver. Et ce qui est arrivé cette année s'est répété presque chaque fois que la Providence a béni nos travaux agricoles. Et pendant que nos cultivateurs perdent ainsi, faute d'un marché profitable, une partie notable de leurs revenus ; que se passe-t-il dans des pays avec lesquels nous communiquons constamment ; que la vapeur nous permet d'atteindre en quelques jours ?

Là, M  
lument pr  
perdent.  
vendent à  
ce qu'il e  
sur les m  
laires ? E  
nourrir a p  
15 centins  
10 ou 12  
viens d'inc  
sans encor  
raison de  
ses champ  
en volaille

Encor  
vapeur, en  
parfaits, p  
que ces n  
nous surto  
nord famili

J'ai d  
production  
coup, infin  
tionner ici  
promet, da  
notre agric  
de la classe  
habitants d  
de nos vill  
classes rura  
Saluor  
des révéren  
tôt de nom  
nombre des  
comme elle  
société, et

Là, Messieurs, des millions d'hommes, de femmes et d'enfants sont absolument privés de ces mêmes aliments qui se vendent ici à vil prix ou qui se perdent. Et pourquoi? parce que ces mêmes produits sont trop rares et se vendent à des prix inabordables pour leurs faibles ressources. Et, savez-vous ce qu'il en coûtera pour conserver à la perfection, pour expédier et vendre sur les marchés d'Europe nos excellentes viandes et tous nos produits similaires? Environ 1½ centin par livre! Pensez-vous que l'ouvrier anglais se nourrira plus longtemps de pain et de fromage seulement, payant ce dernier 15 centins la livre, quand nous pourrons lui offrir nos meilleures viandes à 10 ou 12 centins? A ces prix, n'est-ce pas que la marge de profit que je viens d'indiquer nous permettra de multiplier bien des fois notre production sans encombre? N'est-ce pas, Messieurs, qu'alors le cultivateur n'aura plus raison de se plaindre, qu'il ne saurait pas vendre avec profit les produits de ses champs, transformés en beurre, en fromage, en viande de toute espèce; en volailles grasses, en œufs frais, etc., etc.?

Encore une fois, puisque l'Australie a pu affréter d'énormes vaisseaux à vapeur, en grand nombre et chaque année, et les transformer en réfrigérants parfaits, pour une traversée de 40 jours en moyenne, n'ai-je pas raison de dire que ces mêmes industries nous donnent les plus belles promesses d'avenir, à nous surtout du port de Québec, dont les eaux refroidies par les glaces du nord faciliteront infiniment ces mêmes transports?

#### L'ÉCONOMIE DOMESTIQUE ET SON ENSEIGNEMENT

J'ai dit un mot tout à l'heure de quelques industries domestiques: de la production du beurre, des volailles, des œufs, etc., lesquelles gagneront beaucoup, infiniment même, au nouvel état de choses proposé. Laissez-moi mentionner ici, en passant, une création de date toute récente, mais qui nous promet, dans un avenir prochain, une transformation des plus heureuses pour notre agriculture. Il s'agit, Messieurs, de l'éducation pratique et complète de la classe la plus importante, la plus respectée, la plus admirée même des habitants de la campagne: des jeunes filles, les futures éducatrices des enfants de nos villes et de nos campagnes, les mères de familles chrétiennes de nos classes rurales!

Saluons ici, Messieurs, avec respect et reconnaissance, l'œuvre admirable des révérendes Dames Ursulines de Roberval. Souhaitons qu'elles aient bientôt de nombreuses imitatrices, et que, dans un avenir prochain, le plus grand nombre des maisons d'éducation de nos campagnes enseignent à leurs élèves, comme elles le font aujourd'hui, comment devenir des membres utiles à la société, et aussi, comment se préparer à faire le bonheur et la fortune de ceux

avec lesquels elles sont appelées à vivre. Ai-je besoin de demander si nous souhaitons à ce nouveau et parfait système d'éducation un succès complet ?

#### COMMENT S'EMPARER DU SOL

En terminant cet entretien, permettez que je répète à mon tour un conseil patriotique d'une haute portée et qui nous a été donné à maintes reprises : " Canadiens, emparez-vous du sol ! " Oui, emparons-nous du sol, mais avec courage, intelligence et conviction. Faisons ici, ce que font les classes dirigeantes dans tous les pays bien organisés. Ayons, en propre, aussitôt que nous le pourrons, au moins un petit coin de terre, auquel nous donnerons nos loisirs ; auquel nous demanderons la santé, la force et toutes les plus pures jouissances. Oui, emparons-nous du sol !

#### COMMENT PERFECTIONNER NOTRE ORGANISATION AGRICOLE

Qu'une éducation parfaite, adaptée à nos ressources et à nos besoins, permette à nos fils de faire refleurir l'agriculture. Que nos campagnes, appauvries par une émigration alarmante et générale, se repeuplent d'une génération mieux instruite, faisant de l'agriculture une industrie et un art parfaitement rémunérateurs. Que nos campagnes s'organisent de mieux en mieux : par leurs cercles agricoles ; par leurs syndicats de cultivateurs ; par leurs représentants parfaitement préparés, à la suite de fortes études, à promouvoir toujours, et à défendre au besoin, les intérêts si précieux de l'agriculture et de la colonisation. Que les comices agricoles, où se réuniront annuellement les plus belles intelligences, les plus beaux dévouements de tout un district, s'organisent, à l'avenir, d'une manière permanente ; afin que les besoins si grands et si importants de l'agriculture et de la colonisation soient étudiés à fond, en vue de trouver bientôt les meilleurs moyens d'y pourvoir.

#### SOYONS, OU CULTIVATEURS, OU AMIS DU CULTIVATEUR

Pour finir, j'affirme que la prospérité de la province exige que nous soyons, ou cultivateurs, ou amis dévoués et convaincus de l'agriculture ! Notre avenir national dépendra, Messieurs, — ai-je besoin de l'affirmer ? — du plus ou moins de solidité et de prospérité que nous aurons donné, tous ensemble, à notre agriculture ; du plus ou moins d'intelligence, d'éducation que nos populations rurales sauront ajouter au travail persévérant, opiniâtre, de la tête et des bras ; du plus ou moins de sage économie, apportée dans la direction journalière de nos affaires domestiques, rurales et nationales.

N'ou  
chrétiens  
sont venu  
pas en de  
continent  
tons cours  
gesta Dei

En te  
Messieurs  
Evêques c  
mission pr  
dans leur  
vous ont  
charité pu  
pris de fai  
en agricul  
ment agri  
de tous les  
rez bientôt  
conséquen  
la satisfact  
tiellement  
colonie.  
fertilité re  
les bons es  
de produi  
temps, je  
cultivateur  
trop nomb  
buent à l'e  
naissances  
Je ten  
vos travau  
La sé

## LES HÉROS, NOS ANCÊTRES, Imitons-les !

N'oublions pas ce qu'ont été nos pères : des travailleurs émérites, des chrétiens convaincus, de véritables héros. N'oublions pas non plus, qu'ils sont venus de France, chargés d'une mission providentielle, nous ne pouvons pas en douter. Ils avaient à porter la bonne, la grande nouvelle à tout un continent nouveau. Si nous voulons être les dignes fils de nos pères, acceptons courageusement, noblement, la magnifique tâche qui nous incombe, — *gesta Dei per Francos*, — en Amérique, sinon dans une Nouvelle France.

## NOS MISSIONNAIRES AGRICOLES

En terminant, je crois devoir m'adresser, tout particulièrement à vous, Messieurs les missionnaires agricoles, qui avez été choisis par NN. SS. les Evêques de la province civile de Québec, et tout spécialement chargés d'une mission providentielle, par les temps difficiles que nous traversons. NN. SS. dans leur admirable mandement collectif, daté du jour de l'Epiphanie (1894), vous ont appelé à développer, dans la mesure de vos forces, une œuvre de charité publique dont le besoin est d'une urgence extrême. Vous avez entrepris de faire connaître et aimer les enseignements de la pratique et de la science en agriculture. En favorisant de votre mieux la création du haut enseignement agricole dans cette province ; en mettant cet enseignement à la portée de tous les cultivateurs, par vos conférences dans nos campagnes, vous arriverez bientôt, j'en ai la certitude, aux résultats les plus encourageants. Comme conséquence finale de votre dévouement et de votre travail ardu, vous aurez la satisfaction bien grande d'avoir continué, en la développant, l'œuvre essentiellement patriotique du clergé dans cette province, depuis l'origine de la colonie. La Providence redira sans doute et bien haut vos louanges, par la fertilité rendue à nos terres épuisées, par la richesse sociale ainsi créée, par les bons exemples de tous genres que votre prédication ne saurait manquer de produire parmi nos populations rurales, lesquelles maintiendront longtemps, je l'espère, la vieille et noble réputation acquise par nos ancêtres de *cultivateurs-gentilhommes*. Ainsi, vous aurez bientôt fermé la bouche aux trop nombreux détracteurs de notre Foi en Amérique, à tous ceux qui attribuent à l'enseignement religieux, que l'on nous donne, notre manque de connaissances et nos insuccès passés en agriculture.

Je termine donc par un souhait qui part du cœur : Que Dieu bénisse vos travaux et les nôtres !

La séance est ajournée au lendemain.

## SÉANCE DE MERCREDI MATIN, 4 DÉCEMBRE.

M. le président ouvre la séance à 9 heures a. m.

M. J. C. Chapais annonce qu'il va donner lecture du rapport du comité de nomination et invite les membres de la société à faire, après chaque nom, les remarques ou objections qu'ils pourraient avoir à faire, ou à manifester leur approbation :

## RAPPORT DU COMITÉ DE NOMINATION.

WATERLOO, 3 décembre 1895.

Les soussignés, membres du comité de nomination de cette convention, ont l'honneur de proposer les personnes suivantes à la décision de cette convention, comme officiers et directeurs de la société pour la prochaine année (1896) :

Président honoraire : L'HONORABLE P. B. DE LABRÈRE, Québec.

Président :—L'ABBÉ T. MONTMINY, St-Georges de Beauce.

Vice-président :—M. S. A. FISHER, Knowlton.

Secrétaire-trésorier :—M. EMILE CASTEL, St-Hyacinthe.

## DIRECTEURS :

| DISTRICT                | NOMS                     | RÉSIDENCE               |
|-------------------------|--------------------------|-------------------------|
| Arthabaska .....        | MM. D. O. BOURBEAU ..... | Victoriaville.          |
| Beauce .....            | J. DE L. TACHÉ .....     | Scott Junction.         |
| Beauharnois .....       | ROBERT NESS .....        | Howick.                 |
| Bedford .....           | H. S. FOSTER .....       | Knowlton.               |
| Charlevoix et Saguenay. | J. D. GUAY .....         | Chicoutimi.             |
| Chicoutimi .....        | JOS. GIRARD, M.P.P.:     | St-Gédéon, Lac St-Jean. |
| Gaspé .....             | L. T. BRODEUR .....      | St-Hugues.              |
| Iberville .....         | MICHEL MONAT .....       | Mount Johnson.          |
| Joliette .....          | SAM. CHAGNON .....       | St-Paul l'Ermité.       |
| Kamouraska .....        | J. C. CHAPAIS .....      | St-Denis en bas.        |
| Montmagny .....         | GABRIEL DUMONT .....     | Ste-Hénédine.           |
| Montréal .....          | ALEXIS CHICOINE .....    | St-Marc.                |
| Ottawa .....            | J. A. VAILLANCOURT ..... | Montréal.               |
| Québec .....            | ED. A. BARNARD .....     | L'Ange-Gardien, Mtey.   |
| Richelieu .....         | J. L. LEMIRE .....       | La Baie du Febvre.      |
| Rimouski .....          | CHS. PRÉFONTAINE .....   | Isle Verte.             |
| St-François .....       | J. A. CAMIRAND .....     | Sherbrooke.             |

St-Hyaci  
Terrebor  
Trois-Ri

Ado

dis

M. J

j'ai prépa  
et comme  
dire un m

De t  
de grands  
d'abord, j  
ainsi que  
tout ce qu  
génération  
Puis,  
de modest  
appliquan  
des siècles  
même les  
et à grand  
des vertus  
autres, cell  
mise en eu  
des temps  
ou ses cher

Pour r  
17

DIRECTEURS.—*Suite.*

| DISTRICT            | NOMS                 | RÉSIDENCE          |
|---------------------|----------------------|--------------------|
| St-Hyacinthe.....   | M. MACDONALD,        | M.P.P. Acton Vale. |
| Terrebonne.....     | DR W. GRIGNON.....   | Ste-Adèle.         |
| Trois-Rivières..... | L'ABBÉ D. GÉRIN..... | St-Justin.         |

(Signé) J. C. CHAPAIS,  
ROB. NESS,  
J. D. GUAY,  
J. DE L. TACHÉ.

Adopté à l'unanimité.

## DISCUSSION ET ADOPTION DES VŒUX PRÉSENTÉS PAR M. ED. A. BARNARD.

*M. Barnard* :—Avant de vous donner, Messieurs, lecture des vœux que j'ai préparés comme corollaire des principes que je vous exposais hier soir, et comme justification de ce long exposé scientifique, permettez-moi de vous dire un mot du rôle de

## LA SCIENCE DANS LA CULTURE DU SOL.

De tout temps, parmi les diverses nations qui se sont le plus distinguées, de grands patriotes ont vécu à la campagne. Ils se sont occupés à rechercher d'abord, puis à vulgariser, les principes qui régissent l'agriculture. C'est ainsi que des classiques, grecs et latins, après avoir joui par eux-mêmes de tout ce qui fait le charme de la vie des champs, ont laissé en héritage aux générations futures leurs *Eglogues* et leurs *Georgiques*.

Puis, quand les barbares eurent couvert de ruines l'Europe toute entière, de modestes moines, aussi savants que rudes travailleurs, se sanctifièrent, en appliquant à l'art de cultiver la terre, des connaissances enfouies dans l'oubli des siècles. Choisisant de préférence les endroits les plus inhospitaliers, même les plus inaccessibles, les moines du moyen âge défrichèrent lentement et à grande peine une partie notable de l'Europe. Dans la pratique constante des vertus les plus sublimes, ils firent revivre les sciences perdues, et, entre autres, celles du drainage, de l'endiguement des mers, de l'irrigation, de la mise en culture des sables mouvants, enfin les grandes découvertes agricoles des temps passés. C'est ainsi que, d'époque en époque, l'agriculture a toujours eu ses chercheurs et ses savants, parmi les praticiens les plus distingués.

## LA CHIMIE AGRICOLE

Pour ne parler que des progrès modernes et, entre autres, de l'application

de la chimie à l'agriculture, il nous a été proposé naguère un système complètement inconnu il y a cinquante ans, par lequel nous sommes maintenant en mesure de produire, à peu de frais, sur des terres apparemment épuisées, les plus riches moissons à la suite de légumineuses fertilisées exclusivement par des engrais minéraux.

La chimie agricole, cette science toute nouvelle, fait de jour en jour des progrès vraiment merveilleux. Elle ouvre même, au monde entier, — en dehors de l'agriculture, — des horizons absolument nouveaux. Je crois pouvoir citer, à l'appui de cette affirmation, la très intéressante *Etude* que Mgr. Laflamme, recteur de l'Université Laval, vient de publier sur le grand savant, le modeste chrétien, dont la mort récente a causé un deuil général dans tout l'univers civilisé. J'ai nommé Pasteur.

Avez-vous remarqué, MM., quelles furent les premières assises de cette réputation extraordinaire, vraiment universelle, que le grand savant du siècle s'est acquise, à si justes titres ? — D'abord, il se livre à l'étude de la chimie, avec un ardeur complète et une précision des plus consciencieuses. Il cherche, avant tout, l'exacte vérité. C'est ainsi qu'il se distingue des nombreux savants qui l'entourent. Bientôt, le gouvernement français lui confie une mission agricole, où il lui faudra descendre du cabinet de chimie, abandonner pendant plusieurs années la vie parisienne, les chaires universitaires et leurs savants professeurs, ses amis, afin de mener une vie toute nouvelle, au milieu des champs, à la recherche de l'un des secrets sans nombre de la nature. Ses amis s'effrayent. Il va faire fausse route, disent-ils ; il s'expose à s'égarer complètement, dans la recherche d'un vulgaire problème de pratique agricole. Cette modeste mission, ainsi méprisée des savants, consistait en effet dans la recherche des causes de la maladie des vers à soie, et du traitement à donner dans ces cultures en péril.

Pasteur se livre à cette étude, avec passion, en plein champ pendant des années entières, — sous le seul regard de Dieu. — Et quel fut le résultat de ce travail sans trêve ? Pasteur découvre enfin, non seulement la cause de la maladie du ver à soie et son traitement, mais comme conséquence immédiate de ses recherches, il découvre également le *germe de vie* dans les ferments de tous genres : du pain, du vin, de la bière, du cidre, etc. Bientôt, au moyen de ses diverses *cultures*, il fait voir au microscope, — il fait pour ainsi dire toucher du doigt, — le *germe* des maladies les plus terribles et les plus intraitables : le charbon, la rage, etc. Presque aussitôt après, il met en pleine lumière, — aux yeux de tout un monde d'incroyants ou de sceptiques, dit savants, — les *éléments de vie* que le Créateur de toutes choses a donnés au monde, dès l'origine de la création, afin de combattre, et mitiger, sinon détruire, ces mêmes maladies.

N'est-ce pas vous dire, MM., combien les secrets de la nature, ou pour parler plus exactement, — les lois providentielles — sont intimement liées à l'agriculture ? C'est dire, également, combien la science agricole est digne d'occuper les plus belles intelligences, les natures les mieux douées !

Un mot, maintenant, de

#### LA SCIENCE AGRICOLE DANS LA PROVINCE DE QUÉBEC

Il est indubitable que le clergé français, prêtres et religieux, ainsi que les laïques instruits qui accompagnèrent nos ancêtres en ce pays, furent, pour le plus grand nombre, des hommes fort versés dans l'art de cultiver la terre. Et pour preuve, je citerai les admirables vergers des côtes de Beaupré, des paroisses au sud du fleuve, de l'Île d'Orléans, etc., dont plusieurs donnent encore de bons rendements, après plus d'un siècle de traitements plus ou moins empiriques. On sait également que les jardins autour des presbytères, des monastères, des manoirs seigneuriaux, et autres, donnèrent en abondance, jusqu'à l'époque de la *cession*, toutes les primeurs alors connues en France. J'ai retrouvé, dans maintes paroisses, des vignes de Chasselas, plantées *du temps* des Français, et donnant encore de très beaux fruits. Or, le Chasselas est de culture difficile ; il demande des soins particuliers, même dans les environs de Paris.

On sait également jusqu'à quel point l'agriculture était prospère, — malgré les guerres sans trêve, avec les sauvages d'abord, puis avec leurs alliés, les blancs des colonies anglaises. — Et la preuve de cette prospérité est consignée dans l'augmentation vraiment prodigieuse de cette poignée de héros, piochant hardiment des deux mains, mais avec un fusil chargé sur le dos !

Malheureusement pour notre agriculture, les communications avec la France savante cessèrent presque entièrement à l'époque de la *cession* du Canada. Pour comble de malheur, les laïques instruits les plus en vue, — jusque là les chefs de la nation, — retournèrent en France. Un grand nombre de prêtres français les suivirent. — Ce fut au point que les vaillants curés, qui ne nous abandonnèrent pas, avaient jusqu'à deux paroisses à desservir. Et de plus, ils faisaient également les fonctions de magistrats, de notaires, au besoin de médecins et de maîtres d'école. Ils avaient surtout à aider, à consoler, et à encourager les cultivateurs, presque entièrement ruinés par de longs et très pénibles services militaires ; par tous les maux qui accompagnent et qui suivent une guerre sans merci ; menacés surtout par un avenir des plus sombres pour leurs cœurs de catholiques et de français. — Pendant trois quarts de siècle, il fallut lutter soi-même, de toutes ses forces ; se saigner, toujours et partout. — Il fallut encore former et diriger des lutteurs instruits ;

afin de sauvegarder et de conserver ce que nous avons de plus cher au monde : — notre religion, notre langue, nos lois chrétiennes.

Sous ces circonstances, MM., est-il surprenant que la science de l'agriculture ait été négligée, je dirai même oubliée, pendant toute cette époque, par nos classes dirigeantes ? — Il est de fait que, pendant plus d'un siècle, l'agriculture a été complètement abandonnée aux hommes du métier. C'est au point, qu'il y a cinquante ans, quand j'entrai au collège, je constatai que les élèves étaient bientôt classés selon leurs talents et leurs aptitudes. Or, les moins bien doués étaient toujours ainsi notés ; — pardonnez, si je cite les expressions admises parmi les élèves : — " Oh ! celui-ci est trop bête pour faire un homme instruit ; il devrait se faire habitant ! " — c'est dire jusqu'à quel point la science en agriculture n'était pas admise. — Quant à ce que peut l'agriculture pour la province de Québec, voici ce que des hommes instruits, vivant à la campagne, m'ont dit bien trop souvent, à la suite des conférences agricoles, auxquelles ils venaient de me faire l'honneur d'assister : " Vous montrez sans doute, monsieur, beaucoup de zèle ; mais vous semblez oublier que

" NOTRE PROVINCE N'EST PAS UN PAYS AGRICOLE " !

Notre province n'est pas un pays agricole ? — Mais on ignorait donc que tout ce qui croît en Ecosse, en Belgique, dans le nord de la France, — les pays agricoles les plus prospères de l'Europe, — croît ici avec une abondance aussi grande ; — mais plus rapidement, et à moins de frais ! — Dieu merci, MM., ces préjugés ont complètement disparu, ou à peu près, depuis 1872, quand l'Industrie Laitière ouvrit un nouveau champ d'activité à des milliers de jeunes gens instruits : nos confrenciers agricoles ; nos inspecteurs et professeurs de beurrerie et de fromagerie ; nos propriétaires et fabricants des 1500 fabriques de beurre et de fromage, créées depuis dans la province. Allez maintenant dire à certains cultivateurs de progrès que notre agriculture ne saurait être profitable. Vous verrez ce qu'ils vous répondront. — Cette année même, dans les environs immédiats de Québec, sur une terre réputée épuisée jusqu'à ces années dernières, un homme de progrès a produit une récolte de blé, sur un champ considérable, comme on n'en récolte guère de plus beau, n'importe où. Cet homme de progrès, cet amateur, — je pourrais dire cet artiste en agriculture, — vous le connaissez tous. C'est le député à la chambre d'assemblée pour Québec Centre : Monsieur Victor Chateauvert. Honneur à lui ! — Mais il n'est pas le seul, parmi les citoyens les plus distingués de cette province, qui donnent leurs loisirs à l'agriculture, en même temps qu'ils s'assurent les jouissances sans nombre de la vie des champs. — J'en pourrais nommer plusieurs, qui sont des mieux respectés et admirés parmi les cultiva-

teurs, et de grand.

Dieu main, dan dans la m ecclésiasti la provin et patrioti agricoles à entendre métier. — culture et de fait, da et j'en vo

Conti tage : favo instruites, rurales. C trie laitier chemins p n'est pas d les mêmes par en fair fils et les t faire dome les centres paroisses c de colonis surtout da au plus gr indépendan

Voici 1er V tout ce qu système de

Vu qu plus possib

Vu qu die, de ma

teurs, et dont les cultures sont déjà citées comme des modèles d'économie et de grands rendements.

Dieu merci, MM., nos hommes les plus marquants se sont enfin donné la main, dans ces années dernières, pour favoriser l'agriculture et la colonisation dans la mesure de leurs forces. NN. SS. les Evêques des diverses provinces ecclésiastiques du pays ont bien voulu se joindre au mouvement. Ils ont doté la province de Québec de *missionnaires agricoles*, dont le travail consciencieux et patriotique fait déjà un bien incalculable. Plusieurs centaines de *cercles agricoles* ont été créés. Autrefois notre population agricole n'aimait guère à entendre parler d'agriculture. En général, elle ne lisait aucun journal du métier. — Aujourd'hui, la plupart des familles lisent le journal officiel d'agriculture et en adoptent avec confiance les données. Comparé au passé, il y a de fait, dans les esprits, un mouvement immense en faveur de l'agriculture, et j'en vois une preuve nouvelle dans cette réunion si distinguée.

Continuons ainsi, MM., la main dans la main ; et faisons même davantage : favorisons l'agriculture de toutes nos forces. Que dans toutes les classes instruites, on se livre de plus en plus à l'étude et à la pratique des choses rurales. Que l'on s'enrôle au plus tôt dans nos sociétés provinciales d'industrie laitière, de pomologie, dans la nouvelle société pour l'amélioration des chemins publics, — vous admettez, n'est-ce pas, MM., que cette dernière venue n'est pas de trop —, bientôt nous verrons nos vieilles paroisses se repeupler ; les mêmes terres, qui suffisaient à peine au soutien d'une pauvre famille, finiront par en faire vivre plusieurs, dans une modeste aisance. C'est alors que les fils et les filles de cultivateurs, — au lieu de désertir la campagne, pour se faire domestiques ou journaliers et, trop souvent, de véritables esclaves dans les centres industriels, — feront refleurir l'agriculture dans les anciennes paroisses ou se porteront avec courage et énergie vers nos nouveaux centres de colonisation. C'est alors, Messieurs, que la véritable force nationale résidera surtout dans la possession et l'exploitation intelligente du sol, assurant ainsi au plus grand nombre la stabilité, en même temps qu'une noble et parfaite indépendance. (Applaudissements).

Voici maintenant, Messieurs, les vœux que j'ai à vous soumettre.

**1er Vœu.** — Vu le fait que la plupart de nos terres sont loin de produire tout ce qu'elles pourraient donner, avec profit, si l'on suivait un meilleur système de culture ;

Vu que l'on ne prend pas partout des moyens suffisants pour détruire le plus possible les mauvaises herbes et pour fertiliser convenablement le sol ;

Vu que trop souvent la couche arable n'est pas suffisamment approfondie, de manière à diminuer davantage les mauvais effets d'une sécheresse

prolongée ou d'une surabondance de pluies ; et aussi, de manière à tirer meilleur parti des engrais qui s'enfoncent dans le sous-sol et finissent par s'y perdre ;

Vu que nos terres imperméables seraient infiniment plus profitables et plus faciles à cultiver, si l'on y adoptait un système économique de drainage du sous-sol, à une profondeur suffisante ;

La société d'industrie laitière exprime le vœu que tous les amis de l'agriculture en cette province, et particulièrement les missionnaires agricoles, les directeurs de nos écoles d'agriculture, les conférenciers, les journalistes, etc., fassent tous leurs efforts pour assurer le plus promptement possible des progrès notables en ces matières, d'autant plus pressantes qu'elles sont de nature à rendre notre agriculture beaucoup plus profitable.

**2me Vœu.**—Vu l'effet que l'épuisement du sol, par la culture trop fréquente et trop prolongée du grain, sur grain, et du foin, le tout vendu en nature, a rendu nos terres plus ou moins infertiles ;

Vu que les fumiers de ferme, tels qu'on les produit et conserve presque généralement ne sauraient pas suffire seuls à ramener la fertilité du sol, surtout dans ces trop nombreuses pièces de terre, qui n'ont été que peu ou point engraisées depuis leur défrichement ;

Vu que toutes les autorités en pareille matière nous recommandent l'emploi de quatre matières fertilisantes, qui jusqu'ici ont fait trop souvent défaut, — soit dans leur ensemble, soit séparément— dans nos terres ;

La société d'industrie laitière recommande à tous les intéressés le choix entre les deux moyens suivants, qui leur permettra d'engraisser suffisamment leurs terres pour en obtenir les récoltes les plus profitables :

Le premier moyen suggéré est d'acheter du tourteau de coton, de lin, ou tout autre farineux de nature à compléter les rations du bétail, de manière à obtenir de meilleur lait et en plus grande quantité, à nourrir un plus grand nombre de vaches avec plus d'économie et de profit, et aussi à avoir plus et de meilleurs fumiers ;

Et si ce premier moyen ne suffit pas pour fumer toutes les terres en culture qui ont besoin d'engrais, la société recommande de plus d'employer la chaux, la potasse et l'acide phosphorique, et de s'en servir soit conjointement avec une moindre quantité de fumier sur les grains et légumes, soit réunis et employés directement pour la production de légumineuses, telles que trèfles, pois, fèves (haricots), etc., vesces, lentilles, lupin, etc., etc., lesquelles légumineuses ne manqueront pas de produire des fourrages excellents, très riches en azote, et laisseront dans les terres, par leurs racines, outre les quatre matières

fertilisantes  
qui se tra

**3me**  
ment du  
grandes f  
transport

La so  
est d'avis  
préférence  
grandes f

M. J  
l'unanimité

**4me**  
de nature  
l'agricultu  
tamment  
d'industri  
couter la l

Mess

dernier, e  
s'agit de t

der au g

municipal  
partout et

il faut fai

ceux qui

dévoués, e

déjà surch

qu'ils pou

s'intéresse

trouvions  
autorisés

La lo  
ses directe

M. L  
der l'améli

il faut qu'  
Rvd.  
laitière ell

fertilisantes indispensables, une quantité considérable de matières végétales qui se transformeront bientôt en humus.

**3me Vœu.**—Vu le fait que le meilleur moyen de produire économiquement du beurre et du fromage de choix consiste dans l'établissement de grandes fabriques bien construites, bien outillées et bien dirigées, et dans le transport du lait par contrat ;

La société d'industrie laitière, représentée par les membres ici présents, est d'avis qu'il importe de prendre au plus tôt les moyens d'encourager de préférence, et d'une manière qui donnera des garanties pour l'avenir, les grandes fabriques ainsi montées et dirigées.

*M. J. C. Chapais*, secondé par *M. Sam. Chagnon*, propose l'adoption à l'unanimité des trois vœux qui précèdent.—Adopté sans opposition.

**4me Vœu.**—*M. Barnard* :—Vu le fait que l'amélioration des chemins est de nature à rendre des services signalés au patrons de l'industrie laitière et à l'agriculture en général, le gouvernement de la province de Québec est instamment prié d'amender le code municipal de manière à donner à la société d'industrie laitière, et à ses délégués, de qualité, le même pouvoir de faire exécuter la loi qu'à tout individu qui poursuit en son propre nom.

Messieurs, ce vœu demande quelques explications. Il a été proposé l'an dernier, et beaucoup d'efforts ont déjà été faits en vue de sa réalisation. Il s'agit de trouver quarante personnes qui se formeront en société, pour demander au gouvernement un acte d'incorporation, avec pouvoir d'exiger des municipalités, comme pourrait le faire un individu, que les chemins soient partout et toujours tenus en bon ordre. Pour en arriver à fonder cette société, il faut faire quelques dépenses, et nous avons besoin pour cela de l'aide de ceux qui ont à cœur les intérêts de l'agriculture. Il faut aussi des gens dévoués, des directeurs actifs. Vous pourriez me dire : " Nos directeurs sont déjà surchargés ". " Je ne leur demande qu'une chose, c'est de faire tout ce qu'ils pourront ". Car si nous ne trouvons pas parmi nous quelqu'un qui s'intéresse au projet, l'expérience du passé me fait craindre que nous n'en trouvions pas au dehors. Tout ce que je demande, c'est que nous soyons autorisés par la loi à faire ce que nous pouvons faire.

La loi devrait permettre à la société nouvelle de poursuivre, par un de ses directeurs, toute municipalité qui aurait des chemins en mauvais état.

*M. I. J. A. Marsan* :—Evidemment, la société commencera par demander l'amélioration des chemins ; mais pour rendre ses pouvoirs plus effectifs, il faut qu'il y ait autre chose de fait.

*Rod. M. V. Charest* :—Dois-je comprendre que la société d'industrie laitière elle-même se constituerait en société d'amélioration des chemins, ou si

c'est une société nouvelle, indépendante de la société d'industrie laitière, qui demanderait l'incorporation ?

*M. Chapais* :—Une société indépendante.

*M. Marsan* :—Je voulais tout à l'heure demander à M. Barnard de nous expliquer quel sera le fonctionnement de cette société.

*M. Barnard* :—Je suis d'autant plus heureux de cette question de M. Marsan, que j'avais l'intention de demander à l'assemblée la permission de lui en expliquer le fonctionnement.

Ayant déjà, en 1878, commencé la formation d'une société semblable, nous avons rédigé notre constitution. Le fonctionnement de la *société des bons chemins* serait à peu près le même : lorsque l'existence d'un chemin dangereux, dans une municipalité, lui serait signalée, ce qui pourrait être fait par l'instituteur, l'inspecteur des chemins, ou même le curé, la société avertirait la municipalité du fait que son chemin est en très mauvais état, et que si, dans les dix jours de l'avis, le chemin n'est pas réparé, la société poursuivra pour obtenir la réparation du chemin.

*Rev. M. Charest* :—N'y aurait-il pas un grave inconvénient à établir ainsi une société avec pouvoir d'agir dans toute la Province de Québec, sur une simple information individuelle dans chaque paroisse. Comment voulez-vous faire avertir en temps opportun un maire, ou un secrétaire-trésorier, que tel ou tel endroit du chemin dans la paroisse est dans un mauvais état ? Avant que pareil avis arrive au maire, si le chemin était réellement dangereux, il s'écoulerait plus de temps qu'il n'est nécessaire pour que deux ou trois individus y perdent la vie.

*M. Barnard* :—Naturellement, nous n'ôtons pas le privilège à chacun dans sa paroisse respective de demander la réparation d'un endroit dangereux dans le chemin. Nous demandons pour la société le même privilège que chaque individu possède en pareille circonstance. Actuellement, personne n'étant chargé spécialement de voir à ce que les municipalités tiennent leurs chemins en bon ordre, personne n'ayant mission spéciale de les forcer à les réparer, les chemins restent généralement en mauvais état. Lorsque la société des bons chemins aura obtenu ses pouvoirs, son secrétaire, après l'avis mentionné plus haut de dix jours, pourra poursuivre ensuite. Il y aurait quelqu'un de responsable des frais du procès, ce serait une garantie que la procédure ne serait pas simplement vexatoire, mais qu'il y aurait des témoins en état de prouver que le chemin était mauvais et dangereux. La municipalité sera avertie par la société que tel ou tel endroit de son chemin est mauvais, qu'une voiture y a été brisée, ou qu'une personne y a été blessée, et que si son chemin ou son pont, — si l'accident est dû au mauvais état d'un pont,

—n'est imprimé reçoit u

*M.*  
ner quel  
chemin  
sieurs ac  
à la char  
tué. Il  
dans le r  
son acci  
prouvé q  
était en l  
ment per

*M.*  
un partic  
Aussi le  
c'est simp  
la loi.

*M.*  
nir de bo  
nations o  
sa racine.  
mins, qui  
presque p  
saison, et  
drait don  
moyens p  
beaux ch  
Il faut de  
siraient tr  
beaux ch  
Et les g  
leur faire  
travaux d  
convaincr  
ce serait  
la nourri  
Et cette

—n'est pas réparé dans les dix jours, la société poursuivra. Les avis sont imprimés, il n'y a qu'à remplir les blancs, et pour chaque avis, le secrétaire reçoit une piastre, plus ou moins, à titre d'indemnité.

*M. Chagnon* :—Est-ce que cette façon de procéder ne pourrait pas entraîner quelque procès, dans le cas où un propriétaire refuserait de réparer son chemin ? Nous avons eu dans le comté de Joliette un cas semblable. Plusieurs accidents étaient arrivés dans un trou situé sur la partie du chemin à la charge de M. le Docteur Forest : un nommé Mercier s'y était presque tué. Il a poursuivi et deux ou trois témoins ont déclaré que c'était dans dans le même trou, où d'autres personnes étaient tombées le jour même de son accident. Le Docteur Forest a produit sept ou huit témoins en cour, a prouvé que c'était dans le chemin de M. l'avocat Faribault et que son chemin était en bon état. Ce procès a coûté \$700 ou \$800, et M. Mercier a finalement perdu.

*M. Barnard* :—M. Mercier devait poursuivre la municipalité, et non pas un particulier, parce que les municipalités sont responsables de leurs chemins. Aussi leur ferions-nous connaître nos pouvoirs, car tout ce que nous voulons, c'est simplement les avertir que nous sommes en mesure de faire respecter la loi.

*M. Marsan* :—Dans nos districts, on arriverait très difficilement à obtenir de bons résultats en prenant des moyens de ce genre. Toutes ces nominations ou formations de sociétés n'opéreraient pas la guérison du mal dans sa racine. C'est le principe des lois ou règlements, se rapportant aux chemins, qui est mauvais. Nos chemins sont marécageux, fangeux, et il n'y a presque pas de possibilité de tenir les chemins en bonne condition en toute saison, et il serait inutile et peut-être injuste de poursuivre les gens. Il faudrait donc arriver à l'amélioration des chemins, par d'autres moyens, des moyens pratiques, légaux. Il est assez difficile d'obtenir en tout temps de beaux chemins durs, et je crains que ce vœu ne soit pas suffisant pour y arriver. Il faut des lois municipales ; des lois coercitives ne réussiraient pas ou réussiraient très difficilement à amener de bons résultats. On sait qu'il faut des beaux chemins, mais on sait aussi que : qui dit beaux chemins dit taxes. Et les gens ne veulent pas entendre parler de taxes. Pour réussir à leur faire payer des taxes, pour permettre aux municipalités de faire les travaux dans le but d'améliorer les chemins nécessaires, il faudrait d'abord convaincre les gens qu'ils en retireraient des bénéfices appréciables, que ce serait pour eux une économie considérable : dans les attelages, dans la nourriture de leurs chevaux, dans l'entretien de leurs voitures, etc. Et cette conviction-là, vous aurez du mal à la faire pénétrer dans la

masse du peuple. Ceux qui croient aux avantages que procurent les bons chemins sont le petit nombre ; et ce n'est pas la masse du peuple qui les reconnaît. Il faudra prêcher encore longtemps avant d'obtenir ce résultat. Cette question se débat depuis un grand nombre d'années aux États-Unis. Certains États ont passé des lois en vue d'améliorer les chemins, mais d'autres États refusent d'imiter cet exemple. En France, n'a-t-on pas mis des siècles pour en arriver à l'amélioration si générale qui fait aujourd'hui l'admiration des étrangers ? Et combien cela a-t-il coûté ?

La question des taxes est épineuse. On sait que l'économie résultant du bon état des chemins est de beaucoup supérieure au coût de leur confection et de leur entretien. Vous trouvez des cultivateurs qui le comprennent ; ceux qui aiment le progrès voient le mal, et le remède à apporter à l'état de choses actuel, mais comme je l'ai dit, ce n'est pas la majorité qui pense ainsi.

Messieurs, je ne vous sors pas de la difficulté évidemment, mais je vous signale toutes les difficultés qu'on aura pour obtenir partout des bons chemins. Le moyen qu'on suggère pourra sans doute faire quelque bien, parce que l'exemple petit à petit finira par convaincre, mais pour le moment adopter des mesures coercitives serait à mon sens une démarche prématurée. Peut-être serait-il bon, si l'on en avait les moyens, d'encourager les conseils municipaux, ou les particuliers qui amélioreraient leurs chemins. A St-Jacques l'Àchigan, les gens se sont associés et ont macadamisé leurs chemins à frais communs. Ce serait un excellent exemple à suivre, mais hélas, il ne s'est guère étendu et le progrès ne va pas vite.

*M. Castel* :—Croyez-vous, M. Marsan, que la création d'une société des bons chemins n'aura pas le même résultat que la création de la société d'Industrie Laitière ? Depuis qu'elle a été formée, il y a quinze ans, la société d'Industrie Laitière a fait du chemin : des progrès se sont accomplis sous la poussée qu'elle a donné à cette source de nos revenus. Elle a groupé des hommes qui avaient à cœur le progrès de cette industrie. Ces hommes une fois entrés dans la société ont travaillé avec ardeur à la cause commune. Ne peut-on espérer de trouver encore des associés aussi dévoués pour l'œuvre des bons chemins ?

*M. Chapais* :—Je crois, M. le Président, que nous devons travailler de toutes nos forces à l'organisation d'une société des bons chemins. Nous avons l'exemple des États-Unis. Plusieurs états de l'Union ont dépensé des millions pour améliorer leurs chemins : quel en a été le résultat ? La valeur de la propriété immobilière, le long de ces bons chemins, a augmenté de trois cent pour cent. Nous avons aussi l'exemple d'Ontario : une société semblable a été formée il y a trois ans et a déjà obtenu d'excellents résultats. Si nous réussissons à former la société et à obtenir du Gouvernement l'incorporation, avec

les po  
d'aller  
l'espri  
gens o  
l'élan,  
d'abor  
et ensu  
nous a  
sommie

*M.*  
de pro

*M.*  
sion st  
cause s  
Si une  
mesure  
est pari  
de ce g  
Bons C

*M.*  
ment u  
rons jar  
nos che  
monde  
cupent  
nos par  
Cantons  
chaque  
se trouv  
voisin.  
du Fébr  
vus de n  
ce trava  
qui aura  
vus. Ce  
tons de l  
machines  
à l'œuvre  
que coût

les pouvoirs que nous nous proposons de demander, nous aurons le droit d'aller partout, de prêcher l'amélioration des chemins et d'implanter dans l'esprit des cultivateurs cette idée d'améliorer nos chemins. Nous aurons des gens dans chaque municipalité qui s'intéresseront à la cause, qui donneront l'élan, et devenus officiers municipaux pourront aider à l'exécution de la loi, d'abord en tenant leurs propres chemins en bon ordre, en donnant l'exemple, et ensuite par leur influence comme officiers municipaux ; de cette manière, nous avancerons. Si nous n'entreprenons rien, si nous en restons où nous sommes, nous resterons certainement en arrière.

*M. Marsan* :—Il serait donc désirable de choisir des personnes capables de promouvoir ce projet.

*M. Barnard* :—Mon but, en formulant ce vœu, était d'amener une discussion sur le sujet, après avoir posé le principe que le soin de travailler à une cause semblable devait être confié à une société, et non pas à des individus. Si une société se forme, on travaille d'accord, et l'efficacité du travail se mesure au talent et à la bonne administration des associés. Un homme seul est parfaitement incapable d'obtenir aucun bon résultat dans une entreprise de ce genre. C'est pourquoi je dis : fondons au plus vite la société des Bons Chemins.

*M. J. A. Camirand* :—(Sherbrooke) La question des chemins est réellement une question importante, même pour l'industrie laitière. Nous n'arriverons jamais à avoir de bons chemins, tant que la loi qui régit actuellement nos chemins ne sera pas changée. Un proverbe dit : " l'affaire de tout le monde n'est l'affaire de personne. " Il faut que le nombre de ceux qui s'occupent de cette question soit limité. La législation actuelle des chemins dans nos paroisses canadiennes est encore inférieure à celle qui les régit dans les Cantons de l'Est. Dans les paroisses canadiennes, chacun a son fronton : et chaque individu fait son chemin à sa façon. De sorte qu'un bout de chemin se trouve fait d'une façon par un propriétaire et d'une autre façon par son voisin. J'ai parcouru, l'année dernière, une partie de la paroisse de la Baie du Febyre. J'ai voyagé là dans les chemins les plus abominables que j'aie vus de ma vie. Avec un peu de travail, d'entente et d'intelligence pour faire ce travail, on aurait pu avoir dans cette belle paroisse de très beaux chemins, qui auraient coûté beaucoup moins cher que les chemins pitoyables que j'y ai vus. Ceux qui demeurent ou qui ont eu l'occasion de voyager dans les Cantons de l'Est ont pu voir le travail si aisément accompli aujourd'hui par les machines à chemins. Plusieurs même d'entre vous ont dû voir ces machines à l'œuvre et le travail qu'elles font. Ce travail ne coûte pas le quart de ce que coûte le travail fait de la manière ordinaire dans les chemins, et il fait

des chemins comme on ne peut jamais en avoir, en les faisant soit à la pelle, soit au pic. Il est impossible de réussir aussi bien à la main qu'avec ces machines.

Dans certaines municipalités, on en est rendu, en se servant de ces machines pour les réparations et la confection des chemins, au point qu'au lieu de payer une piastre par individu pour le travail à faire dans les chemins, on ne paie plus que vingt centins et qu'on a des chemins magnifiques. Je me suis promené dans les chemins du canton de Hatley et j'ai été très surpris de voir l'excellente condition des chemins et la manière parfaite dont s'égouttent les fossés de chaque côté. Réellement ces chemins me représentaient exactement l'aspect d'une piste à trotter les chevaux.

Dans le canton que j'habite, à Orford, on a adopté, il y a quatre ans, le système de faire nos chemins avec les machines. Et nos chemins sont tellement changés aujourd'hui que les journaux même nous ont décerné des compliments. Ils nous ont rendu le témoignage que nous avons aujourd'hui les plus beaux chemins des environs. Cela est dû purement et simplement à l'usage des machines à chemin. Notre machine nous a coûté \$250 ; je pense qu'aujourd'hui on pourrait s'en procurer une pour \$225. Pour mettre la machine en œuvre, il faut six bons chevaux, des chevaux de 1200 à 1300 livres ; un homme intelligent, doué d'une certaine expérience, pour la mener, deux hommes pour conduire les chevaux, et un ou deux hommes pour enlever les pierres qu'elle arrache sur son passage. Dans ces conditions, je me mettrai à l'œuvre sur un mille de chemin ; sur un autre mille de chemin dans le même état, vous mettez 50 hommes avec des pics et des pelles, et le soir je puis vous garantir qu'avec la machine, le nombre d'hommes et de chevaux que je viens de mentionner, j'aurai fait plus d'ouvrage, mon travail sera infiniment mieux fait, mon chemin beaucoup mieux formé, arrondi ou autrement, de la manière que vous voudrez, j'aurai, dis-je, fait quatre fois plus d'ouvrage que les cinquante hommes sur l'autre mille de chemin. La machine produit sur le chemin l'effet que produit le rasoir sur votre figure. On dit que sur un terrain pierreux, il est impossible de travailler avec ces machines, c'est une erreur. J'ai l'honneur d'être maire de ma municipalité et c'est moi qui ai fait acheter la machine dont nous nous servons actuellement. Je dois vous avouer que j'ai failli me faire pendre quand j'ai proposé cette acquisition à la municipalité. On m'a fait toutes sortes d'objections. On m'a dit que j'allais ruiner la paroisse. J'ai eu donc à faire toutes les démarches nécessaires pour me procurer des fonds de manière à ne pas surcharger les contribuables. L'Hon. M. Beaubien nous a accordé \$300 à partager entre la municipalité d'Orford et celle de Magog. Le chemin, que je me proposais d'améliorer, a un parcours de sept à huit milles dans

notre municipalité et le surplus est dans le canton de Magog. Il avait été décidé de voter \$200 pour faire arranger le chemin et de louer la machine du canton de Hatley pour la somme de \$50. J'ai demandé à mon conseil de me permettre d'acheter une machine : "Donnez-moi, leur ai-je dit, les \$50 que vous payeriez à Hatley ; je vais les imputer sur le prix de la machine, et nous paierons la balance plus tard. Après longue discussion, ils ont finalement conclu en me laissant faire. J'ai payé les \$50 sur la machine, et l'ai mise à l'œuvre sur le chemin. C'était un chemin embarrassé de bois de toutes espèces, jusqu'à l'endroit où passaient les roues de voitures. Il y avait dans le chemin des arbres de "repoussis," de quatre, cinq et six pouces de diamètre. J'ai fait enlever tout cela sur une largeur de vingt pieds de chaque côté du passage des voitures, c'est-à-dire, sur une largeur de 40 pieds ; j'ai construit 19 pontceaux dans les quatre ou cinq milles de chemin améliorés. Tout cela avec l'argent du Gouvernement, j'en ai même laissé un peu à la municipalité ; et j'ai fait le plus beau chemin que vous puissiez voir. Ce que nous avons fait, tout le monde peut le faire : il n'y a rien d'extraordinaire à cela. Tout ce qu'il faut, c'est un peu de bonne volonté de la part des gens, et un homme dans chaque municipalité qui prenne la chose en main et s'en occupe activement. Mais il faut se mettre à l'œuvre : si vous attendez que vos travaux se fassent seuls, vous n'aurez jamais de chemins. Chez nous, c'est moi qui me suis mis à la tête du mouvement, avec la ferme détermination de mener la chose à bonne fin, et nous avons des chemins.

Maintenant, tous les chemins ne peuvent pas se faire de cette façon-là : par exemple, les chemins principaux qui reçoivent tout le trafic des autres chemins. Ces chemins-là à force d'y passer souvent avec de lourdes charges finissent toujours par devenir mauvais. Il est donc préférable de les macadamiser. C'est encore ce que nous avons fait chez nous. Quand la question du macadam est venue, ce fut une grande bataille. Mais il ne manquait pas de pierre dans le canton d'Orford, et j'ai dit aux cultivateurs de charroyer près du chemin la pierre qu'ils avaient sur leurs fermes. Quand le temps fut arrivé, on prit un bout de chemin de trois milles ; nous fîmes chaque année 200 à 500 pieds de macadam, et l'année dernière 800 pieds, et maintenant nous avons à peu près un mille et demi de chemin que je puis citer comme exemple à n'importe quelle partie de la Province de Québec, et même du pays entier. Nous avions l'avantage, il est vrai, d'avoir un peu de gravier. Nous avons fait ce que nous appelons le "Telford macadam," ce qui est aussi bon que n'importe quel macadam de première classe. Nous commençons par poser en dessous une couche de grosses pierres ; ensuite un lit de pierres plus petites ; et sur le dessus, de la pierre concassée, de grosseur à passer dans un anneau de deux pouces à peu près, et nous mettons ensuite du gravier là-dessus.

Cet endroit, où nous avons macadamisé le chemin, avait déjà coûté cher à la municipalité, en désagréments sinon en argent. Le conseil avait été pour- suivi une dizaine de fois. On me demande maintenant dans notre municipa- lité de faire partout des chemins comme notre grand chemin de communica- tion. Nous avons l'intention de les faire partout de la même manière ; mais naturellement, à mesure que nos ressources le permettront. Car ce que j'ai fait chez nous, je dois vous dire que je l'ai accompli avec une somme infé- rieure même à celle qu'on a dépensée inutilement dans les chemins pendant les 25 années qui ont précédé l'achat de la machine. Autrefois on faisait les réparations dans les chemins en envoyant des hommes réparer les mauvais endroits : ces gens-là faisaient le pique-nique ; ils se rendaient à l'endroit indi- qué et remplissaient le trou avec de la boue prise dans le fossé. Avec la ma- chine, c'est tout autre chose : on se rend au travail à 7 ou 8 heures du matin.

*M. le Dr Grignon* :—Pouvez-vous travailler dans les côtes avec votre machine ?

*M. Camirand* :—Partout où il y a une couche suffisante de terre sur le roc.

*M. le Dr Grignon* :—Dans le tuf aussi ?

*M. Camirand* :—Oui, dans le tuf.

*Dr Grignon* :—Je suppose qu'il faut labourer le chemin avant ?

*M. Camirand* :—Non, pas du tout : nous n'avons jamais labouré dans notre municipalité.

*Dr. Grignon* :—Il faut sans doute ôter les roches ; la machine fonction- nerait-elle dans un terrain rocheux ?

*M. Camirand* :—Oui, elle travaille dans le terrain rocheux : il n'y a pas de terrain si dur qu'elle ne puisse y travailler. Il n'y a que les plus grosses roches qu'il faut enlever. J'ai vu la machine enlever des roches grosses com- me un seau sans être nullement dérangée.

A l'avenir, notre municipalité mettra les taxes payables en argent : je parle des taxes de chemin. Actuellement les taxes de chemin sont payables soit en ouvrage, soit en argent. Mais à l'avenir, on les exigera toutes en argent, et le printemps nous mettrons notre machine à l'œuvre. Les gens n'auront plus à s'occuper des chemins. La municipalité fera les travaux d'un bout à l'autre. Les chemins seront dorénavant entretenus par la municipalité et non par les particuliers.

Nous avons aussi adopté un autre système pour les routes. (1) La muni-

(1) L'article 763 du Code municipal de la Province de Québec se lit ainsi : "Tous les chemins municipaux locaux ou de comté sont des chemins de front ou des routes. Les chemins de front sont ceux dont le tracé général est sur le travers des lots d'un rang et qui ne conduisent pas d'un rang à un autre, devant ou derrière. Tous les autres chemins municipaux sont des routes." E. C.

cipalité s  
se font ar  
faisaient  
vis-à-vis  
ou six mi  
obligé d'  
sans cont  
la muni  
chemins  
obligatoir  
bout de c

M. L.

M. C.

M. Barn

M. L.

Vœu

seils mun  
lité, entre  
concession  
résultant  
depense q  
mité des  
d'eau, ch  
le vœu qu  
municipal  
les travail

M. C.

nécessaire

M. le

Camirand  
machine :  
jour de ch

M. C.

mille par

M. le

M. C.

roches, da  
Pour faire  
trouvent c

unicipalité s'est aussi emparée de toutes les routes, et les travaux sur les routes se font aussi à frais communs comme le restant. L'ancienne façon, dont se faisaient les travaux dans les routes, comportait des injustices assez graves vis-à-vis certains particuliers. Par exemple, un homme qui demeurait à cinq ou six milles d'une route, dont il se servait peut-être une fois par année, était obligé d'y faire des travaux considérables, pour tout le monde qui s'en servait sans contribuer du tout à l'entretien. Quand les routes seront entretenues par la municipalité, en moins de cinq ans les routes seront aussi belles que les chemins principaux. Si le Gouvernement passait une loi rendant ce système obligatoire dans toute la province, vous trouveriez vos chemins si beaux au bout de quelques années que vous en seriez surpris.

*M. Barnard* :—Je mettrai donc ma proposition aux voix.

*M. Chapais*, secondé par *M. Taché*, propose l'adoption de la motion de *M. Barnard* ; elle est votée sans opposition.

*M. Marsan* :—Je soumetts à l'assemblée le vœu suivant :

**Vœu de *M. Marsan* :—**Attendu que la faculté laissée par la loi aux conseils municipaux de subdiviser et répartir les travaux publics de la municipalité, entre les contribuables, ou les rangs ou concessions, ou parties de rangs ou concessions de ces municipalités, est une cause d'inconvénients nombreux résultant du manque de justice dans les répartitions susdites, de la plus grande dépense que ce système entraîne, de l'imperfection et du manque d'uniformité des travaux exécutés et par suite du mauvais entretien des dits cours d'eau, chemins, routes, ponts, etc., la société d'industrie laitière exprime le vœu que le gouvernement et la législature veuillent bien amender le code municipal, de manière à mettre à la charge de la municipalité toute entière les travaux de voirie à exécuter dans les limites de la municipalité."

*M. Castel* annonce qu'il vient de compléter la liste des 40 souscripteurs, nécessaire pour obtenir l'incorporation de la société des bons chemins.

*M. le Président* :—Je remarque, d'après les explications données par *M. Camirand*, qu'il en coûte à peu près douze piastres par jour pour conduire la machine ; je voudrais savoir combien cette dépense représente d'arpents par jour de chemin mis en bonne condition.

*M. Camirand* :—Nous considérons que nous pouvons arranger un demi-mille par jour.

*M. le Président* :—Dans les roches ?

*M. Camirand* :—Oui, n'importe où. Naturellement où il n'y a pas de roches, dans des paroisses comme Yamaska, on peut faire un mille par jour. Pour faire un beau chemin, avec cette machine, il faut ôter les pierres qui se trouvent dans le bord du fossé, car vous savez que la machine travaille avec

un couteau, et il faut ôter les grosses pierres qui se trouvent sur le passage du couteau. Il y a quelquefois des pierres de 300 livres. Il est vrai que j'ai vu la machine arracher des arbres de six pouces de diamètre, mais on comprend que la machine n'a pas été faite pour arracher les arbres. La première chose faite, c'est-à-dire le conseil ayant décidé l'endroit où l'on doit travailler, on avertit les inspecteurs de division que le travail commencera dans leur division. Ils enlèvent toutes les pierres de chaque côté du chemin, et débarrassent les fossés comme il faut, afin que la machine puisse travailler efficacement. On peut, par exemple, enlever à l'avance toutes les pierres de la grosseur d'un seau. Il faut que la machine marche lentement, mais sûrement : il ne faut pas qu'elle arrête, il faut qu'elle marche tout le temps, régulièrement, sans à-coups, pour faire un bon travail, et un travail économique. Il ne faut pas oublier que les dépenses montent à douze piastres par jour. Cette machine peut aussi servir à faire les fossés sur les fermes, et de meilleurs fossés que l'on ne peut les faire à la pelle. La machine taille les bords du fossé à volonté en talus, en biseau. Moi-même, j'ai avec la machine, après avoir labouré, fait un fossé d'un bout à l'autre de la terre. Je n'ai jamais vu un aussi beau fossé. On passe dedans avec la faucheuse, avec un râteau à cheval, comme s'il n'y avait rien du tout, tant les bords sont bien taillés.

*M. H. S. Foster* :—(en anglais)—Il me semble que cette association ne pourrait rien faire de mieux que de recommander au gouvernement d'acheter un certain nombre de ces machines pour les céder aux municipalités à prix-coûtant. Introduisez-les et elles seront bientôt en usage partout. Si le gouvernement adopte cette mesure, elle amènera plus rapidement qu'aucune autre la mise générale en usage de ces machines.

*M. Robert Ness* :—(en anglais)—Je suis heureux d'entendre tout ce que M. Camirand vient de nous dire à propos de ces machines à chemins. Chacune des paroisses de notre comté possède sa machine, et il me semble que nous devrions être capables de nous suffire à nous-mêmes sans recourir au gouvernement en cette matière. Je crois que chaque municipalité de cette province a les moyens d'acheter une de ces machines et de s'en assurer le contrôle absolu ; de cette manière, les machines seront mieux soignées et dureront plus longtemps.

*M. Foster* :—(en anglais)—Tout ce que je demande ; c'est que le gouvernement mette ces machines à la disposition des municipalités à prix-coûtant. En achetant ces machines en gros, le gouvernement peut les acheter à meilleur marché qu'une municipalité isolée.

*M. Ness*.—(en anglais)—Le gouvernement a déjà pas mal de besogne et nous devrions le laisser en paix, sans insister sur ce sujet.

Une  
avons ac  
à dire q  
au front  
loi ; si q  
faire ses  
nos frais  
ne puisse  
capables  
les attela

*M.*  
ges de to  
temps ; c  
et venue  
tement v  
ges trav  
ouvrage,

*M. I.*  
d'attelage  
Nous fais  
moins de  
ne ferai  
capables  
gés de bo

*M. I.*  
très nombr  
on trouve

*M. N.*

*M. I.*  
M. Ness e  
vu de ma  
par leque

*M. C.*  
qu'un der  
travaillé.  
d'un dem  
vais. Av  
fossés dan  
huit pouc  
19

Une machine coûte cent cinquante piastres. Dans notre paroisse, nous avons adopté le système généralement suivi dans les comtés français, c'est à dire que, dans notre paroisse, chaque propriétaire entretient le chemin au front de sa propriété ; mais nous tenons assez bien à l'application de la loi ; si quelqu'un néglige l'entretien de son chemin, nous le contraignons de faire ses travaux. Le conseil a adopté le système ; il a acheté une machine à nos frais ; elle n'est pas si difficile à mettre en opération que le premier venu ne puisse la faire fonctionner avantageusement. Il ne faut que deux hommes capables de la conduire. Chaque cultivateur fournit son attelage. Comment les attelages sont-ils fournis dans votre municipalité, Monsieur Camirand ?

*M. Camirand* :—(en anglais)—Nous avons essayé d'employer les attelages de tout le monde ; mais nous avons reconnu que c'était une perte de temps ; certains attelages refusent de marcher avec d'autres ; ce sont des allées et venues et des pertes de temps considérables. Aussi sommes-nous immédiatement venus à la conclusion qu'il fallait en rester là, louer trois bons attelages travaillant bien ensemble, engager des hommes connaissant bien cet ouvrage, faire l'ouvrage nous-mêmes et le bien faire.

*M. Ness* :—(en anglais)—Mais les cultivateurs ont généralement nombre d'attelages qui ne font rien, et qui pourraient aussi bien faire cet ouvrage. Nous faisons trois milles de chemin par jour avec notre machine, ou tout au moins deux milles ; et nous employons nos propres attelages, qui autrement ne feraient rien à l'écurie que de manger ; mais nous avons des hommes capables pour les conduire. Ainsi le travail se fait sans que nous soyons obligés de bourse délier ; cela est de mon goût et du goût de tout le monde.

*M. Barnard* :—(en anglais)—Vous avez dans votre district, M. Ness, de très nombreux attelages de bons chevaux de gros trait ; chez M. Camirand on trouve beaucoup de trotteurs, mais peu de Clydes.

*M. Ness* :—(en anglais)—C'est vrai ; nous avons des Clydes.

*M. Plamondon* :—(en anglais)—Je suis passé souvent par le village de M. Ness et j'y ai remarqué environ quatre milles du meilleur chemin que j'aie vu de ma vie ; on dirait un plancher de bois ; et pourtant on y suit le système par lequel chacun voit au chemin, au front de sa propriété.

*M. Camirand* (en anglais) :—Naturellement, quand je parle de ne faire qu'un demi mille de chemin par jour, je parle d'un chemin qui n'a jamais été travaillé. Si vous n'aviez qu'à entretenir le chemin, ce ne serait pas beaucoup d'un demi-mille ; la difficulté est de commencer un bon chemin sur un mauvais. Avec le système d'entretien actuel des chemins, on a souvent des fossés dangereux. La machine fait d'excellents fossés ; elle fait la route dix-huit pouces plus haute au milieu que dans les fossés. Dans l'hiver, il est

dangereux d'avoir des fossés de deux pieds et plus de profondeur, dans lesquels on est exposé à tomber avec chevaux et voitures, et à courir de grands dangers.

*M. Barnard* :—M. Castel ayant réuni les 40 souscriptions nécessaires à la fondation de la nouvelle Société des Bons Chemins, je propose, pour éviter toute perte de temps, de nommer de suite un bureau de direction provisoire. Et je crois que nous aurons un bon président dans la personne de M. Camirand. Nous avons deux amis qui s'occupent beaucoup de la question dans le Rvd. M. Charest, et le Rvd. M. Richard. Ces deux messieurs et MM. Ness, Guay (Chicoutimi), Dr Grignon et Barnard, formeraient ce bureau provisoire, avec M. Dallaire comme secrétaire. Les promoteurs du bill seraient MM. MacDonald et Girard, deux de nos amis très actifs, qui sont aussi deux des directeurs de notre Société d'Industrie laitière.

La résolution est adoptée à l'unanimité.

**5me Vœu.**—Vu le fait que la formation de sociétés coopératives à responsabilité illimitée rendrait des services signalés à l'agriculture en lui permettant, en particulier : 1o de perfectionner nos fabriques existantes de beurre et de fromage ou d'en construire de plus parfaites ; 2o d'acheter, ou de se procurer aux meilleures conditions tout ce dont les cultivateurs ont besoin pour eux-mêmes ou pour leurs cultures ;

La société d'industrie laitière exprime le vœu que les lois fédérales régissant les sociétés coopératives soient amendées, s'il le faut, afin de permettre aux cultivateurs de s'organiser en pareilles sociétés, de manière à profiter le plus largement possible des avantages nombreux que peuvent procurer de pareilles sociétés.—Adopté.

**6me Vœu.**—Vu le fait que les steamers transatlantiques qui sont pourvus du meilleur système de réfrigérants permettent de transporter avec profit, outre le beurre, les produits périssables, tels que fruits, viandes fraîches, gibiers, etc, depuis les pays tropicaux jusqu'en Angleterre ;

La société d'industrie laitière exprime le vœu que le gouvernement fédéral prenne au plus tôt les moyens de doter le Canada d'un système qui fait actuellement la richesse de l'Australie et d'autres pays, bien plus éloignés que nous du marché anglais.—

Messieurs, vous serez peut-être surpris d'apprendre que des colonies anglaises, cinq fois plus éloignées que nous des marchés anglais, des colonies qui ont à traverser l'équateur et les tropiques, et qui sont beaucoup moins riches que le Canada, ont trouvé le moyen d'expédier de la viande en Angleterre, voire même des lapins. Leurs champs étaient ravagés par les lapins et des sommes énormes avaient été vainement dépensées pour s'en débarrasser.

C'est al  
permett  
quelque  
de mou  
allons b  
les color  
conséque  
pour mo  
et du fro  
viande p  
Angleter  
est contr  
coûte tro  
condition  
courte tr  
quart de

Le s

7m

dernier e  
et au pu  
district,  
seront ch  
et de fair

La  
organisés  
ceux-ci s  
de cette p  
en vue d'

M. C

fin de sa

Mes  
durant l'  
vous. L  
travailler  
l'industri

C'est alors qu'on conçut l'idée d'établir un système de réfrigérateurs pour permettre d'en expédier la viande sur le marché anglais ; ce qui se fait depuis quelques années avec avantage. Ces colonies expédient aussi de la viande de mouton en Angleterre. Nous qui sommes plus rapprochés qu'elles, qui allons bientôt traverser l'Océan en six jours, nous ne pourrions faire ce que les colonies australiennes ont fait ? Je ne puis l'admettre et je suggère en conséquence, Messieurs, que la Société prenne les devants dans cette entreprise pour montrer aux pays étrangers que nous n'avons pas seulement du beurre et du fromage à envoyer en Angleterre, mais aussi d'autres produits : de la viande par exemple. Il y a place pour nos viandes en Europe, surtout en Angleterre. Ici l'ouvrier mange de la viande tous les jours ; là-bas, l'ouvrier est contraint de s'en passer, sauf une fois peut-être par semaine, parce qu'elle coûte trop cher. Et si l'on a pu transporter de la viande de lapin en bonne condition en traversant les tropiques, pourquoi nous, qui n'avons qu'une courte traversée en eaux froides, ne pourrions-nous pas transporter un bon quart de lard frais, ou de bonne viande de mouton et de bœuf.

Le sixième vœu est adopté.

**7<sup>me</sup> Vœu.**—Vu le fait que la société d'industrie laitière a rendu l'an dernier et peut rendre, d'année en année, des services signalés à ses membres et au public agricole en général, en organisant avec soin des comices de district, dans lesquels des conférenciers habiles, tant locaux qu'étrangers, seront chargés de promouvoir les intérêts les plus pressants de l'agriculture et de faire connaître ce qui peut le mieux la faire progresser ;

La société exprime le vœu que ces comices de district soient à l'avenir organisés d'une manière régulière par les directeurs de cette société, et que ceux-ci soient chargés de s'assurer le bienveillant concours du gouvernement, de cette province, du clergé et, en général, de tous les amis de l'agriculture, en vue d'assurer le succès complet de ces comices.

*M. Chapaïs* demande que l'adoption de ce vœu soit ajournée jusqu'à la fin de sa conférence sur

## LES COMICES DE LAITERIE DE 1895

CONFÉRENCE DE M. J. C. CHAIPAIS

Messieurs, les comices de laiterie, tenus sous les auspices de notre société, durant l'hiver de 1895, seront aujourd'hui le sujet de mon entretien avec vous. Le but de ces comices était, comme vous le savez, de discuter et de travailler à faire prévaloir, dans l'intérêt de l'industrie laitière, qui est devenue l'industrie nationale de la province de Québec, les principes suivants, savoir :

Que les PATRONS doivent tous prendre le soin voulu de leur lait, c'est-à-dire le couler proprement, l'aérer dans une atmosphère saine et le refroidir; tout lait sur ou à mauvaise odeur devrait être impitoyablement refusé.

Que les FABRICANTS se réservent le droit, si on leur impose la responsabilité de leur travail, de refuser tout lait impropre à la fabrication d'un bon article, susceptible de nous faire honneur sur le marché anglais; qu'ils s'engagent à fabriquer au point de vue plus de la qualité, que d'un excès de poids sur le rendement moyen des fabriques; que les mêmes fabricants, tout en acceptant la responsabilité de leur propre fabrication, déclinent celles qui ont une autre origine, et demandent que leur fromage soit accepté à leur fabrique, afin de limiter leur responsabilité au temps où ils ont le contrôle du fromage.

Que les DIRECTEURS DES FABRIQUES passent des règlements autorisant le fabricant et lui faisant même un devoir de refuser tout lait sur, malsain ou à mauvaise odeur; et ne le tiennent responsable que pour ses propres fautes personnelles, durant le temps où le fromage est sous son contrôle dans la fabrique; qu'ils ne vendent jamais de fromage vert et résistent même aux offres des acheteurs prêts à en prendre livraison trop jeune; et qu'ils cherchent dans la livraison du fromage à la fabrique un remède à tous les inconvénients qui résultent du système actuel, consistant à vendre toujours du fromage de première qualité, sujet à inspection à Montréal; les patrons ont moins souffert, il est vrai, de ce système que les pauvres fabricants, qui supportent seuls jusqu'ici le *coupage*, comme si le fromage ne pouvait être endommagé que par eux dans la fabrication. Le soi-disant prétexte de ménager la réputation du fabricant n'est qu'une source de ruine pour celui-ci, qui, censé aux yeux des patrons ne fabriquer qu'un article de première qualité, ne peut sans se compromettre lui-même à leurs yeux demander la visite d'un expert pour changer sa méthode défectueuse, et continue souvent toute une saison à faire du fromage inférieur, de ce "French" ou "Joseph," qui fait tort à notre réputation et finira par nous fermer le marché, le jour où viendra l'encombrement. Dans ce système, le fabricant règle le *coupage* avec le marchand seul, et les patrons ignorent trop souvent que leur fabricant a fait un mauvais fromage; si le fromage était *acheté à la fabrique, suivant sa qualité*, il y aurait là un élément de progrès pour le fabricant, que les patrons, tout en le tenant responsable de sa fabrication, pourraient contraindre à faire mieux ou à se renseigner.

Que les ACHETEURS soient priés de considérer sérieusement la part qu'ils peuvent et doivent même, dans leur propre intérêt, et dans celui de notre industrie provinciale, prendre à l'amélioration de nos produits laitiers; ils ne devraient jamais prendre livraison du fromage avant qu'il ne soit suffisam-

ment fait  
avantage,  
qu'au tem  
le bon fr  
qualités i  
prix pour  
fabricants  
pour l'ave

Que  
d'arriver  
jusqu'ici  
reproché  
conseils d  
le venden

Enfin  
qu'il soit  
en conséq  
steamers  
semaine é  
dans tout  
venant su  
avoir pass  
mateur ap  
mettait da  
guait au r

On a  
assistant,  
en Anglet  
de nos rel

Ces co  
Granby, L  
Rimouski,  
coutimi, S  
baska, Ric  
révérends

O. Dallair  
Emile Cast  
députés, d

Le pr

ment fait à la fabrique ; qu'ils l'achètent dès qu'ils pourraient, s'ils croient avoir avantage, mais qu'ils n'en prennent livraison et n'en autorisent l'expédition qu'au temps voulu ; qu'ils montrent aussi un peu plus de considération pour le bon fromage et fassent une plus grande différence entre celui-ci et les qualités inférieures ; le fait de payer le même prix ou à peu près le même prix pour un fromage humide est une *prime* qui encourage trop souvent les fabricants à travailler au rendement et à faire ainsi un article compromettant pour l'avenir de notre industrie et pour leur propre commerce.

Que les SYNDICATS soient encouragés comme étant le plus sûr moyen d'arriver promptement à l'uniformité dans la meilleure qualité ; leur action jusqu'ici a été fort entravée par le manque de distinction dans la qualité, reproché ci-dessus aux acheteurs, les fabricants refusant souvent de suivre les conseils de l'inspecteur sous le prétexte qu'en faisant un article inférieur ils le vendent aussi bien que le bon fromage et ont un meilleur rendement ;

Enfin, en ce qui concerne le commerce du BEURRE, qu'il serait à désirer qu'il soit placé sur le marché anglais dans de meilleures conditions ; qu'il soit en conséquence pourvu à l'existence de compartiments réfrigérants dans les steamers et que des expéditions régulières de beurre frais soient faites, de semaine en semaine, pour que notre beurre arrive au consommateur anglais dans toute sa fraîcheur, la défaveur qu'il rencontre encore sur ce marché venant surtout de ce que le beurre n'était jusqu'à présent exporté qu'après avoir passé l'été dans les entrepôts de Montréal, et n'arrivait ainsi au consommateur après plusieurs mois, que dans un état plus ou moins *passé*, qui le mettait dans l'impossibilité d'obtenir le prix des beurres de table et le reléguait au rang et au prix des beurres de cuisine.

On a aussi profité des comices pour faire, au profit des cultivateurs y assistant, une étude détaillée du rapport du voyage de M<sup>rs</sup> Gigault et Leclair en Angleterre, au Danemark et en France, au point de vue du développement de nos relations avec les marchés étrangers, pour nos produits de la ferme.

Ces comices ont été tenus au nombre de 19, dans les endroits suivants : Granby, Lachute, St-Jérôme de Terrebonne, Ste Martine, Vaudreuil, Belœil, Rimouski, Ste Anne Lapocatière, Roberval, St-Jérôme du Lac St-Jean, Chicoutimi, St-Jean d'Iberville, Sorel, Joliette, Trois-Rivières, Nicolet, Arthabaska, Richmond, Sherbrooke. Les conférenciers qui y ont pris part sont les révérends messieurs Côté, Seers et Reid, Messieurs S. A. Fisher, C. Tylee, O. Dallaire, Dr Coulombe, Peter MacFarlane, Dr Grignon, Elie Bourbeau, Emile Castel et J. C. Chapais, et en outre nombre d'orateurs locaux, prêtres, députés, directeurs de la société d'industrie laitière, etc.

Le premier comice a été tenu dans votre district, le district de Bed-

ford, à Granby. Quant à ce district, je suis sûr que ce qui concerne la bonne administration des syndicats ne sera pas négligé, car la surveillance en est confiée à des amis dévoués. Le premier syndicat a été formé en 1891 par M. Foster. C'est lui qui a battu la marche, et l'exemple qu'il a donné a eu son bon effet. Ce syndicat compte aujourd'hui trente-sept confrères. C'est vous dire qu'il a donné un bon exemple et que cet exemple a été bien suivi. Les progrès ont été remarquables. Nous avons vu ce district remporter des premiers prix à nos expositions et se montrer l'égal, quant aux produits, d'Ontario. M. Fisher a aussi travaillé énormément en vue de l'amélioration de l'industrie laitière dans ce district. Notre société le compte comme son Vice-Président, et les progrès de l'industrie laitière dans ce district sont dus en grande partie aux efforts constants et aux travaux intelligents de ces deux amis infatigables de l'agriculture et de l'industrie laitière.

Deuxième comice. MM. le Dr Christie et Owens y ont chaleureusement félicité la société d'industrie laitière sur l'œuvre qu'elle a entreprise en tenant ce comice. Ce comice a été tenu à Lachute. Ce district est sous les soins d'un des meilleurs inspecteurs de syndicats que nous ayons.

Une des réunions les plus importantes que nous ayons eues est celle que nous avons tenue à St-Jérôme, dans le comté de Terrebonne. L'assemblée avait été organisée par notre vaillant ami, M. le Docteur Grignon, qui l'a présidée lui-même. Nous avons vu là à peu près tous les prêtres du district venus pour prendre part à nos travaux. Nous avons eu aussi un grand nombre d'assistants aux séances : pas moins de 400 personnes y ont assisté. L'intérêt qu'on porte à l'industrie laitière dans ce district nous a forcé à donner des séances supplémentaires. Je dois dire, pour rendre justice à qui de droit, que si, dans ce district, nous avons rencontré tant d'enthousiasme et d'intérêt, c'est grâce aux efforts constants de M. le Dr. Grignon, qui s'est toujours dévoué à notre cause, au détriment même de ses propres intérêts. M. Jos. Girouard, député du comté des Deux-Montagnes aux Communes, a proposé des remerciements au gouvernement de Québec, pour avoir organisé des comices de ce genre.

À Ste-Martine, dans Chateauguay, le comice était dirigé par M. Ness. Les succès de notre comice dans ce district est en grande partie dû à l'influence de M. Ness, qui est un de nos directeurs. Il nous a dit, lui même, que la nombreuse assemblée que nous avons eue là, se composait de canadiens-français qui, dans ce district, n'assistent généralement pas aux réunions agricoles, parce qu'elles se font en anglais.

Notre visite suivante a été dans le comté de Vaudreuil. Nous avons eu là un témoignage précieux de la part de MM. les députés des comtés de Sou-

langes et certaines politiques a de Vaudre pouvaient que la poli

De là lait à Mon Cep en dan enten dre.

de comm fo in const se livrer à

Nous dans le dis Collège de leur salle à qu'il soit b qui aient e j'ai trouvé a été don besoin de s travailler e avec succès l'industrie l'industrie aux cultiva l'industrie cultivateurs ture des va sont le cap position cor

Les cul ver avec ce partie de l'a tion sera at

langes et Vaudreuil. Dans certains endroits, très rares du reste, et chez certaines gens encore plus rares, on est porté à croire qu'on fait de la politique avec l'industrie laitière. MM. les députés nous ont dit à l'assemblée de Vaudreuil que ces préjugés étaient absolument faux ; que si nos travaux pouvaient s'appeler une politique, c'était bien la politique de l'agriculture, et que la politique que nous faisons là pouvait être endossée par les deux partis.

De là, nous nous sommes rendus à Belœil. Dans ce district, on vend le lait à Montréal, et malheureusement on se livre trop au commerce du foin. Cependant, nous y avons trouvé les vendeurs de lait bien disposés à nous entendre. Les vendeurs de lait à la ville commencent à s'apercevoir que ce genre de commerce n'est plus aussi rémunérateur qu'autrefois ; et les vendeurs de foin constatent qu'ils ont à peu près ruiné leurs terres. Ils sont disposés à se livrer à notre industrie.

Nous sommes partis de là pour nous rendre dans l'Est de la province : dans le district de Rimouski. Nous avons reçu là l'hospitalité de la part du Collège de Rimouski. Les messieurs du séminaire ont bien voulu mettre leur salle à notre disposition pour y tenir nos assemblées. Ce district, malgré qu'il soit bien éloigné, a eu l'avantage de posséder une des premières fabriques qui aient existé. Elle a été établie en 1884 à St-Fabien : Quand je l'ai visitée, j'ai trouvé qu'elle était une des fabriques-modèles de la province. L'exemple a été donné dans cet endroit par le Rvd. M. Audet. Là on avait grand besoin de syndicats. Après nos réunions, on nous a demandé de bien vouloir travailler et de faire tous nos efforts pour en organiser, ce que nous avons fait avec succès, réussissant à en établir un. Ce district est un des meilleurs pour l'industrie laitière, et c'est la seule industrie qui puisse rapporter de l'argent aux cultivateurs. C'est un pays assez montagneux qui permet de joindre à l'industrie laitière l'élevage des moutons d'une manière profitable. Puis les cultivateurs ont d'immense ressources pour produire abondamment la nourriture des vaches laitières. De précieux engrais qu'ils possèdent en abondance sont le capelan et le varech. Ces engrais sont excellents, voici leur composition comparée à celle du fumier ; ils contiennent par cent livres :

|                        | CAPÉLAN. | VARECH. | FUMIER. |
|------------------------|----------|---------|---------|
| Azote.....             | 2.34     | 0.37    | 0.48    |
| Acide phosphorique.... | 1.70     | 0.26    | 0.32    |
| Potasse.....           | 0.40     | 0.62    | 0.43    |

Les cultivateurs du district de Rimouski ont l'avantage de pouvoir cultiver avec ces engrais la pomme de terre (patate), qui fait avantageusement partie de l'alimentation à donner à la vache laitière. J'espère que leur attention sera attirée là-dessus, quand ils liront le rapport de la Société.

De Rimouski, nous sommes venus à Ste-Anne de la Pocatière, dans Kamouraska. Là encore nous avons eu le privilège d'avoir la salle du Collège pour tenir notre convention. Mgr Bégin avait bien voulu s'y rendre et commencer la journée par une messe pontificale, à laquelle assistaient presque tous les cultivateurs des environs. Nous avons eu à la séance du soir une assistance de 700 à 800 personnes. Nous avons constaté que dans ce district il n'y avait pas de syndicats et il s'en est formé un après notre passage.

Dans les districts de Kamouraska et Rimouski, nous avons remarqué avec plaisir un point important pour le progrès de l'industrie laitière. C'est le grand nombre de vaches canadiennes qu'on y trouve. En faisant mention de cette excellente petite vache, je tiens à dire qu'en certains quartiers, on a prétendu que j'avais dit au comice de Ste-Anne Lapocatière que la vache canadienne n'est bonne que pour les cultivateurs pauvres, qui n'ont pas le moyen de garder d'autres vaches; et que ceux, qui ont le moyen d'en garder d'autres, font mieux de mettre de côté la vache canadienne. Le grand nombre de fermiers, qui m'ont entendu me faire l'avocat de la vache canadienne dans toutes mes conférences, n'ont pas besoin que je leur dise que je nie absolument avoir tenu un pareil langage.

Nous avons visité ensuite le district du Lac St-Jean et de Chicoutimi. Chaque fois que je m'y rends, c'est toujours avec le plus grand plaisir, parce que je sais que je fais la visite d'un de nos districts les plus avancés; et notre société a l'avantage de posséder là deux de ses membres les plus éminents: MM. Guay et Girard. Vraiment, tous ceux qui sont allés visiter le district du Lac St-Jean en 1880 (quand je parle du Lac St-Jean, je parle aussi de la région de Chicoutimi), sont étonnés des progrès immenses qui y ont été faits. Nous avons tenu des assemblées à Roberval et à Chambord, mais le clou de notre visite dans la région a été la réunion que nous avons eue à Chicoutimi, parce que nous avons eu là une réunion d'un caractère tout particulier. Elle a été tenue dans la ville même, sous la présidence de notre directeur, M. J. D. Guay, maire de la ville, devant une assistance de 800 personnes, composée de cultivateurs de toute la région, d'un grand nombre de membres distingués du clergé et des élèves du collège, dans la salle du collège. Nous avons vu là un tel enthousiasme et les travaux ont été tellement considérables que je ne crains de blesser personne, je suis certain de dire la vérité, en disant que cette région du Lac St-Jean et de Chicoutimi est certainement l'une des plus avancées dans le progrès et des plus prospères de la province de Québec.

Il y a là quatre syndicats des plus prospères. Messieurs Guay et Girard s'appliquent à parcourir la région de paroisse en paroisse pour organiser des assemblées et assister aux réunions des cercles agricoles. Le travail dans ce

district  
Girard o  
ils vous  
districts

De l  
beaucoup  
nous trou  
ne pourr  
du foin p  
Et pourt  
en comp  
voit com  
une tonn  
26.40 de  
à la terre  
coûtent c  
vateur qu  
vaches au  
à la terre  
soit une v  
vateur qu  
qui n'app  
pour cha  
l'industrie  
résidus d  
vateurs d  
la terre.

De là  
cause d'un  
pas en arr

Nous  
nous somm  
des monc  
vateurs. C  
tient pour

district est tellement précis, tellement détaillé, que si vous demandez à M. Girard ou à M. Guay les profits qui se réalisent dans chacune des fabriques, ils vous en donneront les détails. C'est un exemple que je propose à tous les districts de la province.

De là, nous avons été dans un district où l'on vend depuis longtemps beaucoup de foin, celui composé de Napierville, Iberville et St-Jean. Là, nous trouvons qu'il y a tellement d'obstacles et de difficultés à vaincre qu'on ne pourra y arriver avant plusieurs années. L'on s'est habitué à ne faire que du foin pour le vendre, et on a de la répugnance à entreprendre autre chose. Et pourtant, si l'on en vient à considérer la valeur obtenue par le foin vendu en comparaison de ce qu'on enlève de fertilité à la terre par cette vente, on voit combien le système conduit vite à l'épuisement du sol. En effet, dans une tonne de foin nous avons 31 livres d'azote, 8.20 d'acide phosphorique, 26.40 de potasse. Quand vous vendez une tonne de foin vous enlevez donc à la terre 65 livres de substances fertilisantes qui, au prix calculé de ce que coûtent ces engrais dans le commerce, forment une valeur de \$6.35. Le cultivateur qui se livre à l'industrie laitière, en faisant manger la tonne de foin à ses vaches au lieu de la vendre, produit avec 80 livres de fromage qui n'enlèvent à la terre que 3.60 lbs. d'azote, 0.90 d'acide phosphorique et 0.20 de potasse, soit une valeur de 57 centins. Vous voyez de suite la différence. Tout cultivateur qui vend une tonne de foin, s'il veut être logique et faire une culture qui n'appauvrisse pas sa terre, est obligé de lui rendre pour \$6.35 d'engrais pour chaque tonne de foin qu'il lui enlève, tandis que celui qui se livre à l'industrie laitière n'a que pour 57 centins d'engrais à rendre à sa terre. Les résidus du fromage et du beurre restent sur la terre et permettent aux cultivateurs de faire à bien moins de frais la restitution qu'il faut toujours faire à la terre.

De là, nous sommes allés à Sorel. Nous avons eu là peu d'assistants, à cause d'une tempête qui sévissait le jour de la réunion. Ce district a fait un pas en arrière cette année. Il y avait un syndicat d'établi, il n'y en a plus.

