

NEUVIEME RAPPORT

—DE LA—

SOCIETE D'INDUSTRIE LAITIERE

—DE LA—

PROVINCE DE QUEBEC.

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

1890.

IMPRIMÉ PAR ORDRE DE LA LÉGISLATURE



QUÉBEC
IMPRIMÉ PAR CHARLES-FRANÇOIS LANGLOIS
IMPRIMEUR DE SA TRÈS-GRACIEUSE MAJESTÉ LA REINE.

1891.

SO

SUPP

I

NEUVIEME RAPPORT

—DE LA—

SOCIETE D'INDUSTRIE LAITIERE

—DE LA—

PROVINCE DE QUEBEC.

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

1890.

IMPRIMÉ PAR ORDRE DE LA LÉGISLATURE



QUÉBEC

IMPRIMÉ PAR CHARLES-FRANÇOIS LANGLOIS

IMPRIMEUR DE SA TRÈS-GRACIEUSE MAJESTÉ LA REINE.

1891.

NEUVIEME RAPPORT ANNUEL
DE LA
SOCIETE D'INDUSTRIE LAITIERE
DE LA
PROVINCE DE QUEBEC

À 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 1890, et de sa convention annuelle, tenue à Sorel, les 26 et 27 novembre dernier.

Le Secrétaire-Trésorier de la Société d'Industrie

Laitière de la province de Québec.

J. DE L. TACHÉ.

Québec, ce 2 janvier 1891.

Officiers et Directeurs de la Société d'Industrie Laitière

POUR 1891

Président Honoraire : L'HONORABLE P. B. DE LABRÈRE, St-Hyacinthe.
 Président : M. N. BERNATCHEZ, M. P. P., Montmagny.
 Vice-Président : L'ABBÉ T. MONTMINY, St-Georges de Beauce.
 Secrétaire-Trésorier : J. DE L. TACHÉ, Québec.

DIRECTEURS :

DISTRICT	NOMS	RÉSIDENCE
Arthabaska.....	T. C. CARTIER.....	Kingse y-French-Village.
Beauce.....	PHILIAS VELLEUX.....	St François-Beauce.
Beauharnois.....	D. M. MACPHERSON.....	Lancaster O.
Bedford.....	S. A. FISHER, M. P.....	Knowlton.
Charlevoix.....	CHS. MARTEL.....	La Baie St-Paul.
Chicoutimi et Saguenay.....	PAUL COUTURE, M. P.....	Québec.
Iberville.....	O. BERGERON.....	St-Athanase.
Joliette.....	J. J. A. MARSAN.....	L'Assomption.
Kamouraska.....	J. C. CHAPAIS.....	St Denis-en-bas.
Montmagny.....	N. BERNATCHEZ.....	Montmagny.
Montréal.....	ALEXIS CHICOINE.....	St-Marc.
Québec.....	L. P. BERNARD.....	Cap Santé.
Richelieu.....	DR. AD. BRUNEAU.....	Sorel.
Rimouski.....	A. NICOLE.....	St-Simon de R.
St-François.....	J. E. PLAMONDON.....	Wolton.
St-Hyacinthe.....	L. T. BRODEUR.....	St-Hugues.
Terrebonne.....	FRS. DION.....	Ste-Thérèse.
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 beurre 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 V., c. 66, s. 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 d'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. 66, 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.

(1) "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,

(1) Les articles 1753 a. b. c. d. et e. ont été ajoutés à la charte de la société par un bill de la dernière session, sanctionné le 30 décembre et ayant force depuis ce jour. Nos lecteurs trouveront, dans le cours du rapport, la discussion qui a été faite à Sorel du projet des syndicats de fabriques et, à la fin du rapport, tous les renseignements relatifs à leur fonctionnement.

peut subdiviser la province en divisions régionales, dans lesquelles des syndicats composés des propriétaires de fabrique 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 voyages et autres dépenses en relation directe avec tel service, mais ne devant pas excéder deux cent cinquante piastres pour chaque syndicat.

"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 mentionnés 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 mentionné."

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 refondus 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 réglemens de la dite société.

NOMS	§	cts.

45, V., c. 66, céd

52 VICT., 1889, CHAP. 22, QUÉBEC.

ACTE POURVOYANT A 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, les noms 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 A 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 règles et règlements de cette société.

NOMS.	\$ cts.

54
nes ou
société,
dans un
fares, et
de la co
sonnes,
été, leu
cause r
sous le
tre, suiv
mention
Un
qu'elle
d'enrèg
compag
de la co
54
pour co
doit être
c. 65, s.

54
été créé
ment de
ments n
bres, le
pline int
res en g
54
huit jou
qu'un av
des actio
jours av
ments de

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'intention 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'une 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. 1, 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. 65, 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 de 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.

5483. 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 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 A L'EFFET DE PROHIBER LA FABRICATION ET VENTE DE CERTAINS SUBSTITUTS DU BEURRE.

(Sanctionné le 2 juin 1886.)

Considérant que l'usage de certains substituts du beurre, ci-devant fabriqués et mis en vente en 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 pléomargarine, butterine ou autre matière substituée au beurre, fabriquée avec toute substance animale, autre que le lait, ne sera fabriquée en Canada ou 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

Sa
des Co

1.
rie o
fabrica
cilié o
du lai

2.
gerie,
ou au
fabriqu
de cett

3.
une fro
ou gé

4.
beurre
au fabri
d'une v

5.
naissan
acte, en
des jug
moins,
des frai
un term
plus tôt

6.
une fro
fins sus
sent act

7.
des disp
primé f
envoyé,
fabriqu

(1) I
semblab
suite de
ture du l

52 VICT., CAP XLIII, 1889, OTTAWA.

ACTE A 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'*égouts* 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 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 lequel 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 inférieur en qualité.

(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.

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 lieu 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 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.

1. Québec
2. et du f
3. d'au m
4. un secr
tion, q
de dir
annuel
5. dont la
la dite
6. aura li
mera é
7. rééligil
8. de direc
9. direction
10. valeurs
et de ce
signées
trésorie
les opér
l'année
comptes
11. I
remplies
des dire
12. I
d'aviseu

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 fromage 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 suivante et seront rééligibles.
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'aviseurs 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.

DE LA

Not
avons c
presque
suivre l
plus so
dans le
qu'aura
ce qui p

“No
même,
Laitière
L'as
re venu
les conf
Plu
sous-min
prouvé
dévouem
colon ca
La p
provinci
fessions
portent
rester de
mes inst
Ajour
magnifiq
Mer
tumée ré
les drape
d'affaires
Dan

RAPPORT IN EXTENSO

DE LA CONVENTION ANNUELLE DE LA SOCIÉTÉ D'INDUSTRIE LAITIÈRE, TENUE A SOREL
LES 26 ET 27 NOVEMBRE 1890.

Note préliminaire.—Dans nos rapports des quelques dernières années, nous avons classifié les matières qui y étaient traitées. Mais cette méthode ayant presque toujours occasionné des retards, nous avons pris le parti cette année de suivre l'ordre du rapport sténographique. Le rapport se terminera par une table, plus soignée que d'ordinaire, au moyen de laquelle il sera facile de retrouver dans le corps de la matière, tout ce qui a rapport à un même sujet ou tout ce qu'aura dit une même personne. Nous prions nos lecteurs de prendre note de ce qui précède.

(EXTRAIT DU "SORELOIS," No. DU 28 NOVEMBRE 1890.)

La convention de l'Industrie Laitière à Sorel.—Succès brillant.

«Nous sommes heureux de pouvoir constater qu'un succès complet, brillant même, a couronné la neuvième convention annuelle de la Société d'Industrie Laitière de la Province de Québec, tenue à Sorel mercredi et jeudi de cette semaine.

L'assistance, composée d'agronomes distingués et d'amis zélés de l'agriculture venus de tous les points du pays, a été nombreuse pendant les deux jours, et les conférences, rapports d'inspecteurs et discussions, très intéressants.

Plusieurs membres du clergé, au nombre desquels se trouvait Mgr Labelle, sous-ministre de l'agriculture, ont honoré de leur présence cette convention et prouvé que la classe agricole, dans notre province, peut compter sur le zèle et le dévouement de ces hommes d'élite qui ont toujours été les meilleurs amis du colon canadien.

La présence de plusieurs membres du parlement fédéral et de la législature provinciale, ainsi que d'un bon nombre d'autres personnes appartenant aux professions libérales, a démontré une fois de plus l'intérêt que les classes dirigeantes portent aux questions agricoles, et est bien propre à déraciner ce qui pourrait rester des préjugés qu'on avait autrefois, parmi les cultivateurs, contre les hommes instruits.....

Ajoutons que nous avons été favorisés, tout le temps d'une température magnifique, ce qui ne nuit point à l'éclat des grandes réunions publiques.

Mercredi matin, jour de l'ouverture de la convention, une animation inaccoutumée régnait dans la ville. Les rues et les hôtels étaient remplis d'étrangers, et les drapeaux flottaient au-dessus des édifices publics et de plusieurs maisons d'affaires et résidences privées.

Dans l'avant-midi les officiers et directeurs de la Société d'Industrie Laitière

se réunirent à l'hôtel de ville pour arrêter le programme de la convention et régler quelques autres questions de détail.

Vers une heure et demie de l'après-midi, une adresse de bienvenue fut présentée aux membres de la société par Son Honneur le maire, M. Taillon.

La cérémonie eut lieu dans la salle des séances du conseil, à l'hôtel-de-ville.

La foule était si grande que des centaines de personnes n'ont pu pénétrer dans la salle.

Après un morceau de musique brillamment exécuté par notre fanfare, sous la direction de M. Boulais, M. le maire, qui était entouré des échevins, des membres de la chambre de commerce portant leur insigne, et de plusieurs autres citoyens, lut l'adresse suivante :

A M. le Président et à Messieurs les membres de la Société d'Industrie laitière de la Province de Québec.

MONSIEUR LE PRÉSIDENT, MESSIEURS,

Permettez-moi de vous souhaiter au nom de mes concitoyens, la plus cordiale bienvenue et de vous offrir l'hospitalité de notre ville.

Vous nous avez fait beaucoup d'honneur en acceptant notre invitation de tenir la convention annuelle de votre association à Sorel, cette année. Si toutefois nous ne vous recevons pas d'une manière aussi convenable que le mérite une association distinguée comme la vôtre, nous espérons que vous tiendrez compte de la cordialité de notre accueil.

D'ailleurs, nous avons compris que vous êtes, avant tout, des hommes pratiques, et que, chargés de la direction d'une société scientifique, votre court séjour au milieu de nous devait être employé à l'étude de questions importantes qui vous laisserait peu de loisirs.

Le but fondamental de votre association est d'encourager l'amélioration de l'industrie du beurre et du fromage et de ce qui s'y rattache.

C'est un but de haut intérêt public dont l'accomplissement a produit, et continuera à produire d'immenses bienfaits pour tous ceux qui se livrent à cette industrie, que l'on peut appeler une industrie nationale puisqu'elle est l'une des plus importantes du pays.

Outre l'intérêt général que créeront vos délibérations, elles seront fructueuses pour nos amis les cultivateurs de ce district, qui, un grand nombre d'entre eux, du moins en bénéficieront tout particulièrement, car ils auront l'avantage d'entendre les savantes dissertations d'agronomes qui se sont distingués dans la science agricole.

Ces discussions qui sont le fruit d'études sérieuses, jointes à une grande expérience, sont propres à contribuer au développement de l'agriculture et à donner une impulsion nouvelle à cet élément capital de notre richesse nationale.

Le Canada a raison d'être fier de sa position enviable comme centre commercial. Ses chemins de fer, sa navigation, ses pêcheries, son domaine agricole, ses ressources minières sont autant de choses à exploiter, dont il faut savoir tirer

profit; mais il importe aussi d'étudier spécialement les moyens les plus avantageux pour atteindre la fin désirée. Chacun de ces sujets doit être étudié séparément par des économistes et des spécialistes, et votre rôle à vous, Messieurs, est de vous occuper de l'agriculture.

Le développement de l'industrie que vous représentez est donc le développement de la prospérité nationale.

En y contribuant vous vous engagez dans une œuvre éminemment patriotique, et certes le pays entier devra vous être reconnaissant.

Il me semble que nos gouvernements pourraient vous témoigner leur reconnaissance en augmentant le chiffre de la subvention que vous recevez déjà. Ce serait un moyen d'accroître l'utilité, le prestige et l'importance de l'association, de lui donner plus de vigueur encore et de la mettre en état d'arriver plus tôt à son but.

Le gouvernement fédéral vient de recevoir d'Europe un avis officiel lui annonçant que le fromage canadien est le meilleur fromage importé de différents pays de l'univers, et qu'il avait reçu les plus hauts prix à la dernière exposition tenue à Londres.

Je crois, Messieurs, que vous pouvez vous attribuer une large part du mérite de ce beau succès, et vous nous permettez de vous en féliciter.

Pendant le court espace de temps que vous passerez à Sorel, veuillez être persuadés, Messieurs, que nous ferons tout en notre pouvoir pour vous rendre ce séjour au milieu de nous aussi agréable que possible.

Sorel, 26 novembre, 1890.

LE MAIRE DE LA CITÉ DE SOREL,
A. A. TAILLON.

Les applaudissements chaleureux qui ont souligné maints passages de cette adresse ont prouvé que M. le maire interprétait fidèlement les sentiments de ses administrés.

La fanfare joua alors un deuxième morceau, puis M. Bernatchez, député du comté de Montmagny à la chambre d'assemblée et président de la Société d'industrie Laitière, répondit longuement et avec beaucoup de tact à cette adresse, au milieu de vigoureux et fréquents applaudissements, auxquels se mêlait la voix du canon qui n'a cessé de gronder tout le temps de la cérémonie.

M. l'abbé Decelles, curé de Sorel, qui était présent, fut ensuite invité à porter la parole, ce qui valut à l'assistance une courte improvisation, aussi spirituelle qu'éloquente, et qui fut vivement acclamée."

RÉPONSE DU PRÉSIDENT DE LA SOCIÉTÉ

Monsieur le Maire et Messieurs les Conseillers de la ville de Sorel,

J'ai d'abord un reproche à vous faire : c'est de ne m'avoir pas averti de la

brillante réception que vous nous prépariez, afin que j'eusse pu, de mon côté, me préparer à répondre dignement à votre adresse.

Je crois être l'interprète de tous ceux qui composent cette magnifique assemblée, en vous disant merci pour votre bienvenue et l'hospitalité que vous nous offrez avec tant de grâce et de solennité.

Je puis ajouter que si nous vous avons fait beaucoup d'honneur en venant tenir cette convention au milieu de votre cité, c'est avec plaisir que nous sommes venus dans cette belle ville. C'est la première fois qu'il m'est donné de la voir : j'en suis enchanté et je vous présente mes compliments. Le mérite en revient en grande partie à votre bienveillant collègue, le docteur Bruneau, l'un des directeurs de cette société, qui a fait tous ses efforts pour amener ici la convention.

Le but de notre association est d'encourager et d'améliorer la fabrication du beurre et du fromage. Voilà dix ans qu'elle existe, c'est aujourd'hui notre neuvième convention. Il y a dix ans que cette société a commencé ses travaux sous les auspices de mon prédécesseur à la présidence, que je regrette plus que jamais dans cette circonstance. Il aurait pu faire honneur à la position, tandis que moi, je vous le déclare franchement, si j'avais cru être l'objet d'une réception aussi grandiose que celle-ci, j'aurais décliné l'honneur de la présidence, tant je me sens en ce moment au-dessous de la tâche.

Celui à qui j'ai succédé était bien l'homme pour répondre d'une manière appropriée à l'adresse que vous venez de nous présenter. Mais comme vous nous l'avez dit, notre association étant, avant tout, pratique, je me suis cru obligé, en ma qualité de praticien, d'accepter l'honneur que l'on me déférait ; et j'espère que cette qualité de praticien contribuera à me faire pardonner les fautes que je pourrai commettre en cette circonstance. Quand on est absorbé par les nécessités matérielles de l'existence, il est impossible de cultiver les facultés supérieures de l'intelligence.

L'industrie laitière a fait beaucoup de bien dans la province de Québec, et elle est appelée à en faire encore plus à l'avenir. Grâce au zèle qu'on déploie partout en sa faveur, grâce à l'encouragement qu'elle reçoit, grâce à l'habile direction qui lui est donnée, non pas par moi, mais par notre vaillant secrétaire, M. Taché, elle ne peut pas manquer de prospérer.

Nos délibérations seront fructueuses pour vos amis, les cultivateurs de ce district. Il ne peut pas en être autrement. Quand on voit réunies dans cette salle spacieuse un aussi grand nombre de personnes, on reste convaincu de l'intérêt qui s'attache à ces délibérations.

Des sujets très importants vont être traités au cours de cette convention, des sujets qui ne peuvent manquer de vous intéresser, et dont la connaissance contribuera à l'avancement et à la prospérité du pays.

Vous avez le bonheur, aujourd'hui, d'avoir été choisi entre un grand nombre pour le siège de cette convention ; eh bien, Messieurs, vous allez être récompensés de votre zèle par le profit que vous tirerez des conférences que vous allez entendre.

Sans doute, dans un pays agricole tel que celui-ci, avoisinant les grands cen-

tres,
coup
son c
tion,
verra

V
Mons
tout t
mes p
Nos t
la fer
tes qu

V
sent l
dévou
ici les
ser de

J
fait à
direct
perme
mon c
forces

J
mettr
Messie
le Pré
l'agric
Et voi
l'agric
fois re
associ

L
avaier
tat ; n
ne dev
mérite
n'est p

S
quelq
tante
ici, en
signat
Améri

tres, la culture doit être avancée ; mais en agriculture, même quand il y a beaucoup de fait, il y a encore plus à faire. Maintenant que la science vient apporter son contingent à l'agriculture, qu'elle lui prête ses puissants moyens d'investigation, l'on peut s'attendre à ce que qu'un jour viendra, qui n'est pas éloigné, où l'on verra un changement radical dans la condition de la province de Québec.

Vous avez dit que le Canada doit être fier de sa position dans le monde. Oui, Monsieur le Maire, j'en conviens avec vous, le Canada est un beau pays ; et surtout un beau pays agricole. J'ai peu voyagé, il est vrai, mais, nulle part dans mes parcours, je n'ai rencontré une terre aussi belle que la province de Québec. Nos terres sont fertiles. La saison n'est pas très longue pour la végétation ; mais, la fertilité du sol compense cet inconvénient, par la maturation rapide des récoltes qu'il produit.

Vous rencontrez ici des hommes distingués, des membres du clergé, qui laissent leurs presbytères pour venir nous prêter main-forte. Autant de zèle et de dévouement doit nous inspirer confiance dans l'avenir de notre pays. Vous voyez ici les autorités de la ville, et des citoyens en grand nombre : ils viennent relever de leur présence l'éclat de cette convention.

Je me permets d'ajouter que nos gouvernants pourraient augmenter l'octroi fait à l'association d'industrie laitière. Jusqu'à ce jour, j'ai employé dans cette direction le peu d'influence que je possède, et dans cette circonstance solennelle, permettez-moi de déclarer qu'à l'avenir, comme par le passé, j'emploierai toute mon énergie, et toute mon intelligence à venir en aide, dans la mesure de mes forces, à la société d'industrie laitière.

Je ferai tous mes efforts pour que nous recevions l'argent nécessaire pour mettre en pratique les idées émises par les savants conférenciers. J'ai confiance, Messieurs, que nous réussirons à atteindre notre but. Pour ma part, je sais que le Premier Ministre de la province de Québec, qui est à la tête du département de l'agriculture et de la colonisation, est très bien disposé envers l'industrie laitière. Et vous aurez l'avantage, ce soir, d'avoir au milieu de vous le Député-Ministre de l'agriculture et de la colonisation : Monsignor Labelle, qui va venir encore une fois retremper votre courage et se convaincre de l'opportunité d'encourager cette association.

Le gouvernement a reçu d'Europe la nouvelle que nos fromages canadiens avaient obtenu les plus hauts prix à l'exposition de Londres. C'est un beau résultat ; nous devons en être fiers, mais, nous devons travailler à le justifier. Nous ne devons pas nous contenter des compliments qu'on nous fait, mais tâcher de les mériter à l'avenir en améliorant notre fabrication. Elle est bonne, mais elle n'est pas encore parfaite.

Sans doute, les fromages canadiens sont appréciés. J'ai eu le plaisir, il y a quelques semaines, de recevoir chez moi un des membres d'une maison importante de Liverpool, faisant le commerce de beurre et de fromage. Il était venu ici, en Canada, pour s'aboucher avec nos commerçants et tâcher d'avoir des consignations suffisantes de fromages canadiens pour alimenter son commerce. Les Américains, m'a-t-il dit, expédient beaucoup de fromage sur le marché Anglais.

mais une grande partie de ces produits traversent le Canada afin de passer pour du fromage canadien. Ce monsieur est donc venu ici pour se renseigner *de visu*, et il espère pouvoir avoir assez de consignations pour cesser complètement d'acheter du fromage américain, qui, a-t-il dit, à peu d'exceptions près, est inférieur au fromage canadien.

Je suis bien sensible à la bienveillance que vous nous manifestez en terminant, lorsque vous dites que vous ferez tout en votre pouvoir pour rendre notre séjour au milieu de vous, agréable. Nous le savions d'avance : l'accueil sympathique que vous nous avez fait depuis notre arrivée, nous répond du temps que nous avons encore à passer en cette ville.

Je vous remercie encore une fois, cordialement, et je vous prie d'excuser mon improvisation maladroite.

A T

Mons

J

ries e

J

fait u

J

derni

qui p

rien e

C

rai le

from

ports

I

bre d

from

ratio

bâtis

ver b

chos

je di

bonn

ment

mal i

fabri

les fa

tion

que f

va de

qui ti

déncl

INSPECTION

INSPECTEUR PAINCHAUD

A L'HONORABLE COMMISSAIRE DE
L'AGRICULTURE ET DE LA COLONISATION.

QUÉBEC.

Monsieur le Ministre,

J'ai l'honneur de vous soumettre mon rapport comme inspecteur de fromageries et beurreries pour l'année 1890.

J'ai commencé mes inspections le 18 juin, et les ai terminées le 26 septembre.

J'ai visité 102 fromageries, 42 beurreries et 8 fabriques combinées, ce qui a fait un total de 152 fabriques.

Je constate un peu moins de progrès dans la fabrication, que ces années dernières, il y a de la routine et de la négligence chez bon nombre de fabricants qui pourraient faire mieux. Quant à ceux qui ne connaissent rien ou à peu près rien du métier, je leur conseillerais d'aller à l'école.

Comme dans mes précédents rapports de ces années dernières, je mentionnerai les défauts que j'ai trouvés dans mes courses se rapportant à la fabrication du fromage et du beurre. C'est répéter souvent la même chose, mais enfin les rapports des inspecteurs sont pour cela.

La construction des fabriques s'améliore lentement, il y a encore grand nombre de ces bâtisses construites comme des granges et c'est surtout la chambre au fromage, où il est si important d'avoir une température uniforme pour la maturation du fromage qui offre le plus grand inconvénient. Dans une mauvaise bâtisse, avec des précautions, on peut y fabriquer un bon fromage, mais le conserver bon dans une chambre où la température varie comme celle du dehors, c'est chose impossible. Il y a encore beaucoup de fabriques mal installées, à ce propos je dirai que dans plusieurs endroits il y a beaucoup trop de fabriques; là où une bonne suffirait, il y en a trois ou quatre qui se font opposition et qui généralement ne font pas ce qu'il y a de mieux. Ces petites fabriques sont généralement mal installées, on n'a pas les ustensiles, les accessoires que demande une bonne fabrication. Le travail s'y fait à la diable et c'est là généralement que l'on trouve les fabricants de second ordre. Mais cette multiplication de fabriques en opposition est souvent la faute des patrons qui, craignant qu'un propriétaire de fabrique fasse de l'argent bien qu'il leur donne entière satisfaction se disent: celui-là va devenir trop riche, il faut lui faire opposition et l'on bâtit de suite une fabrique qui très souvent rapporte moins de profit aux patrons et presque toujours des déficits aux propriétaires. Règle générale, pour qu'une fabrique soit tenue sur un

bon pied et donne entière satisfaction aux patrons, il faut qu'elle rapporte des profits, sans cela, il vaut mieux fermer boutique.

Avant de mentionner les principaux défauts de fabrication, je dirai un mot sur le soin du lait chez le patron. Dans le cours de mes inspections j'ai bien beaucoup d'attention sur ce point important et après avoir bien examiné la chose j'ai trouvé que le lait est en général très mal soigné.

On commence d'abord par laisser le bidon rempli de petit-lait passer une partie de la journée au soleil. Combien de fois en ai-je vu tard dans la journée rester sur la petite plate-forme le long de la route. Une fois le bidon ainsi empesté, on ne le lavera quelquefois qu'à l'eau froide, ce dont j'ai été par hasard témoin à deux reprises; et si on le lave à l'eau chaude, on ne fera souvent que le rincer. Quelle qualité de lait peut-on s'attendre maintenant de voir porter à une fabrique dans des vaisseaux aussi mal soignés, surtout si ce lait n'a pas été bien refroidi et bien évaporé, surtout évaporé, et c'est sur ce point que la généralité des patrons manquent. Quant au refroidissement la chose se fait généralement plus ou moins bien, mais le brassage et l'aération, il est presque impossible d'obtenir cela.

Mais faut dire aussi que par le passé on a tellement habitué les patrons à apporter du lait mal soigné, qu'ils prennent souvent aujourd'hui pour un caprice de fabricant, les conseils que ce dernier peut leur donner sur le soin de leur lait.

Les fabricants doivent doubler de précaution et de sévérité dans la réception du lait et s'efforcer de persuader leurs patrons que c'est leur intérêt qu'ils mettent en jeu en soignant mal leur lait, surtout leur faire comprendre que le mauvais lait produit moins de fromage que le bon et ne peut jamais être de première qualité. Suivons l'exemple des fabricants d'Ontario nos voisins; j'en ai rencontré plusieurs dans nos fabriques dans le cours de l'été. Ils sont tous très sévères dans la réception du lait.

Un autre point important de la réception du lait et dont très peu s'occupent c'est le lait fraudulé. Sur les 152 fabriques que j'ai visitées, il n'y en a certainement pas vingt, où on s'occupe de la chose sérieusement. Il est vrai que pour un grand nombre de fabricants cela serait difficile, car on ne sait pas faire l'épreuve du lait. Je considère ce point très important, car le négliger est ni plus ni moins encourager le vol et en quelque sorte y prendre part, car le fabricant est censé en justice de prendre l'intérêt de tous les patrons. Si quelques-uns d'entre eux s'engraissent aux dépens des autres par la négligence du fabricant à surveiller, il doit porter sa part de responsabilité. Nous, inspecteurs, ayant occasion d'examiner le lait ici et là, sommes en lieu de pouvoir dire qu'il se commet beaucoup plus de vols qu'on le pense, soit par écrémage ou addition d'eau.

Un jour du mois d'août, j'ai été demandé pour examiner le lait de tous les patrons d'une fabrique de beurre; le fabricant ne savait faire l'épreuve du lait mais, à part cela, était assez bon fabricant. Il me dit: il me faut 25 à 26 livres de lait pour faire une livre de beurre, je ne sais ce que cela veut dire; je pense que mes patrons mettent de l'eau dans leur lait, il avait appris d'ailleurs que quelques-uns en mettaient. En effet, après avoir examiné tout le lait, j'ai trouvé les indices

d'add
prod
le pe
fraud
des d
pas s
I
plus
comp
du la
un de
à peu
fabric
d'ava
on pe
que l
est pe
toujou
lorsqu
maint
refroi
F
souve
lans c
U
caillé
chau
petit-l
U
on ne
ouvra
meté
Je
fabric
presse
bien,
conseil
faire a
C
import
c'est d
lemen
machin
ava

d'addition d'eau chez un bon nombre. Mon inspection ayant effrayé les gens, a produit un très bon effet, de suite le lendemain la quantité de lait a diminué et le pourcentage de beurre a augmenté. Il y a bien des endroits comme cela où la fraude se pratique sur une plus ou moins grande échelle. Les patrons qui ont des dispositions à la malhonnêteté prennent vite de la hardiesse lorsqu'ils ne sont pas surveillés.

Parmi les défauts de fabrication je ne mentionnerai que les principaux et les plus généraux. D'abord la température. Règle générale on ne tient pas assez compte de la température pendant tout le temps de la fabrication depuis la mise du lait en présure jusqu'à l'emmouillage du caillé. La température est certainement un des points les plus importants de la fabrication, c'est la température qui règle à peu près tout le travail et c'est en partie de là que dépend la bonne ou mauvaise fabrication. Pour la mise en présure, il faut la varier suivant la saison et le degré d'avancement du lait. Pour la cuisson, elle ne varie que pour le lait très avancé ou on peut cuire de un à deux degrés moins haut qu'à l'ordinaire qui est 98°. Lorsque le caillé reste un peu longtemps dans le petit-lait et surtout lorsque le bassin est peu rempli, il ne faut pas négliger de réchauffer au besoin afin de maintenir toujours la même température. C'est surtout après l'enlèvement du petit lait, lorsque le caillé est à fermenter dans le bassin, qu'il faut s'en occuper, afin de la maintenir élevée tout le temps pour que la fermentation se fasse bien; autant de refroidissement, autant de retard dans la fermentation.

Pour tenir le caillé chaud, il faut une couverture qui recouvre bien le bassin; souvent on la fait trop étroite de manière à laisser du jour tout autour du bassin, dans ce cas elle ne sert pas à grand chose.

Un grand défaut assez commun est que l'on ne donne pas assez d'acide au caillé avant l'enlèvement du petit-lait; il faut que le caillé appliqué sur le fer chaud donne des fils bien distincts et très nombreux de $\frac{1}{2}$ ligne à une ligne; le petit-lait retiré trop doux produit toujours un fromage mou et ouvert.

Un bon nombre ont aussi le défaut de passer le caillé au moulin trop tôt; on ne le laisse pas fermenter assez longtemps, on a trop hâte de terminer son ouvrage; la conséquence de cet empressement est que le fromage n'a pas la fermeté voulue.

Je terminerai mes remarques sur la fabrication du fromage en conseillant aux fabricants d'apporter plus de soins dans le pressage de leur fromage, de serrer la presse très souvent pendant les premières heures, afin que les morceaux se soudent bien, sans cela on s'expose à ce que le fromage n'ait pas assez de fermeté; je leur conseillerai de plus de mettre plus d'uniformité dans la grosseur des meules et les faire aussi grosses que possible pour qu'elles remplissent bien la botte.

Ce que j'ai dit des précautions à apporter dans la réception du lait est aussi important dans la fabrication du beurre que dans celle du fromage; cependant c'est dans les beurrieres que l'on y apporte le moins de soin. On accepte généralement tout le lait, pourvu qu'il ne soit pas trop sûr et qu'il puisse passer dans la machine à écrémer sans cailler. Il ne faut pas oublier que le mauvais lait, le lait avancé, en décomposition, donne moins de rendement en beurre que le bon; il

est plus difficile à écrémer. Le mauvais lait de quelque nature qu'il soit ne doit pas être plus accepté dans les beurreries que dans les fromageries, il affecte la qualité du beurre comme celle du fromage.

Il s'est fait une amélioration dans nos beurreries cette année, au moins dans celles que j'ai visitées, le nombre des glaciers a augmenté; elles ne sont pas partout bonnes et suffisantes, mais enfin c'est un bon commencement.

Quant à la fabrication même, la manière de traiter la crème, le barattage, le pressage etc., c'est presque toujours la même routine. Cela s'explique facilement par le fait que les bons fabricants de beurre sont rares. En parcourant la liste de ceux que j'ai visité cet été, je ne pourrais en recommander plus de 15 comme bons fabricants; cela explique facilement pourquoi notre beurre n'est pas toujours de première qualité.

Elles sont rares les fabriques où vous verrez la crème refroidie suffisamment après l'écrémage et conservée et traitée de la manière voulue jusqu'au barattage. Quant au refroidissement ce n'est pas toujours la faute du fabricant; lorsqu'il n'a ni peau et la glace voulues, ce n'est pas beaucoup possible de refroidir à basse température de suite après l'écrémage pour obtenir un beurre ferme et de conserver; la brasser souvent est important si l'on veut obtenir un beurre ayant bon arôme, de plus de la crème qui aura été brassée souvent donnera plus de beurre que celle qui ne l'aura pas été.

Le barattage se fait toujours à trop haute température dans les chaleurs; au lieu de mettre la crème à la température de 55° à 57°, comme elle devrait être, on la mettra souvent à 62° 63°, de sorte qu'au lieu de faire du beurre c'est quelque chose qui ressemble à la boulette que l'on fait; un beurre que l'on pourra ni laver ni délayer, un beurre grassex qui ne se conservera pas.

Les fabriques ayant une chambre froide pour y conserver le beurre ne sont pas encore bien communes; cependant il y a de l'amélioration de ce côté. Un bon nombre ont, cet été, envoyé leur beurre frais à Montréal soit qu'il fut vendu ou qu'on l'envoyât en glacière en attendant la vente, c'est un très bon système qui, il faut l'espérer, se généralisera, c'est le moyen le plus sûr de toujours obtenir le haut prix du marché.

La fabrication de nos produits laitiers, surtout celle du beurre, souffre d'un pressant besoin de s'améliorer si nous voulons écouler ces produits avec profits.

Pour cela il faut de l'enseignement pratique et efficace, sans quoi nous n'arriverons jamais à rien. Il faut espérer que le projet de syndicat de fabriques réussira; c'est certainement le meilleur système d'enseignement qu'il faille adopter. Un inspecteur ayant 25 à 30 fabriques à visiter plusieurs fois dans la saison, pourra faire vingt fois plus de bien par son enseignement et en restant dans chaque fabrique le temps nécessaire, que celui qui comme aujourd'hui en visite 150.

Respectueusement soumis

(Signé) J. L. PAÏNCHAUD.

M
s'est p
brique
M.
choses
M.
M.
M.
ce qui
vous p
passera
ces hor
M.
étrang
M.
M.
M.
truction
M.
M.
capacit
M.
il n'y e
M.
que, la
M.
M.
certain
nombre
M.
té de la
M.
la conv
en Ang
chaud,
cants qu
mauvais
à fond,
mal d'u
vais fab
Si nous
dit d'au

DISCUSSION

M. SAUL COTÉ—Pouvez-vous nous dire Monsieur Painchaud, quelle différence s'est produite dans le rendement, après que vous eûtes fait l'inspection de cette fabrique dont vous avez parlé, qui prenait vingt-six livres de lait par livre de beurre ?

M. PAINCHAUD—Je ne sais pas quelle différence, mais on m'a dit que l'état des choses s'était amélioré, que c'était tombé à la quantité ordinaire.

M. COTÉ—C'était dans le mois d'août, cela ?

M. PAINCHAUD—Oui.

M. COTÉ—Quelqu'un m'a dit que c'était tombé à vingt-trois livres et demie ce qui fait une différence de deux livres et demie. Ça vaut la peine. Maintenant vous parlez des syndicats : n'est-il pas vrai que s'il y avait des inspecteurs qui passeraient toutes les semaines ou toutes les deux semaines, que ce serait facile à ces hommes de prévenir ces vols qui se commettent ?

M. PAINCHAUD—Ce serait certainement les hommes à voir à cela, parce qu'un étranger est toujours plus écouté que le fabricant.

M. COTÉ—Et d'ailleurs les fabricants ne font pas l'épreuve du lait généralement.

M. PAINCHAUD—Non, ça ne se fait pas.

M. COTÉ—Vous ne constatez donc pas beaucoup d'amélioration dans la construction des fromageries ?

M. PAINCHAUD—Ça s'améliore, mais ça s'améliore lentement.

M. L'ABBÉ MONTMINY—Constatez-vous de l'amélioration sous le rapport de la capacité des fabricants de beurre et de fromage ?

M. PAINCHAUD—Il y a un peu d'amélioration ; mais depuis une couple d'années, il n'y en a que peu.

M. MONTMINY—Le nombre des fabriques et des fabricants augmentant, est-ce que la capacité des fabricants augmente dans la même proportion ?

M. PAINCHAUD—Non, Monsieur.

M. MONTMINY—Maintenant vous constatez, dans vos visites, d'une manière certaine, l'existence de fraudes commises dans la livraison du lait, chez un grand nombre de fabriques que vous avez visitées ?

M. PAINCHAUD—Partout ou presque partout où j'ai examiné le lait, j'ai constaté de la fraude.

M. L'ABBÉ MONTMINY—Monsieur le Président, j'attire fortement l'attention de la convention sur ce point. Nous nous flattons d'avoir remporté le premier prix en Angleterre ; je n'en doute pas ; mais je constate par le rapport de M. Painchaud, et je savais d'ailleurs auparavant, qu'il y a encore plus de mauvais fabricants que par le passé et que les bons fabricants sont l'objet de la persécution des mauvais. C'est ce que j'ai trouvé chez nous. Je désirerais qu'on discutât ce point à fond, qu'on cherchât à trouver un remède qui sans doute ne guérirait pas le mal d'une manière radicale, mais qui permettrait de réduire le nombre des mauvais fabricants. Ce but pourrait être atteint soit par des certificats ou autrement. Si nous continuons avec l'état des choses actuelles, bientôt on dira de nous ce qu'on dit d'autres pays : que nous faisons du fromage inférieur. Nous perdrons ainsi

le marché anglais; et si nous perdons l'Angleterre nous serons obligés d'aller en Chine, et ce sera un peu loin.

Ce que nous avons à faire, nous, membres de la Société d'Industrie Laitière, c'est de mettre cette question en évidence afin que les députés des deux chambres soient à même de juger de cette plaie de l'industrie laitière qui menace de nous faire un grand dommage.

Je ne ne sais trop quel remède nous pourrions adopter; peut-être que par la douceur nous réussirions. Mais je serais bien heureux si les personnes qui sont à la tête du mouvement et qui connaissent les choses bien mieux que je ne les connais moi-même, exposaient leurs vues sur les moyens d'arrêter les effets désastreux de l'incapacité et de la fraude.

M. LE DOCTEUR BRUNEAU—Je désirerais savoir de M. Painchaud si l'amélioration qui s'est produite en rendement dans la circonstance dont il a parlé s'est produite à la suite d'une de ses visites?

M. PAINCHAUD—Certainement.

M. BRUNEAU—Ne pensez-vous pas que le fabricant dans cette circonstance a amélioré sa méthode de fabrication? Ne pensez-vous pas qu'il a baratté plus froid?

M. PAINCHAUD—Non, Monsieur, je ne vois pas pourquoi il aurait changé sa méthode de fabrication.

M. BRUNEAU—Parce que vous auriez pu le lui dire?

M. PAINCHAUD—Je n'avais pas de raisons pour lui dire de changer sa méthode de fabrication.

M. BRUNEAU—Tous ceux qui savent faire le beurre savent que si on baratte à une température élevée, nous obtenons bien moins de beurre, n'est-ce pas Monsieur l'inspecteur?

M. PAINCHAUD—Oui. Cela n'influe pas encore autant sur la quantité que sur la qualité.

M. BRUNEAU—Eh bien, j'ai lu quelque part, Monsieur le Président et Monsieur l'inspecteur, dans un journal anglais bien renseigné qu'une dame qui faisait du beurre de première qualité, changea un bon jour de fille, de servante "butter maid." Elle lui dit de prendre le thermomètre, de le mettre dans la crème et de la baratter lorsqu'elle serait à telle température. Cette fille qui était nouvelle, ne prit pas le thermomètre, elle se contenta de mettre son doigt dans la crème, et se mit à la baratter en l'absence de sa maîtresse. Quand la maîtresse arriva, elle s'écria: «Comment se fait-il? j'avais coutume d'avoir vingt et une livres de beurre et je n'en ai que quatorze? Avez-vous laissé de la crème?» La fille dit: «Non, tout est là.» «Vous avez baratté la crème, dit la dame, à une température trop élevée: reprenez-la, et barattez-la de nouveau.» J'ai lu sur ce journal anglais, journal très sérieux, qui ne badine pas sur ces questions, que ce lait baratté de nouveau, lui avait donné sept livres de beurre. J'ai lu sur des journaux des Etats-Unis des faits analogues; et je dirai même que chez nous, cet automne il nous est arrivé quelque chose de semblable. Ma femme trouva qu'il n'y avait pas grand beurre pour la quantité de crème; et la petite fille avoua qu'elle avait mis de l'eau chaude parce que le beurre prenait du temps à venir.

Je pensais donc que dans le cas dont vous venez de parler, Monsieur Painchaud, il pouvait y avoir quelque chose d'analogue ; c'est pour cela que je vous demandais, Monsieur l'inspecteur, si le fabricant avait changé son mode de fabrication, à la suite des remarques que vous auriez pu lui faire. Alors vous croyez que la différence des résultats obtenus dans le rendement du lait est simplement due à ce que les patrons apportaient à la beurrerie, après votre visite, un lait plus riche ? C'est votre prétention, n'est-ce pas ?

M. PAINCHAUD—Dans ce cas-ci.

M. BRUNEAU—J'accepte votre explication, mais je tenais auparavant à élucider la question.

M. PAINCHAUD—Il est parfaitement reconnu, du reste, et nous le constatons tous les jours dans nos inspections, que c'est lorsque la crème est barattée à la température convenable que nous obtenons les plus forts rendements.

M. CARDIN—Je me suis fait cette remarque à propos des fabricants de beurre et de fromage : si pour obtenir un diplôme pour l'exercice d'une profession quelconque, il nous faut subir des examens, ne devrait-on pas mettre l'industrie laitière sur le même pied, elle qui est une source si considérable de profits pour la Province de Québec ? Je crois qu'il serait très-important d'avoir des examinateurs qui feraient subir aux fabricants de fromage les examens nécessaires, comme on le fait pour les avocats, les arpenteurs, &c ; examens qui constateraient la capacité des fabricants, et leur donneraient un diplôme comme reconnus aptes à la fabrication du beurre et du fromage. Cela assurerait l'avenir de la province de Québec, dans le chemin du progrès déjà ouvert par cette belle association de l'industrie laitière. Je soumets mon humble remarque à la bienveillante considération des messieurs de l'industrie laitière.

M. LE PRÉSIDENT—Nous avons déjà avant aujourd'hui étudié l'idée que vous venez d'émettre. C'était une difficulté qui paraissait très-difficile à résoudre, mais j'ai le plaisir de vous annoncer que les directeurs sont résolus à procurer ce résultat. S'il y a un bon nombre de bons fabricants, il y en a un grand nombre d'incompétents. Et le fait qu'on n'exige rien d'eux pour être chef de fabrique, suffit pour qu'ils se représentent partout comme capables, sous prétexte qu'ils ont travaillé dans tel établissement, ou sous tel maître. On ne s'occupe pas de se renseigner sur leurs capacités, on les engage au plus bas prix possible et il en résulte souvent une mauvaise fabrication.

Et ce qui fait que nous sommes obligés de payer de petits salaires aux fabricants, c'est l'habitude qu'on a du moment qu'une fabrique paraît prospérer d'en établir une ou deux ou trois dans les environs, qui se font la guerre.

C'est à qui attirera la plus grande quantité de lait de la fabrique. On prend toutes sortes de moyens pour y arriver. Pour garder certains patrons on est obligé de passer légèrement sur les défauts du lait.

On parle de la fraude : de la crème qu'on enlève au lait et de l'eau qu'on y met ; qu'est-ce qui amène cela ? C'est la compétition.

La surveillance n'est pas assez générale, assez complète ; et il peut y avoir surveillance dans certaines fabriques, et qu'on tolère, cependant, par crainte de

perdre les patrons. Ceux à qui des reproches seraient adressés diraient : « Vous n'êtes pas content ? Je vais aller chez le voisin qui n'est pas aussi particulier que vous. » Et ils sont acceptés dans une autre fabrique ; et quand on vient à calculer le rendement on se dit : « C'est complètement impossible, notre lait n'est pas aussi pauvre que cela. » Les bons patrons se disent : « J'avais tant de livres de lait, je n'ai reçu que tant pour mon lait : cela ne paie pas. »

Quelquefois aussi, on prend des moyens dans certaines fabriques pour faire croire qu'on le paie plus que dans la fabrique voisine. S'il y avait moyen d'amalgamer un certain nombre de fabriques, ce serait un grand pas de fait.

L'organisation de syndicats réunissant vingt-cinq à trente fabriques, se cotisant pour avoir un inspecteur qui les visiterait, aussi souvent que possible, assurerait une fabrication uniforme, et rendrait plus craintifs les patrons portés à frauder. Comme le faisait remarquer M. Painchaud, un étranger serait plus écouté que le fabricant lorsqu'il serait appelé à faire l'examen du lait. Je crois que cette réforme est en bonne voie de s'opérer.

Il y a bien une loi qui existe pour la répression des fraudes ; mais la grande difficulté c'est de l'appliquer. La loi est sévère, mais la compétition qui existe partout rend son application difficile. Il faudrait faire comprendre aux cultivateurs qu'il y va de leur intérêt d'avoir soin de leur lait, et que ça les paierait beaucoup plus de fabriquer une bonne marchandise.

M. CHAPUIS—Voici quelques mots au sujet de la question introduite par M. Montminy, une des plus importantes de la convention. En 1884, à la convention tenue à Québec, j'avais pris l'initiative de proposer une résolution allant justement au but que tend à atteindre M. l'abbé Montminy : celui d'avoir des fabricants diplômés. Le projet, dans le temps, si vous vous rappelez, (projet qui avait été accepté mais auquel on a trouvé plus tard des objections), consistait à demander aux inspecteurs de la société qui trouveraient des fabriques bien tenues, de faire rapport à la Société, afin d'inscrire les noms des fabricants qui avaient tenu ces fabriques, dans un livre spécial appelé le *Livre d'Or* des fabricants et dans lequel on pourrait prendre des renseignements.

La résolution passa à l'unanimité, mais dans l'exécution, dans l'application des détails on a trouvé qu'elle était prématurée ; que les progrès de l'industrie laitière étaient trop lents pour qu'on prit une mesure aussi radicale ayant pour but d'éliminer les mauvais fabricants, et de mettre en évidence les bons. On a discuté la chose dans le temps, et j'ai cru devoir me rendre aux raisons qu'on m'a données, pour laisser tomber comme lettre morte, ma résolution. Pourtant elle est inscrite dans les archives de cette Société, et je tiens à rappeler qu'elle est mon fait. Car j'ai toujours reconnu, depuis que je m'occupe d'industrie laitière que la grande plaie qui empêche le développement de cette industrie, est celle des mauvais fabricants.

Depuis quelques mois, j'ai eu occasion beaucoup plus encore d'observer que les mauvais fabricants augmentent dans une grande proportion. Le nombre des fabricants augmente, mais en même temps le nombre des mauvais fabricants. Et il est assez facile de s'expliquer pourquoi. C'est parce que nous n'avons pas de

source
de lait
suis obl
qu'il re

Le
excellen
pecteur
du beur
mais th
pecteur
seront a
être des

Mar
année ;
onze rég

Il fa
avocats
nous vo
être aus

Où
ils vont
Paincha
qu'ils ai
nous n e

Le g
promouv
l'opinion
exception
provoque
avoir des
mage. I
est pour

M. L
enraciné
exprimat
présent
Messieurs
mal disp

Si ce
les prop
d'avoir d
marché
frir eux-m
notre aid

source où ils puissent trouver la science. Tout en reconnaissant que les écoles de laiterie subventionnées par la société ont produit un certain bon résultat, je suis obligé de dire que nous n'avons pas fait tout ce que nous pouvions faire et qu'il reste énormément à faire dans cette direction.

Le projet de syndicats agricoles dont vient de parler M. le président est un excellent projet pour améliorer la position. Il n'y a pas de question qu'un inspecteur général, parfaitement qualifié sous tous les rapports dans la fabrication du beurre et du fromage, connaissant tous les détails, non seulement pratiques, mais théoriques de la question, sera parfaitement à même de renseigner les inspecteurs locaux qui seront appelés à régir les syndicats. Ces inspecteurs qui seront appelés à visiter les fabriques souvent et cet inspecteur général, devront être des experts. Et de cette façon nous pourrions améliorer la position.

Mais il y a plus que cela : les syndicats ont commencé à fonctionner cette année; ils augmenteront l'année prochaine, et nous attendons la formation de onze régions.

Il faut faire comme dit M. Cardin : pourquoi obligeons-nous les notaires, les avocats à prendre des diplômes pour pratiquer leurs professions ? C'est parce que nous voulons avoir l'assurance que ces Messieurs sont qualifiés. Nous devons être aussi exigeants pour les fabricants de beurre et de fromage.

Où vont les notaires, les médecins, les avocats pour prendre leurs diplômes ; ils vont à l'école, que ce soit au collège ou à l'université. Monsieur l'inspecteur Painchaud disait dans son rapport : «Quant aux fabricants qui ne savent pas, qu'ils aillent à l'école.» Eh bien, messieurs, ils ne peuvent pas y aller parce que nous n'en n'avons pas.

Le grand point pour notre société et pour tous les intéressés, c'est donc de promouvoir l'idée de la création d'une grande école d'industrie laitière, de former l'opinion dans ce sens, afin que nos législateurs tant au local qu'au fédéral sans exception prennent cette question en considération, et travaillent de manière à provoquer la formation de cette école. De cette façon, les fabricants pourront avoir des diplômes assurant leur capacité comme fabricants de beurre et de fromage. Et de cette façon, nous ferons prospérer la grande industrie laitière qui est pour nous la source de tant de profits.

M. L'ABBÉ CHARTIER—Comme nous avons à combattre un mal qui est bien enraciné et répandu bien au large dans la Province, j'aimerais que la Convention exprimât un vœu auprès des commerçants. Les moyens qui sont proposés jusqu'à présent devront éliminer le mal graduellement. Si les commerçants, si les Messieurs qui sont dans le haut commerce, voulaient nous aider, je pense que le mal disparaîtrait bientôt.

Si ces Messieurs refusaient, pour aucun prix, de prendre de mauvais fromage, les propriétaires de fabriques, les patrons de ces fabriques verraient aux moyens d'avoir des fabricants capables de fabriquer un article qui pourrait aller sur le marché. Je n'ai pas de reproches à faire aux commerçants. S'ils ont à en souffrir eux-mêmes qu'ils se mettent la main sur la conscience et qu'ils viennent à notre aide.

Nous avons découvert, il y a deux ou trois ans, qu'il arrivait sur le marché anglais du fromage mêlé. Un Monsieur du haut commerce a eu l'honnêteté de la franchise de nous avouer que dans le commerce on mêle du fromage. Nous ne pouvions pas comprendre pourquoi le fromage maigre se vendait presque aussi cher que le fromage gras, lorsqu'il est parfaitement constaté, qu'au bout de deux ou trois mois, le fromage maigre commence à se détériorer et que, plus il est gardé en magasin, moins il vaut. Eh bien, ces Messieurs du commerce achetaient un certain lot de fromage maigre, et en mettaient un certain nombre de meules dans les envois qu'ils faisaient; et lorsque ces meules arrivaient sur le marché, elles ne donnaient pas satisfaction, et l'on ne comprenait en Angleterre pourquoi le fromage canadien n'était pas uniforme. On achetait un bon lot de fromage et de temps en temps on tombait sur une mauvaise meule.

De sorte que, je crois qu'il ne serait pas hors de propos que la Convention exprimât le désir que les commerçants vissent à son aide, afin d'éliminer complètement le fromage qui serait de qualité à nous faire perdre notre marché. Ce serait une perte énorme pour la province.

Avec la saison défavorable que nous avons, s'il fallait perdre notre marché d'industrie laitière, eh bien, franchement, je ne sais pas ce que la classe agricole ferait dans la province. Il est donc de l'intérêt des patrons, des propriétaires de fromageries, et des marchands de s'unir à nous afin d'éliminer tout fabricant incapable.

M. SAUL CORÉ—J'espère que M. Chapais, malgré sa grande compétence, me permettra de différer d'opinion avec lui sur la question des fabricants. Je ne suis ni patron, ni propriétaire de fromageries, mais plutôt fabricant. Permettez-moi de prendre parti pour ces derniers. Je dois dire que si les propriétaires ne s'entendent pas pour faire de meilleures constructions, il est difficile pour les fromagers de toujours faire de bon fromage. Vous direz peut-être que c'est au fabricant à voir à cela. Mais ces jeunes gens manquent quelquefois d'énergie. Ils s'engagent chez des propriétaires qui les forcent, à cause de la compétition existante, à accepter du lait qui n'est pas trop bon, et surtout à se contenter d'une chambre à sécher, qui n'est pas propre à conserver bon, le fromage.

Il ne faut pas tout jeter sur le dos des fabricants: que les propriétaires fournissent un bon matériel et je crois que le fromage ne sera pas aussi mauvais. Ils veulent bien s'instruire, mais il ne faut pas qu'on essaie de leur faire faire ce qui n'est pas possible.

J'espère que les fabricants ne m'en voudront pas de prendre part pour eux, et si les propriétaires de fabriques et les fermiers me trouvent dur, qu'ils donnent leurs raisons.

Le lait est fourni en très mauvais état; et ensuite le fromager fait sa part de travail plus ou moins bien, mais pas aussi mal que M. Chapais peut laisser croire. Ayant reçu du mauvais lait, ayant à sa disposition une mauvaise construction comment voulez-vous que le fromager livre de bon fromage sur le marché? Très souvent il n'y a pas de sa faute, et on ne lui donne pas le temps de faire l'épreuve du lait. La fromagerie est tellement petite qu'on ne veut pas encourir

la dép

Je

mais il

M.

gers, d

sieurs

constru

points

mauva

à y en

Je

la fabri

une. J

sont gé

M.

progrès

critiqua

certain

les com

vince d

que ça

prestige

Ontario

Il s

Canada,

Cer

serait d

inspecte

d'ouvra

L'an de

quinze f

qui fais

vous av

populati

devraier

Je c

auraient

plier a

pour tou

chaleurs

leurs dis

dés de t

Car

leur pou

la dépense de lui payer un aide. Alors il n'a pas le temps de faire tout l'ouvrage. Je conçois que les fromagers s'ils sont diplômés, pourront être meilleurs, mais ils ne sont pas aussi coupables qu'on l'imagine.

M. CHAPAIS—Je n'ai pas eu l'intention du tout d'attaquer le corps des fromagers, dans mes remarques. Mais M. Painchaud dans son rapport mentionne plusieurs défauts qui concourent à la fabrication de mauvais fromage : mauvaise construction, mauvais lait, et incapacité des fabricants. J'ai traité un de ces points : que les autres le soient, je ne demande pas mieux. Mais je parle des mauvais fabricants, là où ils sont ; là où il n'y en a pas, je n'en parle pas. Quand à y en avoir, je sais qu'il y en a.

Je suis prêt à admettre qu'il y a beaucoup d'autres causes qui concourent à la fabrication du mauvais fromage, mais celle de l'incapacité des fabricants en est une. Je ne voudrais pas laisser croire cependant, que j'ai dit que les fabricants sont généralement mauvais : que ceux à qui le bonnet fait s'en coiffent.

M. VAILLANCOURT—D'après le rapport de M. Painchaud, il y a beaucoup de progrès à faire dans la fabrication du beurre et du fromage. Certainement, en critiquant la position, il ne faut pas dire de menteries, car M. Painchaud nous a certainement bien donné occasion de parler ouvertement. Eh bien, je crois que les commerçants pourront dire que les deux tiers du fromage fabriqué dans la province de Québec laisse à désirer. Ça me fait de la peine de le dire, mais je pense que ça fera du bien de le dire. Si notre fromage sur le marché anglais a tant de prestige, il ne faut pas en donner le crédit à la province de Québec, mais à l'Ontario.

Il se fait d'aussi bon fromage dans la province de Québec que dans le Haut-Canada, mais le bon fromage est plus général dans le Haut-Canada.

Certainement, le meilleur moyen, pour arriver à améliorer la position, ce serait d'avoir des inspecteurs qui auraient moins à faire que n'en ont nos inspecteurs actuels. Je ne veux rien dire de leur capacité, mais ils ont trop d'ouvrage pour pouvoir faire une inspection avantageuse pour les fabricants. L'an dernier j'ai rencontré sur la route des inspecteurs qui avaient fait douze à quinze fromageries dans la journée, et là-dessus peut-être n'y en avait-il pas trois qui faisaient du fromage de première classe. Et je leur disais : « Les visites que vous avez faites aujourd'hui, je considère que ça ne vaut pas une piastre pour la population ; car vous n'avez pas eu le temps d'enseigner aux fromagers ce qu'ils devraient faire. »

Je considère que le moyen le plus pratique serait d'avoir des inspecteurs qui auraient le temps de passer deux ou trois jours à chaque manufacture, afin d'expliquer amplement aux fromagers les meilleurs procédés de fabrication. Et cela pour tous les temps de la saison de fabrication : si l'inspecteur passe dans les chaleurs qu'il leur enseigne à faire le fromage dans les temps chauds et qu'il leurs dise ensuite : quand les temps froids viendront il faudra modifier les procédés de telle et telle manière.

Car la plupart des fabricants font le fromage machinalement. Demandez-leur pourquoi ils font du fromage taché, ils ne le savent pas ; demandez-leur

pourquoi ils font du fromage ouvert : ils ne le savent pas. Tous les jours il vient sur le marché de Montréal du fromage taché, et la plupart des fabricants ne paraissent pas en connaître la cause.

Si l'inspecteur passait plusieurs jours, même une semaine dans la fabrique, vous auriez là un fabricant qui, s'il ne connaissait pas tout, aurait appris quelque chose de la fabrication.

Quand au beurre, nous ne faisons pas de grand progrès sur la qualité ; depuis une couple d'années, je pense que notre beurre au lieu de s'améliorer diminue en qualité. Et je regrette que M. Langlois soit parti, car il m'en faisait la remarque ces jours derniers. Il détaille beaucoup de beurre à la ville et quand on détaille on voit toute la tinette, on voit tous les défauts.

M. TACHÉ—Et vous payez pour ?

M. VAILLANCOURT—Et nous payons pour. Certainement ce système d'inspection coûtera cher, mais, là où l'inspecteur passera deux ou trois jours, le propriétaire devra payer ses dépenses. Je ne sais pas quelles dispositions les directeurs vont adopter à cet égard ; mais tant que vous n'aurez pas d'inspecteurs qui iront s'installer dans les fabriques et enseigner aux fabricants en travaillant avec eux, je pense qu'on n'arrivera à rien en fait d'amélioration rapide.

Lé Révérend Monsieur qui a pris la parole avant moi a fait allusion aux marchands. Il leur a demandé de ne pas acheter de fromage commun. Ce serait très difficile. Ce serait changer le commerce du monde. Car dans toutes les lignes de commerce, on a la première, la deuxième et la troisième qualité, et dans certaines localités les deuxième, et troisième qualités se vendent plus vite que la première à cause de la position financière des gens.

Quant au fromage écrémé qu'on glisserait parmi des lots de fromage gras, peut être M. l'abbé a-t-il voulu faire allusion à ce qui a été dit il y a trois ans, lorsque j'étais présent. Mais je ne pense pas que ce commerçant ait dit qu'il s'expédiait du fromage maigre parmi le gras. Il peut s'expédier des lots de fromage partiellement écrémé sans qu'on dise que ce soit du fromage écrémé. Mais je ne pense pas qu'on mélange du fromage écrémé et du fromage gras. Du moins je n'en ai pas eu connaissance.

MONSIEUR LE PRÉSIDENT—Si vous ne l'avez pas fait, un autre peut l'avoir fait.

M. VAILLANCOURT—Il peut s'expédier des lots de fromage maigre, mais sans le mêler avec le gras ; car ce serait mêler du méchant et du bon.

M. LE PRÉSIDENT—Faites-vous une grande différence, lorsque vous achetez du fromage, entre le bon et le mauvais ? Vous dites que vous avez visité plusieurs fabriques, et que c'est très rare de rencontrer du bon fromage. Alors, il y en a du bon. Et je voudrais savoir de vous si, dans l'achat de ces fromages, vous établissez une grande différence dans les prix. D'après ce qu'on entend dire les prix sont uniformes : celui qui fait bien n'arrive pas mieux que celui qui fait mal.

M. VAILLANCOURT—C'est exagéré.

M. TACHÉ—Ce n'est pas absolument vrai, mais c'est vrai dans une certaine mesure.

M. VAILLANCOURT—Quelquefois deux fromagés peuvent se vendre le même

prix s
achete
qualité

M.

qu'on

M.

nent v

exemp

payer

M.

J'ai en

cants f

offre, n

tel autr

parle fi

je ne su

M.

ou va a

d'une c

qu'on fa

M.

avons ic

car vou

le prix

droit, et

a vend

perdre s

M.

met pas

aux cli

Ces emp

voler, je

pas les r

M. L.

M. L.

ment : I

M. F.

Mon vois

n'avais p

marchan

et juillet

cents, m

qu'ils ne

veau à tr

prix si la différence entre les deux n'est pas trop grande. Mais lorsque vous achetez un fromage de première qualité, si celui du voisin n'est que de troisième qualité, certainement on ne le paie pas le même prix.

M. LE PRÉSIDENT—On ne voit pas de différence dans les ventes ; d'après ce qu'on entend dire, c'est toujours de bon fromage qui se fait.

M. VAILLANCOURT—Je vous ferai remarquer que souvent des fabricants viennent vendre leur fromage à la ville et ils reviennent prétendant avoir vendu par exemple 9½ cents, lorsqu'ils n'ont réellement vendu que neuf cents. Ils préfèrent payer de leur poche la différence. Cela se pratique sur une grande échelle.

M. LE PRÉSIDENT—Est-ce que les commerçants ne se prêtent pas à ce jeu-là ? J'ai entendu dire (je ne sais pas si ce sont des mauvaises langues) que les fabricants font avec les marchands le petit marché suivant : « Je vais accepter votre offre, mais il est entendu que dans l'état de compte que vous me donnerez, ce sera tel autre prix que vous indiquerez. » Pendant ce temps le fabricant voisin qui parle franchement se dit : « C'est drôle, je fabrique un meilleur article, et je ne suis pas capable d'arriver. » Est-ce que ça ne se pratique pas cela ?

M. VAILLANCOURT—Ça se pratique quelquefois : un homme vient chez nous ou va ailleurs, il vend son fromage tel prix, et il dit : « Faites-nous donc un bill d'une cent ou d'une demie cent plus élevé que le prix de vente. » Je ne crois pas qu'on fasse un péché mortel en le faisant. (Rires)

M. LE PRÉSIDENT—C'est un péché pas mal grave, je pense, (Rires). Nous avons ici des théologiens qui peuvent vous dire que la faute est pas mal grave : car vous trompez l'honnêteté des autres. Celui qui est loyal va dire franchement le prix qu'il a obtenu pour sa marchandise et alors on va le qualifier de maldroit, et l'on se dit : « Ça paie mieux d'aller à l'autre fabrique, allons-y, puisqu'il a vendu une demie ou trois quarts de cent de plus. » Par ce moyen vous faites perdre ses clients à l'honnête homme, et vous encouragez la fraude.

M. VAILLANCOURT—Celui qui nous demande de lui faire ce compte, ne nous met pas au courant de ses intentions ; il ne nous dit pas que c'est pour montrer aux clients ; bien souvent il ne demande ce compte qu'aux employés de la maison. Ces employés le font, mais s'ils croyaient qu'en le faisant, ils aident les gens à voler, je ne pense pas qu'ils le feraient. Tout simplement, nous ne connaissons pas les raisons pour lesquelles ils les demandent.

M. LE PRÉSIDENT—Mais enfin vous êtes assez intelligent pour les juger.

M. L'ABBÉ COTÉ—Ces messieurs ne disent pas : « Volez pour nous, mais simplement : Permettez-nous de voler. » (Rires).

M. F. X. DAIGNAULT—Moi-même j'ai eu l'occasion d'expérimenter la chose. Mon voisin avait vendu son beurre, du mois de juin, disait-il, 17½ cents. Moi je n'avais pas eu d'offre pour le mois de juin. Le 15 juillet, je me suis adressé aux marchands pour le mois de juin et de juillet et j'ai eu une offre : juin, 16 et juillet 16½ cents. Je me dis : je ne puis pas accepter ; mon voisin a vendu 17½ cents, mes patrons vont rester chez eux. Les commerçants me répondirent qu'ils ne pouvaient pas donner plus cher. A la fin d'août, je m'adressai de nouveau à trois maisons de commerce, parmi lesquelles était celle qui m'avait fait

une offre pour juin et juillet. Et après divers pourparlers avec les marchands et un voyage à Montréal, j'ai dû vendre les trois mois à 16 cents, bien que la maison qui m'avait offert 16½ pour le beurre de juillet m'eût dit trop tard qu'elle m'aurait aussi donné 16½ cents pour août. Cela m'a fait une perte d'une demi-cent pour juillet et août. Cependant l'autre beurrerie qui avait vendu 17½ cents la livre, tout de suite à la fin de juin et juillet, n'a pas payé 53 cents à ses patrons, et moi, j'ai pu payer pas tout-à-fait 56 cents, bien que l'autre eut vendu 1½ cent plus cher que moi. Celui à qui il avait vendu son beurre, s'était entendu avec le fabricant : «Vous allez diminuer le poids et on va dire que la vente s'est faite à tel prix, ça reviendra au même.» Et moi ça m'a fait perdre pour mes patrons ½ cent sur deux mois.

M. LE PRÉSIDENT—M. Vaillancourt, vous devriez recommander à vos confrères de ne pas pratiquer ces choses-là.

SYNDICATS DE FABRIQUES

M. TACHÉ—Au sujet de la l'amélioration de la fabrication dans la province, il est important d'établir quelle est la position de la Société. Si nous n'avons pu accorder de diplômes aux fabricants, jusqu'à ce jour, c'est que les difficultés sont assez considérables.

