

TROISIEME RAPPORT

DE LA

SOCIETE D'INDUSTRIE LAITIERE

DE LA

PROVINCE DE QUEBEC

EXTRAIT DU RAPPORT DE L'HONORABLE COMMISSAIRE DE  
L'AGRICULTURE ET DES TRAVAUX PUBLICS

1884



IMPRIME PAR ORDRE DE LA LEGISLATURE.



QUÉBEC :

IMPRIME PAR CHARLES FRANÇOIS LANGLOIS

IMPRIMERIE DE SA TRÈS-HAUTEUR MAJESTÉ LA REINE.

1885

637.062

93



TROISIEME RAPPORT

DE LA

SOCIETE D'INDUSTRIE LAITIERE

DE LA

PROVINCE DE QUEBEC

---

EXTRAIT DU RAPPORT DE L'HONORABLE COMMISSAIRE DE  
L'AGRICULTURE ET DES TRAVAUX PUBLICS

---

1884

---

IMPRIMÉ PAR ORDRE DE LA LÉGISLATURE.

---

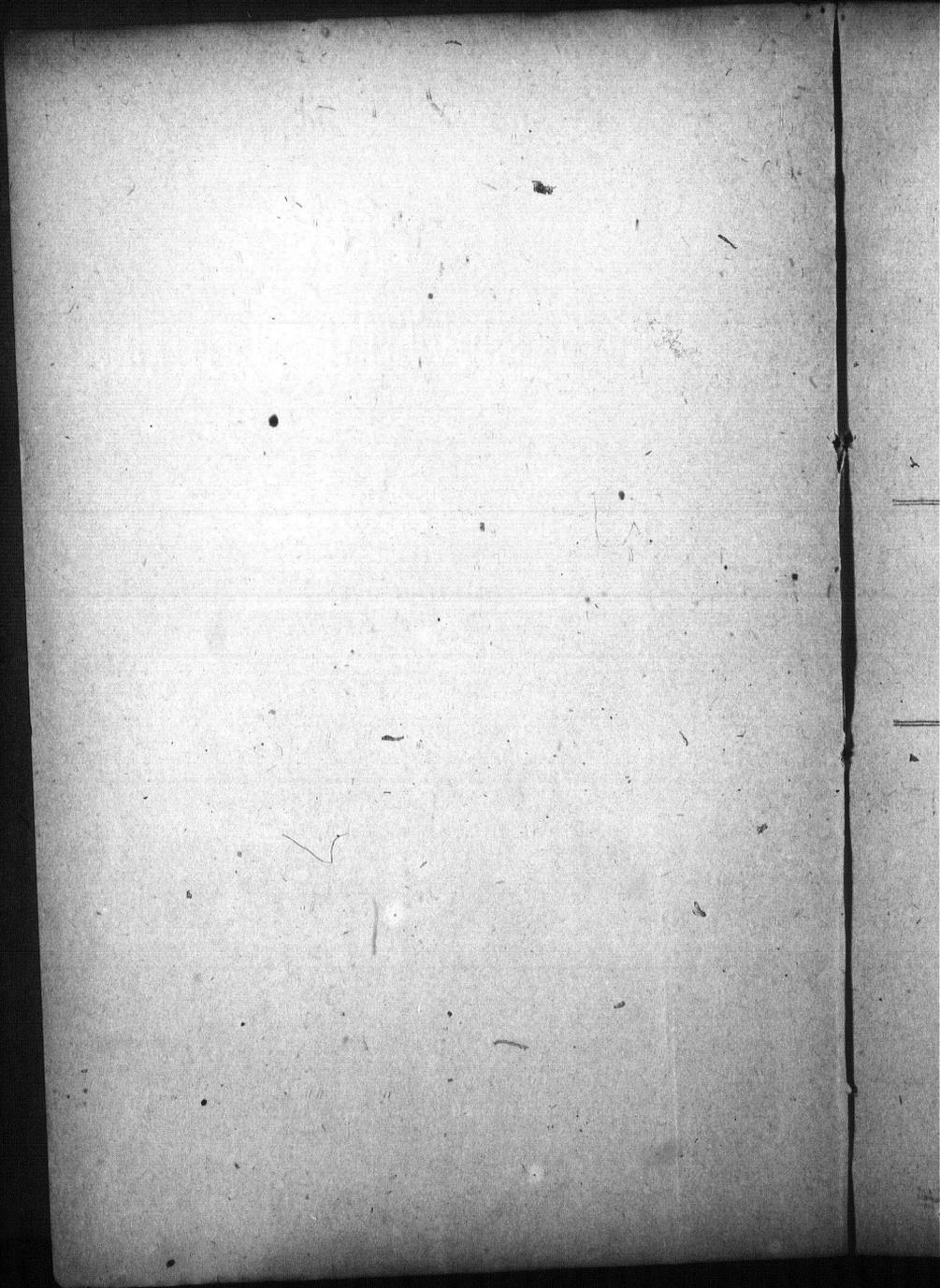


QUÉBEC :

IMPRIMÉ PAR CHARLES FRANÇOIS LANGLOIS

IMPRIMEUR DE SA TRÈS-GRACIEUSE MAJESTÉ LA REINE.

1885



---

INDUSTRIE LAITIERE

---

A L'HONORABLE COMMISSAIRE DE L'AGRICULTURE ET DES  
TRAVAUX PUBLICS.

---

*Monsieur le Commissaire,*

La direction de la Société d'Industrie Laitière de la province de Québec a l'honneur de vous faire rapport, tel que ci-après, de ses opérations pendant l'année 1884.

J. DE L. TACHÉ,

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

## 45 VICT. 1882 CAP. LXVI

Acte pour autoriser la création d'une société sous le nom de : " Société d'industrie laitière de la province de Québec. "

[Sanctionné le 1er Mai 1882.]

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

1. Le lieutenant-gouverneur en conseil pourra autoriser, pour la province, la formation d'une association ayant pour but d'encourager l'amélioration de l'industrie du beurre et du fromage et de toutes les choses qui se rattachent à cette industrie, sous le nom de : " Société d'industrie laitière de la province de Québec. "

2. La société devra se composer d'au moins cinquante personnes qui signeront une déclaration suivant la formule de la cédule annexée au présent acte ; et chaque membre souscrira et paiera une somme annuelle d'au moins une piastre au fonds de la société.

3. Telle déclaration sera faite en double, l'une devant être écrite et signée sur les premières pages d'un livre qui sera tenu par la société pour enregistrer les minutes de ses délibérations pendant la première année de son existence, et l'autre devant être immédiatement transmise au commissaire de l'agriculture qui fera publier, aussitôt que possible après sa réception, avis de la formation de telle société, dans la Gazette Officielle de Québec.

4. A compter de la publication dans la Gazette Officielle de Québec, de l'avis de formation de la société, elle deviendra et sera un corps politique et incorporé pour les fins du présent acte et pourra posséder des biens-fonds pour une valeur n'excédant pas vingt mille piastres.

5. La société aura 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.

Le Commissaire de l'Agriculture et des Travaux Publics sera, d'office, membre de la société.

6. La première assemblée de la société aura lieu en la cité de St-Hyacinthe, le 28 novembre prochain, pour procéder à l'organisation et à l'élection des membres du bureau de direction et traiter toutes matières en rapport avec le but de la société.

7. La société tiendra ensuite une assemblée annuelle à tel lieu et à telle époque qui auront été choisis par le bureau de direction, outre celles qui pourront être prescrites et déterminées par ses règlements. A cette assemblée annuelle elle élira un président, un vice-président et un secrétaire-trésorier, et elle fera 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.

8. Les officiers et directeurs de la société rédigeront et présenteront 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, améliorations et produits qui méritent d'être signalés au public, et donneront toutes les informations qu'ils croiront utiles dans l'intérêt de l'industrie laitière.

#### CÉDULE

Nous soussignés, convenons de nous former en une société en vertu de l'acte 45 Vict., chap. 66 sous le nom de "Société d'Industrie Laitière de la Province de Québec," et nous promettons respectivement par les présentes, de payer au trésorier de la société, annuellement, tant que nous continuerons d'être membres de la dite société, la somme inscrite en regard de nos noms respectifs; et nous promettons de plus de nous conformer aux statuts et règlements de la dite société.

NOMS	\$	Cts.

Acte pour protéger les manufactures de fromage et de beurre dans cette province.

[Sanctionné le 1er février 1870].

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

1. Quiconque, sciemment et frauduleusement, vendra, fournira, amènera ou enverra, pour être converti en fromage ou en beurre, à aucune manufacture, aucun lait mélangé avec de l'eau ou falsifié en aucune manière, ou du lait dont la crème aura été enlevée, ou du lait connu sous le nom de "lait écrémié," ou gardera aucune partie de tel lait, connu sous le nom "des égouts" ;

On quiconque, sciemment et frauduleusement, vendra, fournira, amènera ou enverra à aucune manufacture, du lait qui est infect, ou en partie sur par suite de négligence dans l'entretien de ses chaudières, couloirs, ou autres vaisseaux, après avoir été informé de telle infection ou négligence, soit verbalement ou par écrit ;

On aucun manufacturier de tels fromages ou beurre, qui, sciemment et frauduleusement, fera usage, ou ordonnera à aucun de ses employés, de faire usage pour son profit, de la crème du lait qui sera apporté à aucune manufacture de fromage ou beurre ;

Encourra, pour chaque telle offense, une pénalité de pas moins d'une piastre ni de plus de cinquante piastres, à la discrétion des juges de paix devant qui telle offense sera portée.

2. Toute offense, en vertu de cet acte, pourra être poursuivie dans les trois mois à compter de l'infraction, sur dénonciation portée par la partie intéressée ou l'une d'elles (s'il y en a plusieurs), devant un ou plusieurs juges de paix, ayant juridiction dans la localité où l'offense a été commise, qui auront le droit d'entendre et décider la cause, sur le serment d'un ou plusieurs témoins dignes de foi, et auront de plus le pouvoir au cas que l'amende et les frais ne seront pas payés sous tel délai qu'ils accorderont, de faire prélever la dite amende et les frais par voie d'exécution, signée par l'un d'eux ou tous les deux, contre les meubles et effets du défendeur et la dite pénalité lorsqu'elle sera recouvrée, sera payable au dénonciateur pour le bénéfice de la partie ou des parties lésées, et à défaut de paiement en entier de la pénalité et des frais, après la vente des effets du défendeur, il pourra être incarcéré sur un warrant signé comme susdit, dans la prison

commune du district où l'offense aura été commise, pour une période de pas moins de huit jours, ni de plus de trente jours, à moins que la pénalité, les frais de la poursuite et les frais subséquents ne soient plus tôt payés.

3. La poursuite susdite n'aura pas l'effet d'empêcher toute personne, qui se croira lésée par quelque infraction des dispositions précédentes, de se pourvoir dans toute cour civile ayant juridiction, pour recevoir tel dommage qu'elle aura souffert et d'en prélever le montant, ainsi que les frais, en la manière ordinaire de la dite cour. [1]

45 VICT. 1882 CAP. LXV

Acte concernant les sociétés et établissements de fabrication de beurre ou de fromage ou des deux combinés, en cette province.

[Sanctionné le 1er Mai 1882.]

ATTENDU que plusieurs sociétés de fabrication de beurre et de fromage, se sont déjà établies dans la province, en vertu du chapitre 65 des Statuts Refondus pour le Bas Canada concernant les sociétés ;

Attendu que cet acte ne leur donne pas tous les avantages que leur donnerait un acte d'incorporation, et que, dans l'intérêt de cette industrie qui tend tous les jours à se développer, et par là, dans l'intérêt de toute la province, il convient de donner à ces sociétés les pouvoirs de corporation ; A ces causes, Sa Majesté, par et de l'avis et du consentement de la Législature de Québec, décrète ce qui suit :

1. Lorsque cinq personnes ou plus, dans quelque partie que ce soit de la province, auront signé respectivement 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 devra être désigné pour être leur principale place d'affaires, et qu'elles auront 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 pourront, dans la suite, devenir membres de telle société, leurs héritiers, exécuteurs, curateurs, administrateurs, successeurs et ayant cause respectifs, formeront par là même, un corps politique et incorporé sous le nom de : " Société de fabrication de beurre (ou) de fromage (ou l'un et l'autre suivant le cas) de (nom de l'endroit et le numéro de la manufacture, tel que mentionné dans la déclaration).

[1] NOTE.—Les caractères en italiques indiquent les amendements faits à cette loi par le chapitre 65 de la 45 Vict., 1882 qui suit.

Un certificat sera délivré par le protonotaire à toute telle compagnie, constatant qu'elle a fait telle déclaration, lequel certificat devra être enregistré au bureau d'enregistrement de l'endroit où se trouvera le siège principal des affaires de la dite compagnie et être aussi transmis sans délai, au commissaire de l'agriculture.

2. Toute telle société ainsi formée, jouira pour les fins pour lesquelles elle a été créée, de tous les pouvoirs inhérents aux corporations ordinaires, et notamment ceux de se choisir parmi ses membres des officiers, de passer des règlements non contraires aux lois de cette 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.

3. La première assemblée des actionnaires de la société aura lieu dans les huit jours après le dépôt de la déclaration mentionnée dans la section première de cet acte, après qu'un avis spécial à cette fin aura été donné aux actionnaires par au moins deux des actionnaires de la dite compagnie; lequel avis devra être signifié au moins deux jours avant la dite assemblée, dans le but d'élire des officiers et de sanctionner les règlements de la société.

Les assemblées générales annuelles suivantes, et les assemblées spéciales de la société seront statuées par règlement.

4. Un livre sera tenu par la société pour y entrer les souscriptions d'actions, et un autre pour y inscrire en détail toutes ses transactions.

5. Chaque tel livre et les règlements seront constamment ouverts à l'inspection des membres de la société.

6. La section 2 de l'acte 33 Vict., chap. 30, est amendée, en ajoutant après le mot : " infraction, " dans la deuxième ligne, les mots suivants : " sur dénonciation portée par la partie intéressée ou l'une d'elles (s'il y en a plusieurs), " et en remplaçant dans les onzième, douzième et treizième lignes de la dite section, les mots : " moitié au dénonciateur et moitié au secrétaire-trésorier de la municipalité où l'offense aura été commise, " par les mots suivants : " au dénonciateur, pour le bénéfice de la partie ou des parties lésées. "

7. Dans le cours du mois de décembre de chaque année, il sera transmis au commissaire de l'agriculture, par chaque société formée en vertu du présent acte, un état de ses opérations pour l'année.

8. Le présent acte s'appliquera aux beurreries et fromageries déjà établies, pourvu qu'elles se conforment aux règles et règlements établis par le présent acte.

9. La déclaration qui sera faite en vertu du présent acte, pour constituer en corporation une société de fabrication de beurre et de fromage, devra l'être dans la forme mentionnée dans la cédule ci-annexée.

10. Le présent acte viendra en force le jour de sa sanction.

### CÉDULE

Nous soussignés,

convenons de nous former en une société, en vertu de l'acte 45 Vict., chap. 65 concernant les sociétés et établissements de fabrication de beurre ou de fromage, ou des deux combinés, en cette province, qui sera appelée : " La société de fabrication de beurre ou de fromage (ou de beurre et de fromage) de la paroisse de \_\_\_\_\_, comté de \_\_\_\_\_, et nous promettons de nous conformer en tout aux statuts et règlements de la dite société.

(Signatures).

Extrait de 45 Vict. 1882 chap. 22, intitulé : " *Acte pour imposer certaines taxes directes sur certaines corporations commerciales* " tel qu'amendé par 46 Vict. 1883, chap. 7.

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

1. Afin de pourvoir aux besoins du service public de cette province ..... toute compagnie incorporée faisant quelqu'entreprise, commerce ou affaires dans cette province..... paiera annuellement les diverses taxes mentionnées et spécifiées dans la section trois de cet acte, lesquelles taxes sont, par le présent acte, imposées sur chacune de ces corporations commerciales respectivement.

2.....L'expression " compagnie incorporée " ne comprend pas les compagnies qui publient des papiers-nouvelles ou des recueils périodiques, ni les sociétés ou établissements de fabrication de beurre ou de fromage, ou des deux combinés, en cette province, établis par l'acte 45 Vict., chap. 65, ni la Société d'industrie laitière de la Province de Québec formée en vertu de l'acte 45 Vict., chap. 66, ni les compagnies d'assurance mutuelles reconnues par ou établies en vertu de l'acte 45 Vict., chap. 51, ni celles établies en vertu de l'acte 42-43 Vict. chap. 39 et ses amendements, ni les compagnies constituées pour la construction et le maintien de pont de péage, ni les sociétés ou compagnies constituées pour des fins de drainage, d'agriculture ou de colonisation.

Le présent acte viendra en force le jour de sa sanction.

## CONSTITUTION DE LA SOCIÉTÉ D'INDUSTRIE LAITIÈRE.

(Incorporée par le statut 45 V. Ch. 66 Q.)

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 les 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 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'audition 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 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.

---

---

**OFFICIERS ET DIRECTEURS DE LA SOCIÉTÉ D'INDUSTRIE LAITIÈRE POUR 1885.**

---

Président : L'HONORABLE P. B. DE LABRUÈRE.

Vice-Président : M. E. A. BARNARD.

Sectétaire-Trésorier : M. J. DE L. TACHÉ.

**DIRECTEURS :**

NOMS	DISTRICTS
F. Préfontaine.....	Arthabaska
H. Poirier.....	Bedford
H. J. J. Duchesnay.....	Beauce
Paul Couture.....	Chicoutimi et Saguenay
J. A. Ruddick.....	Beauharnois
Aimé Riopel.....	Joliette
Adhémar Charron.....	Iberville
Louis Soucy.....	Kamouraska
John Skaife.....	Montréal
N. Bernatchez.....	Montmagny
L'abbé T. Montminy.....	Québec
J. Ls. Lemire.....	Richelieu
Dr. Gaudette.....	Terrebonne
M. l'abbé Gérin.....	Trois-Rivières
L. T. Brodeur.....	St-Hyacinthe
W. H. Lynch.....	St-François

**DIRECTEURS HONORAIRES**

M. l'abbé Chartier.....	St-Hyacinthe
M. Gabriel Caron.....	Trois-Rivières

---

**LISTE DES MEMBRES**

PENDANT L'ANNÉE 1884.

**A**

Archambeault J.....	Notre-Dame-de-St-Hyacinthe
Archambeault M.....	“ “
Allard J. N.....	St-Jean-Baptiste
Abrahams & Bro.....	Montréal
Adam Jules.....	Belœil
Archambeault J.....	St-Lin

## B

Brodeur L. T.....	St-Hugues
Barnard E. A.....	Québec
Barré S. M.....	Montréal
Bauregard H.....	La Présentation
Benoît Damien.....	Roxton-Pond
Brousseau Louis.....	St-Hyacinthe
Beauregard Victor.....	St-Hyacinthe
Beaudry Hector.....	St-Jérôme
Blondeau Chs.....	St-Paschal
Blondin L. M.....	St-Frs.-du-Lac
Bilodeau P. D.....	Farnham
Bernard P. F. et J. F.....	Belœil
Bernard Ulric.....	St-Flavien-de-Lotbinière
Brillon J. R.....	Belœil
Boncher Chs.....	Ste-Madeleine
Bernier M. E.....	St-Hyacinthe
Bernatchez N.....	Montmagny
Boivin L. I.....	Montréal
Bertrand S.....	St-Mathias
Besette.....	Ste-Brigitte
Barré A. F.....	Richelieu

## C

Choquette Alfred.....	St-Hyacinthe
Couture Paul.....	Notre-Dame-de-Laterrière
Caron Gabriel.....	Louiseville
Côté Saül.....	St-Flavien-de-Lotbinière
Chicoine Alexis.....	St-Marc
Couture J. A.....	Québec
Chagnon Antoine.....	St-Dominique
Chartier Rev. J. B.....	St-Hyacinthe
Chênevert Jos.....	St-Cuthbert-Station
Côté Louis.....	St-Hyacinthe
Côté Adolphe.....	St-Flavien-de-Lotbinière
Côté Louis.....	La-Baie-du-Febvre
Cormier Trefflé.....	St-Guillaume
Cloutier S.....	Ste-Sophie-d'Halifax

## D

Duguay J. N.....	St-Zéphirin-de-Courval
Daignault Rev. J. C.....	Ste-Julie-Verchères
Duchesnay H. J. J.....	Ste-Marie-de-Beauce
Dufault E.....	Ste-Hélène
Désautels M.....	Ste-Rosalie
Duhaime P. I.....	St-Simon
Dion Jos.....	Upton
Duhamel J. W.....	Marie-Ville
Dupont F.....	St-Liboire
Dumaine Alfred.....	St-Liboire
Desmarais E.....	St-Lin
Dubault Geo.....	St-Gabriel-de-Brandon
Denis Dieudonné.....	St-Simon
Dufault Ludger.....	St-Judes
Dépot J. Bte.....	St-Valérien

## F

Fradette Albert.....	St-Hyacinthe
Fradette Norbert.....	St-Dominique
Fréchette L.....	Stanford
Flibotte Damase.....	St-Hyacinthe

## G

Gemme Paul.....	Ste-Marie-de-Monnoir
Garth Albert E.....	Ste-Thérèse-de-Blainville
Gareau Victor.....	St-Denis
Gareau Alfred.....	" "
Giard J. A.....	Ste-Hyacinthe
Gingras Hubert.....	Ste-Marie-de-Monnoir
Guertin Louis.....	St-Hyacinthe
Gosselin François.....	St-Victor-de-Tring
Gaudette Elie.....	St-Denis
Gendron P. A.....	Varenes
Guertin Alfred.....	St-Casimir, Portneuf
Gingras Adolphe.....	St-Ephrem-d'Upton
Gérin Rev. M. D.....	St-Justin, Maskinongé

## J

Jocelyn J. M.....	Stanstead
-------------------	-----------

## L

Lynch W. H .....	Danville
De LaBruère P. B. Hon.....	St-Hyacinthe
Ledoux F.....	Ste-Cécile-de-Milton
Lessard Delphis.....	Ste-Ursule, Maskinongé
Lesage S.....	Québec
Labonté Rev. M. J.....	Ste-Thérèse
Lamothe W.....	St-Hyacinthe
Letiecq Albert.....	Stanstead
Lussier E. S. et D.....	St-Aimé
Lemonde Louis.....	St-Simon
Legendre Omer.....	Ste-Croix-de-Lotbinière
Larivière Alfred.....	St-Grégoire-d'Henryville
Lemire J. Louis.....	La Baie-du-Febvre

## M

Morin F. X.....	St-Robert
Marsan Arthur .....	St-Valérien
Marcoux F. X.....	Marie-Ville
Montminy Rev. M.....	St-Agapit-de-Beaurivage
Maynard Jos .....	La Présentation

## N

Nadeau Antoine .....	St-Isidore-de-Dorchester
----------------------	--------------------------

## O

O'Connor James.....	Montréal
Ostigny Alfred.....	St-Jean-Bte-Rouville

## P

Piché Jos. A.....	La Présentation
Pelletier D.....	"
Piché Louis.....	"
Painchaud Jos.....	Louiseville
Paradis Louis.....	St-Sébastien, Beauce
Pelletier Jos.....	Ste-Louise-de-L'Islet
Préfontaine F.....	Durham
Paradis F. X.....	St-Michel-de-Napierville
Pelletier.....	Somerset
Pellerin Uldoric.....	Ste-Sophie

**R**

Rouleau Clément.....	St-Hyacinthe
Racine Chs.....	St-Pie
Riopel Aimé.....	St-Esprit
Robert Anthime.....	Upton
Raymond F.....	Mirabel

**S**

Sicotte V. B.....	St-Hyacinthe
St. Germain J. H. L.....	"
Skaife J.....	Montréal
St. Onge Théodule.....	Roxton-Falls
Soucy Louis.....	St-Philippe-de-Néri

**T**

Taché J. de L.....	St-Hyacinthe
Taché Henri.....	Upton
Tessier Godfroi.....	Ste-Brigitte
Tellier Louis.....	St-Hyacinthe
Tanguay Michel.....	Ste-Rosalie
Tétreau O.....	N.-D.-de-B.-de-Richelieu
Tétreau Alfred.....	" " "
Trudeau Avila et Isidore.....	St-Bazile-le-Grand

**V**

Villeneuve Isidore.....	Warwick
Vallée L. P.....	Québec
Vigneau J. B.....	La Baie-du-Febvre

---



---

## ASSEMBLEE DES 12 ET 13 NOVEMBRE 1884

TROISIÈME ASSEMBLÉE ANNUELLE, TENUE A ST-HYACINTHE

---

### MINUTES DE L'ASSEMBLÉE

---

ST-HYACINTHE, 12 Novembre 1884.

