

SEIZIÈME RAPPORT  
DE LA  
**SOCIÉTÉ D'INDUSTRIE LAITIÈRE**

DE LA  
PROVINCE DE QUÉBEC

SUPPLÉMENT AU RAPPORT DE L'HONORABLE  
COMMISSAIRE DE L'AGRICULTURE

**1897**

IMPRIMÉ PAR ORDRE DE LA LÉGISLATURE



QUÉBEC  
IMPRIMÉ PAR CHARLES PAGEAU,

IMPRIMEUR DE SA TRÈS GRACIEUSE MAJESTÉ LA REINE

1898.

637.062  
23







OFFICIERS DE LA SOCIÉTÉ, 1897-98.

M. MACDONALD, M.P.P.,  
42<sup>ème</sup> Président, 1897-98.

M. J. C. CHAPAIS,  
3<sup>ème</sup> Vice-Président, 1897.

M. H. BOURASSA,  
9<sup>ème</sup> Vice-Président, 1898.

M. E. CASTEL,  
2<sup>ème</sup> Secrétaire, 1892-98.

SEIZIÈME RAPPORT

DE LA

SOCIÉTÉ D'INDUSTRIE LAITIÈRE

DE LA

PROVINCE DE QUÉBEC

SUPPLÉMENT AU RAPPORT DE L'HONORABLE  
COMMISSAIRE DE L'AGRICULTURE

1897

IMPRIMÉ PAR ORDRE DE LA LÉGISLATURE



QUÉBEC

IMPRIMÉ PAR CHARLES PAGEAU

IMPRIMEUR DE SA TRÈS GRACIEUSE MAJESTÉ LA REINE

1898.

SEIZIÈME RAPPORT

SOCIÉTÉ D'INDUSTRIE LAITIÈRE

PROVINCE DE QUÉBEC



IMPRIMÉ PAR CHARLES PAGÉ

ÈRE

000

A l'Ho

MONSIEUR

La

l'honneur

1897, e

dernier.

Saint-B

OFFICIERS ET DIRECTEURS DE LA SOCIÉTÉ D'INDUSTRIE LAITIÈRE

SEIZIÈME

RAPPORT ANNUEL

DE LA

SOCIÉTÉ D'INDUSTRIE LAITIÈRE

DE LA

PROVINCE DE QUÉBEC

---

A l'Honorable Commissaire de l'Agriculture,

Québec.

MONSIEUR LE COMMISSAIRE,

La direction de la Société d'Industrie Laitière de la province de Québec a l'honneur de vous faire le rapport qui suit de ses opérations pendant l'année 1897, et de sa convention annuelle, tenue à Nicolet les 1 et 2 décembre dernier.

Le secrétaire-trésorier de la Société d'Industrie Laitière  
de la province de Québec,

E. CASTEL.

Saint-Hyacinthe, ce 15 Avril 1898.

# OFFICIERS ET DIRECTEURS DE LA SOCIÉTÉ D'INDUSTRIE LAITIÈRE

POUR 1898.

Président honoraire : L'ABBÉ T. MONTMINY, St-Georges de Beauce.  
 Président : M. MILTON MACDONALD, M. P. P., Actonvale, Qué.  
 Vice-président : M. HENRI BOURASSA, M. P., Papineauville, Qué.  
 Secrétaire-Trésorier : M. EMILE CASTEL, St-Hyacinthe.

## DIRECTEURS :

DISTRICT	NOMS	RÉSIDENCE
Arthabaska.....	MM. D. O. BOURBEAU	Victoriaville.
Beauce.....	J. DE L. TACHÉ	St-Hyacinthe.
Beauharnois.....	ROBERT NESS	Howick.
Bedford.....	C. H. PARMELEE, M.P.	Waterloo.
Charlevoix et Saguenay ..	J. D. GUAY	Chicoutimi.
Chicoutimi.....	JOS. GIRARD, M.P.P.	St-Gédéon, Lac St-Jean.
Gaspé.....	ALEXIS CHICOINE	St-Marc, Verchères.
Iberville.....	EDOUARD MCGOWAN	St-Martine, Chat.
Joliette.....	SAM. CHAGNON	St. Paul l'Ermite.
Kamouraska.....	J. C. CHAPAIS	St-Denis de la Boutellerie
Montmagny.....	ED. A. BARNARD	L'Ange Gardien, Mtcy.
Montréal.....	J. A. VAILLANCOURT	Montréal.
Ottawa.....	J. H. SCOTT	Montréal.
Québec.....	N. GARNEAU, M.P.P.	St-Foye, Qué.
Richelieu.....	J. L. LEMIRE	La Baie du Febvre.
Rimouski.....	CHS. PRÉFONTAINE	Isle Verte.
St-François.....	L'ABBÉ V. CHAREST	Sherbrooke.
St-Hyacinthe.....	L. T. BRODEUR	St-Hugues, Bagot.
Terrebonne.....	L'ABBÉ COUSINEAU	St-Thérèse, Terrebonne.
Trois-Rivières.....	CHARLES MILOT	St-Monique, Nicolet.

AUTO

1  
pour la  
l'indust  
industri  
Québec

17  
signent  
section  
piastre

Le  
de la s

17  
signée  
enregis  
existen  
L'Agricu  
réceptio  
Québec

17  
de l'avis  
pour les  
valeur n

17  
mode d'  
général,

## LEGISLATION

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

(S. R. Q., 1749 à 1755 et cédule.)

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

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

Le Commissaire de l'Agriculture et de la Colonisation est, d'office, membre de la Société. 45 V., c. 66, s. 2, et 40 V., c. 7, s. 12.

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

**1752.** A compter de la publication, dans la gazette officielle de Québec, de l'avis de la formation de la Société, elle devient corps politique et corporation, pour les fins de la présente section, et peut posséder des biens-fonds pour une valeur n'excédant pas vingt mille piastres.—45 V. c. 66, s. 4.

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

**1753a.** La société dans le but d'obtenir une diffusion plus prompte et plus complète des meilleures méthodes à suivre pour la production du lait, la fabrication des produits laitiers, et en général l'avancement de l'industrie laitière, peut subdiviser la province en divisions régionales, dans lesquelles des syndicats, composés des propriétaires de fabriques de beurre et de fromage et autres établissements laitiers, peuvent être établis.

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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



## 52 VICT. 1889, CHAP. 22, QUÉBEC

## ACTE POURVOYANT A LA FORMATION DE SOCIÉTÉS AGRICOLES ET LAITIÈRES

(Sanctionné le 21 mars, 1889.)

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

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

## SECTION XIV

## DES SOCIÉTÉS AGRICOLES ET LAITIÈRES

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

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

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

**1755c.** Le Commissaire de l'Agriculture et de la Colonisation est, *ex-officio*, membre de la Société.

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

**1755e.** A partir de la publication, dans la gazette officielle de Québec, de l'avis de formation de la Société, cette dernière devient un corps politique et une corporation, pour les fins de la présente loi, pouvant posséder des immeubles jusqu'à concurrence d'une valeur n'excédant pas cinq mille piastres.

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

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

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

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

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

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

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

Un triplicata de ce rapport doit être transmis au commissaire de l'agriculture de la province, et un autre à la Société d'Industrie Laitière de la province de Québec.

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

#### CÉDULE.

MENTIONNÉE A L'ARTICLE 1755h.

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

NOMS.	§	Cts.

SECTION III

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

(S. R. P. de Q., Art. 5477 à 5483.)