Nous nous trouvons dans cette position que nous avons une industrie laitière, fonctionnant dans toute la province de Québec, c'est à-dire une industrie laitière parfaite, au point de vue de l'organisation, et absolument dépourvue, ou à peu près dépourvue d'école. D'un autre côté, tous ces fabricants, dont un grand nombre sont parfaitement qualifiés sous le rapport de la fabrication, ne peuvent pas laisser, de tout l'été, leurs fabriques pour obtenir les diplômes que j'ai mentionnés tantôt : diplômes qui seraient à la fois une recommandation pour les fabricants auprès de ceux qui voudraient les engager, et une garantie pour ces derniers.

Pour l'hiver, nous n'avons pas d'école où ces fabricants, occupés l'été, peuvent aller. De là l'importance majeure, d'obtenir une école sous le plus court délai possible, école qui fonctionnerait l'hiver comme été.

Nous avons des écoles pratiques de fabrication qui s'ouvrent quelques jours avant les autres fabriques. Mais ces écoles étant simplement sous la direction de fabricants, comme toutes nos fabriques, ne peuvent être constituées en bureau d'examen ; elles sont simplement de bonnes fabriques où les fabricants peuvent se renseigner sur les bonnes méthodes. Mais ces écoles ne sont pas constituées de manière à faire subir des examens, ou à les autoriser à donner des diplômes.

D'un autre côté, notre industrie laitière étant organisée, il est absolument essentiel de prendre des mesures plus efficaces que celles adoptées jusqu'à présent. Quand la société d'industrie laitière a été fondée, l'industrie laitière existait déjà ; mais les progrès étaient si peu accentués, que le travail de la société a porté à plein, et a produit des fruits considérables. Mais à présent nous sommes arrivés à un état de perfection, ou plutôt à un degré d'avancement relatif, et le travail qui reste à

faire est infiniment plus difficile que celui que la société avait à faire au commencement. De là la nécessité de changer les moyens adoptés.

Dans les commencements, nous avons eu d'excellents fabricants qui ont passé dans les fabriques pour enseigner la fabrication. Ils n'y restaient que le temps le plus court possible, car, ils avaient devant eux une tâche trop considérable pour leur activité. Malgré toute leur bonne volonté nos inspecteurs n'ont jamais pu visiter toutes nos fabriques dans le courant de l'été. Eh bien, même cette petite inspection a produit beaucoup de bien. Mais aujourd'hui, cela ne suffit plus : il faut modifier les moyens adoptés afin de rencontrer les besoins nouveaux.

Il y a deux ans, la société d'industrie laitière, à l'Assomption, proposa que l'on fit des démarches auprès du gouvernement pour demander le subventionnement de sociétés de propriétaires, qui se formeraient pour avoir des inspecteurs. A peine un an après, la société du district de Bedford passait la même résolution. Mais, je dois dire, à l'éloge des Messieurs de ce district, qu'ils ont mis cette résolution à exécution avant nous. Le district de Bedford a mis dès l'an dernier, à exécution son projet de syndicats.

Afin de résumer cette question, permettez-moi de vous lire cette partie de la circulaire distribuée pour annoncer la convention :

« A nos membres anciens et nouveaux, nous avons distribué ce printemps un programme établissant les conditions dans lesquelles des SYNDICATS DE FROMAGERIES ou DE BEURRERIES pouvaient se constituer. Nous attirons de nouveau l'attention sur ce programme. La société cherche à faire bien apprécier l'importance majeure qu'il y a de travailler avec un peu plus d'entente à l'amélioration de la fabrication. Former un syndicat, c'est, en deux mots, s'entendre entre propriétaires de fabriques d'un même district ou d'une même région (mais au nombre de pas plus de 25 à 30) 1. pour s'engager un fabricant de première classe qui aura la surveillance de la fabrication et de l'épreuve du lait et qui pour cela aura, constamment pendant tout l'été, à faire la visite de ses fabriques ; 2. pour supporter en commun les frais de cette surveillance et de cet enseignement. Le gouvernement local pour l'année écoulée, avait promis de contribuer moitié pour moitié, aux frais d'enseignement des syndicats ; il n'y a aucune raison de supposer que cette contribution ne sera pas continuée à l'avenir.

La société de son côté prendra des mesures pour préparer les inspecteurs que les syndicats engageront, à remplir efficacement leurs fonctions.

Devant le bureau de direction, hier soir, il a été question de nouveau de cette organisation de syndicats, nous savons que, sans que cela ait transpiré beaucoup dans le public, nous pouvons compter sur onze ou douze régions qui vont s'organiser de cette façon-là. Chaque propriétaire de fabrique s'engage à souscrire un certain montant, — soit un montant absolu, égal pour tous, soit un montant proportionné à l'importance diverse des fabriques. Le montant souscrit servira à engager un homme, un bon fabricant, recommandé par la société d'industrie laitière, pour faire constamment pendant la saison prochaine, la visite des fabriques formant partie de chaque syndicat.

Remarquez une chose : les syndicats ne peuvent pas s'organiser avec plus de

trente fabriques. L'inspecteur aurait trop à faire. S'il n'y a que vingt fabriques qui s'organisent c'est encore mieux, car, elles auront plus souvent les services de l'inspecteur.

Enfin vous pouvez supporter facilement les frais de cette inspection; ces frais ne sont pas très considérables. Vous n'avez pas besoin de demander un homme à qualités transcendentes, que vous paieriez un prix très élevé. Le salaire payé à un bon fabricant suffit, car, il n'est pas plus fatigant, de s'engager à voyager que de s'engager à travailler pendant toute la saison. Et tout en acceptant le salaire d'un fabricant, ces inspecteurs y trouveront leur compte par la réputation qu'ils gagneront ainsi. De sorte, que je crois qu'il sera facile d'avoir un inspecteur pour le salaire qu'on donne, généralement à un bon fabricant, de \$250 à \$300.

Les dépenses accessoires que l'inspection peut occasionner ne seront pas considérables. Nous avons estimé ces dépenses au chiffre de \$100 à \$150. Mais M. Fisher m'a dit hier soir que l'inspecteur parfaitement qualifié, engagé par le syndicat du comté de Shefford, avec un salaire de \$500 n'a ajouté aux dépenses du syndicat que la somme de \$50 et quelques piastres dans le cours de l'été, le syndicat ayant fourni un cheval à cet inspecteur, pour aller de fabrique en fabrique, et chaque fabricant se chargeant de recevoir l'inspecteur lorsqu'il passait. Il n'est pas difficile pour un fabricant d'amener l'inspecteur prendre ses repas à la maison, et ses frais se monteraient à peu de chose.

Dans tous les cas, \$100 à \$150 couvriraient amplement toutes les dépenses, et d'après toutes les apparences, le Ministère de l'Agriculture fournira la moitié de la somme nécessaire pour payer les frais encourus par le syndicat, jusqu'à concurrence de \$250. Si 25 fabriques s'associaient, elles n'auraient donc à payer chacune que \$10 pour atteindre cette somme maxima de \$250. Et je dois dire que des fabriques de la province de Québec, il n'y en a peut-être pas une qui ne perde pas cinq fois \$10 dans le courant de l'année, par la faute du fabricant ou des patrons,—par suite de l'ignorance des fabricants ou par suite de la mauvaise condition du lait fourni par les patrons.

Au lieu d'être une charge pour la fabrique, cette contribution dans le fonds des syndicats sera certainement une source de profits énormes. Le prix moyen payé dans la région de l'ouest d'Ontario est certainement en moyenne trois quarts de cent à une cent plus élevé que celui obtenu dans la province de Québec. J'aimerais que les commerçants me confirmassent dans cette opinion, si j'ai raison.

M. VAILLANCOURT—Une cent c'est peut-être un peu fort, mais trois quarts de cent est exact.

M. TACHÉ—Si nous pouvons arriver à atteindre ce point, ce sera immense; que chacun calcule l'importance de ces chiffres.

Ensuite, un résultat tangible que produira cette inspection, ce sera de rendre la fabrication dans une certaine région, soit comté ou district, uniforme. Pour obtenir de bons prix, il faut deux choses: il faut non seulement que vous fassiez de bon fromage, mais il faut que votre voisin fasse de bon fromage. Si tout le monde fait mal à côté de vous, vous pourrez obtenir quelque chose, mais vous vous sentirez toujours des gens à vos côtés qui font moins bien que vous. Si vous

avez un
vous ex
plus de

Je
moteur
quoi, d
arrondi
M. Fish

Il e
me par
quelque
chez no

Nov

rent, ta

Nous n

plus ha

tout le

mité, a

nous n

temps à

Not

saire, d'i

et bien

son atten

ont visit

que tout

suffisant

Not

apassé t

tions né

J'ai

dans not

trouvé q

le lait; e

Cha

suite au

constaté

pas enco

Com

montées

avons pr

produite

près \$40

de froma

avez un inspecteur chargé de donner une direction uniforme aux fabriques qui vous entourent, la fabrication s'améliorant d'une manière générale, vous aurez plus de facilité à maintenir vos bons prix.

Je prie M. Fisher, de Knowlton, et M. Foster, qui ont été tous deux les promoteurs de cette organisation des syndicats dans les comtés de Brome et Missisquoi, de nous dire quels ont été les résultats obtenus, cette année, dans leurs arrondissements par ces syndicats.

M. FISHER.—*Monsieur le Président et Messieurs,*

Il est bien difficile pour moi de m'exprimer en français et j'espère que vous me pardonnerez mes fautes de prononciation et de langage, dans le cours des quelques explications que vais vous donner au sujet des syndicats tels qu'établis chez nous, cette année.

Nous avons diverses fabriques faisant chacune à sa façon, un fromage différent, tandis que les commerçants désiraient toujours avoir un produit uniforme. Nous nous sommes aperçus que ces commerçants seraient prêts à nous payer un plus haut prix pour notre fromage s'il était fabriqué d'une manière uniforme dans tout le district. Le seul moyen que nous ayons trouvé pour obtenir cette uniformité, a été d'instruire tous nos fabricants d'après la même méthode. Dans ce but, nous nous sommes décidés à engager un inspecteur qui consacrerait tout son temps à nos fabriques.

Nous avons engagé un fabricant recommandé par M. Robertson, le commissaire d'industrie laitière pour la puissance du Canada, un homme bien renseigné et bien capable. Pendant toute la saison passée Monsieur Wherry a donné toute son attention à 30 fabriques seulement. On me dit que M. Painchaud et M. Coté en ont visité chacun peut-être 150 ou 175 pendant le même temps. Je suis convaincu que toutes ces fabriques ont tiré quelque profit de ces visites, mais, ce n'est pas suffisant; une seule visite dans la saison ne suffit pas.

Notre inspecteur a fait 4 visites et plus à chaque fabrique et à chaque visite il a passé toute la journée à travailler avec le fromager et à lui donner les instructions nécessaires.

J'ai honte de dire que malheureusement notre inspecteur a trouvé qu'il y avait dans notre district beaucoup de mauvais lait. Au commencement de la saison il a trouvé que 11 pour cent des patrons mettaient de l'eau dans leur lait ou écrémaient le lait; et, plus tard il a trouvé jusqu'à 17 pour cent.

Chaque fois qu'il a constaté ce malheureux état de choses il a écrit tout de suite aux patrons, et il a donné avis au comité, qui a réglé la chose. Nous avons constaté que les fraudes ont beaucoup diminué en conséquence; elles ne sont pas encore complètement disparues, mais, elles ont beaucoup diminué.

Comme M. Taché vous l'a dit, les dépenses pour cette inspection se sont montées chez nous à peu près \$550 piastres pour la saison. Voici comment nous avons prélevé cet argent: chaque fabrique a payé 50 cents par tonne de fromage produite par elle, et cette taxe ou souscription des patrons nous a fourni à peu près \$400 pour la saison, les trente fabriques ayant produit à peu près 800 tonnes de fromage. Nous avons aussi la promesse du département à Québec qu'il

paierait jusqu'à concurrence de \$250 à notre syndicat—Les fabricants et les patrons sont tellement satisfaits de la manière dont les syndicats ont fonctionné cette année qu'il y aura l'année prochaine 60 fabriques qui réclameront l'inspection ; c'est-à-dire qu'il nous faudra l'année prochaine deux inspecteurs au lieu d'un.

Je suis parfaitement convaincu qu'il faut à la province de Québec plus que deux ou trois inspecteurs ; la tâche est trop considérable pour ce petit nombre. Il faut absolument que l'inspection soit locale, et que les gens dans chaque localité s'intéressent assez à l'inspection pour en supporter une partie des frais.

On a demandé aujourd'hui, l'établissement d'une école de fabrication. J'aprouve ce dessein, mais, je considère, Messieurs, que c'est une question qui ne devra être résolue que plus tard. Pour les fabricants qui sont maintenant dans le métier, il est presque impossible d'aller à l'école. Mais avec ce système d'inspection locale, il y aura des écoles de fabrication partout dans la province de Québec.

Ces inspecteurs ne sont pas là en effet seulement pour faire l'épreuve du lait, mais, aussi pour instruire les fabricants.

Cette année, un fabricant voisin me disait qu'au commencement de la saison, il n'avait pas voulu de l'inspection, qu'il n'avait pas souscrit, mais qu'à la fin de la saison il avait bien vu qu'il n'avait pas pu vendre son fromage aussi cher que ceux qui avaient eu le bénéfice de l'inspection. Et il demanda à l'inspecteur de faire la visite de sa fabrique. En deux occasions, l'inspecteur lui dit pourquoi il n'avait pas fait de bon fromage. C'était dû à une petite faute, une petite erreur de fabrication, qui pouvait se corriger en cinq minutes. Depuis, ce fabricant a fait du très bon fromage et a réussi très bien. S'il avait eu cette visite d'inspecteur au commencement de la saison, il se serait sauvé, me disait-il, une perte de \$200.

Je crois donc, Messieurs, qu'il est très important que nous organisions ces syndicats partout dans la province de Québec. Comme M. Taché vous l'a très bien dit, il ne suffit pas que nous fassions un bon produit, il importe à chaque fabricant que son voisin fabrique aussi bien que lui. L'inspection locale pourvoiera à cela.

M. FOSTER—Je regrette de ne pouvoir vous adresser la parole en français, assuré que je serais d'être parfaitement compris de vous tous. C'est avec un grand plaisir, soyez en surs, que j'assiste à cette convention : ce sont les réunions de ce genre qui donneront à la province de Québec la place qu'elle doit occuper dans le monde comme pays producteur de beurre et de fromage.

Quant aux syndicats je considère que c'est par eux seuls que nous arriverons à nous procurer cet inspection sévère de nos fabriques au moyen de laquelle nous atteindrons la fin que nous cherchons.

Je ne crois pas que l'inspection soit une chose pratique à moins de la restreindre à de petits districts comprenant au plus 25 fabriques.

Un inspecteur qui a plus que ce nombre de fabriques, n'a pas le temps de faire l'épreuve du lait. Or, dans le district de Bedford, cette année dernière, je dois dire que beaucoup de lait venait aux fabriques dans un état à peine convena-

ble pour être donné aux porcs. Un inspecteur local pourra remédier à cet état de chose, tandis qu'un fabricant ne peut le faire : celui-ci a des amis contre qui il ne veut pas agir ou d'autres contre qui il n'ose pas agir. Un inspecteur, au contraire, n'a aucune raison de se taire ; il dénonce la chose immédiatement au comité qui prend les moyens de faire cesser les abus.

Je vous remercie de m'avoir donné l'occasion de vous donner ma façon de penser sur cette question. J'espère que nous pourrons arriver par nos efforts communs à organiser ces syndicats, car, je crois que c'est le seul mode d'inspection pratique.

M. TACHÉ—Pour conclure je désire faire quelques remarques afin de bien établir la position de la société. Dans le bureau de direction hier soir, il a été décidé que l'inspecteur de la société pour l'an prochain donnerait tout son temps à la surveillance des sous-inspecteurs des syndicats ; de sorte que les membres de la Société pourront compter sur ceci : qu'à moins d'entrer dans les syndicats, ils n'auront pas de visites de nos inspecteurs, qui donneront tout leur temps à la surveillance des inspecteurs des syndicats. La question est tellement importante, que nous avons dit : il vaut mieux supprimer complètement l'inspection afin d'arriver à établir l'inspection par syndicats.

Il serait important aujourd'hui en convention de passer une résolution recommandant de nouveau à l'attention de l'honorable commissaire de l'Agriculture et des membres du gouvernement le projet des syndicats. Le département de l'Agriculture a un dossier qui explique les détails du fonctionnement des syndicats : le programme même qui a été distribué ce printemps ; et vendredi matin une délégation descend à Québec pour rencontrer le commissaire de l'Agriculture et faire de nouveaux efforts auprès de lui pour que ce projet prenne une forme définitive, afin que nous puissions nous occuper dès à présent de former des syndicats dans la province de Québec.

Pour organiser ces syndicats, il faudra quelques arrangements spéciaux ; il faudra unir les efforts des directeurs à ceux des fabricants. Si vous voulez faire des efforts pour organiser ces syndicats dans votre région, nous vous enverrons quelqu'un pour vous aider.

M. le Président nous donne les plus belles espérances sur l'aide que le gouvernement nous destine. Il ne nous reste qu'à donner le dernier coup de collier. Et il serait bon peut-être de passer tout de suite cet après-midi une résolution demandant au gouvernement de s'occuper de cette question si personne ne trouve qu'elle présente des inconvénients.

Il y a ici nos juges naturels, les acheteurs, qui sont représentés par plusieurs marchands de Montréal, et j'aimerais beaucoup à entendre leur opinion personnelle sur le fonctionnement de ces syndicats. M. Vaillancourt, M. Pickett, M. Scott, M. Wilson et quelques autres pourraient peut-être nous dire ce qu'ils en pensent.

M. VAILLANCOURT—Je n'ai pas eu occasion d'acheter du fromage là où il y a des syndicats de formés. Mais M. Pickett, qui représente une des plus grandes maisons de Montréal, pourra, je crois, en dire quelque chose.

M. PICKETT—Je regrette de ne pouvoir parler français. J'ai écouté avec un grand plaisir ce que M. Fisher a dit relativement au fonctionnement des syndicats; et je puis en dresser tout ce qu'il a dit, parce que je sais comment les choses fonctionnent de ce côté-là. Je sais comment les choses fonctionnaient auparavant et je sais comment elles fonctionnent aujourd'hui.

Les \$500 dépensées pour cet objet sont une bagatelle comparées au bien qui en est résulté. C'est la seule organisation d'inspection qui soit pratique. J'admets que cette société, par ses inspecteurs a pu faire du bien dans la province, par le passé; mais, il ne faut pas oublier, comme l'a dit M. Taché, que le fromage du Haut-Canada, se vend au moins trois quarts de cent de plus que celui de la province de Québec. Eh bien, si nous voulons améliorer la qualité de notre fromage, le seul moyen c'est d'avoir l'inspection locale.

Je ne connais pas un seul district de 30 fabriques, cette année, qui n'ait pas perdu au moins 5 fois le coût de l'inspection par le mauvais fromage qu'il a fabriqué.

M. TACHÉ—Remarquez que M. Pickett représente, avec M. Scott, la maison Ayer, une des plus grandes maisons de Montréal.

M. PICKETT—Le meilleur plan, je crois, pour se procurer les inspecteurs de syndicats ce serait dans chaque district de choisir le meilleur fabricant qui s'y trouve et de l'envoyer dans le Haut-Canada pour s'y instruire. Un tel fabricant, parlant le français se ferait plus facilement comprendre, que les fabricants venant directement du Haut-Canada.

M. TACHÉ—C'est l'intention de la Société d'engager comme inspecteur une personne qui soit parfaitement au courant de ce qui se fait dans Ontario. De sorte que si les sous-inspecteurs n'y vont pas, l'inspecteur saura ce qui s'y fait, et les syndicats bénéficieront des connaissances de notre inspecteur.

M. PICKETT—Dans Ontario la fabrication commence plus à bonne heure; l'hiver se termine plus tôt que dans le Bas-Canada et nos fabricants peuvent aller s'instruire dans les fabriques d'Ontario avant l'ouverture des nôtres.

M. WILSON—J'endosse ce qu'ont dit les personnes qui m'ont précédé. Si vous voulez conserver votre réputation et lutter avec l'Ouest, il faut que vous ayez un inspecteur par 25 ou 30 fabriques. Nous avons ici aujourd'hui un homme qui a été 3 semaines à Brockville et il peut dire ce qu'il a vu dans la section de Brockville. Je ne vois pas pourquoi nous ne ferions pas d'aussi bon fromage dans le Bas-Canada que dans le Haut. Nous avons d'aussi bon lait dans le Bas-Canada, que dans le Haut, si seulement les patrons veulent en avoir soin.

Une bonne chose pour cette partie du pays serait d'avoir une école où les fabricants pourraient se procurer des diplômes. Nous avons beaucoup de fabricants dans le Bas-Canada qui ne sont pas qualifiés; et si vous allez à leurs fabriques et si vous leurs offrez moins pour leur fromage, ils disent: « Nous paierons plutôt cela de notre poche, que de laisser savoir aux patrons que notre fromage n'est pas aussi bon que celui du voisin. » Je ne vois rien qui ferait autant de bien qu'une école. Le gouvernement actuel est très-généreux, je ne vois pas pourquoi il ne subventionnerait pas cette école.

M. L'ABBÉ MONTMINY—A propos d'école d'industrie laitière c'est une question

très im
dant au
tionnée
port ?

M.

M.

afin qu
soit en
puissen

A j

et à d
voulon
capable
d'indus
des dip

M.

subvent
saines r
s'ouvren
rencre
vant de

dans un

la fabri

Il y

fabrican

craigna

est résu

mois da

qu'ils av

Si

métier,

Avec le

l'état de

un comi

des cano

et en leu

plément

commen

résultat

pour le

Vous

peu prêt

cette éc

qu'on y

très importante. Je pense qu'il serait très utile de passer une résolution demandant au gouvernement de s'en occuper. Il doit y avoir déjà une école subventionnée par le gouvernement, à l'Assomption : est-ce que cette école a fait rapport ?

M. LE PRÉSIDENT—Avant cet automne, il n'y avait pas eu de rapport.

M. L'ABBÉ MONTMINY—Ne serait-il pas bon d'attirer l'attention sur ce point afin que le gouvernement fasse quelque chose, soit en augmentant cette école, soit en supportant deux écoles, l'une au Nord, l'autre au Sud, où les fabricants puissent prendre leurs degrés, et acquérir les capacités voulues.

A propos de mauvais fabricants, comme directeur, j'aime à être bien compris, et à définir ma responsabilité : quand nous parlons de mauvais fabricants, nous voulons prendre la défense de l'industrie nationale et protéger les fabricants capables, afin que nous passions pas tous pour des incapables. Avec des écoles d'industrie laitière qui formeraient des jeunes gens compétents et leur livreraient des diplômes, nous arriverions plus sûrement au but que nous nous proposons.

M. LE PRÉSIDENT—Il y a déjà différentes écoles dans la province de Québec subventionnées plus ou moins par le gouvernement, pour tâcher de propager les saines méthodes ; mais comme on l'a fait remarquer il y a un instant, ces écoles s'ouvrent pendant la fabrication générale. Les fabricants ne peuvent pas s'y rendre à moins d'être remplacés dans leurs fabriques. Il serait désirable qu'avant de s'engager dans une fabrique, le jeune homme passât un assez long temps dans une de ces écoles, surveillé par des hommes compétents, pour comprendre la fabrication, et pour être digne de recevoir un certificat.

Il y en a qui ont été chez M. Archambault ou ailleurs et qui ont fait de bons fabricants, mais la convention n'a jamais jugé à propos de donner de certificats craignant de blesser les susceptibilités de celui-ci ou de celui-là. Et alors il en est résulté ce qui existe aujourd'hui : que la plupart ont été passer un mois, deux mois dans une fabrique et qu'ils se sont ensuite engagés chez un patron en disant qu'ils avaient servi sous tel maître, mais n'ayant aucun certificat démontrant cela.

Si l'élève reste un assez long temps dans la fabrique, pour apprendre le métier, le chef de fabrique pourra lui donner une bonne mention de capacité. Avec le système proposé de syndicats nous pourrions remédier en grande partie à l'état de choses actuel. Il a été question hier, dans le bureau de direction de nommer un comité composé de trois hommes compétents qui feraient l'examen des suppliques des candidats à l'inspection des syndicats, et qui leur feraient passer un examen et en leur faisant subir cet examen, pourraient leur donner quelques notions complémentaires, s'ils ne sont pas parfaitement compétents. Je crois que par là nous commencerons à remédier à l'état de choses actuel. Nous pourrions arriver à ce résultat plus rapidement, il est vrai, mais ce serait un changement trop radical pour le moment.

Vous savez qu'il est question d'avoir une école d'Agriculture dans le genre à peu près de celle de Guelph, Ontario. Dans mon opinion, je crois, que lorsque cette école d'agriculture sera formée elle sera complète. Il n'y a pas de doute qu'on y adjointra une école d'industrie laitière pour former les jeunes gens à

tout ce qui concerne l'agriculture. C'est mon opinion que j'exprime dans ce moment. Mais c'est une affaire arrêtée qu'il y aura une école d'agriculture, à moins que la majorité de la chambre ne s'y oppose. Eh bien, j'ai confiance qu'elle sera aussi complète que possible. Mais en attendant il n'est pas mal de baser des résolutions pour énoncer l'idée de la convention.

M. DUBEAULT—A mon point de vue les syndicats seraient le moyen le plus sûr d'atteindre le but que nous poursuivons. Je suis fabricant depuis 11 ans : je dois connaître mon métier. Et permettez moi de dire que, d'après mon expérience, les fabricants, à l'école, pourraient bien obtenir leurs diplômes et qu'ensuite, quand ils en viendraient à la pratique de leur métier, ils ne s'en montreraient pas plus compétents. J'ai dressé moi-même des jeunes gens qui étaient, sous ma surveillance, de bons fromagers, et qui se négligeaient aussitôt qu'ils étaient laissés à eux-mêmes. On voit cela dans toutes les professions et dans tous les métiers. C'est pourquoi je pense que l'organisation des syndicats est préférable à l'établissement d'écoles pour arriver au perfectionnement de la fabrication.

Moi-même étant fabricant et propriétaire, je surveille mes fromageries et mes fromagers et souvent j'ai constaté qu'un petit conseil est d'une grande valeur. J'ai vu de bons fabricants, parce que je les avais laissés un certain temps sans surveillance, me faire subir des pertes par suite du mauvais lait qu'ils recevaient. Ils me disaient qu'ils n'avaient pas réussi leur fromage parce qu'ils avaient reçu du mauvais lait ; mais ils n'auraient pas dû recevoir ce mauvais lait. Un inspecteur qui aura la science voulue, qui visitera les fromageries assurera mieux que n'importe quoi la fabrication d'un fromage uniforme et de première qualité.

Pour ma part j'ai plusieurs fromageries, et je serai prêt à m'enrôler dès qu'on voudra former un syndicat de mon côté. Sans me flatter, je pense que je ne suis pas un des plus mauvais fabricants de mon côté, mais il m'arrive comme aux autres de porter du mauvais fromage au marché.

M. L'ABBÉ COTÉ—Je crois qu'il ne serait pas mal non plus que l'inspecteur n'annonçât pas à coup de clochette sa visite dans la paroisse. (Rires)

M. CHAPAIS—Nous avons discuté amplement la question qui est devant nous, et je crois qu'il serait bon, comme l'a dit M. Taché, que la convention mit la discussion sous forme de résolution. D'abord pour les syndicats, (ceci me paraît le point important) nous demanderions au gouvernement de persévérer dans la politique qu'il a adoptée ; et ensuite nous pourrions passer une résolution générale sans nous adresser à personne disant que nous sommes convaincus que la fondation d'une école, où les jeunes gens pourraient apprendre la fabrication et prendre des diplômes est une idée excellente et qu'on doit mettre, en pratique le plus tôt possible. Quant aux syndicats, comme je l'ai déjà dit, nous nous adresserions au gouvernement et nous lui demanderions de continuer sa politique pour cette année.

M. LE PRÉSIDENT—L'idée de M. Chapais est très judicieuse, et je crois qu'il vaut mieux cette année nous borner aux syndicats. Il vaut mieux demander graduellement et non pas tout à la fois.

M. TACHÉ—Nous avons encore parmi nous un des pionniers de l'industrie

laitière dans les cantons de l'Est, M. le Colonel Patten. Nous n'avons pas eu le plaisir de le voir souvent parmi nous, mais dans le travail fait auprès des gouvernements, M. Patten a toujours été un des mieux en vue. J'espère qu'il voudra bien faire quelques remarques au sujet de la question traitée à l'heure qu'il est.

M. PATTEN—M. le président et Messieurs : Ma position aujourd'hui, me rappelle un incident historique avec lequel vous êtes tous familiers. Lorsque Lafayette vint en Amérique et que Washington lui offrit un commandement dans l'armée, il répondit : « Je suis venu ici pour apprendre, et non pour enseigner. » Je pourrais vous dire la même chose.

Si je connais peu votre langue, en revanche je connais bien cette localité, et c'est pour moi une source de plaisir que de venir aujourd'hui vous féliciter sur le progrès que vous avez fait. Voilà 18 ans que j'ai fait la connaissance du pays situé au Nord. Pendant un certain nombre d'années, j'ai voyagé dans les paroisses au Nord, et j'ai visité les sources dans le voisinage de Saint Léon.

J'ai entendu conter, alors, à propos de cette source de Saint Léon, une légende qui peut se rapporter à l'industrie laitière. Dans les vieux pays d'Europe, il y a des centaines d'années, dit-on, on parlait d'une certaine fontaine de Jouvence dont les eaux restauraient la vigueur de ceux qui les buvaient. Et l'on dit qu'après avoir parcouru bien des pays à la recherche de cette fontaine, les voyageurs vinrent au Canada, remontèrent le Saint-Laurent et arrivèrent enfin à cette petite rivière le soir à la brunante. Ils burent de l'eau de ces sources et le lendemain matin, quand ils se réveillèrent, ils se cherchaient les uns les autres. Ils étaient redevenus jeunes, et ne se reconnaissaient plus.

Je me rappelais cette légende, il y a quelques temps, en visitant les fabriques, dans le voisinage de Yamachiche, et en arrière, et je me disais : certainement ces fabricants ont dû boire quelque eau de Jouvence, ont dû trouver quelque chose qui leur a donné un regain de jeunesse, quelque chose qui nous manque dans nos parages.

Je vous félicite d'avoir ce quelque chose qui vous a permis de dépasser les fabricants des autres parties de la province. Je suis heureux que sous l'impulsion de mes amis Foster et Fisher, l'industrie laitière ait pris parmi nous, dans ces derniers temps, un développement nouveau ; et cela, surtout en vous imitant, vous, Messieurs, de la société de l'industrie laitière de la province de Québec. Cette idée de l'organisation des syndicats a pris naissance dans votre société d'industrie laitière et nous n'avons fait que vous imiter. Je vous félicite des progrès que vous avez accomplis. C'est vous que nous suivons et non pas les gens d'Ontario.

Après tout, la difficulté ne consiste pas tant à faire de bon fromage, je sais que vous faites du fromage aussi bon que la province d'Ontario ; mais, ce n'est pas seulement la différence de qualité qui fait la différence du prix. Permettez-moi à ce propos de vous citer un fait.

Dans la Nouvelle-Ecosse, un de mes amis s'est mis en tête d'établir des fromageries, et dans ce but il s'est entendu avec 8 fromageries conduites par des gens de Québec. Il a fait une qualité de fromage qui s'est emparé du marché

de Halifax. Et la raison en était bien simple : c'est que les citoyens de Halifax n'avaient pas eu le plaisir avant ça de manger de bon fromage. Tout le fromage venant de la province de Québec était commandé à Montréal, et sur enquête, j'ai découvert que ce mauvais fromage qu'on expédiait de Montréal, comme ayant été fabriqué dans la province de Québec, venait d'Ontario. (Rires)

Les gens d'Ontario ont donc une combinaison qui leur permet de mettre sur le marché tout leur fromage comme du « Gilt Edge ». Ils envoient à Montréal leur fromage inférieur, et lorsque les gens de la Nouvelle Ecosse ou d'ailleurs demandent du fromage, il est expédié vers l'est comme venant de Québec.

Il faut donc que vous vous combiniez pour arriver à vous débarrasser de votre mauvais fromage, pour envoyer tout ce mauvais fromage à Halifax ou à Saint Jean comme venant de la province d'Ontario. (Rires)

M. TACHÉ—Je suis prié de vous soumettre la résolution suivante au sujet du projet de syndicats; cette résolution est proposée par M. l'abbé Chartier et appuyée par M. le Docteur Bruneau.

« Les membres de la Société d'industrie laitière de la Province de Québec réunis en convention à Sorel, forment le vœu que le Gouvernement de Québec veuille bien continuer son aide bienveillante pour encourager la création de syndicats de fabriques de beurre et de fromage inaugurée cette année; la société acceptant comme remplissant toutes les conditions essentielles du programme adopté le printemps dernier par le département d'Agriculture; monsieur le président et les officiers et directeurs de la société étant chargés de communiquer ce vœu à l'honorable Premier et Ministre de l'Agriculture. »

M. le Président demande l'opinion de la convention sur cette proposition qui est déclarée adoptée à l'unanimité.

M. NARCISSE METTEZ—On a fait des remarques sur la manière de faire le fromage et le beurre, de former des syndicats, &c, mais à mon avis on a oublié ou du moins l'on n'a pas traité une question importante. J'aimerais, M. le Président, à savoir si la convention a l'intention de s'intéresser à la vente du fromage et du beurre. Je pense que c'est le point principal, aujourd'hui.

M. HERREBOUDT—Je compte aussi dire quelque chose sur la question de la vente du beurre, du fromage et des œufs. Je suis Belge, et je désire établir un commerce direct entre le Canada et la Belgique.

Vous venez de perdre un marché très important pour vous, celui des Etats-Unis. Je crois que nous pouvons vous en offrir un qui offre tout autant d'avantage si pas plus. Je pourrai, par des statistiques, que j'ai près de moi, mais que je n'ai pas ici en ce moment, établir l'importance de ce marché que vous ne connaissez peut être pas. Je demanderai donc à ces personnes qui sont intéressées à la fabrication de vouloir bien assister à la séance ce soir.

Au sujet de l'élection des officiers de la société qui a eu lieu à la fin de la séance de l'après-midi, nous extrayons ce qui suit du compte rendu de la convention, publié par le *Sorelois* :

« Lorsqu'est venu le temps d'élire le vice-président, M. l'abbé Chartier, procureur du séminaire de St-Hyacinthe, qui occupait ce poste l'année dernière, a

décliné
concito
bien m

M.

Le

docteur

mais, p

honneur

sortir le

bre du

La

fut élu

L'o

élus.

N. B.

avancer

de notre

loi passé

cats. U

en obten

renseign

REMAI

Monsieur

Ce n

seuleme

Provinc

m'a pas

La c

partie de

est une c

la classe

tions dig

D'au

le constr

le silo, l

qu'un cō

N'allez p

miques c

passe dan

La q

décliné une réélection pour des raisons de santé, et a proposé le nom de notre concitoyen, M. le docteur Bruneau, faisant en même temps de ce dernier un éloge bien mérité.

M. l'abbé Côté a appuyé chaleureusement cette proposition.

Le président, M. Bernatchez, s'est aussi plu à reconnaître les titres de M. le docteur Bruneau, et celui-ci réunissait les suffrages unanimes de l'assistance; mais, par un sentiment de délicatesse et avec un tact qui lui font le plus grand honneur, il a demandé que le choix tombât sur M. l'abbé Montminy, faisant ressortir le prestige que donne à une association de ce genre la présence d'un membre du clergé parmi ses principaux officiers.

La convention se rendit aux raisons de M. Bruneau et M. l'abbé Montminy fut élu vice-président.

L'on trouvera aux minutes de l'assemblée la liste des officiers et directeurs élus.

N. B.—Depuis la convention, la direction de la société s'est activement occupée à faire avancer cette question des syndicats qui est maintenant réglée, pour le plus grand avantage de notre industrie laitière. Nos lecteurs trouveront, à la fin de ce rapport, le texte d'une loi passée à la dernière session et du programme adopté pour le fonctionnement des syndicats. Un bulletin contenant ces documents a été imprimé et distribué; on peut encore en obtenir des copies en s'adressant au secrétaire de la société. Ce bulletin contient des renseignements utiles à ceux qui désirent organiser un syndicat dans leur région.

ENSILAGE

REMARQUES SUR LES TRAVAUX DE LA STATION EXPÉRIMENTALE PAR M. L'ABBÉ CHOQUETTE.

Monsieur le Président et Messieurs,

Ce n'est pas une conférence que j'entreprends de vous faire ce soir, je viens seulement vous présenter le premier rapport de la station expérimentale de la Province de Québec, et ajouter quelques mots, quelques notes, que le temps ne m'a pas permis d'y faire entrer.

La question de l'ensilage, vous n'en serez pas surpris, a occupé la majeure partie de mon temps pendant cette année. Cette question, comme vous le savez, est une question capitale. Elle fait la matière de la conversation journalière de la classe agricole. Elle vient d'être mise par nos législateurs au rang des questions dignes d'occuper leur attention.

D'autres conférenciers viendront vous faire connaître le silo, la manière de le construire, la manière de cultiver le blé-d'inde pour remplir convenablement le silo, l'avantage de cette nourriture. Pour moi, je ne veux considérer ce soir qu'un côté de la question, vous parler un peu de la partie technique du sujet. N'allez pas vous effrayer: je ne veux pas fatiguer vos oreilles d'expressions chimiques ou bactériologiques. Je veux seulement vous faire connaître ce qui se passe dans le cas particulier de la fermentation du blé d'inde.

La question n'est pas oiseuse. Il est bien vrai que le monde a vécu des années

sans connaître la nature de la levure de bière, non plus que celle du ferment du vin. Mais aujourd'hui, on est curieux de tout savoir. Et celui qui a pu découvrir un secret de la nature ou un de ces phénomènes si curieux de la fermentation doit être excusable d'en faire part à ceux qui l'environnent.

On a appelé l'ensilage une *conserve* : le mot est assez juste ; il a été bien trouvé, en ce sens que d'abord, il est bien compris, et qu'ensuite il indique un article de l'industrie. Pour cette raison je pense qu'on doit le conserver. Cependant il n'est pas tout-à-fait juste ; car l'ensilage n'est pas un article de conservation ; ce n'est pas un fruit conservé en vase clos dans un milieu antiseptique. C'est une substance en décomposition, et même en décomposition active.

Une énorme chaleur se développe dès les premiers jours de la fermentation, comme le savent tous ceux qui ont fait des silos. Dès les premiers jours, la température s'élève à 150° Fahrenheit. Il y a donc combustion, il y a du feu, et la première question qu'on doit se poser quand on étudie ce phénomène doit être : quel est le chauffeur et quel est le combustible ?

Le chauffeur s'appelle légion ; il y en a en effet des millions. Ce sont ces petits organismes microscopiques qui jouent un si grand rôle dans la nature, et que les médecins appellent à leur secours chaque fois qu'il s'agit de définir ou de traiter une maladie nouvelle.

Le cultivateur est en lutte constante avec ces petits organismes. Ce sont eux par exemple, qui en se développant font sûrir le lait, rancir le beurre. Ils dévorent sa moisson, ses fruits, sa viande. Ils se nourrissent de son pain, et s'enivrent de sa bière et de son vin.

Mais l'homme est plus fort que ces organismes, et à un moment donné, il a appris à les saisir, et à les enfermer dans un espace réduit, où il les force à travailler le jour et la nuit : c'est le travail de l'ensilage.

Le cultivateur enferme dans le silo trois genres d'organismes qui sont à l'œuvre plus ou moins activement. Ce sont d'abord des ferments, des levains ; ensuite toute une classe qu'on appelle les bactéries ; et finalement des moisissures. Parmi ces ferments, il en est un dont le rôle est distinct. Il ne travaille que dans des conditions exceptionnelles de température et d'humidité, sur des matières très-propres, choisies, sur des sucres préparés convenablement. On aimerait beaucoup en certains quartiers à le voir travailler plus activement. Malheureusement, dans le silo il est tranquille : c'est le ferment alcoolique, celui qui produit l'alcool plus communément connu sous le nom de *whisky*.

Mais dans le silo le ferment alcoolique est comme froissé de se trouver en contact avec d'humbles bactéries et des moisissures, et il ne travaille pas. Il travaille à peine pour se soutenir et continuer son existence. Aussi ne rencontre-t-on que des traces d'alcool dans le silo ; l'ensilage doux ou alcoolique est plutôt une curiosité de laboratoire qu'un produit industriel.

Il n'en est pas de même de ses compagnes : les bactéries et les moisissures. Celles-là sont moins difficiles et plus rustiques. Aussitôt que la chaleur qui s'est développée lorsque vous avez commencé le silo s'est abaissée, ces germes se mettent à l'œuvre. Ils commencent à la partie supérieure du silo, et en quel-

ques se
après q
puscul
de beau
montre

A
s'il est
en sûr
de deu
lait. I
et que
même
l'autre
grande

Ma
deux fe
ils auro
moins
gâté.

ceux qu
Vo

très fan
phénom
plemen
produit
dit, exi
paré, il

Il
les four
puisqu
célèbre
La cho
que le
simplem

J'a
tion. I
tout d'a
milieu
partie d
compar

Da
La mén
le vient
pâte, de

ques semaines, ils ont pénétré toute la masse, à tel point que cinq ou six semaines après que vous avez fermé votre silo, le blé-d'inde est comme pénétré de ces corpuscules, de ces organismes, et chaque parcelle de blé-d'inde est devenue le siège de beaucoup de ces bactéries, très visibles au microscope, et que j'espère vous montrer un jour.

A ce point la question de l'ensilage devient pratique. Si le silo est bien fait, s'il est bien fermé, si le tassage a été bien fait dans les coins et les angles, soyez en sûreté : ces ferments que je viens de citer ne resteront qu'au nombre de deux, c'est-à-dire celui qui produit le vinaigre, et celui qui fait sûr le lait. Ils resteront seuls tant que la température sera dans le voisinage de 100°, et que l'air n'aura pas pénétré en quantité dans la masse. Au bout de six mois et même d'un an, vous trouverez encore ces deux ferments travaillant à côté l'un de l'autre : le ferment acétique, celui qui produit le vinaigre, s'y trouvant en plus grande quantité, mais tous deux vivant en bonne compagnie.

Mais si le silo est ouvert, si l'air y pénètre en grande quantité, voici que ces deux ferments vont travailler avec une activité extraordinaire, et en quelques jours ils auront vécu. Alors, vous verrez, installé à leur place, un autre ferment bien moins acceptable qu'on appelle le ferment du beurre rance, et votre ensilage sera gâté. Il donnera une odeur caractéristique, désagréable, que connaissent tous ceux qui ont eu le malheur de perdre ainsi des quantités d'ensilage.

Voilà, en quelques mots, pour vous donner une connaissance très simple et très familière du sujet, puisque cette question de l'ensilage est à la mode, voilà le phénomène de la fermentation de l'ensilage dans le blé d'inde. C'est tout simplement un produit de l'activité bien ménagée de deux ferments, le ferment qui produit le vinaigre et celui qui fait sûr le lait ; mais le premier comme je l'ai dit, existe en plus grande quantité que le second et, dans un ensilage bien préparé, il donne une odeur agréable de vinaigre.

Il est étonnant que dans nos recherches d'économie agricole, pour préparer les fourrages verts à bon marché, on n'ait pas songé plus tôt à cette préparation, puisque depuis des années les Allemands préparent leurs mets nationaux, leur célèbre choucroute par le même procédé par lequel nous préparons l'ensilage vert. La choucroute n'est pas autre chose que du chou fermenté dans un silo plus petit que le silo ordinaire, mais enfin un petit silo, et le blé-d'inde de l'ensilage, est simplement du blé-d'inde fermenté.

J'ai dit de plus qu'il y a dans le silo une fermentation et même une combustion. Par conséquent il y a perte. Il ne faut pas s'en étonner. Vous admettez tout d'abord que ces ferments dont je viens de vous entretenir, vivant dans un milieu nutritif commenceront par pourvoir à leurs propres besoins, et alors, une partie de l'ensilage sera consommée, ou, si vous le voulez, consumée, puisque j'ai comparé la fermentation à une combustion.

Dans tout produit fermenté, vin, bière, alcool ou autre, il y a toujours perte. La ménagère, par exemple, qui surveille d'un œil attentif, intéressé, la pâte qu'elle vient de pétrir ; qui assiste au travail silencieux du levain qui soulève cette pâte, destinée à devenir pain, peut facilement constater, une infinité d'yeux qui se

forment à la surface. Ce sont comme autant de petites cheminées par où s'échappe le produit de la combustion intérieure que développe le levain. Ces gaz qui s'élèvent ainsi par les yeux de la pâte se perdent dans l'air, et ils diminuent d'autant la quantité de matière solide qui a été pétrie. De même dans le silo, du moment qu'il y a fermentation, il y a combustion; et dans le silo il se produit des gaz qui se dégagent et s'échappent dans l'atmosphère.

Mais, me demanderez-vous, cette perte est-elle considérable? Car, enfin, lorsque nous accaraulons du blé-d'inde à grands frais dans notre silo, nous aimons bien ne pas en perdre.—Il faut bien pourtant en perdre une partie. Il y a perte réellement, et dans les échantillons que j'ai analysés à l'état de blé d'inde vert et à l'état d'ensilage, j'ai pu constater par une première observation que les pertes variaient entre dix et vingt-quatre pour cent. Dans ce cas, une tonne de blé d'inde qui aurait été mise dans le silo, ne donnerait que 1600 livres d'ensilage fermenté. Ce calcul s'établit assez difficilement. Cependant je crois pouvoir vous donner une idée du procédé que j'ai suivi.

Vous n'ignorez pas que dans le blé d'inde, ainsi que dans toutes les plantes, il y a la partie minérale qui constitue les cendres. Il n'y a pas lieu de craindre que ces éléments minéraux soient attaqués, détruits, ou modifiés de quelque manière, par l'action des ferments. Or voici qu'en pesant les cendres de 100 livres de blé-d'inde et celles d'un poids égal d'ensilage préparé avec ce même blé d'inda, j'ai constaté que les cendres avaient augmenté, pendant la fermentation, dans le rapport de 100 à 124. C'est-à-dire que j'ai obtenu dans 100 livres d'ensilage le poids de cendres que m'auraient fourni 124 livres de blé-d'inde frais. Je conclus que les sucres et l'albumine de ces 24 livres de blé-d'inde ont été brûlés pendant la fermentation. Ce procédé n'est pas absolument juste, mais il est satisfaisant.

Cette perte réelle de 24 pour 100 est compensée par la plus-value que la conserve acquise. On sait qu'une pâte fermentée est plus digestible et plus nutritive que la même pâte non fermentée. De même on croit que le blé d'inde fermenté est plus digestible que le blé-d'inde non fermenté. On gagne ainsi en qualité ce que l'on perd en quantité.

Il y a aussi une autre cause de perte dans l'ensilage, outre celle développée par la fermentation même: c'est la perte que subit le blé-d'inde qui serait accumulé dans le silo lorsqu'il n'a pas atteint une maturité suffisante. Lorsque les éléments qu'on appelle le sucre et la matière azotée, sont dans un âge tendre, ils se décomposent beaucoup plus facilement, ce qui fait que le blé-d'inde qui n'a pas atteint le degré de maturité convenable, ou qui est en eau, subira une perte plus considérable de ce côté. D'où l'on conclut qu'il est important et même nécessaire de cultiver le blé-d'inde en rangs très espacés.

Vous trouverez dans le rapport dont copie se trouve sur la table et que j'ai apporté pour être distribué à chacun de vous, vous trouverez que nombre d'échantillons apportés à la station pour analyse, avaient été semés à vingt-quatre et même à dix-huit pouces. Eh bien, ces échantillons représentent une valeur nutritive relativement faible: 32 la tonne, quelquefois au-dessous, très-peu au-dessus; tandis que les échantillons d'ensilage semés à 36 et 42 pouces, ont donné du blé-

d'inde d
tonne.

D'a
cupent
eu l'occ
rope, et
trouvé
36 pou

Cec
habitud
cultivat
dustrie
des silos
rèpète,
ces relat
blé-d'inde

Mai
est moir
pas ains
des dista
lons de
peser ex
facile d'
égales a

On
truire le

J'aj
rapport,
aujourd'
engrais
c'est-à-di
phosphor
des phosph
phates po
pétits de
des quan
pour fair

Je m
afin de fa
miques,
vous ave
renseign

L'an
Mais c'es
d'en fair

d'inde de qualité supérieure et dont la valeur nutritive se chiffre de \$2.92 à \$3 la tonne. C'est une différence assez considérable.

D'ailleurs, Messieurs, je crois que nous sommes les seuls parmi ceux qui s'occupent d'ensilage qui tentons de semer le blé-d'inde à des distances si petites. J'ai eu l'occasion de parcourir la littérature publiée sur ce sujet aux Etats-Unis, en Europe, et même celle des rapports de stations expérimentales allemandes, et je n'ai trouvé nulle part qu'on ait cultivé le blé-d'inde en rangs distants de moins de 36 pouces, et dans certains cas, j'ai trouvé qu'on avait semé à 42 pouces.

Ceci, sans doute, étonnera plusieurs d'entre vous. Car il paraît être dans nos habitudes de semer en rangs très rapprochés. Eh bien, il ne faudrait pas que les cultivateurs de la province de Québec, surtout les membres de la Société d'Industrie laitière, qui ont contribué à rendre le silo si pratique, en recommandant des silos en bois, d'un prix très-modique, restassent en arrière sur ce point. Je le répète, la valeur de l'ensilage ainsi préparé avec du blé-d'inde semé à des distances relativement faibles, est de 15, 20 et même 40 pour cent moindre que celle du blé-d'inde semé à de plus grandes distances.

Mais l'on dit : si la valeur nutritive du blé-d'inde semé à de petites distances, est moindre, la quantité fournie est plus grande. J'espère prouver qu'il n'en est pas ainsi. J'ai fait semer dans des champs d'expérience différents blés-d'inde à des distances variant de 20 pouces à 36 et 42 pouces. J'ai en main des échantillons de blés-d'inde ainsi cultivés et récoltés à 20, 30, 36 et 42 pouces. J'ai fait peser exactement la quantité donnée par chaque surface de terre égale, et il sera facile d'établir la quantité réelle de matière nutritive donnée par des parcelles égales avec du blé-d'inde planté à des distances différentes.

On vous parlera demain de la construction des silos, de la manière de construire les silos et autres détails très importants.

J'ajouterai quelques mots pour expliquer les notes qui se trouvent dans le rapport, particulièrement au sujet des engrais chimiques. On parle beaucoup aujourd'hui, des engrais chimiques. Je dois vous avouer que, dans ce moment, les engrais sont passablement chers, surtout ce qu'on appelle les engrais complets, c'est-à-dire, ceux contenant l'acide phosphorique, la potasse et l'azote. L'acide phosphorique à l'état de superphosphate est à un prix plus modique. Mais l'usage des phosphates n'est pas arbitraire, c'est-à-dire qu'on ne peut pas employer les phosphates pour toute espèce de terre. Il faut connaître auparavant, je dirais les apports de sa terre ; c'est ce que vous obtiendrez en semant sur différentes récoltes des quantités diverses d'engrais chimiques connus, mais des quantités limitées, pour faire des expériences, par exemple, sur quelques centaines de pieds de terrain.

Je me propose de faire des arrangements avec la société Nicholls de Capelton, afin de faire expédier à quelques-uns d'entre vous, des échantillons d'engrais chimiques, d'engrais complets, afin de faire des expériences sur vos terres. Et si vous avez la bonté d'en faire un rapport assez exact, nous pourrions donner des renseignements utiles.

L'analyse chimique des terres, il est vrai, peut donner de bons résultats. Mais c'est un procédé long et difficile, et je n'ai pas, pour ma part, l'intention d'en faire un grand nombre par année.

Je dirai maintenant un mot sur le lait et l'analyse du lait. Tous les confédérés ont été unanimes à déplorer la malheureuse habitude qu'ont les patrons d'adultérer le lait, soit en le mouillant, soit en enlevant la crème. Les essais que les inspecteurs savent faire, réussissent parfois, mais dans certains cas l'analyse chimique devient nécessaire. J'ai été convaincu de cela en voyant les échantillons de lait que des fabricants de fromage m'ont apporté cet été. Il arrive que ces échantillons de lait ne sont pas toujours en bon état; les bouteilles ne sont pas propres, les bouchons sont vieux, toutes circonstances qui peuvent rendre le résultat de l'analyse assez douteux.

Dans le but de vous éviter des démarches onéreuses, et pour faciliter l'analyse, je vous engage à vous procurer des bouteilles, dans le genre de celle-ci, renfermées dans un étui, que vous pouvez expédier par la malle. Chaque bouteille sera accompagnée d'une note dont vous voudrez bien suivre très soigneusement les indications. J'aurai soin de faire mettre dans chaque bouteille un antiseptique destiné à assurer la conservation du lait. Si vous observez bien la direction, surtout celle de remplir exactement à la marque, il n'y aura pas d'inconvénients pour le dosage du beurre quand bien même l'échantillon ne m'arriverait que le lendemain ou le surlendemain.

Je ferai ces analyses gratuitement dans l'espoir de rendre service non seulement aux fabricants, mais aussi aux patrons. Lorsque ceux-ci sauront qu'on peut dévoiler les fraudes, ils seront plus prudents et plus honnêtes. J'aurai de cette manière contribué pour ma part à rendre service à votre industrie.

Ces rapports qui sont sur la table, sont, je le répète, pour distribution gratuite, et si, quelques-uns, dans le cours de l'année, voulaient se procurer ce rapport, ils n'auraient qu'à s'adresser à mon bureau, ou au bureau de l'Agriculture à Québec.

M. LE PRÉSIDENT.—Un appareil chimique est-il bien dispendieux ?

M. L'ABBÉ CHOQUETTE.—Il y a plusieurs appareils. J'espérais pouvoir vous apporter ici un appareil très simple, mais les expériences que j'ai faites pour en contrôler l'efficacité n'ont pas été satisfaisantes. C'est l'inconvénient souvent de ces appareils. Un jour l'indication sera juste, l'autre jour erronée.

Ceci n'est pas un appareil d'analyse; c'est uniquement pour faciliter le transport des échantillons de lait, cette bouteille ne peut guère coûter plus de cinquante cents. J'espère qu'il y en aura quelques-unes en dépôt, ce printemps, chez M. le secrétaire de la société.

M. T. C. CARTIER.—Est-ce que la terre se ressentira plus d'une année de l'action des engrais chimiques ?

M. L'ABBÉ CHOQUETTE.—Si elle n'est pas trop épuisée, elle s'en ressentira la deuxième et la troisième année.

M. CARTIER.—Je me suis servi d'un phosphate de Smith's Falls dans la terre légère des Townships. Je m'en suis bien trouvé, mais je voudrais qu'elle s'en rappelle: ça m'a coûté \$35 la tonne.

M. CHOQUETTE.—Les engrais chimiques sont très-chers, mais l'on peut espérer que lorsque la demande augmentera, les prix pourront baisser, surtout si nous considérons que nous avons dans la province de Québec un établissement où l'on

prépare
avec be

M.

M.

nement

échanti

prenez

pour fa

l'analys

de Cape

moins q

M.

M.

temps j

10 livres

terre pr

sera, je

détable.

M.

échanti

ceux qu

ont été

à se reb

d'eau da

médiaire

pour la

eu deux

qu'on p

car, ceu

couverte

Eh

en toute

très bien

M. le Pr

Je v

vous fai

renseign

(1)

intérêt pr

prépare la matière première. Mais comme je le disais tout à l'heure, il faut y aller avec beaucoup de discernement.

M. L'ABBÉ S. P. CORÉ—Ils sont falsifiés souvent.

M. CHOQUETTE—J'attirerai sur ce point l'attention de l'assemblée : le gouvernement d'Ottawa a un bureau spécial, où vous avez le droit de faire analyser les échantillons de tout engrais chimique que vous achetez, pourvu que vous les preniez devant témoin. Et si par hasard au bureau d'Ottawa, on est trop occupé pour faire cette analyse, je la ferai. Vous verrez par ce rapport que j'ai fait l'analyse de tous les engrais chimiques mis en vente par la Compagnie des mines de Capelton, et que sur 6 marques mises en vente, 5 répondent aux garanties moins quelques dixièmes.

M. CARTIER—Sur des terres fortes, ce n'est pas bien bon, n'est-ce pas.

M. CHOQUETTE—On ne peut pas dire cela d'une manière générale. Au printemps je me propose de faire préparer des engrais complets sous de petits volumes, 10 livres, et d'en faire expédier dans certains endroits où nous croyons que la terre présente une composition à peu près homogène, et l'effet qu'on y constatera sera, je crois, celui qu'on pourra s'attendre à avoir sur une étendue plus considérable.

M. L'ABBÉ S. P. CORÉ—M. l'abbé Choquette a fait des expériences sur deux échantillons de lait dans ma paroisse, qu'il a trouvés falsifiés. Mal en pris à ceux qui ont été trouvés coupables car ils ont payé l'amende tous les deux, et ils ont été tellement persuadés qu'on avait trouvé leur fraude qu'ils n'ont pas essayé à se rebeller. L'un a payé sept piastres d'amende, parce qu'il mettait un peu d'eau dans son lait, et l'autre trente-cinq piastres. Et l'effet s'est fait sentir immédiatement, parce que tout de suite le fabricant a pris un peu moins de lait pour la livre de fromage. Ce n'a pas été une grande quantité, mais enfin il y a eu deux ou trois dixièmes de moins de lait par livre de fromage. Et je pense qu'on pourrait être persuadé à l'avenir que ces expériences sont tout-à-fait exactes car, ceux sur qui c'est tombé ont tellement trouvé que leur fraude avait été découverte, qu'ils ont baissé la tête et ont payé sans se révolter.

Eh bien, j'espère que ceux qui voudront faire faire des analyses s'adresseront en toute confiance à M. Choquette, car je vous assure que le moyen chez nous a très bien réussi.

COMMERCE DES PRODUITS LAITIERS (1)

M. HERREBOUDT

M. le Président et Messieurs.

Je vous ai promis tout à l'heure quelques chiffres de statistique. Je ne viens vous faire, ni une conférence, ni un long discours : je viens vous donner des renseignements dont, je pense, vous tirerez parti au point de vue commercial.

(1) N. B.—Les renseignements donnés dans les remarques de M. Herreboudt, dans un intérêt privé, restent en entier à la responsabilité de leur auteur.—LE SECRÉTAIRE.

Il ne suffit pas en effet, Messieurs, de produire de bon fromage, de bon beurre, quantité d'œufs, il faut pouvoir les placer, et je crois que c'est là le but immédiat que poursuit chacun d'entre vous.

Or, nous avons appris en Belgique, que le marché le plus important pour le Canada venait de lui être enlevé; et d'un autre côté, en Belgique, nous cherchons, par le monde entier, à trouver des producteurs nous fournissant des denrées alimentaires.

Vous ne connaissez peut-être pas, Messieurs, ce petit pays très petit, microscopique, peut-on dire en comparaison de votre grand Canada. La Belgique ne comprend en fait de territoire que la 340ème partie du Canada, et cette petite parcelle de terre est peuplée d'au delà de six millions d'habitants : un million de plus qu'il n'y en a dans le Canada. Pour vous donner une autre comparaison, les comtés de Rimouski, de Bonaventure, et de Gaspé, peuplés de 54 mille habitants ont juste à peu près la grandeur de la Belgique.

Figurez-vous donc quelle densité de population ce petit sol doit nourrir et entretenir. Et vous me croirez donc aisément lorsque je vous dirai que nous achetons à l'étranger pour 650 millions de francs de denrées alimentaires. Or nous demandons ces denrées au monde entier. J'ai ici les données statistiques, officielles, mais je ne veux pas vous ennuyer à citer des chiffres qu'il me serait du reste difficile de vous faire retenir; je les ai communiqués à quelques-uns d'entre vous, et je leur ai fait remarquer que, notamment en fait de beurre, nous en achetons à l'étranger pour environ 30 millions de francs par an, que le même chiffre était atteint en fait de fromage, et que pour les œufs nous en achetons pour au-delà de 101 millions de francs; que nous prenons ces œufs dans toutes les parties du monde y compris les Indes anglaises, mais que nous n'en importons pas venant du Canada.

C'est là, je pense, une situation absolument anormale. Et la cause Messieurs? La cause unique c'est qu'entre la Belgique et le Canada, il n'y a pas encore eu de relations commerciales directes; que nous avons toujours été mis en présence les uns des autres, par un intermédiaire: le commissionnaire anglais.

Chose remarquable, incroyable pour plusieurs d'entre vous je pense, c'est que cette grande quantité de denrées alimentaires que nous achetons dans toutes les parties du monde, notamment les œufs, dont nous achetons d'énormes quantités en Russie et en Italie, sont destinés à l'Angleterre, servent à fournir le marché de Londres. Et par contre, vos produits fromagers notamment, nous arrivent en Belgique mais après avoir passé par le marché anglais.

Et voulez-vous savoir ce qui se passe? tout à l'heure on vous a fait comprendre qu'il y avait une différence entre le fromage canadien produit dans la province d'Ontario et celui produit dans la province de Québec. Or, le fromage canadien de la province d'Ontario nous est vendu à nous, Belges, comme fromage anglais, comme étant du Chester, et le fromage canadien de la province de Québec est vendu en Angleterre et rarement en Belgique, comme un fromage de toute dernière qualité. Et pour faire passer cette fraude, que je vous signale comme un fait que j'ai constaté moi-même *de visu*, on enlève la toile, qui entoure votre fromage, et

on le fa
voir ce
nada.
chargé
On débi
dien qu'

Et d
Messieu
Ça lui e
lité, po
étranger

Eh
même fo
première
paierons
première

On
de nous
très avan
même te
pour not
n'est pas
riche, or
fromage
lement
développ
dans la p
ges.

Mais
première
enseigné
matières
les produ

A c
bien acc
coles dip
de notre
mater de
et de thé
fabricati
Là on d
Messieur
demande

on le fait ainsi passer pour du Chester. Or, Messieurs, un fait accidentel m'a fait voir ce que c'était que le fromage canadien que je n'avais jamais mangé, au Canada. Je me trouvais à Gaspé, il y a quelques semaines ; un navire qui avait chargé quarante mille boîtes de fromage avait fait naufrage dans les environs. On débita là, une partie de ce fromage, et je reconnus le mauvais fromage canadien qu'on expédie en Europe.

Et qui est cause de cette fraude ? Est-ce le fabricant ? Je n'en crois rien Messieurs ; je crois que c'est le commerçant, je crois que c'est l'intermédiaire. Ça lui est indifférent que vous fabriquiez du fromage de bonne ou mauvaise qualité, pourvu qu'il l'ait en quantité, et qu'il puisse en dénigrant les produits étrangers, faire valoir les siens.

Eh bien, Messieurs, je viens vous dire au nom du commerce belge, qui lui-même fournit à l'Angleterre : traitez directement avec nous, donnez-nous vos premières qualités, et pas d'autre. Nous ne lésinerons pas sur les prix, nous paierons même les plus hauts prix du marché. Mais il faut que nous ayons la première qualité.

On pourra trouver étrange que je vienne demander, au nom de la Belgique, de nous livrer des fromages, alors qu'il est connu, que l'industrie fromagère est très avancée en Belgique. Voici, Messieurs, l'explication de ce phénomène : en même temps que nous fournissons du fromage à l'étranger, nous en avons besoin pour notre propre consommation. Comme le fromage est un produit de luxe, qui n'est pas de nécessité première à la subsistance du peuple, que c'est un produit riche, on est parvenu par l'industrie à perfectionner ce produit, à produire des fromages de luxe : Camembert, Roquefort, Herve, (qui est un produit essentiellement Belge). Or, nous avons poussé l'industrie fromagère, et nous l'avons développée à ce point que la plupart de nos fermes sont de vraies fabriques, et que dans la plupart d'entre elles on est apte à préparer ces différents genres de fromages.

Mais pour les fabriquer, nous sommes obligés de travailler sur des matières premières qui ne valent pas les vôtres. Ah, Messieurs, si nous pouvions vous enseigner, ou si nous pouvions, nous, Belges travailler dans votre pays, avec vos matières premières, nous produirions un fromage de luxe qui dépasserait toutes les productions de l'Europe.

A ce point de vue, Messieurs, je demanderais à cette assemblée de vouloir bien accorder la parole à deux de mes compatriotes qui sont des ingénieurs agricoles diplômés ; l'un sort de notre établissement agricole de Gembloux, le second de notre Université catholique de Louvain. L'université de Louvain, l'*alma mater* de l'Europe, en fait de science, a annexé à ses cours de médecine, de droit et de théologie, des cours d'agriculture pratique, et notamment, une école pour la fabrication du beurre, du fromage, et de tous les produits qui proviennent du lait. Là on donne ces diplômes que j'ai entendu demander tout à l'heure. Ces Messieurs vous expliqueront comment cet enseignement pratique est organisé. Moi, Messieurs, je rentre, et je resterai dans ma mission purement commerciale ; et je demande à pouvoir vous poser carrément une question.

Voulez-vous Messieurs, traiter directement avec la Belgique ? Nous sommes prêts à vous prendre, en fait de beurre, en fait de fromage, et en fait d'œufs, tout ce que vous pourrez produire de première qualité. Le marché Belge, je l'établis par des statistiques irréfutables, est assez important pour vous prendre toute votre production. Quant aux connaissances techniques, pour juger de la qualité de vos produits, vous ne trouverez nulle part de meilleurs juges qu'en Belgique. Je vais, messieurs, vous en donner une preuve frappante.

J'ai sur moi une lettre d'un de nos grands marchands de beurre et de fromage faisant commerce avec Londres. Je l'ai engagé, il y a quelque temps déjà à faire un essai des produits canadiens. Il ne m'a pas répondu ; mais aujourd'hui, après ce qui vient de se passer aux Etats, il m'a écrit, et je vais, Messieurs vous faire connaître un paragraphe de sa lettre, que je considère comme excessivement intéressant.