Les membres de la Société d'industrie laitière se réunissent à l'Hôtel-de-Ville de St-Hyacinthe, à onze heures de l'avant-midi.

Le président de la société, l'honorable M. de La Bruère, prend le fauteuil.

Sur proposition de M. Gabriel Caron, appuyée par M. W. H. Lynch Messieurs F. Préfontaine et E. A. Barnard sont chargés d'examiner et vérifier les comptes du secrétaire-trésorier et de faire rapport.

Sur proposition de M. E. A. Barnard, appuyée par M. A. Riopel, Messieurs Gabriel Caron, W. H. Lynch et Ls. Lemire sont chargés d'examiner les instruments de laiterie exposés dans la salle de réunion, et de faire rapport.

M. l'abbé Montminy demande à M. le président de soumettre à l'assemblée à une séance ultérieure, pour discussion, la question suivante :

“ La fabrication combinée du beurre et du fromage est-elle plus profitable dans notre pays que la fabrication simple de ces mêmes produits.”

Après quelques affaires de routine, la séance est ajournée à 1.30 p. m.

12 NOVEMBRE, après-midi.

Le président est au fauteuil à 1.45 p. m.

La séance est ouverte par un discours de M. le président sur la situation de la province de Québec au point de vue de l'agriculture, des effets bienfaisants de l'industrie laitière, et sur l'amélioration nécessaire de cette importante industrie.

M. J. C. Chapais, assistant-rédacteur du Journal d'Agriculture communiqué à l'assemblée des notes de voyage dans différents districts agricoles

de notre province, donne un résumé des difficultés qui ont accompagné dans les endroits visités, l'établissement des fabriques de beurre et de fromage, suggère des moyens de remédier à ce malheureux état de choses; et constate des progrès réalisés grâce à l'industrie laitière, dans certains endroits déjà visités par lui il y a trois ou quatre ans, et revus cette année.

Quelques membres prennent ensuite la parole à la suite de cette conférence.

Le président, M. de La Bruère, appelle M. E. A. Barnard pour le remplacer au fauteuil.

Lecture du rapport de la fabrique de beurre de Ste-Marie-de-Beauce, (système centrifuge) adressé à M. le président par M. H. J. J. Duchesnay.

La question posée par M. l'abbé Montminy est soumise à l'assemblée. Plusieurs membres prennent part à la discussion.

M. Saül Côté décrit ensuite la méthode de fabrication du beurre, avec les centrifuges, pratiquée à la fabrique de St-Sébastien d'Iberville, et l'installation de cette fabrique.

Suivent ensuite des questions incidentes au sujet de l'utilisation du petit-lait; et une nouvelle discussion au sujet de la fabrication du beurre et du fromage de lait écrémé.

Sur proposition de M. W. H. Lynch, la séance est ajournée à 7.30 p. m.

12 NOVEMBRE, soir.

Le président est au fauteuil à 7.30 p. m.

La séance est ouverte par la lecture du rapport de M. Misael Archambault de ses visites comme professeur de fabrication pendant la saison 1884.

M. le vice-président, M. E. A. Barnard, présente ensuite le rapport du concours ouvert en 1884 aux vaches "canadiennes" pur-sang, et annonce que le second prix seul a été accordé, le maximum requis pour le prix de \$100 n'ayant pas été atteint. La "Major," vache appartenant à M. l'abbé Gérin, curé de St-Justin, remportant le 2<sup>e</sup> prix de \$50.

Au sujet du concours à organiser pour l'an prochain, quelques membres prennent la parole, et M. le président annonce qu'un veau "Jersey" a été offert à la société par M. H. W. Vail, North-Pomfret, Vermont.

M. l'abbé Montminy fait ensuite une conférence sur les cercles agri-

coles et démontre quels résultats ils peuvent produire pour l'avancement de notre agriculture.

Suit une discussion à la suite de laquelle l'assemblée adopte à l'unanimité la résolution suivante :

“ Que la Société d'Industrie laitière, après avoir entendu la discussion qui a eu lieu au sujet des cercles agricoles et avoir constaté les heureux résultats que ces institutions ont opérés, désire exprimer publiquement l'opinion que ces cercles sont un des moyens les plus efficaces d'assurer l'amélioration de l'agriculture dans cette province, et que nos gouvernements doivent encourager par tous les moyens possibles la création des cercles, et assurer leur existence et le maintien de ceux qui sont déjà établis en fournissant des conférenciers compétents à ces cercles. ”

M. Lesage, assistant-commissaire de l'agriculture, sur l'invitation de M. le Président, prend ensuite la parole, et repassant tous les sujets de la journée, tire les conclusions qui en ressortent, et encourage les efforts que l'on fait pour l'amélioration de l'agriculture.

Après quelques remarques de M. Barnard, M. D. M. McPherson, de Lancaster, parle des conditions qui, d'après sa propre expérience, doivent mener à bien les entreprises dans la fabrication du fromage, et donne des conseils pratiques à ce sujet.

Et la séance est ajournée à demain, treize novembre, à dix heures de l'avant-midi.

Jendredi, 13 novembre, a. m.

Le président est au fauteuil à 10.45 a. m.

Il est procédé aux élections des officiers et directeurs de la Société :

Sur proposition de M. E. A. Barnard appuyée par M. Gabriel Caron, l'honorable M. de LaBruère est réélu président.

Sur proposition de M. Gabriel Caron, appuyée par M. John Skaife, M. E. A. Barnard est réélu vice-président.

Sur proposition de M. J. C. Chapais appuyée par M. l'abbé Montminy, M. J. de L. Taché est réélu secrétaire-trésorier.

Les Messieurs dont les noms suivent sont ensuite élus directeurs pour l'année 1884-85 :

NOM	DISTRICT
F. Préfontaine.....	Arthabaska
H. Poirier.....	Bedford
H. J. J. Duchesnay.....	Beauce
Paul Couture.....	Chicoutimi et Saguenay
J. A. Ruddick.....	Beauharnois
• Aimé Riopel.....	Joliette
Adhémar Charron.....	Iberville
Louis Soucy.....	Kamouraska
John Skaife.....	Montréal
N. Bernatchez.....	Montmagny
L'abbé T. Montminy.....	Québec
J. Louis Lemire.....	Richelieu
Dr Gaudette.....	Terrebonne
M. l'abbé Gérin.....	Trois-Rivières
L. T. Brodeur.....	St-Hyacinthe
W. H. Lynch.....	St-François

Sur proposition de M. E. A. Barnard, appuyée par M. Jos. Painchaud, M. Gabriel Caron est élu directeur honoraire.

Sur proposition de M. Antoine Casavant, M. P. P., appuyée par M. J. A. Giard, M. l'abbé Chartier est élu directeur honoraire.

La question du concours de l'année 1885 est discutée.

Sur proposition de M. E. A. Barnard, appuyée par M. W. H. Lynch, il est résolu :

“ Que le concours ouvert l'an dernier aux vaches canadiennes pur-sang soit continué cette année ; et que le veau Jersey offert par M. H. W. Vail de North-Pomfret, Vermont, soit donné comme premier prix dans une division du concours où les croisés Jersey-Canadien seront admis, mais à la condition, pour avoir droit au prix de ce concours que les concurrents atteignent le minimum de rendement de 12 livres de beurre par semaine.”

M. E. A. Barnard, offre, en second prix, pour le concours de l'été prochain ouvert aux vaches canadiennes pur-sang, un veau Jersey-canadien à la condition que le minimum de douze livres par semaine soit atteint.

Sur proposition de M. W. H. Lynch, appuyée par M. J. C. Chapais, un comité formé du Président de la société, de messieurs E. A. Barnard, J. A. Couture et L. T. Brodeur et du Secrétaire-Trésorier, soit chargé de régler

les conditions de l'admission aux concours qu'il a été décidé d'ouvrir, avec autorisation de rendre cette admission plus facile.

Il est de plus décidé que, dans le "*Livre d'or*" et "*le Livre de Généalogie de la race canadienne*," une division spéciale soit ouverte à l'inscription des animaux croisés Jersey-canadien.

M. F. Préfontaine présente le rapport de la révision des comptes du Secrétaire, lequel rapport est adopté.

Et la séance est ajournée à cet après-midi à 1.30.

12 NOVEMBRE, p. m.

Le président est au fauteuil à 1.45.

La séance est ouverte par une conférence de M. E. A. Barnard sur l'état général de l'industrie laitière dans la province de Québec.

Sur proposition du conférencier, il est décidé unanimement qu'il y aura assemblée générale des membres de la société à Québec le premier mercredi de la session prochaine du Parlement local.

Le secrétaire lit ensuite le rapport de M. J. M. Archambeault, des opérations de la fabrique-école de la Société, à Notre-Dame de St-Hyacinthe, pendant l'année 1884.

Le rapport du Comité chargé d'examiner les instruments de laiterie exposés devant cette réunion, est soumis, et lu à l'assemblée.

Vient ensuite une discussion sur quelques points techniques de fabrication.

Et après quelques affaires de routine, l'assemblée annuelle de la Société d'industrie laitière est dissoute.

---

## RAPPORT D'INSPECTION DES FABRIQUES.

---

A L'HONORABLE M. DE LABRUÈRE, PRÉSIDENT DE LA SOCIÉTÉ  
D'INDUSTRIE LAITIÈRE.

---

*Monsieur,*

J'ai l'honneur de vous faire rapport de mes visites dans les fabriques pendant la saison de 1884.

Le nombre de fabriques visitées a été de 26, occupant 28 jours d'enseignement.

Il est à remarquer que si toutes les fabriques dont les directeurs ou les fabricants appartiennent à la société demandaient le professeur, sans exception, les frais de voyage qui sont établis au prix fixe de \$2.50 par jour d'enseignement pourraient être encore réduits.

Les fabriques, à cause de la saison froide de cette année, ont souffert dans divers endroits des pertes considérables. Un grand nombre sont construites trop légèrement et pas assez à l'épreuve du froid et de la chaleur. Au printemps beaucoup de fromageries ont perdu du fromage par le froid, et pendant l'été, beaucoup de fromage a perdu en pesanteur et en qualité par la chaleur. Ces pertes doivent représenter un chiffre très considérable pour toute la province. C'est surtout la chambre au fromage qui souffre dans les mauvaises constructions.

La fabrication est défectueuse dans bien des endroits, et dans d'autres elle peut être encore améliorée. Une cause de cette fabrication défectueuse est le manque de connaissances des fabricants dans bien des cas.

On engage souvent des jeunes gens qui n'ont pas même une année d'apprentissage et d'autres qui n'ont jamais appris comme il faut ce qu'ils doivent savoir; on cherche souvent à trop ménager; un bon fabricant doit au moins avoir un prix acceptable.

Quand on charge quelqu'un de faire du fromage pour plusieurs milliers de piastres, il importe que cette personne soit bien payée, et encore qu'elle soit bien recommandée. Il serait bon qu'on exigeât des certificats d'hommes compétents, en attendant que l'on accorde des diplômes officiels qui offriraient une bonne garantie dans les engagements de fabricants.

Un des défauts de fabrication les plus importants que j'ai remarqués est celui-ci :

Quand le fromage est cuit, on laisse généralement trop refroidir le caillé ; la fermentation est retardée ; on le transporte ainsi presque froid sur le *sink* ou égouttoir, ou il continue encore à se refroidir ; de sorte que du fromage qui eut été passable, fabriqué dans le même espace de temps avec un peu plus de chaleur, se trouve endommagé par ce refroidissement ; il n'est pas assez avancé en fermentation quand on le sale et quand on le met sous la presse. Et cela fait ce qu'on appelle un fromage froid ou qui ne travaille plus ; il ressemble plutôt à du caillé pressé qu'à du fromage ; dans le temps frais, il finit par moisir et se gâter parce qu'il contient trop d'humidité, et dans les temps chauds, il coule. Dans le procédé de M. McPherson, que je recommande dans le rapport de la fabrique-école, ces inconvénients sérieux sont évités très-facilement.

La présure est encore mal préparée dans plusieurs endroits ; il vaudrait bien mieux employer des extraits de présure de bonne qualité que l'on peut se procurer pour des prix modérés.

Ce que je viens de dire de la qualité de la présure peut aussi s'appliquer à la bonne qualité des boîtes et à la couleur. Comme règle générale il vaut bien mieux ne pas chercher à ménager sur la qualité des choses nécessaires à la fabrication ; pour quelques piastres épargnées sur ces achats on peut perdre des sommes considérables, et il s'en est perdu à ma connaissance.

J'ai remarqué avec plaisir que certaines fabriques visitées l'année dernière se sont considérablement améliorées.

Respectueusement soumis,

J. M. ARCHAMBAULT.

DISCOURS D'OUVERTURE PAR L'HON. M. BOUCHER DE LA BRUÈRE,  
PRÉSIDENT DE LA SOCIÉTÉ D'INDUSTRIE LAITIÈRE DE LA PROVINCE  
DE QUÉBEC

Après quelques remarques préliminaires, M. de La Bruère dit :

Nous occupons dans la puissance du Canada une position toute particulière, et la province de Québec est le pivot sur lequel tourne l'axe de la Confédération. La représentation dans la Chambre des Communes est basée sur la population, et, comme l'influence d'une province dépend,

dans une certaine mesure, du nombre de ses représentants en parlement, le devoir de notre législature provinciale se trouve par là même tracé ; il lui incombe de diriger ses efforts vers ce qui doit le plus contribuer à augmenter la population et favoriser le défrichement des terres.

Un puissant moyen d'accroître le nombre d'âmes en cette province est de favoriser l'agrandissement de nos villes maritimes et de nos centres manufacturiers. Nous avons dans la ville de Montréal la plus grande cité commerciale de la Puissance ; Québec, de son côté, possède un des plus beaux ports de mer de l'Amérique. D'autres villes, comme Sherbrooke, Sorel, St-Jean, St-Jérôme, Magog, Valleyfield, Trois-Rivières, St-Hyacinthe, sont susceptibles d'augmentation, parce qu'elles peuvent devenir des centres manufacturiers importants.

Le développement industriel et les intérêts maritimes tombent, il est vrai, sous la juridiction du parlement d'Ottawa. Cependant la législature provinciale peut contribuer, dans la mesure de ses attributions, à leurs progrès, et elle l'a compris ainsi en aidant à construire les voies ferrées qui sillonnent nos campagnes et qui, il y a dix ans, n'existaient qu'à l'état de projet. C'est ainsi que la construction du chemin de fer du Nord a été entreprise surtout afin de disputer à la province d'Ontario le terminus du chemin de fer du Pacifique, et nous avons l'avantage aujourd'hui de voir les convois de cette grande artère se rendre jusqu'à Montréal. De plus, avec les projets qui sont sur le point de se réaliser, comme la construction d'élevateurs sur les quais de Montréal pour le chargement du grain à bord des navires, il est permis de croire que la population de cette ville augmentera d'une manière étonnante.

L'agrandissement de Montréal et de Québec contribuera dans une forte mesure à l'augmentation de l'influence de notre province à Ottawa. Mais, Messieurs, comme tout se tient et s'enchaîne, la législature provinciale qui, par la construction de chemins de fer dans les districts ruraux, a contribué au progrès de la classe agricole, ne peut rester indifférente à l'amélioration même du sol.

Si, par l'exécution de grands travaux publics, nous augmentons la population, il faut songer à la nourrir, et c'est de la terre qu'elle tirera sa subsistance. Il est donc du devoir de ceux qui gouvernent de hâter l'avancement de l'agriculture. C'est aussi le devoir des cultivateurs eux-mêmes de se mettre en état de tirer le plus grand profit possible de leurs fermes par une culture intelligente.

On nous a taxés d'être arriérés dans notre méthode de culture. Ce reproche, il y a vingt ans, n'était pas sans fondement. Cependant nous

ne le méritons pas autant que pouvaient le croire nos accusateurs ; car dans les dernières cent années, il n'a pas dépendu entièrement de notre population de faire peu de progrès en agriculture. Les circonstances politiques et économiques y ont contribué pour une large part.

Après la cession du Canada à l'Angleterre, le peuple canadien-français avait été laissé à lui-même. Forcément il se trouva isolé et ne put être initié aux progrès qui se manifestaient dans les méthodes de culture en Europe. Il n'avait pas et ne pouvait avoir le même avantage que les cultivateurs anglais ou écossais qui émigraient des Îles Britanniques au Canada avec une éducation agricole toute faite. Outre l'isolement, notre cultivateur n'avait point pour ses produits les mêmes débouchés ni les mêmes facilités de transport qu'aujourd'hui. Nos relations avec les pays étrangers étaient fort restreintes ; nous n'avions pas de chemin de fer, l'océan Atlantique n'était sillonné que par des voiliers ; l'Europe ne venait point, comme elle le fait maintenant avec ses steamers, acheter notre grain, ou nos animaux, ou les produits de notre laiterie ; par conséquent l'agriculture dans cette province était dans une condition d'infériorité qu'il n'était pas au pouvoir du peuple de faire disparaître.

Mais depuis l'existence de la Confédération la condition économique du pays a changé ; nos chemins de fer ont augmenté en nombre et en importance ; les voies de communication par eau se sont améliorées ; notre pays est plus connu et plus favorablement apprécié ; nos rapports avec les peuples au-delà de l'Atlantique sont fréquents, il ne tient qu'à nous, hommes de la province de Québec, de prendre part au mouvement général des affaires, d'entrer comme nos provinces sœurs dans la voie du progrès et d'exploiter avantageusement nos ressources agricoles et manufacturières.

Je constaterai, Messieurs, avec vous, que notre méthode de culture n'est plus la même qu'il y a un quart de siècle. On remarque sans doute des lacunes, car on ne peut changer la manière de cultiver d'un pays dans un espace de temps relativement court ; mais le changement qui s'est opéré est trop apparent pour ne point nous en réjouir et le signaler à ceux qui, jugeant du présent par le passé, seraient tentés de dire que nos cultivateurs sont opposés aux idées de progrès.

L'industrie laitière n'a pas peu contribué à ce résultat satisfaisant. L'amélioration de notre bétail s'accroît, nos pâturages sont meilleurs et la ruineuse habitude de mal hiverner nos vaches laitières disparaît pour faire place à des soins intelligents.

L'existence même de notre société prouve les efforts qui se font dans toutes les parties de notre province pour se mettre au niveau des pays plus avancés que le nôtre. Dans nos réunions annuelles il se discute des questions, il se donne des conférences qui feraient honneur aux agronomes européens ; les idées qui s'énoncent ici font leur chemin, les cultivateurs qui entendent nos discussions les mettent à profit, et les voix autorisées qui nous donnent de si bons conseils sur l'agriculture font une impression dont on ressent les résultats bienfaisants.

Notre société fait un grand bien, et elle ne le cède pas en importance à ses deux sociétés sœurs de la province d'Ontario.

Ce que nous désirons, Messieurs, c'est que les patrons de fromageries profitent des avantages que leur offre l'association d'industrie laitière. Qu'ils se pénètrent bien de l'idée que l'inspection des fromageries est une chose non-seulement utile, mais nécessaire, et que cette inspection a été établie pour le plus grand avantage des patrons eux-mêmes. Il y a beaucoup de fromageries dans nos paroisses, mais tous les fabricants de fromage ne se rendent pas comptes des procédés de la fabrication. Beaucoup se croient ou se disent capables ; cependant que de lait gaspillé, que d'argent perdu par l'ignorance d'un certain nombre de fromagers. Que de meules de fromage ne se vendent que cinq ou six centins la livre, quand elles devraient se vendre 9, 10 et 11 centins. Les patrons sont à se demander de quoi cela dépend ; Messieurs, cela dépend de plusieurs causes, dont la principale, le plus souvent, est l'incapacité de celui qui fabrique le fromage.

Pardonnez-moi si je parle ainsi ; je ne veux mortifier personne en particulier, mais je crois qu'il vaut mieux ne pas déguiser la vérité. Voilà pourquoi j'ajouterai que l'inspection des fromageries par un homme compétent est nécessaire, afin de donner des conseils à ceux qui en ont besoin et corriger les erreurs du fabricant lui-même.

Parmi les fabricants il y en a qui ont la prétention de tout connaître, C'est une erreur, cause de grandes pertes. Quelque capable que soit un fromager, il peut toujours apprendre quelque chose par l'inspection, ne serait-ce que le fait de discuter avec l'inspecteur sur les différents modes de fabrication.

Partant de là, les patrons, s'ils comprennent bien leur intérêt, ne devraient accepter les services d'un fabricant de fromage qu'à condition de faire inspecter leur fromagerie. C'est en cela que notre société sera utile et que nous pourrions fournir à l'exportation un fromage propre à nous

faire honneur et à nous donner une excellente réputation sur les marchés d'Europe.

Vous n'ignorez pas, Messieurs, combien grandit chaque année notre commerce de beurre et de fromage. En 1868, nous exportions 6,111,482 livres de fromage représentant une valeur de \$617,943. Huit ans après, en 1876, nos exportations de fromage s'élevaient à 35,024,090 livres, soit une différence en plus 28,912,608 livres. Du 1 juillet 1882 au 30 juin 1883, 58,041,387 livres de fromage ont été envoyées en pays étranger, et quoique je ne connaisse pas le chiffre de notre exportation pour l'année se terminant au 30 juin dernier, je ne crois pas me tromper en disant que notre exportation pour cette période de temps a dû s'élever à 66 millions de livres.

Par de récentes statistiques il appert que, durant la présente saison, il va s'exporter du port de Montréal seulement, un million de boîtes de fromage de fabrication canadienne, représentant 60 millions de livres.

Ces chiffres nous démontrent l'importance du mouvement laitier dans notre pays, mouvement qui, je l'espère, s'accentuera davantage, lorsque le chemin de fer du Pacifique canadien sera entièrement terminé, car, dans le tableau général des exportations publié par le gouvernement d'Ottawa je constate que la Colombie Britannique a exporté en 1883, une petite quantité de beurre au Japon.

Une industrie qui représente un chiffre d'exportation excédant \$8,000,000, est une source de prospérité pour un pays, et les bienfaits qui en résultent sont encore plus grands, lorsque cette industrie s'appuie sur le sol.

Travaillons donc tous ensemble, Messieurs à accroître l'importance de notre association ; faisons-nous un devoir de la faire connaître dans toutes les parties de notre province et d'y agréger nos amis, et par nos efforts combinés, nous contribuerons au bien de l'agriculture et à la prospérité de notre pays.

PROGRÈS DE L'INDUSTRIE LAITIÈRE—OBSTACLES QUI  
NUISENT AU DÉVELOPPEMENT DE CE PROGRÈS.

CONFÉRENCE PAR M. J. C. CHAPAIS.

*Monsieur le Président, Messieurs,*

Bien que je doive l'honneur de vous adresser la parole aujourd'hui à une invitation spéciale, je suis obligé de vous dire que j'arrive pour vous entretenir sans aucune préparation. De longs et pénibles voyages que je suis à faire à travers la province en tournée d'inspection officielle des sociétés d'agriculture, ne m'ont laissé aucun loisir pour me permettre de donner une forme un peu acceptable à mes idées. Vous allez donc être obligé de m'accepter tel quel, et en conséquence, je sollicite votre indulgence.

En remplissant la mission que j'ai interrompue pour venir vous joindre, j'ai instruction de constater les progrès de l'industrie laitière et de chercher les moyens de la faire réussir là où elle ne prospère pas. J'ai donc dû, dans chaque comté que j'ai visité, m'enquérir de tout ce qui se fait en rapport avec votre industrie, je vais vous communiquer aujourd'hui quelques unes des observations que j'ai été à même de faire.

Tous les agronomes et les cultivateurs bien pensants de la province sont arrivés, après discussion, à reconnaître que l'industrie laitière est le plus puissant moyen que nous ayons pour régénérer notre agriculture tombée bien bas par la routine et la mauvaise pratique. Une des meilleures preuves qu'ils ont jugé juste en arrivant à cette conclusion, c'est le merveilleux développement qu'a pris l'agriculture, en un temps fort court, dans certains comtés où l'on a créé dernièrement des fabriques de beurre ou de fromage. Oui, l'industrie laitière régénère, de fait, notre agriculture, et je vais vous en citer un exemple frappant, en vous parlant de ce qu'était il y a quatre ans le district qui s'étend de Québec à Rimouski, sur la rive sud du St-Laurent et de ce qu'il est aujourd'hui.