Nous sommes partis de Sorel pour aller à Joliette; en passant à Berthier, nous sommes allés visiter la fabrique de sucre de betteraves. Nous avons vu là des monceaux de pulpe de betterave qui n'ont pas été charroyés par les cultivateurs. On n'en a charroyé qu'une bien petite proportion. Cette pulpe contient pourtant beaucoup d'éléments nutritifs, elle est composée de :

|                |       |
|----------------|-------|
| Eau .....      | 89.91 |
| Protéine ..... | 1.08  |
| Gras .....     | 0.08  |
| Sucre .....    | 6.19  |

|                |      |
|----------------|------|
| Cellulose..... | 2.08 |
| Cendres.....   | 0.72 |

Une tonne de pulpe a une valeur de \$1.08 pour l'alimentation, et son résidu en fumier vaut \$0.54. Cette pulpe offre un moyen très avantageux d'alimentation pour les animaux, surtout les vaches laitières ; c'est une nourriture humide et riche, et les cultivateurs qui s'en sont déjà servis pour la nourriture de leurs vaches en hiver en ont été bien récompensés. Il y a de cette pulpe pour répondre aux besoins d'un très grand nombre de cultivateurs, car on ne saurait utiliser tout dans les environs, du moins dans un rayon rapproché de la fabrique.

A Joliette, nous avons trouvé, malheureusement aussi, un syndicat qui ne s'est pas reconstitué cette année, mais nos assemblées n'en ont pas moins été suivies avec un grand intérêt. Mon attention a été attirée sur le fait que si les progrès de l'industrie laitière étaient en quelque sorte étouffés dans cette région, c'était dû à une autre culture, une autre industrie. Et de fait, les cultivateurs me parlaient de tabac plutôt que d'industrie laitière. C'est un district où l'on cultive beaucoup de tabac. J'ai dû m'efforcer de faire comprendre qu'en cultivant le tabac on appauvrit énormément les terres et j'espère avoir démontré la nécessité, dans la plupart des cas, de consacrer quelques années à remettre aux terres ce que leur a enlevé cette culture. La culture du tabac est une de celles qui enlèvent à la terre le plus de matières fertilisantes, de richesse. En effet, les plantes qui fournissent 100 livres de tabac enlèvent à la terre ce qui suit : 66.75 parties d'azote, 8.68 d'acide phosphorique, 85.41 de potasse, 68.94 de chaux, en tout 229.78 parties. Comme vous le voyez, vous trouverez bien peu de plantes qui enlèvent à la terre autant de matières riches, fertilisantes. Pour faire la culture du tabac avec avantage, il faut que les plantes qui le précèdent soient des plantes qui n'exigent pas de potasse, ou le moins possible, et il faut ensuite faire suivre, dans la rotation, le tabac par des légumineuses, telles que le trèfle, parce qu'elles ont l'avantage de puiser de l'azote dans l'atmosphère.

Partout où l'on a fait la culture du tabac, on a appauvri, ruiné la terre. Voyez dans les Etats-Unis ce que sont devenues les terres où l'on s'est livré à ce commerce ? Que sont devenues celles de la Virginie par exemple ? La terre ne produit plus ; on a tellement appauvri le sol par la culture constante du tabac qu'on ne peut plus, malgré tous les efforts qu'on fait, en obtenir de revenus quelconques.

A Trois-Rivières, nous avons eu l'honneur et l'avantage inappréciables d'entendre de la bouche de Mgr Lafleche une de ces allocutions, si touchantes, si sympathiques, que tous ceux qui ont entendu ce bon père de l'agriculture

connaiss  
écouter  
conseils  
qui vont  
domestic  
voulait,  
était à la  
livrant c  
de la flar  
jours, pr  
la maiso  
qu'à file  
empêche  
aller le  
théorie e  
mie dom  
à Roberv  
les dames  
domestiq  
la ferme  
médailles  
liste de  
relations  
ai joué, r  
avons vu  
de jeunes  
lire, à éc  
de lin, à  
duits doi  
jeunes m  
et faire le  
plus parf  
ménagère  
souhaiter  
notre pro  
joueuses  
savent p  
économie  
Nous  
communi

connaissent. Il a pourtant 75 ans d'âge, mais il n'a pas hésité à venir nous écouter et plus que cela, il a eu la condescendance de nous donner ses sages conseils. Et il s'y connaît en matière d'agriculture. Ses avis sont de ceux qui vont tout droit à la racine du mal. Il nous a donné un traité d'économie domestique. Il nous a montré combien chez nos cultivateurs, si la femme le voulait, elle pourrait épargner de piastres et de centaines de piastres, si elle était à la hauteur du travail, que font le mari et les garçons au dehors, en se livrant comme autrefois aux ouvrages du métier, à la confection de la toile, de la flanelle, des étoffes, etc., etc. Il a condamné le système suivi de nos jours, presque en général, dans notre province, de ne plus faire de travail à la maison, et d'enseigner aux jeunes filles à pianoter et à turluter plutôt qu'à filer et à tisser. . . . Ces industries pratiquées au foyer domestique empêchent le cultivateur de prendre son argent, le produit de sa culture, pour aller le porter dans les magasins. Nous l'avons entendu développer cette théorie en homme qui s'y connaît. Puisque j'en suis sur ce sujet de l'économie domestique, je vais réparer un oubli que j'ai fait en parlant de notre visite à Roberval, je voulais vous dire un mot de l'école ménagère, qu'y tiennent les dames Ursulines, et dans laquelle les jeunes filles apprennent les travaux domestiques. Là, la bonne sœur, qui est chargée de surveiller les cultures de la ferme du convent, et qui s'y entend assez pour avoir mérité une des médailles d'argent de l'ordre du mérite agricole, nous a posé une longue liste de questions. Et M. Peter Macfarlane, qui n'a pas ordinairement de relations suivies avec les dames religieuses, a dû par un petit tour, que je lui ai joué, répondre à ses questions. Nous avons visité l'école ménagère. Nous avons vu là un spectacle touchant et consolant à la fois. Un grand nombre de jeunes filles, depuis l'âge de six ans jusqu'à vingt ans, apprenant : d'abord à lire, à écrire et à compter ; puis et surtout, à carder la laine, à filer la filasse de lin, à tisser la flanelle et la toile ; on nous a fait voir là les plus beaux produits domestiques qu'on puisse imaginer, sortant des mains habiles de ces jeunes ménagères. . . . On y enseigne aussi l'art culinaire, à préparer la cuisine et faire les travaux de laiterie. Tout était, dans cette maison, dans l'ordre le plus parfait. Nous avons été émerveillés. Nous en avons vu de ces jeunes ménagères, qui faisaient le beurre d'une manière irréprochable. Qu'il est à souhaiter, Messieurs, que le nombre de ces excellentes maisons augmente dans notre province, pour former nos femmes et nos filles, non pas à faire des joueuses de piano et des brodeuses, mais de vraies femmes de ménage qui savent pratiquer toutes les industries domestiques avec science, habileté et économie.

Nous avons ensuite visité Nicolet. Lors de cette visite, il nous a été communiqué des chiffres démontrant les grands succès que savent rempor-

ter, dans ce comté-là, les cultivateurs qui veulent bien tenir leurs vaches l'hiver comme l'été. Sur une petite liste de dix cultivateurs de la paroisse de Saint-Guillaume, et du produit qu'ils ont retiré de leurs vaches, je vois que du 10 avril au 14 février de l'année suivante, un peu moins de 10 mois, ils ont fait de \$59.42 à \$41.22 de profit par vache.

Or, Messieurs, quand on rencontre dans un district un grand nombre de cultivateurs, qui ont des troupeaux de vaches assez bien tenues, pour donner des produits comme ceux que je viens de citer, on sent de suite qu'on est dans une région prospère.

A St-Guillaume, ces vaches-là sont très nombreuses ; et le fabricant a eu une idée qui me paraît très ingénieuse : c'est celle de faire un livre pour enregistrer toutes les génisses ou vaches venant d'excellentes laitières. Créant ainsi un registre local des vaches qui auront l'avantage de ne sortir que des meilleures laitières.

A notre comice de Nicolet, nous avons eu l'honneur de voir Mgr Gravel parmi les assistants et de l'entendre nous faire une belle allocution sur le beau rôle que joue le cultivateur dans le monde.

A Arthabaska, où nous devons tenir le prochain comice, il s'est formé cette année un syndicat nouveau. M. Bourbeau, un de nos directeurs, fait dans ce district un travail intelligent et profitable pour tout le monde. La formation de ce nouveau syndicat est due à ses efforts.

Il y a dans ce syndicat une innovation qui est recommandable pour tous les syndicats. Elle consiste à se syndiquer pour acheter tout ce qui est nécessaire aux fabriques du district en fait de présure, coton, sel, boîtes, couleur, en une seule fois, et des effets de première qualité, au prix du gros, les livrant aux prix du gros, plus les frais de transport, aux fabricants. Ceci est un bon exemple que je cite parce que c'est à suivre. Le même système est suivi au Lac St-Jean et a permis de réaliser assez d'économie pour payer le salaire de l'inspecteur du syndicat.

District de Richmond. Notre attention a été attirée dans ce district-là, et de fait dans presque tous les districts des Cantons de l'Est, (et je reçois de nombreuses correspondances à ce sujet), sur cette maladie des animaux, qui se manifeste surtout dans les jambes, qui deviennent trop faibles ; on l'appelle ostéomalacie. Il manque de la chaux et du phosphate dans ces terrains. On recommande, pour remédier à cela, de donner de la poudre d'os aux vaches dans leur nourriture, ainsi que du sel. Il est donc tout indiqué aussi, pour le cultivateur de ce district, d'employer beaucoup de chaux, d'acide phosphorique sur son sol. Je conseille partout de donner du sel aux vaches, ce qui a pour effet d'augmenter assez notablement, de 14 à 17 pour cent, la

quantité  
aussi plus  
vaches, to

A St

beurre.

administ

trôle d'un

de visiter

coup not

Hovey fr

l'on fabri

Il est de

genre da

pour les c

les détails

du lait q

donner e

avec du g

rares de p

à bon mu

bacon. (

Com

28 syndic

et si nous

de plus a

il nous a

que nous

reçu que

toutes les

l'avoir fa

Puis

aux inspe

passer les

plutôt s'a

teurs visi

doivent v

points les

sel, de bo

lait des p

quantité du lait, et aussi de rendre le lait moins prompt à surir ; la crème est aussi plus facile à baratter. Les cultivateurs devraient donner du sel à leurs vaches, tous les jours, même en été au pâturage.

A Sherbrooke, nous avons eu l'avantage de visiter une belle fabrique de beurre. J'ai eu beaucoup de plaisir à constater la bonne tenue, la bonne administration et le profit avec lesquels on l'exploite. Elle est sous le contrôle d'un de nos directeurs, M. Camirand. Nous avons aussi eu l'occasion de visiter un établissement, où l'on se livre à une industrie qui intéresse beaucoup notre société, surtout depuis un an. C'est l'établissement de MM. Hovey frères, où l'on fait l'emballage, la salaison du lard et surtout où l'on fabrique du lard fumé (*bacon*). On y prépare aussi d'excellent jambon. Il est de bon auguré pour nos cultivateurs de voir des établissements de ce genre dans notre province. Nous avons beaucoup insisté sur l'importance pour les cultivateurs de s'occuper des produits de l'industrie laitière dans tous les détails. L'engraissement des porcs se fait avantageusement en se servant du lait qu'on rapporte des fromageries et des beurreries. Il suffit de leur donner en sus un bon pâturage de trèfle en été, beaucoup de légumes cuits avec du grain moulu, en automne, et si l'on a soin de se procurer des grandes races de porcs telles que les Yorkshires améliorés et les Tamworths, on fait à bon marché de la viande qui est très recherchée pour la fabrication du *bacon*. C'a été la dernière visite faite pour tenir nos comices.

Comme résultat, voici ce que nous constatons avoir obtenu : au lieu de 28 syndicats que nous avions l'an dernier, nous en avons eu 38 cette année, et si nous avions eu cinq inspecteurs de plus, nous aurions eu cinq syndicats de plus aussi. Mais comme nous n'avions pas plus d'inspecteurs cette année il nous a fallu renoncer à l'établissement de ces cinq derniers. Parmi ceux que nous avons, il nous a même fallu accepter des inspecteurs qui n'avaient reçu que des diplômes temporaires, et par conséquent, qui ne possédaient pas toutes les qualités requises. Mais nous n'avons pas eu à nous repentir de l'avoir fait, car ils ont généralement rendu service.

Puisque je suis à parler d'inspecteurs, j'aimerais à dire un mot en passant aux inspecteurs. M. Poulin nous disait hier que les inspecteurs, au lieu de passer leur temps à percer le fromage pour y trouver des défauts, devraient plutôt s'appliquer à faire du bon fromage et à en faire fabriquer. Nos inspecteurs visitent les fabriques pour voir comment les choses s'y passent. Ils doivent veiller à ce que les fabricants reçoivent bien le lait, ceci est un des points les plus importants dans la fabrication ; vous aurez beau avoir de bon sel, de bonne présure, de bonne couleur, etc., si vous ne recevez pas de bon lait des patrons, et rien que du bon lait, il vous sera impossible d'obtenir un

produit de bonne qualité. Quand l'inspecteur visite une fabrique, on doit le trouver sur la plateforme de réception, pour y juger le lait quand il arrive. En enlevant le couvert d'un canistre, les inspecteurs, à l'odeur du lait, s'aperçoivent s'il doit être reçu ou non. Ils doivent insister sur ce point, de manière à forcer les fabricants à ne recevoir que du bon lait. Les inspecteurs donc doivent bien connaître le lait : quand je dis que les inspecteurs doivent bien connaître le lait, cela ne consiste pas seulement à s'apercevoir si du lait est sur, mais encore à être capable de dire si le lait est trop avancé ou non, vieux ou jeune, sale ou propre ; c'est tout cela qu'ils doivent savoir. Il arrive des cas, et de nombreux cas où l'on se trouve en présence de mauvais lait, et où l'on ne peut retracer la cause du mal. Il est arrivé dans une fabrique qu'un cultivateur apportait du mauvais lait. Le lait était propre, bien tenu ; les vaches, en bon état et traites avec précaution ; cependant le lait était mauvais. Il se produisait dans la fabrication, à cette fabrique, toutes sortes d'accidents : des journées, le lait ne voulait pas cailler ; d'autres journées, le lait était amer ; d'autres journées encore, il arçivait du lait rouge dans le canistre, et cela s'est produit surtout cette année. On n'a pas toujours été capable de découvrir la cause de ces accidents, parce qu'on n'était pas assez instruit. Ces accidents peuvent être occasionnés quelquefois par l'eau, dont s'abreuvent les vaches, mais aussi par d'autres causes que celles que j'ai déjà mentionnées. Les herbes qu'il y a dans les champs produisent ces effets-là dans le lait. Il y a certaines herbes qui ont une très mauvaise influence sur le lait. Il y a, par exemple, cette petite fleur jaune assez commune dans les champs, que l'on nomme renouëcle âcre ; quand les vaches en mangent, elle produit l'hématémisie, ou pissement de sang. Dans ce cas-là, on arrive à la fabrique avec du lait rouge. Voilà une cause qui peut paraître un peu insignifiante et cependant qu'il est important de connaître. Une quantité d'autres plantes qui poussent dans nos prairies et nos pâturages ont la même influence sur le lait.

Peut-être, dans certains cas, apporte-t-on de la mauvaise volonté à remédier à ces choses là. Dans les conférences que je donne, je demande toujours d'établir un système que le fabricant pourrait adopter pour remédier à cet état de choses. On devra comprendre que c'est pour le bien de tous qu'on le demande. Le fabricant doit poser des questions à ses patrons, afin de savoir de quoi les vaches se nourrissent, de quelle eau elles s'abreuvent, si le patron a telle ou telle plante qui pousse sur sa terre, etc. Il doit dire à ses patrons que c'est afin de trouver la cause de leur mauvais lait et afin de leur suggérer les moyens à prendre pour éviter les pertes causées par le mauvais lait ; et que ce n'est pas pour leur faire payer l'amende, mais pour leur rendre service qu'il leur pose ces questions. Qu'il fasse cela et il obtiendra, je n'en doute pas, une confession honnête et entière des patrons.

Je vi  
en nombre  
constater.

L'an  
nombre a  
cent d'au  
cultivateu  
Nous avo  
n'aurions  
causer av

Nous  
efforts dir  
syndicats

L'Éc  
ves, l'ann  
faute d'es  
venient d  
rosité de  
aspirants

Je te  
sions de s  
d'ouvrag

Divis  
cette divi

Divis  
un syndic

Divis  
syndicats

Divis  
il en faud

Divis  
deux exis

Divis  
Elle a 73

Divis  
Divis

Divis  
y a un sy  
former ut

Je viens de dire que les syndicats, grâce à nos comices, ont augmenté en nombre, de 28 à 38. Nous avons d'autres bons résultats de ces comices à constater.

L'année dernière nous étions 1057 membres dans notre société. Notre nombre a augmenté. Nous sommes cette année 1451, soit presque 40 pour cent d'augmentation, ou 395 membres pour cette année. C'est autant de bons cultivateurs que nous sommes allés chercher pour enrôler dans notre Société. Nous avons rencontré dans nos comices près de 8,000 auditeurs, que nous n'aurions jamais rencontrés, parce que nous avons été les trouver chez eux, à causer avec eux bouche à oreille.

Nous avons rencontré plus de 500 fabricants, et c'est grâce à nos efforts directs avec eux, que nous avons réussi à organiser un bon nombre de syndicats nouveaux.

L'Ecole de St-Hyacinthe a donné il y a deux ans l'instruction à 214 élèves, l'année dernière à 268, et cette année à 312, après en avoir refusé 80 faute d'espace, soit 124 applications de plus que l'année dernière. Cet inconvénient d'avoir à en refuser a disparu, l'Ecole a été agrandie grâce à la générosité de notre gouvernement local, et nous serons en état d'admettre tous les aspirants à la saison prochaine.

Je termine en vous donnant un état dans lequel sont les différentes divisions de syndicat de cette année pour vous montrer qu'il y a encore beaucoup d'ouvrage à faire pour arriver à la perfection.

Division No 1 : 21 beurreries et 9 fromageries. Vu sa grande étendue, cette division qui n'a qu'un syndicat devrait en avoir deux.

Division No 2 : 23 beurreries et 29 fromageries, il devrait y avoir, outre un syndicat de fromageries déjà établi, un syndicat de beurreries.

Division No 3 : 15 beurreries et 71 fromageries. Il y a place pour deux syndicats, en sus des deux existants déjà.

Division No 4 : 104 fabriques et deux syndicats. Il n'y en a pas assez, il en faudrait en établir encore deux.

Division No 5 : 87 fabriques, il devrait y avoir un syndicat en sus des deux existants.

Division No 6 :—Cette division pourrait encore supporter un syndicat. Elle a 73 fabriques.

Division No 7 :—Deux syndicats. C'est à-peu-près ce qui lui convient.

Division No 8 :—62 fabriques, un seul syndicat. Dans cette région-là, il y a un syndicat qui est tombé l'année dernière, il faudrait le relever et en former un nouveau.

Division No 9 :—Un seul syndicat, il en faudrait deux, vu qu'il y a là 60 fabriques.

Division No 10 :—La mieux organisée de la province à tous les points de vue.

Division No 11 :—Peut avoir un syndicat de plus que celui qu'elle a.

Division No 13 :—Deux syndicats des plus prospères de la Province de Québec.

Division No 14 :—District très-bien organisé.

Division No 15 :—A besoin d'un syndicat de plus.

Division No 16 :—Il y a là trois syndicats, il en faudrait encore un. Il y a là 118 fabriques.

Division No 17 :—105 fabriques. Là, il y a un syndicat de formé ; il en faudrait un autre, au moins.

Division No 18 :—55 fabriques. Un seul syndicat, il en faudrait encore un.

Division No 19 :—47 fabriques. Il pourrait y avoir un nouveau syndicat.

Division No 20 :—14 beurreries, 27 fromageries ; il y existe un syndicat combiné ; c'est à peine suffisant.

Voici l'état des choses, Messieurs ; je crois que nous avons lieu de nous féliciter de l'œuvre de nos comices. Je crois que notre Société a eu raison de les organiser, et nous devons tous nos remerciements au Gouvernement de Québec, qui a contribué généreusement au succès de l'œuvre, ainsi qu'à un grand nombre de députés, et à l'Hon. M. Beaubien, qui ont bien voulu mettre leur influence à notre disposition.

Comme corollaire de l'entretien que je vais maintenant terminer, Messieurs, je veux vous faire part de la résolution passée à l'unanimité dans tous les comices, à part deux, où il y eut une voix dissidente. Il est proposé et résolu :

“Que le comice de laiterie approuve unanimement la requête des fabricants de beurre et sollicite : du Gouvernement fédéral, l'établissement de réfrigérants sur les steamers ; et du Gouvernement local, l'octroi d'une prime à l'exportation du beurre frais.”

A Roberval, St-Jérôme et Chicoutimi, le proviso suivant a été ajouté à la résolution : “pourvu que cette prime ne nuise pas aux octrois accordés à l'encouragement des fromageries nouvelles dans les districts de colonisation.”

#### SÉANCE DU MERCREDI 4 DÉCEMBRE APRÈS-MIDI

M. Barnard donne de nouveau lecture du septième vœu (voir page 147).  
Ce vœu est adopté unanimement.

Sm  
loppeme  
les bonn  
Afin d'a  
ressourc  
tous et c  
son abol  
soit en p  
9m  
soit char  
Ces vo

Les n  
truction  
de la fabr  
Je la  
bons rend

De l'ét  
principal  
d'autres i

Ces a  
uns sont f  
nuisibles.

Par c  
arrivé à é  
sont les b  
dans certa  
nuisent à  
ces bons f  
même, ave

Il fa  
devra s'y  
conditions  
21

**5me vœu.**—En vue de parfaire son œuvre, qui prend de nouveaux développements d'année en année, la société d'industrie laitière fait appel à toutes les bonnes volontés dans le pays, sans acception de personnes ni de partis. Afin d'arriver à son but, qui est exclusivement d'intérêt public, il lui faut des ressources de plus en plus considérables. Elle invite donc respectueusement tous et chacun des amis de l'agriculture dans cette province à lui donner son obole, soit une fois pour toutes, en devenant membre à vie de la société, soit en payant annuellement la souscription de membre qui est d'une piastre.

**6me vœu.**—Que le bureau exécutif de la société de l'industrie laitière soit chargé de la réalisation de ces divers vœux, dans la mesure de ses forces. Ces vœux sont adoptés sans opposition.

## CONFÉRENCE DE M. J. DE L. TACHÉ

### NOTES SUR LA FABRICATION DU BEURRE.

Les remarques que je me propose de vous faire se rapportent à la construction et à la conduite des beurrieres ; mais à un point de vue spécial, celui de la fabrication de beurre de bonne qualité.

Je laisse de côté la question d'économie dans l'administration et celle des bons rendements.

#### REMARQUE GÉNÉRALE

De l'étude des autorités récentes, en matière de laiterie, il ressort un fait principal : c'est que, dans la fabrication du beurre, comme dans une foule d'autres industries, les microbes ou les ferments jouent le rôle essentiel.

Ces agents sont des ouvriers infiniment petits, qui existent partout ; les uns sont favorables à la production de bon beurre ; les autres lui sont très nuisibles.

Par des recherches savantes, appuyées de longues observations, on est arrivé à établir qu'à certaines températures et dans certaines conditions, ce sont les bons ferments qui travaillent, et qu'à certaines autres températures et dans certaines autres conditions, les mauvais ferments prennent le dessus et nuisent à la qualité des produits. La science a même donné à notre métier ces bons ferments, que l'on peut acheter dans le commerce, ou préparer soi-même, avec la certitude des procédés scientifiques.

Il faut donc ordonner l'installation d'une beurrierie et le travail qui devra s'y faire, de manière à y entretenir les bons ferments ; et ce sont les conditions nécessaires pour cette fin que j'étudierai dans cette conférence.

## LA FABRIQUE

A notre point de vue spécial, on doit estimer la valeur d'une beurrerie non par la somme d'argent dépensée pour la construction, mais plutôt par le site, le drainage, la proximité de bonne eau en abondance, la division des appartements, et certaines qualités de construction.

## SITE ET DRAINAGE

Il faut toujours éviter de se placer dans un endroit difficile à égoutter, et il faut autant que possible porter les eaux d'égout à une certaine distance de la beurrerie, avec des canaux de bois ou de grès qui pourront se laver facilement à grande eau. N'installez jamais des canaux fermés, qui s'ouvrent dans la beurrerie, même protégés par des *siphons*. Une dalle ouverte, qui va porter les égouts dehors en passant droit à travers les murs, vaut bien mieux. Ne mettez pas les dalles près des cloisons.

Les eaux de lavage de la beurrerie contiennent toujours du lait qui ira pourrir dans les fossés. Cette corruption est de toutes la plus désastreuse pour la beurrerie ; éloignons-la donc le mieux possible.

Il est important d'avoir le puits de la beurrerie à une distance respectable des égouts ou des fossés, où les eaux de la beurrerie peuvent atteindre et séjourner.

## PROXIMITÉ DE L'EAU

Une bonne source d'eau ou un bon puits sont essentiels à la beurrerie. Entre une source d'eau à 55 ou 60 ° et un puits de bonne eau à 45 °, je crois qu'il faut donner la préférence au puits, au moins le temps des chaleurs.

Le puits et la source ont chacun leur rôle spécial ; de l'eau courante dans une beurrerie, si on la fait circuler sous les bassins, permet de tenir la crème à une température régulière. L'eau de source de plus convient généralement mieux pour faire la vapeur.

Mais à température égale et à pureté égale, l'eau d'un bon puits vaut peut-être mieux que l'eau de source pour le lavage du beurre, parcequ'elle est moins chargée d'oxygène ou d'air ; l'air est l'ennemi mortel du beurre. Si cependant la source vient des couches profondes de la terre, et si son eau est recueillie dans des tuyaux fermés, elle vaut bien le puits dans ce cas, toutes autres conditions égales.

Un puits, nettoyé au printemps, et vidé ou renouvelé souvent par l'usage, fournit généralement de l'eau très pure. Les microbes ou bactéries dangereux se développent difficilement à une température de 45 à 50 ° ; et le renouvellement journalier de l'eau empêche dans ces conditions leur multiplication

et la créa  
sera l'eau  
L'eau  
terminer

Il faut  
une chan  
d'huile, d  
de beurre  
Il faut  
l'hiver, p  
La gl  
rable. U  
tonnes de  
par la gla  
pied cube  
Le res  
ges, pende  
mais sans  
Le res  
flence sur

La be  
et doit avo  
et pour être  
les planche  
bien étanch  
empêcher l  
l'huile bou  
lation doit  
vient admi  
reux.

Il n'es  
qu'il soit, a  
mais certai  
blement à

et la création d'un foyer d'infection. Plus profond sera le puits, plus exempt sera l'eau de microbes et de ferments.

L'eau de puits bien froide est encore spécialement utile, nécessaire pour terminer le barattage ou faire le lavage du beurre à basse température.

#### DIVISION DE LA BATISSE

Il faut établir son plan de beurrerie, de façon à avoir pour traiter sa crème une chambre isolée, bien aérée et éloignée de toutes les odeurs de vapeur, d'huile, de lait chauffé. Cette condition importante n'existe que dans bien peu de beurreries.

Il faut aussi une chambre propre, facilement refroidie l'été, réchauffée l'hiver, pour baratter et travailler le beurre.

La glacière doit être grande, pour faire une provision de glace considérable. Une beurrerie ordinaire de cette province devrait avoir au moins 60 tonnes de glace pour la provision, ou environ 2500 pieds cubes d'espace occupé par la glace. En tenant compte des vides dans le paquetage de la glace, un pied cube d'espace dans une glacière donne de 50 à 55 lbs de glace.

Le refroidissement intense et rapide de la crème, à la sortie des centrifuges, pendant l'été, est un des points les plus négligés de notre fabrication ; mais sans glace, il n'est pas praticable. Nous y reviendrons.

Le reste d'une division, bien ou mal faite, ne peut avoir beaucoup d'influence sur la fabrication.

#### CONSTRUCTION

La beurrerie doit être établie sur un solage ou sur un bon pilotis *rentouré* et doit avoir des murs suffisamment épais, pour être chauffée facilement l'hiver et pour être préservée contre la chaleur du dehors l'été. La distance entre les planchers doit être d'au moins dix pieds net. Les planchers doivent être bien étanches, emboutés, posés avec de la peinture dans les joints pour empêcher les infiltrations dans la cave, huilés à deux ou trois couches avec de l'huile bouillante pour empêcher l'absorption du lait dans le bois. La ventilation doit être très active, parce qu'une température humide et chaude convient admirablement au développement des microbes et des ferments dangereux.

#### OUTILLAGE

Il n'est presque pas d'outillage de beurrerie dans cette province, si pauvre qu'il soit, avec lequel on ne puisse fabriquer des produits de première qualité ; mais certains défauts d'entretien ou d'installation peuvent influer défavorablement à ce point de vue. Un engin irrégulier ou une chaudière insuffisante

pourront produire des variations dans la marche des séparateurs et de la crème défectueuse. Par un trop grand retard dans l'écumage, on peut faire dommage au lait dans les canistres des patrons, qui attendent à la porte de la beurrerie, souvent en plein soleil.

Le chauffage du lait pour l'écumage doit se faire avec soin plutôt sur des surfaces chauffées par l'eau ou la vapeur qu'avec un courant de vapeur vive lancé dans le lait. Je vois cette dernière méthode employée par de très bons fabricants et condamnée absolument par d'autres. Je ne serais pas fâché de voir des expériences spéciales faites par notre école à ce sujet.

Une baratte mal tenue, ou de bois infecté de vieille date pour la même raison, doit être mise de côté. Les bassins à la crème doivent être construits de façon à pouvoir refroidir la crème rapidement ou au moins l'y tenir froide après qu'elle a été refroidie. Tout doit être installé de manière à rendre les lavages faciles. Lavages ou nettoyages faciles veut dire que tout, sans exception, puisse être atteint par la vapeur, l'eau et la lavette. Il faut donc condamner absolument l'usage de longs tuyaux fermés pour la circulation du lait, mais surtout de la crème.

Avant de laisser la question de l'outillage, j'ajoute que le refroidisseur à crème n'existe pas dans neuf beurreries sur dix ; et je commence à m'accuser tout le premier.

Les inventeurs pourront s'exercer à en bâtir, mais il ne faut pas oublier que cet appareil doit être commode et facile à laver.

#### FOURNITURES

Avant de commencer l'ouvrage, il faut être pourvu de bonnes fournitures.

On se procure assez facilement de bon sel ; achetez-le en barils, qui valent bien mieux que les sacs. N'employez jamais de sel douteux dans le beurre.

Il ne faut pas oublier l'usage du papier parchemin, adopté dans ces dernières années pour le dessus, et le côté de la tinette. Nos tinettes et boîtes sont bien loin d'être étanches ; et le parchemin placé sur le beurre dessus, dessous et sur les côtés, protège le beurre contre l'air. Ce papier absorbe la saumure, s'en imprègne et empêche l'accès des microbes extérieurs. Il protège aussi le beurre contre le goût de bois, que peuvent quelquefois donner les tinettes ou boîtes mal trempées. Ayons aussi des ferblancs taillés proprement, de largeur égale, non rouillés, et servons-nous de clous étamés qui ne laissent pas une trace noirâtre sur le bois.

Maintenant reste la plus importante de toutes les fournitures : la glace.

Nous paraissions condamnés, d'ici à de longues années encore à produire surtout du beurre d'été. Vous me pardonnerez de vous traduire ici un pas-

sage d'u  
versité

" D  
" gnés d  
" à d'aut  
" exemp  
" souven

" N  
" res nou  
" cher ;  
" deux p  
" telle q

" A  
" avec le  
" obligés  
" qui va  
" ventif

" dans d  
" arriva  
" sa frac  
" tout ce

Et c

" No  
" de ces

Et j'  
tirer une

Il vi  
la glace q  
ou de la f  
le livrer e

Je re  
suis conv  
livres de  
actuelle, f  
considéral  
pour obt  
profit qua

sage d'un ouvrage suédois du Prof. Grotenfelt, publié par M. Woll, de l'université du Wisconsin :

“ Dans mon opinion, la glace est le secret de ce que nous, Suédois, éloignés des marchés du monde, nous pouvons faire une concurrence heureuse à d'autres pays, qui sont dans des conditions meilleures que nous. Par exemple, au Danemark la glace est chère, de qualité médiocre, et il arrive souvent qu'on ne peut pas l'obtenir en quantité suffisante.”

“ Nos conditions sont absolument différentes ; nos nombreux lacs et rivières nous donnent de la glace en abondance. Le charroyage n'en coûte pas cher ; et la qualité ne laisse rien à souhaiter. La glace de lac, de plus de deux pieds d'épaisseur, peut être obtenue ici tous les hivers et d'une pureté telle qu'elle ne laisse aucun dépôt ou résidu en fondant.

“ Au Danemark, mais surtout en France et en Irlande, les trois pays qui avec les Suédois, sont fournisseurs du marché anglais, les cultivateurs sont obligés généralement de ne refroidir leur lait qu'avec de l'eau, méthode qui vaut sans doute mieux que ne pas refroidir, mais qui n'est pas un préventif certain contre les bactéries. J'ai souvent eu l'occasion au Danemark, dans des beurreries coopératives, d'observer que même au moment où il arrivait à la beurrerie, le lait était quelque peu sur, ou au moins avait perdu sa fraîcheur ; et que le beurre mis dans les tinettes était mou et insipide, et tout cela provenait d'un défaut de refroidissement.”

Et cet auteur ajoute :

“ Nos patrons de beurreries et nos laitiers peuvent tirer une leçon utile de ces faits.”

Et j'ajoute pour ma part, que nous aussi, comme les Suédois, nous pouvons tirer une utile leçon de ces faits.

Il viendra peut-être un temps, où nous aurons si bien compris l'utilité de la glace que non seulement la beurrerie, mais chaque patron de la beurrerie ou de la fromagerie, aura sa provision de glace pour refroidir son lait, afin de le livrer en parfait état à la fabrique.

Je reviendrai sur l'emploi de la glace tantôt, mais j'ajoute de suite : je suis convaincu que la dépense pendant la fabrication de cinq cents à mille livres de glace par jour, de plus que ce que nous en dépensons à l'heure actuelle, fournirait, outre une augmentation de rendement, une amélioration considérable dans la qualité ; ce serait un placement de 10 à 25 cents par jour pour obtenir pour le propriétaire un profit double et pour les patrons un profit quatre ou cinq fois plus considérable.

## FABRICATION

Nous allons maintenant entrer dans le travail de la fabrication du beurre.

*Réception du lait.*—Sans une matière première parfaite, il est impossible de fabriquer des produits parfaits ; il faut donc commencer la fabrication du beurre chez le cultivateur. Le lait doit être traité de vaches en bonne santé, dans des vaisseaux propres, et dans un endroit où l'atmosphère n'est pas empestée. Celui qui traite la vache doit avoir les mains propres avant la traite, et non pas seulement après. Le lait doit être coulé dans des couloirs qui seront ébouillantés après chaque traite ; il doit ensuite être non seulement aéré, mais refroidi.

Les canistres doivent être tenues aussi proprement que les vaisseaux pour la fabrication du beurre à la maison ; il faut signaler ici la négligence coupable des fabricants qui ne lavent pas journellement leur bassin au petit-lait, (qui doit être de ferblanc).—Quand il faut recommander la propreté au public, on doit la pratiquer soi-même.

Nos beurreries ont sur les fromageries l'avantage de mettre le lait écrémé dans des bassins de ferblanc, au lieu de tonnes ou de bacs en bois.

Autant que possible, le patron doit éviter de laisser séjourner le lait écrémé dans la canistre après le retour de la fabrique, afin d'empêcher le développement de ferments dangereux pour le lait nouveau, qui y sera mis ensuite. La traite du matin doit être refroidie avant d'être versée dans celle du soir, parce que celle-ci, même refroidie, s'est peuplée de ferments pendant la nuit, et que la réchauffer par le lait du matin donnerait un regain d'activité à la multiplication de ces ferments.

À la beurrerie, le fabricant doit exercer un soin tout particulier à la réception du lait ; et j'espère que, d'ici à quelques années, nous constaterons un changement complet sous ce rapport. Sur les quatorze ou quinze cents chefs de fabrique de cette province, il n'y en a peut-être pas vingt-cinq qui soient aussi sévères pour punir la mauvaise tenue du lait que pour punir l'écrémage ou l'addition d'eau ; et je n'ai aucune hésitation à dire que nos fabriques ont perdu bien plus d'argent en recevant du lait malpropre, qu'en se faisant voler par les quelques malhonnêtes patrons que l'on rencontre de temps à autre.

Pourquoi donc être si sévère pour de pauvres malheureux qui s'oublient, quand nous sommes si faciles pour tant de citoyens modèles, qui sont malpropres ?

La loi punit la négligence dans la tenue du lait de même que la fraude ; mais il y aurait probablement quelque chose à amender dans le statut fédéral, pour rendre ses dispositions inattaquables sous ce rapport devant les tribunaux.

Je n  
nommer,  
seraient  
que nos  
pas pour

J'ai  
sans vous  
produire  
je vous ai

1.—  
propre, ex  
106 bact  
comptait  
plus. La

était resté  
20.—  
de lait, exa

30.—  
1895 sur  
zième de  
parties et

3  
6  
9  
24

Ce tal  
la tempér  
devrions  
une tempé

Le lun  
de trois tra  
naire à cau  
chaque can  
les pertes, r

Je terr  
cet été : c'

Je me demande si nous ne devrions pas prier nos gouvernements de nommer, et mettre à la disposition de notre société, des inspecteurs de lait qui seraient exclusivement chargés d'aller mettre à l'ordre les patrons négligents, que nos inspecteurs de syndicats ou nos fabricants ne peuvent pas ou n'osent pas poursuivre après les avoir avertis.

J'ai été un peu long sur ce chapitre, mais je ne veux pas l'abandonner sans vous donner des exemples, que je trouve stupéfiants, de ce que peuvent produire les négligences dans la tenue du lait. — Dans l'ouvrage suédois que je vous ai cité tantôt, on trouve les exemples suivants, entre plusieurs autres :

1.—Dans 1 c. c., ou un quinzième de ponce cube, du lait d'une étable bien propre, examiné au microscope immédiatement après la traite, on avait compté 106 bactéries ; une demi-heure après, dans le même volume de lait, on en comptait 980 ; une heure et demie après, on en comptait 3655, soit 36 fois plus. La canistre avait été couverte d'une toile parfaitement propre, et était restée à l'étable.

20.—Dans une étable malpropre, on a trouvé qu'un quinzième de ponce de lait, examiné trois quarts d'heure après la traite, contenait 670,000 bactéries.

30.—Dans des expériences faites à Rutti, Suisse, le 14 novembre 1895 sur du lait fraîchement traité, qui contenait 9300 bactéries dans un quinzième de ponce cube, on a constaté ce qui suit : le lait fut divisé en trois parties et conservé à trois températures différentes :

|                      | Gardé à<br>59° F. | Gardé à<br>77° F. | Gardé à<br>95° F. |
|----------------------|-------------------|-------------------|-------------------|
| 3 heures après ..... | 1. fois           | 2. fois           | 4. fois           |
| 6 " " .....          | 2.5 "             | 18. "             | 1290. "           |
| 9 " " .....          | 5. "              | 107. "            | 3764. "           |
| 24 " " .....         | 163. "            | 62097. "          | 5376. "           |

Ce tableau démontre le mal énorme, que peut produire la tenue du lait, à la température des nuits chaudes de l'été, 75 à 77°. — Comme règle, nous devrions chercher à obtenir que le lait apporté à la buanderie ne soit pas à une température plus élevée que 60°, surtout en été.

Le lundi matin et le lendemain des fêtes, le lait apporté provient souvent de trois traites ; de plus, l'écémage doit durer plus longtemps que d'ordinaire à cause de la quantité de lait. Le fabricant devrait faire mettre, dans chaque canistre de lait, un morceau de glace, non seulement pour empêcher les pertes, mais pour empêcher les dommages à la crème.

Je termine par une remarque qui a été faite par les acheteurs de fromage cet été : c'est que nombre de fabricants ont eu à payer des pertes pour la

fabrication, qui n'avaient pour toute cause que le mauvais état du lait reçu par eux à leur fabrique.

#### ÉCRÉMAGE

Il arrive souvent l'été que l'on n'ait pas à chauffer le lait, mais le réchauffage se fera à certaines saisons ; et il importe, dans mon opinion, de ne pas se servir d'éjecteur ou d'autre appareil où le chauffage se produit par la vapeur vive, par crainte de donner un goût de chauffé au lait : le système du " bain-marie ", c'est à dire celui d'eau chaude entre deux bassins, est le meilleur.

La crème, autant que possible, doit être prise épaisse pour plusieurs raisons :

1o. parce que le développement des ferments est plus lent dans la crème épaisse que dans la crème claire.

2o. parce que l'on ne sera pas exposé à avoir du lait caillé dans la crème.

3o. parce que pour le barattage à basse température, il faut avoir de la crème épaisse.

La règle à suivre c'est que la crème même la plus claire doit être assez épaisse pour qu'il ne s'en sépare pas de lait écrémé.

Il y a moins d'inconvénient à prendre de la crème un peu plus claire l'automne, parce qu'on est forcé de pousser la maturation. La proportion de crème peut varier sans inconvénient : l'été, de douze à quinze pour cent ; et de quinze à dix-huit pour cent l'hiver, en observant que le volume de crème doit être en proportion du gras qu'elle contient, comme  $\frac{3}{4}$  est à 1, et pas plus.

Il faut éviter de laisser tomber la crème, des tuyaux d'écémage dans la chaudière, parce qu'il s'y forme une écume qui se durcit à l'air, se dessèche et devient difficile à mêler à la crème ; il vaut mieux la laisser couler sur une petite dalle inclinée jusqu'au fond de la chaudière. On recommande aussi, ce que je n'ai ni pratiqué ni essayé, de faire couler la crème sur une dalle ou un entonnoir de fer blanc perforé, ou sur une passe à couloir.

Ces précautions ne doivent pas être négligées, si l'on veut avoir de la crème uniforme, facile à brasser, facile à conduire et facile à baratter.

#### REFROIDISSEMENT DE LA CRÈME

Ce que j'ai dit tantôt, au sujet du développement des ferments dangereux, dans le lait, s'applique aussi à la crème ; dans la pratique, on écrème à des températures généralement supérieures à  $70^{\circ}$  ; on peut dire que sans refroidissement immédiat, la crème est en danger certain et prochain de se détériorer ; de là, une des raisons du refroidissement ; mais il en est une autre aussi. L'on a constaté par la pratique que l'arôme du beurre sera d'autant meilleur que la fermentation de la crème, ou sa maturation ou mûrissage,

se sera p  
pérature

Au  
canadien  
beurres  
citation  
est donc  
pas de m  
intense c

Voit  
températ  
descenda  
ron  $98^{\circ}$   
d'un phé  
lait, reste  
inférieure

Deu  
une comm  
dissement  
de corps  
du refroidi  
savez par  
baratté à  
aura été r  
tage à lieu

Autr  
crème cha  
ou en for  
forme cris  
moins gra  
refroidie,  
et même d  
crème, refr  
cristaux se  
par le mal

Refr  
de trop le  
Il est  
22

se sera produite à plus basse température, ce qui revient à dire qu'à basse température les ferments qui donnent un bon arôme sont seuls à se multiplier.

Autres raisons encore, qu'il est bon de ne pas perdre de vue ; les beurres canadiens passent pour avoir plus de corps, plus de solidité que la plupart des beurres étrangers, américains ou autres, on peut même dire danois, d'après la citation que je vous ai faite tantôt, et ce que M. Leclair vous en a dit hier. Il est donc de notre intérêt d'assurer cette qualité à tous nos beurres, et il n'est pas de moyen plus certain de l'obtenir que le refroidissement immédiat et intense de la crème.

Voici les raisons théoriques, que l'on en donne : Le beurre fond à une température d'environ  $93^{\circ}$  ; réciproquement, le beurre fondu se solidifie en descendant à moins de  $93^{\circ}$ . Le gras, élaboré dans le corps de la vache à environ  $98^{\circ}$  degrés, existe donc fondu dans le lait que l'on est à traire. Par suite d'un phénomène physique, ces globules de gras, très finement divisés dans le lait, restent fondus, même quand celui-ci descend à des températures très inférieures à  $93^{\circ}$  ; on appelle cela *l'état de surfusion*.

Deux causes amèneront la solidification des globules de gras surfondus : une commotion produite dans le lait, par exemple le barattage, ou un refroidissement relativement bas. Mais, on a observé que le degré de solidité ou de corps de la matière grasse, ainsi figée, est en raison directe de l'intensité du refroidissement qui produit cette solidification ou qui l'accompagne. Vous savez par exemple que du beurre baratté à  $55^{\circ}$  a plus de corps que s'il était baratté à  $65^{\circ}$ . Pour la même raison, du beurre provenant de crème, qui aura été refroidie à  $45^{\circ}$  et barattée à  $55^{\circ}$ , aura plus de corps que si le barattage a lieu à  $55^{\circ}$  sans le refroidissement préalable à  $45^{\circ}$ .

Autre raison encore : les globules parfaitement ronds dans le lait ou la crème changent de forme en se figeant ; ils deviennent d'autant plus anguleux ou en forme de cristaux qu'ils se figent à une température plus basse. La forme cristalline permet un égouttage plus facile, et le beurre est d'autant moins grasieux ou mou qu'il est plus sec. Barattage chaud de crème, non refroidie, donne du beurre pris en pain et surchargé d'eau, de lait de beurre et même de caséine coagulée et divisée dans la masse. Barattage froid de crème, refroidie à très basse température, donne du beurre en beaux grains ou cristaux se lavant facilement et se débarassant bien de la caséine et de l'eau par le malaxage.

Refroidir la crème facilite donc le travail du beurre et éloigne le danger de trop le travailler.

Il est à peine besoin d'ajouter, qu'en hiver, quand le lait arrive gelé ou à

peu près, il n'est plus question de l'importance de refroidir la crème au même degré qu'en été.

Nous avons généralement trop négligé le refroidissement de la crème en été. Pratiquons-le donc et je suis convaincu que nous ferons un pas encore dans la bonne voie.

#### MATURATION DE LA CRÈME

L'été, on recommande de garder la crème à 45 °, pendant au moins deux heures, et mieux jusqu'à quatre heures. Mais la maturation ne fait que commencer, il faut conduire le travail des ferments. L'été, il n'y a, pour ainsi dire, qu'à les retenir; l'automne et l'hiver il faut, au contraire, les pousser. La science est venue à notre secours; et l'on vend maintenant, dans le commerce, de bons ferments choisis, isolés des mauvais, et qui servent à ensemenner la crème pour hâter le mûrissage. On peut même, avec du lait choisi, se préparer un excellent levain. M. Leclair en a dit un mot hier, et comme il y a là tout un sujet de conférence, je mettrai, dans notre rapport, quelques notes en supplément à cette conférence. Il est certain que l'usage des ferments, achetés ou préparés à la fabrique, deviendra universel; pour l'été, on ne peut pas s'en servir sans le secours de la glace, parce que la crème travaillerait trop vite et inégalement à des températures diverses; mais l'automne, l'usage des ferments devient impérieux; nos nuits sont trop fraîches et quand, au temps des mauvais chemins, on ne reçoit le lait que tous les deux jours, il faut de toute nécessité employer les ferments.

Quel est le moyen de suivre la crème et de voir si elle va trop lentement ou trop vite. J'avoue de suite la difficulté de donner avec les mots des règles à ce sujet. Disons cependant que la crème doit dans le mûrissage être traitée au double point de vue :

1° De l'avoir à son point de perfection pour l'arome du beurre.

2° De l'avoir à son point de perfection pour un barattage efficace et facile. Et ces deux résultats s'obtiennent par des ferments différents.

Le meilleur signe extérieur que la crème est bonne à baratter, c'est l'état d'épaisseur gélatineuse, homogène ou uniforme. S'il y a des grumeaux de lait caillé dans la crème, c'est qu'elle est trop avancée. D'après nos observations, l'été on doit conduire la crème de façon à ce que les premiers signes d'épaississement ne se produisent que vers le soir; à ce moment-là, l'écume qui existe toujours un peu sur la crème s'y mêle dans le brassage; et alors on met dans les bassins assez de glace pour que le lendemain la crème soit à la température du barattage, de 52 à 54 ° l'été. Pendant la journée, on brasse souvent la crème, au moment où elle devient gélatineuse: après cela, les

Danois  
que est  
L'a  
tes; vo  
mais d'u  
Si le beu  
basse ter  
ne se ba  
plus élev  
est bien  
mûrir à

De l  
été la pa  
par ce q  
s'imagin  
d'eau, à  
notre éc  
métier, p  
mûrissag  
rendre m  
jamais fa  
tiel au fa

Il ex  
d'acidité  
aura déte

Au l  
chacun d  
fabrique  
est fabriq  
jour.

Tout  
au baratt  
barattage  
sortant d  
plusieurs  
avec de la  
L'hiv  
pérature e

Danois recommandent de n'y plus toucher, mais je me demande si cette pratique est bien exacte.

L'acidité de la crème et l'arome de la crème sont deux choses différentes ; vous pouvez obtenir une crème éventée qui ne soit pas assez acide ; mais d'un autre côté, une crème assez acide a généralement assez d'arome. Si le beurre est éventé (off flavor), plat et sans vie, effectuez le mûrissage à plus basse température au moyen de ferments. S'il est trop doux, et si la crème ne se baratte pas bien, vous pouvez avec précaution mûrir à une température plus élevée ; mais je crois qu'avec le lait que nos beurrieres reçoivent l'été, il est bien difficile de faire du beurre trop doux. L'automne et l'hiver, il faut mûrir à une plus haute température, toujours avec les ferments.

De toute la fabrication du beurre, c'est la fermentation de la crème qui a été la partie la moins étudiée et la moins comprise dans le passé, si j'en juge par ce que j'ai eu sous les yeux. Je pourrais vous nommer des fabricants qui s'imaginaient qu'une fois la crème rendue dans le bassin avec une provision d'eau, à n'importe quelle température, il n'y avait plus à s'en occuper. Et notre école de laiterie a fait faire un pas énorme à bien des hommes du métier, parce que l'on y connaît et que l'on y pratique très bien ce point du mûrissage de la crème. Je crois qu'il faut surtout exercer le nez, pour se rendre maître de cette partie du métier. Il y a des fabricants qui ne seront jamais fameux, faute de nez. Cet article, bien utile d'ailleurs, est aussi essentiel au fabricant qu'au chien de chasse.

Il existe des appareils et des préparations pour se rendre compte du degré d'acidité de la crème. Ces appareils rendront de grands services, quand on aura déterminé par la pratique les règles à suivre pour leur emploi.

Au lieu de donner des règles fixes il vaut mieux laisser à l'expérience de chacun de trouver quelles sont les conditions qui conviennent le mieux à la fabrication et au lait qu'il y reçoit. Il faut noter les conditions dans lesquelles est fabriqué le meilleur beurre, et tâcher de répéter ces conditions de jour en jour.

#### BARATTAGE

Tout ce que j'ai dit au sujet du refroidissement de la crème s'applique au barattage. On a du beurre d'autant plus beau qu'on baratte plus froid ; le barattage se fait d'autant plus facilement que la crème a été bien refroidie en sortant des centrifuges. Baratter à 50 et 52° est pratiqué maintenant par plusieurs fabricants modèles ; c'est à recommander en été, et c'est possible avec de la crème épaisse, bien refroidie et bien mûrie.

L'hiver, on est forcé de baratter plus chaud de 60 à 65° à cause de la température extérieure.

Le beurre doit-il être lavé? Je crois que oui, parce que laver est un moyen sûr et facile de débarrasser le beurre de son petit-lait; cependant un bon nombre d'auteurs et de praticiens recommandent de ne pas laver, surtout quand le beurre doit être consommé bien frais.

Mais nous avons des fabricants qui exagèrent le lavage, en laissant tremper le beurre dans l'eau pendant des heures entières sous le prétexte de l'empêcher de refroidir.—Ceci est mal. Deux lavages rapides est tout ce qu'on doit se permettre; un seul lavage suffit dans presque tous les cas; il suffit toujours avec de la crème bien refroidie, bien mûrie et barattée à basse température. Soyez bien sûr de la qualité de votre eau.

Les eaux dures et les eaux sulfureuses, mais limpides toutes deux, ne paraissent pas être dangereuses.

#### TRAVAIL DU BEURRE

Le beurre doit être travaillé le plus tôt possible après le barattage; il faut aujourd'hui éviter de le laisser séjourner long temps dans la baratte. Les acheteurs trouvent quelquefois une odeur de bois au beurre, et je ne serais pas surpris que ce défaut provint de la coutume de certains fabricants, de laisser le beurre dans la baratte pendant tout le temps de l'écémage, il faut au moins l'assembler et le saler, pour le finir après l'écémage terminé.

Vaut-il mieux ne travailler le beurre qu'une fois, ou le travailler deux fois?

La réponse est facile, M. Leclair l'a dit hier. Si vous pouvez en un seul travail faire du beurre bien sec et sans marbrures, ne le travaillez qu'une fois.

Le plus tôt il sera à l'abri, le mieux ce sera. Mais vous pouvez éprouver des difficultés à malaxer parfaitement en un seul travail sans arrêt; si vous n'avez pas une chambre bien fraîche pour l'été, il vous serait inutile de persister à travailler du beurre devenu trop chaud et par conséquent trop mou; l'eau n'en sort plus. Suspendez plutôt le travail, et laissez raffermir votre beurre dans une armoire ou une auge à glace.

Je suis convaincu, maintenant, que quand on a une chambre fraîche, il suffit de prolonger un peu le travail pour avoir un beurre sec, non marbré, et par conséquent qu'un travail dans cette condition doit toujours suffire.

Pour faire disparaître ces marbrures dont nous avons parlé hier, il faut l'été prolonger un peu le travail, ou laisser raffermir le beurre pour le reprendre une deuxième fois; un intervalle de deux ou trois heures rend les marbrures très visibles, et on travaille avec bien plus de sûreté à les faire disparaître. L'automne, il suffit de travailler le beurre, soit un peu plus long-

temps, soit être une d tains endr de là, les

Les m généralement plus diffic

Il arr beurre. L mieux qu de vos ach la dose qu fois même acheteurs

Il im balance, n degré d'as proportion demande

De qu toujours o grandes, l presque to du bassin crème mèn ce qu'elle mette dan produits p est prise t

D'où quelquel quefois d' dans le be basse temp cautions r

La q important le marché fabrication

temps, soit à une température un peu plus élevée. Ces marbrures paraissent être une décoloration de la matière grasse produite par un excès de sel à certains endroits dans la masse. Cette décoloration se produit par lits ou veines ; de là, les noms de *marbrures* ou de *veinages*.

Les marbrures sont plus fréquentes l'automne, parce que le beurre est généralement plus sec et plus froid, et parce qu'en conséquence le sel se dissout plus difficilement.

Il arrive aussi que le fabricant mette le sel après avoir trop asséché son beurre. Il est bon de répandre le sel au moyen d'un petit sas ; cela vaut mieux que la main. Quant à la proportion de sel à mettre, suivez la demande de vos acheteurs, mais pour l'exportation du beurre frais, il faut diminuer la dose qu'on employait autrefois ; 3 à 4 p. c. suffisent. On demande quelquefois même moins pour le marché anglais. Mais encore une fois, consultez vos acheteurs et faites ce qu'ils vous diront.

Il importe de rappeler ici aux fabricants que la dose de sel, prise sur la balance, n'établit pas la proportion de sel qui restera dans le beurre. C'est le degré d'assèchement du beurre, au moment où on y met le sel, qui règle cette proportion. Du beurre humide demande plus de sel, du beurre sec en demande moins.

De quoi dépendent les *diverses taches* du beurre ? Les *marbrures* sont toujours causées par le sel. Je viens de l'expliquer. Les taches plus ou moins grandes, par flaques, ont la même cause. Les petits points proviennent presque toujours de crème séchée, durcie et décolorée par l'air sur la surface du bassin ; il faut donc corriger cela en surveillant l'écémage, en coulant la crème même, pour l'obtenir uniforme ; en la brassant très souvent jusqu'à ce qu'elle ait commencé à épaissir, et en la coulant de nouveau avant de la mettre dans la baratte. On dit aussi que les petits points blancs peuvent être produits par du caillé qui se dépose au fond du bassin à crème, quand celle-ci est prise trop claire ou qu'elle a trop mûri.

D'où vient le *goût de fromage* au beurre ? Quelquefois de mauvais lait, quelquefois de crème trop claire ou trop vieillie (l'automne surtout) ; quelquefois d'un lavage ou d'un travail insuffisant qui laissent trop de petit-lait dans le beurre. Le refroidissement intense de la crème et le mûrissage à basse température corrigeront assurément ce défaut, si l'on observe les précautions requises pour le lavage et le travail.

La question de la proportion d'eau à laisser dans le beurre est bien importante. Comme l'a dit M. Leclair, l'eau dans le beurre se vend cher sur le marché de Montréal, vingt cents la livre ; mais je crois que notre *bonne fabrication* pour le marché de Montréal ne diffère pas de la fabrication pour

le marché anglais, au point de nous intéresser à laisser dans le beurre trop d'eau. Du beurre qui contient beaucoup d'eau perd jusqu'à deux et trois livres par tinette en quinze jours, et ce beurre n'est plus du beurre fin au bout de ce temps ; il vaut autant donner le travail requis, car vous pourrez ainsi sauver souvent une demi-livre sur le trait qu'il est d'habitude de mettre, sans courir le risque de perdre la livre.

Notre école s'occupera probablement de cette question avec le concours permanent de laiterie que le gouvernement de Québec veut établir.

Un conseil en passant. Les fabricants sont responsables de leur ouvrage ; pourquoi donc un grand nombre d'entre eux ne se font-ils pas une règle stricte d'examiner le beurre une fois terminé. Chaque jour il faudrait sonder l'ouvrage de la veille ; puis examiner le même beurre, dans les mêmes tinettes, 5 ou 6 jours après pour étudier et apprendre à connaître les changements qui s'opèrent ou les accidents qui se produisent. Il est bien désagréable pour le propriétaire de la beurrerie de reprendre le fabricant et de lui faire payer le dommage quand il y en a. Mais, le fabricant qui ne se surveille pas lui-même, en sondant son ouvrage, est bien coupable, et même bien imprudent au point de vue de son propre intérêt. Ne mettez donc pas les ferblancs de suite sur les tinettes ; attendez jusqu'à la veille du départ du beurre, les ferblancs ne rouilleront pas : les clous ne tacheront pas la tinette, s'ils ne sont pas étamés ; et pour examiner le beurre, vous ne serez pas arrêté par le trouble de déclouer les couvercles.

#### EMBALLAGES

La question des emballages a une importance moindre qu'on ne l'a cru dans le passé, quant à l'espèce. Si l'on n'a pas de demande spéciale des acheteurs, je crois qu'il faut employer la tinette canadienne ordinaire, de bonne qualité. Mais l'exportation commence à demander des boîtes.

#### PRÉPARATION DES EMBALLAGES

La boîte est de date plus récente que la tinette, et nos fabricants ne lui ont peut-être pas donné tous les soins nécessaires.

La boîte, si possible, doit être trempée comme la tinette ; c'est une habitude à recommander, que de laisser tremper les tinettes ou boîtes pendant 2 ou 3 jours, afin que les sucs du bois qui sont solubles dans l'eau aient le temps de s'y dissoudre ; mais il convient, je crois, de terminer cette préparation par un passage à la vapeur. Une table, à travers laquelle on fait passer des bouts de tuyaux, attelés sur un conduit principal communiquant avec la chaudière à vapeur, est un excellent appareil pour l'ébouillantage des boîtes ou tinettes.

On tourne  
sur la tab  
la vapeur  
une bouill  
on l'empl  
le bois au  
passage à

On a  
mais leur  
emploi da  
du parche  
tenir l'eau  
ce dernier  
méthode

Il fau  
ges, boîte  
mande de  
humecter  
pulvérisat  
la surface  
à empêch

M. C  
reuse pou  
pied au-d  
l'eau est p

M. T

M. P

M. C

dessus du

M. T

M. C

M. T

pour le  
laisser un

M. C

je crois a

M. T

avec de l'  
préférable

On tourne la boîte ou la tinette sens dessus dessous, la gueule portant à plat sur la table, et on y fait arriver la vapeur pendant 4 ou 5 minutes. Aussitôt la vapeur fermée, on frotte rapidement l'intérieur de la boîte ou tinette avec une bouillie claire de sel et d'eau ; pendant que le bois est encore très chaud, on l'emplit d'eau ou d'une légère saumure froide ; et 3 ou 4 minutes après, le bois aura absorbé ce nouveau liquide, après avoir rendu, par l'action du passage à la vapeur, celui qui aura servi à dissoudre ses sucs.

On a recommandé dans ces derniers temps les poudres antiseptiques ; mais leur addition au sel, pour la salaison du beurre, doit être évitée ; leur emploi dans la bouillie pour frotter les tinettes ou pour humecter l'extérieur du parchemin serait, en toute probabilité, plus utile. Si la boîte ne peut pas tenir l'eau, il faut la plonger dans un bain d'eau ou de saumure, quitté dans ce dernier cas à laver l'extérieur, du sel qui s'y déposerait. Cette dernière méthode présente des inconvénients pour l'apparence.

Il faut aujourd'hui employer du papier parchemin dans tous les emballages, boîtes ou tinettes ; le plus épais et le meilleur sera bien payé. On recommande de bien tremper les parchemins quand ils sont en place. On peut les humecter suffisamment à l'intérieur, au moyen d'une éponge ou d'un appareil à pulvérisation. Les acheteurs aiment beaucoup que le beurre soit humide à la surface et non pas collé au papier ; cette petite saumure sert évidemment à empêcher l'action du bois sur le beurre.

*M. Chagnon* :—M. Taché pourra-t-il me dire si l'eau gazeuse est dangereuse pour le beurre ? J'ai chez moi un puits artésien, d'où l'eau jaillit à un pied au-dessus du sol et sort rapidement ; c'est une source, et je crois que l'eau est poussée de la terre par le gaz.

*M. Taché* :—Elle ne produit pas de gaz ?

*M. Barnard* :—Est-ce qu'elle bouillonne ?

*M. Chagnon* :—Elle ne bouillonne pas du tout ; mais on met le feu au dessus du puits quand on veut. On dirait qu'elle a un goût de gaz.

*M. Taché* :—Est-ce qu'elle a un goût de souffre ?

*M. Chagnon* :—Non, il est plutôt salin.

*M. Taché* :—Si c'est de l'eau minérale, je n'aimerais pas à l'employer pour le beurre ; mais l'eau sulfureuse peut être employée. Il suffit de la laisser une demi-heure dans le bassin avant de s'en servir.

*M. Chagnon* :—J'ai bien réussi avec cette eau-là cette année ; du moins je crois avoir bien réussi.

*M. Taché* :—M. Ayer me fait remarquer qu'il croit que la saumure, faite avec de l'eau dure, n'aurait aucun inconvénient. Il croit aussi qu'il serait préférable de laver le beurre avec de la saumure au lieu d'eau simple, la sau-

mure ayant la propriété, à température égale, de durcir le beurre plus que l'eau.

*Prof. Shutt* :—(en anglais) Je comprends que cette discussion roule sur la question de savoir s'il est à propos d'employer pour les usages de la laiterie de l'eau minérale, c.-à-d. de l'eau à peu près saline et qui en même temps dégage beaucoup de gaz, du gaz qu'une allumette enflamme. Les différentes sortes d'eaux minérales dégagent différentes espèces de gaz. Il y a l'eau, appelée *sulfureuse*, qui émet une odeur qui rappelle beaucoup celle des œufs pourris. Cette sorte d'eau est une bonne eau médicinale, mais ce n'est pas de l'eau bonne pour la laiterie. Je suis tout à fait convaincu que l'usage d'une eau fortement sulfureuse ne vous donnerait pas de bons produits, et je pourrais en dire autant des autres eaux minérales. La meilleure eau est celle de source, quand elle n'est pas contaminée par le drainage des maisons ou des étables. J'insiste sur cette question de l'eau et je suis heureux d'être arrivé au cours de cette discussion. Depuis 6 ou 7 ans, j'examine l'eau employée par les cultivateurs dans leurs laiteries et j'en suis venu à la conclusion que la plupart des gens emploient de l'eau qui ne devrait pas être employée à cette fin, de l'eau, qui très souvent n'est pas bonne à boire pour le bétail, de l'eau qu'il vaudrait mieux appliquer aux couches chaudes, de l'eau enfin qui sûrement détériore ces fins produits, le beurre et le fromage. Le simple fait de laver les vaisseaux avec de l'eau impure amènera une fermentation susceptible de détériorer un bon produit. Il est aussi essentiel sur une ferme d'avoir de bonne eau pour la laiterie que pour l'usage des vaches. Autant que possible, je recommande de ne pas employer d'eau minérale. Naturellement, à moins de voir l'eau elle-même et de connaître son caractère propre, je ne puis rien dire de plus précis ; mais je présume l'eau en question saline et sulfureuse.

*Dr. Grignon* :—Conseilleriez-vous d'habiter une fromagerie ou une beurrerie ? Conseilleriez-vous la plantation des arbres autour des beurreries ?

*M. Taché* :—Il n'est pas recommandable d'habiter les fromageries ni les beurreries.

*M. Chapais* :—Les plantations autour des beurreries sont très recommandables. Les arbres, quand ils auront atteint une hauteur suffisante pour donner de l'ombrage, auront un excellent effet, parce que les arbres purifient l'air et qu'ils absorbent aussi une partie des engrais qui abondent auprès des beurreries ou fromageries ; à ce double point de vue, la plantation dans ces conditions serait une excellente chose.

*M. Castel* :—Il est d'usage de distribuer chaque année, à notre convention, leurs diplômes encadrés aux nouveaux inspecteurs des syndicats. Malheureusement, cette année, les diplômes ne sont point arrivés ; néanmoins, pour

rendre ju  
et qui on  
les enreg

Le pr  
" Tu trav  
nos décis  
humanité.  
chaque jou  
l'homme u  
son trava

Il est  
qu'un gra  
ceux-là cr  
dans l'out  
fin, assez i  
de nous ar  
pourquoi  
qui ne per

rendre justice à ceux qui se sont donnés la peine de préparer leurs examens, et qui ont eu le bonheur de réussir, nous allons publier leurs noms ici, afin de les enregistrer dans notre rapport annuel.

DISTRIBUTION DES DIPLOMES D'INSPECTEURS

*Inspecteurs de Fromageries*

|                               |                         |
|-------------------------------|-------------------------|
| MM. J. G. WALES, East Dunham, | avec la note très bien. |
| C. M. HARVEY, East Dunham,    | “ “ “                   |
| CHS. WILKINS, Mansonville,    | “ “ “                   |
| H. W. PALMER, Richmond,       | “ “ bien.               |
| CHS. STANDISH, Rougemont,     | “ “ “                   |
| ALF. GAGNON, Baie St-Paul,    | “ “ “                   |
| SAMUEL AUBIN, St-Anicet,      | “ “ “                   |

*Inspecteurs de Beurrieres*

|                                |                           |
|--------------------------------|---------------------------|
| MM. GABRIEL HENRY, Québec,     | - avec la note très bien. |
| GEO. DANCOSSE, Isle aux Grues, | “ “ “                     |

CONFÉRENCE DE M. O. E. DALAIRE.

LA LOI DU TRAVAIL

Le premier homme a dû se soumettre à cette loi du travail. Dieu l'a dit : "Tu travailleras à la sueur de ton front". Si nous revenons quelquefois sur nos décisions, il n'en est pas ainsi de Dieu, quant à la condition de notre humanité. Il faut travailler, et celui qui accepte de bon cœur la tâche de chaque jour, fatigue infiniment moins que les autres. Il y a dans le cœur de l'homme une satisfaction intérieure, qui est déjà une précieuse récompense de son travail utile.

Il est plus important que jamais de nous rappeler la loi du travail, parce qu'un grand nombre sont continuellement déçus dans leurs espérances : ceux-là croient qu'avec de l'étude, de l'amélioration, du perfectionnement dans l'outillage, dans le système de culture, etc., etc., les hommes seront à la fin, *assez ingénieux pour se soustraire à la loi du travail*. Non, la fin de chacun de nous arrivera avant que ce problème soit résolu. Pourquoi donc étudier ? pourquoi perfectionner ? Parce que la loi du travail nous y pousse. Celui qui ne perfectionnerait pas, par exemple, la qualité de son fromage, s'expose-

rait à ne pas le vendre : ainsi de suite. Donc, celui qui n'étudie pas, qui n'améliore pas, qui ne veut pas travailler enfin, se met dans l'impossibilité même de subvenir à ses propres besoins ; il devient à charge et à lui-même et aux autres.

Il faut plus que jamais, et il faudra davantage, à l'avenir, respecter la loi du travail, parce que la population augmente, et que la concurrence à soutenir, entre nous et contre les pays étrangers, est et sera plus vive encore. N'est-ce pas que cela est bien désolant pour un paresseux ? N'est-ce pas que cela est désespérant pour celui qui se croit né pour jouir en ce bas monde ? Les piastres et les centins que nous recevons pour prix de nos labeurs ne sont que des à-comptes ; Dieu, qui a imposé la loi du travail, a tout simplement voulu avoir un motif de nous rendre heureux. Le bonheur d'un éternel repos sera peu de chose pour ceux qui sont fatigués de ne rien faire, et en effet, Notre-Seigneur a déclaré que les paresseux rendent leur félicité impossible. L'ennui sera peut-être le ver rongeur des réprouvés. Travaillons donc afin qu'au temps de la moisson, nous récoltions des fruits abondants.

Me rendant, un jour, à la salle où devait avoir lieu une conférence agricole, j'ai entendu plusieurs cultivateurs qui en engageaient un autre à se rendre aussi à la conférence ; “ *Des conférences*, dit-il, pourquoi ? Je ne suis pas payé par le gouvernement, moi, et je vais vous en faire une en deux mots : “ Travaillez donc, bande de paresseux ! Avez-vous besoin qu'on vous dise de faire vos rigoles, d'arranger vos chemins, de soigner vos vaches, d'avoir soin du fumier, de . . . ; travaillez donc ; c'est vous autres qui êtes la cause que ces gens-là viennent nous prêcher !!! J'ai ramassé de l'argent, moi, et c'est en travaillant et en ménageant mon butin que j'ai arrivé, et puis mes enfants sont accoutumés à *faire pareil* ! Tout de même, je vas y aller pour voir ce qu'il va dire, le monsieur ! ”

Ayant eu connaissance de cela, je me suis appliqué à parler de choses que l'on s'explique difficilement dans la pratique ; le moindre conseil fait tant de bien souvent, et le manque de connaissance fait tant de mal aux gens de bonne volonté. A la fin, notre homme, plein d'énergie et d'intelligence, se lève : “ Monsieur, dit-il, j'ai eu peur de perdre mon temps en venant ici, (*le temps, c'est de l'argent, pour un homme actif*), mais je suis content d'être venu, j'ai appris des choses qui vont bien me servir, merci, Monsieur ; tâchez de revenir souvent dans notre paroisse, ça ferait du bien, allez ! ”

L'agriculture actuelle demande plus de travail que jamais pour être rémunératrice, et disons le, bien souvent on travaille de moins en moins.

On ne fait plus le beurre à la maison, on n'y travaille plus la laine et le lin, et souvent on n'a le courage ni de couler le lait, ni de bien laver les

canistres plus à la gèreux, de la co etc. ; on encore m déchiré

Un ports ? n sens dit légumes bon mar ral, dans qui ne l l'ouvrage monde a très nom croire q est non s humaine conscienc la gourm der un ét

Tout Je c dions dav surprend travail co

Voy voyez l'o nés aux d'élèves, etc., etc. vrage.

Et d qu'il n'y

Nos moutons notre rac

canistres. On n'a pas de couloir-aérateur, parce que ça fait un *vaisseau* de plus à laver ! On prendra bien le temps de lire un ou plusieurs romans dandereux, les nouvelles de meurtres, de suicides, de divorces, de prostitutions, de la cour de recorder, des procès honteux, des scènes dégradantes, etc.; on n'a pas le temps de se tricoter des bas, d'ailleurs, on n'a pas de laine; encore moins de lire le journal d'agriculture qui arrive à la maison déjà déchiré ! Où est en tout cela, la loi du travail ?

Un beau jardin potager serait si favorable à la santé sous tous les rapports ? mais c'est de l'ouvrage. Depuis longtemps, on parle de silos ; le bon sens dit que c'est une bonne chose, mais c'est de l'ouvrage ! La culture des légumes est devenue indispensable si on veut produire du lait et du lard à bon marché : C'est vrai, mais c'est de l'ouvrage ! Les chemins sont en général, dans un état affreux : c'est vrai, tout le monde s'en plaint, même ceux qui ne les arrangent pas, parce qu'ils craignent d'être seuls ; mais c'est de l'ouvrage, tout ça ! Sans doute, mais il ne faudrait pas croire que tout le monde a peur de travailler, oh ! non ! les bons exemples sont nombreux, très nombreux même. Seulement il faut combattre les idées pouvant laisser croire qu'un bon jour, le travail ne sera qu'un passe-temps ; non, le travail est non seulement utile, mais de toute nécessité et la condition de l'existence humaine tant au physique qu'au moral. Que sont les mœurs sans le travail consciencieux ? L'oisiveté engendre l'orgueil, la vanité, le luxe, la prodigalité, la gourmandise, la désobéissance, le libertinage, enfin tout ce qui peut dégrader un être créé à l'image de Dieu, qui est infiniment actif.

Tout ce qui précède n'est pas nouveau, mais ce n'est pas tout de le savoir.

Je comprends qu'il est décourageant de travailler sans succès ; alors, étudions davantage ; suivant le bon exemple de ceux qui réussissent, tâchons de surprendre leur secret ; nous serons peut-être étonnés de découvrir que le travail constant est la clef de toute l'affaire.

Voyez l'œuvre de la société d'industrie laitière, depuis quelques années ; voyez l'organisation de 554 paroisses en cercles agricoles ; voyez 60,000 abonnés aux journaux d'agriculture, voyez nos écoles d'agriculture se remplir d'élèves, voyez toutes les améliorations actuelles dans le bétail, dans les terres, etc., etc. Tout cela, sous l'impulsion de nos gouvernements, c'est de l'ouvrage.

Et dire qu'il y en a qui s'en vont aux Etats-Unis, parce qu'ils croient qu'il n'y a pas d'ouvrage au pays !

Nos filles vont là travailler au métier et elles ne veulent pas garder de moutons ici, c'est de l'ouvrage. Travaillons donc tous ensemble à faire de notre race un peuple vigoureux et actif et qui sait, si nous en sommes dignes,

quelles sont les vues de la Providence à notre égard. Dans tous les cas, il n'est rien de comparable à ces grandes familles vivant sous un même clocher, que l'on nomme une paroisse canadienne. A l'œuvre donc, grands et petits, et la main dans la main, *souvenons-nous* toujours que "l'union fait la force."

Au cours de la conférence de M. Dallaire, sont entrés dans la salle l'Honorable L. Beaubien, commissaire de l'agriculture, et MM. Jos. Girard, M. P. P. M.; McDonald M. P. P., etc.

*M. le président* :—Nous constatons chaque jour le dévouement sans bornes de l'Honorable commissaire de l'agriculture de la province de Québec à la cause agricole. Il nous en donne une preuve évidente en venant aujourd'hui, en pleine session de la chambre et malgré ses occupations nombreuses, nous honorer de sa présence. Nous lui montrerons toute notre reconnaissance en le priant d'abord de vouloir bien nous adresser la parole immédiatement et nous lui prouverons encore notre reconnaissance en mettant en pratique chez nous les précieux conseils qu'il voudra bien nous donner.

*L'hon. M. Beaubien*.—prend la parole en français et tient son auditoire sous le charme durant une courte demi-heure. Le ministre, ayant de nouveau parlé à la séance anglaise de la soirée, a désiré résumer et fondre en une seule ses deux allocutions. Nos lecteurs trouveront ce résumé plus loin.

## CONFÉRENCE DE M. D. O. BOURBEAU

### SYNDICATS DE BEURRERIES ET FROMAGERIES

*Monsieur le Président, Messieurs,*

Appelé à vous fournir quelques renseignements sur la formation des syndicats et leur utilité, permettez-moi de vous dire d'abord l'extrême satisfaction que j'éprouve à constater que, pendant la saison dernière, trente-huit syndicats étaient en opération dans la province de Québec.

Trente-huit différentes divisions, se liguant pour tenter de perfectionner nos produits laitiers et y arriver le plus sûrement possible par le choix d'hommes compétents pour inspecter les diverses fabriques de la division, réformer ce qui s'y trouve de défectueux, et achever le perfectionnement de ce qui est déjà bien, c'est un progrès qui doit réjouir tous ceux qui s'intéressent à la grande œuvre de l'industrie laitière ! Espérons que ce progrès ira grandissant, et qu'avant longtemps, chaque comté se fera un devoir d'avoir son syndicat.

C'est alors que nous verrons notre beurre et notre fromage tenir un haut rang, sur les différents marchés où nous l'exportons.

L'inspecteur est l'âme du succès dans une division, puisque, sous sa surveillance sévère et vigilante, fabricants et patrons seront obligés de remplir strictement leurs devoirs : les uns, en donnant à la fabrication tout le soin voulu ; les autres, en ne fournissant pour la fabrication que du lait de bonne qualité.

Et pour que l'inspecteur soit lui-même astreint à remplir ses obligations, notre société d'industrie laitière nomme un inspecteur général, et un sous-inspecteur, qui ont le contrôle des inspecteurs locaux ; de sorte que la moindre négligence de la part de ceux-ci est signalée, et que remède y est apporté de suite. Le salaire des inspecteurs est parfois peu élevé ; aussi quelques-uns se livrent-ils à d'autres entreprises, pour augmenter leurs revenus ; comme le conflit entre l'intérêt personnel et le devoir pourrait nuire au progrès dans le syndicat ainsi inspecté, il serait à désirer que les inspecteurs soient rémunérés de manière à ce que toute entreprise leur soit interdite. Dans ces conditions, la surveillance de l'inspecteur général et de son assistant obligera les inspecteurs locaux à remplir strictement leurs obligations.

Jusqu'à présent, d'une manière générale, nous sommes satisfaits des services rendus à l'industrie laitière par les inspecteurs locaux ; je suis sûr que leurs services seront mieux appréciés encore, avec le temps, quand on aura pu juger davantage de ce qu'ils sont appelés à faire.

Pour former un syndicat, il n'y a qu'à s'adresser au secrétaire de la société, M. Emile Castel ; il se fera toujours un plaisir de fournir les documents contenant les règles à suivre pour le former. Et comme j'espère qu'avant longtemps, nous verrons surgir plusieurs nouveaux syndicats, j'engage ceux qui auraient la bonne intention d'en établir à se hâter, afin de pouvoir engager leur inspecteur, au moins pour la fin de mars.

Voici quelques-uns des avantages qu'ils en retireront.

10.—L'inspecteur visitera les différentes fabriques, et s'assurera si quelques réparations ne seraient pas urgentes dans la bâtisse comme dans l'outillage.

20.—Pendant une semaine, il réunira les fabricants dans une fabrique déjà en opération, et leur donnera les instructions nécessaires pour l'uniformité de la fabrication.

30.—Il réunira aussi les propriétaires de chaque fabrique, afin de désigner une personne compétente pour l'achat des fournitures qui entrent dans la fabrication, telles que : coton, sel, présure, couleur, boîtes, tinettes, etc.... L'achat en gros pour tout le syndicat de ces effets, par une même personne,

sera une grande économie ; la grande quantité qu'il achètera lui fera obtenir des prix plus réduits, et assurera, je ne crains pas de le dire, une épargne pour chaque fabrique d'au moins 15 pour cent sur le prix, avec une qualité supérieure et uniforme dans les fournitures. Si l'inspecteur est tenu de réunir les fabricants, pour leur fournir les conseils utiles et indispensables à la bonne fabrication, il devrait aussi se faire un devoir de réunir les patrons, pour leur donner les règles à suivre, afin que le lait qu'ils apportent à la fabrique soit dans un état parfait.

Si tout ce travail est accompli avant qu'une seule fabrique se mette en opération, ce sera certainement une grande épargne de temps, et un moyen d'assurer un produit de meilleure qualité, si chacun met à profit les bons conseils donnés.

C'est un fait bien établi et bien connu de la classe intelligente, de tous ceux qui s'occupent du progrès matériel de notre pays et de notre province particulièrement, de tous ceux enfin qui ont à cœur l'avancement de nos industries, et principalement de notre industrie laitière, c'est un fait, dis-je, que les fabricants de beurre et de fromage qui, peu soucieux de s'instruire, demeurent stationnaires, au lieu de chercher à améliorer leurs procédés de fabrication, vont infailliblement en rétrogradant.

Ils auront beau, pour se donner une contenance, critiquer haineusement, ceux qui suivent le progrès et ceux qui enseignent, le public se convaincra bientôt qu'ils sont arriérés, que d'autres ont des fromageries mieux tenues que les leurs, fabriquent des produits de meilleure qualité, et seront certainement plus riches à la fin.

Le même défaut se rencontre malheureusement chez quelques cultivateurs : un esprit malveillant les porte à déprécier ceux qui ont à cœur de se perfectionner, soit par insouciance, soit par paresse, soit par ignorance, ils veulent conserver la vieille routine, c.-à-d. continuer à cultiver une terre amaigrie par la continuité pendant de longues années des mêmes cultures, sans songer jamais à rendre au sol un peu de la richesse qu'ils lui enlèvent.

Le nombre des routiniers diminue heureusement, depuis l'établissement des cercles agricoles dans nos paroisses, où nos cultivateurs intelligents échangent mutuellement leurs idées, et les résultats de nouvelles expériences, en s'inspirant des connaissances de nos savants conférenciers.

Notre beau journal d'agriculture est aussi une source féconde, où ils vont puiser de bons conseils, en vue d'une culture perfectionnée.

Mais des routiniers, il y en a toujours eu et il y en aura toujours.

Veut-on établir un syndicat dans un comté, où l'on sent le besoin de procédés nouveaux et scientifiques, on ne manquera pas, Messieurs, d'entendre

un fabri  
"attent  
craint la  
vent, qu  
qu'on fa  
vaisseau  
lavage d  
le nomb  
maintien  
syndicat

L'in  
der et à

L'in  
en faute,  
le lait qu  
loi, et le  
rarement  
famille, e  
aux autre

L'in  
cultivate  
soupçon  
raison ou

L'in  
que le fat  
sur l'épre  
dont il sa

Je m  
laitières e  
fromage.

L'eau  
savour du

Pend  
nant rare  
des charro  
les vaches  
du soleil, l  
fort désagr  
lait qui en

un fabricant, ou des cultivateurs, se révolter contre ce qu'ils appellent un " attentat à leur liberté ". Le fabricant s'oppose au syndicat, parce qu'il craint la visite de l'inspecteur, et les patrons parce qu'ils craignent assez souvent, qu'on mette à jour certaines fraudes, comme le mouillage ou l'écrémage qu'on fait subir au lait, ou certaines fautes contre la propreté du lait ou des vaisseaux : défaut de coulage, d'aération et de refroidissement du lait, lavage défectueux des vaisseaux. Veuillez croire, Monsieur le Président, que le nombre de ces fabricants malpropres, ou de ces patrons malhonnêtes, est maintenant bien minime ; mais qu'il ne s'en trouve que deux ou trois par syndicat, qu'un seul même, et c'est encore trop.

L'inspecteur rend service en forçant les patrons peu honnêtes à s'amender et à devenir scrupuleusement honnêtes.

L'inspecteur, en présence d'un cas frauduleux, écrit de suite au patron en faute, l'avertissant charitablement. Si, après que ce patron a été averti, le lait qu'il fournit à la fabrique ne s'améliore pas, il est poursuivi suivant la loi, et le témoignage de l'inspecteur est accablant contre le prévenu : mais rarement on en vient là, car le patron ayant à cœur de ne pas déshonorer sa famille, en laissant publier les fraudes qu'il a commises, remet l'argent volé aux autres patrons, avant que la justice s'empare de sa mauvaise affaire.

L'inspecteur peut aussi maintenir la bonne renommée, d'un honnête cultivateur, qui fournissant du lait pur, mais pauvre en matière grasse, serait soupçonné de fraude, alors que ses vaches seules sont coupables pour une raison ou pour une autre.

L'inspecteur trouve ces choses plus facilement et avec plus de précision que le fabricant, ayant acquis par des études spéciales plus de connaissances sur l'épreuve du lait, et ayant à sa disposition les instruments nécessaires dont il sait se servir.

Je me permettrai en passant une remarque sur l'eau destinée aux vaches laitières et je signalerai un défaut qui déprécie souvent la qualité de notre fromage.

L'eau destinée aux vaches, étant pour beaucoup dans la qualité et la saveur du lait, devrait toujours être aussi pure que possible.

Pendant les grandes chaleurs d'été ou une sécheresse prolongée, l'eau devenant rare particulièrement dans la plaine, certains cultivateurs pour éviter des charroyages d'eau, creusent la partie la plus basse de leur terre, afin que les vaches y viennent s'abreuver. Cette eau stagnante, chauffée par l'ardeur du soleil, brouillée par le piétinement des animaux, prend une odeur et un goût fort désagréables, les vaches forcées de s'abreuver dans ces marais donnent un lait qui en vieillissant prend le goût et l'odeur de cette eau bourbeuse, goût

qu'il est impossible de faire disparaître et qui se communique au fromage ; ce qui le fait juger de qualité inférieure par les acheteurs, qui sans connaître la source du mal, déclarent que le fromage est " off flavor " et savent que plus il vieillira, plus il sera mauvais.

Le prix de vente étant moins élevé, le fabricant qui n'a pas su reconnaître la mauvaise qualité du lait, qui est d'ailleurs presque imperceptible à l'état frais lors de la réception du lait refroidi, est forcé de perdre une partie de son salaire pour rembourser aux patrons la perte occasionnée par le *coupage* sur le prix de vente. Il serait important que chaque ferme fût visitée de temps à autre ; alors, les cultivateurs soucieux de leurs intérêts et les fabricants ne souffriraient plus par la faute des négligents.

Ce serait peut-être trop exiger de l'inspecteur, à cause de l'ouvrage considérable qu'il a déjà pour la surveillance des fabriques et l'inspection du lait. Mais je ne vois pas pourquoi chaque syndicat n'aurait pas un assistant-inspecteur payé par les patrons.

Cet assistant aurait moins de responsabilité et son salaire par conséquent, serait moindre. Réparti d'ailleurs sur tous les patrons, ce ne serait presque qu'une bagatelle pour chacun d'eux. L'inspecteur a souvent trop de fabriques à visiter et ne peut pas donner à chacune tout le temps voulu pour certains détails qui ne manquent pas d'importance.

L'assistant le remplacerait dans ces détails, il surveillerait tous les travaux, ferait observer l'extrême propreté dans la fabrique, comme au dehors : le réservoir au petit-lait, les égouts, les boîtes à fromage, le transport du fromage de la fabrique au bateau, ou au chemin de fer, s'assurant que chaque voiture est pourvue d'une toile imperméable, protégeant le fromage contre les ardeurs du soleil, la poussière, ou la pluie ; il visiterait les pâturages, les sources ou les puits fournissant l'eau aux animaux. Il pourrait, en passant, jeter un coup d'œil sur les canistres, faisant en sorte que personne ne se froisse de ses visites. Les plus parfaits d'entre les patrons n'ayant point besoin de ces visites, sachant toujours remplir leur devoir à la lettre, auraient cependant intérêt à laisser inspecter leur terre, leurs sources, ainsi que leurs canistres, afin d'exiger que les mêmes visites se fissent chez les patrons négligents.

Toutes ces choses ne peuvent être obtenus que par l'entremise d'un syndicat.

Je puis ajouter que pour rendre justice à tous les patrons, pour que tous reçoivent la valeur réelle du lait apporté à la fromagerie, il est impossible de le faire autrement que par le paiement du lait selon sa richesse. Dans une de mes fabriques syndiquées, où le lait est payé suivant sa richesse, il est constaté que le prix du lait par cent livres baisse de dix à quinze centins, du lait le

plus gras  
que leur in  
soit payé

Pend  
de défauts  
le salaire e  
teur et de  
surveillanc

La rép  
et les patro

A l'ex  
bonne ren  
Le meilleu  
l'uniformit

Certain  
la qualité d  
ont même p  
de la faute  
trop de fers  
trôle. Ceci

De nou  
l'excellence  
par l'inspec  
plir son dev

Puissio  
pour rehaus  
pouvoir les

Pour ar  
engagés dan  
un accord pl  
ce qui nous

Il nous  
centres rura  
d'avance, à l  
province. Un  
conférencier

Veillez  
ciements pou

plus gras au lait le plus maigre. Est-ce assez clair, pour convaincre les patrons que leur intérêt est d'exiger que leur fabrique soit syndiquée et que le lait y soit payé selon sa richesse.

Pendant la saison dernière, les exportateurs ont trouvé, dit-on, beaucoup de défauts dans le fromage, les fabricants ont dû subir des pertes énormes, le salaire entier de quelques-uns y serait même passé. Avec l'aide de l'inspecteur et de son assistant, les pertes auraient été certainement moindres, leur surveillance aurait écarté bien des causes de défauts dans le fromage.

La réputation du fromage et du beurre de notre province y aurait gagné, et les patrons en auraient retiré des profits pour l'avenir.

A l'exposition colombienne de Chicago, nous nous sommes acquis une bonne renommée ; pourquoi ne pas travailler à la conserver, à l'augmenter ? Le meilleur moyen n'est-il pas l'établissement des syndicats, qui amènera l'uniformité de la bonne fabrication, qualité recherchée par les exportateurs ?

Certains syndicats établis depuis quelques années, après avoir amélioré la qualité des produits laitiers, ont paru perdre de leur ardeur primitive, et ont même perdu du prestige ; on a constaté malheureusement qu'il y avait de la faute de l'inspecteur, qui ne trouvant pas le salaire suffisant, mettait trop de fers au feu, et négligeait la surveillance des fabriques sous son contrôle. Ceci est un grand malheur, que l'inspecteur général a déjà dû signaler.

De nouveaux syndicats, établis au printemps dernier, ont prouvé par l'excellence de leur fromage, qu'ils ont bien profité des enseignements donnés par l'inspecteur, et que ce dernier a fait tout son possible, pour bien accomplir son devoir.

Puissions-nous avoir des syndicats dans tous les comtés de notre province pour relever le niveau de nos produits laitiers, et nous mettre en état de pouvoir les vendre à des prix égaux à ceux de la province d'Ontario.

Pour arriver à ce résultat, il faudra de la part de tous ceux qui sont engagés dans l'industrie laitière un redoublement de surveillance et de zèle, un accord plus intime entre les patrons, les fabricants et les inspecteurs. Voilà ce qui nous assurera le succès.

Il nous faudrait en outre organiser des marchés dans nos principaux centres ruraux, pour réunir les acheteurs et les vendeurs, à une date fixée d'avance, à l'exemple des *boards* d'Ontario, et de ceux déjà établis dans notre province. Une conférence sur ce dernier sujet doit vous être donnée par un conférencier plus habile et plus compétent que moi.

Veillez, M. le Président et Messieurs, agréer mes plus sincères remerciements pour votre bienveillante attention, et croire à la satisfaction que

j'aurais à contribuer, dans les limites de mes forces, au développement de l'industrie laitière dans notre chère et belle province.

#### DISCOURS DE M. M. McDONALD M. P. P.

Messieurs, notre digne Président vient de vous dire qu'il me donne la parole. Je ne sais s'il m'appelle maintenant : comme cultivateur, pour vous donner une conférence agricole ; ou comme directeur de notre société, pour rendre compte de ma conduite en cette qualité et vous donner les raisons, pour lesquelles je n'étais pas présent jusqu'ici au milieu de vous à cette convention. Appelé à Québec, comme vous le savez tous, par mes devoirs parlementaires, dans l'intérêt des cultivateurs qui m'ont confié le mandat de les y représenter, je n'y suis pas resté inactif. J'ai pensé moi aussi à la convention, en travaillant avec mes collègues MM. Savaria et Girard à vous assurer la présence ici, aujourd'hui, de l'Honorable commissaire de l'agriculture. J'avais pensé ne pas me rendre à Québec cette semaine, ayant d'autres occupations et l'intention de me rendre ici avec vous ; mais en examinant les ordres du jour, j'y ai vu inscrite pour cette semaine la discussion du budget de l'agriculture ; alors je me suis rendu à Québec pour mettre mes faibles talents au service de la cause agricole devant la chambre. Et j'ai le plaisir de vous annoncer qu'à la séance d'avant-hier soir, j'ai été appelé à défendre la demande de la société d'industrie laitière en faveur du projet d'exportation du beurre ; je savais que plusieurs membres de la chambre n'étaient pas favorables à ce projet ; j'y ai donc mis tout mon zèle. Aussi est-ce avec plaisir que je vous annonce qu'un crédit de quinze mille piastres a été mis à la disposition de l'Honorable commissaire de l'agriculture, comme prime à l'exportation du beurre.

L'Honorable commissaire de l'agriculture a si bien plaidé la cause des cercles agricoles en demandant un octroi pour la saison prochaine, que pas un seul député ne s'est levé pour protester. Vous savez que les cultivateurs de la province de Québec sont l'objet de toute la sollicitude de notre commissaire. La société d'industrie laitière est pour ainsi dire la mère des cercles agricoles ; mais l'Honorable commissaire en est bien le père-nourricier. Et n'est-ce pas le cas de le dire en cette occasion, puisqu'il a demandé et obtenu la jolie somme de quarante mille piastres (\$40,000) pour aider les cercles agricoles. Tous les cercles agricoles à l'avenir pourront compter sur un octroi de cinquante cents par membre, avec un maximum de \$75 par cercle ; c'est un encouragement considérable. Un cercle agricole, qui reçoit \$75 du gou-

vernemen  
mettre à  
naux, pul  
du cultiv  
allocation  
vront gra  
commissa  
aussi dem  
trie laitièr  
lutions à

Mess  
cultivateu  
pour cela  
assistent à  
nos gouve  
ceux ici p  
rager l'agr  
vateurs qu  
La souscri  
d'agricultu  
d'agricultu

Maint  
comporte  
ceux qui l  
est mainte  
dérable, et  
lions de pi  
de fromage  
de plus de  
Pour nous  
le fabriquer  
mis à notre  
est le plus  
Robertson  
tion de Mo  
beurre étai

Vous e  
notre comm  
réputation

vement, en plus des souscriptions nombreuses de ses membres, peut mettre à la disposition de ses membres une foule de choses, en fait de journaux, publications, échantillons, graines, etc, etc., pour améliorer la position du cultivateur. Les plus petits cercles pourront toujours compter sur une allocation de 50 cents par membre, et de plus les membres des cercles recevront gratis le Journal d'agriculture. Nous insistons auprès de l'Honorable commissaire pour que le journal paraisse deux fois par mois. Nous lui avons aussi demandé de l'envoyer gratis à tous les membres de la société, d'industrie laitière ; il n'a pas encore dit oui ; mais si la convention passe des résolutions à cet effet et les lui transmet, nous sommes presque sûrs de réussir.

Messieurs, je ne suis pas venu ici pour vous faire une conférence. Je suis cultivateur comme la plupart d'entre vous et j'ai besoin de m'instruire, c'est pour cela que j'assiste à la convention avec vous. Je dois dire à ceux qui assistent à notre convention que les travaux de la société sont appréciés de nos gouvernements, qui sont bien disposés à nous aider. Mais j'engage tous ceux ici présents, à seconder les efforts que le gouvernement fait pour encourager l'agriculture, en se faisant les apôtres de nos maximes auprès des cultivateurs qui ne sont pas associés, pour les encourager à s'enrôler dans la société. La souscription n'est que d'une piastre par année et donne droit au Journal d'agriculture, au rapport de la convention, etc., qui est un véritable traité d'agriculture pour tout cultivateur soucieux de se perfectionner dans son art.

Maintenant, Messieurs, quant au projet d'exportation de notre beurre, il comporte des avantages considérables pour les cultivateurs et le pays. Tous ceux qui l'ont étudié reconnaissent que c'est un projet très important ; car il est maintenant admis que la production du fromage est devenue assez considérable, et que nous ne devons plus l'augmenter. Sur un marché de 25 millions de piastres, nous sommes parvenus à mettre pour notre part 18 millions de fromage cheddar en Angleterre. Nous avons là, pour le beurre, un marché de plus de 60 millions, et nous n'y envoyons encore que pour un million. Pour nous aider à rendre notre beurre, absolument propre à l'exportation et le fabriquer au goût du consommateur anglais, M. le Professeur Robertson a mis à notre disposition un fabricant danois. Vous savez que le beurre danois est le plus beau beurre et le beurre qui se vend le plus cher. Le professeur Robertson a fait venir deux barils du beurre danois pour la dernière exposition de Montréal et les a mis à côté de notre beurre ; on a trouvé que notre beurre était aussi beau.

Vous entendrez ce soir M. A. A. Ayer, qui vous parlera de l'avenir de notre commerce de beurre en Angleterre. Si notre beurre a une si bonne réputation sur le marché anglais, Messieurs, c'est dû en partie à la maison

Ayer, qui s'est efforcée durant la saison dernière de l'y introduire et de l'y faire connaître.

Une chose que nous devrions aussi nous efforcer d'établir, ce sont les syndicats locaux pour la vente de notre fromage et de notre beurre. Nous avons lécidé dans le district de St-Hyacinthe d'établir un marché local. Nous avons l'intention de suivre le bon exemple que nous donnent les cantons de l'Est sous ce rapport. Nous voulons former à St-Hyacinthe un grand marché à fromage, à l'instar des "cheese boards", comme votre district en possède un à Cowansville. Là, toutes les fromageries du district sont représentées; là les acheteurs se réunissent; et tout le fromage y est vendu. C'est un avantage immense pour toute une région. Nous aurons là peut-être 200 à 250 fabriques représentées; nous appellerons là tous les acheteurs du Dominion et de la Province; et nul doute que nous ne réussissions, comme on a réussi dans Ontario, à Cowansville et ailleurs, avec ce système.

#### DISCOURS DE M. JOS. GIRARD M. P. P. (LAC ST-JEAN).

Messieurs, je dois vous avertir qu'en acceptant l'invitation qu'on me fait de vous adresser la parole, mon intention n'est point de vous faire un discours, et ce, pour plusieurs raisons. D'abord comme notre président, qui vient de m'annoncer, a eu soin de vous le dire, je viens du Lac St-Jean, vous voyez donc que je suis loin des grands centres, et par conséquent je n'ai rien à vous apprendre de nouveau. Si je suis venu ici, ce n'est pas pour vous faire connaître du nouveau, mais bien pour en apprendre moi-même. Par mon mandat, je suis obligé de voir aux intérêts de ceux qui ont bien voulu me choisir pour les représenter, et à Québec, et ici à la convention. Et c'est à ce titre que je suis ici ce soir. A l'heure qu'il est, je considère que c'est un devoir à peu près de conscience, pour les hommes publics, de remplir leurs obligations en tout et partout, jusqu'au bout. La province de Québec, à l'heure actuelle, surtout la population agricole, ressemble à une ruche d'abeilles, où tout le monde travaille, chacun dans sa sphère d'action, chacun dans son rôle respectif. Et dans cette ruche, Messieurs, je voudrais être, non pas le plus gros bourdon, mais bien la plus petite abeille, et faire ma petite part de travail suivant mes capacités.

Dans notre région, là-bas, nous n'avons pu réussir à organiser un syndicat de fromageries qu'il y a deux ans seulement. Nous avons essayé plusieurs fois auparavant, mais nous avons toujours échoué. Il y a deux ans nous avons réussi à former un syndicat de fromageries, et aussi un syndicat de

vente pou  
une organ  
pouvoir fa  
cat, il a ét  
prix possi  
se vend ch  
que nous a  
nous vend  
accepter p  
cette façon  
peu moins  
le prix le p

Comm  
rendre not  
tude d'ach  
avaient con  
semblée de  
l'intention  
fournitures  
ont envoyé  
ou six diffé  
moyenne s  
Pour les ac  
dû payer l  
acheter, liv  
final, une e  
syndicat qu  
de notre sy  
à \$500,00,  
et nous som  
proverbe :  
vous l'a dit  
mité dans t  
couleur, m  
près toutes  
un fromage  
produits. P  
à la concurr  
tance.  
Voilà,

vente pour deux comtés, là-bas, à deux cents milles de Québec. Ce n'est pas une organisation encore parfaite, loin de là, mais c'est ce que nous avons cru pouvoir faire de mieux dans les circonstances. Parmi les membres du syndicat, il a été nommé des agents vendeurs ayant ordre de vendre au meilleur prix possible. Afin de ne pas rendre les ventes trop onéreuses, le fromage se vend chez nous par télégramme : nous offrons aux acheteurs la quantité que nous avons en mains, leur demandant les prix qu'ils peuvent payer, et nous vendons au plus haut enchérisseur, qui doit prendre livraison, c-à-d. accepter poids et qualité, à la gare chez nous. Nous sommes très contents de cette façon de vendre notre fromage. Cette année, le fromage s'est vendu un peu moins bien que les années passées, mais nous avons toujours pu obtenir le prix le plus élevé le jour où nous vendions.

Comme nous sommes à une grande distance des grands centres, et pour rendre notre association aussi utile que possible, les directeurs, qui ont l'habitude d'acheter les fournitures pour la fabrication du beurre et du fromage, avaient convoqué tous nos fournisseurs à venir au printemps dernier à l'assemblée de notre syndicat, où tous les membres étaient présents, avec l'intention de faire en commun à cette assemblée l'achat de toutes les fournitures nécessaires pour la saison. Quelques-uns sont venus, d'autres ont envoyé des prix par lettres ; bref, nous avions les soumissions de cinq ou six différentes maisons. Aussi avons-nous réussi à obtenir une différence moyenne sur le coût de ces fournitures de dix-huit pour cent en notre faveur. Pour les achats que nous avons faits en premier lieu de Montréal, nous avons dû payer le fret sur une distance de 380 milles ; nous pouvons maintenant acheter, livré chez nous. Cette négociation nous a donné, comme résultat final, une économie de \$392.05, épargnées aux 23 fabriques appartenant au syndicat qui fonctionnait dans notre région l'année dernière. Les dépenses de notre syndicat, s'élevant au total pour salaire de l'inspecteur et autres frais à \$500.00, la part des fabriques, soit \$250, a été acquittée sur cette économie et nous sommes restés avec \$142.05 de profit net. Ceci prouve la raison du proverbe : L'union fait la force. Et l'avantage de ce système, c'est, comme vous l'a dit M. D. O. Bourbeau, que du même coup nous assurons l'uniformité dans toutes les fabriques : nous avons même présure, même sel, même couleur, même coton, mêmes boîtes. Avec un inspecteur qui surveille de près toutes ses fabriques, tous ses fabricants, nous arrivons à avoir un produit, un fromage plus uniforme. Ceci est un avantage incontestable pour nos produits. En face de la nécessité, où nous sommes aujourd'hui, pour résister à la concurrence, d'améliorer nos produits, ce fait est de la plus haute importance.

Voilà, Messieurs, les détails que j'avais à vous fournir pour vous prouver

que chez nous, quoique bien éloignés des marchés, nous travaillons aussi pour que les produits, que nous avons à mettre sur le marché, tout en étant de meilleure qualité, plus soignés, nous coûtent le meilleur marché possible pour le cultivateur que pour le fabricant. Le système nous a paru satisfaisant cette année, et je ne doute pas qu'il soit suivi avec autant de profit l'année prochaine.

Je dois vous dire que j'ai été très heureux d'entendre ceux qui m'ont précédé parler des efforts dans le but d'améliorer nos chemins, et d'apprendre de l'Honorable commissaire de l'agriculture, ce qu'il m'avait caché jusqu'à ce jour, tout l'intérêt qu'il porte à cette grande question.

J'ai remarqué avec plaisir la sérieuse attention, avec laquelle cette nombreuse assemblée suit les travaux de la convention. C'est une preuve que partout les cultivateurs comprennent l'importance qu'il y a pour le peuple de la province de Québec à s'appliquer plus que jamais aux travaux d'agriculture, à s'occuper des produits de la ferme.

Simple cultivateur moi-même, et non certes le plus riche de ma paroisse, j'ai laissé les mancherons de ma charrue pour venir m'asseoir à Québec à côté des hommes publics, afin de travailler avec eux au profit des cultivateurs, et surveiller de près les intérêts de la classe agricole. Les intérêts de la classe agricole, c'est un point sur lequel je ne manque jamais d'attirer l'attention de nos hommes publics, chaque fois que l'occasion s'en présente, parce que je considère que travailler dans l'intérêt des cultivateurs, c'est travailler dans l'intérêt du pays, de notre province. Aussi, lorsque je les vois en aussi grand nombre s'occuper de l'agriculture et surveiller les intérêts de la classe agricole, cela me fait beaucoup de plaisir. Mais c'est surtout lorsque je vois de bons vieux pères de famille, à barbe grise, laisser leur ouvrage, leurs travaux pour venir ici recevoir des enseignements, qui leur aideront à obtenir le succès, que je ressens une véritable joie. Car c'est dans l'étude sérieuse que le cultivateur trouvera le succès, et quand la classe agricole sera prospère, la province, et le pays le seront aussi.

#### CONFÉRENCE DE M. J. D. GUAY

(Par suite d'un malentendu regrettable, la conférence de M. Guay ne peut être donnée ici ; nous espérons néanmoins pouvoir l'inclure dans le présent rapport).

*Réd. M. Cousineau*, supérieur du séminaire de Ste-Thérèse :—Messieurs, en entendant Messieurs Bourbeau, Girard et Guay vous entretenir des

bienfaits de  
me suis m  
différentes  
même fera  
dans cette  
la plus en  
agricole il  
cette union

Vœu  
respectueu  
quer à cha  
de chacun  
des cultiva  
Canada cer  
mins, de m  
commun e  
rapides, l'a

Ce vo  
M. J.  
nement éd  
mage. Ne  
une marqu  
Comme il  
imposant l  
convention  
marque de  
page 172).

Adop

M. Ca  
parler en a  
de vouloir  
semblé ser  
M. H.  
vous me fa  
avec plaisir

bienfaits de l'association et de l'union, de cette union qui fait la force, je me suis mis à penser combien il serait désirable qu'il existât entre nos différentes associations agricoles un lien, qui unifierait leur action, et par là même ferait la force de notre mouvement pour le progrès de l'agriculture dans cette province ; et comme la société d'industrie laitière est sans contredit la plus en vue, et qu'elle travaille efficacement depuis longtemps au progrès agricole il appartiendrait je crois, Messieurs, à votre société de provoquer cette union. C'est pourquoi j'émetts le vœu suivant :

**Vœu du Rvd. M. Cousineau** :—“ Que la société d'industrie laitière prie respectueusement Messieurs les Missionnaires agricoles de bien vouloir convoquer à chacune de leurs réunions annuelles une délégation du comité exécutif de chacune des associations suivantes : société d'industrie laitière, syndicats des cultivateurs, société des éleveurs canadiens, société d'agriculture du Canada central, société d'horticulture et de pomologie, société des bons chemins, de manière à concerter d'accord avec ces délégués un mode d'action commun en vue d'assurer, par les voies à la fois les plus sûres et les plus rapides, l'amélioration du sort de la classe agricole.”

Ce vœu est adopté à l'unanimité.

**M. J. de L. Taché** :—Il est probable, Messieurs, que cette année le gouvernement édictera des mesures pour obliger les fabricants à marquer leur fromage. Nous avons déjà proposé l'an dernier que la société fasse enregistrer une marque spéciale pour le fromage et le beurre, et en contrôle l'emploi. Comme il est à peu près certain que l'été prochain, il y aura en force une loi imposant la marque du fromage et du beurre, je crois bon de proposer à cette convention de réitérer la résolution adoptée à St-Joseph de Beauce sur la marque de commerce pour le fromage et le beurre. (Voir treizième rapport page 172).

Adopté à l'unanimité.

~~~~~

SÉANCE DU MERCREDI SOIR, 4 DÉCEMBRE 1895

M. Castel, (en anglais) :—Notre digne Président, craignant de ne pouvoir parler en anglais aussi couramment qu'il le désirerait, prie M. H. S. Foster de vouloir bien prendre la présidence de cette séance et croit que toute l'assemblée sera heureuse de voir M. Foster l'accepter. (Applaudissements).

M. H. S. Foster, (en anglais) :—Je me sens trop flatté de l'honneur que vous me faites de m'appeler à la présidence de cette séance et je l'accepte avec plaisir, car il me semble que cette assemblée est une des plus importantes

qui se soient tenues jusqu'à ce jour dans le district de Bedford. Comme l'heure s'avance, je demanderai sans plus tarder à M. Wm. Greig, M. P. P., de bien vouloir vous adresser la parole, avant la conférence du professeur Robertson.

DISCOURS DE M. GREIG

*M. Wm Greig, M. P. P., (en anglais) :—*Monsieur le Président, Messieurs, cette invitation de vous dire quelques mots me prend à l'improviste ; je ne vous dirai pas comme mes collègues, MM. MacDonald et Girard, que j'ai eu l'honneur d'amener ici aujourd'hui l'Honorable ministre de l'agriculture. Mais je puis vous dire que vers dix heures hier soir, notre excellent ministre de l'agriculture venait me trouver à mon siège à la chambre et me demandait de venir avec lui à cette convention de la société d'industrie laitière, à Waterloo ; il insista un peu et je me décidai. Je suis venu et je suis satisfait de voir une assemblée aussi nombreuse.

Je crois devoir vous faire quelques remarques relativement à nos beurrieres et à nos fromageries. J'ai entendu cet après-midi beaucoup de choses et je crois pouvoir dire que le grand but à atteindre, c'est d'arriver à trouver quelque moyen de conduire nos fermes et nos fabriques avec profit, et à faire une meilleure qualité de beurre et de fromage. Je n'ai point la prétention de vous donner la solution du problème, mais je crois que nous devons faire quelques efforts en ce sens. Le système de la province d'Ontario est quelque peu différent du nôtre et il fonctionne avec succès. De grosses fabriques emploient un homme à fabriquer le fromage et lui donnent un intérêt dans l'affaire ; il doit moyennant un certain pourcentage faire le fromage et se charger du transport du lait. Dans différentes parties d'Ontario, me dit-on, (et le professeur Robertson doit être en mesure de confirmer ce que je dis, peut-être même de donner quelques détails complémentaires) la fabrication du fromage et le charroyage du lait se font pour deux centins par lb. de fromage. Voici le nœud de la question : deux patrons sont éloignés de la fabrique, l'un de cinq milles, l'autre d'un demi mille. Ils paient le même prix pour le charroyage et ce système les met sur le même pied, au point de vue de la fabrication du beurre et du fromage, et cela écarte l'idée des petites fabriques. On admet que les grosses fabriques produisent une meilleure qualité de beurre et de fromage. Il faut que nous en venions là dans la province de Québec et je suis heureux d'apprendre que tel est l'enseignement de cette société. Je regrette extrêmement, sous ce rapport des beurrieres et fromageries, que notre Honorable ministre de l'agriculture ait cru bon d'encourager tant de

monde à e
nombre à
vovons au
nous tous
homme av
"il va fair
Et les voi
faire du fr
ces. Ce f
et le bon f

Si le t
de meilleu
profiterait

Vous
norable m
aux bons c
son intérêt
ans, nous ;
sition à so
d'hui je pu
reraient m
tout où ell
nous ne vo
coûté. El
qu'on ait e
chose que e
spécialeme
chemins se
marché qu

Mon i
que c'est le
vous donn
à quelque
doit nous i
ce projet b
Je voi

monde à en ouvrir et n'ait pas plutôt pris des mesures pour en restreindre le nombre à une ou deux seulement par paroisse, dans des endroits où nous en voyons aujourd'hui, 5 ou 6 par paroisse. C'eût été un grand avantage pour nous tous. Un de ces Messieurs faisait la remarque cet après-midi qu'un homme avait à peine fini d'ériger une fabrique, qu'un autre venait et disait : "il va faire de l'argent," et s'empressait de bâtir de l'autre côté du chemin. Et les voilà tous deux à l'œuvre ! Ce genre de fabriques est incapable de faire du fromage de bonne qualité et nous en supportons tous les conséquences. Ce fromage inférieur s'en va sur le marché, s'y vend plus qu'il ne vaut et le bon fromage souffre à cause du mauvais.

Si le temps pouvait promptement venir, où nous aurons plus de fromage de meilleure qualité, nous vendrions de meilleurs prix et tout le monde en profiterait.

Vous me permettez bien de dire quelques mots sur l'attitude de l'Honorable ministre dans la question des bons chemins. Je suis très favorable aux bons chemins ; et je crois, puisque l'industrie laitière souffre, qu'il est de son intérêt que nous ayons de bons chemins. Dans ma paroisse, il y a trois ans, nous avons acheté une machine à chemins. Il y eut alors bien de l'opposition à son sujet ; elle avait des partisans et aussi des adversaires. Aujourd'hui je puis affirmer, et je crois que les municipalités avoisinantes corroboreraient mon témoignage, que tout le monde en est très satisfait et que partout où elle est employée, elle donne la plus entière satisfaction. Aujourd'hui nous ne voudrions pas nous en passer, coûtât-elle dix fois ce qu'elle nous a coûté. Elle a contribué à l'amélioration de nos chemins plus qu'aucune chose qu'on ait essayée dans notre partie du pays ; je crois que ce serait une excellente chose que d'introduire cette machine à chemins dans toutes les parties du pays, spécialement là où il y a des fabriques de beurre et de fromage. Quand les chemins sont devenus mauvais, on ne peut les réparer plus vite ni à meilleur marché qu'avec cette machine.

Mon intention n'est pas de vous retenir plus longtemps ; d'autant plus que c'est le Professeur Robertson qui doit me succéder et qu'il est à même de vous donner mille fois plus de renseignements que moi. Je crois savoir qu'il a quelque chose de nouveau à vous soumettre, quelque chose qui, à mon avis, doit nous intéresser tous beaucoup et j'espère que nous allons tous donner à ce projet beaucoup d'attention et d'encouragement.

Je vous remercie, Messieurs, de votre bienveillante attention.

CONFÉRENCE DU PROFESSEUR ROBERTSON

Commissaire fédéral de l'industrie laitière

MONSIEUR LE PRÉSIDENT, MESSIEURS,

Ce n'est pas sans crainte, mais c'est avec beaucoup de plaisir que je viens parler devant cette convention des *Moyens de tirer le meilleur parti des ressources au point de vue alimentaire de cette merveilleuse province de Québec*. Vous pouvez ne pas savoir qu'à l'exception de la Colombie britannique, où il y a tant de terre, que le bon Dieu, dit-on, fut obligé de la mettre sur plusieurs étages le long des montagnes pour pouvoir la placer toute, votre province est la plus grande de toutes les provinces du Canada.

Sous beaucoup d'autres rapports, votre province est prodigieuse en vérité. Elle est pleine de bonnes choses ; et de toutes ces bonnes choses, qu'il y a dans cette immense et belle province, je n'en connais pas une qui ne puisse encore être améliorée par l'intelligence, l'industrie, l'habileté, le travail, la patience et la justice des hommes et des femmes qui l'habitent. Votre sol et vos pâturages sont excellents tous deux ; mais on peut les rendre plus productifs ; vous pouvez aussi améliorer vos grains et vos fourrages ; vous pouvez encore augmenter la quantité et la qualité de vos racines fourragères et de vos fruits ; vous pouvez retirer plus d'argent et de confort de vos arbres ; et avec vos fleurs vous pouvez rendre votre province plus agréable à habiter. Avec vos porcs et vos volailles, votre bétail et vos moutons, vous pouvez nourrir et vêtir mieux vos familles et leur fournir de quoi vivre plus confortablement et plus utilement. Avec vos chevaux et vos vaches, vous pouvez accroître vos richesses et augmenter leur capacité à vous servir, de manière à mieux remplir votre place et à vous rendre utile à la société par l'amélioration de votre province. Vous pouvez améliorer votre terre, la rendre plus belle et en augmenter la valeur, grâce à la patience, la persévérance, la bonne volonté intelligente et les habitudes frugales de vos hommes et de vos femmes, et à leur capacité à tirer parti de toutes ces ressources.

Si, depuis le sol que vous foulez aux pieds jusqu'à vos aimables femmes, vos ressources sont merveilleuses, il vous faut être vous-mêmes un peuple merveilleux pour en tirer le meilleur parti. Le moyen de tirer le meilleur parti de ces ressources, voilà le problème même de la vie. Tirer le meilleur parti du sol, du climat, des plantes, des animaux, tirer le meilleur parti de vous-mêmes, ces tâches sont dignes de vos meilleurs talents.

LES AMÉLIORATIONS POSSIBLES

Plus je connais par mes fréquents voyages les ressources tout à fait illimi-

tées de la
la provin
certain pe
parle en tr
de vue de
fruits de Q
l'autre, pe
quelque ch
chaque ann
admiration
ces bonnes
améliorée
patience et
où elle peu
d'industrie
bec. On cro
rielles qu'o
fait ainsi.
construction
être mises s
intelligent.
Québec à ex
même de re
peuple. De
lante énergi
l'autre de c
courante.
contact de l
les grandes
soleil human
conventions
bon dans ce
soleil, et il s
d'un aveugl
du soleil d'e

Certains
des ressourc

tées de la Puissance au point de vue de l'agriculture lucrative, plus j'admire la province de Québec. Le peuple de la province de Québec a parfois un certain penchant à supposer ou à laisser croire qu'il suppose, que si quelqu'un parle en très bons termes des ressources de la Colombie britannique, au point de vue de la production des fruits, c'est qu'il aime moins qu'auparavant les fruits de Québec. Mais seul, un homme qui connaît le Canada, d'un océan à l'autre, peut apprécier Québec à sa plus haute et juste valeur. Aussi tout en ayant quelque chose à faire avec toutes les provinces de la confédération, je reviens chaque année à la province de Québec, sans que diminue aucunement mon admiration pour les ressources de cette belle province. Toutefois, de toutes ces bonnes choses que Québec possède, je n'en connais pas une qui ne puisse être améliorée dans son état actuel par l'intelligence et l'industrie, l'habileté, la patience et la justice des hommes et des femmes; et c'est juste dans la mesure où elle peut stimuler la culture et l'exercice de ces choses, que votre société d'industrie laitière devient une des précieuses ressources productives de Québec. On croit parfois que les sources de richesse sont toutes des choses matérielles qu'on peut mesurer, peser, acheter et vendre. Il n'en est pas tout à fait ainsi. Tout en considérant le sol, l'eau, le climat et les matériaux de construction comme des sources naturelles de richesse, ces choses ne peuvent être mises sous forme utilisable de richesse que par l'application d'un travail intelligent. Autant votre association provoque le peuple de la province de Québec à exercer ses efforts dans de bonnes directions, autant le met-elle à même de rendre les ressources de la province utilisables pour le bien-être du peuple. De même que le soleil a une certaine action, de même la bienveillante énergie de cette association a-t-elle éveillé les cultivateurs d'un bout à l'autre de cette province et leur en a fait transformer les ressources en monnaie courante. De même que la matière inerte est vivifiée et glorifiée par le contact de la vie de la plante et l'application des "rayons de soleil," de même les grandes masses de la population sont éveillées et élevées par ces rayons de soleil humanisés, qui trouvent leur expression dans des organisations et des conventions comme les vôtres. Naturellement quelques-uns ne voient rien de bon dans ces choses. Ce sont ceux qui ne font jamais d'affaires de rayons de soleil, et il suffira pour répondre à leur incrédulité de rappeler que la présence d'un aveugle n'abolit pas la beauté des fleurs, ni n'empêche les doux rayons du soleil d'enrichir la terre de ces bonnes choses et de beaucoup d'autres.

LA MESURE DU PROGRÈS

Certains cherchent à mesurer le progrès accompli dans le développement des ressources de notre pays en consultant les statistiques des livres bleus

pour voir quel est le chiffre de notre population. Si l'accroissement de la population est une bonne mesure des progrès d'un pays, la Chine est le pays le plus avancé du monde. Autant que je puis le savoir, elle a de tous les peuples sous le soleil, le plus fort accroissement annuel de population avec le moins d'émigration ; mais ce n'est pas là nécessairement un progrès ou une preuve de progrès. La mesure n'est donc pas tant : " Combien êtes-vous ? " que " A quoi chacun de vous est-il bon ? " Puisque le nombre seul n'est pas une bonne mesure du progrès que nous pouvons faire, quelle règle appliquerons-nous à un pays pour en mesurer le progrès ? Comment le considérerons-nous pour voir s'il y fait bon vivre et s'il s'améliore d'année en année ? Essayons de le juger par les chances qu'on y a d'avoir du pain et du beurre ? Il y a bien peu de gens au Canada qui n'y vivent pas de leur propre choix ; de sorte qu'il faut qu'il y ait pour eux ici des choses plus plaisantes qu'ailleurs qui les induisent à y demeurer. Quelles sont ces choses ? Je les prends surtout pour une chance de gagner aisément sa vie, de gagner son pain et son beurre, et en abondance. Par pain et beurre, j'entends tout ce qui nous est nécessaire. Voilà comment la plupart d'entre nous avons jugé le pays, autrement nous ne serions pas ici ; nous serions allés ailleurs. Quelqu'un dit que c'est une bien petite mesure à appliquer aux attractions et aux chances d'un pays. Elle peut ne pas exprimer un idéal très haut ni très noble, mais n'est-ce pas la règle journalière de vie, qui fait agir aujourd'hui la plupart des gens ? Je préférerais être l'auteur du jugement plutôt que du moyen de mesure ; mais je n'ai aucune sympathie pour la plainte impertinente de certaines personnalités littéraires, soit-disant savantes, qui prétendent que nous laissons tout envahir et absorber par le matérialisme. Je sais beaucoup d'hommes, profondément absorbés à avancer les intérêts matériels du pays, qui par ce moyen s'en vont atteindre leur idéal d'une honnête et noble vie. Un honnête homme, avec un idéal de vie élevé, ne préférerait-il pas creuser des fossés, pelleter du charbon, scier du bois, casser des cailloux, et plus sûrement encore cuire le pain, faire le beurre ; et ainsi, jouir du plaisir de réaliser son idéal élevé d'une vie honnête, donnant au monde plus de valeur en travail qu'il n'en reçoit en moyens de subsistance, plutôt que d'embrasser le métier de valet pour échapper au travail et devenir ainsi un parasite, recevant plus qu'il ne donne. S'employer à augmenter le bien-être matériel d'un pays n'est pas une sordide, mais bien une sublime besogne.

LES RAYONS DE SOLEIL DANS LA PRODUCTION DES ALIMENTS

Voici dans ma main un peu de pain et de lait. Qu'est-ce que le pain ? Vous pouvez le peser et le mesurer ; vous pouvez le sentir et le goûter ;

mais d'ou
que c'est
huit parti
dans le so

En d
de petites
civilisé.
deux lbs.
tivement,
et de pain
bon pain
est vieux
L'histoire
d'une moie
nes, qui o
natives pe
blé vivant
animation
des qu'on
renfermen
ser dans m
de leur vo
celui-ci s'é
en feu, c'e
qu'un grai
respectacle
déposé da
pénétré de
du rothan

Ainsi
que chaqu
monde. J
s'imagi
car aussitô
Mais s'il s
bien publi
le grain d

mais d'où vient-il ? Un savant pourrait le nommer "manne" ; je dis, moi, que c'est quelque chose venu des cieux, de l'invisible, car quatre vingt dix-huit parties pour cent du pain ont leur origine dans l'atmosphère et non pas dans le sol. C'est de l'air et des rayons de soleil amalgamés ensemble.

En disant quelques mots du blé, il est peut-être bon de mentionner que de petites choses, insignifiantes en elles-mêmes, entretiennent la vie du monde civilisé. Il faut entre 20.000 et 25.000 grains de blé pour faire un pain de deux lbs. Pris isolément les grains de blé ne sont pas grand chose ; collectivement, ils sont le pain des nations. Un enfant, qui absorbe un bol de lait et de pain, avale 3500 grains de blé. Le blé peut faire de bonne farine, de bon pain ; et néanmoins, son grain semé pourrait ne pas pousser. Quand le blé est vieux de quatre ou cinq ans, il y a des chances pour qu'il ne pousse pas. L'histoire de grains de blé, ayant demeuré des milliers d'années dans la main d'une momie égyptienne et poussant ensuite, n'est qu'une légende. Les graines, qui ont une enveloppe huileuse peuvent conserver leurs facultés germinatives pendant des années ; mais ce n'est pas le cas du blé. Un grain de blé vivant est plus qu'un moyen de subsistance, c'est une vie latente, une animation suspendue. Les vibrations des rayons du soleil sont tellement rapides qu'on ne peut les saisir, et pourtant quelle douce et effective puissance ils renferment ! Je pourrais dire à un grain de blé : "réveille-toi" et l'écraser dans mon effort pour le faire obéir. Mais si les rayons du soleil, disent de leur voix si douce et à la fois si puissante, au grain de blé : "réveille-toi" ; celui-ci s'éveille et vit, fait quelque chose. Voilà le gentil soleil ! Une maison en feu, c'est du soleil furieux, en colère, emporté, sans frein. Aussi longtemps qu'un grain de blé demeure dans le grenier, parfaitement satisfait, éminemment respecté et impassible, il n'a pas le moindre roman ; mais à peine est-il déposé dans le champ, hersé et enterré dans le sol humide ; à peine a-t-il été pénétré de part en part par les rayons du soleil, qu'il ressent les aspirations du rothan de la vie.

LE ROLE DES RAYONS DE SOLEIL DANS NOS ALIMENTS

Ainsi en est-il avec les enfants qu'on lance dans le monde. Je voudrais que chaque enfant soit bien convaincu qu'il peut prétendre à tout en ce monde. Je n'aime pas qu'un garçon, qu'il ait seize ou soixante ans, s' imagine que la vie n'a pour lui en réserve ni roman, ni noble générosité ; car aussitôt qu'il le croit, il devient un égoïste et par conséquent une brute. Mais s'il s'enterre généreusement dans la tombe du renoncement pour le bien public, il peut avoir son roman et vivre une belle vie utile comme le grain de blé. Nous n'aimons pas les tâches malpropres, surtout si

que le pain ?
et le goûter ;

elles nous salissent les mains. Vous pouvez dire : " Il est si beau d'avoir des mains douces et de porter en tout temps une chemise blanche et de beaux vêtements." C'est une idée accrédiée que plus vile et plus dure est la vie de ceux qui ont la paume de la main dure et calleuse et le dos de la main bruni par le soleil. Cette notion est entièrement fausse. Un jeune homme laborieux, qui se salit les mains par un travail pénible et se les lave ensuite, fait plus pour les recommander ainsi que lui, que le garçon aux mains blanches qui se les salit en acceptant de l'argent, pour lequel il ne donne rien en retour. Chacune des parties de la plante de blé servira pour la prochaine récolte, ou à défaut de cela, pour quelque chose d'intermédiaire entre elle et une plus haute forme de vie. Il y a la paille et la balle qui servent à l'alimentation de la vache, et qui ainsi permettent à l'enfant d'avoir du lait avec son pain. L'homme consomme directement les parties du blé les plus fines ; et la vache et le mouton mangent les plus grossières pour les élaborer en quelque chose de plus fin. Le soleil enroule de l'énergie dans la plante, comme j'en enroule moi-même dans ma montre en la remontant. Le soleil enroule son énergie dans les feuilles et sa force se fixe dans la tige ; la vache les mange toutes deux et dégage les rayons de soleil qui s'y sont condensés ; le soleil pénètre la vache et la réchauffe. La chaleur animale est le rayon de soleil emmagasiné dans la plante et dégagé plus tard. La plante de blé nous dit : " Entrez dans l'affaire des rayons de soleil, peut-être avez-vous plus que ma tige la capacité et le pouvoir de rendre au monde les rayons de soleil plus utiles, plus réconfortants et plus facilement transmissibles." Le pain et le beurre sont des rayons de soleil matérialisés ; mangés, ils devraient se transformer en rayons de soleil humanisés, de manière à devenir une bénédiction pour le monde ; et si la transformation en quelque chose d'animé de rayons de soleil ne vous paie pas toujours en argent comptant, elle vous paiera en plus riche monnaie, en bonheur. Cent livres de farine font 136 livres de pain ; et puisque le pain est un facteur si important de la santé et du bonheur du peuple, ne vaut-il pas mieux exiger des jeunes filles qu'elles sachent faire de bon pain, sain et appétissant, avant de permettre aux garçons de les rechercher en mariage, que de leur demander de savoir jouer seize morceaux de piano pour les juger bonnes à marier (rires et applaudissements). Quelquefois, le pain semble peser deux tonnes après qu'on l'a mangé.

MISE EN VALEUR DES RESSOURCES NATURELLES

Il est admis par tout le monde que le moyen le plus sûr d'augmenter la richesse d'un pays et de développer sa prospérité, est pour un peuple de mettre en valeur ses ressources naturelles par un travail intelligent et indus-

trieux. I
sont surto
de tous les

Premi
l'approvisi
la première

Deuxi
que les mi
de minérai

Puis,
mais qui se
de nos lacs
les pouvoir
et l'irrégul

Enfin,
temps de re
ces dernière
truction, d
peuple. . .
menté par l

Pour e
la productio
servir de ce
produits ali
belle et bon
avons d'exce

Sol
Climat
Approvis
Matériau
Travail d
Marchés.

Comme
population f
sol n'est pas
qui vit dessu
veux dire pa
riche qui soi
des peuples c
d'Égypte, le

trieux. Les ressources naturelles de la province de Québec et du Canada sont surtout de celles que l'agriculture peut mettre en valeur. Les ressources de tous les pays peuvent être classifiées ainsi :

Premièrement, celles qui sont inépuisables, telles que le sol, le climat et l'approvisionnement d'eau ; je distingue la fertilité du sol, du sol lui-même ; la première est une ressource qu'on peut épuiser ;

Deuxièmement, les ressources épuisables qu'on ne peut restaurer, telles que les mines de charbon, les puits de gaz naturel et les approvisionnements de minéraux, qui une fois épuisés ne peuvent se rétablir.

Puis, nous avons des ressources, qui s'épuisent et qu'on peut restaurer, mais qui sont sujettes à détérioration, comme l'approvisionnement de poisson de nos lacs et cours d'eau ; l'approvisionnement d'eau dans nos rivières, car les pouvoirs d'eau peuvent être diminués par le déboisement des montagnes, et l'irrégularité du drainage et des pluies, qui en sont la conséquence.

Enfin, il y a des ressources qui sont épuisables et susceptibles en même temps de restauration, avec augmentation et amélioration par l'usage. Parmi ces dernières, sont les ressources de la fertilité du sol, des matériaux de construction, du travail disponible et des avantages de l'éducation de la part du peuple... Tout ceci quoique épuisable peut pourtant être amélioré et augmenté par l'usage.

Pour en venir à vous montrer les ressources que le Canada possède pour la production des produits alimentaires périssables, laissez-moi un instant me servir de ce tableau, qui vous fera voir que pour la production de ces bons produits alimentaires, susceptibles de donner aux fermiers canadiens une belle et bonne chance vis-à-vis de leurs concurrents des autres pays, nous avons d'excellentes ressources :

Sol.....	} Plantes... }	} Animaux domestiques }	} Cours des produits }	} Profits }
Climat.....				
Approvisionnement d'eau.....				
Matériaux de construction.....				
Travail disponible.....	} Qualité.....	} Coût.....	} Prix.....	} do.....
Marchés.....				

Comme sol, le Canada n'a pas de supérieur parmi tous les pays, dont la population fait de l'agriculture son moyen d'existence ; mais la fertilité du sol n'est pas toujours une source ou une assurance de richesse pour le peuple qui vit dessus. Je ne prendrai qu'un exemple pour bien expliquer ce que je veux dire par là. Le peuple qui habite le Delta du Nil vit sur le sol le plus riche qui soit sous le soleil et cependant il est classé parmi les plus pauvres des peuples qui vivent de la culture du sol. Même avec la fertilité de la terre d'Égypte, le peuple y demeure pauvre, principalement parcequ'il ne sait pas

mettre à profit d'autres ressources disponibles, surtout peut-être celles d'un travail intelligent appliqué à sa profession.

LE CLIMAT DU CANADA EST FAVORABLE À L'AGRICULTURE

Nous avons en Canada un climat qui est admirablement adapté à la culture de très grandes quantités de plantes, appropriées à la production économique des produits du bétail. Je ne connais aucun pays qui soit supérieur au Canada sous ce rapport. D'autres pays peuvent produire des plantes que nous ne pouvons cultiver avec succès, mais je n'en connais aucun qui, sous son climat et avec son sol, produise des plantes, qui rendent à l'acre de plus fortes quantités de produits du bétail, avec une plus forte marge de profit pour les fermiers qui les cultivent. L'approvisionnement d'eau ne fait défaut presque nulle part dans toutes les parties de la Puissance. Ces ressources nous permettent de cultiver économiquement les plantes fourragères, et avec le surcroît de ressources, venant de la proximité et du bon marché des matériaux de construction, elles nous mettent à même d'ajouter avec profit à la culture des fourrages l'alimentation du bétail. Je ne ferai que mentionner en passant que les provinces, à l'est du Lac Huron, sont peut-être mieux partagées que celles de la prairie, en ce qu'elles ont sous la main une abondance de matériaux de construction pour la protection du bétail, durant la période de l'année où il faut le mettre à l'abri dans une étable confortable. Nous avons aussi une ressource dans la main d'œuvre disponible, dont la qualité s'améliore d'année en année; mais qui a encore besoin de beaucoup d'amélioration.

LA MAIN D'ŒUVRE DU CULTIVATEUR CANADIEN

s'est fait certainement remarquer par sa diligence et beaucoup de persévérance et d'opiniâtreté dans les difficultés; mais elle n'a commencé que bien récemment, dans la plupart des parties du pays, à assumer ce caractère qui permet à la population de produire des produits comestibles fins. Celle-ci s'occupait en grand de la production des grains, des fourrages, et des produits bruts, avec une main d'œuvre inférieure sous le rapport de l'expérience nécessaire à la bonne production économique de beaux produits comestibles. Vous me permettez, Messieurs, de prendre un exemple pour faire bien saisir aux membres de la convention la manière dont j'envisage la chose. Je ne pense pas me dénigrer moi-même en disant que l'habileté manuelle, dont je dispose, n'est pas d'une qualité exceptionnelle sous le rapport des travaux de la forge. Je brûlerais certainement beaucoup de charbon, gaspillerais du fer et forgerais des fers mal faits. Je n'offre pas une "main d'œuvre de bonne

qualité" pas faire a coup d'ha habileté d auront da

La m était comp parce que économise comme fon ce qui con

J'en a des produ manière de qualité des que de deu leur prix d vateurs du autant qu'i meilleures leurs produ encore une Canada et ferme, dans entre le pro se dressent acheteur co profit ou le sité le prix

On peu plus de beu lard fumé o cela, non se rémunérat être élevé à

Telle es pour un pro 26

qualité" pour ce genre de travail ; mais ceci ne veut pas dire que je ne puisse pas faire autre chose très bien. Les cultivateurs dans le passé ont eu beaucoup d'habileté pour le genre de travaux qu'ils avaient à faire, mais cette habileté de main ne convient plus pour celui qu'ils ont actuellement et qu'ils auront dans l'avenir .

La main d'œuvre était de telle sorte que le *prix de revient* des produits était comparativement peu élevé eu égard à leur *prix de vente*, principalement parce que dans la production des articles que nous exportons, nous pouvions économiser la main d'œuvre en utilisant sur une grande échelle le cheval comme force motrice et les machines. De la sorte, nous avons diminué en ce qui concerne la main d'œuvre le *prix de revient* de nos produits.

J'en arrive maintenant à un point qui touche directement l'exportation des produits comestibles de première qualité. Quelque bonne que soit la manière dont le cultivateur fasse son travail et quelque excellente que soit la qualité des produits qu'il ait à vendre, les profits après tout ne dépendront que de deux choses, savoir : le *prix de revient* à la ferme de ces produits, et leur *prix de vente* sur les marchés où ils s'exportent. Je pense que les cultivateurs du Canada sont en train d'abaisser le *prix de revient* de leurs produits autant qu'ils le peuvent faire ; je pense que nos cultivateurs, par l'emploi des meilleures méthodes, appliquent autant d'économie et d'habileté à la façon de leurs produits qu'aucuns cultivateurs au monde. Je sais cependant qu'il y a encore une perte considérable de profits possibles, pour les cultivateurs du Canada et aussi pour les intermédiaires qui trafiquent des produits de la ferme, dans les obstructions, les obstacles et les difficultés qui se dressent entre le producteur et le consommateur dans l'échange des marchandises, qui se dressent entre le *coût* du produit au fermier et le *prix payé* par le dernier acheteur consommateur, difficultés ou obstacles qui diminuent à l'excès le profit ou le salaire du producteur et en même temps augmentent sans nécessité le *prix d'achat* pour le consommateur.

LOI DE L'OFFRE ET DE LA DEMANDE

On peut dire qu'il ne sert de rien d'inviter les cultivateurs à produire plus de beurre ou plus de fromage, plus de bœuf ou plus de mouton, plus de lard fumé ou plus d'œufs, ou plus de fruits, s'il n'y a pas un marché pour tout cela, non seulement à un certain prix, mais encore à un prix suffisamment rémunérateur pour le producteur. Si le prix de tous ces produits pouvait être élevé à volonté, on pourrait immédiatement augmenter la production.

Telle est la loi de l'offre et de la demande ; de la demande non seulement pour un produit à un certain prix, mais à un prix suffisamment élevé pour

donner au producteur un revenu suffisant de son travail et de son capital. D'autre part, la demande elle-même dépend de deux choses ; elle dépend, à mon avis, beaucoup de l'excellence de la qualité et aussi du bon marché relatif ou du bas prix. Si chacun, à Ottawa, pouvait se procurer pour 20 cts la douzaine, des œufs strictement frais, tout le monde en consommerait au lieu d'acheter d'autres œufs à 15 ou 16 cts la doz., et la demande augmenterait tellement qu'il n'y aurait pas à craindre d'encombrer le marché à ce prix. L'excellence de la qualité augmenterait la consommation par chaque tête de consommateur actuel ; et le bon marché entraînerait le commun des gens à manger ce que les riches seuls peuvent se payer actuellement. Et là, je crois, il y a matière à réflexion pour un bon nombre de cultivateurs canadiens : ne pourraient-ils amener la classe nombreuse des consommateurs de denrées alimentaires de prix, en Angleterre, à préférer nos produits de première qualité, et ainsi obtenir, pour une partie de nos produits d'exportation, des prix plus rapprochés de ceux payés par les classes riches pour des produits véniablement recherchés. La production répondra aux prix ou aux profits. C'est ainsi qu'aussitôt que les prix s'élèvent, on voit immédiatement augmenter la production. Laissez-moi vous en donner un exemple : les classes élevées de consommateurs de bœuf en Angleterre paient souvent plus d'un shilling la lb. pour les meilleurs morceaux, huit pences pour les seconds, et 4 pences pour les troisièmes morceaux de leur bœuf. Ils paient souvent même plus que cela, mais autant que je puis en juger, ces chiffres sont de bonnes moyennes pour la toute première qualité de bœuf. Cela donne pour les quartiers une moyenne de 17 cts la livre., déduction faite de la perte en poids par le détail des morceaux. En calculant le coût réel du détaillage du bœuf, et en allouant une bonne marge de profit, je trouve qu'un détaillant pourrait vendre du bœuf et se faire un revenu raisonnable, s'il réalisait un centin et demi net par lb., déduction faite de la perte à subir par le détaillage. C'est une bonne affaire. J'ai alloué presque cent pour cent de plus que le coût actuel des salaires et du loyer. Tel que ce commerce est fait actuellement en Angleterre, il en coûte un peu moins de deux centins par lb de bœuf abattu, pour payer tous les frais du transport de Montréal du bétail vivant, abattu et refroidi à son arrivée de l'autre côté, et vendu à commission. Le coût réel l'an dernier, calculé sur le poids net de viande d'animaux transportés vivants, a été plutôt inférieur à deux centins la lb., de Montréal en Angleterre. Allouant au détailleur ce que j'appelle une large marge de profit pour ses services dans cette branche de commerce, et comptant les frais de transport, l'abattage, etc., au prix payé l'an dernier, les frais totaux pour transporter le bétail vivant de Montréal en Angleterre, et la viande de ce bétail au consommateur seraient de 3½ cts la lb. Si vous déduisez ces 3½ cts des 17 centins,

prix moy
13½ cts p
Québec
de bœuf.

Pers
ou le foie
améliore
matériau
plet. Si
j'y mets
le lait, il
peut à pe
surface e
ces glob
receuillir
Le t
moyen de

L'eau
porter de
que l'on
sont ceux
d'albumin
d'albumin
aussi un
sont la pa
duction d
muscles, l
l'azote. D
minoïdes
le système

prix moyen payé par les meilleures classes de consommateurs anglais, il reste 13½ cts par livre qu'à mon point de vue, les cultivateurs des provinces de Québec et d'Ontario devraient pouvoir réaliser pour leur meilleure qualité de bœuf.

LES SOURCES PREMIÈRES DES ALIMENTS

Personne ne peut rien créer. La vache peut transformer en lait l'herbe ou le foin, l'ensilage de blé d'inde, le grain ou les racines. La vache peut améliorer ou dégrader la nourriture. Le lait contient à peu près tous les matériaux dont nous sommes faits ; aussi est-ce à peu près un aliment complet. Si je mets du sucre dans du lait, il fond ; il est alors en solution. Si j'y mets du poivre, il conserve sa forme propre et il est en suspension. Dans le lait, il y a des globules gras qui sont en suspension ; ils sont si petits qu'on peut à peine les voir ; mais quand le lait est mis à crémier, ils viennent à la surface et forment la crème. Dans une goutte de lait, il y a des millions de ces globules gras, et ce sont eux qui font le beurre. Plus nous pouvons en recueillir et plus nous pouvons faire de beurre avec le lait.

Le tableau suivant montre la composition du corps humain, du poids moyen de 148 lbs. :

	LBS.	POUR CENT.
Eau.....	90.0	60.9
Albuminoïdes.....	26.6	17.8
Graisse.....	23.0	15.5
Hydrate de carbone.....	0.1	0.1
Cendres.....	8.3	5.7
Totaux.....	148.0	100.0

L'eau est le véhicule le plus souvent employé par la nature pour transporter des particules de matière d'une place à une autre. Les albuminoïdes, que l'on appelle parfois "protéine", "protéides", "ou composés azotés", sont ceux qui contiennent environ 16 pour cent d'azote. Ils tirent leur nom d'albuminoïdes, d'un albuminoïde type, qui nous est bien connu sous le nom d'albumine, et qui est le principe constitutif du blanc d'œuf. L'albumine est aussi un des corps constituants du lait. Les albuminoïdes des aliments en sont la partie "qui forme la chair", et bien qu'ils puissent servir pour la production de la chaleur, leur fonction principale est de nourrir et réparer les muscles, les nerfs, la peau et les autres parties du corps qui renferment de l'azote. Dans l'accomplissement des fonctions vitales, quelques parties d'albuminoïdes sont éliminées de la peau, des nerfs, et des muscles, et entraînées dans le système d'égoûts du corps. Il nous faut prendre quelque chose pour rem-

QUANTITÉS DE PRINCIPES NUTRITIFS À L'ACRE

	ALBUMINOIDES	HYDRATES DE CARBONE	GRAISSE
Blé d'inde (9000 lbs de matière sèche)	lbs 873	7371	288
Fèves à cheval (12 tonnes, vertes)	653	1814	167
Têtes de soleil (7½ tonnes)	352	2373	729
Foin mêlé, (2 tonnes)	271	2888	97
Racines (carottes ou betteraves (20 tonnes)	480	4320	68

Un objet poursuivi dans l'alimentation du bétail est la transformation de ces principes nutritifs bruts, en substances alimentaires plus fines, convenables à l'alimentation de l'homme. Un homme intelligent achète des vaches à lait et leur donne à manger des tiges de blé d'inde ; la vache mange ces tiges, et lui, pourra manger de la crème. Le sol, les plantes et les animaux sont tous des machines à transformer, et le but poursuivi est une abondance de nourriture et de service pour l'humanité.

Après avoir pourvu à la nourriture des animaux domestiques, requis pour transformer les fourrages bruts en produits plus fins, les récoltes de cinq acres en culture intensive pourraient fournir à cinq personnes leur entretien en une abondance de bonne nourriture.

Le tableau suivant fait voir la composition de quelques aliments ordinaires.

COMPOSITION CENTÉSIMALE DE QUELQUES ALIMENTS USUELS

	EAU	HYDRATES DU			CENDRES
		ALBUMINOIDES	CARBONE	GRAISSE	
Grain d'avoine.....	10.0	15.0	69.0	5.0	1.0
Riz.....	12.4	7.4	79.4	.4	.4
Pois.....	15.0	22.9	57.8	1.8	2.5
Fèves.....	15.1	25.5	55.0	1.6	2.8
Porc gras.....	10.0	3.0	...	80.5	6.5
Patates (pommes de terre) ..	75.5	2.0	21.3	.2	1.0
Bœuf, plutôt maigre.....	66.7	23.0	...	9.0	1.3
Lait.....	87.0	3.5	5.1	3.7	.7
Pain de blé.....	32.7	8.9	55.5	1.9	1.0
Beurre.....	12.0	1.0	.5	83.5	3.0
Fromage.....	35.0	25.0	2.3	34.0	3.7

J'ai déjà parlé de la nature et du rôle des albuminoïdes. On les connaît sous le nom de "producteurs de viande" dans les aliments. Les hydrates de carbone et les graisses des aliments sont connus sous le nom de "producteurs de chaleur." Ce sont l'amidon, le sucre, les gommes et la cellulose, qu'on extrait des légumes, des céréales, des fruits, etc., et la graisse que nous obtenons de la viande, sous forme de graisse ; du lait, sous forme de beurre ; des céréales ou d'autres plantes, sous forme d'huiles.

LES RATIONS ALIMENTAIRES BIEN ÉQUILIBRÉES SONT SAINES

Le mot "relation nutritive" sert à désigner la proportion qui existe entre les albuminoïdes, ou "éléments producteurs de viande" d'une ration, et la somme des autres principes nutritifs. Le pouvoir calorifique de la graisse dans les aliments est deux fois et quart aussi grand que celui des hydrates de carbone, tels que l'amidon et le sucre et aussi deux fois et quart plus grand que celui des albuminoïdes. Il importe à la santé et au bien-être de la race que les éléments "producteurs de viande" et les éléments "producteurs de chaleur" de nos aliments soient dans une proportion convenable les uns aux autres. Dans l'alimentation des peuples les mieux nourris de l'Europe, la proportion est d'environ une partie d'éléments "producteurs de viande" contre quatre à six d'éléments "producteurs de chaleur." Dans le régime des Américains, la relation est généralement de 1 à $6\frac{1}{2}$ ou même de 1 à 8 ou 9. Si vous comparez le riz au gruau d'avoine, vous verrez que la différence entre les deux a été d'une grande importance pour les races. Si quelqu'un fait usage d'une ration bien équilibrée, il sera, sauf accident ou maladie, un être bien conditionné et énergique.

Dans notre travail expérimental sur l'alimentation du bétail, nous trouvons que la vigueur, la santé et la satisfaction apparente des animaux, aussi bien que leur capacité à donner du profit, sont en grande partie déterminées par la relation que ces deux classes d'éléments nutritifs ont entre elles, sans préjudice des qualités de palatabilité et de digestibilité des aliments consommés. Je pense que le même principe s'appliquerait avec justice et profit au peuple dans l'achat et la préparation de ses aliments.

L'USAGE ÉCONOMIQUE DES ALIMENTS.

La proportion du déchet dans certains aliments est énorme. Dans le bœuf, les os constituent un déchet ou une perte de 10 à 12 pour cent ; dans le mouton, de 18 pour cent ; dans le poulet, de quarante pour cent et plus ; dans l'œuf, de 14 pour cent, par l'écale. Trois lbs et demie de patates (pommes de terre) renferment en principes nutritifs l'équivalent de ce que contient une lb de riz, et il y a à peu près autant de principes nutritifs dans une pinte de lait, que dans trois quarts de lb de bœuf, dans cinq onces de farine de blé ou de gruau d'avoine. La valeur nutritive de ces trois quantités n'est peut-être pas rigoureusement la même, car c'est ce que l'on digère et non ce que l'on mange qui soutient le corps ; mais puisqu'une pinte de lait (coûtant 5 cents) trois quarts de lbs de bœuf (coûtant 10 cents) et cinq onces de farine ou de gruau (coûtant 1 centin) contiennent à peu près les mêmes principes nutritifs, il peut y avoir encore beaucoup à apprendre sur l'usage économique des

aliments et digestibles

J'ai fig
guez, les
usuels. Les
ou comme
quantité d
rature d'un
à de gros t
15 centins
nutritive d
La valeur n
calories, de
livres et q
de la table.
anglais une
malgré que
production
que le fron
Les gens,
qu'ils préfè
d'éléments

ÉLÉMENTS NU

Bœuf (aloy)
Œufs, 15 ct
Lait, 5 cts.
Fromage, 1
Beurre, 25
Lait écrémé
Gruau d'av
Fèves, 5 cts
Farine de b
Farine de b
Pain de blé
Patates, 1 c
Riz, 6 cts. l
Sucre, 5 cts
Modèle de r
homme

* Pour un
Farmers' bullet
Etas-Unis, Wash

aliments et leur préparation, pour les rendre à la fois plus agréables et plus digestibles dans la plus large mesure.

J'ai figuré dans le second tableau (p. 208), par des lignes de différentes longueurs, les principes nutritifs contenus dans 25 cts. valant de quelques aliments usuels. Les lignes noires représentent les calories, ou la valeur comme énergie ou comme calorique de l'aliment. Une calorie est une unité représentant la quantité de chaleur nécessaire pour élever de quatre degrés Farh. la température d'une livre d'eau. Le nombre de calories requis par un homme occupé à de gros travaux est d'environ 3,500 par jour. Dans 25 centins de bœuf à 15 centins la livre, la valeur nutritive est égale à 1,620 calories. La valeur nutritive de 25 centins d'œufs, à 15 centins la douzaine, est de 1,860 calories. La valeur nutritive de 25 centins de fromage à 15 centins la livre est de 3,455 calories, de sorte que la livre de fromage est à peu près l'équivalent de deux livres et quart du meilleur bœuf que vous puissiez acheter pour les besoins de la table. Voilà comment le régime du pain et du fromage fournit à l'ouvrier anglais une ration bien équilibrée, au plus bas prix possible. Et voilà pourquoi, malgré que le marché puisse temporairement mal payer le fromage, une large production de fromage sera encore pour l'avenir une opération sûre, parce que le fromage, comparé aux autres aliments, est un aliment bon marché. Les gens, qui sont obligés d'acheter avec économie, achètent les aliments qu'ils préfèrent et qui en même temps renferment la plus grande quantité d'éléments nutritifs pour leur prix.

TABLEAU I *

ÉLÉMENTS NUTRITIFS CONTENUS DANS 25 CTS. VALANT DE	ALBU-MINOIDES	HYDRATES DE CARBONE	GRAISSE	CALORIES.
Bœuf (aloyau), 15 cts. la livre.....	LBS. .25		.27	1,620
Œufs, 15 cts. la doz.....	.34		.29	1,860
Lait, 5 cts. la pinte.....	.45	.58	.50	4,062
Fromage, 15 cts. la livre.....	.47	.03	.59	3,455
Beurre, 25 cts. la livre.....	.01		.85	3,615
Lait écrémé, 3 cts. la pinte.....	.72	1.00	.07	3,495
Gruau d'avoine.....	1.22	5.70	.59	15,370
Fèves, 5 cts. la livre.....	1.16	2.96	.10	8,075
Farine de blé d'inde, 3 cts. la livre..	.77	5.88	.32	13,705
Farine de blé, 3 cts. la livre.....	.91	6.24	.09	13,705
Pain de blé, 5 cts. la livre.....	.44	2.82	.08	6,400
Patates, 1 centin la livre.....	.45	3.80	.02	8,000
Riz, 6 cts. la livre.....	.31	3.31	.02	6,795
Sucre, 5 cts. la livre.....		4.89		9,100
Modèle de ration journalière pour un homme à un travail modéré...	.28	.90	.30	3,455

* Pour une partie des renseignements contenues dans les tableaux I et II, l'auteur est redevable au *Farmers' bulletin* No. 23, par W. O. Atwater, Ph. D., publié par le Département de l'Agriculture des États-Unis, Washington, D. C.

TABEAU II.
SUBSTANCES nutritives contenues dans 25 cents de produits.

Albuminoïdes.	Carbo-hydrates.	Matières grasses.	Calories.
Beuf, aloyau, 15 cents la lb.			
Oeufs, 15 cents la douz.			
Lait, 5 cents la pinte.			
Fromage, 15 cents la lb.			
Beurre, 25 cents la lb.			
Lait écrémé, 3 cents la pinte.			
Farine d'avoine, 3 cents la lb.			
Haricots, 5 cents la lb.			
Farine de maïs, 3 cents la lb.			
Farine de blé, 3 cents la lb.			
Pain de blé, 5 cents la lb.			
Pommes de terre, 1 cent la lb.			
Riz, 6 cents la lb.			
Sucre, 5 cents la lb.			
Ration moyenne, par jour pour un homme se livrant à un travail modéré.			

J'ai c
 le moyen
 acheter, p
 pour un d
 de la vale
 \$500.00 p
 En Allem
 pour le mé
 tions de vi
 riture.

La fer
 l'humanité
 nourrie, ju
 forte pour
 de vie.

Au m
 femme éma
 étouffé d'
 à l'accompl
 civilisation
 tions, qu'on
 n'en est qu
 plir, autant
 tandis que
 nistration f
 impardonne
 dans l'accor
 dans des co
 ration, réal
 claires, plus
 noblesse sa
 "Quiconqu
 plus grand,
 fortes et cor

A la lu
 inverse du
 ait une très
 27

J'ai observé le régime de quelques personnes du Canada, qui n'ont pas le moyen d'acheter avec extravagance ni sans calcul, et je trouve qu'on peut acheter, pour 25 centins, beaucoup plus d'aliment nutritifs, que n'en achètent pour un dollar un grand nombre de ces pauvres gens, qui ne connaissent rien de la valeur nutritive des aliments. En Angleterre, l'ouvrier habile qui gagne \$500.00 par an, paie environ 51 pour cent de son salaire pour sa nourriture. En Allemagne, le même artisan ou ouvrier paie 55 pour cent de son salaire pour le même motif, et au Massachusetts, des hommes dans les mêmes conditions de vie dépensent environ 63 pour cent de leur salaire pour leur nourriture.

LES DROITS DE LA FEMME

La femme est et a toujours été essentiellement la mère nourricière de l'humanité. Quand, grâce à son habileté et à ses efforts, la société est bien nourrie, jusque parmi ses classes les plus pauvres, elle est ainsi rendue plus forte pour résister à toute la tension qu'exerce sur elle notre genre actuel de vie.

Au milieu des clameurs et des revendications nouvelles en faveur de la femme émancipée pour de nouveaux emplois, on peut encore entendre le cri étouffé d'êtres à demi-nourris, demandant que la femme soit mieux préparée à l'accomplissement de la tâche, qui lui incombe dans notre état actuel de civilisation. Il y a une sorte de travail beaucoup plus dur que ces occupations, qu'on déclare fashionables et distinguées; mais s'il est dur à accomplir, il n'en est que plus digne d'être bien fait. Autant ce travail est plus dur à accomplir, autant il est plus dur et plus noble de bien servir que de bien paraître; et tandis que les exigences de la vie sociale, les activités intellectuelles, l'administration financière et les goûts artistiques augmentent incessamment, il est impardonnable que la main de la mère nourricière du peuple se néglige dans l'accomplissement de sa tâche. Quand les garçons et les filles grandiront dans des corps bien nourris, la torche de vie, passant de génération en génération, réalisera les plus hautes espérances, par une vie et une lumière plus claires, plus bienveillantes, moins égoïstes, rehaussées à chaque pas par la noblesse sanctifiée du renoncement de soi-même et du service intelligent. "Quiconque veut être grand, soit votre serviteur, et quiconque veut être le plus grand, soit le serviteur de tous". Voilà comment ces forces silencieuses, fortes et constantes peuvent être asservies pour le bien et non pour le mal.

A la lumière de l'histoire, le progrès des nations est souvent en raison inverse du chiffre de leurs ressources extérieures, et bien qu'en Canada, il y ait une très grande augmentation de la richesse matérielle et des moyens

disponibles pour l'acquérir, il n'y en a que plus de danger d'être tenté de perdre de vue l'idéal d'une nationalité utile.

Dans des conditions comme les nôtres, il est encore vrai que la plupart des hommes et des femmes devraient et doivent travailler. L'homme riche n'est pas plus dispensé, par sa richesse, d'activité et d'efforts personnels, que le pauvre par le défaut d'embaras matériels. La richesse représente une accumulation d'énergie ; d'où il suit qu'un homme riche avec des avantages personnels, qui a de plus le contrôle d'une fortune, est sous une double obligation de faire plus dans la vie, qu'un pauvre homme responsable seulement de son énergie personnelle. La simplicité de vie conduit à une vie noble.

Ayons un régime plus simple et plus sain pour les garçons et les filles du Canada, et soyons sûrs que le pain et le lait nous mèneront non seulement vers une santé plus parfaite, mais aussi vers une meilleure vie et un travail plus sérieux et plus effectif.

Le tableau suivant montre le nombre total d'animaux qui sont disponibles pour l'alimentation et d'où l'approvisionnement peut être tiré :

LE BÉTAIL DU GLOBE

	BOEUF	MOUTON	PORC
Dans le monde entier.....	298,873,657	534,848,924	102,172,224
Dans le Royaume-Uni.....	11,207,554	31,774,824	3,273,030
Dans le Canada.....	4,060,662	2,513,977	1,702,785
Dans l'Australasie.....	12,632,018	116,153,977	1,026,014
Dans les États-Unis.....	52,378,283	42,273,553	46,094,307

Ce tableau a été dressé pour faire voir d'où la Grande-Bretagne pourrait tirer l'approvisionnement de viande de fine qualité, dont elle a besoin. C'est l'Australasie, plus que tout autre pays, dont nous avons le plus à redouter la concurrence pour le beurre et le fromage. Le nombre des bêtes à cornes y a été augmenté dans ces huit dernières années, plus que celui de tout notre bétail. Ils ont augmenté, en 8 ans, de plus de 4 millions de bêtes à cornes, et ce seront bientôt nos plus redoutables concurrents dans la production du beurre et du fromage. Aux États-Unis, il y a aussi de grands troupeaux de bétail, de moutons et de porcs. Je vous fais remarquer également, qu'il n'y a pas à s'étonner de voir les Australiens s'emparer du marché anglais au mouton conservé et gelé, car ils possèdent des troupeaux de moutons incomparablement plus nombreux que ceux du reste du monde.

LE MARCHÉ ALIMENTAIRE DE L'ANGLETERRE

Si on les considère, d'après les statistiques de leurs marchés, les Anglais

sonnt de gr
leur nour
Ils ne par
beaucoup
remarqu
deux class
pensons à
qui font le
aujourd'hu
pas croire
tance. L
d'Italie, d
de la tabl
faisons pa
disputent
autres dan
passé, mai
maître à ce
de tirer d
d'ailleurs ;
et sa vian
nations en
pouvons d
Bretagne :
beurre du
un avantag
dance et d
parce que
serait-ce q
duits colon
Les in
pour l'anné

Ani
Vian
Beu
Mar
Froi
Lar

sont de grands mangeurs. C'est là leur caractère distinctif, et ils parlent de leur nourriture plus qu'aucun peuple, avec lequel je sois jamais venu en contact. Ils ne parlent pas que de leur nourriture; mais encore est-il qu'ils parlent beaucoup de ce qu'ils mangent. Le peuple anglais s'est conquis une place remarquable dans la civilisation. Dans notre petit cercle social, nous faisons deux classes, de ceux qui sont assis à la table et de ceux qui y servent, et nous pensons à part nous, que ceux qui sont assis à la table sont mieux que ceux qui font le service. Les producteurs de toutes les nations civilisées recherchent aujourd'hui le privilège de fournir la table de la Grande-Bretagne. N'allez pas croire à propos du Canada, que nous sommes un petit peuple sans importance. Les peuples des Etats-Unis, de France, d'Allemagne, d'Autriche, d'Italie, d'Espagne, du Danemark et de tous les autres pays font le service de la table de la Grande-Bretagne et se disputent l'honneur de le faire. Nous faisons partie de cet empire, de la table duquel les peuples de la terre se disputent le service. Nous devrions plutôt faire meilleure figure que les autres dans la maison de notre mère-patrie. Nous ne l'avons pas fait dans le passé, mais j'espère que dans un avenir rapproché, nous saurons faire connaître à cette mère, qu'il serait plus sage, plus sûr et plus profitable pour elle, de tirer du beurre pur du Canada que de l'oléomargarine de Hollande ou d'ailleurs; que ce serait une meilleure politique de tirer ses fruits, sa farine et sa viande des limites de son propre empire plutôt que de mettre les autres nations en position de dire: "Si nous ne pouvons vous faire trembler, nous pouvons du moins vous affamer". Le Canada devrait dire à la Grande-Bretagne: "Vous trouveriez votre profit à approvisionner vos marchés de beurre du Canada, de fromage du Canada; et c'est aujourd'hui, pour nous, un avantage, de montrer que nous pouvons fournir toutes ces choses en abondance et d'excellente qualité, et de nous emparer de ce marché. Je le dis, parce que c'est, aujourd'hui, le temps de s'assurer quelque avantage, ne serait-ce qu'une préférence, de la part des consommateurs, en faveur des produits coloniaux, sur ceux de l'étranger.

Les importations de la Grande-Bretagne, en beaux produits comestibles, pour l'année 1894, apparaissent dans le tableau suivant :

IMPORTATIONS ANGLAISES, 1894

	VALEUR
Animaux vivants (pour la boucherie).....	\$ 44,237,455. 00
Viande abattue	110,594,951. 00
Beurre	65,489,268. 00
Margarine.....	14,818,075. 00
Fromage.....	26,644,708. 00
Lard.....	13,424,292. 00

e tenté de

la plupart
comme riche
onnels, que
ésente une
avantages
ouble obli-
seulement
e noble,
les filles du
seulement
t un travail

sont dispo-
sité :

FORCS

102,172,224
3,278,030
1,702,785
1,026,014
46,094,807

ne pourrait
soin. C'est
outer la con-
rnes y a été
notre bétail.
et ce seront
beurre et du
de bétail, de
n'y a pas à
au mouton
comparable-

les Anglais

Lait (condensé et conservé).....	5,252,277.00
Volaille.....	2,340,246.00
Œufs.....	18,426,118.00
Fruits (pommes, prunes, poires et raisins)...	12,459,544.00
Total.....	\$313,686,984.00

Ces dix articles de la facture de l'Angleterre, pour denrées comestibles importées, dépassent \$313,000,000.00. Avant de quitter ce sujet, laissez-moi vous faire remarquer que, si le Canada envoie à l'Angleterre une grosse part du fromage qu'elle consomme, son compte de fromage est un des moins importants et il nous faut, de quelque manière et bientôt, prendre une part plus large dans ses gros comptes. En fait de beurre, nous ne lui avons fourni en 1894 que \$488,000 sur \$65,500,000. Nous pourrions aussi prendre notre part du compte "lait condensé".

La difficulté à introduire ce produit en Angleterre est que le lait condensé est un peu, sous certain rapport, comme les médecines brevetées, qui se vendent en proportion de la réclame qui leur est faite. Quand la compagnie de la Nouvelle-Ecosse cherchait à introduire son article il y a quelques années, elle n'eut aucun succès, commercialement parlant, car les frais de réclame étaient si considérables que le montant des ventes était insuffisant pour y faire face. S'il était possible d'établir quelques dépôts en Grande-Bretagne, où ce produit pourrait être mis devant le public sans interruption, à petits frais de publicité, l'excellence en serait vite reconnue, comme l'a été celle de notre fromage, et ainsi, nous nous assurerions une bonne demande pour le lait condensé du Canada.

CONSOMMATION ALIMENTAIRE PAR TÊTE EN ANGLETERRE

La consommation du bœuf est estimée à 65½ livres par tête de la population. Le tableau suivant fera ressortir le point que je désire vous soumettre. C'est la consommation estimée par tête de population dans le Royaume-Uni, pour l'année 1892 :

	LBS. CONSOM- MÉS PAR TÊTE	LBS. IMPORTÉES PAR TÊTE	LBS. PAR TÊTE— PRODUITS DOMEST.
Bœuf.....	65.7	15.4	50.3
Mouton.....	28.3	5.4	22.9
Viande de porc.....	28.6	14.3	14.3
Autres viandes.....	2.2	2.2	
Beurre.....	15.0	9.5	5.5
Fromage.....	18.5	5.5	8.0

Les prix que nous pouvons obtenir ici, pour notre fromage, sont en grande

partie déter
l'on estime
importé d'ai
La Gra
ci-après.

IMP

Total

De Ca

Et

Du

Aut

Fr

Su

Ho

All

Au

De Ca

Et

Da

Au

Fr

Su

Ho

All

Au

Le Cana
Grande-Breta
quantité de fr
par l'excellent
que le fromag
d'un bout à l'
mateur. Le c
ditions de be
durant l'année
avait pu obten
paraît assuré d

partie déterminés par la production des laiteries d'Angleterre et d'Ecosse, où l'on estime qu'il se fabrique 8 livres de fromage pour 5½ livres du fromage importé d'ailleurs.

La Grande-Bretagne tire ses provisions de produits laitiers des pays ci-après.

IMPORTATIONS ANGLAISES DE BEURRE ET DE FROMAGE POUR 1894

	BEURRE		FROMAGE	
	Quantité—Quin- taux (112 lbs)		Quantité—Quin- taux (112 lbs)	
Totaux.....	2,327,474		2,266,145	
De Canada.....	20,887		1,142,104	
Etats-Unis.....	29,996		672,347	
Danemark.....	1,102,493			
Australasie.....	292,097		54,375	
France.....	424,645		52,969	
Suède.....	266,306			
Hollande.....	165,157		298,693	
Allemagne.....	137,755			
Autres pays.....	135,999		45,657	
	VALEUR		VALEUR	
De Canada.....	\$ 438,589		\$13,086,204	
Etats-Unis.....	612,942		7,827,571	
Danemark.....	28,440,576			
Australasie.....	6,959,221		669,225	
France.....	11,445,753		794,897	
Suède.....	6,880,391			
Hollande.....	4,048,828		3,702,730	
Allemagne.....	3,421,072			
Autres pays.....	3,241,896		564,081	
Totaux.....	\$65,489,263		\$26,644,708	

Le Canada occupe un bon rang parmi les fournisseurs de fromage de la Grande-Bretagne. Il lui fournit actuellement plus de 50 pour cent de la quantité de fromage qu'elle importe. Ce résultat a été amené principalement par l'excellente qualité du fromage et aussi par les moyens mis en usage pour que le fromage canadien et sa qualité soient reconnus sous leur propre nom, d'un bout à l'autre du chemin qui mène de la fabrique à la table du consommateur. Le commerce canadien du beurre est en augmentation et les expéditions de beurre, frais fait, de beurrerie, en compartiments frigorifiques durant l'année courante, lui ont valu une meilleure réputation que celle qu'il avait pu obtenir jusqu'à ce jour. Un très grand commerce de ce produit paraît assuré dans un avenir prochain.

Ce petit pays du Danemark, qui est loin d'être aussi grand que Québec, et qui, certainement, n'a pas une population aussi intelligente, envoie presque la moitié du beurre que l'Angleterre achète, et ceci est le résultat de moins de 20 années d'efforts de la part des Danois. Il y a 24 ans, ils " n'étaient pas de la partie ", mais leur attention bientôt se portait de ce côté, et de nos jours, ils ont un revenu magnifique de plus de \$30,000,000.00 par an pour le beurre qu'ils envoient en Angleterre, et ils ont augmenté d'une manière effrayante leurs exportations de viande abattue. Ils sont, aujourd'hui, au nombre des peuples les plus riches d'Europe.

L'Australasie elle-même est venue sur le marché anglais et y envoie du beurre en quantités appréciables. On nous dit parfois : " Vous êtes trop éloignés ". Mais nous ne sommes pas à moitié aussi éloignés que l'Australasie, et le beurre australasien arrive avec un arôme doux et frais, sur le marché anglais. La distance n'est pas une difficulté insurmontable. La France envoie plus de beurre que l'Australasie ; mais la Suède en envoie moins, l'Allemagne aussi.

PRÉFÉRENCES ACCORDÉES À CERTAINES MARQUES

L'Angleterre achète de quiconque lui envoie, au plus bas prix possible, la meilleure marque de ce dont elle a besoin. Il y a sous ce rapport une particularité que je veux mentionner : les Anglais sont grands partisans dans les vieux pays de la respectabilité des marques, en ce qui concerne les produits comestibles qu'ils achètent et consomment. L'acheteur anglais n'achètera pas indifféremment de deux pays différents au même prix un bon produit comestible, à moins que ce produit ne porte une marque également respectable. L'acheteur en Angleterre se guide beaucoup sur les marques des produits ; il a pris l'habitude d'acheter de cette manière ; j'entrai un jour dans un magasin en Angleterre et trouvai que le meilleur fromage canadien s'y vendait à 12 centims la livre, tandis que le meilleur Cheddar écossais se vendait au même comptoir pour 20 centims la livre, et pourtant le fromage canadien était supérieur en qualité, en arôme, apparence et propriétés nutritives. Ceci se passait il y a 14 ans, alors que la réputation du fromage canadien n'était pas aussi bonne qu'elle l'est aujourd'hui. Vous pouvez aujourd'hui voir le fromage canadien offert sous son propre nom et il n'a sous ce rapport à souffrir d'aucun rabais, mais il n'en est pas ainsi pour d'autres produits comme par exemple le bœuf et les autres viandes. La viande qui se vend le mieux dans les boutiques de détail est marquée " best scotch ". Je ne sache point qu'elle soit élevée ni engraisée sur des fermes d'Écosse ; probablement une assez grande quantité en est élevée et engraisée aussi loin à l'ouest que Calgary, dans notre propre Nord-

Ouest ; et de celui qu

Avant a prévalu d marchés éta anglais ; et fait du gran cette questi port aucune politique da jadis à prop par le fait q qu'ils expor nos beaux p valeur pour le cultivateur de l'autre cô d'Ontario et pas 5 à 6 po Je dis le coût chées de la de Londres, ou producteur fromage sur faveur. Je terre, mais j' moyen du fr que notre fro les cultivateur leurs concurr

Les frais des réfrigérat générateurs, n'e d'expédition, des frais de c

Les frais et de Québec, de 25 à 30 po

Ouest ; et elle prend la bonne marque "best Scotch," on arrivant aux mains de celui qui la détaille.

FRAIS DE TRANSPORT

Avant de passer au point suivant, laissez-moi vous rappeler l'opinion qui a prévalu dans l'esprit d'un grand nombre de nos gens, que la distance des marchés était le grand obstacle au succès et à l'admission sur les marchés anglais ; et aussi, que ce qui absorbait la plus grande part des profits était le fait du grand éloignement du marché. J'ai fait une étude approfondie de cette question et je ne vois pas qu'il y ait entre la distance et le prix de transport aucune relation spéciale. Ceux d'entre vous qui ont étudié la question politique dans le sens le plus large du mot, se rappellent la remarque faite jadis à propos du cultivateur anglais, qu'il serait toujours suffisamment protégé par le fait que ses concurrents auraient à payer le fret sur les marchandises qu'ils exporteraient de l'étranger. Actuellement, les frais de transport sur nos beaux produits comestibles ne sont qu'une très faible proportion de leur valeur pour le cultivateur dans notre pays. Je vais me baser sur le prix que le cultivateur réalise ici, et non pas sur le prix que les consommateurs paient de l'autre côté de l'Atlantique. Le coût actuel du fret sur le fromage expédié d'Ontario et de Québec, d'où sortent la plupart de nos expéditions, n'excède pas 5 à 6 pour cent de la valeur du fromage, au prix de vente à la fabrique. Je dis le coût total des frais d'expédition entre les stations les plus rapprochées de la fabrique, dans les provinces d'Ontario et de Québec, et les ports de Londres, Liverpool, Bristol, Glasgow. Je doute fort que les cultivateurs ou producteurs de lait d'Angleterre ou d'Ecosse puissent transporter leur fromage sur le marché, avec une différence de plus de 1 ou 2 pour cent en leur faveur. Je n'ai pas sous la main le détail des prix de transport en Angleterre, mais j'ai suffisamment de renseignements pour démontrer que le coût moyen du fret y est d'environ 3 pour cent de la valeur du fromage, tandis que notre fromage il est d'environ 5 pour cent de sa valeur. Sous ce rapport, les cultivateurs canadiens ne sont donc pas beaucoup plus maltraités que leurs concurrents anglais ou écossais.

Les frais moyens de transport de notre beurre de crèmerie, avant l'usage des réfrigérateurs, n'excédaient pas 2½ pour cent pour nous, et avec les réfrigérateurs, n'excédaient pas 4 pour cent sur la valeur du produit, à la station d'expédition, d'Ontario ou de Québec, jusqu'en Angleterre. Je ne parle pas des frais de commission ; je parle seulement des frais et prix de transport.

Les frais moyens de transport pour le bétail vivant, des stations d'Ontario et de Québec, au port de débarquement en Grande-Bretagne, se sont élevés de 25 à 30 pour cent de leur valeur au point d'expédition. Le grand obstacle,

qui nous a empêchés d'atteindre la meilleure classe de consommateurs et les prix élevés qu'elle paie en Grande-Bretagne, n'est pas la distance, mais la détérioration de la qualité durant le transport. La détérioration de la qualité n'est pas un facteur nécessaire de la distance et de la longueur de temps ; il en a été ainsi avec nous, et c'est la raison pour laquelle nous avons été empêchés d'obtenir des prix relativement plus élevés, et aussi pour laquelle la meilleure classe d'acheteurs n'est pas devenue notre cliente régulière.

QUALITÉ DU BEURRE

Je mentionnerai maintenant quelles sont les qualités essentielles du beurre, pour lequel le consommateur anglais est disposé à payer les plus hauts prix. Il n'est pas exact de dire que la valeur du beurre dépend de la quantité de matière grasse qu'il contient, car on rencontre du beurre qui ne vaut pas 3 centins la livre et qui contient tout autant de matière grasse qu'un autre beurre valant 23 centins. C'est ce que nous appelons *arôme*, qui détermine la valeur ; ce ne sont pas les propriétés nutritives, mais bien les propriétés agréables qui fixent la valeur du beurre ; ainsi, l'arôme est la plus importante qualité du beurre, l'arôme du beurre canadien, frais fait, est supérieur à l'arôme du beurre danois, également frais fait ; je ne dis pas simplement égal. Nous avons été modestes en tant que peuple et n'avons rien dit, tandis que les Danois ont amené les journaux anglais à célébrer leur beurre, et à faire une question de mode d'en agir ainsi. Nous avons aussi souffert, parce que l'arôme de notre beurre n'était pas tout à fait aussi bon, lorsqu'il arrivait sur le marché anglais que lorsqu'il était frais fait. Le beurre danois atteint le consommateur anglais sans aucune détérioration, de telle sorte qu'il est tout aussi bon quand il arrive en Angleterre que lorsqu'il est dans la beurrierie danoise. Si nous pouvons faire ce qu'ils font, c'est-à-dire, transporter le beurre de l'endroit où il est fait à celui où il doit être mangé, sans l'endommager dans le transport, nous pouvons les battre sous le rapport des prix obtenus. Je n'ai pas besoin de parler du *corps* du beurre canadien, il est au premier rang, *comme solidité*, de tous les beurres qui figurent sur le marché anglais ; il est un peu *trop jaune en couleur* pour le goût des consommateurs anglais ; ils paieraient plus pour un beurre coloré légèrement ; c'est pourquoi nous devons le faire d'une nuance, aussi peu que possible différente de celle du lard. De plus, les fabricants canadiens ont mis trop de sel dans leur beurre pour le peuple anglais, qui aime un beurre comparativement doux et frais, c'est-à-dire sans sel. Un demi-once de sel par livre de beurre suffit dans la plupart des cas ; et le sel doit être d'un grain fin et d'une qualité pure. Deux choses sont condamnables dans le sel de laiterie : la première, un grain grossier et

insoluble ;
une saveur

J'emp
les meilleur
plupart des

Sous q
beurre n'ac
Anglais se
non pas po
fille de dix
costume de
les cheveux
que lorsqu'
peignés et l
n'aimerais
second. D
avec préten
n'aime pas
" dans les b
boutiques d
donc des en
aussi de gar
tenant 56 li
1½ centin p
place dans l

Pour q
fondé, aussi
nons un inst
commence à
ment ou un
tomber des
remplie de t
ou ferment,
pourrir. O
baratte, un
28

insoluble ; la seconde, un alliage calcaire qui a pour effet de donner au beurre une saveur de chaux.

J'emploierais le sel canadien de la meilleure qualité ; il est aussi bon que les meilleurs que j'aie vus ailleurs, et meilleur que ceux que j'ai vus dans la plupart des pays de l'empire.

NÉCESSITÉ D'UN EMBALLAGE PROPRE ET DE BON GOUT

Sous quelques autres rapports, notre beurre a besoin d'amélioration. Le beurre n'acquiert aucun meilleur arôme, pour être emballé joliment, mais les Anglais se l'imaginent et ils paient pour ce qu'ils s'imaginent eux-mêmes, et non pas pour ce que vous ou moi nous imaginons. Je connais une jolie petite fille de dix ans environ, qui va à l'école ; je suppose que si elle portait un costume de mauvais goût, qu'elle ne se fût pas lavé le visage ou qu'elle eût les cheveux tout défaits, elle ne serait pas pour cela moins bonne petite fille que lorsqu'elle marche à mes côtés convenablement mise, les cheveux bien peignés et le visage brillant de la fleur d'une douce propreté ; et pourtant, je n'aimerais pas autant l'avoir à mes côtés dans le premier cas que dans le second. De même le boutiquier anglais, qui n'aime pas à tenir sa boutique avec prétention et sans goût, et qui recherche une belle qualité de beurre, n'aime pas que ses clients puissent voir chez lui un lot de beurre d'un aspect "dans les bas prix". Il dit : "Ce beurre mal emballé ne convient qu'aux boutiques de bas étage" ; et ce beurre se vend forcément à bas prix. Ayons donc des emballages propres et de bel aspect. Ayons un emballage capable aussi de garder le beurre sans endommager sa qualité. Les boîtes carrées contenant 56 livres se paient 16 centins, et se doublent de papier parchemin pour 1½ centin par boîte au plus ; ainsi emballé, le beurre s'empile sans perte de place dans les compartiments réfrigérants des bateaux.

LA CONSERVATION DU BEURRE

Pour que vous puissiez suivre mes arguments et en reconnaître le bien fondé, aussi clairement que je suis capable de les mettre devant vous, retournons un instant aux procédés de fabrication du beurre. Quand un fabricant commence à transformer son lait en beurre, il y met ce qu'il appelle un ferment ou un levain, ou il expose son lait ou sa crème à l'air pour y laisser tomber des choses, qui mettront en train la fermentation. L'atmosphère est remplie de toutes sortes de choses qui causent la fermentation ; c'est un levain ou ferment, qui fait surir la crème douce et qui, à la longue, la fera même pourrir. Or, quand la crème est barattée, et que le beurre est retiré de la baratte, un petit nombre de ces petits germes de vie y demeurent et conti-

nent à y travailler, y provoquent des changements et gâtent le beurre. Ainsi donc, vous avez à combattre ce levain de fermentation ; si vous avez un moyen d'arrêter la fermentation, vous pouvez conserver le beurre sans changement. La fermentation ne fait aucun progrès au point de congélation de l'eau, de sorte que si vous pouvez maintenir la température à 32 ° Fahr., vous arrêtez la fermentation, et le levain de fermentation ne fera aucun mal. Si vous faites une livre de beurre avec tous les soins voulus, que vous le laissez de côté 2 jours, pour permettre à la fermentation de se mettre en train et de développer lentement l'arome du beurré, et que vous le mettiez alors à la température de 32 ° Fahr., le gardant dans un emballage bien fermé et un endroit sombre, vous pourrez le conserver de 3 à 6 mois ; et il n'aura pas changé autant dans ce laps de temps, qu'il l'aurait fait en trois heures à une température de 75 degrés dans votre garde-manger. Il n'est donc pas difficile de transporter sûrement le beurre, si l'on peut arrêter la fermentation. Le beurre de juin peut être gardé à 32 ° dans un endroit sombre et dans un emballage bien fermé, sans qu'on puisse dire au mois de janvier, par aucune différence d'arome, s'il est vieux de 3 jours ou de 6 mois ; c'est ce que les Australiens ont fait, en expédiant leur beurre d'une distance de 9,000 milles et en l'offrant plus frais aux consommateurs que le beurre expédié de 30 milles, dans un jour chaud, en Angleterre. Je rapporte ces choses comme un exemple à imiter pour nous. Nous devrions faire quelque chose pour mettre notre beurre devant le consommateur anglais dans sa meilleure condition, tel est le point essentiel de la question. Si vous y arrivez, vous pourrez capter ses faveurs et ses prix. Une chose de plus à faire, c'est de mettre votre beurre sur le marché anglais, sous son propre nom, de manière que le consommateur sache d'où il vient, et puisse en redemander ; de la sorte, nous établirons avec lui des rapports commerciaux constants.

SURETÉ DES MOYENS DE TRANSPORT POUR LE BEURRE

S'il est important de mettre notre beurre sur le marché anglais dans sa meilleure condition, il nous faut donc prendre des précautions pour le conserver dans cet état, aussi bien avant que durant le transport. Quelles précautions ont été prises dans la plupart des beurreries ? Il y a généralement une soi-disant chambre froide ; mais je n'ai jamais trouvé une beurrerie où la température descendit comme moyenne plus bas que 40 ° Fahr., sauf une seule exception, la beurrerie de Renfrew. Qu'arrive-t-il ? Le beurre est mis dans ce magasin ou cellier à 45 °, et le fabricant dit : " Je n'ai pas besoin de vendre ", et il continue à faire du beurre ; " je le garderai jusqu'à ce que la fabrication du mois entier soit prête à vendre " ; et les prix montent, mais l'arome du beurre monte aussi (rires). En ma qualité d'Ecoissais, le symbole

de mes tent
ce que j'ai
de semaine
dant le beur
semaine ; m
votre beurre
les moyens
une tempér
entrepôt où
en attendant
garde sans
beurrerie, au
les installati
ries ne peuv
mieux pour
des arrange
semaine, dar

L'année
nous avons
réfrigérant
du beurre.
de sorte que
n'est pas de
été employés
que l'arome
geaint vides
dernier, pour
crèmerie, et
ditions furen
le beurre co
gardé à une
garder à cet
nous propos
que les fabric
soit mis en p
rera une bon
du marché a

Ceci m'

de mes tentatives commerciales est d'obtenir le plus d'argent que je puis pour ce que j'ai à vendre. C'est une chose toute différente de la vente régulière de semaine en semaine, ou du refus de vente, de semaine en semaine, en gardant le beurre où il se gâtera en attendant. Je ne dis pas : "vendez chaque semaine; mais bien, vendez quand vous pouvez; et en attendant, gardez votre beurre de manière à ce qu'il ne se gâte pas". Si une beurrerie n'a pas les moyens d'avoir un magasin réfrigérant, où le beurre puisse être gardé à une température de 32° Fahr., qu'elle expédie chaque semaine, dans un entrepôt où le beurre pourra être gardé convenablement; et s'il faut le garder en attendant un meilleur marché, ou pour quelque autre raison, qu'on l'y garde sans détérioration possible. Je ne crois pas qu'il soit avantageux à une beurrerie, aujourd'hui, d'avoir une grande construction à cette fin, parce que les installations frigorifiques convenables coûtent assez cher; et si les beurreries ne peuvent refroidir elles-mêmes et garder froid leur beurre, il vaudra mieux pour elles l'envoyer dans quelque entrepôt spécial. Ceci exige de plus des arrangements avec les chemins de fer, pour transporter le beurre, chaque semaine, dans ces entrepôts frigorifiques centraux.

L'année dernière, pour relier les fabriques à ces entrepôts frigorifiques, nous avons arrangé un service sur les chemins de fer, qui mettaient un char réfrigérant une fois par semaine à la disposition du public pour le transport du beurre. Les beurreries de Québec ont profité de ce char assez largement, de sorte que la garantie du gouvernement, sur quelques unes de ces routes, n'est pas devenue exigible. Mais dans la province d'Ontario, ces chars ont été employés excessivement peu, et en réalité, le beurre a été gardé jusqu'à ce que l'arome fût partiellement gâté, tandis que ces chars réfrigérants voyageaient vides la plupart du temps. Nous offrîmes les mêmes avantages, l'an dernier, pour l'expédition du beurre de laiterie que pour celle du beurre de crèmerie, et le beurre de laiterie s'est également mieux vendu là où les expéditions furent faites promptement. Mettons-nous bien ceci dans la tête, que le beurre commence à changer de condition, au bout de trois jours s'il est gardé à une température de plus de 32° Fahr.; mais que, si l'on peut le garder à cette température, il se conservera raisonnablement longtemps. Nous nous proposons de continuer le service des réfrigérants cette année, et j'espère que les fabricants et les marchands canadiens veilleront à ce que leur beurre soit mis en place sûre, avant qu'il ne commence à se gâter, et ceci nous assurera une bonne réputation au lieu d'une mauvaise, et nous trouverons l'entrée du marché anglais plus facile et plus profitable pour nous.

FLUCTUATIONS DU MARCHÉ

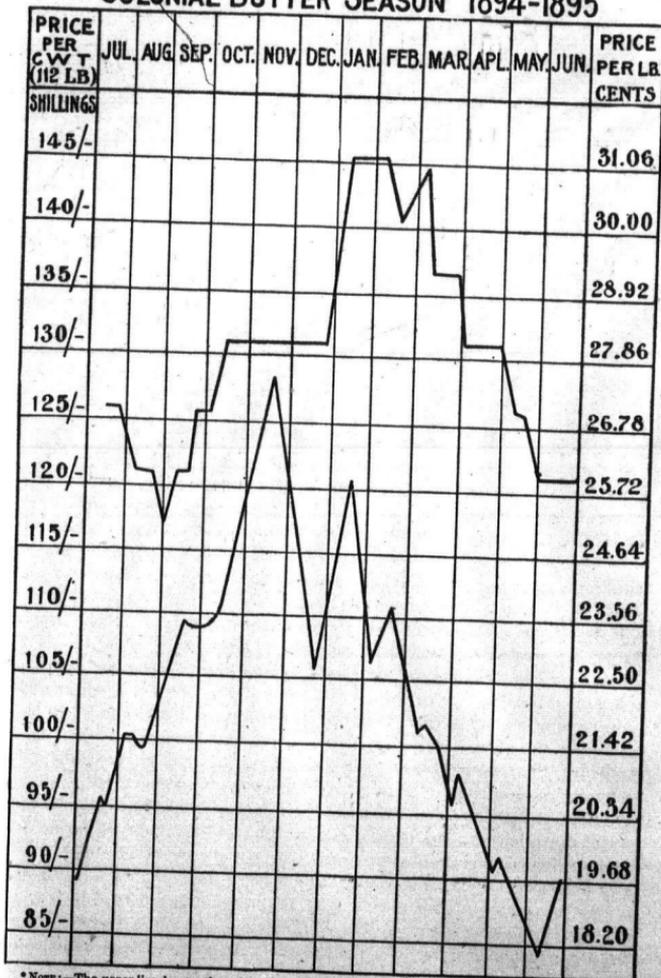
Ceci m'amène à un autre point de mon sujet. Je veux essayer de faire

ressortir l'importance du marché pour un homme qui a du beurre à vendre. Qu'est-ce qu'un marché ? C'est une place où s'échangent les denrées. Jadis on y échangeait des fourrures pour des couvertures et du lard, etc. Aujourd'hui, grâce à l'usage d'un intermédiaire, appelée monnaie, nous n'échangeons plus de fourrures pour des couvertures ou du lard ; les moyens sont différents, mais la fin est absolument la même qu'auparavant. Ainsi, lorsqu'un homme a une tinette de beurre à échanger pour quelque autre chose, il doit connaître deux choses : que le beurre a une valeur intrinsèque comme aliment, qui ne change pas beaucoup, et qu'il a une valeur d'échange, ou commerciale, qui varie souvent et beaucoup. Une tinette de beurre de juin a la même valeur intrinsèque comme aliment, qu'une tinette de beurre de juillet, s'il est bien fait ; s'il ne l'est pas, il ne gagne pas en valeur, quoiqu'il devienne continuellement de plus en plus fort. Or, si la valeur intrinsèque du beurre bien conservé demeure la même, sa valeur commerciale varie tout le temps. Je puis obtenir \$10.00 pour une tinette aujourd'hui, pour laquelle j'aurais obtenu \$8.00 ou \$12.00 il y a deux mois, et c'est là le point où le flair de l'habile commerçant apparaît ; nous n'en avons pas encore trop jusqu'ici dans ce pays ; je ne prends pas seulement le record d'une année pour appuyer ma théorie, car les fluctuations, l'an dernier, ont été à peu près les mêmes que celles des 10 dernières années. Je prends d'abord le meilleur beurre. Le beurre de Normandie (France) dépasse de beaucoup le beurre danois. Nous avons, en Canada, toutes les conditions voulues pour faire le beurre exactement semblable au beurre normand. L'arome et le corps de notre beurre ressemblent plus à ceux de ce beurre qu'à ceux d'aucun autre beurre que j'aie vu. J'ai un tableau ici (voyez page suivante) pour faire ressortir les prix comparatifs du beurre en Angleterre en 1894. La ligne supérieure représente les prix obtenus durant les différents mois de l'année, pour le beurre de Normandie et de Bretagne (France). La ligne inférieure fait voir les prix obtenus par les meilleurs beurres du Danemark, de la Suède et du Holstein pendant les mêmes mois de l'année ; vous remarquerez que le prix est plus élevé d'octobre à mars, que de mars à octobre. Ce que ce tableau fait ressortir s'est répété annuellement pendant ces 15 dernières années ; ce n'est pas un simple accident momentané, si le prix du beurre a été plus élevé de novembre 1894 à mars 1895, que pendant les autres mois. C'est pourquoi je recommande depuis 8 ou 9 ans aux fabricants de beurre canadien la nécessité, non pas de spéculer sur le beurre, mais de se procurer des installations frigorifiques, pour conserver le beurre fait en juin, juillet ou août, au moins jusqu'en octobre ou en novembre, mais de manière à ne pas en gâter la qualité et à pouvoir le mettre sur le marché, au moment où les cours sont le plus élevés. Le prix moyen annuel du beurre, chargé à Copenhague, pour les 15 dernières années,

PRICE PER CWT (112 LB.)	JUL.
SHILLINGS	
145/-	
140/-	
135/-	
130/-	
125/-	
120/-	
115/-	
110/-	
105/-	
100/-	
95/-	
90/-	
85/-	

* Note:—The upper
lower line denotes the p

COLONIAL BUTTER SEASON 1894-1895



* Note:—The upper line denotes the prices obtained in Great Britain for Normandy and Brittany butter; the lower line denotes the prices for finest Danish, Swedish and Kiel butter during the several months of the year.

varie de 135 shillings par quintal (112 lbs) en 1880, à 93 shillings en 1894, soit de 29 centins environ par livre en 1880, à 20 centins par livre en 1894.

Prenez les prix des 9 ou 10 dernières années, et de novembre à mars vous verrez qu'ils sont d'environ 6 centins par livre au-dessus des prix du reste de l'année. Cela ne semble-t-il pas indiquer que nous devrions essayer de vendre notre beurre, au moment où il a une haute valeur commerciale, ou en d'autres termes, quand il se vend à un haut prix la livre. Ceci me paraît aussi clair que la lumière du soleil. Pourquoi vendrais-je ce que j'ai, lorsque sa valeur est au plus bas ? Il va de soi que je n'en ai pas envie et ne le ferai pas, si je puis l'empêcher.

Mais revenons au beurre danois, il paraît éprouver un mouvement uniforme en hausse, d'octobre à mars ; et alors, les prix déclinent de nouveau. Ceci signifie que notre beurre d'été, de juin, juillet et août, devrait être mis en sûreté dans des réfrigérants et envoyé en Angleterre au mois d'octobre, quand la demande s'améliore et que le prix est comparativement élevé pour cette qualité de beurre.

APPAREILS FRIGORIFIQUES SUR LES STEAMERS

Pour en arriver là, il nous faut quelque part des appareils frigorifiques accessibles aux beurreries. Il y a, maintenant, 3 grands entrepôts à Montréal, ou du moins ils existeront l'été prochain, où l'on pourra emmagasiner les denrées, à une température de 12° Fahr. et au-dessus, à des prix très raisonnables. L'an dernier, pour encourager les fabricants à emmagasiner dans ces conditions, le beurre qu'ils devaient garder, le gouvernement promit de payer la moitié des frais. Cet arrangement pourra se continuer cette année. De plus, il y avait sur les chemins de fer et sur les bateaux, un service frigorifique ; il y sera considérablement amélioré. L'an dernier, nous avions sur les bateaux des installations réfrigérantes pour garder le beurre après son chargement, c'étaient des compartiments isolés et ils ont donné satisfaction. C'était comme la maison de billots dans les défrichements ; cela fait très bien, jusqu'à ce que les gens soient prêts pour quelque chose de plus grand et de meilleur. Si un colon bâtissait tout d'abord un château dans les bois, il n'y resterait pas longtemps ; nous avons commencé d'une manière simple et sans frais, et il n'y a pas eu d'insuccès, mais aujourd'hui le temps est venu de mettre des compartiments frigorifiques sur les steamers ; nous espérons que, sur une ligne au moins de steamers, il y aura des installations frigorifiques pour le transport des viandes abattues, du fromage et des fruits, à des températures convenables, de manière à ce qu'ils puissent être débarqués sur les marchés anglais sans aucun dommage. Une chose encore à prendre en considération : supposons notre beurre débarqué en Angleterre dans les meilleures

conditions pos-
condition et so-
canadien a, là-
ce mal ; il faut
l'été prochain,
qualité toute d

Il n'est pas
cette question,
qui achète du l
qu'en lui jetant
Je ne me ferai p
du beurre, simp
confiance dans l
propre et bon a
confiance dans l
un bon facteur.
ne travaillent, e
Angleterre, man
expédiaient tout
mage pourrait d
un bon facteur d
gner qu'un spéc
faut différer d'op
venir en aide aux
meilleure façon p
qui se mettrait en
time de ce que
n'avez pas d'inter
impossible de se
sa part de profit ;
marché anglais, p
efforçant de le tr
chances aux marc
tal, ainsi qu'aux f

Tout le mon

conditions possibles, il faut encore qu'il se fasse connaître dans sa nouvelle condition et sous son propre nom, d'une manière ou d'une autre. Le beurre canadien a, là-bas, une mauvaise réputation; et il n'est pas aisé de guérir de ce mal; il faut donc nécessairement, attirer l'attention du peuple anglais, l'été prochain, sur le fait que nous lui donnons maintenant un beurre d'une qualité toute différente de celui que nous lui avons fourni dans le passé.

UNE HONNÊTE SPÉCULATION N'EST PAS CONDAMNABLE

Il n'est pas rare de voir des gens, qui n'embrassent pas dans son ensemble cette question, parler et dire : que celui-là est nécessairement un spéculateur, qui achète du beurre et le garde, depuis juin jusqu'à octobre; et s'imaginer qu'en lui jetant cette épithète à la figure, ils l'ont entièrement décontenancé. Je ne me ferai point l'apologiste des spéculateurs; mais un homme, qui achète du beurre, simplement par spéculation, prouve au moins par ses achats sa confiance dans l'avenir du marché; de sorte qu'un homme, qui achète de son propre et bon argent, du beurre en juin, pour le garder jusqu'en octobre, a confiance dans le marché et devient pour ce marché non pas un mauvais, mais un bon facteur. Prenez, par exemple, le commerce du fromage; les fabriques ne travaillent, en moyenne, que 5½ mois par année, et le consommateur, en Angleterre, mange du fromage 12 mois par an. Si les acheteurs canadiens expédiaient tout le fromage en 5½ mois, ils feraient la baisse; en fait, le fromage pourrait devenir invendable. Une spéculation légitime et honnête est un bon facteur dans la vie commerciale; et quand je vois un cultivateur s'imaginer qu'un spéculateur a toujours une influence néfaste sur ses affaires, il me faut différer d'opinion avec lui. Je suis favorable aux méthodes nouvelles de venir en aide aux cultivateurs, pour mettre leurs produits sur le marché de la meilleure façon possible; et je n'hésiterais pas à balayer tout intermédiaire, qui se mettrait en travers pour empêcher le producteur d'avoir sa part légitime de ce que paie le consommateur (applaudissements). Mais si vous n'avez pas d'intermédiaire entre le producteur et le consommateur, il leur sera impossible de se rejoindre. L'acheteur, qui facilite la transaction, a droit à sa part de profit; à ce point de vue, continuons de mettre notre beurre sur le marché anglais, par l'intermédiaire de nos vrais agents commerciaux, nous efforçant de le transporter sûrement, sans l'endommager, pour donner des chances aux marchands qui y mettent leur courage, leur habileté et leur capital, ainsi qu'aux fabricants, d'augmenter leurs profits (applaudissements).

CONGÉLATION OU REFOUILLISSEMENT DU BEURRE

Tout le monde dit : Si vous gelez le bœuf, il se gâte à mesure qu'il

dégèle ; quand vous gelez le bœuf, les cellules qui contiennent le protoplasme éclatent, et quand il dégèle, le jus s'en échappe et il se gâte. Si le beurre est conservé assez froid pour que la saumure y gèle, il s'ouvrira par l'expansion de la saumure et laissera pénétrer l'air, mais pour en arriver là il faut que la saumure gèle ; à moins que la saumure ne gèle, le beurre est seulement refroidi, mais non congelé. Le refroidissement n'ouvre pas le grain pour laisser pénétrer l'air ; par conséquent, le beurre n'est pas plus sujet à se gâter ensuite que s'il n'avait pas été refroidi.

MOYEN D'AMÉLIORER LE COMMERCE DES ŒUFS

Au cas où je ne pourrais y revenir, laissez-moi en passant, faire une remarque par rapport aux œufs. Les œufs canadiens n'occupent pas en Angleterre, une très bonne place, comparés aux œufs de France ou même aux œufs d'Autriche ou de quelques autres pays limitrophes. Le plus grand obstacle au succès de notre commerce d'œufs, est, à mon avis, que les marchands d'œufs, autant que j'ai pu m'en rendre compte par mon enquête, ramassent les œufs peut-être une fois ou deux par semaine, de toutes sortes de clients, de toutes sortes d'endroits. La voiture d'œufs apporte quelques œufs frais sortant du nid, quelques œufs sortant des maisons de ferme, et quelques œufs sortant des magasins, où ils sont restés exposés à la chaleur du soleil, dans une fenêtre, 10 jours ou plus. Les Anglais se plaignent que sur 120 œufs, il y en a 100 frais et 20 vieux, ni pourris ni gâtés, mais simplement vieux. Ceci entraîne pour tout le lot, une diminution de prix et moins de satisfaction. Le résultat est le même que si, envoyant 100 tinettes de beurre de crèmerie de première qualité, un marchand de beurre y ajoutait 20 tinettes d'assez bon beurre de laiterie dans le même genre d'emballage, et qu'il les entremêlât à tout le lot. Il n'y a dans le lot aucun mauvais beurre ; mais ce mélange de 20 tinettes de beurre ordinaire et irrégulier, avec le beurre de crèmerie de première qualité ferait baisser le prix de tout le lot (marques d'attention).

Ce serait un excellent moyen d'encourager le commerce des œufs, si l'on pouvait persuader à nos marchands de ramasser une quantité d'œufs directement aux fermes, deux fois par semaine, et de les marquer comme frais pondus. Si ceci se faisait et que les œufs fussent mis dans des magasins réfrigérants, et envoyés et expédiés ainsi, ils arriveraient en Angleterre, aussi frais que s'ils n'avaient que quatre jours. La difficulté est d'empêcher le mélange des œufs qui sont un peu vieux avec les œufs frais pondus. Je pense que les prix, comparativement bas, qu'obtiennent les cultivateurs canadiens, comparés avec les prix payés pour les meilleures qualités de produits en Grande-Bre-

tagne, sont d'existen en c
sables.

A ce mo
Beaubien an
dent lui dem

Pour ne
Robertson, n
l'honorable L

A la su
Robertson co

Prof. Ro
ment à l'étud
bœuf et mout
quise par not

Puisque
de Québec ac
soit un très g
comme j'espèr
autres peuples
pli. Les intér
du Dominion
de culture, req
récoltes et fair
s'appauvriess
invendables.

de bétail dans u
La Grand
viande de bœuf
le tableau suiv

VAL

De Canada . . .
Etats-Unis .
Australasie
Autres pays

TOTAUX . .
29

tagne, sont dus en grande partie à l'insuffisance des agences canadiennes, qui existent en ce pays, pour la manipulation de nos produits alimentaires périssables.

A ce moment du discours du Professeur Robertson, l'honorable Louis Beaubien annonce qu'il est obligé de partir par le train d'Halifax, et le président lui demande d'adresser la parole à l'assemblée avant son départ.

Pour ne pas interrompre ici la lecture de la conférence du Professeur Robertson, nous renvoyons à la fin du rapport la publication du discours de l'honorable Louis Beaubien.

A la suite du discours de l'honorable M. Beaubien, le Professeur Robertson continue sa conférence.

Prof. Robertson :—Je vous exposerai, maintenant, le projet actuellement à l'étude, en vue de donner à notre commerce de viandes abattues, bœuf et mouton, une place sur le marché anglais aussi bonne que celle conquis par notre fromage.

Puisque l'Honorable commissaire de l'agriculture espère que le peuple de Québec accomplira de si grandes choses, il faut que le peuple de Québec soit un très grand peuple ; et je pense que si le peuple de Québec doit être, comme j'espère qu'il le sera, tout ce que l'on nous promet pour lui, tous les autres peuples du Dominion participeront aux avantages du progrès accompli. Les intérêts de l'élevage du bétail dans la province de Québec, et ceux du Dominion sont inséparablement liés avec toutes les méthodes et procédés de culture, requis pour maintenir la fertilité du sol, assurer la rotation des récoltes et faire des profits. Si nos affaires de bétail manquent, nos fermes s'appauvrissent, nos récoltes de fourrages et de grains communs deviennent invendables. A titre de sauvegarde, nous devons voir à mettre nos affaires de bétail dans une position telle, qu'elles aient pour nous toute l'utilité possible.

La Grande-Bretagne tire son énorme approvisionnement de bétail et de viande de bœuf principalement des Etats-Unis et du Canada, comme le montre le tableau suivant :

VALEUR DES IMPORTATIONS ANGLAISES DE BŒUF POUR 1894

	VIVANT	FRAIS	SALÉ	CONSERVÉ	SANS AUTRE DESIGNATION
De Canada	\$ 6,552,349	\$	\$ 20,070	\$ 39,503	\$ 3,426
Etats-Unis	32,914,561	18,184,840	1,619,349	2,088,413	304,157
Australasie	2,139,099	20,109	996,309	153,513
Autres pays	853,638	232,675	8,833	835,772	1,532,761
TOTAUX	\$40,320,548	\$20,506,614	\$1,668,361	\$3,959,997	\$1,998,857

NOMBRES ET QUANTITÉS DES IMPORTATIONS ANGLAISES DE BŒUF EN 1894

	VIVANT	FRAIS	SALÉ	CONSERVÉ	SANS AUTRE DÉSIGNATION
	Nombres	Quintaux	Quintaux	Quintaux	Quintaux
De Canada	82,323	2,729	3,672	671
Etats-Unis.	381,932	1,775,538	235,120	205,485	34,315
Australasie.	304,513	3,375	70,602	10,569
Autres pays.	11,185	24,053	1,087	11,067	144,202
TOTAUX.	475,440	2,104,104	242,311	290,826	189,757

Notre part de ce commerce a été plus forte en 1895 que celle indiquée sur ce tableau. Pour le cas, où quelques-uns d'entre vous, désireux de comparer ces chiffres avec ceux publiés dans l'annuaire statistique canadien, trouveraient une différence entre eux, je dois dire que les chiffres de ce tableau sont empruntés aux statistiques anglaises, dans lesquelles l'année finit au 31 décembre, tandis que la nôtre finit au 30 juin. D'après ce tableau, le Canada n'aurait pas envoyé de bœuf frais. Je pense que nous en avons exporté une faible quantité durant l'année, mais les rapports anglais n'en montrent point. Je ne dirai rien du bœuf salé, ni du bœuf conservé, parce que je ne crois pas que nous en envoyions jamais en quantité appréciable du Canada. Il nous faudra nous borner à l'exportation, soit du bétail vivant, soit de la viande fraîche, ou plus probablement, pour encore plusieurs années, d'une quantité des deux. En proposant un plan pour l'ouverture d'un commerce de viande abattue, on n'a rien projeté qui puisse même tendre à faire tort au commerce de bétail vivant. Mais si les Canadiens avaient un double débouché pour le bétail et la viande, les exportateurs de bétail vivant en Angleterre ne s'en trouveraient que mieux d'avoir deux marchés à leur portée, au lieu d'un seul. Je ne crois pas que les exportateurs de bétail vivant du Canada puissent être supprimés du coup, par aucun plan nouveau, à l'état de projet ou de mise en opération. Je me bornerai à quelques remarques sur le compte de nos concurrents possibles pour les exportations de bétail vivant.

EXPÉDITIONS DE BÉTAIL VIVANT D'AUSTRALIE

Il n'y a pas de danger que l'Australie nous fasse jamais une concurrence heureuse pour l'exportation du bétail vivant. Un chargement de bétail eut lieu là-bas pour l'Angleterre, en 1894 ; voici les détails :—Il fut fait par le steamer "Southern Cross". Le coût réel du fret s'est élevé à environ \$39.00 par tête. Le coût total, en y comprenant le fret, l'assurance, le fourrage et le service, s'est élevé à \$68.00 par tête. Les bœufs furent vendus \$88.00, ce qui laisse seulement \$20.00 par tête, au port d'embarquement.

Dans un env
à \$2.50 par
\$6.00 par tête

Le tabl
de la viande

De Canad
Etats-
Daner
Rép. A
Austr
Autre

To

Le tabl
quantité d'ai

De Canad
Etats-
Daner
Rép. A
Austr
Autre

To

En jetan
trouvons qu'
dié 185,622 t
et cela a eu p
sont atteints
diés comme
coup mieux.
plus gros pr
remarque : c'
la principale
Jusqu'à

Dans un envoi de moutons d'Australie par le même *steamer*, le fret seul monta à \$2.50 par tête; et le fret avec le fourrage, le service et l'assurance atteignit \$6.00 par tête.

IMPORTATIONS ANGLAISES DE MOUTONS

Le tableau suivant montre la valeur des moutons et agneaux et la valeur de la viande de mouton, importés en Angleterre en 1894.

	MOUTONS ET AGNEAUX	VIANDE FRAICHE	MOUTON CONSERVÉ	VIANDES CONSERVÉES, AUTRES QUE BEUF ET MOUTON
De Canada	\$1,149,035	\$.....	\$ 12,760	\$ 21,511
Etats-Unis.....	1,678,236	240,335	37,395	1,266,745
Danemark.....	391,362
Rép. Argentine.	621,945	4,665,426
Australie.....	13,495,009	887,696	485,950
Autres pays....	76,227	2,726,534	11,957	621,712
TOTAUX.....	\$3,916,805	\$21,127,304	\$949,808	\$2,345,918

Le tableau ci-dessous montre le nombre de moutons et d'agneaux et la quantité d'autres produits importés en Angleterre, en 1894.

	MOUTONS ET AGNEAUX	VIANDE FRAICHE	MOUTON CONSERVÉ	AUTRES SORTES
	Nombres	Quintaux	Quintaux	Quintaux
De Canada.....	135,622	1,258	2,320
Etats-Unis.....	198,139	23,121	3,626	68,394
Danemark.....	65,439
Rép. Argentine.	73,446	585,729
Australasie.....	1,439,502	106,619	43,965
Autres pays....	11,952	246,714	1,425	35,703
TOTAUX.....	484,597	2,295,066	112,928	150,382

En jetant un coup d'œil sur les importations de la Grande-Bretagne, nous trouvons qu'en fait de moutons et d'agneaux, le Canada, en 1894, en a expédié 135,622 têtes. Le nombre en a considérablement augmenté l'an dernier, et cela a eu pour résultat de susciter la plainte que les moutons du Canada sont atteints de la gale. Si nos moutons et nos agneaux pouvaient être expédiés comme viande abattue, en Angleterre, je pense que cela vaudrait beaucoup mieux. Il en coûterait moins comme frais de transport et on aurait de plus gros profits au port d'embarquement. A ce tableau, j'ajouterai une remarque: c'est que, de toutes les viandes que le consommateur anglais achète, la principale source de production est la production domestique.

Jusqu'à ces derniers temps, le mouton de la Nouvelle-Zélande arrivait en

Angleterre, gelé. On soutient que par la congélation, on endommage la texture ou la saveur de la viande. Avec les arrangements que je propose de faire, pour l'installation de compartiments frigorifiques, je ne vois pas pourquoi notre mouton canadien n'arriverait pas sur les marchés anglais et n'y prendrait pas une place très voisine de celle occupée par le mouton écossais. Cette tentative nous a réussi avec le fromage, et je ne vois pas pourquoi nous ne ferions pas de même avec le mouton.

PRODUITS DU PORC

Le tableau qui suit montre la valeur des quantités importées en Angleterre en 1894.

	PORC FRAIS	PORC SALÉ	BACON	JAMBON
De Canada	\$	\$ 49,898	\$ 2,557,205	\$ 619,312
Etats-Unis	44,676	1,152,806	24,737,028	12,805,525
Danemark	24,713	391,265	10,656,005	27,438
Hollande	1,540,173	9,432	307,574
Suède	9,485	965,011
Autres pays	514,962	20,153	118,761	37,288
TOTAUX	\$2,124,524	\$1,633,039	\$39,341,584	\$13,489,563

Les importations de produits du porc sont énormes et augmentent continuellement. Le tableau ci-dessous montre les quantités importées en 1894.

	PORC FRAIS Quintaux	PORC SALÉ Quintaux	BACON Quintaux	JAMBON Quintaux
De Canada	7,702	254,443	50,576
Etats-Unis	4,339	150,186	2,561,203	1,075,270
Danemark	2,015	61,360	766,828	1,785
Hollande	133,526	1,935	23,666
Suède	1,791	72,541
Autres pays	40,503	2,045	10,923	2,153
TOTAUX	180,383	225,019	3,689,604	1,129,784

Le Canada n'exporte pas de porc frais, mais il exporte un peu de porc salé, et une quantité considérable de bacon et de jambon. Avant de quitter ce tableau, j'aime à vous dire qu'au mois de septembre dernier, les paqueteurs de porc, dans le Wiltshire, où sont les plus fortes maisons de ce genre en Angleterre, payaient 9½ centins la livre, poids vif, pour les pores de 150 à 160 livres. Je sais bien que ce n'est pas juste de choisir les hauts prix, pour un article de choix, d'un commerce très limité, et d'essayer de les appliquer au commerce du pays en général; mais il me semble qu'il y a place pour l'ou-

verture d'un
sommation à

Plan pour

Pour don
prospérité de
périssables de
une place rel
dien et notre
part du gouv
volaille et les
mage et le be
que quelque ch
et de la volaill

DÉCREISSANCE M

Il y a eu
de bétail expo
quantités expo

Les chiffre
annuelles expir
par la Gazette
hebdomadaires
exportées en 18
Territoires du L

AVANTAGES DE

Ce serait, P
les intérêts agr

* Pour dix m

verture d'un assez gros commerce de porc en Angleterre, soit pour la consommation à l'état frais, soit pour fumer.

Plan pour l'ouverture d'un commerce de viandes abattues avec l'Angleterre

Pour donner de la stabilité aux produits de la ferme et ainsi assurer la prospérité de tout le pays, il est nécessaire que toutes les denrées alimentaires périssables des fermes canadiennes obtiennent, sur les marchés d'Angleterre, une place relativement aussi bonne que celle conquise par le fromage canadien et notre beurre de crèmerie. Une action judicieuse et énergique de la part du gouvernement, peut accomplir pour le bœuf, le mouton, le porc, la volaille et les autres articles d'alimentation, autant qu'il a été fait pour le fromage et le beurre. Il est de la plus grande importance et des plus désirable que quelque chose soit fait particulièrement en faveur du bœuf, de l'agneau, et de la volaille.

DÉCROISSANCE DU NOMBRE DE TÊTES DE BÉTAIL EXPORTÉ D'ONTARIO ET DE QUÉBEC

Il y a eu depuis 1890, une décroissance marquée dans le nombre de têtes de bétail exporté d'Ontario et de Québec. Le tableau suivant montre les quantités exportées du Canada en Angleterre.

ANNÉE	BÉTAIL	MOUTON
1890	122,182	43,780
1891	118,947	32,157
1892	98,755	15,932
1893*	80,899	1,780
1894	82,217	121,304
1895	96,546	255,508

Les chiffres de 1890 à 1894 inclusivement sont donnés pour des périodes annuelles expirant le 30 juin ; les chiffres, pour 1895, sont pris de ceux publiés par la *Gazette* de Montréal, compilés d'après les statistiques des expéditions hebdomadaires pendant la saison de navigation. Des 96,564 têtes de bétail exportées en 1895, on dit que plus de 40,000 sont venues du Manitoba et des Territoires du Nord-Ouest.

AVANTAGES DE L'INTERMÉDIAIRE DU GOUVERNEMENT POUR OUVRIR CE COMMERCE

Ce serait, pour tous ceux engagés dans le commerce du bétail, et pour les intérêts agricoles en général, un bénéfice considérable que l'ouverture

* Pour dix mois seulement.

d'un commerce, pour lequel le bétail serait abattu en Canada, et la viande débitée et envoyée directement aux consommateurs en Grande-Bretagne. Il y a de nombreuses difficultés de transport et de commerce à surmonter, que ne pourraient surmonter avec succès aucune entreprise privée, ni aucune compagnie par action. Cette affaire importe, d'une manière urgente et nécessaire, au bien-être du cultivateur canadien; et le gouvernement étant seul à pouvoir écarter ou surmonter les obstacles à son établissement et à son succès, sans dépenser une large somme d'argent, s'il doit en être dépensé, il semble plus convenable et plus avantageux que l'entreprise soit faite par le gouvernement. Que ce commerce ne puisse être inauguré en Canada par une entreprise privée, est démontré à l'évidence par les désavantages énormes, auxquels n'ont pas su échapper les grands expéditeurs et paqueteurs des Etats-Unis, soutenus par des millions de dollars. Le fait, pour cette entreprise, d'être contrôlée par le gouvernement, lui assurerait dans le Royaume-Uni une réputation et un crédit qu'aucun individu ou qu'aucune société par actions ne pourraient jamais obtenir. Le prestige d'une administration gouvernementale puissante, joint à la réputation d'un gouvernement, qui a aidé avec tant de succès à placer, de la meilleure façon possible, le fromage et le beurre canadiens sur le marché anglais, triompherait de toute hostilité active de la part des bouchers détaillants en Angleterre, sans aucune lutte commerciale et sans aucun risque. Le gouvernement serait en position de choisir la fleur du bétail à Montréal, et préviendrait ainsi, chez le consommateur anglais, tout sentiment de crainte qui pourrait lui faire considérer le marché de viandes abattues du Canada, comme une affaire de brocantage, pour disposer sûrement de la viande du bétail inférieur, trop maigre pour être exporté vif.

BÉTAIL ENFLÉVRE, ET VIANDE ENDOMMAGÉE

Quand le bétail canadien est exporté vif par chemin de fer, et ensuite par bateau, il arrive en Angleterre dans un état fiévreux, il a très mauvaise apparence et est à peu près dans son pire état pour être abattu comme viande de boucherie. Ces deux conditions mettent les acheteurs anglais, à même de faire baisser les prix. La viande de bétail canadien, expédié et traité de cette manière, n'atteint pas le consommateur dans une condition à lui assurer la réputation de bonne qualité, qu'elle obtiendrait, si les consommateurs étaient à même d'acheter, dans sa meilleure condition, une viande provenant d'aussi bon bétail que celui engraisé en Canada.

NOUS N'AVONS PAS LE CHOIX DU MARCHÉ EN GRANDE-BRETAGNE

Précédemment, quand le bétail canadien pouvait être dirigé sur l'inté-

rieur de l'Ang
fourrages succ
écossaises; il
qualité. Ce d
obtenir des pr
la demande qu
diteurs canadi
le Royaume-U
ment, ou dans
bétail, ne sera
dépense consid
subséquents d
tirer bon parti,

En fait, une
n'atteint pas le
fausses représen
et continuellem
Canadiens d'été
relations comm
une demande s

LES I

Les achete
détail en Gran
payé par le co
énormes qu'ils
diens ne sont gu

Avec les re
gouvernement i
dans une condit
un désastre irrép
la viande canadi
tique au nomb
Canada.

rieur de l'Angleterre, il pouvait être mis au pacage, et nourri d'herbes et de fourrages succulents, pendant quelques semaines, sur les fermes anglaises ou écossaises; il gagnait énormément en poids, et recouvrait promptement sa qualité. Ce choix, dans le débouché du bétail canadien, permettait d'en obtenir des prix relativement plus élevés et donnait également au prix, et à la demande qui nous manque maintenant, beaucoup de fermeté. Les expéditeurs canadiens, une fois leur bétail rendu au port de débarquement dans le Royaume-Uni, n'ont plus d'autre alternative que de vendre immédiatement, ou dans la quinzaine, à quelque prix que ce soit. S'ils ga dent leur bétail, ne serait-ce qu'une quinzaine, le prix de l'alimentation devient une dépense considérable et l'arrivée de nouvelles expéditions par les *steamers* subséquents donne aux acheteurs un argument de plus, dont ils savent tirer bon parti, pour décourager encore plus le marché et abaisser les prix.

OBSTACLES AUX RELATIONS COMMERCIALES DIRECTES

En fait, une quantité considérable de viande de bétail, engraisé en Canada, n'atteint pas le consommateur anglais sous le nom de bœuf canadien. De fausses représentations, qui se perpétuent dans la pratique, agissent directement et continuellement au détriment des cultivateurs canadiens, et empêchent les Canadiens d'établir, entre le consommateur et le producteur canadien, des relations commerciales sous leur propre nom, qui seules pourraient assurer une demande satisfaisante et non interrompue.

LES PROFITS DES INTERMÉDIAIRES SONT TROP CONSIDÉRABLES

Les acheteurs de bétail aux ports de débarquement et les bouchers de détail en Grande-Bretagne ont plus que leur part du prix définitif qui est payé par le consommateur pour la viande du bétail canadien. Les profits énormes qu'ils réalisent et qui sortent surtout de la poche des fermiers canadiens ne sont guère moins que des extorsions.

DANGERS DES RESTRICTIONS

Avec les restrictions sur l'importation de bétail vivant, imposées par le gouvernement impérial, on pourrait en venir aisément à mettre les affaires dans une condition, à causer aux intérêts des éleveurs de bétail, en Canada, un désastre irréparable. Un double moyen d'atteindre le consommateur, avec la viande canadienne, est le seul qui puisse assurer un débouché sûr et élastique au nombre toujours croissant de bétail, qui s'élève et s'engraisse au Canada.

PETIT BÉTAIL

Actuellement, il n'y a aucun débouché ouvert pour l'exportation du bétail de petite taille, qui s'élève et s'engraisse le plus communément dans la province de Québec.

IL N'Y A PAS EU DE SERVICE FRIGORIFIQUE AVANT 1895

Il n'était expédié du Canada aucune viande abattue jusqu'ici, parce qu'il n'y avait aucun service de réfrigérants, ni dans les entrepôts de Montréal, ni sur les *steamers* océaniques, de nature à assurer la conservation de nos denrées alimentaires périssables, jusqu'à ce que le gouvernement s'en soit occupé pendant la dernière saison. On peut attendre pour l'exportation de la viande abattue et des autres produits alimentaires périssables en Angleterre, plus de succès encore d'un service de réfrigérants, qu'on en a eu de celui qui a mis sur les marchés anglais le beurre des crémeries canadiennes.

L'ACTION DU GOUVERNEMENT EMPÊCHERA TOUTE OBJECTION DE SENTIMENT

La question de sentiment pour l'acheteur anglais est un facteur puissant et à longue portée, en ce qu'il détermine la manière dont il achète, et les prix qu'il paie pour les articles d'alimentation qu'il achète. Le nom de "bœuf gelé" et les histoires lancées sur les abominations des abattoirs, etc., ont eu une influence énorme pour empêcher les meilleures classes de clients d'acheter ou de laisser savoir qu'ils achètent, rien autre chose que la meilleure viande anglaise ou écossaise. Si l'on pouvait avoir, dans des boutiques ou dépôts, en Angleterre, sous le nom "canadien", et sous la surveillance du gouvernement canadien, à titre de leçon de choses, pour un an, du bœuf aussi bon et à aussi bon marché que le meilleur bœuf anglais ou écossais, la meilleure classe d'acheteurs ou de consommateurs, dans chacune des grandes villes, où ce bœuf serait placé, pourrait être amenée à donner la préférence à l'article canadien. Ce bœuf pourrait se vendre à des prix beaucoup plus bas que le prix-courant, pour la meilleure qualité de bœuf anglais ou écossais; et à ces prix, on pourrait créer une demande constamment croissante qui assurerait aux cultivateurs canadiens la possibilité d'obtenir des prix relativement plus élevés que ceux qu'ils ont reçus pendant ces quelques dernières années.

SEULES LES VIANDES REFROIDIES ARRIVENT EN BONNE CONDITION

Le premier objet à atteindre serait de mettre le bœuf canadien et les autres viandes, à la portée du consommateur anglais dans leur meilleure condition, sous leur propre nom, et de manière à faire de la meilleure classe

d'acheteurs, viandes du tance et le permettre pour le mon détail, dans canadien", " quand la qu nom, seront nuer en con les autres p les meilleurs ou meilleure

Pour pe aux product l'honneur de 500 têtes de navigation; canadien, en Bristol, Birr villes, de mar

Des arrai toirs de Mon ment canadien chambres frig bord des stea port de débar

La distri Royaume-Uni tions, en s'ent fournirait rég évisiterait la né salariés.

d'acheteurs, nos clients réguliers. Pour les expéditions de bœuf et d'autres viandes du Canada, il est nécessaire qu'elles ne soient que refroidies, la distance et le temps requis pour le transport ne sont que juste suffisants pour permettre au bœuf et aux autres viandes de se mortifier convenablement, pour le moment où elles seront rendues aux magasins ou aux entrepôts de détail, dans le Royaume-Uni. Les viandes devraient être marquées "bœuf canadien", "mouton canadien", "agneau canadien", "volailles canadiennes"; quand la qualité et la réputation des viandes canadiennes, sous leur propre nom, seront reconnues et établies, les expéditeurs canadiens pourront continuer en concurrence avec les producteurs et les vendeurs de viandes de tous les autres pays, sur un pied d'égalité et avec une bonne chance de s'assurer les meilleurs clients, particulièrement s'ils peuvent offrir une meilleure valeur ou meilleure viande, et cela au même prix par livre.

ACHAT RECOMMANDÉ DE 500 TÊTES DE BÉTAIL PAR SEMAINE

Pour permettre la réalisation de ce projet, et à titre de leçons de choses aux producteurs et aux expéditeurs d'animaux et de viandes du Canada, j'ai l'honneur de recommander qu'un crédit soit voté: pour l'achat d'environ 500 têtes de bétail, par semaine, au port de Montréal, pendant la saison de navigation; pour l'envoi de la viande abattue de ce bétail, comme bœuf canadien, en Angleterre et sa distribution au moyen de dépôts de détail à Bristol, Birmingham, Glasgow, Liverpool, London, Manchester et autres villes, de manière à assurer la reconnaissance de sa bonne qualité.

PRÉPARATION DU BŒUF À MONTRÉAL

Des arrangements peuvent être pris pour l'abattage du bétail aux abattoirs de Montréal, la viande devrait être couverte d'enveloppes manifestement canadiennes, d'apparence attrayante; elle devrait être refroidie dans des chambres frigorifiques, transportée dans des compartiments frigorifiques à bord des steamers océaniques, débarquée dans des entrepôts réfrigérants au port de débarquement, et distribuée dans les villes ci-dessus mentionnées.

ENTENTE AVEC LES MARCHANDS

La distribution par les boutiques ou dépôts de détail, dans les villes du Royaume-Uni, pourrait très probablement se faire dans les meilleures conditions, en s'entendant avec les marchands de bonne réputation, auxquels on fournirait régulièrement une certaine quantité de viande par semaine; ceci éviterait la nécessité d'engager un grand nombre d'hommes comme employés salariés.

LES PRIX DE DÉTAIL SÉRAIENT FIXÉS

Les prix auxquels les différents morceaux de viande seraient vendus aux consommateurs seront fixés par le commissaire, désigné pour surveiller ce commerce au nom du gouvernement canadien. Ces prix seront annoncés largement et effectivement dans les différentes villes, et inscrits sur un tableau spécial dans les magasins.

LE PRIX DE VENTE AUX MARCHANDS SERA RÉGLÉ PAR LE PRIX DE DÉTAIL

La viande serait fournie aux marchands des différentes villes, avec lesquels on se serait entendu, à un prix par livre pour tous les quartiers, qu'on fixerait de temps à autre. Ce prix serait basé sur les taux, auxquels les marchands seraient autorisés à vendre les divers morceaux de bœuf, et varierait avec ces prix de détail; le profit de ces marchands proviendrait de la marge entre les sommes réalisées par la vente de détail, aux prix qu'ils auraient été autorisés et qu'ils auraient consenti à demander pour les différents morceaux, et la somme qu'ils auraient payée eux-mêmes pour la viande reçue du gouvernement, chaque semaine.

PAIEMENT PAR LES MARCHANDS

Les marchands de ces différentes villes, avec lesquels il y aurait entente, seraient requis de payer la viande chaque semaine, et le paiement pourrait s'effectuer sous la forme de chèques ou de dépôts au crédit du Receveur général. Il ne serait point nécessaire d'acheter un nombre de têtes de bétail arrêté d'avance; on ne devrait point obliger le commissaire en charge à acheter 500 têtes ou tout autre nombre de bétail chaque semaine; le nombre à acheter et à abattre pourrait être réglé de temps à autre, suivant l'activité de la demande et le succès de la distribution par les dépôts de détail en Angleterre.

APERÇU DU PRIX-COUTANT MAXIMUM AU GOUVERNEMENT

Le prix-coûtant réel au gouvernement pour l'administration de toutes ces affaires dépendrait naturellement des prix qui auront cours au Canada, pour le bétail, durant la saison 1896. Si les prix, au Canada, étaient relativement bas, comparés avec ceux des années précédentes (ce qui serait très malheureux), toute l'entreprise pourrait vraisemblablement se faire, sans aucuns frais ou pertes pour le gouvernement, et même donner du profit; mais au cas où les prix du bétail canadien en Canada seraient relativement plus élevés en 1896 que dans les années précédentes (ce qui serait une bonne chose pour le pays), une somme qui ne dépasserait pas \$80,000 pourrait être requise,

pour faire l'affaire pareille affaire de débarquement du bœuf et d'

Le gouvernement plus d'nuée par des

La viande inspectée et classée la viande, de différentes années, la première année, la deuxième, à Montréal où les affaires. Un serait donné de quatre inspecteurs, officier voyer le bœuf sur une base faire lui-même

On pourrait "moutons canadiens" "volaille canadienne" agence comme sement d'industrie au cuir, la fabrication au fromage cot frigorifique des d'hui des propriétés augmentat annuelle de la Pendant les mois expédié du Canada

pour faire face aux dépenses qui sont inévitables pour l'ouverture d'une pareille affaire, aux abattoirs, à bord des *steamers*, au dépôt central, au port de débarquement, et aux dépôts ou boutiques de détail pour la distribution du bœuf et des autres viandes en Angleterre.

IL SUFFIRAIT D'UN AN

Le gouvernement n'aurait pas besoin de s'occuper de l'entreprise pendant plus d'un an ; au bout de ce temps, elle serait, sans aucun doute, continuée par des particuliers.

NOMINATION D'INSPECTEURS POUR LA VIANDE

La viande expédiée sous le contrôle du gouvernement, en 1896, sera inspectée et classée. Les marchands des différentes villes, qui disposeraient de la viande, deviendraient promptement familiers avec la qualité et les noms des différentes catégories, si plus d'une catégorie devait être établie. Après la première année, le gouvernement pourrait nommer des inspecteurs pour l'exportation, à Montréal, Québec, Toronto, Winnipeg, Calgary et dans toute autre place où les affaires l'exigeraient ; et le marchand des différentes villes du Royaume-Uni serait alors en position d'acheter, par câble ou autrement, un nombre donné de quartiers de bœuf, dont la qualité aurait été surveillée par des inspecteurs, officiers du gouvernement. Ce plan préviendrait la nécessité d'envoyer le bœuf ou la viande en consignment, et ouvrirait une bonne demande, sur une base sûre, à partir du moment où le gouvernement abandonnerait de faire lui-même les expéditions.

AUTRES PRODUITS ALIMENTAIRES PÉRISSABLES

On pourrait également faire une petite tentative pour l'expédition de "moutons canadiens refroidis", d'"agneaux canadiens refroidis", et de "volaille canadienne refroidie", d'œufs frais pondus, de fruits, par la même agence commerciale. Ce commerce de viandes abattues entraînerait l'établissement d'industries annexes, telles que la fonte du suif, le tannage des cuirs, la fabrication de la colle, et autres. Les entrepôts frigorifiques destinés au fromage coûteraient beaucoup moins cher, s'ils étaient rattachés au service frigorifique des viandes. Le commerce du Canada en fromage atteint aujourd'hui des proportions qu'il ne serait pas prudent de dépasser, si ce n'est pour une augmentation naturelle, qu'il faudrait proportionner à l'augmentation annuelle de la demande par l'augmentation du nombre des consommateurs. Pendant les mois de juillet, août, septembre, une grande quantité de fromage expédié du Canada n'arrive pas aux ports de l'Angleterre dans les meilleures

conditions, par suite de ce que le fromage a été surchauffé dans les chars, sur le chemin de fer, ou à bord des *steamers*. Il y a un besoin urgent d'un service frigorifique, à bord des *steamers*, pour la protection de notre commerce de fromage. Nous avons, aujourd'hui, sur les marchés anglais, une concurrence pour le fromage, beaucoup plus active que celle d'il y a quelques années, et pour garder notre position, il faut savoir profiter de tous les moyens économiques pour la conservation de la bonne qualité de nos produits durant le transport.

Un service frigorifique pour le fromage devrait pouvoir être obtenu à bord des *steamers*, presque sans dépense pour le gouvernement, si on le rattache aux installations frigorifiques pour le transport des viandes abattues.

LE COMMERCE DU BEURRE ET DE LA VIANDE SE DÉVELOPPERONT SIMULTANÉMENT

La fabrication du beurre dans les crèmeries, pendant l'hiver, peut être augmentée très considérablement; et l'engraissement du bétail et des porcs pour la boucherie peut être adjoint à l'industrie laitière d'hiver, avec un très grand profit pour les cultivateurs; et ces deux branches de l'agriculture peuvent recevoir avantageusement une extension simultanée.

EXPORTATION PENDANT TOUTE L'ANNÉE

Après la clôture de la navigation au port de Montréal, les exportations de bétail cessent pratiquement, au Canada, chaque année. Ceci amène un grand abaissement des prix du bétail gras, jusqu'à l'ouverture de la navigation, au printemps de l'année suivante. Une fois ce commerce ouvert, une bonne demande d'exportation pour la viande canadienne abattue pourrait se maintenir pendant toute l'année.

BÉNÉFICES POUR LES PROVINCES MARITIMES

Précédemment, le défaut d'un débouché extérieur d'exportation pour le bétail et le bœuf amenait l'exportation, des provinces de l'Ouest sur les provinces maritimes, du surplus de la production du bœuf. Les fermiers de ces dernières localités ont été, par suite, privés de leur bénéfice sur leur bétail engraisé. Une demande régulière et profitable, telle que celle que créera l'inauguration du commerce de viande abattue du Canada, prendrait pour l'Angleterre tout le surplus du bétail engraisé dans les provinces de l'Ouest et de Québec, et laisserait les marchés des Provinces maritimes relativement faibles et disponibles pour les fermiers qui vivent dans leur voisinage.

PLAN PROPOSÉ POUR ASSURER DES AVANTAGES DURABLES

Les propositions faites en ce qui concerne le commerce de détail ont pour

but d'éviter r
cial qui donn
d'administrer
charge des bo
l'argent et le v
très graves al
recommander
pareille affair
viande en gro
perte ou de
semaine en s
plus délivré d
sûr. Un autr
ment engage
pièces, au mo
Nous n'aurio
la superstruct
lesquels il y a
tation, d'habil
année, le gouv
pour classer la
son bétail à M
Il pourrait al
classés No. 1,
chands, qui au
nement, contin
maintenant s'
sition, je pense
ment, s'il est a
des viandes ca
un grand nom
an seulement l
commerciales
que des homm
continueront e
compte. Au l
ment nommé
l'exportation, d
la qualité étab

but d'éviter une très sérieuse objection, et d'assurer un arrangement commercial qui donnerait des bénéfices permanents. Il serait tout à fait impossible d'administrer une affaire du gouvernement en Angleterre, si le soin ayant charge des boutiques de détail était confié à des hommes salariés, qui recevraient l'argent et le verseraient au crédit du gouvernement. Ceci ouvrirait la porte à de très graves abus, et il serait ainsi presque impossible de bien administrer. Je ne recommanderais point au gouvernement de se fourrer les doigts dans une pareille affaire, mais si les marchands, avec qui on s'entendra, prennent la viande en gros et reçoivent l'argent des ventes, il n'y aurait aucun risque de perte ou de mauvaise administration. Chaque marchand ferait la vente de semaine en semaine, et à défaut de paiement d'une semaine, il ne lui serait plus délivré de viande; ceci simplifierait le système et le rendrait tout à fait sûr. Un autre but à atteindre et le plus important est celui-ci: si le gouvernement engage des hommes salariés, quand il quittera l'affaire, elle s'en ira en pièces, au moins en ce qui concerne les rapports directs avec les consommateurs. Nous n'aurions pas ainsi bâti une fondation, sur laquelle on pourrait asseoir la superstructure d'un commerce permanent. Ces marchands de détail, avec lesquels il y aurait à faire des arrangements, devraient être de bonne réputation, d'habileté et de moyens, connaissant leur affaire. Après la première année, le gouvernement n'aurait plus à employer qu'un inspecteur à Montréal, pour classer la viande, de sorte que chaque expéditeur pourrait faire abattre son bétail à Montréal, à ses propres frais, sous l'inspection du gouvernement. Il pourrait alors offrir en vente 100 quartiers ou plus, sur cette inspection, classés No. 1, No. 2, ou No. 3, suivant la qualité. J'espère que ces marchands, qui auront commencé à vendre en Angleterre, au compte du gouvernement, continueront d'acheter de la viande directement du Canada, comme maintenant s'achètent le fromage et le beurre. Voilà comment cette proposition, je pense, atteindra ses deux objets. Le plan doit être soumis au parlement, s'il est accepté et approuvé, les arrangements seront faits pour la vente des viandes canadiennes refroidies, sous leur propre nom, par des dépôts dans un grand nombre de grandes villes en Angleterre. Le plan prévoit pour un an seulement l'ouverture de ce commerce par le gouvernement; et les agences commerciales en Angleterre seront choisies et administrées, de telle sorte que des hommes, ayant des capitaux et la connaissance des affaires là-bas, continueront ce commerce des viandes abattues du Canada, pour leur propre compte. Au bout de la première année, il sera nécessaire que le gouvernement nomme des inspecteurs de viande, de sorte que la viande destinée à l'exportation, dans chacun des abattoirs du Canada, puisse être classée suivant la qualité établie pendant l'année courante, sous l'empire des arrangements

faits avec le gouvernement. Ceci mettra les acheteurs, en Angleterre, à même d'acheter des viandes canadiennes de certains types de qualité reconnus, comme ils achètent maintenant le beurre et le fromage canadiens. Ceci mettra fin à la fâcheuse pratique de consigner nos produits alimentaires périssables, qui a cours actuellement avec le bétail et le mouton. Bien que ce soit là une nouvelle entreprise de la part du gouvernement canadien, la manière dont cette affaire sera administrée n'est pas nouvelle comme entreprise gouvernementale. En 1886, du fromage et du beurre furent achetés par le gouvernement de la province d'Ontario et vendus en petits paquets à l'exposition coloniale et indienne, pour y faire connaître l'excellence du fromage et du beurre canadiens. Un travail d'une nature à peu près semblable a été entrepris par le gouvernement fédéral, dans l'établissement de stations de laiterie et dans l'administration de la partie financière de cette entreprise pour le compte des cultivateurs, jusqu'à ce que les débouchés fussent ouverts et que les cultivateurs eussent acquis les connaissances suffisantes pour continuer eux-mêmes l'affaire avec succès. Un travail analogue a été fait par le gouvernement de la Grande-Bretagne aux Indes, pour établir et développer là-bas le commerce de thé, qui est maintenant d'une grande importance pour les cultivateurs de cet empire. Dans ce cas, le gouvernement acheta de petites fermes, se procura du plant, loua des hommes qui cultivaient le thé et le portaient au marché, jusqu'à ce que les avantages et la possibilité de cette branche de culture eussent été démontrés. En même temps que l'ouverture d'un commerce de bétail, tel que bœufs, moutons, porcs et volailles, quelque chose pourrait être fait pour améliorer le commerce, la collection et la vente des œufs et des fruits canadiens. Nul doute qu'à côté de cette importante industrie, nous voyions grandir d'autres industries moindres, telles que la fonte du suif, le tannage des cuirs, la fabrication de la colle et des engrais. Tel pourrait être le moyen, par lequel, aujourd'hui, il semble le plus à désirer que le gouvernement donne son puissant secours pour le développement des ressources de la province de Québec dans l'industrie laitière. Les autres provinces moissonneront une part égale de bénéfices de cette entreprise. Tel est le plan qui aiderait au peuple de cette province à tirer meilleur parti de ses ressources naturelles ; il aiderait cette province d'une façon particulière, et en fournissant un marché aux produits de Québec, il aiderait toutes les provinces. Vous ne serez point aidés aux dépens des autres provinces plus qu'elles ne le seront aux vôtres ; mais votre bon exemple les incitera à devenir vos émules. Glorifiez-vous de votre prospérité réciproque, continuez à dire : " Nous sommes heureux de prospérer, nous sommes encore plus heureux de faire partie d'un pays également prospère, plus prospère même sous

certaines rapp
mêmes". A
nous rendant

MONSIEUR LE

Si je puis
tant l'éloquer
j'essaierai de
votre program

Nous viv
la valeur. L'
gloire des peti
nants ; et l'h
plus gros ani
semble que l'i
et valeur.

Si, après
comment obt
seigner. Je n
de temps se ga
duits. Comm
bons prix ? J
jamais entenu
" bon sens " et
ont le " bon se

Comment
un succès raiso
et que la meille
de se mettre d
l'apprendre à v
les affaires n'y r
sur cent des ho
carrière plus p
tantôt allusion
qu'il y a un die
mots en disent

certaines rapports et dans certaines parties que nous ne le sommes nous-mêmes". Ainsi nous rendrons notre pays dignes de nous-mêmes, tout en nous rendant nous-mêmes dignes de ses abondantes ressources.

CONFÉRENCE DE M. A. A. AYER

MONSIEUR LE PRÉSIDENT, MESSIEURS,

Si je puis vous ramener des sphères élevées, où vous êtes montés en écoutant l'éloquent discours du Professeur Robertson, au terre à terre de la vie, j'essaierai de vous dire quelques mots sur le sujet qui m'a été assigné par votre programme.

PRIX ET QUANTITÉ

Nous vivons, il me semble, dans un temps, où tout tend à la *taille* ou à la *valeur*. L'amant de la nature court vers les grosses montagnes ou fait sa gloire des petites fleurs. Les femmes, dit-on, aiment les éléphants et les diamants; et l'homme qui va au concours agricole de son comté veut voir le plus gros animal ou le plus beau quarteron de beurre. De sorte qu'il me semble que l'idée dominante de cette assemblée est *quantité et prix, ou taille et valeur*.

Si, après tous les bons avis que vous avez reçus, vous ne savez pas encore comment obtenir la quantité, ce serait en vain que j'essaierais de vous renseigner. Je me demande s'il vous est jamais arrivé de remarquer combien de temps se gaspille à courir de-ci, de-là, afin d'obtenir un prix pour ses produits. Comment réussirons-nous à concilier les grosses quantités avec les bons prix? Je ne connais aucun grand chemin qui mène au succès, et n'ai jamais entendu parler d'aucun. Le seul chemin qui mène de ce côté s'appelle "bon sens" et "travail opiniâtre". La plupart des gens s'imaginent qu'ils ont le "bon sens" et beaucoup aussi croient "travailler dur".

Comment ferons-nous pour appliquer ce travail, de manière à en retirer un succès raisonnable? Plusieurs disent que la carrière agricole ne paie pas, et que la meilleure chose à faire pour les jeunes gens est d'aller à la ville et de se mettre dans les affaires. Je suppose que vous savez et vous devriez l'apprendre à vos enfants, que 99 pour cent des hommes qui se mettent dans les affaires n'y réussissent pas. Environ un sur mille des chercheurs d'or et un sur cent des hommes d'affaires font fortune. La culture est certainement une carrière plus prospère qu'aucune autre. L'Honorable M. Beaubien faisait tantôt allusion au proverbe anglais: "Let well enough alone". Je crois qu'il y a un dicton ou proverbe français: "Laissez faire". Ces deux petits mots en disent long et traduits en anglais pourraient se lire de manière à

signifier : "Ne vous donnez pas tant de trouble pour cela". Il y a des quantités de gens qui agissent de la sorte, qui "laissent faire"; il y a des quantités de gens d'affaires, 95 pour cent de ceux qui faillissent qui ont "laissé faire". Les affaires se font seules; elles prennent soin d'elles-mêmes, mais ne prennent pas soin d'eux. Il y a aussi des cultivateurs, et je regrette de le constater, qui laissent faire les veaux, laissent faire les porcs, laissent faire les vaches, laissent faire le lait, et naturellement, tout ce laisser-faire ne mène à rien de bon.

Laissez-moi, en passant, vous demander, aujourd'hui que la neige est tombée, combien de cultivateurs avaient leurs traîneaux préparés? combien ont leur bois abattu dans les bois? combien ont réparé leurs charrettes et les ont mises en bon ordre? combien ont repeint leurs instruments et leurs outils et les ont mis à l'abri pour la saison prochaine? ou plutôt combien y en a-t-il qui laissent faire, qui attendent, pour y toucher, que le temps soit venu de s'en servir.

Il y a un autre proverbe; son auteur doit être quelque cultivateur partisan du laisser-faire: "On ne peut penser à deux choses à la fois". Est-ce exact? Je suppose que vous ne pouvez penser à deux choses dans la millième partie d'une seconde; mais ne pouvez-vous penser à deux choses en une seconde, et vous pouvez sûrement penser à bien des choses en dix secondes. Vous envoyez vos garçons et vos filles à l'école et ils y apprennent la lecture, l'écriture, le calcul, la grammaire, l'histoire et la géographie; et ils étudient toutes ces choses le même jour. Il y a là une leçon pratique pour la vie d'affaires, c'est qu'on leur apprend à faire plus d'une chose à la fois. Le cultivateur qui ne peut penser à ses vaches, à ses veaux, à ses porcs et à ses chevaux, à ses instruments, à chacun de ces détails à la fois, ne peut diriger sa ferme avec succès. Si je ne connaissais chaque lot de beurre, et si mon associé ne connaissait en détail chaque lot de fromage; si nous ne les examinions pas avec soin, et si nous ne trouvions pas celui de nos clients auquel chacun de ces lots peut convenir, ou sur quel marché nous devons l'envoyer; nous serions tout simplement dans l'impossibilité de faire notre commerce avec profit.

Je crois comprendre que quelques gens s'imaginent que ce serait une vraie bénédiction, si ces misérables marchands de beurre et de fromage étaient balayés de ce monde. Ils enverraient bien leurs produits en Angleterre eux-mêmes. Pourquoi n'essayez-vous pas? D'autres cultivateurs l'ont essayé et n'ont pas réussi? mais vous pourriez sans doute faire mieux. Comment vous y prendriez-vous? Vous enverriez quelqu'un pour disposer des produits, et sauriez-vous sur quel marché les placer? Sauriez-vous où envoyer votre

représentant
Bristol ou à
à Dundee, à
besogne d'un
duits; il faut
mage plein,
ou telle save
métier? Y
sible pour un
détails et en
ai passé 30 a
qu'un ici s'in

Non, no
mène au succ
le travail per
qui ait de l'e
art, un qui p
de faire de la
bien que dar
pas si vous "

Pourquo
bien des théor
mettiez ces id
vail? Vous
homme arrive
quelque chos
l'autre jour,
adopté la jour
était assez lon
prise: 8 heur
dirai que je n
heures de trav
travaillé moi-
moyenne, trav
vous que le m
ce soir, aurait
avait mis par

Ceci dit à
ques mots des

représentant ? L'enverriez-vous à Londres, à Southampton, à Plymouth, à Bristol ou à Cardiff ; ou l'enverriez-vous à Liverpool, à Birmingham, à Hull, à Dundee, à Edimbourg ou à Glasgow ? Votre homme pourrait-il faire la besogne d'une centaine d'hommes ? Chaque place demande sa sorte de produits ; il faudra que votre homme sache où placer le fromage mou, où le fromage plein, où le fromage coloré, où le petit et où le gros fromage, et où telle ou telle saveur ? Etes-vous maintenant aussi sûr de savoir le dernier mot du métier ? Y avez-vous consacré toute votre vie ? Croyez-vous qu'il soit possible pour un seul homme d'avoir assez d'expérience pour suffire à tous ces détails et envoyer justement chaque fromage à la place qui lui convient ? J'y ai passé 30 ans, et je ne suis pas toujours sûr de ne pas m'y tromper ; si quelqu'un ici s'imagine pouvoir y réussir, qu'il l'essaie !

Non, non, messieurs ; il n'en est pas ainsi ; et le seul grand chemin qui mène au succès, c'est le travail régulier, le travail appliqué, le travail opiniâtre, le travail persévérant, que ce soit sur la ferme ou à la ville. Prenez un homme qui ait de l'enthousiasme pour son métier, un cultivateur passionné pour son art, un qui puisse penser à plus d'une chose à la fois ; voilà l'homme capable de faire de la culture un succès. Vous pouvez réussir dans la culture aussi bien que dans toute autre branche, si vous veillez à votre affaire, mais non pas si vous " laissez faire ".

Pourquoi vous dire toutes ces choses ? parce que vous venez d'entendre bien des théories, et que je veux vous faire réfléchir, de manière à ce que vous mettiez ces idées en pratique. Avez-vous jamais vu un enfant aimer le travail ? Vous ne demandez pas à un enfant d'aimer le travail ; mais si un homme arrive jusqu'à l'âge de 50 ans sans aimer le travail, il y a sûrement quelque chose de travers en lui, ou chez son père, avant lui. Je voyais l'autre jour, dans les journaux, que les cultivateurs dans l'Ouest avaient adopté la journée de huit heures. Ils ont pensé que la journée de huit heures était assez longue au temps de la moisson, mais voici comment ils l'ont comprise : 8 heures avant dîner et 8 heures après. Et moi, Messieurs, je vous dirai que je ne connais pas de position qui ne demande, à certains moments, 8 heures de travail avant dîner et 8 heures après, et parfois plus que cela. J'ai travaillé moi-même bien souvent 16 heures par jour, et je crois avoir, en moyenne, travaillé autant d'heures que n'importe quel cultivateur. Pensez-vous que le ministre de l'agriculture, qui parle avec tant d'enthousiasme ici ce soir, aurait pu, de son département, faire le succès qu'il en a fait, s'il n'y avait mis par jour un grand nombre d'heures de travail acharné.

Ceci dit à propos de travail et d'application, je voudrais vous dire quelques mots des réfrigérateurs. Vous en avez entendu parler et vous en avez

vu, et vous savez qu'il y en a de bons et de mauvais. Il y a des glaciers dont le bois est humide et le plancher sale, qui ne méritent aucunement le nom de glaciers, et où le beurre, depuis qu'il y entre jusqu'à ce qu'il en sorte, devient de jour en jour plus mauvais. Je ne connais rien qui donne au beurre plus de mauvais arôme qu'une glacière humide et moisie. Au lieu que la température y soit au-dessous de 32° Fahr., je l'y ai vue souvent à 50 ou 60°. Cela ne vaut même pas une de nos vieilles caves. Congelez votre beurre, ou ne vous en mêlez pas.

En ce qui concerne les tinettes, j'ai recommandé pour l'exportation une tinette canadienne de 70 livres. Je ne suis lié par aucune des opinions que j'ai exprimées il y a dix ans, ni même par celles que j'exprimais l'an dernier. La demande, aujourd'hui, est pour la boîte de 56 livres. Je conseille donc simplement aux beurriers, qui songent à se procurer des tinettes pour l'an prochain, d'attendre quelque peu, disons un mois ou deux. Apparemment, les boîtes seront à l'ordre du jour.

Mais quelque soit le mode d'emballage employé, le papier parchemin est absolument essentiel pour le marché anglais, et n'oubliez pas, quelque soit l'emballage, de le passer à la vapeur, et de mouiller le papier avant de le mettre en place, afin d'éviter la moisissure.

Vous savez le succès obtenu cette année par nos exportations de beurre et quelle part en est due au bonus offert par le gouvernement de cette province. Je suis en faveur de ce bonus, et j'espère que cette année, il ne sera donné qu'aux beurres de juin et de juillet, car une fois la fabrication de ces deux mois exportée, le reste de notre fabrication de la saison se vendra bien tout seul.

Le commerce local à Montréal, à l'heure actuelle (décembre 1895) est sain, parce que nous n'y avons pas de grosses quantités de beurre, du commencement de la saison, comme nous en avions l'an dernier.

On demande souvent : combien le Canada consomme-t-il de beurre ? Les statistiques de l'an dernier montrent que la cité de Montréal, elle seule, a consommé 3,000 paquets par semaine, de 50 livres chacun en moyenne. Au premier mai, l'an dernier, Montréal avait en stock quelques 5,000 tinettes de trop, le résultat fut que le beurre se vendit à un très bas prix. Si, au lieu d'avoir 5,000 tinettes de trop, nous en avions eu 7,500 de moins, je n'ai aucun doute que le prix du beurre n'eût été cinq centins plus haut qu'il n'était. Il est difficile de dire si nous avons, aujourd'hui, trop de beurre ou non, pour la consommation locale en Canada, mais je me risque à prédire que, si nous pouvons exporter 5,000 tinettes de plus, la balance, soit 50,000 tinettes requises par la cité de Montréal à elle seule, augmenterait de valeur d'au moins \$50,000.

Je n'ai cité
est l'import
quelques-un

J'aime
points. Or
c'est l'usage
lait à la fab
le lait ? Pr
en moyenne
24 heures
homme dev
j'estime que
jour pour le
c'est un gasp
que travail à
temps ainsi
devrait pouv
centin par v
raison de 15
travers.

Les petit
incalculable ;
état de paye
meilleur artic
vateur, et pa
petite fabriq
pas bien ; les

Un autre
n'en faites qu
marché contr
nos jours, il f
à cette fin. L
monde ; c'est
le marché en

Il y a en
rence extérieu
à l'ancienne m

(1) Le comm
que les vaches son

Je n'ai cité que Montréal, mais cela vous suffira pour vous démontrer quelle est l'importance de notre consommation locale. Je la crois plus grande que quelques-uns ne se le sont imaginé.

J'aimerais à sortir un peu de mon sujet et à traiter un ou deux autres points. On a parlé de charroyer le lait aux fabriques. En règle générale, c'est l'usage en cette province, que chaque cultivateur apporte son propre lait à la fabrique. Avez-vous jamais calculé ce qu'il en coûte pour charroyer le lait ? Prenons une distance de 5 milles, avec 12 cultivateurs et 20 vaches en moyenne par cultivateur ; avec le système actuel, vous employez au moins 24 heures de temps d'homme pour charroyer tout ce lait, tandis qu'un homme devrait faire toute la besogne en 6 heures. Suis-je dans l'erreur quand j'estime que les fabriques de fromage emploient, en moyenne, 150 heures par jour pour le charroyage de leur lait ? Est-ce là de l'économie ? Pour moi, c'est un gaspillage énorme de travail ; il devrait y avoir à cette saison quelque travail à faire, représentant un salaire plus élevé que celui réalisé par le temps ainsi gaspillé à charroyer le lait. J'estime que chaque cultivateur devrait pouvoir faire charroyer son lait au prix de 15 centins par jour, ou d'un centin par vache. S'il se rencontre un cultivateur prêt à faire ce travail, à raison de 15 centins par jour, il faut qu'il y ait chez lui quelque chose de travers.

Les petites fabriques font, au commerce des produits laitiers, un tort incalculable ; je suis en faveur des grandes fabriques, parce qu'elles sont en état de payer, comme il faut, un bon fabricant et qu'elles peuvent faire un meilleur article que les petites, parce qu'elles sont une économie pour le cultivateur, et parce que le fromage qui en sort a une plus grande valeur. Une petite fabrique fait un petit nombre de fromages inférieurs qui ne tournent pas bien ; les Anglais s'en dégoûtent et c'est nous qui en souffrons.

Un autre point encore : ne faites point de fromage de foin (1). Vous n'en faites que quelques mille meules, mais en même temps, vous tournez le marché contre vous ; il vaut beaucoup mieux convertir ce lait en beurre. De nos jours, il faudrait pour chaque 5 ou 10 fabriques de fromage, une beurrerie à cette fin. La concurrence est vive ; beurre et fromage viennent du bout du monde ; c'est pourquoi vous ne devez pas chercher à forcer vos fromages sur le marché en mauvaise saison.

Il y a encore place en cette province pour l'amélioration de l'apparence extérieure du fromage. Bien des fabriques ont encore de vieux moules à l'ancienne mode, qui devraient être mis de côté ; il faut, pour faire un fro-

(1) Le commerce en Canada nomme fromage de foin, le fromage fait au début de la saison, alors que les vaches sont encore à l'étable.

mage de bonne façon, à bords bien tournés, des nouveaux grands moules de 14½ pouces de diamètre.

Je ne crois pas que nous ayions, à l'avenir, d'aussi grandes variations dans les prix du fromage ni du beurre que par le passé ; grâce au progrès dans l'art de la fabrication, aussi bien qu'à l'installation des réfrigérateurs pour la conservation du beurre et du fromage, la fabrication de septembre ne donnera pas beaucoup plus d'argent que celle de juin. Je ne vois pas aujourd'hui d'autre moyen pour le cultivateur, de faire de l'argent avec le beurre ou le fromage, que de garder de meilleures vaches, de les nourrir mieux, de produire plus de lait, de faire plus de fromage ou plus de beurre, et de continuer à marcher dans ce seul chemin du roi qui conduise au succès, et qu'on appelle : " bon sens " et " travail opiniâtre ".

DISCOURS DU PROFESSEUR FRANK T. SHUTT

MONSIEUR LE PRÉSIDENT, MESSIEURS,

Mon collègue le commissaire fédéral de la laiterie a signalé l'homme comme étant parfois un très féroce animal, mais il y a des exceptions, et vous avez en moi un vivant exemple d'un homme plein de mansuétude. Je ne vous parlerai pas longtemps ; je pense que vous êtes demeurés assez longtemps ici ce soir ; et en conséquence, sur la suggestion de votre président, je ne commencerai pas ce soir la conférence qui m'a été assignée par votre secrétaire. Vous me permettrez cependant, puisque je suis debout, de vous dire en quelques minutes qu'en ma qualité de membre de l'état-major des fermes expérimentales, je suis très-heureux de mettre à profit cette occasion de vous rencontrer, vous qui êtes nos co-opérateurs en agriculture. Il n'est pas possible pour nous d'assister à toutes ces conventions ; mais toutes les fois que je le puis, j'ai toujours beaucoup de plaisir à parler et à me rencontrer avec vous, qui poursuivez le même but que nous, quoique probablement par des voies diverses ; nous avons en vue le même objet : un plus grand succès de l'agriculture. Si je regarde en arrière les 7 ou 8 dernières années passées de mon travail, sous les auspices du gouvernement, je puis dire que je suis convaincu que je ne pourrais indiquer aucun des travaux, entrepris par le gouvernement, comme étant de plus d'importance ou de plus de valeur pour l'agriculture en général que cette diffusion des connaissances au moyen de vos associations et de vos conventions. Je crois que c'est une bonne chose pour nous tous d'être ici aujourd'hui, d'y faire ce que nous y faisons ; c'est bon pour vous comme pour nous ; cela nous donne la chance d'apprendre à

connaître les résultats de

Je puis
vince ; je vo
quelques-une
lité de vos te
et je ne le di
que vous ave
province de C
et au succès
favorables po
avez ici. Ici
avez des nuit
d'abondantes

Un obser
sont particul
des districts p
grains ; d'aut
comme je vien
de climat part
vous n'êtes p
resse ; vous po
Ce qui nous m
le savoir ; et n
des avjs, que v
avons besoin d
bien reconnu a
peuvent réussi
plusieurs anné
pour acquérir
nous pouvions
tant que scienc
des vieux pays,
nous appliquon
qui veut réussi
donnent la chin
y a pour nous à
appliquer à not
avoir l'occasion
pour abuser plu

connaître les besoins du pays, et à vous, d'obtenir des renseignements, sur les résultats de nos expériences dans les fermes expérimentales.

Je puis confirmer ce qui a été dit concernant les ressources de cette province ; je vous parlerai demain des moyens par lesquels vous pouvez protéger quelques-unes de ces ressources et plus spécialement les ressources de la fertilité de vos terres. Je puis dire ici que, d'après ce que je vois et apprend, — et je ne le dis point pour vous flatter ni pour gagner vos suffrages — je crois que vous avez, dans les cantons de l'Est et dans plusieurs des parties de la province de Québec, des conditions particulièrement favorables à l'entreprise et au succès de l'industrie laitière. Nous savons qu'il faut un sol et un climat favorables pour faire, financièrement parlant, de bonne agriculture. Vous les avez ici. Ici, vous possédez une abondance d'eau des plus pure ; ici, vous avez des nuits fraîches pendant la saison d'été ; ici, vous pouvez cultiver d'abondantes récoltes de fourrages.

Un observateur attentif remarquera que certaines parties de la puissance sont particulièrement adaptées à certains genres de culture : ainsi, nous avons des districts pour la culture des fruits ; d'autres districts, pour la culture des grains ; d'autres enfin, spécialement appropriés à l'industrie laitière. Ici, comme je viens de le dire, vous avez des récoltes et des conditions de sol et de climat particulièrement favorables aux travaux de l'industrie laitière. Ici, vous n'êtes point exposés à des saisons d'extrême froid, chaleur ou sécheresse ; vous pouvez cultiver d'excellents fourrages à des prix très raisonnables. Ce qui nous manque aujourd'hui, peut-être plus que toute autre chose, c'est le savoir ; et nous sommes venus ici pour vous donner des renseignements et des avis, que vous pourrez mettre à profit dans votre industrie laitière. Nous avons besoin d'être mieux renseignés au sujet de nos travaux ; c'est un fait bien reconnu aujourd'hui que dans tous les genres d'affaires, ceux-là seulement peuvent réussir qui ont fait un sérieux apprentissage et qui ont consacré plusieurs années de travaux ardu, travaux intellectuels et travaux corporels, pour acquérir des connaissances suffisantes dans leur genre d'occupation. Si nous pouvions lire les signes des temps, nous verrions que l'agriculture, en tant que science, fait des progrès partout. Nous suivons les traces de ceux des vieux pays, quand nous offrons des renseignements bien définis et quand nous appliquons de meilleures méthodes dans nos travaux. Le cultivateur qui veut réussir ne méprise plus désormais les connaissances scientifiques que donnent la chimie et la botanique. Nous nous rendons compte, dis-je, qu'il y a pour nous à apprendre dans ces sciences quelque chose, que nous pourrions appliquer à notre travail et qui nous donnera un profit journalier. J'espère avoir l'occasion de revenir sur ce sujet ; l'heure est maintenant trop avancée pour abuser plus longtemps de votre bienveillante attention.

SÉANCE DU JEUDI, 5 DÉCEMBRE, AVANT-MIDI

M. Wm. Rhaven :—Je désire ce matin soumettre à Messieurs les professeurs qui sont présents, une question au sujet de l'eau. Dans son rapport, M. Taché a exprimé une opinion au sujet de l'eau sulfureuse et gazeuse, et M. Bourbeau en a exprimé une autre. Dans la fabrication du beurre, il faut pour bien réussir, que l'eau destinée au lavage soit excessivement pure. Il y a des eaux assimilables, et des eaux non-assimilables. L'eau assimilable est sans conteste l'eau distillée ; l'eau des rivières et des lacs ainsi que l'eau de pluie sont les plus propres au service de la laiterie : ce sont les eaux employées pour le lavage du beurre. Les autres eaux, comme les eaux de source et de puits, les eaux stagnantes ne peuvent pas être prises pour laver le beurre. Il y a aussi des eaux sulfureuses et gazeuses, provenant généralement des sources.

La vache doit boire aussi de l'eau pure, et elle a un instinct tout particulier pour faire le choix de l'eau dont elle s'abreuve. Ainsi, dans le parc, au pâturage, la vache ira boire de l'eau de la mare au lieu d'aller boire celle du ruisseau. L'eau de la mare est certainement pure, parce que la vache ne se trompe pas. Il est bien reconnu que l'eau de mare, après y avoir séjourné quelque temps et s'être chargée de microbes, pourrit, puis redevient pure, parfaitement assimilable. Vous ne verrez jamais la vache boire de l'eau courante, que lorsqu'elle y est forcée par la soif, un besoin impérieux.

Les eaux non-assimilables sont les eaux calcaires, sorties récemment de la source. L'eau salée, l'eau de chaux sont des eaux minérales ; l'eau chargée de soufre ou les eaux gazeuses peuvent s'employer, s'il y a besoin de mouiller le lait ou bien pour la production du lait ; mais il faut autant que possible s'en tenir aux eaux assimilables. Si on mettait de l'eau non-assimilable dans le lait, on aurait " *de visu* " la preuve qu'il y a de l'eau dans le lait. Je crois qu'il serait bon d'avoir l'opinion de messieurs les professeurs, sur l'emploi de ces différentes eaux dans la fabrication du beurre.

M. Barnard explique en anglais les paroles de M. R'Haven.

Professeur Shutt :—En ce qui concerne la question de l'eau, je puis dire, comme point de départ, que l'eau qui tombe des nuages est l'eau la plus pure qu'on puisse trouver dans la nature, pourvu qu'elle soit recueillie dans un vaisseau propre et dans des lieux, où l'atmosphère est exempte de fumée ou de toute autre matière contaminante, comme il arrive à la campagne. L'eau absolument pure est inconnue dans la nature. L'eau de pluie tombée à la campagne est pratiquement pure ; cette eau tombant sur le sol serait d'abord pure, exempte de contamination ; mais si vous la laissez stagnante, en un lieu ouvert, comme dans un étang, exposée aux intempéries et aux infiltrations

du drainage
eau était plu
la grange o
introduite d
confesse n'av
dans les terr
facile de déce
être pure ou
l'employer po
fication, qui
une grande ac
du sol, est suj

M. Barnard
porte à l'eau
serait que cet
ou moins cont
qu'à la pluie
serait suffisant
de temps, l'eau
si ces matières
comprends que
redevient pure
d'accord pour d
à travers champ
endommagée ;
lulent, et des s
s'ensuit et que
d'un certain ter
venir bonne.

M. J. de L.
dentes concerna
rectifier un poin
faire entendre a
comprendre.

J'ai dit, hier
que toute eau, co
le lavage du beur
source, la préfére
tandis que l'eau d

du drainage, ce ne serait pas, à mon avis, un moyen de l'améliorer ; si cette eau était placée de manière à recevoir le drainage des champs, des égouts, de la grange ou des étables, elle serait contaminée. Toute matière étrangère introduite dans l'eau tendra à la détériorer ou à en diminuer la qualité. Je confesse n'avoir jamais entendu parler d'eaux assimilables et non assimilables, dans les termes employés par M. R'Haven ; et je ne crois pas qu'il soit si facile de découvrir leur présence, si elles étaient ajoutées au lait. L'eau peut être pure ou contaminée avec des matières corrompues, mais on ne doit jamais l'employer pour l'ajouter au lait. Ceci ne touche point à la question de purification, qui se produit quand l'eau filtre à travers le sol. Le sol a ainsi une grande action purificatrice, mais l'eau, courant dans un canal à la surface du sol, est sujette plutôt à se corrompre qu'à se purifier.

M. Barnard (en anglais) :—La question posée par M. R'Haven se rapporte à l'eau qui se ramasse dans les champs et les pâturages. La difficulté serait que cette eau, venue à travers champs, à la surface du sol, serait plus ou moins contaminée et serait ensuite conservée trois ou quatre semaines jusqu'à la pluie prochaine, aussi longtemps que le trou, où elle s'est amassée, serait suffisant pour la conserver, de pluie en pluie. Durant cette longueur de temps, l'eau reçoit des matières contaminantes. La question est de savoir si ces matières contaminantes peuvent être expulsées par la fermentation ; je comprends que telle est l'explication de M. R'Haven qui prétend que l'eau redevient pure et parfaitement agréable. Le Professeur et M. R'Haven sont d'accord pour dire que l'eau tombée du ciel est pure ; qu'après qu'elle a couru à travers champs et qu'elle s'est amassée dans le trou, elle a été plus ou moins endommagée ; et que, par suite de la chaleur de l'été, des insectes qui y pullulent, et des animaux qui la troublent avec leurs pieds, la fermentation s'ensuit et que l'eau est contaminée. La question est de savoir si, au bout d'un certain temps, cette fermentation cessant, l'eau est susceptible de redevir bonne.

M. J. de L. Taché (en anglais) :—Revenant sur mes remarques précédentes concernant l'eau requise dans les travaux de laiterie, je demande à rectifier un point qui pourrait donner lieu à une mauvaise interprétation, et faire entendre autre chose que ce que mes paroles étaient destinées à faire comprendre.

J'ai dit, hier, qu'en traitant cette question, plusieurs autorités prétendent que toute eau, contenant beaucoup d'oxygène en solution, est dangereuse pour le lavage du beurre ; et que, si l'on a le choix entre l'eau de puits et l'eau de source, la préférence doit être donnée à l'eau de puits, qui a moins d'oxygène ; tandis que l'eau de source en contient davantage ; il va sans dire qu'il s'agit

d'une source à l'air libre ; mais si l'eau de source est prise à la source même et conduite à la fabrique dans des tuyaux, je suppose qu'elle ne contient pas beaucoup d'oxygène. Je m'appuie, à cet égard, sur une des meilleures autorités actuelles : Gosta Grotenfeldt, dans son traité d'industrie laitière. Grotenfeldt est un des hommes les plus pratiques et les plus savants qui aient jamais écrit sur ces matières ; il dit : " Duclos a montré par de nombreuses expériences que le beurre doit être protégé contre l'influence de l'air (oxygène) et de la lumière. Des précautions en ce sens devraient, dit-il, être prises jusque dans la baratte, c'est-à-dire, en lavant le beurre avec de l'eau pauvre en oxygène. L'eau de puits ou de source devrait toujours être employée pour le lavage à l'exclusion de l'eau de pluie ou de lac. Duclos considère que cette dernière est dommageable tout à la fois à cause de ses fortes proportions d'oxygène et de la présence probable de nombreux micro-organismes". Voilà, en ce qui concerne l'oxygène ; maintenant, il y a autre chose, et cela s'accorde parfaitement avec ce que dit le Professeur Shutt : que le sol a une action purificatrice qui rend l'eau des puits les plus profonds, la plus convenable pour les usages de la laiterie ; ce fait est corroboré par l'observation de deux inspecteurs qui ont mentionné que l'eau profonde est exempte de contamination, même lorsque cette eau provient de lieux contaminés. Nous devrions donc prendre de l'eau de puits profonds ; plus le puits sera profond, meilleure sera l'eau, sous le rapport au moins de l'exemption de tous germes de contamination.

Professeur Shutt :—Encore un mot sur la question. J'aime à entendre discuter ce sujet parce que depuis longtemps j'y attache beaucoup d'intérêt. Je pense que M. Taché a tout à fait raison en ce qu'il dit concernant l'action de l'oxygène sur le beurre ; mais j'ajouterai qu'il y a encore beaucoup plus de danger dans l'emploi d'eaux, contaminées par des matières organiques et contenant des quantités de ces micro-organismes, connus sous le nom de bactéries. Je connais quelque chose de la qualité de l'eau employée sur nos fermes et dans nos laiteries ; et je ne puis en général en parler en bons termes. La question que nous avons à discuter sous ce rapport est la contamination due aux matières de drainage des cours d'étables ou des champs, contamination qu'on peut prévenir. Nous devons veiller à ce que l'eau soit exempte de matières organiques d'origine animale, et à tout prix votre eau devrait toujours être exempte de drainage organique, parce que l'eau, dans ce cas, est un milieu très favorable au développement des germes qui causent la fermentation, et créent dans le lait, le beurre et le fromage, de mauvais aromes. Ces petites plantes microscopiques, microbes ou bactéries, causent aussi beaucoup de maladies ; et ces germes de maladie trouvent à se développer dans

L'eau qui
donc afin q
ment d'eau,
tion de cett
ver l'eau en
ouvriez, la
mieux d'avc
outre, elle s
cours d'étab

M. J. d
beurre fin ;
germes l'ent
drainage et c
contaminatio

Professe
vation du be
ont une actio
tendrait à ren
fort. On ne
beurre sur la
tude, ce qui l
temps. Il est
ture fraîche, i
pas l'atteindre
loppé dans un

M. Augé
qu'il existe en
rance—beauc
par le Babcock
plus riche à l'é
derai aux prof
fait peut se pr
localité furent
avec les même
tout le monde s
riche. Voilà le
un patron, éloig
brasser le matin
jeunes porcs et

l'eau qui contient des matières excrémentielles d'animaux. J'insisterai donc afin que vous compreniez bien la nécessité d'avoir votre approvisionnement d'eau, à une distance suffisante, pour rendre impossible toute contamination de cette nature. Je ne voudrais pas recommander la méthode de conserver l'eau en des lieux découverts dans les champs; en agissant ainsi, vous ouvririez la porte à la contamination. Dans la majorité des cas, il serait mieux d'avoir une source profonde; vous auriez ainsi de l'eau froide et, en outre, elle serait pure, si la source était située à une distance suffisante des cours d'étable ou d'autres lieux, dont le voisinage pourrait la contaminer.

M. J. de L. Taché (en anglais) :—Je faisais allusion à la fabrication du beurre fin; j'ai dit que des précautions devraient être prises pour fermer aux germes l'entrée de la fabrique; j'ai mentionné qu'il faudrait pour cela un bon drainage et que des précautions devraient être prises contre toute chance de contamination.

Professeur Robertson :—Je pourrais ajouter un mot. Pour la conservation du beurre, ce n'est pas assez de le garder froid. L'air et la lumière ont une action aussi bien sur la couleur que sur l'arôme. L'oxygène de l'eau tendrait à rendre le beurre plus jaune et lui donnerait un arôme un peu plus fort. On ne peut se soustraire à cette action de l'oxygène dans le travail du beurre sur la table. Si le beurre est travaillé une heure de plus que d'habitude, ce qui lui donne un arôme plus fort, il ne se conservera pas aussi longtemps. Il est clair qu'il ne suffit pas de conserver le beurre à une température fraîche, il faut le conserver dans un endroit sombre, où l'air ne puisse pas l'atteindre. C'est ainsi qu'on reconnaît l'avantage de le conserver enveloppé dans un papier spécial.

M. Augé (en anglais) :—J'ai une couple de questions à poser. Vous savez qu'il existe en certains endroits—et je ne doute pas que ce ne soit par ignorance—beaucoup d'opposition au paiement du lait suivant sa richesse, établie par le Babcock. Je puis citer un cas où le lait d'un certain patron fut trouvé plus riche à l'épreuve en juin et juillet, qu'il ne le fut en octobre, et je demanderais aux professeurs, qui ont étudié la chose, de nous expliquer si un pareil fait peut se produire sans falsification du lait. Quelques patrons de cette localité furent convaincus que cette homme avait falsifié son lait. Son lait, avec les mêmes vaches, était plus riche en juin et juillet qu'en octobre, et tout le monde sait, naturellement, que le lait d'automne est toujours le plus riche. Voilà la première question, et voici la seconde: Qu'arriverait-il si un patron, éloigné de la fabrique, prenant son lait de la traite du soir sans le brasser le matin, enlevait de la crème, et une partie du lait écrémé pour ses jeunes porcs et ses veaux, et remplaçait le tout par de l'eau, puis prenait le

lait du matin et le mélangeait avec le lait ainsi falsifié ? Y aurait-il gain pour lui et perte pour les autres patrons ? Cette fraude pourrait-elle être découverte par l'épreuve du Babcock ?

Professeur Shutt :—Monsieur le Président, je me proposais de traiter du procédé d'épreuve Babcock, dans la conférence que j'ai été prié de préparer par votre secrétaire, sur la *chimie du lait et de ses produits*, et je ne sais pas si je ne devrais pas plutôt traiter cette question ici que de la remettre à tantôt. Je n'ai rien de spécialement préparé comme conférence, mais j'avais l'intention de passer en revue les principes constitutifs du lait et de traiter de l'épreuve au Babcock. J'ai ici un tableau pour illustrer mes remarques sur ce point et je vous inviterai à les discuter au fur et à mesure. Je crois qu'il vaut mieux en rester là pour le moment.

M. Barnard (en anglais) :—Avant de passer à un autre sujet, j'aimerais à avoir l'opinion du Professeur Robertson sur cette question. Je comprends qu'un de nos inspecteurs généraux a rencontré la même difficulté, il pourrait expliquer dans quelle circonstance, et peut-être le Professeur Robertson pourrait de suite donner la solution.

M. Elie Bourbeau (en anglais) :—Dans ma propre fabrique, j'ai remarqué le fait déjà mentionné par M. Augé. En juin, j'ai fait l'épreuve du lait d'un certain patron, et son lait marquait 5.40 pour cent ; en octobre, il ne marquait plus que 4.80. J'ai pensé que le fait pouvait être attribué à la sécheresse de la saison. Naturellement, ces chiffres n'étaient pas la moyenne ; mais je les ai rencontrés dans un cas. J'ai remarqué dans ma propre fabrique cette année, par des épreuves répétées plusieurs fois, que le lait paraissait plus riche en juin et en juillet qu'en octobre.

Professeur Robertson :—La proportion de matière grasse dans le lait d'une vache varie beaucoup, de temps à autre, sous des conditions en apparence les mêmes. J'ai rencontré une différence de $1\frac{1}{2}$ pour cent dans la matière grasse du lait de la même vache, à deux jours de distance, dans la même étable, et avec la même nourriture. Nous avons enregistré environ 20,000 épreuves en deux années consécutives, et je ne suis plus aussi sûr de mon fait sur la question du *standard* de matière grasse pour le lait, que je l'étais avant d'avoir fait ces épreuves.

Les conditions de climat et d'alimentation, cette année, ont donné une meilleure qualité de lait en juin et juillet qu'à l'ordinaire. Une meilleure alimentation des vaches, maintenant l'abondance du lait vers l'automne, a réduit la différence de pourcentage en matière grasse, qu'on rencontrait dans les années précédentes, entre le lait d'automne et le lait d'été. Les vaches donnent habituellement beaucoup de lait en juillet, et très peu, en octobre,

de sorte qu
la fin de la
varie beauc
lait d'une v
constante av
ment des pa
celui, qui en
obtient ce ré
ment à cette
tion d'un ho
de lait, et sar
petit-lait et le
grasse y est to
ment sont pro
Il est donc au
l'eau, que d'e
ment de Babc
celui du lacto
lactomètre co
gens, qui youc
ne paie jamais
conduit des fa
fabriques ; not
croire que plus
sonnables, j'ai
parmi ces 700
réussi longtem
lait et avoir un
site ; un tel ho
peut dans sa sa
est la meilleure
bourse qu'à cel
raître ces risq
lactomètre ; elle
Je puis ajouter
homme ne fraud
valeur. Si vous
feront découvrir
M. Patton (e
seule fois par q

de sorte que la proportion de matière grasse est généralement plus forte vers la fin de la saison. Bien que le pourcentage de matière grasse dans le lait varie beaucoup, la quantité de matière grasse, si l'on prend la moyenne du lait d'une vache pendant une semaine, semble avoir une relation à peu près constante avec le total des autres solides du lait. J'admets que, dans le paiement des patrons suivant la richesse du lait, il n'est pas juste de supposer que celui, qui envoie du lait à $4\frac{1}{2}$ pour cent le mardi et à 4 pour cent le vendredi, obtient ce résultat par l'écémage de son lait. Si vous en veniez trop hâtivement à cette conclusion, vous courriez le risque de compromettre la réputation d'un honnête homme dans ses affaires. Si un homme prend une canistre de lait, et sans enlever de crème, comme M. Augé l'a mentionné, enlève du petit-lait et le remplace par de l'eau, il y a là falsification du lait ; la matière grasse y est toute entière, mais les autres principes constitutifs, qui habituellement sont proportionnés à la matière grasse, ont été enlevés par cette fraude. Il est donc aussi malhonnête d'enlever du petit-lait et de le remplacer par de l'eau, que d'enlever de la crème et de ne rien mettre à la place. L'instrument de Babcock seul n'indiquerait pas cette fraude, mais son emploi, uni à celui du lactomètre, la fera découvrir. Il est donc à propos d'employer le lactomètre comme une protection contre le danger d'être trompés par des gens, qui voudraient avoir quelque chose pour rien, ce qui au bout du compte ne paie jamais. Je suis sûr que tout homme, au courant des affaires et qui conduit des fabriques, dira la même chose. J'ai conduit moi-même des fabriques ; nous avons 700 patrons. J'ai eu l'occasion, plusieurs fois, de croire que plusieurs des patrons fraudaient leur lait, j'ai eu des preuves raisonnables, j'ai eu quelquefois des preuves complètes. Je n'ai pas connu parmi ces 700 patrons un seul homme ayant agi malhonnêtement, qui ait réussi longtemps à gagner sa vie. Je n'ai jamais vu un homme frauder son lait et avoir un certain succès ; son étable, sa ferme ne montraient aucune réussite ; un tel homme n'est pas un bon cultivateur, et le Dieu tout-puissant ne peut dans sa sagesse lui donner le contraire de ce qu'il mérite. L'honnêteté est la meilleure politique pour un homme, aussi bien au point de vue de sa bourse qu'à celui de sa conscience. Les fabriques, qui voudront voir disparaître ces risques de fraude, n'auront qu'à faire l'usage du Babcock et du lactomètre ; elles aideront ainsi beaucoup à l'amélioration de la qualité du lait. Je puis ajouter encore que la qualité du lait varie beaucoup, mais que si un homme ne fraude pas son lait, la matière grasse est une juste mesure de sa valeur. Si vous avez affaire à un fraudeur, le Babcock et le lactomètre vous feront découvrir sa malhonnêteté et vous le condamnez en conséquence.

M. Patton (en anglais) :—D'aucuns n'ont fait usage du Babcock qu'une seule fois par quinzaine, ou même qu'une fois par mois. Serait-ce là une

méthode d'épreuve donnant justice aux patrons, quand la richesse du lait est sujette à changer de $1\frac{1}{2}$ pour cent en deux jours ? Serait-il équitable de payer les patrons, sur une épreuve faite seulement une fois tous les quinze jours ?

Professeur Robertson :—Je n'ai que deux ou trois exemples sur 20,000 épreuves d'une aussi grande variation. Une épreuve composée, faite une fois par quinzaine, ne comprend pas seulement un échantillon de lait pris une fois dans la quinzaine, mais un échantillon du lait reçu chaque matin pendant toute la quinzaine. Cette méthode est sûre. Nos fabricants de fromage et de beurre, qui ont été hostiles à cette méthode dans le passé, s'uniront, je crois, pour adopter l'épreuve composée. La seule chose à craindre est la négligence, le manque de soin, l'incompétence et le manque d'adresse des fabricants de beurre et de fromage. L'épreuve composée faite avec soin est une bonne épreuve ; mais elle requiert quelque habileté de main ; c'est pourquoi nous avons pris un soin particulier, à l'école de laiterie Saint-Hyacinthe, d'insister sur tous ces détails, dans la crainte que par manque de soin les fabricants ne gâtent l'application d'une bonne chose.

M. J. de L. Taché (en anglais) :—M. Wherry a fait hier allusion à la divergence d'opinion qui existe entre le Professeur Robertson et le Professeur Dean, sur la question du paiement du lait d'après l'épreuve Babcock, auriez-vous la complaisance de nous donner le fin mot de la discussion sur ce point ?

Professeur Robertson :—Voici le fin mot de la discussion.

M. Wherry (en anglais) :—La question était relative à la divergence d'opinion entre les Professeurs Dean et Van Slyke.

Professeur Robertson :—En l'absence du Professeur Dean, j'aimerais mieux ne pas mentionner son nom, s'il n'y allait de la défense et du maintien d'un principe. Le Professeur Dean et moi sommes de bons amis ; il était un de mes élèves quand j'étais professeur à Guelph. Il vint à Guelph et y passa tous ses examens avec beaucoup de succès ; en général, il s'est montré un élève brillant et studieux ; il remporta les honneurs et s'appliqua beaucoup après que je quittai Guelph pour Ottawa. M. Dean a passé quelque temps avec le Professeur Van Slyke dans l'état de New-York, et à son retour il devint mon successeur à Guelph. Vous voilà maintenant au courant de nos rapports personnels.

La difficulté que nous avons, parmi nos cultivateurs principalement, était que nous payions le lait par le poids, au lieu de le payer suivant la qualité. Le poids et la qualité vous donnent la valeur du lait, non pas le poids seul, mais le poids par la qualité. Nous demandons encore à peser le lait ; mais une fois pesé, nous modifions le résultat par la qualité, et ainsi nous

avons la v
fromage.
cette concl
de lait est p
contenue d
du Professe
toire,—n'es
de différen
proportion
matière gre
chaque livre
que la quan
lait, parce q
de la même
ger le mod
par la quali
son opinion,
en substance
sans tenir co
encore, à esti
ne l'êtes d'es
sa richesse.
travail expér
avons trouvé
par 100 livres
par la qualité
juste mesure e
pas une mesur
Nous demand
son vrai point
fromage fabriq

M. Patton
rence de valeur
augmentation
leur peine ?

Professeur
M. Patton
est-il juste d'ép
(Hoard's Dairy

avons la valeur. Une quantité donnée de lait fera une certaine quantité de fromage. Le Professeur Van Slyke, dans ses travaux, en arrive à peu près à cette conclusion : que la quantité de fromage à obtenir d'une quantité donnée de lait est presque toujours en rapport exact avec la quantité de matière grasse contenue dans le lait. Mon travail,—qui est loin d'être aussi exact que celui du Professeur Van Slyke, qui s'est poursuivi pendant 2 ans dans un laboratoire,—n'est pas tout à fait d'accord le sien. La quantité de fromage obtenue de différents laits, dans notre travail, ne fut pas toujours dans la même proportion avec la quantité de matière grasse. Plus le lait était riche en matière grasse, moins nous avons de poids de fromage à maturité, pour chaque livre de matière grasse. C'est pourquoi le Professeur Dean prétend que la quantité de matière grasse n'est pas une juste mesure de la valeur du lait, parce qu'on n'est pas capable d'obtenir une quantité uniforme de fromage de la même quantité de matière grasse. La première difficulté a été de changer le mode d'évaluation du lait, de l'évaluation par le poids à l'évaluation par la qualité, et maintenant le Professeur Dean et d'autres, qui partagent son opinion, ne paraissent pas satisfaits de ce progrès, "parce que, disent-ils en substance, cette méthode estime le lait d'après la quantité de fromage, sans tenir compte de sa qualité ; et vous n'êtes pas plus justifiés, disent-ils encore, à estimer le fromage par la quantité, sans égard à la qualité, que vous ne l'êtes d'estimer le lait par la quantité ou le poids seulement, sans égard à sa richesse. Il faut considérer la qualité du fromage fait. Au cours de notre travail expérimental, il y a 3 ans, nous fîmes environ 300 fromages, et nous avons trouvé une différence dans la qualité aussi bien que dans la quantité par 100 livres des différents laits... Si vous prenez la quantité du fromage par la qualité du fromage de différents laits, alors la matière grasse sera une juste mesure de la valeur du lait pour la fabrication du fromage. Ce n'est pas une mesure pour la quantité du fromage, mais pour la valeur du fromage. Nous demandons seulement à changer la base d'évaluation pour la mettre à son vrai point, savoir : le poids du lait modifié par sa qualité et le poids du fromage fabriqué modifié par sa qualité".

M. Patton (en anglais) :—Mais si l'acheteur ne reconnaît pas cette différence de valeur, qu'arrive-t-il ? S'il paie le même prix sans égard pour cette augmentation de valeur, est-il juste que les patrons ne reçoivent rien pour leur peine ?

Professeur Robertson :—C'est une injustice existante.

M. Patton (en anglais) :—Jusqu'à rectification de cette manière d'agir, est-il juste d'éprouver le lait par sa richesse seule ? Aujourd'hui le journal (*Hoard's Dairyman*) auquel vous avez collaboré si longtemps, affirme que la

seule et juste épreuve qu'on puisse faire devrait être faite à l'étable, et qu'après une longue expérience aux Etats-Unis de l'épreuve Babcock, l'écrivain est convaincu que la seule manière de faire justement l'épreuve serait d'avoir quelqu'un de nommé spécialement dans ce but, par la raison qu'il est impossible de trouver parmi les fromagers un seul fabricant capable de faire une bonne épreuve. Pensez-vous donc que dans une population mixte, dans une petite fabrique, il soit prudent de risquer nos intérêts en de pareilles mains, par l'épreuve au Babcock ?

Professeur Robertson :—La première question posée se réfère à un acheteur qui refuse de reconnaître la qualité du fromage ; dans ce cas, les patrons devraient-ils être payés suivant la qualité du lait qu'ils ont fourni ? Si A et B envoient du lait à une fabrique et que le lait de A soit meilleur en qualité, soit plus riche en matière grasse que celui de B, A devrait-il recevoir plus que B par 100 livres de lait ? Dans tous les cas, le lait de A, étant plus riche, aide à la fabrication d'une qualité de fromage meilleure qu'elle ne le serait autrement. La manière, dont les acheteurs procèdent, ne consiste pas à faire monter le mauvais fromage ; elle tend toujours à rabaisser le meilleur fromage aux prix pour lequel ils peuvent acheter le fromage commun. Tel est leur mode de procéder ; je ne les en blâme pas ; ce n'est pas une mauvaise chose de reconnaître ce fait en passant ; tout en discutant beaucoup de points relatifs à la fabrication du beurre et du fromage et au paiement du lait suivant sa richesse, nous devrions, avec toute la déférence due à la capacité, comme hommes d'affaires, de ces acheteurs, nous devrions, dis-je, discuter à notre point de vue si nous ne pourrions trouver de meilleures méthodes de vendre notre fromage, parce que, comme je le disais hier soir, je n'hésite pas à dire, que les acheteurs ont retiré d'excellents profits, du temps, de l'argent et des capacités qu'ils ont mis à la manipulation et à la distribution de nos produits. Par exemple, il y a une trop grande marge de profits entre le prix du fromage à la fabrique ici, et le prix de vente au détail en Angleterre, de la meilleure qualité de notre fromage. Nous devrions trouver quelque moyen de la réduire et de divertir au profit des patrons une partie de cet argent qui s'en va aux marchands, principalement aux marchands anglais. . . .

Alors, les acheteurs paieraient suivant la qualité, et les patrons et les fabricants y auraient leur part. Notre idéal devrait être de donner à chacun la pleine valeur de ce qu'il fournit ; l'affaire devrait payer au fabricant et à l'acheteur une somme raisonnable pour les services rendus. Quelqu'un dit : "le marché est de 9 centins, c'est la moyenne—je ne dis pas qu'elle est plus haute ou plus basse aujourd'hui—; si telle est la moyenne, je dis qu'il y a des lots de fromage qui valent 9½ centins, tandis que d'autres peuvent être chers

à 8½ centins carrément traire, pour la qualité a

M. Patton
la faire dispenser de faire l'ép

Professeur
ver des genres peut-être se tout l'aide p en vérité ils mage du m d'autorités, de fromage s sûres. Nous mêmes sont à du lait est un conduite des compétents p rante à leurs

Si j'ai be renseignements dans lequel il gramme. Qu cherche pas le m'en tiens au avec l'épreuve bonne épreuve

M. Patton
la production d un danger de b ment aux main de frauder, s'ils faisant ces épreu tion est fondée cas, par exemple verra encore m nue, je verrai où

à 8½ centins ou même à 8 centins. Je voudrais voir cette question entamée carrément par les vendeurs, non pour supprimer les acheteurs, mais au contraire, pour leur donner une chance de faire plus d'argent en discutant mieux la qualité au moment de l'achat.

M. Patton :—Il y a donc une injustice ; nous devrions nous efforcer de la faire disparaître, et de plus nous efforcer de rendre nos fabricants capables de faire l'épreuve du Babcock.

Professeur Robertson :—Pour en venir maintenant à la difficulté de trouver des gens capables de faire l'épreuve, une épreuve scientifique ne saurait peut-être se faire aux fabriques ; mais nos fabricants en Canada reçoivent tout l'aide possible pour bien conduire leur affaire dans tous ses détails, car en vérité ils reçoivent plus d'aide qu'aucuns fabricants de beurre et de fromage du monde entier. Ils reçoivent plus d'aide du dehors et ils ont plus d'autorités, auxquelles recourir avec confiance. Nos fabricants de beurre et de fromage sont capables de faire de bonnes épreuves de lait pratiques et sûres. Nous avons assez d'hommes compétents, de sorte que les fabriques elles-mêmes sont à blâmer qui emploient des hommes incompetents. L'épreuve du lait est une partie tout aussi essentielle de leur compétence et de la bonne conduite des fabriques que la propreté des planchers. Je crois nos fabricants compétents pour l'épreuve du lait, de manière à donner bonne justice courante à leurs patrons, sans trop d'écart.

Si j'ai besoin d'obtenir du département du Professeur Shutt quelque renseignement sur la valeur comparative des choses, il m'envoie un rapport, dans lequel il me donne des différences en poids jusqu'aux dix-millièmes de gramme. Quand je fais du commerce, qui est plus dans ma sphère, je ne cherche pas les différences jusqu'à la dixième partie du gramme, mais je m'en tiens aux différences pratiques. Je pense qu'il devrait en être ainsi avec l'épreuve du lait, et que le fabricant en général est capable de faire une bonne épreuve courante, qui rendra justice aux patrons.

M. Patton (en anglais) :—Considérant que les patrons surveillent de près la production du lait et la quantité qu'ils portent aux fabriques, n'est-ce pas un danger de baser le paiement de ce lait sur une machine, laissée entièrement aux mains des fabricants ? N'est-ce pas donner à ceux-ci une chance de frauder, s'ils sont malhonnêtes ? N'est-ce pas leur donner une chance, en faisant ces épreuves—autant que je puis le savoir ; je ne puis dire si l'accusation est fondée ou non—de favoriser l'un au détriment de l'autre, dans le cas, par exemple, d'un patron, qui mécontent de l'épreuve, dirait : "J'enverrai encore mon lait une autre semaine, mais en même temps, si cela continue, je verrai où je pourrai trouver une meilleure épreuve, et nous réglerons".

Ceci est arrivé à ma connaissance. Cela ne met-il pas dans la main d'un malhonnête homme un instrument pour commettre une fraude au lieu d'un pour la combattre ? Cela ne donne-t-il pas au fabricant une machine avec laquelle, sans aucune fraude de la part du patron, il pourra favoriser l'un au détriment de l'autre ?

Professeur Robertson :—Cela le met en possession, en effet, d'une chance de faire tort à certains patrons, s'il le désire ; mais non sans que le patron ait quelques moyens de l'en empêcher. Dans mon récent voyage de l'Ouest, j'ai jeté un coup d'œil sur le développement minier du pays. J'y ai remarqué que, dans les grandes mines, les propriétaires du minerai l'envoient aux fonderies et que les fondeurs emploient un chimiste pour l'essayer. La quantité d'or et d'argent qu'ils recueillent est très faible en proportion de la quantité de minerai qu'ils envoient et ils sont payés suivant le rapport de l'essayeur, conformément au certificat qu'il fournit. Si le fondeur emploie un chimiste malhonnête, il donnera des certificats classant le minerai au-dessous de sa qualité, et s'il peut induire le vendeur du minerai à accepter ces certificats sans contrôle, il peut acheter le minerai pour la moitié de sa valeur. Mais le mineur peut employer un essayeur indépendant et vérifier si son essai correspond avec celui porté dans les certificats, et alors il peut dire : " Je ne vous vendrai plus, jusqu'à ce que j'aie de meilleurs essais ". Maintenant, un instrument Babcock, pour éprouver un nombre d'échantillons suffisant pour exercer le contrôle dont je parle, se vend douze piastres. L'instituteur de toute paroisse ou canton, ou toute autre personne, pourrait acheter un instrument et, en allant passer deux jours à l'école de laiterie, apprendre à s'en servir. Une fabrique ou plusieurs pourraient l'employer comme essayeur de lait indépendant, de sorte que tout cultivateur pourrait pour 25 centins faire faire l'épreuve de son lait. Si un patron a des doutes sur l'exactitude de l'épreuve de son lait, qu'il prenne des échantillons de son lait qu'il connaît et aille demander l'opinion de l'essayeur. Il ne serait peut-être pas possible de baser là-dessus une action en justice, mais ce serait se donner une forte position pour confronter un fromager suspect, que d'avoir cette épreuve honnête. Alors aussi, le fromager saura qu'il ne peut pas tromper, et il se surveillera de peur de commettre des erreurs. Ce serait une pratique très sage. Cela vaudrait mieux que d'avoir un employé officiel ; ils sont difficiles à contrôler. Vous ferez mieux d'essayer de ce système dans quelques localités et alors vous pourrez en faire l'application sur une plus vaste échelle.

M. Rob. Wherry :—Je puis répéter la remarque que j'ai faite l'autre jour ; elle était ainsi conçue : " que dans certains cas, et je pense que la question avait été posée, les inspecteurs voyagent pour éprouver le lait de manière

à le faire de voir : le dant les cu lait soit mo notre temp faire autre utilité par q lité du lait, aux fabricar comme il y par le procéd mérite ne fû tant de discu ne se vend p Ce sont là le méthode est me posent les été dans l'om

Professeur
l'inspecteur d
lait à la fabric
l'épreuve com
sûre est celui
Vous divisez
devrait être en
rie, tandis que
liorer la quali

En ce qui
sur un point q
avec l'idée que
façon, les achet
clusions. Indép
important,—qu
l'évaluer pour le
mier venu peut
que le véritable
fromage. Mais
ils feront de mei
lait pauvre. Pe

à le faire payer par l'épreuve du Babcock. Voici, à cet égard, ma manière de voir : le lait d'Ontario n'est pas plus riche que celui de Québec et cependant les cultivateurs d'Ontario retirent plus, de leur fromage, bien que leur lait soit moins riche. Et nous aurions, nous autres inspecteurs, à passer tout notre temps à faire l'épreuve du lait en vue de la répartition et à ne rien faire autre chose. J'ai fait remarquer que nous devrions démontrer notre utilité par quelque chose de plus important, comme la surveillance de la qualité du lait, sous le rapport de l'arome et de la propreté, et l'enseignement aux fabricants des principes de la fabrication. C'était là un des points, et comme il y avait de l'opposition parmi nos gens au sujet du paiement du lait par le procédé Babcock, je n'aimais pas à le recommander avant que son mérite ne fût reconnu, et voici ce que je voudrais savoir : A quoi ont abouti tant de discussions à propos de la matière grasse du lait, puisque le fromage ne se vend pas d'après la richesse du lait, mais sous la sonde de l'acheteur ? Ce sont là les points dont j'aimerais à avoir une solution bien claire. Si la méthode est bonne, j'ai besoin d'être à même de répondre aux questions que me posent les patrons et les fabricants sur son exactitude. J'ai quelquefois été dans l'embarras à cet égard.

Professeur Robertson :—Je ne crois pas qu'il entre dans les devoirs de l'inspecteur de consacrer beaucoup de son temps à éprouver la richesse du lait à la fabrique. Si le lait est éprouvé, comme il devrait toujours l'être, par l'épreuve composée, le seul homme qui puisse faire l'épreuve d'une manière sûre est celui qui a pris les échantillons journaliers pour l'épreuve composée. Vous divisez la responsabilité. Je pense donc que le travail de l'épreuve devrait être entièrement confié au fabricant de la fromagerie ou de la beurrierie, tandis que les inspecteurs s'efforceraient de poursuivre leur tâche, d'améliorer la qualité du lait et celle du fromage, en les surveillant spécialement.

En ce qui concerne l'estimation des acheteurs, permettez-moi d'insister sur un point que je voudrais voir bien compris. Il ne faut pas vous enfiévrer avec l'idée que, parce qu'il plaît aux acheteurs d'évaluer les choses à leur façon, les acheteurs de fromage ici ne peuvent pas se tromper dans leurs conclusions. Indépendamment de cela, je voudrais faire ressortir,—c'est un point important,—que tout en admettant que la richesse du lait soit un moyen de l'évaluer pour la fabrication du fromage, ce n'est pas le seul moyen. Le premier venu peut prendre du lait riche et en faire de pauvre fromage, tandis que le véritable bon fromager peut prendre du lait pauvre et en faire de bon fromage. Mais si les hommes sont également compétents dans les deux cas, ils feront de meilleur fromage avec le lait riche en matière grasse qu'avec du lait pauvre. Permettez-moi de dire, en toute franchise, que si les vendeurs

de la province de Québec n'obtiennent pas pour leur fromage d'aussi hauts prix que ceux obtenus par les vendeurs d'Ontario, ce n'est pas parce que le lait riche ne peut, ni ne devrait, être converti en fromage de meilleure qualité, mais parce que vos fromagers ne savent pas encore s'y prendre.

M. Patton :—Voilà le point : ils ne savent pas s'y prendre.

Professeur Robertson :—Retournons en arrière, il y a 5 ou 6 ans ; alors le fromage de la province de Québec se vendait un centin de moins par livre que celui d'Ontario ; et pourtant le lait de Québec était alors, tout autant qu'aujourd'hui, plus riche que celui d'Ontario. Aujourd'hui, vous atteignez presque les prix d'Ontario. Les gens d'Ontario m'ont reproché de flatter le peuple de Québec, quand je disais que le peuple de cette province pouvait faire et ferait bientôt de meilleur fromage qu'eux. Si vous continuez d'améliorer la qualité, vous atteindrez bientôt de meilleurs prix.

Permettez-moi d'ajouter encore une chose à cet égard. L'inspection systématique des fabriques, de telle sorte que tous vos fabricants aient un fromage d'apparence uniformément belle, donnera à votre fromage encore plus de valeur. C'est ce que nous avons fait dans certaines parties du travail officiel de notre département, dans des districts nouveaux où les gens n'avaient aucune expérience. Ainsi, nous avons obtenu exactement le même poids, par boîte de fromage, de chaque fabrique de districts entièrement nouveaux ; et ce fromage obtint le plus haut prix de tout le plus beau fromage. C'est par l'amélioration de tous ces petits détails que les prix s'amélioreront. Je crois que vous avez la meilleure qualité de lait, et je crois que vous en aurez la pleine valeur ; mais ne vous arrêtez pas avant d'en arriver là. Vous pouvez y atteindre ; si vous n'y atteignez pas, c'est qu'il y a en vous quelque chose de travers. Vos hommes acquièrent de l'habileté d'année en année et ils continueront à s'améliorer. L'école de laiterie de St-Hyacinthe et les inspecteurs vous y aident et vous vous rapprochez du but lentement, mais sûrement. Donnez le plein prix à vos fabricants ; mais en même temps, exigez des acheteurs le plein prix pour votre fromage.

M. Hodge (en anglais) :—En ce qui concerne le bon fromage, j'ai une question à poser. Il y a quelque temps, nous recevions un lot de fromage d'une fabrique, qui habituellement nous envoyait du fromage de première qualité. Quand le fromage arrivait en magasin, sous le rapport de l'apparence, c'était du fromage aussi net, aussi beau et aussi bien fait qu'aucun fromage venant d'aucun district d'Ontario. Mais la saison dernière, nous découvrimmes tout à coup un changement considérable dans l'arome du fromage. Quand cela se produisit, j'écrivis au fabricant pour lui dire que j'étais contrarié de trouver, que son fromage était *off flavor* et avait un arôme particulier que

e ne pouv
Montréal
sant que le
fromage, et
des larmes
quelque exp
aucune rais
raison, je ne
je voyageais
dis-je, et je
de famille.
auparavant,
la rivière, d
attention. J
jamais fréque
avait une qu
distance de la
dans la clôtur
eau, et depos
s'y abreuver.
nom ; je lui d
là-bas ? L'eau
plus de lait de
c'est là la caus
leur expliqua
de l'abreuver
un seul mauva
acheteurs parr
rouille. J'en
à découvrir qu
végétales, d'au
nous envoya so
Ce n'est que l'a
écrivîmes au fa
pouvions accep
connût plus lon
mage ; il n'avai
en avait trouvé
comme nous lu
tâchâmes de dé

e ne pouvais définir, lui demandant de m'en expliquer la cause. Il vint à Montréal aussitôt et vit le fromage, il nous dit qu'il ne l'avait pas sondé, pensant que le tout était en bon ordre comme d'habitude. Nous allâmes voir le fromage, et cet homme resta cloué, sur le plancher de notre magasin, avec des larmes dans les yeux. J'étais contrarié pour lui, et lui demandai s'il avait quelque explication à nous donner de ce défaut. Il répondit : non. Il n'avait aucune raison à donner. Je lui dis : je ne connais pas moi-même cette raison, je ne puis vous en donner aucune. Mais quelques semaines plus tard, je voyageais dans la campagne aux environs de sa fabrique : j'irai le voir, me dis-je, et je pensais que c'était une véritable affliction pour un homme chargé de famille. Je passais en voiture dans cet endroit comme je l'avais fait auparavant, mais en passant devant la fabrique, je remarquai sur la berge de la rivière, dans un bas fond de glaise bleue, quelque chose qui attira mon attention. Je dois vous dire que je ne suis point un chimiste, que je n'ai jamais fréquenté le collège, mais seulement la charrue. Je remarquai qu'il y avait une quantité énorme d'eau, courant dans la glaise bleue ; et à une petite distance de là, sur le coteau, je vis du bétail au pacage. Il y avait une brèche dans la clôture, et le bétail venait du coteau au bas fonds, piétiner dans cette eau, et déposer ses excréments sur ses bords. Le bétail descendait là pour s'y abreuver. Je m'en allai à la fabrique et appelai le propriétaire par son nom ; je lui dis : Combien y a-t-il de temps que votre bétail va s'abreuver là-bas ? L'eau est basse sur les terrains hauts, me dit-il, et les vaches donnent plus de lait depuis que la rivière nous donne de l'eau courante. Je repris, c'est là la cause de la puanteur de votre fromage. Il appela ses garçons et leur expliqua le fait. Je leur dis de chasser le bétail de cet endroit infecté et de l'abreuver de quelqu'autre manière ; ils le firent, et cet homme n'a pas eu un seul mauvais fromage depuis. Je pourrais citer un autre cas : Quelques acheteurs parmi nous rencontrent quelquefois du fromage avec des taches de rouille. J'en ai parlé à plusieurs, j'en ai parlé à tout le monde pour arriver à découvrir quelle en était la cause. D'aucuns l'ont attribué à des matières végétales, d'autres à d'autres causes. La fabrique, à laquelle je fais allusion, nous envoya son fromage cet été, comme elle le faisait depuis plusieurs années. Ce n'est que l'année dernière que nous découvrimus ce défaut et que nous en écrivîmes au fabricant. Le défaut était tel, en un certain cas, que nous ne pouvions accepter le fromage, et nous désirions trouver quelqu'un qui en connût plus long que nous, sur ce sujet. X... vint à Montréal et vit le fromage ; il n'avait point découvert ces taches de rouille dans cette fabrique ; il en avait trouvé çà et là, mais n'avait point remarqué des taches de rouille comme nous lui en montrâmes à Montréal. Sans le dire à personne nous tâchâmes de découvrir la cause du mal. X... vint à Montréal il y a quinze

jours, et nous informa qu'il était allé à cette fabrique et avait retracé le cours de l'eau, depuis la rivière où les animaux s'abreuvaient, jusqu'à la source mère, et il nous dit qu'à l'endroit où l'eau tombait dans la rivière, il avait découvert de chaque côté du ruisseau, une trace de rouille, qu'il avait suivie. Jusqu'aux endroits où il y avait des abreuvoirs ; il y avait de la rouille depuis le commencement jusqu'à la fin de ce petit cours d'eau. Il y avait çà et là de petits abreuvoirs, où l'eau était stagnante, et dans le fond de ces abreuvoirs, on trouvait des écailles de rouille rouge, ce qui démontre qu'il y avait dans l'eau quelque chose qui affectait le fromage et son arôme.

RÉSUMÉ DU DISCOURS DE L'HON. Ls. BEAUBIEN, *

Commissaire de l'Agriculture et de la Colonisation,

MONSIEUR LE PRÉSIDENT, MESSIEURS,

C'est toujours avec plaisir que j'assiste à votre réunion annuelle. Je sens que je suis au centre d'un grand mouvement, au milieu d'hommes qui se sont réunis pour faire le bien de toute la province.

Dans la position que j'ai l'honneur d'occuper, je me plais à reconnaître que c'est en mettant à exécution bon nombre de vos suggestions que nous avons pu arriver aux résultats satisfaisants que nous constatons partout. Vous êtes l'avant-garde dévouée, veillant sur la cause commune pour éviter les écueils, tracer la bonne route, conduire au succès. C'est à l'avant-garde que l'on place les meilleurs soldats. A vous, le conseil de la nation, quand il s'agit de notre grande industrie laitière, notre grande exportation, de faire les études nécessaires, de connaître dans la fabrication le dernier secret, l'amélioration la plus récente. Vous avez ici l'occasion de faire généreusement don du résultat de vos labeurs et de vous créer des titres à la reconnaissance et à l'estime de tous.

Tout ce qui est dit ici est recueilli avec soin pour être répandu par tout le pays, soit par le journal d'agriculture, soit par votre rapport annuel.

Le nouveau progrès à tenter encore cette année est l'expédition du beurre à l'état frais sur le marché européen. Je suis bien aise de pouvoir vous dire que j'ai réussi à seconder vos vœux et que la prime d'un centin par livre sera accordée pour une plus grande quantité de beurre encore aux beurreries qui, chaque semaine ou au moins chaque quinzaine, feront une expédition en se conformant aux règlements.

* Nous donnons ici le résumé des deux discours, français et anglais, prononcés par l'honorable L. Beaubien (voir pages 180 et 225).

Pour
bien de l'o
industrie.
vieilles mé
si elles ent

Mais s
œuvres les
ce n'est pas
cercles agri
partout dan
de guerre p
déjà existan
aujourd'hui.
tation du b
notre partag

Cette id
l'exportation
C'est ainsi q
qui se fait ai
d'activité uni
autres vont v
marché euro
Londres. C'
tirer parti de
rages, mais on
avoir accordé
annoncé le be
terre : il arriv
inspection str
était sûr de la
antipodéens, à
de tous les en
ment.

Pour arriv
si la prime fut

En essay
notre industrie
Vous êtes les g
Dans ces t

Pour arriver à ce résultat nous avons eu bien des difficultés à vaincre, bien de l'opposition de la part de plusieurs, même de vos collègues dans votre industrie. Malheureusement, quelques-uns sont déterminés à s'en tenir aux vieilles méthodes et ont une horreur profonde pour les améliorations, surtout si elles entraînent quelque sacrifice.

Mais sans me décourager, j'ai songé que ce sont presque toujours les œuvres les plus difficiles à créer qui conduisent aux meilleurs résultats. Ainsi ce n'est pas sans peine que nous avons répandu par la province ces cinq cents cercles agricoles, par lesquels un changement si prompt et si tangible s'est fait partout dans notre agriculture. On les redoutait ; ils devaient être des engins de guerre pour battre en brèche et faire crouler les organisations agricoles déjà existantes. Nous avons persévéré et nous avons notre récompense aujourd'hui. Il en sera de même pour notre nouvelle entreprise de l'exportation du beurre. Quand la réussite, que j'attends avec ferme espoir, sera notre partage, tous n'auront plus pour elle que des éloges.

Cette idée d'imiter ce qui se fait en Australie, en accordant une prime à l'exportation du beurre, m'a été présentée par vous et je vous en félicite. C'est ainsi que vous devez toujours étudier, vous rendant bien compte de ce qui se fait ailleurs, et essayant au pays ce qui réussit là. Dans cette heure d'activité universelle par tout le monde, celui qui n'avance pas recule, tant les autres vont vite. Voici l'Australie, placée à plus du double de distance du marché européen, qui vend mieux que nous son beurre à Liverpool ou à Londres. C'est qu'en Australie, l'on ne s'est pas contenté de travailler pour tirer parti des magnifiques territoires confiés à la culture et aux grands pâturages, mais on a de plus étudié le marché, on l'a préparé, on l'a fait. Après avoir accordé en prime quatre fois ce que nous allons donner, on a largement annoncé le beurre australien, on l'a présenté solennellement à toute l'Angleterre : il arrivait là revêtu d'un caractère officiel. Bien entendu qu'après une inspection stricte avant l'expédition, le gouvernement accordant la prime était sûr de la qualité. Et l'article, venant pourtant des chauds continents antipodéens, à cause même de toutes les précautions prises, de tous les soins, de tous les encouragements donnés, fut parfaitement reçu et s'écoula rapidement.

Pour arriver à ce résultat, le gouvernement australien ne lésina pas, mais si la prime fut considérable, une grande industrie fut créée.

En essayant d'ouvrir ainsi de nouveaux débouchés aux produits de notre industrie laitière, vous êtes, Messieurs, réellement dans votre rôle. Vous êtes les guides, les éclaireurs. Derrière vous, on marchera au succès.

Dans ces tentatives nouvelles, le gouvernement fédéral nous aide puis-

samment. Si nous produisons l'article, lui se charge de le tenir en bon ordre jusqu'au moment de la vente au consommateur. Des réfrigérants sont établis : dans les centres, où se fait l'exportation ; sur les vaisseaux, qui font la traversée ; et dans les villes, où nos produits doivent nécessairement séjourner quelque temps.

Ces réfrigérants seront perfectionnés cette année, et sur mer et sur terre.

L'industrie individuelle a été réveillée par cette tentative du gouvernement. Des compagnies pour construire des réfrigérants se forment à Montréal et à Québec. On ne craindra plus les dommages causés par l'exposition à l'air, surtout par les jours de chaleur. Les produits seront constamment maintenus à la température désirable.

Que je vous fasse remarquer qu'en travaillant à conserver notre beurre, nous avons en même temps inauguré toute une industrie nouvelle, et une grande : la conservation en entrepôt réfrigérateur d'une proportion considérable de nos produits agricoles.

On ne sera plus contraint de disposer de ces produits, au moment où ils seront exposés à être détériorés par la température, ou au moment où le marché fera défaut. Non, on pourra attendre sans grande perte, le moment favorable à l'écoulement.

À l'automne ou au moment voulu, le réfrigérateur s'ouvrira pour recevoir, outre le fromage et le beurre, nos fruits, nos légumes, notre lard, notre bœuf, notre mouton en quartiers. Tout cela, amené au degré de congélation voulu, sera conservé en parfait ordre, toujours prêt à être expédié.

Bientôt, grâce à ces réfrigérants, nous verrons cesser l'expédition de nos bœufs vivants, pour en faire l'abattage sitôt leur arrivée de l'autre côté.

Nous conserverons pour nous cette industrie de l'abattage dont bénéficie l'Angleterre aujourd'hui. Les déchets seront livrés ici aux fabriques, pendant que les viandes, proprement préparées et conservées, seront transportées en bien plus grande quantité et à bien meilleur marché.

Nous verrons se multiplier les abattoirs en même temps que les réfrigérants.

Le professeur Robertson vous dira tantôt ce que va faire le gouvernement fédéral pour aider à cette industrie nouvelle. S'il veut bien me permettre une légère indiscretion, comme il doit vous parler en anglais, je vous dirai, moi, dans votre langue, un peu de sa manière de procéder. Il se propose de faire abattre, chaque semaine, à Montréal, un nombre assez considérable de têtes, d'en bien préparer la viande, de la couvrir d'une enveloppe de toile, de la consigner au réfrigérateur où il lui donnera le degré de refroidissement voulu (je ne dis pas ici congélation, et pour cause ; le professeur vous expliquera cela).

Confié
suite à leur
de ces dépôts

Voilà
est vendu
viennent des
canadien.

Le bou
par lui ou s
soin, il ne m

Voilà en
réfrigérateu
quelque risq
industrie à fi
chemin le plu
dernier a bien
à nous faire c
Le beurre et l

Notre be
lors beaucoup
fromageries di
ment, nous ser
exportations.
aidant à l'exp

Jusqu'à p
fromageries, et
cela aider à no
apercevoir que
avions portés st
l'écoulement, l'

Que l'on n
pouvons aider à

On nous di
"fromage et vo
"tous les œufs
"d'attention au

À cela je ré
beurre et le from
qu'ils ont déjà

Confidées aux réfrigérants à bord des transatlantiques, ces viandes, de suite à leur arrivée, seront dirigées sur des dépôts spéciaux. Les propriétaires de ces dépôts ne pourront vendre que de ce bœuf canadien.

Voilà une excellente précaution, car aujourd'hui, le bon bœuf canadien est vendu comme du bœuf anglais ou écossais. Et le bœuf inférieur, qu'il vienne des fermes anglaises ou écossaises ou d'ailleurs, est vendu comme bœuf canadien.

Le bœuf, expédié par le professeur, sera donc tenu et vendu séparément par lui ou ses représentants. Or, comme il sera nécessairement choisi avec soin, il ne manquera pas de faire parler de lui, de donner bon nom à l'article.

Voilà enfin ce que fera pour notre industrie agricole, l'établissement des réfrigérateurs et l'exécution des projets de M. Robertson. Il y a peut-être quelque risque à courir, il y a les annonces à faire, mais il y a aussi une grande industrie à favoriser, et pour parvenir à ce but, on prend certainement le chemin le plus sûr. Vous avez vu comme l'essai que nous avons tenté l'été dernier a bien réussi, comme notre première expédition de beurre a commencé à nous faire connaître du marché anglais. Il en sera de même l'été prochain. Le beurre et le bœuf canadien auront bientôt bonne réputation.

Notre beurre va augmenter en valeur à cause de tout ce travail. Dès lors beaucoup de fromageries seront converties en beurreries. Et le nombre de fromageries diminuant, et la quantité de fromage produite diminuant pareillement, nous serons moins exposés à voir le marché anglais encombré sous nos exportations. Le fromage aussi augmentera en valeur. C'est ainsi qu'en aidant à l'exportation du beurre, nous avons été au secours des fromagers.

Jusqu'à présent, nous avons cru devoir aider à la création de nouvelles fromageries, et marchant dans le sentier tracé par d'autres, nous avons cru en cela aider à notre agriculture. Mais nous n'avons pas été longtemps à nous apercevoir que nous faisons là fausse route, que tous les efforts que nous avions portés sur la fabrication, il fallait, pour sauver l'industrie, les porter sur l'écoulement, l'exportation.

Que l'on ne demande donc plus d'octrois pour les fromageries. Nous ne pouvons aider à l'industrie laitière qu'en facilitant l'exportation.

On nous dira peut-être : " Mais, voici que baisse le prix du beurre et du fromage et vous poussez toujours à l'industrie laitière. Il ne faut pas mettre tous les œufs dans le même panier. Pourquoi ne donnez-vous pas plus d'attention aux autres produits de la ferme ? "

A cela je réponds qu'au milieu de toutes nos contrariétés, c'est encore le beurre et le fromage qui constituent le revenu le plus clair de la ferme. Admis qu'ils ont déjà été vendus à des taux plus rémunérateurs ; mais même aux

prix inférieurs auxquels ils sont descendus, quel est le produit de nos fermes qui nous ait rapporté plus ou même autant? Sont-ce nos récoltes de légumes, de grains? Ces articles se donnent. L'élevage des chevaux, des animaux de boucherie? Nullement.

L'industrie laitière est encore ce qu'il y a de mieux, même aux bas prix que nous avons eus. M. Ayer avait parfaitement raison l'autre jour, lorsqu'il me disait: "Whatever happens, you must not stop the flow of milk". Quoiqu'il arrive, n'arrêtez pas la production du lait. En effet, toute notre agriculture dans la province devrait être faite au point de vue de la production du lait. Nous n'avons rien autre chose qui vaille, devant nous, maintenant. Nous sommes trop submergés par les produits de notre grand Ouest.

Avec du lait en abondance, outre le fromage et le beurre, il y a encore l'élevage conduit avec soin pour refaire et améliorer les troupeaux, il y a la production non du lard, mais du fumé (bacon). M. Ayer a raison; laissez couler le lait.

Pour cela, il faut des pâturages et des fourrages verts. Si je pouvais parler à toute la province, à tous nos agriculteurs réunis, je leur dirais: "Pour ces années-ci, au moins, cessez de vous appelez cultivateurs et devenez pasteurs, et je puis vous garantir la réussite". Quand votre troupeau sera bien traité, grassement nourri, vos dettes, si vous en avez, seront bientôt payées; les jours prospères luiront pour vous".

LE PATURAGE

Y a-t-il un champ plus maltraité, plus abandonné que celui-là? C'est pourtant celui qui, avec le moindre travail, vous rapportera le plus. Mais songez à lui, qu'il soit bien établi, ensemencé avec des graines variées et propres au pâturage. Rappelez-vous donc, vous qui ne semez que du mil et du trèfle rouge, que ce dernier ne peut résister à la dent de l'animal et que sa durée n'est que de deux ans en plein rapport. Rappelez-vous que le trèfle blanc, au contraire, est essentiellement une plante de pâturage, il vous durera toujours. Entretenez vos pâturages, sarcez-les, engraissez-les, répandez-y des phosphates, de la chaux, du plâtre ou des cendres. Epandez au rateau, tous les mois, le fumier des bêtes. Fauchez, au moins deux fois par été, l'herbe qui n'a pas été broutée. Elle repoussera plus succulente et tout le pâturage sera également à la disposition des troupeaux.

FOURRAGES VERTS

Pour suppléer aux pâturages, pour vous aider durant l'hiver, ils vous sont indispensables. Chaque ferme devrait avoir son champ en porportion du

nombre de
travers, ou
semences et
du plâtre.

Aussitôt
charrette, e
mer de ces
seront que n
pendant l'ét

Votre c
nir la provis
au silo, ou e
ou les foins

Vous avez
plus garder
cherie.

Voilà le
par un trop
rapidement,
mais un peu

MM. Lai
trouver ce d
L'on s'obstine
le *saloir*, qui
pousser jusqu'
worth, et pour
charger un wa
le marché qui

Votre cha
en hiver pourv
unes de vos v
l'automne. V
février, la beur
de Québec. U
d'une pareille a

Vous vous
je vous ai déjà p

nombre des bestiaux. Terrain engraisé et labouré à l'automne Labouré en travers, ou bouleversé avec le cultivateur au printemps. Semé avec de bonnes semences et tenu bien sarclé tout l'été. Plâchez même et vous verrez l'effet du plâtre.

Aussitôt que le pâturage commence à faire défaut, vite la faux et la charrette, et donnez à vos bêtes au pâturage tout ce qu'elles pourront consommer de ces fourrages verts. Les pâturages, sous des bêtes bien nourries, n'en seront que meilleurs. Et votre troupeau, ayant en abondance ce qu'il lui faut pendant l'été, entrera en bon ordre en hivernement.

Votre champ de fourrages verts devra être assez étendu pour vous fournir la provision nécessaire pour l'hiver. Celle-ci sera conservée en la confiant au silo, ou en la mettant en quintaux, ou en la mettant par lits dans les pailles ou les foins engrangés.

Vous avez ainsi du lait et l'été et l'hiver, et les têtes, que vous ne voudrez plus garder comme laitières, ne seront pas lentes à devenir propres à la boucherie.

Voilà le système bien simple et connu de tout le monde, mais pratiqué par un trop petit nombre malheureusement; système qui nous mènerait droit, rapidement, à la prospérité tout en nous imposant moins de travail manuel, mais un peu plus de réflexion, un peu plus de travail de l'intelligence.

LE FUMÉ (bacon)

MM. Laing, de Montréal, nous répètent tous les jours qu'ils ne peuvent trouver ce dont ils ont besoin dans la province. Ils importent d'Ontario. L'on s'obstine chez nous à toujours faire du gros lard, qui n'est bon que pour le *saloir*, qui rapporte le moins. Ce ne serait pas plus difficile d'élever et pousser jusqu'à huit mois de jeunes porcs, de bonne race yorkshire ou tamworth, et pourvu que vous vous entendiez quelques voisins ensemble pour charger un wagon de chemin de fer, vous pourriez les diriger avec profit sur le marché qui vous est ouvert.

Votre champ de fourrages verts vous permettra aussi de faire du beurre en hiver pourvu que vous ayez la précaution de faire en sorte que quelques-unes de vos vaches au moins, si pas toutes comme ce devrait, valent à l'automne. Vous ne serez jamais embarrassé de ce beurre d'hiver. En février, la beurrerie de Ste Foye le vendait bien vingt-sept cents dans la ville de Québec. Un plus grand nombre d'entre vous devraient courir la chance d'une pareille aubaine.

Vous vous rappelez l'expérience des deux MM. Houle, de Nicolet, dont je vous ai déjà parlé. Leur petit troupeau au système du beurre d'été leur

rapportait deux cent cinquante piastres par an ; à celui du beurre d'hiver, cinq cents piastres, même nombre de vaches, et ils avaient à porter le lait à huit ou neuf milles.

Vos vaches bien nourries l'hiver vous donneront un fumier plus riche outre l'argent sonnand du beurre d'hiver. Plus de fumier, plus de récoltes !

Notre dernière expédition de beurre frais en Angleterre, comme vous le savez maintenant nous a donné entière satisfaction et a donné aussi bon nom à ce produit.

La première cargaison ne s'est pas rendue à destination, le vaisseau ayant fait naufrage en route, mais a été tout de même réalisée et a rapporté autant que les autres.

Cet essai nous a beaucoup encouragé, aussi l'administration augmentera-t-elle de beaucoup la somme consacrée à cet objet.

LE SOIN DU LAIT

Je sante rapidement d'un sujet à l'autre, je ne veux pas vous retenir longtemps.

J'ai tous les ans à voyager beaucoup par la province, soit pour la colonisation, soit pour les assemblées agricoles. Je me fais toujours un devoir de visiter les fabriques qui se trouvent sur mon passage. Bien des fois, j'ai entendu le fabricant se plaindre de l'état du lait qui lui était apporté. Du lait pas aéré, tout imprégné de l'odeur de l'animal, laissant au fond des vaisseaux un dépôt de saletés, etc, etc. Et pourtant on exige de ce fabricant un article de première classe ! Le cultivateur, qui ne prend pas le soin nécessaire de son lait, non seulement se fait du tort à lui-même, mais il en fait à tous ses voisins. A quoi sert à ces derniers d'être propres dans la manipulation de leur lait, si d'autres font tout le contraire. J'espère donc que vous donnerez sur ce point des ordres précis à tous les inspecteurs des beurrieres et fromageries.

TROP DE FABRIQUES ; LA SOCIÉTÉ DES BONS CHEMINS.

Nous nous sommes demandé bien des fois comment nous pourrions remédier à ce mal dont souffre tant l'industrie laitière : la trop grande multiplication des fabriques.

Il est plus facile de faire un bon article dans une grande fabrique que dans une petite, et de même cet article dans la grande fabrique se fera à meilleur marché. Il n'est pas nécessaire pour moi d'insister sur cet énoncé. Du moment que l'on est bien outillé, il faut employer tous ses outils le plus de temps possible. Les laisser chômer est se soumettre volontairement à une perte

d'argent, ou
que de lait.

Ces pe
sa porte, ne
s'assurera
sûrement le
taines paroi
ries. C'est
dancé est to

Tous le
pourraient fi

Lés bon
nous ne pou
duelle rend d
gens s'obtin
faire ? Ils on
je réponds qu
venir.

Vous po
ne serai pas l

Mais vou
sant de faire p

Que part
misés, surtout
geries, et le c
centrale, n'aur

Au Daner

l'hiver, doit pr
qui arrondit le
ferions-nous p
intéressés dans

pour aider de r
machines à che
comme celle qu

Un bon chemin
chemins feront
fabriques : que
produire un bo

J'applaudi

d'argent, or dans une petite fabrique ils chôment nécessairement, vu le manque de lait.

Ces petites fabriques ont surgi parceque chacun a voulu en avoir une à sa porte, ne réfléchissant pas qu'en allant un peu plus loin porter son lait, il s'assurerait par là un plus grand rendement, les grandes fabriques étant plus sûrement les meilleures. On s'est fait une compétition ruineuse. Dans certaines paroisses, on compte jusqu'à neuf, dix, et douze beurrieres et fromageries. C'est absurde autant que regrettable, tandis que dans Ontario la tendance est tout autre ; on fonde les petites en de grandes et centrales fabriques.

Tous les bons fabricants nous disent que, s'ils avaient plus de lait, ils pourraient fabriquer un meilleur produit.

Les bons conseils, que nous pouvons donner, agissent bien lentement. Et nous ne pouvons pourtant que bien conseiller. Le respect de la liberté individuelle rend difficile toute intervention, même dans le but de rendre service. Si les gens s'obtiennent à s'y prendre de façon à perdre leur argent, que pouvons-nous y faire ? Ils ont bien la liberté de se ruiner. Quand on me demande un remède, je réponds que je n'en ai pas encore, que l'administration ne peut guère intervenir.

Vous pouvez être sûrs que lorsque j'aurai trouvé semblable remède, je ne serai pas lent à l'appliquer.

Mais vous pouvez contribuer beaucoup à alléger le mal, en vous empressant de faire partie de la société des bons chemins.

Que partout, dans nos campagnes, nous ayons de bons chemins macadamisés, surtout les routes principales, conduisant aux beurrieres et aux fromageries, et le cultivateur, pour se rendre à une grande et florissante fabrique centrale, n'aura pas objection à allonger le parcours.

Au Danemark, dans beaucoup de localités, chaque cultivateur, durant l'hiver, doit préparer sa part de pierre concassée. La municipalité vient ensuite qui arrondit le chemin, fait les ponts et fossés, et place la pierre. Pourquoi ne ferions-nous pas la même chose, au moins pour les routes laitières. Que les intéressés dans une fabrique se donnent la main. Je ferai ce que je pourrai pour aider de mon côté. Le gouvernement pourrait se procurer deux ou trois machines à chemins, et les mettre à tour de rôle au service des associations comme celle que vous venez de former, ou des municipalités les demandant. Un bon chemin est un appendice nécessaire à une bonne fabrique. Les bons chemins feront que nous aurons moins de compétition ruineuse entre les fabriques : que celles-ci recevant plus de lait auront moins de difficultés à produire un bon article.

J'applaudis donc bien cordialement à la formation de votre société des

bons chemins, je vous souhaite tout le succès possible et j'espère que vous aurez bientôt partout des imitateurs dans la province.

Les bons chemins, voilà donc un des moyens de remédier au mal, dont vous vous plaignez tous, la trop grande multiplication des fabriques. Si vous pouvez trouver d'autres remèdes pratiques et sages, vous pouvez être sûrs que vous trouverez en moi tout l'appui que vous pouvez en attendre. Je connais le mal, le tort qu'il fait à notre plus grande industrie agricole.

Je vous laisse, Messieurs, pour retourner à mes devoirs à Québec. Une bonne partie de mon budget vous est consacrée. Nous travaillons ensemble à la seule chose qui, en ce moment, fasse la prospérité de notre agriculture. Que les prix montent ou baissent, soyons persévérants ! Notre beurre et notre fromage seront encore longtemps notre principal produit. Quoi qu'il arrive : "Do not stop the flow of milk", comme le dit M. Ayer.

M. le président, on me permettra de proposer qu'il soit voté des remerciements aux messieurs du clergé, qui sont ici en aussi grand nombre aujourd'hui. Ils marchent ainsi sur les traces de nos évêques, que nous avons vu présider nos grands comices agricoles. Les membres de notre clergé, nous le constatons avec consolation, poussent de toutes leurs forces les fils de nos cultivateurs à la carrière agricole, la seule qui ne sera jamais encombrée, la seule qui toujours nourrira ses enfants. Pouvons nous en dire autant des autres ?

Des missionnaires et des conférenciers agricoles vont maintenant vous dire ce que moi-même je vous annonce avec grand plaisir : que nos écoles d'agriculture, améliorées de toutes les manières, sont à la disposition de nos jeunes gens. Vous voyez par les procédés de vos réunions, par les améliorations qu'on vous y propose, comme l'instruction en agriculture est nécessaire aujourd'hui, comme il faut que la tête travaille autant que les bras.

Dans nos écoles, vos garçons trouveront la pratique intelligente tout à côté de la bonne théorie. Qu'ils répondent à notre appel, et vous et eux verrez les heureux résultats couronner les bonnes études.

M. Foster :—Le Professeur Shutt va nous parler maintenant de la chimie du lait et de ses produits. Cette après-midi nous reprendrons la discussion des questions qui regardent la fabrication du fromage et le paiement du lait suivant sa richesse, si on le désire, mais nous traiterons plus particulièrement de la vente des produits laitiers.

Le suj
Comme poi
fication du
nous nous
"compositi
La chir
position de
plus étudie
rentes sortes
Vous se
mentaires fo
telles qu'on
composées q
en résultant,
taines lois.
position de
transformatio
l'atmosphère
Nous de
change jamais
du règne vég
Ainsi donc, le
rents temps,
même. De se
sont que des
changements
matière, dan
La chimie est
sifier nos conn
Il est imp
d'apprendre à
tous les jours.
que nos cultiva
quelque peu co

CONFÉRENCE DU PROFESSEUR FRANK T. SHUTT

Chimiste des fermes expérimentales.

LA CHIMIE DU LAIT ET DE SES PRODUITS

Le sujet qui m'a été assigné est la "*chimie du lait et de ses produits*". Comme point de départ, j'ai un mot ou deux à vous dire au sujet de la signification du tableau que j'ai ici pour illustrer mes remarques. Je pense que nous nous comprendrons mieux, si vous me permettez de substituer le mot "*composition*" au mot "*chimie*".

La chimie est cette branche spéciale d'études, qui s'occupe de la composition de la matière, de toute matière, ou solide, ou fluide, ou gazeuse, et de plus étudie les lois et conditions qui régissent la transformation de ces différentes sortes de matières.

Vous savez que l'univers tout entier est formé de certaines matières élémentaires fondamentales, que nous appelons *éléments*, et que ces *substances*, telles qu'on les trouve dans l'univers, sont *simples* dans leur nature—n'étant composées que d'un simple élément—, ou à l'état de *combinaison*,—le composé en résultant, formé de deux ou trois de ces éléments, existant d'après certaines lois. C'est le travail du chimiste de reconnaître la nature et la composition de toutes choses et en outre d'étudier les lois qui régissent les transformations de ces différentes classes de matériaux, sous l'influence de l'atmosphère ou de la vie des plantes et des animaux.

Nous devons ne pas perdre de vue que la somme totale de matière ne change jamais. Les éléments changent continuellement de place et passent du règne végétal au règne animal, pour revenir au sol par l'atmosphère. Ainsi donc, la matière est continuellement transformée, apparaissant en différents temps, en différents lieux; mais la somme totale en est toujours la même. De sorte que le cultivateur et celui qui fait de l'industrie laitière ne sont que des agents plus ou moins habiles, présidant à ces changements, changements que les lois de la nature opèrent dans la composition de la matière, dans les différentes choses, avec lesquelles le cultivateur a affaire. La chimie est donc en rapport direct avec l'agriculture; elle nous aide à classer nos connaissances en agriculture et en industrie laitière.

Il est impossible d'approfondir la pratique de l'industrie laitière, à moins d'apprendre à connaître la composition des substances que nous manipulons tous les jours. Nous avons lieu de nous féliciter que cette question de chimie, que nos cultivateurs praticiens, il y a quelques années à peine, considéraient quelque peu comme un art d'agrément, soit aujourd'hui considérée par nos

meilleurs esprits comme une partie essentielle de l'éducation de ceux qui fabriquent des produits laitiers et qui ont embrassé la carrière agricole. Et c'est pour cette raison que nous avons établi dans notre pays des écoles d'agriculture, où sont étudiés les éléments de la chimie, la composition de la matière et les lois qui régissent les différents changements, qui ont lieu dans la matière. Le profit, en agriculture et en industrie laitière, dépend beaucoup de l'habileté, avec laquelle nous pouvons contrôler les différents agents, par lesquels la matière est transformée. C'est la vache qui produit le lait; le mouton, la laine; et le porc, le lard; et ainsi de suite. L'homme dirige ces changements; il veille à ce que ces animaux reçoivent une nourriture appropriée comme qualité et comme quantité et qu'ils la transforment. L'homme ne crée rien; les animaux ne créent rien; les plantes ne créent rien; tous ne font que transformer par leurs fonctions vitales, cette nourriture en différentes sortes de substances que nous vendons pour en retirer un profit.

Je ne vous ferai pas descendre dans les profondeurs de la chimie. Notre univers est composé d'environ 70 de ces substances élémentaires fondamentales que nous nommons *éléments*. Nous ne nous arrêterons pas à considérer leurs mille et une combinaisons; nous nous bornerons à considérer ce qui intéresse plus particulièrement le cultivateur et celui qui fait de l'industrie laitière. A ce point de vue, nous n'aurons à en considérer qu'un tout petit nombre. Les éléments, qui entrent dans la composition des produits laitiers, ne sont qu'au nombre de 13; et parmi eux, quelques-uns sont plus importants que d'autres.

Ces éléments sont le carbone, l'oxygène, l'hydrogène, l'azote (connus sous le nom de matières organiques) et la chaux, la magnésie, la potasse, la soude, le fer, le manganèse, le phosphore, la silice et le soufre (connus sous le nom d'éléments inorganiques). L'amidon, le sucre, la fibre et l'huile ou graisse ne contiennent seulement que les trois premiers éléments; les albuminoïdes ou protéine contiennent en outre l'élément azote. L'eau est composée d'oxygène et d'hydrogène. Les cendres ou parties minérales du lait, de la matière végétale, des os, etc., etc., sont composées des éléments inorganiques ci-dessus énumérés.

Ces principes sont essentiels à connaître pour pouvoir suivre avec intelligence une discussion quelconque, et dans le but de nous renseigner sur ce qui se fait ici et dans les vieux pays. En ce qui concerne cette question de l'enseignement supérieur en agriculture, je puis dire que nous ne faisons que suivre les traces de ces agronomes européens, qui dans ce dernier quart de siècle ont compris et reconnu la valeur des travaux scientifiques appliqués à la pratique. Nous ne faisons qu'emboîter le pas à ceux qui en ont vu les

avantages, qui
lents résultat
nos esprits, n
et mieux que
tages et l'abs
économique e
en tant qu'ell
nous met à m
stations expé
dans la presse

PRINC
CONSTIT

Eau . . .
Albumin
Matière
Sucre de
Cendres.

Maintena
au lait et à se
la matière gra
avec lesquels
moins familier

Commenc
mais son impo
cule universel
mission de la
sont solubles d
tion sont cha
usage. Il en e
aux diverses so
là où elles son
l'un ni l'autre
plantes tirent
l'atmosphère.

* Les différen
consultatifs et 100, c

avantages, qui ont mis en pratique ce qu'ils ont appris et ont obtenu d'excellents résultats. Cette éducation n'est pas seulement un moyen d'intéresser nos esprits, mais c'est encore quelque chose qui a mis dans nos poches plus et mieux que ce que nous en attendions. De sorte que j'insiste sur les avantages et l'absolue nécessité d'étudier ces choses, plus encore au point de vue économique qu'au point de vue scientifique. De plus, l'étude de la chimie, en tant qu'elle s'applique aux choses que l'on traite dans l'industrie laitière, nous met à même de profiter des publications, bulletins et rapports de nos stations expérimentales et de beaucoup d'articles qui paraissent de nos jours dans la presse canadienne.

COMPOSITION CENTÉSIMALE DES PRODUITS LAITIERS

PRINCIPES CONSTITUTIFS	LAIT	FROMAGE	PETIT-LAIT	BEURRE	LAIT DE BEURRE	LAIT ÉCRÉMÉ
Eau	87.5	30.0	93.1	15.0	90.4	90.3
Albuminoïdes ...	3.2	28.0	0.9	0.5	3.2	3.6
Matière grasse...	3.8	34.5	0.4	82.4	0.2	0.2
Sucre de lait....	4.8	2.0	5.0	" "	5.5	5.1
Cendres.....	0.7	*0.7	0.6	*0.1	0.7	0.8

Maintenant pour entamer mon sujet, nous allons considérer, par rapport au lait et à ses produits : l'eau, la caséine ou caillé (matières albuminoïdes), la matière grasse, le sucre de lait et les cendres, cinq principes constitutifs, avec lesquels tous, ou du moins avec la plupart desquels vous êtes plus ou moins familiers.

EAU

Commençons par l'eau. Nous avons déjà dit quelque chose de l'eau ; mais son importance demande une plus longue discussion. L'eau est le véhicule universel dans la plante, l'animal et le sol, pour la distribution et la transmission de la matière en solution. Toutes les substances, à quelque degré, sont solubles dans l'eau, et c'est par l'eau que les principes nutritifs en solution sont charriés à travers les plantes, dans les canaux destinés à cet usage. Il en est de même avec les animaux, dont la nourriture est distribuée aux diverses parties du corps par le sang. Les matières digérées sont portées là où elles sont requises pour la nutrition de la plante ou de l'animal. Ni l'un ni l'autre ne pourrait croître, sans le secours de cette fonction. Les plantes tirent du sol certains éléments de leur nourriture ; et d'autres, de l'atmosphère. Elles ne peuvent absorber la matière, ni la convertir en leurs

* Les différences qu'on rencontre dans le fromage et le beurre, entre le montant total des principes constitutifs et 100, correspondent au pourcentage de sel commun ajouté dans les procédés de fabrication.

tissus, sans que cette matière ou nourriture ait été préalablement dissoute. Le sucre et le sel sont d'excellents exemples de substance solubles; le granit et le minerai serviront d'exemples d'articles insolubles. Donc, la nourriture des plantes, pour être disponible dans le sol, doit être soluble dans l'eau. La fonction essentielle et la plus importante de l'eau du sol est donc de dissoudre la nourriture azotée et la matière minérale du sol, qui sont nécessaires à l'alimentation et au développement des plantes. Il en est dans l'économie animale comme dans l'économie végétale. Il faut de l'eau aux animaux pour accomplir les fonctions de la digestion et de l'assimilation. La valeur de la nourriture, pour les fonctions qu'elle a à remplir dans l'animal, se mesure: 1o à sa composition, et 2o à sa digestibilité. Les principes constitutifs auront beau être présents; s'ils ne sont à l'état digestible, ils ne seront d'aucune utilité pour l'animal. Pour une raison analogue, les matières insolubles dans le sol ne sont d'aucune utilité aux plantes. L'eau dans un aliment, — un aliment suculent par exemple, — est un grand facteur de la digestibilité de cet aliment.

Les principaux usages de la nourriture dans le corps des animaux sont de fournir la chaleur et d'édifier la charpente de l'animal. L'amidon, le sucre et la graisse, par leur combustion dans le corps, développent la chaleur et la force musculaire (le pouvoir de travailler); les albuminoïdes fournissent la viande, le lait et la laine et réparent les pertes de l'usure continuelle des tissus. L'approvisionnement d'eau est donc un facteur important par rapport à la digestion des aliments; car ainsi que je l'ai dit précédemment, la valeur d'un aliment ne dépend pas seulement de sa composition, mais encore de son plus ou moins de digestibilité. La pureté de l'eau du puits sur la ferme est donc d'une importance vitale, non seulement comme nous le disions hier, en ce qui concerne la santé des animaux, mais encore en ce qu'elle détermine la qualité des produits laitiers. Dans ces 8 dernières années, nous avons examiné de nombreux échantillons d'eau pour des cultivateurs; et aujourd'hui, je vois que la Société des Beurreries d'Ontario a compris que cette question est d'une importance si grande pour l'industrie laitière, qu'elle a exprimé le désir de me voir entreprendre, sur une beaucoup plus grande échelle que précédemment, l'examen des échantillons d'eau recueillis dans toute la province d'Ontario. Elle est pleinement convaincue que la qualité de l'eau a un grand effet sur la qualité et la salubrité des produits laitiers du pays et sur la condition prospère des vaches; et en conséquence, elle croit bon d'avoir quelques renseignements à ce sujet, de telle sorte qu'une action concertée puisse être prise concernant l'approvisionnement d'eau des maisons de ferme, des fromageries et des beurreries. Et, pendant que j'en suis sur ce sujet, je puis dire que le vice-président de la Société des Beurreries m'a envoyé, à ses propres

frais, de nombreux fournisseurs de l'examen par échantillon égale à l'administration gouvernementale ont leur puits voyer leur lait envoient aux l'égard de leur dans les familles mation d'eau d'échantillons d' qu'il n'y en av mation. Par l'échantillons ne est, je le crains

M. J. C.

Quelle différence fait-il une différence bouillonnante

Professeur

en est pure, pas tions environn de l'eau. Quand il est rare qu'e tout à fait cla chargés de dél que l'eau inco bonne, quand

M. Draper

de la laiterie, distance d'envi

Professeur

contact avec l' tiennent une f incrustation bl tion sur le pl parlez, je puis vais effet de so

frais, de nombreux échantillons d'eau provenant des puits des cultivateurs, fournisseurs de lait, dans les environs de Hamilton. Je pense moi-même que l'examen par experts de l'approvisionnement d'eau est au moins d'une importance égale à l'épreuve du lait et à la visite des fabriques. J'espère que le gouvernement trouvera un moyen d'empêcher les cultivateurs et laitiers, qui ont leur puits dans les cours d'étables ou autres endroits dangereux, d'envoyer leur lait aux fabriques de fromage et de beurre. Les hommes, qui envoient aux fabriques de mauvais lait infecté, commettent une injustice à l'égard de leurs voisins qui envoient de bon lait sain. Beaucoup de maladies dans les familles de cultivateurs et parmi le bétail proviennent de la consommation d'eau contaminée. Pendant l'année dernière, j'ai analysé près de 100 échantillons d'eau à Ottawa, et c'est un fait très significatif que de constater qu'il n'y en avait qu'un bien petit nombre qui fussent propres à la consommation. Par là, vous pouvez juger de la nature de l'eau sur vos fermes. Ces échantillons ne venaient point d'une seule province ; ce triste état de choses est, je le crains, fort étendu.

M. J. C. Draper :—J'aimerais à poser une question au Professeur Shutt. Quelle différence peut-il y avoir, quant à la profondeur de la source ? Cela fait-il une différence que la source soit profonde ou à fleur de terre, si elle sort bouillonnante et fraîche de la terre ou du roc ?

Professeur Shutt :—En général, plus la source est profonde, plus l'eau en est pure, parce que l'eau se purifie en filtrant à travers le sol. Les conditions environnantes d'un puits ont néanmoins un effet marqué sur la qualité de l'eau. Quant à l'apparence de l'eau, elle peut être tout à fait trompeuse ; il est rare qu'elle donne une juste idée de la qualité. J'ai vu des échantillons, tout à fait clairs et incolores, qui à l'analyse se montraient abondamment chargés de débris et de saletés organiques. Ainsi, il n'est pas toujours vrai que l'eau incolore soit pure, mais il y a néanmoins probabilité que l'eau est bonne, quand elle sort de la source en bouillonnant, comme l'a dit *M. Draper*.

M. Draper :—Est-elle dangereuse à boire ou à employer pour les usages de la laiterie, quand elle est amenée dans des tuyaux de plomb, sur une distance d'environ 4 perches ? Cela affecte-t-il l'eau ?

Professeur Shutt :—Cela dépend de la nature de l'eau. Le plomb en contact avec l'eau est certainement vénéneux, mais la plupart des eaux contiennent une forte proportion d'acide carbonique, qui à la longue forme une incrustation blanche à l'intérieur des tuyaux ; après quoi, l'eau n'a plus d'action sur le plomb du tuyau. Sans connaître la nature de l'eau dont vous parlez, je puis dire que très probablement on n'aurait à craindre aucun mauvais effet de son usage.

Pour en revenir à mon sujet, nous voyons que le lait — le lait normal au sortir du pis de la vache — contient environ 87½ livres d'eau sur 100. Nous ferons remarquer, dès le début, que les laits naturels varient beaucoup dans leurs différents éléments constitutifs. Le lait n'est pas un fluide d'une composition constante. Nous avons cependant des moyens chimiques et autres, par lesquels nous pouvons découvrir le mouillage (addition d'eau). Nous avons l'épreuve Babcock, la détermination des solides totaux du lait, et la densité, qui toutes concourent à nous faire reconnaître si un lait est falsifié ou non.

ALBUMINOÏDES

Venons en maintenant au second élément constitutif ; vous en avez entendu parler hier soir : les albuminoïdes. Vous vous rappellerez que les albuminoïdes sont parmi les plus importants des principes nutritifs et qu'ils sont caractérisés par le fait qu'ils contiennent de l'azote. L'azote est le nom d'un élément qui existe à l'état gazeux dans l'atmosphère. L'atmosphère que nous respirons est composée d'azote et d'oxygène ; quatre parties d'azote et une partie d'oxygène, en chiffres ronds. L'azote tel qu'il existe dans l'air est un gaz incolore ; de plus, il est insipide et invisible. Telles sont quelques-unes des qualités de l'azote, tel qu'on le rencontre dans l'atmosphère. On le rencontre aussi dans la nature dans beaucoup d'autres combinaisons. Nous trouvons l'azote en combinaison avec des éléments divers, comme dans le blanc d'œuf, le maigre de viande, le gluten du blé, etc. La chimie de l'azote est étroitement mêlée à toute la chimie agricole. Nous trouvons qu'il faut nécessairement de l'azote, sous une forme ou sous une autre, pour le maintien de la vie des plantes ou des animaux. Sans azote, et sans azote sous la forme ou la combinaison convenable, la vie animale et végétale ne peut prospérer ni se développer. Il n'est pas possible aux animaux d'assimiler et d'incorporer à leurs tissus l'azote de l'air ; il le leur faut donner sous forme d'albuminoïdes — forme qui est d'abord élaborée par les plantes. Les albuminoïdes sont donc caractérisés par la présence de cet élément, l'azote. Quand vous entendrez ce mot : *albuminoïdes*, vous vous rappellerez qu'il signifie matière organique, élaborée par les fonctions vitales des plantes ou des animaux. Quand appliquer ce nom d'albuminoïde ? Le blanc d'œuf est connu sous le nom d'albumine, et le blanc d'œuf est considéré comme le type des albuminoïdes, car dans sa composition, il est similaire au caillé du lait, au gluten du blé, auquel nous avons donné le nom d'albuminoïdes. Comme l'albumine est le type de cette classe de corps, tous les corps contenant de l'azote dans cette même proportion sont appelés albuminoïdes.

Un autre exemple : Voici de la viande — la partie maigre, qui est fournie

dans l'animal p également le n chez lui le réé aux animaux s l'animal la tra

Le caillé d principale part prenez que dar quoique en mē

J'aimerais albuminoïdes c ment très com distinctes : un connue sous le qui reste en so le petit-lait. V la fabrication petit-lait. Divi est coagulée p tion dans le pe centage moyen cent ou 8½ livr sentent le caill est de l'albumi

Le princip est la matière une substance c'est ce que les technique, et étroites avec l organiques av

Je puis d matière grasse la chimie, vou du beurre. Qu margarine ; je à fait imposib

dans l'animal par la conversion de la nourriture qu'il assimile,—on lui donne également le nom d'albuminoïde ; l'animal ne la crée pas, elle est simplement chez lui le résultat de la transformation de sa nourriture ; elle est donnée aux animaux sous forme de matière végétale, et alors les fonctions vitales de l'animal la transforment en muscles, ou en albuminoïdes du lait.

Le caillé ou caséine représente les albuminoïdes du lait, c'est-à-dire la principale partie qu'on sépare pour la fabrication du fromage. Vous comprenez que dans cette fabrication, on sépare principalement la matière azotée, quoique en même temps la matière grasse soit incorporée avec le caillé.

J'aimerais à vous faire faire un pas de plus dans cette question. Les albuminoïdes du lait ne sont pas de composition simple ; ils sont probablement très complexes ; en tous cas, nous pouvons les diviser en deux classes distinctes : une classe qu'on peut séparer par l'action de la présure et qui est connue sous le nom de caillé ou de caséine ; et une certaine petite fraction, qui reste en solution, et qui, dans la fabrication du fromage, s'échappe dans le petit-lait. Vous remarquerez donc que tout l'azote n'est pas employé dans la fabrication du fromage ; une certaine portion reste en solution dans le petit-lait. Divisons les albuminoïdes du lait en deux classes ; la première, qui est coagulée par la présure, et la seconde, cette portion qui demeure en solution dans le petit-lait et qu'on a nommée albumine. Nous disons que le pourcentage moyen des albuminoïdes totaux dans le lait est d'environ $3\frac{1}{2}$ pour cent ou $3\frac{1}{2}$ livres sur 100 livres de lait. Là-dessus, $2\frac{1}{2}$ livres environ représentent le caillé ou caséine, ou la partie que la présure coagule ; le surplus est de l'albumine qui reste en solution dans le petit-lait.

MATIÈRE GRASSE

Le principe constitutif du lait que nous avons à considérer maintenant est la matière grasse ; de même que l'albumine, la matière grasse n'est pas une substance simple, c'est un composé de différentes substances combinées, c'est ce que les chimistes appellent un sel, en donnant à ce mot, sel, son sens technique, et non pas son sens populaire. Le beurre a des relations très étroites avec la glycérine, c'est en fait une combinaison de certains acides organiques avec la glycérine.

Je puis dire en passant que le chimiste, sachant la composition de la matière grasse, est capable de découvrir la présence de l'oléomargarine. Sans la chimie, vous auriez vu l'oléomargarine escamoter sur les marchés la place du beurre. Quand j'étais à Chicago en 1893, on consommait beaucoup d'oléomargarine ; je m'informai auprès des experts, et ils me dirent qu'il était tout à fait impossible de découvrir, par une simple inspection, la différence entre

l'oléomargarine bien faite et le beurre pur. Mais le chimiste n'a que bien peu de difficultés à découvrir pour la raison que, bien que l'oléomargarine soit similaire en apparence, ses propriétés sont différentes de celles du beurre pur. Nous avons là un exemple de la manière dont la chimie protège l'industrie laitière.

Le tableau suivant prouvera l'exactitude de mon assertion : que la matière grasse est une véritable mesure de la valeur du lait pour la fabrication du fromage. Une étude attentive des chiffres qu'il renferme montre que le caillé augmente avec la matière grasse dans le lait, et que la quantité de fromage fait avec le lait riche est plus grande que celle fait avec le lait pauvre.

RELATION DE LA MATIÈRE GRASSE AVEC LA CASÉINE ET LE RENDEMENT DU LAIT
EN FROMAGE

POURCENTAGE DE GRAS DANS LE LAIT	POURCENTAGE MOYEN DU GRAS	POURCENTAGE MOYEN DE LA CASÉINE	LIVRES DE CASÉINE PAR LIVRE DE GRAS	GRAS PERDU PAR 100 LBS. DE LAIT	POURCENTAGE DE GRAS DU LAIT PERDU DANS LE PETIT-LAIT	LIVRES DE FROMAGE PAR 100 LBS. DE LAIT	FROMAGE VERT PAR LB. DE GRAS DANS LE LAIT
De 3.0 à 3.5	3.35	2.20	0.66	0.32	9.55	9.14	2.73
3.5 à 4.0	3.72	2.46	0.66	0.33	8.33	10.04	2.70
4.0 à 4.5	4.15	2.70	0.65	0.32	7.70	11.94	2.73
4.5 à 5.0	4.74	3.05	0.64	0.28	5.90	12.85	2.71
5.0 à 5.25	5.13	3.12	0.61	0.31	6.00	13.62	2.66

Peut-être a-t-on suffisamment parlé ici des propriétés de la matière grasse. Néanmoins, dans certains quartiers, on dit avec insistance que la matière grasse n'est pas la véritable mesure de la valeur du lait, quand celui-ci est transformé en fromage. Si nous employons le lait à la fabrication du beurre, la matière grasse est directement une mesure absolue de la valeur du lait, dans ce cas. Je crois qu'il en est de même pour la fabrication du fromage ; le tableau que je mets sous vos yeux démontre que le pourcentage de caséine augmente avec la matière grasse dans le lait. L'estimation de la matière grasse est donc une matière très importante, aussi bien dans la fromagerie que dans la beurrierie. Nous avons établi l'exactitude et la sécurité de l'épreuve Bakcock pour cette fin. Au début, il était nécessaire d'éprouver chaque jour le lait de chaque patron, mais depuis, grâce à l'emploi d'une petite quantité de bichromate de potasse, nous n'avons à faire l'épreuve composée qu'une fois

par semaine, rapport de l'ex beaucoup dimi prendre grand échantillons co le même mont début de l'épreu tion de bichro important dans qu'un nouvel é fois, lentement baratter — car sera pauvre, — Il faut donc vo la crème s'atta chaude, et agit représentera e résultats certai

Le Profes
Nous rem
le lait. Le lai
certaine mesur
du lait ne cont
lysé qui a don
deux cas sont
vous admettre

Le sucre
Il n'existe pas
flottent à trav
solution. Le
naire ; mais cl
Quand nous en
de lait, dans le
sang, parce qu
tact de l'oxygé
bien de la vie.
tenir la chaudi

par semaine. De pareils résultats sont tout ce qu'on pouvait désirer sous le rapport de l'exactitude. Par ce moyen, le coût de l'épreuve du lait a été de beaucoup diminué, et on a réalisé une grande épargne de temps. Il faut prendre grand soin de ne pas laisser cailler les échantillons. J'ai gardé des échantillons composés 6 à 8 semaines; et au bout de ce temps, ils ont donné le même montant de matière grasse au Babcock, qu'ils avaient montré au début de l'épreuve. On peut faire varier dans une certaine limite la proportion de bichromate, sans produire aucune cause d'erreur; mais un point important dans la conservation des échantillons est le suivant: chaque fois qu'un nouvel échantillon est pris, la bouteille devrait être renversée plusieurs fois, lentement et avec soin, et non pas secouée violemment de manière à la baratter—car la matière grasse alors monte en globules, et le surplus du lait sera pauvre,—mais de manière à réincorporer complètement la crème montée. Il faut donc veiller à ne pas baratter le lait en le secouant violemment. Si la crème s'attache aux côtés de la bouteille, placez la bouteille dans l'eau chaude, et agitez de nouveau lentement; l'échantillon, retiré de la bouteille, représentera ensuite vraiment le lait qu'elle contient. Vous aurez alors des résultats certains sur lesquels baser la répartition à faire à vos patrons.

Le Professeur Shutt explique ici les chiffres du tableau.

Nous remarquons un pourcentage moyen de 3.8 de matière grasse dans le lait. Le lait varie beaucoup dans les différentes races, et même dans une certaine mesure, de jour en jour, chez le même animal. Nous avons trouvé du lait ne contenant pas plus de 2 pour cent de matière grasse et j'en ai analysé qui a donné jusqu'à 7 ou 8 pour cent dans notre laboratoire. Mais ces deux cas sont des exceptions; en moyenne, pour le lait canadien, nous pouvons admettre une richesse de 3.8 pour cent de matière grasse.

SUCRE DE LAIT

Le sucre qu'on trouve dans le lait est connu sous le nom de sucre de lait. Il n'existe pas dans le lait, comme la matière grasse, en petits globules, qui flottent à travers la masse du lait; mais comme les albuminoïdes, il est en solution. Le sucre de lait n'est pas aussi sucré que le sucre de canne ordinaire; mais chimiquement, il a d'étroites relations avec le sucre de canne. Quand nous employons le lait comme aliment, la principale fonction du sucre de lait, dans le système, est de produire la chaleur; il passe aisément dans le sang, parce qu'il est à l'état soluble, et il brûle dans nos poumons au contact de l'oxygène de l'air, développant la chaleur, qui est nécessaire au maintien de la vie. Il est tout aussi nécessaire d'avoir des matériaux pour maintenir la chaleur animale, qu'il l'est d'avoir de la nourriture pour édifier les

FROMAGE VERT PAR LB.
DE GRAS DANS LE LAIT

2.73
2.70
2.73
2.71
2.66

re grasse.
a matière
elui-ci est
du beurre,
r du lait,
romage ;
de caséine
a matière
romagerie
l'épreuve
aque jour
e quantité
u'une fois

os et la viaude. La proportion de sucre de lait est d'environ 4.8 pour cent. Nous pouvons donc considérer le sucre de lait comme étant un des principes qui contribuent dans de grandes proportions à fixer la valeur alimentaire du lait. Jusqu'à présent, il n'est pris en considération dans aucune de nos méthodes commerciales de traiter le lait, mais c'est un important facteur de la valeur du petit-lait et du lait écrémé dans l'alimentation des animaux.

CENDRES OU MATIÈRES MINÉRALES

Arrivons maintenant aux principes minéraux ou cendres. Les cendres du lait ne sont point sujettes à beaucoup de variations; en général, nous en trouvons de 7 à 8 dixièmes de livre dans 100 livres de lait. Que sont donc ces matières minérales, d'où viennent-elles? La plus importante est le phosphate de chaux, une substance, qui entre dans la composition des os de tous les animaux. Ce phosphate de chaux, contenu dans la matière minérale du lait, n'est pas créé par la vache, mais est extrait de la nourriture que nous lui donnons. Et où donc les récoltes le prennent-elles? Du sol. De sorte que la provenance du phosphate de chaux dans le lait, est le sol. Il est toujours bon de retracer les choses jusqu'à leur origine, cela nous aide beaucoup dans les méthodes rationnelles de conduire nos travaux. Quand nous comprenons bien que nous enlevons à notre terre, par le moyen de nos récoltes, tant de phosphate de chaux, nous savons qu'il est absolument nécessaire de restituer ce phosphate de chaux pour maintenir la fertilité de notre sol. Si nous n'y pensons pas, nous perdons de vue l'origine des choses, et comme conséquence, nous ne pouvons conduire notre affaire ni systématiquement, ni économiquement. Il est nécessaire au cultivateur de savoir d'où viennent les choses et où elles vont; et c'est le manque de savoir, qui explique pourquoi nous avons tant de terres épuisées, car j'en ai remarqué plusieurs en venant ici. Les champs sont nivelés, bien défrichés, et le sol à première vue paraît éminemment adapté à la culture et à l'industrie laitière; mais vous le savez tous, dans bien des cas, les rendements ne donnent aucun profit.

Je parlais à un voyageur, qui a vécu longtemps dans les cantons; il me dit que la difficulté était que nombre de terres dans ces environs ont été épuisées par la culture du foin, d'année en année, et que les gens n'ont pas compris qu'ils enlevaient les matériaux du sol, les vendant au dehors sans jamais les remplacer. Nous avons donc, en apprenant l'origine des choses, fait un grand pas vers la guérison du mal: le mauvais système de culture. Nous suivrons tous ces principes constitutifs dans les produits du lait, et en premier lieu dans le fromage.

Le P
Quan
lation, la
principale
du lait et
fromage.
tion moye
nant 28 li
Vous ave
principau
ceux qui
puissant r
le fromage
de la char

L'élé
bon échar
matière g
entraîne a
caillé étai
ce moyen
tous les g
pratiqum
grasse, qu
subi les di
Ainsi le fr
lui-même,
du lait; c
pour cent
dans le fro
matière gr
dant la fa
cendres, p

Nous
et le petit-
fromage, s'
dans le fro

FROMAGE

Le Professeur attire de nouveau l'attention sur le tableau (voir page 276)

Quand on ajoute au lait de la présure, le caillé se sépare ; et dans la coagulation, la matière grasse est également entraînée. Le fromage consiste donc principalement dans les matières grasses et albuminoïdes du lait. La nature du lait et le procédé de fabrication influent beaucoup sur la composition du fromage. J'ai inscrit sur ce tableau ce que je considère comme la composition moyenne du fromage que nous exportons, c'est-à-dire un fromage contenant 28 livres d'albuminoïdes et 34 livres de matière grasse par 100 livres. Vous avez entendu dire hier soir que ces albuminoïdes étaient les éléments principaux de la nourriture, qui servaient à former les muscles de la chair de ceux qui les consomment. Le fromage est donc un aliment puissant, plus puissant même que le maigre de bœuf, qui contient beaucoup plus d'eau que le fromage. Il contient également les éléments qui concourent à l'édification de la charpente.

L'élément qui vient ensuite sur le tableau est la matière grasse : dans un bon échantillon de fromage, nous trouvons environ 35 livres sur cent de matière grasse. Quand la présure est ajoutée au lait, le caillé se précipite et entraîne avec lui les globules de matière grasse, qui flottent dans le lait. Le caillé était en solution et la matière grasse en suspension ; la séparation par ce moyen chimique du caillé, dans son état normal, entraîne avec lui presque tous les globules de matière grasse, de sorte que toute la matière grasse est pratiquement séparée. Le résultat est un mélange de caillé et de matière grasse, qui, avec une certaine quantité d'eau, et après avoir été pressé et avoir subi les différentes phases de la maturation, est connu sous le nom de fromage. Ainsi le fromage est un produit du lait éminemment plus nutritif que le lait lui-même, sa composition comprenant tous les principes les plus importants du lait ; c'est pour ainsi dire du lait à l'état concentré. Il y a environ 30 pour cent d'eau dans le fromage, je parle de la quantité que nous trouvons dans le fromage à maturité. La différence, entre le total de la caséine, de la matière grasse et de l'eau et 100, représente pratiquement le sel ajouté pendant la fabrication du fromage. Il y a néanmoins une petite quantité de cendres, provenant du lait transformé en fromage.

PETIT-LAIT

Nous considérerons maintenant la composition du petit-lait. Le fromage et le petit-lait représentent ensemble le total du lait ; ce qui ne va pas dans le fromage, s'en va dans le petit-lait. Ai-je parlé de la présence du sucre de lait dans le fromage ? Le fromage est fait de trois choses : albuminoïdes, matière

grasse, et eau ; conséquemment, tous les autres principes, et particulièrement le sucre de lait, se retrouveront dans le petit-lait. Parlons en premier lieu des albuminoïdes dans le petit-lait. J'ai parlé d'une certaine portion connue sous le nom d'albumine, qui n'est pas coagulée par la présure ; on la retrouve dans le petit-lait, en conséquence, le petit-lait contient une certaine quantité de matière azotée, qui sert à la formation des parties charnues des animaux. Naturellement, le pourcentage d'eau dans le petit-lait est beaucoup plus grand que dans le lait, car nous avons pris la plus grande partie des solides.

Nous trouvons qu'il y a en moyenne 93 à 94 pour cent d'eau, laissant 6 à 7 pour cent de solides. La proportion de sucre de lait dans le petit-lait est un peu plus forte que dans le lait, car il ne reste que bien peu de sucre de lait dans le fromage. Vous vous rappelez que j'ai dit au début que le sucre de lait fournissait la chaleur dans l'animal ; dans le petit-lait, nous avons un aliment répondant à ce but, mais si nous voulons en faire un aliment bien équilibré, il nous faut y ajouter quelque matière riche en azote, quelque chose analogue comme composition aux matériaux que nous avons empruntés au lait pour en faire du fromage. Nous pouvons les y ajouter sous une forme plus économique et alors faire un profit sur le fromage. Les aliments concentrés, comme la farine ou le tourteau de graine de lin, nous fourniront les principes disparus.

BEURRE

Dans le beurre, nous avons environ 83 à 84 pour cent de matière grasse ; le reste consiste en eau, en sel et en une faible quantité de caillé. Le gouvernement, en Angleterre, admet dans le beurre 20 pour cent de matières, autres que la matière grasse ; mais que l'eau, le sel, le caillé forment plus de 20 pour cent, et le beurre est condamné comme falsifié. La quantité de matières minérales, en dehors du sel, n'est que d'un dixième de livre, et le caillé ne dépasse certainement pas $1\frac{1}{2}$ livre sur 100. Le but à poursuivre dans la fabrication du beurre fin est d'écartier autant que possible du produit, tout ce qui n'est pas matière grasse ; en fait, le beurre devrait être exempt de caillé et de tout ce qui n'est pas matière grasse.

LAIT DE BEURRE

Nous trouvons dans le lait de beurre un pourcentage d'eau plus élevé que dans le lait. Il contient environ 90 pour cent d'eau. Le lait de beurre a une plus grande valeur alimentaire que le petit-lait, pour la raison qu'il contient tous les albuminoïdes. J'ai dit que dans la fabrication du beurre, nous ne devons prendre rien autre chose que la matière grasse, le reste doit être laissé dans le lait de beurre. Dans la fabrication du fromage, nous pre-

non la mat
supérieures,
la même pro
lait frais. G
grasse reste
à peu près
livre.

Le prin
de matière
crème a ét
pour cent d
albuminoïd
parce que l
mal. De s
de valeur
première v
son emploi
par une cer
dans leur n
écrémé ou
une forme
soit de la
farine de l
forme à la

Nous
rence com
principales
les albumi
animaux u
écrémé est
du lait. f
et le peti
matière g
le sucre d
lait écrém
a une plu
36

nous la matière grasse et le caillé. Le fromage a des propriétés alimentaires supérieures, parce qu'il contient les albuminoïdes. Nous trouvons à peu près la même proportion de caillé dans le lait de beurre, que nous trouvons dans le lait frais. Généralement, deux-dixièmes de livre pour cent environ de matière grasse restent dans le lait de beurre. Les cendres ou matières minérales sont à peu près dans la même proportion que dans le lait, soit sept-dixièmes de livre.

LAIT ÉCRÉMÉ

Le principal objet de la fabrication du beurre est de retirer du lait autant de matière grasse que possible. Dans le lait écrémé, si la séparation de la crème a été bien faite, nous ne devrions pas trouver plus de deux-dixièmes pour cent de matière grasse; tout le surplus devrait être dans la crème. Les albuminoïdes seront naturellement en plus forte proportion que dans le lait, parce que 100 livres de lait écrémé représentent plus de 100 livres de lait normal. De sorte que le lait écrémé, sous le rapport des matières azotées, a plus de valeur comme aliment que le lait pur. Cela peut vous paraître étrange à première vue, mais la réflexion vous prouvera que la chose est exacte. Dans son emploi comme article d'alimentation, il nous faut compléter le lait écrémé par une certaine quantité d'huile ou de graisse, car les animaux en ont besoin dans leur nourriture. Il est donc nécessaire, quand nous employons le lait écrémé ou le petit-lait, de voir à ce que ces éléments gras soient fournis sous une forme ou une autre. Il y a plusieurs manières de les fournir, par l'emploi: soit de la farine de graine de lin, soit de la farine de blé d'Inde, soit de la farine de graine de coton. Le but est d'obtenir ces éléments gras sous la forme à la fois la plus économique et la plus avantageuse pour l'animal.

COMPARAISON DU LAIT ÉCRÉMÉ ET DU PETIT-LAIT

Nous allons examiner maintenant, si vous le voulez, quelle est la différence comme valeur alimentaire entre le petit-lait et le lait écrémé. Elle consiste principalement, s'ils sont frais tous les deux, en ce que le lait écrémé contient les albuminoïdes. Ce sont des principes précieux et nutritifs. Il en faut aux animaux une certaine quantité pour être au mieux de leur condition. Le lait écrémé est donc plus nutritif que le petit-lait, parce qu'il renferme le caillé du lait. Sous le rapport de leurs autres éléments constitutifs, le lait écrémé et le petit-lait sont similaires. Le petit-lait peut contenir un peu plus de matière grasse que le lait écrémé, mais seulement un peu. En ce qui concerne le sucre de lait, le petit-lait en contient à peu près la même quantité que le lait écrémé; la seule chose qui nous reste à retenir est donc que le lait écrémé a une plus grande valeur alimentaire parce qu'il contient les albuminoïdes.

SUR LE PAIEMENT DU LAIT SUIVANT SA RICHESSE

J'aimerais à ramener un instant votre attention sur les expériences, auxquelles il a été fait allusion, et qui ont été faites par le Docteur Van Slyke, en ce qui concerne la matière grasse dans la fabrication du fromage. (Voyez tableau, page 276).

Ce tableau vous représente : non pas des cas isolés ; non pas des échantillons de lait de troupeaux choisis ; mais les moyennes de grosses quantités de lait, pendant plusieurs mois de temps. Il vous montre les résultats de la fabrication en fromage de laits de différentes qualités. L'exactitude de ces chiffres est corroborée par les faits ; les expériences se poursuivaient en même temps à la fabrique.

Nous voyons que du lait, de la richesse de 3.35 pour cent, contient environ 2.20 pour cent de caséine. Ne pas confondre avec le mot albuminoïdes ; la caséine est cette partie des albuminoïdes, qui passe dans le fromage. Les chiffres qui précèdent ne donnent point la relation de la matière grasse aux albuminoïdes totaux, mais la relation de la matière grasse à cette partie des albuminoïdes, qui est coagulée par la présure.

Dans du lait de 3.35 pour cent de matière grasse, nous avons 2.20 pour cent de caséine ; en d'autres termes, cela signifie qu'il y avait dans ce lait, 0.66 livre de caséine par livre de matière grasse. Dans 100 livres de ce lait, la perte de matière grasse a été de 0.32 livre ; soit 9.55 lbs pour cent de la matière grasse totale, perdues dans le petit lait. Mais cela n'a que peu d'importance au point de vue de la question qui nous occupe en ce moment. La colonne suivante montre que 100 livres de ce lait contenant 3.35 pour cent de matière grasse ont fourni 9.14 livres de fromage. La quantité de fromage vert, obtenu par chaque livre de matière grasse du lait était, donc de 2.73 livres.

Examinons maintenant le lait entre 3.5 et 4.0 pour cent de matière grasse. Il contient encore 0.66 livre de caséine par livre de matière grasse, c'est-à-dire que la caséine a augmenté avec la matière grasse. De même que la matière grasse a augmenté, de même la caséine a augmenté. Cette expérience a été faite dans le laboratoire et est corroborée par les rapports de la fromagerie. Dans ce cas, nous trouvons que 100 livres de lait ont fourni 10.04 livres de fromage ; plus le lait est riche, plus nous avons de fromage.

Le professeur continue ses comparaisons sur le tableau. Quand le lait est plus riche, y a-t-il plus de matière grasse perdue dans le lait ? Les nombres inscrits sont pratiquement les mêmes. De sorte que la perte de matière grasse n'est pas plus considérable avec le lait riche qu'avec le lait pauvre. Et quand on considère le pourcentage de matière grasse perdue, on s'aperçoit qu'il est plutôt plus faible que plus grand, à mesure que le lait devient plus riche. Cela

répond à P
du lait pau
le lait riche
très impôrt

Il n'est
quand vous
est une véri
tion du fron
être payé st

Nous
Babcock, e
bonne vach
caillé, quan
richit en m
caséine.

MONSIEUR

Les c
bonne eau
fourniture
première c

Les p
les suivant

10.—

présure :

20.—

fromage c

30.—

d'acide ;

40.—

lait est so

50.—

Tels

répond à l'objection qu'il y a plus de gras perdu avec du lait riche qu'avec du lait pauvre. La quantité de fromage, faite par chaque livre de gras avec le lait riche et avec le lait pauvre, est pratiquement la même. C'est un point très important.

Il n'est point nécessaire de vous signaler tous les détails de ce tableau ; quand vous l'étudierez, vous y verrez que le pourcentage de la matière grasse est une véritable mesure de la valeur du lait, au point de vue de la production du fromage, et que par conséquent le lait dans les fromageries devrait être payé suivant l'épreuve au Babcock.

Nous croyons avoir ainsi répondu aux objections contre l'épreuve Babcock, et de plus avoir démontré qu'une bonne vache beurrière est une bonne vache fromagère. Il ne paraît pas y avoir de vache, qui donne peu de caillé, quand son lait est riche en matière grasse. A mesure que le lait s'enrichit en matière grasse, il s'enrichit également en principes constitutifs de la caséine.

~~~~~

### SEANCE DU JEUDI, 5 DÉCEMBRE, APRÈS-MIDI

*Conférence de M. Robert Wherry*  
(Traduite de l'anglais)

MONSIEUR LE PRÉSIDENT, MESSIEURS,

Les conditions essentielles à la fabrication du bon fromage sont : de bonne eau, un site et une fabrique de première classe, des ustensiles et des fournitures de premier choix, un fabricant de premier ordre, et du lait de première qualité.

Les points les plus importants pour la fabrication du bon fromage sont les suivants :

- 10.—Amener le lait au point voulu de fermentation pour la mise en présure ;
- 20.—Couper, brasser et cuire le caillé, de manière à ne laisser dans le fromage que juste la quantité requise d'humidité ;
- 30.—Donner, au moment de soutirer le petit-lait, la quantité convenable d'acide ;
- 40.—Brasser le caillé à la main, ni trop, ni trop peu, après que le petit-lait est soutiré ;
- 50.—Enfin, passer le caillé au moulin au bon moment.

Tels sont les premiers principes de l'art de fabriquer le bon fromage ; ils

sont liés à tant de détails, que je ne puis seulement qu'effleurer les plus importants. De ces cinq points, celui qui consiste à donner au lait *le degré requis de fermentation*, — la maturité convenable — est le plus important et ne peut être traité avec succès que par les plus habiles fabricants. C'est lui qui contribue le plus à donner au fromage cet arôme fin, cette odeur ou saveur tant admirée de nos experts en fromage ; il joue également un rôle très important en donnant au fromage une texture douce et soyeuse, qu'on rencontre dans nos meilleurs fromages. Le moyen le plus sûr d'amener cette fermentation bactériologique à son véritable point, est d'employer ce que nous appelons un ferment ou levain, qu'on prépare comme suit :

Mettez de côté 30 livres du lait le plus pur que vous recevez ; aérez-le bien pour y introduire les ferments de l'atmosphère — ce qui implique que l'aération aura lieu dans une atmosphère saine et pure —, et gardez-le à une température qui lui donnera, pour être employé le lendemain matin, l'acidité voulue, cet arôme pur et sur de ferment-mère. En introduisant ce ferment ou levain dans votre bassin de lait, vous détruisez l'effet de quantité de mauvaises odeurs, qui peuvent y exister, et vous mettez en mouvement la fermentation bactériologique requise, qui donne cet arôme magnifique que vous pouvez suivre tout le jour, à travers les procédés de fabrication, cet arôme particulièrement plaisant au palais de l'homme, qui a souvent été attribué par erreur à l'eau, à l'herbe, et à d'autres causes. La préparation et l'emploi de ce ferment ne peuvent être confiés qu'aux mains expérimentées et habiles. Si votre lait est bien avancé quand il arrive, ne mettez pas votre ferment avant d'être prêt à emprésurer ; si votre lait, en arrivant, est très doux, mettez le ferment dès que vous avez reçu la première canistre de lait, et chauffez jusqu'à 90°. En faisant usage du ferment avec discernement, vous n'aurez jamais l'ennui de laisser le caillé trop longtemps dans le petit-lait, et vous accomplirez votre travail chaque jour à peu près dans le même temps, que la température soit chaude ou froide. Si la température est chaude, employez une plus faible quantité de ferment ; si elle est froide, mettez-en davantage. Les fromages, que j'ai faits en employant un ferment vif, ont été déclarés les meilleurs par tous les experts qui les ont jugés

Le lait est un produit influencé par les circonstances de climat et de nature ; il demande à être traité suivant ses conditions particulières et les différences de localité. Cette différence de traitement consiste à mûrir le lait plus ou moins, à employer plus ou moins de présure, à couper le caillé plus fin ou plus gros, à brasser de manière à chasser plus ou moins d'humidité, à donner plus ou moins d'acide au moment du soutirage du petit-lait, à brasser ensuite à la main plus ou moins, à le laisser plus ou moins de temps en blocs,

et à employer  
actuellement  
peut arriver  
lités. Par  
un fromage  
per plus g  
plus basse  
moulin plu  
cédés ordi  
lait plus t  
d'humidit  
plus d'aci  
peu plus l  
être appli  
district, d  
assurer l'

M. F.

juillet, il

M. V.

avec la sa

le caillé t

j'en ai g

grasse, q

trict dont

ment, par

avons à l

longtemp

grasse. C

que je n'

M. J.

M. J.

arrivé le

mélange

lendema

M. J.

ne pense

car quan

après le

M. J.

il y a da

et à employer plus ou moins de sel. Par une application habile des moyens actuellement en usage, et la modification du traitement ci-dessus indiqué, on peut arriver à des résultats raisonnablement uniformes dans toutes les localités. Par exemple, si le lait d'un district donne, avec les moyens ordinaires, un fromage trop ferme, trop sec, *liégeux*, il faut mûrir le lait davantage, couper plus gros, brasser moins dans le petit-lait, chauffer à une température plus basse, brasser moins à la main après le soutirage du petit-lait, passer au moulin plus tôt, et employer moins de sel. D'un autre côté, si avec les procédés ordinaires, le fromage est mou, riche, pâteux ou boueux, empressez le lait plus tôt, coupez le caillé plus mou et plus fin, brassez pour chasser plus d'humidité dans le petit-lait, chauffez à une température plus haute, donnez un peu plus longtemps et employez plus de sel. Ces règles devraient également être appliquées pour arriver à produire une qualité uniforme dans le même district, d'année en année, et aux différentes saisons de l'année, de manière à assurer l'uniformité dans la production du fromage de tout le Canada.

*M. Flamondon* (en anglais) :—J'aimerais à savoir pourquoi, au mois de juillet, il se perd tant de matière grasse sous la presse.

*M. Wherry* (en anglais) :—Dans mon expérience, ces pertes ont varié avec la saison ; on est assuré d'avoir perte de matière grasse, quand on laisse le caillé trop longtemps en blocs. J'en ai fait l'expérience à ma satisfaction ; j'en ai gardé une fois en automne toute la nuit. La quantité de matière grasse, qui sortait le lendemain de la presse, était surprenante. Dans le district dont j'ai charge, nous devons brasser notre caillé pour l'assécher parfaitement, par le fait qu'il contient une forte proportion de matière grasse. Nous avons à le brasser très sec, et toutes les fois que nous devons le conserver plus longtemps en blocs, nous sommes exposés à perdre toujours trop de matière grasse. J'ai eu plus d'ennui pour remédier à cela dans le district de Bedford, que je n'en avais jamais eu dans les parties Ouest ou Est d'Ontario.

*M. Flamondon* :—Quelle est la cause du caillé flottant ?

*M. Wherry* :—Le lait puant, rien de plus ; c'est du lait pourri. Il m'est arrivé le cas suivant : un homme reportait chez lui une charge de son, il en mélangea avec une forte proportion de petit-lait, et le donna à ses vaches ; le lendemain matin, mon caillé flottait.

*M. Doonan* (en anglais) :—Pour en revenir à la perte de matière grasse, ne pensez-vous pas que, si le caillé était brassé davantage dans le petit-lait—car quand il est assez raffermi dans le petit-lait, il demande moins de brassage après le soutirage—, vous auriez moins de perte de matière grasse ?

*M. Wherry* :—Il y aurait perte, si vous le brassez trop fort ; en général, il y a danger de perte.

*M. Doonan* :—Je ne parle pas de le brasser trop fort, mais seulement de le brasser après qu'il est arrivé à une certaine condition, de manière à en expulser l'humidité.

*M. Wherry* :—Je n'aime pas à trop brasser dans le petit-lait, pas plus qu'à brasser insuffisamment. Il y a une ligne de démarcation bien tranchée entre les deux cas. Nous avons eu plus d'ennui avec les pertes de matière grasse dans ces comtés-ci, la saison dernière, que dans aucune des six années antérieures que j'ai passées dans le district.

*M. Harvey* :—Pensez-vous que la cuisson à haute température ait une tendance à occasionner des pertes de matière grasse dans le fromage ?

*M. Wherry* :—Je n'aimerais pas à élever la température. Nous avons cuit jusqu'à 102 et 103 ° Fahr. Je n'aimerais pas à aller plus loin. Je l'ai fait une fois et j'ai cru remarquer que cela nuisait à l'arôme, de cuire trop. J'ai entendu parler, l'année dernière, de cuire à 108, 109 et 110 ° ; je l'ai essayé et je crois que cela endommagerait l'arôme du fromage.

#### CONFÉRENCE DE M. GEO. HODGE

(Traduit de l'anglais.)

##### LA FABRICATION ET LE COMMERCE DE NOTRE FROMAGE CANADIEN.

*Monsieur le Président, Messieurs,*

Tout en sentant parfaitement que je suis incapable de me présenter à vous comme orateur, et de rendre pleine justice à ce sujet, qui m'a été confié, je vous remercie néanmoins, et de votre invitation, et d'avoir inscrit mon nom sur le programme de cette convention. Je me borne à espérer que je pourrai dire ici quelque mot qui sera utile à quelqu'un, et si la chose arrive, je serai pleinement convaincu que ce fut une bonne chose, au moins pour celui-là, que j'aie été appelé à parler aujourd'hui.

Nous avons tous une place à remplir en cette vie, et j'aime à dire que tout ce qui vaut la peine d'être fait mérite d'être bien fait. J'ai l'intention d'être simple et pratique dans mes remarques, et de ne traiter du sujet qui m'a été confié que les seuls points, avec lesquels je suis familier.

Pour qu'un artisan puisse produire une bonne pièce de son métier, il est nécessaire qu'il soit pourvu des ustensiles nécessaires à son travail, mais si ce même artisan ne met ni cœur ni cervelle à son travail sur cette pièce en cours d'exécution, il est plus que probable qu'on y découvrira quelques défauts, quand elle sera finie et soumise à l'inspection.

En ce qui concerne la fabrication du fromage, nous considérerons d'abord le fromager comme un artisan, c'est lui qui fabrique la pièce, et il est absolu-

ment néces  
soient en on  
soit constru  
propreté.

fabricue de  
d'une bonne  
elle est ch  
avec tout l  
mager est  
sorte d'art  
vous et mo  
auront à c

Tout  
ustensiles  
sur ce poin

En ce  
moi vous  
farine sur  
ou gâté.

par malhe  
mager po  
uns même  
cant est u  
de l'eau ;  
peu de ce  
sévèremen  
loi édicte  
la loi sur  
pour un p

Il no  
perdre un  
le patron  
fût-ce mē  
d'honnēt  
conscien  
représent

Il n  
laisse un  
explique

ment nécessaire qu'il voie d'abord à ce que tous les ustensiles nécessaires soient en ordre ; nous entendons par là, qu'il doit veiller à ce que sa fabrique soit construite de manière à donner toutes les garanties sous le rapport de la propreté. On dit : "La propreté est sœur de la piété". Vraiment une fabrique de fromage devrait être aussi propre que la cuisine et dépendances d'une bonne cuisinière consciencieuse, désireuse de mettre devant ceux dont elle est chargée de préparer la nourriture, des aliments accommodés avec tout le respect dû à la propreté. Tout en disant plus haut, que le fromager est un artisan, nous maintenons également qu'il est un cuisinier, une sorte d'artisan-cuisinier si, vous voulez, ne prépare-t-il pas des aliments que vous et moi et des centaines et des milliers de nos semblables au-delà des mers auront à consommer ?

Tout fromager sait — ou du moins devrait savoir — exactement quels ustensiles il lui faut pour faire son travail ; aussi, ne nous étendrons-nous pas sur ce point.

En ce qui concerne l'article avec lequel le fromage doit être fait, laissez-moi vous dire que, si aucun boulanger ne peut faire de bon pain avec de la farine sure et gâtée, aucun fromager ne peut faire de bon fromage de lait sur ou gâté. Sûrement aussi, il ne peut faire de fromage avec de l'eau, quoique par malheur quelques patrons de fromageries semblent penser que leur fromager pourra traiter à la perfection du lait sur ou du lait gâté. Quelques-uns même vont jusqu'à penser — ils ne croient pas le penser — que leur fabricant est un homme à tel point merveilleux, qu'il peut faire du fromage avec de l'eau ; aussi, apprenons-nous de temps à autre qu'un homme a ajouté un peu de ce liquide à son lait. De tels hommes devraient être punis et punis sévèrement, je ne puis le dire assez haut ici. Je ne suis pas sûr de ce que la loi édicte sur ce point, mais je pense qu'ils devraient tomber sous l'action de la loi sur les falsifications d'aliments ; et s'il en est ainsi, il y a un châtimement pour un pareil délit.

Il nous arrive souvent de rencontrer des fromagers qui, par crainte de perdre un patron, reçoivent de mauvais lait, parce qu'ils ont peur de blesser le patron, qui apporte de pareil lait, mais il vaut mieux perdre un patron, fût-ce même le plus gros de la fabrique, que de perdre sa propre réputation d'honnête homme comme fromager, en gâtant le lait des patrons honnêtes et consciencieux, et en jetant le discrédit sur le renom de la fabrique qu'on représente.

Il ne sera peut-être pas déplacé de mentionner ici que lorsqu'un patron laisse une fabrique et désire porter son lait à une autre, il devrait avoir à expliquer sa conduite au fromager de la fabrique où il désire porter son lait.

Si la cause, pour laquelle il désire changer, est qu'on l'a trouvé en défaut avec son lait, il sera prudent pour le fromager d'être sur ses gardes, et de le surveiller étroitement en faisant souvent l'épreuve de son lait.

Un mot en passant à propos de *lait gelé*. Il y a quelques jours, je rencontrai un homme qui, depuis nombre d'années, est un fromager de premier ordre, et a travaillé pour la même fabrique pendant longtemps, sans qu'on ait eu un reproche à faire à son fromage. Cet automne, ses patrons désiraient faire du fromage aussi longtemps que possible, et ils ont continué d'apporter leur lait pour la fabrication du fromage. Un matin, quand le lait arriva à la fabrique, le fabricant le trouva gelé, et refusa, fort à propos, de le recevoir ; les patrons se fâchèrent et coururent chez les directeurs. Ces messieurs décidèrent que le fromager était leur serviteur et que dans ces circonstances, il devait faire juste ce qu'ils désiraient, et ils l'informèrent d'avoir à faire du fromage avec ce lait gelé, ou de donner sa démission. Ils leur déclara avec calme qu'il n'essayerait pas de faire du fromage avec du lait gelé, et en ce qui concernait sa démission comme fromager de cette fabrique, il leur donna à entendre qu'il ne ferait jamais plus de fromage pour eux en aucune circonstance. Il eut raison ; il est tout probable que les gens qui auront le plus à le regretter seront les patrons, car les bons fromagers comme celui dont je parle n'ont jamais besoin de quémander une place. On a toujours besoin d'un homme comme celui dont je parle. J'ai quelques mots à dire maintenant sur quelques petites choses à éviter par les fromagers.

10. *Remplissage du fromage*.—Quelques fromagers semblent penser que s'il leur reste quelques livres de caillé, d'un jour à l'autre, tout ce qu'ils ont à faire est de le placer dans le centre d'une meule le lendemain. Ces fromagers espèrent sûrement que l'acheteur ne découvrira pas plus d'un fromage dans un lot ainsi rempli. Ces fromagers peuvent avoir raison ; l'acheteur peut ne pas découvrir le tour, mais soyez-en sûr, quelqu'un, sinon de ce côté de l'Atlantique, du moins de l'autre, le découvrira. Il peut arriver que la personne, qui coupera le fromage, soit la première à s'apercevoir de la chose, mais la chose une fois découverte, cela ne prend pas grand temps pour découvrir le coupable. Un fromager, capable d'un pareil tour, se fait tort à lui-même, fait tort à sa fabrique et à ses patrons, et donne au fromage canadien une mauvaise réputation dans cette petite île d'outre-mer, la seule place où nos marchandises peuvent trouver un marché. Ne gêtez jamais un bon caillé par l'addition d'un vieux ; mieux vaut mettre de côté complètement le caillé qui pourrait vous rester, pour en faire de temps à autre un petit fromage pour lequel vous trouverez aisément un marché parmi vos patrons ou les marchands de votre localité. Je vous conseille d'avoir un moule à Stilton dans ce but.

20. *Fro*  
Grande-Bre  
mages jume  
un fromage,  
le mieux à  
fermant deu  
pour ce qu'  
rencontré ce  
ver à faire p  
où l'on av  
pardessus.  
nant deux f  
creusé, et le  
le premier  
bandage pa  
de manière  
n'était rien  
les à la mai  
tement et r  
payer.

Faites  
comme pre  
jusqu'à 70  
le fromage  
fromage ; il  
brisés, et n  
mation qui

*Inspe*  
protéger le  
sont pas. L  
pecteur est  
Nous avon  
l'inspecteur  
mon from  
moi, sans l  
qui aient é  
le fromage  
extra 1ère  
tificat pou

20. *Fromages jumeaux.*—Les exportateurs ici, et les importateurs en Grande-Bretagne de fromage canadien n'ont aucunement besoin de fromages jumeaux, pas plus qu'ils ne demandent de fromages plats; en un mot, un fromage, pesant en moyenne de 70 à 75 livres, est le fromage qui convient le mieux à notre commerce, mais quand un exportateur trouve une boîte renfermant deux jumeaux, il faut qu'il les mette hors du lot, et qu'il les vende pour ce qu'il en peut trouver. Les fromagers connaissent la chose, et j'ai rencontré certains cas, où l'on s'est livré à un travail fort ingénieux, pour arriver à faire passer ces jumeaux pour un seul fromage; j'ai rencontré des boîtes où l'on avait mis ensemble deux petits fromages avec un second bandage pardessus. Il m'est arrivé même dernièrement de trouver une boîte contenant deux fromages, et nous découvrîmes par hasard qu'un fromage avait été creusé, et le dessus de l'autre arrondi, de manière à s'ajuster parfaitement sur le premier; les deux fromages avaient été graissés sur les côtés et un autre bandage passé par-dessus. Ce fromage fut retourné au vendeur de la fabrique, de manière à lui faire savoir que l'homme, qui avait fait un pareil travail, n'était rien moins qu'un génie. Si vous avez des fromages jumeaux, vendez-les à la maison, ou si vous les envoyez aux exportateurs, marquez-les distinctement et résignez-vous à accepter le prix qu'un acheteur pourra vous en payer.

Faites votre fromage de taille uniforme; aucun commerçant n'acceptera comme première qualité un lot de fromage où les poids varient de 30, 40, 50 jusqu'à 70 et 75 livres. Le plus grand soin devrait être pris pour éviter que le fromage ne dépasse la boîte. Dans la plupart des cas, ceci endommage le fromage; il n'est pas rare de voir des fromages, ainsi emboîtés, avec des bords brisés, et naturellement, lorsque ceci arrive, il est nécessaire de faire une réclamation qui est un désagrément pour les deux parties.

*Inspecteurs.*—Je suis d'opinion qu'on devrait adopter quelque plan pour protéger les inspecteurs compétents, et en même temps épurer ceux qui ne le sont pas. Les acheteurs de fromage entendent souvent cette remarque: "L'inspecteur est venu à ma fabrique et a déclaré mon fromage de première qualité". Nous avons vu cette année un fromager qui nous a dit: "Monsieur X. . . l'inspecteur, est venu à ma fabrique et m'a donné un certificat constatant que mon fromage était non-seulement de 1ère qualité, mais "extra", tandis que moi, sans le moindre doute, je le considérais comme un des plus pauvres lots qui aient été envoyés à ma maison cette année. Nous refusâmes d'accepter le fromage avant d'avoir été mis en possession du précieux certificat, marqué extra 1ère qualité. Nous n'eûmes, je n'ai pas besoin de le dire, jamais ce certificat pour la bonne raison qu'il n'avait jamais été donné. Un autre cas, qui

est à la connaissance de la plus haute autorité que nous ayons en fait de fromage dans la province de Québec — je parle de M. Macfarlane, qui a un peu plus de six pieds —: Un certain individu, connu de plusieurs ici, vendit son fromage à un acheteur local qui ne demeure pas à 100 milles d'ici. Le vendeur de cette fabrique informa l'acheteur que M. Macfarlane avait vu le fromage et l'avait classé comme première qualité. L'acheteur envoya le fromage à Montréal et le paya; le fromage arrivé à Montréal fut trouvé défectueux sous beaucoup de rapports, étant ouvert, passé, trop avancé, mou et pâteux; quelques-uns dans le lot étaient réellement puants. Nous communiquâmes avec M. Macfarlane, et lui demandâmes son rapport qui, à réception, était parfaitement conforme à celui dernier énoncé. Néanmoins le vendeur avait déclaré sans rougir que M. Macfarlane avait classé son fromage comme 1ère qualité. Je suggérerais donc qu'il fût fait quelque chose ou adopté quelque plan, par lequel chaque inspecteur, examinant du fromage dans une fabrique, donnerait un certificat établissant combien de fromages il a examinés, de telle date à telle date, lors de sa visite, et chaque fromage ainsi examiné serait marqué visiblement. Alors s'il survenait quelques difficultés, ce serait une affaire aisée que d'en voir le bout.

Naturellement, il faudra qu'il soit bien compris que lorsqu'un inspecteur examine un lot de fromage et le trouve de première qualité, aucun fabricant ne serait justifié de garder ce fromage dans sa fabrique, jusqu'à ce qu'il devienne fort, trop avancé ou autrement défectueux, sous le simple prétexte qu'un inspecteur a donné un certificat constatant que le fromage était de première qualité au moment de l'inspection.

Pesonné ne peut servir deux maîtres à la fois et dans mon opinion, un inspecteur de fromageries a tout ce qu'il peut faire de voir à son ouvrage comme inspecteur, et n'a pas le droit d'agir comme acheteur de fromage pour aucune maison. Je sais un cas, cette saison, où un inspecteur représentant une certaine section ou un certain comté, a passé la plus grande partie d'une semaine à Montréal, surveillant la vente et l'inspection d'un lot de fromage fait dans différentes fabriques, et qu'il avait acheté pour une certaine maison, quand il aurait dû être à son poste pour aider ses fabriques à produire une qualité de fromage d'une valeur telle, que personne ne soit obligé d'aller à Montréal pour s'occuper de la vente, du moins en ce qui concerne la qualité. Naturellement, un représentant d'une ou de plusieurs fabriques peut parfaitement accompagner le fromage, mais je maintiens que ce devoir devrait être confié, non pas à l'inspecteur, mais à quelqu'un spécialement nommé à cet égard, comme il arrive dans des cas nombreux. Je puis affirmer que je suis sûr qu'il n'y a pas une maison à Montréal qui ait à se plaindre présentement

d'un inspecteur tant de choses qu'il peut en fabriquer de qu'au jour o

"Vous s'en Angleterre French cheese disent rien lité", et ex un Anglais, de la Chine devraient jure dire en pas de Québec, du fromage, mage d'Ont aucun dist depuis plus ordres de q

Je puis français, il raisons, pou pauvre fro moi, des d dont tous raient à fai nous verro partout où cants, les a

Avec aux froma reçu par aujourd'hui gamin s'er comme ass d'une fabr de prendre comme ass

d'un inspecteur, quand il agit en qualité d'acheteur ou de vendeur, mais il y a tant de choses qu'un bon inspecteur peut faire dans son comté, ou son district qu'il peut en trouver suffisamment pour le tenir tout à fait occupé dans ses fabriques depuis le jour où elles commencent à travailler au printemps, jusqu'au jour où leurs portes se ferment en automne.

Vous savez tous combien il a été parlé du *French cheese*. Quelques gens en Angleterre ont même été jusqu'à dire qu'ils ne voulaient pas du tout du *French cheese*. Pourquoi? je ne saurais le dire. Il y en a d'autres qui ne disent rien du *French cheese*; ils demandent du fromage de "première qualité", et exigent de la "première qualité", peu leur importe qu'il soit fait par un Anglais, un Irlandais, un Ecossois ou un Français. En fait, si un Célestial de la Chine avait fait le fromage et qu'il fût de première qualité, ils ne demanderaient jamais quelle était l'origine de celui qui a fait le fromage. Je puis dire en passant, que je sais quelques fabriques en plein cœur de la province de Québec, où il se parle à peine un mot qui ne soit pas français, qui font du fromage qui est envoyé en Grande-Bretagne; il s'y vend avec du fromage d'Ontario, et donne tout autant de satisfaction que le fromage fait dans aucun district d'Ontario. Comme preuve de ce que je dis, j'affirme que depuis plusieurs années, nous avons eu constamment pour ces fromages des ordres de quelques-uns de nos acheteurs et même de nos plus difficiles clients.

Je puis dire néanmoins que, dans quelques-uns de nos soi-disant districts français, il y a trop de petites fabriques, et je prétends que c'est là une des raisons, pour lesquelles il se fait, dans ces districts, une grande quantité de pauvre fromage. Je connais, et beaucoup d'entre vous connaissent comme moi, des districts où on rencontre 3, 4, 5 fabriques les unes sur les autres, dont tous les patrons ensemble, portant leur lait à la même place, n'arriveraient à faire qu'une fabrique passable. J'espère que le jour n'est pas loin où nous verrons quantité de ces petites fabriques, fermées définitivement, car partout où cet état de choses existe, c'est une cause d'embarras pour les fabricants, les acheteurs, et tous les intéressés.

Avec votre permission, je ferai encore en passant une autre remarque aux fromagers. Il fut un temps où un acheteur, visitant une fabrique, était reçu par un homme dans la personne du fromager, où en sommes-nous aujourd'hui? Dans un grand nombre de fabriques de cette province, un *gamin* s'engage comme aide ou second; après qu'il a travaillé une saison comme assistant, il cherche une position de fromager pour prendre seul charge d'une fabrique. C'est une erreur, je prétends qu'un homme n'est pas capable de prendre charge d'une fabrique à moins qu'il n'ait travaillé de 3 à 5 ans comme assistant ou apprenti, et je voudrais que ce délai fût rendu obligatoire.

Dans toutes les autres branches d'affaires, où une bonne main d'œuvre et une certaine habileté sont requises, un long apprentissage est nécessaire, pourquoi ne le serait-il pas pour la fabrication du fromage ?

Ayez des boîtes de la taille de vos fromages, faites avec les meilleurs matériaux, et bien faites, avec des couvercles qui aillent bien. Un grand nombre de boîtes arrivent à Montréal tout en pièces, tout simplement parce que les couvercles vont mal.

Ne manquez point de mettre des feuillets de bois sur le dessus et dans le fond de vos boîtes. Il ne suffit pas d'avoir des couverts en coton sur le fromage, quoique à mon avis ces couverts de coton que l'on trouve maintenant dans le commerce, de taille à s'ajuster sur le fromage, soient une bonne chose.

Veillez à ce que le fromage, quand on le pèse, ne soit pas pesé trop juste; le fromage est prompt à perdre du poids. Veillez également à ce que les poids soient marqués sur la boîte, lisiblement et à la place voulue.

Si vous avez un jour de fabrication qui soit de qualité inférieure—si vous en avez, vous le savez—marquez-le d'une croix au-dessous du poids, la marque sera vue sûrement, car les acheteurs prennent le poids de votre fromage avant de l'expédier.

M. Hodge, en terminant, fait quelques remarques sur le classement du fromage par les acheteurs, et sur la vente du fromage en Angleterre. Il s'élève enfin fortement contre la fabrication du fromage de foin.

M. Foster—(au fauteuil) invite le Professeur Shutt à répondre aux questions qu'on aurait à lui poser, relativement à sa conférence et au tableau expliqué par lui.

M. P. Macfarlane (en anglais) :—Quelle est la meilleure chose à donner aux porcs et aux veaux avec le petit-lait ? La plupart de nos cultivateurs font faire du fromage en été avec leur lait, il est important de savoir quel est le meilleur aliment à donner avec le petit-lait.

Professeur Shutt (en anglais) :—Le petit-lait, comme je l'ai fait remarquer ce matin, est un aliment pauvre en graisse et en albuminoïdes— principe constituant des aliments riches en azote—, il faut donc veiller à le compléter par des matériaux qui contiennent de la graisse et des albuminoïdes. Je conseillerais les grains de différentes sortes, et particulièrement le pain ou tourteau de graine de lin, et la farine de blé d'Inde. Cherchez à compléter par ces moyens les principes constituants nécessaires pour faire une ration bien équilibrée. Les fourrages grossiers ne répondent pas à cette fin ; il faut donc recourir à un aliment concentré de l'espèce que je viens de mentionner. La farine de graine de lin est un aliment fortement concentré ; elle contient une

forte prop  
noïdes, et  
La farine  
dans le pé  
particulier  
plus de va  
noïdes dor

M. B  
question d  
ce que l'u  
lité de très  
dable. L  
très utile  
seur et sa  
lage, avec  
d'azote.

Prof  
du bétail

M. E

Prof  
naître d'a  
capacité  
tion de la  
exemple,  
que des  
requièrent  
fluide dig  
et paille ;  
de sa vég  
point, à p  
ce momen  
est moins  
les plus  
temps de  
buminoïd  
lité jusqu  
rité, la pe  
quand le  
avoir dan

forte proportion de graisse et en même temps une forte proportion d'albuminoïdes, et par conséquent, fournira les aliments qui manquent au petit-lait. La farine de blé d'Inde est riche en graisse et fournira ce qu'il en manque dans le petit-lait. En ce qui concerne le trèfle, c'est un aliment qui est aussi particulièrement riche en albuminoïdes ; le foin de trèfle, poids pour poids, a plus de valeur que le mil, parce qu'il fournit en grande quantité ces albuminoïdes dont j'ai parlé.

*M. Barnard* (en anglais) :—Tandis que le Professeur Shutt traite cette question d'alimentation, j'aimerais à lui demander quelques explications sur ce que l'usage de la paille, combinée avec l'ensilage ou avec la meilleure qualité de trèfle, et d'autres rations alimentaires puissantes, aurait de recommandable. La paille seule est un pauvre aliment, mais quelquefois elle peut être très utile avec des aliments riches. J'aimerais à avoir l'opinion du Professeur et savoir s'il recommanderait l'usage de la paille avec des rations d'ensilage, avec du fourrage de pois ou de trèfle contenant une forte proportion d'azote.

*Professeur Shutt* (en anglais) :—Je présume qu'il s'agit de l'alimentation du bétail ?

*M. Barnard* (en anglais) :—Oui.

*Professeur Shutt* (en anglais) :—En fait d'aliments, il nous faut reconnaître d'abord qu'ils n'ont pas tous la même valeur, puis bien comprendre la capacité digestive de l'animal que nous avons à nourrir, parce que la digestion de la nourriture dépend de la nature de l'animal qui la consomme. Par exemple, les ruminants, la vache et le mouton, peuvent tirer de la paille ce que des pores ne pourraient en obtenir. Les différentes sortes d'animaux requièrent différentes sortes de nourriture parce que leurs organes et leur fluide digestifs sont différents. Parlant de paille pour le bétail, il y a paille et paille ; nous avons fait l'expérience de couper le foin à différentes périodes de sa végétation, et nous avons trouvé qu'il croît en valeur jusqu'à un certain point, à partir duquel il commence à se détériorer, et plus le foin, à partir de ce moment, demeure en cette condition, plus il s'appauvrit ; non-seulement, il est moins digestible, mais il est aussi plus pauvre en principes alimentaires les plus précieux. On peut en dire autant de la paille ; dans les premiers temps de sa végétation, elle contient d'abord une quantité considérable d'albuminoïdes, mais quand elle sèche, elle devient dure et perd ses bonnes qualités jusqu'à un certain point. A mesure que le grain arrive à pleine maturité, la paille devient plus pauvre comme aliment ; la paille est moissonnée quand le grain est mûr ; on la cultive pour le grain, et la valeur qu'il peut y avoir dans la paille n'est qu'une considération secondaire. La paille, qui est

coupée avant que le grain soit à parfaite maturité, a une valeur alimentaire plus grande que celle coupée plus tard. La paille d'avoine a plus de valeur que la paille de blé. Je considère qu'une certaine quantité de bonne paille devrait faire partie de toute ration; il est possible que, si on la donne avec des aliments plus nutritifs, on en obtienne de meilleurs résultats que si on la donne seule.

Les vaches peuvent tirer de la paille beaucoup de nourriture; de plus, le bétail requiert une nourriture volumineuse par suite de la conformation et de la capacité de ses organes digestifs. Il faut, dans l'estomac de la vache, une quantité suffisante d'aliments pour qu'elle puisse les bien digérer, pour que la fonction digestive s'accomplisse régulièrement. Il ne serait pas possible d'entretenir des vaches en bonne santé avec économie, en ne leur donnant que des aliments concentrés; leur digestion serait troublée; il faut en quelque sorte quelque chose pour les saouler. Le foin, la paille, l'ensilage et tous les fourrages grossiers conviennent à cette fin. Il faut veiller, tout en ayant la proportion voulue d'albuminoïdes et de matière grasse, à ce que ces aliments concentrés soient mélangés avec les fourrages volumineux, qui en eux-mêmes peuvent ne pas donner beaucoup de nourriture, mais qui facilitent le travail des sucs gastriques. L'état mécanique de la nourriture a beaucoup à faire avec sa digestibilité; c'est pourquoi, l'on recommande de hacher la nourriture et de mélanger parfaitement les rations de grain avec les fourrages hachés. Ainsi, nous savons que l'avoine est par-dessus tout l'aliment concentré qui convient au cheval, ceci a été reconnu maintes fois; les albuminoïdes n'y sont pas en plus forte proportion que dans le blé; leur valeur pour l'alimentation du cheval paraît plutôt résider dans le fait que l'avoine moulue ne fait pas, dans l'estomac du cheval, une pâte collante comme le ferait le blé moulu. Il y a donc plus de chance pour l'action favorable du fluide digestif. L'avoine aussi se mélange plus intimement et plus complètement avec la salive dans la bouche du cheval.

En réponse à la question de M. Barnard, le bétail peut tirer de la paille beaucoup de nourriture, et en même temps la paille peut contribuer beaucoup à mettre la nourriture dans l'état convenable pour que les fluides digestifs agissent dessus de la façon la plus complète.

*M. Joseph Ward* (en anglais) :—Pour revenir à l'épreuve Babcock, je remarque sur le tableau du Professeur, dans l'avant-dernière colonne, que le lait le plus pauvre en matière grasse donne 9.14 livres de fromage, et que le lait le plus riche en matière grasse donne 13.62 livres, ce qui fait presque moitié plus. Je comprends que ces épreuves ont été faites dans l'Etat de New-York; si elles avaient été faites dans ce pays, nos méthodes actuelles

seraient défic-  
tion est de s  
Canada.

*Profess*  
portant à ce  
York, mais  
Dans certain  
je pense qu  
notre lait.

*M. Pa*  
serait la mo

*M. Ch*  
trie laitière  
faire une l  
laitière de  
qu'il suffisa  
que ce sont  
dans Ontar  
nous avon  
soit 9.19 li

*M. T*  
fabriques r  
3 ans, de 4  
Ceci est po  
entre le 15

*M. W*  
année dan  
fabrique.

*MM.*  
du secréta  
réal,

*M. B*  
que ce cor  
aux direct

La ré  
stead, qui  
moins, n'

*M. F*  
que les d

seraient défectueuses, car il n'y a ici qu'une fraction de différence. La question est de savoir quelle est la richesse moyenne de notre lait, ici dans le Bas-Canada.

*Professeur Shutt* (en anglais) :—Je n'ai avec moi aucun chiffre se rapportant à ce sujet. Les chiffres sur ce tableau proviennent de l'Etat de New-York, mais ils représentent, à mon avis, la qualité moyenne de notre lait. Dans certaines sections où le produit est bien surveillé, la qualité augmentera ; je pense que 3.50 pour cent de matière grasse représenterait la moyenne de notre lait.

*M. Patton* (en anglais) :—Dans le comté de Chateauguay, 4.05 pour cent serait la moyenne de nos vaches aujourd'hui.

*M. Chapais* (en anglais) :—J'ai vu, dans le rapport de la société d'industrie laitière d'Ontario, que pendant 10 ans la quantité de lait, nécessaire pour faire une livre de fromage, a été de 10.44 livres. Notre société d'industrie laitière de Québec, par des moyennes prises dans les syndicats, a démontré qu'il suffisait de 9.55 livres de lait pour faire une livre de fromage. Je pense que ce sont les seuls chiffres que nous ayons jusqu'ici sur la richesse du lait dans Ontario et Québec. Dans la partie française du pays, en bas de Québec, nous avons eu, pendant 5 ans,  $10\frac{1}{2}$  livres de fromage par 100 livres de lait, soit 9.19 livres de lait par livre de fromage.

*M. Taché* (en anglais) :—Pendant 3 ans, dans la section de Beauce, 3 fabriques réunies donnent une moyenne, d'après 3,000 épreuves, pendant ces 3 ans, de 4.10 pour cent, représentant entre 4.50 à 4.60 livres de beurre fait. Ceci est pour tout l'espace de temps compris dans la moyenne des épreuves, entre le 15 mai et le 10 novembre de chaque année.

*M. Wherry* (en anglais) :—La moyenne des épreuves que j'ai faites cette année dans le comté de Brome, est de 4.10 pour cent, le lait pris à la fabrique.

*MM. Wilkins et Woodward* ayant demandé communication du rapport du secrétaire sur les prix du concours des syndicats à l'Exposition de Montréal,

*M. Barnard* répond que ce rapport a été référé à un comité spécial, et que ce comité étudie la question et n'est pas prêt à faire son rapport. C'est aux directeurs de la société à décider s'ils ont ou non à faire un rapport.

La réclamation de *M. Woodward* a trait au syndicat du comté de Stanstead, qui d'après lui, aurait droit au premier prix dans ce concours, et, néanmoins, n'aurait reçu aucune récompense.

*M. Foster* représente que la question a été référée à un comité d'enquête, que les détails de l'affaire seront pris en considération, et que des explica-

tions satisfaisantes seront données et publiées. Les parties intéressées seront libres de se présenter devant le comité et de fournir leurs explications.

*M. Taché* (en anglais) :—Le Professeur Robertson pourrait-il nous fournir le résultat de quelques expériences entreprises à la ferme expérimentale, pour établir une comparaison entre le beurre salé et le beurre non salé ? J'en avais vu 2 ou 3 échantillons dans une boîte, lors de ma visite à la ferme.

*Professeur Robertson* (en anglais) :—Les expériences se faisaient sur la conservation du beurre ; elles ne sont pas encore achevées ; nous avons toujours le beurre qui doit être examiné encore une fois ; jusqu'ici, l'expérience démontre que le beurre pourrait très bien se conserver avec très peu de sel, si on le gardait d'une façon convenable.

On me remet une question relative au blé d'Inde gelé pour ensilage ; on demande si le blé d'Inde gelé dans les champs, avant d'être ensilé, perd beaucoup de sa substance. La congélation dans le champ arrête la végétation, et la récolte cesse de profiter ; si la congélation a lieu après que le blé d'Inde a terminé sa croissance, il ne perd rien ; quand il est mis dans le silo, il est aussi nourissant que s'il avait été pris à la fin de sa végétation.

*M. Foster* (en anglais) :—J'ai également une question à poser. J'ai remarqué dans les journaux qu'il y a eu beaucoup d'agitation au Parlement, au sujet de l'industrie laitière et par rapport à la durée de la lactation chez nos vaches, je pense que le sujet est important et que la Convention devrait exprimer son opinion à cet égard. M. Bernatchez a attiré l'attention sur le fait que les vaches ont besoin de se reposer.

*Professeur Robertson* (en anglais) :—Prie de vous dire mon opinion sur la durée de la période de lactation de la vache, je répèterai mes recommandations antérieures basées sur mon observation et mon expérience. On ne garde point de vaches pour des motifs d'agrément, on les garde pour les faire travailler. La vache, dans la province de Québec, devrait travailler en moyenne 10 mois par année, et elle devrait avoir 2 mois pour se préparer au vêlage. L'arome du lait n'est pas très bon dans les 2 mois qui précèdent le vêlage, les vaches n'ont pas besoin de plus de repos que cela. Si on peut les traire 2 mois avant de leur donner un repos, elles n'en sont pas pires pour cela, mais ce vieux lait n'est bon à être employé ni pour la table, ni pour la fabrication du beurre, de sorte que je n'aime pas à recommander de prolonger la période de lactation au-delà de 10 mois. On trouvera également avantageux que les vaches ne vèlent pas toutes à la même saison de l'année. Si vous désirez des veaux pour le mois de septembre, vous tâcherez de faire vèler vos vaches à cette saison, et quelques-unes d'entre elles vèleront en différents temps de l'année. Dans le cours ordinaire des choses, elles vèlent

ordinairement vèlent en t  
drez plus de  
ques vaches  
et demi, et  
profit suffis  
tout l'hiver  
trait tout l'  
qu'on est ol  
lucratif de l

J'aime  
a été discut  
dernière se  
nom du mo  
nage. Je n'  
bonne chos  
derniers, q  
vaincus qu  
dant oblig  
ils l'ont fai  
fait tombe  
ministre de  
tion du mo  
ce projet d

En ce  
je n'y vois  
du comme  
que le non  
les prix en  
fait allusio  
toujours p  
le plus de  
est marqu  
dire : " "  
contre le  
année, au  
assez sub  
38

ordinairement au printemps, mais si on veut les faire vèler en septembre, elles vèlent en tout temps de l'année. Vous aurez plus de profit, et vous obtiendrez plus de beurre ou de fromage, de meilleure qualité, en faisant vèler quelques vaches dans toutes les saisons. Faites du fromage 5 mois ou 5 mois et demi, et du beurre le reste du temps, alors les vaches vous donneront un profit suffisant. Une vache ne s'use pas à travailler fort; la vache qui passe tout l'hiver au repos ne remporte généralement aucun prix; la vache qu'on trait tout l'hiver est en bon état. Ce sont celles qui ne font rien l'hiver, qu'on est obligé de lever par la queue au printemps, de sorte qu'il n'est pas lucratif de les laisser reposer trop longtemps à vos dépens.

#### MARQUE DU FROMAGE

J'aimerais à dire quelques mots sur la marque du fromage. La question a été discutée longuement et avec beaucoup d'animation à Ottawa, lors de la dernière session du Parlement. Un bill a été présenté, en vertu duquel le nom du mois de la fabrication du fromage devrait être marqué sur le fromage. Je ne suis point partisan de cette mesure, parce que ce n'est point une bonne chose de faire une bonne chose à contre temps. En mars et avril derniers, quelques acheteurs et moi, qui surveillions le marché, étions convaincus que les prix de l'été seraient très bas. Si le bill avait été voté, rendant obligatoire la marque du fromage, et que les prix eussent baissé comme ils l'ont fait, le peuple aurait dit: "Voyez ce que la législature a fait, elle a fait tomber le prix du fromage". C'est pourquoi, dans mon rapport au ministre de l'agriculture, je conclus: "Je ne suis point partisan de l'inscription du mois de fabrication sur le fromage cette année, cela peut faire du mal; ce projet devrait être mis de côté pour un an".

En ce qui concerne l'inscription du mois de fabrication sur le fromage, je n'y vois aucun avantage autre qu'un renseignement, mais pour le besoin du commerce, je préférerais mettre un chiffre plutôt pour désigner la date que le nom du mois, de sorte que personne ne soit en position de faire baisser les prix en vertu de préjugés existants, de la manière à laquelle M. Hodge a fait allusion dans son admirable discours. Les acheteurs de fromage sont toujours prêts à employer tous leurs efforts et tous leurs arguments, pour tirer le plus de profit de l'homme qui leur vend. Maintenant, si votre fromage est marqué "juin" ou "juillet", et que l'acheteur de fromage vienne vous dire: "Ce sont là de beaux fromages, mais il y a en Angleterre un préjugé contre le fromage fait en juin ou en juillet, et je ne puis vous donner, cette année, autant que s'ils n'étaient pas marqués. Les acheteurs de fromage sont assez subtils pour employer cet argument, si le fromage était marqué "juin"

ou "juillet". Les acheteurs cherchent à faire baisser, et vous, vendeurs, cherchez à faire monter les prix. Les acheteurs canadiens pourraient aussi se trouver à la merci des acheteurs anglais; ils sont les intermédiaires entre ces derniers et vous. L'acheteur anglais dit: "J'ai besoin de 5,000 boîtes de fromage, première qualité, livrables en novembre"; et cet Anglais ne s'inquiète pas de la marque extérieure; il veut vendre le fromage d'après sa qualité, et n'aime pas à voir marqué sur ce fromage: "juin" ou "juillet". C'est donc une question de savoir si ce serait un avantage d'avoir ces mots: "juin" ou "juillet" marqués sur votre fromage. Un chiffre ne soulève pas de préjugés; aussi recommanderais-je aux fabricants d'employer une marque ou un chiffre particuliers, à titre de renseignement, mais je ne chercherais pas à soulever les préjugés du peuple. Alors les consommateurs n'auraient aucune arme contre nous. Nous avons réussi à établir un bon commerce de fromage en Angleterre sous le nom de "Canadian"; c'est le seul nom coté sur les marchés d'Angleterre à notre avantage. Je pense que nous devrions faire marquer ce mot "Canadian" sur tous nos fromages exportés en Angleterre ou ailleurs. Je suis également favorable à la marque sur chaque fromage d'un numéro de fabrique enregistré. Nous aurions, grâce à cette marque, quelque chose de plus que la concurrence entre le Canada et les Etats-Unis, le Canada et l'Australie, et d'autres pays, nous aurions entre nous-mêmes, en Angleterre, une rivalité très saine; j'aimerais à voir une rivalité amicale s'établir entre Brockville et St-Hyacinthe, Perth et Cowansville, Belleville et London, Listowell et Ingersoll, de façon à ce que les fabricants de chaque localité s'efforçassent de rendre leur fromage le meilleur des canadiens. J'ai entendu mentionner ici qu'il se fait dans cette province du fromage qui, lors de sa vente en Angleterre, se vend comme l'égal des meilleures qualités anglaises ou des meilleures d'Ontario ou d'autres parties du Canada, et que ce fromage provient exclusivement des districts français. C'est très bien, mais permettez-moi de vous demander si les fabriques, où ce fromage a été fait, obtiennent en Angleterre les prix des meilleurs Listowells. Ces districts français obtiennent-ils pour leur fromage les prix de Listowell?

*Une voix inconnue* :—Ils obtiennent les prix de Brockville.

*Professeur Robertson* (en anglais) :—Ce ne serait pas une mauvaise chose pour les exportateurs qui expédient le fromage, et c'en serait une bonne pour les fabriques, si le fromage de qualité vraiment supérieure était reconnu comme tel et payé en conséquence, quelque fût son lieu d'origine; aussi, suis-je favorable à l'enregistrement pour chaque fabrique de ses propres marques et de son numéro, de telle sorte qu'aucune autre fabrique ne puisse se servir de cette marque ou de ce numéro. Par exemple, si la marque de la

fabrique es  
ce numéro  
un numéro  
rait savoir  
qui assure  
demande.  
être prohib  
en son pré  
indiquer le  
ou aux pr  
mière lign  
le nom de  
numéro.  
signés à C  
certain n  
velles fab  
fromage o  
voir son p  
plus, assu  
fabriques.

Je d  
inspecteu  
été souve  
vous fair  
rait rend  
sentienle  
dit deux  
certains  
défaut, e  
que défa  
ferme, o  
que M. A  
dans le c  
le froma  
envoyés  
Voilà d  
mâge m  
s'il conv

Un

fabrique est 1005, aucune autre fabrique de la Puissance ne pourra employer ce numéro. Dans le rapport annuel du Commissaire de l'industrie laitière, un numéro serait assigné à chaque fabrique. L'acheteur, en Angleterre, pourrait savoir de cette façon que son fromage préféré porte le numéro 1005, ce qui assurerait à cette fabrique une excellente réputation et une bonne demande. Chaque fabrique devrait avoir son propre numéro, et il devrait être prohibé d'employer une marque autre que celle qu'on aurait enregistrée en son propre nom. Nous devrions donc avoir le mot "Canadian" pour indiquer le type général de qualité; puis nous devrions faciliter aux localités ou aux provinces l'enregistrement d'une autre partie de la marque. En première ligne serait le mot "Canadian"; puis, au-dessous pourrait être inscrit le nom de la fabrique; et au centre, le numéro enregistré 1005 ou tout autre numéro. Par exemple, tous les numéros jusqu'à 2000 pourraient être assignés à Ontario; de 2000 à 4000, à Québec; attribuant à chaque district un certain nombre de numéros, et en réservant quelques-uns pour les nouvelles fabriques. De la sorte, l'acheteur anglais serait capable de dire où le fromage qu'il achète a été fait; cela donnerait à chaque fabrique la chance de voir son produit connu sous son propre numéro par les consommateurs, et de plus, assurerait une demande très vive en faveur du fromage des meilleures fabriques.

Je désire de plus vous dire que nous avons, dans la cité de Montréal, un inspecteur officiel de fromage; il y était l'été dernier, et ses services n'ont pas été souvent requis, mais ils pourront l'être davantage à l'avenir. J'aime à vous faire connaître quelques-unes de ses fonctions et les services qu'il pourrait rendre. Je pense que sa présence et son exécution de ses fonctions sont essentiellement en faveur des producteurs et des acheteurs de fromage. Il a été dit deux ou trois fois durant cette convention que le fromage pouvait avoir certains défauts; je n'ai jamais vu moi-même un fromage absolument sans défaut, et je ne m'attends pas à en voir de sitôt; il y a nécessairement quelque défaut quelque part. Un fromage sera toujours ou un petit peu trop ferme, ou un petit peu trop mou, au goût de quelqu'un. Vous vous rappelez que M. Ayer, dans son discours, en faisant ressortir l'importance des acheteurs dans le commerce du fromage, disait: "Comment saurez-vous où envoyer le fromage ferme, et où le fromage mou, etc.?" Quand vos fromages sont envoyés à l'entrepôt, si vous avez un fromage ferme, l'acheteur peut dire: Voilà du fromage ferme, il ne conviendra pas à mon client qui veut du fromage mou. Mais c'était son affaire, avant d'acheter votre fromage, de savoir s'il conviendrait ou non à son client.

Un autre point est celui-ci: Quand un acheteur, vous rendant un grand

service, vous a acheté n'importe quoi, au plein prix du marché, il l'emporte à Montréal, et là, si le fromage et le marché sont tous deux satisfaisants pour lui, il le reçoit sans observation; mais si l'un ou l'autre ne sont plus aussi satisfaisants, il ne le reçoit qu'en coupant le prix. Le fabricant pourra donc avoir à souffrir d'un coupage, bien que son fromage soit de première qualité pour quelqu'autre marché. C'est donc l'affaire de l'acheteur que de voir, avant de l'acheter ou en l'achetant, si votre fromage est de la qualité dont il a besoin. Si un fromage a une surface craquée, c'est un fromage inférieur sur tous les marchés; s'il a de gros yeux, il est inférieur sur tous les marchés; s'il n'a pas bonne façon, il est inférieur sur tous les marchés; s'il a des défauts distinctifs, car il y a des défauts distinctifs sur tous les fromages, l'acheteur pourra en prendre livraison ou non. Nous voulons que l'inspecteur, à Montréal, soit revêtu d'une autorité suffisante, si le fromage dont on se plaint est un bon fromage, répondant au type canadien de fromage, pour forcer l'acheteur à le prendre au prix convenu, qu'il soit ou non au goût particulier de son client. Il n'y a pas moyen de forcer un acheteur d'acheter, s'il ne le veut pas; mais s'il achète, et par là même empêche les autres d'acheter, il faut qu'il soit obligé de remplir ses engagements. Il faut nous protéger contre le danger d'obtenir moins que nous ne devrions. L'inspecteur est placé à Montréal pour rendre justice à tout le monde; son rôle est de mettre le commerce sur une meilleure base, et de rendre les acheteurs plus soigneux. J'aimerais qu'on sût que, l'an prochain, l'inspecteur sera là pour veiller à ce que le trésorier de chaque fabrique reçoive le prix; moyennant lequel le vendeur a vendu. Tout ce que notre département a fait, et se propose de faire, n'a rien qui puisse nuire aux intérêts d'aucune des parties en cause, au détriment de notre commerce de fromage. Patrons, fabricants ou acheteurs, aucun ne peut faire tort à aucun autre des trois, sans faire tort au commerce tout entier. L'inspecteur fera son devoir, il ne fera pas tort à l'acheteur, et il aidera le fromager. Quand celui-ci fera un beau fromage, il ne perdra plus une partie de ses gages, parce que son fromage était un petit peu trop ferme ou un petit peu trop mou, ou d'un certain arôme, ou d'une certaine texture, qui ne convenait pas à un acheteur particulier. De la sorte, les patrons seront encouragés; ces hommes feront de leur mieux pour développer la richesse d'un pays, où les lois sont justes et équitables et la justice bien administrée. Le rôle de l'inspecteur sera de donner justice aux trois classes et de rendre plus prospère notre industrie laitière.

*M. Foster (en anglais) :—*Ne pensez-vous pas, Professeur, que cette question de l'enregistrement des différentes fabriques est excessivement importante? Ne pensez-vous qu'il est fort à désirer que les différentes provinces fassent des lois en ce sens?

*Profess*  
sera passé  
chaque fabr  
Ottawa, et  
de l'emplo  
marque.

Une bo  
commerce e  
de commer  
meilleures  
leur métho

MONSIEUR

La fo  
autre indu  
conduite  
soient hon  
sera toujo  
comme to  
et l'agnea

M. G  
discours c  
ques-unes  
nées à tro  
fromage e

Ce q  
de confia  
ques com  
sentimen  
vendeur.  
exportat  
réal.

En c  
je n'aie  
fier la p  
cette de

*Professeur Robertson* (en anglais) :—Je suis sous l'impression qu'une loi sera passée en ce sens à la prochaine session du Parlement, de sorte que chaque fabrique aura le droit d'enregistrer un numéro, au bureau central à Ottawa, et obtiendra l'autorisation de s'en servir avec défense à quiconque de l'employer. Chacun placera ses propres marchandises sous sa propre marque.

Une bonne chose serait d'établir, autant que possible, des chambres de commerce et d'y vendre vos produits. Si vous organisez de bonnes chambres de commerce et vendez vos marchandises à des prix fixés publiquement, vos meilleures fabriques seront vite distinguées ; les autres fabriques suivront leur méthode, et toute l'affaire sera placée sur une base sûre.

#### DISCOURS DE M. A. W. GRANT

(Traduit de l'anglais.)

MONSIEUR LE PRÉSIDENT, MESSIEURS,

La fondation et le succès de l'industrie laitière, comme ceux de toute autre industrie, reposent sur l'honnêteté et l'habileté, avec lesquelles elle est conduite. Nous ne pouvons faire par acte du Parlement que les hommes soient honnêtes ; nous savons également que tout le monde est égoïste et le sera toujours, à un degré plus ou moins prononcé. Cette industrie progresse comme toutes les autres par la survivance des plus capables. Quand le lion et l'agneau seront couchés ensemble ; l'agneau sera au-dedans du lion.

M. Grant discute ensuite la déclaration du Professeur Robertson sur le discours de M. Hodge, son attitude envers les acheteurs de fromage, et quelques-unes de ses méthodes de diriger le commerce, en ce qu'elles sont destinées à troubler la confiance actuellement existante entre les exportateurs de fromage et les fabricants ; et il continue ainsi :

Ce qui, par-dessus tout, est désirable, c'est la confiance ; c'est le manque de confiance et non pas le manque d'argent qui amène les crises et les paniques commerciales, et pour ma part, je n'essaierai jamais de susciter aucun sentiment, d'où pourrait naître un manque de confiance entre l'acheteur et le vendeur. Je n'ai jamais entendu parler d'aucune poursuite judiciaire entre exportateurs et fabricants depuis huit ans que je suis dans les affaires à Montréal.

En ce qui concerne l'inspecteur du Gouvernement à Montréal, bien que je n'aie aucun désir de me mettre en évidence, je puis cependant, pour justifier la position que je prends, dire qu'il m'est passé entre les mains pendant cette dernière saison, plus de 200,000 boîtes de fromage, et en outre 4 ou

5,000 tinettes de beurre, et qu'un seul cependant de mes clients a demandé que son fromage soit inspecté par l'officier du Gouvernement. C'est, à mon avis, une bonne preuve que ceux qui ont fait affaire avec moi ont été satisfaits de mon jugement, et je puis pour ma part affirmer, et je le dis fièrement, que je suis dans les affaires depuis 15 ans, exportant du fromage et du beurre de New-York et de Montréal, et que je n'ai jamais été poursuivi par aucun fabricant, ni qui que ce soit et que je n'ai jamais moi-même poursuivi personne. Peut-être ai-je été souvent dans mon tort; mais ceux avec qui je faisais affaire ont été indulgents pour moi comme je l'ai été pour eux; aussi, n'avons-nous nullement besoin de détruire, par de simples paroles, la confiance qui existe entre acheteurs et vendeurs; et si nous considérons qu'il se vend annuellement en Canada, de 12 à 14 millions de piastres de beurre et de fromage, il est réellement remarquable qu'une pareille somme d'argent passe de main en main sans aucune difficulté pratique.

Maintenant, en ce qui concerne la manière dont une certaine partie de cette industrie devrait être conduite, mon opinion est que chaque fabricant de fromage et de beurre dans cette Euisance devrait être astreint à passer un examen et obtenir un diplôme, avant de manufacturer l'un ou l'autre de ces articles. Le fabricant devrait avoir la faculté de refuser tout méchant lait; il devrait aussi avoir l'autorité de forcer chacun des patrons, qui apporte du lait à la fabrique, à lui envoyer un échantillon de l'eau qui sert à abreuver ses vaches, et devrait lui-même être contraint, par acte du Parlement, d'envoyer chaque mois ces échantillons au chimiste du Gouvernement pour les faire analyser. De plus, si le fromager avait le pouvoir de refuser tout lait qu'il considère comme impropre aux usages de la fabrication, le patron ne devrait pas pouvoir porter ce lait refusé à la fabrique voisine; ceci mettrait fin au sentiment d'antagonisme entre patrons et fabricants. Que se passe-t-il dans le cas de livraison aux fabriques de lait dans des canistres sales? Le patron dit: "Voici votre lait, prenez-le". Ce cultivateur a 20 ou 30 vaches probablement. Le fabricant remarque: "Mais votre lait est mauvais"; et le patron de répondre invariablement: "C'est bien, mais prenez-le et faites-en ce que vous pourrez, sinon je le conduis à la fabrique voisine". C'est donc sur le fabricant que tombe la responsabilité; il a beau faire de son mieux; le résultat est un mauvais fromage ou un mauvais beurre. Et, généralement, comme le fabricant garantit de faire un article de première qualité sans aucune restriction quant à la qualité du lait, c'est le plus souvent le fabricant qui subit la perte, et qui, au bout de la saison, par suite des coupages sur les prix, se trouve avoir travaillé une partie de l'année pour rien, ou même à perte. Ma sympathie, je dois le dire, est toute entière pour le fabricant.

Si un fabricant, par dépit ou autre mauvais sentiment, refusait de rece-

voir de bon son diplôm

Je sui mage devr

Ici M

l'île du Pr

répond qu

fromage, c

plusieurs l

payer tou

autre, il a

si cette fab

ment, cela

en pareille

de plaire

ainsi, par

20 fabriq

demande

fabrique

savoir qu'

vérité tou

sera celui

que quelq

livre de n

reçu le pl

monde, je

plus tard

Prof

vient de c

Tout

ceux qui

quoi que

vendeurs

d'un insp

inspirer l

confiance

En s

parce qu'

faveur de

voir de bon lait d'aucun des patrons de sa fabrique, et que ceci fût bien établi, son diplôme devrait être annulé, ou lui-même suspendu pour un temps donné.

Je suis parfaitement d'accord avec le Professeur Robertson que le fromage devrait être payé suivant sa qualité.

Ici M. Grant demande au Professeur Robertson comment le fromage de l'Ile du Prince Edouard fut vendu, il y a deux ans, et le Professeur Robertson répond qu'il fut tout acheté au même prix. M. Grant réplique qu'il a vu le fromage, et que la qualité variait sûrement d'au moins  $\frac{1}{2}$  ct. par livre dans plusieurs lots. M. Grant continue en disant qu'il est extrêmement difficile de payer toujours suivant la qualité, parce que, pour une raison ou pour une autre, il arrive que la meilleure fabrique fait parfois un article inférieur, et que si cette fabrique reçoit moins pour ce fromage que ses voisins ou réciproquement, cela crée de la discorde et du malaise. Par suite l'acheteur doit faire en pareilles circonstances du mieux qu'il peut sous ce rapport. En essayant de plaire à tout le monde, les acheteurs sont sûrs de ne plaire à personne ; ainsi, par exemple, si je devais dans un certain district acheter le fromage de 20 fabriques, et que la première fabrique accepte 9 cents, que la deuxième demande et que je lui donne une fraction de plus, et ainsi de suite, de fabrique en fabrique ; sur le moment, chacun est pleinement satisfait de savoir qu'il a battu la dernière fabrique, mais quand au bout du compte la vérité tout entière se connaîtra, le seul homme qui sera parfaitement satisfait sera celui des 20 qui seul aura vendu le plus haut prix ; or il y a tout à parier que quelques-unes des meilleures fabriques auront vendu de  $\frac{1}{8}$  à  $\frac{1}{2}$  centin par livre de moins, et il est même possible que la plus pauvre des fabriques ait reçu le plus haut prix. Vous voyez donc qu'en essayant de plaire à tout le monde, je n'en aurais satisfait qu'un seul, et que j'aurais beaucoup de mal plus tard à acheter le fromage des autres.

*Professeur Robertson* (en anglais) :—Il y a trois assertions dans ce que vient de dire M. Grant que j'aimerais à redresser.

Tout d'abord, il y a eu beaucoup de confiance de la part des vendeurs en ceux qui reçoivent le fromage à Montréal ; je n'ai aucun désir de détruire en quoi que ce soit cette confiance, mais l'expérience de quelques-uns de ces vendeurs les a conduits à avoir moins de confiance et à désirer la nomination d'un inspecteur. La présence d'un inspecteur est ce qu'il y a de mieux pour inspirer la confiance ; sa présence assurera toute justice, et le sentiment de confiance sera augmenté.

En second lieu, on m'a rappelé que je suis en faveur des producteurs, parce qu'ils sont les plus nombreux ; j'ai dit, et je le répète ici, que je suis en faveur de la justice, et pour ce qui est à ma connaissance, je sais que le pro-

ducteur est le seul à avoir souffert jusqu'ici. On a dit encore que je recommandais la vente du fromage une fois tous les mois, et que je ne vendais pas une fois par mois le fromage sous mon contrôle. Vous m'avez entendu parler de la vente du beurre dans les mêmes termes que de la vente du fromage, parce qu'en ces matières je ne change pas d'opinion. Hier, j'ai dit : " Mettez le beurre en lieu sûr, aussitôt qu'il est fait ; ne le gardez pas dans une cave pour le gâter et le vendre en cet état. J'ai dit aux gens de Brockville et à tout le monde que je gardais le fromage de l'Île du Prince-Edouard, parce que j'avais confiance au fromage cette année. J'ai parlé ainsi au mois d'août, et je le répète aujourd'hui. J'ai aidé ainsi à maintenir le marché. Je voudrais mettre ce commerce sur une base plus sûre, en vue d'un profit régulier, et par de meilleures méthodes commerciales, du commencement jusqu'à la fin.

Je suis heureux de voir que la confiance peut être maintenue et que l'inspecteur peut contribuer à la maintenir. Comme je l'ai dit à Montréal, l'inspecteur sera là pour faire justice entre tous les intéressés dans ce commerce.

*M. Foster* (en anglais) propose la résolution suivante, qui est secondée par *M. J. de L. Taché* :

*Résolution.*—Il est résolu que :

Considérant les pertes considérables occasionnées, et les sérieux obstacles mis au progrès et à la prospérité des cultivateurs de la province de Québec, par le manque de facilités et de moyens convenables de réfrigération pour le transport et la distribution des produits alimentaires périssables, sous leur propre nom " Canadian " et au mieux de leur condition, en ce qui regarde la conservation de leur qualité, jusqu'au moment où ils atteignent les consommateurs en Angleterre ;

La Société d'Industrie laitière de la Province de Québec, réunie en assemblée annuelle, désire :

Exprimer ici la satisfaction qu'elle a éprouvée de l'action des Gouvernements fédéral et provincial, en établissant un service réfrigérant pour le beurre sur les chemins de fer et les *steamers*, et en facilitant l'exportation du beurre de crèmerie à l'état frais ;

Attirer de nouveau l'attention du Gouvernement fédéral sur la nécessité de continuer à améliorer le service des réfrigérateurs sur les *steamers* pour les produits de l'industrie laitière ;

De plus, après avoir appris par le discours du Commissaire fédéral de l'industrie laitière, que l'Honorable Ministre de l'Agriculture étudie les moyens d'ouvrir un commerce de viandes abattues avec l'Angleterre, exprimer la conviction que toute démarche du Gouvernement, qui aura pour résultat

de placer su  
condition, le  
sables canad  
bénéfice con  
nécessaire a  
cultivateurs  
coles ;

Enfin a  
prières, pou  
ce rapport,

Et qu'  
Ministre de

Cette

*M. Fo*  
la parole, l  
rêts laitier  
développer

*M. P.*

MONSIEUR

Il est  
moment o  
de séance  
dans vos p  
sentiment  
je ne vois  
çant, bien  
désire qu'  
lentes exp  
nous serv  
ont payé  
d'entendu  
trer que  
j'avais p  
plutôt de

Il n'

acheteur  
et celui o  
les fabri  
lorsqu'il

de placer sur les marchés anglais, sous leur propre nom et au mieux de leur condition, le bœuf, le mouton, la volaille et autres produits alimentaires périssables canadiens, conférerait aux cultivateurs de la Province de Québec un bénéfice considérable, qu'on ne saurait estimer ; ouvrirait un débouché bien nécessaire aux produits du bétail, à des prix qui assureraient un profit aux cultivateurs ; et serait hautement avantageuse à l'ensemble des intérêts agricoles ;

Enfin adresser au gouvernement fédéral ses plus ardues et respectueuses prières, pour qu'il soit pourvu aux moyens de donner aux cultivateurs, sous ce rapport, toute l'assistance dont ils ont besoin ;

Et qu'une copie de la résolution ci-dessus soit transmise à l'Honorable Ministre de l'Agriculture de la Puissance ”.

Cette résolution est adoptée à l'unanimité.

*M. Foster* (en anglais) :—J'ai beaucoup de plaisir à prier de vous adresser la parole, M. Parmelee, qui a toujours été si anxieux de promouvoir les intérêts laitiers de ce district et qui a contribué plus que qui que ce soit à les développer.

*M. Parmelee* (en anglais) :—

MONSIEUR LE PRÉSIDENT, MESSIEURS,

Il est vraiment un peu tard, maintenant pour vous faire un discours, au moment où vous commencez à ressentir la fatigue d'une longue après-midi de séance. Vous êtes vraiment trop bon pour moi, Monsieur le Président, dans vos paroles. Ce que j'ai fait pour l'industrie laitière, je l'ai fait par le sentiment que j'avais des intérêts communs avec le peuple de ce district, et je ne vois pas que je mérite aucun remerciement particulier. En commençant, bien que je n'aie pas l'honneur d'être connu du Professeur Shutt, je désire qu'il me soit permis de lui présenter mes remerciements pour les excellentes explications qu'il a données sur l'épreuve Babcock. Depuis 3 ans, nous nous servons de l'épreuve Babcock. 20 fabriques du syndicat de Shefford ont payé le lait suivant sa richesse, établie par le Babcock, et j'ai été heureux d'entendre le Professeur Shutt confirmer notre propre jugement et nous montrer que notre pratique était bonne. Mais, Messieurs, ce n'est pas là ce que j'avais particulièrement idée de traiter ici ; mon but était de vous parler plutôt de la vente du fromage.

Il n'y a peut-être pas à proprement parler de querelle entre vendeurs et acheteurs, mais l'intérêt de l'acheteur est de payer le plus bas prix possible, et celui du vendeur d'obtenir le plus haut prix possible. Il est difficile pour les fabricants de vendre le fromage en certaines circonstances, spécialement lorsqu'ils sont éloignés des grands centres et ne sont pas en position d'avoir

sur le marché des renseignements complets. Les acheteurs sont sujets à leur faire des histoires, et la vente du fromage dans ces conditions est vraiment difficile, et très souvent malgré les meilleures intentions, les meilleurs hommes des différentes fabriques peuvent être trompés et faire parfois de mauvaises ventes sans qu'il y ait de leur faute. Ceci probablement ne peut être empêché; et c'est un mal à endurer; mais la question a un autre aspect. Il y a un autre moyen pour les vendeurs d'améliorer leur position. Les représentants des fabriques n'ont aucune querelle avec les acheteurs; mais ils veulent justice. Loin de moi la pensée d'accuser de mauvaise foi les acheteurs, mais jusqu'à ces deux ou trois dernières années, la pratique générale dans la province de Québec a été de vendre le fromage livrable à Montréal. Les acheteurs viennent et disent au représentant des fabriques: "Nous vous donnerons tant pour votre fromage". Les vendeurs acceptent et le fromage est expédié. Les vendeurs sont entièrement de bonne foi; plus tard, les acheteurs prétendent que le fromage a des défauts et ils le coupent d' $\frac{1}{4}$  de centin, de  $\frac{1}{2}$ , quelquefois de  $\frac{3}{4}$ , et même de  $\frac{1}{2}$  de centin. Cette pratique est mauvaise en elle-même. Il est possible que le fromage ne soit pas toujours d'une qualité égale au prix pour lequel il a été vendu; mais la vraie place pour établir la qualité du fromage, c'est la fabrique, où acheteur et vendeur sont en face l'un de l'autre. S'ils concluent un marché dans ces conditions, que le marché s'exécute! autrement, ce n'est plus un marché, mais un malentendu et des difficultés. L'intérêt des acheteurs et des vendeurs est en grande partie le même. Les exportateurs, qui expédient notre fromage dans les vieux pays, ont droit à une juste rémunération, mais rien de plus. Si l'on pouvait éliminer du commerce du fromage l'élément spéculateur, ce serait une vraie bénédiction à mon avis. Les acheteurs ont eu en 1894 une année assez maigre; le fait est que le marché anglais était encombré, et en 1895, le fromage s'est traîné sur le marché. Nous avons perdu plus d'argent en 1895 que les bons prix de 1894 ne nous en avaient donné; c'est pourquoi, si nous pouvions mettre le fromage sur une base régulière, de manière à ce qu'il atteigne régulièrement le marché anglais, sans l'intervention de la spéculation, tout en donnant à l'acheteur un bon profit pour son concours dans ce commerce, nous aurions pour ce commerce une meilleure base que celle d'aujourd'hui. Mais pour en revenir à la pratique de vendre le fromage livrable à Montréal, je la considère comme particulièrement injuste pour le fabricant. Les fabricants s'engagent par contrat à produire une bonne qualité de fromage, et bien que tous n'arrivent pas au plus haut degré de qualité, ils font du fromage et le vendent. L'acheteur sachant qu'en achetant livrable à Montréal, il pourra, s'il le désire, au cas où il aurait payé trop cher, se rattraper par le coupage, vient à la fabrique et promet de payer un peu plus que le fromage

ne vaut ré  
fabricant a  
Dans ce sy  
leur salaire  
promise pa  
ferait disp  
promis; q  
commerce  
il y a eu d  
quelques l  
est possibl  
c'est-à-dir  
les memb  
inspecté e  
vendons c  
désireux  
ché. Ils  
fabriques  
les vende  
Nos affai  
obtenue d  
et des pe  
paraît de  
vendeur,  
n'est pas  
d'en pay  
beaucoup  
Montréal  
système  
chose; s  
ceux qu  
Après a  
suis sûr  
le from  
pratiq  
M.  
chamb  
No  
convain

ne vaut réellement ; le fromage part pour Montréal, et bien qu'il soit bon, le fabricant apprend un peu plus tard, à sa grande surprise, qu'il a été coupé. Dans ce système, il arrive assez souvent que de bons fabricants perdent tout leur salaire péniblement gagné, et que leur réputation de fromager soit compromise par-dessus le marché. Je sais que le système de vente à la fabrique ferait disparaître tous ces inconvénients ; que le vendeur donnerait ce qu'il a promis ; que l'acheteur donnerait également ce qu'il a promis, et que tout le commerce du fromage serait sur un meilleur pied. Dans cette dernière saison, il y a eu dans toute la province de Québec de terribles coupages, excepté dans quelques localités où un système différent avait été adopté. Je pense qu'il est possible d'adopter, d'une façon générale, le système que nous avons ici, c'est-à-dire celui de *livrer à la fabrique*. Dans notre syndicat, il y a trois ans, les membres s'engagèrent à ne pas vendre jusqu'à ce que leur fromage ait été inspecté et la qualité acceptée à la fabrique ; et depuis trois ans que nous vendons de cette manière, nous avons toujours trouvé les acheteurs aussi désireux qu'auparavant d'acheter notre fromage, au plus haut prix du marché. Ils nous envoient des gens compétents pour juger le fromage aux fabriques, au lieu d'avoir à faire des coupages à Montréal et de susciter, chez les vendeurs, des sentiments de méfiance à l'égard des maisons de Montréal. Nos affaires se sont faites aussi tranquillement que possible, et nous avons obtenu d'aussi bons prix que d'autres localités, sans avoir à souffrir des ennuis et des pertes occasionnés par la pratique du coupage. Notre système me paraît donc le meilleur ; c'est l'intérêt de l'acheteur aussi bien que celui du vendeur, de mener son affaire d'après de bons principes commerciaux, et ce n'est pas un bon principe commercial que de promettre un certain prix et d'en payer un plus bas. Avec un pareil système, l'acheteur sans scrupule fait beaucoup de mal ; les fabricants infortunés sont écrasés entre les maisons de Montréal et leur contrat avec leurs patrons. J'affirme maintenant que notre système pourrait être adopté dans toute la province de Québec. Il y a autre chose ; si ce système était généralement adopté, il fournirait de l'emploi à ceux qui ont appris leur métier et qui savent ce que c'est que du bon fromage. Après avoir essayé ce système, comme nous l'avons fait dans ce district, je suis sûr que personne ne voudrait en revenir à la vieille méthode de vendre le fromage *livrable à Montréal*, et se soumettre au coupage tel qu'il a été pratiqué l'année dernière.

*M. Foster* (en anglais) :—Je désire dire un mot de l'organisation des chambres de commerce pour la vente des produits laitiers.

Nous avons eu l'occasion d'essayer ce système dans Bedford, et je suis convaincu que c'est une chose qui mérite d'attirer l'attention de la province

de Québec en général, parce que c'est réellement le seul moyen de mettre en lumière nos marchandises et d'en faire reconnaître la qualité sur le marché que de les vendre à l'encan à la chambre de commerce. Je crois qu'il est assurément de l'intérêt de chaque district d'établir une chambre de commerce et de vendre le fromage à la chambre; il peut y avoir des objections à ce système, mais les principaux hommes d'affaires, au moins des environs de Montréal, sont favorablement disposés à l'adopter, si les chambres de commerce s'établissent sur un bon principe; mais veillez à vous organiser de manière que votre marchandise soit vendue et que le fait soit connu du public. Un district saura ce qui se fait dans l'autre, et il apprendra pourquoi il ne peut obtenir autant. Tel est le principal but que nous devons poursuivre aujourd'hui; il nous faut améliorer la qualité de nos produits. Il n'y a aucun moyen d'y arriver avec plus d'efficacité que celui que je propose. A ceux qui ont du fromage à vendre, je dirai qu'ils devraient le mettre sur une grande échelle d'uniformité d'un bout à l'autre; annoncé, et vendu par une chambre de commerce, cela lui assurera le premier rang et attirera sur lui l'attention du consommateur, ce qui est un des points les plus importants à considérer.

J'aimerais à voir discuter cette question de l'organisation des chambres de commerce.

*M. Barnard* (en anglais) :—J'aimerais beaucoup, sur cette question, à entendre *M. Chapais*, qui représente une section fort éloignée de Québec,—130 milles plus bas que Québec,—où les fabriques sont établies depuis longtemps, et où l'on eut quelques difficultés à obtenir justice pour le fromage, nous dire quel est le système suivi dans ce district ?

*M. Chapais* (en anglais) :—Dans cette section, nous avons une grande fabrique et nous avons pensé que nous pourrions vendre mieux de la manière suivante : nous faisons savoir que nous avons du fromage à vendre; l'acheteur vient à la fabrique, sonde le fromage, le pèse, l'accepte sur place et le paie sur livraison à la station du chemin de fer. Depuis 1886, nous agissons ainsi et n'avons pas été coupés une seule fois dans nos ventes depuis ce temps.

*M. Dallaire* (en anglais) :—On fait, je crois, la même chose à Chicoutimi, maintenant ?

*M. Taché* (en anglais) :—A cause du préjudice considérable causé au fromage par la mauvaise qualité du lait porté aux fabriques, il est recommandé aux cultivateurs d'apporter le lait en parfait ordre aux fabriques. Mais il semble que, dans la pratique générale, le plus grand préjudice est causé au lait par l'infection des vaisseaux qui servent à son transport. Il paraît qu'on emploie généralement, dans des fromageries, par toute la pro-

vince,  
cause  
tonné  
recom  
prend  
lait qu  
de boi  
bassin  
leurs v  
seaux  
même

“ l'emp

“

“ taire

“ de bo

*M.*

a été so  
l'indus  
qui ach  
de la p  
Elles d  
avoir u  
pecteur  
Montré  
montré  
plaît à  
serait ir  
rapport  
eux. C

*M.*

de Mon

*M.*

Montrés  
pecteur  
recevoir  
sommés  
nous, no

*M.*

vince, des bassins de bois pour la conservation du petit-lait. Il y a là une cause d'infection ; ces bassins demeurent depuis le printemps jusqu'à l'automne, toute l'entière saison, sans être nettoyés. Comment peut-on alors recommander aux cultivateurs d'être propres et soigneux de leur lait, et de prendre toutes les précautions voulues pour le livrer en bon état, si le petit-lait qui doit leur être retourné est régulièrement versé dans d'infectes bassins de bois, et si cette réunion ne proteste pas hautement contre l'usage de pareils bassins de bois ? Que penseriez si l'on tolérait que les cultivateurs traitent leurs vaches et gardent leur lait dans des seaux de bois ? L'emploi des seaux de bois est totalement prohibé à la ferme, pourquoi n'en est-il pas de même à la fabrique ? Je soumetts donc à l'assemblée la résolution suivante :

“ Considérant l'immense dommage fait à la qualité du fromage par l'emploi des bassins de bois pour la conservation du petit-lait,

“ La Société d'Industrie laitière recommande instamment aux propriétaires de fabriques de fromage de cette province, de remplacer leurs bassins de bois par des bassins de fer blanc pour la conservation du petit-lait.

*M. Jos. Ward* (en anglais) :—Je voudrais dire un mot d'une question qui a été soulevée l'an dernier. Nous avons deux associations intéressées dans l'industrie laitière : l'association des marchands de beurre et de fromage, qui achètent les produits laitiers à Montréal, et la société d'industrie laitière de la province de Québec, qui surveille la fabrication du beurre et du fromage. Elles devraient avoir des rapports entre elles ; les maisons de Montréal devraient avoir un mot à dire en ce qui concerne les inspecteurs de fabrique. Les inspecteurs enseignent aux fabriques à faire du fromage pour les acheteurs de Montréal ; il faut beaucoup d'habitude pour juger le fromage ainsi que l'ont montré le Professeur Robertson et M. Ayer ; il y a du fromage ferme qui plaît à certains clients, il y a du fromage mou qui convient à d'autres ; il serait important que les vendeurs puissent renseigner les inspecteurs sous ce rapport, et naturellement, cela suppose qu'ils pourraient communiquer avec eux. Ceci, à mon avis, donnerait plus tard de bons résultats.

*M. Barnard* (en anglais) :—Nous sommes prêts à rencontrer la chambre de Montréal aussi souvent qu'elle le désirera.

*M. Ward* (en anglais) :—Je crois que les inspecteurs devraient aller à Montréal pour se renseigner ; l'acheteur devrait connaître ses clients et l'inspecteur les connaître également. Je pense que les inspecteurs pourraient recevoir quelques renseignements utiles des commerçants de Montréal. Nous sommes en concurrence avec d'autres pays, et au lieu de nous battre entre nous, nous devrions nous unir.

*M. Barnard* (en anglais) :—Nous n'avons aucun ressentiment contre les

acheteurs de nos marchandises. Ce serait une ruine que de combattre ceux avec qui nous faisons affaire. Le Professeur Robertson est ici notre hôte ; nous l'avons invité à venir nous donner des renseignements, et il nous a fourni les meilleurs renseignements possibles. Lors de la dernière exposition de Montréal, la société d'industrie laitière a pris l'initiative de faire proposer, à la chambre des marchands de beurre et de fromage de Montréal, une réunion où les acheteurs, à l'occasion du concours de fromage et de beurre des syndicats, auraient pu donner aux inspecteurs de ces syndicats tous les renseignements désirables. Cette invitation, portée à la chambre de commerce par M. Vaillancourt, a été déclinée par l'association des marchands de beurre et de fromage. M. Ward désire que les inspecteurs, employés de la société d'industrie laitière, aillent trouver les commerçants, mais ceux-ci ne paraissent pas désirer nous rencontrer. Les inspecteurs sont placés sous la surveillance de la société d'industrie laitière, qui a le contrôle de leur conduite. Nous serions heureux qu'ils puissent recueillir toutes les informations que désire le commerce ; c'est à quoi, dans notre école de laiterie, nous travaillons de notre mieux. Nous n'avons pas la prétention de tout savoir, nous sommes prêts à autoriser les officiers et inspecteurs à se mettre en rapport avec les marchands de Montréal, mais ceci devrait avoir lieu par la filière de la société. Je fais cette déclaration, de manière à assurer à l'avenir, dans l'intérêt général, de plus fréquents rapports entre les deux associations.

*M. Foster* (en anglais) au fauteuil :—Je propose un vote de remerciements en faveur des Professeurs Robertson et Shutt, de tous ceux qui ont présenté des travaux à la convention, et de ceux qui ont pris part aux débats, ainsi qu'en faveur des citoyens de Waterloo pour la bonne réception qu'ils nous ont préparée, et en général pour la manière aimable avec laquelle la société d'industrie laitière a été reçue à Waterloo.

La proposition est secondée par M. Castel, secrétaire, et unanimement approuvée par tous les assistants.

#### RAPPORT DES AUDITEURS

*M. Taché*, au nom du comité d'audition, fait rapport que les livres du secrétaire-trésorier ont été trouvés en bon ordre, et les dépenses justifiées par des pièces comptables (voir état des recettes et dépenses, page 311).

## RAPPORT DU COMITÉ

CHARGÉ DE L'EXAMEN DES ÉCHANTILLONS D'ENSILAGE

M. D. O. Bourbeau présente le rapport du comité d'examen des échantillons d'ensilage. Deux échantillons seulement ont été soumis au comité, l'un par M. David Inglis, de West Bolton; l'autre, par M. L. Tassé, de Saint-Athanase d'Iberville.

L'échantillon de M. Inglis, fait de blé d'Inde, a été trouvé en bon état de conservation et classé premier. L'ensilage de M. Tassé est composé de blé d'Inde, de fèverolles et de têtes de soleil. C'est un essai intéressant du mélange indiqué par le Professeur Robertson. Le comité remarque que les fèverolles sont en faible proportion. Une lettre de M. Tassé accompagnant l'envoi explique que les fèverolles ont été détruites en grande partie par les insectes. Cet ensilage paraît n'avoir pas suffisamment fermenté pour se conserver doux; il est légèrement acide.

Un autre échantillon de blé d'Inde, envoyé par M. J. D. Guay, de Chicoutimi, est arrivé trop tard pour être examiné par le comité.

## Recettes et Dépenses de la Société

(ANNEE 1895).

|                                            | RECETTES   |      | APPLICABLES À L'EXERCICE |                  |
|--------------------------------------------|------------|------|--------------------------|------------------|
|                                            | 1894       | 1895 | 1894                     | 1895             |
| SOCIÉTÉ—Souscriptions encaissées.....      |            |      | \$1,323.00               |                  |
| Vente de rapports et livres.....           |            |      | 223.35                   |                  |
| Divers.....                                |            |      | 73.67                    |                  |
| Octroi du Gouvernement.....                |            |      | 2,000.00                 |                  |
|                                            |            |      |                          | \$3,620.02       |
| SYNDICATS—Octroi supplémentaire, 1894..... | \$1,235.31 |      |                          |                  |
| “ “ “ “ .. \$ 600.00 }                     |            |      |                          |                  |
| “ 1895..... 2,750.00 }                     |            |      |                          | \$3,350.00       |
| ECOLE—Octroi supplémentaire, 1894.....     | 764.69     |      |                          |                  |
| “ 1895.....                                |            |      |                          | 2,000.00         |
|                                            |            |      | <b>\$2000.00</b>         | <b>\$8970.00</b> |

## DÉPENSES

|                                       |                 |                            |
|---------------------------------------|-----------------|----------------------------|
| SOCIÉTÉ—Impressions .....             | \$166.50        | \$920.82                   |
| Papeterie et Divers.....              | 13.85           | 637.51                     |
| Voyages de la Direction.....          | 42.90           | 336.17                     |
| Dépenses de convention.....           |                 | 276.62                     |
| Secrétaire-trésorier.....             | 9.00            | 705.00                     |
| "    (aide).....                      |                 | 195.00                     |
| Achats de livres et abonnements ..... | 506.35          | 314.58                     |
| Dépenses extraordinaires.....         | 50.00           | 240.70                     |
|                                       | <u>\$788.60</u> | <u>\$3,626.40</u>          |
| SYNDICATS—Solde, Exercice 1894.....   | \$284.84        |                            |
| Exercice 1895, Salaires.....          | 1,200.51        | \$2,850.73                 |
| "    "    Voyages.....                | 1,650.12        |                            |
| ECOLE—Solde, Exercice 1894.....       | \$789.17        |                            |
| Réparations et améliorations.....     | \$ 318.72       | \$1,998.06                 |
| Dépenses annuelles.....               | 1,679.34        |                            |
|                                       |                 | <b>\$1862.61 \$8475.19</b> |

## RÉCAPITULATION

|                                                                     | SOCIÉTÉ           | SYNDICATS         | ECOLE             |
|---------------------------------------------------------------------|-------------------|-------------------|-------------------|
| Recettes.....                                                       | \$3,120.02        | \$4,585.31        | \$2,764.70        |
| Remboursement par les Syndicats<br>à la Société d'avances faites... | 950.47            | 950.47 (1)        |                   |
| TOTAUX.....                                                         | <u>\$4,570.49</u> | <u>\$3,634.84</u> | <u>\$2,764.70</u> |
| Dépenses.....                                                       | 4,415.00          | 3,135.57          | 2,787.23          |
| Balance—Surplus .....                                               | 155.49            | 499.27            | Déficit 22.53     |
|                                                                     |                   | <u>155.49</u>     |                   |
| Surplus total.....                                                  |                   | 654.76            |                   |
| Déficit.....                                                        |                   | 22.53             |                   |
| En caisse.....                                                      |                   | <u>632.23</u>     |                   |

(1) Voir treizième rapport de la Société (note de la page 130).

## Tableau synoptique des Rapports des Inspecteurs des Syndicats

Les membres de la société d'industrie laitière trouveront d'autre part le tableau, dans lequel l'inspecteur général des syndicats s'efforce chaque année de résumer le travail de chacun des inspecteurs locaux et les résultats obtenus dans chaque syndicat.

La création de nouveaux syndicats en assez grand nombre a rendu difficile la tâche de l'inspecteur général; dans les nouveaux syndicats et même dans quelques anciens, les rapports de l'inspecteur et des fabriciens ne sont pas fournis, ou le sont d'une manière tellement incomplète, qu'il est impossible de les utiliser pour la confection du tableau d'autre part.

Les inspecteurs des syndicats et les secrétaires des fabriciens sont de nouveau instamment priés de ne pas perdre de vue l'article 12, III, des règlements des syndicats, qui est ainsi conçu :

" III, art. 12.—Les propriétaires ou les représentants de chaque fabrique " paieront une souscription à la société d'industrie laitière ou à l'association " laitière du district où le syndicat est formé, afin que les fabriciens se " tiennent au courant du travail de la société; de plus ils transmettront à la " société un rapport complet et certifié des opérations de leur fabrique sui- " vant la formule officielle adoptée par la société; ce rapport ne sera rendu " public que si les intéressés le permettent ".

Comme on le voit, il y a là une obligation formelle pour les repré- sentants des fabriciens syndiqués; la société d'industrie laitière leur rappelle une fois pour toutes que l'octroi de \$250.00, accordé par le Gouvernement aux syndicats, n'est payable que sur un certificat de la société, constatant que le syndicat s'est conformé à toutes ses obligations; et elle espère que cet avis portera ses fruits à l'avenir.

Le lait a été payé suivant sa richesse, établie par le procédé Babcock, dans : (1) 6 fabriciens; (2) 1 fabrique; (3) 9 fabriciens; (4) 2 fabriciens; (5) 5 fabriciens; (6) 1 fabrique; (7) 10 fabriciens; (8) 11 fabriciens; (9) 10 fabriciens; (10) 2 fabriciens; (11) 2 fabriciens; (12) 20 fabriciens; (13) 9 fabriciens; (14) 3 fabriciens; (15) 3 fabriciens; (16) 1 fabrique; (17) 1 fabrique; (18) 1 fabrique; (19) 1 fabrique. Total, 99 fabriciens.

Le prix de fabrication a varié dans les fabriciens de ce syndicat :

\* De 1 à 1½ centin par livre de fromage.

\*\* De 1 à 1¾ " " "

TABLEAU SYNOPTIQUE DES

| NOS.               | NOMS<br>DES INSPECTEURS.<br>—<br>FROMAGERIES. | NOMBRE DE                    |                        |                  |                   |          |                  |                   |          | Nombres d'ordre. |                  |                                          |  |
|--------------------|-----------------------------------------------|------------------------------|------------------------|------------------|-------------------|----------|------------------|-------------------|----------|------------------|------------------|------------------------------------------|--|
|                    |                                               | Fabriques.                   | Journées d'inspection. | Courtes visites. | EPREUVES DE HAÏT. |          | Lettres écrites. | Amendes imposées. | PATRONS. |                  | VACHES.          |                                          |  |
| Du Syllicat.       | De la Division.                               |                              |                        |                  | Lactodensimètre.  | Balcock. |                  |                   |          |                  | Nombres d'ordre. | Nombre de fabriques ayant fait mai part. |  |
| 1                  | 1                                             | Dancose, Geo. .... (1)       | 24                     | 86               | 27                | 1892     | 581              | 16                | .....    | 231              | .....            | 1                                        |  |
| 1                  | 2                                             | Roy, Chas P. .... (2)        | 17                     | .....            | .....             | .....    | .....            | .....             | .....    | .....            | .....            | 2                                        |  |
| 1                  | 3                                             | Allard, J. N. .... (3)       | 22                     | 130              | .....             | 2689     | 776              | 20                | 3        | 815              | .....            | 3                                        |  |
| 2                  | 3                                             | Wilkinson, W. T. .... (4)    | 22                     | 107              | 42                | 2602     | 941              | 7                 | 5        | 750              | 4892             | 4                                        |  |
| 1                  | 4                                             | St-Pierre, Germain .... (5)  | 23                     | 94               | 37                | 1771     | 2219             | 3                 | 2        | 655              | 3866             | 5                                        |  |
| 1                  | 5                                             | Wilkins, Chas. .... (6)      | 16                     | 184              | 103               | 1670     | 920              | 9                 | 1        | 422              | 3026             | 6                                        |  |
| 2                  | 6                                             | Pothier, E. .... (7)         | 24                     | .....            | .....             | .....    | .....            | .....             | .....    | .....            | .....            | 7                                        |  |
| 2                  | 7                                             | Parent, Wm. .... (8)         | 20                     | 81               | 191               | 2311     | 720              | 13                | 1        | 331              | 5368             | 8                                        |  |
| 3                  | 8                                             | Proulx, Théod. .... (9)      | 18                     | 132              | 85                | 2921     | 427              | 26                | 1        | 595              | .....            | 9                                        |  |
| 4                  | 9                                             | Désautels, A. E. .... (10)   | 17                     | .....            | .....             | .....    | .....            | .....             | .....    | .....            | .....            | 10                                       |  |
| 1                  | 6                                             | Parent, J. E. .... (7)       | 23                     | 153              | 88                | 2725     | 1472             | 8                 | 3        | 651              | 4163             | 11                                       |  |
| 1                  | 6                                             | Palmer, W. H. .... (8)       | 23                     | 148              | 90                | 1333     | 3157             | 6                 | 1        | 591              | 4425             | 12                                       |  |
| 1                  | 7                                             | Woodward, A. W. .... (9)     | 22                     | 153              | 86                | 1859     | 2065             | 26                | .....    | 625              | 4865             | 13                                       |  |
| 2                  | 8                                             | G. rin, Aug. .... (10)       | 15                     | 113              | 59                | .....    | .....            | 8                 | 2        | 378              | 2290             | 14                                       |  |
| 1                  | 8                                             | Plamondon, J. A. .... (10)   | 26                     | 130              | 117               | 4812     | 2400             | 21                | .....    | 1285             | 6528             | 15                                       |  |
| 1                  | 9                                             | Standish, Ch. E. .... (11)   | 21                     | 120              | 93                | 4276     | 1679             | 79                | 3        | 447              | 2360             | 16                                       |  |
| 1                  | 10                                            | Marsan, Arth. .... (11)      | 22                     | .....            | .....             | .....    | .....            | .....             | .....    | .....            | .....            | 17                                       |  |
| 2                  | 10                                            | Ferguson, Geo. W. .... (12)  | 23                     | 156              | 146               | 394      | 7606             | 4                 | .....    | .....            | .....            | 18                                       |  |
| 3                  | 11                                            | Wherry, Rob. .... (13)       | 25                     | .....            | .....             | .....    | .....            | .....             | .....    | .....            | .....            | 19                                       |  |
| 4                  | 11                                            | Macfarlane, Arth. .... (13)  | 25                     | 180              | 127               | 1706     | 3941             | 30                | .....    | 895              | 7895             | 20                                       |  |
| 11                 | 12                                            | Lacoste, D. .... (14)        | 22                     | 126              | 197               | 5789     | 2010             | 10                | 11       | 1042             | 5975             | 21                                       |  |
| 1                  | 12                                            | Lloyd, A. S. .... (14)       | 20                     | 140              | 75                | 3915     | 3651             | 41                | 10       | 798              | 6783             | 22                                       |  |
| 1                  | 13                                            | Ferguson, A. M. .... (15)    | 15                     | 165              | 150               | 1154     | 613              | 16                | 2        | .....            | .....            | 23                                       |  |
| 2                  | 14                                            | Bennet, Chs. S. .... (16)    | 15                     | 154              | 133               | 1364     | 1877             | 11                | 1        | 432              | 3793             | 24                                       |  |
| 1                  | 14                                            | Paradis, Firmin. .... (7)    | 16                     | 62               | 54                | 1188     | 416              | 24                | .....    | 345              | 2118             | 25                                       |  |
| 2                  | 15                                            | Tremblay, Pierre. .... (8)   | 21                     | .....            | .....             | .....    | .....            | .....             | .....    | .....            | .....            | 26                                       |  |
| 3                  | 15                                            | Hudon, J. E. .... (8)        | 24                     | .....            | .....             | .....    | .....            | .....             | .....    | .....            | .....            | 27                                       |  |
| 4                  | 15                                            | Gagnon, Alf. .... (9)        | 21                     | 112              | 70                | 1949     | 681              | 7                 | .....    | 553              | 3743             | 28                                       |  |
| 1                  | 16                                            | Trudel, F. X. O. .... (10)   | 23                     | .....            | .....             | .....    | .....            | .....             | .....    | .....            | .....            | 29                                       |  |
| 2                  | 16                                            | Aubin, Sam. .... (10)        | 24                     | 109              | 80                | 2821     | 1173             | 13                | 5        | 677              | 4200             | 30                                       |  |
| 1                  | 17                                            | Lacourrière, La P. .... (15) | 26                     | .....            | .....             | .....    | .....            | .....             | .....    | .....            | .....            | 31                                       |  |
| 2                  | 17                                            | Lacerte, Pierre. .... (16)   | 24                     | 117              | 31                | 3297     | 931              | 21                | .....    | 756              | 3716             | 32                                       |  |
| 3                  | 17                                            | Parent, D. J. .... (16)      | 23                     | 106              | 136               | 3184     | 953              | 10                | 9        | 796              | 5024             | 33                                       |  |
| 1                  | 17                                            | Parent, A. H. .... (16)      | 18                     | .....            | .....             | .....    | .....            | .....             | .....    | .....            | .....            | 34                                       |  |
| 1                  | 18                                            | Gareau, J. E. D. .... (17)   | 20                     | 130              | 35                | 3476     | 628              | 29                | 2        | 664              | 3883             | 35                                       |  |
| 1                  | 19                                            | Ross, Jos. .... (19)         | 20                     | 130              | 500               | 1257     | 1002             | 26                | .....    | 480              | 4756             | 36                                       |  |
| <b>BEURRERIES.</b> |                                               |                              |                        |                  |                   |          |                  |                   |          |                  |                  |                                          |  |
| 3                  | 3                                             | Henry, Gab. .... (3)         | 15                     | 81               | 9                 | 422      | 9758             | 8                 | 2        | 845              | 3661             | 37                                       |  |
| 1                  | 20                                            | Desrochers, Gab. .... (4)    | 22                     | .....            | .....             | .....    | .....            | .....             | .....    | 698              | 3175             | 38                                       |  |

RAPPORT

Nombres d'ordre.  
Nombre de fabriques ayant  
fait mai part.

|    |    |
|----|----|
| 1  | 1  |
| 2  | 2  |
| 3  | 3  |
| 4  | 4  |
| 5  | 5  |
| 6  | 6  |
| 7  | 7  |
| 8  | 8  |
| 9  | 9  |
| 10 | 10 |
| 11 | 11 |
| 12 | 12 |
| 13 | 13 |
| 14 | 14 |
| 15 | 15 |
| 16 | 16 |
| 17 | 17 |
| 18 | 18 |
| 19 | 19 |
| 20 | 20 |
| 21 | 21 |
| 22 | 22 |
| 23 | 23 |
| 24 | 24 |
| 25 | 25 |
| 26 | 26 |
| 27 | 27 |
| 28 | 28 |
| 29 | 29 |
| 30 | 30 |
| 31 | 31 |
| 32 | 32 |
| 33 | 33 |
| 34 | 34 |
| 35 | 35 |
| 36 | 36 |
| 37 | 37 |
| 38 | 38 |

RAPPORTS DES INSPECTEURS.

| VACHES.<br>Numéros d'ordre. | Numéros d'ordre. | Numéros d'ordre. | TOTALS DE                                     |                              |              |                      | MOYENNES.       |                                         |                                               |                  |          |                 |        |                   |          |         |
|-----------------------------|------------------|------------------|-----------------------------------------------|------------------------------|--------------|----------------------|-----------------|-----------------------------------------|-----------------------------------------------|------------------|----------|-----------------|--------|-------------------|----------|---------|
|                             |                  |                  | Nombre de fabriques ayant fait lait par l. c. |                              | Argent reçu. | Prix de Fabrication. | Lait par vache. | Fromage ou beurre par 100 lbs. de lait. | Lbs. de lait par lb. de fromage ou de beurre. | LAIT DU BASSIN   |          | ARGENT RECU PAR |        |                   | PRIX DU  |         |
|                             |                  |                  | Lait reçu.                                    | Fromage et Beurre fabriqués. |              |                      |                 |                                         |                                               | Lactodensimètre. | Babeock. | Patron.         | Vache. | 100 lbs. de lait. | Fromage. | Beurre. |
| lbs.                        | lbs.             | \$               | cts.                                          | p. c.                        | \$           | \$                   | \$              | cts.                                    | cts.                                          |                  |          |                 |        |                   |          |         |
| 1                           | 1                | 3020466          | B 1390664                                     | 24488.87                     | 3.5          | 4.62                 | 21.5            | 106.00                                  | 65.3                                          | 17.5             |          |                 |        |                   |          |         |
| 2                           | 3                | 1483113          | 11037                                         | 10886.17                     | *            | 9.76                 | 10.25           | 30.5                                    | 4.1                                           |                  |          |                 |        |                   |          |         |
| 3                           | 4                |                  |                                               |                              |              |                      |                 |                                         |                                               |                  |          |                 |        |                   |          |         |
| 4                           | 5                | 1989010          | 199834                                        | 14428.00                     | *            | 2195                 | 10.00           | 10.0                                    | 30.9                                          | 4.03             | 95.37    | 15.92           | 71.1   | 7.22              |          |         |
| 5                           | 6                |                  |                                               |                              |              |                      |                 |                                         |                                               |                  | 102.32   | 15.98           | 72.5   | 7.22              |          |         |
| 6                           | 7                |                  |                                               |                              |              |                      |                 |                                         |                                               |                  |          |                 |        |                   |          |         |
| 7                           | 8                | 20               | 12609083                                      | 1263330                      | 97617.26     | *                    | 2360            | 9.90                                    | 10.1                                          | 31.4             | 4.05     | 117.47          | 18.18  | 77.0              | 7.72     |         |
| 8                           | 9                | 2                | 1310886                                       | 130828                       | 9911.38      | 1.5                  | 9.90            | 10.1                                    | 31.2                                          | 3.95             | 147.93   | 75.6            | 7.57   |                   |          |         |
| 9                           | 10               |                  |                                               |                              |              |                      |                 |                                         |                                               |                  |          |                 |        |                   |          |         |
| 10                          | 11               |                  |                                               |                              |              |                      |                 |                                         |                                               |                  |          |                 |        |                   |          |         |
| 11                          | 12               | 28               | 9899858                                       | 903487                       | 64631.58     | 1.5                  | 2122            | 9.60                                    | 10.4                                          | 32.8             | 3.75     | 109.35          | 14.61  | 68.8              | 7.16     |         |
| 12                          | 13               |                  |                                               |                              |              |                      |                 |                                         |                                               |                  |          |                 |        |                   |          |         |
| 13                          | 14               | 8                | 3837148                                       | 315494                       | 23267.38     | 1.5                  | 2392            | 9.45                                    | 10.5                                          | 31.3             | 3.71     | 117.51          | 16.68  | 69.7              | 7.37     |         |
| 14                          | 15               | 14               | 8900039                                       | B 48883                      | 68465.31     | *                    | 2379            |                                         |                                               | 31.1             | 4.18     | 95.50           | 18.18  | 76.4              |          |         |
| 15                          | 16               | 8                | 6062550                                       | F 761990                     | 44664.85     | *                    | 2568            | 9.75                                    | 10.25                                         | 20.4             | 4.00     | 99.92           | 18.92  | 73.6              | 7.55     |         |
| 16                          | 17               |                  |                                               |                              |              |                      |                 |                                         |                                               |                  |          |                 |        |                   |          |         |
| 17                          | 18               |                  | 14643706                                      | B 142287                     | *            |                      |                 |                                         |                                               |                  |          |                 |        |                   |          |         |
| 18                          | 19               |                  |                                               | F 1220374                    | *            |                      |                 |                                         |                                               |                  |          |                 |        |                   |          |         |
| 19                          | 20               | 24               | 15940190                                      | 1474148                      | 113506.93    | **                   | 2018            | 9.24                                    | 10.8                                          | 31.6             | 3.84     | 126.82          | 14.57  | 71.2              | 7.69     |         |
| 20                          | 21               | 10               | 1220837                                       | B 55404                      | 9441.81      | 3.5 & 4              | 1786            | 4.54                                    | 22.02                                         |                  |          | 66.49           | 13.58  | 77.3              | 17.2     |         |
| 21                          | 22               | 8                | 4507456                                       | F 227980                     | 32312.69     |                      | 2167            | 9.50                                    | 10.52                                         | 30.9             | 3.55     | 91.14           | 15.77  | 72.3              | 7.68     |         |
| 22                          | 23               | 5                | 63759                                         | F 223772                     | 35716.39     |                      | 2136            | 4.16                                    | 24.03                                         |                  |          | 150.07          | 17.42  | 66.4              | 17.6     |         |
| 23                          | 24               | 9                | 7155739                                       | F 68149C                     | 65885.60     |                      | 2712            | 9.53                                    | 10.49                                         |                  |          | 178.61          | 20.31  | 74.8              | 7.8      |         |
| 24                          | 25               | 15               | 10725492                                      | B 78017                      |              |                      | 9.30            | 10.75                                   |                                               |                  |          |                 |        |                   |          |         |
| 25                          | 26               | 15               | 11457395                                      | F 80021                      |              |                      |                 |                                         |                                               |                  |          |                 |        |                   |          |         |
| 26                          | 27               | 15               | 6749637                                       | B 46985                      | 40816.46     |                      | 2714            |                                         |                                               |                  |          | 116.86          | 70.1   |                   |          |         |
| 27                          | 28               |                  |                                               | F 454623                     |              |                      |                 |                                         |                                               |                  |          |                 |        |                   |          |         |
| 28                          | 29               |                  |                                               |                              |              |                      |                 |                                         |                                               |                  |          |                 |        |                   |          |         |
| 29                          | 30               |                  |                                               |                              |              |                      |                 |                                         |                                               |                  |          |                 |        |                   |          |         |
| 30                          | 31               |                  |                                               |                              |              |                      |                 |                                         |                                               |                  |          |                 |        |                   |          |         |
| 31                          | 32               | 13               | 4803021                                       | 444618                       | 32312.73     |                      | 2120            | 10.34                                   | 9.67                                          | 30.7             | 4.01     | 87.33           | 15.92  | 75.09             | 7.26     |         |
| 32                          | 33               | 17               |                                               |                              |              |                      |                 |                                         |                                               |                  |          | 38.0            | 4.03   |                   |          |         |
| 33                          | 34               |                  |                                               |                              |              |                      |                 |                                         |                                               |                  |          |                 |        |                   |          |         |
| 34                          | 35               | 20               | B 1216404                                     | 51880                        | 8948.41      |                      | 2452            | 4.26                                    | 21.12                                         |                  |          | 82.09           | 18.04  | 73.5              | 17.26    |         |
| 35                          | 36               | 20               | F 5515144                                     | 518523                       | 37018.37     |                      | 1828            | 9.22                                    | 10.3                                          | 32.3             | 4.03     | 66.70           | 10.93  | 67.12             | 7.14     |         |
| 36                          | 37               | 20               | 9809880                                       | 982108                       | 72650.62     |                      | 2062            | 9.52                                    | 10.5                                          |                  | 3.85     | 151.85          | 15.27  | 74.5              | 7.79     |         |
| 37                          | 38               | 12               | 7477240                                       | 347720                       | 58955.27     |                      | 2367            | 4.65                                    | 21.5                                          |                  | 4.20     | 76.86           | 18.65  | 78.8              | 16.95    |         |
| 38                          | 39               | 11               | 7969357                                       | 350651                       | 61821.83     |                      | 2508            | 4.39                                    | 22.7                                          |                  |          | 92.54           | 19.47  | 77.6              | 17.66    |         |

Liste des Fabriques de Fromage et de Beurre de la Province de Quebec.

# Liste des Fabriques de Fromage et de Beurre de la Province de Quebec.

| ARGENTEUIL.                    |                           | ARTHABASKA—Suite.                            |                              |
|--------------------------------|---------------------------|----------------------------------------------|------------------------------|
| MUNICIPALITÉS                  | PROPRIÉTAIRES             | MUNICIPALITÉS                                | PROPRIÉTAIRES                |
| Arundel.....                   | E. J. Graham.....         | Chénier.....                                 | Onésiphore Lemay.....        |
| ".....                         | Wm. McNish.....           | Chester-Est.....                             | Leon Camblé.....             |
| ".....                         | Rvd. P. A. Bouchet.....   | ".....                                       | F.-X. Moraux.....            |
| Chatham.....                   | Thos. Ross & Son.....     | ".....                                       | Ferdinand Forté.....         |
| ".....                         | W. J. Morrow.....         | ".....                                       | Napoléon Alain.....          |
| ".....                         | Amedée Leroux.....        | ".....                                       | Pierre Dumas.....            |
| ".....                         | H. Pilon.....             | Chester-Ouest.....                           | Louis Boulanger.....         |
| ".....                         | Jeanvier St-Onge.....     | ".....                                       | Napoléon Fouquette.....      |
| Cove.....                      | Joseph Cyr.....           | ".....                                       | Alfred Roux.....             |
| Grenville et Augmentation..... | Thos. Ross & Son.....     | ".....                                       | Xavier Morasé.....           |
| ".....                         | J. Arnold.....            | ".....                                       | Irene Bergeron.....          |
| ".....                         | Isido Legris.....         | ".....                                       | Joseph Leclerc.....          |
| Harrington.....                | Thos. Ross & Son.....     | ".....                                       | Placide Lehoullier.....      |
| Mille Isles.....               | Thos. Ross & Son.....     | ".....                                       | Napoléon Brunet.....         |
| Moris.....                     | Albert Kempton.....       | Ste-Anne du Saull.....                       | Adolphe Davahy.....          |
| St-André.....                  | W. J. Morrow.....         | Ste-Albert de Warwick.....                   | Tachie & Lefebvre.....       |
| St-Jean-de-la-Roche.....       | Thos. Ross & Son.....     | St-Christophe.....                           | Albert Houle.....            |
| ".....                         | W. J. Morrow.....         | ".....                                       | Joseph Michel.....           |
| ".....                         | Syndicate of Farmers..... | ".....                                       | Eugène Pellerin.....         |
|                                |                           | ".....                                       | Réal Lavigne.....            |
|                                |                           | ".....                                       | Antonio Houle.....           |
|                                |                           | Ste-Clotilde de Horton.....                  | Georges Benoit.....          |
|                                |                           | Ste-Elizabeth de Warwick, Ed. Desfossez..... | St-Laurent & Cie.....        |
|                                |                           | St-Louis de Blandford.....                   | St-Laurent & Cie.....        |
|                                |                           | St-Norbert.....                              | Alfred Ouellet.....          |
|                                |                           | ".....                                       | David Dumont.....            |
|                                |                           | St-Rémi de Tingwick.....                     | Honorius Grenier.....        |
|                                |                           | ".....                                       | Jos. Adlard Proulx.....      |
|                                |                           | ".....                                       | Edmond Levasseur.....        |
|                                |                           | Ste-Valere de Balsarède.....                 | Blanchette & St-Laurent..... |
|                                |                           | ".....                                       | Eusebe Luptin.....           |
|                                |                           |                                              |                              |
|                                |                           | Total.....                                   | 31 8                         |

## ARTHABASKA.

|              |                      |   |
|--------------|----------------------|---|
| Chénier..... | Zéphirin Genest..... | 1 |
| ".....       | Philias Laroche..... | 1 |
| ".....       | Xavier Morasé.....   | 1 |
| ".....       | Anselme Caron.....   | 1 |

Liste des Fabriques de Fromage et de Beurre de la Province de Québec.—*Suite.*

ARTHABASKA—*Suite.*

| MUNICIPALITÉS           | PROPRIÉTAIRES                 | F  | B |
|-------------------------|-------------------------------|----|---|
| Ste-Valère de Buletrode | Adolphe St-Laurent            | 1  |   |
| "                       | Pierre Leduc                  | 1  |   |
| Ste-Victoire            | Ganot & Nault                 | 1  |   |
| Stanford                | Brisset & Beaudet             | 1  |   |
| "                       | D. Simonsau                   | 1  |   |
| "                       | R. Provancher                 | 1  |   |
| "                       | Calixte Dion                  | 1  |   |
| "                       | Georges Blanchet              | 1  |   |
| "                       | La Cie. de Beurre de Stanford | 1  |   |
| Therwick                | Fernex Association            | 1  |   |
| Vigeraville             | D. O. Bombard                 | 1  |   |
| Warwick                 | David Guillemin               | 1  |   |
| "                       | Océane Lapin                  | 1  |   |
| "                       | Nazaire Vidal                 | 1  |   |
| "                       | Dominique Bahinest            | 1  |   |
| Warwick (village)       | Aldon Méthot                  | 1  |   |
| Total                   |                               | 51 | 2 |

BAGOT.

|                   |                        |   |   |
|-------------------|------------------------|---|---|
| St-André d'Arton  | Milton McDonald, M. P. | 1 |   |
| "                 | Société d'Actionnaires | 1 |   |
| St-Dominique      | Narcot Frères          | 1 |   |
| "                 | Lambert Sureau         | 1 |   |
| "                 | Haris Babin            | 1 |   |
| "                 | Emile Chagnon          | 1 |   |
| "                 | Fernand Lapalme        | 1 |   |
| St-Ephrem d'Upton | Delphis Chouin         | 1 |   |
| "                 | Louis Côté             | 1 |   |
| St-Hélène         | Antoine Sicard         | 2 | 1 |
| "                 | Eusèbe Duhaill         | 1 |   |
| "                 | Treffé Lemoine         | 1 |   |

BEAUCE—*Suite.*

| MUNICIPALITÉS         | PROPRIÉTAIRES                  | F | B |
|-----------------------|--------------------------------|---|---|
| Adstock North         | Pierre Morin                   | 1 |   |
| "                     | Joseph Bolduc                  | 1 |   |
| "                     | P. G. Gauthier                 | 1 |   |
| Aylmer                | Nap. Beaudoin                  | 1 |   |
| "                     | M. Masse                       | 1 |   |
| Broughton             | Vital Champagne                | 1 |   |
| "                     | Thomas Roy                     | 1 |   |
| "                     | Etienné Grogno                 | 2 |   |
| "                     | Champagne Grogno               | 1 |   |
| "                     | Filion                         | 1 |   |
| Gaylussé              | R. Dallaire                    | 1 |   |
| "                     | Culbert Dallaire               | 1 |   |
| "                     | C. B. Lavigne                  | 1 |   |
| Lambton               | St-Hilaire & Frère (même rang) | 1 |   |
| "                     | St-Hilaire & Frère (Prise)     | 1 |   |
| "                     | J. E. Roberge                  | 1 |   |
| Mégrumette Nord       | Société d'Actionnaires         | 1 |   |
| Saint-Augus.          | Pharis & Gigante               | 1 |   |
| "                     | Turmel & Cie                   | 1 |   |
| St-Clément de Kamahoc | Isidore Balanger               | 1 |   |
| "                     | Pierre Roberge                 | 1 |   |
| St-Elzéar             | Apollinaire Drouin             | 1 |   |
| "                     | Philias G.                     | 2 |   |
| "                     | Marcelin Grogno                | 1 |   |
| St-Ephrem de Tring    | Octave Roy                     | 1 |   |
| "                     | Olivier Poyelin                | 1 |   |
| "                     | Bisson & Cie                   | 1 |   |
| "                     | Mercier & Cie                  | 1 |   |
| "                     | N. Desjardins & Cie            | 1 |   |
| "                     | Cie de Matériel de Lantier     | 2 |   |
| "                     | Page, Leclerc & Cie            | 1 |   |
| St-Evariste de Fonyth | Joseph Leclerc                 | 1 |   |
| "                     | Alma Leclerc                   | 1 |   |

|           |                     |   |  |
|-----------|---------------------|---|--|
| St-Hugues | L. T. Brodeur       | 1 |  |
| "         | Cie de Carrière     | 1 |  |
| "         | D. Lavoie           | 1 |  |
| "         | Joseph Lavoie & al. | 1 |  |
| "         | Théodore Lavoie     | 1 |  |
| "         | Cyrille Bourque     | 1 |  |
| "         | Orville Frenette    | 1 |  |





|                      |      |
|----------------------|------|
| St-Etienne           | 1    |
| Leberge & Sauré      | 1    |
| Jérôme Broseau       | 1    |
| St-Louis de Gonzague | 1    |
| Cha. Titt.           | 1    |
| John Thompson        | 1    |
| George Gardner       | 1    |
| James Lyman          | 1    |
| Alexis Lemieux       | 1    |
| Victor Plon          | 1    |
| Erasmus Lepage       | 1    |
| J. A. Clément        | 2    |
| Auguste Crevier      | 1    |
| Joseph Binguet       | 1    |
| Total                | 18 2 |

**BELLECHASSE**

|                                                 |       |
|-------------------------------------------------|-------|
| Beaumont                                        | 1     |
| N.-D. Auxiliaires de Bock, Pître Fortier & Cie. | 1     |
| Boux Dasquann                                   | 1     |
| Compagnie de cultivateurs                       | 1     |
| St-Cajetan d'Armagh                             | 1     |
| S. B. Dionne & Co.                              | 1     |
| Lapierre & Co.                                  | 1     |
| Chrys. Roy & Co.                                | 1     |
| Ondesme Mercier                                 | 1     |
| St-Charles                                      | 1     |
| N.-D. Auxiliaires de Bock, Pître Fortier & Cie. | 1     |
| St-Damien de Buckland                           | 1     |
| M. Lessard                                      | 1     |
| St-Cervais et St-Protais                        | 1     |
| Philibert Tangway                               | 1     |
| Pierre Fortin                                   | 1     |
| Philibert Langlois                              | 1     |
| St-Nérée                                        | 1     |
| François Berton                                 | 1     |
| Nap. Delagrave                                  | 1     |
| St-Philémon                                     | 1     |
| Fm. Larochelle & Co.                            | 1     |
| St-Michel                                       | 1     |
| Archiev. Roy                                    | 1     |
| H. A. Furoy                                     | 1     |
| St-Lezard                                       | 1     |
| Guillaume Chabot                                | 1     |
| Ferd. Lafamme                                   | 1     |
| St-Raphaël                                      | 1     |
| Georges Roy                                     | 1     |
| N. Langlois & Co.                               | 2     |
| Philias Gonthier                                | 1     |
| St-Vallier                                      | 1     |
| Honore Cariveau                                 | 1     |
| Total                                           | 12 11 |

|                      |      |
|----------------------|------|
| St-Joseph de Lanoré  | 1    |
| Arthur Ferland       | 1    |
| Docité Bourin        | 1    |
| St-Michel des Saints | 1    |
| Alexandre Ménard     | 1    |
| S. Nobert            | 1    |
| Séverin Denis        | 1    |
| Arelate Duroou       | 1    |
| Joseph Ayot          | 1    |
| David Fréchette      | 1    |
| Total                | 33 7 |

**BONAVENTURE**

|                                              |   |
|----------------------------------------------|---|
| St-Maria                                     | 1 |
| Rvd. Jacob G. god.                           | 1 |
| New-Richmond                                 | 1 |
| Cie. de cultivateurs                         | 1 |
| Port Daniel Ouest                            | 1 |
| Sociétés de patrons, Rvd. Aug. Gagnon, géant | 1 |
| Shoolbred                                    | 1 |
| Ernest Allard                                | 1 |
| Total                                        | 4 |

**BROME**

|                     |   |
|---------------------|---|
| Bolton-Est          | 1 |
| George Salls        | 1 |
| Morah Scott         | 1 |
| Joseph Labelle      | 1 |
| Wilfrid A. Randall  | 1 |
| Ludger Bechaud      | 1 |
| R. J. Laid          | 1 |
| G. A. Miller        | 1 |
| Jesse Benham        | 1 |
| Fred Young          | 1 |
| Hiram Woodard       | 1 |
| Arthur Craftenden   | 1 |
| Elmore Grimes       | 1 |
| W. Sheldou          | 1 |
| M. Boyer            | 1 |
| G. A. Robb          | 1 |
| M. E. Roy           | 1 |
| Joe. Duquette       | 1 |
| Epuram Lepierre     | 1 |
| West Brome Creamery | 1 |

Liste des Fabriques de Beurre et de Fromage de la Province de Québec.—*Suite.*

| BROME— <i>Suite.</i> |                                   | CHAMPLAIN— <i>Suite.</i>     |                             |
|----------------------|-----------------------------------|------------------------------|-----------------------------|
| MUNICIPALITÉS        | PROPRIÉTAIRES                     | MUNICIPALITÉS                | PROPRIÉTAIRES               |
| F                    | B                                 | P                            | B                           |
| Eastmain.....        | J. Whitehead.....                 | St-Maurice.....              | F. X. Boudin.....           |
| Fanham East.....     | Alphonse Borgeht.....             | ".....                       | Théophile Dodeau.....       |
| ".....               | Thomas Burnet.....                | ".....                       | Irénée Racine.....          |
| ".....               | F. Alex. Hawk.....                | ".....                       | Antoine Lepris.....         |
| ".....               | John Earight.....                 | ".....                       | Maxime Cossette.....        |
| ".....               | C. Jewell.....                    | ".....                       | Oscar Robert.....           |
| ".....               | Philias Domingue.....             | St-Narcisse.....             | Tréfil Trudel.....          |
| Kawilton.....        | J. & F. Daniel.....               | ".....                       | Isidore Derochin.....       |
| Porton.....          | George Gingras.....               | ".....                       | Dosthé Cossette.....        |
| ".....               | Samuel S. Elkins.....             | ".....                       | Benjamin Bélanger.....      |
| ".....               | Alden Bailey.....                 | ".....                       | François Cossette.....      |
| ".....               | Jos Labelle.....                  | St-Prospér.....              | Alfred Trudel.....          |
| ".....               | Simon Sargeant.....               | ".....                       | Cloutier & Lacoursière..... |
| ".....               | Om. W. Bailey.....                | ".....                       | William Lacoursière.....    |
| Sutton.....          | W. McFarlane.....                 | St-Séverin de Frouville..... | Narcisse Boudéau.....       |
| ".....               | W. A. Wells.....                  | ".....                       | Elie Mongrain.....          |
| ".....               | Eph. Charbonneau.....             | ".....                       | Tréfil Veillet.....         |
| ".....               | N. Newton.....                    | St-Thibault.....             | Alfred Trudel.....          |
| ".....               | Casper Willey.....                | ".....                       | Charles Audy.....           |
| ".....               | A. Esy.....                       | St-Tite.....                 | J. Aristede Lambert.....    |
| ".....               | Leonard.....                      | ".....                       | Piquin & Jacob.....         |
| ".....               | H. O. Walls.....                  | ".....                       | François Marchand.....      |
| ".....               | Cheese and Butter Sutton Ass..... | ".....                       | Martial Mascotte.....       |
|                      |                                   | ".....                       | Jacob Lacoursière.....      |
|                      |                                   | ".....                       | Theodore Moursault.....     |
|                      |                                   | ".....                       | Zotique Allaire.....        |
|                      |                                   | St-Stanislas.....            | Alfred Trudel.....          |
|                      |                                   | ".....                       | Ovide M. Trudel.....        |
|                      |                                   | ".....                       | Joseph Jacob.....           |
|                      |                                   | ".....                       | Jean Jacob.....             |
|                      |                                   |                              | Total.....                  |
|                      |                                   |                              | 63 1                        |

Total..... 36 7

## CHAMBLÉ.

|                                              |                      |   |
|----------------------------------------------|----------------------|---|
| St-Basile le Grand.....                      | Laporte Norbert..... | 1 |
| St-Bruno.....                                | J. O. Champagne..... | 1 |
| St-Famille de Bouckerville-Avila Trudon..... |                      | 1 |
| St-Hubert.....                               | A. Trudeau.....      | 1 |
| ".....                                       | A. Champagne.....    | 1 |
| ".....                                       | M. Brossseau.....    | 1 |

## CHARLEVOIX.

|                           |                                     |     |
|---------------------------|-------------------------------------|-----|
| ".....                    | M. Trudeau.....                     | 1   |
| ".....                    | Cie. de Beurrerie de St-Hubert..... | 1   |
| St-Joseph de Chambly..... | M. Rouss.....                       | 1   |
|                           | Total.....                          | 3 1 |

|                         |                      |   |
|-------------------------|----------------------|---|
| Les Etablissements..... | Méliec Rouchard..... | 1 |
| ".....                  | Alexis Rouchard..... | 1 |

..... Jean Jacob..... 1  
 Total..... 63 1

CHARLEVOIX.

|                                    |                                        |      |
|------------------------------------|----------------------------------------|------|
| Les Etonnements.....               | Mélicie Bouchard.....                  | 1    |
| "                                  | Alexis Tremblay.....                   | 1    |
| "                                  | Charles Tremblay.....                  | 1    |
| St-Agnès de Murray Bay.....        | Trefflé Bergeron.....                  | 1    |
| "                                  | Thomas Bouchard.....                   | 1    |
| "                                  | Joséph Bergeron.....                   | 1    |
| "                                  | Boniface Desagné.....                  | 1    |
| St-Etienne de la Malbaie.....      | Jules Bradet.....                      | 1    |
| "                                  | Odilon Pilot.....                      | 1    |
| St-Fidèle Mount Murray.....        | Antoine Perron.....                    | 1    |
| St-François.....                   | Ferdinand Gauthier.....                | 1    |
| "                                  | Denis Boncher.....                     | 1    |
| St-Las, de l'Île aux Coureurs..... | Georges Tremblay.....                  | 1    |
| "                                  | Louis Perron.....                      | 1    |
| Baie St-Paul.....                  | Napoléon Fortin.....                   | 1    |
| "                                  | Joséph Simard.....                     | 1    |
| "                                  | Benjamin Fortin.....                   | 1    |
| "                                  | Charles Martel.....                    | 1    |
| "                                  | Wilfrid Simard.....                    | 1    |
| "                                  | Henri Orlé.....                        | 1    |
| "                                  | Gédéon Perron.....                     | 1    |
| St-Siméon.....                     | Société de fabrication de fromage..... | 1    |
| St-Urbain.....                     | Charles Fortin.....                    | 1    |
| Settrington (St-Hilarion).....     | Ernaiste Demestres.....                | 1    |
| Total.....                         |                                        | 24 1 |

CHATEAUGUAY.

|                        |                            |   |
|------------------------|----------------------------|---|
| Ormetown Village.....  | Macpherson & Ferguson..... | 1 |
| Très-St-Sacrement..... | John McGregor.....         | 1 |
| "                      | Robert Anderson.....       | 1 |
| "                      | Macpherson & Ferguson..... | 1 |
| "                      | John Thompson.....         | 1 |
| "                      | Allan's Corns Co.....      | 1 |
| St-Antoine Abbé.....   | James McGill.....          | 1 |

..... A. Tudesau..... 1  
 ..... A. Champant..... 1  
 ..... M. Brossant..... 1  
 Total..... 8 1

CHAMPLAIN.

|                                      |                           |   |
|--------------------------------------|---------------------------|---|
| N.-D. du Mont-Carmel.....            | Inc Ducharme.....         | 1 |
| "                                    | Philippe Riéanal.....     | 1 |
| "                                    | Jos. Cossette & Lord..... | 1 |
| La Visitation de Champlain.....      | Joséph Félix.....         | 1 |
| "                                    | Zéphirin Doutigny.....    | 1 |
| St-Adelphe.....                      | A. Lambert.....           | 1 |
| "                                    | P. N. Chailly.....        | 1 |
| St-Anne de la Pêrade.....            | N. E. Clément.....        | 1 |
| "                                    | Gilbert Latour.....       | 1 |
| "                                    | Michel Lomanger.....      | 1 |
| "                                    | Honoré Gendron.....       | 1 |
| "                                    | Joséph Godin.....         | 1 |
| "                                    | Donald Foley.....         | 1 |
| "                                    | Edouard Daerville.....    | 1 |
| "                                    | Désolin Lanouette.....    | 1 |
| St-Florent.....                      | Benjamin Lavergne.....    | 1 |
| "                                    | Uldéric Leblanc.....      | 1 |
| "                                    | Hilaire Lupien.....       | 1 |
| "                                    | Narcisse Beaulieu.....    | 1 |
| St-F.-X. de Batiscan.....            | Ovide Lacompière.....     | 1 |
| "                                    | Léaiger Duval.....        | 1 |
| "                                    | Charles Guin.....         | 1 |
| "                                    | René Lapointe.....        | 1 |
| St-Jacques des Filles.....           | Joséph Donat.....         | 1 |
| St-Luc.....                          | Anselme Beaudoin.....     | 1 |
| "                                    | J. Olivier Beaudoin.....  | 1 |
| "                                    | J. Jacques Beaudoin.....  | 1 |
| "                                    | Hubert Nohert.....        | 1 |
| "                                    | Georges Goyette.....      | 1 |
| "                                    | Pierre Marchand.....      | 1 |
| St-Marie du Cap de la Madeleine..... | H. Vaillancourt.....      | 1 |

## Liste des Fabriques de Beurre et de Fromage de la Province de Québec.—Suite.

| CHATEAUGUAY—Suite.                          |                           |      |
|---------------------------------------------|---------------------------|------|
| MUNICIPALITÉS                               | PROPRIÉTAIRES             | F B. |
| St-Clotilde.....                            | Eward McGowan.....        | 1    |
| St-Jean Chrysostome.....                    | Mcpherson & Ferguson..... | 2    |
| "                                           | John Boyd.....            | 1    |
| St-Joseph de Chateauguay N. E. Laberge..... | Maxime Huberdeau.....     | 1    |
| St-Mathias d'Ormontown.....                 | Wm. Graham.....           | 1    |
| "                                           | Wm. Colburn.....          | 1    |
| "                                           | Edwin Hooker.....         | 1    |
| "                                           | James Saugster.....       | 1    |
| "                                           | Co. of farmers.....       | 1    |
| St-Martin.....                              | Ed. McGowan.....          | 2    |
| "                                           | Etienné Maréchal.....     | 2    |
| St-Thilomine.....                           | Ed. McGowan.....          | 1    |
| "                                           | Jean-B. Damour.....       | 1    |
| St-Urbain Premier.....                      | Jos. A. Desjardis.....    | 1    |
| "                                           | M. McGowan.....           | 1    |
| Total.....                                  |                           | 22 4 |

| COMPTON—Suite.     |                                |      |
|--------------------|--------------------------------|------|
| MUNICIPALITÉS      | PROPRIÉTAIRES                  | F B. |
| Emberton.....      | Evil A. Tremblay.....          | 1    |
| Hersford.....      | Cie. de Pointe-à-ville.....    | 1    |
| "                  | Chouinard & Bisognette.....    | 1    |
| "                  | Mrs Melrose.....               | 1    |
| "                  | A. Gérin.....                  | 1    |
| "                  | Philippe Dupuis.....           | 1    |
| "                  | Frontier Manufacturing Co..... | 1    |
| Lingwick.....      | J. Fontaine.....               | 1    |
| Manitou South..... | L. Panchaud.....               | 1    |
| Sauverville.....   | Suprotien Lemieux.....         | 1    |
| Scotstown.....     | Sauverville Creamery.....      | 1    |
| "                  | J. Coombs & al.....            | 1    |
| Waterville.....    | Association of Farmers.....    | 1    |
| Westbury.....      | Jos. Fontaine.....             | 1    |
| Winlow North.....  | Cyrille Bouquet.....           | 1    |
| Winlow South.....  | Peter Melness.....             | 1    |
| Total.....         |                                | 21 4 |

| CHICOUTIMI.            |                       |   |
|------------------------|-----------------------|---|
| Bagotville.....        | Elie Tremblay.....    | 1 |
| "                      | Firmin Paradis.....   | 1 |
| "                      | Désyres Bouchard..... | 1 |
| Bouquet.....           | Wilfrid Ouel.....     | 1 |
| "                      | Alex Lavoie.....      | 1 |
| Chicoutimi Canton..... | Louis Gaudin.....     | 1 |
| "                      | Algerie Malais.....   | 1 |
| "                      | David Malais.....     | 1 |
| "                      | Elie Fortin.....      | 1 |
| "                      | Edmond Tremblay.....  | 1 |
| "                      | Frs. Brassard.....    | 1 |
| "                      | Louis Guay.....       | 1 |
| "                      | Jean Giffard.....     | 1 |
| "                      | Richard Gagnon.....   | 1 |
| "                      | Engene Guay.....      | 1 |
| "                      | Jean Perron.....      | 1 |
| "                      | Frs. Malais.....      | 1 |

| DEUX-MONTAGNES.          |                         |   |
|--------------------------|-------------------------|---|
| L'Assommoir d'Ok.....    | RR. PP. Trappistes..... | 1 |
| "                        | William Lalonde.....    | 1 |
| "                        | Raphaël Charest.....    | 1 |
| St-Augustin.....         | J. H. Charbonneau.....  | 1 |
| St-Benoit.....           | Ovide Duchette.....     | 1 |
| "                        | Anthoine Filon.....     | 1 |
| "                        | Elyse Cyr.....          | 1 |
| St-Casimir.....          | Samuel Fautoux.....     | 1 |
| "                        | Jos. Cyr.....           | 2 |
| "                        | Ferd. Rochon.....       | 1 |
| "                        | Isid D'ora.....         | 1 |
| St-Eustache, France..... | Oscar Paquette.....     | 1 |

|                |                                  |   |
|----------------|----------------------------------|---|
| Village.....   | Evangeliste Bisette.....         | 1 |
| "              | Paré.....                        | 1 |
| "              | F. X. Lacroix.....               | 1 |
| St-Hermas..... | Benjamin Beauchamp, M. F. P..... | 1 |
| "              | Honoré Paquet.....               | 1 |



Liste des Fabriques de Beurre et de Fromage de la Province de Québec.—*Suite.*

DORCHESTER—*Suite.*

| MUNICIPALITÉS           | PROPRIÉTAIRES                | F  | B |
|-------------------------|------------------------------|----|---|
| St-Jésaire              | George Carrier               | 1  |   |
| "                       | Joseph Leblanc               | 1  |   |
| St-Jacques              | Cie. de matériel de Laiterie | 1  | 2 |
| "                       | Pharmacie Rangway            | 1  |   |
| St-Léon de St-Amand     | Pierre Chénard               | 1  |   |
| St-Marguerite           | N. Bouchard                  | 1  |   |
| "                       | David Chénard                | 1  |   |
| "                       | Yvesmen Trucy                | 1  |   |
| St-Odilon de Cranbourne | Joseph Mann                  | 1  |   |
| Waldorf Ouest           | Jean Faucher                 | 1  |   |
| "                       | David Grenier                | 1  |   |
| Total                   |                              | 81 | 4 |

DRUMMOND.

|               |                           |   |  |
|---------------|---------------------------|---|--|
| Durham        | Jos. A. Dunkerly          | 1 |  |
| "             | M. Duguay                 | 1 |  |
| Durham South  | Albert Hyde               | 1 |  |
| "             | Ulrich Mongeau            | 1 |  |
| Grantham      | J. B. J. Fontenaille      | 1 |  |
| "             | Jos. Jones                | 1 |  |
| "             | Zéphire Lalonde           | 1 |  |
| "             | Adolphe Lavack            | 1 |  |
| Kingsey       | Joseph Lafabvre           | 1 |  |
| "             | Lafabvre & Pauchaud       | 1 |  |
| "             | Lafabvre & C <sup>o</sup> | 1 |  |
| "             | Georges Benoit            | 1 |  |
| Kingsey Falls | Société de patrons        | 1 |  |
| "             | Ed. G. E. Canon           | 1 |  |
| "             | McCullum Co.              | 1 |  |

|          |                         |   |  |
|----------|-------------------------|---|--|
| L'Anvers | Hylas Duguay            | 1 |  |
| "        | Duguay & C <sup>o</sup> | 1 |  |
| "        | N. Martel               | 1 |  |
| "        | Alex. Charpenier        | 1 |  |

HUNTINGDOY.

| MUNICIPALITÉS | PROPRIÉTAIRES                    | F  | B |
|---------------|----------------------------------|----|---|
| Dumise        | Macpherson & Ferguson            | 1  |   |
| "             | D. M. Macpherson                 | 1  |   |
| Elgin         | Macpherson & Ferguson            | 2  |   |
| "             | James Irvine & C <sup>o</sup>    | 1  |   |
| "             | Small Bros.                      | 1  |   |
| Godmanchester | Macpherson & Ferguson            | 5  | 1 |
| "             | W. H. Walker                     | 5  |   |
| "             | Syndicate of farmers             | 1  |   |
| Havelock      | Marine Patenaude                 | 1  |   |
| "             | N. Beaudin                       | 1  |   |
| "             | G. Gombin                        | 1  |   |
| Hemmingford   | Thomas Boyd                      | 1  |   |
| Hinchinbrooke | Frythas & Oliver                 | 2  |   |
| "             | George Leomin                    | 1  |   |
| "             | Martha Connell                   | 3  |   |
| "             | J. D. McDonald                   | 1  |   |
| "             | Macpherson & C <sup>o</sup>      | 3  |   |
| "             | Miller & Boyd                    | 1  |   |
| Huntingdon    | Comb. Butcher and Cheese Factory | 1  | 1 |
| St-Anicet     | Mason & Cox                      | 1  |   |
| "             | D. M. Macpherson                 | 1  |   |
| "             | Club of Farmers                  | 1  |   |
| "             | James Irvine                     | 1  |   |
| St-Basile     | Elie Filatrault & al.            | 1  |   |
| Total         |                                  | 82 | 8 |

IBERVILLE.

|                      |                          |   |  |
|----------------------|--------------------------|---|--|
| St-Alexandre         | Ambroise Labrecque, fils | 1 |  |
| St-Anne de Schérvill | S. J. Roy                | 1 |  |
| St-Athanase          | Ambroise Poirier         | 1 |  |
| "                    | Dominic Boncher          | 1 |  |

|                          |                           |   |  |
|--------------------------|---------------------------|---|--|
| St-Bigile                | Godfrey Towler            | 1 |  |
| "                        | Onias Archambault         | 1 |  |
| St-Georges de Henryville | Compagnie de Cultivateurs | 1 |  |

|                          |                       |   |
|--------------------------|-----------------------|---|
| St-Anne de Schirois..... | S. J. Roy.....        | 1 |
| St-Alban.....            | Ambroise Poirier..... | 1 |
| ".....                   | Domat Boucher.....    | 1 |

|                               |                                |   |
|-------------------------------|--------------------------------|---|
| St-Bigilde.....               | Godfrey Tessier.....           | 1 |
| ".....                        | Ossias Archambault.....        | 1 |
| St-Georges de Henryville..... | Compagnie de Cultivateurs..... | 1 |
| ".....                        | Leon Béneai & Co.....          | 1 |
| St-Grégoire.....              | Michel Monat.....              | 2 |
| ".....                        | Thomas Barrié.....             | 2 |
| ".....                        | Napoleon Pratte.....           | 1 |
| ".....                        | Narcisse Larivière.....        | 1 |
| St-Sébastien.....             | Pierre Brault, fils.....       | 1 |
| ".....                        | Elie Degesse.....              | 1 |

Total..... 14 2

**JACQUES-CARTIER.**

|                                                  |                      |   |
|--------------------------------------------------|----------------------|---|
| St-Anne du Boet de l'Isle. Téséphore Madore..... | 1                    |   |
| St-Genervève.....                                | Urgel Lanson.....    | 1 |
| ".....                                           | J.-Bte. Meloche..... | 1 |
| ".....                                           | Ambroise Flon.....   | 1 |
| St-Genervève Village.....                        | J. B. Meloche.....   | 1 |
| St-Jacques de la Pte Claire. Daniel Legault..... | 1                    |   |
| St-Laurent.....                                  | Pierre Meloche.....  | 1 |
| St-Raphaël de l'Île Bizard. Napoleon Boivin..... | 1                    |   |

Total..... 2 8

**JOLIETTE.**

|                             |                                |   |
|-----------------------------|--------------------------------|---|
| St-Alphonse Rodriguez.....  | G. E. Trudeau.....             | 1 |
| ".....                      | R. Gervais.....                | 1 |
| Joliette.....               | La Fromagerie de Joliette..... | 1 |
| St-Ambroise de Kildare..... | Sinai Comtois & al.....        | 1 |
| ".....                      | Anatole Archambault.....       | 1 |
| ".....                      | Marcel Eshier.....             | 1 |
| St-Eatrice.....             | Ossime Boucher.....            | 1 |
| ".....                      | Joseph Lacombe.....            | 1 |
| ".....                      | Alfred Laporte.....            | 1 |
| ".....                      | Théodore Beaudry.....          | 1 |

|                    |                       |   |
|--------------------|-----------------------|---|
| Kingsey Falls..... | Evd. G. E. Caron..... | 1 |
| ".....             | McCallum Co.....      | 1 |

|                             |                         |   |
|-----------------------------|-------------------------|---|
| L'Avenir.....               | Hylas Duguay.....       | 1 |
| ".....                      | Duguay & Cie.....       | 1 |
| ".....                      | N. Maréchal.....        | 1 |
| ".....                      | Alex. Charpentier.....  | 1 |
| ".....                      | Ephrem Charpentier..... | 1 |
| St-Engèle de Grantham.....  | Joseph Dienna.....      | 1 |
| St-Germain de Grantham..... | Chs. Cyr & al.....      | 1 |
| ".....                      | Olivier Lemain.....     | 1 |
| ".....                      | Joseph Rogotte.....     | 1 |
| ".....                      | Abelard Lavé.....       | 1 |
| ".....                      | Michel Gauthier.....    | 1 |
| Wendover et Simpson.....    | Chs. Cyr.....           | 2 |
| ".....                      | Napoleon Raymond.....   | 1 |
| ".....                      | Edmond Dampalais.....   | 1 |
| ".....                      | Paul Valois.....        | 1 |
| Wickham East.....           | Théophile Caron.....    | 1 |
| ".....                      | A. Provancher.....      | 1 |
| Wickham West.....           | Leon Ball.....          | 1 |
| ".....                      | Jos. Lafrance.....      | 1 |

Total..... 34 4

**GASPÉ.**

|                              |                    |   |
|------------------------------|--------------------|---|
| St-Anne des Monts.....       | Frs. Lonergan..... | 1 |
| St-Norbert du Cap Châti..... | Genevieve Roy..... | 1 |
| ".....                       | George Roy.....    | 1 |

Total..... 3

**HOCHELAGA.**

|                                                |                    |   |
|------------------------------------------------|--------------------|---|
| Rivière des Prairies.....                      | Alfred Vézina..... | 1 |
| St-Léonard de Port Maurice. John McIntosh..... | 1                  |   |

Total..... 2

Liste des Fabriques de Beurre et de Fromage de la Province de Québec.—*Suite.*

JOLIETTE—*Suite.*

| MUNICIPALITÉS                              | PROPRIÉTAIRES         | F  | B |
|--------------------------------------------|-----------------------|----|---|
| St-Charles-Borromée                        | U. B. Desrochers      | 1  |   |
| "                                          | Jos. Arnault          | 1  |   |
| St-Clément                                 | Levasse & Labine      | 1  |   |
| "                                          | O. Gauthier           | 1  |   |
| St-Elizabeth                               | Alexandre H. Beaulieu | 1  |   |
| "                                          | Hermidas Dufresnois   | 1  |   |
| "                                          | Wilfrid Gingras       | 1  |   |
| "                                          | Ned Roy               | 1  |   |
| "                                          | Trudel & Gingras      | 1  |   |
| St-Félix de Valois                         | J. L. Coutin          | 1  |   |
| "                                          | L. Boucher            | 1  |   |
| "                                          | Geo. Asselin          | 1  |   |
| "                                          | Eugène Boucher        | 1  |   |
| "                                          | J. Gravelle           | 1  |   |
| St-Mélanie                                 | Joseph Clément        | 1  |   |
| "                                          | Désiré Nadeau         | 1  |   |
| "                                          | Zacharie Lepage       | 1  |   |
| St-Paul de Lavallée                        | Adolphe Gingras       | 2  |   |
| "                                          | Joseph Miramand       | 1  |   |
| "                                          | Joseph Brault         | 1  |   |
| St-Thomas de Juncy Nord-Masse & Desrochers | Frédéric Goyette      | 1  |   |
| "                                          | Maxime Coutin         | 1  |   |
| St-Émile de l'Énergie                      | Charles Blais         | 1  |   |
| "                                          | Joseph Coutin         | 1  |   |
| "                                          | Ossime Beaudry        | 1  |   |
| "                                          | Maise Beaulieu        | 1  |   |
| "                                          | Joseph Desroches      | 1  |   |
| Total                                      |                       | 37 | 2 |

LAC ST-JEAN—*Suite.*

| MUNICIPALITÉS          | PROPRIÉTAIRES     | F | B |
|------------------------|-------------------|---|---|
| St-Jérôme du L. St-J.  | Octave Hudon      | 1 |   |
| "                      | Charles Simard    | 1 |   |
| "                      | Elie Gagné        | 1 |   |
| "                      | Joseph Gagnon     | 1 |   |
| St-Louis de Métachouan | Octave Lefrançois | 1 |   |
| St-Méthode             | Patrice Leresque  | 1 |   |
| St-Prime               | Adelard Perron    | 1 |   |
| "                      | Fr. Oubé & al.    | 1 |   |
| Total                  |                   | 9 | 2 |

LAPRAIRIE.

|                           |                      |   |
|---------------------------|----------------------|---|
| Laprairie de la Madeleine | Emmanuel Martel      | 1 |
| St-Constant               | Joseph Fyfe          | 1 |
| St-Isidore                | Ed. McGowan          | 1 |
| "                         | J. L. R. Page        | 1 |
| St-Jacques le Mineur      | Phyllis Demers & al. | 1 |
| St-Philippe               | Léandre Gobeli       | 1 |
| Total                     |                      | 6 |

L'ASSOMPTION.

|                    |                         |   |
|--------------------|-------------------------|---|
| L'Assomption ville | Georges Dubois          | 1 |
| "                  | A. Chevalier            | 1 |
| "                  | Forest & Longpré        | 1 |
| "                  | Félix Suze              | 1 |
| L'Assomption       | Collège de l'Assomption | 1 |
| Laurentides        | Ed. Desmarais           | 1 |
| L'Épiphane         | Jos. Morin              | 1 |
| "                  | A. Lord                 | 1 |
| Repentigny         | Jos. N. Thomin          | 1 |

KAMOURASKA.

|                            |                   |   |
|----------------------------|-------------------|---|
| N.-D. de la Rivière Ouelle | J. A. Poiré       | 1 |
| N.-D. du Mont Carmel       | Charles Roy & al. | 1 |
| Kamouraska Village         | W. LaBel          | 1 |
| St-Amand                   | Alb. Simard       | 1 |

**KAMOURASKA.**

|                                                   |             |
|---------------------------------------------------|-------------|
| N.-D. de la Rivière Ouelle, J. A. Pelletier ..... | 1           |
| N.-D. du Mont Carmel, Charles Roy & al. ....      | 1           |
| Kamouraska Village, W. LeBel .....                | 1           |
| St-Alexandre, J. S. Dugal .....                   | 2           |
| “ Alexis Bégin .....                              | 1           |
| “ Desjardins & Marquis .....                      | 1           |
| “ Carrier & Michaud .....                         | 1           |
| St-Anne de Lapointière, François Gendron .....    | 1           |
| “ Joseph Bouchard .....                           | 1           |
| St-Denis, Augustin Dionne .....                   | 1           |
| St-Osésime d'Erworth, E. Levesque & al. ....      | 1           |
| St-Germain, Etienne Caron .....                   | 2           |
| “ Louis Levesque .....                            | 1           |
| “ Pierre Levesque .....                           | 1           |
| “ Thomas Levesque & al. ....                      | 1           |
| St-Faucha, Compagnie d'Assommoires .....          | 1           |
| St-Philippe de Néri, Louis Anctil & al. ....      | 1           |
| <b>Total, .....</b>                               | <b>19 1</b> |

**LAC ST-JEAN.**

|                                             |   |
|---------------------------------------------|---|
| Dolale, François Gagné .....                | 1 |
| Hébertville Paroisse, Philippe Hudon .....  | 1 |
| “ Serville Tremblay .....                   | 1 |
| “ Yves Tremblay .....                       | 1 |
| Hébertville Village, Robert Lemay .....     | 1 |
| Normandis, Philippe E. Hudon .....          | 1 |
| Roberval Village, Alfred Trudelle .....     | 1 |
| St-Benoit, Luc Liotte .....                 | 1 |
| St-Fédéric, J. E. Desbiens .....            | 1 |
| “ Albert Nault .....                        | 1 |
| “ Adlard Perron .....                       | 1 |
| St-Gédéon, J. G. Girard, M. P. P. ....      | 1 |
| “ André Bouchard .....                      | 1 |
| St-Jérôme du L. St-J., Georges Perron ..... | 2 |

|                                    |   |
|------------------------------------|---|
| L'Épiphanie, J. G. Morin .....     | 1 |
| “ A. Lord .....                    | 1 |
| Repentigny, J. G. N. Thoinin ..... | 1 |

|                                                |             |
|------------------------------------------------|-------------|
| St-Charles de Lechenais, François Allard ..... | 1           |
| St-Henri de Mascouche, Samuel Chagnon .....    | 1           |
| “ Victor Lefrançois .....                      | 1           |
| “ Alph. Soucisse .....                         | 1           |
| “ Louis Lamoureux .....                        | 1           |
| St-Lin, Louis Marion .....                     | 1           |
| St-Paul l'Érmitte, Théodine Corbeille .....    | 1           |
| “ Samuel Chagnon .....                         | 1           |
| St-Roch de l'Àchigan, J. G. Delongchamps ..... | 1           |
| “ Médéric St-André .....                       | 1           |
| St-Sulpice, Arthur Chicoine .....              | 1           |
| <b>Total, .....</b>                            | <b>6 15</b> |

**LAVAL.**

|                                               |            |
|-----------------------------------------------|------------|
| St-Dorothée, Ph. D. Laurin .....              | 1          |
| St-François de Sales, Océane Veillet .....    | 1          |
| “ Dalrym. Adam .....                          | 1          |
| St-Martin, Albert & Otis .....                | 2          |
| St-Rose de Lima, Aristide Ouellet .....       | 1          |
| “ Gilbert Couvrette .....                     | 1          |
| “ Cossette & Archambault .....                | 1          |
| St-Rose Village, Archambault & Cossette ..... | 1          |
| <b>Total, .....</b>                           | <b>7 2</b> |

**LÉVIS.**

|                                           |   |
|-------------------------------------------|---|
| St-Etienne de Lauzon, Victor Plante ..... | 1 |
| St-Henri de Lauzon, Adolphe Fortier ..... | 2 |
| “ L. N. Beaudin .....                     | 1 |
| “ André Beaudin .....                     | 1 |
| St-Jean Chrystostome, J. G. Mernaut ..... | 1 |
| St-Lambert, J. G. Paquet .....            | 1 |
| “ Cie. de Matériel de Laiterie .....      | 1 |



|                             |                                    |      |
|-----------------------------|------------------------------------|------|
| St-Agrit                    | Alphonse Desrochers                | 1    |
| "                           | Arthur Tremblay                    | 1    |
| St-Agnès                    | Octave Bonlangue                   | 1    |
| St-André de Billy           | Félix Lambert                      | 2    |
| "                           | Alphonse Bergeron                  | 1    |
| "                           | Guillemme Lavoie                   | 1    |
| St-Apollinaire              | Alphé Aubin                        | 2    |
| "                           | Ferdinand Fortier                  | 2    |
| St-Croix                    | Alphé Aubin                        | 1    |
| "                           | Edmond Cayer & Laliberté           | 1    |
| "                           | Aimé Fard                          | 1    |
| "                           | Joseph Crookan                     | 1    |
| St-Edouard                  | Rufret & Cie                       | 1    |
| "                           | Ferdinand Coulombe                 | 2    |
| "                           | Théophile Daigle                   | 1    |
| "                           | Edmond Daigle                      | 1    |
| St-Étienne                  | Edouard Coulombe                   | 1    |
| "                           | Damas Boisdé                       | 1    |
| "                           | Adjutor Doué                       | 1    |
| St-Flavien                  | Lazare Bédard                      | 1    |
| "                           | L. O. Prêtre                       | 1    |
| "                           | Alex. Daigle                       | 1    |
| St-Gilles de Beauvillage    | Nazaire Demers                     | 1    |
| St-Louis de Lotbinière      | Achéard Pélissier                  | 1    |
| "                           | Laurent Hamel                      | 1    |
| "                           | Société de Fabrication de St-Louis | 1    |
| "                           | Wilfrid Vicina                     | 1    |
| St-Narcisse de Beauvillage  | Désas Kirouac                      | 1    |
| "                           | Joseph LeFebvre                    | 1    |
| St-Thérèse de Beauvillage   | Joseph Olivier                     | 1    |
| "                           | Olivier Fecteau                    | 1    |
| "                           | Morin & Croteau                    | 1    |
| St-Sylvestre de Beauvillage | Joséph Grigore                     | 1    |
| "                           | W. M. H. King                      | 1    |
| "                           | Samuel Neil                        | 1    |
| "                           | M. Morin                           | 1    |
| "                           | Payeur et Bisson                   | 1    |
| Total                       |                                    | 41 6 |

|                        |                              |      |
|------------------------|------------------------------|------|
| "                      | Issac Fournier               | 1    |
| Total                  |                              | 32 8 |
| <b>MEGAN TIC.</b>      |                              |      |
| Hallux North           | W. C. Boivieux               | 1    |
| "                      | F. Nadeau                    | 1    |
| "                      | Joseph Gaudreault            | 1    |
| "                      | Shay Gregoire                | 1    |
| "                      | Champane Leclerc             | 1    |
| "                      | Y. C. Falarin                | 1    |
| Hallux South           | Joseph Boucher               | 1    |
| "                      | Oscar Gilbert                | 1    |
| "                      | Tibault & Boucher            | 1    |
| "                      | Beaudoin & Provencuer        | 1    |
| "                      | Léopold Sévigny              | 1    |
| "                      | Noller & Marion              | 1    |
| "                      | B. Pallastier                | 1    |
| "                      | Gilbert & Gilbert            | 1    |
| "                      | Beaupron & Massé             | 2    |
| "                      | Wilfrid Gilbert & Massé      | 1    |
| Inverness              | John L. Cox                  | 1    |
| "                      | Thos. Davidson & al.         | 3    |
| "                      | Averaus Boland               | 1    |
| Ireland                | Gilbert & Massé              | 1    |
| "                      | Jos. O. Roy                  | 1    |
| "                      | Basilé Tanguey               | 1    |
| "                      | L. A. Klein                  | 1    |
| Ireland North          | Louis Gilbert                | 1    |
| "                      | Mercier & Cie                | 1    |
| "                      | J. B. Beaudoin               | 1    |
| "                      | J. A. McCallum               | 3    |
| "                      | Robert Anderson              | 1    |
| Léeds East             | Alfred Gagné                 | 2    |
| Plessyville            | Cie. de fromage et de beurre | 1    |
| St-Anastaise de Nelson | Delphis St-Laurent           | 1    |
| "                      | Thos. Baril                  | 1    |
| "                      | Ed. Roger                    | 1    |





Liste des Fabriques de Beurre et de Fromage de la Province de Québec.—Suite.

NICOLET—Suite.

| MUNICIPALITÉS          | PROPRIÉTAIRES           | F | B |
|------------------------|-------------------------|---|---|
| St-Etienne de Genilly  | Houli & Fournier        | 3 |   |
| "                      | H. E. Lafontaine        | 1 |   |
| St-Eulalie             | Lac Thibodeau           | 1 |   |
| "                      | Joseph Trudel           | 1 |   |
| "                      | M. St-Pierre            | 1 |   |
| St-Genrade             | F. Onellette            | 1 |   |
| "                      | Noé Morissette          | 2 |   |
| "                      | Eusèbe Houli            | 1 |   |
| "                      | Narcisse Dorion         | 1 |   |
| "                      | Joseph Piché            | 1 |   |
| St-Oratoire le Grand   | Cyrille Vigneau         | 1 |   |
| "                      | Gédéon Houli            | 1 |   |
| "                      | Lac Thibodeau           | 1 |   |
| "                      | Hubert Dufresne         | 2 |   |
| "                      | Napoléon Ricard         | 1 |   |
| "                      | Lac Héon                | 1 |   |
| "                      | Olivier Hébert          | 1 |   |
| St-Jean-Bte de Nicolet | Nap. Desfosés           | 1 |   |
| "                      | Renaud & Rousseau       | 1 |   |
| "                      | Joseph Descoiteaux      | 1 |   |
| St-Léonard             | Joseph Hébert           | 1 |   |
| "                      | J. E. Demet             | 1 |   |
| "                      | Adolphe St-Laurent      | 1 |   |
| St-Marc de Blandford   | Edmond Thibodeau        | 1 |   |
| St-Monique             | Damesse Dubuc           | 1 |   |
| "                      | Charles Milot           | 5 |   |
| "                      | Syndicat de fromagerie  | 1 |   |
| "                      | Thomas Lafond           | 1 |   |
| "                      | Cyrille Vigneau         | 1 |   |
| St-Perpète             | Lac Ghard               | 1 |   |
| "                      | J.-B. Beauchemin        | 1 |   |
| "                      | Syndicat de Ste-Perpète | 1 |   |

|                        |                     |   |
|------------------------|---------------------|---|
| St-Pierre les Bœuquets | Paul Spinaud        | 1 |
| "                      | Noé Mercier         | 1 |
| "                      | Ferdinand Cinq-Mars | 1 |
| St-Sarnes              | Arthur Toussaint    | 1 |

OTTAWA—Suite.

| MUNICIPALITÉS         | PROPRIÉTAIRES           | F | B |
|-----------------------|-------------------------|---|---|
| Ponsonby              | Charles Iherbert        | 1 |   |
| Portland              | Pollinger Cheese Co.    | 1 |   |
| "                     | Thos. Ross              | 1 |   |
| Ripon                 | N.-D. de la Salette     | 1 |   |
| "                     | Docteur Aubry           | 1 |   |
| "                     | Louis Montreuil         | 1 |   |
| "                     | Louis Quessé            | 1 |   |
| St-André Avelin       | Alfred Prevost          | 1 |   |
| "                     | Victor Lalonde          | 1 |   |
| "                     | J.-B. Masson            | 1 |   |
| "                     | Emile Bellisle          | 1 |   |
| "                     | Hilaire Garveu          | 1 |   |
| St-Angelique          | T. Bonhomme             | 2 |   |
| "                     | Paul M. Charbonneau     | 1 |   |
| "                     | W. E. Robinson          | 1 |   |
| "                     | H. Pilon                | 1 |   |
| "                     | W. C. Edwards & Co.     | 1 |   |
| Suffolk and Addington | F. M. Archambault & Co. | 1 |   |
| Templeton East        | Damesse Meilleur        | 2 |   |
| Thurso                | Louis Sauvé             | 1 |   |
| Wakefield             | Wakefield Cheese Co.    | 1 |   |
| "                     | William Farrell         | 1 |   |
| Wright                | Charles Tremblay        | 1 |   |

Total..... 49 8

PONTIAC.

|          |                 |   |
|----------|-----------------|---|
| Bristol  | A. W. McKechnie | 1 |
| Chapouan | W. H. Clarke    | 1 |
| Chandon  | E. T. Hodgins   | 1 |
| "        | James Armstrong | 1 |
| "        | Thompson Bros.  | 1 |

|                |                           |   |
|----------------|---------------------------|---|
| Ile du Calumet | A. G. Clarko              | 1 |
| Identical      | (Impossible avoir le nom) | 1 |
| Onslow South   | A. W. McKechnie           | 1 |

Clarendon ..... E. T. Hodgins ..... 1  
 " " " " James Armstrong ..... 1  
 " " " " Thompson Bros. .... 1

Ile du Calumet ..... A. G. Clarke ..... 1  
 Ichtifield ..... (Impossible sur le nom) ..... 1  
 Onslow South ..... A. W. McKeeville ..... 1  
 Thorn ..... John Hodgins ..... 1

Total ..... 9

PORTNEUF.

N.-D. des Anges ..... J. P. Moreau ..... 1  
 N.-D. de Portneuf ..... Joseph Ford, jur. .... 1  
 " " " " M. S. DeSole ..... 1  
 " " " " D. Faillon ..... 1  
 " " " " Frs. Marotte ..... 1  
 " " " " Gédion Hamelin ..... 1  
 " " " " Narcisse Piché ..... 1  
 Pointe aux Trembles ..... Ant. Lorne & Co. .... 1  
 " " " " Philias Hardy ..... 1  
 " " " " Siméon Gingras ..... 1  
 " " " " L. P. Bernard & al. .... 1  
 St-Alban, Allon ..... Octave Yend ..... 2  
 " " " " Hubert Perron ..... 1  
 " " " " Jean Svrari ..... 1  
 " " " " West & Co. .... 1  
 St-Augustin ..... Wilfrid Vézina ..... 1  
 St-Barbe ..... Dupuis, Fremette & al. .... 1  
 " " " " Bishop, Pélain & al. .... 2  
 St-Charles des Grandes ..... Louis Archambault ..... 1  
 St-Camille ..... Roch Massicotte ..... 2  
 " " " " J. E. Rivest ..... 2  
 " " " " Amédée Tessier ..... 1  
 " " " " Jos. Perron ..... 1  
 " " " " Alf. Foley ..... 1  
 Ste-Catherine de Fossam ..... Alf. Vézina ..... 1  
 " " " " Gabriel Hamel ..... 2  
 Ste-Famille du Cap Santé ..... Gabriel Hamel ..... 1  
 " " " " Ce. de Bourretis, N. Bernard, Gémut ..... 1  
 " " " " W. Vézina ..... 1

St-François ..... J. B. Beauchemin ..... 1  
 " " " " Syndicat de Ste-Perpétue ..... 1

St-Pierre les Basquets ..... Paul Spéniard ..... 1  
 " " " " Nos Mécènes ..... 1  
 " " " " Ferdinand Cinq Mars ..... 1  
 St-Stamuel ..... Arthur Toussaint ..... 1  
 St-Silvère ..... Trudel & Bergeron ..... 1  
 " " " " Henri Mailhot ..... 1  
 " " " " Nestor Frenet ..... 1  
 Ste-Sophie de Lévis ..... Ambroise Toussaint ..... 1  
 " " " " Paul Bouché ..... 1  
 " " " " Demise Dubuc ..... 1  
 " " " " Nuzaire Troitier ..... 1  
 St-Venances ..... Albert Thibodeau ..... 2

Total ..... 66 3

OTTAWA.

Ambert ..... Robert Bécicot ..... 1  
 Ayrin ..... Gordon & Reid ..... 1  
 Buckingham ..... J. Henwood ..... 1  
 " " " " T. Bonhomme ..... 2  
 " " " " J. Ross ..... 1  
 " " " " M. Daryl ..... 1  
 " " " " N. Leblanc ..... 1  
 Hines ..... Jos. Lemle ..... 1  
 Hull South ..... E. & W. Conroy ..... 1  
 L'Ange-Gardien ..... Deane Mclellier ..... 5  
 L'Annonciation de March ..... H. Chardier ..... 1  
 Leclabert ..... Eud. J. Châtelein ..... 1  
 " " " " W. C. Edwards & Co. .... 1  
 Leclabert North ..... P. Leclasse ..... 1  
 Leclabert West ..... McLechlan & Bros. .... 1  
 " " " " Jos. Burton ..... 1  
 " " " " Aug. Trudel ..... 1  
 " " " " William D. Gibson ..... 1  
 Montebello Paroisse ..... Ferdinand Humeau ..... 1  
 Montebello Village ..... Ferdinand Humeau ..... 1  
 N.-D. de Bouscours ..... Ferdinand Humeau ..... 1  
 " " " " Ferdinand Humeau ..... 1

Liste des Fabriques de Beurre et de Fromage de la Province de Québec.—Suite.

PORTNEUF—Suite.

| MUNICIPALITÉS             | PROPRIÉTAIRES              | F  | B |
|---------------------------|----------------------------|----|---|
| St-Gilbert                | W. Vézin                   | 1  | 1 |
| St-Jeanne de Beville      | Ambroise Bussière          | 1  | 1 |
| St-J-B. des Escourils     | Co. Beurrerie du Cap Sauié | 1  | 1 |
| St-Joseph de Deschambault | Hubert Auger               | 1  | 1 |
| "                         | Edouard Lapinière          | 2  | 2 |
| "                         | Albert Béland              | 1  | 1 |
| St-Raymond                | François Pasquib           | 1  | 1 |
| "                         | Louis Lesage               | 1  | 1 |
| "                         | Perron                     | 3  | 3 |
| St-Ubalde                 | Co de matériel de laiterie | 1  | 1 |
| "                         | A. Trudelle & Frère        | 3  | 3 |
| Total                     |                            | 42 | 9 |

QUÉBEC.

|                          |                 |   |   |
|--------------------------|-----------------|---|---|
| Beauport                 | James Gagné     | 1 | 1 |
| L'Angeonne Lorette       | Syndicat        | 1 | 1 |
| St-Foye                  | Syndicat        | 1 | 1 |
| St-Gabriel de Valcartier | M. M. Rompré    | 1 | 1 |
| Stoneham et Tewkesbury   | Alexandre McKie | 1 | 1 |
| Total                    |                 | 1 | 4 |

RICHÉLIEU.

|           |                     |   |   |
|-----------|---------------------|---|---|
| St-Amand  | Louis Lalancette    | 1 | 1 |
| "         | Edras St-Germain    | 2 | 1 |
| "         | Société par actions | 1 | 1 |
| St-Anne   | L. Lafrenée & al.   | 1 | 1 |
| St-Joseph | Alexis Gauthier     | 1 | 1 |
| St-Louis  | Antoine St-Martin   | 1 | 1 |
| "         | Otilien Vachonccur  | 1 | 1 |
| "         | Louis Guilbaud      | 1 | 1 |
| St-Marcel | Albert Conchens     | 1 | 1 |
| St-Cours  | Pierre St-Germain   | 1 | 1 |
| "         | Edouard Durcotel    | 1 | 1 |
| "         | Émile St-Germain    | 1 | 1 |

RICHMOND—Suite.

| MUNICIPALITÉS | PROPRIÉTAIRES       | F  | B  |
|---------------|---------------------|----|----|
| Shipton       | Jos Lafrenée        | 2  | 2  |
| "             | Alfred Paul         | 1  | 1  |
| "             | J. de L. Toubé      | 1  | 1  |
| "             | Adolphe Parenteau   | 1  | 1  |
| "             | A. McCallum         | 1  | 1  |
| Stoke         | Nap. Lemire         | 1  | 1  |
| "             | F. S. Dubeuil       | 1  | 1  |
| Windsor       | Bégin, Arpin & al.  | 1  | 1  |
| "             | Gagnon, Lotte & Co. | 1  | 1  |
| Total         |                     | 27 | 29 |

RIMOUSKI.

|                         |                                               |   |   |
|-------------------------|-----------------------------------------------|---|---|
| Mac Nider               | John Carroll                                  | 1 | 1 |
| Matane Favoise          | Stanislas Thibault                            | 1 | 1 |
| "                       | Harris & Truchon                              | 1 | 1 |
| Mont Joli               | José Ross                                     | 1 | 1 |
| N. D. du Sacre-Cœur     | Emile Bélanger                                | 1 | 1 |
| St-Amand                | Arthur Marneau                                | 1 | 1 |
| St-Angèle de Merici     | Jos Ross                                      | 1 | 1 |
| St-Benoit Joseph Labre  | Victor Thibault                               | 1 | 1 |
| St-Cécile du Bid.       | Elie Beaupré                                  | 1 | 1 |
| "                       | Auber Voyer & al.                             | 1 | 1 |
| St-Damas                | Mathias Morin                                 | 1 | 1 |
| "                       | Joséph Lamare & al.                           | 1 | 1 |
| St-Fabien               | Société des cultivateurs                      | 1 | 1 |
| "                       | Alfred Boilé & Co.                            | 1 | 1 |
| St-Félicite             | Hermel Gagnon                                 | 1 | 1 |
| Ste-Françoise de LePage | Clé de beurrerie                              | 1 | 1 |
| St-Gabriel              | Etienne Levesque & al.                        | 1 | 1 |
| St-Germain              | Rimouskville Société de fabrication de beurre | 1 | 1 |
| St-Joseph de LePage     | David Roux & al.                              | 1 | 1 |

St-Jacques de Lessard.....Colletin Bélanger.....1  
 St-Moïse.....Rvd. E. P. Chouinard.....1  
 St-Octave de Métiis.....Ernest Desrosiers.....1

St-Marcel.....Albert Conchens.....1  
 St-Cours.....Pierre St-Germain.....1  
 ".....Edouard Durcotel.....1  
 ".....Émile St-Germain.....1



Liste des Fabriques de Fromage et de Beurre de la Province de Québec.—*Suite.*

ROUVILLE—*Suite.*

| MUNICIPALITÉS          | PROPRIÉTAIRES   | F  | B |
|------------------------|-----------------|----|---|
| St-Michel de Rougemont | A. Roy          | 1  |   |
| St-Paul d'Abbotsford   | Nap. Leroux     | 1  | 1 |
| "                      | Jas. P. Bochart | 1  | 1 |
| "                      | Thomas Ouegan   | 1  | 1 |
| "                      | Antoine Ménard  | 1  |   |
| Total                  |                 | 30 | 4 |

SAGUENAY.

|           |                        |   |  |
|-----------|------------------------|---|--|
| Escuminas | Rvd. O. Lavoie, ptre   | 1 |  |
| "         | Rvd. Arthur Chav, ptre | 1 |  |
| Tadoussac | Charles Lapointe       | 1 |  |
| Total     |                        | 3 |  |

SHEFFORD.

|           |                      |   |   |
|-----------|----------------------|---|---|
| Ely North | Antoine Bruzeau      | 1 |   |
| "         | J. B. Deroas & al.   | 1 |   |
| "         | Nap. Solés           | 1 |   |
| "         | A. Lawrence          | 1 |   |
| Ely South | Aug. Pelletier       | 1 |   |
| "         | Moderste Choimière   | 1 |   |
| "         | Laurent Racicot      | 1 |   |
| "         | Hyppolite Bombardier | 1 |   |
| "         | Joseph Verneau       | 1 | 1 |
| Grauby    | A. L. Darby          | 1 |   |
| "         | H. Beauvegard        | 1 |   |
| "         | J. S. Irwin          | 1 |   |
| "         | J. H. Rochelle       | 1 |   |
| "         | Jon. Duncan          | 1 |   |
| "         | E. Salois            | 1 |   |
| "         | C. E. Booth          | 1 |   |

SOULANGES.

| MUNICIPALITÉS                              | PROPRIÉTAIRES     | F | B |
|--------------------------------------------|-------------------|---|---|
| Oména                                      | Emery L'Éuyer     | 1 |   |
| St-Ciel                                    | J. B. Maréchal    | 1 | 1 |
| St-Joseph de Soulanges                     | Godfrey Coates    | 1 | 1 |
| St-Jon de Soulanges Village                | Olivier Charabois | 1 |   |
| "                                          | Diamond Filon     | 1 |   |
| "                                          | Samuel Leroux     | 1 |   |
| St-Polycarpe                               | J. H. Leclair     | 1 |   |
| St-Polycarpe Village                       | F. X. Plante      | 1 |   |
| "                                          | J. A. Miron       | 1 |   |
| St-Trophéaire                              | M. McGregor       | 1 |   |
| "                                          | J. L. Chevoir     | 1 |   |
| "                                          | L. Charabois      | 1 |   |
| St-Zénaïque                                | Frs. Michet       | 1 | 1 |
| "                                          | D. M. Marchand    | 1 | 1 |
| St-Ignace du Côteau du Lac-Jon Bourbonnais |                   | 1 | 1 |
| "                                          | Trefflé Doyon     | 1 | 1 |
| Station du Côteau                          | L. A. Sauvé       | 1 | 1 |

Total..... 8 12

STANSTEAD.

|          |                    |   |  |
|----------|--------------------|---|--|
| Barnford | James Mullins      | 1 |  |
| "        | Philippe Dupuis    | 1 |  |
| "        | M. Vincent         | 1 |  |
| "        | A. Gérin           | 1 |  |
| Barnston | G. B. Hall         | 1 |  |
| "        | H. E. Corias       | 1 |  |
| "        | W. K. Baldwin      | 1 |  |
| "        | N. W. Heath        | 1 |  |
| "        | Georges F. Searles | 1 |  |
| "        | Fred L. Brown      | 1 |  |
| "        | W. J. Nibleck      | 1 |  |
| "        | A. W. Martin       | 1 |  |

|                  |                   |   |  |
|------------------|-------------------|---|--|
| Roston Falls     | Louis Bruzeau     | 1 |  |
| "                | Edens Laroque     | 1 |  |
| St-Alphonse      | Cte de Châtivains | 2 |  |
| St-Anne Stukaley | Joseph Morin      | 1 |  |

|           |               |   |  |
|-----------|---------------|---|--|
| Conticook | E. F. Kemot   | 1 |  |
| Dirville  | A. Guin       | 1 |  |
| Hatley    | Moses Turgeon | 2 |  |
|           | Leb-S. Côté   | 1 |  |

|       |                      |             |
|-------|----------------------|-------------|
| ..... | E. F. Hennik.....    | 1           |
| ..... | A. Gerin.....        | 2           |
| ..... | Moses Turges.....    | 1           |
| ..... | Luke S. Colt.....    | 1           |
| ..... | Jos. Morrison.....   | 1           |
| ..... | Nelson Hish.....     | 1           |
| ..... | Jos. & A. McKay..... | 1           |
| ..... | Pierre Ménard.....   | 1           |
| ..... | John Taylor.....     | 1           |
| ..... | Alex. Thompson.....  | 1           |
| ..... | B. E. Scott.....     | 1           |
| ..... | E. C. Baldwin.....   | 1           |
| ..... | W. A. Bock.....      | 1           |
|       | <b>Total.....</b>    | <b>26 1</b> |

ST-HYACINTHE

|                            |                                 |             |
|----------------------------|---------------------------------|-------------|
| La Présentation.....       | M. A. Fiché.....                | 3           |
| .....                      | Louger St-Pierre.....           | 1           |
| N.-D. de St-Hyacinthe..... | Sec. de fab. du Grand Rang..... | 1           |
| .....                      | J. M. Archambault.....          | 1           |
| St-Barnabé.....            | Société du village.....         | 1           |
| .....                      | Société de la paroisse.....     | 1           |
| .....                      | Société de la Fusée double..... | 1           |
| St-Charles.....            | Clodomir Millette.....          | 1           |
| St-Damase.....             | Fromagerie de Corbin.....       | 1           |
| .....                      | Fromagerie du Pont.....         | 1           |
| .....                      | Jacques Fédola.....             | 1           |
| St-Denis.....              | J. Rte Pincouff.....            | 1           |
| .....                      | Alphonse Goulet.....            | 1           |
| .....                      | Pierre Augers.....              | 1           |
| .....                      | Frs. Allard.....                | 1           |
| St-Jude.....               | Société de Beaurrivé.....       | 1           |
| St-Marie Madeleine.....    | Napoléon Chabot.....            | 1           |
| .....                      | J. R. Lafliche.....             | 1           |
| St-Thomas d'Aquin.....     | Fromagerie de.....              | 1           |
|                            | <b>Total.....</b>               | <b>20 2</b> |

|                           |                                |             |
|---------------------------|--------------------------------|-------------|
| Roxton Falls.....         | Louis Bruzau.....              | 1           |
| .....                     | Edens Larocque.....            | 1           |
| St-Alphonse.....          | Cie de cultivateurs.....       | 2           |
| St-Anne Stakeley.....     | Joseph Morin.....              | 1           |
| .....                     | K. L. Standish.....            | 1           |
| St-Cécile de Milton.....  | Marcus Robert.....             | 1           |
| .....                     | Marcus Côté.....               | 1           |
| .....                     | P. H. Rocheland.....           | 1           |
| St-Fulgentienne.....      | Denis Casabon.....             | 1           |
| St-Valéria de Milton..... | Rvd. F. P. Côté.....           | 1           |
| .....                     | Denis Clapuit.....             | 1           |
| .....                     | J. B. Depot.....               | 1           |
| .....                     | Dufresne, Bouteiller & al..... | 1           |
| .....                     | Hormidas Paquette.....         | 1           |
| Shefford West.....        | Z. Lawrence.....               | 1           |
| Stakely North.....        | Fromagerie N. Dams.....        | 1           |
| .....                     | Fromagerie St-Antoine.....     | 1           |
| .....                     | J. P. Lefebvre & Cie.....      | 2           |
| .....                     | Paul Massé.....                | 1           |
| .....                     | Herménégilde Ballard.....      | 1           |
| Stakely South.....        | Steadley Ivuby.....            | 1           |
| .....                     | D. Pincouff.....               | 1           |
| .....                     | David Duplignan.....           | 1           |
| .....                     | Magloire Fleumant.....         | 1           |
|                           | <b>Total.....</b>              | <b>40 4</b> |

SHERBROOKE

|                        |                              |             |
|------------------------|------------------------------|-------------|
| Acot.....              | J. B. Sorel.....             | 1           |
| Compton (Village)..... | Compton Model Farm.....      | 1           |
| .....                  | H. W. Donsk.....             | 1           |
| .....                  | A. Gerin.....                | 5           |
| Lennoxville.....       | Lennoxville Creamery Co..... | 1           |
| Orford.....            | Jean Plante.....             | 2           |
| .....                  | Hormidas Lepage.....         | 1           |
| Sherbrooke.....        | J. A. Camirand.....          | 1           |
|                        | <b>Total.....</b>            | <b>10 3</b> |

\* C'est par erreur que Compton a été porté dans le comté de Shrubrooke.



..... Eugénie Bagnan..... 1  
 ..... M. de Benier..... 1  
 Sec-Jeune de l'île Perrot... Sociétés par actions..... 1  
 ..... Azilda Duoussé..... 1

|                                                    |                          |       |
|----------------------------------------------------|--------------------------|-------|
| St-Lazare .....                                    | Oscar Denis.....         | 1     |
| Ste Madeleine de Rigaud .....                      | Treffis Filon.....       | 1     |
| St-Marc .....                                      | Peter Monaghan.....      | 1     |
| " .....                                            | Rosario Seguin.....      | 1     |
| " .....                                            | Société coopérative..... | 1     |
| " .....                                            | Alfred Ranger.....       | 1     |
| " .....                                            | Henry Hodson.....        | 1     |
| St-Michel de Vandreuil Par. Paul Denis.....        | Bazile Charlebois.....   | 1     |
| " .....                                            | Ossis Brasseur.....      | 1     |
| St-Michel de Vandreuil Vil. Amédée Castonguay..... |                          | 1     |
| Trois Saint Rédempteur.....                        | Napoléon Quonell.....    | 1     |
| " .....                                            | George Valois.....       | 1     |
| Total.....                                         |                          | 10 10 |

VERCHÈRES.

|                                 |                             |      |
|---------------------------------|-----------------------------|------|
| St-Anne de Verennes.....        | Félix Provost.....          | 1    |
| " .....                         | Octave Allard.....          | 1    |
| St-Antoine.....                 | Cartier et Archambault..... | 1    |
| " .....                         | Elle Gaudette.....          | 1    |
| " .....                         | Fontaine & Desmarceau.....  | 1    |
| St-Frs-Xavier de Verchères..... | Jérémie Handfield.....      | 1    |
| " .....                         | Jos Dansereu.....           | 1    |
| St-Julie.....                   | Louis Blain.....            | 1    |
| St-Marc de Cournoyer.....       | Gaspard Leroux.....         | 1    |
| " .....                         | Alexis Cholette.....        | 1    |
| St-Mathieu de Belœil.....       | Cie de frongerie.....       | 1    |
| " .....                         | Félix Blain.....            | 1    |
| St-Théodose.....                | Bruno Larose.....           | 1    |
| St-Trinité de Contrecoeur.....  | L. E. Charrou.....          | 1    |
| " .....                         | Louis Fontaine & al.....    | 1    |
| Total.....                      |                             | 12 8 |

Zacharie Lamy..... 1  
 " .....

|                           |                                   |      |
|---------------------------|-----------------------------------|------|
| St-Elie.....              | Ludger Rivard.....                | 1    |
| " .....                   | Lisio Duchaine.....               | 1    |
| St-Etienne des Grès ..... | Majomeux Millette.....            | 1    |
| " .....                   | Nep. Ringette.....                | 1    |
| St-Mathieu .....          | Raphuel & Théophile Duchaine..... | 2    |
| St-Sévère.....            | Euchariste Lamy.....              | 1    |
| " .....                   | Alfred Ferron.....                | 1    |
| " .....                   | Toussaint & Grenier.....          | 1    |
| Trois-Rivières .....      | Paul Pelletier.....               | 1    |
| " .....                   | Jules Milot.....                  | 1    |
| " .....                   | Hormidas Duval.....               | 1    |
| Yamachiche.....           | Hervé Bourassa.....               | 1    |
| " .....                   | Thomas Mercier.....               | 1    |
| " .....                   | Gélines & LaJoie.....             | 1    |
| " .....                   | Thomas Roy.....                   | 1    |
| " .....                   | Adrien Milot.....                 | 1    |
| Total.....                |                                   | 33 7 |

TÉMISQUATA.

|                               |                           |      |
|-------------------------------|---------------------------|------|
| Begon.....                    | Joseph Massé.....         | 1    |
| Fraserville.....              | Adrien Pionet.....        | 1    |
| Is. Verts.....                | Pedfonains freres.....    | 1    |
| Kabona.....                   | Pedfonaine freres.....    | 1    |
| Madawaska (N. D. on Lac)..... | Louis Gagnon.....         | 1    |
| Rivière du Loup .....         | William Fraser.....       | 1    |
| St-Antoine .....              | Florentin Soucy.....      | 1    |
| St-Arsène .....               | April & Cie.....          | 1    |
| St-Clément.....               | Pierre April & al.....    | 1    |
| St-Eloi.....                  | Théophile April & al..... | 1    |
| St-Euphraise.....             | Auguste Beaton & al.....  | 1    |
| St-Louis du Ha! Ha! .....     | Droquin & Carrier.....    | 1    |
| St-Paul de la Croix.....      | Thomas Beaulieu.....      | 1    |
| Trois-Pistoles.....           | E. F. Hébert.....         | 1    |
| " .....                       | L. D. Francœur.....       | 1    |
| " .....                       | Alphonse Nicole.....      | 1    |
| Whitworth (Ste-Moderne).....  | Godbout & Cie.....        | 1    |
| Total.....                    |                           | 4 13 |

Liste des Fabriques de Beurre et de Fromage de la Province de Québec.—*Suite.*

WOLFE.

| MUNICIPALITÉS             | PROPRIÉTAIRES       | F | B |
|---------------------------|---------------------|---|---|
| D'Arville                 | L. E. Adam          | 1 |   |
| Duval                     | Wilen               | 1 |   |
| "                         | Coopérative         | 1 |   |
| "                         | J. W. Andrew        | 1 |   |
| "                         | Jos. Fontaine       | 1 |   |
| Garthby                   | Achilles Jacques    | 1 |   |
| Han North                 | Jos. Cloutier       | 1 |   |
| "                         | Chas. Lavigne       | 1 |   |
| "                         | Herg. Guertin       | 1 |   |
| "                         | Jos. Pissard        | 1 |   |
| "                         | Achilles Richer     | 1 |   |
| "                         | Jos. Lehoullier     | 1 |   |
| "                         | Chas. Pary          | 1 |   |
| "                         | Jos. Lavertu        | 1 |   |
| "                         | Albert Lavigne      | 1 |   |
| Han South West            | J. G. Brodin        | 1 |   |
| Lac Weedon                | J. Dupuis           | 1 |   |
| St-Joseph de Han Sud      | Jos. Bergeron       | 1 |   |
| St-Fortunat de Wolfestown | Gimad Pères         | 1 |   |
| "                         | Joséph Pelletier    | 1 |   |
| "                         | Léopold Massé       | 1 |   |
| "                         | Norbert Laventure   | 1 |   |
| Stratford                 | Gideon Héon         | 1 |   |
| "                         | Walter Hébert       | 1 |   |
| Weedon                    | L. A. Lussier       | 1 |   |
| "                         | Jérôme Fiset        | 1 |   |
| "                         | Magloire Demers     | 1 |   |
| Weedon Centre             | Frs. Ouellet        | 1 |   |
| "                         | Vrs Siméon Fontaine | 1 |   |
| Wolfestown 4              | Louis Gilbert       | 5 |   |
| "                         | Gilbert & Morin     | 1 |   |

YAMASKA—*Suite.*

| MUNICIPALITÉS              | PROPRIÉTAIRES         | F | B |
|----------------------------|-----------------------|---|---|
| St-Antoine, Baie du Febvre | Calixte Allard & al.  | 9 |   |
| "                          | Zéphirin Duguay       | 1 |   |
| "                          | Élie Frenault         | 1 |   |
| "                          | J. L. Lemire & Cie    | 1 |   |
| "                          | C. B. Jermis          | 2 | 1 |
| "                          | Messe Lemire & al.    | 1 |   |
| "                          | Chas. Drouin          | 1 |   |
| St-Bonaventure d'Upton     | Ensaie Frenault & Cie | 1 |   |
| "                          | Addalard Lanoie       | 1 |   |
| St-David de Deguire        | Joséph Paré & al.     | 1 |   |
| "                          | V. Beaulac & al.      | 1 |   |
| "                          | H. Lebrun & al.       | 1 |   |
| "                          | Chas. Cyr             | 1 |   |
| St-Ephège                  | Wm Parent             | 2 |   |
| "                          | Siméon Paquette       | 1 |   |
| St-Fr. de Lac St-Pierre    | Chas. Cyr             | 1 |   |
| "                          | J. O. Duhaime         | 1 |   |
| "                          | J. N. Duguay          | 2 | 1 |
| St-Guillaume d'Upton       | J. B. Vignau          | 1 |   |
| "                          | Addalard Lanoie       | 1 |   |
| "                          | Syndicat              | 1 |   |
| St-Michel Yamaska Village  | Rech Parenteau        | 1 |   |
| St-Michel d'Yamaska        | Narcisse Thézour      | 1 |   |
| "                          | Louis Parenteau       | 1 |   |
| "                          | Narcisse Parenteau    | 1 |   |
| "                          | Thomas Delaney        | 1 |   |
| St-Pie de Deguire          | Charles Cyr           | 1 |   |
| "                          | Edmond Dauphais       | 1 |   |
| St-Thomas de Pierreville   | William Parent        | 1 |   |
| "                          | J. Omer Desbiens      | 1 |   |
| "                          | L. Desfontaines       | 1 |   |

|        |                             |    |   |
|--------|-----------------------------|----|---|
| Wotton | Lafèvre & Cie               | 4  |   |
| "      | Cie de Matériel de Laiberts | 1  |   |
| Total  |                             | 89 | 1 |

|                        |                     |   |   |
|------------------------|---------------------|---|---|
| St-Zéphirin de Courval | Herman Lafèvre      | 1 | 1 |
| "                      | J. N. Duguay        | 2 |   |
| "                      | Société par actions | 2 |   |
| "                      | A. G. Simonsen      | 1 |   |

|                            |                        |   |
|----------------------------|------------------------|---|
| St-Thomas de Pierreville.. | William Parent.....    | 1 |
| "                          | J. Omar Desbriens..... | 1 |
| "                          | L. Desfontainés.....   | 1 |

|            |                          |   |
|------------|--------------------------|---|
| Wolfestown | Ves Simdon Fontaine..... | 1 |
| "          | Louis Gilbert.....       | 5 |
| "          | Gilbert & Morin.....     | 1 |

|            |                                  |      |
|------------|----------------------------------|------|
| Wotton     | Leclerc & Cie.....               | 4    |
| "          | Che de Matériel de Laiterie..... | 1    |
| Total..... |                                  | 39 1 |

YAMASKA.

|                             |                   |   |
|-----------------------------|-------------------|---|
| Pierreville Village.....    | Armand Ally.....  | 1 |
| St-Ansoine, Baie du Pôvre.. | J. N. Duguay..... | 1 |

|                             |                          |   |
|-----------------------------|--------------------------|---|
| St-Zéphirin de Courval..... | Herman Lefebvre.....     | 1 |
| "                           | J. N. Duguay.....        | 2 |
| "                           | Société par actions..... | 2 |
| "                           | Alex. Simonsen.....      | 1 |
| "                           | G. P. Rousseau.....      | 1 |
| "                           | H. Parent.....           | 1 |
| "                           | Cyprien Juras.....       | 1 |

Total..... 46 9

RECAPITULATION

| COMTÉS.           |    | F. B. | COMTÉS.              |    | F. B. |
|-------------------|----|-------|----------------------|----|-------|
| Argenteuil.....   | 31 | 3     | Deux-Montagnes.....  | 19 | 12    |
| Arthabaska.....   | 51 | 2     | Dorchester.....      | 81 | 4     |
| Bagot.....        | 36 | 9     | Drummond.....        | 34 | 4     |
| Beauce.....       | 99 | 9     | Gaspé.....           | 8  | 8     |
| Beauharnois.....  | 18 | 2     | Hochelaga.....       | 2  | 2     |
| Bellechasse.....  | 12 | 11    | Huntingdon.....      | 32 | 8     |
| Berthier.....     | 33 | 7     | Iberville.....       | 14 | 2     |
| Bonsaventure..... | 4  | 7     | Jacques-Cartier..... | 2  | 8     |
| Brome.....        | 36 | 7     | Joliette.....        | 87 | 2     |
| Chambly.....      | 8  | 1     | Kamouraska.....      | 19 | 1     |
| Champlain.....    | 63 | 1     | Lac St-Jean.....     | 23 | 2     |
| Charlevoix.....   | 24 | 1     | Laprairie.....       | 4  | 2     |
| Chateauguy.....   | 22 | 4     | L'Assomption.....    | 6  | 15    |
| Chicoutimi.....   | 38 | 6     | Laval.....           | 7  | 2     |
| Compton.....      | 21 | 4     | Lévis.....           | 10 | 2     |



# TABLE ALPHABÉTIQUE

DES CONFÉRENCIERS, ORATEURS ET RAPPORTEURS ET DES PERSONNES AYANT PRIS PART AUX DISCUSSIONS

- MM. AUGER, M.—249, sur le Babcock.<sup>66</sup>
- “ AYER, A. A.—239, Conférence.
- “ BARNARD, ED. A.—46, traduit en anglais l'invitation du président—proposé la nomination des comités, sur le comité de nomination; 51, sur le prix du fromage; 88, conférence, comment augmenter les profits de notre agriculture; production économique du lait; 92-95, rations économiques; 98, cultures sarclées; 102, composition et valeur comparative des récoltes; 104, rotation de 12 ans et récolte sur 60 arpents; 106-107, sur la fumure des terres; 109, labours profonds; 117, expériences de Lawes et Gilbert; 118-119-120-121-122, tableau de Lawes et Gilbert; 123, conclusion; 129, la science dans l'agriculture; 133, présentation des vœux; 133, en faveur de la diffusion des connaissances agricoles; 134, en faveur d'un meilleur système de fumure des terres; 135, en faveur des grandes fabriques; en faveur de l'amélioration des chemins; 146, sur la société des bons chemins;—vœu en faveur des sociétés coopératives—en faveur de l'amélioration des moyens de transport; 147, en faveur des comices agricoles; 160, en faveur de la création de membres à vie de la société; 161, réfère au bureau exécutif de la société la réalisation des vœux; 247, sur les eaux en laiterie; 293, sur l'alimentation du bétail; 295, sur le concours des syndicats à Montréal; 308, sur la livraison fromage aux fabriques; 309-310, des rapports de la société d'industrie laitière avec l'association des marchands de beurre et de fromage.
- “ BEAUBIEN, HON. LS.—78, télégramme; 261, discours.
- B
- MM. BOUCHARD, LS.—79, adresse des citoyens de Waterloo.
- “ BOURBEAU, D. O.—52, sur le prix du fromage; 55, sur le travail des inspecteurs; 56, sur l'achat des fournitures en commun; 57, paiement du lait suivant l'épreuve Babcock; 71-73, sur le beurre marbré—sur la maturation de la crème par les ferments; 77, sur le travail du beurre; 180, conférence, syndicats de beurrieres et de fromageries; 311, rapport du comité sur les échantillons d'ensilage.
- “ BOURBEAU, ELIE—47, Rapport comme assistant-inspecteur général, des syndicats; 51, sur le prix du fromage; 53, sur la livraison du fromage à la fabrique; 54, réponse à Monsieur Poulin; 55, sur les bassins en bois pour le petit lait; 56, sur les soins du lait; 57, sur l'épreuve Babcock—sur les petites fabriques; 58, sur la conservation du petit lait; 250, sur le Babcock.
- “ CAMIRAND, J. A.—139-145, sur les bons chemins.
- “ CASTEL, EMILE—3, envoi du rapport; 53, sur la livraison du fromage à la fabrique; 66, lit le rapport de M. Geo. W. Ferguson; 138-143, sur les bons chemins; 176-177, distribution des diplômes d'inspecteurs.
- “ CHAGNON, SAMUEL—72, sur le malaxage du beurre; 74, sur les taches blanches; 137, sur les bons chemins; 175, sur les eaux en laiterie.
- “ CHAPAIS, J. C.—46, sur le comité de nomination; 53, sur la livraison du fromage à la fabrique; 72, sur la proportion d'eau dans le beurre; 128, lecture du rapport du comité de nomination; 135, propose l'adoption des trois pre-

- miers vœux de M. Barnard ; 136-143, sur les bons chemins ; 147, conférence sur les comices de laiterie de 1895 ; 176, sur les plantations autour des fabriques ; 295, sur la richesse moyenne du lait ; 308, sur la livraison du fromage aux fabriques.
- MM. CHAREST, RVD. M.—77, sur le travail du beurre ; 135, sur les bons chemins.
- “ CHICOINE ALEXIS—77, sur le malaxage du beurre.
- “ COUSINEAU, RVD. M.—191, vœu en vue de créer un lien entre les différentes associations agricoles.
- “ DALLAIRE, O. E.—177, conférence : la loi du travail ; 308, sur la livraison du fromage aux fabriques.
- “ DRAPER, J. C.—273, sur les eaux en laiterie.
- “ DOONAN, M.—285-286, questions à M. Wherry sur les pertes de matière grasse.
- “ FERGUSON, GEO. W.—67, rapport comme inspecteur.
- “ FISHER, S. A.—78, lettre d'excuses.
- “ FOSTER, H. S.—64, sur l'épreuve Babcock ; 144, sur les bons chemins ; 295, sur le concours des syndicats à Montréal ; 296, sur le repos nécessaire aux vaches avant le vêlage ; 304, vœu en faveur de l'amélioration des moyens de transport et de la conservation des produits agricoles périssables ; 307, sur l'organisation des chambres de commerce ; 310, vote de remerciements.
- “ GIRARD, JOS., M.P.P.—78, télégramme ; 188, discours.
- “ GRANT, A. W.—301, discours.
- “ GREIG, WM., M.P.P.—192, discours.
- “ GRIGNON, DR W.—47, sur le comité de nomination ; 142, sur les bons chemins ; 176, sur l'hygiène des fabriques.
- “ GUAY, J. D.—190, conférence.
- “ HARVEY, M.—286, sur les pertes de matière grasse.
- “ HODGE, GEO.—258, sur les eaux en laiterie ; 286, conférence sur fabrication et commerce de notre fromage canadien.
- INCONNU—56-65, sur l'épreuve Babcock.
- MM. LECLAIR, J. D.—68, rapport sur l'école de laiterie ; 71-74-75, sur les taches blan-
- ches du beurre ; 72, sur le malaxage du beurre et la proportion d'eau dans le beurre ; 73, préparation des ferments pour la maturation de la crème ; 74, sur le malaxage du beurre ; 76, sur la variation de la température dans la fabrication du beurre.
- MM. MACDONALD, M., M.P.P.—78, télégramme ; 186, discours.
- “ MACFARLANE, PETER—57, sur l'épreuve Babcock ; 58, rapport comme inspecteur général ; 61-66, sur le paiement du lait suivant sa richesse ; 65, sur les soins du lait ; 292, sur l'alimentation du bétail avec le petit-lait.
- “ MARSAN, I. J. A.,—135-143, sur les bons chemins.
- “ MONTMINY, RVD M. TH.—45, ouverture de la convention ; 51, sur le prix du fromage ; 80, réponse à l'adresse ; 81, discours.
- “ NESS, ROBERT—145, sur les bons chemins.
- “ PARMELEE, CH.—305, sur la vente du fromage livré aux fabriques.
- “ PATTON, COL.—253-258, sur le Babcock ; 295, sur la richesse moyenne du lait.
- “ PLAMONDON, J. A.—65, sur les soins du lait ; 145, sur les bons chemins ; 285, sur la perte de matière grasse dans la fabrication du fromage et sur les causes du caillé flottant.
- “ POULIN, M.—53, sur le travail des inspecteurs.
- “ R'HAVEN, WILLIAM—58, sur la conservation du petit-lait ; 74, sur le malaxage du beurre ; 76, sur les variations de la température dans la fabrication du beurre ; 246, sur les eaux en laiterie.
- “ ROBERTSON, PROFESSEUR JAS. W.—194, conférence : les ressources alimentaires de la province de Québec, moyens de les améliorer ; 211, marché alimentaire de l'Angleterre ; 218, des moyens de transport ; 225-229-239, exportation des vins des abattoirs ; 249, influence de l'air et de la lumière sur le beurre ; 250-258, sur le Babcock ; 296, sur la conservation du beurre,—sur la valeur du blé d'Inde gelé pour l'ensilage ; 296, sur le repos nécessaire aux vaches avant le vê-

lag  
302  
MM. SHUT  
les  
248  
le  
du  
l'al  
mo  
“ TACH  
boi  
bru  
tion  
lait  
que  
et d  
teri  
la r  
tion  
exp  
tale  
lait

ACHAT en  
156-1  
ACHETEURS  
ACTES auto  
d'indu  
agricol  
et étal  
beurre  
cant l  
certai  
contre  
re du  
constit  
laitière  
marqu  
ADRESSE DE  
AGRICULTU  
les prof  
ALBUMINO  
ALIMENTATI  
293.  
ALIMENTS, s  
sition  
usage é

- lage ; 297, sur la marque du fromage ; 303, réponse à M. Grant.
- MM. SHUTT, PROFESSEUR FRANK T.—176, sur les eaux en laiterie ; 244, discours ; 246-248, sur les eaux en laiterie ; 250, sur le Babcock ; 269, conférence : chimie du lait et de ses produits ; 292-293, sur l'alimentation ; 295, sur la richesse moyenne du lait.
- " TACHÉ, J. DE L.—55, sur les bassins en bois pour le petit-lait ; 75, sur les marbrures ; 161, conférence sur la fabrication du beurre ; 175, sur les eaux en laiterie ; 176, sur l'habitation des fabriques ; 191, sur les marques du fromage et du beurre ; 247, sur les eaux en laiterie ; 252, sur le Babcock ; 295, sur la richesse moyenne du lait ; 296, questions au Professeur Robertson sur les expériences faites à la ferme expérimentale ; 308, sur la conservation du petit-lait ; 310, rapport des auditeurs.

- MM. THIBAUT, CHARLES—52, sur la pesée du fromage.
- " TRUDEL, F. X. O.—58, conservation du petit-lait.
- " WALKER, H. W.—56-57, sur les soins du lait.
- " WARD, JOSEPH—294, sur le Babcock ; 309, des rapports de la société d'industrie laitière avec l'association des marchands de beurre et de fromage.
- " WHERRY, ROBERT—61-66, sur le paiement du lait suivant sa richesse ; 252, sur le Babcock ; 283, conférence : fabrication du fromage ; 281-285-286, réponses aux questions sur sa conférence ; 295, sur la richesse moyenne du lait.
- " WILKINS, CHARLES—65, sur les soins du lait,—la fabrication du fromage humide ; 295, sur le concours des syndicats à Montréal.
- " WOODWARD, A. W.—295, sur le concours des syndicats à Montréal.

## TABLEAU ANALYTIQUE DES MATIÈRES

ACHAT en commun des fournitures, 56-156-189.

ACHETEURS, recommandation aux... 148.

ACTES autorisant la création de la société d'industrie laitière, 5 ; de sociétés agricoles et laitières, 8 ; de sociétés et établissements de fabrication de beurre et fromage, etc, 10 ; prohibant la fabrication et la vente de certains substituts du beurre, 12 ; contre les fraudes dans la fourniture du lait aux fabriques, etc., 13 ; constitution de la société d'industrie laitière, 15 ; des syndicats, 17 ; de la marque des produits de la laiterie, 25.

ADRESSE des citoyens de Waterloo, 79.

AGRICULTURE, (comment en augmenter les profits,) 88 ; défauts de l'..... 97.

ALBUMINOÏDES, 274.

ALIMENTATION rationnelle, 96 ; sur l'..... 293.

ALIMENTS, source des....., 203 ; composition centésimale des....., 205 ; usage économique des..... 206.

AMÉLIORATION du fromage, 51 ; des chemins, 135 ; de l'apparence du fromage, 243.

ANGLETERRE, marché de l'..... 210 ; consommation alimentaire en..... 212 ; commerce de viande avec l'..... 229.

APPAREILS frigorifiques sur les steamers, 222.

APPARENCE, amélioration de l'..... du fromage, 243.

AROME, causes de défauts dans l'... 49.

BABCOCK, procédé....., 56 ; discussion sur le..... 61-252-294 ; avantage du..... 67 ; usage du..... 251 ; moyenne des épreuves, 295.

BACON, fabrication du..... 157-265.

BASSINS, entretien des..... 49-55 ; inconviennent des bassins en bois, avantage des bassins de fer-blanc, 55-309.

BÉTAIL, nourriture économique du..... 92 ; rations économiques pour le..... 92 ; .....du globe, 210.

- BEURRE d'exportation, 70-72 ; travail du..... 70-77-172 ; marbrures du..... 71-72-75-173 ; taches du beurre, 71-173 ; malaxage du..... 72-74 ; proportion d'eau dans le..... 72 ; salage du..... 72-76 ; fabrication du..... 161 ; marque du..... 191 ; importation anglaise de..... 213 ; qualité du..... 216 ; conservation du..... 217-249 ; sureté des moyens de transport, 218 ; refroidissement du..... 223 ; conservation du..... 242 ; composition du..... 280 ; lait de..... 279 ; comparaison entre le..... salé et le..... non salé, 296 ; expériences sur la conservation du beurre, 296.
- BOEUF, importations anglaises de bœuf, 225-226.
- CAILLÉ flottant, causes du..... 285.
- CENDRES du lait, 278.
- CHEMINS, amélioration des..... 135 ; société des bons..... 136-139-143 ; machines à chemins, 139-143 ; question des bons..... 193.
- CHIMIE agricole, 129 ; ..... du lait, 269.
- COMMERCE, amélioration du ..... des œufs, 224.
- COMICES de laiterie, 145.
- COMITÉS, nomination des..... 46 ; ..... pour examiner les échantillons d'ensilage, 46 ; ..... d'examen des machines et matériel de laiterie, 46 ; ..... de nomination, 46.
- COMPARAISON du lait écrémé et du petit-lait, 281.
- COMPARATIVE, (richesse)..... du lait, 63.
- COMPOSITION des récoltes par arpent, 102-103 ; ..... centésimale des produits laitiers, 271.
- CONFÉRENCES, de M. Ed. A. Barnard, 88 ; de M. J. de L. Taché, 161 ; de M. O. E. Dallaire, 177 ; de M. D. O. Bourbeau, 180 ; de M. J. D. Guay, 190 ; du Professeur Robertson, 194 ; de M. A. A. Ayer, 239 ; du Professeur Frank T. Shutt, 269 ; de M. Robert Wherry, 283 ; de M. Geo. Hodge, 286.
- CONSERVATION du beurre, 217-249 ; ..... du petit-lait, 309.
- CONSUMMATION alimentaire en Angleterre, 212.
- CONTROLE de la présure par la société d'industrie laitière, 54.
- CONVENTION, 14ème..... de la société d'industrie laitière, 45.
- COUPAGE des prix du fromage, 51.
- CRÈME, brassage de la....., 73 ; maturation de la....., 73-170 ; ferments pour aider la maturation de la....., 73 ; refroidissement de la....., 168.
- CUISSON dans la fabrication du fromage, 286.
- CULTURES sarclées du cultivateur pauvre, 99 ; ..... sarclées comparées, 99-101 ; ..... continues, 122 ; science dans la culture, 129.
- DÉCHAUMAGE, importance du....., 106.
- DÉFAUTS dans l'arome, 49 ; .....de notre agriculture, 97.
- DIRECTEURS et officiers de la société, 4 ; nomination des....., 128 ; avis aux .....de fabrique, 148.
- DISCOURS, de M. l'abbé Montminy, 81 ; de M. M. Macdonald, M.P.P., 186 ; de M. Jos. Girard, M.P.P., 188 ; de M. Greig, M.P.P., 192 ; du Professeur Frank T. Shutt, 244 ; de l'honorable Louis Beaubien, 260 ; de M. A. W. Grant, 301 ; de M. Parmelee, 305.
- DISCUSSION et adoption des vœux présentés par M. Barnard, 129.
- DISTRIBUTION des diplômes d'inspecteur, 177.
- DROITS de la femme, 209.
- DURÉE de la lactation chez les vaches, 296-297.
- EAUX, des..... en laiterie, 175-246-259-271-273.
- ECHANTILLONS pour le Babcock (prise d'.....), 64.
- ÉCOLE ménagère de Roberval, 155 ; ..... de St-Hyacinthe, 159.
- ECONOMIE domestique, 125-155.
- ENGRAIS de commerce, 122 ; .....minéraux, 123.
- EMBALLAGE, 174-217-242.
- ENREGISTREMENT des différentes fabriques, 300.
- EXPÉRIENCES de Lawes et Gilbert, 117.

EXPORTA.....  
 du b.....  
 têtes.....  
 FABRICATI.....  
 FABRICATI.....  
 beur.....  
 286.  
 FABRIQUES.....  
 47 ; c.....  
 57-24.....  
 FERMENT,.....  
 FROMAGE,.....  
 craqu.....  
 51-52.....  
 brique.....  
 cause.....  
 du.....  
 réal, 6.....  
 import.....  
 ..... de.....  
 .....  
 sur le.....  
 286 ; r.....  
 jumeau.....  
 marque.....  
 officiel.....  
 sé au.....  
 FROMAGER,.....  
 FOURNITURE.....  
 FOURRAGES.....  
 FUMÉ, 157-.....  
 GLACE, 165.....  
 HABITATION.....  
 ries, 177.....  
 IMPORTATION.....  
 .....du.....  
 ton, 227.....  
 INFLUENCE d.....  
 re, 76-7.....  
 INSPECTEURS,.....  
 cile le t.....  
 des.....  
 sur le tra.....  
 tion des.....  
 les.....  
 mage, 29.....  
 INSPECTION de.....  
 LAIT, paiement.....  
 chesse, 5.....

- EXPORTATION de beurre et fromage, 59 ;  
 .....de viande fraîche, 124 ; .....  
 du beurre frais, 160 ; le nombre de  
 têtes de bétail d'..... diminue, 229 ;  
 .....de beurre de crèmerie, 304.
- FABRICANTS, (avis aux), 148.
- FABRICATION du *bacon*, 157 ; ..... du  
 beurre, 161 ; .....du fromage, 283-  
 286.
- FABRIQUES, inconvénient des petites.....,  
 47 ; définition des petites....., 48-  
 57-243 ; enregistrement des....., 300.
- FERMENT, préparation du....., 73-74.
- FROMAGE, prix du....., 51-52-56 ; .....  
 craqué, 50 ; amélioration du.....,  
 51-52 ; vente du..... livré à la fa-  
 brique, 53-67-307 ; bon....., 59 ;  
 cause du..... inférieur, 65 ; vente  
 du..... sujet à l'inspection à Mont-  
 réal, 67-306 ; marque du....., 191 ;  
 importation anglaise du....., 213 ;  
 .....de foin, 243 ; apparence du  
 ..... 243 ; ..... *off flavor*, 258 ;  
 sur le....., 279 ; cuisson du.....,  
 286 ; remplissage du....., 288 ; .....  
 jumeaux, 289 ; *French cheese*, 291,  
 marque du....., 297 ; inspecteur  
 officiel du....., 299 ; préjudice cau-  
 sé au....., 308.
- FROMAGER, sur le....., 291.
- FOURNITURES, achat en commun des....., 56
- FOURRAGES verts, 264.
- FUMÉ, 157-265.
- GLACE, 165.
- HABITATION des fromageries et beurre-  
 ries, 176.
- IMPORTATIONS anglaises, 211-213-225 ;  
 .....du bœuf, 226 ; .....du mou-  
 ton, 227 ; .....du porc, 228.
- INFLUENCE de la température sur le beur-  
 re, 76-77.
- INSPECTEURS, circonstances rendant diffi-  
 cile le travail des....., 50 ; travail  
 des....., 53 ; opinion de M. Poulin  
 sur le travail des....., 53 ; distribu-  
 tion des diplômes d'....., 177 ; sur  
 les....., 289 ; .....officiel du fo-  
 mage, 299-301.
- INSPECTION des fabriques, 258.
- LAIT, paiement du..... suivant sa ri-  
 chesse, 56-57-252 ; bon....., 59 ;  
 bons échantillons de....., 64 ; soins  
 à donner au....., 65-266 ; produc-  
 tion et qualité du....., 69 ; prix de  
 revient du....., 69 ; production éco-  
 nomique du....., 91 ; mauvais état  
 du....., 168 ; transport du.....,  
 243 ; chimie du....., 269 ; .....  
 écrémé, 281 ; .....gelé, 288 ; riches-  
 se moyenne du....., 295.
- LAITERIE, comices de....., 147 ; eaux  
 en....., 175-246-259-271-273.
- LISTE des membres de la société, 29 ;  
 .....des fabriques de fromage et de  
 beurre de la province de Québec, I.
- LIVRAISON du fromage à la fabrique, 53-  
 67-307 ; .....à Montréal, 306.
- LOI du travail, 177.
- MALAXAGE du beurre, 72-74.
- MARCHÉ alimentaire de l'Angleterre, 210 ;  
 fluctuation du....., 219.
- MARQUES, préférences accordées à cer-  
 taines....., 214 ; .....du fromage, 297.
- MATIÈRE grasse, sur la....., 275 ; pertes  
 de....., 285.
- MATURATION de la crème, 170 ; ferment  
 pour la....., 73-74.
- MOYENS de tirer le meilleur parti des res-  
 sources de la province de Québec,  
 194 ; ..... de transport pour le  
 beurre, 218.
- GROSSES fabriques, sur les....., 192.
- NOURRITURE économique du bétail, 92.
- ŒUFS, moyen d'améliorer le commerce  
 des....., 224.
- OFFICIERS et directeurs de la société pour  
 1896, 4.
- ORGANISATION, manque d'..... pour la  
 vente, 66 ; perfectionnement de  
 l'..... agricole, 126 ; .....des mar-  
 chés, 185 ; .....des chambres de  
 commerce, 307.
- OUVERTURE d'un commerce avec l'An-  
 gleterre, 299.
- PAIEMENT du lait suivant sa richesse, 56-  
 57-61-67-249-282.
- PAILLE, usage de la....., 293.
- PATATES, labours profonds pour les.....,  
 109.
- PATURAGE, 264.
- PESÉE du fromage, 53.
- PETIT-LAIT, valeur du....., 55 ; conser-

- vation du ..... , 58-309 ; composition du ..... , 279 ; ..... comme aliment, 292.
- PETITES fabriques, inconvénient des ..... , 47 ; définition des ..... , 48-57-243.
- PLANTATIONS autour des beurrieres, 176.
- PLANTES sarclées, 97.
- PRÉFÉRENCES accordées à certaines marques, 214.
- PRÉSIDENT, réponse du ..... à l'adresse des citoyens de Waterloo, 81 ; discours du ..... , 81 ; nomination du ..... , 128.
- PRÉSENT, comment se procurer de bonne ..... , 56.
- PRIME à l'exportation du beurre frais, 160-260-261.
- PRINCIPES nutritifs (composition centésimale), 204 ; quantité de ..... à l'acre, 205.
- PRIX du fromage, 51-52-66 ; ..... de revient des produits, 201.
- PRODUCTION économique du lait, 69-91.
- PRODUITS du lait, 269 ; composition centésimale des ..... , 271.
- PROFITS, augmentation des ..... de l'agriculture, 88.
- QUALITÉ du lait, 69.
- QUANTITÉ moyenne de matière sèche produite par acre, 122.
- RAPPORT, envoi du ..... , 3 ; ..... *in extenso*, 45 ; ..... de M. Elie Bourbeau, 47 ; ..... de M. Peter Macfarlane, 58 ; ..... de M. Geo. W. Ferguson, 67 ; ..... de M. J. D. Leclair, 68 ; ..... du comité de nomination, 128 ; ..... des auditeurs, 310 ; ..... du comité d'examen des échantillons d'ensilage, 311.
- RATIENS économiques du bétail, 92 ; ..... alimentaires, 206.
- RECETTES et dépenses de la société, 311-312.
- RÉCOLTES comparées, 100 ; valeur comparative des ..... par arpent, 102-103 ; ..... de blé, 118 ; ..... d'orge, 119 ; ..... continues,—comparées, 120-121.
- RÉFRIGÉRANTS, besoin et service des ..... , 124-262-304.
- RÉFRIGÉRATEUR, 241.
- REFROIDISSEMENT de la crème, 168 ; ..... du beurre, 223.
- RELATION de la matière grasse avec la caséine et le rendement du lait en fromage, 276.
- RÉSOLUTION de M. H. S. Foster, 304.
- RESSOURCES, moyen de tirer le meilleur parti des ..... de la province de Québec, 194 ; mise en valeur des ..... naturelles, 198.
- RÉPONSE à l'adresse des citoyens de Waterloo, 80.
- Richesse du lait, 56 ; ..... comparative du ..... , 63 ; discussion sur le paiement du lait suivant sa ..... , 249-252-282.
- ROTATION de 12 ans, 104 ; ..... de 4 ans, 120-121 ; culture en ..... , 122.
- SCIENCE dans la culture, 129 ; ..... agricole, 131.
- SOCIÉTÉ des bons chemins, 266.
- SOÏNS du lait, 65-266.
- SOURCE des aliments, 203.
- SUBSTANCES nutritives (tableau des .....), 208.
- SUCRE de lait, 277.
- SYNDICATS, achat en commun des fournitures des ..... , 56 ; sur les ..... , 149 ; ..... de beurrieres et de fromageries, 180.
- TABLEAUX (rations économiques pour le bétail, tableau No. 2), 94 ; ..... No. 3, 95.
- TRANSPORT, frais de ..... , 215.
- TRAVAIL du beurre, 70-77-172 ; sur le ..... , 241.
- TROP de fabriques, 266.
- VARIATIONS de la température, 76.
- VIANDES, exportation de ..... fraîches, 124 ; commerce avec l'Angleterre de ..... abattues, 229.
- VŒUX de M. Barnard, 133-134-135-146-147-161 ; ..... de M. Marsan, 143 ; ..... de M. Cousineau, 191.
- VOTE de remerciements, 310.
- WATERLOO, adresse des citoyens de ..... , 79.

Envoi  
 Officier  
 Législatif  
 Acte au  
 de  
 Acte po  
 Acte co  
 ou c  
 Acte à l'  
 du  
 Acte à l'  
 Constitut  
 Règleme  
 Syndicats  
 Règleme  
 Acte à l'  
 mage  
 Liste des  
 Récapitul  
 Rapport in  
 Ouverture  
 Nomination  
 Rapport de  
 Discussion  
 Rapport de  
 Discussion  
 Rapport de  
 Rapport de  
 Hyacin  
 Discussion d  
 Télégramme  
 Lettre de M.  
 Adresse des  
 Réponse du  
 Discours de  
 Conférence de  
 Rapport du c  
 Election des c

# TABLE DES MATIÈRES

|                                                                                                                                           | PAGES |
|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------|
| Envoi du quatorzième rapport.....                                                                                                         | 3     |
| Officiers et directeurs de la société pour 1896.....                                                                                      | 4     |
| Législation.....                                                                                                                          | 5     |
| Acte autorisant la création de la société d'industrie laitière de la province de Québec.....                                              | 5     |
| Acte pourvoyant à la création de sociétés agricoles et laitières.....                                                                     | 8     |
| Acte concernant les sociétés et établissements de fabrication de beurre ou de fromage ou des deux combinés.....                           | 10    |
| Acte à l'effet de prohiber la fabrication et la vente de certains substituts du beurre.....                                               | 12    |
| Acte à l'effet de prévenir la fraude dans la fourniture du lait, etc.....                                                                 | 13    |
| Constitution de la société d'industrie laitière.....                                                                                      | 15    |
| Règlements de la société d'industrie laitière.....                                                                                        | 16    |
| Syndicats de fromageries et beurrieres.....                                                                                               | 17    |
| Règlements de ces syndicats.....                                                                                                          | 17    |
| Acte à l'effet de prévenir la fabrication et la vente d'imitation de fromage, et de pourvoir à la marque des produits de la laiterie..... | 25    |
| Liste des membres de la société.....                                                                                                      | 29    |
| Récapitulation par comté.....                                                                                                             | 44    |
| Rapport in extenso de la quatorzième convention annuelle.....                                                                             | 45    |
| Ouverture de la convention.....                                                                                                           | 45    |
| Nomination des comités.....                                                                                                               | 46    |
| Rapport de M. Elie Bourbeau.....                                                                                                          | 47    |
| Discussion du rapport de M. Bourbeau.....                                                                                                 | 50    |
| Rapport de M. Peter Macfarlane.....                                                                                                       | 58    |
| Discussion du rapport de M. Macfarlane.....                                                                                               | 63    |
| Rapport de M. Geo. Ferguson, inspecteur du syndicat de Shefford No. 2.....                                                                | 67    |
| Rapport de M. J. D. Leclair, surintendant de l'école de laiterie de Saint-Hyacinthe.....                                                  | 68    |
| Discussion du rapport de M. Leclair.....                                                                                                  | 71    |
| Télégramme de l'honorable L. Beaubien, ministre de l'agriculture et al.....                                                               | 78    |
| Lettre de M. S. A. Fisher, vice-président de la société.....                                                                              | 78    |
| Adresse des citoyens de Waterloo.....                                                                                                     | 79    |
| Réponse du Président.....                                                                                                                 | 80    |
| Discours de M. l'abbé Montminy, président.....                                                                                            | 81    |
| Conférence de M. Ed. A. Barnard.....                                                                                                      | 88    |
| Rapport du comité de nomination.....                                                                                                      | 128   |
| Election des officiers et directeurs.....                                                                                                 | 128   |

|                                                                    | PAGE. |
|--------------------------------------------------------------------|-------|
| Discussion et adoption des vœux présentés par M. Barnard.....      | 129   |
| "    sur l'amélioration des chemins.....                           | 135   |
| Conférence de M. J. C. Chapais.....                                | 147   |
| Adoption des 7ème, 8ème et 9ème vœux de M. Barnard.....            | 160   |
| Conférence de M. J. de L. Taché.....                               | 161   |
| Discussion sur la qualité des eaux dans la laiterie.....           | 175   |
| Distribution des diplômes d'inspecteurs.....                       | 177   |
| Conférence de M. O. E. Dallaire.....                               | 177   |
| "    "    D. O. Bourbeau.....                                      | 180   |
| Discours de M. Macdonald, M. P. P.....                             | 186   |
| "    "    Jos. Girard, M. P. P.....                                | 188   |
| Conférence de M. J. D. Guay.....                                   | 190   |
| Vœu du révérend M. Cousineau.....                                  | 190   |
| "    de M. J. de L. Taché.....                                     | 191   |
| Discours de M. Greig, M. P. P.....                                 | 192   |
| Conférence de M. le Professeur Robertson.....                      | 194   |
| "    "    A. A. Ayer.....                                          | 239   |
| Discours de M. le Professeur F. T. Shutt.....                      | 244   |
| Discussion sur la question des eaux en laiterie, etc.....          | 246   |
| "    "    le paiement du lait suivant sa richesse.....             | 252   |
| Résumé du discours de l'honorable Ls. Beaubien.....                | 260   |
| Conférence de M. le Professeur Shutt.....                          | 269   |
| "    "    Robert Wherry.....                                       | 288   |
| "    "    George Hodge.....                                        | 286   |
| Discussion sur l'emploi du petit-lait, etc.....                    | 292   |
| "    "    la marque du fromage.....                                | 297   |
| Discours de M. A. W. Grant.....                                    | 301   |
| Résolution de M. H. S. Foster.....                                 | 304   |
| Discours de M. Parmelee.....                                       | 305   |
| Remarques de M. H. S. Foster sur les <i>Cheese-boards</i> .....    | 307   |
| Résolution de M. J. de L. Taché.....                               | 309   |
| Rapport des auditeurs.....                                         | 310   |
| "    du comité d'ensilage.....                                     | 311   |
| Recettes et dépenses de la société, 1895.....                      | 311   |
| Tableau synoptique des rapports d'inspecteurs.....                 | 313   |
| Liste des fabriques de beurre et de fromage de la province.....    | I     |
| Table alphabétique des conférenciers, orateurs et rapporteurs..... | XXIX  |
| "    "    et analytique des matières.....                          | XXXI  |
| "    des matières.....                                             | XXXV  |