Voici ce que m'écrit M. de Winter, grand marchand importateur de beurre à Ostende, ayant son agent à Londres, dont il dessert journellement le marché. « Le beurre du Canada, dit-il, a été envoyé à Londres, mais il n'a pas convenu à ce marché, il est trop gras, c'est-à-dire trop riche, et ne peut se vendre qu'à moitié du prix du nôtre. J'en ai eu en main de grandes quantités ; j'ai dû le vendre à vil prix. Cela n'empêche que vous pouvez m'en envoyer un échantillon d'une cinquantaine ou d'une centaine de kilos, pour en faire un nouvel essai ».

Vous voyez, Messieurs, qu'il ne suffit pas de fabriquer des premières qualités. Vous fabriquez du beurre gras et riche ; pour cela il ne convient pas à tous les marchés, et notamment il ne convient pas au marché de Londres, puisqu'un beurre autrement fabriqué, d'après le goût de ce marché, beurre qui est beaucoup moins riche que le vôtre, vaut le double. Et ce sont là, Messieurs, des faits que je vous affirme, et si quelqu'un veut en faire l'expérience, il peut m'accompagner.

M. de Winter continue : « Pour les œufs canadiens, ils se sont toujours bien vendus à New-York ; mais depuis l'établissement de droits prohibitifs, il se peut que ces produits puissent venir en Europe. Tout dépend des transports : s'il faut passer par Hambourg, comme le poisson, il n'y a que de l'argent à perdre ou à jeter ». Voici l'explication de ce passage. L'année dernière je profitai du dernier départ du bateau de la Hansa Line sur Anvers, pour lui envoyer quelques échantillons de poissons. Or, les bateaux de cette ligne ne passent à Anvers qu'après avoir desservi Hambourg. Il se fit que c'était le dernier voyage de la saison, c'est-à-dire que le bateau ne revenait plus à Montréal. Il s'est arrêté à Hambourg et on m'a fait savoir que le poisson était à Hambourg et qu'on ne pourrait me l'envoyer à Anvers qu'au printemps prochain. Il fallait donc faire passer le poisson par Londres, et il n'y avait dès lors plus de profit possible. « Sur Anvers ou sur Londres, avec des frais réduits, on pourrait y arriver. Sur Londres vous pouvez me faire adresser une caisse comme échantillon à l'adresse de M. James Murray, (vous avez vu ce nom dans les journaux : comme importateur de produits anglais, eh ! bien, ce monsieur est l'agent d'une maison belge), à condition d'avoir un port favorable. Cette caisse doit contenir 668 œufs bien emballés sans cela ils arriveraient en omelette. »

Cet échantillon vu et examiné, nous pouvons en recevoir des centaines de caisses par semaine.

Voilà donc, Messieurs, un marché qui vous est ouvert; tout ce qu'on demande c'est la bonne qualité et la facilité des transports. En ce qui concerne les transports, j'ai cru devoir me renseigner le plus tôt possible sur cette question. Jusqu'à présent, en partant directement de Montréal à Liverpool et de là à Londres, les prix des transports rendaient vraiment le marché belge inabordable. Je me suis demandé s'il n'y avait pas de ligne plus directe, et j'ai fini par trouver une ligne allant de Halifax à Londres. Voici les prix de ces transports. Vous verrez aisément qu'ils ne grèveront pas le prix de la marchandise au-delà de ce qu'elle vaut. « Le transport des marchandises vous coûtera », ce sont les agents Pickford et Black qui m'écrivent d'Halifax, « un caisson d'œufs par tonneaux de 40 pieds cubes, quinze shellings. Une caisse de beurre par tonneaux de 2240 livres (ce que nous appelons la grosse tonne) vingt-deux shillings et demi, (un shilling par 100 livres. Une boîte ou caisse de fromage, du même poids, 2240 livres, doit coûter vingt-deux shillings six pence. Un baril de volailles... » J'ai appris, Messieurs, que vous aviez une excellente manière de conserver les volailles l'hiver pour les transporter, et de plus n'avoir pas à les nourrir. Vous les tuez au commencement de l'hiver et vous les mettez dans des quarts avec de la glace ou de la neige. Je me suis dit : voilà un excellent moyen de transport pour les volailles. S'il ne coûte pas trop, comme il gèle aussi chez nous, ils arriveront en parfait état de conservation. Or ce prix n'est que de 2 shillings 9 pence par quart. Savez-vous que des dindes que vous vendez ici 50 cents valent chez nous \$2 et à Londres dans quelques jours on les paiera \$3. Voilà les prix du marché à Londres et en Belgique, pour ces produits que vous n'avez jamais osé y envoyer parce que le prix du transport était trop élevé; vous voyez que maintenant vous pourrez envoyer du beurre, du fromage et des volailles et à quels prix insignifiants reviennent les transports.

La Belgique est donc le nouveau marché qui vous est ouvert. C'est à vous à présent à vous en occuper. Nous, Belges nous avons fait ce qu'il était possible de faire, nous nous sommes enquis du prix des denrées, du prix du transport, et nous vous demandons aujourd'hui de nous confier des échantillons, échantillons que nous ne demandons pas à des intermédiaires, à des commissionnaires, à des marchands, mais que nous demandons directement aux producteurs.

Nous savons parfaitement que les échantillons que nous prendrons au mois de novembre ou de décembre ne nous donneront pas une idée de ce que vous pouvez faire au mois de juillet ou d'août. Nous savons faire la distinction; mais cela nous donnera une preuve de ce que vous êtes capable de produire. Et, Messieurs, je puis vous donner l'assurance que du moment que ces échantillons seront trouvés aptes au marché Européen, nous pourrons pour la prochaine campagne, vous offrir des contrats aussi importants que ceux que vous eussiez pu avoir avec les Etats. Une dernière remarque, nous ne vous demandons pas de nous envoyer des marchandises en consignment. Non, Messieurs, ce système, nous le répétons. La Belgique ne vous enverra plus jamais, si elle l'a déjà fait, en consignment. Nous viendrons prendre livraison de vos produits ici; nous les agréerons

ici, ils seront payés là où ils seront embarqués, et une fois embarqués ils voyageront à nos risques et périls.

Si dans ces conditions-là, vous croyez bon de nouer des relations commerciales avec nous, je me mets à votre disposition. Je compte séjourner dans le pays jusqu'au 15 décembre, et d'ici là, je suis à la disposition de tous ceux qui voudront avoir des renseignements. Je donne dans le journal « La Presse » une série de correspondances, je reste là, dans les généralités; et ceux qui lisent ce journal peuvent voir ce que la Belgique a fait depuis quelque temps pour nouer des relations commerciales avec le Canada, et ce qu'elle est encore disposée à faire pour les agrandir et les rendre de plus en plus fructueuses. J'ai dit.

M. NARCISSE METTEZ.—J'aimerais que Monsieur dise à l'assemblée quelle sorte de beurre il aimerait d'avoir ?

M. HERREBOUDT.—Cette question est en effet très-importante. Elle m'avait échappé. Il nous faut du beurre frais, mais absolument frais, sans apparence de sel, et voici pourquoi : quand je vous parle du marché belge, je parle du marché de toute l'Europe, la Belgique livre ce beurre dans 50 places différentes, en France, en Allemagne, en Russie, en Angleterre; or, chacun de ces pays demande une autre salaison. Il y a même une partie qu'on consomme immédiatement, et qui doit être absolument à l'état frais; la différence dans les prix est énorme. Ainsi, on paie parfois 6 francs le kilo le beurre frais, une fois qu'on y a mis un peu de sel, il ne vaut plus que 2 francs.

Mais me direz-vous comment conserver le beurre ? Ceci, Messieurs, nous regarde. Du moment que vous nous livrez du beurre garanti frais, dans les conditions d'emballage que nous vous indiquerons, vous êtes délivré de toute responsabilité. Nous savons même comment traiter le beurre un peu avarié. Le beurre rance n'est pas rejeté du marché. Nous avons le moyen de lui enlever ce défaut; et ce beurre a même une qualité : c'est qu'il est préféré pour faire certaines pâtisseries spéciales pour lesquelles il faut du beurre rance, mais pas salé. Ne vous inquiétez donc pas des conditions. Nous vous demandons du beurre frais, et tout ce que nous demandons c'est qu'il soit absolument non salé.

M. METTEZ.—Est-ce que M. Herreboudt peut nous dire s'il sera suffisant de prendre les précautions qu'on prend pour conserver la viande qu'on envoie de Chicago à Boston dans les réfrigérateurs ? La viande est aussi bonne rendue à Boston que quand elle part de Chicago. Les Messieurs qu'il y a ici, qui sont beaucoup plus savant que moi, sont sans doute au courant de ces questions-là. Pour ma part je ne vois aucun inconvénient à se servir du même moyen pour transporter notre beurre à Halifax du moment que le bateau voudra employer les mêmes précautions. Du moment que la Belgique voudra se charger de transporter la marchandise sur le bateau à ses risques et périls, je ne vois pas pourquoi on ne se servirait pas pour notre beurre, des chars qu'on emploie pour la viande; et je ne vois pas pourquoi le beurre ne prendrait pas le bateau aussi facilement qu'il arrête à chaque station intermédiaire.

M. HERREBOUDT.—Mes collègues vous donneront sur ce point tous les renseignements que vous désirez.

M. T
servatio
sujet.

M. le Pr

Je c
d'indust
serviteu
Voilà de
distribu
sier—je
les audie
puis dire

Il es
tous vu
question
la même
que ce q
que plus

Puis
que je p
de plus
cultivait
d'émigr
peut pas
lagen'av
le Canad
qui cons
sées de

C'es
re, je n'a
tienne p
Messieu
apôtres
silage de

Mes

M. TACHÉ.—Un de ces Messieurs doit traiter demain cette question de la conservation du beurre ; on me demande de remettre à demain la continuation du sujet.

SILO ET ENSILAGE

L'HON. LOUIS BEAUBIEN

M. le Président et Messieurs

Je crois que les officiers de cette institution très utile qu'on appelle la société d'industrie laitière, ont des habitudes de trahison vis-à-vis de votre très humble serviteur. Ce soir en me voyant arriver on m'a dit : « Vous allez parler de silos. » Voilà deux ans que j'en parle, sans compter les innombrables brochures que j'ai distribuées par toute la province. Eh bien, ne croyez-vous pas qu'on veut rassasier—je ne dirai pas dégouter—mais qu'on veut rassasier, jusqu'à complète satiété, les auditeurs qui pourraient entendre quelque chose de bien mieux que ce que je puis dire sur cette question de l'ensilage.

Il est vrai que c'est une question bien importante, mais je vous ai maintenant tous vus assez de fois pour savoir que vous étiez là, lorsque j'ai parlé de cette question. Vous comprenez que je suis embarrassé d'avoir à vous répéter toujours la même chose. Je vais tâcher de me tirer d'embarras, Messieurs, en vous disant que ce qui me console le plus, c'est que c'est toujours bon, toujours excellent, et que plus on fait d'ensilage, plus on veut en faire.

Puisqu'il faut vous parler d'ensilage, je vous dirai, que depuis quatre ans que je pratique cette industrie si importante à cause de notre climat, je me félicite de plus en plus, et chaque année, je me dis que si chacun de mes compatriotes cultivait, se servait de ce système, nous enrayerions pour toujours ce mouvement d'émigration qui nous décime, et tous nos agriculteurs seraient prospères. On ne peut pas dire cela à l'heure qu'il est de chacun d'entre eux. Si le système d'ensilage n'avait pas été trouvé ailleurs, il aurait fallu l'inventer tout spécialement pour le Canada, pour nous aider à passer à travers ces 7 mois d'hiver qui nous ruinent, qui consomment toutes les récoltes de nos champs, bien que nous les ayons arrosées de nos sueurs pendant les cinq mois d'été.

C'est Goffard qui a inventé le silo. Je suis un imitateur, je suis un plagiaire, je n'ai jamais inventé le système ; je l'ai copié de mon mieux ; je répète l'antienne par le pays, et il paraît qu'on n'est jamais fatigué de l'entendre. Eh bien, Messieurs, quand vous serez passés par ce système-là, vous en deviendrez les apôtres les plus enthousiastes, et vous serez de force à faire un discours sur l'ensilage devant cette société tous les ans pendant cinquante ans à venir. (Rires.)

Messieurs, avec le système de l'ensilage, vous avez le moyen de faire vos

récoltes quelle que soit la punition que la Providence veuille imposer ; qu'elle vous envoie la grêle, des pluies incessantes, vous pouvez, au milieu de la pluie torrentielle, ramasser votre récolte et la mettre au silo ; elle n'en sera que meilleure. J'ai récolté de l'ensilage, du maïs, dans les raies où les bottines étaient dans 8 ou 9 pouces d'eau, je l'ai jeté dans des charrettes, passé dans la machine et une fois dans le silo, la conserve en a été meilleure. J'en ai ensilé par des temps magnifiques, elle n'était pas meilleure.

Vous vous rappelez la petite discussion que nous avons eu il y a un an, lorsque M. Ross m'a fait de petits compliments. Il était chez moi lorsqu'il m'a vu faire de l'ensilage ; il dit : « Que vas-tu faire avec ce blé-d'inde ruisselant d'eau, (il y avait un peu de boue, aussi, vous pouvez le croire) tes bêtes ne mangeront jamais cela ? » Eh bien c'a été un progrès sur l'année précédente. L'ensilage a été meilleur cette année-là que l'année précédente où nous avons eu un bien beau temps pour faire l'ensilage.

Messieurs, je suis convaincu par l'expérience de quatre ans, que nous ne pouvons pas avoir de meilleur système dans la province de Québec, et que si nous savons le mettre à exécution, si nous savons nous en servir, nous allons effacer nos hivers, et nous ferons le beurre de la même saveur, de la même qualité que l'été.

Et de plus, Messieurs, nous serons obligés de nous défaire du système que nous suivons aujourd'hui, dans notre culture, et qui est un système ruineux : c'est-à-dire que nous serons obligés de faire moins de céréales.

Et d'abord, Messieurs de Sorel, je demande à être excusé du décau de mon discours. Je n'ai pas eu le temps de mettre mes idées en ordre, et je les donne telles qu'elles viennent. Et je demande pardon d'avance du peu de suite que je mettrai dans mes observations. Je tâcherai d'être pratique. Ce que je puis dire, c'est qu'avec le système de l'ensilage, nous allons pouvoir faire de la culture dans la province de Québec ; autrement nous ne sommes pas capables d'en faire. Et je m'explique.

Nous avons à lutter avec la production énorme de l'Ouest. Dans l'Ouest, vous savez, on n'a pas à déblayer le sol. Un colon arrive avec ses chevaux, ses bêtes, fait ses labours, et le printemps suivant tout est prêt à semencer. Aussi, nous ne pourrions jamais lutter contre les produits de l'Ouest : le blé-d'inde, le blé, l'avoine, l'orge, les pois. Il va vous falloir renoncer à la culture de ces céréales ; car, on pourra toujours les acheter à un prix tellement minime que vous ne pourrez pas tenter la concurrence. Il faut donc que vous changiez votre culture, ou que vous vous résigniez à faire une culture qui vous ruinera davantage tous les ans.

Il faut regarder les événements tels qu'ils se présentent. C'est une réflexion que je me faisais cette année, en voyant les mauvaises récoltes que nous avons eues, dans le district de Québec surtout, mais un peu partout. La récolte n'a pas été bonne, une des plus mauvaises que nous avons eue depuis nombre d'années ; et vous ne pouvez pas vendre d'avoine, Messieurs, pour deux raisons : d'abord parce qu'elle ne se vend pas beaucoup, et ensuite parce que vous n'en avez pas.

(Rires.) Quand vous en aurez une grande quantité ici, il y en aura encore plus dans l'Ouest. Il faut donc que vous changiez votre culture.

Voici le silo qui arrive comme une véritable Providence, qui va vous permettre de faire vos cultures avec beaucoup plus d'économie. J'ai déjà cité l'exemple d'un homme qui faisait un morceau de maïs pour mettre en silo, et qui avait tout le reste de sa terre (qu'il cultivait autrefois en céréales), en pâturages; parce que lui n'avait plus les moyens, disait-il, de payer la main d'œuvre. Il n'avait gardé en céréales que juste la grandeur nécessaire pour récolter ce dont il avait besoin pour la consommation domestique. Eh bien, cet homme a pu se contenter de la moitié de la main d'œuvre qu'il employait auparavant, et il a eu plus de produits: plus de lait, par conséquent plus de beurre et plus de fromage.

Voilà le système qu'il va falloir adopter; si nous ne changeons pas le régime actuel nous prospérerons encore moins, nous réussirons encore moins qu'aujourd'hui.

Voilà pourquoi j'insiste pour que nous adoptions ce système de l'ensilage. Je n'entrerai pas maintenant dans les détails de cette question: elle est connue de tout le monde et j'en ai tant parlé que je ne me sens plus d'ardeur pour en parler bien longuement. Je vais résumer en quelques mots.

Vous avez votre morceau de terre que vous avez engraisé l'automne précédent. Le printemps vous le semez, et à l'automne vous mettez votre blé-d'inde dans le silo. Vous savez comment un silo est fait: c'est un vaisseau fermé par le bas, et sur les côtés, un vaisseau où l'air ne peut entrer que par le dessus. Après y avoir mis l'ensilage recouvrez le silo et tout est dit.

Quand nous avons commencé à nous occuper de silos, nous nous sommes dit qu'il fallait les recouvrir avec des planches et ensuite des pierres. Eh bien, nous étions alors dans l'enfance. Aujourd'hui les choses sont changées. Cette année lorsqu'il s'est agi de recouvrir le silo, j'ai trouvé un moyen encore plus économique que les autres années. Vous vous rappelez que j'ai dit, à une séance de notre dernière réunion, que j'avais un silo que je n'avais pas recouvert du tout. J'ai suivi le même système cette année. Les bêtes en entrant dans l'étable ont continué à manger le blé-d'inde qu'elles mangeaient dans le champ. Ce silo là n'a pas été couvert. Mais il a fallu couvrir les deux autres. Quand je me suis mis à couvrir j'ai mis, à peu près, un pied de paille dessus, et j'ai pris tout simplement du fumier frais derrière les chevaux et je l'ai étendu dessus. Le silo s'est admirablement conservé et vous le comprendrez tout de suite...

Vous rappelez-vous comme c'était dispendieux de couvrir comme nous l'enseignions au commencement? Mais notre expérience nous a mené à une rude école, et, voyez où nous en sommes venus: nous n'avons plus besoin de pierres, plus besoin de planches. Nous mettons seulement un pied de paille et cette couche de fumier vert.

J'ai déjà relevé cette couche sur mon ensilage: il s'est conservé admirablement bien; l'air est parfaitement exclu par cette couche. Voilà comment ce système se simplifie tous les jours. Mais ce qui est beau, c'est que plus on avance, plus on comprend qu'on peut avancer, et qu'une fois qu'on a fait un silo, si on en

était privé, on devrait se déclarer tout-à-fait incapable de conduire l'exploitation.

Voyez comme c'est nécessaire dans notre pays où l'hiver est si long que, pendant qu'il dure, tout ce qui a été produit par la ferme est consommé par le bétail! Avec le silo qu'est-ce qui arrive? Voilà, mes bestiaux qui ne sont pas en lait: nous leur donnons 45 livres de maïs, mêlé avec de la paille coupée et pas autre chose. Quant à celles qui donnent du lait, nous ajoutons un peu à la ration, et nous leur donnons une "bouette" chaude, afin de les maintenir en lait. Nous n'avons plus besoin de foin. Je ne fais plus de foin. Je ne fais plus de grain. Je préfère acheter la paille à \$3 le cent livres chez moi. Eh bien, voyez le système économique auquel nous sommes venus.

Si nous ôtons le silo, où allons-nous? Nous retournons à la lutte avec l'Ouest. Pouvons-nous faire cette lutte? Ah! on vend le blé-d'inde à une cent la livre et meilleur marché. Nous ne pouvons pas le produire à ce prix. Renonçons donc à l'ancien système: grains, et grains sur grains. Allons au nouveau système qui doit nous sauver parce qu'il diminue la main d'œuvre et qu'il nous fournit à meilleur marché ce qui est nécessaire à l'alimentation de nos bêtes.

Je me proposais, Messieurs, ce soir, d'insister sur l'importance qu'il y a pour mes compatriotes de changer leur mode de culture, et pour en venir à ce résultat, il n'y a qu'à demander à ceux qui sont à la tête du progrès partout de faire de l'ensilage. Par ce moyen ils seront amenés irrésistiblement à changer leur système actuel.

Si vous rencontrez un cultivateur, demandez-lui: «Est-ce que ça paie de cultiver le grain?» — «Ah Monsieur, il n'y a pas de blé cette année, il n'y a pas d'avoine cette année, il n'y a pas d'orge cette année, il n'y a rien cette année!» (Rires.) Eh bien, Messieurs, je vous vois rire: je pense bien que vous riez de moi; vous dites la vérité en riant et je la dis en riant. C'est une cruelle vérité que nous devons reconnaître.

Qu'il me fait de peine, lorsque je vois de grandes assemblées comme nous en avons ce soir, de penser à tant d'honnêtes cultivateurs, la partie la plus honnête de la population qui s'en va s'appauvrissant tous les jours. Je me dis: Est-ce que cette population, n'a pas l'intelligence, est-ce qu'elle ne mérite pas le succès comme toute autre? Comment se fait-il que nous ne pouvons pas réussir? C'est bien simple, Messieurs, le peuple ne s'instruit pas dans une seule année. Quand je vois les Ecossais, les Anglais, nous venir de leur île, là où l'on évalue le sol au pied, là où la culture est condensée, lorsque je les vois venir au Canada avec leurs habitudes, leurs connaissances, je me dis: il n'est pas étonnant qu'ils sachent cultiver, ils sont venus au monde au sein d'un peuple qui sait cultiver. Ils viennent ici avec leur bonne culture, et ils réussissent.

Comment notre peuple, lui, a-t-il fait son éducation (je prends la masse)? Pour un moment, je sors un peu du sillon et de la question, mais il faut savoir donner les raisons de ce que nous voyons. Notre population a été abandonnée ici sans chefs, obligée de guerroyer contre les forêts et contre les sauvages. Et le cultivateur, alors, ce n'était pas un cultivateur: c'était un batailleur contre la forêt, et c'était un batailleur contre les Bostonnais aussi.

Ce
rer dro
famille
d'ouver
C'était
Vo
rendus
che qu
l'abîme
résulta
pour ce
No
dien, il
à ton a
bonheur
isolés
vous-m
C'est al
ges cla
Eh bien
parfait
Je ne d
tion, m
qu'il s'
tout ce
donne
donné
peuple
aurons
Do
prolong
Je
je vais
miny n
mais m
Je
vateur
sur 100
naïe le
Prenez
(quelqu
à l'aise
religieu
tres, de

Ce cultivateur, Messieurs, avait-il le temps d'enseigner à son enfant à labourer droit ? Avait-il le temps d'enseigner les bonnes pratiques de culture à sa famille ? Avait-il le temps de s'instruire lui-même ? Ah ! il n'avait qu'un livre d'ouvert devant lui, il n'avait qu'un livre dont il put retourner les tristes feuillets. C'était le livre de la misère.

Voilà d'où nous sommes sortis ! Et je dis qu'aujourd'hui, si nous sommes rendus où nous en sommes, nous pouvons être fiers, et rejeter l'insulte et le reproche qu'on pourrait nous faire de ne pas aller assez vite. Nous sommes partis de l'abîme, de la misère, et c'est par des efforts inouïs que nous sommes arrivés au résultat actuel. Eh bien, Messieurs, il a fallu de l'intelligence, de la persévérance pour cela.

Nous avons eu des hommes dévoués qui nous ont dit : « Ecoute, peuple canadien, il faut que tu progresses par toi-même ; tu ne peux progresser en appelant à ton aide des étrangers. L'émigration pour toi est interdite. Vous n'avez pas le bonheur, cultivateurs, de pouvoir vous instruire de proche en proche ; vous êtes isolés dans ce coin froid de l'Amérique du Nord. Mais vous allez former par vous-mêmes, tirer de votre sein, les hommes éclairés dont vous avez besoin ! » C'est alors qu'on a formé l'homme de la haute éducation, au moyen de nos collègues classiques ; et nous devons cette homme de la haute éducation à notre clergé. Eh bien, je ne cesserai de le répéter, il faut, vous comprendrez cette expression parfaitement familière) il faut que le clergé change de planche à présent (Rires) Je ne dis pas, Messieurs, qu'il faille abandonner les institutions de haute éducation, mais je dis que le clergé doit nous donner l'homme de la bonne culture ; qu'il s'y intéresse et c'est déjà fort bien commencé. Certainement j'applaudis à tout ce qui a été fait. Mais il faut que le mouvement se généralise. Qu'on nous donne le cultivateur honnête, religieux, travaillant, éclairé, comme on nous a donné l'homme intelligent et audacieux de la haute éducation, et nous aurons un peuple parfait. Nous aurons d'un côté le progrès intellectuel, de l'autre, nous aurons le progrès sain, matériel : nous aurons la bonne culture.

Donc, Messieurs, que le clergé n'hésite pas... et qu'il fasse de l'ensilage. (Rires prolongés).

Je suis bien sûr que ce n'est pas Monsignor Labelle qui dira : « qu'est-ce que je vais faire dans cette galère ? » Monsignor Labelle me comprend, et M. Montminy me comprend, et le clergé en général me comprendra. Il ne m'entend pas, mais mes paroles lui parviendront.

Je vais faire un sermon, Messieurs. Quand on trouve quelque part un cultivateur prospère, je le demanderai aux membres du clergé qui sont ici, si 90 fois sur 100 on n'a pas trouvé un honnête homme, l'exemple de la paroisse. Je connais le peuple ; je ne veux pas vous faire de compliments, je veux dire la vérité. Prenez dans n'importe quelle paroisse le cultivateur, je ne dis pas le plus riche (quelquefois il prête à trop gros intérêts, celui-là), prenez le cultivateur ordinaire, à l'aise : vous avez mis la main sur un honnête homme, l'exemple de sa paroisse, religieux, instruisant ses enfants. Il est enragé de ne pas en faire des prêtres, des avocats, des médecins, tellement c'est entré dans les mœurs du peuple de

former des hommes pour la haute éducation. Cela nous a été prêché pendant si longtemps que dès qu'un cultivateur devient à l'aise, il faut qu'il y ait dans sa famille un homme de la haute éducation. Lui, le père, a toujours labouré : son ambition, c'est que son fils, soit instruit, et qu'il puisse lui faire de petits discours comme je vous en fais un en ce moment. (Rires).

Si l'on pouvait mettre dans l'idée de la population, dans la tête de nos bons curés, de nous donner l'homme de la bonne culture comme ils nous ont donné l'homme de la haute éducation, la province de Québec serait prospère. Plus besoin d'émigration. Plus besoin d'envoyer du fromage, et même du fromage numéro 2 en Angleterre, pas du tout : nous aurions la prospérité parfaite, et nos paroisses seraient riches. C'est là que nous devons en venir, et pour cela il faut que nos curés fassent de l'ensilage. J'ai de l'expérience là-dessus. Si vous saviez combien de lettres j'ai reçues qui dénotent chez ces curés, un grand dévouement pour leurs paroissiens. « Monsieur, je vous en prie, dites-moi, comment je dois m'y prendre, mon silo est en danger, et s'il faut que le contenu pourrisse, mon Dieu, le système est mort pour toujours, dans la paroisse. Aidez-moi, dans le moment critique ; sauvez le silo et vous avez sauvé la position ». Eh bien, un de ces curés, comme plusieurs autres, n'avait pas de terre, n'avait pas même un lot dans le village. Mais il se disait probablement sous une autre forme, ce que je vous disais tout à l'heure : si je pouvais avoir un cultivateur qui donnerait l'exemple aux autres, je ferais un grand bien dans ma paroisse. Alors ce curé s'est dit : Je ne puis trouver personne pour le faire, je le ferai moi-même. Il avait fait semer et récolter du blé-d'inde par un de ses paroissiens, et il l'avait ensilé, et il veillait sur le silo ; il n'en dormait pas quand il voyait que son silo commençait à chauffer. C'était la première fois qu'il faisait de l'ensilage, et il ne s'y était pas pris comme il devait s'y prendre. Il avait un mur à son silo qui laissait entrer l'air par tous les côtés : vous comprenez bien, qu'il ne pouvait pas réussir. Mais depuis ce temps-là il a parfaitement bien réussi et il m'écrivit cette année : « J'ai 10 silos dans ma paroisse. » Eh bien, Messieurs, voilà 10 cultivateurs de sauvés. Celui qui fait un silo ne veut pas s'en passer. Et ceux qui font des silos sont toujours sûrs de leur affaire.

Voici un cultivateur qui a 25 vaches, mais qui n'a pas de quoi les hiverner. Si je disais à ce cultivateur : je vais vous hiverner ces bêtes et je vous les rendrai grasses au printemps ; pensez-vous que je lui rendrais service et qu'il en serait convaincu ? Eh bien, c'est ce que le silo fait pour vous.

Avec un arpent de terre vous allez hiverner 5 bêtes. J'ai dit jusqu'à 7 : c'est arrivé aussi, mais, moi, je ne suis pas encore arrivé à ce degré de perfection. Pensez-vous qu'avec un arpent de légumes ou de grains on puisse hiverner 5 bêtes ? En enseignant l'ensilage, on enseigne le moyen d'hiverner ces bêtes presque pour rien. En enseignant l'ensilage aux cultivateurs, vous leur rendez donc un bien grand service.

Comme l'heure est assez avancée, je ne veux pas vous retenir plus longtemps, mais, j'ai apporté avec moi, de petites images que je voudrais vous montrer. Vous savez comme l'hiver est rigoureux en Canada. Je vais donc vous parler

d'une au
savez con
construc
pas comm
du moine
faut des
nourritu
Reg
qu'il y a
ci, dans
étage. I
longueu
qui a le
l'autre,
le fourra
Voil
tainemen
truction.
J'ai
plan que
où tout
vous ave
n'aurez
devant,
J'ai
du Hara
que je p
architec
présente
amis, le
membres
des Cerc
Je n
progrès
que le f
Dan
des vent
les carré
inférieu
plus cha
par le so
Si q
se donne
l'édifice

d'une autre question, mais que je pourrai encore rattacher à l'ensilage. Vous savez comme nos hivers sont longs; vous savez comme nous avons besoin de constructions pour abriter nos bêtes pendant ces longs hivers. Nous ne sommes pas comme ces pays fortunés où on peut laisser les bêtes dehors tout l'hiver ou du moins ne leur donner que des abris faits en charpente très-légère. Il nous faut des logements chauds, car, moins c'est chaud, plus les bêtes consomment de nourriture.

Regardez autour de vous, Messieurs, dans la province de Québec; qu'est-ce qu'il y a en fait de constructions rurales? Dans le district de Québec, dans celui-ci, dans celui de Montréal, vous voyez des constructions rurales, toutes d'un seul étage. Par conséquent vous avez des constructions de 100 et de 150 pieds de longueur à côté d'une autre de 50 et d'une autre de 25, et ainsi de suite. Celui qui a le soin des bêtes pendant tout l'hiver, est obligé d'aller d'un bâtiment à l'autre, de sortir de l'étable pour aller dans un autre bâtiment chercher l'eau ou le fourrage.

Voilà un système qui donne aux cultivateurs le double d'ouvrage et qui certainement lui coûtera en main-d'œuvre, deux fois ce que lui coûterait une construction, où tout serait logé sous le même toit.

J'ai donc cru que je pourrais rendre service aux cultivateurs en rédigeant un plan que je vous présente aujourd'hui, et qui consiste à construire un bâtiment où tout se trouve réuni sous le même toit: les bêtes, les engrais, le silo. Si vous avez un terrain accidenté, vous l'édifiez sur le défaut de la côte, et vous n'aurez qu'un seul étage: On entrera de plein pied sur l'étage supérieur, sur le devant, et on entrera également de plein pied par derrière dans l'étage inférieur.

J'ai eu occasion de construire des édifices considérables pour la Compagnie du Haras. Après les avoir construits, j'ai cru que j'utiliserais le peu d'expérience que je pouvais avoir pour faire ce plan. J'ai donné toutes les dimensions à mon architecte qui a rédigé ce plan que je suis bien aise, M. le Président, de vous présenter. J'en ai fait imprimer mille copies, lesquelles j'ai fait distribuer à mes amis, les députés de la Chambre Fédérale, du Sénat, du Conseil Législatif, les membres du parlement, les présidents des Sociétés d'Agriculture, les présidents des Cercles Agricoles; et je me proposais de le présenter à cette réunion-ci.

Je ne veux pas dire que cette idée soit parfaite, mais je crois que c'est un progrès sur ce que nous voyons généralement. Le silo est placé de manière à ce que le fond du silo soit sur le même plancher que les bêtes à cornes.

Dans l'étage inférieur, il y a les caves à fumier qui sont dans le bâtiment avec des ventilateurs, afin que les émanations du fumier ne nuisent pas au bétail; et les carrés dans lesquels on met les jeunes bêtes qu'on élève sont aussi dans l'étage inférieur ainsi que la cave à légume. Le poulailler est placé dans la partie la plus chaude; dans tous les cas, dans celle qui devra être chauffée la première par le soleil le printemps.

Si quelqu'un de vous, Messieurs, désire se servir de ce plan, il faudra qu'il se donne bien garde de ne pas changer l'orientation; c'est-à-dire qu'il devra placer l'édifice dans la position où je l'ai placé sur le plan, afin que vent d'ouest ne frap

pe pas le bâtiment sur le côté où il est ouvert. En hiver quand il fait un vent d'est, c'est de la neige souvent, mais ce ne sont jamais de grands froids. Ce sont les vents de l'ouest qui nous amènent les grands froids. Le bâtiment est donc fermé de ce côté.

Le fond du silo est à l'étage plus élevé que cet abaissement, pour que vous puissiez avec des brouettes porter directement l'ensilage aux vaches, sans être obligés de monter ou descendre. Cela est très important, car, c'est avec l'ensilage que vous hivernerez vos vaches jusqu'au printemps, et ce sera l'ouvrage principal de celui qui aura soin des bêtes.

A l'étage principal, vous avez l'écurie et l'étable.

Avec de l'économie on peut construire ce bâtiment avec \$700. Il n'y a pas beaucoup de cultivateurs qui n'aient pas pour \$700 de bâtiments, mais ils les ont en constructions séparées. Vous gagnez beaucoup si vous pouvez mettre tout sous le même toit.

Il y a la batterie ou vous faites tous vos battages l'hiver; la fourche à foin qui permet d'emplir votre grange jusque tout-à-fait dans le haut.

Enfin, je crois que ce plan pourra rendre service à quelqu'un de mes amis, les cultivateurs. Il ne s'agit pas pour moi de faire de la réclame. Je contribue cela avec beaucoup de plaisir. Je considère cela comme ma quote-part au travail de la Société, et vous pouvez vous arranger avec l'imprimeur que vous voudrez. Je vous prêterai la pierre et vous tirerez le nombre de copies que vous voudrez. Plus vous en ferez tirer, plus je serai content.

L'honorable M. Mercier m'a manifesté l'intention d'en faire tirer quelques milliers. Moi j'en ai fait distribuer mille. Je ne demande pas un sou de profit. Qu'on les distribue dans les différentes sociétés. Ce que je voudrais c'est qu'on en fit imprimer (je parle au nom du gouvernement, là, comme si j'étais ministre), un nombre suffisant pour en envoyer à chaque curé, de manière à ce que ce plan soit placé dans la salle des habitants, dans la salle où les cultivateurs se réunissent.

Il faut que ceux qui veulent renouveler leurs bâtisses lorsqu'elles ont été détruites par le feu, puissent tirer parti de ce plan. Si nous pouvons placer une centaine de ces bâtisses, comme exemple dans la province, je crois que nous aurons rendu service, et que les constructions s'amélioreront petit à petit.

Ce soir, mon ami, M. Macpherson, en venant de Montréal avec moi, me disait: « Savez-vous par où la bonne culture doit commencer? » Je disais: « Il s'agit de bien labourer. » Il dit: « Non, il faut avoir une bonne grange améliorée. » Il ajouta: « Comment? vous cultivez comme il faut, vous avez une excellente récolte, que vous faites manger à d'excellentes bêtes bien choisies, et vous les mettez dans une construction où la moitié de votre nourriture va être perdue, consommée par le froid. »

Vous voyez que je suis d'accord avec M. Macpherson puisque je viens vous proposer un plan de construction que je crois pouvoir vous recommander. Maintenant ce n'est pas là une invention de ma part: j'ai visité beaucoup d'établissements avant de construire le mien. Et j'ai pris à droite et à gauche ce qui m'a

paru le
domma

Ma

je me s

savoir q

la petite

que je v

regrette

Je

je dema

ASST

Monsieur

Il fa

parce qu

parler de

par l'exp

de camp

étudié l

réflexion

J'ai

ses de

vous sav

sein. D

d'hui no

Et v

connaiss

avec des

payante

état. Ca

Je m

étaient, p

on n'ava

chaire, q

fromage,

paru le mieux. Je n'ai pas pris de patentes, et vous n'êtes pas poursuivis en dommages.

Maintenant, M. le Président, j'ai fait un discours décousu : c'est votre faute, je me suis exécuté de mon mieux. Le principal pour moi, Messieurs, c'est de savoir que je fais ma quote-part, et que j'apporte non pas mon grain de sel, mais la petite part d'ouvrage que je puis faire pour vous aider. Voilà 3 ans de suite que je viens à ces conventions, je désire autant que je le pourrai y revenir, et je regrette même de ne pas avoir pu y assister dès le commencement.

Je vous remercie, M. le Président, de m'avoir appelé à prendre la parole, et je demanderai à l'aimable auditoire de vouloir bien m'excuser.

DISCOURS DE MONSIEUR LABELLE

ASSISTANT COMMISSAIRE DE L'AGRICULTURE ET DE LA COLONISATION

Monsieur le Président et Messieurs,

Il faut vous parler de l'industrie laitière et en même temps de l'agriculture, parce que ces deux choses sont intimement liées ensemble. J'aime beaucoup à parler de l'agriculture ; mais, je ne suis pas un maître dans l'art, par la théorie et par l'expérience, comme M. Beaubien. Voyez-vous, je ne suis qu'un pauvre curé de campagne qui n'a pas cultivé, qui n'a pas tenu les mançons de la charrue. J'ai étudié l'agriculture parce que je voyais les cultivateurs, et puis, par certaines réflexions qui me passaient de temps à autre dans l'imagination.

J'ai compris que nos ancêtres ayant un sol vierge qui avait toutes les richesses de la fertilité, avaient été gâtés par la nature. Quand une terre est neuve, vous savez qu'elle pousse tant qu'on veut, et il n'y a qu'à lui déchirer un peu le sein. De sorte que la terre est plus fine que son maître. (Rires) Mais aujourd'hui nous sommes rendus au temps où il faut être plus fin que sa terre. (Rires)

Et voilà pourquoi nous faisons des efforts pour donner les bonnes et saines connaissances agricoles. Ça prend du temps, je le sais, mais avec du courage, avec des efforts de tous les hommes de bonne volonté, nous aurons une culture payante en Canada. Et alors, nous verrons les cultivateurs s'attacher plus à leur état. Car, on a beau dire, quand un état paie, on l'aime.

Je me suis aperçu, lorsque j'ai voulu m'occuper d'agriculture, que les engrais étaient, pour ainsi dire la base de la bonne culture. On avait appauvri les terres; on n'avait aucun système de rotation. Eh bien, j'ai prêché, même jusqu'en chaire, qu'il fallait avoir beaucoup d'animaux, faire beaucoup de beurre et de fromage, afin d'avoir beaucoup d'engrais.

Imaginez-vous qu'une fois, un de mes cultivateurs se trouvant sur le marché de Montréal, l'on s'informa de ma santé, de mes occupations: « Mon curé! » dit mon paroissien, « il est dans le fumier jusqu'au cou. » (Rires). Eh bien, quand j'ai appris cela, j'ai été fier de la nouvelle; ça faisait voir que l'engrais est nécessaire puisque j'en avais jusqu'au cou. (Rires.)

Mais ce n'est pas tout; pour sarcler la terre, je conseillais à mes cultivateurs de mettre leur terrain en patates, parce que, avec les instruments que nous avons, c'est facile à faire aujourd'hui. Car il ne faut pas prendre des choses trop difficiles, pour commencer; il faut monter graduellement... Pour avoir une bonne culture de légumes, il faut sarcler sa terre, et je trouvais que les patates étaient ce qu'on pouvait faire le plus aisément et avec plus de profit; sans parler des autres légumes; car vous savez que les propriétaires près des villes ont plus d'avantage à faire des légumes que ceux au loin. Mais qu'est-il arrivé? D'abord il est arrivé cette vilaine bête à patates; mon système était pas mal écorné. (Rires). Tout-à-coup, on découvre un poison pour tuer ces vilaines bêtes-là; alors j'annonce en chaire ma première grande victoire sur les bêtes à patates. (Rires.) Mais imaginez-vous que j'eus de l'opposition. Il y eut un homme qui dit à la porte de l'église qu'il ne fallait pas m'écouter, parce que le vert de Paris empoisonnerait tous les animaux; il dit que dans la paroisse de Saint-Augustin un homme avait saupoudré ses patates avec du vert de Paris; il était venu un orage; l'eau avait coulé dans le fossé avec le vert de Paris; ses animaux avaient bu de cette eau-là, et ils étaient tous morts. Ça courait de maison en maison. Ça n'était pas vrai; il n'y avait que son esprit, à cet homme, qui fut mort; mais j'en étais un peu la victime.

Je vous raconte cela un peu pour vous montrer les difficultés que nous avons à introduire des améliorations. Mais il ne faut jamais se décourager.—J'ai voulu introduire, dans le Nord, une race d'animaux qui est très-rustique, excellente pour le beurre, une vache qui donne 8 à 9 livres de beurre par semaine, pendant un bon nombre de semaines. Ces vaches, je les ai vues; il y a 3 ou 4 ans, on en demandait \$80 à \$100. Et on les essayait qu'on fixait leur valeur.

Eh! bien, imaginez-vous que l'on me donna un petit veau de cette race. Ah! je l'aimais comme mon enfant. (Rires). Savez-vous combien il valait ce petit veau? \$200. Je le confiai à un cultivateur, en lui recommandant d'en avoir bien soin. Et je lui en fis des recommandations! je ne lui dis pas de le mettre dans un ber, mais ça été juste. (Rires.)

Le veau grandit. Alors je dis: Celui qui a élevé cet animal doit avoir un petit bénéfice pour payer sa peine: le prix de la monte fut fixé à un écu. Ce n'était pas un prix pour écraser un homme. Eh bien, imaginez que ça n'allait pas. Alors je me dis: Comment faire? Il faut pourtant répandre cette bonne race d'animaux dans le Nord. J'achetai quatre vaches et chaque fois que j'avais un veau, je le donnais: donne ici, donne là. Allez dans le Nord maintenant et vous verrez beaucoup de ces animaux-là. Ce sont d'excellents animaux. J'ai donc fait mon possible de ce côté-là. Aujourd'hui, vous savez, quand on vous parle de ces va-

ches-là,

ont sur l

Mais

l'agricult

est le pré

d'hui. C

Taché, je

zele qu'i

a donné

l'industr

Vous

pas mal

ment nou

leur vai

jourd'hu

mins de

Si l'hom

pour ens

trouvera

plus que

fait pou

La g

pour leu

me d'ens

nada. N

avec les

jus du ra

finiment.

temps pa

comme s

le blé-d'

lage van

présent q

remarqu

silages;

Mais

sans le c

qu'on en

n'est pas

tants. J

je donne

Je crois

partout. (

mais si ç

ches-là, on dit : « Ce sont les vaches du Curé Labelle. » C'est ma marque qu'elles ont sur le front. (Rires).

Mais il est arrivé, Messieurs, quelque chose qui a donné un grand élan à l'agriculture : c'est la Société d'industrie laitière, la société dont M. Bernatchez est le président, et dont vous voyez un si grand nombre de membres réunis aujourd'hui. On ne saurait croire le bien qu'a fait cette industrie. Et en voyant ici M. Taché, je ne puis m'empêcher de lui témoigner toute ma reconnaissance, pour le zèle qu'il a manifesté de ce côté. Ses talents sont extrêmement remarquables ; il a donné toute son intelligence, toute son instruction à cette grande question de l'industrie laitière. Nous ne pouvons, Messieurs, que l'en remercier.

Vous savez que pour qu'il passe beaucoup de lait dans le pis, il faut mettre pas mal de nourriture dans la bouche. C'est une loi invariable, et malheureusement nous étions accoutumés à mal soigner nos vaches ; on ne les appréciait pas à leur valeur. On ne savait pas les profits qu'elles pouvaient donner. Aujourd'hui tous les marchés du monde sont changés, par les steamers et les chemins de fer : il faut donc que notre culture change, pour la rendre plus profitable. Si l'homme qui sème un arpent d'avoine, compte toutes les dépenses qu'il fait, pour ensenencer et pour récolter cette avoine, nourriture et travail, je pense qu'il trouvera qu'il ne gagne pas \$1 par jour, et qu'il y a des journaliers qui gagnent plus que lui. Il faut, il est vrai, autant que possible, tirer de sa terre tout ce qu'il faut pour sa famille et la ferme ; c'est là un grand secret.

La grande chose, aujourd'hui, c'est de savoir comment soigner nos vaches, pour leur faire donner beaucoup de lait, et un lait riche. Je trouve que le système d'ensilage qu'a tant préconisé M. Beaubien, est un présent du Ciel pour le Canada. Nous qui soignons jusqu'à présent nos vache qu'à la paille, nous allons avec les silos leur faire boire du vin. Car l'ensilage, Messieurs, c'est comme le jus du raisin, qui fermente pour faire le vin et qui se conserve en bouteilles indéfiniment, et qu'on boit avec tant de plaisir. Le vin de raisin se conserve si longtemps parce qu'il a fermenté. Dans l'ensilage, par suite de la fermentation, c'est comme si le blé-d'inde se changeait en vin ; parce que le sucre qui se trouve dans le blé-d'inde se tourne en alcool, comme le sucre qui se trouve dans raisin. L'ensilage vaut presque le meilleur pâturage dans le champ. Je trouve que c'est un présent que le Ciel nous a fait en considération de la longueur de nos hivers. J'ai remarqué qu'en France le climat n'est pas aussi bon qu'ici pour faire de bons ensilages ; et les premiers essais qui ont été faits, n'ont pas réussi.

Mais ici un silo est une affaire de rien, on n'a qu'à presser le blé-d'inde, même sans le couper, quoiqu'il soit préférable de le couper ; on en a tout l'hiver tant qu'on en veut, du moment qu'on le presse et qu'on empêche l'air d'y arriver. Ce n'est pas si difficile. J'ai fait faire un silo chez moi, comme exemple, à mes habitants. Je n'ai pas beaucoup d'animaux, mais c'est égal, je me suis dit : Il faut que je donne l'exemple. Mais il y a une chose que je dois combattre, ce sont les rats. Je crois que je vais être obligé de ponter mon silo, parce que les rats ça se fourre partout. (Rires). On m'a dit de mettre du verre pillé ; je ne sais pas si ça réussira mais si ça ne réussit pas, je mettrai un pontage en brique.

Nous avons donc, aujourd'hui, les silos, et j'espère qu'ils se répandront dans la province, avec rapidité; à la peine de conseiller à u gouvernement de donner un petit bonus à ceux qui en feront, parce qu'ils se seront montrés plus fins que les autres. (Rires)

Maintenant, voyons pour le beurre et le fromage. Nous avons des marchés qui sont ouverts, et des marchés qui vont s'ouvrir. Un grand point, c'est de faire de bon beurre. Et je voudrais que tous les associés de l'industrie laitière, mes chers amis, veillassent à ce qu'ils eussent toujours de bon fromage numéro 1, toujours du beurre numéro 1; à la peine de s'associer ensemble pour vendre son fromage et son beurre, afin qu'il ne se mêle pas, ici et là, de mauvaises tinettes, qui jettent du discrédit sur le beurre des personnes intelligentes, qui font et vendent de bon beurre.

Il faut aussi savoir bien l'emballer, notre beurre. Et je pense qu'on viendra à avoir un système assez perfectionné, pour que le beurre arrive en Angleterre, avec la même saveur et la même fraîcheur qu'il avait en partant d'ici. Quant au fromage, c'est facile; il y a une grosse croute, qui le conserve pendant le voyage sur la mer. Mais pour le beurre c'est plus difficile.

J'ai vu qu'en Europe on envoyait du beurre aux Antilles, au Brésil; on l'envoie dans de petites boîtes de ferblanc, et là le beurre se vend très cher. Il faut étudier ce système d'empaquetage, et tâcher d'avoir des relations, aux Antilles, au Brésil, et prendre des précautions, pour conserver le beurre frais, c'est à-dire à l'abri du contact de l'air. Etant enfermé dans ces boîtes, il aura en arrivant là-bas toute sa fraîcheur et sa saveur.

Voyez tout ce qu'on fait avec nos vaches. C'est incroyable. Nos vaches sont notre fortune, et ce sont elles qui nous donneront le miel sur la terre. Notre pays, rappelez-vous, c'est un beau pays, allez. Je lisais l'historien Josèphe, à l'endroit où il fait la description du pays que le bon Dieu avait choisi pour les Juifs, pays où le lait et le miel couleraient en abondance. Eh bien, rappelez vous que la Judée d'après la description que Joseph en fait, ressemble à notre pays: ce sont des montagnes, de belles forêts, de l'eau en abondance. Je pensais en moi-même que j'étais aussi heureux que les Juifs et que le Bon Dieu avait choisi cette terre du Canada tout exprès pour nous; comme il avait choisi la Judée pour les Juifs.

« Mais, dans votre pays, m'a-t-on dit, vous n'avez pas d'huile d'olive? » Je me trouvais un peu embêté; mais, j'ai dit: « Non, j'ai autre chose; les Juifs n'avaient pas... le sirop d'érable. » (Rires.)

Eh! bien, dans un pays comme le nôtre qui est si propre à la culture, qui a la mer à proximité, qui est pour ainsi dire sur le bord de la mer, pensez-vous que la population ne peut rendre ce pays un des plus prospères et des plus riches. Eh! bien, oui, si nous le voulons il n'y aura pas de pays plus heureux que le Canada, parce que nous aurons tous, comme le dit M. Beaubien, des silos. Il na faut pas grand chose, n'est-ce pas, pour renouveler l'agriculture: un silo. Comme je l'ai dit, je regarde le silo au Canada, comme un présent du Ciel, qui est venu dans le bon temps pour nous faire aimer l'agriculture. Car par le moyen du silo, nous pouvons faire donner à un troupeau de vaches de bien plus forts rendements.

Les
belles fer
leur établ
vaches on
mes vach
beurre tou
vos vache
més vache

Mette
voudrait b
obtiendrai
reste des r
cultivateu
a importé
rien.....o

Nous
leurs chev
veillé de l
que nous i
aussi vigo

Vous
venus en s
les ans à
que moi, c
année j'en
-ans vous
parle pas
année. Il

M. BE
Monsieur
d'un silo d
dant une p
du moins
d'un silo
bien se ser
projet de p
se, primes
que je mé
me le don

M. LE
soir, nous
seulement
d'être suiv
Sa pr

Les Pères d'Arundel (qui appartiennent à l'ordre qui a établi une des plus belles fermes en France, à Saint-Laurent-sur-Sèvres), ont construit un silo, dans leur établissement agricole. Le père qui dirige cet établissement me disait : « Mes vaches ont donné du lait tout l'hiver excepté un mois avant le vélage, et quand mes vaches ont véilé elles étaient grasses à faire du bœuf, après avoir donné du beurre tout l'hiver. » Je lui demandai : « A combien estimez vous ce qu'ont donné vos vaches tout l'hiver. » Il répondit : « Si je compte les porcs que j'ai engraisés, mes vaches m'ont donné \$40 chacune. »

Mettez donc aujourd'hui \$40 par vache; un homme qui aurait 10 vaches et qui voudrait bien les soigner par l'ensilage aurait donc \$400, et celui qui en aurait 20 obtiendrait \$800. Supposons qu'il garde cet argent pour faire le Monsieur, le reste des revenus de sa terre ne suffira-t-il pas pour faire vivre sa famille? Un cultivateur avec \$400 est à l'aise. Et mettez avec cela un poulain, car M. Beaubien a importé de France des poulains de première qualité et il va nous les prêter pour rien.....ou presque pour rien. (Rires)

Nous allons renouveler notre race de chevaux en les croisant avec les meilleurs chevaux de France. J'ai été voir le Haras de M. Beaubien, et j'ai été émerveillé de la beauté de ses chevaux. J'espère que M. Beaubien sera payé de retour, que nous le récompenserons d'avoir amené dans ce pays des chevaux aussi beaux, aussi vigoureux, aussi forts.

Vous m'excuserez bien d'avoir parlé si longtemps. Je vous félicite d'être venu en si grand nombre à cette assemblée, et j'espère que vous continuerez tous les ans à vous réunir, et que vous serez zélés pour payer votre piastre, plus zélé que moi, car l'an passé je n'étais pas ici et je n'ai pas payé ma piastre; mais cette année j'en donnerai deux en revanche. Donnez donc votre piastre, et dans 10 ans vous verrez que nous aurons obtenu les plus beaux résultats. Je ne vous parle pas de mes plans pour les écoles d'agriculture &c.; ce sera pour une autre année. Il ne faut pas que je dise tout à la fois.

M. BEAUBIEN—Il faut toujours prendre la boule au bond : je proposerais à Monsignor Labelle de vouloir bien réaliser son idée pour assurer la construction d'un silo dans chaque paroisse. Il nous a proposé d'obtenir ce résultat en accordant une prime; je vois qu'un comité de la Chambre a été nommé dans ce but, du moins c'est un des principaux buts qu'il se propose d'atteindre : la construction d'un silo dans chaque paroisse. Je demande à Monsignor Labelle de vouloir bien se servir de son influence sur les membres de la Chambre pour réaliser, ce projet de primes en faveur de ceux qui construiraient des silos dans chaque paroisse, primes qui seraient distribuées par l'entremise du curé de la paroisse. C'est là que je mériterais d'être appelé le père du silo. Je ne mérite pas ce titre, mais on me le donne et je l'accepte.

M. LE PRÉSIDENT—Permettez-moi de remercier Monsignor d'être venu, ce soir, nous honorer de sa présence. Il est toujours le bienvenu. Il nous a non seulement égayés et intéressés, mais il nous a donné des conseils qui méritent d'être suivis.

Sa présence ici a un double avantage. Comme il possède une grande influen-

ce auprès du gouvernement, nous espérons qu'il sera d'un grand secours pour notre association : il nous aidera à obtenir les deniers nécessaires pour encourager ce que nous prônons par les différentes conférences qui se font dans nos réunions. Je le remercie encore une fois de s'être dérangé pour venir à notre assemblée.

AMÉLIORATIONS A APPORTER À L'INDUSTRIE LAITIÈRE DANS LA PROVINCE DE QUÉBEC.

Monsieur le Président, Messieurs,

Vous m'avez demandé, messieurs, une étude sur les améliorations à apporter à l'Industrie laitière dans la province de Québec. Je me rends à ce désir avec un bien sensible plaisir.

Toutefois, avant de répondre à ce programme, qui me flatte profondément, qu'il me soit permis, à moi étranger, appelé au sein de cette importante assemblée pour avoir l'honneur de prendre part à ses travaux, de la saluer de toutes mes sympathies et de tous mes vœux, pour la prospérité de l'industrie nationale qu'elle représente et dont elle prend la défense des intérêts avec tant d'ardeur. Je salue surtout les citoyens qui ont eu le courage de lutter à votre tête contre les erreurs, les préjugés, la routine ; les uns en créant la Société de l'Industrie laitière, les autres en y apportant l'autorité de leur savoir incontestable et incontesté ; autant de pionniers vaillants, d'apôtres dévoués dont les noms sont inscrits d'avance dans le livre d'or de votre Société bienfaitrice.

Parmi eux, j'en connais qui se sont donnés tout entiers, aux progrès expansifs de la Société et qui lui ont voué toute leur bonne volonté, la plus grande partie de leur labeur et toutes leurs espérances ; d'autres qui lui ont apporté le concours précieux de leur expérience pratique et qui aident puissamment par ce fait au développement de la force vitale de l'Industrie laitière au Canada. Honneur à eux tous, hommes de bonne volonté et d'énergie qui ont eu à cœur l'avenir de leur pays.

Qu'il me soit permis de résumer ici mon admiration pour leur cause en disant : Ils ont bien mérité de leur patrie et leur place est marquée au Panthéon de son avenir industriel.

L'avenir de la province de Québec (vieux Canada-français qu'au vieux pays on aime), l'avenir de la province de Québec, dis-je, est, j'en suis convaincu, intimement lié avec celui de l'Industrie laitière l'une des principales, sinon la meilleure, de celles qu'elle exploite et même qu'elle peut exploiter.—Certes vous avez des bois encore productifs, vous possédez de riches mines, mais leurs résultats sont localisés ; les bois, ici comme en Europe verront un jour les forêts s'épuiser,

les mines
industrie l
une foi p
pays.—V
pour l'av
prenant
ver par s
guider et
ingratem

Perr
jeure par
timents s

Je v
j'en éprou
rendre h
arrivée,
leurs. C
donne pr
s'il n'y a
je dirais
suis des

Par
ser entiè
nant la q

Si je
laitière é
entrés ré

lées sur
amélioré

sieur D.
ment, pa

rompre p
tant des
système

tôt fait s
leurs. C
gré cela

et, grâce
les meill
quantité

À
importan

fuges. A
eu réussi
peler ici

les mines pourront cesser d'être rémunératrices, mais celles que nous offre l'Industrie laitière est inépuisable; elle sera de tous les temps et, je puis le dire avec une foi profonde, elle sera un jour l'élément principal de la fortune de ce vaste pays.—Vous ne travaillez donc pas, Messieurs, seulement pour vous, mais aussi pour l'avenir des générations futures, en développant votre industrie laitière et en prenant dès maintenant, la place qui convient à un peuple vaillant qui veut arriver par son courage, l'esprit éclairé de ceux qui se sont donné pour mission de le guider et qui veulent prouver au monde, que sur cette terre si longtemps et si ingratement abandonnée, il existe un peuple plein de vigueur.

Permettez-moi d'ajouter que, comme Français, je suis fier d'adresser en majeure partie ces louanges et ces vœux à des descendants de Français, dont les sentiments sont restés si profondément attachés à la vieille patrie de leurs ancêtres.

Je viens de prononcer en me désignant, il y a un instant le mot d'étranger et j'en éprouve presque du regret: Il serait injuste de ma part, en effet, de ne pas rendre hommage à l'accueil si chaleureux que j'ai trouvé partout ici depuis mon arrivée, aussi bien dans les sphères officielles que parmi les plus humbles travailleurs. Cet accueil encourageant et celui qui m'est fait en ce moment même, me donne presque le regret, je le répète, de me dire étranger. J'ajouterais même, que s'il n'y avait pas un abîme profond, au sens politique, entre ma patrie et la vôtre, je dirais de suite avec enthousiasme: « Français et Canadiens ne font qu'un, je suis des vôtres. »

Pardonnez, Messieurs, ce long préambule, au cours duquel je n'ai pu maîtriser entièrement mes sentiments patriotiques, et permettez-moi d'aborder maintenant la question dont il m'a été donné de traiter le sujet au milieu de vous.

Si je jette un regard en arrière je vois qu'il y a dix ans seulement, l'industrie laitière était encore ici presque à l'état de problème.—Depuis cette époque, vous êtes entrés résolument dans la voie du progrès; les laiteries centrifuges se sont installées sur bien des points; la méthode de fabrication du fromage canadien s'est améliorée sensiblement, grâce à de courageux efforts, d'us en grande partie à Monsieur D. M. Macpherson.—Des conférences agricoles savamment faites, notamment, par vos éminents collègues, messieurs J. C. Chapais et Ed. Barnard, ont fait rompre peu à peu avec la routine et beaucoup de cultivateurs intelligents, profitant des leçons basés sur l'expérience de ces initiateurs dévoués ont amélioré leur système de culture, ont apporté plus de soin à leur bétail.—Ce résultat s'est bientôt fait sentir; la race de vos vaches a commencé promptement à devenir meilleures. Cette bonne vache canadienne qui a subi de si rudes épreuves et qui malgré cela est restée si bonne laitière, n'a pas tardé à donner de meilleurs résultats, et, grâce à la sélection intelligemment appliquée, elle sera bientôt classée parmi les meilleures du monde.—Sous ces influences diverses, le lait a augmenté en quantité et peu à peu la qualité s'améliore à mesure que les soins augmentent.

Au point de vue industriel, à côté de louables efforts particuliers, une Société importante s'est fondée il y a quelques années, pour exploiter des laiteries centrifuges. A son appel, les cultivateurs ont répondu avec confiance et s'il n'y a pas eu réussite cela est dû uniquement à un événement douloureux que je ne dois rappeler ici que dans le but d'être fidèle à l'histoire.

Cette année même, la société McPherson et Taché a eu le louable courage de prendre cette triste succession et de lutter toute la saison contre le discrédit qu'elle avait fait naître. La persévérance et les sacrifices n'ont pas fait défaut dans cette occasion et après une saison laborieuse à tous les points de vue, la victoire a été remportée puisque, je puis le dire, la confiance est revenue.

La nouvelle société a eu cependant à se soutenir cette année contre des prix de beurre absolument mauvais jusqu'en septembre, ce qui n'était guère fait pour donner satisfaction aux braves cultivateurs déjà découragés par les pertes de la société précédente.

Bien des progrès ont donc été faits depuis dix ans, bien des bonnes volontés se sont manifestées, bien des sacrifices même ont été faits; et pourtant, dois-je le dire, à mon avis, vous n'êtes encore qu'à un état presque embryonnaire.

En effet, les soins qui sont donnés aux vaches ne sont généralement pas suffisants; elles pâtissent l'hiver parce qu'il n'y a pas de réserve pour les bien nourrir. Si les pâturages se sont améliorés, les animaux n'en profitent guère que l'été et une partie de l'automne, mais l'hiver vient et les soins à l'étable sont presque partout insuffisants. Or, c'est justement à cette époque de l'année que le lait serait appelé à vous donner de bons résultats. Nous en avons une preuve évidente à Québec dans le troupeau du couvent du Sacré-Cœur, qui donne de si beaux rendements toute l'année.

Faites comme lui, ayez en vue la production d'hiver, faites des réserves en silo pour cette époque et c'est seulement alors, que vous obtiendrez des résultats véritablement appréciables. Ne négligez pas non plus les soins de propreté que réclame la vache et que l'on sache bien qu'elle rendra au centuple le peu de peine que l'on prendra à la soigner convenablement, car alors, elle donnera un lait riche et abondant.

En outre de cela, en soignant bien vos vaches, l'hiver, vous entreprenez leur santé pendant la gestation, vous les préparez à la lactation du printemps qui, dans les conditions générales actuelles est toujours relativement mauvaise, attendu que durant l'hiver, la vache a souffert. Or, un animal quelconque qui éprouve des privations et qui souffre pendant la période laborieuse d'enfantement, ne peut, d'une part, donner le jour à un beau produit et de l'autre, un lait suffisant comme quantité et qualité, jusqu'à ce qu'il ait repris la plénitude de ses forces. La vache dont la santé a été altérée par le défaut de soin et le manque d'une nourriture suffisante l'hiver ne peut donc, au printemps, donner des résultats satisfaisants en lait qu'après un certain temps passé sous l'empire du régime réconfortants de la belle saison.

J'appellerai également l'attention sur le choix des animaux reproducteurs:— J'ai vu souvent des taureaux de bien chétive apparence et qui ne peuvent donner que de mauvais rejets. Si l'on veut améliorer une race et la vôtre le mérite, il faut commencer par faire un bon choix de reproducteurs et de reproductrices, c'est là tout le secret de l'amélioration par la sélection.

Voilà à grands traits les progrès que je considère comme indispensables au point de vue de l'élevage et c'est là le point de départ dans l'industrie laitière, puisque la vache est la source du lait.

J'ai
faire l...

Per
rope, on
que che
la moine
mais au
présenti
mer que
grande
effet dev
tions ir
intellige

Les
aménag
mauvais
à dire p
trop sou
est cons
tantes.

puits pr
monde s
ment de

Si r
résultat
grande
avez à s
bien mo

Ne
dans la
vous fa
pendant

Ne
ment et
d'œuvre

plus so
cieux d
presse à
vais rés
malaxe
près des
leur exp
chambr
venir à

J'aborderai maintenant le côté industriel :— Là, je vois bien des choses à faire !.....

Permettez-moi à cet égard une petite digression. Quand je suis venu d'Europe, on m'a dit :— « Vous allez voir comme nous dépensons bien moins d'argent que chez vous pour monter les beurreries ! » J'ai écouté cette critique sans faire la moindre observation, me promettant bien d'en faire mon profit s'il y avait lieu, mais aussi d'observer et de comparer.— Eh bien, mon opinion est faite. J'ai la prétention de connaître quelque peu l'industrie laitière en France et je puis affirmer que si les résultats qu'elle obtient sont supérieurs aux vôtres, cela vient en grande partie de ce qu'elle ne néglige rien pour cela. Elle ne recule pas, en effet devant les dépenses qui sont nécessaires, aussi bien pour faire des installations irréprochables que pour payer convenablement un personnel instruit et intelligent.

Les fabriques sont généralement construites avec de bons matériaux et des aménagements qui les mettent à l'abri des grandes chaleurs aussi bien que des mauvais temps. Les machines et appareils sont montés par des spécialistes, c'est-à-dire par des hommes compétents et non par le premier venu comme cela ce fait trop souvent ici. En outre de cela, l'eau, ce facteur si important dans la laiterie est considérée dans chaque établissement comme une question des plus importantes. On ne recule jamais devant un sacrifice pour creuser s'il y a lieu des puits profonds, afin d'obtenir en abondance une eau très froide et pure. Tout le monde sait l'immense avantage qu'il y a pour une fabrique qui dispose au moment des chaleurs d'été d'une eau très froide.

Si nos installations coûtent plus cher en France, elles donnent de meilleurs résultats et ce qui est dépensé une fois en frais de premier établissement, évite en grande partie les frais considérables d'entretien, de réparation, etc., que vous avez à supporter dans des fabriques mal et insuffisamment installées, les appareils bien montés fonctionnent mieux et le rendement est sensiblement plus élevé.

Ne négligez donc pas ce côté intéressant ; faites de bonnes installations et dans la construction de toutes vos fabriques, prévoyez le moment heureux où vous fabriquerez l'hiver. Or, une fabrique qui est faite pour garantir du froid pendant la saison d'hiver, garantit également des fortes chaleurs pendant l'été.

Ne négligez rien non plus dans votre outillage ; faites le installer intelligemment et avec science par des hommes experts ; épargnez le plus possible de main d'œuvre à vos fabricants, moins l'homme est fatigué par un travail manuel et plus son esprit est disposé à observer pour mieux faire. Faites un choix judicieux de vos appareils et pour le beurre, condamnez notamment cette mauvaise presse à malaxer que vous employez généralement et qui ne donne que de mauvais résultats comparés à ceux que nous obtenons en Europe, avec les ingénieux malaxeurs rotatifs. Faites aussi de bonnes glacières et pour cela renseignez-vous près des personnes compétentes qui sont disposées à vous offrir le concours de leur expérience et de leurs études. Que vos beurreries soient toutes pourvues de chambres froides pour y travailler le beurre l'été et de coffres glacières pour le tenir à une bonne température pendant sa préparation.

Enfin, ayez un bon magasin ou cave pour conserver le beurre en bon état jusqu'au moment où les prix du marché vous paraîtront assez rémunérateurs pour le vendre.

J'ai parlé, il y a un instant, des sacrifices que l'on fait en Europe pour s'assurer de bons fabricants. J'ai remarqué avec regret que beaucoup de ceux que vous employez ne possèdent que des connaissances superficielles et insuffisantes en industrie laitière. Le dirai-je, j'en ai vu qui ne savaient même pas les choses les plus élémentaires; j'en ai rencontré qui ne savaient même pas lire sur un thermomètre. A mon avis, il ne faut pas reculer, s'il se présente à vous un bon fabricant ayant fait ses preuves, de vous l'assurer en le payant un bon prix; c'est une perle assez rare pour ne pas la laisser échapper. Cet état de choses continuera tant que le gouvernement n'aura pas compris qu'il est de l'intérêt général de faire quelques sacrifices pour avoir une bonne école de laiterie où vous pourrez former et instruire de jeunes fabricants. A ce moment seulement votre industrie laitière deviendra florissante en fabriquant des produits irréprochables.

Une autre question qui touche au côté économique de votre organisation générale, vient enrayer le mouvement, amoindrir les chances de succès. Elle consiste en ce que la fabrique ne peut jamais compter, avec une sécurité absolue, sur une quantité régulière de lait, les patrons n'ayant aucun engagement vis-à-vis d'elle et n'apportant leur lait que lorsqu'ils le veulent bien; dans cet état, la fabrique peut devenir du jour au lendemain le jouet d'une fantaisie, d'un caprice, d'une cabale pour une raison le plus souvent futile.

La liberté est assurément une belle chose, mais il ne faut pas en abuser, car elle tourne alors à la confusion, elle peut dans ce cas entraîner à la ruine et tout au moins la non réussite des meilleures institutions. A mon avis, une laiterie ne devrait jamais s'installer sans avoir au préalable, fait avec les cultivateurs, des contrats lui assurant tout le lait de leurs vaches, sauf bien entendu celui nécessaire aux besoins de la famille et sans s'assurer d'un certain nombre de vaches. En dehors de cette règle, il n'y a aucune sécurité pour la fabrique, qui dans les conditions actuelles, peut être menacée dans son existence au milieu d'une saison.

En somme, dans les conditions où vous fabriquez, et qui sont assez différentes de celles que nous avons généralement en Europe, les cultivateurs et la fabrique forment une association. Celle-ci fabrique à façon pour le compte de ceux-là. Il serait donc juste, puisqu'elle s'engage à fabriquer avec tout le lait qu'on lui apporte, qu'elle ait au moins la garantie que ce lait ne lui fera pas défaut au moment où elle est en droit d'y compter.

En Europe, aucune société ne serait assez imprévoyante pour engager ses intérêts dans des conditions aussi aléatoires et s'il y a engagement du côté de la fabrique à faire tout ce qu'elle peut faire dans des conditions qui garantissent les intérêts des fournisseurs de lait, il y a aussi engagement de la part de ces derniers à ne pas quitter la fabrique et à lui apporter tout leur lait pendant la période du contrat, lequel a toujours une durée de plusieurs années. Nous avons en Europe,

l'habit
vons bi
dit un v
ces soie
pour ar
sentime

Je
précède
Faire d
tes; il f
vous n'a
ques tin
marché

Il e
organis
duction
vous pr
ici aucu
des offr
vous liv
vous au
et non p
que s'il
grets p
l'export
dents in
qui vou
mal cot
rejeté i
pâtissie

Il y
lée à vo
beurres
suis he
chemin
tenant
et si l'o
vous of
merce
coup d'
dans vo
qui, ave
les Col

Ma

l'habitude de bien régler les choses avant de nous avancer et nous nous trouvons bien de ce système qui donne de la sécurité aux deux parties. Il ne faut pas, dit un vieil adage, « tirer la couverture seulement d'un côté » ; il faut que les chances soient égales pour être équitables. Fabricants et patrons doivent travailler pour arriver au même but, qui est celui de leur intérêt commun et non avec des sentiments de défiance comme cela a lieu quelquefois.

Je passe maintenant à un autre ordre d'idées, non moins important que les précédents, car sans lui les meilleurs produits ne donnent aucun résultat financier : Faire de bon beurre et de bon fromage canadien, est-ce suffisants !..... Non, certes ; il faut aussi s'assurer l'écoulement des produits. Au point de vue du beurre, vous n'avez eu jusqu'à ce moment que votre consommation locale ; à peine quelques timides essais d'exportation ont-ils été tentés cette année et seulement sur le marché anglais qui paie généralement mal, je le sais par expérience personnelle.

Il est absolument indispensable que vous arriviez comme en Europe à une organisation commerciale qui vous permette de jeter le trop plein de votre production sur les marchés étrangers. Je ne veux pas vous conseiller pour cela de vous précipiter aveuglément dans les bras de la spéculation Européenne. Je n'ai ici aucun intérêt personnel à vous indiquer une voie plutôt qu'une autre et devant des offres trop alléchantes, je ne puis que vous engager à être très prudents. Ne vous livre, croyez-moi, que lorsque vous aurez acquis la certitude absolue que vous aurez un véritable avantage à en retirer. En résumé, travaillez pour vous et non pour les autres et n'acceptez les nouveaux débouchés qui vous sont offerts, que s'ils vous donnent toute sécurité et ne cachent pas des mécomptes et des regrets pour l'avenir. Mais, en dehors de cela, faites bien attention ; ne commencez l'exportation qu'avec des beurres irréprochables, car si vous débutez avec des produits inférieurs, vous n'acquerrerez sur les marchés qu'une mauvaise réputation qui vous nuira considérablement ; dans ce cas, le beurre Canadien sera de suite mal coté, son nom seul sera la marque indélébile d'un mauvais produit qui sera rejeté impitoyablement par les consommateurs ; il sera tout au plus bon pour les pâtisseries, qui, je vous le jure, ne le paient pas cher.

Il y a une branche importante pour l'exportation des beurres que j'avais signalée à votre honorable secrétaire, bien avant ma venue au Canada, c'est celle des beurres préparés pour les Colonies Françaises, le Brésil, l'Indo-Chine, etc. Je suis heureux d'avoir été le promoteur de cette idée et j'ai l'espoir qu'elle fera son chemin avant peu. J'ai étudié déjà cette question en France et je puis dès maintenant assurer des débouchés importants si l'on suit exactement les usages établis et si l'on fournit des produits irréprochables. Toutefois, ne croyez pas que si je vous offre des débouchés ce soit dans un intérêt personnel ou dans celui du commerce de mon pays. Non, je suis personnellement tout-à-fait désintéressé, beaucoup d'entre vous le savent. J'avoue même presque à ma honte, qu'en agissant dans votre intérêt en cette circonstance, j'agis contre ceux de l'industrie française qui, avec le Danemark, a eu jusqu'à ce jour le monopole du beurre conservé pour les Colonies.

Mais vous vous trouvez dans une situation tellement favorable pour les beur-

res d'exportation, étant sur la grande route de la Cochinchine et du Japon ; vous possédez tant de facilités pour les expéditions sur les Antilles et le Brésil, que ce serait manquer à mon devoir que de ne pas vous dire :—Voilà la vraie voie de l'exportation et là, vous serez au moins sûrs du succès. De plus, vous doterez votre pays d'une nouvelle et riche industrie.

Maintenant, d'un autre côté, regardons bien la situation en face ; l'industrie laitière au Canada marche à grands pas et bientôt, tout le monde faisant de l'élevage dans le but de produire du lait, il faudra bien utiliser cette matière première de votre industrie. J'entrevois alors, que quelque soient les débouchés en beurre et fromages Canadiens, ces deux branches de l'industrie laitière seront insuffisantes ; il faudra avoir recours à d'autres fabrications. N'en existe-t-il donc pas ?..... Si vraiment : Vous avez en effet, d'une part, les sortes de fromages qui se fabriquent en France et qui, j'en ai acquis l'assurance, auraient un immense écoulement, aux Etats-Unis surtout.

Vous avez en outre la fabrication du lait condensé, qui ne s'est guère faite qu'en Europe jusqu'à ce moment et pour laquelle vous pourriez si facilement rivaliser.

J'ai pratiqué en France la fabrication de la plupart des fromages français dans les principaux établissements de ce pays et j'y ai même installé plusieurs fabriques. Devant des conditions équitables et rémunératrices, je ne reculerais pas à vulgariser cette industrie dans votre pays.

Quant à la fabrication du lait condensé, c'est surtout une question d'appareils perfectionnés qui existent et qui, bien installés et menés avec soin assurent le succès.

Enfin, une autre branche fructueuse à exploiter, toujours pour l'exportation, c'est celle de la conservation indéfinie du lait à l'état naturel, pour les pays qui en sont privés. Le procédé employé en France pour ce mode de conservation, est de mon invention, ce qui ne me permet pas d'en faire l'éloge ici. Je me bornerai à dire qu'il a obtenu un très grand succès à Paris, en Angleterre (particulièrement à Londres), en Afrique, en Cochinchine, au Tonkin, au Japon, etc.

Je crois avoir passé en revue, messieurs, toutes les branches de l'Industrie laitière que vous pouvez exploiter ou améliorer ; le champ est vaste, mais dans l'avenir il faudra qu'il le soit aussi, pour répondre aux exigences de cette grande et belle industrie.

Continuez, messieurs, à marcher hardiment dans la voie du progrès, ne négligez rien pour tirer le plus grand partie possible de votre industrie et vous en serez récompensés, car elle est appelée, j'en suis convaincu, à être l'une des principales branches de la fortune de votre pays.

Quoiqu'il arrive de ma destinée, que je m'éloigne de votre province ou que je demeure encore parmi vous, croyez que mes vœux les plus sincères vous accompagneront dans vos travaux et dans vos efforts. Je me considérerai, en outre, comme très heureux si mon modeste savoir peut contribuer à votre succès dans une mesure quelconque.

Je terminerai cette causerie en faisant des vœux bien sincères pour que vos efforts soient récompensés et encouragés comme ils le méritent.

DISCUSSION

M. CHAPAIS—Je désirerais demander quelques renseignements détaillés à M. MacCarthy sur la fabrication du lait condensé. C'est une question qui nous a été souvent exposée ici. Mais nous n'avons pas eu l'avantage d'avoir d'experts; et sans demander à M. MacCarthy d'entrer dans de trop grands détails, je crois qu'il serait de l'avantage de plusieurs personnes dans l'assemblée qu'il nous dit quelque chose sur cette industrie.

M. MACCARTHY—Le lait concentré, son nom l'indique suffisamment, est un lait duquel on a retiré une notable quantité de l'eau qu'il contient. Le lait contient en effet environ 85 pour 100 d'eau; par une manipulation particulière on arrive à lui enlever environ les quatre-cinquièmes de cette eau.

Cette opération se fait en chauffant le lait, mais en ne le chauffant pas suffisamment, cependant, pour qu'il contracte un mauvais goût. Ce résultat s'obtient au moyen d'appareils très-perfectionnés, à l'aide desquels on fait évaporer le lait dans le vide. Dans ces conditions le lait entre en ébullition à environ 50° Centigrades, c'est-à-dire 122° Fahrenheit, et l'évaporation se fait sans qu'il puisse contracter de mauvais goût.

L'opération s'effectue très-rapidement: on y ajoute une certaine quantité de sucre de canne comme antiseptique pour augmenter le degré de conservation. Le lait se trouve alors à l'état presque pâteux. On l'empaquète dans des boîtes en ferblanc que l'on ferme hermétiquement et on l'expédie ainsi dans les colonies qui n'ont pas de lait à l'état naturel. Pour l'employer on y ajoute purement et simplement la quantité d'eau qu'on lui a retirée.

Vous dire que c'est un lait agréable, je mentirais. J'en ai consommé beaucoup pendant le temps que j'ai passé dans les Colonies, et je vous dirai que je préfère infiniment le lait naturel. Pour le traitement de certaines maladies dans les hôpitaux, en particulier, le lait naturel est préférable.

Vous direz que je plaide pour mon propre compte, puisque je suis l'auteur d'un brevet pour la conservation du lait naturel. Mais dans certaines colonies, au Tonquin, particulièrement, il y a des maladies qui ne peuvent se traiter avec du lait condensé, tandis qu'elles peuvent l'être avec du lait naturel, et qu'on obtient même par ce moyen de merveilleux résultats.

Avant d'arriver à la condensation du lait, je vais vous livrer un secret de fabrication qui n'est pas connu et qu'on cherche même à cacher en Europe; mais ici il n'y a pas de secret, on me l'a dit et je commence à le comprendre. Eh bien! on enlève tout le beurre, on n'en laisse plus!... Seulement si vous vous adressez à des commerçants Européens ils vous diront qu'il y en a.

Il y a donc intérêt à fabriquer du lait condensé: vous avez la même quantité de beurre que dans les beurrieres, et vous avez de plus un produit que vous vendez relativement très-cher, et qui est fabriqué avec votre lait maigre.

Il est vrai que votre installation vous coûtera un peu cher. C'est une installation qui demande des soins, qui réclame des appareils très-soignés dans leur fabrication; mais aussi, une fois les premières dépenses faites, vous vous trouvez dotés d'une industrie qui vous rapporte beaucoup.

A ce propos je vous disais tout à l'heure que les fabricants Européens ne consentent pas facilement à reconnaître qu'ils retirent la crème de leur lait. Un jour je me trouvais dans une fabrique, et on ne voulait pas me la laisser voir. Je disais : « Voyons, est-ce bien vrai que vous laissez au lait toute sa crème ? » (Je savais bien le contraire). On me dit que oui. Je dis alors : « Pourquoi avez-vous ce centrifuge ? » On me répondit que c'était pour faire le beurre, mais ce lait n'était pas employé. Ce n'était pas vrai. Il y avait à côté un troupeau de porcs, (qui n'était pas considérable, il est vrai). En effet on ne donnait à ces animaux que du lait de beurre, justement parce qu'on n'avait pas de lait maigre à leur donner.—Or, ce que je savais, et ce qu'on a bien voulu m'avouer du reste, c'est qu'on retire toute la crème, et que par conséquent il y a là deux industries parfaitement distinctes, qui se lient cependant, entre elles, et desquelles on peut tirer un double profit.

En adoptant la fabrication du lait condensé, je dois vous faire remarquer que vous doteriez votre pays, (je parle de la province de Québec) d'une industrie qui ne paraît pas s'être développée ici ; je parle de la fabrication des boîtes à conserver. La province de Québec à un moment donné fera considérablement de conserves de différents genres. Eh bien, si l'industrie du lait condensé, jointe à celle de la préparation du beurre en boîtes de fer blanc, prend un certain essor, vous aurez doté votre pays de trois industries nouvelles : celle de la fabrication du lait condensé, celle de la préparation du beurre pour les Colonies, et celle de la fabrication des boîtes à conserves qui, dans certaines parties de la France, occupe un grand nombre d'ouvriers.

M. L'ABBÉ MONTMINY—Notre gouvernement cherche à établir des relations commerciales avec les Antilles : ne pourrions-nous pas profiter de cette bonne volonté de sa part pour expédier notre beurre. Il y a 3 ans, je me trouvais à Trinidad, et comme Canadien, je ne pouvais pas me passer de beurre : on m'en a emporté sur ma table qui coûtait 6 francs la livre. A ce prix, je pense que ce serait notre avantage d'envoyer notre beurre, dans un pays où il est si rare.

M. McCARTHY—Messieurs, vous êtes admirablement situés ici, pour faire la préparation du beurre de conserve. Je vous dirai franchement que si vous le voulez, vous arriverez à posséder tous les marchés étrangers. Et la raison en est bien simple.

Voici généralement comment les choses se pratiquent ; je ne parle pas du Danemark, je n'y suis pas allé, mais je parle de la France, où il se fait beaucoup de beurre pour les Colonies, où il y a des préparateurs de beurre qui ont fait des fortunes considérables et en très peu de temps ; et je ne vois pas pourquoi vous ne feriez pas la vôtre par le même procédé. Voici comment on opère en France : il y a des marchés sur lesquels les cultivateurs portent leur beurre une fois par semaine, dans un rayon assez étendu. Sur ces marchés, les préparateurs de beurre, qui habitent généralement la même ville pour un grand rayon, Nantes, par exemple, envoient des agents qui achètent tout le beurre qui s'y trouve.

On fait généralement trois catégories : le beurre extra, le beurre ordinaire, et le beurre médiocre ; trois prix différents, par conséquent. Ces beurres-là sont

fabriqué
cas. O
et de p
différen
obligé,
On les
spécial
les sal
on les
pour to

Vo
mal fa
devien

Au
obtenir
ment q
que ma
expédie
ditions.
cation,
sidéré
tion et
égale.

M.
les beu
l'extra,
faites d
en deho
mauvai
entre le
fait be
causes,

M.
en Fran
Ainsi, c
nous av
les cho
person
ce sont
propre

Il
du bon
qualité
leur cr

fabriqués il y a au moins 8 ou 10 jours, pour la plus grande partie, dans tous les cas. On les porte à la fabrique.—Ces beurres sont salés, à des degrés différents et de plus ils ne sont pas fabriqués dans des conditions absolument identiques. Ils diffèrent par conséquent par la qualité, la couleur, et le degré de sel. On est obligé, une fois arrivé à la fabrique, de les laver et de les travailler de nouveau. On les dessale par conséquent complètement, on les fait passer dans une machine spéciale, afin de les délayer d'une manière aussi complète que possible, puis on les sale de nouveau au degré qui est demandé par le pays d'exportation auquel on les destine. Car, il faut vous dire que le degré de salage n'est pas le même pour toutes les parties du monde où l'on fait de l'exportation.

Vous devez comprendre que, dans ces conditions, des beurres qui ont été assez mal faits, qui sont travaillés à nouveau dans une fabrique où on les prépare, deviennent presque tous gras. Ils n'ont plus la qualité du beurre frais.

Au contraire, ici, que pouvez-vous faire. Vous pouvez, dans un petit rayon obtenir de plusieurs beurrieres très importantes de quoi alimenter un établissement qui préparerait le beurre de conserve. Le fabricant de beurre qui reçoit chaque matin le lait de toute une paroisse, peut s'entendre avec le préparateur et lui expédier tous les jours le beurre à l'état frais, sortant de la baratte. Dans ces conditions, le beurre peut être préparé pour l'exportation, le jour même de sa fabrication ; il a dès lors toutes les qualités requises pour un beurre qui doit être considéré de première qualité. Il peut être mis en boîte le jour même de sa préparation et par conséquent obtenir sur les marchés étrangers une réputation sans égale.

M. CHAPUIS—Vous nous dites, M. MacCarthy, qu'en France lorsqu'on achète les beurres pour les amener à la fabrique de préparation, on en fait trois qualités, l'extra, l'ordinaire et le médiocre. Voulez-vous nous dire la différence que vous faites dans la qualité de ces beurres, au point de vue de la fabrication ordinaire, en dehors de la salaison. Est ce que vous considérez, qu'on puisse faire du bien mauvais beurre, bien qu'on ait du bon lait, et si vous connaissez cette distinction entre les trois qualités, veuillez nous la donner. Cela peut servir au pays : ici on fait beaucoup de mauvais beurre, et pour plusieurs causes ; en indiquant les causes, vous enseigneriez les remèdes.

M. MACCARTHY—Il est assez difficile de répondre à votre question, car en France les choses ne se font pas comme ici, du moins dans certaines contrées. Ainsi, dans l'Onest où se fait la plus grande partie du beurre pour les colonies, nous avons peu de beurrieres centrifuges. Cela va peut-être vous étonner, mais les choses sont ainsi. La fabrication du beurre est livrée un peu à la première personne venue ; on n'y attache pas une grande importance. C'est la femme, ou ce sont les vieux de la maison qui préparent le beurre, et pourvu qu'ils le fassent proprement, on est satisfait.

Il y a cependant des fermières qui attachent une grande importance à faire du bon beurre, et ce sont naturellement celles-là qui font du beurre de première qualité. Elles y apportent un grand soin, elles le préparent avec la meilleure de leur crème et obtiennent ainsi de bons résultats. La seconde qualité est faite

évidemment par des personnes moins soigneuses, des personnes qui pèchent par manque d'intelligence ou de courage. La troisième qualité, maintenant : J'ai dit tout à l'heure qu'on rayonnait sur un pays assez étendu : il y a des parties de la France, notamment la Vendée, qui produisent de très mauvais beurre ; et s'il est mauvais, c'est surtout parce qu'on chauffe la crème. On a, en effet, la mauvaise habitude en Vendée, pour faire crêmer les pots de lait, de les mettre dans le foyer même de la cheminée, sous la plaque de tôle sur laquelle on fait le feu de bois. Vous vous figurez bien le goût qu'on obtient ainsi, goût qui réflète sur le beurre et qui produit la troisième qualité.

Cela provient aussi quelquefois des fourrages, de la qualité des prairies. Il y a des parties de la France qui produisent des beurres considérés à juste titre comme les premiers du monde, les beurres d'Isigny ; mais il y en a d'autres qui sont très mauvais.

Je crois que plus nous irons, plus les laiteries s'organisent en France, comme partout ailleurs, et alors, nous arriverons à avoir partout une première qualité de beurre.

M. L'ABBÉ MONTMINY—Voulez-vous nous dire, s'il-vous-plaît, quel mode d'emballage vous employez en France pour exporter vos produits, surtout le beurre pour les pays chauds ?

M. MCCARTHY—Pour les pays chauds, il n'y a qu'un mode d'emballage, c'est celui des boîtes de fer blanc hermétiquement fermées. Il y a bien encore un système, ce serait de le mettre dans des pots en verre ; mais il y a une difficulté, c'est que ce verre laisse passer le jour, et que les rayons lumineux viennent nuire, non pas tant à la qualité du beurre qu'à sa couleur. Par conséquent, les pots de verre ont été mis généralement de côté. On emploie plus communément les boîtes en fer blanc.

Si j'avais su que la question aurait été agitée ici, j'aurais pu vous montrer des boîtes que j'ai apportées de France. Ces boîtes sont en fer blanc, de forme ronde, et ferment hermétiquement. Autrefois on n'avait pas d'autres moyens que de les souder pour les fermer, et l'on arrivait à détériorer les parties du beurre qui se trouvaient en contact avec le fer chaud de l'ouvrier. Aujourd'hui, ce système est très perfectionné. A l'aide de machines, on ferme les boîtes, sans avoir besoin de soudure, c'est ce qu'on appelle le *sertissage*. Avec ce système, vous obtenez une certitude absolue pour la conservation du beurre, et non seulement du beurre, mais généralement de toutes les conserves. Ces machines évitent d'avoir recours à l'ouvrier soudeur, et comme le bon beurrier est une perle dans l'industrie beurrière, le bon soudeur est aussi une perle dans l'industrie des boîtes à conserves. Tout dépend de lui ; il faut faire en sorte que la boîte qui contient le beurre soit à l'épreuve de l'air ; s'il y a la moindre fissure par laquelle l'air puisse entrer, le beurre devient rance. Au contraire, si la boîte est bien fermée, il se conserve. J'en ai mangé qui avait deux ans de conservation. Je ne dirai pas qu'il était bon comme du beurre frais, mais il était mangeable.

M. L'ABBÉ CHARTIER—J'appelle l'attention sur un fait dont j'ai été témoin, et qui pourrait avoir son utilité pour le pays. Ayant passé l'été au Manitoba, j'ai eu

occasion
qualité p
beurre d
y est, vo
par cons
me. Eh
la fabric
qui exer
Menmoni
veau, il
ferme.
par M. B
listes qui
province,
ché, et il
tions plus
dérables
en exerça
rendaient
meût ren
Mons
voyer du
sonne de
M. M
densé pou
Doublet,
que, et c'
de la Suis
et qu'il er
M. Ca
j'aimerais
ce beurre
M. H
chetons q
expédier à
nous le g
mauvais p
comme l'a
vos beurre
après lui
vais beur
mauvais b
M. Mc
vous dites.

occasion de constater qu'il s'y fait une grande quantité de mauvais beurre, de qualité pire, probablement que le beurre que l'on fait dans la province : c'est le beurre des Mennonites. Les Mennonites logent comme dans l'arche de Noé : tout y est, volailles, bêtes à cornes, chevaux ; tout se loge dans le même appartement et par conséquent, vous concevez que ça doit produire un mauvais effet sur la crème. Eh ! bien, nous avons au Manitoba, un de nos compatriotes, spécialiste dans la fabrication du beurre, Monsieur Barré, qui a été faire des études en Europe, et qui exerce son industrie dans la province voisine. Il achète son beurre des Mennonites à 6 ou 7 cents la livre, quelquefois moins ; il le manufacture de nouveau, il le met sur le marché, et ce beurre se vend comme du bon beurre de ferme. Dans le courant de l'été, ou à l'automne, ce beurre des Mennonites refait par M. Barré se vendait 15 à 16 cents par livre. Il y a peut-être ici, des spécialistes qui seraient bien aise d'exercer leur industrie sur le mauvais beurre de la province, qu'ils pourraient acheter à bon marché. Ils en débarrasseraient le marché, et ils pourraient peut-être ensuite le remettre sur le marché dans des conditions plus acceptables. Je sais qu'il y a toujours en magasin des quantités considérables de mauvais beurre, qui n'a à peu près aucune valeur. Si ces Messieurs, en exerçant la connaissance qu'ils ont acquise, manufacturaient ce beurre, et le rendaient propre à se vendre comme bon beurre de table, ils auraient certainement rendu un grand service à la province.

MONSIGNOR LABELLE—J'ai l'honneur de vous informer que si vous voulez envoyer du lait concentré en Australie, vous aurez un intermédiaire dans la personne de M. Doublet.

M. McCARTHY—J'ai écrit à M. Doublet et j'attends sa réponse. Ce lait condensé pourra s'exporter dans toutes les colonies. J'en connais d'autres que M. Doublet, et des plus sérieux. J'ai consommé beaucoup de lait condensé en Afrique, et c'est là que j'ai commencé à le connaître. Et bien, que ce lait soit apporté de la Suisse, je suis certain que le lait du Canada y aura un immense débouché et qu'il en sera de même sur tous les points.

M. CHAPAIS—J'ai posé la question à M. McCarthy au sujet du mauvais beurre ; j'aimerais à poser une question, maintenant, aux Messieurs Belges, pour savoir si ce beurre frais qu'ils demandent pourra s'exporter.

M. HERREBOUDT—Je me suis sous ce rapport, très mal expliqué hier, nous n'achetons que du beurre de première qualité, que nous vous demandons de nous expédier à l'état frais. J'ajoutai que si ce beurre par notre faute devenait rance, nous le gardions, mais je ne voulais pas dire, que nous étions acheteurs de vos mauvais produits. Au contraire nous les répudions, mais, nous le reconnaissons, comme l'a dit l'honorable conférencier qui a précédé, qu'il y a moyen d'employer vos beurres de dernières qualités pour des usages industriels, ou l'exportation, après lui avoir fait subir les manipulations subséquentes qu'on fait subir au mauvais beurre en Europe. Mais cela ne veut pas dire que vous deviez fabriquer ce mauvais beurre expressément.

M. McCARTHY—Si j'ai bien compris, je suis obligé de m'élever contre ce que vous dites. Je ne vous engagerai jamais, Messieurs, à faire du beurre d'exporta-

tion avec votre dernière qualité. Je vous engagerai, au contraire, à faire du beurre d'exportation pour les Colonies avec votre première qualité. C'est la seule manière de lutter sur les marchés coloniaux et d'obtenir le premier rang.

M. HERREBOUDT—Nous sommes d'accord.

M. MacCARTHY—Nous ne pouvons pas avoir les deux : ou vous expédiez, pour les colonies votre première qualité ou vous la gardez ici ; mais quant à expédier le beurre doux sur les marchés Européens c'est un leurre, et il ne faut pas y tomber.

M. HERREBOUDT—C'est une question d'expérience. Je suis d'accord avec Monsieur, qu'il ne faut fabriquer, ni pour l'exportation, ni pour la consommation locale, du beurre de troisième qualité, il faut fabriquer de première qualité. Mais, je vous dis, je pose en fait, et je prouverai par l'expérience que nous allons faire, qu'il y a moyen d'exporter vos produits de première qualité à l'état frais, sur le marché Belge.

M. CHAPAIS—Non salé ?

M. HERREBOUDT—Non salé, sur le marché Belge. Et une fois que votre beurre sera en Belgique le gouvernement Belge qui est propriétaire de son réseau de chemins de fer, et qui comme propriétaire de son réseau de chemins de fer, a des contrats avec les chemins de fer français, allemands, autrichiens, russes et italiens, est seul capable de transporter immédiatement à grande vitesse et à prix réduit, dans toutes les localités de l'Europe, les produits venant du Canada.

M. CHAPAIS—Les traversez-vous ?

M. HERREBOUDT—Ceci, Messieurs, est une question à résoudre actuellement. Jusqu'à présent nous avons été tributaires des lignes anglaises. Le transit entre l'Europe et l'Amérique se faisait par la voie de New-York, ou Montréal à Liverpool. Or arrivés à Liverpool, vous n'êtes pas encore sur le continent Européen, vous devez traverser toute l'Angleterre, et avoir un second transport par mer.

Nous voulons établir une ligne de bateaux à vapeur directe et rapide entre le point le plus avancé du continent Américain que nous trouvons être dans la Province de Québec, et le point le plus rapproché du continent Européen qui vous met en rapport avec tous les centres Européens, point qui est sur la côte belge. Ce port sera un débarcadère en pleine mer, à 800 mètres de la côte, en face des bouches de la Tamise, en face de Londres. Les steamers pourront aller en 4 jours, en passant en dessous de Terre-Neuve et en dessous de l'Irlande, de Gaspé à Bruges-Port-de-Mer, et de là en quelques heures sur Londres. De sorte que vous serez 2 jours plus tôt en relations avec Londres qu'actuellement.

Cette ligne de bateaux sera créée par les Canadiens et les Belges, à l'exclusion de l'Angleterre. Nous n'avons besoin ni de la flotte, ni des capitaux anglais et nous demandons à traiter directement, Belges et Canadiens.

M. DELLICOUR—Je me permettrai de faire, quelques remarques à M. Mac Carthy qui a dit que le beurre canadien doit s'exporter à l'état salé. Je m'explique cette opinion par le fait qu'il n'a pas été au Danemark. Moi qui suis vieux praticien belge, je dis que l'exportation du beurre à l'étranger peut être faite à l'état frais. Les Danois le font ; les Danois expédient leur beurre et il arrive à

destination
Suède. Po

La Fra
rience, n'es
France a c

Même
Danemark
de climat,
l'arôme pa
beurre d'Is
ser même
frais, et co
cher que l

C'est d
de Québec
donner ici,
peuple. N

M. TAC
frais ? Est
dose ?

M. DE
de sel. Au
tons au mo
momentan
d'accord a

M. TAC
complètem

M. MA
faut aux B
mais je sai
qu'il soit s

M. HE
beurre no
portent du
main d'y a
l'acheter à
qui le ven

Monsie
en trouver
Belgique.

s'en aperç
M. HE
neur de vo
les produit

destination 6 semaines après son expédition des ports du Danemark et de la Suède. Pourquoi ne ferait-on pas la même chose ici ?

La France, je le sais, je l'ai habitée assez longtemps pour le savoir par expérience, n'est pas arrivée à produire ce beurre sec, qui supporte la traversée. La France a ce beurre un peu gras à qui il faut des antiseptiques, le sel.

Même aujourd'hui on arrive à exporter aux Antilles du beurre frais du Danemark ; et je crois que le Canada est dans des conditions toutes particulières de climat, de sol, et de bétail producteur pour produire ce beurre recherché, à l'arôme particulier, se rapprochant du beurre danois qui fait concurrence au beurre d'Isigny, sur le marché de Paris. Vous voyez le beurre danois traverser même votre pays pour aller au Japon et en Chine. Et c'est pourtant du beurre frais, et complètement frais qui traverse ainsi et ce beurre se vend beaucoup plus cher que le beurre salé.

C'est de ce côté qu'il faut chercher votre avenir, Canadiens de la province de Québec, spécialement ; et j'espère que par les conférences que nous pourrions donner ici, nous arriverons à perfectionner ce travail. Il suffit d'instruire le peuple. Nous tâcherons d'y arriver plus tard.

M. TACHÉ—Qu'entendez-vous, et qu'est-ce que M. Herreboudt entend par beurre frais ? Est-ce du beurre absolument dépourvu du sel, ou du beurre salé à petite dose ?

M. DELLICOUR—Le beurre frais est pour ainsi dire complètement dépourvu de sel. Au moment où nous délaitons le beurre à l'état granulaire nous le délaitons au moyen d'une saumure excessivement faible. Le sel n'a plus d'action momentanée sur le beurre, puisqu'après nous le lavons à l'eau pure, et ici je suis d'accord avec M. Lynch, à qui je renvoie du reste pour le barattage.

M. TACHÉ—Monsieur MacCarthy, par beurre frais entendez-vous du beurre complètement dépourvu de sel ?

M. MACCARTHY—Bien entendu ; d'ailleurs M. Herreboudt l'a dit tout à l'heure, il faut aux Belges du beurre absolument dépourvu de sel, je le sais depuis longtemps ; mais je sais aussi que vous n'arriverez pas à exporter votre beurre canadien sans qu'il soit salé ; On ne vous le paiera pas, attendu qu'il arrivera en mauvais état.

M. HERREBOUDT—J'entends faire la remarque : « lorsque nous salons notre beurre nous vendons en même temps notre sel. » Tous ceux en Belgique qui portent du beurre au marché déclarent qu'il est non salé. Mais ils tâchent sous main d'y ajouter la plus grande quantité de sel possible. C'est à celui qui va l'acheter à décider d'après le goût s'il est salé. Mais il est toujours, d'après celui qui le vend, sans sel : c'est une petite fraude commerciale.

MONSIEUR LABELLE—J'ai cherché du beurre salé en Europe et je n'ai pas pu en trouver. J'ai dû manger du beurre frais, pendant 9 mois en France et en Belgique. D'ailleurs comment peuvent-ils mettre du sel sans que les acheteurs s'en aperçoivent.

M. HERREBOUDT—Votre remarque confirme absolument ce que j'ai eu l'honneur de vous dire : que tous ces beurres, nous les débitons en Belgique ; nous ne les produisons pas mais nous en achetons au monde entier, que nous exportons

immédiatement. Et la seule condition que nous mettions, c'est qu'il soit livré pur.

M. CHAPAI—Je suis sous l'impression que le beurre après la salaison pèse moins que le beurre sans sel ?

M. HERREBOUDT—C'est possible; d'ailleurs, personnellement, je ne connais rien en fait de beurre et de fromage. Je suis simple intermédiaire pour vous dire qu'il y a en Belgique une société prête à lier des relations commerciales avec le Canada et qui vous demande de lui envoyer des échantillons.

M. COTÉ—Serez-vous assez bon de nous expliquer comment il se fait que le beurre après la salaison pèse moins qu'avant ?

M. MACCARTHY—Je crois que c'est bien simple à expliquer. Quand un beurre n'est pas salé il contient une certaine quantité de lait de beurre, que le sel expulse complètement au moment de son incorporation.

M. HERREBOUDT—Après quelque temps; mais on sale ce beurre au moment où on va le mettre au marché.

ORGANISATION DE L'ENSEIGNEMENT AGRICOLE EN BELGIQUE.

CONFÉRENCE PAR M. A. DELLICOUR (1)

Messieurs,

Il ne suffit pas, Messieurs, de vous rappeler ces données générales sur la fabrication du beurre, vous les connaissiez, vous les appliquez depuis longtemps déjà. Vos efforts tendent surtout à les faire pénétrer au plus tôt dans la pratique journalière. C'est aussi dans l'espoir de contribuer à cette œuvre, si éminemment utile, que je me permets de résumer quelques-unes des mesures prises en Belgique pour faire progresser la culture du pays et en augmenter la richesse.

Sociétés.—Depuis longtemps il a été reconnu que les conseils, l'exemple même des fermiers intelligents, ne pouvaient pas arriver assez promptement à la diffusion des progrès réalisés dans la pratique.

Le désir de faire promouvoir n'était pas guidé par un ensemble bien combiné. Le besoin d'une association générale se faisait sentir, et bientôt chacune de nos neuf provinces avait sa société agricole qui, reliées par un comice central, appuyaient les demandes de l'agriculture auprès de nos gouvernants.

La Société Centrale d'Agriculture, tel est sa dénomination, s'occupe des grandes questions tandis que les cercles provinciaux étudient ces mêmes problèmes à un point de vue plus restreint.

Ces dernières sociétés sont elles-mêmes composées des Présidents et des délé-

(1) N. B.—Cette conférence est la 2e partie d'un travail fait par M. Dellicour pour notre convention. La première partie qui n'a pas été lue, se trouve à la fin de ce rapport.

gués des réu
roisses. C'e
jets spéciaux

Toutes
ressent à cet
gouverneme
munes.

C'est gra
que nous po
nos concours
pays l'un des

Le progr
dormies sur
moyens à ré
parviennent
sévéranca el
l'aide de l'Et

A ces dé
années la cré
et autres; 30

Agronom
tionnaires pr
universités a
pratique séri

Désigné
assignée, ils
des entretien
établis part
priation au s
velles; veille
faciliter l'int
thodes nouve
peut intéress

L'agronc
reconnus les
attribution s
existant, sur
punir les cou

Ces nom
lance du min
se communiq
suller sur les
tenir au nive
dans les con
trict le plus d

gués des réunions locales qui comprennent dans leur rayon d'action quelques paroisses. C'est à ces dernières qu'échoie particulièrement le soin de traiter les sujets spéciaux relatifs aux diverses branches de culture régionale.

Toutes ces sociétés d'agriculteurs proprement dits et de personnes qui s'intéressent à cette industrie si ancienne et toujours nouvelle, jouissent des faveurs gouvernementales et de nombreux subsides accordés par les provinces et les communes.

C'est grâce à ces comités, puissants surtout par l'influence de leurs membres, que nous possédons de nombreux journaux agricoles, c'est à eux que nous devons nos concours, nos congrès et en général toutes les mesures qui ont fait de notre pays l'un des premiers en agriculture.

Le progrès ne s'arrête pas, nos sociétés l'ont compris, elles ne se sont pas endormies sur leurs premiers lauriers, et elles continuent à chercher par tous les moyens à répandre l'instruction agricole. Quand, par leurs seules forces, elles ne parviennent pas à réussir, elles se retournent vers les hauts lieux et par leur persévérance elles arrivent à faire délier les cordons de la bourse commune, et avec l'aide de l'Etat, elles obtiennent les solutions désirées.

A ces démarches, Messieurs, nous devons particulièrement dans ces dernières années la création, 1^o des corps des agronomes de l'Etat; 2^o d'écoles de laiterie et autres; 3^o des conférences théoriques et pratiques.

Agronomes.—Les agronomes de l'Etat, comme ils sont appelés, sont des fonctionnaires presque tous choisis parmi les ingénieurs sortis d'une de nos grandes universités agricoles. Ils doivent allier à leurs connaissances scientifiques une pratique sérieuse.

Désignés au nombre de 2 ou 3, suivant l'importance de la région qui leur est assignée, ils ont pour mission d'aider les agriculteurs de leurs conseils, soit dans des entretiens privés, soit par correspondance; diriger les champs d'expérience établis partout pour reconnaître la valeur des engrais, leur efficacité, leur appropriation au sol; surveiller le choix des semences et l'introduction de variétés nouvelles; veiller à l'amélioration et au développement des diverses races d'animaux; faciliter l'introduction de reproducteurs de choix; pousser à l'application des méthodes nouvelles et reconnues comme les meilleures; en un mot faire tout ce qui peut intéresser l'avancement de l'agriculture dans leur cercle d'opération.

L'agronome doit donner de nombreuses conférences sur les divers systèmes reconnus les plus nécessaires et les plus adaptés à la région. Il a aussi dans ses attributions à veiller, et ce avec le concours des nombreux laboratoires agricoles existant, sur la qualité des engrais vendus; à réprimer les fraudes et à en faire punir les coupables.

Ces nombreux et utiles fonctionnaires, qui sont directement sous la surveillance du ministère de l'agriculture, se réunissent souvent entre eux afin de pouvoir se communiquer leurs idées, leurs travaux, le résultat de leurs recherches, se consulter sur les moyens à mettre en œuvre pour remplir dignement leur mission, se tenir au niveau de la science et des progrès réalisés ailleurs, en un mot se mettre dans les conditions les plus favorables pour rendre aux cultivateurs de leur district le plus de services possibles.

Bien qu'institué depuis 5 ou 6 années seulement, ce corps d'agents diffuseurs du progrès a été d'un bien grand secours pour aider nos fermiers, petits et grands, à traverser la crise agricole de ces derniers temps.

Aussi je ne crains pas d'avouer que semblable institution aurait partout d'heureux et rapides effets, mais c'est une entreprise que peuvent seulement réclamer et appuyer les sociétés agricoles, c'est à l'état à la fonder.

Écoles.—À côté de deux grands établissements d'instruction supérieure, vivent sous l'aile protectrice du gouvernement une station de recherches expérimentales et de nombreux laboratoires.

Dans diverses régions, il a été créé des écoles locales plus ou moins spéciales, et dans toutes les écoles primaires il est donné un cours élémentaire d'agriculture.

La Belgique, où l'on fait presque tous les genres de culture, comprend trois régions herbagères proprement dites, dont une se distingue particulièrement par sa fabrication du beurre et du fromage. C'est de cette dernière que je suis originaire, et c'est par ce qui s'y fait pour le progrès de l'industrie laitière que je poursuis cet entretien.

L'école de laiterie des plateaux de Herne, établie seulement depuis l'an dernier par le gouvernement avec le concours des cercles locaux, n'est pas seulement temporaire, mais elle est transférée de paroisse en paroisse.

Le personnel se compose :

1^o D'un professeur de laiterie qui a la direction générale des études et des travaux. Cette année ces fonctions étaient naturellement confiées au spécialiste belge en la matière, M. Chevure, professeur à l'Institut royal agricole de Gembloux, et l'un des plus anciens membres; il a du reste été le vrai promoteur de ces écoles.

2^o D'un médecin vétérinaire donnant les éléments de Zootechnie.

3^o D'un professeur de culture pastorale.

4^o De deux institutrices en laiterie pour les répétitions et la pratique. Les premières ont été des jeunes demoiselles envoyées par le gouvernement en France et en Danemark où elles ont pris leur diplôme de capacité dans les établissements les plus renommés de ces deux pays.

L'enseignement est donné de façon que la science marche toujours côte à côte avec la pratique.

Les études, qui sont complètement gratuites, ont une durée de trois mois. Les cours comprennent des leçons théoriques, des répétitions et les manipulations.

Pendant la durée des applications, il n'est fait usage que des appareils les plus perfectionnés; on essaie les nouveaux qui peuvent être présentés, et on en fait une juste appréciation. Les derniers progrès dans la fabrication du beurre et du fromage sont mis en pratique; on produit des fromages qui ne sont pas fabriqués dans la région et qu'on croit les plus avantageux tant au point de vue de l'économiquement que de l'utilisation économique du lait entier ou dégraissé.

Les études se clôturent par des examens théoriques et pratiques, et les jeunes filles diplômées peuvent alors se répandre dans le pays et aller porter partout la bonne semence du progrès.

Pendant la durée des cours, l'école est accessible à tous les cultivateurs pré-

sentés par
fonctionne
leçons prat

En fac
vent que co
de curiosit
tisans et le

Confér
à remédier
jusque dan
tout des co

Des co
endroits di
ses agrono
réunions, s
familier. s
faites, disc
qui n'aurait

Ce son
ser. Il arri
trouvent d
truire. Ma
nions prod
à ce qu'ils
famille, au
la conférer

Si on n
effets chez
une émula
sans trop d
soigne et c
a pénétré j
jours.

Cercles
férence de
ver Pheure
Mais je ne
dans nos v

Vous s
où l'on en
qu'ils ont
son, expos
champs d't
des débouc

sentés par un membre surveillant des comices agricoles; ils peuvent en voir le fonctionnement, juger de ce qui s'y fait et s'y apprend, et même assister à des leçons pratiques.

En facilitant de la sorte à tous les intéressés l'entrée de l'école, il arrive souvent que ceux-là même qui n'ont profité de cette faculté que dans un simple but de curiosité, si non avec des idées préconçues, deviennent leurs plus ardents partisans et leurs défenseurs les plus chaleureux.

Conférences.—Ces écoles ne sont pas à la portée de tous, aussi a-t-on cherché à remédier à cet inconvénient; nos sociétés voulant faire pénétrer l'instruction jusque dans les coins les plus reculés. Pour atteindre ce but, on a institué partout des cours de culture sous forme de conférences hebdomadaires.

Des conférences détachées sont également données par des spécialistes à des endroits différents désignés par le ministère de l'agriculture sur les rapports de ses agronomes et suivant les demandes des cercles locaux. Dans ces nombreuses réunions, après le développement de son sujet, l'orateur prend part à un entretien familier, s'attache particulièrement à répondre aux objections qui peuvent lui être faites, discute les idées émises, et s'efforce de bien faire saisir les points, les détails qui n'auraient pas été suffisamment compris.

Ce sont là, Messieurs, des sources où tout le monde peut aller facilement puiser. Il arrive malheureusement que ceux-là même qui en ont le plus besoin, trouvent des prétextes et ne mettent pas tout l'empressement désirable à s'instruire. Mais par leur nombre et leur fréquence dans les mêmes localités, ces réunions produisent toujours quelque effet. Ceux qui les suivent, réfléchissent après à ce qu'ils ont entendu, ils en causent entre eux, au café, à veillée, au sein de leur famille, aux repas, et jusqu'aux simples valets de ferme, Messieurs, profitent de la conférence donnée le dimanche précédent.

Si on n'applique pas immédiatement les bons conseils donnés, on en voit les effets chez le voisin, plus entreprenant et moins routinier, une certaine jalousie, une émulation s'établit, on essaie soi-même, sans en avoir l'air le plus souvent et sans trop de confiance, on apporte au moins plus de soins dans ses travaux, on soigne et on traite mieux ses animaux. Qu'est-ce qui arrive? Bientôt le progrès a pénétré jusque là où la vieille routine régnait en maîtresse absolue depuis toujours.

Cercles agricoles locaux.—Je le sais par vos rapports antérieurs et par la conférence de M. Dalaire, ce n'est pas devant cet auditoire que je devrais venir prouver l'heureuse influence des cercles locaux et des conférences qu'ils font donner. Mais je ne puis trop y appuyer parce qu'ils ont ici plus d'importance encore que dans nos vieux pays.

Vous n'avez pas ces réunions au café du dimanche après les offices religieux, où l'on entend vieux et jeunes parler culture, émettre leurs idées, raconter ce qu'ils ont vu faire, voir ou lire pendant la semaine, discuter les travaux de la saison, exposer les résultats de leurs essais personnels ou ceux obtenus dans les champs d'expérience de la paroisse, causer des prix des denrées, des rendements, des débouchés, en un mot de tout ce qui intéresse l'agriculture locale.

Ce n'est pas, Messieurs, que je veuille demander l'établissement de bars nouveaux ou leur ouverture le dimanche, mais laissez-moi vous dire qu'à côté du mal il y a toujours un peu de bien.

Conférences pratiques.—Les conférences, malgré le bien qu'elles produisent ne donnent pas encore tout le fruit qu'on serait en droit d'en attendre. Elles ont souvent le défaut d'être trop théoriques et pas assez attrayantes pour le commun des mortels. Aussi a-t-on cherché à y attirer plus de monde, en y travaillant, c'est à-dire en y mettant quelque chose de palpable sous les yeux même des auditeurs. On y fait la vérification du lait, on compare la différence de qualité de divers échantillons, on fait l'écémage mécanique au moyen d'un appareils à bras, on baratte et on y expérimente les malaxeurs les plus répandus.

C'est au syndicat agricole de Verviers que revient l'honneur d'avoir le premier institué ces conférences pratiques d'une utilité indiscutable.

Syndicats agricoles.—Ces syndicats, fondés en dehors des cercles locaux, ont été établis, comme plusieurs autres du reste, pour étendre le commerce du beurre, le relever, réprimer les fraudes si communes depuis l'apparition de la margarine, et surtout perfectionner le travail du beurre afin de pouvoir lutter avantageusement contre la concurrence étrangère.

Elle poursuit d'abord son but en publiant périodiquement les noms de ses adhérents afin de faire connaître aux acheteurs, surtout étrangers, les producteurs d'un beurre pur et de 1^{er} choix. Les mottes livrées au commerce par ses membres doivent porter l'estampille de la société et la marque du vendeur. Cette mesure a pour but de permettre aux acheteurs de recourir à un dégustateur-expert ou à un chimiste, et ce aux frais de la société, pour s'assurer de la qualité et de la pureté du beurre acheté. De fortes pénalités, outre celles infligées par la loi, punissent les contrevenants aux statuts sociaux.

Mais cette intervention, bien que déjà heureuse, n'enrayait pas assez la diminution dans la vente et l'abaissement des cours. En un mot, la réputation de Herve se perdait de plus en plus à l'étranger, situation bien identique à celle du Canada.

Le syndicat, qui ne recule devant aucun obstacle pour atteindre son but, s'est mis d'accord avec les sociétés agricoles de la région et a institué le système des conférences pratiques dites volantes.

Conférences pratiques volantes.—Voici comment ses délégués opèrent actuellement.

Chaque conférence se divise en trois leçons distinctes, qui se donnent dans les fermes mêmes.

La 1^{re}, un dimanche par exemple, comprend l'essai du lait, les instructions générales et l'écémage mécanique.

La 2^{de}, le mercredi suivant, pour le barattage et le travail du beurre obtenu.

La 3^{ème}, le dimanche qui suit la 1^{ère} leçon, pour l'examen des avantages résultant de l'emploi des appareils nouveaux comparés avec les anciens procédés.

Une assistante, sortie une des premières de l'école de laiterie, seconde le conférencier pour le travail manuel.

Il m
bourses,
à mettre
La
ment, un
liblemen
voués du
de peine

Mes
ments u

Bien

avez déjà

fondé de

rences,

truire le

est inné

tives. I

lioration

chés no

temps le

Mai

cher de

cesse d

culture,

blissem

agricole

de nom

avec les

Choisis

pratique

et l'ach

dans vo

tage. F

mêmes

pour fa

concito

Je

vous m

Monsieu

Per

collégu

Il me semble qu'avec de tels moyens mis à la portée de tous et de toutes les bourses, puisque c'est complètement gratuit, il n'y a qu'un peu de bonne volonté à mettre de la part des plus intéressés.

La température, le temps nécessaire, la difficulté de déplacement, l'éloignement, une partie de plaisir, d'autres motifs s'il peut encore y en avoir, tout infailliblement doit tomber devant tant d'obstination de la part de ces promoteurs dévoués du progrès. Il n'y a point de doute, il faut que le succès récompense tant de peines et de persévérance.

Messieurs, je ne sais si vous trouverez dans cet exposé quelques renseignements utiles et applicables à votre pays.

Bien qu'entrés depuis peu encore dans la marche ascendante du progrès, vous avez déjà tout fait pour l'avancement de votre agriculture nationale. Vous avez fondé des cercles qui produisent un bien immense. Vous multipliez les conférences, vous envoyez partout des inspecteurs et des agents spéciaux chargés d'instruire les cultivateurs et de les aider de leurs conseils. Le sentiment de l'union est inné en vous et il a fait naître de nombreuses et prospères sociétés coopératives. Des fermes expérimentales donnent le bon exemple; avec leur aide l'amélioration des pratiques culturales n'est pas douteuse. Vous cherchez des débouchés nouveaux pour vos produits. En un mot vous avez parcouru en bien peu de temps les premières étapes de ce long et tortueux chemin du progrès.

Mais ces premiers succès ne doivent pas vous suffir, il faut continuer à marcher de l'avant. Vous avez l'appui moral et financier des pouvoirs publics. Ne cessez donc de leur réclamer la création d'une école centrale et supérieure d'agriculture, dirigée par des hommes compétents, praticiens surtout. Poursuivez l'établissement de cette pépinière où se formeront les futurs chefs de vos industries agricoles. Multipliez vos fermes-modèles. Fondez de nouveaux cercles, ouvrez de nombreuses écoles. Apprenez à vos instituteurs à inculquer à leurs élèves, avec les premiers éléments de la culture, l'amour du travail et la vie des champs. Choisissez des conférenciers qui appuient leurs connaissances théoriques sur une pratique de tous les jours. Formez des syndicats pour la vente de vos produits et l'achat des matières nutritives ou fertilisantes dont vous pouvez avoir besoin dans vos exploitations. Ne cessez d'unir vos efforts pour produire mieux et davantage. Profitez des résultats obtenus dans vos fermes expérimentales. Soyez vous-mêmes un exemple pour vos voisins. Enfin ne laissez échapper aucune occasion pour faire promouvoir votre agriculture et augmenter ainsi le bien-être de vos concitoyens.

Je termine, Messieurs, en vous remerciant de la bienveillante attention que vous m'avez prêtée, et en m'excusant d'avoir trop abusé de vos précieux moments.

REMARQUES DE M. COLLARD

Monsieur le Président et Messieurs,

Permettez-moi d'ajouter quelques mots à ce que vient de dire mon honorable collègue et compatriote, Monsieur Dellicour. Je me suis aperçu qu'il avait quitté

le pays depuis quelques mois : je ne suis arrivé ici que depuis 8 jours, et j'apporte des nouvelles fraîches du pays. Il vous a parlé des sociétés agricoles, mais, depuis son départ toutes les sociétés agricoles ont été remaniées.

Ainsi, le gouvernement voyant que les cultivateurs ne se rendaient pas assez fréquemment aux séances données par ces sociétés, s'est dit, qu'il fallait transformer cela. Et il l'a fait. Partout, dans tous les villages où l'on pouvait réunir 40 sociétaires, il a établi des comices agricoles. Ces comices agricoles se chargent d'étudier les intérêts des paroisses, des communes. Ces comices à leur tour envoient à un comice provincial, sous la présidence d'honneur du gouverneur de la province, trois délégués, qui forment ainsi un comice provincial, chargé des intérêts de la province, chargé de plaider les intérêts des cultivateurs, au Conseil provincial.

Ces conseils provinciaux, à leur tour envoient des délégués à un conseil supérieur d'agriculture, établi dans la capitale. Ce conseil supérieur d'agriculture est présidé par le roi, qui est chargé d'étudier toutes les questions agricoles se rattachant au pays, et d'en informer Monsieur le ministre de l'agriculture, qui toujours préside ces sociétés.

Voilà ce que l'on fait pour divulguer partout l'enseignement agricole. En effet dans toutes les séances qui se donnent dans ces comices, il y a toujours une ou deux conférences sur les sujets les plus en rapport avec les sujets du moment. Et je vous assure que ces conférences font beaucoup de bien.

Maintenant, M. Dellicour vous a parlé des différentes écoles établies en Belgique pour divulguer la science agricole. Il a passé légèrement sur les écoles supérieures établies à Gembloux et à Louvain. C'est dans ces deux écoles que se forment les ingénieurs chargés de diffuser dans tout le pays la science agricole.

Il ne faut pas croire que dans ces écoles on ne donne que la théorie. Non, la théorie est appuyée par la pratique. Dans nos écoles nous avons nos champs d'expérience; nous avons nos fermes. Nous visitons les fermes du pays; nous avons nos laboratoires. Nous faisons autant de pratique que de théorie.

Maintenant, outre les écoles supérieures d'agriculture, nous avons les écoles d'adultes établies dans tout le pays. Ces cours se donnent pendant tout l'hiver; ils sont à l'usage des cultivateurs qui veulent s'instruire. Ces cours sont donnés par des ingénieurs agricole, ordinairement le dimanche soit après la grand'messe ou après les vêpres. Dans ces cours on enseigne toutes les branches de la culture; l'on enseigne l'industrie laitière, l'industrie du beurre et du fromage.

J'ai par hasard apporté avec moi un programme de ces cours. Voici les sujets que l'on y traite :

SOMMAIRE DU PROGRAMME DU COURS A DONNER DANS LES ÉCOLES D'ADULTES.

Le conférencier doit entretenir d'abord son auditoire de choses qui lui sont familières, par exemple : les cultures et les procédés de culture de la région, les assolements, la nature du sol, ses avantages et ses inconvénients; les industries.

agricoles locales, les foires et les marchés, les rendements obtenus dans la commune et dans les environs, comparés aux rendements obtenus à l'étranger; enfin la crise agricole déterminée par les découvertes de la science et les remèdes que cette science apporte avec elle pour conjurer la crise qu'elle a produite.

Ce n'est qu'après avoir captivé de la sorte l'attention et la confiance de son auditoire que le professeur abordera la série des questions qui l'amèneront insensiblement à l'exposé des éléments de la science agricole.

Il se demandera successivement: De quoi se compose une plante? Comment elle se nourrit? Quelle est la composition élémentaire de ses cendres? Quel est le rôle de l'air et de l'eau dans l'alimentation des végétaux? Quelle est la composition du fumier et du purin? Quels sont leurs avantages et leurs inconvénients? Comment on les complète par les engrais chimiques? Comment la plante peut renseigner le cultivateur sur la nature des éléments fertilisants qui manquent au sol, etc.

Les questions capitales sur lesquelles il importe d'insister peuvent se réduire aux points suivants:

1o *La doctrine de la restitution*, dont on peut fournir la démonstration intuitive par les cultures dans le sable ou les champs de démonstrations (analyse du sol par la plante, dominantes, engrais complets et incomplets);

2o *La sélection des plantes*, par le choix des graines et les nouveaux procédés d'ensemencement et de préparation du sol (semoirs, démonstrations expérimentales, etc.);

3o *Contrôle des engrais et des semences*. Service des laboratoires agricoles. Contrats avec les fournisseurs d'engrais et de semences. Mode de prélèvement des échantillons;

4o *Les méthodes rationnelles du travail mécanique du sol* et les nouveaux assolements basés sur ces méthodes (avantages des nouvelles charrues, herses, sarcleuses, bineuses, etc., et des moissonneuses, faneuses, défoncements, drainage);

5o *Alimentation rationnelle du bétail*, principes élémentaires de l'élevage et de la sélection des animaux; hygiène de l'étable;

6o *Traitement rationnel* du lait, du beurre et du fromage.

7o *Notions élémentaires d'économie rurale et de comptabilité agricole* (nécessité de l'association; syndicats; métayage; subordination des intérêts des fermiers et des propriétaires; assurances; dangers de la culture extensive sans capital ni engrais suffisants; capital nécessaire à la culture intensive, etc.);

8o *Agronomes de l'État*. But de l'institution des agronomes. Services qu'ils sont appelés à rendre aux cultivateurs, création des champs d'expériences, consultations orales, écrites, etc.

Une conférence sera consacrée à chacune des cultures spéciales les plus importantes de la région, envisagée au triple point de vue du traitement du sol, des engrais et de la sélection des plantes. Il y aura lieu d'insister aussi sur les cultures à introduire ou à abandonner suivant les indications de l'agronome de la région, qui sera chargé de contrôler cet enseignement et devra se tenir à la disposition des professeurs pour leur fournir tous les renseignements désirables et

leur permettre de répondre, en connaissance de cause, aux questions qui leur seront posées.

Vous voyez par cet exposé que les cultivateurs dans notre pays sont à même de puiser la science à une bonne source. Les professeurs sont choisis avec un soin méticuleux. Et ils peuvent de la même façon répandre dans nos paroisses la science agricole.

Hier, M. l'abbé Choquette a parlé des engrais chimiques; et il a touché un mot sur les champs d'expérience. Chez nous-aussi on fait des champs d'expérience, et ces champs sont dirigés par les agronomes de l'état, et par les professeurs qui donnent les cours d'adultes. Moi-même j'ai dirigé quelques champs d'expérience. La chose est très simple par elle-même. Voici comment on procède :

Il y a des champs d'expérience établis un peu dans tout le pays; dans une même région, une même paroisse, on a un champ d'expérience pour les pommes de terre, pour le froment, pour l'avoine, pour les prairies; et l'on tâche de choisir d'après les indications que donne l'agronome de l'état, de la région, le terrain moyen. On établit le champ d'expérience comme suit : Vous avez une prairie, par exemple, vous en distrayez une partie, un morceau de quelques pieds carrés. Cette parcelle est elle-même divisée en 8 ou 10 parcelles d'égale étendue que l'on cultive de la même façon, auxquelles on donne les mêmes soins, et sur chacune de ces parcelles on met un engrais.

Vous le savez, M. l'abbé Choquette vous l'a dit, hier, il y a 3 éléments qu'on doit surtout restituer au sol quand le sol est épuisé. Je crois que vous êtes à la veille de faire cette restitution. Notre petit pays fait cette restitution depuis longtemps, vu qu'il a épuisé toutes ses forces dans la culture. Je crois donc qu'il est bon de vous en toucher quelques mots.

Comme je viens de vous le dire, il y a 3 éléments à restituer au sol : l'azote ou nitrogène; l'acide phosphorique, et la potasse. Dans la première parcelle mettez un engrais complet, c'est-à-dire composé de nitrogène d'acide phosphorique et de potasse; dans la seconde parcelle un engrais complet moins l'azote; dans la troisième, un engrais complet, moins l'acide phosphorique; dans la quatrième vous mettez simplement de l'azote, de l'acide phosphorique sans potasse; dans la cinquième vous mettez du nitrogène seul; dans la sixième de la potasse seule; dans la septième vous mettez de l'acide phosphorique seul; dans la huitième, chez nous, nous mettons de la chaux, parce que cet élément manque à notre sol; dans la neuvième nous mettons du fumier de ferme; et dans la dixième nous ne mettons rien; elle sert de témoin.

Chaque cultivateur en passant devant le champ, peut voir l'effet que produit ces différents engrais. Si, par exemple, c'est l'engrais complet qui donne le meilleur résultat à la fin de la saison, l'on se dit : le sol est pauvre, il lui manque les 3 éléments nécessaires pour faire pousser ces plantes; nous devons donc lui restituer l'azote, l'acide phosphorique, et la potasse. Si au contraire, le meilleur rendement est donné par la parcelle où se trouve l'acide phosphorique, ce qui arrive très souvent, eh ! bien, il n'est pas nécessaire de lui restituer l'azote et la potasse; il suffit de lui restituer l'acide phosphorique et de l'azote. Au moyen

de ces champs d'expérience, vous économisez beaucoup, car, bien souvent si vous écoutez les agents qui vous vendent les engrais chimiques, ils tâcheront toujours de vous vendre l'engrais complet, parce qu'il coûte plus cher.

Il est très facile de faire ces expériences chez vous, en prenant une parcelle de composition moyenne, que vous divisez en quelques autres parcelles, et en mettant sur chacune de ces parcelles, un peu d'engrais, d'après les indications que vous donneront les chimistes, ou toute personne compétente. Voilà, Messieurs, ce que j'avais à vous dire.

M. LE PRÉSIDENT—M. Chapais désirerait savoir du Monsieur Belge qui a parlé hier, quelle est la recette dont il a parlé, pour enlever le goût rance au beurre ?

M. HERREBOUDT—Je ne crois pas que ce soit scientifique. C'est un procédé, en usage parmi le peuple. Il suffit tout uniment de mettre des carottes dans le beurre, et la carotte attire vers elle, en grande partie, le goût rance que peut avoir contracté le beurre. C'est une recette de vieille femme. Il y en a qui emploient pour laver le beurre de l'eau de carottes. Remarquez que nous ne demandons pas de beurre rance pour pouvoir faire cet essai ; mais c'est quand l'accident se présente que nous avons ce petit moyen familier pour nous en débarrasser. (Rires).

INDUSTRIE LAITIERE

CONFERENCE DE M. CHAPAI

Je suis ici en qualité d'ami pour la plupart d'entre vous, car je rencontre depuis de longues années, tous les vaillants champions qui combattent en faveur de l'industrie laitière et qui se réunissent tous les ans, dans les différentes parties de la province, pour discuter les questions qui se rapportent à cette belle industrie. Je puis dire que je suis un des vieux dans cette association, et que j'ai fait mon possible pour promouvoir ses intérêts. A venir jusqu'à cette année, je n'ai agi qu'en qualité de membre et de directeur de cette Société; mais aujourd'hui je me présente devant vous à deux autres titres: celui, d'abord, d'assistant-commissaire de l'industrie laitière pour le Canada (j'expliquerai plus loin comment il se fait que j'occupe cette position), et puis celui de Secrétaire de la Société Fédérale d'industrie laitière du Canada. C'est vous dire que je suis en plein dans la laiterie.

L'an dernier, ou il y a deux ans plutôt, l'un des membres les plus distingués de notre Société, de langue anglaise, M. W. H. Lynch, après un long voyage, fait en Angleterre pour étudier toutes les questions qui se rattachent à l'industrie laitière, est arrivé avec une idée qu'il a préconisée par tous les moyens possibles et par laquelle il a obtenu de magnifiques résultats. Il s'est adressé à toutes les provinces de la Confédération, et il a convoqué une convention à Ottawa, qui a eu pour résultat la formation d'une Société d'industrie laitière de la Puissance, dont font partie les principaux agronomes et industriels qui s'occupent d'industrie laitière dans le pays.

Le premier fruit de cette combinaison a été la formation, à Ottawa, d'un Département de l'Industrie laitière pour la Puissance, et le second la nomination d'un commissaire de langue anglaise: M. le professeur James W. Robertson, qui regrette beaucoup de ne pas être ici pour vous rencontrer, mais qui travaille à promouvoir de toutes ses forces l'industrie qui est l'objet de la réunion d'aujourd'hui. Comme M. Robertson est un anglais, qui ne connaît pas absolument les besoins de la classe française de la Puissance, on a cru devoir demander la nomination de quelqu'un qui fasse auprès des français, ce que lui, fait auprès des anglais; et l'on m'a fait l'honneur de me choisir pour cette position; honneur que j'apprécie à sa valeur, mais qui est en même temps pour moi, un lourd fardeau.

Lorsque je me suis trouvé à Ottawa, lors de la convention mentionnée plus haut, j'ai considéré comme un compliment à mes concitoyens de langue française le fait qu'on m'a choisi comme secrétaire de la Société fédérale. Encore là, je me sentais incapable, et pour accepter, j'ai dû céder à la pression qu'on exerçait sur moi. Je remplis la position de mon mieux, et s'il y a des manques, ils ne viennent pas du défaut de bonne volonté.

Après ce préambule un peu long pour vous décliner mes qualités, je vais vous

faire un rapport de ce que j'ai constaté dans l'accomplissement de mes nouvelles fonctions. Il n'y a pas bien longtemps encore que je les exerce. Cette année, je me suis borné à parcourir la province du Nouveau Brunswick et certains cantons de la province de Québec.

Notre industrie laitière tient par la base à la terre : pour avoir du lait, il faut de bonnes vaches ; si l'on a des vaches, il faut les nourrir ; pour les nourrir il faut cultiver la terre. Par conséquent on ne peut pas parler d'industrie laitière sans parler d'agriculture. Il faut voir à ce que l'agriculture soit bonne, car, sans bonne agriculture, il n'y a pas de bonne industrie laitière.

Je suis peiné de le dire, je ne parle que des endroits où j'ai trouvé de la mauvaise culture, (ils sont malheureusement trop nombreux dans notre province et ailleurs), j'ai constaté d'abord que la première cause d'insuccès en agriculture, c'est l'épuisement de nos terres, et ce défaut est dû à nous-mêmes. Nous avons épuisé nos terres par une culture mal entendue et aujourd'hui, le problème à résoudre est celui de faire produire quelque chose à des terres qui sont presque dans l'incapacité de produire.

Nous avons agi avec la terre, comme certains cultivateurs font avec leur homme de journée. Le matin l'homme prend un bon déjeuner ; il est plein de force, et il fait un bon travail. Vers onze heures du matin il commence à lever la tête vers le ciel, non pas pour y invoquer Celui qui y réside, mais pour voir si le soleil va bientôt marquer midi. Aussitôt cette heure arrivée, il se rend à la maison de celui qui l'emploie ; il prend un bon repas, et il se remet au travail avec une nouvelle ardeur. Supposez que cet homme que vous avez à votre service, eut été privé de dîner ; que vous lui eussiez dit : « mon ami, je n'ai pas grand'chose à manger à la maison, nous sommes à quarante arpents du logis, nous ferons aussi bien de rester ici, et nous mangerons ce soir. » Quelle serait la conséquence ? L'individu travaillerait moins, et, à la fin vous ne pourriez rien en tirer.

La terre est absolument pour nous une servante, une excellente servante, et qui rend tous les services imaginables pourvu que nous lui donnions ce que nous lui devons. Eh bien ! messieurs, essayer de faire travailler la terre sans lui donner à manger est tout aussi impossible que de tenter de faire travailler un journalier sans le nourrir. La question de restitution a été traitée par tous les économistes agricoles ; elle est de premier ordre en agriculture. En tirant les produits de la terre, on lui enlève de sa richesse, et si l'on cesse de la nourrir, elle cessera de produire.

Méconnaissant ces principes dans notre province, nous avons épuisé les forces de notre servante, nous l'avons mise aux abois ; et si nous sommes aujourd'hui, dans une crise agricole, c'est parce que nous avons négligé de nourrir la terre.

Donc, le premier problème qui se pose pour ceux qui s'occupent d'industrie laitière, c'est de rendre à la terre, de la manière la plus économique, les forces dont elle a besoin. Nous avons vu, depuis plusieurs années que nous étudions la question, que l'industrie laitière est certainement le mode de culture le plus propre à procurer à la terre cette restitution de forces. C'est l'industrie laitière qui permet d'emmagasiner la plus grande quantité possible de produits et d'en rendre le plus à la terre.

D'autres industries sembleraient à première vue pouvoir nous offrir cette ressource et dans le passé elles nous l'ont offert jusqu'à un certain point. Mais, aujourd'hui les conditions sont changées, et la production des grains et l'élevage des animaux de boucherie sont, à l'heure qu'il est, fermés pour nous. L'Ouest offre, par suite de la construction des chemins de fer, un immense pays où l'on élève le bétail de boucherie sans qu'il en coûte presque rien. Il vient nous faire concurrence avec ses grains à bon marché et ses animaux qui ne lui coûtent que peu de chose, tandis que notre bétail nous coûte sept mois d'hivernement. Nous ne pouvons donc plus nous livrer avec succès à la culture des céréales et à l'élevage des animaux de boucherie. Il faut que nous cherchions quelque chose qui soit plus en rapport avec nos moyens et les circonstances où nous nous trouvons. Il faut que nous adoptions l'industrie laitière. Avec l'industrie laitière, sur nos terres épuisées, nous commençons par avoir des récoltes vertes. Après avoir enfoui cette récolte verte nous obtenons une certaine quantité de grains et de foin. Le bétail, peu nombreux d'abord, mieux nourri par cette première amélioration, nous donne plus de fumier et plus de produits qu'à l'ordinaire et nous permet d'améliorer la culture et d'augmenter le bétail.

Je ne veux pas faire ici une pétition de principes : je conçois qu'il y a toujours déperdition ; d'abord la croissance de l'animal enlève à la terre quelque chose qu'on ne peut pas lui rendre ; il en est de même du lait, du beurre, du fromage. Mais enfin, la grande partie des aliments qui passent dans le corps de l'animal retourne en fumier. Il ne reste à compenser que vingt pour cent de déperdition, et par les ressources que nous retirons de l'industrie laitière en lait, en beurre et en fromage, nous sommes en mesure de nous procurer les éléments qu'il faut rendre à la terre pour la faire produire de nouveau.

Disons donc à nos cultivateurs qui ont épuisé leurs terres, de se lancer dans l'industrie laitière : c'est le moyen de ramener ces terres à leur première fertilité. J'ai fait allusion aux animaux, qui sont nécessaires pour la production de l'engrais. Je pourrais parler aussi des engrais chimiques ; mais remarquez que je parle pour de pauvres cultivateurs qui sont sur des terres ruinées, qui n'ont pas d'argent pour acheter des engrais chimiques, et je veux leur enseigner d'une manière pratique à améliorer leurs terres petit à petit, à eux qui n'ont pas les moyens de faire les améliorations en grand.

La plupart de ces cultivateurs n'ont pas assez de bétail. Ainsi, chez les agriculteurs du Nouveau-Brunswick, j'ai trouvé certaines gens, pas très riches en fumier et vivant avec peine sur leurs terres. L'un d'eux cultivait une terre de trois arpents sur quarante, il avait trois vaches et trois chevaux, et cet homme disait que sa culture ne le payait pas. Je n'ai pas eu de peine à le croire. Dans cette province, l'avoine a manqué ; il avait très peu de foin ; ses trois vaches étiques léchaient un maigre pâturage. Voilà quel était l'état de sa culture. Cet homme-là manquait de bétail, et il était incapable, sans bétail, de restaurer la fertilité de sa terre.

Commencez par faire produire à la terre plus de substances qu'autrefois. Avec ce surplus, vous nourrirez plus de bétail, et vous en augmenterez le nombre.

d'année
l'indus
nous, c
marché
que j'ai

Un
pas aus
conserv
j'ai vu
sous les
d'un bo

Vo
à traver
lessive
aurait
Si au li
ment co
crédite
dans un
lessivé,
été arro
engrais
demie
fumier

L'h
matins,
temps i
fumier,
cultivat

Il é
une pro
garnir
économi
gardera
produir

Les
nombre
cultivat
en voic
vateur
elles so
moyens
riture q
vous ?

d'année en année. Et quand je parle de bétail, j'en parle au point de vue de l'industrie laitière ; je veux dire des vaches. Car, il est presque impossible pour nous, canadiens de l'est, de faire concurrence aux cultivateurs de l'ouest sur le marché avec les animaux de boucherie et la culture des céréales, pour les raisons que j'ai indiquées plus haut.

Un autre défaut chez les cultivateurs, dans des endroits où la culture n'est pas aussi mauvaise que celle que j'ai mentionnée, c'est de manquer de soin pour conserver ce qu'ils possèdent. Ainsi, dans la plupart des régions que j'ai visitées, j'ai vu un sans soin inimaginable pour conserver le fumier. Le fumier est dehors, sous les égouts du toit, règle générale, malheureusement. Il se fait lessiver là, d'un bout de l'année à l'autre.

Vous connaissez l'ancien procédé pour faire la lessive : on faisait filtrer l'eau à travers les cendres, et cela faisait une bonne lessive. Supposez qu'une fois cette lessive faite, on eût fait filtrer de l'eau sur la cendre une seconde fois ; on n'y aurait presque rien trouvé, parce que les premiers principes en auraient été tirés. Si au lieu de cendres, on lessive du fumier, l'eau qui en sort est un liquide fortement coloré et chargé des principes du fumier. Pour un cultivateur qui était incrédule sur ce point, j'ai fait planter vingt-cinq choux, dans un carré, et vingt-cinq dans un autre. Sur l'un, j'ai fait mettre le liquide d'une cuvée de fumier ainsi lessivé, sur l'autre, j'ai fait mettre le fumier lavé. A l'automne, le carré qui avait été arrosé avec le purin, a donné de magnifiques pommes de huit livres. Celui engraisé avec le fumier lavé n'avait que trois pommes qui pesaient une livre et demie à deux livres, et les autres choux n'étaient pas pommés ; preuve que le fumier lessivé n'a pas de force.

L'hiver, le cultivateur, généralement, jette le fumier de ses animaux, tous les matins, à la porte ; il se fait ainsi un compost de neige et de fumier, et au printemps il a un immense tas de fumier et de neige ; la neige en fondant lave le fumier, et forme ces mares d'eau jaunâtre qui emportent avec elles la richesse du cultivateur et la conduit à la rivière.

Il est si facile de remédier à cet état de choses. Vous n'avez qu'à creuser à une profondeur de huit à dix pouces un certain espace en forme de bassin, à en garnir le fond de terre glaise bien battue ; sur cela vous élevez une couverture économique, et vous avez un abri à fumier qui est parfait. Votre fumier, là-dedans, gardera tous ses principes, et vous avez déjà là un moyen économique de faire produire à votre terre beaucoup plus qu'elle ne produirait autrement.

Les cultivateurs, dans beaucoup d'endroits, ont appris à garder un plus grand nombre de vaches, mais quelles vaches gardent-ils ? J'entre dans l'étable de ces cultivateurs, et je leur demande ce que valent leurs vaches : voilà une belle vache, en voici une moyenne, et enfin une troisième de mauvaise apparence. Le cultivateur me dit : celle-ci me donne quatre pots de lait ; celle-là deux. Cependant, elles sont à la même crèche et reçoivent la même nourriture. Personne n'a les moyens de garder une vache qui ne donne que deux pots de lait, à la même nourriture qu'une vache qui en donne quatre. Je leur demande : pourquoi les gardez-vous ? Ils me répondent : je ne suis pas pour les vendre, et en acheter de bonnes

ensuite, que je serai obligé de payer des prix fous. Je ne le lui conseillerais pas, non plus, mais on peut élever des génisses provenant de bonnes vaches. En faisant cela, il y a une chance sur deux d'avoir un bon animal. Je dis une chance sur deux, car ici, dans la province, on ne s'occupe généralement pas du choix du taureau. Si l'on a un taureau venant d'une bonne laitière, et si l'on a de ce taureau, par sa saillie avec une bonne vache à lait, une génisse, on est à peu près sûr d'en faire une bonne laitière.

Notre vache canadienne passait autrefois pour ne plus valoir rien. Les gens disaient qu'elle était épuisée, qu'elle ne donnait plus de profit, et c'était vrai; car, on lui donnait à peine à manger; l'été on la mettait sur des pâturages dépourvus d'herbe, et l'hiver on la nourrissait de telle sorte qu'on était obligé de la lever par la queue au printemps. Et on disait qu'elle ne donnait pas de lait. Certainement qu'elle n'en donnait pas, et elle avait raison: si elle en avait donné elle aurait été obligée de se dépouiller de sa propre substance.

Aujourd'hui, jusqu'à un certain point les choses sont changées: la vache canadienne mieux nourrie donne des résultats étonnants. Quelques uns d'entre vous êtes descendus dans nos régions, et vous avez choisi de bonnes vaches canadiennes, qui donnent de meilleurs résultats que les ayrshires et que les croisées. Nous avons des vaches canadiennes qui donnent de quarante à quarante-cinq livres de lait. A ce point de vue, comme à bien d'autres, nous pouvons dire: Vive la Canadienne!

Une chose qui m'a fait grand'peine dans mes courses, c'est que j'ai vu bien des gens à la recherche de la solution d'un problème insoluble d'après moi. Vous croyez peut-être que je veux parler de ceux qui sont à la recherche du mouvement perpétuel. Ce n'est pas cela. Il y en a, il est vrai, qui le cherchent; mais j'ai trouvé un grand nombre de nos cultivateurs, à la recherche de la solution d'un problème aussi insoluble que celui-là. Et ce qu'il y a de malheureux, c'est qu'en la cherchant, non seulement ils perdent leur temps, comme le font ceux qui sont à la recherche du mouvement perpétuel, mais, encore ils engagent leur conscience. Ce problème c'est d'essayer à faire du fromage et du beurre avec de l'eau. Vous n'avez pas d'idée du nombre de personnes qui s'occupent de cette question. Il y a ceux qui s'en occupent par intérêt: ce sont les patrons qui veulent avoir plus que ce à quoi ils ont droit; et, il y a ceux qui le font par nécessité: ce sont les fabricants qui fabriquent du beurre ou du fromage avec le lait ainsi frelaté qui leur est envoyé. C'est la chose la plus malheureuse que nous ayons à déplorer en ce qui touche aux intérêts de l'industrie laitière.

Je suis allé cette année dans des endroits où des fabriques de beurre sont construites depuis peu de temps. Nous avons pris la peine d'y aller au printemps pour conseiller la chose; et lorsque nous y sommes retournés, au mois d'août ou de septembre, nous avons trouvé un grand désarroi. Les gens disaient: «Au printemps, vous nous disiez qu'on pouvait avoir tel rendement par cent livres de lait, et qu'est-il arrivé; nous avons eu beaucoup moins que la fabrique voisine; celle-là a payé soixante centins par cent livres et nous, nous n'en n'avons retiré que cinquante trois.» La fabrique était en grand danger. M'adressant au fabri-

cant, je
résultat
ve. Ma
un cas,
mesure

D'a
dans so
cher l'a
voudra
ne crai
soyons
çais pl
et mêm

A c
ques.
mènier
ans. A
Nous t
nous h
sons-no
loi. Le
blesser
devient

No
vailler,
vailler
proprié
cants;
bons so
de les r

Il n
pas opp
plupart
sont pa
quoi je
exempl
lui mèn
Ce que
pour a
deuxièm
du ma
du bon
fasse e
sache s

cant, je lui demandai s'il faisait l'épreuve du lait. « Quelquefois, » dit-il.—« Et le résultat ? »—« Ah, très pauvre. » D'autres disaient qu'ils n'avaient pas fait l'épreuve. Mais, dans un cas comme dans l'autre, on avait négligé son devoir. Dans un cas, en ne faisant pas l'épreuve du lait, dans l'autre en ne prenant pas les mesures pour combattre le mal.

D'abord, sans vouloir insulter personne, je dis que celui qui met de l'eau dans son lait, est un voleur. Il vole ses concitoyens autant que s'il allait chercher l'argent dans leurs poches. Et malheureusement, il y a des gens qui ne voudraient pas prendre un centin qu'on laisserait sur la table, et qui, cependant, ne craignent pas de mettre de l'eau dans leur lait. Il n'y a pas que nous qui soyons en faute, sous ce rapport; je ne veux pas incriminer les canadiens-français plus que les autres. J'ai entendu dire qu'à Ontario, c'est la même chose, et même pis.

A quoi arriverons-nous, si cet état de choses persiste? A ruiner nos fabriques. Nous découragerons ceux qui veulent s'occuper de l'industrie laitière d'une manière active, et nous tomberons dans la situation où nous étions il y a douze ans. Allons nous consentir à perdre le fruit de dix ou douze années de travail? Nous travaillons de toutes nos forces à développer l'industrie laitière: irons-nous nous heurter, et nous briser à cette chose: la fraude. Réagissons donc. Adressons-nous à la conscience, et si la conscience reste sourde, adressons-nous à la loi. Lorsqu'il est question de l'intérêt général, nous ne devons pas craindre de blesser certaines susceptibilités, et nous devons réagir contre cette habitude qui devient une plaie nationale.

Nous avons parlé, hier, assez longuement, des syndicats. Nous devons travailler, de toutes nos forces à les établir sur de bonnes bases. Nous devons travailler à trouver de bons inspecteurs, et aussi, à avoir des écoles de laiterie. Des propriétaires de fabriques m'ont souvent demandé de leur recommander des fabricants; mais, je suis presque toujours dans l'impossibilité de le faire, parce que les bons sont employés, et ceux qui restent, je ne puis souvent pas prendre sur moi, de les recommander. L'école remédiera à cette lacune.

Il faut que cette école soit pratique. Quelqu'un disait ici: nous ne sommes pas opposés à la création d'une école, mais nous savons, par expérience, que la plupart de ceux qui vont dans ces écoles, et qui s'instruisent théoriquement, ne sont pas prêts, quand ils en sortent, à agir dans la pratique. C'est justement à quoi je suis opposé. Si nous n'avions qu'une école théorique où l'on dirait par exemple, vous chauffez à telle température, sans faire faire l'opération par l'élève lui même, j'admets qu'un élève qui sortirait d'une telle école ne saurait rien faire. Ce que je voudrais, c'est une école pratique, une école où l'on ferait même exprès pour avoir des accidents. Je connais un fabricant qui a été très embarrassé, la deuxième journée qu'il a fabriqué seul dans une fabrique: il venait de recevoir du mauvais lait, et dans la fabrique où il avait appris, il n'en avait jamais eu que du bon. Il faudra donc, dans une école comme celle que nous proposons, qu'on fasse exprès, dans certains cas, pour travailler du mauvais lait, afin que l'élève sache se tirer d'affaire lorsque ces cas se présentent. Si nous arrivons à obtenir

une école comme celle-là, soyez certains que nous en obtiendrons un excellent résultat.

J'ai omis tantôt de vous parler d'une idée qui m'a été suggérée, et qui est une des choses sur lesquelles a insisté M. McPherson dans la conférence qu'il a donnée : c'est l'amélioration du lait qui est mauvais par suite du défaut d'aération. Qu'est-ce que l'aération du lait ? Cette aération consiste, lorsque le lait a été coulé, à y faire pénétrer l'air en le transvasant d'un vase à un autre, ou en le faisant passer sur certains appareils pour en chasser les mauvaises odeurs. Il y a des appareils spéciaux pour cette fin. Malheureusement ces appareils sont peu connus, et on m'a suggéré que la société devrait prendre sur elle, non pas de fournir les aérateurs (elle n'en a pas les moyens), mais d'en acheter, et de les fournir, au prix coûtant, aux cultivateurs.

Il n'y a pas de doute que beaucoup des défauts du fromage, sont dus au défaut d'aération du lait. Le lait du printemps et de l'automne a beaucoup de mauvaise odeur, par suite du séjour des animaux dans des étables mal ventilées, et on parvient à la chasser facilement en aérant le lait. Si on ne le fait pas, on porte du mauvais lait à la fabrique. En vulgarisant ces aérateurs on ferait un grand bien.

J'ai été heureux, hier soir, d'entendre l'Hon. M. Beaubien exprimer le grand respect que nous avons pour notre clergé, et la manière dont nous comptons sur lui, pour nous guider, non-seulement dans nos intérêts religieux, mais dans nos intérêts matériels. Dans notre province, c'est un trait caractéristique de la nation, que ce respect joint à une confiance illimitée, dans notre clergé. Nous avons été habitués à être guidés par lui, non seulement au point de vue religieux, mais, dans nos affaires temporelles, et nous nous en sommes toujours bien trouvés. Dans les paroisses nouvelles, le prêtre accompagne, et quelquefois précède les défricheurs. Dans un autre ordre d'idées, qu'un prêtre soit à la tête d'une entreprise, tout de suite la confiance est acquise à cette entreprise, et tout marche bien. Et, je ne parle pas seulement au point de vue catholique en m'exprimant ainsi : nos concitoyens protestants sont les premiers à respecter ces sentiments, et la plupart des étrangers font de même. Notre société d'industrie laitière n'a pas été négligée par le clergé, nous comptons beaucoup de prêtres parmi ses membres, nous avons même eu un évêque dans nos rangs. Nous devons des remerciements à ces messieurs pour l'aide et l'encouragement qu'ils nous ont donnés ; nous devons leur témoigner notre reconnaissance, et les intéresser à nos affaires autant que possible : nous serons certains alors, qu'elles marcheront bien.

En terminant, je veux répondre à une objection, que j'ai entendu souvent faire par des gens qui ne sont pas dans le mouvement. On nous dit : vous parlez d'industrie laitière, d'industrie laitière, et encore d'industrie laitière, mais enfin pour l'agriculteur, il n'y a pas que l'industrie laitière. On semble croire qu'on veut travailler pour l'industrie laitière à l'exclusion de toute autre industrie. Ceux qui disent cela se trompent sur notre programme. Si nous avons pris l'industrie laitière pour programme, c'est parce que nous avons reconnu que c'est la seule industrie qui puisse, aujourd'hui, régénérer l'agriculture. Nous ne parlons pas de l'industrie laitière parce qu'elle permet de produire du lait, du beurre et du

fromage
la fertili
nous ad
où elles
industrie
la produ
tion am
d'engrai
des céré
Un
Sur cet
suivante
une bon
ne fais
en fais
le seul q
sées.

M. le Pr

Je v
durant l
Québec.

Mon
compre
Laprairi
tead, St
En
beurrer

Au
pâteux
de la fal

En
tion, en
contrôle
l'année
fromage
de l'ét
voilà la

fromage seulement, mais, parce qu'elle nous offre le meilleur moyen de restaurer la fertilité de nos terres. Ainsi lorsque nous parlons d'industrie laitière nous nous adressons surtout à cette partie de la province, où les terres sont ruinées, et où elles ont cessé de donner les résultats qu'elles donnaient autrefois. Et là, l'industrie laitière est le salut. Pourquoi? Parce que, non-seulement elle permet la production du lait, mais parce qu'elle nécessite une culture raisonnée, une rotation améliorante; la production de bons animaux de laiterie qui sont une source d'engrais, et qu'elle enlève moins de principes nutritifs à la terre que la culture des céréales, du foin vendu ensuite sur le marché.

Un exemple: Vous engraissez un arpent de terre avec le fumier de vos vaches. Sur cet arpent vous récoltez un fourrage vert pour nourrir ces vaches; l'année suivante, vous récoltez du blé sur ce terrain bien engraisé qui fournira ensuite une bonne prairie puis un bon pâturage. C'est ainsi que tout s'enchaîne. Nous ne faisons pas de l'industrie laitière, pour faire de l'industrie laitière, mais, nous en faisons parce que c'est le système de culture le plus à notre portée; c'est même le seul que nous pouvons aborder avec succès tout en régénérant nos terres épuisées.

J. C. CHAPAIS.

RAPPORT DE M. C. C. MACDONALD

M. le Président et Messieurs,

Je vous sou mets mon premier rapport annuel, comme instructeur-fromager, durant la saison de mil huit cent quatre-vingt-dix, pour l'association laitière de Québec.

Mon inspection a commencé le cinq mai, et s'est terminé le cinq octobre, comprenant seize comtés: Arthabaska, Bagot, Chateauguay, Drummondville, Laprairie, Missisquoi, Nicolet, Rouville, Richelieu, Richmond, Shefford, Stanstead, St-Hyacinthe, Verchères, Wolfe, Yamaska.

En tout j'ai visité cent quinze fabriques, dont cent-treize fromageries, une beurrerie, et une fromagerie-beurrerie.

Au printemps j'ai trouvé que la plupart des fabricants faisaient un fromage pâteux et mou, par suite de la température trop basse maintenue dans le cours de la fabrication, et plus tard dans la chambre à fermentation.

En général, les fromageries sont mal construites, et la chambre à fermentation, en particulier, n'est pas suffisamment close, de manière à ce qu'on puisse y contrôler la température. Si nous voulons réussir à produire en toute saison de l'année un fromage de première qualité, la condition indispensable, c'est que les fromageries soient construites de façon à pouvoir exclure la trop grande chaleur de l'été et les froids du printemps et de l'automne. Soixante-dix (70°) degrés, voilà la température qu'il faut avoir en toute saison.

Dans mes tournées, j'ai remarqué beaucoup de ces petits établissements mal conduits, au moyen d'un outillage défectueux, avec de pauvres fournitures, et sous la direction de fromagers incompetents, qui ne connaissent pas leur métier, mais qui se contentent d'un salaire moins élevé. Le salaire de ces fromagers, quelqu'il soit est toujours trop élevé; il faut travailler à les éliminer, afin de permettre aux fromagers capables et consciencieux de s'affirmer. J'espère que l'on ne trouvera pas mes remarques trop sévères, mais, je sens que c'est mon devoir de vous exposer les choses sous leur vrai jour.

Je regrette de dire que j'ai trouvé la plupart des fabriques de mon district sales et mal entretenues, en général. Il est inutile d'essayer à faire du bon fromage dans un établissement malpropre. Un fromager aurait beau traiter son caillé avec le plus grand soin, la plus grande intelligence, s'il néglige la tenue de sa fabrique, tout son travail est perdu. Un bassin, une presse, ou un plancher sales feront invariablement perdre au fromage son arôme.

Le fabricant ne saurait donc apporter trop de soin à garder sa fabrique nette et à l'abri de toutes les émanations.

Rien ne me fait plaisir comme la vue d'une fromagerie propre, aussi bien à l'extérieur qu'à l'intérieur.

Un fromager doit s'attendre à de longues journées de travail; montrez-moi l'homme que l'on trouve dans sa fabrique jusqu'à six et sept heures du soir; infailliblement son établissement est dans un état de propreté parfaite, et le fromage qu'il fait, excellent.

Nous trouvons l'eau partout au Canada: pourquoi ne pas nous en servir pour donner à nos fabriques de beurre et de fromage cette apparence de propreté qui séduira l'acheteur? Tous les vaisseaux doivent être lavés, écurés au moins deux fois par semaine.

Le dessus du bassin doit être sorti toutes les deux semaines, afin qu'il ne s'y accumule rien qui puisse donner quelque odeur. Les moules et fonds, ainsi que la presse, doivent être nettoyés tous les jours; les couloirs doivent être lavés et aérés tous les jours. Les linges de presse doivent être tenus doux et moelleux. J'ai eu assez de peine à me faire écouter sur ce point: j'ai trouvé des fabricants qui se servaient des mêmes linges dans les presses, jusqu'à ce qu'ils fussent devenus raides et durs. Avec de tels linges, il est impossible de donner au fromage une surface convenable. On devrait jeter ces linges au feu dès qu'ils deviennent un peu durs, et les remplacer aussitôt par d'autres. Le plancher de la fabrique doit être tenu parfaitement net; les rateaux, les couteaux et tout ce dont on se sert dans le maniement du lait ou du caillé doit être lavé tous les jours.

Dans le cours de mes visites, je n'avais qu'à examiner la charubre de fabrication pour savoir d'avance quelle qualité de fromage je trouverais dans la chambre à fermentation. J'ai trouvé malheureusement bien des fabricants dont la plus haute ambition n'était que de faire du fromage aussi bon que celui du voisin. Chaque fabricant devrait tendre à un but plus élevé que celui là; il devrait s'efforcer non pas à faire un fromage aussi bon que celui du voisin, mais à faire un fromage qu'on ne puisse pas surpasser dans la Puissance. Je souhaiterais que cha-

que fabricant fût en même temps un expérimentateur : cela serait d'un grand secours pour l'instructeur, et lui faciliterait l'accomplissement de son devoir.

La beurrerie de M. Chicoine de Saint-Marc que j'ai visitée, donnait un beurre de première qualité, ainsi que la beurrerie fromagerie de M. Archambault, de Saint-Hyacinthe. Le fromage du mois d'août était, cette année, dans de meilleures conditions que d'habitude ; mais avec l'arrivée des temps froids, le fromage manifeste une tendance à être pâteux ; ce qui est dû en grande partie à la basse température maintenue dans la chambre à fermentation, et pendant la fabrication.

Dans la fabrication du fromage d'automne, il faudrait pouvoir garder une température de quatre-vingt-dix-huit (98°) degrés, pendant quatre heures après que le petit lait est ôté ; passez ensuite le caillé au moulin, et laissez-le refroidir jusqu'à quatre-vingt-cinq (85°) degrés : qu'il reste dans cet état durant deux heures ; puis salez-le à raison de trois livres de sel par mille livres de lait ; opérez le mélange parfaitement, et une fois le sel dissous, et que le caillé a repris sa première consistance, (ce qui se produit généralement au bout de vingt-cinq minutes) mettez le caillé en presse, en pressant légèrement d'abord, augmentant la pression toutes les demi-heures, durant les deux premières heures ; ensuite, toutes les heures, jusqu'à l'heure du coucher ; et la première chose à faire le matin sera d'augmenter la pression d'avantage.

Comme je l'ai déjà dit, le fromager ne doit pas se presser de faire son ouvrage.

Je regrette de dire qu'en bien des cas, j'ai trouvé les fabricants déjà partis de la fabrique à trois heures, et quelquefois, même, à deux heures, de l'après-midi. Dans ces fabriques le fromage était toujours à la fois mou et ouvert.

Que la surveillance du fromager s'exerce à partir du canistre où il reçoit le lait jusqu'à la voiture, où il expédie le fromage.

En juillet dernier les fabricants ont été ennuyés par du fromage piqué ou gazeux, et qui manquait d'arôme. Le fromage piqué ou gazeux provient de ce que le lait n'est pas traité avec assez de soin, ou que l'on a laissé les vaches boire des eaux stagnantes ; encore, de ce que les vaches ont été forcées de courir immédiatement avant la traite.

Le fromage dépourvu d'arôme est souvent dû aux mêmes causes. Il provient aussi des émanations impures qui se dégagent dans les fabriques sales.

Que le fabricant commence par tenir sa fabrique en parfait ordre et ensuite, il pourra, en toute conscience, exiger des patrons qu'ils traitent leur lait avec soin et propreté. Il doit être le premier à leur donner l'exemple.

Ce devrait être l'ambition de tous les patrons que la fabrique à laquelle ils portent leur lait, soit la meilleure du comté.

Supposons que le lait soit tout arrivé et qu'il ait une température d'à peu près quatre-vingt-dix (90°) degrés. Laissez-le se refroidir à quatre-vingt-six (86°) degrés avant de mettre la présure. Ensuite ajoutez deux livres et trois quarts (2 $\frac{3}{4}$) à trois (3) livre de présure, suivant sa force par mille livres de lait. Laissez le bassin ouvert en toute saison de l'année. Quand le lait coagulé se brise sur le doigt, prenez le couteau vertical et coupez sur la longueur du bassin, ayant soin de tenir

le couteau très droit. Prenez ensuite le couteau horizontal et passez-le aussi sur la longueur du bassin ; puis pour un dernier coupage prenez encore le couteau vertical, et passez-le sur le travers. Ceci complète le coupage.

Brassez ensuite pendant dix minutes. Laissez entrer la vapeur doucement d'abord, et augmentez à mesure que le petit lait se sépare du caillé ; le brassage doit être continu pendant que la vapeur arrive. Chauffez à quatre-vingt-dix-huit (98°) degrés ; et même quatre-vingt-dix-neuf (99°) degrés ne feraient pas de tort. Une fois le passage de la vapeur intercepté, brassez le caillé vivement pendant dix ou quinze minutes pour empêcher le caillé de prendre au bassin brûlant. Retirez ensuite le petit lait jusqu'à la surface du caillé. C'est le moment de donner du corps à votre fromage. Brassez-le continuellement jusqu'à ce qu'il donne au fer chaud des fils d'un huitième de pouce. Enlevez le restant du petit lait et donnez ensuite au caillé un bon brassage, à la main, pendant, disons, vingt minutes. Puis tassez-le, mais pas trop profondément ; couvrez-le, et maintenez une température de quatre-vingt-dix-huit (98°) degrés pendant quatre heures ; retournant le caillé en bloc toutes les vingt minutes pendant les deux premières heures, et le laissant reposer pendant deux autres heures.

Passez-le ensuite au moulin et laissez-le se refroidir jusqu'à quatre-vingt-cinq (85°) degrés ou quatre-vingt-sept (87°) degrés et laissez-le ainsi pendant deux heures, l'agitant de temps en temps. Le caillé est maintenant prêt pour le salage, mettez deux livres et trois quarts ($2\frac{3}{4}$) à trois (3) livres de sel par mille livres de lait. Une fois le sel bien mélangé, ce qui prend vingt à vingt-cinq minutes, le caillé est prêt à être mis en presse.

Le premier effet du sel sur le caillé c'est de le durcir et une fois que le sel s'est dissous, le caillé redevient mou.

Ce traitement du caillé gazeux demande six heures après l'enlèvement du petit lait, et même pour certains laits impurs, il faut un temps plus long ; mais cette méthode assure les meilleurs résultats.

Ce que j'ai trouvé de plus difficile à obtenir des fabricants c'était de brasser suffisamment le caillé à la main ; pourtant c'est un point important ; car, ce brassage chasse l'excès d'humidité qu'il peut y avoir ; et c'est pendant que l'acide se développe dans le petit lait, jusqu'à un huitième de pouce, et pendant ce temps seulement, qu'on peut donner au fromage une consistance ferme, élastique ; si cela est négligé, le fromage sera doux et pâteux.

Peu de fromageries ont des poêles ; la conséquence est que les fromages étaient pâteux, froids, visqueux, tandis que si le fromager avait voulu dépenser quelques piastres pour chauffer sa chambre à fermentation, le fromage aurait été en parfait état.

Il est impossible à un fabricant ou à un instructeur de faire un bon fromage dans une fromagerie dépourvue des moyens de fabrication. Renseignons-nous sur les meilleures méthodes de traiter le lait, ayons de bonnes fromageries, bien construites, et notre industrie fromagère prospérera autant que nous pouvons le désirer.

La mise en boîte du fromage est un point très important de la fabrication.

Pesez le fromage avec soin, exactement ; ajustez les boîtes parfaitement à la meule de manière à ce que le couvert de la boîte repose surtout sur les côtés de la boîte, et s'appuie légèrement sur le fromage ; renforcez toutes les boîtes qui paraissent faibles ; clouez les couverts solidement. Ayez une marque de commerce et appliquez-la sur le côté de la boîte ; inscrivez le poids de chaque meule à droite de la marque de fabrique.

Cela donne aux boîtes une agréable apparence, et, comme tout ce que le fabricant fait, doit être exécuté avec goût et zèle. Afin d'éviter l'inconvénient des mouches, beaucoup de fabricants tiennent la chambre à fermentation noire et fermée, c'est une erreur, car, il faut beaucoup de lumière et d'air pur dans la chambre au fromage. Evitez cependant trop de soleil.

Tournez le fromage régulièrement tous les jours ; enlevez les moisissures, s'il en paraît, et faites en sorte que les fromages conservent une mine aussi tentante que possible.

Et retournant le fromage prenez garde de ne pas le briser ou l'endommager.

Employez beaucoup de beurre fait de la crème de petit lait : rien n'est plus propre, dans mon opinion, à garder au fromage une surface douce et pliable, que ce beurre de petit lait.

Il y a dans l'industrie fromagère un vaste champ ouvert aux améliorations. Je regrette seulement d'avoir eu si grand de pays à parcourir avec un temps si limité ; un homme seul ne peut avec succès et profit surveiller autant de manufactures. Tout au plus devrait-il en avoir vingt-cinq, qu'il peut visiter une fois par mois et surveiller efficacement. Les choses devraient être arrangées de façon à ce que le fromager instructeur put passer une journée chaque mois dans chaque fabrique : l'on verrait alors le bien qu'il peut opérer.

Une cause d'embarras pour moi, au printemps, c'était qu'étant étranger je trouvais difficilement les localités ; mais à mesure que la saison avançait, je me suis familiarisé avec le pays, et cet ennui a diminué. Tous les propriétaires de fabriques qui désirent se faire inscrire comme membres de cette société devraient le faire de bonne heure au printemps. L'inspecteur reçoit l'ordre de se rendre dans certain district : il visite toutes les fabriques qui sont sur sa liste ; il se rend dans un autre district, et, il reçoit les noms de nouveaux membres, dont les fabriques sont situées précisément dans la partie qu'il vient de parcourir : il est forcé de revenir sur ses pas, ce qui occasionne à la fois, une perte de temps et d'argent.

En terminant, je remercie de tout cœur les gens de votre province pour leur cordialité et leur bonté, et je puis assurer les gens de ma province que j'ai trouvé chez vous des amis vrais et loyaux.

Je commence à manier la langue française plus facilement ; je m'en réjouis ; car, quand j'ai commencé mes travaux parmi vous, c'était une des choses qui me nuisaient le plus. Mais à mesure que la saison s'avance, j'étais plus familier avec la langue, mes explications étaient plus claires et plus facilement comprises.

Je dois dire que les plus belles campagnes que j'ai vues au Canada sont quelques parties de la provinces de Québec où j'ai voyagé.

J'anticipe avec bonheur le temps où les produits de Québec et d'Ontario seront recherchés par l'univers entier. Vous remerciant pour votre bienveillante attention,

J'ai l'honneur d'être,

Monsieur le Président et Messieurs,

Votre très humble,

C. C. MACDONALD.

FABRICATION DU FROMAGE.

CONFÉRENCE DE M. D. M. MACPHERSON.

Monsieur le Président et Messieurs,

Je suis heureux de rencontrer ici, tant de fabricants et de cultivateurs adonnés à l'industrie laitière venus ici tout exprès pour s'instruire. Je vous demande pardon de ne pas savoir parler le français : je considère que dans le pays, tous les Français devraient savoir parler l'anglais, et tous les Anglais savoir parler le français. Je félicite les directeurs et les membres de cette association du succès qu'ils obtiennent pour cette convention.

Nous sommes dans une période d'études et de recherches. Le fabricant et le cultivateur sont d'opinion qu'il faut travailler à produire le meilleur article possible de manière à pouvoir en retirer le plus grand profit possible; et l'on se demande si le cultivateur retire bien de la terre tout le profit qu'il pourrait en retirer. Le cultivateur trouve naturellement plus difficile de produire 5 à 6000 livres de lait par vache ou deux ou trois tonnes de foin par acre. Il faut plus d'habileté, plus d'intelligence, plus de calcul pour obtenir une récolte plus forte de n'importe quel produit, mais si on le fait, on est payé de retour. On peut dire, d'une manière générale, que les produits d'un cultivateur, en fait d'industrie laitière, sont la mesure de son intelligence.

Arrivé à l'âge mur, on n'est pas censé aller à l'école, mais les conventions comme celles-ci, sont de véritables écoles destinées à développer l'intelligence du peuple, avec cette différence qu'elles apportent la science toute faite au peuple; tandis que, dans les cas ordinaires, c'est le peuple qui doit se déranger pour aller à l'école.

Je suis de plus en plus convaincu de l'importance croissante de l'industrie laitière de cette province. L'industrie laitière est d'un grand intérêt, pour chaque individu, pour chaque district, pour tout le pays; il n'y a rien qui puisse lui être comparé dans toute l'étendue du Canada.

Il y a beaucoup de choses à apprendre, encore, en fait d'industrie laitière, et

encore plus à mettre en pratique, des choses que nous avons apprises. Je dois vous dire que j'ai étudié la fabrication du fromage pendant 21 ans; j'ai donné à l'étude de ces questions beaucoup de temps, beaucoup d'attention; j'ai fait beaucoup d'observations, et je crois avoir fait plus de progrès dans cette science, dans le cours de l'année dernière que je n'en avais fait depuis mes débuts. Je crois qu'il y a encore beaucoup à apprendre: beaucoup de découvertes à faire, avant que les fabricants puissent contrôler efficacement tous les agents qui concourent à la fabrication du fromage, avant que nous puissions fabriquer avec uniformité la qualité de fromage que nous devons produire.

Je me permets de donner quelques avis, de faire quelques suggestions aux fabricants de fromage et aux «dairymen» qui sont ici.

Aux «dairymen» (cultivateurs se livrant à l'industrie laitière), je dirai: la première chose à faire, c'est de reconstruire vos bâtiments ruraux. Ils vous ont rendu de bons services, mais dans la plupart des cas, leur utilité est disparue. D'abord l'étable doit être une fabrique d'engrais parfaitement aménagée. Aucun cultivateur, aucun «dairymen», ne peut cultiver avec succès sans engrais. Tout fabricant doit, non seulement fabriquer le meilleur produit possible, mais, il ne doit pas laisser dépérir ce qu'il a fabriqué. Que penseriez-vous d'un fabricant de fromage, faisant un produit de première qualité et qui ensuite l'exposerait au soleil, à la pluie, au mauvais temps, où il perdrait la moitié de sa valeur? Les cultivateurs encourageraient-ils une fabrique de ce genre?

Une étable doit être bâtie 1^o, en vue de la conservation de l'engrais; 2^o, en vue de conserver la santé des animaux; 3^o, en vue d'éviter aux employés un travail inutile.

Toute exploitation rurale organisée en vue des bêtes à cornes ne doit pas avoir moins d'un animal pour tous les deux acres; et en hiver, si on peut le faire, un animal par chaque acre d'étendue de la ferme. C'est ici qu'arrive l'ensilage, qui est, je pense, une des plus grandes découvertes, pour les cultivateurs. Je crois, Messieurs, que la valeur de l'ensilage ne sera appréciée que lorsque chaque terre de 100 acres ou plus, aura son silo. Alors, seulement, découvrira-t-on les avantages multiples du silo. Le silo présente cet avantage que lorsque les étables sont convenablement faites, les animaux que nous gardons cette année, se trouvent à préparer la nourriture de ceux qui viendront l'année suivante en aussi grand nombre, ou même en plus grand nombre; et ils donnent en même temps, à leur propriétaire, un bon profit. En d'autres termes, c'est un moyen d'augmenter la fertilité de la terre, d'année en année, en donnant des profits et en augmentant la prospérité de tous. Un autre avantage résultant du silo, c'est qu'en augmentant la fertilité de la terre, il augmente sa valeur, puisqu'il augmente les profits qu'on peut en tirer.

Quand les cultivateurs, les «dairymen», pourront garder une vache par chaque acre (je crois que cela peut se faire), lorsqu'ils pourront produire 5 à 6 milles livres de lait par vache, lorsqu'ils produiront ce lait d'une qualité supérieure et que par là, les fabricants pourront augmenter la qualité de leurs produits; c'est alors, Messieurs, que nous connaissons les profits énormes que l'industrie laitière peut donner.

Vous avez parlé, hier, des syndicats de fabriques pour inspection. Il y a eu jusqu'à présent 2 ou 3 inspecteurs par toute la province. Ces inspecteurs ont fait beaucoup de bien, mais ils ne suffisent pas à la tâche; et il nous faut recourir à un moyen plus efficace d'inspection. Il faut que chaque syndicat de 30 ou 35 fabriques ait son inspecteur. Je comprends que le gouvernement doit subventionner libéralement cette œuvre; mais il ne faut pas s'attendre à ce que le gouvernement fera tout. Il faut que chacun fasse sa part. Et il faut que les fabriques s'unissent par syndicats de 30 fabriques comme je l'ai dit, pour avoir des inspecteurs.

La plus grande partie du mauvais beurre et du mauvais fromage produits, peut être attribuée à la mauvaise condition du lait; les cultivateurs doivent donc s'appliquer à traire leurs vaches proprement, et à bien couler, et bien aérer leur lait. Le lait doit être porté à la fabrique à l'état doux, frais, et doit pouvoir rester dans cet état 3 ou 4 heures après son arrivée à la fabrique.

Je dirai maintenant quelques mots, aux fabricants de fromage. Tout fabricant de fromage doit avoir une idée nette, précise, de l'espèce de fromage qu'il doit faire, non pas du fromage qu'il veut faire, mais du fromage qu'il doit faire, c'est-à-dire, le fromage qui obtendra le plus haut prix sur le marché. En d'autres termes chaque fabricant devrait avoir un idéal de fromage, et savoir comment s'y prendre pour réaliser cet idéal: 1o savoir ce qu'il faut faire; 2o savoir comment faire ce qu'il faut faire.

Tout fabricant devrait avoir sur lui une sonde, et chercher à bien connaître le fromage de toutes les manières possibles, chercher à se perfectionner en voyageant et en visitant d'autres fabriques. Je crois que le défaut des fabricants, en général, est de ne pas visiter assez les fabriques étrangères. Il serait de leur intérêt de visiter les établissements qui font le meilleur fromage, et de découvrir les causes réelles de cette supériorité. C'est là le meilleur moyen d'apprendre à faire le fromage qui obtient le plus haut prix.

Le fromage qui obtient le plus haut prix peut se définir ainsi: un fromage qui est fin de pâte, qui a une consistance ferme, c'est-à-dire qui se casse nettement, qui ne soit ni collant ni sec, qui est riche et qui a une saveur de beurre, et qui se garde longtemps.

Pour arriver à avoir un fromage de cette qualité, il faut rejeter tout mauvais lait, soit qu'il ait mauvaise odeur, ou qu'il soit dans de mauvaises conditions.

Si le lait est trop doux, c'est-à-dire s'il est dans des conditions telles qu'il se conserverait doux pendant 7 ou 8 heures, il doit être chauffé à 90 ou 95 degrés pour le mettre dans l'état voulu pour la fabrication; en sorte qu'il reste doux pendant seulement 3 heures après avoir été chauffé.

Dans la fabrication du fromage, on ne fait qu'enlever un élément au lait, et lui en ajouter un autre. Vous enlevez le petit lait, vous ajoutez la présure. Mais il y a trois conditions qui doivent être équilibrées pour obtenir un bon résultat: l'acidité, l'humidité et la température.

Le degré d'acidité et d'humidité donne au fromage sa trempe, comme l'acier à la sienne. Si la trempe se fait à un degré trop élevé de chaleur et d'humidité,

le fromage sera cassant, au contraire, s'il n'y a pas suffisamment d'acidité et d'humidité, le fromage sera pâteux et collant. La même chose se passe dans la trempe de l'acier.

C'est là une idée nouvelle que j'émet : ce n'est que cette année que j'ai cru observer quelque analogie entre l'action de l'acidité et de l'humidité sur le fromage, et celle de certains agents dans la trempe de l'acier. Nous voulons que l'acier bien trempé ait un fil coupant presque transparent : l'arête du bon fromage qu'on coupe doit être nette et presque transparente.

Il faut que la présure soit pure et d'une force suffisante ; tout fabricant comprendra facilement cela, puisque c'est la présure qui sépare le caillé du petit lait.

Un autre point important c'est d'avoir un thermomètre précis. Je trouve que beaucoup de thermomètres que nous achetons, sont loin d'être exacts : l'on trouve souvent deux, trois, quatre et jusqu'à cinq degrés d'erreur, ce qui est suffisant pour déterminer une bonne fabrication.

Un autre point très important c'est le temps auquel on doit retirer le petit lait. Ce bon moment est indiqué par un certain degré d'acidité qui peut se constater au moyen du fer chaud. Si le caillé est mou et plein de petit lait il faut retirer le petit lait plus tôt afin de permettre à la fermentation de se produire. C'est le point le plus important de la fabrication que de retirer le petit lait au moment convenable pour donner au fromage cette trempe dont j'ai parlé et qui se développe dans certaines conditions d'acidité et d'humidité. Les fabricants, en général, sont censés connaître l'épreuve au fer chaud, mais dans tous les cas, je dirai que les fils au fer chaud, ne doivent pas dépasser un seizième ou un huitième de pouce de longueur. Voilà pour l'acidité. Quant au degré d'humidité, voici comment on le constate : d'abord au moyen du toucher, et ensuite lorsqu'en croquant du caillé il se produit sous la dent cette espèce de bruit que développe par exemple, un morceau de caoutchouc que l'on mord.

Un point très important, qu'on perd souvent de vue, c'est de maintenir une température égale dans le caillé. 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. Sans cela le fromage n'aura pas une consistance ferme. On maintient la température égale, en couvrant le bassin avec un drap, ou au moyen de sacs de sel propres. Ces sacs de sel forment à mon point de vue, la meilleure couverture que l'on puisse trouver pour cet objet. Il ne faut pas que le caillé soit mou et s'écrase, s'étale pendant cette période, comme beaucoup paraissent le croire.

On passe au moulin à la température de 85 à 88 environ.

Puis on refroidit le caillé de manière à l'amener graduellement à 80. C'est là une nouvelle idée que j'ai découverte l'année dernière. Une fois le caillé passé au moulin, on ne doit le mettre en presse, qu'au bout de 2 heures, et à la température de 80° à 75°. Si le caillé est mis en presse à plus de 80°, le fromage ne gardera pas aussi bien son arôme. C'est encore là un point nouveau que j'ai constaté l'année dernière.

On ne sale généralement pas assez en automne. En septembre et en octobre, je mets 3½ livres à 3¾ livres de sel.

La grande meule, exposée ici, devant la convention est de bon fromage, mais qu'on a laissé refroidir trop; le caillé n'a pas été tenu assez longtemps à une haute température, une fois le petit lait retiré et avant de le mettre en presse; et de plus ce fromage n'a pas assez de sel.

La présure a deux propriétés: dans du caillé qui est tenu au-dessus de 96°, elle fait sortir l'humidité et rend le caillé sec; si le caillé est tenu au-dessous de 96° elle fait absorber de l'humidité par le caillé. Ainsi ce fromage à en juger par son apparence a été tenu seulement à 90° ou 93° après le tassage: il a absorbé trop d'humidité. Je parle bien entendu du moment où l'on a retiré le petit lait, et, non pas du moment où l'on a mis la présure.

Plus le lait est riche plus il faut le chauffer; et le lait riche peut être chauffé jusqu'à 99° et 100°. Je conseille pour la Province de Québec de chauffer jusqu'à 100°, afin de faire un fromage plus compact; chauffer jusqu'à 100° et refroidir jusqu'à 98°, et continuer à refroidir graduellement. Si vous voulez faire un fromage mou, comme la meule rouge, qui est exhibée ici, il faudra le chauffer jusqu'à 98° puis baisser à 93°. Mais ce n'est pas une pratique recommandable.

Le fromage à une basse température conserve plus d'humidité. L'humidité se trouve sous deux formes: d'abord à l'état libre, et, ensuite, dans le fromage même et dans un état tel qu'on ne peut pas la faire sortir par la pression. Cette humidité qu'on ne peut pas faire sortir du fromage par la pression, le rend pâteux et collant si elle est en trop grande quantité. La raison pour laquelle beaucoup de fabricants font du fromage collant en automne, c'est qu'ils ne contrôlent pas assez la température, et laissent trop refroidir le fromage, au début de l'opération.

La pression doit être bien complète. Il ne faut pas craindre de trop presser; quand même il sortirait un peu de matière grasse, de beurre, ce n'est pas un mauvais signe. On ne saurait trop presser. Si le fromage est de bonne qualité, vous ne verrez jamais sortir de beurre autour des bords de la meule. On doit suivre la pression de près; y voir tous les quarts d'heure en commençant graduellement, et augmentant de manière à ce que la pression soit opérée uniformément jusqu'à ce qu'elle soit complète. Et je trouve que l'ancienne presse debout, en bois, très forte, avec ses moules en bois, est la meilleure, chaque moule ayant sa vis propre. Les moules en bois sont préférables aux moules en fer, parce qu'ils permettent de faire un fromage plus propre, et d'éviter aux inconvénients que présentent les moules en fer qui se rouillent et laissent des traces sur les meules, choses auxquelles objectent beaucoup les acheteurs. Le fromage qui se fend est causé souvent par le fait que les lings qu'on emploie sont surs, mal-propres, ainsi que les rondelles de bois et les couverts et le morceau de bois qui est en dessous.

DISCUSSION

M. COTÉ—M. Macpherson pourrait-il nous dire pourquoi ce fromage qui est exhibé sur la table est craqué?

M. MACPHERSON—C'est le manque de pression.

M. CHAPUIS—Vous pensez que c'est la seule raison ?

M. MACPHERSON—Il a pu aussi avoir été mis en presse trop froid.

M. AUGUSTE GÉRIN—Si la température est un jour de 70 et le jour suivant de 50, n'est-ce pas suffisant pour faire craquer les meules ?

M. MACPHERSON—Non. J'ai parcouru les points les plus importants de la fabrication ; je serais heureux maintenant de répondre à toutes les questions qu'on voudrait me poser.

M. CLÉMENT—Est-ce que la présure qu'on trouve sur le marché est considérée la meilleure ? Vous avez dit que la qualité de la présure influe sur la qualité du fromage.

M. MACPHERSON—Toutes les préparations sont bonnes, pourvu que leur arôme le soit. On ne doit point employer de présure dont l'arôme serait défectueux ; à part cela tout dépend du choix.

M. CLÉMENT—Il y a plusieurs marques de présure sur le marché : savez-vous quelle est la meilleure ?

M. MACPHERSON—Il y en a quatre qui sont de première qualité.

M. CLÉMENT—Veuillez donc les nommer pour le bien des fabricants.

M. MACPHERSON—Ce serait peut-être faire de la réclame pour mon clocher. Depuis 4 ans, je me sers de la présure de Van Hasselt ; on ne peut pas en trouver de meilleure. J'en ai été satisfait partout où je m'en suis servi. Il y a ensuite celle de Hansen, celle de Arnold, et celle de Blumenthal.

Un autre point c'est l'eau. Personne ne peut faire de bon fromage, s'il emploie de la mauvaise eau dans sa fabrication ; il gâte à tout coup l'arôme de son fromage.

M. CLÉMENT.—Je vois que vous recommandez de mettre le fromage une heure ou deux après qu'il a été passé au moulin : généralement dans les fabriques, on met en presse une demi heure après qu'il a été passé au moulin ; voulez-vous nous dire de quelle manière ça peut faire tort au fromage ?

M. MACPHERSON.—En le mettant en presse, au bout d'une demi heure, vous n'avez pas pu le refroidir assez ; c'est une heure ou deux qu'il faut ; cela donnera au fromage une texture soyeuse. Il faut donner au fromage le temps de se refroidir assez et d'absorber assez d'humidité pour acquérir cette texture soyeuse. C'est un nouveau point que j'ai découvert cette année en fabriquant.

M. CLÉMENT.—Supposons qu'il se refroidisse assez au bout d'une demi heure trois quarts d'heure, est-ce que ça fera du tort au fromage ?

M. MACPHERSON.—Ce n'est pas aussi bien. Lorsque le temps est froid, je ne conseille pas d'attendre que le caillé se ramollisse lorsqu'il est chaud. Il faut le laisser se ramollir lorsqu'il est froid. C'est une erreur que commettent les fabricants généralement de le laisser devenir mou lorsqu'il est chaud. Si, cependant le fromage était à une température plus basse que 75 à 80° il serait difficile de le presser d'une manière égale. La raison pour laquelle nous avons du fromage farineux, c'est qu'il n'a pas été passé au moulin, à une température assez basse, mais à une haute température. C'est la raison pour laquelle je recommande de garder le caillé une heure ou deux après qu'il a été passé au moulin avant de le presser. Cela aug-

mante son arôme. Ce fromage peut garder son arôme pendant plusieurs années si le lait et l'eau qui ont été employés étaient bons.

M. BOLAND.—Est ce que la présure en poudre est bonne ?

M. MACPHERSON.—La présure en poudre est bonne, mais, je trouve qu'elle coûte deux fois plus cher que la présure liquide.

M. BOLAND.—Pourquoi le petit lait sort-il quelquefois blanc du fromage ?

M. MACPHERSON.—C'est parce que le caillé a été coupé trop chaud, ou parce qu'on y a laissé trop d'humidité, ou parce qu'on a laissé trop de petit lait dans le caillé lorsqu'on l'a tassé dans le bassin.

M. BOLAND.—Pourquoi le beurre sort-il quelque-fois sur le côté de la meule ?

M. MACPHERSON.—Je n'ai jamais vu le beurre sortir sur les côtés de la meule ; mais, cela est causé par l'état trop sec du caillé, parce qu'il a été trop brassé à la main.

UNE VOIX.—Est-ce parce qu'on l'a trop brassé lorsqu'on a extrait le petit lait ?

M. MACPHERSON.—Peut-être, avant de le tasser ; le caillé aurait été rendu trop ferme ; il serait alors si sec qu'il se briserait et le beurre s'en irait par les petits trous à travers le fromage.

M. CLÉMENT.—Quelle est la température convenable de la chambre à fermentation ?

M. MACPHERSON.—70 à 75°. Si le fromage est fait d'après les principes que j'ai émis, il soutiendra 5 à 10°, de plus de chaleur sans dommages. La bonne température est de 70 à 75°.

Le grand point à observer dans la fabrication du fromage, c'est de contrôler parfaitement la température, une fois le petit lait retiré, afin de produire cette trempé dont j'ai parlé ce matin. Si vous laissez trop de petit lait dans votre caillé vous le rendez sur et vous faites un fromage farineux, c'est-à-dire ayant à peu près la consistance de la cassonade, une consistance, farineuse, égrénante. Si vous n'avez pas assez d'humidité dans votre caillé, alors, il se forme ces sacs à beurre, pauvre fromage qui ne garde pas son arôme, fromage coriace, dépourvu de texture soyeuse, fromage qui ressemble à du liège.

M. COTÉ.—Est-ce un grand défaut du fromage de laisser échapper du beurre par les côtés.

M. MACPHERSON.—Cela constitue une perte ; de plus ça enlève au fromage sa saveur. Le fromage qui est exposé ici, ne laissera jamais sortir de beurre, quand même on le soumettrait à une pression de 100 tonnes. Ce fromage a été mis en presse, trop froid ; par conséquent il a absorbé plus d'humidité qu'il ne devait en absorber. Toutefois, je le considère comme un bon fromage.

M. BRODEUR.—Un de nos meilleurs fabricants prétend qu'il est aussi bon que n'importe quel fromage de la province d'Ontario.

M. MACPHERSON.—Il est bon, mais, si vous l'étudiez au point de vue critique du professeur, ce fromage vaudrait un quart ou un demi cent de plus, s'il ne contenait pas tout-à-fait autant d'humidité. Tout en étant un bon fromage, il a cette imperfection.

M. BOLAND.—Quelle est la meilleure température pour mettre la présure.

M.
M.
M.

RAP

M.
rapport
remplac
Nou
lité. No
pouvons
qualité ;
gelée ;
presqu'a
seuleme

L'é
mage.
échantil
assez av
tion n'é
Le t
près de
haché a
que le c
conserv
Le c
est bien
avancé,
plus il a

Le c
long ; il
Il y
qu'il ren
dents. f
tillon a

M. F

(1) et
ces échan
chester ;
deux exp
il n'y a ja

M. MACPHERSON.—80° à 84°.

M. BOLAND.—Quel est l'effet de mettre du petit-lait dans le lait ?

M. MACPHERSON.—C'est le moyen le plus sûr de faire du mauvais fromage.

RAPPORT DU COMITÉ SUR LES ÉCHANTILLONS D'ENSILAGE.

M. FISHER.—Messieurs, c'est Monsieur l'abbé Chartier qui devait présenter le rapport sur les échantillons d'ensilage, mais, il est parti et m'a demandé de le remplacer.

Nous avons cinq échantillons d'ensilage de blé-d'inde, tous de très bonne qualité. Nous avons trouvé le meilleur échantillon dans la boîte en bois vert; nous ne pouvons pas trouver le nom de son propriétaire. Ce blé-d'inde est de première qualité; il a été ensilé au degré de maturité convenable, et sans avoir subi de gelée; à l'heure qu'il est, il a encore l'apparence du blé-d'inde frais. Il n'a subi presque aucune modification depuis qu'il a été mis dans le silo, il s'y est développé seulement un peu d'acidité. (1)

L'échantillon qui se range en second lieu était enfermé dans une boîte à fromage. Nous n'avons pas pu non plus trouver le nom de son propriétaire. Cet échantillon aussi avait été coupé avant les gelées, et à un degré de maturation assez avancé. Il contenait une bonne qualité d'aliment. Seulement la conservation n'était pas tout-à-fait aussi parfaite que pour le premier. (2)

Le troisième échantillon appartient à M. Cartier, de Kingsey. Il est à peu près de la même qualité que le deuxième (seulement le blé-d'inde n'avait pas été haché aussi court, et M. l'abbé Chartier a tenu à ce que nous émettions l'opinion que le coupage court du blé-d'inde est presque absolument nécessaire pour la bonne conservation de l'ensilage.

Le quatrième échantillon est à M. Brodeur, de St-Hugues. Cet échantillon est bien conservé, mais nous avons trouvé que le blé-d'inde n'était pas assez avancé, qu'il avait été coupé à un degré de maturation trop peu avancé; et de plus il a subi un peu la gelée avant d'être coupé et mis au silo.

Le cinquième échantillon appartenant à M. Monat, a été coupé un peu trop long; il a fermenté un peu trop dans le silo.

Il y a aussi un échantillon de trèfle ensilé. Il est parfait; nous avons trouvé qu'il renfermait beaucoup plus de nourriture qu'aucun des échantillons précédents. Son seul défaut est qu'il n'a pas été coupé avant d'être ensilé. Cet échantillon a été fourni par M. J. Damien Leclair.

M. FISHER—M. Choquette m'a demandé, hier soir, de dire quelques mots sur

(1) et (2) Depuis la convention, le secrétaire a pu trouver les noms des fournisseurs de ces échantillons. L'échantillon No 1 a été fourni par M. Joseph Dumas, de St-Isidore de Dorchester; le second par le Révérend M. L. Gagné, prêtre curé de St-Ferdinand d'Halifax. Ces deux exposants sont à leurs débuts dans l'ensilage. Cela prouve bien ce qu'on a souvent dit: il n'y a jamais eu une nouveauté agricole aussi facile à mettre en pratique que l'ensilage.

la question de l'ensemencement du blé-d'inde pour l'ensilage. Faut-il le semer clair ? Quelle distance faut-il mettre entre les rangs, et entre les plants dans les rangs ? Nous sommes convaincus à l'heure qu'il est, que pour que le blé-d'inde atteigne le degré de maturité convenable au moyen du soleil et de l'air qui circuleront dans la récolte, il faut le semer aussi clair que possible.

M. MOREAU.—Puisqu'on parle sur les silos, serait-il permis à un avocat de faire une question. J'ai rencontré des cultivateurs qui m'ont demandé comment c'était fait, un silo : on parle de silos depuis plusieurs jours ; comment est-ce fait ? Est-ce sous terre ou sur terre ; pouvons-nous les faire nous-mêmes ou faut-il des ouvriers ; est-ce que cela coûte cher ou bon marché ? »

M. BRODEUR.—Comme vous le voyez par le rapport de M. Fisher, si je sais faire des silos, je ne sais pas faire de l'ensilage ; mais je demande à M. Fisher qui sait bien faire de l'ensilage, et si bien le juger, de nous donner la description de son silo. M. Fisher est député de son comté, et il est un des plus anciens dans l'ensilage, de sorte qu'il pourra vous donner tous les renseignements que vous désirez.

M. FISHER.—Il est un peu difficile de m'exprimer assez correctement en français sur ce sujet ; mais je vous assure, Monsieur, qu'il est facile de donner une réponse. De fait, ces réponses ont déjà été données, ces renseignements ont déjà été fournis sur tous les points de la Province de Québec. Mais comme je ne suis pas tout-à-fait familiarisé avec la langue française, je préférerais que Monsieur Brodeur ou M. Chapais, qui sont plus renseignés que moi sur ces matières, vous répondent en français.

M. MOREAU.—Je vais vous poser la question et vous n'aurez qu'à y répondre. Quel est le coût d'un silo ?

M. FISHER.—\$0.50 cents par tonne de contenance, si vous le mettez dans une grange ; et \$1.00 pour la même quantité si vous en faites une construction séparée.

M. MOREAU.—Un cultivateur ordinaire peut-il, avec ses seules connaissances, construire un silo ?

M. FISHER.—S'il peut se bâtir une grange, il peut aussi bien se construire un silo : la charpente est la même dans les deux cas.

M. MOREAU.—Est-il absolument nécessaire que le silo soit au-dessus de terre, ou peut-il être enfoncé sous terre ?

M. FISHER.—Pour ma part, je préférerais l'enfoncer un peu, peut-être de deux ou trois pieds, car il y a une forte pression sur le fond du silo, et le fond résistera mieux s'il est un peu enfoncé en terre.

M. MOREAU.—Les parois ou côtés doivent-ils être hermétiquement fermés ?

M. FISHER.—Cela est absolument nécessaire.

M. MOREAU.—Et le fond ?

M. FISHER.—Que le fond repose sur la terre, cela suffit ; il n'y a pas besoin de plancher.

M. MOREAU.—M. Beaubien disait qu'il couvrait le silo d'un pied ou deux de paille, et ensuite de fumier : pensez-vous qu'avec des planches, bien rapprochées, on pourrait se passer de fumier ?

M. F.
couvrent
point im
manière
troduire

M. M.
un trou

M. F.
et l'entr
pend nat
seille pa
du foin.

M. TA
Si vous
avec l'en
pour cha

M. F.
nourrir
encore.

M. M.
l'été ?

M. F.
leur en
faut pas
d'inde s

M. M.
rable de

M. F.
vous ave
assez rap

M. M.
le silo a

M. F.

M. F.
tion de l
mentaire
l'ensilag
me vous
utiles.

rester en
de quat
devant r
l'ensilag
à la lou

M. FISHER.—Il serait difficile de mettre les planches de manière à ce qu'elles couvrent hermétiquement. Mais la paille, elle, bouchera assez bien, je crois. Le point important, c'est d'exclure l'air complètement, que vous vous y preniez d'une manière ou d'une autre. Si vous permettez à la moindre quantité d'air de s'introduire dans le silo, l'ensilage pourrira.

M. MOREAU.—Quelle grandeur de silo faudra-t-il pour nourrir pendant l'hiver un troupeau d'une dizaine de vaches ?

M. FISHER.—Une grandeur de 50 pieds cubes renfermera une tonne d'ensilage, et l'entretien d'une vache pendant l'hiver, prendra peut-être 5 tonnes. Tout dépend naturellement de ce que vous lui donnez à part l'ensilage. Je ne vous conseille pas de ne donner que de l'ensilage ; il vaut mieux le mêler avec du son ou du foin. A la rigueur cependant, on peut nourrir entièrement à l'ensilage.

M. TACHÉ.—Voici une réponse, assez facile à retenir, à la question de M. Moreau. Si vous adoptez le principe de M. Fisher, de donner un supplément de nourriture avec l'ensilage, vous aurez amplement assez d'un pied cube d'ensilage par jour, pour chaque tête de bétail.

M. FISHER.—Un pied cube d'ensilage et cinq livres de foin, peuvent suffire à nourrir une vache chaque jour et à la tenir au lait, et une bien grande vache encore. Pour une vache canadienne, les deux tiers de cette ration suffiraient.

M. MOREAU.—Que dites-vous du blé-d'inde donné en vert aux vaches pendant l'été ?

M. FISHER.—Si les pâturages sont ras, il est presque absolument nécessaire de leur en donner. Mais si vous voulez que ce blé-d'inde leur soit profitable il ne faut pas le semer trop épais, et le leur donner trop jeune. Il est bon que le blé-d'inde soit un peu avancé.

M. MOREAU.—Pourriez-vous nous dire quelle sorte de blé-d'inde il est préférable de leur donner en vert l'été ?

M. FISHER.—Choisissez la variété dont la maturation est la plus rapide, si vous avez ici le blé-d'inde du sud ou de l'Ouest, probablement qu'il ne mûrira pas assez rapidement.

M. MOREAU.—Que dites-vous, Monsieur Fisher, de l'idée de mettre du sel dans le silo au lieu de le fermer ?

M. FISHER.—Cela ne vaut rien du tout.

M. BRUNEAU.—Je demande la permission de dire quelques mots sur la question de l'ensilage. Nous devons dans cette convention donner des détails élémentaires sur le silo et l'ensilage ; nous avons compris que dans cette région où l'ensilage n'est pas connu, nous devons vous donner les explications. Mais comme vous le voyez, le temps de la convention est toujours employé en discussions utiles. Il y a au-delà de la moitié du travail, que nous avons projeté, qui va rester en arrière. Au lieu d'une convention de deux jours, c'est une convention de quatre jours qu'il nous faudrait, pour disposer de toute la besogne qui est devant nous. C'est pour cette raison que l'abbé Chartier qui devait parler de l'ensilage n'a pas pu le faire ; il a dû céder sa place à d'autres ; et, je dois dire à la louange de l'assistance que les discussions ont été très longues. Per-

mettez-moi de vous en féliciter. Cela montre l'intérêt que vous prenez à ces questions et cela montre en même temps les connaissances que vous avez.

Permettez moi maintenant de donner un conseil à ceux qui désirent acquérir des connaissances sur l'ensilage. Il y a une brochure de M. Beaubien sur l'ensilage; brochure qui a été publiée il y a deux ou trois ans; et qu'on peut se procurer gratis, ou pour quelques cents. Ensuite il y a le rapport de notre Société d'Industrie Laitière pour 1889. Je considère que ces rapports sont d'un prix incalculable. On ne sait pas ce qu'il y a là-dedans, et le profit qu'on peut en tirer. Vous trouverez là une conférence donnée à Arthabaska par l'abbé Chartier, développements sur la même question par M. Beaubien. Vous avez été satisfaits hier soir de ce que dit M. Beaubien; vous serez encore plus satisfaits lorsque vous lirez ce qu'il a dit l'année dernière à Arthabaska.

Je connais un Monsieur dans les environs de Sorel: Monsieur Hercule Paul de Sainte-Victoire: ce Monsieur possède des fromageries. L'année dernière je l'ai rencontré dans les chars, en me rendant à Arthabaska. Sur les renseignements que je lui ai fournis, ce Monsieur s'est décidé à souscrire, et j'ai donné sa souscription en même temps que la mienne. Ce Monsieur a reçu son Rapport pour 1889; il a reçu toutes les instructions que nous donnons pour la fabrication du fromage, pour les soins à apporter au lait; il a reçu au delà de 100 copies des instructions concernant le soin à donner au lait. Quel a été le résultat? Ce Monsieur est ici présent et je suis sûr qu'il ne sera pas fâché de ce que je vais dire. Ce Monsieur m'a dit qu'à la suite de la lecture de ce rapport, après l'avoir communiqué à son fabricant, qui était d'abord moins bon fabricant que celui qu'il avait auparavant; après avoir passé ces instructions à ses patrons, il dit qu'il avait fait des progrès immenses, et qu'après avoir eu jusqu'à aujourd'hui les derniers prix du marché, il est arrivé à avoir les premiers.

Les réponses qu'on nous donne ici sont parfaites; ce que nous dit M. Fisher vaut son pesant d'or; M. Fisher sait ce qu'il dit, et vous pouvez être sûrs que ce qu'il avance est basé sur les faits, mais ce n'est pas comme si vous aviez les rapports, vous pouvez relire nos rapports et les choses restent bien mieux gravés dans la mémoire; de telle sorte que nous arrivons à être convaincus que la chose est non seulement praticable, mais qu'elle est utile, et l'on fait un silo. J'espère que tous ceux qui s'occupent d'ensilage se feront un devoir de se procurer ces brochures.

M. MOREAU.—Autre question: hier on disait que pour faire de bon beurre, il fallait baratter la crème à un degré quelconque, 60 degrés supposons. Eh bien, un cultivateur me disait comme nous nous rendions à Sorel: « On dit: ah! qu'il fait chaud aujourd'hui, il y a 80 ou 90°. Ou bien, ah! qu'il fait froid aujourd'hui, nous avons 60 ou 65°. Dans un cas on gèle et dans l'autre on brûle, et pourtant il n'y a pas grande différence entre les degrés ». Il y a bien peu de cultivateurs qui connaissent la différence entre les degrés, et, je crois qu'il serait important qu'on fit connaître le degré de froid ou de chaud en dehors du thermomètre.

DR. BRUNEAU.—Vous ne pouvez vous passer du thermomètre?

M. MOREAU.—Il me semble que des hommes pratiques comme vous, pouvez nous dire si c'était bien froid ou bien chaud; par exemple, si 60° degrés, c'est bien chaud ou bien froid.

DR BRUNEAU.—Dans les lois de la physique et de la chimie, il n'y a pas d'à peu près.

M. CHAPUIS.—Vous demandez si quelqu'un dans l'assemblée peut vous dire précisément ce que c'est que 60°. Eh bien ! hier soir, pour un moment où j'ai eu très chaud, 60° c'était 80 ou 90°. Et M. Montminy qui était avec moi dans la même chambre, se trouvait à 45°. Moi, je trouvais qu'il faisait une chaleur de 80°, M. l'abbé trouvait que la température était de 45°, et en réalité elle était à peu près de 60°; c'est à-dire que celui qui était gros et gras avait chaud, et que l'autre plus fluet avait froid. (Rires)

Celui qui voudra trouver la température au doigt ne fera jamais un bon fabricant. Il lui faut un thermomètre; et un thermomètre ne coûte que 25 cents. Que celui qui n'a pas les moyens de payer 25 cents pour un thermomètre ne se mette pas dans l'industrie laitière.

M. MATHIEU.—J'aimerais à savoir de M. Fisher ce qu'il pense de ceci : semer du blé-d'inde canadien, le laisser parvenir à maturité, cueillir le fruit et ensiler la tige ?

M. FISHER.—Vous pouvez bien prendre le grain, et vous en servir pour autre chose, mais, je crois qu'il sera plus profitable de ne pas séparer l'épi de la tige. Je suis d'opinion que vous gagnerez plus en ensilant les deux qu'en les faisant consommer séparément. Le grain du blé-d'inde et la tige forment deux aliments distincts qui se complètent et qui profitent bien plus à l'animal lorsqu'ils sont réunis que lorsqu'on les donne séparément.

DR BUUNEAU.—Mon impression est que le grain de blé-d'inde contribue principalement à former la crème. Vous aurez peut être autant de lait si vous enlevez l'épi, mais, il sera plus maigre. Vous serez obligé de remplacer le grain que vous aurez enlevé par quelque autre grain.

M. FISHER.—La seule question est de savoir si vous pouvez remplacer ce grain à meilleur marché; je crois que non, et je suis d'opinion qu'en définitive, vous vous trouverez à payer plus cher pour obtenir un aliment complet.

M. MATHIEU.—Comme notre blé d'inde canadien est la variété la plus hâtive, croyez-vous qu'il est plus avantageux de le semer que tout autre ? En semant du blé-d'inde canadien on pourrait ensiler à la fois la tige et le grain; ce qu'on ne pourrait pas faire avec les autres ?

M. FISHER.—Toute la question consiste en ceci : récolter le blé-d'inde à un état assez avancé pour que les épis soient bons à faire bouillir pour la table. Il n'est donc pas nécessaire qu'il soit absolument mur.

AÉRATION DU LAIT

DISCUSSION

M. DELLICOUR—Voudrait-on me dire quel est l'avantage de l'aérateur pour le lait? Suivant moi, si l'on adoptait la proposition qui a été faite d'aérateur et de les répandre dans la province, l'on propagerait une erreur scientifique. Ceci est prouvé par les dernières expériences faites en Europe, dans les stations agricoles de Louvain et de Gembloux. Ce que je dis, s'applique particulièrement au lait destiné à la fabrication du beurre. Pour la fabrication de votre fromage, peut-être l'aération du lait est-elle un avantage. En Belgique où nous fabriquons un fromage de luxe, nous avons remarqué que l'aération du lait était nuisible.

Quant à la question de l'odeur que le lait peut avoir, et que l'on prétend chasser par l'aération, il faut éviter ces odeurs en se mettant dans les conditions où le lait provenant directement du trayon n'aura que son odeur naturelle. Si l'on a soin de tenir le lait dans un endroit propre à sa conservation, il ne pourra pas absorber d'odeurs étrangères.

M. CHAPUIS—Je suis certainement de l'avis de Monsieur Dellicour lors qu'il dit que nous devons nous efforcer de mettre le lait dans les meilleures conditions possibles en sortant du trayon de la vache. Mais, l'on en parle justement au point de vue où sont placés la plupart de nos cultivateurs, qui ont des étables infectes, de telle sorte que le lait y contracte de mauvaises odeurs.

M. DELLICOUR—Mais en aérant, vous introduisez le loup dans la bergerie; puisqu'en faisant passer l'air dans le lait vous introduisez des microbes, qui seront des agents de décomposition; tandis qu'en mettant le lait à l'abri de l'air autant que possible, comme nous le faisons en Europe, pour transporter le lait dans les grandes villes, nous conservons le lait à l'abri de toute fermentation, bien mieux qu'en l'aérant.

M. CHAPUIS—Il y a deux théories en présence; la nôtre a été discutée pendant longtemps, et nous a toujours semblé basée sur des principes sains. Mais nous sommes dans un siècle où des découvertes, ou des choses nouvelles sont à l'ordre du jour. Il peut se faire que la théorie de M. Dellicour soit vraie, mais elle est nouvelle, en ce sens qu'elle est assez nouvelle pour que la nôtre puisse encore soutenir la discussion avec elle. Le temps dira laquelle est la meilleure. Ce que M. Dellicour dit à propos des microbes peut être vrai, mais alors, il restera à constater si le bien que nous obtenons en chassant les mauvaises odeurs, est plus que contre balancé par l'introduction de ces microbes. L'avenir seul peut le dire. Je ne voudrais pas dire d'une manière aussi absolue que le dit M. Dellicour, pour la sienne, que notre méthode est infaillible. La sienne peut être bonne. Et je prétends qu'aucun de nous deux, ne peut dire que sa théorie est infaillible.

M. TACHÉ—Fleischman, un auteur de laiterie, contient une grande dissertation sur cette question de l'aération du lait. Il mentionne l'opinion de savants européens que l'aération n'a pas sa raison d'être, et il parle avec étonnement de

la persi
praticqu
placé a
même
ce trait
tions d
bon eff

M.
sous so
de cons
2 anné
que le

M.
évidem
l'adme
le lait
nourri
permet
pays, l
certain
le froie
pasteu
de l'air
odeur.

Je
acquie
immé
expéri
beauc
ser, en

Je
explic
regret

M
chauff
auriez
l'aérat

D
dans c
que n
chose
de la

M
numé
terai à

la persistance des Américains à aérer le lait. Comme le dit M. Chapais, cette pratique s'explique par les conditions de malpropreté dans lesquelles le lait est placé avant d'être transporté à la fabrique ; et par conséquent les Américains, de même M. Macpherson, ont constaté que, dans tous les cas où on a aéré le lait, ce traitement a eu un effet bienfaisant. Il est probable que ce soit dû aux conditions dans lesquelles se trouvait le lait dans l'origine, mais dans tous les cas, un bon effet a été constaté comme résultat de l'aération.

M. Macpherson est propriétaire d'un grand nombre de fromageries, qui sont sous son contrôle. Il a près de Lancaster une fabrique expérimentale, où, avant de conseiller un procédé nouveau à ses fabricants, il le fait éprouver. Et pendant 2 années il a expérimenté sur le lait aéré, et sur d'autre non aéré, et il a constaté que le lait aéré donne un plus fort rendement.

M. DELLICOUR.—Je ne veux pas me prononcer complètement sur cette question ; évidemment ici, c'est admis. M. Chapais dit que la question est en discussion : je l'admets. Mais je ne puis pas comprendre qu'en aérant, qu'en introduisant dans le lait des microbes qui vont se développer dans un milieu où ils trouvent une nourriture appropriée : les sels de lait ; je ne comprends pas comment cela peut permettre de conserver le lait. Nous en Europe, en Belgique, comme en d'autres pays, nous refroidissons le lait aussitôt que possible après la traite pour détruire certains microbes. Mais tous les microbes ou bactéries ne sont pas détruits par le froid. Pour cela nous chauffons le lait à un certain nombre de degrés, nous pasteurisons le lait ; mais nous cherchons à soustraire le pasteurisateur au contact de l'air, car, c'est dans l'air que le lait va chercher mauvais goût et mauvaise odeur.

Je ne vois pas pourquoi vous placez le lait dans les conditions mêmes où il acquerra mauvais goût et mauvaise odeur. Si nous pouvions faire cailler le lait, immédiatement à sa sortie du pis, ce serait ce qu'il y aurait de mieux. Dans ces expériences comparatives de Louvain et de Gembloux, on a trouvé qu'il valait beaucoup mieux ne pas aérer le lait mais, le réchauffer tout de suite, le pasteuriser, en un mot.

Je croyais qu'il y avait ici un motif spécial pour le faire. En attendant une explication plus scientifique, qui pourrait être donnée par M. Choquette (qui je le regrette, n'es pas ici) je m'en tiens à mon idée.

M. TACHÉ.—La question est de savoir s'il vaudrait mieux aérer le lait ou le chauffer d'abord et le réduire ensuite à une basse température. Je crois que vous auriez plus de difficulté à faire adopter ce dernier moyen par nos cultivateurs que l'aération.

DR BRUNEAU.—C'est une question très importante : il peut y avoir du vrai dans ce que dit M. Dellicour ; et comme notre temps, ce soir, est très court, et que nous ne nous attendions pas à traiter cette question, je suggérerais que la chose en restât là pour le moment, et qu'à la prochaine convention les directeurs de la société vissent à ce que la question soit vidée d'une manière satisfaisante.

M. MACCARTHY.—Je n'ai que deux mots à dire : je répondrai dans le prochain numéro du Journal d'Agriculture à la question qui est posée ce soir, et je la traiterai à fond.

M. TACHÉ.—A ce propos, je ferai remarquer que la Société d'industrie laitière jouit du même privilège que les sociétés d'agriculture : dans le cours de l'année dernière j'ai reçu une lettre à ce sujet ; M. Barnard m'a fait savoir que les membres de la Société peuvent s'abonner au Journal d'Agriculture moyennant 30 cents par an au lieu de \$1, qui est le prix ordinaire de souscription.

M. A. E. DESAUTELS.—Je suis fabricant de fromage. A chaque convention où je suis venu, j'ai eu des reproches. Cette année je me flattais d'avoir des louanges : au contraire, j'ai eu encore des reproches. Je ne parle pas dans les termes de la science, je ne suis pas capable ; mais, je demanderai la permission de poser quelques questions à notre inspecteur M. Painchaud, afin de m'exempter, s'il est possible des reproches l'année prochaine.

Depuis que M. Painchaud est inspecteur, chaque année, il nous a dit : cette année, j'ai visité 100 et quelques fromageries ; nulle part les fromagers ne sont compétents. Je désire attirer l'attention de tous les fromagers, de tous ceux qui travaillent comme moi sur ce fait, et leur dire quand vous aurez M. Painchaud en tournée d'inspection chez vous, tâchez de le tenir afin qu'il aille à votre fabrique afin qu'il ne puisse pas venir dire ici : j'ai visité 100 et quelques fabriques et je n'ai eu que des reproches à faire. On pourrait peut-être finir, ainsi par avoir des louanges.

Cette année, nous avons reçu doubles reproches : nos commerçants commencent à se raffiner et à connaître le fromage mieux qu'on pourrait s'y attendre. Ils connaissent tellement bien le fromage, maintenant, qu'ils se sont aperçus de Montréal, à 30 lieues d'une fromagerie, que le bassin avait été lavé avec de l'eau corrompue. Ils connaissent assez le fromage, pour savoir si c'est une dame ou un monsieur qui a écrasé le sel. (Rires).

On a dit qu'il y avait un nouveau fromage d'inventé : le fromage pâteux, c'est-à-dire le fromage à la yeast : voilà 10 ans que je travaille le fromage, et c'est la première fois que j'en entends parler. J'aimerais que ce nom disparaîtrait de la société. Des personnes plus connaisseur que moi, disaient que ce fromage à la yeast était causé par les gaz qu'il y avait dans le lait. Nos inspecteurs nous ont fait bien des reproches, mais, ils ne nous ont pas instruits sur ce point. J'aimerais à demander à M. Painchaud à quel point, il faudrait ôter le petit lait de dans le caillé pour empêcher la formation de ces yeux, c'est-à-dire à quel longueur de fils ?

M. PAINCHAUD.—Une ligne, une ligne et demie, pour le bon lait ordinaire ; pour l'autre lait, fils d'un quart de pouce dans le petit lait. Aujourd'hui, M. Macpherson, d'après les expériences qu'il a faites, prétend qu'il n'est pas nécessaire de donner plus d'acidité, mais de le laisser plus longtemps, de le laisser 4 heures en bloc, et après l'avoir passé au moulin de le laisser encore 2 heures avant de le saler.

A présent, quant aux reproches que Monsieur me fait de visiter trop de fabriques, cela n'est pas de ma faute. Nos ordres sont de visiter le plus de fabriques possible.

M. DESAUTELS.—Je ne me plains pas tant de cela. Je me plains surtout des reproches que nos inspecteurs nous font depuis 8 ans.

M. PAINCHAUD.—Les reproches ne sont pas plus adressés à vous qu'à d'autres : que ceux à qui le bonnet fait s'en coiffer.

M. J. N. ALLARD.—Il y a un moyen bien simple de faire disparaître les yeux du fromage : ne recevez que du bon lait des patrons, et je garantis le reste. Je refuse invariablement tout mauvais lait ; si on donne un pied aux patrons, on se fait couper le cou, c'est bien simple. C'est de commencer par instruire les patrons, ensuite nous ferons notre petit catéchisme entre nous autres.

M. LUSSIER.—Celui qui vient de parler connaît-il le lait gazeux ?

M. ALLARD.—Dans le temps des chaleurs, c'est assez facile ; si vous avez de l'eau corrompue, vous aurez du lait gazeux, et vous êtes certain d'avoir des yeux dans votre fromage.

M. LUSSIER.—Mais le fromager ne le sait pas ?

M. ALLARD.—On le sait par le caillé, nous autres ; on s'en aperçoit par la pratique, par l'odeur. Prenez du lait corrompu en été, faites deux milles avec, et vous m'en donnerez des nouvelles l'année prochaine (Rires).

M. PLAMONDON.—J'ai entendu dire qu'on doit imposer des amendes aux patrons qui fournissent du mauvais lait. Je ne suis pas fromager moi-même ; je suis seulement patron ; et si j'avais la maladresse d'altérer mon lait, je pense que ce serait un service à me rendre que de me faire payer l'amande. Je crois que ce serait bon de faire payer cette amende par le fabricant et non par le patron. Le fabricant obligé de payer une amende dans le cas où il aurait reçu du mauvais lait, ne serait pas porté à en recevoir dans la crainte de perdre un patron ; et les patrons honnêtes ne se feraient pas voler par les autres. Quand les fromagers pourront se dire : si je ne fais pas mon devoir, je serai mis à l'amende, chacun fera ce qu'il doit faire, et tout ira bien.

M. DESAUTELS.—S'il fallait faire payer l'amende aux fabricants ; les fabricants ne feraient rien, car, le lait est trop souvent mauvais, ils paieraient l'amende trop souvent.

M. PLAMONDON.—Ils auraient un recours contre les patrons.

M. DESAUTELS.—Afin de donner aux fabricants l'influence nécessaire pour faire payer l'amende, il faudrait établir des syndicats ; de la sorte il y aurait derrière le fabricant une autre personne qui donnerait de la force à ce qu'il ferait, et qui en imposerait aux gens. Lorsque l'inspecteur passera dans les rangs, et visitera les fromageries, un mot de lui en vaudra quarante de la part des fromagers.

DR BRUNEAU.—C'est justement ce que la société vous propose par le moyen des syndicats.

M. PLAMONDON.—Voici pourquoi j'ai fait cette remarque, il y a un instant : étant à la fabrique, et voyant une canistre de lait qui avait mauvaise odeur, je dis au fabricant : « Ton lait est gâté, mon cher. » — « Ah ! non. » — J'insiste. — « Ah ! non. » — Eh bien ! si tu sens quelque chose, viens ici. — Il dit : « Je vous assure qu'il est bon. » Il le vida et il y avait deux pouces de caillé dans le fond de la canistre ; j'appelle le maître de la fabrique, et je lui montre ça. Il dit : « Ça ne fait pas grand'chose. » J'ai dit : « Si ça ne fait pas grand'chose, je ne vois pas pourquoi on le mène à la fabrique. »

M. TACHÉ.—Si cela arrive encore dans la beurrerie dont vous parlez, vous n'aurez qu'à m'en dire un mot (Wotton).

RAPPORT DU COMITÉ SUR LES ÉCHANTILLONS DE BEURRE ET DE FROMAGE

M. MACCARTHY—Messieurs, votre commission pour l'inspection du beurre et du fromage, m'a fait l'honneur de me nommer son rapporteur. Sur les trois échantillons de fromage qui nous ont été présentés, nous avons constaté et fait constater, que la grosse meule était celle de qualité supérieure pour l'exportation. Les deux petites meules possèdent, à notre avis des qualités et des défauts parfaitement distincts et qui se compensent. Nous avons donc jugé que la grosse meule était la numéro 1 et que les deux autres, quoique ne se ressemblant pas, pouvaient être considérées toutes deux comme de même classe.

Un seul envoi de beurre a été présenté pour le concours à notre examen et appréciation. Il est composé de petits blocs très appétissants et soigneusement moulés. Ce beurre est présenté par l'honorable M. Fisher, des townships de l'Est. Il se compose de deux échantillons distincts, ayant été fabriqués avec de la crème provenant de deux races de vaches différentes, Guernesey pure, et croisée Jersey-Guernesey. Il est salé seulement à trois pour cent, ce qui doit le faire classer parmi les beurres de table. Son goût est d'une fraîcheur incontestable, il fond très bien dans la bouche sans laisser de sensation désagréable au palais comme le beurre grasseux. La couleur (qui est naturelle) est parfaite; un peu plus accentuée dans le beurre provenant des vaches Guernesey pures que dans celui provenant des vaches croisées. Ce beurre est bien délaité, parfaitement homogène, et nous sommes heureux d'adresser nos félicitations au fabricant. Celui-ci pourra cependant faire mieux encore s'il suit les conseils qu'il a bien voulu nous demander au point de vue du développement de l'arôme.

RAPPORT SUR LES USTENSILES DE LAITERIE

M. BRODEUR—J'ai examiné, cet après-midi, avec M. Gendron, les appareils de laiterie : une baratte, et un malaxeur, et une espèce de couloir servant à refroidir le lait. Comme personne ne fait le rapport, je dois vous dire que cette machine pour battre, saler, et malaxer le beurre m'a l'air bien inventée, bien commode. Je crois que si quelqu'un nous avait dit qu'il avait l'expérience de la chose et qu'elle fonctionnait bien, nous pourrions donner un rapport plus sûr. Mais pour ma part, je n'en ai jamais vu de semblable. Il y a des certificats qui prouvent que

la machine fonctionne bien, de sorte que nous ne pouvons faire autrement que de dire que c'est un bel appareil. Mais, il n'y a pas à y goûter.

Quant au couloir et à l'appareil pour rafraîchir le lait, si je n'avais pas entendu, tout à l'heure M. Dellicour prétendre qu'il ne fallait pas aérer le lait, je serais décidé à dire que c'est un appareil bien propre à rendre de grands services. Mais puisque nous sommes à la veille de ne plus rafraîchir le lait, ce ne sera plus utile (Rires). D'un autre côté, si l'on persiste à vouloir rafraîchir le lait, si ma recommandation vaut quelque chose, je m'empresse de recommander cet appareil à la société.

TRAITEMENT DE LA CRÈME APRÈS L'ÉCRÉMAGE ET NOTES SUR LE BARATTAGE,

PAR M. AIMÉ LORD.

M. le Président, Messieurs,

En acceptant la flatteuse invitation de M. le secrétaire de venir vous faire part des expériences et des observations que j'ai pu faire à la Beurrerie-Ecole de l'Assomption, je n'entreprendrai pas de faire une lecture sur la fabrication du beurre en générale, je ferai simplement un rapport aussi bref que possible des expériences faites sur le traitement de la crème après l'écémage et le barattage.

Voici quelques notes se rapportant à des échantillons de beurre qui ont été jugés par M. MacCarthy.

Je ferai remarquer avant tout que les échantillons de beurre portant la même marque proviennent du lait reçu le même jour, le lait de chaque patron ayant été séparé en parties égales, dans le canistre à peser le lait, puis écrémé séparément avec la centrifuge, dans les mêmes conditions et avec tout le soin possible. La quantité de lait écrémé à l'heure étant aussi considérablement en dessous de la capacité réelle de la machine, afin d'assurer une séparation juste et certaine de chaque échantillon et un écémage complet de chacun des échantillons.

1o La série d'échantillons c. c. provenant du lait du 25 octobre, est une épreuve sur le refroidissement de la crème à différentes températures.

L'expert a reconnu que l'échantillon c. A. avait le même arôme que celui c. B., mais étant inférieur sous tout autre rapport, n'ayant pas d'uniformité de couleur, causé par le manque de travail, le sel n'étant pas incorporé parfaitement au beurre, cependant il lui a été fait le même travail que l'échantillon c. B., lequel a été fait de crème refroidie immédiatement à la sortie de la centrifuge à 35°, cette crème était légèrement acidulée au moment du barattage, au lieu que c. A. était fait de crème trop mûre. Ces faits démontrant clairement le désavantage de baratter la crème trop vieille.

2o La série d'échantillons d. d. provenant du lait du 6 novembre est une épreuve faite sur le barattage à différents degrés de température. L'échantillon

d. A. jugé supérieur à d. B. a été baratté à 54° et l'autre à 60 degrés. Le rendement en beurre a été moindre dans le dernier cas, mais le barattage a été considérablement prolongé dans le premier cas. En conclusion de ces faits, il ne faut pas craindre de prolonger le barattage jusqu'à certaines limites, au point de vue de la qualité et du rendement.

3o Cette série d'échantillon g. g. est la plus importantes de tout; vu que les résultats obtenus par cette épreuve ont été de faire du beurre excellent avec de la crème barattée parfaitement douce, immédiatement à la centrifuge, après avoir été refroidie instantanément à la température de 54°, le rendement en beurre étant tout à fait le même que celui fait de crème acidulée; résultat non-obtenu.

L'on pourra constater par le tableau plus bas que la crème barattée une heure après l'écémage fini, avec l'addition d'un peu de sel et de lait de beurre acide, a produit exactement la même qualité de beurre que la crème gardée 48 heures, et légèrement acidulée. Cet échantillon g. C. a été jugé bien supérieur aux deux autres échantillons, l'expert déclarant que ce beurre avait une pâte très fine, un goût d'amande qui se décèle et qui est très agréable.

Il sera bien de remarquer que chaque série d'épreuve a été répétée de 5 à 6 fois chacune et a toujours donné les mêmes résultats. Aussi toutes conditions ou procédés ont été remplis pareillement à chaque échantillon, à part le point qui le caractérise.

Le lait employé dans ces épreuves était du lait gardé deux jours chez les patrons, mais il était parfaitement bien conservé, par conséquent très doux.

DÉTAILS DE LA FABRICATION.		SÉRIE c.		SÉRIE d.		SÉRIE g.		
		A	B	A	B	A	B	C
		Écémage	Lbs de lait employé.....	615	615	462	462	402
Révolutions de la centrifuge à la minute.....	2300		2300	2300	2300	2300	2300	2300
Traitement de la crème	Lbs de lait écrémé à l'heure.....	1000	1000	1000	1000	1000	1000	1000
	Crème refroidie immédiatement à " " graduellement à " conservée à la température de.....	45	35	45	45	40	54	54
	Crème âgée, au barattage en heures	48	48	48	48	48	1	1
	" aciditée.....	Très acide	Douce	Acide	Acide	Acide	Très douce	Très douce
Barattage	" barattée à la température de.....	56	56	54	60	58	54	54
	Temps pris pour le barattage en minutes.....	65	34	95	40	25	75	45
	Sel ajouté à la crème au barattage en lbs.....	—	—	—	—	—	—	1
	Lait de beurre acide ajouté à la crème lbs.....	—	—	—	—	—	—	4
	Lbs de beurre.....	30 7/16	30 7/16	23 8/16	22 8/16	21 10/16	20	21 10/16
Lbs de lait par lb. de beurre.....	20 3/16	20 3/16	19 10/16	20 8/16	18 9/16	20 1/16	18 9/16	
Les experts ont classé chaque série par des numéros qui indiquent le rang de qualité entre eux.		2	1	1	2	2	3	1

Comme résultat de mes expériences j'ai pu constater que la crème barattée donne les avantages mentionnés plus bas :

Mais il faut :

1o Que la crème ait été refroidie immédiatement après l'écrémage, et promptement, à la température de 40° à 45° puis brassée fréquemment jusqu'au moment du barattage.

2o Y ajouter un peu de lait de beurre acide (non gâté), avant de mettre la crème dans la baratte ou durant l'écrémage ; suivant que la température est haute ou basse.

3o Ajouter à cette crème douce environ quatre lbs. de sel à la quantité de crème qui produira 100 lbs. de beurre.

Cette crème douce ainsi salée se barattera aussi facilement que la crème acidulée. Le sel a un effet chimique sur la crème qui la débarrassera aussi parfaitement qu'aucun autre procédé.

La crème barattée douce rendra le lavage du beurre plus facile, ce beurre est nettoyé d'une manière plus parfaite de la caséine et autres matières étrangères, produisant du beurre à pâte ferme et supportant mieux la chaleur que celui fait de crème acidulée.

Ce beurre requiert moins de travail à la salaison.

Si la température de la crème est bien ajustée suivant la température de l'air ambiant, le rendement en beurre ne sera en aucune manière inférieur à celui de la crème acidulée.

Le beurre fait avec de la crème douce a la saveur véritable et naturelle du beurre, dépendant plus sur la nourriture des vaches et moins sur les changements incontrôlables de l'acidification de la crème.

Comme j'ai pu le constater dans le cours de la saison dernière, bien que la crème puisse se conserver 3 ou 4 jours et même au delà sans surir, par un refroidissement à très basse température il est toujours dangereux de le faire, cette crème prend un goût amer qui se communique au beurre et ni les lavages ou autres procédés ont la puissance de les faire disparaître.

Respectueusement soumis

AIMÉ LORD,

Professeur de Laiterie

A l'École d'Agr. de l'Assomption

DISCUSSION

M. DELLICOUR—Je ne suis pas tombé d'accord, aujourd'hui, avec quelques orateurs, mais je suis heureux d'avoir trouvé dans l'auteur de cette conférence un homme qui a fait l'expérience de ce dont il a parlé. Lorsque ce monsieur dit avoir obtenu avec de la crème ramenée à la température de 45° un beurre qui a été considéré de meilleure qualité que le beurre fait avec de la crème qui avait

été ramenée à 35°, il est complètement d'accord avec la science, avec les notions que j'aurais pu vous donner, si je vous avais communiqué la première partie de ma conférence tantôt.

En effet, qu'est-ce qui donne au beurre sa saveur, son arôme? C'est la fermentation qui s'est déjà produite dans le beurre. L'acidulation c'est la fermentation lactique, et par la fermentation lactique, il se produit une décomposition des matières de la crème. Il se forme ce que nous appellerons des glycérides à base d'acides volatils, ou base d'acides fixes. Il est reconnu par M. Duclaux, en France, que ce qui donne la saveur, la sapidité, ce goût de noisettes fraîches qui distingue le beurre d'Isigny, de Normandie, un des premiers du monde, c'est précisément cette décomposition des matières premières en glycérides.

Or il est reconnu que ces glycérides à base d'acides volatils, suivant leur dose dans la crème donnent le goût bon ou mauvais du beurre; et il a été démontré par M. Duclaux que ces glycérides à bases d'acides volatils sont en raison directe de la quantité d'acide lactique contenue dans la crème. Or, demandez dans quelles conditions l'acidité se produit dans la plus grande quantité: la science vous répondra que c'est à 45° comme Monsieur vient de le dire, que cette action est la plus énergique; non pas la plus énergique, mais que c'est dans ces conditions qu'elle produit cet arôme, cette sapidité, ce goût de noisettes fraîches qu'on recherche. Si vous avez un degré de température plus bas, vous pouvez avoir un rendement supérieur, mais qui ne compense pas toujours la différence de qualité. C'est sur ce point spécial que j'aurais voulu appuyer, vous dire dans quelles conditions conserver la crème jusqu'au moment du barattage. La meilleure condition de température, le rapport vient de le dire, c'est 45°. Si la crème est enlevée par la force du centrifuge, il faut ramener sitôt que possible la température à 45°, et la maintenir à ce degré jusqu'au moment du barattage. Une température plus basse sera nuisible. On peut faire du beurre avec de la crème gelée, mais vous n'aurez alors, ni le rendement, ni la qualité.

Quant à la température du barattage, on nous a dit, je crois, qu'à 54° on avait obtenu les meilleurs résultats. Pour moi je dis de ne pas dépasser 55°; on peut aller jusqu'à 61° si on baratte en hiver.

Il faut travailler au point de vue de l'arôme aussi. Si vous barattez à une température trop haute, vous allez brûler la crème, lui faire perdre cet arôme.

Maintenant vous allez dire: votre beurre de table est doux; mais, ici, il faut un arôme plus développé, un beurre avec une saveur plus prononcée. Cela dépend du marché sur lequel vous voulez vendre votre beurre. Je vous dirai: donnez à votre crème la température nécessaire, suivant le degré d'arôme ou les propriétés que vous voulez avoir. Si vous faites un beurre qui doit être consommé immédiatement, prenez tel degré. Si c'est du beurre pour l'exportation, il faut conserver votre crème à un degré évidemment très bas. Le beurre aura le temps de se saponifier, si vous voulez l'expression scientifique (je ne pourrais pas vous en donner une autre, franchement). Il faut un beurre doux alors. Il faut conserver votre crème à 45°, et la baratter à 54. De sorte que je suis

parfait
beurre
exporte

Co
marqu
le rend

Ce
nir le
crème
vez pa
allez m
l'abbé

Je
un bon
de la m
au poi
vous a
laxeur
les, et

Je
pératu
sain po
avoir,
pour q
sommé
marché
il aura

C'
leur be
les con
qui son
et ils f
dit rien
goutez
fin, il e

Ve
Lynch
et vous
cédés e
vais de

M.
dans l
extraor
cer, je
la seco

parfaitement d'accord avec l'auteur du rapport. Aujourd'hui, on demande un beurre à exporter; je vous ai dit ce matin, qu'il fallait un beurre doux pour exporter; et je crois devoir maintenir mon opinion.

Conservez donc la crème fraîche à 45°, rapprochez-là le plus possible de cette marque, mais ne descendez pas en dessous de 42° ou de 43°, car, vous perdrez sur le rendement.

Ce n'est pas seulement la qualité qu'il faut rechercher, il faut tâcher d'obtenir le plus haut rendement, le plus de livres de beurre avec une quantité de crème donnée. Conservez votre crème, mais pas trop longtemps. Ne la conservez pas plus de 48 heures; c'est assez. Vous me demanderez pourquoi. Vous allez me faire entrer dans la question scientifique que je pourrais soumettre à M. l'abbé Choquette s'il était ici, mais qui serait abusive dans le moment.

Je dirai qu'il faut des soins de propreté; une bonne conservation de la crème un bon barattage, un bon malaxage, et le moins possible; et, jamais le contact de la main de la laitière; non seulement au point de vue de la propreté, mais, au point de vue de cet élément de fermentation, la cause du rancissement que vous allez introduire dans le beurre. Ayez une spatule (palette); avec un malaxeur il faut deux spatules; vous retournez le beurre au moyen de deux spatules, et quand il n'y en a qu'une, il faut se servir de la main, ce qui est nuisible.

Je dis qu'avec ces soins de propreté, cette température de barattage, cette température surtout de conservation de la crème, on peut faire ici, le beurre le plus sain possible. Il faut seulement amener cette acidification au point qu'on veut avoir, suivant le degré d'arôme qu'on veut s'assurer, suivant le temps qu'il faut, pour que le beurre arrive à destination, arrive sur la table où il doit être consommé. Cela va au goût, au désir de la clientèle. On vous demandera sur le marché anglais, peut-être un beurre un peu aromatisé. Vous l'expédiez frais, il aura le temps de prendre en chemin ce degré d'arôme qu'on recherche.

C'est ce qu'on fait au Danemark: les habitants du Danemark ne mangent pas leur beurre frais; leur beurre pour eux, il le leur faut salé, ce qui s'explique par les conditions climatologiques dans lesquelles ils se trouvent. Mais, les Danois, qui sont renommés dans la fabrication du beurre, fabriquent pour l'exportation, et ils fabriquent un beurre doux; un beurre qui au sortir de leurs fabriques ne dit rien: on dirait de la graisse. Mais goûtez ce beurre au bout de 8 ou 15 jours; goûtez-le à New-York ou à Montréal même (il y en a), il est aromatique, il est fin, il est délicat.

Vous pourriez faire ce beurre ici, vous avez les indications du savant M. Lynch. J'ai lu sa brochure avec attention et plaisir. Il suit les bons principes, et vous les donne. Et je suis content de reconstruire ici, quelqu'un qui suit nos procédés de fabrication. Il ne faut pas croire que s'il arrive quelque chose de mauvais des vieux pays, il n'en arrive pas aussi quelque chose de bon.

M. MOREAU.—Permettez-moi, encore une fois, de me lever. Nous sommes dans le beurre, je vais me mettre dans le fromage. Vous trouverez peut-être extraordinaire qu'un avocat s'occupe tant d'industrie laitière. Avant de commencer, je vous dirai que j'ai des raisons multiples. La première est personnelle, et la seconde est une raison publique.

La raison personnelle est celle-ci. C'est que, comme tout bon Canadien, j'ai des rejets, et je veux les former, surtout l'un d'eux, pour qu'ils soient dignes d'entrer un bon jour dans votre société, et si c'est possible, qu'il puissent remplacer M. le Président ou M. le Secrétaire. La raison commerciale est celle-ci : nous avons ici des représentants de l'Europe. Nous avons des Français, nous avons des Belges. J'ai été très heureux d'entendre ces Messieurs nous dire qu'ils viennent ici pour lier un commerce actif avec Québec et le Canada, en général. Je me suis dit ceci : puisque nous sommes frères par la foi, par la langue, pourquoi ne le serions-nous pas dans le commerce. C'est dans cette vue que je désire, de la part d'un homme très avancé dans le commerce du fromage, poser quelques questions à ces messieurs. Ces questions me sont dictées par un commerçant de fromage qui agit pour une cinquantaine de fromageries dans la province de Québec, dans le district de Trois-Rivières, comprenant les paroisses de Nicolet, de la Baie-du-Febvre, etc. Ces fabricants n'ont pu se rendre ici, parce que les rivières Yamaska et Saint-François commencent à se prendre en glace. Permettez-moi de faire ces questions en leur lieu et place.

Première question que je poserai à Monsieur l'agent commercial qui veut établir des relations entre le Canada et la Belgique : Quelle différence y aura-t-il sur le marché Belge, entre le fromage blanc et le fromage coloré ?

M. HERREBOUDT.—Le fromage coloré, nous pourrions le faire passer pour du Chester ; le blanc devra passer nécessairement pour du fromage canadien. Pour le vulgaire public le coloré aura une plus grande valeur, parce qu'il aura plus de ressemblance extérieurement avec le fromage Chester, considéré en Belgique comme toute première qualité. Le fromage blanc, nous devons le faire passer pour un fromage inconnu jusqu'à présent, fromage canadien. Mais plus tard, lorsqu'on en aura pu faire l'expérience, laquelle des deux sortes sera préférée, je ne puis pas dire en ce moment-ci, c'est une question que le temps seul pourra résoudre.

M. MOREAU.—Etant donné que vous connaissez la grosseur de nos meules de fromage préparé pour l'expédition, pensez-vous qu'elles sont suffisantes en grosseur ?

M. HERREBOUDT.—Je répondrai que pour commencer à nouer des relations commerciales, il faut, au contraire, réduire autant que possible la grosseur de vos meules. Et voici le motif : c'est un fromage nouveau à introduire dans le commerce. Pour que les marchands en gros vous achètent vos produits, il faut qu'ils soient plus ou moins assurés de la vente au détail. Ils devront donc commencer par fournir ces fromages aux détaillants. Le détaillant a l'habitude de débiter le fromage par livre, non par pièce. Il doit débiter ce fromage dans sa boutique, jusqu'à ce qu'il soit entièrement débité. Aujourd'hui, c'est le fromage de Hollande qui a la préférence sur tous les fromages étrangers. C'est un fromage rond, qui a à peu près la grandeur de 3 ou 4 livres.

Il faut donc que vous produisiez pour pouvoir plaire à la clientèle de détail, à l'épicier. Chez nous, ce sont des détaillants qui ne détaillent que du fromage, mais, qui débitent toutes espèces de fromages connus. Il faut donc commencer par

fournir
que les
des me
sent la
lité du
M.

livres s
M.
M.
boîtes n
sent en
bateaux
M.

commo
pouvoir
plemen
transpo
2240 liv
que ce s
n'est pa
M.

jours, t
M.
tion, vo
d'après
demand
vance, e

A l'
pour la
jeu de b
fois. C
quantité

M. l
aura plu
M. l
chose : l
l'achete
mage ca
générale

Je d
100 ktos
vendeur
rence du
à un pri

fournir de petites meules. Dans un an, quand on aura apprécié le fromage, et que les détaillants seront certains que dans 8 jours, ils pourront débiter de grandes meules, ils auront intérêt à vous demander de grandes meules. Mais à présent la grande meule serait dépréciée par sa grandeur, non pas à cause de la qualité du fromage, mais, à cause de la difficulté qu'il y aurait à l'écouler rapidement.

M. MOREAU.—Vous pensez que des meules de fromage de 2 livres, 5 livres, 10 livres seraient préférables à des meules de 60 à 65 livres ?

M. HERREBOUDET.—Parfaitement.

M. MOREAU.—Nos fromages, jusqu'à ce jour, ont été empaquetés dans des boîtes rondes pour l'exportation : ne serait-il pas préférable que ces fromages fussent empaquetés dans des boîtes carrées afin de faciliter l'arrimage dans les bateaux de transport ?

M. HERREBOUDET.—Je ne pense pas ; cette forme de fromage est reçue, elle est commode pour le débit ; on y est habitué. Quant à l'avantage qu'il y aurait à pouvoir les empaqueter dans de grands colis, c'est une question qui concerne simplement les transports. Je vous ai fait connaître à quel prix on peut les faire transporter dans les temps actuels. Voici les prix qu'on m'a faits : on transportera 2240 livres de fromage sans indication de forme pour 22 chelins et demi. Donc, que ce soit une facilité pour eux de le transporter d'une manière ou de l'autre, ce n'est pas notre affaire.

M. MOREAU.—Devons-nous mettre notre fromage sur le marché, tous les 15 jours, tous les mois, ou tous les deux mois ?

M. HERREBOUDET.—Du moment que vous ne travaillez plus pour la consignation, vous n'enverrez plus votre fromage au marché, mais, vous vous rangerez d'après la demande de vos acheteurs, de la Société que je représente, et qui vous demandera à telle époque telle quantité de fromage. On aura fait les prix d'avance, et les prix seront en rapport avec les époques de livraison.

A l'heure qu'il est c'est toute autre chose. Vous livrez et vous fournissez pour la consignation : il y a donc tout intérêt à faire monter ou descendre, par un jeu de bourse, les prix du marché, d'après la quantité de fromage arrivé en une fois. Ce sera donc nous qui vous dirons : fournissez-nous, vers telle époque, telle quantité de fromage. De sorte que la question dépend toute des relations à venir.

M. MOREAU.—Pouvez-vous dire à quelle époque de l'année, notre fromage aura plus de chance sur le marché belge ?

M. HERREBOUDET.—Ses prix seront toujours les mêmes. Le beurre c'est autre chose : le beurre, nous l'achetons pour le réexporter ; tandis que le fromage, nous l'achetons pour le marché local belge ; et une fois qu'il sera reconnu que le fromage canadien vaut tant, il le vaudra toujours,—comme le fromage hollandais a généralement toujours le même prix, à moins de circonstances exceptionnelles.

Je dois dire ceci, que les droits d'entrée sur le fromage sont de 10 francs le 100 kilos, je crois ; mais comme on me le fait remarquer, cela n'incombe pas au vendeur, mais à l'acheteur. Vous n'aurez donc pas à vous informer de la différence du marché. Si vous parvenez à placer votre fromage sur le marché anglais à un prix plus élevé que celui que nous aurions convenu pour une saison, nous

serons obligés de marcher par les majorations. Mais ce sera le marché anglais qui vous indiquera les prix et non le marché belge.

M. FISHER.—Je crois qu'en Hollande on fait le fromage pendant toute l'année; ici, on ne le fait que dans l'été; on produit ici beaucoup de fromage en été, et l'hiver on n'en fait pas du tout. Cela établira peut-être une grande différence entre le commerce avec la Hollande et celui avec le Canada?

M. HERREBOUDT.—Cela ne fera rien; vous fournirez votre fromage l'été. Vos fromages sont tout autrement emballés que ceux de la Hollande: le fromage de Hollande est tout bonnement une boule sur laquelle on a mis une couche de peinture; vos fromages sont bien emballés et vous nous les expédiez au temps le plus convenable.

M. FISHER.—Est-ce que notre fromage aussitôt fini serait tout de suite prêt pour le marché belge sans autre préparation?

M. HERREBOUDT.—Oui.

M. FISHER.—En hiver, le fromage sera plus avancé, peut-être changera-t-il un peu?

M. HERREBOUDT.—Du reste, Messieurs, je vous le répète, c'est un essai que nous allons faire. Nous ne vous promettons pas d'acheter tout ce que vous ferez en fait de fromage. C'est un nouveau fromage à introduire, et du moment que vous pouvez concourir avec la Hollande, le vôtre se vendra. La Hollande ne fait pas tout ce qu'elle peut vendre. De plus il y a le goût pour le fromage Chester, et peut-être aura-t-on le même goût pour le fromage du Canada.

M. MOREAU.—Les boules rouges que vous venez de mentionner forment-elles une marque de commerce; et des marques sur notre fromage canadien pourraient produire un effet favorable ou défavorable en Belgique?

M. HERREBOUDT.—Votre marque c'est le linge qui est tout autour de la meule. C'est le seul fromage que je connaisse qui nous parvienne dans ces conditions-là.

M. MOREAU.—Est-ce qu'une marque de commerce ne nous serait pas utile, afin qu'on puisse faire passer le bon fromage canadien, et le distinguer du mauvais, du fromage de rebut?

M. HERREBOUDT.—Si vous voulez suivre la filière administrative, déposer votre marque au greffe du tribunal de commerce de Bruxelles, personne ne pourra imiter cette marque, ou en cas d'infraction pourra être poursuivi pour contrefaçon. Si vous n'avez pas rempli ces formalités, tout le monde est autorisé à vendre, en Belgique, un fromage qui ait la forme et la marque que vous donneriez à votre fromage canadien.

Mais je vous promets que pour faire l'expérience, la question de marques ne fait rien. Je vais tâcher de faire apprécier par le public belge, le marché belge et le corps scientifique belge, le fromage canadien à sa juste valeur. Et lorsque je vous aurai fait connaître comment il est apprécié sur le marché belge, vous verrez si c'est à votre avantage de prendre une marque de commerce spéciale et la déposer en Belgique; et vous aurez toutes les garanties que la législation la plus avancée peut vous donner. Les marques de commerce sont protégées en Belgique, bien que ce soit un pays de liberté, de la manière la plus absolue.

M. MOREAU—A propos de cette marque de commerce, permettez-moi une remarque : je me suis laissé dire par un commerçant très avancé dans l'industrie du fromage, et qui avait fait enregistrer diverses fromageries sous le nom de « Blue Star », qu'il avait toujours obtenu un prix supérieur sur le marché, parce que, disait-il, son fromage était connu, et il en avait la responsabilité. Puisque nous sommes capables de faire du fromage distingué, fin, délicat, je ne vois pas pourquoi nous ne réclamerions pas, sur le marché étranger, notre marchandise, et pourquoi nous ne prendrions pas une marque de commerce, afin d'expédier en notre nom propre et personnel.

M. HERREBOUDT—C'est très facile : donnez une description de votre marque et expédiez-la au Ministre de l'Intérieur en Belgique. Vous paierez un petit droit insignifiant, et cette marque sera insérée au Moniteur. Cette marque consiste dans la description extérieure de votre fromage. Ce n'est pas un brevet d'invention que vous obtenez : tout le monde pourra fabriquer en Belgique un fromage qu'il dira être du fromage canadien ; mais il ne pourra pas donner à ce fromage la forme et la marque qui seront déposées.

Déposez donc une marque collective, qui sera la marque du syndicat ou de la société, et il n'y aura que les membres de la société qui auront droit de débiter en Belgique ou dans les pays ayant des relations avec la Belgique, sous cette marque. Si quelqu'un se permet de vendre, sous cette marque ainsi déposée, vous avez le droit de saisir la marchandise partout où elle se trouve.

M. MOREAU—Autre question : étant donné que le marché belge nous est ouvert, serons-nous obligés de transporter notre fromage sur le marché de Montréal ou ailleurs, ou des commissaires ou des acheteurs belges se rendront-ils dans nos paroisses pour acheter notre fromage ?

M. HERREBOUDT—Du moment qu'il y aura un contrat entre une fabrique ou un syndicat de fabriques avec une maison ou société belge, cette maison ou cette société belge enverra ici à ses frais, dans les fabriques mêmes, ses inspecteurs qui agréeront les marchandises au port d'embarquement qui sera désigné. Le Canada aura donc la responsabilité de la fabrication, et du transport jusqu'au port d'embarquement ; et c'est au port d'embarquement que seront prises les dispositions financières concernant le règlement de comptes. On se mettra en relation avec une banque. Vous ne connaîtrez ni la Société ni les particuliers belges qui vous achèteront vos produits : vous ne connaîtrez que leur compte en banque en Canada ; de même que ces Messieurs ne connaîtront pas les fabricants qui leur vendent, mais leurs agents, qui viendront contrôler les produits pour être livrés au port d'embarquement. C'est dans ces termes que j'ai exposé dans une brochure, il y a plus d'un an, la situation ; et je reproduis actuellement cette étude dans les colonnes du journal *La Presse*.

Tout ce que je vous dis ce sont des projets, c'est d'après les résultats que j'obtiendrai avec les échantillons que j'aurai apportés que je pourrai revenir dans 3 mois, avec les conventions définitives, et alors, je pense, les questions qu'on me pose pourront être résolues pratiquement.

M. MOREAU—Etant donné que le commerce est ouvert, vous nous promettez de faire concurrence aux commissionnaires anglais ?

M. HERREBOUDT.—Parfaitement.

M. MOREAU.—Cette après-midi, j'ai posé quelques questions à propos de l'ensilage et du silo; et je désirerais en poser quelques-unes encore, et je demande à M. Fisher de vouloir bien y répondre. Si j'insiste tant sur cette question des silos, c'est qu'elle est nouvelle pour nous. Un grand nombre de nos cultivateurs ne savent pas ce que c'est qu'un silo, et comment on le construit. M. Fisher nous a dit que nous pouvions construire le silo en bois, mais, comme Monsignor Labelle a dit qu'il voulait paver le fond de son silo en brique, je demanderai s'il ne serait pas pratique de construire tout un silo en brique ou en pierre ?

M. FISHER.—D'après les expériences générales, et d'après ma propre expérience, je trouve que les silos en bois, sont même supérieurs aux silos en pierre ou en brique. Et la raison de cette supériorité, c'est que le froid extérieur, des courants d'air, se font plus sentir à travers les murs en pierre ou en brique. Par suite de la fermentation qu'il y a dans l'intérieur du silo, et du froid qui règne à l'extérieur il se produit des courants d'air qui pénètrent plus facilement à travers les murs en pierre ou en brique qu'à travers les cloisons en bois. De plus les silos en bois sont meilleur marché que les silos en pierre ou en brique.

M. MOREAU.—Voulez vous nous dire quelle épaisseur de cloison il faut mettre aux silos en bois ?

M. FISHER.—Si vous faites le silo dans une grange, vous mettez deux planches avec un rang de papier goudronné entre les deux rangs de planches.

M. MOREAU.—Vous nous disiez cette après-midi que vous pouviez mettre le silo à une profondeur de trois pieds en terre : sur quel terrain devons-nous asseoir notre silo, si nous le posons en terre, est-ce sur un terrain fixe ou mobile, et doit-il être égoutté ?

M. FISHER.—La terre doit être ferme pour supporter l'ensilage sans broncher. Si c'était un fond de sable, un fond mouvant, il faudrait mettre un plancher. Si la terre est assez ferme, il n'y a pas besoin de plancher.

Il faut drainer, si vous placez votre silo en terre. Il ne doit pas y entrer d'eau. La terre peut quelquefois être suffisamment drainée par la nature; sinon, il faudra creuser un petit fossé tout autour, afin d'empêcher l'eau d'y entrer. Il faut que la terre dans le silo soit tout-à-fait sèche.

M. MOREAU.—Une fois le silo fait pouvons-nous mêler à l'ensilage un autre produit de la ferme, paille, légumes, &c ?

M. FISHER.—Je crois que le meilleur plan c'est de mêler l'ensilage avec un fourrage sec. C'est là un des plus grands avantages de l'ensilage que de nous procurer un nourriture aqueuse pendant l'hiver. La paille et le foin que nous donnons ordinairement à notre bétail pendant l'hiver, sont des aliments tout à-fait secs; l'ensilage les complète, et c'est le produit le meilleur marché que nous puissions avoir à cet effet. Pour ma part, je mêle toujours l'ensilage avec du foin et de la paille coupée avant de le donner aux animaux; je fais ce mélange le matin, disons, et je le donne aux animaux le soir ou le lendemain matin. Dans l'intervalle le mélange fermente un peu, et ce n'en est que mieux.

M. MOREAU.—Dans quelle proportion mêlez vous cette paille sèche avec votre ensilage ?

M. FISHER.—C'est selon la quantité d'ensilage, et la quantité de paille et de foin que j'ai. Si j'ai beaucoup d'ensilage, assez d'ensilage pour tous mes animaux, j'en mèlerai assez pour donner aux vaches deux fois de l'ensilage contre une fois du fourrage sec; c'est-à-dire à peu près 40 livres d'ensilage et 7 ou 8 livres de foin ou de paille pour toute la journée.

M. MOREAU.—On nous dit qu'il y a une machine pour couper du blé-d'inde, et qui monte, en même temps, le blé-d'inde dans le silo : quel est le prix de cette machine ?

M. FISHER.—Il y a différentes sortes de machines, de différentes grandeurs et de différents prix. Vous emploieriez l'une ou l'autre suivant la quantité d'ensilage que vous avez.

Il est bien constaté maintenant, qu'il n'est pas nécessaire d'emplir le silo tout d'un coup; on peut l'emplir de jour en jour. On met, par exemple 5 ou 10 tonnes aujourd'hui, et puis on peut laisser l'ensilage en repos jusqu'à demain avant d'en mettre encore. Pour ma part je trouve qu'il est bien plus économique de hacher le blé-d'inde et même le trèfle et les autres fourrages avant de les mettre dans le silo, que de mettre sa plante dans toute sa longueur. Il y a cet avantage que l'ensilage se conserve bien mieux quand il est haché, et de plus on peut en mettre une bien plus grande quantité dans le silo, s'il est haché que s'il est long. Les chiffres que je vous ai donnés pour la quantité d'ensilage que vous pouvez mettre dans un silo s'appliquent à l'ensilage haché. Si le blé-d'inde est de sa longueur, vous devrez ajouter un quart probablement à la grandeur du silo pour qu'il en contienne la même quantité.

On me demande le prix de ces machines : j'en ai une très-bonne, probablement la meilleure qui se vende. Je l'ai achetée il y a deux ans, elle monte le blé-d'inde dans le silo. Cette machine avec l'élevateur m'a coûtée \$90 livrée chez moi. Mais je puis avec cette machine, hacher et monter dans le silo une tonne d'ensilage par 5 minutes. Elle fonctionne à l'aide de 2 chevaux et de 2 hommes qui livrent le blé-d'inde. Il n'est pas nécessaire pour la plupart des cultivateurs d'avoir une machine aussi puissante. Je crois que pour \$50 certainement on peut avoir une machine assez grande pour la majorité des cultivateurs.

M. MOREAU.—Est ce là le plus bas prix.

M. FISHER.—Je crois que oui, si on veut avoir une machine assez bonne. Mais, voici un conseil que je vais vous donner, et qui vous permettra jusqu'à un certain point de tourner la difficulté : que plusieurs propriétaires de silos dans le même voisinage s'entendent et s'achètent de concert une machine et un manège. Dix ou douze voisins pourraient ainsi se servir de la même machine pendant le mois dans lequel on ensile le blé-d'inde et ils auraient ainsi l'occasion de s'entraider.

M. MOREAU.—Pouvez-vous dire entre quelles dates le silo peut s'emplir à l'automne ?

M. FISHER.—Il faut commencer aussitôt que la récolte sera assez avancée. Je ne sais pas comment les choses sont ici, mais, chez moi, on peut commencer le premier septembre, ou même dans la dernière semaine d'août, et, on peut ensiler

jusqu'aux fortes gelées. Pour ma part je préfère que mon ensilage ne gèle pas du tout. Une fois cependant, j'avais eu mon blé-d'inde fortement gelé, et cette année-là mon ensilage a été presque aussi bon que les autres années. Ce n'est pas un grand défaut que le blé d'inde soit un peu gelé. Mais j'aimerais mieux qu'il ne gèle pas. Il y aura donc 3 ou 4 semaines ou un mois pendant lequel vous pourrez mettre votre blé-d'inde dans le silo.

Je suis tout à-fait du même avis que M. Beaubien, hier soir : je pense que le silo sera une révélation pour notre agriculture dans la province de Québec. Maintenant que nous ne tirons plus de profit des grains et des animaux de boucherie, il faut que nous gardions des animaux de laiterie, et pour nous aider dans cette direction, il n'y a rien de supérieur à l'ensilage.

On m'a demandé jusqu'à quel degré de fermentation on peut laisser monter l'ensilage dans le silo ? C'est une question bien discutée, et, qui n'est peut-être pas encore décidée. Mais nous avons trouvé que l'ensilage doux est bien préférable à l'ensilage bien acide; et afin d'arriver à avoir cet ensilage doux, voici comment je m'y prends. En mettant l'ensilage dans le silo, je laisse tomber le blé-d'inde de l'élevateur sans le presser du tout jusqu'au lendemain; je commence par mettre 20 ou 25 tonnes dans la journée, car, mon silo est un peu grand. Il serait préférable de mettre le blé d'inde dans le silo sans le presser jusqu'à une hauteur de 4 pieds. Le lendemain vous trouverez que l'ensilage a une température de 130° ou 140° Farenheit; j'ai rencontré même 150°, et je ne crois pas que ça avait fait du tort. En général la température ne doit pas dépasser 125° Farenheit. Vous pressez alors l'ensilage avant d'en remettre du nouveau. Cette pression arrête la fermentation, pas complètement, peut être, mais en grande partie. L'ensilage reste doux alors. Procédez ensuite par couches de 3 pieds environ, et laissez chauffer chaque couche, comme je viens de le dire.

L'ensilage manipulé de cette manière est bien plus doux que s'il avait été pressé aussitôt livré dans le silo; dans ce dernier cas la fermentation se continue probablement pendant tout l'hiver.

REMARQUES PAR M. L. P. P. CARDIN, DÉPUTÉ.

N. B.—Nous regrettons de n'avoir pas pu nous procurer le manuscrit des remarques écrites de M. Cardin, et nous ne pouvons en conséquence publier que les notes du sténographe.—LE SECRÉTAIRE.

Je vais maintenant, Messieurs, laisser là le papier, pour vous dire sans préparation ce que je ressens. Je pourrais oublier parmi les membres du clergé ceux qui ont contribué et qui contribuent encore au développement de l'agriculture, et à tout ce qui s'y rattache dans la province de Québec. Je demande pardon à ceux que je ne mentionnerai pas particulièrement, mais, au risque de blesser son humilité, je parlerai spécialement de ce curé, de ce missionnaire qui a contribué à établir au moins vingt paroisses dans les régions du nord, à Saint-Jérôme et au-delà.

J'ai eu le plaisir de rencontrer de ses colons qui sont allés pauvres dans ces pays, n'ayant que quelques sous et les instruments les plus nécessaires pour le défrichement. Que m'ont-ils rapporté, et qu'ai-je constaté ? J'ai constaté que ces pauvres colons partis n'ayant qu'une hache et quelques outils nécessaires au défrichement d'une terre, avaient, après quelques années, un bien valant un millier de piastres. Eh bien ! Messieurs, il y a encore dans la province de Québec des terres à défricher, et des bras vigoureux pour aller défricher ces terres et faire sortir du sol cette richesse que la province de Québec possède dans son sol.

J'ai l'air de vouloir vous faire un discours politique : non, les quelques remarques que je vous fais, je les fais du cœur afin d'inspirer les sentiments qui m'animent à tous les bons Canadiens, pour qu'ils s'emparent du sol qui ne demande que des bras pour l'exploiter, au lieu d'aller chercher fortune à l'étranger.

Eh bien, Messieurs, j'engage tous ceux sans exception qui se sentent des dispositions pour l'agriculture et toutes les industries qui s'y rattachent, à aller défricher ces forêts vierges qui ne demandent que des bras pour être défrichées.

Vous savez que pour favoriser la colonisation, à la dernière session, il y a eu une loi de passée, accordant cent acres de terre à tout père de famille ou pauvre veuve qui aurait douze enfants. Eh bien, Messieurs, vous avez compris le but de cette loi comme nous ; vous avez compris que cette loi était pour favoriser la colonisation ; vous avez compris qu'il y avait encore des terres à défricher et à cultiver, et que les enfants qui grandissent sous la protection de leur père auront besoin de terres plus tard. Eh bien, le gouvernement, dans sa sagesse, a accordé à ceux que la Providence a bénis, d'avoir un patrimoine pour pouvoir élever leurs enfants.

Messieurs, tout cela ne paraît se rattacher qu'indirectement à ce qui fait l'objet de cette réunion aujourd'hui ; mais, c'est la base fondamentale de cette industrie agricole. Eh bien, profitons en. Que ceux qui ont eu le bonheur d'être les auteurs de douze enfants, profitent de cette loi, et fassent établir leurs enfants sur ces terres, qui ont besoin d'être cultivées. Fortifions-nous, multiplions-nous : par ce moyen un grand nombre de paroisses pourront s'établir, et nous pourrons retirer du sol tout le profit que de braves cultivateurs peuvent en retirer.

Messieurs, je ne veux pas abuser de votre bonté, j'ai été un peu long, mais j'ai dit ce que je ressentais d'une manière imparfaite ; car mes sentiments sont meilleurs que la manière dont je me suis pris pour vous les communiquer.

M. LE PRÉSIDENT.—J'offre mes remerciements à M. Cardin. Je remercie M. Cardin des belles paroles qu'il a dites à mon égard, au sujet du désintéressement que j'ai semblé montrer, en faisant que la convention ait lieu ici. J'ai cédé à ses prières ; je l'ai fait de bonne grâce, je l'ai fait le premier, et aujourd'hui je suis fier : la convention n'aurait pas pu être reçue ailleurs d'une manière aussi gracieuse, aussi sympathique peut-être, qu'elle l'a été ici à Sorel.

 REMERCIEMENTS AUX CITOYENS DE SOREL

 M. BERNATCHEZ

Je regrette d'avoir à annoncer que nous sommes forcés d'ajourner la convention : l'heure commence à être avancée, et la plupart des étrangers qui sont ici doivent partir ce soir. Il ne nous reste que quelques instants pour accomplir une tâche qui m'est très agréable. Seulement je ne pourrai peut-être pas accomplir cette tâche avec les expressions qu'elle mérite.

Il ne me reste Messieurs, qu'à vous remercier. Le Bureau de direction qui s'est réuni ce soir, a passé une résolution qui n'est pas motivée, mais, qui sera publiée. allant à remercier Monsieur le Maire, les autorités de la ville et tous les citoyens qui nous ont si bien accueillis.

Vous me permettrez d'ajouter quelque chose à cette résolution. Je vous remercie, Monsieur le Maire, au nom de toute cette association pour l'accueil bienveillant, sympathique, courtois, et la grande réception que vous nous avez faite. Nous avons été très honorés de la manière dont vous nous avez reçus. Le Maire et tous les dignitaires de la ville se sont réunis avec les Messieurs de la campagne pour l'ouverture de cette convention. Ça été grandiose ; ça été fait d'une manière très distinguée ; je vous offre les plus sincères remerciements ; je vous témoigne la reconnaissance la plus sympathique pour tout ce que vous avez fait pour nous dans cette circonstance.

L'on me permettra d'ajouter quelque chose pour ce qui regarde la personnalité de Monsieur le Maire. Il nous a reçus chez lui, personnellement, avec tant de distinction qu'on me permettra de lui témoigner notre reconnaissance publiquement ainsi qu'à tous les citoyens qui ont pu le faire dans d'autres occasions.

Je remercie tout particulièrement Monsieur le curé de la paroisse de la ville et les membres du clergé qui ont voulu assister à cette réunion, et rehausser de leur présence l'éclat de cette convention, lui donner un cachet de dignité qui nous honore grandement. Leur présence a toujours un cachet supérieur, et je profiterai de cette circonstance pour demander à ceux avec qui ils pourront communiquer de vouloir user de leur influence pour tâcher, sinon de faire disparaître complètement, du moins d'amoindrir, le nombre de ces fraudes commises par un grand nombre de ceux qui portent le lait aux fabriques. Je crois qu'en parlant de temps en temps, ils feraient réfléchir les patrons et empêcheraient ce système de fraude de se perpétuer.

On me permettra, Messieurs, je l'espère, d'ajouter un mot pour notre collègue dans la société, un mot de remerciement à l'adresse de M. Bruneau. Il s'est dévoué avec tant de zèle, il s'est donné tant de fatigue que, je l'espère, ça ne blessera les susceptibilités de personne en lui donnant une mention spéciale.

Je remercie aussi, Messieurs, tous les savants conférenciers pour leurs rapports et leurs travaux. Je ne mentionnerai personne en particulier, car tous ont apporté des connaissances qui seront profitables, je l'espère. Je les remercie bien cordialement pour leurs travaux, et pour les idées qu'ils ont soumises à l'assemblée et qui produiront leurs fruits à l'avenir. Je remercie aussi ceux qui ont posé des questions. C'est par le moyen de ces questions que vous faites connaître tous les détails que l'homme de science possède.

Messieurs, je remercie toutes les personnes qui ont voulu nous honorer de leur présence. L'assistance a toujours été nombreuse; c'était un beau spectacle pour nous, et c'était un grand plaisir de voir que la convention attirait ici, une foule nombreuse et intelligente, et qui nous a apporté une attention toute particulière. Tout s'est passé dans l'ordre le plus parfait: nous en sommes fiers, et je vous en félicite.

Je remercie aussi les dames qui ont voulu nous honorer de leur présence.

Je remercie la presse de Sorel. J'ai vu que les journaux faisaient des invitations à ces dames, et quelques unes d'entre elles se sont rendues à cette invitation, ce qui nous honore grandement. La presse mérite nos félicitations, non seulement à ce sujet, mais pour les comptes-rendus qu'elle a donnés dans ses journaux.

Nous avons été enchantés de la réception que vous nous avez faite, et nous avons été enchantés de votre belle petite ville. C'était la première fois pour ma part, qu'il m'était donné de visiter la ville de Sorel; j'en avais entendu parler, mais je n'avais pas l'idée exacte de ce qu'elle était. Vous avez une petite ville si bien rangée, que nous en rencontrons rarement de pareilles. Maintenant elle renferme dans son sein des manufactures d'une grande importance. Monsieur le Maire nous a procuré l'avantage de visiter tous ces grands établissements à midi. J'ai été émerveillé, Messieurs de voir la somme de travail que toutes ces manufactures apportent ici, et cette belle rivière Richelieu.

Il n'y a pas de doute que dans les circonstances où vous vous trouvez, votre ville continuera à prospérer. C'est le vœu que je forme au nom de notre société pour son avenir.

Vous me permettez en présence de l'assemblée ici, d'offrir des remerciements à notre secrétaire M. Taché. Le directeur de la société, on peut le dire en deux mots, c'est M. Taché. Il n'est pas que le secrétaire, mais, c'est lui qui dirige tout le mouvement. Il y met de son temps et de son argent, si j'en juge par ce qu'il a fait dans l'industrie laitière. Je connais un peu les sacrifices qu'on est obligé de s'imposer pour établir des manufactures et pour les supporter, avec la compétition que l'on rencontre à chaque pas. Quelques-uns en ont fait la remarque et c'était une remarque très judicieuse. M. Taché a fait des sacrifices pour rendre cette industrie aussi prospère que possible. Je ne crois blesser les susceptibilités de personne, en lui offrant, ce soir les remerciements et les témoignages sympathiques qu'on éprouve pour lui.

Je regrette, comme je l'ai dit en commençant, de ne pouvoir clore cette convention avec des paroles plus méritoires; mais, enfin, vous êtes obligés de prendre le président tel que la société a voulu vous le donner. Je vous prie d'excuser la

manière peu habile dont j'ai pu m'exprimer ; car, Messieurs l'expression manque souvent pour l'impulsion du cœur. Si j'avais l'avantage de posséder le don d'exprimer les sentiments de mon cœur, ce serait beaucoup plus agréable à entendre.

Vous comprenez ma position. Je ne suis pas un homme de lettres. Mais, enfin, j'ai du courage. J'ai fait mes efforts pour tâcher de me rendre utile à la société qui m'a choisi pour son président.

Messieurs, je vous laisse à regret, et j'espère que dans une autre convention qui sera tenue à Montmagny l'année prochaine (l'endroit a été choisi ce soir par le bureau de direction), j'espère que je vous rencontrerai tous, si c'est possible, ou du moins le plus grand nombre d'entre vous.

Merci, encore une fois pour tout ce que vous avez fait pour nous, et soyez convaincus que nous en garderons un souvenir qui ne s'effacera jamais de notre cœur.

DISCOURS DE M. LE MAIRE DE SOREL

Monsieur le Président et Messieurs,

Je ne possède pas le langage qui me permettrait de répondre à la courtoisie que vient de nous faire Monsieur le président, à moi et aux conseillers ; mais je suis excessivement sensible à la manière dont vous avez qualifié l'accueil que nous avons eu le plaisir de vous faire, et je suis flatté que vous en ayez témoigné votre satisfaction.

Lorsque nous recherchions votre visite, et que nous vous engageâmes à venir à Sorel, je vous l'avouerai franchement, nous avions deux buts en vue : le premier, le plaisir et l'avantage de faire votre connaissance ; le second, un motif d'intérêt. Nous voulions vous exploiter. Nous voulions faire connaître notre ville à des étrangers de distinction ; leur faire voir les avantages que nous avons à offrir au commerce et à l'industrie. Nous voulions faire connaître notre ville à des personnes de distinction, afin de vous donner l'occasion d'en parler en dehors, sinon avantageusement, du moins sans en dire trop de mal. Nous savions que le crédit et l'influence dont vous jouissez dans le pays et dans vos différentes localités pourraient nous servir et nous voulions encore les exploiter.

Je compte donc, Monsieur le Président et Messieurs les membres de l'association, que vous chercherez l'occasion de dire de Sorel tout ce que vous pourrez de bien, vous vanterez si vous le pouvez notre capacité commerciale, nos ressources industrielles et agricoles ; et vous serez libres, si le cœur vous en dit, de parler de l'ambition du Maire de Sorel qui voudrait faire affluer ici, tout le capital possible, afin de faire de Sorel un centre capable de rivaliser avec les plus grandes villes de la province.

Si nous avons désiré que la convention de Sorel soit un succès, certainement que nos espérances sont amplement réalisées. Aussi vous avez remporté vous-même ce succès par votre esprit d'association, par la manière digne avec laquelle M. le Président a présidé à vos séances, et par une brillante discussion qui a porté le cachet de la sagesse et d'une connaissance profonde des sujets que vous avez traités. Je ne parle pas des remarques que ceux qui sont venus ici, ont pu faire sur les enseignements que vous avez donnés et que vous laisserez à la population. Lorsqu'hier, je vous adressais la parole pour la première fois, je vous parlais des différents éléments qui composaient la richesse des nations, je considérais l'agriculture comme étant un des plus importants. Et de fait elle est la base de notre prospérité nationale. Mais l'agriculture, elle-même, possède une variété, une diversité d'éléments qui demandent une exploitation à part. L'industrie laitière a été expliquée au public, à ceux qui ont voulu l'entendre, par des agronomes distingués comme vous.

Entre les éléments qui forment l'agriculture et l'agriculture elle-même, qui est un des éléments de la richesse nationale dont elle est un des grands tributaires, il y a une relation parfaite. Ce sont les petits ruisseaux qui font les grands fleuves; ce sont les rapports entre l'agriculture et le commerce qui font les richesses; et ce sont autant de ruisseaux qui, tout en fertilisant le territoire qu'ils traversent, portent le tribut au grand fleuve qui à son tour fertilise le territoire. Des quelques paroles que je viens de dire, il ressort que des associations, comme la vôtre, donnant l'essor à toutes les branches de l'agriculture, répandront partout le goût de la bonne culture, instruiront le peuple; et le peuple agricole, je pense, comprendra bien les avantages que vous lui avez donnés.

De même que depuis la construction du chemin de fer transcontinental, l'on entend le bruit des deux océans qu'il relie, de même on entendra avant longtemps, je l'espère, le bruit de la charrue perçant son chemin à travers le grand domaine qui s'étend du Pacifique à l'Atlantique, ce vaste territoire, le plus beau, le plus fertile du monde, que nous appellerons un jour le grenier de l'univers. Par là on arrivera à faire du Canada ce qu'il doit être: un pays prospère et le centre du commerce et de l'agriculture.

Je comprends qu'il faut beaucoup de travail pour arriver à la réalisation de nos légitimes espérances, il faut redoubler de vigueur et d'énergie. Si nous nous contentons de vivre d'espérance, et si nous endormons nos espérances au soleil, nous resterons en arrière, et ce sera peu désirable.

Je désire vous exprimer encore une fois, ma reconnaissance, Monsieur le Président. Vous avez mentionné le nom du Dr Bruneau, je me permets de vous remercier tous deux: l'un d'avoir accepté notre invitation, l'autre d'avoir eu l'heureuse idée de faire venir l'association à Sorel pour sa convention de cette année. Je vous remercie au nom du Conseil, je vous remercie au nom de mes concitoyens, et je profite de l'occasion pour vous remercier ici au nom des cultivateurs des environs qui sont venus ici, ce soir, et hier, entendre vos discussions. Je me permets de vous exprimer mes vœux personnels, pour vous, M. le Président, pour vos familles, et pour votre belle association que vous représentez si dignement.

 DISCOURS DE M. LE DOCTEUR BRUNEAU

Si Monsieur le Maire n'était pas venu ajouter aux compliments que m'avait faits Monsieur le Président, certainement, je ne me serais pas levé, mais j'ai trouvé que la mesure était comble et elle a renversé.

Je vous remercie M. le Président, je vous remercie M. le Maire ; mais, ce que je n'accepte pas c'est le mérite qu'on m'attribue. Il y a un proverbe qui dit : Noblesse oblige. Or je considère que, dans la circonstance, je n'ai fait que mon devoir. D'abord la ville de Sorel où je suis depuis une vingtaine d'années, m'a tant de fois témoigné de la confiance, en m'honorant de charges importantes, que je croyais qu'en reconnaissance je lui devais toute mon influence et toute mon énergie, pour lui rendre ce que je croyais être un service. Ainsi, Messieurs, de Sorel, vous ne me devez pas de remerciements : je vous ai payé une dette de reconnaissance et je suis heureux d'avoir pu le faire.

Maintenant je dis que la Société d'industrie laitière, que M. le président et les directeurs n'ont aucuns remerciements à me faire ; et je crois que la faveur qu'ils m'avaient faite l'année dernière en acceptant l'invitation que j'étais chargé de leur présenter, en acceptant mon intermédiaire, et en acceptant l'invitation de M. le Maire, et des autorités et des citoyens de la ville, aidés entre autres par M. Cardin, je crois que cette faveur qu'ils m'ont faite en venant à Sorel était suffisante pour que je fusse obligé dans cette circonstance de me dévouer corps et âme au succès de la convention et à leur bien être matériel.

J'espère que nous avons réussi, et je vous remercie tous ensemble des bonnes paroles qu'on a bien voulu m'adresser, et je vous assure que j'y suis bien sensible.

No
tion.
Il
notre r
mentio

L'HON

Monsie

J'a
parcou
s'étend
coutim

J'a

L'a

est de 2

La

de 3,44

tivemen

a empê

et de fr

quel no

qui de

plus de

on pou

ne pou

taine, j

vérité e

dernier

Je

SUPPLEMENT

AU RAPPORT DE LA CONVENTION.

NOTE.—Tous les travaux qui suivent devaient être communiqués à la convention. Mais l'abondance des sujets à traiter nous a forcé de les laisser sur la table.

Il a été décidé dans une réunion du bureau de direction, de ne publier dans notre rapport les travaux non lus à la convention qu'en les faisant précéder de la mention de ce fait.

RAPPORT DE L'INSPECTEUR COTÉ

L'HONORABLE HONORÉ MERCIER PREMIER MINISTRE

COMMISSAIRE DE L'AGRICULTURE ET DE LA COLONISATION

QUÉBEC,

Monsieur le ministre,

J'ai l'honneur de vous faire rapport que, comme les années dernières, j'ai parcouru en ma qualité d'inspecteur de beurreries & fromageries, le territoire, s'étendant du côté nord du Saint-Laurent, depuis les Trois-Rivières jusqu'à Chicoutimi, et du côté sud depuis Bellechasse jusqu'à Arthabaska.

J'ai visité 174 fabriques, dont 146 de fromage et 28 de beurre.

L'augmentation du nombre de fabriques dans mon arrondissement, en 1890, est de 20 fromageries et 8 beurreries.

La production, pour 1889, dans cet arrondissement a été, approximativement, de 3,444, 500 livres de fromage et de 517,716 livres de beurre. Je dis approximativement, parceque le manque de comptabilité dans une foule de fabriques nous a empêché de nous renseigner exactement cette année sur les quantités de beurre et de fromage faites l'an dernier, et par là d'en faire part à votre département duquel nous avons reçu ordre de recueillir ces statistiques, dans le but de mettre qui de droit en mesure de démontrer que la province de Québec produit beaucoup plus de beurre et de fromage qu'on se plaît à l'écrire dans certains lieux. Comme on pourrait peut être prétendre que nous avons exagéré nos chiffres, vu que nous ne pouvions pas, comme je viens de le dire, nous renseigner d'une manière certaine, je déclare de suite, que, pour ma part, j'ai fait mes calculs aussi près de la vérité que possible en constatant de mon mieux les quantités de lait reçues l'an dernier, aux fabriques qui n'avaient pas tenu de livres d'une manière acceptable.

Je regrette d'être obligé pour être sincère d'avouer que nous progressons.

beaucoup plus vite au point de vue de la quantité qu'à celui de la qualité de nos produits laitiers, et pour ne pas répéter ici ce que je disais dans mon rapport de l'an dernier, tant aux propriétaires de fabriques et à leurs fabricants qu'aux fournisseurs de lait, je ferai remarquer que les défauts que j'ai de nouveau signalés cette année proviennent des mêmes causes que les années écoulées, et que aussi longtemps qu'il n'y aura pas plus d'entente entre les patrons et les propriétaires de fabriques et les fabricants employés dans ces établissements au point de vue de la somme de travail et de responsabilité afférant à chacun d'eux respectivement, c'est-à-dire pour les patrons de s'appliquer à fournir, en aussi grande quantité que possible, du lait pur et sain, pour les propriétaires, le matériel et les constructions voulus pour obtenir des bons produits et les conserver convenablement, et pour les fabricants être très minutieux dans tout le travail qu'ils sont appelés à faire. Aussi longtemps dis-je, que nous ne remplirons pas ces conditions, aussi longtemps nous resterons tellement loin de la perfection pour que nous ayons raison de craindre que d'autres pays plus progressifs que le nôtre, en fait d'industrie laitière, nous enlèvent le principal marché que nous avons, le marché anglais, et nous privent par ce fait d'une de nos plus grandes sources de revenu et, je dirai, de la plus grande ressource agricole de la province de Québec.

Monsieur le Ministre, si tel malheur nous arrivait à qui devrions-nous l'attribuer si ce n'est à nous-mêmes, en manquant d'énergie pour nous corriger de nos imperfections, même de nos défauts. Cependant, je ne crois pas qu'il y ait raison de se décourager : que faut-il faire ? appliquer les remèdes nécessaires à nos maux, et ils seront bientôt guéris.

Je sais, monsieur le Premier, que l'un de ces remèdes a été suggéré à votre gouvernement dans le cours de l'hiver dernier par le comité exécutif de la société d'industrie laitière de cette province, lequel comité s'est rendu auprès de l'Honorable Colonel Rhodes, alors commissaire de l'agriculture, dans le but de demander à votre gouvernement le montant nécessaire pour aider les propriétaires des beurrieres et fromageries à former des syndicats, en par le gouvernement payant la moitié de ce que coûterait un inspecteur chargé de surveiller chacune des fabriques sous le contrôle de tels syndicats, respectivement, ces syndicats devant être formés de pas moins de 10 ni de plus de 30 fabriques, l'autre moitié du coût de cette inspection devant être payée par les intéressés mêmes. Eh ! bien, monsieur le ministre voilà un excellent moyen de nous corriger des défauts que nous signalons en industrie laitière ; et permettez-moi de m'unir à la délégation qui s'est rendue auprès de votre prédécesseur pour vous dire franchement que l'argent dépensé en ce sens ne pourrait l'être d'une manière plus utile. Le fait d'avoir un homme compétent qui visiterait toutes les semaines ou toutes les deux semaines nos beurrieres ou fromageries, et qui répéterait sans se lasser ce qu'il y a à faire dans chaque fabrique pour la rendre, sinon parfaite, du moins convenable sous tous les rapports, ce fait aurait, il me semble, un magnifique résultat ; car c'est à force de frapper sur le clou qu'il se rend à sa destination. D'ailleurs, Monsieur le Premier, votre gouvernement a si bien compris la chose, qu'il a mis la somme de \$1200, à la disposition des propriétaires de fabriques de

beurre ou de fromage qui voudraient former de tels syndicats pendant la saison laitière qui vient de s'écouler ; mais la chose ayant été décidée un quelque peu tard, il a été impossible de réunir et de faire comprendre à temps à tous les intéressés l'avantage qu'ils pourraient retirer par la formation de ces syndicats, et à ma connaissance il n'y en a qu'un seul de formé, lequel a donné de très bons résultats, ce qui nous démontre tout le bien que nous avons raison d'attendre de ces sortes d'associations, si votre gouvernement juge à propos de les encourager comme nous l'espérons.

Un autre moyen, auquel je me permettrai d'appeler votre attention, de venir en aide à notre industrie laitière, est celui que je suggérerais dans une lettre en date du 20 de mars dernier, adressée à l'honorable colonel Rhodes, dans laquelle je démontrerais l'avantage d'avoir quelqu'un de renseigné pratiquement en matière d'industrie laitière et qui serait permanemment attaché au département de l'agriculture, et chargé de répondre immédiatement à toutes demandes soit par écrit ou *de visu*, des fabricants de beurre ou de fromage qui, rencontrant des difficultés sérieuses ne sont pas en état de les surmonter sans les leçons de quelqu'un d'expérience, et qui éprouveront et de fait éprouvent des pertes très considérables tant pour eux-mêmes que pour les propriétaires et les patrons des établissements qu'ils dirigent, sans compter la dépression qui s'en suit pour nos produits laitiers. Même en supposant tout le bien que pourra faire la formation de syndicats, l'on doit s'attendre que dans plusieurs endroits de cette province, il y aura toujours beaucoup de fabriques qui ne pourront pas faire partie de ces associations, soit qu'elles soient trop éloignées les unes des autres ou pour d'autres raisons incontrôlables, ce qui privera ces établissements des avantages que posséderont les fabriques plus favorisées sous le rapport de la localisation ; alors, par les services de l'employé dont il est question, ces établissements pourront se tenir au niveau de ceux qui seront régis par un syndicat. En outre, cet employé, à part les fonctions que, suivant moi, il aurait à remplir comme susdit, et plus au long énumérées dans ma lettre précitée, pourrait aussi voir pour le compte du gouvernement à ce que les syndicats remplissent les conditions exigées pour obtenir l'octroi en question et qu'il n'y ait pas de fraude nulle part.

De plus, cet employé spécial pourrait, comme je le dis dans ma lettre du 20 mars, être occupé pendant l'hiver à renseigner ceux qui ont l'intention de se livrer à l'industrie laitière de quelque manière que ce soit, et aussi être chargé de faire des conférences sur ce sujet quand il en sera requis.

Si je prends la liberté de soumettre à votre considération les idées que je viens d'énoncer, c'est que je reconnais que, malgré l'aide déjà accordé par le gouvernement à notre industrie laitière, il y a encore nécessité de lui aider d'avantage, et pour ne parler que de ce que je connais pratiquement, je dirai que l'organisation présente pour l'inspection des beurreries et fromageries est loin d'être ce qu'elle devrait être, vu le nombre toujours croissant de nos fabriques. Nous ne sommes que deux inspecteurs sous le contrôle du gouvernement, et un troisième sous celui de la Société d'industrie laitière ; de sorte qu'il nous est impossible à trois de faire plus que visiter à la course les fabriques se trouvant dans le territoire

qui nous est fixé et que nous devons parcourir sans dévier de la route directe, c'est-à-dire qu'il ne nous est pas permis de nous rendre chez quelqu'un qui réclame nos services tant que nous ne sommes pas rendus chez lui en suivant la ligne droite, de même que nous ne pouvons pas revenir sur nos pas pour retourner dans une fabrique déjà visitée, malgré qu'elle en ait grandement besoin ; et à l'appui de ce que je viens de dire je citerai deux cas arrivés à ma connaissance :

L'été dernier un fabricant de fromage qui, à l'époque où je suis passé chez lui, à la fin de juillet, avait un très mauvais fromage qu'il m'a avoué plus tard avoir vendu pour 4 centins la livre, quand celui de ses voisins valait 8 centins, et comme il y avait environ 6000 livres de fromage lors de mon passage la perte était donc de \$240, perte qu'il aurait pu exempter s'il avait eu l'avantage d'avoir quelqu'un pour le renseigner du moment qu'il s'est aperçu qu'il y avait défaut ; et comme preuve, je dirai que malgré le peu de temps que j'avais à ma disposition pour conseiller ce fabricant, (deux heures environ), ce dernier m'a informé qu'après ma visite, il avait fait un fromage qu'il avait vendu le prix régulier accordé au bon fromage de ses voisins ; l'autre cas est celui d'un autre fromager qui lors de ma visite, n'avait aucun besoin de mes services et qui, environ un mois plus tard, demandait que je retournasse là, afin de l'aider à vaincre certaines difficultés de fabrication, cependant je n'ai pu me rendre à son désir vû que je devais suivre ma route et aller chez d'autres qui, pour une grande partie, n'avaient pas un besoin immédiat de ma visite. Car Monsieur le ministre, deux conditions expresses nous sont imposées par le département de l'agriculture dont nous relevons, la première est de visiter toutes les beurrieres et fromageries qui se trouvent dans le district qui nous est assigné, et la seconde de ne dépenser qu'un certain montant comme frais de voyage et de pension, lequel montant n'est pas suffisant pour nous permettre de travailler tout le temps que dure la saison laitière, à preuve c'est que cette année, on m'a arrêté de travailler un mois plus à bonne heure que j'aurais pu le faire, en me disant qu'il n'y avait plus d'argent destiné pour cet objet. Il est vrai de dire cependant que j'ai visité cette année 55 fabriques de plus que l'an dernier, ce qui a nécessité de ma part un surcroît de dépenses.

J'ose espérer, Monsieur le Premier, que les quelques suggestions que je me suis permis de faire dans le présent rapport seront favorablement accueillies par le gouvernement.

Le tout humblement soumis,

SAUL COTÉ
Inspecteur B. & F.

Saint Flavien, 5 novembre 1890.

Plu
mois de
pendant
vaches d
ne profit

Je n
vie dans
qui va e
tent les
ne manq
ceux qui
quoique
complète
fréquent
bétail re
rager l'e
beurre.

En m
nécessair
mois de
teurs à q
de blé d'
je trouve
soient su
observati
tion ne s
donc du
tées au c

La cu
ment très
un systè

La cu
n'exige p
pas besoin

La cu
elle est tr
industrie
les mois

NOURRISSAGE AU VERT

PAR M. A. R. JENNER-FUST.

Plusieurs de mes auditeurs ont sans doute remarqué que vers le milieu du mois de juillet, leur bétail commence à perdre l'embonpoint qu'il avait acquis pendant les premiers mois de l'été; le lait que donnaient si copieusement les vaches diminue de jour en jour; les chevaux et les jeunes animaux de toute espèce ne profitent plus.

Je ne parle pas à ceux à qui une heureuse fortune a permis de passer leur vie dans ces agréables séjours que l'on voit en côtoyant les rives du Coaticook, qui va en serpentant à travers les riches prairies de Compton, ni à ceux qui habitent les fertiles pâturages qui s'allongent sur les bords du St-François, où l'herbe ne manque que rarement d'un bout de la belle saison à l'autre; mais je parle à ceux qui, par un malheureux sort, se trouvent forcés d'exploiter des terres qui, quoique avant leur défrichement elles ne manquaient pas de fertilité, ont été si complètement épuisées ou par la mauvaise culture ou par une répétition trop fréquente des récoltes de grain, que l'herbe des pâturages une fois rasée par le bétail refuse de repousser jusqu'à ce que la saison soit trop avancée pour encourager l'espoir de voir se produire la quantité voulue de viande, de fromage ou de beurre.

En m'adressant à une pareille convention, je suis convaincu qu'il ne sera pas nécessaire d'insister sur la nécessité de pourvoir au besoin du bétail pendant le mois de disette dont je viens de parler. J'ose dire que neuf-dixièmes des cultivateurs à qui j'ai l'honneur de parler sont accoutumés de semer au moins un arpent de blé d'inde pour donner à manger à leur bétail, surtout aux vaches à lait; et je trouve ce procédé sage et prévoyant. Mais comme il me paraît que ces usages soient susceptibles d'une extension grande et profitable, j'ai réuni ici quelques observations, ramassées par ci par là pendant une assez longue vie, dont la relation ne sera peut-être pas absolument inutile à mes auditeurs. Je vais parler donc du «nourrissage au vert», et des récoltes destinées à cet usage qui sont adaptées au climat et au sol de la province de Québec.

La culture de ces plants n'est ni dispendieuse ni gênante, et elle est assurément très profitable, c'est-à-dire, si on la poursuit avec intelligence et en suivant un système raisonné.

La culture n'en est pas gênante, car la semence une fois confiée à la terre n'exige plus d'attention; l'ouvrage est fini, outre la peine de faucher la récolte; pas besoin de sarcler ni par main ni par cheval.

La culture n'en est pas dispendieuse, car le prix de la graine est peu élevé; et elle est très profitable, parce que elle pourvoit au plus grand besoin de notre industrie agricole, c. à. d., une nourriture bonne, succulente et fortifiante pendant les mois les plus secs de l'année.

Les différents plants que je vous conseille de semer pour fournir du nourrisage au vert à vos animaux sont :

- Le seigle ;
- La luzerne ;
- Le dactyle pelotonné, (orchard grass) avec quelques livres de trèfle rouge ;
- Le mil Hongrois ;
- Le sainfoin ;
- La vesce ;
- Pois, vesce, avoine, maïs et navette mêlés ;
- Le maïs ;
- La navette.

La navette ou le colza, ferait des merveilles et pour vos vaches à lait et pour vos moutons, surtout pour ces derniers.

Le seigle.—Chaque cultivateur devrait semer un petit champ de seigle : j'aurais dû dire deux ou trois petits champs, car ce grain parcourt si vite le cours de son progrès vers la maturité, que huit, ou au plus dix jours après qu'il est propre à faucher, les animaux ne veulent plus le manger.

On sème le seigle ordinairement sur un retour de chaume ; on donne ou une vingtaine de petits voyages de fumier ou 200 lbs de sulfate d'amonique à l'arpent ; on herse jusqu'à ce que la terre soit bien émiettée, et l'on y passe le rouleau pour achever la besogne.

Je sème toujours le seigle à raison de trois minots et demi l'arpent. Quoique la graine en est bien petite, cette quantité de semence n'est pas de trop, car plus fort on le sème et plus vite on pourra faucher le seigle, et c'est là la principale chose quand il s'agit de nourrir vos vaches à lait au vert.

Quelquefois il m'est arrivé de semer du seigle l'automne. Dans ce cas, je vous conseille d'enterrer la semence à trois pouces de profondeur, chose peu difficile à faire avec un *drill-semoir à rangs*. Quand vous n'en avez pas un, il vous faudra l'enterrer à la charrue, en tirant de très petits guérets. Pas besoin de herser ni de rouler après que la graine soit semée ; tout l'ouvrage nécessaire pour l'ameublement du terrain doit être fait avant son ensemenement. Au printemps, le seigle profitera plus vite après un petit coup de herse et le passage du rouleau.

Je suis porté à croire que le remplacement d'un minot de seigle par un minot de blé dans la semence ne serait pas désavantageux. Quoique le blé ne profite pas aussi vite que le seigle, le rendement en serait plus copieux, surtout vers la fin de la saison, et l'on sait bien que tous les animaux de la ferme préfèrent le blé en vert à n'importe quelle autre espèce de grain.

La quantité de semence que je conseille pourrait bien paraître trop grande, mais soyez bien assurés que si vous épargnez la semence en cultivant ou l'herbe ou le nourrisage au vert, vous n'aurez que très peu de profit quand l'heure du fauchage arrivera. Chez nous c. à. d., en Angleterre, on sème toujours quatre minots de seigle d'automne par acre impériale, et nous y trouvons toujours non-seulement que la masse récoltée en est plus grosse, mais que la maturité en est aussi beaucoup plus avancée.

Au p
intervalle
arrangé,
autre nou
vert pend
cement de
maux aur

Quant
bonne bot
carottes n
vert toujou
bientôt le
de seigle

Luzer
Quant au
probableme
sance, et l
quand le t
teur, dont
magnifiqu

Si, pa
vu faire, j
dra en peu
ra forcé de
n'en vaudr
main d'œu
plier ne

D'abor
de sable, d
des terrain
son temps

Après
parfaiteme
étendez-y
se faire. Pa
jusqu'à mē
chasseurs

Au pri
la herse a
livres de lu
vous n'en a
à-branches
flées, que j
passez-y le

Au printemps, le champ de seigle doit être semé à deux reprises, séparées d'un intervalle de quinze jours. Un arpent de seigle, si le terrain est fertile et bien arrangé, peut nourrir vingt vaches pendant dix jours, en y ajoutant du foin et autre nourriture sèche. Il faut absolument laisser faner tout nourrissage au vert pendant plusieurs heures avant de le faire manger aux vaches, et, au commencement de la saison, employez-le peu à peu, et dans l'après-midi, quand vos animaux auront la paille bien remplie.

Quand aux chevaux, quand le printemps arrive ils vous sauront gré d'une bonne botte de seigle par jour. Après avoir passé un long hiver, sans goûter ni carottes ni choux de Siam, les chevaux commencent à se fatiguer d'une nourriture toujours sèche, et quoique les pauvres bêtes seraient obligées de reprendre bientôt leur ancien repas de foin, etc., le changement opéré par quelques bottes de seigle leur rafraîchira le corps.

Luzerne.—La Luzerne, ou le trèfle de Bourgogne, n'est pas pour tous les sols, Quant au froid, il s'en moque pas mal, mais l'eau du sous-sol le tue. C'est probablement la plus ancienne de toutes les plantes fourragères dont on ait connaissance, et les trois ou quatre coupes abondantes que la luzerne fournit par saison, quand le terrain et la culture lui conviennent, doivent engager chaque cultivateur, dont la terre est propice à cette plante, à semer deux ou trois arpents de ce magnifique *green-meal*.

Si, par hasard, quelqu'un était tenté de semer de la luzerne en rang, comme j'ai vu faire, je le prie d'abandonner cette idée, car la luzerne semée en rangs deviendra en peu de temps si couverte de mauvaises herbes que le cultivateur se trouvera forcé de l'enlever par la charrue; car la sarcler coûtera plus que la récolte n'en vaudra. Mais un moyen existe qui évitera toute nécessité d'employer la main d'œuvre dans la culture de la luzerne, et je ferai mon possible pour vous l'expliquer nettement.

D'abord, la luzerne réclame un terrain dont le sous-sol soit sec. Les loams de sable, de glaise ou de terrau lui conviennent parfaitement, mais la semer sur des terrains d'argile où l'eau reste au printemps et à l'automne, ce sera gaspiller son temps et sa semence.

Après avoir choisi une pièce de terre pas trop loin de la grange, nettoyez-la parfaitement, sans y laisser un seul morceau de chien-dent. L'automne arrivé, étendez-y une bonne couche de fumier en l'enterrant aussi profondément que peut se faire. Pas de danger de la trop enterrer, car les racines de la luzerne pénétreront jusqu'à même quinze pieds dans le sous-sol s'il n'y pas d'eau. Ce sont de bons chasseurs que ces racines-là.

Au printemps, quand la terre est devenue sèche, semez-y de l'orge, et quand la herse a bien—mais très bien—émietté la pièce, semez-y à la volée quinze livres de luzerne par arpent, en l'enterrant par moyen de la *herse-à-chaines*, ou si vous n'en avez pas une, vous pouvez vous servir d'une *herse-à-branches*. La herse à-branches achève si bien et d'une manière si lisse toutes les opérations à elle confiées, que j'ose conseiller à chaque cultivateur de s'en procurer une. Finalement passez-y le rouleau.

L'orge une fois engrangée, une légère couche de fumier aidera à la jeune luzerne de résister aux attaques de la gelée: Le printemps suivant il vous faudra herser la pièce avec une moyenne herse, et cela fait, vous y passerez encore le rouleau. A l'automne, après la dernière coupe, hersez sévèrement avec une herse à dents bien aiguës, jusqu'à ce que toute mauvaise herbe soit déracinée et que la terre ait l'air d'un jardin bien cultivée. Pas de danger de faire tort à la luzerne en la traitant de même: à cette époque, les racines auront tellement pénétré le sous-sol que la herse la plus pesante ne saura les en arracher.

Une plante qui vous donnera quatre coupes par année mérite d'être bien nourrie; vous ferez bien alors de lui fournir une bonne fumure tous les ans.

Voilà la façon de cultiver la luzerne toujours suivie par mon maître en agriculture, M. Rigden, un agronome des plus distingués, qui cultivait 700 acres à Brighton, Angleterre. Ce monsieur employait tous les jours quatre chevaux et deux hommes, qui charroyaient du fumier de la ville voisine, et toutes les nuits trois chevaux et deux hommes qui charroyaient des vidanges expressément pour la luzerne dont M. Rigden cultivait toujours vingt-cinq arpents pour le nourrissage au vert de ses vaches à lait. Cela vous semble un peu incroyable, n'est-ce pas? Pourtant c'est bien vrai.

La luzerne doit être fauchée avant que la fleur ne s'épanouisse, et cela dans les saisons ordinaires aura lieu vers le 25 mai, c. à. d., dans les environs de Montréal. Voici ce que dit M. Stephens, St Lambert: «La première coupe de la luzerne sur ma terre se fait le 25 mai. Elle a maintenant deux pieds et demi de haut, quoique quatre semaines se sont passées sans pluie. L'an dernier nous la fauchâmes la deuxième fois le 21 juin. Elle nous donne quatre coupes par année, et j'ai pu nourrir cinq chevaux, deux taureaux, et plusieurs veaux pendant quatre mois avec le rendement de—arpents.

Malheureusement, M. Stephens oublie de mentionner combien d'arpents il cultive en luzerne.

Je n'ai jamais eu occasion de plâtrer la luzerne, mais selon les données de la science cet engrais doit lui convenir parfaitement.

Il ne faut pas semer de la luzerne dans le coin humide d'un champ entouré d'arbres, comme a fait un de mes amis qui aurait dû mieux connaître son métier de cultivateur: la récolte n'en fût que mesquine.

Dactyle pelotonné et trèfle rouge mêlés.—Pour suivre la première coupe des luzernes on ne trouvera rien de plus utile que la dactyle pelotonnée, semée à raison de deux minots l'arpent et mêlée avec huit lbs de trèfle rouge. Le dactyle pousse toujours en touffes; voilà pourquoi il faut y ajouter du trèfle pour remplir les lacunes laissées par le dactyle. D'ailleurs, la quantité d'azote contenue dans le trèfle remplacera les qualités alimentaires du dactyle. On doit semer ce mélange à la volée avec de l'orge, au printemps, en l'enterrant par moyen de la herse-à-branches après le dernier hersage donné à l'orge, et puis y passer le rouleau.

Trèfle rouge vivace.—Cette espèce de trèfle c'est le plus propre à semer avec le dactyle. Le nom botanique en est "*trifolium pratense percune*," en anglais "*the*

true cow
espèce d
mais dor
aucune c

En
arpent e
juin 189
en vert,
d'hui, 14
temps av
sème dan

A l'e
rien qui
dactyle.
de ses ar

"Qu
le rendre
pu remet
de grains

Sain
la peine
du sainfo
deux fois
qu'il n'er
durera p
France, e
loin les l
de la cra
cultivent
drer avec
sulfate.

La g
De cette
il faut e
balles, je
peu prof
resse arr

Une
réussi à
vant. Ne
plantés q
printemp
dans le c.

Pour

true cow-grass." En l'achetant, il ne faut pas se laisser prendre par une autre espèce de trèfle rouge, le *trifolium medium*, dont la graine est à meilleur marché, mais dont le produit ne vaut presque rien. Les grainetiers prétendent qu'il n'y a aucune différence entre les deux espèces, mais pour dire vrai, il y en a beaucoup.

En 1889, les MM. Dawes, Lachine, m'ont accordé la permission de semer un arpent en *cow-grass* sur leur terre, et ils s'en sont très bien trouvés. Depuis le 12 juin 1890, selon le fermier de ces messieurs, ils ont continués à faucher ce trèfle en vert, et sans ce petit morceau leur laiterie aurait beaucoup souffert. Aujourd'hui, 14 octobre, il reste bien du trèfle sur le champ, et je le veillerai au printemps avec beaucoup d'attention, car je crois que c'est la première fois que ça se sème dans la province.

A l'exception de mon mélange à moi, dont je vais parler plus tard, il n'y a rien qui fera produire plus de lait à vos vaches que le trèfle rouge mêlé avec le dactyle. M. Henry Stewart, agronome distingué aux Etats-Unis, a confié à un de ses amis les faits suivants :

"Quand au lieu du dactyle et du trèfle j'ai fait manger du mil à mes vaches, le rendement de beurre s'est baissé de 25 lbs à 17lbs par semaine, et je n'ai jamais pu remettre mes vaches dans leur premier état de production n'importe combien de grains j'ajoutai au mil."

Sainfoin.—Ceux qui habitent les côtes arides du fleuve peuvent s'exempter de la peine de labourer trop souvent le champs éloignés de la grange, en y semant du *sainfoin*. Une chose remarquable s'attache à cette herbe : le *sainfoin* produira deux fois autant d'herbages pendant la troisième saison après l'ensemencement qu'il n'en produit la première année. Cultivé sur un terrain propice, le *sainfoin* durera probablement jusqu'à sept ou même dix ans ! Sur les côtes du nord de la France, et sur le côtes opposées de l'Angleterre, dans le mois de mai, on voit de loin les belles fleurs rouges du *sainfoin* ; le sous-sol des deux parages est composé de la craie, et c'est là où cette plante se plaît le mieux. Voilà pourquoi ceux qui cultivent le *sainfoin* par ici, où la craie n'existe pas, doivent toujours le saupoudrer avec du plâtre ; car la craie c'est un *carbonate* de chaux et le plâtre en est un *sulfate*.

La graine du *sainfoin* se vend en deux formes : en balles, et nue ou égrénée. De cette dernière, 40 lbs suffiront pour l'ensemencement d'un arpent, mais *en balles* il faut en semer $3\frac{1}{2}$ minots. Comme c'est un peu difficile d'enterrer la graine en balles, je conseille de toujours semer celle qui a été égrénée, et de la couvrir un peu profondément, vu qu'après que la graine est germée, si un temps de sécheresse arrive, celle-ci serait en danger de se dessécher.

Une toute petite pièce que j'ai semée en *sainfoin*, en 1880, n'a pas trop bien réussi à cause des pluies et des fréquents changements de temps dans l'hiver suivant. Nonobstant les avaries que les gelées et les dégels leur ont fait subir, les plantes qui se sont échappées de ces malheurs ont merveilleusement profités au printemps, et le *sainfoin* fut prêt à faucher dix jours plus tôt que le trèfle rouge dans le champ voisin.

Pour en faire du foin, l'on doit faucher le *sainfoin* quand les fleurs sont à la

veille de s'épanouir. Pour remplir les lacunes qui se montrent ordinairement à la première saison, c'est bon de mêler avec la semence 5 ou 6 lbs de la graine de *trèfle jaune—medicago lupulina*.—Tous les deux, le trèfle jaune et le sainfoin, seront propres à pousser en même temps, ce qui n'arrivera pas avec les autres trèfles mêlés avec le sainfoin. Si l'on attend jusqu'à ce que les fleurs de ces deux herbes soient épanouies pour en faire du foin, ceci ne sera bon que pour les moutons, car les tiges en deviennent tenaces et dures en peu de temps après la floraison.

Si par hasard au printemps de la première année après l'ensemencement le sainfoin n'a pas l'air trop vigoureux, il ne faut pas en tomber dans le désespoir. Si le terrain est libre de mauvaises herbes, le sainfoin reprendra bravement avant la fin de la belle saison, et le troisième été arrivé, il aura occupé toute l'étendue du champ.

Mil Hongrois.—Voici une autre espèce de nourrissage au vert, et une dont on peut dire qu'elle n'est pas moins utile que les autres, surtout quand on pense que l'on peut semer le mil hongrois à n'importe quelle époque partant du 10 mai jusqu'au 10 août; de là vient le profit qu'on y trouve en le semant après qu'une récolte quelconque nous a fait défaut. Je sais bien qu'il m'a rendu plusieurs fois de grands services, surtout en 1877, où mes vaches à lait auraient crevé de faim sans l'aide de cette herbe si expéditive à profiter. Et à peu près la même chose m'est arrivée en 1884, à Sorel, où il n'y avait ni herbe, ni aucune autre chose pour les animaux de la ferme, ni argent pour en acheter non plus, quand j'ai entrepris le soin de la ferme modèle attachée à Lincoln College, comme plusieurs de mes auditeurs sans doute s'en souviennent. Là, j'ai semé, le 10 juin, deux arpents en mil hongrois à raison de trois gallons l'arpent, et le 20 août j'ai engrangé cinq tonnes d'excellent foin. Mais il faut faire attention à ce que ce mil soit fauché bien de bonne heure si l'on attend que le foin en soit bon.

J'ai semé le mil hongrois le 10 août à raison d'un gallon l'arpent avec quatre livres de la graine de navette, et le 1er octobre mes vaches m'ont fait bien des remerciements de ma prévoyance. Mais dans ce dernier coup, j'étais bien chanceux, car en 1885, la gelée a détruit le mil le 15 septembre. Quand à la chaleur le mil hongrois s'y réjouit, mais il a une antipathie mortelle pour le froid.

Pour réussir avec la culture du mil hongrois, tout ce qui est nécessaire c'est d'émietter la terre comme pour les navets. C'est gaspiller de la graine que de la semer dans un terrain mal préparé. Labourez, *grubbez*, hersez, roulez, ameublissez le terrain par tous les moyens que vous connaissiez, semez trois gallons de la graine à la volée, enterrez-la à la herse, et passez-y encore une fois le rouleau. Il faut absolument que le terrain soit parfaitement émietté, et si vous ajoutiez une dose mesquine de fumier, ou deux cent livres de sulfate d'ammoniaque l'arpent, vous pouvez compter de récolter dix à douze tonnes de nourrissage au vert. S'il s'agit de faire du foin avec du mil hongrois, on doit le faucher bien en vert, autrement les animaux, surtout les chevaux, n'en seront pas contents.

La Vesce.—De la vesce, il y en a deux principales espèces : la vesce du printemps dont la graine est grosse; la vesce de l'automne dont la graine est plus petite. Parmi les célèbres cultivateurs de l'est de l'Angleterre la vesce ne se sème pas même

au prin
moins,
Ch
tiers de
vesce p
les brel
quoinq'
Qu
est bien
Tous le
c'est-à-d
livres d
par jou
que dép
La
Ma
à moi :

Pou
les lég
hersez l
navette
M.
dira co
ses vach
Si v
au vert
les pois
danger
portion
nourris
le cham
Ble
convent
m'étend
selon m
au moïn
dactyle
qualité,

au printemps, car on trouve que c'est celle-là qui, quoique le rendement en soit moins, produit toujours un nourrissage au vert plus succulent, plus fortifiant.

Chez nous, l'on ne sème que rarement la vesce toute seule; on y mêle un tiers de blé, ou d'autre grain. Pour les moutons, à deux minots et demi de vesce par acre l'on ajoute quatre livres de la graine de navette, et de ce mélange les brebis et leurs petits tirent pas mal de profit pendant les chaleurs, qui, quoiqu'on dise ici, ne sont pas rares dans mon ancienne patrie.

Quand la vesce est consommée, le champ est levé à la charrue, le terrain est bien pulvérisé, et l'on y sème des navets, amendement de superphosphate, etc., Tous les deux, la vesce et les navets, sont donnés à manger aux moutons *in situ*, c'est-à-dire où ils croissent, et l'on ajoute à ce nourrissage au vert quelques livres de gruau de coton de fèves ou de pois, à raison d'une livre par mouton par jour. C'est sur cette succession de récoltes cultivées exprès pour les moutons que dépend entièrement le succès de la culture des terres de sable de notre pays.

La vesce doit être toujours fleurie avant que d'être fauchée.

Mais le nourrissage au vert que je préfère avant tout autre c'est mon mélange à moi :

- 1 minot de vesce ;
- 1 " de pois ;
- 1 " d'avoine ;
- $\frac{1}{2}$ " de fèves en terre forte ;
- $\frac{1}{2}$ " de blé-dinde en terre légère ;
- 3 lbs de graine de la navette.

Pour cela la terre doit être bien ameublée et fumée; puis semez les grains et les légumineux ou au grubber ou au semoir en rangs, si vous en avez un, hersez le comme il faut, et après le dernier coup de herse, semez la graine de navette à la volée, en achevant par le passage du rouleau.

M. Pierre Guévremont, qui est probablement présent parmi l'assistance vous dira comment il a trouvé l'influence de cette espèce de nourrissage au vert sur ses vaches à lait pendant l'été sec de l'an 1886.

Si vous avez l'intention d'essayer les qualités de cette espèce de nourrissage au vert, je vous en prie, ne diminuez pas la quantité de semence. Quand les pois et la vesce sont en pleine floraison, c'est l'heure de les faucher; pas de danger alors que la vesce fasse tort aux vaches en leur rendant le corps lâche. La portion quotidienne de ce *green meat*, comme de presque toute autre espèce de nourrissage au vert, doit être fauchée de bonne heure le matin et laissée faner sur le champ jusqu'à midi.

Blé-dinde.—On a tant discuté les qualités de cette espèce de fourrage dans les conventions antérieures de l'association laitière, qu'il n'est pas nécessaire que je m'étende sur ce sujet. Mais on me le pardonnera si j'ose vous faire observer que selon moi, et selon l'opinion de M. Tuck, le fermier de MM. Dawes, qui a toujours au moins cent cinquante bêtes à surveiller, un arpent en trèfle-rouge et dactyle mêlés, fauchés en vert, vous produira autant de lait, et de meilleure qualité, qu'un arpent et demi de blé-dinde vert. Je ne parle pas ici du blé-d'in-

de destiné au silo, où les épis, presque murs, sont hachés et mêlés avec les feuilles et les tiges, mais du maïs vert que l'on fauche pour donner aux vaches dans le mois d'août. On peut faucher le trèfle et dactyle, trois fois dans le courant de la saison et chaque coupe doit donner au moins six tonnes de nourrissage au vert, ou en tout dix-huit tonnes.

Navette ou colza.—En 1873, M. Cochrane, Hillhurst, sema 20 acres en navette et en nourrissait ses vaches pendant plusieurs semaines. Au commencement de septembre cette navette avait trois pieds et demi de haut et couvrait la terre de sorte que aucune mauvaise herbe ne saurait pousser. Les vaches, d'après ce que ce monsieur m'a conté, s'en sont bien trouvées, mais pour moi je l'aurais donné aux moutons.

La culture de la navette est assez simple : nettoyez bien la terre à l'automne ; le printemps arrivé, émiettez bien le terrain comme à l'ordinaire pour les récoltes sarclées, et quand le champ se trouve parfaitement ameublé, étendez-y une légère fumure, ou comme le fumier n'est pas trop abondant, trois à quatre cent livres d'os broyés. Si, par hasard, la navette se sème après une récolte fumée comme le trèfle haché, le blé-dinde, etc., on peut se dispenser de la peine d'engraisser le champ destiné à la navette.

En Ecosse, la navette ne se sème que rarement, mais quand on l'y sème c'est toujours en rangs. Pour moi, je la sème toujours à la volée, car cela m'exempte la peine de la sarcler. Sept à huit livres à l'arpent seront assez de semence, et une herse à branches, suivi d'un bon roulage, suffira pour l'enterrer.

Une bonne récolte de navette, fauchée à raz de terre, peut donner dix à douze tonnes de nourrissage au vert par arpent. Elle est très rustique et se moque d'un froid de zéro Fahrenheit. A Sorel, en 1884, mes moutons mangeaient de la navette en plein air le 7 décembre, et la plante à cette époque était encore en pleine vigueur.

La navette, quoique c'est une nourriture fort agréable aux bêtes à corne, paraît être particulièrement propre à l'engraissement des moutons. Chez nous en y ajoutant quelques minots de pois et de gruau de lin avec un peu de foin de monde sait bien que l'on ne devrait jamais faire pacager cette herbe, à cause de la façon singulière dans laquelle elle croît. Les racines en sont bulbeuses, et les animaux en le paissant les arrachent et les détruisent à tout jamais. Voilà pour quoi, vers l'automne, les vaches se trouvent restreintes aux pâturages dépourvus de presque toute espèce de nourriture, si non dans des saisons comme celle de 1890, et qu'elles entrent dans leur stabulation d'hiver dans un état peu convenable à les rendre capables de soutenir les privations qu'elles auront à subir. Pen-

Et pourquoi ai-je fait sonner si haut les louanges du nourrissage au vert, dites-vous ? Eh bien ! c'est pour une fort bonne raison ; la voici : Les pâturages de notre province ne produisent pas grand chose après que les premières pousses en sont rasées du bétail. Quand aux prairies de mil, je suppose que tout le monde sait bien que l'on ne devrait jamais faire pacager cette herbe, à cause de la façon singulière dans laquelle elle croît. Les racines en sont bulbeuses, et les animaux en le paissant les arrachent et les détruisent à tout jamais. Voilà pour quoi, vers l'automne, les vaches se trouvent restreintes aux pâturages dépourvus de presque toute espèce de nourriture, si non dans des saisons comme celle de 1890, et qu'elles entrent dans leur stabulation d'hiver dans un état peu convenable à les rendre capables de soutenir les privations qu'elles auront à subir. Pen-

dant le
peut-ê
taures
lait.

faibles
de l'éte

M

presqu

illimit

aurai

un abc

vingt j

jours d

suffisan

à leur

remplis

donner

Fin

au vert

litière,

me dire

proche

vier à c

de s'ex

l'usage

qu'aux

possibl

Po

le bétai

naissez

DES D

ASSEMBLÉES

DE LA

PROVINCE

DE QUÉBEC

EN 1890

M. le Pr

Vo

peine d

assembl

et que c

dant les longs mois du temps rigoureux de notre climat en hiver, la paille, et peut-être quelques bottes de mesquin foien feront toute leur nourriture ; les jeunes taures et les bœufs perdent leurs forces, et les vaches ne donnent que peu de lait. Peut-on s'étonner que les pauvres bêtes au printemps se trouvent maigres, faibles et malades, et que quand elles « vont à l'herbe », elles passent la moitié de l'été à regagner les forces et la chair qu'elles auraient perdues pendant l'hiver ?

Mais j'espère, même je crois, que cette façon d'agir envers nos animaux est presque disparue. Désormais on les verra se réjouir des provisions succulentes et illimitées du silo pendant les pénibles mois de l'hiver, et le printemps, après qu'ils auraient rasés les premières pousses de l'herbe, ils se trouveront *tout à gogo* avec un abondant nourrissage au vert, que l'on aura soin de semer tous les quinze ou vingt jours, en partant du 1er de mai jusqu'au dix d'août, de sorte que les derniers jours d'automne arrivés, ils entreront dans leur logement d'hiver en bon état, et suffisamment fortifiés contre les conditions sévères de notre climat pour assurer à leur propriétaire les profits que les soins et le travail qu'il a dû dépenser en remplissant le silo, le caveau à légumes et la grange pour leur commodité, lui donnent le droit d'en attendre.

Finalement permettez-moi de vous dire que, selon moi, les vaches nourries au vert se trouveront mieux pendant les chaleurs dans une cour bien fournie de litière, et douée d'apentis sur les trois côtés que dans une étable close. Vous me direz, sans doute, que la maîtresse vache ne permettra pas aux autres de s'approcher aux auges ni aux crèches. Mais il y a plusieurs biais (*doges*) pour obvier à cet inconvénient. Une chose est toute claire : chaque vache pleine a besoin de s'exercer régulièrement, et quoique je suis prêt à soutenir de toutes mes forces l'usage de tenir renfermées les vaches à lait à partir du mois de décembre jusqu'aux premiers jours d'avril, pendant l'été je leur accorderais toute la liberté possible.

Pour ce qui est du fumier que l'on peut faire dans une cour en nourrissant le bétail au vert il n'est pas nécessaire que je vous en parle. Tout ça vous connaissez aussi bien que moi.

ARTHUR R. JENNER-FUST.

DES DERNIERS PROGRÈS FAITS DANS LA FABRICATION DU BEURRE ET DES MOYENS EMPLOYÉS EN BELGIQUE POUR EN VULGARISER LE PRODUIT

M. le Président, et Messieurs

Vous me demanderez peut-être ce qui me vaut aujourd'hui, à moi, arrivé à peine de quelques mois au Canada, cet honneur de prendre la parole devant cette assemblée avec quelque espoir de concourir à l'œuvre patriotique qu'a entreprise et que conduit avec tant de dévouement et de succès votre importante société.

Cet honneur et cette heureuse occasion d'assister à votre convention annuelle je le dois à l'obligeance de votre honorable secrétaire.

A mon premier passage à Québec Monsieur Sylvestre voulût bien me remettre votre septième rapport. Après sa lecture attentive, je fus convaincu que je ne pouvais mieux faire que de continuer à puiser à si bonne source mes renseignements sur l'industrie agricole de votre province. Aussi je n'hésitai point à transmettre mon désir à votre direction qui s'empressa de me faire parvenir votre dernier rapport avec divers documents. Dans son aimable lettre, Monsieur J. de L. Taché, tout en m'annonçant cet envoi, m'invitait à venir participer à vos travaux.

Ma qualité d'étranger et d'ingénieur agricole belge me valait sans doute cette marque de bienveillance. Je ne pouvais m'y dérober et, assuré de votre indulgence je vous apporte le fruit de mes études et l'expérience de vingt années de pratique.

J'ai lu dans vos rapports, dans vos journaux, un peu partout que l'exportation du beurre canadien a sensiblement diminué, dans ces derniers temps surtout.

Permettez-moi de vous le dire Messieurs, vous avez cependant tout pour obtenir un produit recherché. Vos vaches canadienne vous donnent un lait abondant et d'une grande richesse. Vos pâturages sont généralement bons. Vous donnez une nourriture substantielle et appropriée en hiver, et en été un supplément lorsque l'herbe de vos clos est desséchée par le soleil. Vous avez des beurrieres, je dirai modèles, des inspecteurs très compétents, de nombreux cercles agricoles.

Malgré cet ensemble de conditions aussi propices à l'obtention du beurre de choix, il vous est difficile de lutter, sur les marchés étrangers, contre les produits du nord de l'Europe.

Il existerait donc, un motif, un vice peut-être.

Il faut le découvrir; il faut chercher cette cause de dépréciation. Il faut chercher un remède à cette situation.

L'antique et invétérée *routine*, qui, sans respecter la distance a pénétré de la vieille Europe jusque dans vos pays nouveaux, voilà l'ennemi à combattre.

Je ne me fais pas illusion, ce n'est point tâche faite, que de détrôner cette reine du monde entier, mais vous y arriverez en un assaut de vulgariser partout les dernières données de la science alliée à la pratique. Ce n'est pas le tout que de connaître les derniers progrès, il faut encore les faire pénétrer parmi les populations agricoles. Il faut en obtenir une saine application. Il faut se procurer l'utilité économique des appareils et des méthodes perfectionnés, leurs avantages sur les procédés surannés. En un mot il faut que les vieilles habitudes cèdent devant les idées nouvelles.

Tel doit être et tel est votre but, Messieurs, je le sais et je serais heureux si je pouvais vous seconder dans cette voie par l'étude rapide que nous allons faire de la fabrication du beurre depuis l'entrée du lait jusqu'à l'expédition du produit.

1ère PARTIE

Essais du lait.—Un principe fondamental admis dans toute industrie bien conduite est que pour obtenir un bon produit il faut une bonne matière première. Il est donc naturel que, notre première occupation doit être la vérification du lait.

Dans la ferme, l'essai du lait, lorsqu'il est fait, n'est exécuté généralement qu'à titre de renseignements, mais dans les laiteries privées, coopératives ou autres ce travail est impérieusement nécessaire. A cette fin dans la pratique de tous les jours, il serait déjà à désirer que l'on suivit consciencieusement les instructions données par votre honorable secrétaire.

Toutefois, dans les grandes exploitations et surtout dans les établissements industriels les indications données par le lactomètre et le crémomètre ne sont pas assez exactes, bien que suffisantes à la rigueur.

Actuellement l'emploi d'appareils basés sur la force centrifuge, tend à se généraliser dans les pays du nord de l'Europe, et on ne peut trop se féliciter des résultats obtenus. Leur utilité n'est plus discutable lorsqu'on a de grandes quantités de lait à traiter, et surtout lorsque ce lait provient de fermes différentes.

Le docteur Fjord a été le premier à présenter un contrôleur pratique, qui porte son nom. Il permet de vérifier rapidement et simultanément plusieurs échantillons de lait entier ou plus ou moins écrémé.

Cet instrument qui s'adapte aux écrémeuses Burmçister et Wain, consiste en une pièce centrale portant neuf bras en forme de crochets auxquels on peut fixer neuf cylindres pouvant loger, chacun deux éprouvettes contenant les échantillons de lait à examiner. Ces éprouvettes sont de simples cylindres en verre, d'un diamètre uniforme. Sous l'influence de la force centrifuge, la séparation du lait et de la crème s'effectue et au moyen d'une échelle graduée, on mesure le pourcentage en crème. Quarante à cinquante minutes suffisent pour donner avec une rigoureuse exactitude le rendement de dix-huit échantillons différents. (1)

DeLaval a également imaginé un dispositif s'appliquant à son écrémeuse. Cet appareil qui s'appelle *Laktokrit*, est basé sur la chimie et la mécanique; il dose rapidement le beurre contenu dans les divers échantillons de lait.

Voilà le principe du procédé: En traitant le lait par un excès d'acide et la chaleur, la caséine et le phosphate de chaux se dissolvent et le beurre reste seul en suspension. En soumettant ce liquide à la force centrifuge, les globules butyreux s'agglomèrent et forment à la partie supérieure du récipient une couche huileuse dont on mesure le volume.

L'appareil se compose d'un disque, présentant douze cavités creusées suivant le rayon et dans lesquelles on glisse les tubes gradués renfermant les échantillons de lait à examiner. Ce disque est placé sur un support particulier ou sur celui d'un séparateur Laval dont on a momentanément retiré la turbine. En donnant une vitesse de six à sept mille tours par minute, au bout de cinq minutes de rotation, le beurre est obtenu et il ne reste qu'à lire le nombre de divisions correspondant au beurre séparé.

La manipulation de cet instrument demande un certain tour de main. Cependant la pratique se'en apprend aisément, à preuve qu'après deux essais, j'ai eu des jeunes filles qui s'acquittaient très bien seules de la vérification des laits reçus.

(1) On peut essayer jusqu'à 192 échantillons à la fois avec l'écrémeuse Danoise grand modèle:—J. DE L. T.

Tout récemment l'usage d'un autre contrôleur, le *Victoria*, moins couteux et plus maniable s'est rapidement répandu dans nos laiteries. Le lait à essayer est introduit à 75° environ dans des fioles dont la goulot est gradué. Celles-ci sont placées dans des étuis montés sur deux tourillons d'une pièce centrale. Le mouvement est donné à la main au moyen d'une simple combinaison d'engrenages.

Les étuis, comme dans le contrôleur Fjord, prennent bientôt une position horizontale et, après un court espace de temps, on peut lire sur les graduations du goulot des fioles la teneur en crème des divers échantillons éprouvés.

Cet appareil, d'une utilité incontestable et d'une grande simplicité, devrait se trouver dans toutes les beurrieres et les fromageries bien outillées.

Ecrémage—Aussitôt après la réception du lait et sa vérification faite il faut procéder à son écrémage.

Je ne vous entretiendrai pas de ce travail, sachant que vous reconnaissez tous les nombreux avantages des séparateurs mécaniques.

Toutefois ces appareils ne pourraient pas encore être utilisés dans toutes les fermes, à cause de la quantité, souvent trop faible, de lait à traiter et de la force motrice nécessaire. Dans ces dernières années le Laval a mis dans le commerce ses petits appareils à main ou activés par un manège à cheval. Le prix relativement élevé faisait encore reculer le fermier et leur emploi ne se généralisait guère. Depuis une année, un constructeur belge, M. Melotte, a présenté un centrifuge d'un modèle nouveaux et d'un prix abordable, cent piastres environ. Ce séparateur, qui dégraisse trente à trente-cinq gallons par heure, peut être actionné à la main sans fatigue pour l'ouvrier ou par un manège ou, dernier perfectionnement de cet automne même, par un chien de force ordinaire.

Voici une brève description de cet appareil, d'une grande originalité, et qui révèle chez son constructeur une connaissance approfondie des lois de l'écémage mécanique.

Dans l'écémuse Melotte, la turbine en acier est suspendue à une simple tige et reçoit son mouvement, par l'intermédiaire d'un ressort à boudin, d'un système d'engrenages bien combinés. Ce dispositif annihile pour ainsi dire totalement l'intensité du frottement qui rend le maniement des autres séparateurs à bras toujours si pénible.

La turbine proprement dite renferme une spirale en fer blanc ce qui force le lait à subir plus efficacement l'action de la force centrifuge.

Un régulateur, simple et ingénieux, permet, pendant la marche même de l'appareil, de régler avec la plus grande exactitude, la quantité de lait admise et d'obtenir par là une crème plus ou moins concentrée.

Il me semble inutile de vous rappeler que le lait soumis à la force centrifuge se dégraisse d'autant mieux que sa température se rapproche plus, au moment de l'opération, du degré de chaleur qu'il possédait au sortir du pis de la vache. C'est assez vous dire que le lait qui a été précédemment refroidi pour mieux résister à toutes les causes d'altération, doit être préalablement ramenée à la température de 85° environ pour obtenir un bon écrémage. Je ne ferai que vous citer pour mémoire les réchauffeurs Ahlborn et de Laval employés à cette fin.

Conservation de la crème et son acidification—La crème une fois obtenue, comment doit-elle être conservée et pendant combien de temps ?

Aujourd'hui on sait que le beurre a d'autant moins d'arôme et de saveur que la crème dont il provient, est plus nouvelle et a été maintenue à une température plus basse. En d'autres termes que cet arôme et cette saveur sont en raison directe du degré d'acidification de la crème.

Par conséquent si on veut obtenir un produit pour l'exportation, c'est-à-dire résistant au rancissement, on ne barattera que de la crème fraîche, douce, et préalablement refroidie si elle a été obtenue par la force centrifuge. Tandis que s'il faut un beurre de table et surtout un beurre sans sel, il est indispensable que celui-ci soit plus ou moins aromatique et sapide, ce qui nécessitera une crème plus ou moins acidifiée suivant les circonstances du marché.

Or ici se posent deux autres questions d'une grande importance et qui sont encore loin d'être bien clairement résolues : 1^o quels sont les effets de l'acidification et 2^o quel doit en être le degré.

Généralement on attribue les principales qualités du beurre à la nourriture des vaches, mais, depuis les nombreux travaux des spécialistes et notamment de Fleischmann, on attache l'arôme du beurre bien plus à l'acidification de la crème, c'est-à-dire à la transformation par la fermentation lactique de certains éléments du lait lui-même.

Les récentes études de M. Duclaux sur cette question confirment cette opinion et expliquent cette règle, que la pratique avait déjà formulée, que pour l'obtention d'un beurre doux, la crème, si elle n'est pas barattée immédiatement, doit être conservée à la température la plus rapprochée possible de 45°, et que dans le cas de vente d'un produit salé et d'un goût plus accentué, la température doit au moins être de 60° sans jamais dépasser 75° et cependant au moins vingt-quatre heures avant de procéder au barattage.

Barattage—Cette opération influe considérablement sur la qualité et la quantité du produit. Je ne m'y arrêterai cependant guère, car je ne crois pouvoir mieux faire que de vous renvoyer à la brochure de M. Lynch.

J'appuierai toutefois sur l'importance d'une glacière dans la ferme et surtout dans les beurrieres, comme aussi sur un autre point trop souvent oublié, c'est qu'en aucun cas l'eau chaude ajoutée à la crème ne doit marquer une température supérieure à 100°.

En effet la crème, chauffée trop précipitamment donne un beurre blanc et d'un goût inférieur par suite de la présence d'une trop forte quantité de lait battu emmagasiné entre les globules butyreuses, très difficile du reste à agglomérer.

On ne doit pas négliger la question de la conduite de la baratte, car elle influe également sur la qualité et la quantité. Une trop grande vitesse brûle le beurre et par suite lui fait perdre de ses qualités essentielles comme la délicatesse du goût et la durée de la conservation. Au surplus une rotation trop rapide n'entraîne pas tout les globules butyreux et le lait battu renferme trop de matières grasses perdues pour le rendement.

En général le mouvement imprimé doit être régulier, un peu plus rapide en hiver et un peu plus lent en été.

Evidemment cette vitesse varie suivant les barattes, leur nature, la disposition des agitateurs et contre-batteurs etc., etc.

En résumé il y a à considérer dans le choix d'une baratte ; la construction, la solidité, la simplicité du mécanisme, la facilité de laver et de délaiter le beurre, la facilité de nettoyer et d'aérer l'instrument, et, seulement en dernier lieu, le prix.

Quant à la capacité, il me semble inutile d'en parler, seulement mieux vaut trop grand que trop petit, car, dans le cas où l'on n'a pas assez de crème à traiter on peut toujours ajouter de l'eau ou du lait doux écrémé, à la température convenable évidemment. L'emploi de lait entier se ferait au détriment du rendement, sans bénéfice sensible pour la qualité.

Parmi les barattes qui tendent le plus à se répandre dans nos pays du nord, il faut surtout mentionner la danoise, que vous connaissez tous et la *Victoria*. J'ai rencontré dans ces régions des variations nombreuses de cette dernière, qui se compose d'un simple tonneau tournant sur deux tourillons. Le fond, qui tout entier sert de couvercle, porte une soupape pour l'échappement du gaz et une plaque de verre qui permet de suivre la marche graduelle du barattage. Ce ne peut être plus simple et cependant c'est avec cet appareil que dans divers essais, tout récents encore, on a obtenu le beurre le plus fin et le plus délicat.

Délaitage et lavage—On est aujourd'hui d'accord que le barattage doit prendre fin lors que les globules butyreux sont agglomérés de façon à former des granules de la grosseur d'une tête d'épingle et qu'on doit procéder au délaitage aussitôt que possible.

L'influence de cette opération sur la qualité du beurre me force à m'y arrêter un instant, car c'est de ce travail surtout que dépendra le degré de conservation du beurre et la possibilité de l'importer sur les marchés étrangers.

Trois systèmes sont actuellement employés : 1^o le délaitage à l'eau, 2^o le délaitage à sec, 3^o le délaitage mécanique au moyen de la délaiteuse de Pilter et Baquet dont voici une succincte description.

Cette machine, qui peut marcher à bras ou à moteur, se compose d'une colonne creuse en fonte, terminée à sa partie supérieure par un renflement dans lequel se loge une turbine. Celle-ci est formée d'un cylindre en tôle perforé de trous et surmonté d'un anneau en fer, portant un sac en toile dans lequel on introduit la masse butyreuse dès que les globules sont suffisamment soudés et raffermis. Par une simple combinaison d'engrenages, on donne à la turbine une vitesse de sept à huit cents tours par minute, ce qui est suffisant pour déterminer l'expulsion totale du lait de beurre de la masse granulée. Il n'y aura plus qu'à malaxer légèrement pour obtenir une agglomération complète.

C'est donc un délaitage à sec que fait cet appareil.

Le délaitage à l'eau, a été le premier employé et, suivant moi, n'est pas prêt de céder à la seconde méthode. Pourrâit lui même le croire indispensable pour purger totalement le beurre des matières étrangères qui favorisent son rancissement.

Les beurres fins de Normandie, qui sont classés comme les meilleurs du

monde, sont lavés à l'eau dans la baratte et cependant ils ne renferment pas plus d'eau que ceux délaîtés à sec.

Les grands négociants de Paris, qui se font une spécialité des beurres fins et agréables au goût, ne recherchent pas le beurre sec, mais bien le beurre qui renferme une faible proportion d'eau, pourvu que celle-ci soit bien pure.

L'eau employée, qui sera évidemment fraîche et de bonne qualité, ne détériore ni l'arôme ni le goût du beurre, mais il ne faut pas en abuser et surtout ne pas y chercher un moyen d'augmenter le poids. Car un excès d'eau dans le beurre n'est pas sans influence sur sa conservation. Aussi dans les beurres d'exportation doit-on s'attacher à obtenir une masse aussi exempte que possible de toute matière étrangère, sans avoir trop à recourir au malaxage.

Malaxage—En effet un pétrissage trop prolongé expose à fatiguer et à échauffer le beurre, tout en lui faisant perdre de sa finesse et de sa couleur.

Je n'ai sur ce sujet qu'à appuyer sur deux points : l'uniformité de la masse et l'absence totale du contact des mains.

Salaison—Le malaxage a aussi pour effet d'obtenir une salaison régulière, mais je vous avoue que je suis partisan de saler le beurre au moyen d'une saumure, surtout pour le beurre qui doit être vendu directement à la consommation. Même lorsqu'il devrait être fourni après un voyage plus ou moins loag, je conseille de donner par ce procédé un léger grain de sel; cela ne nuira pas à la délicatesse du goût et l'on sera bien plus assuré de la conservation de toute la masse.

Caractères du beurre de choix—Nous voilà Messieurs, arrivés au moment où notre produit est prêt à être expédié, et je vous ai si souvent parlé de la qualité du beurre, sans vous en donner les caractères, que je ne puis aller plus loin sans vous en résumer au moins les principaux.

Les bons beurres ne doivent être ni mous ni cassants; ils doivent avoir une odeur légèrement aromatique, une saveur analogue à celle de la noisette fraîche et être exempts d'impuretés et de lait battu.

Quant à la saveur et à l'arôme qui caractérisent les beurres de choix, faut-il en attribuer l'origine en partie aux huiles essentielles renfermées dans les fourrages ou en totalité aux phénomènes de la fermentation qui se produisent pendant l'acidification? La science n'a pas encore osé se prononcer complètement sur cette importante question. Cependant, à la suite de ses derniers travaux, M. Duclaux reconnaît une grande influence à la composition des glycérides à acides volatils.

Or ceux-ci se modifient en raison directe de la dose d'acide contenue dans la masse; ce qui explique la grande importance de l'acidification de la crème et par conséquent de la température à laquelle celle-ci doit être maintenue jusqu'au moment du barattage.

Sans nier totalement l'influence de la race laitière et de la nourriture des races productrices, ce point important de l'acidification, lorsque toutes les autres conditions de travail ont été strictement observées, permet de fabriquer partout du bon beurre, soit frais, soit de conservation. J'appuie et je dis que : « les soins apportés dans la fabrication du beurre et particulièrement dans la conservation

de la crème permettent de faire au Canada du beurre aussi bon que dans les pays du nord de l'Europe », et j'ajoute même : « du beurre meilleur, car les conditions de sol, de climat, de nourriture, de race productrice y sont plus avantageuses. »

Vente du beurre—Comme vous tous, je crois, je suis d'avis que le producteur doit écouler rapidement sa fabrication, au lieu de se faire spéculateur, en attendant le moment d'une forte demande pour la vente et l'expédition. En effet il arrive souvent que tel beurre qui à l'état frais aurait obtenu un prix rémunérateur, ne l'atteindra plus même à la bonne saison, parceque les qualités de conservation faisaient défaut.

Qu'on applique donc en ceci, comme dans toutes les autres branches de l'industrie, le grand principe de la division du travail.

Le fermier aura à fournir du beurre de choix, et le marchand qui sera dans de meilleures conditions, locaux appropriés, glaciers, variétés dans les goûts et les besoins de la clientèle etc., écoulera plus ou moins vite, suivant les circonstances du marché.

Les fabricants de beurre vont directement au marché voisin ou ils expédient leurs produits à de plus longues distances.

Pour les premiers et même les autres, une forme régulière donnée aux mottes, ne sera pas un travail perdu, et un linge bien propre pour les entourer ou du papier spécial n'éloigneront certes pas les acheteurs.

Quant aux expéditions par les chars ou autres voies, il y a un supplément de précaution à prendre. Sans vouloir entrer dans de longs détails à ce sujet, je vous dirai qu'il y aura d'abord à suivre en tout point cette première règle : « Avoir des beurres bien fermes, même en été, d'une grande conservation, d'une coloration toujours uniforme et agréable à l'œil, d'une saveur et d'un arôme très bons mais sans exagération. »

Si on utilise des paniers pour l'expédition, ce qui peut se faire pour de courtes distances, les mottes devront être renfermées dans des linges bien lessivés, bien repliés et attachés avec des épingles, le tout placé dans des paniers solides et bien fermés.

Si on emploie les tinettes ou les pots en grés, il sera indispensable que la masse soit bien tassée et bien homogène, que l'air soit complètement expulsé afin d'éviter le rancissement; le contenant devra être en bon état, l'air fermé hermétiquement et nullement capable de communiquer au contenu un mauvais goût ou une couleur étrangère. Les mêmes précautions doivent être prises si on fait usage de tonneaux ou de caisses de bois ou de fer blanc.

Pour être certain que la fermeture soit bien hermétique, le sertissage mécanique remplace presque partout aujourd'hui la soudure des couvercles, qui avait l'inconvénient de communiquer au beurre une mauvaise odeur.

Je suis persuadé que la diminution dans l'exportation du beurre canadien ne provient pas plus du travail défectueux opéré à la ferme, que du peu d'homogénéité des envois et du peu de soins y apportés. Certes, des voies rapides, des chars réfrigérants ou tout au moins bien aménagés, des locaux frais et convenables dans les navires auraient une heureuse influence, mais avant tout, il est de

rigueur que le beurre, avant de quitter le lieu d'expédition, soit irréprochable, sous tous les rapports de la fabrication et de l'emballage.

Je vous parlais, il y a un instant, de l'action de l'air sur la conservation du beurre; on a dernièrement fait usage, en France, de l'acide carbonique pour remplacer l'air des récipients contenant le beurre; il paraît que les essais ont été couronnés d'un bon résultat. Ce procédé tout récent n'a pas, au moins à ma connaissance, été assez longuement expérimenté; la pratique ne tardera cependant pas à se prononcer sur son efficacité.

En Belgique, comme ailleurs, il a été préconisé d'autres agents conservateurs, mais je vous avouerai qu'après de nombreuses expériences, j'en suis toujours revenu aux soins méticuleux et au vulgaire et antique sel bien raffiné et bien pulvérisé.

Il me reste, Messieurs, pour terminer la première partie de cet entretien, à vous dire un seul mot, et ce mot je voudrais le voir écrit partout, dans la laiterie, dans la ferme, dans les étables, dans les beurrieres, partout enfin pour que toujours le laitier l'ait devant les yeux. Ce mot est simple et bien court :

PROPRETÉ, SANS LAQUELLE POINT DE BON BEURRE.

C'est à cause de cette qualité primordiale, comme aussi par suite de la délicatesse du travail, que le laitier est pour ainsi dire inconnu dans nos pays du nord. La femme ou la jeune fille, qui a presque toujours le sentiment de la propreté en partage, a dans ses attributions le travail du lait, l'homme se contentant d'actionner la baratte et, s'il y a lieu, de conduire l'écrémeuse.

J'ai eu le regret de ne pas rencontrer au Canada de ces laitières toujours si propres mais sans luxe. Par contre j'ai dû souvent partager l'idée de M. Lynch « trop d'harmoniums et de moulins à coudre ».

LA CULTURE SARCLÉE

NOTES PAR M. SÉRAPHIN GUÉVREMONT

M. le Président, et Messieurs,

Comme cultivateur résidant dans la Cité de Sorel, notre ferme même se trouve dans les limites de la dite cité; je dis notre ferme parce que nous cultivons en commun un de mes frères et moi.

A l'occasion d'une convention aussi instructive sur tout ce qui a rapport à l'agriculture, j'ai cru qu'il ne serait pas hors de propos d'entretenir l'assemblée pendant quelques instants sur notre genre de culture, afin de pouvoir en démontrer les avantages et engager les cultivateurs à adopter ce genre de culture que voici :

Je viens donc vous parler de la culture sarclée, et, en même temps, vous prouver que c'est une culture payante et profitable; et pour cela afin de faire disparaître toutes les objections que l'on pourrait apporter je n'épargnerai pas même de faire un détail complet de nos affaires.

Ce n'est pas mon intention de vous entretenir sur la manière de préparer la terre, non plus que sur la manière de traiter les différentes plantes je crois que ceci a déjà été bien traité, tant dans les conventions antérieures que dans les journaux agricoles; mais c'est encore une fois afin d'engager les cultivateurs à adopter cette culture et je crois que c'est la le point le plus important. Si je dis ceci, c'est parceque j'ai été moi-même un peu incrédule à l'adopter; cependant après avoir vu en 1884, sur la ferme de M. Fosbrooke (à Sorel) qui était dirigée par M. Arthur Jenner-Fust, plusieurs arpents de terre semés en légumes, tel que betteraves, carottes, choux-siames, navets et patates; et le tout superbe, je me suis dit, pourquoi ne réussirions-nous pas comme cela? j'en ai fait l'essai et j'ai bien réussi, ainsi j'ai augmenté ma culture d'année en année.

Finalement, en 1887, nous avons, moi et un de mes frères, acheté une terre de trois arpents et demi de largeur sur quarante (arpents) de longueur pour la jolie somme de \$6000.

Je n'ai pas besoin de vous dire qu'en se trouvant en possession d'une terre comme celle-là, il nous a fallu nécessairement acheter plusieurs chevaux ainsi que les instruments aratoires qui sont indispensables pour cette culture.

Ce qui a naturellement augmenté notre dette. Alors nous nous sommes dit: il fut se mettre à l'œuvre, car nous avons lourd fardeau sur les épaules et il nous faut le supporter; c'est ce que nous avons fait. Nous nous sommes mis à l'œuvre; et aujourd'hui, je ne crains pas de dire devant cette assemblée qui est dans ma place même, et en présence de nos créanciers, s'ils sont ici présents, que nous avons rencontré nos obligations, et nous avons réduit le capital d'au-delà de \$500.

Je vou
terre e
rendem
détail
la cult
Je
certain

Vo
No

No

No

No

No

Sur

No

Nou

jours sur

foin enc

après cel

pour not

ha ut dec

Com

que c'est

a plusie

Pour

première,

une piast

du touf, é

ment de s

n'étant qu

d'œuvre.

Je n'a

il nous fat

d'œuvre.

Laisse

Vous me direz peut-être que ce n'est pas beaucoup; je l'avouerai volontiers. Je vous ferais remarquer que cela ne fait que trois récoltes que nous tirons de la terre et que nous avons en mains la récolte de cette année, qui nous a donné un rendement suffisant. — Je ne crois pas qu'il soit nécessaire que je vous donne un détail complet de notre culture, mais j'insiste à dire qu'en résumé, le système de la culture sarclée est un système payant.

Je ne crains pas de dire que sans ce système de culture, nous n'aurions certainement pas pu réussir à remplir nos obligations.

Voici nos opérations :

Nous avons fait en 1888 de culture sarclée

8 arpents	de patates,	rendement	1500	minots
7 " "	choux de siam	"	4500	"
1 " "	carottes,	"	350	"
1 " "	betteraves,	"	400	"
$\frac{1}{2}$ " "	navets,	"	200	"
$\frac{1}{2}$ " "	blé-dinde,	"	15	"

—
18 arpents.

Sur ce même terrain, nous avons ensemencé et récolté en 1889, comme suit :

13 arpents	en orge	rendement	450	minots
2 " "	blé,	"	40	"
3 " "	avoine,	"	120	"

—
18 arpents

Nous avons semé le tout en mil (en 1889), et nous avons récolté en 1890, tous jours sur le même terrain, 4000 bottes de foin; et nous allons laisser ce terrain en foin encore deux ou trois ans, et nous le pacagerons ensuite un an ou deux et après cela nous recommencerons la même rotation; et nous changeons de terrain pour notre culture sarclée et nous suivons la même rotation que sur le tableau ci-haut décrit.

Comme vous le savez, les gens donnent assez souvent pour raison contraire, que c'est bien facile pour un tel, c'est un homme riche; d'autres disent: celui là a plusieurs enfants, cela ne lui coûte rien pour la main d'œuvre.

Pour nous, ni l'une ni l'autre de ces raisons ne peut être appuyée; pour la première, comme je l'ai dit plus haut, nous avons acheté cette terre sans donner une piastre comptant; pour la seconde c'est que pour moi je n'ai pas de famille du tout, et que mon frère, qui a dix ans plus jeune que moi, est au commencement de sa famille dont le plus âgé des enfants n'a que six ans; par conséquent, n'étant que deux pour travailler nous sommes obligés de payer pour toute la main d'œuvre.

Je n'ai pas besoin de vous dire que pour pouvoir rencontrer nos obligations, il nous faut récolter beaucoup, par conséquent il nous faut payer bien de la main d'œuvre.

Laissez moi vous dire, avant de terminer, que c'est bien beau d'être favorisé

de la fortune ainsi que de plusieurs enfants pour venir en aide ; mais, tout en étant un avantage de posséder l'un ou l'autre, je puis vous dire que ni l'un ni l'autre n'est indispensable pour réussir ; mais qu'il y a une chose que l'on ne peut se dispenser d'avoir, c'est la volonté et je pourrais aussi ajouter la persévérance.

Pour ma part, si vous adoptez cette culture et que vous lui accordez les soins nécessaires, je puis vous dire d'avance que votre succès est assuré, car je suis bien convaincu que ce qui est possible pour nous l'est également pour chaque cultivateur.

Je donne ici ce témoignage, et sans exagération.

J'espère M. le Président que les quelques explications que je viens de donner pourront être utiles à la digne société de l'Industrie Laitière ainsi qu'aux cultivateurs ; c'est là mon désir.

SÉRAPHIN GUÉVREMONT,
Sorel.

LE PORC ET L'INDUSTRIE LAITIÈRE

PAR M. ANTOINE CASAVANT

M. le Président et Messieurs,

En 1889, j'étais appelé à vous donner une description d'une porcherie. Je vous faisais voir les avantages qu'il y a dans les perfectionnements des constructions, de manière à pouvoir tenir dans toutes les saisons de l'année, les porcs dans les meilleures conditions et à tirer plus d'avantages des produits de la laiterie.

A la dernière assemblée je vous parlais des avantages du choix des races pour obtenir les plus grands bénéfices des produits de la laiterie utilisés pour la nourriture du porc.

Aujourd'hui Messieurs, je vais essayer, à vous démontrer l'avantage qu'il y a d'utiliser le lait provenant des beurreries ou le petit lait provenant des fromageries pour l'élevage et l'engrais des porcs.

Messieurs, tout le monde sait ou devrait savoir que de tous les aliments que l'on sert aux bestiaux, le lait est la nourriture la plus complète. Il importe donc de savoir en tirer le plus grand avantage en utilisant le lait de la beurrerie ou le petit lait de la fromagerie. Ce dernier n'offre pas le même avantage ou la même valeur que celui de la beurrerie ; cependant il a une certaine valeur pour l'engrais des porcs ; mais pour l'élevage le lait écrémé est ce qui convient le mieux. Le jeune porc, plus que tout autre animal, a besoin d'une nourriture qui contient tous les éléments nécessaires pour former sa charpente osseuse, les muscles (la chair

la graisse ; Or le lait est l'aliment qui contient le plus ces divers éléments et forme la nourriture la plus complète. Pour celui qui envoie son lait à la fromagerie le secret est tout trouvé, il peut élever des jeunes porcs pendant toute la saison, parcequ'il a à sa disposition un lait qui contient les substances nécessaires, pour l'élevage et l'engrais et qui offre ainsi tous les avantages pour l'éleveur. Je n'ai pas besoin d'entrer dans plus de détails ; Chacun comprend la manière d'utiliser le lait dans l'élevage des porcs.

Mais, Messieurs, la position de celui qui envoie son lait à la fromagerie est bien différente ; elle offre bien moins d'avantages. Cependant avec un mode d'élevage bien suivi il y a un moyen de rendre ces deux industries bien payantes, c'est-à-dire, la fromagerie et l'élevage du porc, le voici :

Conservez des truies portières jusqu'à trois ou quatre ans et choisissez toujours les meilleurs sujets pour remplacer celles que vous livrez à la boucherie. Arrangez-vous de manière à ce que vos jeunes porcelets arrivent au commencement de mars pour que le sevrage ait lieu du 1er au 15 avril, pour pouvoir utiliser le lait avant l'ouverture des fromageries avec le plus d'avantage et à l'ouverture de la fromagerie les jeunes porcelets seront suffisamment développés pour pouvoir se nourrir du petit lait, en y ajoutant des farineaux et surtout de la nourriture en vert, car le vert est une nourriture qui contient plus ou moins selon l'espèce, de la chaux, du sucre, de l'azote, de l'albumine et autres substances qui font du vert une nourriture économique, très propre à maintenir le porc dans un bon état de santé et à faciliter le développement et l'engraissement de l'animal. Je base cet enseignement sur mes propres expériences.

Aussitôt donc qu'il est possible de se procurer du vert, c'est-à-dire du pâturage ou des fourrages verts, des sarclages de jardins, des feuilles de choux, du jeune trèfle, de la luzerne, des tiges de blé-d'inde (ou maïs) coupé en vert, tel que nous le donnons au pâturage, donnons-en aux porcs. En utilisant ainsi le vert et le lait de la fromagerie on élève les porcs avec beaucoup d'économie.

Le sevrage de la deuxième portée devrait avoir lieu du 15 à la fin d'octobre, c'est-à-dire à la fermeture des fromageries. Cette saison n'offre pas les avantages du printemps ; nous n'avons pas à notre disposition le vert comme au printemps ; il faut suivre un autre traitement. Ce traitement de la saison d'automne consiste à tenir les porcelets dans un endroit chaud pour favoriser la rapidité de leur croissance, et à les nourrir de patates et de betteraves à sucre ou jaunes globes cuites ensemble. Je considère ces deux espèces de betteraves comme étant celles qui peuvent être employées avec plus de bénéfices dans l'alimentation des porcs. On y ajoute de la farine d'avoine, des pois et du lait. Messieurs, vous voyez que par ce système nous utilisons tout le lait depuis la première traite du printemps jusqu'à la dernière de l'automne. Nous négligeons trop la valeur du lait.

Les produits de l'industrie laitière sont au nombre de trois : le beurre, le fromage et le lait. Le beurre et le fromage ont leur écoulement sur le marché anglais. On donne généralement à ces deux produits une importance suffisante ; on fait des efforts pour augmenter la quantité et améliorer la qualité de ces deux articles. Mais le troisième produit de l'industrie laitière, le lait, est négligé. On

n'y donne pas assez d'importance ; on laisse perdre une grande partie de ce produit faute d'un bon système pour l'utiliser.

Et remarquons, Messieurs, que ce produit n'est pas à négliger ; car nous avons notre marché ici dans la province, puisque nous importons chaque année des Etats Unis du lard salé et du porc frais pour des sommes considérables.

Pour résumer, Messieurs, en trois mots les conférences que j'ai eu l'honneur de donner aux membres de la société d'Industrie Laitière sur la porcherie en rapport avec l'industrie laitière, je dis qu'il s'agit pour nous : premièrement de construire des porcheries convenables ; deuxièmement de faire le choix d'une bonne race ; troisièmement de faire la culture des légumes en abondances pour les vaches laitières et l'alimentation des porcs. Par ce moyen nous arriverons à fournir les quantités suffisantes pour le besoins de notre pays. Il y a toujours plus d'avantages à vendre chez soi qu'à l'étranger.

Voilà, Messieurs, ce me semble, un des moyens pratiques que nous devons prendre pour augmenter les revenus de l'industrie laitière dans notre province.

Pardon, Messieurs, d'avoir abusé de votre patience, et merci de votre bienveillante attention.

ANT. CASAVANT.

Les
10
nongé.
20
Maskin
30
nongé.
La
Voi

Epreuve

Lait donné cha-
que jour

Quantité

Quantité

Beurre

Lbs de

Les
dont l'ex
Livre de

CONCOURS DES VACHES CANADIENNES ENRÉGISTRÉES

Les vaches suivantes ont été entrées pour le concours de 1890 :

1o La « Brune », appartenant à M. Salomon Philibert de St-Justin de Maskinongé.

2o La « Corne d'Or », appartenant à M. Edouard Philibert de St-Justin de Maskinongé.

3o La Caille », appartenant à M. Désiré Philibert de St-Justin de Maskinongé.

La Caille avait déjà concouru en 1889.

Voici le résumé du rapport de l'épreuve des trois concurrentes :

Epreuve commencée le	1	2	3	
	LA BRUNE 10 juillet 1890	CORNE D'OR 10 juillet 1890	LA CAILLE 10 juillet 1890	
Lait donné chaque jour	1er jour.....	lbs. oz. 39-00	lbs. oz. 40-00	lbs. oz. 42-00
	2e "	37-00	42-08	38-12
	3e "	35-12	42-12	38-00
	4e "	34-04	43-08	37-04
	5e "	38-12	41-04	40-08
	6e "	36-00	40-12	36-04
	7e "	37-04	42-08	39-00
		258-00	293-04	271-12
Quantité totale de crème	45 lbs.	57 lbs.	49 lbs.	
Quantité totale du beurre obtenu	lbs. oz. 13-11	lbs. oz. 11-10	lbs. oz. 10-11	
Beurre par 100 lbs de lait	5.30	3.96	3.93	
Lbs de lait par livre de beurre	18.65	25.23	25.43	

Les prix accordés seront dans l'ordre des rendements, si les concurrentes, dont l'examen n'a pas été fait sont bien canadiennes pur-sang et aptes à entrer au Livre de Généalogie de la race bovine canadienne.

RECETTES ET DEPENSES

DE LA SOCIÉTÉ, ANNÉE 1890.

RECETTES

Subvention de la société acc. (1).....	\$1000.00
Subvention de la fabrique-Ecole (2).....	Memo
Souscriptions des membres.....	402.00
Ventes de rapports.....	3.90
Diverses recettes.....	297.37
	<hr/>
	\$1703.27

DÉPENSES

Impressions.....	\$ 55.00
Papeterie, timbres, etc., etc., etc.....	\$2.97
Dépenses de voyage de la direction.....	17.10
Subventions et dépenses de convention.....	136.98
Salaires.....	550.00
Dépenses de voyage, enseignement.....	394.75
Primes de concours.....	70.00
Dépense diverses, etc., etc.....	221.08
	<hr/>
	\$ 1,527.88
Balance en caisse.....	175.39
	<hr/>
	\$ 1,703.27

RAPPORT DES AUDITEURS

Après examen en détail des comptes ci-dessus et constatation des pièces justificatives, nous les déclarons corrects.

SOREL, 25 novembre 1890.

(Signé) Ad. BRUNEAU, } Auditeurs
 " J. B. CHAPAIS. }

(1) \$500 à recevoir encore du département de l'Agriculture.

(2) Payé directement à M. J. M. Archambault, par le département de l'Agriculture (\$300.00).

Archambault
 Allard
 Allard
 Asselin
 Adam,
 Adam,
 Allard,
 Archambault
 Arsenault
 Archambault
 Aganien
 Alexan

Barnard
 Bellisle
 Brodeur
 Bernat
 Blondin
 Beaubien
 Bernat
 Bilodeau
 Baril, P.
 Bourque
 Bourbe
 Beaudr
 Bourbe
 Bruneau
 Bouche
 Bergeron
 Bernier
 Beauregard
 Bergère
 Bouche
 Bouche
 Bouche
 Bouche
 Boulanger
 Breton,

LISTE DES MEMBRES

ANNÉE 1890.

A

Archambault, J. Misael	St Hyacinthe
Allard, Pierre	St-Alphonse de Granby
Allard, Jos. Nap	Warwick
Asselin, Chs.	South Durham
Adam, Delvica	St-Valérien
Adam, N.	St-Zéphirin de Courval
Allard, J. L.	St-Martin de Laval
Archambault, P. A. O.	L'Assomption
Arsenault, et frères	Sorel
Archambault, J. B.	Sorel
Aganière, Joseph	St-Malo d'Auckland
Alexander, Neil	Chicoutimi

B

Barnard, E. A.	Trois-Rivières
Bellisle, Achille	La Baie-du-Febvre
Brodeur, L. Thimothée	St-Hugues
Bernatchez, N.	Montmagny
Blondin, F. X.	St-Maurice
Beaubien, Louis	Montreal
Bernatchez, Numa	Montmagny
Bilodeau, Jean	St-Elzéar de Beauce
Baril, Pierre	St-Justin
Bourque, Norbert	Sherbrooke-Est
Bourbeau, S.	Arthabaska
Beaudry, Pierre	St-Jean-Bte de Rouville
Bourbeau, Elie	L'Ange Gardien
Bruneau, Dr Ad.	Sorel
Boucher, Jos.	St-Damien
Bergeron, Henry	St-Didace (Maskin)
Bernier, Alphonse	Ste-Claire (Dorch)
Beauregard, Joseph	Ste-Angele
Bergeron, Alph.	St-Antoine de Tilly
Boucher, Euclide	St-Damien
Boucher, Pierre	St-Alexis des Monts
Boucher, Louis	Tremblay
Boucher et Leclerc	L'Islet
Boulangier, Oct.	Ste-Agathe de Lotbinière
Breton, Aug.	N. D. du Sacré Cœur

Boivairé, Evariste.....	St-Zéphirin de Courval
Brassard, Donat.....	Rivière aux Sables
Boland, George.....	Ste-Ursule de Maskinongé
Bourbonnais, J. A.....	Pontchateau
Bélanger, J. J.....	L'Isle Verte
Bernard, L. P.....	Cap Santé
Blanchette, Geo.....	Walker's Cutting
Brousseau, Hertel.....	Sorel
Beaudry, Rév. M. C. A.....	Laprésentation
Bédard, Lazare.....	St-Flavien
Bradette, Jules.....	La Malbaie
Boismenu, Nap.....	Ste-Thérèse
Bayeur, Dolphis.....	Ste-Thérèse
Boudreau, Rév M.....	East-Angus
Bombardier, Hypolyte.....	Valcourt d'Ely
Bourbeau, D. O.....	Victoriaville
Bibeau, Louis.....	St-Flavien
Benoit George.....	Kingsey French Village
Boucher, Jos.....	Coaticook
Boudreau, Zoël.....	Pointe aux pères
Bernier, Cyp.....	L'Anse A Gilles
Blanchard, Henry.....	St-Joachim de Shefford
Brodeur Théophile.....	St-Hyacinthe
Brodeur, Ephrem.....	Somerset
Bérubé, Rév. M. A. P.....	Little Caspédia
Bergeron, Alph.....	Ste Croix de Lotbinière
Beauséjour, C.....	St-Michel des Saints
Buisson Arsène.....	Ste-Cécile de Lévrard
Bussière, Ambroise.....	Ste-Jeanne de Nenville
Blouin, Jos.....	St-Jean Ile d'Orléans
Boisvert, Alex.....	Ste-Elizabeth
Boisvert, Adélar.....	St-Elphège
Blais, Alexandre.....	Chicoutimi
Bouchard, Alexandre.....	Chicoutimi
Brassard, Jos.....	Rivière-aux-Sables
Brassard, Jean.....	Rivière-aux-Sables
Binet, J. Evangéliste.....	St-Eustache
Boulais, Gédéon.....	Waterloo
Chicoine, Alexis.....	St-Marc
Chartier, Rév J. B.....	St-Hyacinthe
Couture, Dr J. A.....	Québec
Chênevert, Jos.....	Berthierville

Côté
 Cloué
 Chap
 Choq
 Caron
 Carig
 Cami
 Clém
 Chico
 Charf
 Chabo
 Coté,
 Chico
 Caron
 Clerm
 Choini
 Coté J
 Coté, I
 Coulon
 Coutur
 Cloutie
 Chares
 Cartier
 Cadieu
 Coté, C
 Cossette
 Caron,
 Collège
 Cyr, Ch
 Chicoine
 Collin,
 Chagnon
 Corey, I
 Chapdel
 Coté San
 Courchè
 Champag
 Choquett
 Desloges
 Daignaul
 Dufault,
 Duguay J

Coté Louis.....	St-Hyacinthe
Cloutier, Sauveur.....	Ste-Sophie d'Halifax
Chapais, J. C.....	St-Denis en bas
Choquette, Rév M.....	Séminaire de St-Hyacinthe
Caron Georges.....	St-Léon
Carignan, Chs.....	St-Pie
Camiré Olivier.....	St-Michel d'Yamaska
Clément, N. E.....	Ste-Anne de la Pérade
Chicoine Delphis.....	Ste-Généviève
Cardin, Pierre.....	Sorel
Chabot, Georges.....	St-Liboire
Coté, Wilfrid.....	Saint-Alphonse
Chicoine, Arthur.....	St-Marc
Caron, J. Adélar.....	Richardville Még
Clermont, Honoré.....	St-Jean de Matha
Choinière, Modeste.....	Valcourt d'Ely
Coté J. Bte.....	Ste-Apollinaire
Coté, Rév. M. F. P.....	St-Valérien, Shefford
Coulombe, Ferdinand.....	St-Edouard
Couturier, Gonz.....	La Malbaie
Cloutier, David.....	Ham Nord
Charest, Rév. M. F. M. A.....	St-Valérien
Cartier, T. C.....	Kingsey French Village
Cadioux, J. B. E.....	St-Cyrille
Coté, Gaspard.....	St-Narcisse, Champlain
Cossette, Ferdinand.....	Ste-Louise de l'Islet
Caron, Nazaire.....	L'Assomption
Collège d'Agriculture.....	St-David d'Yamaska
Cyr, Chs.....	Sherbrooke
Chicoine, J. A.....	St-Pierre de Montmagny
Collin, Jacques.....	Sorel
Chagnou, F. N.....	Kings Croft
Corey, H. T.....	Somerset
Chapdelaine Elie.....	Rimouski
Coté Samuel.....	St-Cuthbert
Courchène, Ulric.....	Sacré Cœur de Jésus
Champagne, Vital.....	Belœil
Choquette, Cyrille.....	
D	
Desloges F. X.....	Longueil
Daignault, Rév M. J. C.....	Ste-Julie
Default, Eusèbe.....	Ste-Hélène
Duguay J. N.....	La Baie du Febvre

Dion, Frs	Ste-Thérèse
Desautels Arth. E.	Ste-Martine
Desjardins, Antoine.....	Ste-Thérèse
Dion, Emile.....	Rougemont
Dumas Pierre.....	St-Norbert
Daoust, Antoine.....	St-Benoit
Daoust, Paul.....	South Durham
Dumoulin, Almindor.....	N D. des Bois
Dufresne, Arthur.....	Dufresne Mills
Dorion, Hercule	Yamachiche
Denis Louis.....	St-Charles
Dussault, Wilfrid.....	Pointe-aux-Trembles
Daignault, F. X.....	St-Frs Riv du Sud
Dépot, Euclide.....	St-Valérien Shef.
DeGuise F.....	Somerset
Dubé J. Bte.....	Angeline
Derome, Jos.....	St-Basile, Portneuf
Denis, Paul.....	Vaudreuil
Decelles, Rév. M	Sorel
Desfossés, Nap.....	Nicolet
Désy, N. Lynn.....	Sorel
Dunbar, Jos.....	Melboro
Duguay, Philémon.....	St-Zéph. de Courval
E	
Ebacher, Victor.....	St-Prospère
Emond, Olivier.....	Pointe-aux-Trembles
F	
Fortin et Cie.....	St Prime
Fradette, Norbert.....	St-Dominique
Fontaine, Siméon.....	Weedon
Fournier, Onésime.....	Gentilly
Fleurant, Magloire.....	Melbourne Ridge
Fréchette, Gédéon.....	Stanfold
Fortin, Jos.....	Baie St-Paul
Fisher, A. Sydney.....	Knowlton
Fontaine, Philéas.....	St-Hugues
Forget, John.....	Ste-Thérèse
Poster, H. S.....	Knowlton
Fish, Jas.....	Sorel
Fortier, P. O	St-Gervais
Falardeau, J. B. A.....	Sorel
Flamant, J.....	St-Nicolas
Fortier, Edmond	St-Henri de Lévis

Garae
 Gingra
 Gemm
 Gérin,
 Gérin,
 Gagné,
 Gagné,
 Graton
 Gagnon
 Gérin,
 Gagnon
 Garnea
 Gouin,
 Genest,
 Gagnon
 Grégoir
 Gérin,
 Gilbert,
 Gendro
 Guévren
 Germai
 Guévren
 Godbou
 Gravel,
 Gervais,
 Gilbert,
 Geoffroy
 Girard,
 Cagnon,

Houle,
 Hudon,
 Harrison
 Houle A
 Hardy, C
 Heath, V

Jacob, J
 Jacob, L

G

Gareau, Victor.....	St-Denis, Riv. Richelieu
Gingras, Hubert.....	Ste-Marie de Monnoir
Gemme Paul.....	Ste-Marie de Monnoir
Gérin, Rév. M. D.....	St-Justin
Gingras, Oza.....	South Stukely
Gagné, Théophile.....	St-Edouard de Lotbinière
Garon, S. Abbé.....	St-Gilles
Gratton, Hubert.....	Ste-Thérèse
Gagnon, Louis.....	St-Urban
Gérin, Léon.....	Montréal
Gagnon, Rév. F. C.....	Québec
Garneau, Nap.....	Ste Croix Lotbinière
Gouin, Alexis.....	Kingsey French Village
Genest, Augustin.....	St-Geo. de Windsor.
Gagnon, Epiphane.....	Ste-Anne, Chicoutimi
Grégoire, Joachim.....	St-Cuthbert
Gérin, Auguste.....	Montréal
Gilbert, Louis.....	St-Zéphirin de Courval
Gendron, Jos.....	St-Malo d'Auckland
Guévrement, Pierre.....	Sorel
Germain, J. A.....	Sorel
Guévrement, J. B.....	Sorel
Godbout, Eug.....	St-Eloi
Gravel, L. J.....	St-Jean de Matha
Gervais, Hector.....	St-Tite de Champlain
Gilbert, Hilaire.....	St-Frédéric Beauce
Geoffroy, Jos.....	St-Camille de Wotton.
Girard, J.....	Rivières-aux-Sables.
Gagnon, Jos.....	St-Jérôme

H

Houlde, Eusèbe.....	Gentilly
Hudon, Phil. E.....	Hébertville
Harrison & Truchon.....	Matane
Houle Auréus.....	Gentilly
Hardy, Geo.....	Sorel
Heath, W. W.....	Heathton

J

Jacob, Joseph.....	St-Stanislas
Jacob, Léopold.....	St Tite de Champlain.

Jourdain, Roch.....	St-Jean-Bte
Jutras, Alfred.....	Somerset
Jalbert, Jos. Eloï.....	Cap St-Ignace
Jalbert, Placide.....	St-Flavien
L	
Labonté, Rév J. A.....	Ste-Thérèse
Labruère, Hon. P. B. de.....	St-Hyacinthe
Lemire, Louis J.....	La Baie du Febvre
Lord, Aimé.....	L'Assomption
Lafontaine, E.....	St-Hugues
Letourneau, Camille.....	Ste-Madeleine
Lecomte, E.....	Nicolet
Laplante, W. H.....	Ste-Hélène
Leclerc, Damien.....	Ste Thérèse
Lavigne, C. B.....	Arthabaskaville
Leclerc, Hector.....	St-Polycarpe
Lemonde Joseph.....	Ste-Rosalie
Lefrançois, Samuel.....	St-Léon
Lindsay, Chs. P.....	Ste-Marie de Beauce
Lambert, Félix.....	St-Antoine de Tilly
Lord, Edmond.....	St-Edouard de Lotbinière
Langlois Chs.....	Montréal
Lussier, E. S.....	St-Aimé, Richelieu
Larose Bruno.....	Ste-Théodésie de Verchères
Lemaire Olivier.....	Drummondville
Lamy Euchariste.....	St-Sévère
Labelle, Mgr.....	Québec
Langevin, Apollinaire.....	Milton
Lortie, Honoré.....	Québec
Latour, C. H.....	St Rémy de Nap
Lacroix, Louis.....	Mirabel
Legendre, G. H.....	Warwick
Lacourse, Jos.....	St Barthelemy
Leduc Léon.....	Sorel
Lord, Alphonse.....	Somerset
Lortie, Pierre.....	Beauport
Longpré, Alfred.....	L'assomption
Lemire, Léopold.....	Act. Vale
Lippens, B.....	Québec
Lainesse, Prudent.....	St-Arthur Ont
Lavergne, Louis.....	Arthabaskaville
Labelle, Cyrille.....	Sorel
Lunan & Son, Wm.....	Sorel

Lizott
Leclerc
La Roc
Latrav
Latrav
Lappri
Lebel
Lamy
Lerou
Leclerc
Lamb
Lord,
Leclerc
Lange
Légard
Lanois

Marsan
Montm
Mayna
Marsan
Mayna
MacDo
Massic
Morin,
Monah
Monat
Marsan
Morin,
McCall
Martel
Maheu
Marcha
Massic
Mackie
McColl
Millot,
Marche
Martel,
Massue,
Matte,
McDona
Marois,

Lizotte, P. E.....	Sorel
Leclerc, J. B.....	Sorel
La Rochelle, Pierre.....	Sorel
Latraverse, Félix.....	Sorel
Latraverse, Nap.....	Sorel
Lapprisse, Ant.....	St-Maurice
Lebel Louis.....	Kingsey, French Village
Lamy, Josaphas.....	St-Boniface
Leroux, Dr.....	St-Marc, de Verch.
Leclerc Jos.....	St-Philippe de Chester
Lambert, Thos.....	St-Apollinaire
Lord, Hypolite.....	St-Edouard
Leclerc, Utric.....	Cap Santé
Langevin, N. E.....	St-Joachim de Shefford
Légaré, Jérémie.....	St-Raymond
Lanois, Philippe.....	St Didace de Maskinongé

M

Marsan, Arthur.....	St-Valérien
Montminy, Rév. M.....	St-Georges de Beauce
Maynard, Jos.....	Moulius Nantais
Marsan, Cléophas.....	St-Valérien
Maynard, Philias.....	St-Dominique
MacDonald, Milton.....	Acton Vale
Massicotte Geo.....	Batiscan
Morin, Alphonse.....	St-Pie
Monahan, Peter.....	Ste-Marthe
Monat Michel.....	St Grégoire
Marsan, J. J. A.....	L'Assomption
Morin, Jos.....	St-Paul d'Abbottsford
McCallum.....	Danville
Martel Chas.....	Baie St Paul
Maheu Trefflé.....	Arthabaskaville
Marchand, Onésime.....	Ste-Geneviève de Batiscan
Massicotte, Roch.....	Ste Geneviève de Batiscan
Mackie, John.....	Lawrenceville
McColl, Hugh.....	St-Joseph (deux Mont.)
Millôt, Chs.....	Ste-Monique de Nicolet
Marchessault, Z. T. (Corbin).....	St-Damase
Martel, Eusébe.....	St-Célestin
Massue, J. A.....	St-Aimé
Matte, Adrien.....	Ste-Thérèse
McDonald, John.....	Montréal
Marois, Augustin.....	N.-D. de Stanbridge

Marchessault, Z. T. (Pont).....	St-Damase
Massé, Lazare.....	Wolfestown
Massé, Pierre.....	Cap Santé
Morison, Jos.....	East Hatley
Marois, Ed.....	Ste-Louise de l'Islet.
Morisset, Honoré.....	St-Donat.
Mercure, Noé.....	St-Pierre les Becquets.
Martel, Philippe.....	Chatillon.
Mousseau, Dr J. O.....	St-Polycarpe.

N

Nicole, Alph.....	St-Simon de Rimouski.
Normand, Stanislas.....	Ste-Julie de Somerset.
Normandin, Toussaint.....	St-Pie.
Naud, Albert.....	Poiré P. O., St-Alban.
Nadeau, Etienne.....	St-Ephrem de Tring.
Noël, Elysée.....	Sherbrooke.
Nobert, Oscar.....	St-Maurice.

O

Ouellette, Romuald.....	St-Antoine du Tilly.
-------------------------	----------------------

P

Préfontaine, Fulgence.....	Durham Sud.
Painchaud, Jos.....	Lingwick.
Pellerin, Uld.....	Ste-Sophie d'Halifax.
Parent, William.....	St-Elphège.
Poirier, H.....	Roxton Falls. j
Plante, F. X.....	St-Frédéric de Beauce.
Pomerat, Charles.....	Milton East.
Paré, Camille Elie.....	St-Vincent de Paul
Poisson, Adolphe.....	St-Paul de Chester.
Painchaud, Dr C. F.....	Varenes.
Paris, Arthur.....	St-Jean des Chailions.
Pelletier, Marius.....	Berthier en bas.
Pelletier, Charles.....	St-Basile de Portneuf.
Pepin, Jos. Noé.....	St-Joachim.
Pratte, Benj.....	Wotton.
Pelletier & Bélanger.....	St-Ferdinand d'Halifax
Perron, Adélar.....	St-Alphonse.
Paquet, J. B.....	St-Charles de Bellechasse.
Pelletier, Auguste.....	St Roch des Aulnets.
Proulx, F. X.....	St-Raymond.
Philibert, Désiré.....	St-Justin.
Philibert, Salomon.....	St-Justin.
Petit, Ludger.....	Ste-Hélène de Bagot.

Pré
Poi
Pell
Pau
Poi
Par
Pro
Par
Pro
Phar
Plan
Phil
Pepi
Para
Prou
Paqu
Poiri
Perro

Quint

Racin
Rivar
Richa
Roche
Roule
Roy, I
Rober
Regim
Rainvi
Richer
Robert
Roux &
Robita
Roy, I
Raymo

Sicard,
St-Laur
Simone
Simone
Skillen

Préfontaine & Frère.....	L'Isle Verte.
Poirier, Jos.....	Victoriaville.
Pelletier, P. J. T.....	Valcourt d'Ely.
Paul Hus, Hercule.....	Ste-Victoire Richelieu.
Poisson, M. J. A.....	Arthabaskaville.
Paradis, C. O.....	Sorel.
Proulx, Marcel.....	Sorel
Parent, Jos.....	Sorel
Proulx.....	Kingsey French Village.
Phaneuf, Jos. O.....	St-Antoine de Verchères.
Plante, Gédéon.....	Ste-Sophie Megantic.
Philibert, Edouard.....	St-Justin.
Pepin, Léger.....	Lotbinière.
Paradis, Louis.....	St-Isidore de Dorch.
Proulx, Rév.....	Nicolet.
Paquette, Siméon.....	St-Elphège.
Poirier, Hubert.....	St-Grégoire.
Perron, Charles.....	St-Alphonse de Chicoutimi.

Q

Quintal, Aldéric.....	St-Valérien.
-----------------------	--------------

R

Racine, Charles.....	Belœil.
Rivard, Eugène.....	St-Casimir.
Richard, Geo.....	Ste-Claire de Dorch.
Rochette, Phidime.....	St-Augustin de Portneuf.
Rouleau, Emile.....	Ste-Hénédine de Dorch.
Roy, Fortunat.....	Coaticook.
Robert, M.....	St-Valérien.
Regimbal, Jos.....	Ste-Thérèse.
Rainville, Louis.....	Arthabaskaville.
Richer, Geo.....	St-Geo. de Windsor.
Robert, Robert.....	Ste-Anne de Stukely.
Roux & Cie.....	Ste-Hélène de Chester.
Robitaille, Louis.....	Pointe-aux-Trembles.
Roy, Edmond.....	Berthier en bas.
Raymond, Nap.....	St-Cyrille de Wendover.

S

Sicard, Antoine.....	Ste-Hélène.
St-Laurent, Cyrille.....	St-Valère.
Simoneau, Cyprien.....	St-Hugues.
Simoneau, Alexandre.....	St-Zéphirin de Courval.
Skilleng, Félix.....	Ste-Sophie d'Halifax.

Senecal, E.....	Sorel.
Sylvestre, Dr.....	Sorel.
Savorie, F. T.....	Somerset.
Savoie, Geo.....	Plessisville.
Simard, Ernest.....	Rimouski.

T

Tellier, Louis Hon.....	St-Hyacinthe.
Thibault, Chs.....	Waterloo.
Thibault, Louis.....	Woodside.
Tremblay, Charles.....	Chicoutimi.
Tousignant, Nap.....	St-Norbert.
Taschereau, Ant. C.....	Ste-Marie de Beauce.
Tremblay, Wm.....	St-Félicien lac St-Jean.
Trudeau, Jos.....	St-Isidore La Prairie.
Tanguay, Rév. M. G. O.....	St-Paul du Buton.
Talbot, Aug.....	St-Pierre Riv. du Sud.
Toupin, Alex.....	St-Hugues.
Trudel, F. X. O.....	St-Prosper
Trempe, L. N.....	Sorel.
Trempe, Ad. C.....	Sorel.
Toupin, Nap.....	Fecteau's Mills.
Turgeon, Stanislas.....	St-Isidore de Dorch.
Trudel, Aug.....	Ste-Geneviève de Batiscan.
Tremblay, Wilbrod.....	St-Anselme.

V

Vigneau, J. B.....	St-Marcel.
Veilleux, Philius.....	St-Victor de Tring.
Vaillancourt, Jos. A.....	Montréal
Vadeboncœur, Od.....	Boulogne.
Vincelette, Pierre.....	Valcourt d'Ely.
Vézina, L. W.....	Cap Santé.

W

Wurtele, C. J. C.....	Sorel.
Wright, J. U.....	Sorel.
Watson, J. D.....	Kingsbury.
Wilkins, Chs.....	Barnston.

ALL
BEA
BER

BRUN

BOLA

BROD

COTÉ,

CARDIN

CHAPAI

CHOQUE

CARTIER

COTÉ, (A

CHARTIE

Table alphabétique des Conférenciers.

- ALLARD, J. N. Discussion sur la fabrication du fromage, 121.
- BEAUBIEN, LOUIS. Silo et ensilage, 57.
- BERNATCHEZ, N. Réponse au discours du Maire de Sorel, 17. Discussion sur le rapport de l'Inspr Painchaud, 27. Syndicats de fabrique (discussion) 41. Ensilage (observations) 50. Remerciements aux citoyens de Sorel, 136.
- BRUNEAU, DR. Discussion sur le rapport de l'Inspecteur Painchaud, 26. Observation, (Rapport du comité sur échantillons d'ensilage) 115. Discussion sur l'aération du lait, 119. Discours de clôture, 140.
- BOLAND, GEO. Discussion sur la conférence D. M. McPherson (Fabrication du fromage) 112.
- BRODEUR, T. Discussion sur la conférence D. M. McPherson, (Fabrication du fromage) 112. Observations (Rapport du Comité sur échantillons d'ensilage) 114. Rapport sur les ustensiles de laiterie, 122.
- COTÉ, S. Discussion sur le rapport de l'Inspecteur Painchaud, 25. Discussion sur la conférence E. MacCarthy, (Améliorations à apporter à l'Industrie laitière dans la Province de Québec, 84. Discussion sur la conférence D. M. McPherson, (Fabrication du fromage) 110. Rapport au Commissaire de l'Agriculture 141.
- CARDIN, M. P. P. Discussion sur le rapport de l'Inspecteur Painchaud, 25. Remarques sur l'agriculture, 134.
- CHAPUIS, J. C. Discussion sur le rapport de l'Inspecteur Painchaud, 28. Syndicats de fabrique, 34. Discussion sur la conférence E. MacCarthy, (Améliorations à apporter à l'Industrie laitière dans la Province de Québec, 77. Conférence sur l'Industrie laitière, 94. Discussion sur la Conférence D. M. MacPherson, (Fabrication du fromage) 111. Discussion sur l'aération du lait, 118.
- CHOQUETTE, (Abbé). Ensilage, (Remarques sur les travaux de la station expérimentale) 45.
- CARTIER, T. C. Observations sur la conférence de Mr. l'Abbé Choquette (Ensilage) 50.
- COTÉ, (Abbé). Observations sur la conférence de Mr. l'Abbé Choquette, 51. Syndicats de fabrique, 42.
- CHARTIER, (Abbé). Discussion sur la conférence E. MacCarthy, (Améliorations à apporter à l'Industrie laitière de la Province de Québec, 80.

- COLLARD, A.** Remarques sur l'organisation de l'enseignement agricole en Belgique, 89.
- CLÉMENT, N. E.** Discussion sur la conférence D. M. MacPherson, (Fabrication du fromage) 111.
- CASAVANT, ANT.** Le Porc et l'Industrie laitière, 164.
- DAIGNAULT, F. X.,** Discussion sur le rapport de l'Inspecteur Painchaud, 33.
- DELLICOUR, A.** Organisation de l'enseignement agricole en Belgique, 84.—
Discussion sur la conférence E. MacCarthy. (Améliorations à apporter à l'Industrie laitière dans la Province de Québec) 82.—Discussion sur l'aération du lait, 118.—Des derniers progrès faits dans la fabrication du beurre et des moyens employés en Belgique pour en vulgariser le produit, 453.
- DUBEAULT, GEO.** Syndicats de fabriques, (Discussion) 42.
- DESAUTELS, A. E.** Discussion, 120.
- FISHER, S. A.** Syndicats de fabriques, (Discussion) 37.—Rapport du Comité sur les échantillons d'ensilage, 113.—Observations diverses, 130.
- FEETER, H. S.** Syndicats de fabriques, (Discussion) 34.
- GÉRIN, A.** Discussion sur la fabrication du fromage (conférence D. M. McPherson) 111.
- GUÉVREMONT SÉRAPHIN** La culture sarclée, 161.
- HERRÉDOUET,** Commerce des produits laitiers, 51.—Observations diverses sur les fromages, 127.
- JENNER-EUST A. R.** Nourrissage au vert, 445.
- LADRELE, MÉR,** Discours, 85.
- LUSSIER,** Discussion, 120.
- LORD AIMÉ,** Traitement de la crème après l'écrémage et notes sur le barattage, 123.
- MONTMAY, (abbé)** Discussion sur le rapport de l'Inspecteur Painchaud, 25.—
Syndicats de fabriques, (Discussion) 41.—Discussion sur la conférence E. MacCarthy. (Améliorations à apporter à l'Industrie laitière dans la Province de Québec) 71.
- METZ, N.** Syndicats de fabriques. (Discussion) 44.—Commerce des produits laitiers, 56.
- MACCARTHY, E.** Améliorations à apporter à l'Industrie laitière dans la Province de Québec, 70.—Discussion sur les améliorations à apporter à l'Ind. laitière, 77.—Discussion sur l'aération du lait, 119.—Rapport de comité sur les échantillons de beurre et de fromage, 122.
- MACDONALD, C. C.** Rapport d'inspection de la société, 101.
- MACPHERSON, D. M.** Fabrication du fromage. (Conférence) 106.—Discussion, 110
- MORRIS,** Observations sur l'ensilage, 114.—Observations diverses sur fromage et ensilage, 127.

MAT
PAI
PIC
PAT
PLA
TACH
TAILL
VAILL
WILS
Améli
Comm
Concou
Discou
Discou
Discuss
Discuss
d
Discuss
Discussi
Discussi
a
Discour
Discours
Des der
Election
Ensilage
Fabricati

MATHIEU,	Observations sur l'ensilage, 113.
PAINCHAUD, Jos. L.	Rapport d'Inspecteur du Gouvernement, 21.—Discussion sur ce rapport, 25.—Discussion 120.
PICKETT, W. W.	Syndicats de fabriques (Discussion) 34.
PATTEN, O. P.	Syndicats de fabriques (Discussion) 43.
PLAMONDON, J. E.	Discussion, 120.
TACHÉ, J. DE L.	Syndicats de fabriques (Exposé) 34.—Observations sur le commerce des produits laitier, 51.—Discussion sur la conférence E. MacCarthy. (Améliorations à rapporter à l'Industrie laitière dans la Province de Québec) 83.—Discussion sur l'aération du lait, 118.—Discussion, 122.
TAILLON, A. A.	Discours du Maire de Sorel, 16.—138.
VAILLANCOURT, J. A.	Syndicats de fabrique. (Discussion) 36.—Discussion sur le rapport de l'Inspecteur Painchaud, 31.
WILSON, Wm	Syndicats de fabriques. (Discussion) 40.

Table Alphabétique des sujets

	PAGES.
Améliorations à apporter à l'Industrie laitière dans la Province de Québec, par E. MacCarthy.....	70
Commerce des produits laitiers, par Mr. Herreboudt.....	51
Concours des vaches canadiennes enregistrées.....	166
Discours du Maire de Sorel.....	16
Discours de Mgr Labelle.....	65
Discussion sur le rapport de l'Inspecteur Painchaud.....	25
Discussion sur la conférence «E. MacCarthy» (Améliorations à apporter à l'Industrie laitière dans la Province de Québec.....	77
Discussion sur la conférence «D. M. MacPherson» (Fabrication du fromage).....	118
Discussion sur l'Aération du lait.....	118
Discussion sur la conférence de Mr. Aimé Lord, (Traitement de la crème après l'écémage et notes sur le barattage).....	125
Discours du Maire de Sorel.....	138
Discours de Mr. le Dr Bruneau.....	140
Des derniers progrès faits dans la fabrication du beurre et des moyens employés en Belgique pour en vulgariser le produit, par A. Dellicour.....	153
Election des officiers.....	44
Ensilage, par Mr. l'Abbé Choquette.....	45
Fabrication du fromage, par Mr. D. M. MacPherson.....	106

Industrie laitière, par Mr. J. C. Chapais.....	94
Législation	4
La culture sarclée, par Séraphin Guévremont.....	162
Le Porc et l'Industrie laitière, par Antoine Casavant.....	164
Liste des membres, Année 1890	169
Nourrissage au vert, par A. R. Jenner-Fust.....	145
Organisation de l'enseignement agricole en Belgique, par Mr. A. Dellicour... ..	84
Rapport in extenso de la Convention	15
Réponse du président de la Société au discours du Maire de Sorel.....	17
Rapport de l'Inspecteur «Painchaud», à l'honorable Commissaire de l'Agriculture et de la Colonisation.....	21
Remarques de M. Collard, sur l'organisation de l'enseignement agricole en Belgique	89
Rapport de l'Inspecteur C. C. Macdonald, à la Société d'Industrie laitière.....	101
Rapport du Comité sur les échantillons d'ensilage.....	113
Rapport du Comité sur les échantillons de beurre et de fromage.....	122
Rapport sur les ustensiles de laiterie.....	122
Remarques sur l'Agriculture dans la province de Québec, par Mr. Cardin, député.....	134
Remerciements aux Citoyens de Sorel, par M. Bernatchez président.....	136
Rapport de l'Inspecteur Saül Coté.....	141
Recettes et dépenses de la société, Année 1890.....	167
Silo et ensilage, par l'hon. Louis Beaubien.....	57
Supplément au rapport de la Convention.....	141
Traitement de la crème après l'écémage et notes sur le barattage, par M. Aimé Lord.....	123
Table alphabétique des conférenciers.....	179
Table alphabétique des sujets.....	181
Table des matières.....	183

En
Offi
Lég
Acte
Acte
Acte
Acte
Const
Règle
Rapp
Discou
Répon
Rappo
Discus
P
Syndic
F
B
M
Election
Ensilage
l'A
Co
Commerc
N.
Silo et ens
Discours
de
Améliorat
par
Discussion
Mon
cour
Organisatio
Remarques

TABLE DES MATIERES.

	PAGES.
Envoi.....	2
Officiers et Directeurs de la Société pour 1991.....	3
Législation.....	4
Acte constitutif de la Société.....	7
Acte pourvoyant à la formation de sociétés agricoles et laitières.....	9
Acte pour permettre la formation de sociétés pour la fabrication du beurre et fromage.....	10
Acte prohibant la fabrication et la vente de la Margarine, etc etc etc.....	11
Acte à l'effet de prévenir les fraudes dans la fourniture du lait.....	13
Constitution de la Société.....	14
Règlements de la Société.....	15
Rapport in extenso de la Convention.....	16
Discours du Maire de Sorel.....	17
Réponse au Président de la Société.....	21
Rapport de l'Inspecteur Painchaud à l'Honorable Commissaire de l'Agriculture et de la Colonisation.....	25
Discussion sur ce rapport, par Mess. S. Coté,—Painchaud,—Abbé Montminy,—Dr. Bruneau,—Cardin, M. P. P.,—Bernatchez, M. P. P.,—J. C. Chapais,—Vaillancourt,—J. de L. Taché,—Daignault.....	34
Syndicats de fabriques.—Exposé par J. de L. Taché et Discussion par Mess. Fisher ;—Foster,—Vaillancourt,—Picket,—Wilson,—Montminy,—Bernatchez,—Dubeault,—Abbé Coté,—J. C. Chapais,—Patten,—N. Mettez.....	44
Election des Officiers.....	45
Ensilage et Remarques sur les travaux de la station expérimentale, par Mr. l'Abbé Choquette.—Observations par Mess. Bernatchez,—Cartier,—Abbé Coté.....	51
Commerce des produits laitiers par Mr. Herreboudt, et Observations par Mess. N. Mettez,—J. de L. Taché.....	57
Silo et ensilage, par l'Hon. Louis Beaubien.....	65
Discours de Monseigneur Labelle, Assistant Commissaire de l'Agriculture et de la Colonisation.....	70
Améliorations à apporter à l'Industrie Laitière dans la Province de Québec, par E. Mac Carthy.....	77
Discussion sur cette conférence par Mess. J. C. Chapais,—E. MacCarthy,—Abbé Montminy,—Abbé Chartier,—Mgr Labelle,—Herreboudt,—A. Delli-cour,—J. de L. Taché,—S. Coté.....	84
Organisation de l'Enseignement Agricole en Belgique, par Mr. A. Dellicour.....	89
Remarques de M. Collard.....	

Industrie laitière.—Conférence de Mr. J. C. Chapais.....	94
Rapport de Mr. C. C. MacDonald, Insp. de la Société.....	101
Fabrication du fromage.—Conférence de Mr. D. M. MacPherson.....	106
Discussion sur cette conférence, par Mess. S. Coté,—MacPherson,—J. C. Chapais,—A. Gérin,—Clément,—Boland,—T. Brodeur.....	110
Rapport du Comité sur les échantillons d'ensilage, par Mr. Fisher.—Observations, par Mess. Moreau,—T. Brodeur,—Fisher,—Bruneau,—Mathieu.....	113
Discussion sur l'Aération du lait, par Mess. A. Dellicour,—J. C. Chapais,—J. de L. Taché,—Dr Bruneau,—E. MacCarthy.....	118
Discussion entre Mess. A. E. Desautels,—Painchaud,—J. N. Allard,—Lussier,—Plamondon,—Dr Bruneau,—J. de L. Taché.....	120
Rapport du Comité sur les échantillons de beurre et de fromage, par E. MacCarthy.....	122
Rapport sur les ustensiles de laiterie, par M. T. Brodeur.....	122
Traitement de la crème après l'écrémage et notes sur le barattage, par M. Aimé Lord.....	123
Discussion, par A. Dellicour.....	125
Observations diverses sur fromage et ensilage, par Mess. Moreau,—Herreboudt,—Fisher.....	127
Remarques sur l'Agriculture dans la Province de Québec, par Mr. Cardin M. P. P.....	134
Remerciements aux citoyens de Sorel, par Mr. N. Bernatchez, Président.....	136
Discours du Maire de Sorel.....	138
Discours de M. le Dr Bruneau.....	140
Supplément au rapport de la convention.....	141
Rapport de l'Inspecteur Saül Côté à l'Honorable Commissaire de l'Agriculture.....	141
Nourrissage au vert, par Mr. A. R. Jenner-Fust.....	145
Des derniers progrès faits dans la fabrication du beurre et des moyens employés en Belgique pour en vulgariser le produit, par A. Dellicour.....	153
La culture sarclée, par Mr. Séraphin Guévremont.....	162
Le Porc et l'Industrie laitière, par M. Ant. Casavant.....	164
Concours des vaches canadiennes enrégistrées.....	167
Recettes et dépenses de la Société, année 1890.....	168
Liste des Membres, année 1890.....	169
Table alphabétique des Conférenciers.....	179
Table alphabétique des sujets.....	181
Table des Matières.....	183