Il y a quatre ans, ce district était remarquable par l'absence de belles prairies et de bons pâturages. Le voyageur qui parcourait cette région voyait, dans les champs, de pauvres vaches amaigries, léchant littéralement la terre pour y chercher une nourriture absente, crevant presque de

faim. L'hiver, ces mêmes animaux étaient parcimonieusement nourris à la paille ; au printemps il fallait, dans la majorité des cas, les sortir par la queue, de l'étable, et pour résultat final, on obtenait de ces pauvres animaux, une moyenne pour le district en question, de *quarante livres de beurre* par année. Et puis, le nombre de ces vaches était fort restreint malgré tout, vu la pauvreté des pâturages et la rareté de la nourriture pour l'hiver.

Dans l'hiver de 1881, c'est-à-dire, il y a à peine quatre ans, M. Barnard, directeur de l'agriculture eut, de concert avec moi, l'idée de travailler à la création d'une fabrique combinée de beurre et de fromage, à St-Denis, comté de Kamouraska. Le poste était bien choisi ; tout ce district est des mieux adaptés pour la culture au point de vue de l'industrie laitière, mais tout était à faire. Vous ne sauriez vous douter, messieurs, des obstacles que nous avons eus à vaincre pour arriver au succès. Les préjugés contre notre entreprise étaient nombreux, nous parvînmes à les détruire. Les vaches laitières étaient rares et mauvaises ; il fallut apprendre aux gens à en élever de bonnes et à en augmenter le nombre. Les pâturages n'existaient que de nom, sur de vieux friches qu'on avait cessé de semer parce qu'ils refusaient de rien produire ; nous apprîmes aux cultivateurs à créer de bons pâturages. On n'hivernait les vaches qu'à la paille et sans aucun soin. Nous démontrâmes la nécessité de bien nourrir les vaches en hiver, si l'on veut en retirer un bénéfice en été. Enfin, après bien des embarras de tous genres, le succès couronna notre œuvre.

Qu'en est-il résulté ? Aujourd'hui, au moment où je vous parle, il y a dans ce district sans une seule fabrique, il y a quatre, il y a, dis-je, vingt-six fromageries et deux beurreries et fromageries combinées, en tout vingt-huit fabriques. Le nombre des vaches à lait est triplé et elles donnent en moyenne la valeur de cent dix livres de beurre par année, soit \$22.00 par tête, là où, il y a quatre ans, elles donnaient à peu près \$10.00. L'espace réservé au pâturage, sur chaque ferme, est augmenté et les pâturages sont généralement plantureux et abondants ; on fait du fourrage vert pour nourrir les vaches à l'époque où les pâturages sont défaut. Les prairies donnent d'excellents rendements en foin, les vaches sont bien hivernées, les cultivateurs ont doublé et quelques uns triplé leurs revenus.

Qu'on aille, maintenant, dire aux gens de St-Denis qu'on va fermer leur fabrique et qu'il leur faut retourner à l'ancien système. Vraiment, je crains bien pour la vie de celui qui irait faire une pareille annonce.

Ce que je dis de ce district, messieurs, est vrai de plusieurs autres endroits que j'ai visités et que je pourrais vous nommer si ce n'était abuser de votre attention.

Et, pourtant, malgré de si beaux résultats, il y a des ombres au tableau. J'ai vu des endroits où l'industrie laitière se traîne et languit ; j'ai vu des paroisses où elle a tenté de s'implanter sans succès. Cela vient de ce qu'il y a trois grands obstacles qui s'opposent au développement de l'industrie laitière dans notre province.

Nous allons examiner brièvement ensemble, messieurs, quelle est la nature de chacun de ces trois obstacles et quels remèdes on peut y apporter.

Le premier de ces obstacles vient de ce qu'il y a malheureusement un grand nombre de MAUVAIS FABRICANTS. L'accroissement considérable du nombre de fabriques, chaque année, et les prix rémunérateurs payés aux fabricants, ont induit nombre de jeunes gens à choisir cette carrière ; seulement, tous n'ont pas eu à cœur de s'instruire à fond, avant de se mettre à fabriquer, et j'ai trouvé au cours de mon inspection, une fabrique recevant six mille livres de lait, dirigée par un jeune homme de dix-huit ans ayant eu *trois semaines* seulement d'apprentissage. Et, ce que je mentionne pour un cas, je pourrais le mentionner pour vingt autres. Or, sous ces circonstances, voici ce qui arrive : de tels fabricants font nécessairement du mauvais fromage ; lorsque la vente arrive, elle est désastreuse pour les patrons, qui se découragent, l'année suivante la fabrique est fermée, et malheureusement, fermée pour longtemps.

Le second obstacle vient des FAUX RAPPORTS D'OPÉRATIONS que font certains fabricants dans leur reddition de compte, afin de paraître plus habiles que d'autres, et de recevoir, par ce moyen, des salaires plus élevés. Voici quel est généralement le résultat de ces rapports. Les patrons de ces fabriques se vantent chez leurs voisins des merveilles opérées par leurs fabricants. Ces voisins qui n'ont pas obtenu autant chez eux, exigent les mêmes résultats de leur fabricant, et comme celui-ci est matériellement dans l'impossibilité de faire honnêtement de tels rapports, il mécontente ses patrons. De là à la querelle il n'y a qu'un pas, et voilà le sort d'une fabrique compromis quelquefois d'une manière fatale.

Il n'y a pas à se le dissimuler, ce système de faux rapports est aussi malhonnête qu'un vol. En effet, celui qui les fait, obtient une réputation non méritée, et nuit à celle de ses voisins auxquels il fait quelquefois perdre leur position.

Enfin, le troisième obstacle<sup>es</sup> que j'ai à vous mentionner, messieurs c'est la *compétition malentendue et jalouse* de certains industriels qui, voyant une fabrique prospérer dans un endroit, vont immédiatement en établir une à côté de la première, sans se demander si les deux peuvent vivre sans se nuire. Ces ambitieux sans jugement qui, souvent, n'ont qu'un petit capital, se voyant déçus dans leurs espérances, et n'ayant pas le moyen d'attendre le succès, sont obligés de fermer boutique après avoir, le plus souvent, par leur ambition fait tomber la première fabrique qui fonctionnait bien lorsqu'elle était seule. Les endroits où ces choses se passent, sont perdus ensuite pour longtemps, pour l'industrie laitière, comme je l'ai constaté dans plusieurs paroisses.

Y a-t-il un moyen d'écartier ces trois obstacles qui nuisent au développement de l'industrie laitière. Je le crois, messieurs. Il appartient à votre société de faire disparaître les mauvais fabricants en prenant le moyen de forcer tous les apprentis à prendre des diplômes de capacité, avant d'entrer dans le domaine de la fabrication. Vous avez déjà en mains un excellent moyen d'arriver à ce résultat par l'entremise de vos inspecteurs de fabrique. Que ces inspecteurs tiennent une liste de tous les fabricants qu'ils peuvent recommander comme bien qualifiés et que cette liste soit publiée dans les rapports annuels de la société et aussi dans les rapports officiels du département de l'agriculture de la province. Il y aurait sans doute peu à faire afin que tous les apprentis prennent des diplômes en sortant d'apprentissage. Pour arriver à cela, il y a deux moyens; et ces moyens c'est le gouvernement de la province qui peut les appliquer. On pourrait subventionner, dans chaque district important, une fabrique reconnue comme modèle, où les apprentis qui voudraient prendre leur diplôme seraient obligés de faire leur apprentissage. Ou bien il faudrait fonder une école centrale de laiterie où tous les apprentis des différentes fabriques du pays seraient tenus de passer quelque temps pour subir un examen devant des professeurs nommés spécialement pour conférer les diplômes.

Quant au moyen d'empêcher les faux rapports d'opérations, voici ce qu'on pourrait tenter. On pourrait faire passer une loi pour que tous les fabricants munis de diplômes officiels de la société, fussent obligés d'affirmer solennellement d'après la formule légale, la véracité et l'exactitude de leurs rapports, lorsqu'ils jugeront bon d'en faire.

Pour ce qui est de la compétition à contre temps, il faut espérer que les échecs subis par les ambitieux sans jugement qui ont voulu la pratiquer, serviront d'exemple à ceux qui seraient tentés de les imiter, et j'espère que, malgré la nombreuse assistance qui m'écoute, il ne se trouvera pas de ces

imprudents qui vont ainsi, de gaieté de cœur, perdre leurs capitaux, tout en faisant perdre ceux des autres.

Et maintenant, messieurs, laissez-moi vous dire un mot de l'esprit d'association qui fait que votre association, vieille seulement de deux ans, est déjà si prospère. Cet esprit d'association, vous devez travailler à en bénéficier, non-seulement au sein de votre société, mais encore là où vous exercez votre belle industrie. Il est des régions que j'ai visitées où l'industrie laitière n'est guère en honneur. En faisant l'inspection de sociétés d'agriculture de ces comtés, je me suis aperçu que ces sociétés font fort peu de bien à l'agriculture. Dans ces régions, il y a une mine à exploiter pour ceux d'entre vous, messieurs, qui sauront s'y prendre. Favorisez-là la création des cercles agricoles. Je sais des comtés qui, sous l'influence des cercles agricoles, ont vu s'opérer une révolution dans l'état de leur agriculture; sous l'influence du cercle, on a vu la culture s'améliorer, les terres se mieux cultiver, le bétail augmenter en quantité et en qualité, les fabriques surgir.

Eh bien! en vous quittant, je vous dis: Mes amis, favorisez de toutes vos forces la création des cercles, profitez de leur influence sur les cultivateurs, pour engager ces derniers à se lancer dans la voie de l'industrie laitière. Et, si vous voulez vous convaincre de la valeur des cercles comme leviers de progrès et d'amélioration dans la culture et les industries qui en découlent, interrogez le champion des cercles agricoles, monsieur l'abbé Montminy qui nous honore de sa présence. Vous allez avoir l'avantage de lui entendre dire ce que les cercles ont fait pour certaines paroisses de la province, et notamment pour la paroisse de St-Agapit de Beaurivage qui a la bonne fortune de l'avoir pour curé. Je suis heureux de la présence parmi nous de ce noble ami de l'agriculture ainsi que de celle de deux ou trois autres messieurs du clergé qui sont enrôlés dans votre société. Leur présence nous montre que notre beau clergé canadien est fidèle à sa mission et qu'il veut être le guide de ses compatriotes en tout et toujours.

Je termine, ici, messieurs, les quelques observations que je voulais vous faire, et je vous remercie de l'attention bienveillante avec laquelle vous les avez écoutées.

J. C. CHAPAIS

M. E. A. BARNARD.—Je ne puis laisser passer les remarques de M. Chapais sans insister sur un des points qu'il a touchés; celui de la compétence des fabricants. Cette question est vitale pour nous bien qu'elle ne soit pas nouvelle. Si l'on considère les pertes et les désagréments que l'on a

subis en bien des endroits, il est évident qu'il y a un nombre relativement considérable de fabricants qui ne connaissent pas suffisamment les détails de leur métier. Et pourtant ceux qui les ont engagés ont bien cru retenir les services de gens compétents, le fait seul de l'engagement le prouve. Or, Messieurs, s'il était entré dans nos habitudes de n'engager de fabricants de beurre que ceux qui sont pourvus de certificats venant d'établissements modèles, ces mécomptes seraient souvent évités. Mais l'on ne peut demander que ce qui est possible, et il faut avouer avec regret que nous n'avons pas assez d'établissements modèles pour suffire aux besoins du public, et bien plus, nous n'avons pas une seule école supérieure de laiterie, où l'on puisse recevoir à l'examen les fabricants ordinaires. Il me semble que s'il était établi une école supérieure de laiterie, dans notre province, le public aurait là un excellent moyen de s'assurer de la compétence des fabricants. Un certificat émanant de pareille école serait une recommandation de premier ordre; le public en apprécierait la valeur en donnant aux fabricants munis de ces certificats la préférence sur ceux qui n'en auraient pas, l'on verrait ainsi s'élever le niveau de l'instruction en matière de laiterie. Il n'est personne qui ne pourrait aller passer quelques jours dans un semblable établissement pour apprendre ce qu'il ne saurait pas ou se perfectionner dans les connaissances acquises. Je dis quelques jours, parce que cela suffirait dans bien des cas; en effet, vous savez, Messieurs, combien l'on profite vite des leçons quand on a déjà deux ou trois années d'expérience dans la fabrication.

Il importe que nous ayions des hommes très compétents; parmi nos jeunes gens, il en est très-certainement qui deviendraient des fabricants distingués et qui pourraient exercer une grande influence sur notre industrie laitière, s'ils avaient l'occasion de s'instruire. Je répète que ces occasions manquent. Ontario a un avantage considérable sur nous par le fait que ses acheteurs de fromage ont été pris parmi les meilleurs fabricants: M. Ballantine par exemple, président de l'association des laitiers d'Ontario Ouest, et membre du parlement local, a commencé sa carrière comme simple apprenti dans une fromagerie; il s'est voué avec ardeur à sa spécialité et il est devenu une autorité, grâce aux excellents enseignements qu'il a reçus; il est devenu l'acheteur le plus considérable de l'Ouest, et cet homme est aujourd'hui en position; ses conseils, dans les rapports qu'il a avec ceux qui lui vendent leurs produits, valent des sommes considérables à la région où il opère. Quand je dis cela du fromage, je puis l'appliquer aux fabricants de beurre. Car il ne faut pas, en rappelant nos progrès dans la somme totale des produits de la laiterie, perdre de vue que l'exportation de nos beurres a diminué considérablement; cette perte est bien com-

pensée par la production du fromage, mais je suis d'opinion que si la fabrication du beurre avait suivi les progrès de la fabrication du fromage, nous aurions profité d'une augmentation proportionnelle dans la production du beurre. D'autres pays ont pris les devants, et leurs beurres dépassent les nôtres en qualité; c'est la fabrication améliorée qui nous sauvera; c'est la science de nos fabricants qui ramènera l'équilibre dans notre production. Il y a eu un excellent pas de fait dans cette industrie; nous devons à l'initiative du gouvernement de Québec l'introduction des centrifuges dans notre pays et même en Amérique, à la suite d'un voyage fait par M. S. M. Barré, au Danemark; plusieurs fabriques ont adopté ce système, mais cela ne suffit pas à rencontrer les besoins du public de bons fabricants. Il nous faudrait une école provinciale de laiterie; et j'exprime l'espoir que nos gouvernements, cédant aux demandes qui leur seront faites, nous donneront pareil établissement.

#### FABRICATION COMBINÉE.

M. E. A. BARNARD.—Je crois que l'on peut maintenant mettre sur le tapis la question posée par M. l'abbé Montminy, de savoir si la fabrication combinée du beurre et du fromage paie mieux que la fabrication simple de l'un ou de l'autre de ces produits. Jusqu'à aujourd'hui, le marché canadien a fourni en grande partie du fromage gras, c'est-à-dire fait avec du lait qui n'a subi aucun écrémage préalable. Nous avons bien vendu notre fromage, il n'y a aucun doute, mais la question qui revient est de savoir si nous ne tirerons pas plus de profits en écrémant un peu le lait, soit au quart ou au tiers, en fabriquant du beurre avec cette crème, et ensuite en fabriquant avec le lait encore gras qui reste un excellent fromage suivant toutes les règles du métier. Je dis "encore gras" parceque le lait de nos vaches canadiennes dépasse en *richesse* tous les laits de l'Amérique qui sont fournis aux fabriques de fromage.

Cette question, en apparence si simple, et si naturelle a souvent créé des malaises et des bouleversements dans notre province; cela provient des idées adverses que l'on se met dans la tête et qui n'en sortent plus. Discutons froidement et sans préjugés.

Il a été établi à St-Denis-de-Kamouraska, il y a quatre ou cinq ans, une fabrique de beurre et de fromage. Dans ce temps là, on a fait feu et flammé contre cette innovation; les acheteurs et les patrons du voisinage se sont ligués contre la fabrique; mais, après bien des efforts, on a fini par

donner un *fair-trial*, l'intérêt aidant, et le résultat de cela, c'est que maintenant il y a dans l'arrondissement de Kamouraska, plusieurs fabriques qui fonctionnent d'après ce même système.—Les acheteurs ne voulaient même pas mettre les pieds dans l'établissement de St-Denis, et maintenant cette fabrique et les autres semblables n'ont plus de difficultés à vendre,—parce qu'entre ce fromage bien fait et le fromage ordinaire la différence n'est pas sensible. Il y a plusieurs marchés qui s'ouvriront pour ces fromages ; par exemple les marchés du Sud, où il est de fait que les fromages écrémés peuvent seuls être expédiés.

M. PAINCHAUD.—D'après l'expérience que j'ai eue de cette fabrication à Louiseville, je dois dire que la fabrication combinée offre quelques avantages de plus aux cultivateurs, mais je sais que les commerçants et les acheteurs de fromage sont très-opposés à cette fabrication.

M. L'ABBÉ GÉRIN.—J'ai à constater que dans ma paroisse cette fabrication a paru avoir rapporté plus aux patrons que la fabrication simple dans certains endroits. Le fromage a été vendu chez nous le même prix que le fromage gras. Les acheteurs sont venus chez nous et ont acheté sans demander si notre fromage était fait de lait partiellement écrémé. J'ai aussi eu connaissance de ce fait-ci qu'un acheteur qui avait d'abord refusé de faire des transactions avec nous, a acheté nos fromages en seconde main. Mais je dois ajouter que dans l'incertitude où je suis, de savoir si cet état de choses subsistera toujours, je ne voudrais conseiller ni dissuader personne de suivre notre exemple.

M. W. H. LYNCH.—Dans cette discussion une chose me frappe ; c'est cette différence de richesse, entre les laits des diverses races de vaches, parce qu'enfin, si l'on peut faire un écrémage partiel du lait et rester encore avec un fromage qui est "*to the standard*" ou de la richesse moyenne, il faut qu'il y ait un excédant de richesse dans le lait des vaches canadiennes. Mais ce n'est pas seulement cela que je veux constater ; de même qu'il existe une différence entre le lait des différentes races, il doit exister une différence entre les laits de troupeaux pris séparément, et si vous avisez aux moyens d'égaliser les droits des fabriques dans la production générale, pourquoi ne parlerait-on pas aussi de rendre justice aux individus, dans la fourniture du lait à la fabrique ? Je n'ignore pas que c'est un sujet difficile à régler ; il s'agit, ni plus ni moins, pour donner à chacun suivant ce qu'il mérite, de trouver un moyen qui indiquerait exactement la richesse du lait en matière grasse ; c'est très-difficile à trouver, mais ce serait bien utile une fois trouvé. Les gens qui se permettent d'écrémier, parce que, probablement ils considèrent leur lait trop riche, n'auraient plus de prétextes à

alléguer pour se rendre cette espèce de justice; le fait étant prouvé qu'ils donnent à la fabrique un lait plus riche que leurs voisins, il serait possible et même juste de les payer non-seulement en proportion de la *quantité* de lait fourni, mais aussi en proportion de la *qualité* de ce lait. A l'appui de mon affirmation que le moyen d'arriver à ce magnifique résultat est bien difficile à inventer, j'ajoute que non-seulement il faut avoir en vue de déterminer la richesse *en crème*, mais aussi la richesse de la crème elle-même qui varie considérablement. Vous me pardonnerez d'avoir tiré un peu à côté de la question qui nous occupe, mais ce que j'ai touché constitue une des dérivations du point de départ de la question du fromage écrémé.

M. E. A. BARNARD.—Avant d'abandonner cette question, je ne veux laisser personne sous l'impression que je conseille quand même et dans toutes les circonstances la fabrication combinée. Les remarques que j'ai faites au sujet de la compétence des fabricants s'appliquent tout particulièrement ici.

La fabrication combinée demande des connaissances et des aptitudes bien plus étendues que la fabrication simple. Pour cent des bons fabricants ordinaires, vous trouverez peut-être un ou deux fabricants capables de conduire convenablement une fabrique de beurre et de fromage. Les conditions d'outillage et d'installation sont de première importance; le capital requis est bien plus considérable. Ainsi, je suis loin de conseiller à tout le monde d'adopter ce système; et même je ne le conseille à personne, si les conditions que j'ai mentionnées ne sont pas remplies.

---

## BEURRERIE CENTRIFUGE.

---

CONFÉRENCE PAR M. SAUL COTÉ.

---

*Monsieur le Président et Messieurs,*

En acceptant l'honneur dont je ne suis pas digne, que cependant l'on m'a fait, en m'invitant à venir vous adresser la parole, je n'ai fait que répondre à un sentiment qui, il me semble, doit animer tout homme qui a réellement à cœur la réussite de cette belle industrie que l'on appelle industrie laitière, laquelle en favorisant l'agriculture fait déjà et est appelée à faire tant de bien à notre pays, particulièrement à la Province de Québec. En effet, Messieurs, il n'est pas de plus beau sujet pour animer de zèle

tout homme qui aime sa patrie que l'agriculture, si belle, si féconde et cependant hélas! encore bien négligée; et je considère que l'industrie dont je me fais un des avocats est un levier, et j'oserais dire le levier le plus puissant pour nous aider dans l'avancement de notre agriculture. Animé de ce sentiment, me voilà conférencier, et je ne crois plus les raisons qui auraient dû m'intimider;—le courage donne l'audace et si le succès ne répond pas à mes efforts, j'aurai réussi du moins à vous prouver combien je m'intéresse à cette branche de notre industrie à l'avancement de laquelle je me dévoue tout entier.

Je n'ai pas l'intention, d'ailleurs ce n'est pas ma tâche, de vous faire des théories ou des démonstrations savantes sur la matière en question. Je suis simplement appelé à vous faire le rapport des opérations d'une fabrique de beurre que j'ai conduite dans le cours de l'été dernier. En me demandant de faire une simple narration, mes supérieurs ont eu en vue la supériorité des faits pour encourager l'industrie;—les théories sont bien belles; mais tant qu'elles ne sont pas réalisées, la crainte, même quand il n'y a plus de doute en arrête encore un grand nombre. Puissent les résultats que j'ai obtenus, s'ajoutant à d'autres, encourager les timides et augmenter le nombre des amis du beurre et du fromage. Sans vous demander votre indulgence que vous m'avez déjà accordée, j'entre de suite en matière.

La paroisse de St. Sébastien, dans laquelle se trouve la fabrique de beurre dont je viens vous parler, est située dans le comté d'Iberville. Sa population intelligente et active cultive surtout le foin et l'exporte aux Etats-Unis.

Cette culture quoique lucrative pouvait cependant prendre une autre direction et apporter de plus grands bénéfices en l'employant à l'entretien des vaches laitières; aussi depuis longtemps ces braves gens avaient compris la nécessité de fonder une industrie laitière.—St. Sébastien est une des premières paroisses qui ait eu sa fromagerie.—Malheureusement pour des raisons particulières la fromagerie avait pris fin.—Et le printemps dernier, ils se décidèrent à faire l'essai d'une beurrerie; ils furent assez heureux de faire la connaissance de notre savant ami Monsieur Barré qui leur donna l'idée d'adopter le système centrifuge dont il est le père en ce pays. C'était une rude besogne que la fondation d'une beurrerie à cette époque où l'avancement de la saison; tout était à faire, et comme les chemins de neige s'en allaient, les charroyages devenaient plus dispendieux de même que la main d'œuvre; mais 26 ou 30 citoyens des plus entreprenants dont se compose l'association beurrière de cette pa-

roisse, se mirent bravement à l'œuvre et commencèrent au mois d'avril la construction de leur établissement.

#### CONSTRUCTION

La construction de la bâtisse est pour beaucoup dans la confection du bon beurre. Il faut qu'elle soit bien étanche, avec des dimensions assez considérables pour mieux conserver une température constante. Celle de St-Sébastien est construite en charpente de 40 x 25 avec trois lambris. Deux à l'extérieur dont le premier en planche brutes debout et le second en déclin. Un autre à l'intérieur en planches embouvetées et blanchies. Le plancher de bas est en pierre cimentées de 3 pieds d'épaisseur. Il y a 14 pieds de celui-ci au plafond qui consiste en un double plancher embouveté. Un tambour de 8 x 8 pour la réception du lait est adapté à cette bâtisse, ainsi qu'un appentis de 24 x 12 pour abriter l'engin et une pompe à vapeur. Le corps principal de la bâtisse est divisé en trois compartiments; en entrant, une grande salle de 31 x 25 destinée à recevoir un grand bassin dans lequel on coule le lait, la machine à écrémer, un bassin pour la crème, et la baratte au fond, le reste de la bâtisse est divisé en deux autres petits compartiments de 8 x 12: un pour le solage et le malaxage du beurre et l'autre pour servir de cave. Cette dernière devra cependant plus tard être placée dans une nouvelle bâtisse afin de donner plus de place pour l'opération du malaxage.

La cave elle-même n'aura qu'à en bénéficier. La construction telle que décrite, et tout confortable qu'elle est, a cependant un grave défaut que je crois devoir mentionner. L'engin placé du côté nord devrait être suivant moi du côté sud. La raison en est que le côté nord est le plus frais et peut être utilisé dans les principales opérations qui demandent toujours une température basse; tandis qu'ici la chaleur apportée par l'engin, nous enlève cet avantage; on pourrait peut-être objecter que cette disposition de l'engin serait d'une grande prévoyance si toutefois on en venait à fabriquer le beurre en hiver. La chose est en effet possible, mais je répondrai que la chaleur quand on en a besoin, s'obtient toujours plus facilement en hiver que la fraîcheur en été.

#### OPÉRATIONS

La réception du lait ne se fait qu'une fois le jour et de la manière ordinaire. Le lait reçu dans le tambour construit à cet effet, est d'abord pesé et de là conduit par une dalle dans l'autre compartiment, et s'en va tomber dans un couloir qui se trouve au-dessus du grand bassin destiné à le recevoir et à le conserver en attendant l'écrémage. A cette fin ce bassin

est à double paroi, de sorte que l'on peut introduire un réfrigérant en dessous du lait pour le conserver sain. En temps opportun, de là le lait est conduit à la machine centrifuge en passant par un petit calorifère (c'est une plaque en métal chauffé par la vapeur et sur laquelle le lait tombe et prend ainsi un degré de chaleur suffisant pour faciliter l'écémage). La machine centrifuge (qui est une des grandes de Burmeister & Wain) peut écrémer parfaitement 1000 lbs de lait à l'heure moyennant une vitesse de 1800 à 2000 révolutions à la minute. Le lait une fois rendu dans l'écremeuse et la machine mise en mouvement par l'engin, tournant 2000 révolutions à la minute, la crème est séparée du lait presque instantanément. Le lait, plus pesant, est refoulé près des parois tandis que la crème plus légère, reste en vertu d'un principe de la physique plus près du centre. Ce principe de physique, évoqué pour persuader les incrédules que le lait se sépare de la crème, a besoin pour plusieurs d'être expliqué un peu. Je le ferai à l'aide d'une comparaison vulgaire afin d'être compris par tout le monde. Vous avez dans vos mains une pierre et un petit peloton de laine de même grosseur ; vous les lancez tous deux après leur avoir imprimé une certaine vitesse. Il est constaté que la pierre ira plus loin à cause de sa plus grande pesanteur ; les deux corps rencontrent la même résistance, mais il est évident que la pierre plus pesante garde mieux son impulsion et doit aller plus loin. Le même fait se produit dans l'écremeuse centrifuge. Le liquide est mis en mouvement par la machine tournante ; les deux corps, la crème et le lait sont lancés avec la même vitesse, mais la crème, plus légère, est forcée de rester au centre de la machine par le lait qui, plus pesant, se dirige vers la paroi extérieure.

De plus, vu la vitesse vertigineuse avec laquelle la machine tourne, le tout tend à remonter avec force le long des parois. Alors le lait et la crème sont reçus chacun par un petit tube adapté au couvercle de la machine. Le tube destiné à recevoir le lait écémé est prolongé jusqu'à l'extérieur de la bâtisse où il est distribué aux fournisseurs de lait aussi correctement que possible, vu qu'il vaut encore beaucoup pour la nourriture des porcs et des veaux.

La crème est conduite dans un vase et transportée immédiatement dans un bassin encore à double paroi, mais construit de manière à pouvoir refroidir ou réchauffer la crème à volonté. On la refroidit en introduisant de l'eau froide en dessous, ou de la glace déposée à cet effet dans une espèce d'auge faite en forme de V que l'on met dans la crème même. Pour réchauffer la crème à la température voulue pour le battage, il n'y a qu'à introduire de la vapeur par des petites pipes placées en dessous du bassin

auquel est adapté un robinet pour la sortie de la crème qui est ensuite transportée dans une baratte carrée tournant 50 révolutions à la minute, et pouvant contenir assez de crème pour fabriquer 175 lbs. de beurre à la fois. Lorsque le beurre apparaît en petits grains de la grosseur d'une tête d'épingle, la baratte est arrêtée pour y introduire de l'eau froide avant de finir le battage ce qui a lieu quand le beurre est en grains de la grosseur du petit plomb à fusil. Le lait de beurre est sorti de la baratte au moyen d'une chantepieuvre à laquelle on adapte par en-dedans de la baratte un tube en fer blanc perforé, afin de retenir le beurre tout en laissant passer le lait de beurre qui est transporté en dehors de l'établissement dans le bassin au lait écrémé. Le beurre est ensuite lavé avec autant de soin que possible avec de l'eau bien froide, ce que l'on obtient même dans les chaleurs en y mettant de la glace. On ajoute un peu de sel au dernier lavage qui doit avoir lieu quand l'eau sort nette de la baratte. Ces lavages se font en faisant faire quelques tours à la baratte chaque fois que l'on juge à propos de changer l'eau. Cela fait, le beurre est transporté dans la chambre voisine où il est d'abord pesé et déposé sur le malaxeur qui est une table inclinée avec un levier mobile ; là, il est salé dans les proportions voulues par la saison ou le goût de l'acheteur, en lui donnant un premier malaxage ; ensuite il est déposé dans un grand coffre contenant de la glace si c'est nécessaire, afin de refroidir en attendant le second malaxage qui se fait généralement le lendemain, et qui a pour but d'extraire autant que possible le reste de matières propres à gâter le beurre qui pourraient encore s'y trouver. Enfin le beurre arrive à sa chère tinette où il doit se reposer. Ces tinettes sont préalablement trempées dans du lait de beurre ou une infusion de framboisiers afin de leur faire perdre le goût de bois ; après cela elles sont soigneusement lavées à l'eau et à la vapeur, refroidies et pesées, après quoi on y met le beurre en le foulant au moyen d'un pilon. Quand la tinette est parfaitement remplie, elle est pesée de nouveau afin de savoir quelle quantité de beurre elle contient. On étend sur la surface du beurre dans la tinette, un linge que l'on recouvre d'une bonne couche de sel délayé, ce qui est utile pour la conservation du beurre. Les tinettes sont alors fermées et transportées dans la cave, laquelle ne peut jamais être trop fraîche. Toutes nos tinettes sont numérotées et entrées dans un livre chacune par son numéro respectif. Dans ce livre, il y a quatre colonnes : une pour le numéro de la tinette, une autre pour le poids du beurre qu'elle contient, la suivante pour le poids de la tinette et la quatrième pour la couche de sel qui couvre le beurre. De cette manière il n'est pas nécessaire de renverser les tinettes à la vente.

Messieurs, je vous dirai maintenant un mot de la manière dont l'éta-

blissement est alimenté d'eau, et j'aurai fini ce chapitre. Une pompe à vapeur aspirante et foulante puise l'eau dans un puits et l'envoie au haut de la bâtisse dans deux grands réservoir. L'un destiné à l'eau froide et l'autre à l'eau chaude. Cette eau est chauffée par un conduit de vapeur qui arrive de l'engin dans le réservoir. De ces réservoirs l'eau est conduite dans la beurrerie partout où besoin en est par une *hose*, que l'on adapte à des robinets dont les réservoirs sont munis. Il y a de plus un autre conduit qui amène la vapeur dont on se sert pour nettoyer les ustensiles difficiles à laver.

#### RÉSULTATS OBTENUS

Messieurs, après le rapport peut-être trop détaillé des opérations de l'établissement, vous devez naturellement désirer en connaître les résultats. Je regrette de ne pouvoir vous les donner aussi correctement que je le voudrais pour la raison que la répartition de la dernière vente n'est pas encore faite, de sorte que je ne puis connaître au juste la diminution du beurre depuis sa confection.

Mais connaissant le prix de tout le beurre fabriqué ainsi que sa quantité (en beurre frais), je tâcherai d'être aussi exact que possible.

Nous avons reçu 236,986 lbs de lait et nous avons fabriqué 9846 lbs de beurre; donc il nous a fallu 24.06 lbs de lait pour faire une livre de beurre ce qui donne 4.15 de beurre par 100 lbs. de lait.

Ce beurre a été vendu à raison de 22 centins par livre pour celui du mois de juillet, 23 centins pour août et 25½ centins pour celui du reste de la saison, ce qui donne une moyenne de 23.55 centins par livre de beurre. Mais en calculant la diminution du beurre de la dernière vente d'après celle de la première, je trouve que le beurre vendu et ce qu'il a rapporté en moyenne a été comme suit : Beurre vendu 9738 lbs ce qui donne 4.11 lbs de beurre par 100 lbs de lait ou 24.34 de lait par livre de beurre. Ce beurre vendu 23.55 centins la livre a rapporté \$2,293.74. En retranchant le coût de la fabrication lequel est de 4½ centins par livre de beurre, il ne reste que \$1,855.53. Ce qui donne 78.38 centins par 100 lbs de lait ou 19.06 centins par livre de beurre, revenu net aux patrons. D'après ces calculs nous voyons l'avantage qu'il y a de vendre le beurre aussi frais que possible, puisqu'il n'y a qu'à gagner, tant pour la quantité que pour la qualité. Ceci est bon à mettre en pratique surtout quand le prix de nos marchés est bon; si on garde son beurre pour l'exportation dans l'espoir d'obtenir un prix plus avantageux, alors l'essentiel est de le travailler un peu plus afin qu'il se conserve mieux.

En effet, plus on travaille le beurre, plus il diminue. Or, quand on est pour vendre le beurre frais, pour la dépense immédiate, il vaut mieux le travailler un peu moins ; pourvu toute fois qu'il le soit suffisamment pour être de bonne qualité. Je dis pour la dépense immédiate, car si l'on vend son beurre pour l'exportation, alors ce moyen ne serait pas très-honnête, sans compter que la beurrerie s'exposerait à perdre plus sous le rapport de sa réputation qu'elle y gagnerait sous le rapport des bénéfices. D'ailleurs, il est bon de connaître quelle perte l'on fait en vendant le beurre longtemps après sa confection.

A St-Sébastien nous avons fait chaque vente avec du beurre d'un mois. Or, nous voyons par les calculs ci-dessus que la diminution du beurre a été de 108 lbs sur la quantité, ce qui donne 1.10 o/o de diminution sur le poids du beurre ou  $\frac{1}{4}$  de centin par livre. Comme l'on voit, la diminution n'est pas assez considérable pour nous précipiter à vendre notre beurre sur un mauvais marché. Cependant, j'ai tenu à faire ces calculs afin de donner un compte-rendu plus exact des résultats de notre beurrerie. Encore une petite remarque, s'il vous plaît. Je crois qu'il est mieux quand on pèse le beurre en le mettant dans la tinette, de donner un bon poids. En voici la raison : votre beurre a diminué et il est reconnu que l'acheteur qui calcule la diminution afin de ne pas s'exposer à perdre, vous enlève toujours un peu plus qu'il ne faut.

Messieurs, les résultats ci-haut mentionnés sont moins beaux que ceux obtenus dans d'autres beurreries centrifuges, s'il faut en croire certains rapports faits dans cette enceinte par les propriétaires de ces beurreries. Mais il faut tenir compte des raisons atténuantes qui vont vous montrer que toutes choses égales d'ailleurs, ces résultats peuvent être mis en ligne de comparaison avec les meilleurs.

1o. Ceux qui connaissent la paroisse de St-Sébastien admettront avec moi que ce n'est pas un endroit bien propice pour la fabrication du beurre vu que le sol est très plat. De plus l'eau ayant fait défaut tant sous le rapport de la quantité que de la qualité, cela n'a pas peu contribué à rendre le lait moins abondant et moins riche.

2o. Quoique je vous aie souvent parlé de glace dans mes opérations, je dois vous dire qu'ils n'y a pas encore de glacière annexée à la beurrerie dont je vous parle, parceque l'avancement de la saison au moment de la construction a empêché les propriétaires de faire la provision de glace. De sorte que nous avons été obligé d'utiliser la glace de certains particuliers qui se trouvaient à quelque distance. Cette glace nous a souvent fait

défaut soit en ne nous arrivant pas à temps, soit en manquant complètement, ce qui certainement nous a fait éprouver des pertes.

30. Les propriétaires sachant d'avance qu'ils recevraient peu de lait cette année ont voulu naturellement économiser, c'est pourquoi, tout en ayant l'intention d'avoir plus tard deux centrifuges, ils ont cru qu'une serait suffisante pour cet été. Cependant cette machine comme toutes celles allant avec une aussi grande vitesse, est exposée à se déranger. Ce qui est arrivé pour nous et de là encore des pertes.

Je profiterai donc de l'occasion pour conseiller à ceux qui voudraient établir des beurreries d'après ce système, d'avoir de suite deux centrifuges. Si l'importance de l'exploitation ne requiert pas les services de deux machines de grande dimension, on peut s'en procurer deux petites, ou une grande et une petite, ou encore, si l'on juge à propos de marcher avec une seule centrifuge, au moins qu'on ait en double les parties les plus sujettes à fausser.

40. Encore dans le but d'économiser, les propriétaires ont jugé pour cette année de se priver d'un instrument appelé contrôle-centrifuge, au moyen duquel il est facile de connaître la richesse du lait avant l'écémage, la quantité de crème qui peut rester dans le lait écrémé, et aussi le beurre que peut contenir le lait de beurre. Comme on le voit les connaissances acquises à l'aide de cet appareil nous donne l'avantage de modifier nos opérations à volonté pour le plus grand bénéfice des intéressées. Et il n'est aucun doute que les fournisseurs de lait ont dû en souffrir un certain dommage.

50. Enfin sans vouloir nullement faire tort à mes amis de St-Sébastien, j'ajouterai que leur établissement manquait encore de plusieurs petites choses, de peu d'importance, il est vrai, mais qui, ajoutées à celles que nous avons déjà mentionnées n'ont pas manqué en somme de nous nuire d'une manière sensible, et de nous empêcher aujourd'hui de faire une comparaison avantageuse avec d'autres beurreries plus parfaites.

J'espère qu'une autre année l'on pourra montrer de meilleurs résultats, les propriétaires ayant à cœur de perfectionner leur établissement; et s'ils ne l'ont pas fait avant ce jour, c'est que le premier essai leur ayant déjà demandé de grands sacrifices, il ne leur était guère possible de faire mieux.

Malgré tous ces désavantages, je suis heureux de pouvoir dire que les patrons de la beurrerie de St-Sébastien sont satisfaits du revenu de leur lait.

En effet, quand notre beurre se vendait 22 et 23 centins la livre, le bon beurre de ferme se vendait 15 et 17 centins après avoir coûté à son propriétaire près d'un centin par livre pour l'achat des tinettes, du sel, du coton, etc., etc. Sans compter le travail qui était beaucoup plus grand que celui d'apporter le lait à la beurrerie. De plus il est reconnu que les plus habiles ayant à leur disposition tout ce qu'il leur faut pour tenir une bonne laiterie ordinaire, ne peuvent jamais obtenir autant de leur lait que par la machine centrifuge.

Quant aux résultats obtenus par les propriétaires pour dire toute la vérité, je ne puis vous cacher qu'ils ont un déficit d'environ \$300. Cependant les raisons de ce déficit une fois connues, personne n'aura droit d'être surpris ni plus craintif pour marcher sur leurs traces. Mais il faut vous dire aussi que les propriétaires qui étaient en même temps patrons, n'ont rien ou presque rien perdu. \$300.00 réparties entre 30 donne pour chacun un déficit de \$10.00 ; or, on calcule que le lait d'une vache apporté à la beurrerie a donné au patron au moins \$1.50 de plus que si le beurre avait été fait à la maison. Par conséquent un propriétaire qui avait 6 ou 7 vaches n'a rien perdu. Pour donner raison au déficit, remarquons qu'à St-Sébastien comme partout ailleurs, il y a toujours un certain nombre de personnes, et c'est souvent le plus grand, qui veulent profiter de l'expérience des autres et attendre à voir les résultats avant de risquer leurs deniers. Voilà pourquoi il n'y a eu cette année que 38 fournisseurs de lait, quand la paroisse pouvait en donner au moins le double, et il est reconnu qu'avec un seul homme de plus nous pouvions suffire amplement à l'œuvre dans le cas où la quantité de lait aurait été au moins doublée.

Et l'on calcule que si les propriétaires avaient eu une quantité de lait double de celle qu'ils ont reçue, ils auraient largement couvert leur déficit. Maintenant si l'on se rappelle ce que nous avons dit de l'avantage des propriétaires d'être en même temps patrons, on comprend de suite que les actionnaires de St-Sébastien auraient réalisé de bons bénéfices. Cependant malgré leur déficit les propriétaires ont lieu non-seulement d'être satisfaits mais encore fiers de leur succès. En homme d'affaires, ils ont eu un coup d'œil sûr en risquant leurs capitaux dans cette entreprise. Ils voient clairement aujourd'hui l'horizon d'une époque de prospérité dans l'avenir de leur beurrerie. L'épreuve est faite, elle a bien réussi, et les paroissiens n'auront plus de crainte à donner leur concours à cet établissement, sachant qu'ils y trouveront leur avantage. Et quand les propriétaires auront perfectionné leur établissement, et qu'ils recevront en-

suite une quantité de lait suffisante, sur laquelle ils peuvent compter sûrement, il n'est aucun doute que leur beurrerie leur rapportera de bons bénéfices.

Tout est bien qui finit bien.

Avant de terminer ce rapport vous aurez sans doute, messieurs, assez de patience pour écouter quelques réflexions que je vous ferai le plus brièvement possible.

Que doit-on penser de la valeur des beurreries centrifuges ? qui sont passablement dispendieuses comparées aux autres établissements laitiers de cette province, tel que fromagerie ou beurreries d'après l'ancien système (eau froide) et même beurreries et fromagerie combinées. Pour ma part je n'hésite pas à dire, et cela d'une manière tout à fait désintéressée, que ceux qui veulent avoir une beurrerie ne doivent pas hésiter sur le choix, et qu'ils établissent de suite sans crainte une beurrerie centrifuge. Si je dis cela, c'est que des propriétaires de beurreries d'après l'ancien système, m'ont déclaré à moi-même qu'ils voulaient pour le printemps prochain changer ce système pour celui de la centrifuge, parce qu'ils reçoivent moins de rendement dans leur beurrerie, qu'en obtiennent ceux qui possèdent des beurreries centrifuges. Et je n'ai pas de peine à le croire. Quand dans la saison de l'été dernier nous prenions, 25 lbs de lait pour une livre de beurre, ce que nous trouvions un petit rendement, un fabricant employé dans une beurrerie, ancien système, près de Montréal, déclarait à un de mes amis (homme digne de foi) qu'il lui fallait dans le même temps 28 ou 32 lbs de lait pour faire une livre de beurre.

A ceux qui balanceraient entre le choix d'une beurrerie ou d'une fromagerie, je dirai que je suis en faveur d'une beurrerie. Je reconnais que la fromagerie donnera pour le moment un plus beau rendement en argent pour une quantité donnée de lait, mais cet avantage est fortement combattu par d'autres que la beurrerie possède.

D'abord le résidu du lait porté aux beurreries centrifuges vaut beaucoup plus que le petit-lait de fromage pour l'élevage des animaux. Ensuite pour tout homme intelligent, il y a la question de l'avenir qu'il ne faut pas perdre de vue. Le fromage n'est pas une denrée d'une aussi stricte nécessité que le beurre et par conséquent nous avons moins à craindre les échecs du marché du beurre que celui du fromage. Ensuite l'on sait que notre exportation de beurre a beaucoup diminué depuis quelques années, et de là pour nous la certitude que notre marché de

beurre ne peut qu'augmenter. Ajoutons à cela que le beurre de beurreries est beaucoup plus propre à l'exportation que celui de ferme, lequel s'améliore il est vrai, par suite de la concurrence de nos beurreries, mais il ne pourra jamais lutter avec avantage contre les produits de nos laiteries coopératives. Outre les dangers des tergiversations du marché auxquelles est plus exposé le fromage que le beurre, il y a l'inconvénient des oppositions. Déjà aujourd'hui il n'est pas rare de voir des fromageries fermées par suite de l'opposition.

Une beurrerie n'est pas ordinairement exposée à ces dangers à cause de la différence des frais des deux établissements. Ce que je dis de la supériorité de la beurrerie sur la fromagerie suppose toujours que la paroisse dans laquelle on veut l'établir est capable de fournir une assez grande quantité de lait. Pour une beurrerie bien établie il faut au moins 5000 à 6000 lbs de lait par jour. Et comme les paroisses capables de donner cette quantité de lait sont assez communes, j'en conclus une raison de plus pour engager fortement nos hommes d'affaires à fonder des beurreries dans les centres, où elles peuvent marcher avec avantage, en recevant la quantité de lait voulue. Et de préférence dans les endroits dont le sol est accidenté où généralement on trouve de l'eau de bonne qualité et de l'herbe propre à la fabrication du bon beurre.

Laissons aux fromageries les centres plus petits où elles pourront prospérer aussi bien que dans les grands. Car si elles ont moins de lait, elle seront au moins à l'abri de l'opposition.

Il me reste à vous parler des beurreries et fromageries combinées. Quoique je ne sois pas prêt à prôner ce genre de fabrication, je crois cependant qu'il se fait une certaine réaction en sa faveur, si on en juge par les rapports d'hommes dignes de foi, qui assurent que du fromage un peu écrémé a été fait dans cette province au sud et au vu des acheteurs, qui l'ont payé aussi cher que du bon fromage gras. Cela fait un peu ouvrir les yeux, car nul doute que dans ce cas ce genre d'exploitation laitière est celui des trois ci-mentionnés qui donne les plus beaux bénéfices immédiats et aux patrons et aux propriétaires. C'est pourquoi, je le répète sans vouloir faire de réclame en faveur de ce genre de fabrication tant controversé dans cette province, je dirai que je crois qu'il faut laisser le champ libre à quiconque voudra l'essayer afin d'acquérir de nouvelles expériences à ce sujet. Mais je me permettrai aussi de dire à ceux qui auraient l'intention d'adopter ce système, qu'il est celui qui demande le plus de connaissance de la part d'un fabricant, lequel devra savoir écrémer son lait dans une juste proportion, et être d'une grande surveil-

lance dans la fabrication de ce fromage. Je crois que la machine centrifuge rendra de grands services dans ce genre d'exploitation laitière, vu qu'elle permet d'écramer dans une proportion voulue. On devra aussi choisir pour ce genre d'établissement un endroit où on pourra recevoir une grande quantité de lait, le matériel nécessaire étant très-dispendieux.

Messieurs, si je me permets de vous parler de ces différents genres de fabrication, c'est que j'ai eu occasion de les étudier tous. D'abord celle du beurre et du fromage combinée, à la laiterie-école de St-Denis-de-Kamouraska en 1881, sous monsieur Jocelyn. Celle du beurre d'après le système centrifuge à la laiterie-école de Ste-Marie-de-Beauce en 1882, sous M. S. M. Barré. Celle du fromage gras en dirigeant l'année dernière une fromagerie à Warwick, comté d'Arthabaska, appartenant à Monsieur Isidore Villeneuve, marchand de l'endroit. Et enfin de nouveau celle du beurre en dirigeant la beurrerie centrifuge de St-Sébastien l'été dernier, ce qui me met un peu en position de juger de la valeur de chacun de ces différents genres de fabrication et cela sans intérêt personnel.

Messieurs, avant de finir, permettez-moi de vous donner mon opinion sur le système à adopter pour la fondation d'un établissement laitier. Quand, dans une paroisse on veut fonder un établissement quelconque d'industrie laitière, à mon avis il vaut mieux s'efforcer de faire entrer le plus grand nombre d'actionnaires possible qui soient en même temps patrons, afin d'assurer davantage l'existence prospère de l'établissement.

Il est vrai qu'un grand nombre d'actionnaires a ses inconvénients pour l'administration. Mais en formant un comité peu nombreux des hommes les plus entendus de l'association, comme la chose existe dans certains endroits où les propriétaires sont en grand nombre, les choses vont bien. Et les petits inconvénients qui peuvent survenir ne sont pas suffisants pour détruire les avantages qu'on peut retirer de ce système.