§ 1.—*De la formation de la société.*

**5477.** Lorsque, dans quelque partie que ce soit de la province, cinq personnes ou plus ont signé une déclaration, exprimant qu'elles se sont formées en société pour fabriquer le fromage ou le beurre, ou l'un et l'autre, suivant le cas, dans un certain endroit qui doit être désigné pour être leur principale place d'affaires, et qu'elles ont déposé cette déclaration entre les mains du protonotaire de la cour supérieure du district où la société a l'intention de s'établir, ces personnes, et toutes celles qui peuvent, dans la suite, devenir membres de cette société, leurs héritiers, exécuteurs, curateurs, administrateurs, successeurs et ayants cause respectifs, forment, par là même, un corps politique et une corporation sous le nom de "société de fabrication de beurre (ou) de fromage (ou l'un et l'autre, suivant le cas), de, (nom de l'endroit et le numéro de la manufacture tel que mentionné dans la déclaration.)"

Un certificat est délivré par le protonotaire à toute telle compagnie, constatant qu'elle a fait cette déclaration, lequel certificat doit être enregistré au bureau d'enregistrement de l'endroit où se trouve le siège principal des affaires de la compagnie, et être aussi transmis, sans délai, au commissaire de l'agriculture et de la colonisation. 45 V., c. 65 ; s. 9, et 50 V., c. 7, s. 12.

54  
pour co  
doit être  
c. 65, s.

54  
été créé  
de ceux  
non com  
montan  
intérier  
général

54  
huit jo  
qu'un a  
actionn  
avant l  
la Socie

Le  
la Socie

54  
d'action  
c. 65, s.

54  
l'inspect

54  
au Com  
en vert  
65, s. 2,

No  
conveno  
section t  
la provi  
(ou) de  
promett

Cts.

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

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

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

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

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

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

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

**5483.** Dans le cours du mois de décembre de chaque année, il est transmis au Commissaire de l'Agriculture et de la Colonisation, par chaque société formée en vertu de la présente section, un état de ses opérations pour l'année. 45 V., c. 65, s. 2, et 50 V., c. 7, s. 12.

## CÉDULE

D'APRÈS L'ARTICLE 5478

Nous, soussignés,

convenons de nous former en une Société en vertu du paragraphe premier de la section troisième du chapitre quatrième du titre onzième des Statuts refondus de la province de Québec, qui sera appelée: "La Société de Fabrication de Beurre (ou) de Fromage (ou) de Beurre et de Fromage," de la paroisse de \_\_\_\_\_ et nous promettons de nous conformer en tout aux Statuts et Règlements de la Société.

(Signatures): 45 V., c. 63, Cédule.

## 49 VICT. CHAP. XLII, OTTAWA

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

(Sanctionné le 2 Juin)

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

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

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

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

(Sanctionné le 2 mai 1889.)

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

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

2. Aucune personne qui fournira, enverra, vendra ou apportera à une fromagerie, beurrerie ou manufacture de lait condensé, ou à son propriétaire ou gérant,

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

ou au  
fabriqu  
de cette

3.  
une fro  
ou géra

4.  
beurrer  
au fabr  
vache q

5.  
connais  
présent  
un juge  
cinq pis  
de l'ame  
forcés p  
les frais

6.  
à une f  
des fins  
du prés

7.  
des disp  
primd f  
envoyé,  
fabriqué  
au lait p  
cerémone  
soit fait  
établie s

8.  
ou du se  
une telle  
comme l  
et en co  
modes d'  
à conda  
l'empire  
été comm  
dont on  
l'altérati

ou au fabricant de fromage, de beurre ou de lait condensé, du lait pour être fabriqué en beurre, en fromage ou en lait condensé, ne retiendra aucune portion de cette partie du lait connue sous le nom d'*égouts* ou dernier lait.

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

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

5. Toute personne qui, par elle-même ou par toute autre personne, à sa connaissance, violera quelque'une des dispositions des précédents articles du présent acte, encourra et paiera pour chaque infraction, sur conviction devant un juge ou des juges de paix, une amende de cinquante piastres au plus et de cinq piastres au moins, ainsi que les frais de la poursuite, et, à défaut du paiement de l'amende et des frais, sera passible de l'emprisonnement avec ou sans travaux forcés pendant un terme n'excédant pas six mois, à moins que la dite amende et les frais ne soient plus tôt payés.

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

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

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

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

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

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

## CONSTITUTION DE LA SOCIÉTÉ D'INDUSTRIE LAITIÈRE

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

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

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

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

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

5. L'élection des officiers et des 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. aura lieu  
clamera  
7.  
8. de direc  
9. direction  
10. valeurs  
société e  
seront s  
secrétaire  
entrera t  
A la fin  
état de s  
11. remplis  
des direc  
12. services

Kl  
1. assemblé  
secrétaire  
l'avis pou  
2. s  
pourra co  
tion se fe  
3. l  
président  
4. l  
d'audition  
5. l  
le bureau

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

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

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

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

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

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

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

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

1. Les assemblées annuelles ou générales de la société, de même que les assemblées du bureau de direction seront convoqués, 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 ne soit écrite et déposée devant le secrétaire-trésorier.

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

### SYNDICATS DE FROMAGERIES ET DE BEURRERIES.

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

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

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

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

Certifié,

(Signé), GUSTAVE GRÉNIER,

Greffier du conseil exécutif.

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

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

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

1. D'établir des règlements pour régir la formation et le fonctionnement de ces syndicats ;
2. De diriger et de surveiller les syndicats ;
3. D'établir des règlements pour définir les devoirs de l'inspecteur général et des inspecteurs qui auront à surveiller la production du lait et la fabrication du beurre et du fromage dans les établissements syndiqués ;

4.  
candid  
fonctio

At  
la moit  
organis  
voyage  
dépasse

At  
octroi  
saires à  
tionnen

La  
tionnen  
du bure

La

a. s.

No de la

1...  
2...  
3...  
4...  
5...  
6...  
7...  
8...  
9...  
10...  
11...  
12...  
13...  
14...  
15...

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

Attendu de plus qu'il est accordé à chaque syndicat une subvention égale à la moitié des dépenses encourues pour le service d'inspection et d'enseignement organisé dans le syndicat, y compris le traitement de l'inspecteur, ses frais de voyage et autres dépenses en relation directe avec tel service, mais ne devant pas dépasser (\$250) deux cent cinquante piastres pour chaque syndicat;

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

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

## I

## DIVISION DE LA PROVINCE.

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

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

No de la division.

Comtés compris dans la division.

1. .... Gaspé, Bonaventure, Matane, Rimouski et Témiscouata.
2. .... Kamouraska, L'Islet, Montmagny et Bellechasse.
3. .... Dorchester, Lévis et Beauce.
4. .... Lotbinière, Mégantic et Arthabaska.
5. .... Nicolet et Yamaska.
6. .... Drummond, Richmond et Wolfe.
7. .... Sherbrooke, Stanstead et Compton.
8. .... St-Hyacinthe, Bagot et Richelieu.
9. .... Rouville, Iberville et St-Jean.
10. .... Shefford, Brome et Missisquoi.
11. .... Verchères, Chambly, Laprairie et Napierville.
12. .... Beauharnois et Chateauguay.
13. .... Huntingdon.
14. .... Saguenay, Lac St-Jean, Chicoutimi et Charlevoix.
15. .... Portneuf, Québec et Montmorency.

No de la division. Comtés compris dans la division.—*Suite.*

16. . . . . Trois Rivières, Champlain, St. Maurice et Maskinongé.  
 17. . . . . Montcalm, Joliette, Berthier et l'Assomption.  
 18. . . . . Hochelaga, J. Cartier, Laval, Terrebonne et Deux Montagnes.  
 19. . . . . Argenteuil, Ottawa et Pontiac.  
 20. . . . . Vaudreuil et Soulanges.

*b.* Syndicats de beurrieres.

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

II

DIRECTION ET SURVEILLANCE DES SYNDICATS.

1. La société dirigera le fonctionnement des syndicats:

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

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

2. La société exercera la surveillance des syndicats:

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

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

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

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

a  
d'eux  
ni aut  
b  
de pro  
c.  
d  
l'intég  
à la so  
  
1.  
ou d'au  
pas plu  
formati  
tions de  
à exécu  
proprié  
taires o  
support  
l'engage  
product  
fromage  
de la so  
conform  
2.  
la saison  
3.  
ou les r  
dont la  
sans déla  
4.  
composés  
et de fro  
5.  
fabriques  
s'entendr  
partie d'u  
6. T  
de sa divi

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

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

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

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

## III.

## ORGANISATION ET FONCTIONNEMENT DES SYNDICATS

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

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

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

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

5. S'il ne se rencontre pas, dans une division, un nombre suffisant de fabriques dont les représentants désirent se syndiquer, ces fabriques pourront s'entendre avec celles d'une division voisine pour former un syndicat ou faire partie d'un syndicat existant.

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

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

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

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

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

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

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

## IV

## DE L'INSPECTEUR GÉNÉRAL ET DES INSPECTEURS DE SYNDICATS

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

2. Les fonctions des inspecteurs se rapportant exclusivement à l'enseignement des meilleures méthodes à suivre pour la production et la fourniture du lait, la fabrication des produits laitiers, la bonne tenue des fabriques et la comptabilité, ces officiers éviteront avec soin de s'interposer, soit entre fabricques

voisin  
dans t  
peine  
ne con  
rensei

1.  
prietai  
toutes  
respect

2.  
saison,  
inspect  
une au  
devoirs

3.  
avec le  
trois j  
leurs s  
général  
ne sera  
inspect

4.  
fabriqu

5.  
au jour  
inspect  
ment co  
bulletin  
général  
autres o

6.  
établisse  
les nouv

7.  
de ces tr  
deux pa  
notes pr

voisins, soit entre vendeurs et acheteurs, soit entre patrons et propriétaires, dans toutes les difficultés auxquelles leurs fonctions les laissent étrangers. Sous peine de démission immédiate, ils doivent être de la discrétion la plus absolue et ne communiquer qu'à la société ou aux officiers et employés des fabriques les renseignements recueillis dans l'exercice de leurs fonctions.

### § I. DE L'INSPECTEUR GÉNÉRAL.

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

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

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

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

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

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

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

## § 2. DES INSPECTEURS DES SYNDICATS.

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

12.  
en donn  
ajoutera  
la semain  
au besoin

13.  
personne  
observati  
sur dema  
fabrique,  
fabrique.

14.  
patrons p  
propriéta  
personne  
négligenc  
ou ceux q  
très-grav  
de la socié

15.  
parfaite,  
ses devoir  
certificat

1. L  
secrétaire  
annuelle o

2. C  
examens à  
certificat d  
et il indiqu  
pour y être

3. A  
certificat  
assez bien  
provisoire  
abrir un n  
certaines m

## RÈGLEMENTS DES SYNDICATS.

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

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

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

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

### DU BUREAU D'EXAMINATEURS.

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

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

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

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

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

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

56 VICTORIA, CHAP. 37, Ottawa.

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

[Sanctionné le 1er avril 1893.]

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

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

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

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

3. Personne ne vendra, n'offrira ou exposera en vente, ou n'aura en sa possession dans le but de vendre, aucun fromage fait avec du lait communément appelé "lait écrémé," ou du lait dont la crème aura été enlevée, ou du lait auquel on aura ajouté du lait écrémé, à moins que les mots "fromage de lait

écrémé  
chaque  
en lettre  
pouce c

2.  
n'efface  
écrémé

3  
soit à sa  
sera pas  
paix, d'  
ou colis  
ainsi qu  
sible d'u  
moins q

4.  
"Canad  
ni sur a  
que ce f

2  
en sa po  
sur la b  
"Canad  
moins q

3.  
à sa con  
passible  
d'une an  
ou colis  
ainsi qu  
il sera p  
forcés, à

5.  
possessio  
pays étr  
beurre n  
boîte ou  
de haute

2.  
soit à sa  
sera pass  
paix, d'un  
chaque b

écéréiné" ne soient étampés ou marqués d'une manière lisible sur le côté de chaque fromage, et aussi sur l'extérieur de chaque boîte ou colis le contenant, en lettre de pas moins de trois quarts de pouce de hauteur et trois quarts de pouce de largeur.

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

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

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

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

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

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

2. Tout individu qui, par lui-même ou par l'intermédiaire de qui que ce soit à sa connaissance, enfreindra quelqu'une des dispositions du présent article, sera passible pour chaque infraction, sur conviction devant un ou des juges de paix, d'une amende de deux piastres à cinq piastres pour chaque fromage, ou chaque boîte ou colis de beurre ainsi vendu, offert ou exposé en vente, ou gardé

ACTE DES PRODUITS DE LA LAITERIE—1893.

dans le but de le vendre, ainsi que des frais de poursuite, et, à défaut de paiement de l'amende et des frais, il sera passible d'un emprisonnement de trois mois au plus, avec ou sans travaux forcés, à moins que l'amende et les frais ne soient plus tôt payés.

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

7. Dans toute plainte, dénonciation ou condamnation en vertu du présent acte, le motif de la plainte pourra être déclaré et sera réputé s'être produit, au sens de l'*Acte des convictions sommaires*, à l'endroit où le fromage ou le beurre qui fera l'objet de la plainte aura été fabriqué, fait, vendu, offert ou exposé en vente, ou gardé dans le but de le vendre.

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

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

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

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

Acte à l'  
l'état  
au s

SA Maj  
des

1

2.

un regist  
personne  
pourra de  
prouver  
réception  
de l'Agric  
Gouverne  
de cette fi  
ment don

3. I  
le droit ex  
cette fron  
acte.

4. P  
possession  
destiné à  
"Canada"  
fisible et i  
hauteur et

(a) la

(b) la

oit sorti d

5. P  
manière et  
"Canada,"  
boite ou col

6. Pe  
l'aura en s  
quel, ou st  
nom d'un m

## 60-61 VICTORIA.—CHAP. 21.—OTTAWA.

Acte à l'effet de pourvoir à l'enregistrement des fromageries et crèmeries, et à l'étampage des produits de la laiterie, et d'empêcher les fausses représentations au sujet des dates de fabrication de ces produits.

[Sanctionné le 29 juin 1897.]

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

1. Le présent acte peut être cité sous le titre : *Acte des laiteries*, 1897.
2. Le ministre de l'Agriculture tiendra au département de l'Agriculture un registre qui sera appelé "le Registre des fromageries et crèmeries," et toute personne engagée dans l'industrie de la fabrication du fromage ou du beurre pourra demander au département de l'Agriculture, à Ottawa, d'enregistrer la fromagerie ou crèmerie dont il est propriétaire ou qu'il représente; et, sur réception des particularités énoncées dans l'annexe du présent acte, le ministre de l'Agriculture, ou tout employé de ce département qui sera désigné par le Gouverneur en conseil, enverra immédiatement au propriétaire ou représentant de cette fromagerie ou crèmerie, un certificat indiquant le numéro d'enregistrement donné à cette fromagerie ou crèmerie.
3. La personne à qui sera assigné ce numéro d'enregistrement aura ensuite le droit exclusif de s'en servir pour désigner les produits fabriqués par elle à cette fromagerie ou crèmerie, de la manière indiquée à l'annexe B du présent acte.
4. Personne ne vendra, n'offrira, n'exposera en vente ou n'aura en sa possession dans le but de le vendre, aucun beurre ou fromage fait en Canada et destiné à être exporté du Canada, à moins que l'un des mots "Canadien," "Canadian," ou "Canada," ne soit imprimé, étampé ou marqué d'une manière lisible et indélébile, en lettres de pas moins de trois huitièmes de pouce de hauteur et d'un quart de pouce de largeur, sur—
  - (a) la boîte ou le colis contenant le beurre ou fromage, et
  - (b) de plus, dans le cas du fromage, sur le fromage même, avant qu'il ne soit sorti de la fromagerie où il aura été fait.
5. Personne ne devra, dans l'intention de tromper, enlever, ou en aucune manière effacer, oblitérer ou changer le mot "Canadien," "Canadian," ou "Canada," ni le numéro d'enregistrement apposés sur du fromage, ou sur aucune boîte ou colis contenant du fromage ou du beurre.
6. Personne, sciemment, ne vendra, n'offrira ou n'exposera en vente, ou l'aura en sa possession dans le but de le vendre, aucun fromage ou beurre sur lequel, ou sur la boîte ou colis le contenant, sera imprimé, étampé ou marqué le nom d'un mois autre que celui durant lequel ce fromage ou beurre aura été fait

ou fabriqué; et personne, sciemment et dans l'intention de tromper, ne vendra, n'offrira ou n'exposera en vente, ou n'aura en sa possession dans le but de le vendre, aucun fromage ou beurré désigné ou représenté en aucune manière comme ayant été fabriqué pendant un mois autre que celui durant lequel il aura été réellement fait.

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

8. Toute amende imposée en vertu du présent acte sera partagée, lorsqu'elle aura été recouvrée, par moitié entre le dénonciateur ou poursuivant et Sa Majesté.

9. Le Gouverneur en conseil pourra établir les règlements qu'il jugera nécessaires pour assurer la bonne exécution du présent acte; et les règlements ainsi établis entreront en vigueur à compter de la date de leur publication dans la *Gazette du Canada*, ou à compter de toute autre date qui sera indiquée dans la proclamation lancée à ce sujet.

#### ANNEXE A.

Détails à fournir pour l'enregistrement de fromageries ou crèmeries.

1. Nom de la fromagerie ou crèmerie.
2. Où située:—
  - (a.) Province .....
  - (b.) Comté .....
  - (c.) Canton ou paroisse .....
  - (d.) Bureau de poste .....
  - (e.) Bureau de télégraphe ou de téléphone .....
  - (f.) Bureau de chemin de fer ou port d'expédition .....
3. Nom du propriétaire .....
- Adresse postale .....
- Si c'est une association laitière coopérative ou une compagnie par actions:—*
- Nom du secrétaire .....
- Adresse postale .....

4. Eta

5. Nu

Témo

Témo

For  
crèmerie

4. Etampe ou marque de commerce enregistrée, s'il y en a une. ....
5. Numéro d'enregistrement assigné. ....

Certifié que ce qui précède est exact.

..... Propriétaire.

..... Adresse postale.

..... Secrétaire.

..... Adresse postale.

Témoin ..... \*

..... Adresse postale.

Témoin .....

..... Adresse postale.

ANNEXE B.

Forme d'étampe pour le numéro enregistré assigné aux fromageries ou crèmeries:—

**ENREGISTRÉ**  
**N<sup>o</sup>** \*  
**ACTE DES LAITERIES, 1897**

\*Insérez ici le chiffre ou les chiffres d'enregistrement.

mpner, ne vendra,  
 ans le but de le  
 aucune manière  
 durant lequel il

re de qui que ce  
 es articles quatre,  
 n, sur conviction  
 chaque fromage,  
 fert ou exposé en  
 x dispositions de  
 ment de l'amende  
 au plus, avec ou  
 plus tôt payés.

rtagée, lorsqu'elle  
 ant et Sa Majesté.

ents qu'il jugera  
 et les règlements  
 publication dans  
 era indiquée dans

u crèmeries.

e compagnie par

SOC

BOISSE

Brownsbury

Dalesville

Cushing...

Cambria...

Hill Head

Geneva...

Grenville...

Harrington

Lachute...

Mabe!.....

Mille Isles.

St. Philippe.

St. Andrews

St. Albert...

St. Christoph

Sto. Elisabeth

Sto. Hélène de

St. Rémi de 2

St. Rosaire...

St. Valère de

Manfold.....

# LISTE DES MEMBRES

DE LA

## SOCIÉTÉ D'INDUSTRIE LAITIÈRE DE LA PROVINCE DE QUÉBEC [1897.]

BOISSE OU B. DE P.	NOMS.	PAROISSE OU B. DE P.	NOMS.
<b>ARGENTEUIL.</b>		<b>ARTHABASKA—Suite.</b>	
Brownburg.....	Thos. Ross & Sons, Monaléa No. 5	Tingwick.....	P. Laroche Onésiphore Lemay Rvd. M. Jutras
Dalesville.....	Thos. Ross & Sons, Monaléa No. 12	Victoriaville.....	D. O. Bourbeau Tourigny & Naud A. Dusseault
Cushing.....	Thos. Ross & Sons, Monaléa No. 2	Warwick.....	Alfred Bergeron Au. Bergeron Rvd. M. Méthot Emile Morin
Cambria.....	Thos. Ross & Sons, Monaléa No. 16		<b>BAGOT.</b>
Hill Head.....	Thos. Ross & Sons, Monaléa No. 10	St. Dominique.....	Harris Brabant Pierre Chicoine Norbert Frédette Arsène Guilbert Emile Chagnon Wilfrid Lapointe L. G. Frédette Hormidas Laplante
Geneva.....	William A. Bradley, Thos. Ross & Sons, Monaléa No. 11	Ste. Christine.....	A. Armstrong Rvd. M. L. N. Bolvin
Grenville.....	Thos. Ross & Sons, Monaléa No. 14	Acton Vale.....	Rvd. M. L. N. Bolvin
Harrington.....	Thos. Ross & Sons, Monaléa No. 19	St. Ephrem d'Upton...	Delphis Chicoine
Lachute.....	Jno. W. Ross, Thos. Ross & Sons, Monaléa No. 8	Ste. Hélène.....	Rvd. Mr. J. U. Charbon neu Michel Houle, Fromager J. G. Houle A. Sicard
Mabe!.....	Thos. Ross & Sons, Monaléa No. 13		F. X. Brunet L. T. Brodeur Emery Lafontaine J. A. Lusler
Mille Isles.....	Thos. Ross & Sons, Monaléa No. 17	St. Hugues.....	H. Chevette F. X. Brunette H. G. Chabot Salluste Auclair Joseph Lemonde H. Charland
St. Philippe.....	Thos. Ross & Sons, Monaléa No. 6	St. Nazaire.....	Aurèle Leclerc
St. Andrews.....	John Knox, Thos. Ross & Sons, Monaléa No. 9	St. Pie.....	Louis Lozeau P. E. Roy Alphonse Morin
<b>ARTHABASKA.</b>		Ste. Rosalie.....	Augustin Lemonde J. Laliberté
St. Albert.....	N. Hébert	St. Simon.....	Azarie Deslauriers Tétreault & L'heureux
St. Christophe.....	Alfred Després D. Dumont	St. Théodore d'Acton...	Isidore Jodoin
Ste. Elisabeth d'Auteuil.....	Edmond Desfossés Auguste Dion	Upton.....	Jean Maurice Jos. Normandin
Ste. Hélène de Chester.....	L. Camifé		
St. Rémi de Tingwick.....	Engèle Levasseur Joseph Proulx		
St. Rosaire.....	P. Leclerc		
St. Valère de Bulstrode.....	D. Bergeron A. St-Laurent J. L. Blanchette		
Stanford.....	Edmond Lord C. Dion Ed Baril G. Blanchette		

## PAROISSE OU R. DE P.

## NOMS.

## BEAUCE.

Adstock.....	J. N. Duguay
Lambton.....	D. O. Lacombe
S.C. de Jésus.....	Joseph Grégoire
St. Ephrem de Tring....	Oct. Roy, Propriétaire
St. Ephrem Station.....	J. N. Massé
St. Evariste de Forsyth..	Louis Bernier
St. Francois.....	Charles Busque
	Phyllis Veilleux
St. Georges.....	Rvd. M. Th. Montminy
	Absalon P. Poulin
St. Hilaire Dorset.....	Edouard Journeaux
St. Honoré de Shelley..	Pitre Buteau
St. Samuel.....	Gilbert Dallaire
St. Vital Lambton.....	Edouard Godbout
Scott Junction.....	William R'Haven
	Pierre Gosselin

## BEAUHARNOIS.

Beauharnois.....	Ovilia Haselle
Landreville.....	Alexis Lemieux
	Joseph Martin, care of
	Alexis Lemieux
	Uldéric Archambault,
	(care of Alex. Lemieux)
	William Durain (3)
St. Etienne.....	Sauvé & Laberge
	Jos. Crête (care of J
	Brossseau)
St. Ls de Gonzague....	H. Lepage (2)
St. Timothée.....	Jos. Ringuette
Valleyfield.....	Lloyd & McBean
Vendome.....	Gendron & Allard
	Joseph Allard

## BELLECHASSE.

Armagh.....	Philibert Langlois
	Isabelle Protais
St. Charles.....	Onésime Mercier
St. Gervais.....	Dr. G. Ph. Tanguay
	Etienne Coté
	J. B. Paquet
St. Michel.....	H. A. Furoy
St. Raphael.....	Jos. ph Bolduc

## BERTHIER.

Berthier.....	Victor Allard
	François Sylvestre
Berthierville.....	Jos. D. Parent
	Octavien Teller
Ile du Pas.....	Thomas Sylvestre
Lanoraie.....	Arthur Ferland
St. Barthélemy.....	Hormidas Laurindeu
	Jos A. Dalcourt
	Wenceslas Plante
	Pierre Comtois & Rou
	leau
	Louis Drainville

## PAROISSE OU R. DE P.

## NOMS.

## BERTHIER—Suite.

St. Cuthbert.....	Vve. Antoine Robert
	Arthur Fournier
	J. R. Mayer
St. Norbert.....	Arlesse Dubeau
	Joseph Ayotte
	David Fréchette

## BONAVENTURE.

Little Cascapédia.....	André Cyr
St. Alexis de Matapédia..	Rvd. M. J. E. Pelletier
Ste. Brigitte de Maria..	F. X. Allard

## BROME.

Eastman.....	Euclide Phaneuf
Knowlton.....	H. S. Foster
	Hon. S. A. Fisher
Laroche.....	Alfred Lapierre
North Sutton.....	Wm. MacFarlane
St. Etienne de Bolton..	Donat Decelles
Sutton Junction.....	Howard O. Wales
Vale Perkins.....	Dhu. Birten
	Jos. Nelson Labelle
West Brome.....	James M. Pettes

## CHAMBLY.

St. Hubert.....	Georges Dellière
-----------------	------------------

## CHAMPLAIN.

Ste. Thècle.....	Charles Audy
St. Stanislas.....	Joseph L. Jacob
St. Severin Proulxville..	Majorique Bordeleau
	Narcisse Bordeleau
	Trefflé Veillet
St. Prosper.....	Alfred Trudel
	F. X. O. Trudel
	Benoît Trudel
	Jos. T. Trudel
St. Narcisse.....	Isidore Derouin
	Trefflé Trudel
St. Maurice.....	Dr. P. Grenier
	Frs. Ducharme
	Oscar Robert
	Antoine Laprise
Ste. Geneviève.....	Ernest Jaco's
	Léopold Marchand
Ste. Anne de la Pêrade..	J. Th. Gendron
	Alphonse Latour
	Jos. Godin, fils de Jean
	Michel Loranger
	Edouard Douville
	Elzéar Ricard
N.D. du Mont Carmel..	
	P. O. Valmont
Mont Carmel.....	Oscar Lord, Fromager
	Luc Ducharme
	Philippe Rhéault

## PAROISSE OU

Champlain..

Batisacan..

St. Tite...

Baie St. Pau

Les Ebouleme

Murray Bay.

Ste Agnès...

St. Hilarion.

St. Irénée...

St. Placide...

St. Urbain...

Bolton....

Howick.....

North George

Morton Creek

Ormstown....

Riverfield...

Ste. Barbe...

St. Chrysostom

Ste. Martine..

Ste. Philomè

St. Urbain....

LISTE DES MEMBRES DE LA SOCIÉTÉ.

NOMS.  
*Suite.*  
 Antoine Robert  
 our Fournier  
 r. Mayer  
 esse Dubeau  
 eph Ayotte  
 id Fréchette  
 URE.  
 ré Cyr  
 M. J. E. Pelletier  
 C. Allard  
 ide Phaneuf  
 S. Foster  
 S. A. Fisher  
 id Lapierre  
 MacFarlane  
 nt Decelles  
 ard O. Wales  
 Birten  
 Nelson Labelle  
 es M. Pettes  
 Y.  
 ges Dellière  
 IN.  
 es Audy  
 eph L. Jacob  
 rique Bordeleau  
 isse Bordeleau  
 llé Velliet  
 id Trudel  
 L. O. Trudel  
 it Trudel  
 T. Trudel  
 ore Derouin  
 é Trudel  
 P. Grenier  
 Ducharme  
 r Robert  
 ine Laprise  
 st Jaco  
 old Marchand  
 h. Gendron  
 onse Latour  
 Godin, fils de Jean  
 el Loranger  
 ard Douville  
 ar Ricard  
 r Lord, Fromager  
 Ducharme  
 ppe Rhéault

PAROISSE OU R. DE P. NOMS.  
 CHAMPLAIN—*Suite.*  
 Champlain..... Jacques Doutrigny  
 L. P. Carignan  
 Batiscan..... L. P. Lacourcière  
 Pierre Lapointe  
 F. E. Tourigny  
 St. Tite..... J. A. Lambert  
 CHARLEVOIX.  
 Baie St. Paul..... Joseph Fortin  
 Alfred Gagnon  
 Jos. Simard, fils de  
 Will.  
 Jos. Simard, fromager  
 Adémar Ménard  
 Charles Martel  
 Alpr. Coté  
 Jos. Tremblay, fils de  
 William  
 Les Eboulements..... Jos. Bouchard  
 Murray Bay..... Jules Bradet (2)  
 Ste Agnes..... Frs. Harvey  
 Edgar Desgagné  
 St. Hilarion..... Evariste Desneules  
 St. Irénée..... Ferdinand Gauthier  
 St. Placide..... Gédéon Perron  
 St. Urbain..... Charles Fortin  
 CHATEAUGUAY.  
 Bolton..... Antoine Vinette  
 Bowick..... Robert Ness  
 A.E. Marleau  
 North Georgetown..... Etienne Marienn  
 Norton Creek..... Joseph Leleuvre  
 Ormstown..... G. R. Johnson  
 A. S. Lloyd  
 T. Tait  
 Riverfield..... John MacGregor  
 Ste. Barbe..... O. Hahnault  
 St. Chrysostome..... Napoléon Hébert  
 Narcise Beaudin  
 Jos. Beaudin, (care of  
 Narcise)  
 J. Tourangeau  
 E. Gamelin  
 John Boyd  
 Ste. Martine..... Joseph Poirier  
 Trefflé Lécuyer  
 Edmond Laberge  
 Edouard McGowan  
 Ste. Philomène..... F. P. Laberge (2)  
 Delphis Lacoste  
 St. Urbain..... Israel Sabourin  
 J. A. Defayette  
 Arthur Barrette  
 Wilfrid Lavigneur  
 Alexandre Bourgerie

PAROISSE OU R. DE P. NOMS.  
 CHATEAUGUAY—*Suite.*  
 Stockwell..... Jas. McGill  
 M. Patnaude  
 Chateauguay..... N. R. Laberge  
 Peter MacFarlane  
 CHICOUTIMI.  
 Bagotville..... Elie Tremblay  
 Chicoutimi..... J. E. A. Dubuc  
 Pitre Gaudreault  
 J. D. Guay  
 Georges Maltais  
 William Tremblay  
 Joseph Maltais  
 Adélar Levoie  
 Dr. L. E. Beauchamp  
 Frs. Brassard  
 Richard Gagnon  
 Louis Guay  
 Jean Perron (2)  
 L'Anse St. Jean..... Edouard Harvey  
 Zéphirin Desgagné  
 St. Alphonse..... Pierre Tremblay  
 Jos. Buteau  
 Ste. Anne..... Joseph Bouchard  
 Ernest Gravel  
 Henry Coté  
 Charles Villeneuve  
 Joseph Savard  
 Louis Boucher  
 St. Dominique de Jon  
 quères..... Paschal Bergeron  
 Jean Brassard et Pascal  
 Angers  
 Nérée Bergeron  
 Chs. J. B. Fortin  
 Jean Girard  
 Joseph Gagnon  
 COMPTON.  
 East Clifton..... J. O. E. Lussier (2)  
 La Patrie..... Samuel Gobeil  
 Lingwick P.O. Gould..... J. L. Painchaud  
 Paquetteville..... Hormidas Chicoine  
 Isidore Lazure  
 Ste. Edwidge..... Louis Ladouceur  
 Ste. Malo..... Alvarosse Aubé  
 P. L. Brouit  
 Ovide Lamarre  
 Waterville..... Frank Nap. Therrien  
 D. S. Davignon  
 DEUX-MONTAGNES.  
 Ok..... Georges Mirallès  
 Alexandre Aird, éc., d'ag  
 R.R. P.P. Trappistes  
 C. E. Derome

PAROISSE OU B. DE P.	NOMS.
<b>DEUX-MONTAGNES—Suite.</b>	
Petite Rivière.....	Emile Laurin
St. Augustin.....	Hormidas Lafrance
St. Canut.....	Ferdinand Rochon
St. Eustache.....	L. W. J. Payment
St. Hermas.....	B. Beauchamp
	Honoré Pagé
St. Placide.....	Alphonse Dubreuil
	Nap. Dubreuil
	Frédéric Dubreuil

**DORCHESTER.**

Frampton West.....	Joseph Lacasse
St. Anselme.....	Paul Girard
St. Anselme Bureau	Ging Amédée Grégoire
St. Claire.....	William Laflamme
	Georges Richard
	J. A. Cayouotte
St. Isidore.....	Chs. Turgeon
St. Hénédine.....	Gabriel Dumont
St. Justine.....	Fortunat Chabot
	Philias Tanguay,
	mager
St. Léon de Standon.....	Emile Blanchet

**DRUMMOND.**

Drummondville.....	J. A. Goëselin
	Samuel Jones
	Arthur Marcotte
	Flas Mosseau
Kingsey Falls.....	Rvd. P. S. Belliveau
Kingsey French Village..	J. P. Lefebvre
	Georges Benoit
	P. St.-Louis
L'Avenir.....	Léon Bahl
	Emmanuel Boisvert
	Jos. Beaulac
	Owen McGivney
	J. C. St.-Amant
St. Bonaventure.....	Napoléon Danneau
St. Cyrille de Wendover.	Damien Janelle
	Olivier Joyal
	Paul Valois
	Ames. Valois
St. Eugène de Grantham	Daniel Jutras
St. Germain de Grantham	Olivier Lemaire
	Louis Sarrazin, fils
	Olivier Rajotte, fils
	Frédéric Moreau
St. Guillaume.....	J. B. Vigneau
St. Norbert de Drummond	Joseph Paul Farley
ville.....	Sudore Coté
South Durham.....	J. A. Dowd
	J. O. Griffith
	Henry Coté
	J. B. I. Préfontaine

PAROISSE OU B. DE P.	NOMS.
<b>DRUMMOND—Suite.</b>	
South Durham.....	C. C. Church
	A. J. Hyde
	J. A. Janelle
Ulverton.....	Chas. Wilkins

**HOCHÉLAGA.**

Mile End.....	Rvd. Frère Charest
Sault au Recollet.....	Harry L. Candlish

**HUNT. NGD. N.**

Anderson's Corner.....	J. A. MacDonald
Ath. Istan.....	Lake View Cheese fact-
	ory (D. M. Macphers-
	on)
Cazaville.....	Jas. Irwin
Lew. ville.....	M. Connell
Dundas.....	D. M. Macpherson
	Dundas Cheese Fact
	D. M. Macpherson, Ban-
	non Cheese Factory
Frontier (Hummingf rd)	W. H. Stewart
Helena.....	D. M. Macpherson, Walk-
	ers Cheese Factory
(1)	Henry Hugues
Herdman.....	Geo. Lornis
	A. W. Millar
	Richard Boyd
Huntingdon.....	Chas. S. Bennett
	Geo. W. Ferguson
	D. M. Macphers-
	Clyde Corner Chee-
	Factory
	D. M. Macpherson
Huntingdon (Cheese &	Butter Factory
	W. H. Walker
	R. S. Fenny
	Geo. MacKinnon
Kelso.....	John Small
Kensington.....	D. M. Macpherson
	Helena Cheese Facto-
Ki bain.....	D. M. Macpherson
	Lees Corner Chee-
	Factory
La Guerre.....	D. M. Macpherson
	La Guerre Cheese
	Butter Factory
	D. M. Macpherson
	New Found Out Chee-
	Factory
Port Lewis.....	D. M. Macpherson
	Port Lewis Chee-
	Factory
Pow. sacourt.....	J. A. Plamondon
Rockburn.....	William Farquar

LISTE DES MEMBRES DE LA SOCIÉTÉ.

SOMS.  
D—Suite.  
C. Church  
J. Hyde  
A. Janelle  
Mrs. Wilkins  
LAGA.  
vd. Frère Charest  
arry L. Candlish  
D. N.  
A. MacDonald  
Lakeview Cheese Factory (D. M. Macpherson)  
as. Irwin  
I. Connell  
D. M. Macpherson  
Dunee Cheese Factory  
D. M. Macpherson, Bank Cheese Factory  
W. H. Stewart  
D.M. Macpherson, Walkers Cheese Factory  
Henry Hughes  
Geo. Lornis  
A. W. Millar  
Richard Boyd  
Chas. S. Bennett  
Geo. W. Ferguson  
D. M. Macpherson  
Clyde Corner Cheese Factory  
D. M. Macpherson  
Huntingdon Cheese Factory  
Butter Factory  
W. H. Walker  
R. S. Fenny  
Geo. MacKinnon  
John Small  
D. M. Macpherson  
Helena Cheese Factory  
D. M. Macpherson  
Lees Corner Cheese Factory  
D. M. Macpherson  
La Guerre Cheese Factory  
Butter Factory  
D. M. Macpherson  
New Found Out Cheese Factory  
D. M. Macpherson  
Port Lewis Cheese Factory  
J. A. Plamondon  
William Farquar

PAROISSE OU B. DE P. NOMS.  
HUNTINGDON—Suite.  
Ste. Agnès de Dundee.....D. M. Macpherson,  
Brystreet Butter Factory  
D. M. Macpherson,  
Ste. Agnès Cheese Factory  
St. Anicet.....D. M. Macpherson,  
McGowan's Cheese Factory  
Trout River.....D. M. Macpherson,  
Trout River Cheese Factory  
(1) Huntingdon.....Jos. Fournier  
IBERVILLE.  
Sabrevois.....Fédor F. Meunier  
St. Alexandre.....A. Labrecque  
Ste. Brigitte.....O. Archambault, Fro  
mager  
St. Grégoire.....Damina Bernard  
St. Jean.....Victor Guertin, The  
Hermitage Creamery  
Ste. Sabine.....Aldéi Lanoue  
Rvd. A. V. Roy  
St. Sébastien.....Pierre Brault, fils  
JACQUES-CARTIER.  
Ste. Geneviève.....J. B. Meloche, fils  
St. Raphael, Isle Bizard..Joseph Bélanger  
JOLIETTE.  
Joliette.....D. A. Dostaler  
A. Fontaine  
Pierre Laforest  
J. B. A. Richard  
Aimé Riopel  
J. M. Teller, Avocat  
St. Ambrose de Kildare..Marcel Ethier  
Ste. Elizabeth.....Isale Drainville  
P. L. Gadoury & Cie.  
Hormidas Dudemaine  
Ste. Emile de l'Energie..Onésime Beaudry  
St. Félix de Valois.....Georges Asselin  
St. Jean de Matha.....Joseph Clermont  
Georges Clermont  
Adolphe Beaudry  
Chs. Bazinet, M. P.  
Chaise Roberge  
Moïse Robitaille  
Tanerède St.-Georges  
Anselme Asselin  
Ste. Mélanie.....Désiré Nadenu  
Ste. Mélanie d'Allebout Zacharie Lepage  
Thomas.....Ephrem Dion  
Maxime Coutu

PAROISSE OU B. DE P. NOMS.  
KAMOURASKA.  
St. Pacome.....Victor Hudon dit Beau-  
lieu  
St. Germain.....Alfred Levesque  
St. Denis.....J. C. Chapais  
François Bouchard  
Charles Gagnon  
Joseph Dionne  
Ste. Anne la Pocatière..Collège de Ste.-Anne  
François Gendron  
Kamouraska.....Cyrias Ouellet  
St. Philippe de Néri.....Thomas Leclair  
LAC ST. JEAN.  
Alma.....E. Harvey  
Chambord.....O. Lefrançois  
DeJale.....Alfred Gagné  
Hébertville.....Gonzague Glard  
Joseph Deschênes  
Charles Tremblay  
P. E. Hudon  
Séverule Tremblay  
T. R. Lemay  
Normandin.....Alphonse Poirier  
Joseph Poirier  
Roberval.....Luc Lizotte  
St. Bruno.....Stanislas Pilote  
St. Cyrille de Normandin..Avila O. Bellemare  
St. Félicien.....Joseph Potvin  
St. Gédéon.....Jos. Girard, M.P.P.  
André Bouchard  
St. Jérôme.....Joseph Gagnon  
François Gagnon  
J. B. Rageau  
Napoleon Baillargeon  
Napoleon Gagné  
Charles Simard  
Octave Hudon  
St. Joseph d'Alma.....Edmond Bergeron  
LAPRAIRIE.  
St. Isidore.....Baldérique Hébert  
J. R. Pagé  
Victor Fyle  
St. Constant.....Victor Fyle  
L'ASSOMPTION.  
Lachenaie.....Wilfrid Frappier  
L'Assomption.....Stanislas Coyteux  
A. Longpré  
I. J. A. Marsan  
Jos. Parichena  
Repentigny.....Thouin & Lord  
Aimé Lord  
St. Henri Macouche....S. Chagnon  
Alphonse Soucièse  
St. Lin.....E. Desmarais

PAROISSE OU B. DE P.	NOMS.
<b>L'ASSOMPTION—Suite.</b>	
St. Paul l'Hermitte.....	Samuel Chagnon (2) Jos. Marlon Phllias Lévelhé F. O. Lachapelle
St. Sulpice.....	J. A. Chloine
<b>LAVAL.</b>	
St. Francois de Sales.....	Delyica Adam
St. Martin.....	J. L. Allard
St. Rose.....	J. P. Cossette & Ar chambault J. Ferdinand Cossette J. G. Héroux, (Bas de la Grande Côte)
St. Vincent de Paul.....	Honorable Jos. H. Bel lerose C. E. Pagé
<b>LEVIS.</b>	
Levis.....	Carrier, Lainé & Cie.
St. Etienne de Lauz.....	Alfred Dubois
St. Lambert.....	Phllémond Bernard Georges Couture, beur rier
St. Nicholas.....	Gabriel Desrochers
<b>L'ISLET.</b>	
St. Roch des Aulnaies.....	J. B. Honorius Antcll Joseph Emile Pelletier
St. Jean Port Joli.....	Démétrius Lord
St. Aubert.....	J. Ed. Vallancourt
L'Islet.....	Navier Potvin Gustave Guilmette Amédée Gaudreault Ferdinand Thibault
Trois Saumons.....	J. A. Talbot
Village des Aulnaies.....	J. Auguste Pelletier
<b>LOTBINIERE.</b>	
Lotbiniere.....	Honorius Auger Evariste Lauzé Arthur Beaudet Léger Pépin
St. Agapit.....	Benjamin Bergeron J. N. Allard Francis Roger
Ste. Agathe.....	John Blais Phllibert Pomerleau
Ste. Croix.....	Dr. C. I. Rinfret, M. P.
Ste. Emilie.....	Jos. Jés. Beaudet Ernest Lauzé
St. Flavien.....	Fulbert Garneau Lazare Bédard Edouard Boucher, file Louis Bibeau

PAROISSE OU B. DE P.	NOMS.
<b>LOTBINIERE—Suite.</b>	
St. Jean des Chaillons.....	Maximilien Audet Francis Hamel
St. Patrick.....	Samuel Smith
Ste. Philomène Deschaillons.....	Louis P. Bourret
St. Sylvestre Ouest.....	Yvan B. C. Nell
<b>MASKINONGE.</b>	
Maskinongé.....	G. Arthur Dompousse Théophile Sicard
Nancy.....	L. A. Caron
St. Alexis des Monts.....	Phllias Allard
St. Justin.....	Dr. J. C. Coulombe Pierre Baril Rvd. M. D. Gérin
St. Léon.....	Georges Caron
<b>MATANE.</b>	
Matane.....	J. E. Gagnon, notaire
Méchins.....	Georges Eug. Verreault
Ste. Félicité.....	Odina Dugas Herménégilde Gagnon
St. Luc.....	Rvd. E. Pelletier Edouard Gauthier
<b>MEGANTIC.</b>	
St. Ferdinand d'Halifax.....	Oscar Gilbert
S.C. de Marie.....	J. O. Hébert
Lyster.....	Lucien Lemay
Somerset.....	Alphonse Lord
<b>MISSISQUOL.</b>	
West Farnham.....	Edouard Arpin Amédée Charland
N.D. de Stanbridge.....	Ovilia Courtemanche (2)
East Dunham.....	Charles M. Harvey J. G. Wales
<b>MONTCALM.</b>	
Rawdon.....	Walter Boyes
St. Alexis.....	Ernest Liard
St. Calixte Kilkenny.....	Octave Magnan Xavier Sauriol
St. Esprit.....	Pierre Lesage Eloi Rochon Raymond Lesage
St. Jacques L'Achigan.....	Clément Laviolette
St. Marie Salomé.....	J. N. Marlon Joseph Mirault L. B. Fontaine
<b>MONTMAGNY.</b>	
St. Paul du Buton.....	Wenceslas Talbot
St. Francois. Riv. du Sud.....	O. A. Théberge
Isle aux Grues.....	Charles Paul Roy Joseph A. Roy Jos. Alfred Vézina

LISTE DES MEMBRES DE LA SOCIÉTÉ.

NOMS.  
—Suite.  
Amilien Audet  
Archie Hamel  
Charles Smith  
Louis P Bourret  
John B. C. Nell  
E.  
Arthur Domphousse  
Joseph Sicard  
L. Caron  
Charles Allard  
J. C. Coulombe  
Eugène Barbé  
M. D. Gérin  
Charles Caron  
E.  
E. Gagnon, notaire  
Charles Eug. Verreault  
John Dugas  
Ménégozil Gagnon  
E. Pelletier  
Gauthier  
IC.  
Charles Gilbert  
D. Hébert  
Léon Lemay  
Joseph Lord  
POL.  
Gustave Arpin  
Edouard Charland  
John Courtemanche (2)  
Charles M. Harvey  
G. Wales  
I.M.  
Lester Boyes  
Léon Liard  
Eugène Magnan  
Léon Sauriol  
Charles Lesage  
John Rochon  
Léon Lesage  
Léon Laviolette  
N. Marion  
Joseph Mirault  
B. Fontaine  
G.N.Y.  
Eugène Talbot  
A. Thérberge  
Charles Paul Roy  
Joseph A. Roy  
John Alfred Vézina

PAROISSE OU B. DE P. NOMS.  
MONTMAGNY—Suite.  
Casault..... James Brown  
Cap St. Ignace..... G. S. Dugal  
MONTMORENCY.  
Isle aux Reaux.....  
St. François P.O. (I.O) Narcisse Roberge  
St. Anne de Beaupré..... Elzéar Fortier  
St. Ferréol..... Rvd. G. A. Lemieux  
St. Jean, Isle d'Orléans..... Onésime Blouin  
St. Joachim..... J. N. Pédin  
Isidore L'heureux  
Célestin Fortin  
David Fortin  
Antoine Thomassin  
Hugh Brown  
St. Pierre, Isle d'Orléans F. X. Coté  
Jos. Blais, Baurrierie St  
Pierre.  
MONTREAL.  
190 Rue Sanguinet..... Isale Renault  
241 Rue St. Paul..... Charles Langlois  
La Minerve..... J. M. A. Denault  
63 William Street..... F. A. Dorlon  
Marché Ste. Anne..... J. A. Vaillancourt  
McGill Street..... A. A. Ayer & Cie.  
55, William Street..... Duckett, Hodge & Cie.  
2 and 4 Founding Street..... E. Clément  
1594 Ste. Catherine..... Alphonse Lachance  
534 Rue St. Denis..... Raoul Duclos  
Montréal..... Honorable P. E. Leblanc  
63 William Street..... W. A. Weir, M. L. A.  
138 St. James Street..... Paul Brisset  
NAPIERVILLE.  
Napierville..... Théophile Fortin  
Adélar Fortin  
Lazare Fortin  
Alfred Girard  
St. Cyprien P.O. Napier-ville.....  
Rvd. M. A. P. Tassé  
St. Remi..... Harvey Colpron  
Chs. Huguet-Latour  
NICOLET.  
Nicolet..... Napoléon Desossés  
J. Lucien Doré  
Rvd. M. G. Proulx  
Abraham Beaulac  
St. Brigitte..... Jos. Lemire  
Léon Paquette  
St. Célestin..... Phlémon Duguay  
Albert Boisclair  
Ludger Piché  
St. Eulalie..... H. Cloutier  
D. Babineau

PAROISSE OU B. DE P. NOMS.  
NICOLET—Suite.  
Ste. Gertrude..... Gaspard Coté  
Arsène Houle  
Noé Morissette  
Henri Piché  
Hubert Dufresne  
St. Grégoire..... Arthur E. Desautels  
Philippe Brassard, se  
crétaire du Cercle Agr  
cole  
St. Jean Baptiste..... Philippe Brassard, se  
crétaire du Cercle Agr  
cole  
St. Léonard d'Ashton..... Joseph Hébert  
Frs. Lauzier  
St. Marie de Blandford..... Alfred Baron  
St. Monique..... Charles Milot  
B. A. Pothier  
Ev. St-Germain  
J. B. Nouril  
Alfred Thérien  
William Thérien  
J. B. Beauchemin  
J. B. Duval  
St. Sophie Lévrard..... D. Dubuc  
St. Perpétue..... Luc Girard  
St. Pierre les Becquets..... Ferdinand Cinq-Mars  
OTTAWA.  
Aylmer..... Joseph Alex. Noël  
Little Rideau..... Thos. Ross & Sons  
Monalea No. 1  
Hollands Mills..... Thos. Ross & Sons  
Monalea No. 14  
Buckingham..... Thos. Ross & Sons  
Monalea No. 15  
Maniwaki..... Frère Jos. Laporte  
Montpellier..... Louis Montpellier  
Nominique..... Rvd. Père Cottet, prieur  
du Nominique  
Ponsonby P.O. Boileau..... Joseph Danis  
Ripon..... Olivier Louisaize  
Silver Creek..... Thos. Ross & Sons  
Monalea No. 24  
Thurso..... Eugène Roy  
PONTIAC.  
Baie des Pères..... R.R. P.P. Oblats  
PONTNEUF.  
Allan's Mills..... Adélar Perron  
Cap Santé..... Gabriel Hamel (2)  
Deschambault..... Arthur Morrissette  
Uldéric Benoit  
Eureuils..... Hubert Anger  
Grondines..... Ls. Archambault (2)  
Lachervotière..... Aubert Bédard



LISTE DES MEMBRES DE LA SOCIÉTÉ.

NOMS.	PAROISSE OU R. DE P.	NOMS.
<b>ROUVILLE—Suite.</b>		
ard Durocher	Magenta.....	Cléophas Archambault
e Dufault	Marieville.....	Jos. Archambault
ois Robillard		Noël H. Allx
t Collette		Hubert Gingras
a Collette	Pauline.....	J. P. Rocheleau
le Paul Hus	Ste. Angèle Monnoir.....	Phyllis Beaulieu
re Houle		Trefflé Girard
el Larochelle	St. Césaire.....	Samuel Aubin
D. de Grandpré		Frédéric Maynard
ule Paul Hus & Du-		Simon Sénécal
mel		Henry Normandin
ontbrland, Fon	St. Jean Baptiste.....	Wilfrid Bourbeau
de du St. Laurent		Georges Dusseault
. C. Wurtele, avoca		Louis Remi
	St. Marie Monnoir.....	Félix Bessette, fils de
		Pierre
	St. Michel de Rougemont. J. H. Vadnais	
	ST-JEAN,	
	L'Acadie.....	Jules Ménard
		Henri Oulmet
	St. Marguerite de Blair	
	Indie.....	Fr. Liénard, Sec. du
		Cercle Agricole
	St. Valentin.....	J. G. Bouchard
	Stottville.....	Phillippe Morin
	ST-HYACINTHE.	
	La Présentation.....	M. A. Piché
	N.D. de St. Hyacinthe.....	J. A. Archambault
	St. Damase.....	Z. T. