

# BULLETIN

—DE—

## LA SOCIÉTÉ D'INDUSTRIE LAITIÈRE

DE LA PROVINCE DE QUÉBEC.

N<sup>o</sup> 2.

SERA PUBLIÉ TOUS LES MOIS, DU 1<sup>er</sup> MAI AU 1<sup>er</sup> NOVEMBRE.

No. 2

Saint-Hugues, Comté de Bagot, 1<sup>er</sup> Mai 1891

1<sup>ère</sup> Année

Abonnement : \$1.00. Les Membres de la Société reçoivent ce Bulletin gratuitement.

### SOCIÉTÉ D'INDUSTRIE LAITIÈRE DE LA PROVINCE DE QUÉBEC.

—ANNÉE 1891.—

La Société a toujours distribué, au printemps, une circulaire annuelle invitant ses anciens souscripteurs à renouveler leur ABONNEMENT. Nous remplaçons la circulaire annuelle par ce bulletin, adressé, de même que nous avons fait pour le précédent numéro, à tous ceux qui à une époque quelconque, ont fait partie de la Société.

Nous prions nos lecteurs de lire avec attention les deux numéros parus du Bulletin, afin de bien comprendre l'importance d'appartenir à la Société.

Nous adressons ces jours-ci aux membres qui ont payé leur souscription (\$1.00), notre rapport annuel, contenant le rapport sténographique de la convention de Sorel. Voir la table des matières de ce rapport, publiée dans le présent bulletin.

Tous ceux qui souscrivent à la Société ont droit gratuitement à une copie de ce rapport. Ils recevront aussi gratuitement, mais sur demande seulement, adressée au secrétaire de la Société :

Des instructions aux patrons sur les SOINS DU LAIT (une pour chacun des patrons, nombre à mentionner).

Des instructions pour l'ÉPREUVE DU LAIT;

LA PRATIQUE DE LA LAITERIE, par W. H. Lynch (distribuée l'an dernier);

Les lettres de M. Lynch sur L'INDUSTRIE LAITIÈRE CANADIENNE (aussi distribuées l'an dernier);

Conférence de M. O. E. Dalaire sur les CERCLES AGRICOLLES;

Feuille donnant les caractères distinctifs des bonnes laitières et des vaches canadiennes.

Les membres qui ont payé leur \$1.00, ont encore droit :

- 1o. A l'admission gratuite à la fabrique-école de la société, à St-Hugues, pour cette année. Voir article plus loin.

- 2o. A l'entrée gratuite dans le CONCOURS ordinaire ouvert aux VACHES CANADIENNES. Prix : \$40, \$30, \$20, \$10. Voir article et conditions, dans ce bulletin.

- 3o. Aux avantages offerts pour la formation de SYNDICATS de fabriques de beurre ou de fromage. Voir les détails dans ce bulletin; nous recommandons cette nouvelle organisation à l'attention de nos membres.

Elle est d'autant plus importante qu'elle remplace l'inspection annuelle que nous faisons auparavant. Voir aussi les détails donnés plus loin au sujet des syndicats.

Nous avons obtenu du Prof. J. W. Robertson, commissaire-général de l'industrie laitière, l'envoi gratuit, au cours de la saison, des Bulletins qui seront publiés par son département à la Ferme Expérimentale Centrale d'Ottawa.

Nos membres ont encore droit à l'abonnement au "Journal d'Agriculture", de M.E.A. Barnard, pour le prix réduit de \$0 35 par an, comme pour les membres des Sociétés d'Agriculture.

Enfin, tous les membres de la société recevront pendant toute la saison le Bulletin qui sera publié chaque mois, et qui contiendra des conseils appropriés à la saison.

Il semble assez clair maintenant que le paiement d'une piastre de souscription au secrétaire de la société EST UN BON PLACEMENT. PAYEZ DE SUITE CETTE SOUSCRIPTION pour ne pas perdre tous les avantages que la société vous offre.

Tous les renseignements dont vous aurez besoin DANS

637.04  
5678

VOTRE FABRICATION vous seront donnés, en vous adressant à M. E. MACCARTHY, DIRECTEUR DE L'ÉCOLE DE LA SOCIÉTÉ D'INDUSTRIE LAITIÈRE, Saint-Hugues de Bagot.

Pour tout le reste adressez-vous au Secrétaire de la Société.  
N'oubliez pas votre \$1.00.

J. DE L. TACHÉ,  
Sec. S. I. L.  
Boite 1023,  
Québec.

Lisez le Bulletin avec soin.

### SYNDICATS

Le succès obtenu dans la nouvelle organisation des syndicats dépasse nos espérances.

Il y a déjà, de syndicats dont l'organisation est terminée ou en cours de l'être, les syndicats de

Fromageries	La Baie du Febvre	(Div. No. 5)
"	Shefford.	( " " 10)
"	Brome et Missisquoi No. 1.	( " " 10)
"	" " No. 2.	( " " 10)
"	Huntingdon No. 1.	( " " 13)
"	Huntingdon No. 2.	( " " 13)
"	Mégantic	( " " 4)
"	Arthabaska	( " " 4)
"	Bagot	( " " 8)
"	St-Hyacinthe	( " " 8)
"	Chicoutimi	( " " 14)

Beurreries Rég. de Beauce et Kamouraska.

Le Département de l'Agriculture a fait les nominations suivantes :

Inspecteur-général, M. Saül Coté, de St-Flavien de Lotbinière.

Inspecteurs de syndicats nommés jusqu'à présent :

Mr Robert Wherry, pour le syndicat de Bedford, Monsieur William Parent pour le syndicat de La Baie du Febvre. Plusieurs autres nominations se feront sous peu.

### PROGRAMME DU BULLETIN

Notre Bulletin, qui est l'organe officiel autorisé de la Société d'Industrie Laitière de la Province de Québec, paraîtra chaque mois pendant la saison de fabrication.

Son but sera de tenir les membres de la société au courant des améliorations à apporter à l'industrie laitière en général et des progrès accomplis ; de donner des conseils aux fabricants de beurre et de fromage, sur ce qu'ils auront plus spécialement à observer au cours de leur fabrication, suivant l'état de la saison.

Les observations qui seront faites à l'École dans un but d'intérêt général, seront portés à la connaissance des lecteurs de manière que chacun puisse en profiter.

Nous tiendrons la Société au courant de la marche des syndicats et des progrès faits dans ce sens.

Ce programme consciencieusement suivi sera d'une utilité très grande aux membres de la Société, qui recevront tous notre Bulletin.

Nous nous assurerons des collaborateurs pour traiter les questions spéciales. Nous avons déjà la promesse de plusieurs articles de M. J. C. Chapais que nos gens connaissent déjà, et qui nous envoie un article pour ce numéro même.

Enfin, nous ajouterons dans l'intérêt de nos membres, une revue mensuelle du marché pour le beurre et le fromage.

Toutes les lettres qui seront adressées au Directeur de l'École recevront une réponse privée et en outre de cela, quand elles seront d'un intérêt général, elles seront insérées dans le Bulletin avec les réponses.

Chaque article qui paraîtra dans le Bulletin, sera publié avec l'approbation de la Société, mais ils seront tous signés de leurs auteurs qui en auront dès lors la responsabilité.

EXAMENS passés à St-Hyacinthe les 11 et 12 Mars 1891, pour l'obtention du grade d'Inspecteur de Beurreries et de Fromageries.

Notre bulletin No. 1 annonçait pour les 11 et 12 mars dernier, un examen au grade d'Inspecteurs de syndicats de Beurreries et de Fromageries.

Cet examen a eu lieu à St-Hyacinthe à ces dates.—La commission d'examen, nommée par la Société d'Industrie Laitière de la Province de Québec, était composée de: M. Bernatchez président; et MM. D. M. Macpherson, Chicoine et J. de L. Taché, membres.

Les candidats étaient au nombre de vingt-six sur lesquels, vingt-quatre ont obtenu des notes satisfaisantes qui leur permettent d'exercer les fonctions d'Inspecteurs, ce sont messieurs :

Beurreries	{ J. N. Allard, de Warwick. D. U. Bernard, de St-Flavien. Numa Bernatchez, de Montmagny. Delphis Chicoine, de St-Marc.
et	{ Saül Coté, de St-Flavien.
Fromageries	{ P. E. MacCarthy, de Québec. J. L. Painchaud, de Lingwick.
Beurreries	{ P. Bondesen, de Toronto. J. E. Gaudette, de Ste-Marie Salomé.
Fromageries	{ A. E. Désautels, de Ste-Martine. A. M. Ferguson, de Huntingdon. Aug. Gérin, de St-Edwidge de Clifton. John Kincaid, de Queensboro. C. C. MacDonald, de Martintown, (Ont.) John E. Macdonald, de Montréal. P. McFarlane, de Huntingdon.
Fromageries	{ Wm. Parent, de St-Elphège. Ch. Pomerat, de St-Pie. A. E. Phillips, de Russeltown. M. O. Piché, de St-Pie. Phileas Veilleux, de St-François de Beauce. J. B. Vignault, de La Baie du Febvre. Robert Wherry, de Iroquois. P. O. Drouin, Somerset.

Comme on le voit, le résultat de ces examens est de bon augure pour l'avenir de l'industrie laitière dans la Province de Québec et nous engageons les fabricants laborieux à se fortifier au cours de la saison qui va s'ouvrir afin qu'aux prochains examens de l'année prochaine, la Société ait un grand nombre de candidats à examiner et à proclamer lauréats en leur décernant le diplôme accordé à tous ceux qui obtiennent la mention "très bien."

Tout le monde ne pourra certainement pas être inspecteur, mais qu'on ne le perde pas de vue, le fabricant pourvu du diplôme qui lui donnera cette qualité trouvera bien plus avantageusement à se placer car ce sera pour lui la recommandation la plus sérieuse près des propriétaires de fabriques.

Le premier pas est fait courageusement, on peut le dire, par les premiers élus; la voie est tracée, il faut la suivre sans hésitation afin que l'industrie laitière de la province de Québec ait avant qu'il soit longtemps la place qui lui est marquée et à laquelle elle doit aspirer.

#### RÉUNION DU COMITÉ EXÉCUTIF.

Les examens dont nous venons de donner les résultats étant terminés, le comité exécutif de la Société s'est réuni le 12 mars, les membres suivants étant présents :

Le président, M. S. Bernatchez, et Messieurs J. C. Chappais;—Chicoine;—L. T. Brodeur;—Thibault Veilleux;—J. de L. Taché, Sec. de la Société.

Plusieurs questions importantes étaient à l'ordre du jour de cette réunion.

Il a été décidé entre autres, que le concours ouvert aux vaches canadiennes pur sang, les années précédentes, serait continué. (Voir article à ce sujet.)

La question de l'École pratique de laiterie a été également discutée.—Jusqu'à ce jour, la Société confiait à un propriétaire fabricant, le soin de diriger l'instruction industrielle des élèves en fromagerie.

Un nouvel état de choses s'imposait et la Société a décidé de confier à l'avenir la direction de son École à un professeur-directeur qui sera chargé spécialement à la fabrique, de l'enseignement à donner aux élèves et en même temps de la rédaction du Bulletin que la Société publiera pendant la saison de fabrication.—Cette école sera dirigée cette année, par monsieur E. MacCarthy, un ingénieur Français, spécialiste en industrie laitière, à qui messieurs MacPherson et Taché ont confié, depuis un an qu'il est au pays, la direction des fabriques qu'ils exploitent dans la région de Québec.

Cette École se tiendra pour cet été dans la fabrique de monsieur Timothée Brodeur à St-Hugues.

Toutefois, cette organisation n'est que provisoire et la Société espère avoir dès l'année prochaine à St-Hyacinthe, une installation définitive d'école pratique de la Société; ses négociations dans ce but, qu'elle n'a pu commencer que trop tard pour les faire aboutir cette année, sont cependant en bonne voie et font déjà augurer un entier succès.

Cette organisation définitive permettra à la Société d'ouvrir une école qui fonctionnera l'automne et l'hiver. Cet état de choses offrira l'avantage aux fabricants qui sont occupés pendant l'été de pouvoir venir se perfectionner à l'école en dehors de cette saison.

Ce sera, dans ce cas, un bienfait incalculable pour tous les fabricants qui, nous n'en pouvons douter, l'apprécieront comme tel et sauront en profiter.

#### ÉCOLE PRATIQUE DE LA SOCIÉTÉ

Ainsi que nous le disons dans le compte rendu de la réunion du Comité Exécutif de la Société, la FABRIQUE ÉCOLE ou "ÉCOLE PRATIQUE," de la Société, va être installée pour cette année dans la fabrique de fromage de monsieur T. Brodeur, de St-Hugues. Les élèves pourront se rendre là pour y recevoir des conseils théoriques et pratiques sur la laiterie en général et particulièrement sur la fabrication des fromages, sous la direction du Professeur Directeur, monsieur E. MacCarthy auquel sera adjoint le fromager de la fabrique.

Le cours de fabrication commencera dès l'ouverture de la fabrique, soit vers le premier mai et continuera sans interruption pendant toute la saison.

Nous espérons que dès l'année prochaine, la Société installera définitivement à St-Hyacinthe une École qui pourra fonctionner toute l'année sans interruption.

Il est inutile d'insister sur l'immense avantage qu'offrira ce résultat; qu'il nous suffise de dire que les fabricants, de cette manière, pourront aller se perfectionner à l'École pendant l'automne et l'hiver, juste à l'époque où jusqu'à ce moment les fabriques ferment faute de lait et d'une installation suffisante pour fabriquer pendant la saison froide.

Notre organisation d'École, aussi bien provisoire que définitive, va rendre de grands services à l'industrie laitière de la province de Québec, nous ne pouvons en douter, attendu que les fabricants qui y viendront, trouveront là, sous une direction sérieuse, des procédés de fabrication basés sur la science et l'expérience. Dans ces conditions, il y aura bientôt plus dans la province, un seul fabricant insuffisant, la méthode de fabrication sera partout suivie de la même manière suivant les principes puisés à l'École et par la suite, les produits de la laiterie provenant de la province de Québec seront d'une qualité uniforme et tellement supérieure, qu'ils seront recherchés sur les marchés étrangers. C'est là le but à atteindre, il ne faut pas le perdre de vue, puisque l'avenir de l'agriculture dans cette province est maintenant entièrement dans l'industrie laitière et c'est par l'École, qui fera de bons fabricants, qu'il faut y arriver.

Les dévouements ne feront pas défaut dans la direction générale de l'œuvre et si la bonne volonté des fabricants y répond, l'avenir est assuré prochainement.

Que les jeunes fabricants ne reculent donc pas à venir s'instruire, recevoir de bons conseils; qu'ils les écoutent et les mettent ensuite en pratique consciencieusement, ce sera leur avantage propre et celui de leur pays qui, par eux et avec eux

gravira les échelons qui mènent au succès par la persévérance et l'instruction.

### FABRICATION DU FROMAGE

Au moment où ce No du Bulletin paraîtra, nous serons à la veille de commencer partout la fabrication du fromage. Il nous a paru utile sans vouloir indiquer ici la méthode complète de fabrication du fromage "Cheddar," d'insister sur certains points intéressants soit à un point de vue général soit à un point de vue particulier résultant de la saison. Chacun sait en effet, que suivant la saison, le lait demande à être traité différemment.

Nous allons passer en revue ces points intéressants :

Nous sommes au printemps et à cette époque de l'année surtout, le lait a besoin d'être aéré convenablement par un brassage énergique avant la mise en présure, cette précaution est absolument indispensable pour faire disparaître les odeurs qui peuvent exister dans le lait à un moment où les vaches sont encore en partie à l'étable. Un indice sûr pour reconnaître que le lait est dans de bonnes conditions pour être emprésuré, c'est qu'il doit avoir un goût légèrement sucré, aussi bien qu'en arrivant à la fabrique, il doit avoir le goût d'amande ou de noisette, s'il est dans de bonnes conditions.

Nous croyons devoir placer ici sous les yeux de nos lecteurs, la copie du Bulletin qui a été publié l'année dernière par le savant professeur J. W. Robertson sur les soins à observer en général dans les fabriques de fromage pour le mois de mai. Nous le donnons en entier.

o—oo—o

#### " CONSEILS AUX FROMAGERS, POUR LE MOIS DE MAI

o—o

" PAR J. W. ROBERTSON,

" COMMISSAIRE DE L'INDUSTRIE LAITIÈRE.

" 1. C'est cette semaine, et non pas la semaine prochaine qu'il faut voir à ce que les égouts et le drainage de la bâtisse du terrain soient bien établis et fonctionnent bien.

" 2. Les conduits, les tuyaux de décharge et les réservoirs à petit lait doivent être parfaitement étanches.

" 3. S'il se produit un écoulement qu'il est impossible d'arrêter de suite, dans les planchers ou les tuyaux de conduite, il faut de suite voir à procurer un égout pour ce qui s'échappera ainsi, fut-ce même au moyen d'un fossé ouvert.

" On devra répandre du plâtre ou de la chaux sur ces endroits en quantité suffisante pour empêcher l'infection qui en résulterait. Ne manquez pas d'acheter un baril ou deux de plâtre ou de chaux pendant ce mois, pour vous en servir à l'époque des chaleurs.

" 4. Si les bâtisses ne doivent pas être peinturées, blanchissez-les au moins, pendant ce mois.

" 5. Si les propriétaires ou les directeurs de la fabrique ne veulent pas faire exécuter ce travail, ayez au moins leur permission de le faire et faites-le vous-même. Une cham-

" bre à fromage même mal construite, mais blanchie, peut être maintenue, à l'époque des chaleurs, à une température de 10 degrés plus basse que si elle ne l'était pas. Si le fromage se gâte pendant les chaleurs, les acheteurs ni les propriétaires ne blanchiront pas votre réputation, qu'il y ait de votre faute ou non.

" 6. Tâchez de donner bonne mine aux environs de votre fabrique; rendez tout propre et coquet. Plantez-y des arbres et cultivez-y des fleurs en abondance.

" 7. En ajoutant ainsi à votre réputation de bon goût et de propreté, que l'intérieur de la fabrique témoigne encore plus de votre horreur de ce qui est malpropre et dégoûtant. Que chaque coin de votre fabrique soit bien nettoyé et soit conservé dans cet état pendant toute la saison.

" 8. Avant de mettre du fromage dans la chambre à sécher, faites-y des fumigations en y brûlant du soufre (avec un peu d'alcool). Ceci préservera plus ou moins de la moisissure extérieure du fromage.

" 9. Les heures de loisir que vous aurez en mai,—l'abondance du lait n'arrivant que plus tard,—devraient être employées à mettre bien en ordre toutes les pièces de votre outillage de fabrication.

" 10. Voyez à ce que le plancher de la chambre de fabrication soit bien solide et ne tremble pas pendant la mise en présure.

#### LE LAIT—FABRICATION DU FROMAGE.

" 1. Procurez-vous un exemplaire des conseils sur le soin du lait pour chacun de vos patrons, en indiquant la quantité que vous voulez en avoir et l'adresse à laquelle ils doivent être expédiés. Ecrivez au " COMMISSAIRE DE L'INDUSTRIE LAITIÈRE, FERME EXPÉRIMENTALE CENTRALE, OTTAWA. On vous les enverra gratuitement en français ou en anglais.

" 2. Veillez bien sur le lait qui sent mauvais; ne le mettez pas avec le lait des autres patrons; fabriquez-le plutôt à part, si vous le pouvez, et donnez-en le fromage à celui qui vous aura fourni ce lait, pour son usage personnel.

" 3. Arrangez-vous pour tenir un petit journal sur l'ouvrage de chaque jour; notez les incidents de la fabrication, quand ils sortent de l'ordinaire, et notez aussi lors de la vente la qualité du fromage qui en est résultée.

" 4. Le lait, dans la période qui suit immédiatement le vêlage, est sujet à CHANGER rapidement, et cela pendant quelques semaines. Delà, le lait n'a pas besoin de MURISSAGE, avant la mise en présure, pendant le mois de mai.

" 5. Mettez ce qu'il faut de présure pour rendre le caillé prêt à être coupé en 17 à 20 minutes, à une température de 80° à 88° Fahr,

" 6. Coupez assez mou, lentement et avec beaucoup de soin.

" 7. Coupez avec le couteau à lames horizontales d'abord.

" 8. Ensuite attendez que le petit-lait apparaisse à peu près sur toute la surface du bassin.

" 9. Coupez ensuite avec le couteau vertical.

" 10. Aussitôt le coupage fini, commencez à brasser le caillé bien lentement et continuez jusqu'à ce que le caillé soit cuit.

" 11. On ne commence à chauffer que 10 minutes après le coupage fini et le brassage commencé.

" 12. On chauffe graduellement, à peu près d'un degré par 4 ou 5 minutes jusqu'à ce qu'on ait atteint 98° Fahr.

" 13. Tirez la plus grande partie du petit-lait à bonne heure, pour n'être pas surpris par une acidification rapide du petit-lait.

" 14. N'enlevez pas définitivement le petit-lait avant que le caillé appliqué sur le fer chaud ne donne des fils, signe d'acidité; sans cela le fromage de mai sera insipide.

" 15. L'enlèvement du petit-lait terminé, brassez avec précaution le caillé en le maintenant à une température au-dessus de 94°.

" 16. Ne coupez pas le fromage épais pendant ce mois; égouttez-le bien, c'est le point important.

" 17. Quand le caillé commence à se déchirer comme du caoutchouc et à sentir le beurre frais, on doit le passer au moulin.

" 18. L'acidité se développe si rapidement à cette époque que tous vos soins doivent tendre à ne pas vous laisser devancer par elle; faites tous vos procédés au moment où le changement qui le rend nécessaire va se produire.

" 19. Après le passage au moulin, brassez pendant 10 à 15 minutes, avant de saler.

" 20. Salez dans la proportion de 1½ livre au commencement du mois, en augmentant jusqu'à 2 livres, par 1,000 livres de lait, dans les derniers 10 jours, et en variant la quantité suivant le degré d'humidité du caillé.

" 21. Mettez en moules dans les 20 minutes après le salage fini.

" 22. Ne vous servez que d'eau pure en trempant vos lignes pour la mise en moules.

" 23. Ayez bien soin de ne pas laisser se produire de REBORDS au fromage, comme cela arrive quand le couvercle du moule (le FOULEUR) est trop petit. Pressez graduellement, de manière à n'appliquer toute la pression possible que 4 heures après la mise en moule.

" 24. Laissez les cotons sur les moules, et tournez les meules dans le moule le matin; n'enlevez pas un fromage de la presse à moins que sa forme ne soit parfaite, son apparence propre.

" 25. Ne pressez jamais l'éclisse ronde (SCALE-BOARD) sur le fromage.

" 26. Les cotons enlevés, huilez bien les deux bouts du fromage, avec de bon beurre ou d'huile de petit-lait, dans lequel vous aurez bien mêlé une cuillerée à thé de soda par tasse de beurre ou d'huile.

" 27. Ne laissez pas descendre la température de la chambre au-dessous de 60° Fahr.

" 28. La chambre au fromage (séchoir) doit être maintenue à une température constante de 65° à 70° Fahr.

" 29. Ayez des boîtes fortes, non rugueuses et de la grandeur exacte de votre fromage.

" 30. Marquez distinctement sur le côté de chaque boîte, AVEC UNE ÉTAMPE, le poids de la meule.

## AUX PATRONS.

" 1. Faites bien comprendre à tous qu'ils sont intéressés personnellement à avoir bien soin de leur lait.

" 2. Encouragez tous les cultivateurs de votre voisinage à semer de l'avoine et des lentilles ou des vesces pour donner en vert aux vaches pendant la saison d'été, comme supplément au pâturage.

" 3. Conseillez sans relâche à vos patrons de semer plusieurs arpents de blé-d'inde à fourrage en rangs espacés de 3 à 3½ pieds.

" 4. Demandez au Commissaire de l'Industrie Laitière, à la ferme Expérimentale Centrale, Ottawa, de vous transmettre un bulletin traitant de la culture du blé-d'inde à fourrage, de la construction des silos et de la manière de faire de l'ensilage.

" Toute personne qui remplira le blanc qui suit et le renverra au Commissaire de l'Industrie laitière à Ottawa, recevra mensuellement les Bulletins traitant l'Industrie laitière.

REMARQUES GÉNÉRALES.—Assurez-vous que les thermomètres dont vous vous servez sont justes.

Un moyen bien simple, quand on n'en possède pas de plus précis, consiste à piler de la glace et à plonger le thermomètre dedans. S'il est bon, le mercure contenu dans la tige doit descendre au bout d'un instant à 32°, qui est le point de congélation de l'eau.

Toutefois, ce moyen n'est pas toujours suffisant, attendu que le point de congélation peut être marqué exactement et les divisions qui suivent être inexactes. Le moyen de contrôle pour ce cas est, quand on achète un thermomètre, de le comparer chez le marchand, même avec plusieurs autres et de prendre celui qui donne une bonne moyenne.

J'ajouterais, que nos Inspecteurs de syndicats seront tous pourvus de thermomètres-étalons, — c'est-à-dire d'instruments absolument exacts, à l'aide desquels on pourra toujours faire la vérification d'une manière certaine.

Ce point étant bien observé il faudra ne pas négliger l'emploi du thermomètre qui est un instrument indispensable en laiterie, que ce soit pour le beurre ou pour le fromage. Il est en effet absolument utile dans ces industries d'observer exactement les degrés de température que la science et la pratique ont reconnu comme étant les meilleurs pour obtenir un bon produit.

Il est un point important dans la fabrication du fromage "Cheddar", c'est le degré d'humidité auquel doit être le caillé avant de le passer au moulin. L'humidité convenable se reconnaît quand en croquant le caillé, il se produit sous la dent le même bruit qu'avec un morceau de caoutchouc.

Le maintien d'une température égale dans le caillé est également une chose très importante à observer. Le caillé

ne doit jamais être à une température de moins de 95° pendant les 3½ heures ou 4 heures qui suivent l'enlèvement du petit-lait. S'il en est autrement, le fromage n'aura pas une consistance ferme.

La température pour passer au moulin est de 85 à 88° environ. On l'abaisse ensuite graduellement jusqu'à 75-80° avant de mettre le caillé en presse. Dans ces conditions, le fabricant sera assuré d'avoir un fromage donnant tout son arôme.

Nous continuerons dans notre prochain bulletin et les suivants, à donner des conseils aux fabricants, ainsi que des recommandations pour obtenir de bons produits.

E. MAC CARTHY, Directeur de l'École.

(À SUIVRE.)

#### MATIÈRES CONTENUES DANS LE NEUVIÈME RAPPORT ANNUEL DE LA SOCIÉTÉ.

##### Législation.

Minutes de la Convention tenue à Sorel les 26 et 27 Novembre 1890.

Discours du Maire de Sorel.

Réponse du Président de la Société.

Rapport de l'Inspecteur Painchaud, à l'Honorable Commissaire de l'Agriculture et de la Colonisation.

Discussion sur ce rapport.

Syndicats de fabriques. (Exposé par J. de L. Taché).

Ensilage par M. l'Abbé Choquette. (Remarques sur les travaux de la Station expérimentale.)

Commerce des produits laitiers, par M. Herreboudt.

Silo et ensilage par l'Hon. Louis Beaubien.

Discours de Mgr Labelle, Assistant-Commissaire de l'Agriculture et de la Colonisation.

Améliorations à apporter à l'Industrie laitière dans la Province de Québec, par M. E. Mac Carthy.

Discussion sur cette conférence.

Organisation de l'enseignement agricole en Belgique, par M. A. Dellicour.

Remarques par M. Collard.

Industrie laitière.—Conférence de M. J. C. Chapais.

Rapport de M. C. C. MacDonald, Insp. de la Société.

Fabrication du fromage.—Conférence de M. D. M. MacPherson.

Discussion sur cette conférence.

Rapport de M. Fisher, au nom du Comité, sur les échantillons d'ensilage.

Rapport de M. E. Mac Carthy, au nom du Comité, sur les échantillons de beurre et de fromages.

Rapport de M. T. Brodeur, sur les ustensiles de laiterie.

Traitement de la crème après l'écémage et notes sur le barattage, par M. Aimé Lord.

Discussion sur cette conférence.

Remarques sur l'Agriculture dans la Province de Québec, par M. Cardin, député.

Rapport de l'Inspecteur Saül Coté, au Commissaire de l'Agriculture.

Nourrissage au vert, par M. A. R. Jenner-Fust.

Des derniers progrès faits dans la fabrication du beurre et des moyens employés en Belgique pour en vulgariser le produit, par M. A. Dellicour.

La culture sarclée, par M. Séraphin Guévremont.

Le Pore et l'Industrie laitière par M. Antoine Casavant.

Concours de vaches Canadiennes enregistrées.

Recettes et dépenses de la Société, année 1890.

Remerciements aux citoyens de Sorel, par M. Bernatchez, président de la Société.

Discours du Maire de Sorel et de M. le Dr Bruneau.

#### LA SOCIÉTÉ D'INDUSTRIE LAITIÈRE

DE LA PROVINCE DE QUÉBEC.

#### SEPTIÈME CONCOURS ANNUEL.

*La Société d'Industrie Laitière ouvre le concours suivant pour la saison 1891.*

#### AUX VACHES CANADIENNES

Une prime de quarante piastres (\$40) sera accordée à la vache canadienne qui en une semaine de temps (sept jours consécutifs), aura donné la plus grande quantité de beurre au-dessus de dix (10) livres.

La Société d'Industrie Laitière offre les prix additionnels suivants pour le même concours :

Un second prix de trente piastres (\$30).

Un troisième prix de vingt piastres (\$20).

Un quatrième prix de dix piastres (\$10).

Les 2e, 3e et 4e prix seront accordés quand même la quantité de beurre donnée n'atteindrait pas le minimum fixé plus haut pour le premier prix seulement.

**DÉFINITION.**—Seront admises, comme vaches Canadiennes toutes celles enregistrées au Livre de généalogie de la race bovine canadienne (L. G. R. B. C.) ou celles qui, n'étant pas encore enregistrées (a) sont généralement considérées comme étant de *Race Canadienne* et (b) qui ne portent aucune marque distinctive de sang étranger. Ces deux conditions doivent être réunies, et les experts de la Société seront seuls juges de ces points.

Les caractères de la *Race Bovine Canadienne* sont déterminés dans une circulaire qui accompagne ce programme.

La vache ayant déjà obtenu un prix dans les concours antérieurs ne peut pas recevoir deux fois le même prix ou un prix inférieur.

## CONDITIONS DU CONCOURS

1. Il faut être membre de la Société d'Industrie Laitière pour avoir droit d'entrer des vaches dans ce concours ; si l'on n'est pas déjà membre, on peut le devenir en payant la souscription annuelle [\$1.00] au secrétaire de la Société.

2. Les entrées seront reçues entre le 20 mai et le 15 octobre prochains.

3. L'entrée devra se faire par le propriétaire de l'animal concourant, au moins 10 jours avant la date où sera commencée l'épreuve publique.

4. Cette entrée qui sera adressée au secrétaire de la Société d'Industrie Laitière, *par lettre enregistrée*, contiendra les détails qui suivent :

*a* Nom et adresse du propriétaire.

*b* Date où l'on commencera l'épreuve ; cette date peut être fixée à l'époque que choisira le concurrent, dans tout le temps compris entre le 1er mai et le 15 novembre 1891.

*c* Age de la vache, — sa couleur, — son poids vivant approximatif, — date du dernier vêlage.

*d* Lieu de naissance de la vache ; nom et adresse de celui qui l'a élevée.

*e* Preuve que la vache est "Canadienne" suivant la définition donnée plus haut, ou mention de son enregistrement.

*f* Nom de deux témoins qui s'engagent à suivre l'épreuve entière dans tous ses détails, de manière à pouvoir attester légalement le rapport plus bas exigé.

Cette entrée sera faite, en duplicata, sur des formules qui seront obtenues du secrétaire de la Société, sur demande.

5. La première traite à compter dans l'épreuve sera faite douze heures après la traite immédiatement précédente, si la vache doit être traitée deux fois par jour ; elle sera faite huit heures après cette traite précédente, si la vache doit être traitée trois fois par jour. Cette condition essentielle sera observée et certifiée par les témoins.

6. Les concurrents seront tenus d'adresser au secrétaire de la Société, aussitôt l'épreuve terminée, un rapport en duplicata contenant les détails suivants :

*a* Poids du lait de chaque traite :

*b* Quantité de crème à chaque battage.

*c* Quantité de beurre obtenu à chaque battage, pesé quand il est parfaitement fini, la quantité de sel employé ne devant pas dépasser 1 once par livre de beurre.

*d* Qualité, espèce et quantité de nourriture donnée chaque jour à l'animal, outre le pâturage.

*e* Désignation de l'endroit où le lait a été mis à crêmer et des vaisseaux employés ; cet endroit devra être fermé à clef ; si le lait est placé dans un puits, le vaisseau qui le contient devra être fermé à clef et, dans les deux cas, la clef sera remise aux témoins.

*f* Attestation légale de tous ces faits par les témoins.

7. Les entrées de ce rapport seront lues jour par

jour, régulièrement, en duplicata ; et devront être ouvertes à l'inspection des représentants de la Société ; des formules spéciales seront fournies aux concurrents.

8. Le beurre fabriqué devra être de première qualité.

9. La Société pourra, à discrétion faire visiter l'animal concourant, et faire vérifier tous les autres détails de l'épreuve, par ses représentants.

Le résultat du concours et les prix seront donnés publiquement à la prochaine réunion annuelle de la Société d'Industrie Laitière

Le propriétaire d'une vache Canadienne ayant concouru, qu'elle ait obtenu un prix ou non, aura droit à l'inscription de cet animal dans LE LIVRE DE GÉNÉALOGIE DE LA RACE CANADIENNE ; et dans le LIVRE D'OR si la quantité de beurre donnée dépasse dix livres en sept jours ; et un certificat de cette inscription sera délivré gratuitement au propriétaire.

Québec, avril 1891.

J. DE L. TACHÉ,

Sec.-Trés. S. I. L.

Boîte 1023, Québec.

## CHOIX DES VACHES CANADIENNES

Comme dans les concours, la Société s'est vue dans la nécessité de refuser des primes à des vaches, entrées de bonne foi par leur propriétaire comme canadiennes, mais qui ne l'étaient certainement pas, nous ajoutons ici, à titre de renseignements des notes tirées des lettres du Dr Couture. Ces notes aideront le public dans la détermination de l'origine exacte des animaux de pur sang canadien. Voir aussi dans le *Journal d'Agriculture* des articles et correspondances écrits au même sujet en 1885 et 1886.

Ces notes contiennent non seulement les *caractéristiques* de la race, mais aussi les marques qui dénotent les bonnes laitières, et font de l'animal un sujet remarquable.

1. TÊTE courte, front large, les cornes courtes et tournées en dedans ou longues et effilées, tournées en avant et légèrement en arrière. Mufle entouré d'un cercle grisâtre ou jaunâtre. Les oreilles ni trop petites ni trop longues, jaunes à l'intérieur et garnies de poils fins et aussi arres que possible.

2. COU fin mais proportionné au volume de la tête et du thorax, net et exempt de tissu adipeux (couche de graisse)

DOS droit autant que possible depuis le garrot jusqu'à la racine de la queue.

4. POITRINE profonde ; les côtes bien arrondies. Absence de toute dépression du thorax en arrière des épaules.

5. VENTRE pas trop volumineux et formant une ligne ininterrompue avec les hanches et les côtes.

6. Les LOMBES et la CROUPE aussi larges que possi-

ble. La dimension de ces parties se mesure en tirant une ligne entre la pointe de la hanche de l'autre côté et une autre ligne depuis le milieu de la croupe à la base de la queue et une troisième entre les deux inchiennes (pointe des fesses)

7. La **QUEUE** fine et formant à sa base une ligne ininterrompue avec la croupe doit descendre aussi bas que possible.

8. **JAMBES** courtes, fines, sèches.

9. **VEINES** et fontaines de lait aussi développées que possible.

10. **PIS** gros, très mou quand il est vide, net, recouvert d'une peau très fine et dénuée de grands poils. Il doit projeter autant que possible en arrière entre les jambes et en avant dans la direction de l'abdomen.

11. **ECUSSON** de premier ordre de n'importe qu'elle classe.

12. Couleur de la **ROBE**, noire, noire et rouge, (barrée), jaune ; on peut admettre d'autres couleurs telles que gris, jaune et blanc, cendrée, pourvu que les caractéristiques soient parfaitement claires, nettes et à l'abri de toute discussion.

13. **PHYSIONOMIE**, ne peut pas se décrire.

#### CARACTÈRES GÉNÉRAUX DES BONNES LAITIÈRES DE TOUTES LES RACES

1. Délicatesse de la taille, des membres et de la queue.

2. Cou effilé.

3. Côtes bien rondes et poitrine très profonde.

4. Lombes larges, croupe large et cuisse longues.

5. Pis volumineux, trayons assez longs, assez gros et divergents

6. Veines mammaires le plus développées possible.

7. Pis net, recouvert d'une peau très fine.

8. Jambes courtes et corps gros.

Toutes les *belles vaches, bonnes laitières* doivent avoir ces qualités extérieures, et l'on peut prendre comme type celles qui :

1. Ont le train postérieur le plus large et le plus profond, 2 qui ont l'air le plus efféminé, 3 dont la mamelle est plus volumineuse sans être charnue.

#### MANIÈRE DE PRÉPARER LES VACHES POUR L'ÉPREUVE

Le temps le plus favorable est durant les trois mois qui suivent le vêlage. Car généralement aussitôt que la vache a été saillie la quantité de lait diminue.

L'épreuve devrait être faite avant les temps de sécheresse. Car alors les pâturages sont moins bons, les animaux souffrent beaucoup de la chaleur et les vaches donnent moins de lait.

#### NOURRITURE

Il faut pour faire donner aux vaches la plus grande quantité de lait, leur faire manger la plus grande quantité possible de nourriture.

Il faut aussi éviter qu'elles ne soient indisposées par une nourriture trop abondante et trop sèche.

Les vaches qui doivent concourir devront donc

être préparées 2 ou 3 semaines d'avance, en commençant à leur donner un peu de nourriture supplémentaire. La quantité sera augmentée graduellement jusqu'au maximum. Ce sera alors le temps de commencer l'épreuve, durant laquelle la vache recevra toujours ce maximum de nourriture.

Ainsi traitée il n'y aura aucun danger de lui causer d'indigestion durant le temps du concours et on aidé, autant qu'il est possible de le faire par la nourriture, à la sécrétion du lait.

#### QUALITÉ DE LA NOURRITURE

Tous les aliments ne sont pas également propres à favoriser la production du lait. De même que tel aliment préparé de telle manière conviendra plutôt à la production de la graisse, préparé de telle autre manière il conviendra mieux à la production du lait.

Ce sont les aliments liquides ou ceux contenant beaucoup d'eau qui favorisent surtout la sécrétion du lait

Ainsi les bons pâturages sont des plus avantageux.

Si les pâturages ne sont pas suffisamment bons, on pourra les remplacer par du foin haché et bouilli ou soumis quelque temps à la vapeur.

En outre il faudra donner du grain. Mais qu'il ne soit jamais donné entier et sec.

La cuisson, la macération, la division rendent ces aliments beaucoup plus alibiles et plus digestibles en les ramollissant, en faisant éclater les enveloppes et en mettant les matières assimilables directement en rapport avec les dissolvants digestifs.

De plus, je l'ai déjà dit, les aliments doivent, dans ces circonstances, contenir beaucoup d'eau.

Quelles que soient les graines que l'on donnera, elles devront être moulues ou au moins concassées et ramollies par la cuisson ou l'ébullition. On les donnera sous la forme de ce que nous appelons *bouettes*.

Mais rappelons-nous que ce n'est pas rien que du lait que nous cherchons à obtenir dans les concours ; c'est surtout de la crème, c'est-à-dire du lait aussi *gras* que possible.

Les graines favorisent jusqu'à un certain point la formation du gras, mais il y a un aliment qui développera la partie grasse du lait : c'est la graine de lin, soit entière, soit donnée sous forme de pain de lin, de tourteaux ou de farine.

Je conseille donc à ceux qui veulent faire concourir leurs vaches de les accoutumer à cette nourriture en suivant les précautions que j'ai mentionnées plus haut.

La farine de lin ou les tourteaux devront être mélangés aux grains ou au son et entrer dans la composition des bouettes qui ne devront jamais être froides.

Si ces conseils étaient suivis par tous ceux qui prennent part au concours, ils verraient une énorme différence dans le rendement de leurs vaches, et sous le rapport du lait et sous celui du beurre.

J. A. COUTURE,

M. V.



## SUPPLEMENT DU 1er MAI.

### CONCOURS DE VACHES CANADIENNES.

#### LA VACHE CANADIENNE.

LA VACHE CANADIENNE, qu'est-ce que c'est que cette vache-là ? demandait, un jour, un agronome anglais au signataire du présent article. Prétendez-vous qu'il y avait une vache indigène, au Canada, avant l'arrivée des européens ? L'appellation de vache canadienne pourrait faire supposer cela. De fait, l'on devrait dire, VACHE CANADIENNE-FRANÇAISE, ce qui indique tout de suite l'origine de cette vache.

Il y a quinze ou vingt ans, les rares partisans de la vache canadienne-française s'entendaient dire sur tous les tons : Il n'y a plus de vache canadienne. Celle que vous appelez canadienne n'est qu'une vache bâtarde, provenant du croisement de toutes les races et ne valant absolument rien. Était-on de bonne foi en disant cela ? Bien peu l'étaient. La plupart niaient l'existence de la vache canadienne parce qu'ils avaient du bétail étranger à vendre. Et il a fallu lutter pendant des années avant de pouvoir faire reconnaître ses grandes qualités. Mais la persévérance est la mère du

succès et, aujourd'hui, grâce aux efforts des agronomes, des cultivateurs et des hommes d'état qui se sont donné la main pour protéger la vache canadienne, celle-ci occupe la place d'honneur parmi le bétail de notre province.

En 1884, un livre de généalogie de la race bovine canadienne a été ouvert sous les auspices du gouvernement de la province de Québec, ce livre a été confié à la société d'industrie laitière de la province, une commission a été formée pour régler les entrées qui se font dans ce livre, et enfin, la petite vache canadienne-française, vive, rustique, sobre, excellente laitière est sauvée de l'oubli, et fait là fortune de son propriétaire.

#### HISTORIQUE DU CONCOURS DE VACHES CANADIENNES:

Dès l'année 1884, la société d'Industrie laitière de la province de Québec décida, afin de faire valoir les qualités de la vache canadienne, d'ouvrir un concours dans lequel des prix seraient distribués aux propriétaires de vaches canadiennes produisant un nombre donné de livres de beurre en sept jours consécutifs. Pour le premier prix le minimum devait être de douze livres. Ce concours a été continué chaque année depuis, avec quelques variantes, et voici un tableau donnant les noms des vaches qui ont obtenu des prix, ainsi que le nom et la résidence de leurs propriétaires, la quantité de livres de lait, de crème et de beurre donnés par chacune des vaches ainsi primées.

ANNÉE DU CONCOURS	NOM DE LA VACHE	NOM DU PROPRIÉTAIRE	RÉSIDENCE DU PROPRIÉTAIRE	LIVRES DE LAIT			LIVRES DE LAIT REQUISES POUR FAIRE UNE LIVRE DE BEURRE
				DE LAIT	DE CRÈME	DE BEURRE	
1884	La Major	Rvd. M. D. Gérin	St-Justin de Maskinongé	252 00	22 08	10 13	23
1885	"	"	"	271 00	25 01	12 04½	22
"	Rougette	Damase Paradis	St-Sébastien de Beauce	229 12½	22 02½	10 04½	22
"	La Noire	Pierre Massé	St-Grégoire d'Iberville	265 00	29 00	9 12	20
1886	Féconde	Ignace Plamondon	St-Raymond de Portneuf	235 10	29 14	11 15½	19
"	La Barrée	Philéas Jérôme	Ste-Thérèse de Terrebonne	210 02½	29 08½	11 04½	19
"	Rougette	Damase Paradis	St-Sébastien de Beauce	226 00	18 00	10 00½	22
1887	La Barrée	Philéas Jérôme	Ste-Thérèse de Terrebonne	191 07	25 22	12 06	16
1888	Féconde	Ignace Plamondon	St-Raymond de Portneuf	237 05½	25 08½	15 04½	18
1889	La Caille	Désiré Philibert	St-Justin de Maskinongé	228 13	22 00	9 07½	25
"	La Noire	Salomon Philibert	"	295 09½	36 00	12 13½	23
1890	La Brune	Salomon Philibert	"	258 00	45 00	13 11	18.85
	Corne d'or	Edouard Philibert	"	293 04	57 00	11 10	25.23
	La Caille	Désiré Philibert	"	271 12	49 00	10 11	25.43

Il y a eu relativement peu de concurrentes, dans ces concours. Il n'y a rien d'étonnant à cela. Si l'idée qui a présidé à leur ouverture était bien comprise de la société sous les auspices de laquelle ils ont été ouverts, elle était nouvelle pour les cultivateurs. Beaucoup d'entre-eux, bien que la comprenant, n'osaient faire d'entrées, à cause des formalités exigées pour assurer l'intégrité du concours, formalités qu'ils croyaient fort difficiles à remplir et dont ils s'effrayaient. Néanmoins, la société a cru devoir les continuer d'année en année, et, en 1891, un concours est encore ouvert.

#### BUT DU CONCOURS

Le but directement recherché dans ces concours n'est pas seulement de savoir que telle vache donne tant de lait ou de beurre. L'idée est plus large que cela. La Société désire démontrer que, étant donné notre climat rigoureux, nos longs hivers, la rareté relative de bons pâturages sur les vieilles terres ruinées, malheureusement nombreuses dans notre province, la vache canadienne, avec le caractère de rus-

ticité qui la distingue, est celle qui nous convient le mieux. La Société désire encore démontrer que cette petite vache, pesant en moyenne 700 lbs, poids vivant, lorsqu'elle est bien tenue donne presque autant de lait et toujours plus de beurre que la vache de n'importe quelle autre race, à part de la Jersey. En effet, en étudiant les chiffres du tableau des concours donné plus haut, on voit le nom de deux vaches dont le lait est tellement riche qu'il n'en a fallu que 16 lbs de celui de "La Barrée" et 18 lbs de celui de "Féconde" pour faire une livre de beurre. La Société désire, enfin, inculquer à nos lecteurs l'habitude de bien soigner leurs vaches, en leur montrant ce que le bon soin produit, et celle de calculer leurs opérations et d'en tenir compte afin de pouvoir savoir ce que leur rapporte leur culture.

Ce but sera atteint avec le temps, mais, si les cultivateurs de notre province veulent aider la Société d'industrie laitière à l'atteindre, en se portant en foule à ses concours, le progrès sera bien plus rapide, et ses effets se feront sentir bien plus efficacement dans toute la province.

## AVANTAGES DU CONCOURS

En demandant l'aide des cultivateurs pour favoriser les efforts que fait la Société d'industrie laitière en faveur de la vache canadienne, on ne leur demande que de travailler à leur propre avantage.

Toute vache canadienne qui concourra et qui donnera Jix livres de lait ou plus, aura droit, premièrement, à un prix si elle prend rang parmi les quatre premières donnant la plus grande quantité de beurre, deuxièmement, à l'inscription au livre de généalogie de la race bovine canadienne, si elle n'est déjà inscrite, et, troisièmement, à l'inscription au livre d'or des vaches canadiennes. Ce livre est ouvert à toutes les vaches inscrites au livre de généalogie mentionné plus haut et qui donnent au moins 10 lbs de beurre ou 300 lbs de lait en sept jours consécutifs.

Les résultats obtenus avec nos petites vaches canadiennes par certains agronomes de la province ont déjà produit leur effet. De grands propriétaires ayant de magnifiques troupeaux de durhams, d'ayrshires et d'autres belles races, achètent aujourd'hui des vaches canadiennes POUR LE BEURRE. Elles sont moins coûteuses à acheter et plus rustiques que la Jersey et sont, comme elle, excellentes BEURRIÈRES. Or, mettons-nous un instant à la place d'un de ces agronomes qui désirent jeter les bases d'un bon troupeau de vaches canadiennes. Nécessairement, il prendra des informations pour savoir où prendre les meilleurs sujets. La source la plus directe où prendre ces informations est le livre d'or tenu par la commission du livre de généalogie de la race bovine canadienne. En y jetant les yeux, on verra, par exemple, que telle vache a un lait extrêmement riche. On verra qu'un taureau est issu de cette vache, car chaque veau mâle issu d'une vache inscrite au livre d'or en porte la mention dans son certificat de généalogie. De même en consultant le livre de généalogie, on verra que telle génisse est issue d'une des vaches inscrites au livre d'or. On n'aura plus qu'à s'adresser aux propriétaires de ces écroits issus des meilleures vaches de la race, et on est sûr de se procurer des animaux de première classe, pour lequel on se propose.

Voilà donc un moyen pour les cultivateurs ayant des vaches excellentes, mais ignorées, de les faire connaître et de faire de l'argent avec leurs rejetons.

Un autre avantage du concours, c'est celui d'apprendre aux cultivateurs à bien nourrir leurs animaux. En effet, celui qui prend la peine de faire une entrée pour le concours, tient à obtenir un prix; pour l'obtenir, il recourt à tous les moyens qu'il connaît ou qui lui sont enseignés pour faire produire à la vache concourant le plus de lait possible et de la meilleure qualité possible. Il sait ou il apprendra que de la moulée donnée en bouëtte en sus de la nourriture prise au pâturage, augmente le lait de la vache. Il sait ou il apprendra que la farine de graine de lin, non seulement augmente la sécrétion du lait, mais encore rend celui-ci plus riche. S'il veut faire mieux encore, il saura que quelques livres de farine de graine de coton ajoutées à la nourriture ordinaire de la vache est la ration la plus propre à faire produire à la vache le lait le plus riche et donnant le meilleur beurre. Ces faits, acquis par l'expérience, lui serviront à faire briller sa vache dans le concours, puis à lui montrer quelle est la nourriture la plus rationnelle pour faire donner aux vaches laitières en général le plus de lait possible. Il fera l'application de ces faits sur tout son troupeau et s'apercevra vite de tout l'avantage qu'il en retirera.

En outre de ce que je viens de mentionner, le cultivateur, amené par les exigences du concours, à tenir compte de la nourriture donnée et du résultat obtenu de cette nourriture, en viendra dans l'application générale, à voir que tou-

tes ces vaches ne donnent pas le même résultat pour une même quantité donnée de nourriture. Les unes sont naturellement bonnes laitières et font usage de la nourriture donnée pour en faire du lait. D'autres, moins bien douées de qualités laitières, utilisent au contraire cette nourriture pour en faire de la chair! Celles-là, le cultivateur apprendra, par son expérience, qu'il doit les mettre de côté et les remplacer par les écroits de ses meilleures laitières.

Enfin, l'habitude de calculer ainsi les rations, de tenir compte du poids du lait et des qualités du bétail, amènera le cultivateur, sans qu'il s'en aperçoive pour ainsi dire, à mettre du calcul dans toutes ses opérations de culture, et, une fois qu'il en sera rendu là, il sera dans la véritable voie du progrès.

## ETUDE DES CONDITIONS DU CONCOURS

Que nos cultivateurs canadiens fassent donc pour toutes ces considérations, de nombreuses entrées, pour le concours de 1891. Les conditions sont relativement faciles, surtout pour ceux dont les vaches sont déjà enrégistrées. Elles sont données dans le présent bulletin. Qu'on les étudie; qu'on se les rende familières, en se les faisant expliquer par qui de droit au besoin; qu'on demande les blancs de formules nécessaires au secrétaire de la société d'industrie laitière de la province de Québec, et le succès couronnera les efforts bien combinés des vaillants concurrents.

J. C. CHAPUIS,

Assist.-Commissaire de l'Industrie  
Laitière pour la Province.

## Fabricant de Beurre.

M. O. MAGNAN, de St-Alexis de Montcalm, demande un fabricant pour une buannerie fonctionnant avec des PANNES (grands bassins).

Mai 1891.