A propos d'administration, je me permettrai encore de faire remarquer qu'une des principales causes qui amènent la chute de nos établissements laitiers, c'est la négligence dans les soins à donner au résidu du lait. On le laisse souvent exposé aux intempéries du dehors où il perd considérablement de sa valeur; souvent dans de mauvais bassins, jamais nettoyés et qui coulent quelquefois de toutes parts. Un des secrets d'un établissement durable, c'est de rien épargner pour le tenir dans un ordre parfait, tant à l'intérieur qu'à l'extérieur. Ceci m'amène à parler du fabricant qui est le trait-d'union entre les propriétaires et les patrons.

Souvent, sous prétexte d'économiser, on croit bien faire en employant des hommes peu dévoués et moins habiles. De là du beurre ou du fromage d'une qualité inférieure ou une fabrique qui ressemble plus à une porcherie qu'à une laiterie, et l'on ne s'aperçoit pas que l'on perd le double et le triple de l'argent que l'on a cru économiser. Ce que je dis me paraît trop évident pour je ne me permette pas de vous en faire la remarque.

Je considère que la confection d'un beurre ou d'un fromage inférieur est un grand danger pour l'avenir de notre industrie laitière, sans compter les pertes immédiates qu'elle nous fait subir. Nous n'aurons jamais un trop grand nombre d'hommes instruits et expérimentés qui se livreront à l'étude de cette matière importante.

Je terminerai enfin, messieurs, en vous disant que nul plus que moi en vous parlant sur ce sujet, ne reconnaît la nécessité d'étudier les théories que nous avons souvent à discuter avant de les mettre en pratique. Et j'espère que nos gouvernants qui aiment notre agriculture et apprécient toute l'importance de nos établissements laitiers, sauront faire de nouveaux efforts pour établir d'une manière irrécusable les points encore douteux dans les théories de notre industrie laitière.

SAUL COTÉ,

Fabricant de beurre et de fromage.

À la suite de la conférence de M. Côté, Messieurs E. A. Barnard, Casavant, L. T. Brodeur, J. C. Chapais, W. H. Lynch et autres discutent la question de la valeur alimentaire du petit-lait; il est ressorti de cette discussion :

10. Que le petit-lait renferme encore beaucoup de principes nutritifs : matière grasse, caséine, albumine, sucre et sels.

20. Que le peu de cas que l'on fait du petit-lait en bien des endroits n'a d'autre raison d'être que la négligence avec laquelle on garde ce produit pour les patrons.

30. Que le petit-lait, pour avoir toute sa valeur, doit être mis à la fabrique dans des réservoirs doublés en fer-blanc, lavés tous les jours.

40. Que le petit-lait employé chaud et sortant des bassins de fabrication est excellent et peut servir à l'élevage même des veaux.

50. Que le petit-lait seul n'est pas un aliment complet, et qu'il convient de compléter ce genre de nourriture par d'autres aliments.

M. J. C. Chapais cite le fait que M. Brassard, de Chicoutimi, a élevé quinze veaux avec du petit-lait pris sortant des bassins de fabrication. Jusqu'à l'âge de quinze jours, ces veaux ont été nourris au lait pur ; ensuite ces veaux ont été soignés avec du petit-lait et 10 livres de moulée par jour, pour les quinze veaux ; et ce régime a produit d'excellents résultats.

M. L. T. Brodeur de St-Hughes rapporte qu'un patron de sa fabrique, M. Rousseau, a aussi élevé des veaux avec succès, en leur donnant du petit-lait chaud et frais.

M. E. A. Barnard dit qu'il a été constaté que chauffer du petit-lait jusqu'à 125 ou 130 degrés est un excellent moyen d'empêcher sa décomposition rapide ; les ferments sont en grande partie détruite à cette température.

M. L. Brodeur désire avoir le sentiment de l'assemblée au sujet du transport du lait matin et soir à la fabrique ; il fait remarquer que la bonne qualité du lait étant le point de départ d'une bonne fabrication, on assure cette condition essentielle en recevant le lait deux fois par jour et en traitant le lait du soir avec soin, pour la nuit.

Quelques membres donnent leur opinion, le sentiment général paraissant être que, en principe, le transport du lait soir et matin est la meilleure pratique à suivre, mais qu'à cause de l'habitude presque générale de ne transporter le lait qu'une fois le matin, il serait difficile de changer l'état de choses actuel.

---

## CERCLES AGRICOLES

---

CONFÉRENCE PAR M. L'ABBÉ T. MONTMINY.

---

*Monsieur le Président, Messieurs,*

Je dois d'abord remercier l'honorable Président de l'honneur qu'il me fait en m'appelant à prendre la parole dans cette assemblée des vrais amis du progrès agricole. En toute autre circonstance, j'aurais décliné cet honneur ; mais quand il s'agit de l'avenir de notre pays, je me crois obligé de seconder dans la faible mesure de mes forces, les nobles efforts des gens de bien, qui veulent la prospérité de leurs compatriotes.

Ce n'est pas le temps pour moi de faire des actes d'humilité ; tout au plus, je pourrais faire un acte de contrition imparfaite. Sans regretter mon imprudence d'avoir accepté la bienveillante invitation de l'honorable Président, j'avouerais cependant, avec peine, que par suite de circonstances

incontrôlables, je n'ai pu donner au sujet qui doit m'occuper tout le développement que mérite cette question si importante des associations ou cercles agricoles. Si, par ma brièveté, je ne puis mériter votre indulgence, j'aurai au moins l'avantage de ne pas prolonger les séances, tout en vous permettant d'entendre plus tôt, des orateurs aussi distingués que ceux que nous venons d'applaudir.

En fondant cette société d'industrie laitière, les cultivateurs et agronomes de cette partie de la province de Québec n'ont pas eu seulement pour but de s'enrichir et de favoriser une simple industrie. Un but plus élevé s'imposait à leur noble et louable entreprise : c'était de travailler à la prospérité de l'agriculture, à l'élevage intelligent de la vache laitière, une des richesses de l'agriculture. C'est pas par des motifs aussi généreux que désintéressés, que plusieurs citoyens, prêtres et laïques, ont compris qu'il fallait pour régénérer l'art agricole, fonder dans certaines paroisses et centres principaux, des cercles ou associations agricoles où l'on pût venir puiser des connaissances plus étendues. En face du mouvement de dépopulation de nos campagnes, qui venait de s'accroître de plus en plus, il fallait,—et certes il le faut bien encore,—retenir les cultivateurs et leurs fils sur leurs terres, en leur prouvant par les exemples puisés surtout près d'eux, que la bonne culture conduite avec intelligence et économie doit, tôt ou tard, produire des résultats avantageux.

Tous les jours, n'est-ce pas, nous voyons avec peine, un certain nombre de nos compatriotes abandonner le sol qu'ils ont défriché pour aller chercher fortune en pays étranger. Quelques-uns partent, poussés par l'esprit d'aventure, d'autres, par suite d'insouciance et d'ivrognerie, mais ce sont là des exceptions. Pourquoi vont-ils aux États-Unis ? Pourquoi disent-ils adieu à tout ce qu'il ont de plus cher et de plus sacré ? Est-ce par plaisir ? non. La cause, la plus grande cause de ce malheur que nous déplorons, c'est la mauvaise culture, la routine, en un mot, qui amène la pauvreté au sein de nos familles canadiennes. Peut-être pourrais-je ajouter le peu de soin que les cultivateurs apportent à développer chez leurs enfants le goût des travaux agricoles.

Nos gouvernants s'émeuvent à la pensée de cette épidémie désastreuse pour l'avenir de notre chère province de Québec. Déjà l'on a mis à l'étude plusieurs plans, touchant le rapatriement de nos Canadiens établis à l'étranger. Selon moi, le premier moyen à prendre est de retenir notre cultivateur et pour cela chercher d'abord à lui faire aimer sa vocation et lui faire adopter, ensuite, un mode de culture plus proportionné aux besoins de notre époque et plus apte à la réalisation des bénéfices pécuniaires qu'il cherche avant tout.

Jusqu'à une date assez récente encore, l'ancien mode de culture a pu suffire aux terres nouvellement défrichées; elles pouvaient produire sans trop de soin.

Maintenant nos terres épuisées ne produisent presque plus rien, et le cultivateur découragé abandonne sa propriété pour aller ruiner sa santé dans ces manufactures, où il travaille comme un esclave, avec un salaire de moins en moins rémunérateur.

Il faut, messieurs, répandre parmi nos cultivateurs, les connaissances nécessaires pour les amener à cultiver avec plus d'intelligence; il faut mettre à leur portée les systèmes d'agriculture améliorée mis en usage dans les pays les mieux cultivés de l'Europe. Il faut donc remonter à la cause pour en détourner de nous les effets désastreux.

Je dirai avec l'auteur d'un petit ouvrage sur les Cercles agricoles: "De tous les moyens propres à améliorer l'agriculture et les conditions de l'agriculteur, un des meilleurs est la formation de cercles sous la direction du clergé. Les écoles d'agriculture, les revues agricoles, les expositions des produits du sol sont d'excellents moyens, mais ils n'atteignent qu'une toute petite partie de notre population."

Au cercle on discute, on apprend, on centralise l'action d'une paroisse; au cercle on cimente cet esprit d'union qui doit faire notre force. Au cercle, on contracte l'amour de l'étude et l'on prend le goût de la lecture, généralement trop négligée par nos cultivateurs. Des conférenciers habiles viendront mettre à la portée de toutes les intelligences le fruit de leur expérience et de leurs longues années d'étude, et le cultivateur de bonne foi finira par comprendre qu'il faut améliorer son sort, que l'agriculture n'est pas une simple routine, mais bien un art qui demande des connaissances très variées.

Pour la première fois, peut-être, se déroulent devant ses yeux de nouveaux horizons, ses idées s'élargissent, et il finit enfin par se convaincre qu'il ne sait presque rien et qu'il lui reste beaucoup à apprendre. Voilà, messieurs, un grand point de gagné. Ainsi disposé, notre cultivateur commencera par aimer son état, il aura une plus haute idée de sa vocation, il fera par goût ce qu'il faisait autrefois à contre-cœur. L'agriculture n'est-elle pas le premier et le plus noble des arts? Toujours l'agriculture a été tenue en honneur. Abel cultivait tout en gardant ses troupeaux. N'allait-on pas chercher de nobles guerriers romains au milieu de leurs champs qu'ils cultivaient avec orgueil? Le cultivateur n'est-il pas l'homme le plus libre, le plus indépendant, le plus heureux? C'est à lui que la société vient demander le pain de chaque jour? Le cultivateur comprenant son

mérite, cherchera à étendre ses connaissances et à perfectionner sa condition.

Au cercle, dis-je, l'agriculteur viendra profiter de l'expérience des autres, puis il fera part à ses concitoyens de ses connaissances personnelles, il fera part des succès qu'il a remportés dans une ou plusieurs branches de l'industrie agricole.

Le cultivateur canadien catholique aimera ces réunions présidées par le curé qu'il aime comme un ami, comme un bienfaiteur. Là le prêtre sera comme le père au milieu de ses enfants, il sera comme le centre de cette union qui pourra faire des merveilles, il sera le gage du succès.

Avec le prêtre point de dissension, point de rivalité funeste, point de jalousie, point de politique, point de spéculation.

Avec le prêtre nous n'aurons qu'un seul but : l'amélioration morale et matérielle des populations de nos campagnes.

Depuis quelques années, plusieurs paroisses se sont mises à l'œuvre et les succès remportés font présager les succès qui nous attendent si nous pouvons généraliser les cercles agricoles.

Qui pourra nier le bien qu'ont produit les conférences données par les messieurs Barnard, Chapais, Landry, Dionne, Barré, Lippens, Proulx, Roy et tant d'autres qui se sacrifient à l'amélioration de notre agriculture.

Il serait peut-être utile de donner quelques preuves à l'appui de ma thèse. Quelques faits seront plus convaincants que les plus longs raisonnements. N'étant pas en mesure de donner des détails sur les cercles établis dans cette province, je puis cependant dire que les cercles de St-Sébastien, de St-Eugène, de St-Albert, de St-Casimir, de Ste-Marie, de l'Ancienne-Lorette, de Deschambault, de la Pointe-aux-Trembles et autres ont obtenu des succès étonnants. Je me permettrai donc de vous dire tout simplement ce que j'ai vu moi-même, ce qui s'est fait dans la petite paroisse de St-Agapit de Beurivage qui ne possède que 113 cultivateurs.

En septembre 1880, il s'y établissait un cercle agricole. Tous les cultivateurs en sont membres, tous s'empressent d'assister à nos réunions pour y entendre les nombreux conférenciers qui viennent, chaque année, encourager nos efforts.

La première année, la direction du cercle achetait pour \$282 de graines. 115 arpents ont été semés en mil et en trèfle. Nous avons récolté plus de 3900 minots de légumes. Un prix de \$4 avait été accordé pour le plus beau champ de carottes. On a apporté tant de soin qu'il a

fallu diviser le prix et recourir aux mentions honorables. Encouragés par ce premier essai, nous primes la résolution d'aller un peu plus en grand, et dans l'automne 1882, nous avions une véritable exposition agricole de paroisse. Seuls les membres de notre cercle étaient admis dans ce concours de famille. Eh bien ! messieurs, je vous dirai que grâce au zèle et à la bonne volonté de nos braves paroissiens, grâce surtout, à cet esprit d'union contracté à ces réunions fraternelles de notre cercle agricole, nous avons obtenu un succès qui nous a mérité les félicitations les plus flatteuses des vrais amis de notre cause.

Voici les patriotiques paroles que l'hon. Président de cette assemblée nous adressait dans son excellent journal, en date du 20 octobre 1882.

“ Un journal de Québec, le *Courrier du Canada*, vient de signaler un fait qui mérite d'être connu, car il révèle un esprit de progrès, une largeur de vue et un sentiment de fierté paroissiale que peu d'endroits peuvent se vanter de posséder à un aussi haut degré.

“ C'est la paroisse de St-Agapit, dans le comté de Lotbinière, qui mérite les félicitations de tous les amis de l'agriculture pour avoir mis à l'essai l'idée d'une exposition agricole de paroisse.

“ On a dans le pays depuis longtemps des expositions de comté ; on a eu même des expositions régionales, comprenant plusieurs comtés ; mais c'est, croyons-nous, la première fois qu'on entend dire qu'une paroisse s'est imposé la tâche de tenir seule une exposition agricole. Ne pouvant compter sur les faveurs du gouvernement, les cultivateurs se sont cotisés entre eux, afin de donner des prix aux exposants.

“ Cette fête agricole a eu lieu le 16 octobre ; soixante cultivateurs ont pris part à l'exposition et quarante-cinq ont obtenu des prix, outre les mentions honorables.

“ Il y avait là de très beaux animaux et de bons produits et le succès a été complet.

“ On se demande qui a pu engendrer un tel esprit de progrès dans une paroisse qui ne compte que douze ans d'existence.

Voici la réponse : Le cercle agricole.

M. l'ex-rédacteur du *Courrier du Canada*, le Dr. Dionne témoin de nos efforts, s'exprime ainsi : “ cette exposition paroissiale, tenue à St-Agapit a été couronnée d'un plein succès. A part la conférence de M. Lippens sur la culture de la pomme de terre, conférence intéressante et très pratique, la partie de la journée consacrée à la visite des produits de l'agriculture, de la ferme, de la laiterie et de l'industrie nous a été particulièrement agréable. Il y avait là des moutons de race et du meilleur

“choix, des veaux de tout âge, des vaches jugées comme excellentes laitières, des bœufs de travail et d'autres animaux à belle apparence. La partie industrielle était bien représentée, aussi bien que dans nos meilleures expositions de comté.

“Plusieurs cultivateurs se sont distingués d'une manière toute particulière, et ont de plus contribué à rendre cette exposition, faite sans prétention, peut-être la plus intéressante et certainement une des plus fertiles en bons résultats de toutes celles que nous avons vues.”

Nos gens, fiers de ce premier succès, se mirent immédiatement à l'œuvre pour se préparer à concourir avec plus d'avantage à la prochaine exposition qui devait se tenir un an plus tard, c'est-à-dire le 14 oct. 1883.

Voici l'appréciation de cette dernière exposition faite par un homme dont la compétence est reconnue par tout le monde. M. S. M. Barré s'exprime ainsi dans l'excellente *Gazette des Campagnes* : “Je ne regrette assurément pas mon voyage à St-Agapit, car rien n'a été plus encourageant pour moi que d'y voir cette poignée de cultivateurs, sous la conduite de leur curé, accomplir plus de progrès réels en agriculture, montrer plus de zèle et de bonne volonté que bien des comtés de notre Province.....

“Il y a eu 92 souscripteurs et 586 entrées divisées en 45 classes. Dans ces différentes classes, on remarquait 60 bêtes à cornes, 40 porcs, 25 moutons, 30 volailles, 20 tinettes de beurre, plusieurs instruments aratoires, faucheuses, barattes, laveuses, etc.

“L'exposition de légumes, par leur qualité, ferait honneur à une exposition provinciale ; les carottes, betteraves, navets, etc., excellaient.

“Le zèle des dames et des demoiselles de St-Agapit ne pourrait être trop loué, car l'étalage de lingerie, couvre-pieds, couvertes, tissus en laine, toiles, étoffes, flanelles, serviettes, articles de ménage, etc., excellait par la quantité, la qualité et l'utilité des articles exposés. Des toiles excessivement fines et des tissus en laine de tous les genres ont attiré l'admiration des visiteurs..... Voilà ce qu'a pu faire une paroisse qui ne compte que 113 cultivateurs et 550 communicants. On avouera que ces résultats sont réellement magnifiques, et qu'ils prêchent d'exemple.

Les terres sont mieux cultivées, les animaux un peu mieux soignés, partout l'on voit l'émulation activer les efforts de chacun. Aujourd'hui nous produisons notre graine de mil et nous voyons la plupart de nos cultivateurs en semer chaque année pour plus de \$20 à \$25.

Plusieurs jeunes gens ont visité les fermes de l'Ecole d'Agriculture de Sainte-Anne. Cette simple visite a beaucoup intéressé ces jeunes cul-

tivateurs. Ils ont admiré la tenue des terres et le soin donné aux animaux. Contents de leur visite, ils ont tous admis que le cultivateur, avec de l'intelligence et du soin, pouvait faire en petit ce que l'on fait là en grand.

Sur l'invitation de l'autorité civile, nous avons, l'année dernière, planté des arbres, au nombre de 3804, qui plus tard abriteront nos animaux contre les rayons embrasés du soleil d'été; 1840 arbres fruitiers récompenseront par leurs fruits savoureux les sacrifices que nous faisons aujourd'hui.

Voilà, Messieurs, des résultats que personne ne pourra mettre en doute. Si nous pouvons faire quelque chose avec si peu de moyens, que ne pourrait-on pas faire dans nos belles campagnes qui bordent notre majestueux Saint-Laurent!

Nos premiers efforts ont été puissamment secondés par les journaux de toute nuance politique. La sympathie des gens de bien a été pour nous un encouragement précieux dans l'innovation hardie de la création de nos premiers cercles. Notre digne Archevêque, toujours à la tête de toutes les bonnes œuvres, approuve et recommande fortement ce mouvement.

Encouragés par la plus haute autorité religieuse et favorisés par le gouvernement qui a bien voulu adresser le *Journal d'Agriculture* à chaque membre d'un cercle, nous devrions envisager l'avenir avec confiance..... Cependant, faut-il le dire, Messieurs, le plus difficile est encore à faire! Oui, pour nous la grande difficulté est de soutenir nos cercles. Partout nous verrions s'établir ces associations si l'on avait l'espérance qu'elles pourront se soutenir. Voilà la raison qui arrête un grand nombre.

Ainsi, pour soutenir nos sociétés, il faut plus que de la bonne volonté, il faut des connaissances pratiques très étendues. Nous ne pouvons toujours compter sur le curé; quels que soient ses connaissances et son bon vouloir, il n'aura pas toujours la santé, le temps et la force pour donner le dimanche une conférence lorsqu'il est déjà épuisé par le jeûne, par les instructions et par les offices de son ministère. S'il peut encourager par sa présence et ses conseils, il ne pourra pas toujours supporter seul le fardeau, et soutenir par les conférences le zèle des gens qui viennent s'instruire dans ces réunions d'amis.

Il faut donc donner à nos cercles agricoles le moyen de se maintenir, et, ce moyen, je le trouve dans des conférenciers habiles subventionnés par le gouvernement, qui viendront, sur la demande des intéressés, donner des conférences et jugeront par eux-mêmes du progrès de nos sociétés, en visitant nos fermes et nos troupeaux.

Permettez-moi, Messieurs, de vous faire part d'un projet que je proposais au gouvernement lors de la dernière session.

Pour commencer, je demandais seulement trois conférenciers placés sous la direction de M. le Directeur de l'agriculture. Chaque conférencier aurait à visiter chacun des cercles établis, deux fois par année, c'est-à-dire tous les six mois. Le premier après sa conférence, aurait à indiquer le sujet d'une discussion pour le mois suivant. Dans la seconde réunion, les membres, laissés seuls, auraient à donner leur opinion sur la question proposée le mois précédent. Le second conférencier venant le troisième mois, ferait d'abord l'exposé de la question discutée précédemment, donnerait une décision finale, puis enfin après sa conférence, indiquerait à son tour le sujet d'une autre discussion pour le quatrième mois. Ainsi, nous aurions une réunion chaque mois avec six conférences par année et pour cela nous demandons trois conférenciers seulement.

Je suis forcé d'avouer que je n'ai pas eu de succès, cependant je ne puis blâmer le gouvernement vu l'état des finances de notre Province, vu surtout l'opposition que nous avons rencontrée chez des hommes qui auraient dû nous protéger. Aussi avons-nous remarqué avec peine des députés, eux-mêmes cultivateurs, venir dire en plein Comité d'agriculture que les cercles agricoles étaient inutiles et que les conférenciers ne savaient pas ce qu'ils disaient.

Le gouvernement pourra encourager l'industrie et le commerce, mais tant que l'agriculture restera routinière, tant qu'on ne lui donnera pas l'élan nécessaire pour la faire prospérer, le pays demeurera dans la stagnation. Au contraire si l'on peut transformer nos campagnes par une culture améliorée, alors seulement l'on verra renaitre l'aisance dans notre pays si fertile, et le commerce n'aura plus à redouter ces dépressions trop fréquentes de nos jours.

Tout cela, nous l'obtiendrons, Messieurs, en multipliant nos cercles agricoles. Nous les soutiendrons florissants par les conférenciers libéralement subventionnés par le gouvernement. Nous verrons nos cultivateurs, encouragés par une culture payante, se livrer avec ardeur au perfectionnement de leur condition. Les champs mieux cultivés, les animaux mieux soignés et plus nombreux donneront des bénéfices inconnus jusqu'à ce jour.

C'est alors, Messieurs, que l'industrie laitière, à laquelle vous travaillez avec tant de zèle et de désintéressement, se développera dans toute notre province avec un succès qui sera la récompense des sacrifices et des efforts que vous faites aujourd'hui. Ainsi donc, courage Messieurs, ne nous laissons pas abattre par les difficultés que nous aurons à surmonter. Votre cause est belle. Poussés par les sentiments d'un patriotisme éclairé

vous continuerez à marcher de succès en succès. Plus tard, vous aurez à vous applaudir de vos efforts et nos arrière-neveux vous acclameront comme les véritables bienfaiteurs de la patrie !

*Audaces fortuna juvat !*

T. MONTMINY, Ptre.

M. L'ABBÉ GÉRIN.—Il y a quelques temps, dans une visite à St-Justin, M. E. A. Barnard, notre vice-président m'invitait à venir à la réunion d'aujourd'hui. Je n'hésite pas à vous dire que quand cette suggestion m'a été faite, elle m'a frappé comme une idée lumineuse ; j'avais pu juger moi-même trop bien des résultats bienfaisants des conférences et des assemblées publiques pour ne pas me faire une haute idée de la valeur de notre association ; mais j'avouerais aussi que mon voyage ne m'a aucunement désappointé. Cette question vitale des cercles agricoles a été traitée avec tant de force et d'une manière si démonstrative par M. l'abbé Montminy que mon voyage est bien payé. Par expérience personnelle, je sais ce que peut produire de richesse et d'utile influence un cercle agricole. A St-Justin, Messieurs,—ma paroisse et une petite paroisse, il y a quelques années, nous avons établi un cercle agricole. Nous avons eu, en commençant trente membres, et nous sommes maintenant 130 membres. Chez nous comme ailleurs, nous avons de longues veillées d'hiver, occupées, ou bien employées en conversations plus ou moins utiles ; le cercle des connaissances est vite parcouru quand on n'a qu'une instruction élémentaire, et l'esprit humain est avide d'aliments quels qu'ils soient ; quand on n'avait rien de mieux, eh bien ! on faisait comme ailleurs, on s'amusait à donner des coups de dents à son prochain ; on se déchirait délicatement à coups de fourchette comme l'on dit. Mais ce n'est pas là la bonne et saine nourriture de l'intelligence ; on s'en apercevait bien sûr, parce qu'une fois le cercle fondé, on s'est mis à parler d'agriculture avec une fureur incroyable, et à ne parler que de cela, et à un tel point, que les femmes se sont plaint de leurs maris, pour la forme du moins. C'était un préjugé chez nous, que l'on en savait toujours assez long sur l'agriculture ; pourvu que l'on fût capable de labourer et de jeter le grain en terre, l'on se trouvait bon cultivateur ; mais, par les conférences qui ont été données, l'on s'est aperçu que le champ de l'agriculture est inépuisable ; et comme un prêtre me disait, l'on commence à comprendre qu'il est aussi difficile d'être bon cultivateur que d'exceller dans les professions d'avocat, de médecin et de notaire. Et l'on sait qu'il y a beaucoup à apprendre.

Au cercle, on discute les sujets qui se présentent ; chacun dit ce qu'il sait et tout le monde profite de l'expérience de chacun. De retour à la maison, on fait part à la famille, aux voisins même de ce qui a été dit, et l'on répand ainsi la bonne semence, les bonnes choses que l'on a recueillies. Le bien qui s'opère est inappréciable.

A St-Justin, nous ne sommes pas encore aussi avancés qu'à St-Agapit ; mais il y a eu un changement considérable pour le mieux. Par exemple, il y a quelques années, il se semait très peu de graine dans la paroisse ; nous avons acheté, le printemps dernier pour \$500 de graine de trèfle et payé 12 $\frac{1}{2}$  au lieu de 20 cts., c'est là un double résultat de l'esprit d'association créé par le cercle. Voici en deux mots, le résumé du changement qui s'est opéré : Les fromageries se sont implantées chez nous ; et maintenant avec 12 à 14 vaches, on fait de \$300 à \$350 à la fromagerie seulement ; pendant qu'autrefois, comme me le faisait remarquer un cultivateur, " nos femmes travaillaient à faire un peu de beurre qu'elles allaient vendre à la ville pour un prix ridicule, pour rapporter à la maison des fois un peu d'argent, mais plus souvent des pièces d'indienne et des articles de toilette pour les demoiselles ; mais aujourd'hui, c'est de la terre qu'on achète et non pas de l'indienne."

Dans mon opinion l'avenir de notre agriculture repose sur les cercles agricoles. Et puisque nous en sommes là, je dois vous dire que le seul côté menaçant de la question, pour moi, c'est l'existence des cercles agricoles. Pour que l'intérêt se soutienne, il nous faut du secours du dehors par des conférenciers. Quelque bonne volonté que vous supposiez au curé, qui est de droit, la cheville ouvrière du cercle, vous ne pouvez vous attendre à ce qu'il suffise à conférencier avec profit et agrément pour les membres du cercle, parce qu'il n'est pas et peut très-difficilement être cultivateur. Il faut donc des conférenciers spéciaux, ayant les connaissances spéciales et le don d'intéresser leurs auditeurs. Quand nos gouvernements sauront tout le bien que font les cercles agricoles, il nous donneront ce qu'il nous faut : des conférenciers.

M. E. A. BARNARD.—J'ai bien peu de choses à dire à ce sujet, parce que l'on sait que le Journal d'Agriculture que je dirige s'est constitué l'avocat des cercles agricoles ; vous connaissez ce que j'en pense. Mais je dois signaler à cette assemblée certains préjugés qui existent contre les cercles agricoles. Dans toutes les démarches auprès des autorités, ou s'est toujours heurté à une difficulté d'un genre spécial. Après avoir entendu le concert d'éloges que les orateurs de cette soirée ont donné de cette œuvre utile, il est difficile de vous faire croire que cette œuvre rencontre

une opposition systématique auprès de certains personnages haut placés ; il faut bien le dire, des députés sont allés jusqu'à se lever en chambre et faire des déclamations assez violentes contre les conférenciers agricoles dont vous réclamez si éloquemment l'assistance et c'est de là qu'est venue l'opposition. L'idée de M. Gérin est excellente : " quand le gouvernement " saura tout le bien que font les cercles agricoles, " vous aurez des conférenciers, et M. Gérin veut que le gouvernement sache la vérité. Eh bien ! c'est le temps ce soir de faire entendre ce que vous désirez porter à la connaissance de nos gouvernements. Comme membre de cette société, je voudrais qu'une résolution contenant l'expression de vos vues à cet égard fut passée et communiquée à qui de droit. Cette résolution venant d'une association aussi importante et aussi utile que la nôtre, comptant parmi ses membres tant d'hommes d'une compétence indiscutable en ces matières, s'imposera à l'attention du gouvernement et elle recevra la considération qu'elle mérite.

M. W. H. LYNCH.—L'an dernier à Ottawa, j'ai été interrogé devant le comité de l'agriculture sur les moyens à prendre pour l'avancement des intérêts agricoles, et j'ai fait une suggestion qui peut avoir son utilité ici. Je n'ai aucun doute que des conférenciers seront engagés par le gouvernement et envoyés dans nos cercles agricoles. Ces conférenciers devront être assez bien payés, parce que les hommes capables de s'acquitter convenablement de cet office ont des connaissances que de longues études donnent seules. Or, pour que tout le pays profite des conférences qui seront données partout, je proposerais que l'on engageât des sténographes chargés de prendre des rapports complets des conférences données comme je le proposais pour des circonstances semblables à Ottawa, et que l'on fit imprimer dans un seul et même rapport toutes les conférences, et que ce rapport général fut distribué gratuitement aux membres des cercles agricoles, d'associations laitières ou d'autres sociétés semblables payant une contribution d'au moins cinquante cents par an. Pour bien des raisons l'on ne peut avoir partout les mêmes conférenciers ; et par le moyen dont je viens de parler, il sera facile de suppléer d'une manière efficace à ces désavantages et de répandre dans le public les excellentes conférences faites dans le pays où dans certaines régions territoriales.

M. A. CASAVANT.—Comme député du parlement local, je dois un mot d'explication aux personnes présentes de crainte qu'on ne me prenne pour un adversaire des cercles agricoles. Dans la députation de Québec, les représentants du bas de la province ont toujours paru plus favorables aux sociétés d'agriculture et aux cercles agricoles que les députés de cette

rég  
co  
leur  
le c  
n'e  
Min  
d'op  
ent  
titu  
sur  
vou  
ave  
jusq  
plus  
sera  
gag  
dem  
qu'i  
les r  
faire  
orgu  
fond  
mais  
cons  
enco  
ense  
trava  
de, o  
semb  
chac  
au c  
des c  
quel  
Enfin  
les ce  
mani  
votre  
ce qu

prés

région-ci, cela tient sans doute à ce qu'il s'est fondé plus de cercles agricoles dans la région de Québec qu'ici, et que l'on a pu mieux apprécier leurs effets. Pendant la dernière session, cette question est venue devant le comité d'agriculture, mais malheureusement pour des raisons que je n'explique pas, ce comité n'a pas eu assez de réunions ; de plus, M. le Ministre de l'Agriculture qui était très-bien disposé, a rencontré beaucoup d'opposition de la part de certains députés. Mais vous avez le remède entre vos mains ; un député doit être l'interprète des intérêts de ses constituants ; travaillez vos représentants et imposez leur votre sentiment sur ces questions de cercles agricoles. Dans une réunion comme celle-ci, vous avez droit de parler au nom de toute la province, parce que vous avez ici des membres venus de toutes les parties du pays depuis Montréal jusqu'aux contés du bas du fleuve ; il est impossible d'avoir une opinion plus autorisée que la vôtre ; exprimez une opinion, et quand chaque député sera convaincu que ce que vous demandez est utile, votre cause sera gagnée, parce que la députation est maîtresse ; ce qui est unanimement demandé par elle, le gouvernement l'accorde. Mais je crois franchement qu'il n'y a pas un grand nombre de députés qui soient disposés à refuser les moyens de soutenir les cercles agricoles ; pour ma part je suis prêt à faire mon possible pour vous aider. Je me rappelle avec un certain orgueil, que ma paroisse, St-Dominique, a été la première de la province à fonder un cercle ; il y a au-delà de dix ans de cela, notre cercle a disparu, mais l'idée a réçu, elle a fait son chemin et c'est avec bonheur que je constate ce qu'elle a produit de bien, et que je prévois ce qu'elle va faire encore, grâce aux éloquents avocats qui la soutiennent. C'est tout un enseignement que ces cercles agricoles ; vingt, cinquante ou cent cercles travaillant chacun de son côté à approfondir une question soumise à l'étude, ou un article de journal qu'on a lu, viennent à un moment donné rassembler et exposer le résultat de leurs travaux dans une réunion publique ; chacun met ce qu'il connaît à la disposition de ses confrères ; on est tenu au courant des nouvelles méthodes de culture, des améliorations utiles, par des conférenciers intéressants et capables ; on discute et on apprécie jusqu'à quel point telle ou telle chose peut avoir son application dans sa localité. Enfin, c'est un traité d'agriculture que les conférences qui se font devant les cercles, et un traité qui est mis à la disposition des cultivateurs d'une manière agréable et attachante. Encore une fois, Messieurs, exprimez votre opinion ; que vos députés connaissent votre opinion et vous aurez ce que vous voulez.

M. LESAGE.—Messieurs, c'est avec plaisir que je me trouve encore présent à la réunion de la Société d'Industrie laitière ; mais, tout en con-

servant de ma qualité officielle ce qu'il en faut pour témoigner de l'intérêt que vous porte l'honorable Premier et ministre de l'agriculture, je désire prendre part à vos délibérations, comme simple membre de la Société. Je n'ai pas de discours à faire, je me contenterai seulement de repasser avec vous, les sujets qui ont été touchés dans le cours de la journée. Sur la question des cercles agricoles, je concours parfaitement dans ce qui en a été dit. Les membres du gouvernement sont en faveur de ces cercles, qui sont un moyen efficace de faire apprécier aux cultivateurs l'importance de leurs occupations. En général, on perd de vue que les cercles agricoles ne sont pas une institution rivale des sociétés d'agriculture ; on devrait même travailler, comme cela a été suggéré aujourd'hui, à en faire des auxiliaires des sociétés d'agriculture ; avec la loi actuelle, cela serait très facile. Le président de chaque cercle agricole, pourrait devenir le directeur de la société d'agriculture du comté, pour sa paroisse. Je crois que de cette façon, l'action des sociétés d'agriculture serait plus efficace, et les prêtres éclairés, qui ont eu le patriotisme de se mettre à la tête de leur paroisse, seraient récompensés de leurs efforts. Maintenant reste la question des conférenciers, mais, on l'a dit, la solution est entre vos mains. Si vous exigez de vos députés, qu'ils travaillent en faveur des cercles, ils le feront, n'en ayez aucun doute. Aux prochaines élections, vous devriez exiger de vos candidats, qu'ils en fassent un article de leur programme politique.

Une question qui renferme plus de difficultés, est celle de l'établissement d'écoles, pour enseigner la fabrication du beurre et du fromage.

Le gouvernement craint peut-être de prendre une attitude bien tranchée sur cette question, parce que généralement l'on abuse sans vergogne, de toutes les choses qui sont offertes par le gouvernement. Pour moi personnellement, la meilleure idée est celle qui a été adoptée par le gouvernement de subventionner les écoles individuelles. En ayant un certain nombre de ces écoles, on peut fournir plusieurs excellents fabricants. C'est surtout la bonne instruction pratique qu'il importe de donner aux jeunes gens, et c'est sous les yeux mêmes de l'instructeur qu'ils doivent se former. Je comprends parfaitement l'importance d'avoir de bons fabricants. L'inspecteur de la Société fait, dans son rapport, une remarque très juste. " On engage, dit-il, trop de gens à bon marché, et l'on oublie qu'avec rien l'on a rien ; par le manque de connaissances du fabricant, les patrons d'un établissement de fabrication peuvent perdre des montants considérables. " Comme question de fait, c'est la fabrication à bon marché, qui nuit et je sais que, dans le nombre de fabriques fermées, la cause la plus

fré  
fab  
de  
dou  
le g  
fab  
pos  
gou  
réco  
d'é

que  
œu  
qu'  
dico  
acce  
mie  
fessi

vinc  
fabri  
Ste-M  
les c  
Dane  
Chic  
de la  
a été  
celles  
gouver  
ment

I  
froma  
que la  
Il faut  
parois  
gions  
que l  
Quant  
multip

fréquente de ce malheur, c'est encore le manque de connaissances du fabriquant. A l'heure qu'il est, il n'y a pas encore un assez grand nombre de fabriques subventionnées pour fournir la demande du public. Je ne doute pas, que si une pression convenable était exercée sur les députés, le gouvernement serait amené à donner de nouvelles subventions à des fabriques installées et dirigées de manière à remplir le but qu'on se propose d'atteindre. Ces subventions seraient certainement données, et le gouvernement ferait même des sacrifices considérables pour obtenir la réouverture des ces fabriques fermées; il doit y avoir des jeunes gens d'énergie pour reprendre ces fabriques là.

Pour rentrer un instant dans ma qualité officielle, je dois déclarer que M. le premier ministre m'a chargé de vous dire qu'il considère votre œuvre comme la régénération de notre agriculture, et aussi longtemps qu'il verra votre société conduite par des hommes comme messieurs vos directeurs et officiers, des hommes sages et intelligents, vous voudrez bien accepter les gages de ses meilleures dispositions à votre égard. Le premier ministre est cultivateur; après avoir joui des avantages d'une profession lucrative, la politique le ramène à l'agriculture.

Nous n'avons que trois fabriques subventionnées, dans toute la Province; celle de M. Archambault qui a donné l'instruction à plus de vingt fabricants qui sont partis de chez lui avec de bonnes notions; celle de Ste-Marie de la Beauce, établie par M. H. J. J. Duchesnay, et dirigée dans les commencements par M. S. M. Barré, à la suite d'un voyage d'études au Danemark; et enfin la fabrique de beurre de Notre-Dame de Laterrière, Chicoutimi, dirigée par M. Couture. Ce monsieur a obtenu un certificat de la maison Ayer, de Montréal, attestant que le beurre qu'il leur a fourni a été classé parmi les meilleurs beurres; ce sont des fabriques comme celles-là qui peuvent donner au public pour l'argent qu'elles reçoivent du gouvernement, et je répète que le gouvernement serait disposé à augmenter le nombre des subventions.

Il a encore été question, cet après-midi, de la fabrication combinée du fromage et du beurre, et de fabrication simples. Je crois, pour ma part, que la localité indiquée si l'on doit fabriquer du beurre ou du fromage. Il faut un peu tenir compte des idées préconçues qui existent dans une paroisse, et ne pas heurter de front les sentiments. Dans les régions accidentées et montagneuses, où l'on trouve de l'eau en abondance, que l'on choisisse la beurrerie, et dans les pays plats, la fromagerie. Quant à la fabrication combinée, je vois un danger formidable dans la multiplication d'établissements qui adopteraient ce système. Il y a eu

jusqu'à aujourd'hui des résultats si profondément avantageux, qu'il ne serait pas sage d'abandonner ce qui a produit ces résultats, pour courir après l'inconnu. Je crois que l'on doit éviter avec beaucoup de soin, tout ce qui peut mettre en question ou menacer si peu que ce soit l'existence de notre grande industrie laitière. Si j'étais consulté sur le choix du système à adopter, je n'hésiterais pas à conseiller la beurrerie partout où elle est possible. On ne me fera jamais comprendre qu'il y ait plus d'avantage à établir une fromagerie qu'une beurrerie. Quand on fabrique du beurre, le résidu de la fabrication a une grande valeur qui retourne sur la ferme, tandis que ce qui reste de la fabrication du fromage ne forme pas une nourriture complète; le lait que vous recevez de la beurrerie, contient tout ce qu'il faut pour rendre à la terre en proportion de ce qu'elle donne. Il y a toujours un débouché facile pour les jeunes animaux que l'on élève avec ce lait. Je voudrais voir les machines centrifuges adoptées partout, parce que l'on s'assure d'un prix rémunérateur à cause de l'excellence du produit fabriqué. M. Barnard faisait remarquer que l'exploitation du beurre a diminué. Cette diminution n'est pas alarmante, puisqu'elle a trouvé une large compensation dans l'augmentation de l'exportation du fromage. Mais il n'en est pas moins vrai qu'en envoyant le beurre à l'étranger, vous n'appauvrissez pas la terre, ce qui ne saurait se dire avec autant de vérité de l'exportation du fromage. Restons dans la bonne voie et n'allons pas tarir les sources de notre richesse; que les leçons du passé nous profitent. Il fut un temps où nous exportions des fourrures, il n'y en a plus; nous avons exporté du blé et la terre a cessé d'en produire. La construction des natives a complètement disparu; c'est une des choses du passé. L'exportation des bois disparaît aussi parce que l'on a épuisé les ressources naturelles. Il n'y aura donc plus bientôt que les ressources de l'agriculture, et surtout de l'industrie laitière. Je trouve que les intérêts qui sont en débat devant cette réunion, ne le cèdent en rien à tous les intérêts matériels qui sont traités dans les assemblées législatives. Vous comprenez aussi bien que les législateurs ce qui est discuté ici. Je vous félicite au nom de notre province; tous nos remerciements pour ce que vous faites.

## CE QUI FAIT LE SUCCÈS DES FROMAGERIES

M. D. M. MCPHERSON.—Monsieur le Président et Messieurs.—Je regrette beaucoup que ma langue maternelle ne soit pas le français ; je pourrais parler d'une manière plus utile pour cette nombreuse assemblée. Je ne me considère pas comme un étranger parmi vous, bien que je sois de la province d'Ontario ; Lancaster où je demeure est sur la limite est d'Ontario. J'exploite plusieurs fabriques dans votre province, et ma besogne la plus prospère est dans le comté d'Huntingdon, où j'ai commencé à posséder des établissements il y a environ dix ans. A cette date, plusieurs fabriques se trouvaient dans de très-mauvaises affaires, par suite de l'ignorance de ceux qui les avaient fondés. On avait fait des pertes considérables et les patrons ne voulaient plus entendre parler de fromageries. Heureusement avec les résultats obtenus dans les établissements que je dirigeais, j'ai pu convaincre ces patrons qu'une fromagerie bien conduite paie bien ; j'ai repris un grand nombre de ces fabriques, et l'industrie laitière est tellement en vogue maintenant, que dans ce seul comté d'Huntingdon, on compte à l'heure qu'il est trente-cinq fabriques.

Cela est tout naturel, parce que si l'on considère les effets de l'industrie laitière sur notre agriculture, il faut bien reconnaître qu'il y a eu comme une explosion de succès depuis que les fromageries existent.

Les sommes d'argent considérables retirées des fabriques sont les résultats immédiats du système d'association. Mais il y a plus ; autrefois avec ce système de faire pousser grain sur grain, on épuisait la terre ; aujourd'hui au contraire il est bien reconnu qu'avec les fromageries, le sol s'est considérablement enrichi par les fumiers de nombreux troupeaux de vaches. C'est une renaissance du sol dont l'épuisement complet n'était plus qu'une question de temps.

Si donc l'industrie laitière est si importante, c'est notre devoir de l'encourager par tous les moyens possibles. Que diriez-vous d'un patron qui irait porter son lait à la fromagerie dans une canistre percée ? Il partirait bien de chez lui avec la richesse entre ses mains, mais il la laisserait tomber dans le chemin sans profit pour qui que ce soit. Qu'il n'en soit pas ainsi de nous. Nous devons travailler d'abord pour ne pas perdre ce que nous avons acquis et ensuite pour améliorer et perfectionner notre fabrication.

Il a été question aujourd'hui de fabrication combinée. Je puis vous citer comme exemple, à ce sujet, que plusieurs fabriques, dans la région où j'ai des établissements, ont adopté ce système; mais il est arrivé que ces fabriques ont complètement ruiné leur réputation et on a fini par les fermer. C'est la fin qu'il faut considérer dans cette question; il importe peu que vous ayez un peu plus de profits immédiats, il faut savoir si cela durera toujours, et cela ne peut pas durer à cause du marché anglais qui demande les meilleures qualités de fromage gras, et pas autre chose. Si vous voulez des profits certains, il faut conserver la réputation enviable du fromage canadien. La fabrication améliorée d'après les meilleures méthodes connues, la science des fabricants, sont de première importance à ce sujet; mais il ne faut pas oublier non plus, que le cultivateur, s'il est négligent ou soigneux, pourra grandement influencer sur le sort de notre industrie laitière. Le patron ne saurait trop s'appliquer à fournir son lait dans les meilleures conditions possibles; le lait est la matière première et de sa qualité dépend la qualité du fromage. Soyez bien convaincus que le meilleur fabricant du monde ne peut faire de bon fromage avec de mauvais lait. Il faut donc de la part des patrons, de la propreté et tous les soins possibles. Qu'ils aident leur fabricant dans la mesure de leurs forces; et, celui-ci, assisté par les bons enseignements de sociétés comme la vôtre, travaillera avec intelligence, avec goût et avec profit pour tout le monde. Je sais des endroits où l'entente parfaite entre patrons et fabricants a fait vendre le fromage de 1 centin à 1½ centin la livre de plus que dans leur voisinage immédiat. Si tout le monde suivait cet exemple, ce serait le pays entier qui profiterait de pareille augmentation de prix.

---



---

RAPPORT DE LA FROMAGERIE-ÉCOLE DE NOTRE-DAME DE  
SAINT-HYACINTHE.

---

A L'HONORABLE M. P. B. DE LABRUÈRE.

Président de la Société d'Industrie Laitière.

---

MONSIEUR,—J'ai l'honneur de vous faire rapport des opérations de la  
laiterie-école de Notre-Dame de St-Hyacinthe, établie dans la fabrique  
qui m'appartient et qui a fonctionné, pendant l'année écoulée, sous la direc-  
tion de la société. En fondant cette école, notre société a voulu compléter  
l'enseignement gratuit qu'elle donne à ses membres dans les fabriques,  
par ses professeurs ambulants; tous les membres de la société qui se sont  
présentés à l'école ont reçu des leçons pratiques de fabrication, sans aucune  
charge. Mais cette école a été aussi une station expérimentale, autant  
qu'elle pouvait l'être avec ses ressources restreintes. La fabrique, pour  
atteindre cette fin, a reçu des améliorations nécessaires. Cette fabrique  
n'était pas plus mal installée que bien d'autres, mais j'ai cru qu'il me  
fallait la mettre sur un bon pied de comparaison avec les fabriques les  
mieux montées. La fabrique a été lambrissée partout à l'intérieur, pour la  
soustraire aux effets des changements de température; le lambris du bas a  
été fait avec de la planche planée et embouvetée, qui a ensuite reçu deux  
couches de peinture pour lui donner meilleure apparence. Le lambris du  
haut a été fait en planche brute. Les planchers ont été doublés dans le bas  
de l'établissement. Un bas côté complètement fermé a été construit pour  
recevoir deux bassins au petit-lait en fer-blanc. Ces bassins ont servi à la  
fabrication du beurre de petit-lait dont il sera question plus loin. Une  
nouvelle presse à fromage fut achetée pour permettre de garder le fromage  
deux jours sous presse. Un bureau fut construit pour y tenir les livres; et  
en même temps, pour servir à l'épreuve du lait, un meuble fermé avec un  
réservoir à eau courante y fut installé. J'ajouterai que j'achetai un moulin  
à vent pour fournir d'eau la fabrique et les bâtisses de ma ferme; l'alimen-  
tation se fait par des tuyaux de fer qui partent d'un réservoir de 1600  
gallons, placé dans le haut d'une de mes granges, et qui vont dans la fabri-  
que partout où il y a besoin d'eau, mais surtout sous les bassins au petit-lait  
dans le meuble où l'on fait l'épreuve du lait, et à la chaudière à vapeur.

Comme j'étais obligé de m'absenter pendant l'été, pour l'enseignement dans les fabriques, j'engageai aussi, pour la saison, un fromager d'expérience avec un bon apprenti ; je n'ai eu qu'à me louer des services qu'ils m'ont rendus.

Depuis plusieurs années, j'avais acheté le lait des patrons de ma fabrique ; comme nous devions faire des expériences pendant l'été, je crus qu'il valait mieux acheter encore cette année, mais je dois dire que ce système est dangereux et qu'il expose le fabricant à des pertes considérables dans certaines circonstances.

Au commencement de la saison, le système de fabrication que j'ai exposé l'an dernier à la réunion annuelle fut continué ; mais au mois de juin, à la suite d'une visite que je fis chez M. McPherson à Lancaster, avec le secrétaire de notre société, je laissai de côté le système que je pratiquais pour adopter celui de M. McPherson que je décrirai dans un instant.

M. McPherson est un jeune homme de moins de 40 ans qui contrôle seul, au-delà de 60 fabriques dans l'Est d'Ontario et dans l'Ouest de notre province ; un système unique y est pratiqué et il est le résultat de 12 années d'expérience. Ce fait seul est une recommandation sérieuse de ce système, parce que chaque piastre sauvée par M. McPherson se multiplie par 60.—Maintenant voici, en aussi peu de mots que possible, ce qu'est ce système : La fabrication commence comme d'ordinaire ; on chauffe tranquillement le lait jusqu'au point de la mise en présure, entre 82 à 85 degrés suivant la température ; le lait doit être plus chaud quand il fait froid et plus froid quand il fait chaud ; le caillé doit toujours être prêt pour le coupage au bout de 35 à 40 minutes ; les 3 coupages se font de suite, l'un après l'autre, sans interruption, et sans perte de temps, parce que le caillé est si tendre alors qu'il ne cherche qu'à se reprendre en pain ; l'agitation du caillé doit commencer tranquillement, mais immédiatement après le coupage terminé, pour que les morceaux de caillé se fassent une écorce le plus tôt possible ; tant que le caillé n'est pas ainsi durci, on est exposé à des pertes de crème, qui arrivent toujours quand on casse le caillé soit en le coupant trop brusquement, soit en l'agitant trop rudement.

M. McPherson a inventé un rateau qui mérite d'être recommandé à cause de son efficacité pour l'agitation du caillé. Par la disposition de ses palettes ou dents que l'on promène debout dans le bassin, le déplacement du caillé étant plus considérable au fond du bassin, le liquide se renverse à travers les dents du rateau, et le caillé est encore en suspension dans le petit-lait quand on revient à un même endroit après avoir fait le tour du bassin. Avec cet instrument, on n'a pas à mettre les bras dans le

lait. La cuisson se fait comme d'ordinaire en chauffant tranquillement et également, et en continuant sans interruption l'agitation du caillé pour qu'il ne cuise pas plus dans un endroit que dans un autre.

Maintenant avant d'aborder les points importants du procédé McPherson, exposons en peu de mots les principes sur lesquels est appuyé ce système. Ils sont tirés d'une lettre de M. McPherson au secrétaire de notre société : " Voici, dit M. McPherson, quelle est ma théorie, " au sujet de l'acide lactique qui se développe dans le petit-lait, et ce que " j'appellerai l'acide de l'air. L'acide lactique doit être évité par " tous les moyens possibles, et l'on doit, au contraire, favoriser, par tous les " moyens possibles, le développement de l'acide de l'air. Mes expériences " m'ont démontré qu'à une température égale, disons 96° ou 98°, l'acide " de l'air prend trois fois plus de temps que l'acide lactique à se développer. " De là la grande importance de tirer le petit-lait du bassin dès l'instant " que l'acide lactique menace de se développer, et l'importance aussi " d'entretenir la chaleur du caillé égouté pour que l'acide de l'air se dé- " veloppe le plus vite possible. J'ai trouvé que l'effet de l'acide lactique " est de durcir les morceaux de caillé et d'empêcher qu'ils se collent les " uns aux autres, ce qui produit un fromage farineux et sec. L'acide de " l'air au contraire ramollit le caillé, le fait mieux se prendre sous la " presse et la bonne fermentation qu'il développe ensuite, donne une tex- " ture sèche et douce au fromage, et c'est là ce que l'on demande d'un " fromage de première classe." Voici maintenant comment ces principes sont appliqués dans le procédé de M. McPherson : aussitôt que le fromage est cuit et que le caillé est suffisamment durci, ce qui se reconnaît quand il craque sous la dent, on doit tirer tout le petit-lait. Les bassins doivent être arrangés de manière à basculer plus fortement que d'ordinaire pour avoir une bonne pente d'un bout à l'autre. Pendant que le petit-lait s'écoule par le siphon et aussitôt que le caillé commence à affleurer à l'autre bout du bassin, on tasse le caillé le long des côtés du bassin de manière à faire une rigole qui sert de drain ; quand le petit-lait est presque tout sorti, on étale le caillé dans le fond du bassin pour compléter l'égouttage, et on le tasse de nouveau sur les côtés en ménageant toujours une rigole au milieu du bassin. Et là on laisse le caillé se prendre en pain sans le déranger, après avoir couvert le bassin pour conserver la température à 98° ou 96°. Quand le temps est froid, on peut réchauffer le caillé en envoyant un petit jet de vapeur sous la couverture dans la partie la plus basse du bassin, ou encore en y mettant des chaudières remplies d'eau bouillante. Aussitôt que le caillé est bien pris en pain, ce qui se fait souvent en moins d'une demi-heure, on le taille en blocs larges de 4 ou 5 pouces, que l'on corde

en une seule rangée, dans le milieu du bassin et en en prenant un d'un côté et un de l'autre alternativement. Et l'on recouvre de nouveau le bassin, pour garder la température de 96°. Quand le caillé ainsi cordé donne des fils de  $\frac{1}{2}$  à 1 pouce au plus, il faut le passer au moulin à caillé. On décolle les blocs et on les jette dans la trémie de la machine qui les découpe facilement en morceaux qui ressemblent à des *grand-pères*, que tous les amateurs de cuisine canadienne connaissent bien. On expose alors les morceaux ainsi coupés à l'air sans aucune couverture, et le caillé doit rester là jusqu'à ce qu'il se déchire comme du caoutchouc ; c'est alors le temps de le saler. Entre le moment où l'on tire le petit-lait, et le temps de la salaison, il doit s'écouler entre 3 et 4 heures, d'après l'opinion de M. McPherson. Le reste des opérations est le même que pour les procédés ordinaires. Le moulin à caillé que j'ai employé avec la plus complète satisfaction est de l'invention de M. McPherson : il peut couper en 10 minutes de temps, le caillé de 5 à 6000 livres de lait, et pour ce travail un enfant de 10 ans peut facilement tourner la manivelle.

Ce procédé suivi par M. McPherson est très-recommandable, d'après mon expérience de l'été. J'ai voulu savoir si le rendement du lait est le même que pour le procédé que je suivais auparavant. Pendant huit jours nous avons pratiqué les deux procédés dans les deux bassins de la fabrique, et j'ai trouvé absolument le même rendement en fromage dans les deux systèmes. Et j'ai cru, à la suite de cela, devoir adopter le procédé de M. McPherson, parce qu'il est supérieur à celui que je pratiquais, sur tous les autres points. Je vais résumer les principaux avantages qu'il offre : 1o. Les dangers d'accidents sont presque complètement supprimés. En tirant le petit-lait avant qu'il ait subi d'altération, les dangers d'accident n'existent plus pour ainsi dire. D'après M. McPherson, l'acide lactique si dangereux, se développe trois fois plus vite que l'acide de l'air qui est si désirable. Avec le petit-lait dans le bassin, s'il arrive quelqu'accident, il est presque toujours trop tard pour y porter remède.

2o. Le caillé restant dans le bassin, il ne court aucun risque d'être refroidi par les courants d'air ; il peut y être maintenu à la température que l'on veut ; pris en pain, il se refroidit bien moins vite qu'en petit morceaux. On ne se sert plus de l'égouttoir ordinaire où, dans huit cas sur dix, le caillé se refroidit trop ou se refroidit inégalement, et souffre en conséquence un dommage considérable ; ceci est vrai surtout où l'on emploie des sinks ou égouttoirs à fond ouvert.

3o. Le caillé, immédiatement après la cuisson, étant isolé du petit-lait et se prenant en masse compacte reste tendre, et quand il a été passé

at  
des  
pre  
form  
from

bass  
tout  
surv  
dans

sition  
saver  
après  
sensi  
de to  
procé  
et c'e

E  
côter  
et le p  
les fal

D  
petit-la  
tion, l'  
que po

De  
ont été  
façon c  
refroidi  
samme  
expérien  
démont  
sins au  
qui moi  
crème, n  
croyons  
dans les

au moulin, la surface plate des morceaux n'étant pas durcie, l'adhérence des morceaux sous l'action de la presse est bien plus complète; on comprend en effet que cette division du caillé en petits morceaux, qui se forment une espèce d'écorce dans l'ancien procédé, ne peut donner un fromage aussi compact et à pâte aussi serrée.

40. Le fromager, pendant tout le temps de la fermentation dans le bassin qui prend trois ou 4 heures, est à peine occupé une demie-heure en tout à tailler le caillé, et à le passer au moulin; il n'a pour ainsi dire qu'à surveiller au lieu de passer son temps à brasser le caillé sur le sink comme dans l'ancien procédé.

50. Le fait d'enlever le petit-lait aussitôt après la cuisson, et l'exposition du caillé à l'air tout le temps de la fermentation, lui donne un saveur que nous ne pouvons pas obtenir avec l'ancien procédé. De fait après quelques jours de séchage, avant même que la pâte se soit amollie sensiblement au toucher, le fromage a déjà son odeur propre et dégagée de toute odeur de lait que l'on remarque dans le fromage frais de l'ancien procédé. Les fromages de M. McPherson sont renommés sur le marché, et c'est ce procédé qui fait leur réputation.

En un mot, le procédé est plus simple, plus facile, plus sûr, pas plus coûteux, puisque le moulin coûte à peu près le prix du sink ou égouttoir; et le produit est bien meilleur. Je ne saurais donc trop conseiller à tous les fabricants d'adopter ce procédé.

Des expériences ont été faites à la fabrique école, sur l'utilisation du petit-lait. A cause des moyens assez restreints qui étaient à notre disposition, l'installation dans ce but a été faite d'une manière aussi économique que possible.

Deux grands bassins de fer-blanc d'une capacité de huit cents gallons, ont été construits et installés dans deux boîtes de bois, disposées de telle façon qu'un courant d'eau peut être entretenu sous les bassins pour le refroidissement du petit-lait. La bâtisse qui les abrite n'a pas été suffisamment achevée, et la chaleur et les mouches nous ont nui dans nos expériences. Mais les résultats obtenus ont été assez satisfaisants pour démontrer qu'il y a avantage considérable à faire la dépense de bons bassins au petit-lait, et d'une bâtisse convenable pour les abriter. La graisse qui monte à la surface du petit-lait n'étant rien autre chose que de la crème, nous avons tout naturellement pensé à en faire du beurre, et nous croyons avoir réussi, non pas d'une manière complète, mais satisfaisante dans les circonstances.

Du beurre que nous avons fait a été employé chez moi pour la cuisine et même à faire des pâtisseries, et personne n'eût pu y découvrir de goût étranger.

La crème de petit-lait monte facilement, même pendant les grandes chaleurs, puisque ce petit-lait ne caille pas et est très-fluide ; nous l'écémions avec une grande planche en l'amenant près des bords du bassin, et nous la prenions là avec l'écope de fer blanc. La crème a été barattée dans un moulin à beurre ordinaire, mais c'est dans le barattage que nous avons éprouvé les plus grandes difficultés, et dans les grandes chaleurs surtout ; mais l'expérience nous fera vaincre ces difficultés.

Nous avons obtenu jusqu'à vingt-cinq livres de beurre de cinq mille livres de petit-lait ; je suis d'avis, à présent que nous parviendrons à fabriquer un produit qui pourra se vendre comme un bon beurre de cuisine à au moins 15 cents la livre. Mais cette fabrication devra être payée au prix de 4 cents la livre de beurre par les patrons pourqu'elle soit aussi profitable aux fabricants qu'aux patrons. Pour la fabrication du beurre de petit-lait, en résumé il faut observer les conditions suivantes, pour assurer le succès :

- 1o. Installer des bassins au petit-lait en ferblanc dans une bâtisse à l'épreuve de la température extérieure, tout comme la fromagerie.
- 2o. Fermer toutes les entrées aux mouches qui paraissent affectionner tout particulièrement le petit-lait.
- 3o. Vider complètement les bassins tous les jours et les laver avec autant de soin que les bassins au lait.
- 4o. Fabriquer le beurre le plus tôt possible après l'écémage pour que l'acide du petit-lait ne gâte pas trop la crème.
- 5o. Observer toutes les autres conditions d'une bonne fabrication de beurre ordinaire.

La fabrication du beurre de petit-lait présente encore un profit moins direct mais tout aussi appréciable. C'est la bonne qualité du petit-lait, qui le rend tout à fait agréable aux porcs. On s'imagine généralement que le petit-lait n'est que de l'eau pure ou à peu près. Mais ceux qui ont étudié le lait, nous enseignent que l'albumine qui est en solution dans le lait ne se caille que vers 150 degrés ; elle reste donc dissoute dans le petit-lait puisque dans notre fabrication le lait n'est chauffé que jusqu'à 100 degrés ; il reste encore des particules de caséine ou caillé et de la caséine dissoute ; il y a encore du sucre-de-lait en abondance, et plusieurs autres choses en moindre quantité ; c'est ce que les auteurs enseignent. Quant à moi, il y a déjà plusieurs années que je pratique l'engrais des porcs avec le petit-lait, et j'ai obtenu des résultats qui surprendraient certainement ceux qui prétendent que le petit-lait n'est que de l'eau. Cette année par exemple, un lot de 14

cocho  
eu rie  
été ren  
de gr  
donné  
reste  
Parmi  
livres  
Et  
bassin  
au pet  
fromag  
l'air e  
ne sont  
s'en im  
tion po  
cer un  
Je  
ble sou  
questio  
et il ser  
année d  
Av  
nombre  
ments d  
unes qu

A la  
de l'agri  
élaborée,  
trie laitie  
cement d  
rapide qu  
rapports  
des produ  
prie de n

cochons d'un an, pris maigres au printemps, ont été mis à l'herbe et n'ont eu rien autre chose que du petit-lait pendant l'été. A la fin d'août ils ont été renfermés, et ils ont mangé, jusqu'au 1er novembre, vingt-huit minots de grain en tout et partout, et je n'exagère rien en disant qu'ils ont donné comme moyenne au-delà de 200 livres de lard chacun. Il ne m'en reste que quatre; les autres ont été vendus et tués pour la boucherie. Parmi ceux qui me restent, il en est qui donneraient près de trois cents livres à l'heure qu'il est (12 novembre 1884).

Et l'on comprend facilement que du petit-lait conservé dans des bassins de fer-blanc qui sont lavés tous les jours est infiniment supérieur au petit-lait gâté et d'une odeur infecte que l'on trouve dans toutes les fromageries où on garde ce produit dans des bassins de bois exposés à l'air extérieur, au soleil souvent, qui ne se vident pas de l'été, et qui ne sont jamais lavés; ce qui reste de petit-lait, dans ces bassins, et ce qui s'en imprègne dans le bois dont ils sont faits, est un levain de fermentation pourrie persistant de mai à novembre, et qui ne peut manquer d'exercer un mauvais effet sur les animaux qui s'en nourrissent.

Je considère donc que la fabrication du beurre de petit-lait est une double source de profit. Mais je dois ajouter qu'à cause de l'installation, cette question n'a pas encore été parfaitement résolue dans notre fabrique-école; et il serait peut-être prudent d'attendre les conclusions d'une nouvelle année d'expérience.

Avant de terminer, M. le Président, j'ai encore à mentionner que le nombre d'élèves et de fabricants qui ont reçu des leçons et des renseignements dans la fromagerie-école est de vingt; ces personnes ont passé les unes quelques heures et les autres quelques jours à la fabrique.

Respectueusement soumis,

J. M. ARCHAMBAULT.

#### CONFÉRENCE DE M. E. A. BARNARD.

A la séance de l'après-midi, ouverte à 1½ heure, M. Barnard, directeur de l'agriculture, est appelé à porter la parole. Dans une conférence très élaborée, M. Barnard traite du passé, du présent et de l'avenir de l'industrie laitière dans la puissance du Canada. Il fait voir le pauvre commencement de cette industrie, les obstacles qu'elle a rencontrés et le progrès rapide qu'elle a fait après les avoir surmontés. Par des chiffres extraits des rapports officiels, il montre l'augmentation de nos exportations annuelles des produits de laiterie. Au sujet du beurre, monsieur le conférencier nous prie de ne pas négliger la fabrication de ce produit pour ne s'occuper que

du fromage. Parlant de la fabrication combinée du beurre et du fromage, il fait allusion à la discussion qui a eu lieu à ce sujet, la relevant en quelques mots, et montre que cette fabrication combinée offre de tels avantages que, avant de se prononcer contre elle systématiquement, il faut s'assurer si elle est vraiment dangereuse pour le progrès et l'avenir de l'industrie laitière. Il parle des régions équatoriales qui ont besoin d'un fromage relativement maigre parce que le gras fond et coule sous les climats tropicaux. Ces régions, dit-il, offrent donc un marché certain pour le bon fromage partiellement écrémé qu'on fait actuellement. Ceux qui sont contre ce système basent leur opposition sur le fait que de mauvais fromages manqués ont été mis sur le marché, tandis que le beau demi-gras actuellement fabriqué dans les établissements pour la fabrication combinée du beurre et du fromage est d'excellente qualité. Les pires ennemis de ce fromage l'achètent aujourd'hui, après en avoir dit du mal.

Monsieur le conférencier parle ensuite de la nécessité d'une école modèle pour la fabrication du beurre et du fromage, où l'on donnerait des diplômes aux fabricants qui voudraient y passer des examens.

Il termine en parlant du bien que peuvent faire les cercles agricoles en rapport avec l'industrie et dit que tous les fabricants doivent travailler à l'établissement de ces cercles.

#### RAPPORT DU CONCOURS OUVERT AUX VACHES CANADIENNES POUR L'ÉTÉ DE 1884.

Le concours ouvert en 1884 n'a pas reçu du public l'attention qu'on était en droit d'en espérer ; mais la société d'industrie laitière continuera ce concours en 1885. Il est à souhaiter que les propriétaires de vaches canadiennes pur-sang, s'inscriront en grand nombre, et sauront profiter des prix considérables qui leur sont offerts comme avantages immédiats ; ils donneront à leurs concitoyens la preuve que nous avons d'excellents animaux qui peuvent figurer avec honneur à côté des représentants de races étrangères. Le "*Livre d'Or*" et le "*Livre de Généalogie*" de la race canadienne où seront inscrits les concurrents heureux, sont encore un attrait de plus, et sont surtout un excellent moyen de faire reconnaître officiellement le rendement et par conséquent la valeur réelle des animaux inscrits. La publicité donnée à ces inscriptions sera une excellente réclame pour le mérite ; avant longtemps, si le public veut s'en donner la peine, il y aura un marché payant pour nos animaux canadiens ayant "*Pedigree*", tout comme ceux de plus noble mais non meilleure extraction. Aujourd'hui plus que jamais, on croit que bon sang ne peut mentir, et on recherche les

anima  
laitier

E  
à M. l  
mérité  
l'abbé  
rempo  
U  
propri

De  
"Canad  
vince d  
juin et  
par un

UN  
dienne  
la plus

La  
prix ad

UN  
Lynch,

UN  
citoyens

Ces  
auront g  
pas le m

DÉR  
celles (a  
dienne";  
pur-sang  
y existen  
marque c  
être réun

1. Il  
droit d'en

animaux dont les parents ont possédé à un haut degré les qualités laitières.

En attendant, la Société d'industrie laitière a été heureuse d'accorder à M. l'abbé Gérin le prix de \$50 que sa vache, "La Major," a si bien mérité. On peut voir par le rapport de l'épreuve et par les lettres de M. l'abbé Gérin, qu'il n'en a tenu qu'aux circonstances si "La Major" n'a pas remporté d'emblée les \$100 alloués au premier prix.

Un détail caractéristique, c'est que la "Major" a été payée par son propriétaire actuel la somme de \$21.

#### CONCOURS DE 1884.—PROGRAMME

Dans le but d'encourager l'amélioration des vaches laitières de race "*Canadienne*" de cette province. La Société d'industrie laitière de la province de Québec ouvre le concours suivant qui aura lieu entre le quinze juin et le quinze octobre de la saison courante (1884), tel que déterminé par une résolution adoptée à la dernière réunion annuelle de la Société ;

UNE PRIME DE CENT PIASTRES (\$100) sera accordée à la vache canadienne qui, en une semaine de temps (sept jours consécutifs), aura donné la plus grande quantité de beurre, au-dessus de douze (12) livres.

La Société d'industrie laitière est de plus en mesure d'offrir les prix additionnels suivants, pour le même concours d'une semaine :

UN SECOND PRIX DE CINQUANTE PIASTRES (\$50), offert par M. W. H. Lynch, directeur de la Société pour le district de St. François.

UN TROISIÈME PRIX DE VINGT-CINQ PIASTRES (\$25), offert par des citoyens de St-Hyacinthe et des environs.

Ces deuxième et troisième prix seront donnés aux animaux qui les auront gagnés, quand même la quantité de beurre produite n'atteindrait pas le *minimum* de douze (12) livres établi pour le premier prix seulement.

DÉFINITION.—Seront admises comme vaches *Canadiennes pur-sang* celles (a) qui sont généralement considérées comme étant de "*Race Canadienne*"; (b) dont les ancêtres pendant deux générations, n'ont pas été des pur-sang ou des croisés des races importées en ce pays depuis 1760 et qui y existent encore comme races distinctes; et (c) qui n'offrent aucune marque distinctive de ces sangs étrangers. Ces trois conditions doivent être réunies.

#### CONDITIONS DU CONCOURS

1. Il faut être membre de la Société d'industrie laitière pour avoir droit d'entrer des animaux dans ce concours; si l'on n'est pas déjà membre,

on peut le devenir en payant la souscription annuelle (\$1.00) au secrétaire de la société.

2. Les entrées seront reçues jusqu'à la date du 1er octobre prochain (1884).

3. L'entrée devra se faire par le propriétaire de l'animal concourant, au moins 15 jours avant la date où sera commencée l'épreuve publique.

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

*a* Nom et adresse du propriétaire.

*b* Date où l'on commencera l'épreuve ; cette date peut être fixée à l'époque que choisira le concurrent, dans tout le temps compris entre le 15 juin et le 15 octobre, à volonté.

*c* Age de la vache, — sa couleur, — son poids vivant approximatif.

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

*e* Preuve que la vache est " Canadienne pur-sang ", suivant la définition donnée plus haut.

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

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

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

*a* Poids du lait de chaque traite ;

*b* Quantité de crème à chaque battage.

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

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

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

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

6. Les entrées de ce rapport seront faites jour par jour, régulièrement, en duplicata, et devront être ouvertes à l'inspection des représentants de la société ; des formules spéciales seront fournies aux concurrents.

7. Le beurre fabriqué devra être de première qualité.

Le résultat des concours sera donné publiquement à la prochaine réunion annuelle de la Société d'industrie laitière, à l'automne.

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

J. DE L. TACHÉ,

Secrétaire-trésorier de la Société d'industrie laitière  
de la province de Québec.

St-Hyacinthe, Juin 1884.

EPREUVE DE LA MAJOR.—ENTRÉE.

Adresse du concurrent : Nom : D. Gérin, Ptre Curé, paroisse de Saint-Justin, comté de Maskinongé.

Désignation de la vache : Couleur noire.

Poids vivant approximatif : 800 lbs. Age 13 ans.

Nom : *La Major*. Endroit de naissance : Saint-Joseph, comté de Maskinongé. Par qui élevée : Jules Lacombe.

Désignation du père de la vache : Inconnu comme je le déclare dans une lettre explicative.

Désignation de la mère de la vache : Petite noire, et jouissant d'une excellente réputation.

Date où sera commencé le concours : Le 1er août.

N. B. Dans le cas où cette date serait changée, il faudra strictement en avvertir le secrétaire.

Nom de deux témoins honorables qui s'engagent à suivre l'épreuve entière dans tous ses détails, de manière à pouvoir attester légalement le rapport exigé du concurrent.

1er Témoin : Nom W. Wilson ; adresse : St-Justin, comté de Maskinongé.

2e Témoin : Nom Jos. Laurent ; adresse : " "

N. B. Il est recommandé aux concurrents de lire et expliquer aux témoins les détails de ce rapport à faire, suivant les conditions du concours ; et aussi de rappeler aux témoins qu'ils doivent être présents ensemble à toutes les opérations de l'épreuve, traite, coulage du lait, écrémage et fabrication du beurre, pesage etc. etc., ces témoins ne peuvent attester

autre chose que ce qu'ils auront vu, mais ils doivent attester toute l'épreuve et en conséquence tout voir.

GÉNÉALOGIE DE LA VACHE CONCOURANT.

Je soussigné, propriétaire de la vache ci-dessus entrée, déclare solennellement que (a) cette vache est généralement considérée comme étant de race Canadienne; (b) que ses ancêtres, pendant deux générations, n'ont pas été des pur-sang ou des croisés des races importées en ce pays depuis 1760 et qui y existent encore comme races distinctes; et (c) qu'elle n'offre aucune marque distinctive de ces sangs étrangers.

Et je le prouve par les certificats ci-annexés, (voir lettre explicative).

Et je fais cette déclaration solennelle la croyant consciencieusement vraie, et en vertu de l'acte passé dans la trente-septième année du règne de Sa Majesté (1874), intitulé: "Acte pour la suppression des serments volontaires et extra judiciaires."

Affirmé solennellement devant le Juge de } *Signature.*  
 Paix, soussigné, à St-Justin, comté de }  
 Maskinongé, P. Q., ce onzième jour de } D. GÉRIN, Ptre, Curé.  
 Juillet mil huit cent quatre-vingt quatre. }

NORBERT DUCHENY, J. P.

PREUVE DE LA GÉNÉALOGIE

Je, soussigné, cultivateur de la paroisse de St-Joseph, comté de Maskinongé, déclare solennellement que la vache entrée au concours ouvert par la Société d'industrie laitière et étant la propriété de M. D. Gérin, curé, est généralement considérée comme étant de race canadienne; que ses ancêtres de moi connus, savoir: sa mère et sa grand'mère, longtemps en ma possession, n'ont pas été des pur-sang ni des croisées des races importées en ce pays depuis 1760 et qui y existent encore comme races distinctes, et qu'elle n'offre aucune marque *distinctive* de ces sangs étrangers.

Et je fais cette déclaration solennelle la croyant consciencieusement vraie, et en vertu de l'acte passé dans la trente-septième année du règne de Sa Majesté (1874), intitulé: "Acte pour la suppression des serments volontaires et extra judiciaires."

Affirmé solennellement devant le Juge-de-Paix } *Signature:*  
 soussigné à Saint-Joseph-de-Maskinongé, } sa  
 P. Q., ce onzième jour de juillet mil huit } ALEXIS x SAUCIER.  
 cent quatre-vingt-quatre. } marque

MOISE PAQUIN,

J. P.

Saint-Justin, 11 Juillet 1884.

J. DE L. TACHÉ, ECR. Sec. S. I. L., St-Hyacinthe.

MONSIEUR,—J'ai pu trouver les ancêtres maternels de ma vache, comme le prouve le certificat ci-joint; mais il n'en a pas été de même du côté des pères. Dans le temps, on attachait si peu d'importance à cette question qu'on ne s'occupait guère du reproducteur; aussi le propriétaire des mères, M. Saucier, déclare qu'il lui est impossible de dire même le nom du propriétaire des taureaux qu'il a employés. N'ayant qu'une vache, le temps arrivé, il la menait au premier reproducteur venu.

Cependant je puis bien affirmer qu'il est à peu près impossible de supposer un sang étranger, puisqu'alors il n'y en avait pas dans cette localité; ce n'est que depuis douze ou treize ans qu'on a commencé ici l'importation d'animaux étrangers. Au reste, je défie n'importe quel connaisseur de soupçonner même la moindre marque d'un sang étranger dans la vache en question; en la voyant on ne peut hésiter à dire: "c'est une canadienne pure." J'espère que ces explications suffiront, sinon, quoiqu'à regret, je retire ma vache du concours.

(Signé)

D. GÉRIN, Ptre.

P. S. Monsieur le Dr Coulombe que je considère comme un parfait connaisseur, a bien voulu me permettre de vous transmettre l'affirmation ci-jointe.

(Signé)

D. G.

Je, soussigné, ayant étudié particulièrement les différentes races de vaches exploitées actuellement dans notre pays, ne crains pas d'affirmer que la "Major", vache actuellement en la possession de M. D. Gérin, curé de St-Justin, porte toutes les marques distinctives de la "pure canadienne" et que les explications données par le propriétaire dans la lettre ci-jointe sont tout à fait correctes et fondées.

Affirmé solennellement devant le Juge-de-Paix, soussigné, à St-Justin, comté de Maskinongé P. Q., ce douzième jour de juillet mil huit cent quatre-vingt quatre.

(Signé) C. J. COULOMBE, M. D.

(Signé)

NORBERT DUCHENY, J. P.

QUÉBEC, 15 Juillet 1884.

Cher Monsieur,

Je crois bien d'après ce que je connais personnellement des animaux de la localité et d'après les notes explicatives que vous venez de m'adresser, que la vache "La Major" est canadienne et je crois que vous devriez l'accepter.

Veuillez me croire &c., &c.

(Signé)

J. A. COUTURE, M. V

J. DE L. TACHÉ, ECR., Sec. S. I. L. St-Hyacinthe.



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

Dans une laiterie bréguée; vaisseaux en fatence, dià peu près un pot et déposés dans un bassin rempli d'eau froide; vous constaterez que douze traites ont donné moins de beurre que 9; cette différence provient du bassin qui, au début ne retenait pas l'eau; dès qu'il fut doublé en fer-blanc, le crémaire a beaucoup mieux réussi.

### ATTESTATION DES TÉMOINS ET DU PROPRIÉTAIRE

Nous, soussignés, certifions que pendant la durée de l'épreuve ci-dessus rapportée, nous avons vu traire la vache concourant, tous les jours et à chaque traite; que nous avons nous-mêmes pesé ou vu peser le lait, et la crème et le beurre obtenu de ce lait, et cela à chacune des pesées ci-dessus entrées; que nous avons tenu ces produits à ciel, pour qu'il ne fit pas possible de nous tromper sur la quantité exacte de beurre donnée par cette vache pendant l'épreuve; que le beurre obtenu est de première qualité; que tous les détails enregistrés sont conformes aux faits, au meilleur de notre connaissance. Le propriétaire de la vache déclarant avec nous que toute l'épreuve a été conduite de bonne foi.

Et nous faisons cette déclaration solennelle la croyant consciencieusement vraie, et en vertu de l'acte passé dans la trente-septième année du règne de Sa Majesté (1874), intitulé: "Acte pour la suppression des serments volontaires et extra judiciaires."

Affirmé solennellement devant le Juge-de-Paix, }  
 soussigné à Saint-Justin, P. Q., ce Stème jour d'octobre }  
 mil huit cent quatre-vingt-quatre.

Signatures: 1er témoin, WILLIAM WILSON,  
 " 2e témoin, JOSEPH LAURENT,  
 " Propriétaire, D. GÉRIN, Ptre.

NORBERT DUCHENY,

J. P.

SAINT-JUSTIN, 8 octobre 1884.

J. DE L. TACHÉ, ECR.  
Saint-Hyacinthe.

*Mon cher Monsieur,*

J'avais décidé de ne pas envoyer le rapport de l'épreuve que j'avais même mis en oubli. Cette épreuve s'est faite trop tard et dans des circonstances trop désavantageuses pour qu'elle pût réussir. Une vache de 13 ans vélée en avril, ne peut malgré le meilleur soin, que tarir en juillet et août. L'épreuve faite en juin, la "Major" donnait quatorze à quinze livres, puisque vers la fin de ce mois ou au commencement de juillet, ayant fait mettre à part le lait d'une journée, j'en eus 2 $\frac{1}{10}$  lbs de beurre.

On n'a pas tenu un compte régulier pour la nourriture : c'était outre le pâturage, de la moulée, trois fois par jour, et un repas de lentille verte le soir. C'était trop et la vache en a souffert, comme on a pu le constater par la diminution opérée immédiatement... ..

(Signé)

D. GÉRIN, Ptre.

RAPPOT DU COMITE CHARGÉ DE L'EXAMEN DES INSTRUMENTS  
EXPOSÉS A LA CONVENTION.

M. D. M. McPherson, de Lancaster, Ont, a exhibé un moulin à couper le caillé, un rateau-agitateur et un appareil à refroidir le lait. Tous ces articles possèdent des qualités certaines ; on les apprécie à première vue à cause de la simplicité de leur construction et leur adaptation parfaite au but de l'inventeur. Ce comité a cependant eu l'occasion de s'assurer qu'on les a employés avec entière satisfaction. Le rateau-agitateur, qui est très simple et se vend seulement deux dollars, a été tellement apprécié par M. J. M. Archambault en particulier, que celui-ci aimerait mieux donner vingt piastres que de s'en passer. Un membre de ce comité, (M. G. Caron) et M. Archambault ont fait usage du moulin à caillé et le trouvent maintenant indispensable dans leurs fabriques.

Nous ne pouvons trop recommander ces articles aux fromagers, et nous croyons que leur usage contribuera à améliorer la qualité de notre fromage.

St-Hyacinthe, 12 novembre 1884.

W. H. LYNCH,  
GABRIEL CARON,  
JOS. LOUIS LEMIRE

LA BEAUCE, 10 NOVEMBRE 1884.

L'HONORABLE MONSIEUR BOUCHER DE LA BRUÈRE,  
Président de la Société d'Industrie Laitière, St-Hyacinthe.

*Monsieur le Président,*

Ne pouvant me rendre à la réunion de la convention de la Société d'Industrie Laitière, je me permets de vous transmettre un tableau du rendement en beurre obtenu du lait fourni à la beurrerie centrifuge de La Beauce pendant la dernière saison.

Ce tableau démontre encore une fois l'efficacité absolue de l'écémage centrifuge et aussi la richesse du lait de nos vaches canadiennes.

Je me félicite de plus en plus, d'avoir le premier au pays, suivi les conseils de M. Barré et fait venir des séparateurs Danois. Sans eux il est difficile, je crois, de rendre la fabrication du beurre, dans les beurreries co-opératives, une industrie payante pour le fabricant du moins.

TABLEAU du rendement en beurre, pendant la saison de 1884 à la beurrerie centrifuge de La Beauce.

	Lbs de beurre par 100 lbs de lait.	Lbs de lait par lb. de beurre.
Du 16 au 30 juin—moyenne.....	4-44	22-52
Du 1 au 15 juillet ".....	4-48	22-28
Du 16 au 31 " ".....	4-60	21-70
Du 1 au 15 août ".....	4-00	20-23
Du 16 au 31 " ".....	5-00	20-05
Du 1 au 15 septembre ".....	5-20	9-21
Du 16 au 30 " ".....	5-20	19-20
Du 1 au 17 octobre ".....	5-21	19-18

J'ai l'honneur d'être, monsieur,

Votre obéissant serviteur,

H. J. J. DUCHESNAY.

## CERTIFICAT.

ST-SÉBASTIEN, 1ER DÉCEMBRE 1884.

La société de fabrication de beurre de St. Sébastien d'Iberville ayant décidé d'employer dans son établissement le système centrifuge et n'ayant aucune notion de ce système songea à s'assurer les services d'un homme compétent.

Sur la recommandation d'amis de la cause, elle finit par contracter engagement avec M. Saül Côté de St-Flavien-de-Lotbinière.

La Société est aujourd'hui heureuse de déclarer qu'elle n'a pas été déçue dans ses espérances.

Monsieur Côté méritait en tous points la confiance qu'elle avait reposée en lui. La société aime surtout à mentionner son honnêteté poussée jusqu'au scrupule et son énergie surmontant tout obstacle.

Sous tous rapports, sa conduite a été digne d'éloges.

(Signé)	JULES FORTIN, Président,	} Directeurs
	MICHEL CAMPBELL	
	P. S. PIERRE LECOMTE	
	Hyp. LAMOUREUX	
	GEORGES FORTIN	

Warwick, 5 novembre 1883.

M. SAUL COTÉ, ayant passé l'été à faire le fromage pour moi, je puis le recommander pour un fromager de première classe ; propre, actif, sobre et moral, il ne laisse rien à désirer sur la surveillance d'une bonne fromagerie.

ISIDORE VILLENEUVE,  
Marchand, Warwick.

## FROMAGERIE DE LOUISEVILLE.

23 FÉVRIER 1885.

## RAPPORT DES OPÉRATIONS DE 1884.

*A l'Honorable Commissaire de**l'Agriculture et des Travaux Publics.*

MONSIEUR,

Monsieur Gabriel Caron, ex-proprétaire de la fromagerie de Louiseville, désirant pousser l'exploitation de l'industrie laitière dans sa localité avec tout le progrès possible, a cru devoir vendre sa fabrique à un aussi grand nombre de cultivateurs, fournisseurs de lait qu'il a pu réunir comme actionnaires, afin, par ce moyen, de les intéresser doublement au bon fonctionnement de l'établissement et arrêter toute compétition possible, ce qui, trop souvent, non-seulement arrête le progrès des fromageries mais nuit à leur succès, et quelque fois même d'une manière fatale.

La fromagerie de Louiseville appartient donc maintenant à une compagnie formée de trente-six cultivateurs, recrutés dans les diverses parties de la paroisse.

On y a commencé les opérations le 28 mai. On y a fabriqué du fromage seul jusqu'au mois d'octobre. On a commencé dans ce mois la fabrication combinée du beurre et du fromage.

Nous avons écrémé le lait avec une machine centrifuge De Laval.

D'après ce que m'en dit M. Jos. Painchaud, notre fabricant, cette machine, bien que délicate à faire opérer, fonctionne à merveille. Non-seulement elle sépare parfaitement la crème d'avec le lait, elle est de plus un excellent purificateur. Avec elle on enlève du lait, des impuretés qu'il est impossible d'ôter autrement.

Notre essai est une nouvelle preuve en faveur de la fabrication combinée.

Nous sommes de plus en plus convaincus que l'on peut prendre une certaine quantité de beurre et ensuite (avec un fabricant bien compétent) livrer un fromage de première qualité.

Ce que je ne saurais trop recommander, c'est une fabrication d'hiver ; fabrication de beurre et de fromage, car le lait d'automne et d'hiver est

trop riche pour ne faire que du fromage ; ce serait un gaspillage ; et d'ailleurs la recette ne serait pas suffisante.

En faisant du beurre et du fromage pendant la saison d'hiver, les cultivateurs par ce moyen, étant bien payés, seront pour ainsi dire forcés de donner un bon soin à leurs vaches. Ces dernières donneront un revenu rémunérateur tout en s'améliorant, et elles donneront encore, sans qu'on s'en aperçoive, d'abondants fumiers de bonne qualité. Voilà le grand remède pour notre agriculture en souffrance ; voilà le grand remède pour la presque totalité de nos terres détériorées, appauvries.

Nous avons fabriqué du beurre et du fromage avec du lait gelé. Les deux ont été d'excellente qualité.

Bien que la fabrication avec du lait gelé ne soit guère pratique, nos essais répétés nous ont prouvé que, pour la fabrication d'hiver, s'il arrive que du lait entregèle en chemin, cela ne peut apporter d'inconvénients.

Voici les chiffres de nos opérations :

Ventes		Lbs de lait	Lbs de fromage	Vendu à cts.	Lbs beurre	Montant	Payé aux patrons par 100 lbs. de lait
1ère	Du 28 mai au 14 juin....	65241	6526	8 $\frac{3}{4}$	.....	\$ Cts. 599 16	\$0 68
2ième	Du 14 juin au 1er juillet..	119490	12289	8 $\frac{1}{16}$	.....	988 90	0 63
3ième	Du 1er juillet au 22 juillet	187024	19064	9	.....	1,715 76	0 71 $\frac{1}{2}$
4ième	Du 23 juillet et le mois août	265572	28294	10 $\frac{1}{2}$	.....	2,854 88	0 86
5ième	Septembre.....	135537	15277	11 $\frac{1}{2}$	.....	1,756 84	1 08 $\frac{3}{4}$
6ième	Octobre.....	82250	9595	11	1033	1,277 02	1 27
7ième	Du 1er novembre au 23 janvier 1885.....	50533	4977	10	1515	826 62	1 32

Nous avons vendu tout notre beurre 25 cts. p. lbs., et un peu à 30 cts. Sur notre dernière vente, environ 1000 lbs. de fromage complètement écrémé ont été vendues 5 cts. p. lbs.

Neuf élèves ont fréquenté la fabrique de Louiseville. Parmi ces élèves, je dois nommer M. Aimé Lord, de St-Edouard, comté de Lotbinière, qui a passé ici cinq mois pour se perfectionner dans la fabrication du beurre et du fromage. Il est certainement un fabricant de première classe.

Le tout respectueusement soumis,

J. H. LEGRIS,  
Sec. de la Cie. de fabrication de  
beurre et de fromage de Louiseville

RAPPORT SUR LA BEURRERIE-ÉCOLE DE NOTRE-DAME DE  
LATERRIÈRE

*A l'Honorable Commissaire*

*de l'Agriculture et des Travaux Publics, Québec.*

MONSIEUR LE COMMISSAIRE,

J'ai l'honneur de vous soumettre le rapport des travaux de la beurrerie-école de Notre-Dame de Laterrière, comté de Chicoutimi, P. Q. pour l'année écoulée.

Depuis l'établissement de notre beurrerie, nous avons eu à combattre (ici comme ailleurs) l'antipathie d'un certain nombre de cultivateurs ; je suis heureux de vous dire qu'aujourd'hui la confiance renait, et que les préjugés sont complètement disparus. On parle de l'augmentation et de l'amélioration des troupeaux, d'une meilleure alimentation, etc.

L'état déplorable des vaches laitières de cette paroisse, l'année dernière, n'était guère favorable à l'exploitation laitière, car la rareté des fourrages obligeait un bon nombre de cultivateurs à mettre leurs animaux aux pâturages au commencement de mai, après les avoir mal hibernés, à la paille ; et comme la végétation ne commença en réalité qu'en juin, ces pauvres bêtes vécutent de vieux chaume pendant un mois.

J'ai la satisfaction de pouvoir constater qu'il y a beaucoup plus de cultivateurs qui donnent une nourriture suffisante à leurs vaches, cette année, et que la qualité du lait reçu était excellente. La quantité a doublé durant l'été, sans tenir compte du lait que les cultivateurs se procureront durant l'hiver, triplant ainsi les produits de chaque vache.

Cela prouve que nos cultivateurs commencent à comprendre l'avantage qu'ils ont de posséder une beurrerie dans la paroisse, et que le bénéfice qu'elle peut offrir dépend de la nourriture et du traitement que reçoivent les vaches, ainsi que de la quantité et de la qualité du lait proportionnellement à la nourriture.

Je ne veux pas dire que ce progrès ait été général, mais je prétends qu'il a été suffisant pour donner un bon exemple à tous les cultivateurs et pour leur démontrer les avantages et les bénéfices qu'ils peuvent en retirer.

L'agriculture dans cette localité, comme dans bien d'autres, est arriérée. Une exploitation laitière est un puissant levier pour en hâter l'avancement, et les généreux efforts du Gouvernement en accordant un octroi à notre beurrerie-école devront nécessairement être couronnés de succès.

C'est en doublant les revenus actuels de nos laiteries que nous augmenterons, dans des proportions égales, toutes les récoltes de nos champs. Des troupeaux plus productifs donnent des engrais plus riches et plus abondants. Ceux-ci, à leur tour, augmentent les rendements des prairies et des pâturages, auxquels succèdent des récoltes de grains plus considérables sans augmentation de travaux et de dépenses.

En développant notre industrie laitière, c'est donc la fortune du cultivateur qui prendra graduellement la place de la gêne, du découragement, de la misère et du dépeuplement, par l'émigration de nos campagnons.

Quoique nous soyons encore loin du but que nous nous proposons d'atteindre, il y a lieu de croire que nous avons fait un pas en avant, d'après le témoignage (que vous trouverez annexé à ce rapport) qu'a bien voulu nous donner MM. A. A. Ayer & Cie, de Montréal, qui sont les plus grands exportateurs de la Puissance, et à qui nous avons vendu tous nos produits de l'année.

Votre département a exigé qu'en considération de l'aide accordée par le gouvernement à cette entreprise, on y admit des élèves, au nombre de trois à la fois, approuvés par le gouvernement, pour y apprendre la manière de fabriquer le beurre.

Aimé Lord est resté trois mois et était devenu un aide précieux lorsqu'il est parti, se croyant assez capable.

La fabrique a commencé ses opérations le 2 juin et a été fermée le 3 novembre.

Nombre de vaches.....	300
Quantité de lait reçu.....	lbs. 499.279
Quantité de beurre manufacturé.....	" 22.389
Livres de beurre provenant de 100 lbs. de lait..	$4\frac{47}{100}$
Livres de lait pour une livre de beurre.....	$22\frac{35}{100}$
Total des recettes provenant des produits.....	\$4691.19
Moyenne quotidienne de lait provenant de chaque vache.....	lbs. 10 $\frac{1}{2}$

En comparant ce rapport avec celui de l'année dernière, nous constatons que nous avons doublé nos opérations. Nous espérons les augmenter encore l'an prochain, d'autant plus que les cultivateurs sont satisfaits et se préparent à fournir du lait en quantité.

Lé tout respectusement soumis.

(Signé) PAUL COUTURE,

Propriétaire.

OCTAVE COUTURE,

Directeur.

Notre-Dame-de-Laterrière, 8 novembre 1884.

TABLEAU proportionnel du rendement en beurre du 2 juin au 3 novembre.

Semaines	Lbs. de lait	Lbs. de beurre	Lbs. de lait par lbs. de beurre	Lbs. de beurre par 100 lbs de lait
Du 2 au 8 juin.....	9066	392	23.13	4.32
Du 9 au 15 ".....	17325	766	22.62	4.42
Du 16 au 22 ".....	22879	1018	22.47	4.45
Du 23 au 30 ".....	32590	1444	22.64	4.40
Du 1 au 6 juillet.....	23053	1014	22.73	4.36
Du 7 au 13 ".....	34053	1486	22.91	4.37
Du 14 au 20 ".....	28687	1254	22.87	4.38
Du 21 au 27 ".....	31619	1386	22.80	4.32
Du 28 juillet au 3 août.....	30539	1321	23.11	4.30
Du 4 août au 10 août.....	26551	1263	20.23	4.37
Du 11 " au 17 ".....	29418	1286	22.87	4.42
Du 18 " au 24 ".....	27815	1231	22.61	4.42
Du 25 " au 30 ".....	28595	1264	22.63	4.42
Du 1 au 7 septembre.....	26033	1174	22.43	4.40
Du 8 au 14 ".....	25727	1151	22.34	4.47
Du 15 au 21 ".....	21895	980	22.20	4.48
Du 22 au 28 ".....	19313	884	21.61	4.58
Du 30 sept. au 5 oct.....	16720	800	20.91	4.78
Du 6 au 12 oct.....	14868	728	20.13	4.96
Du 13 au 19 ".....	12780	639	20.00	5.00
Du 20 au 26 ".....	9036	453	19.96	5.01
Du 28 oct. au 3 nov.....	7008	365	20.03	4.90
	49 370	2239	22.05	4.47
			Moyenne ap- proximative.	

Le système centrifuge a, une seconde fois, prouvé sa supériorité par l'excellence du rendement en quantité et en qualité.

PAUL COUTURE,  
OCTAVE COUTURE.

A. A. AYER & CIE.

EXPORTATEURS DE BEURRE ET DE FROMAGE,

MONTREAL, 18 OCT. 1884.

P. COUTURE, ECR.

N. D. de Laterrière.

CHER MONSIEUR,

En réponse à la demande que vous nous faites au sujet du beurre de votre laiterie, nous avons l'honneur de vous dire que ce beurre nous a donné pleine satisfaction; il a été constamment de la plus belle qualité pendant toute la saison. Nous sommes d'avis que votre fabrique est l'une des meilleures que nous connaissons et qu'elle mérite sous tous les rapports la faveur et l'encouragement du public.

Nous comptons faire un nouveau contrat avec vous, à la prochaine saison, pour l'achat de votre beurre, et nous serons heureux d'en prendre une quantité dix fois plus considérable encore au prix le plus élevé du marché.

Nous nous rendons facilement compte, maintenant, de la popularité méritée dont vous jouissez dans votre district, en constatant votre haute connaissance des affaires et la parfaite honorabilité de votre manière d'agir.

En vous souhaitant tout le succès possible,

Nous demeurons

Vos dévoués etc.

A. A. AYER & CIE.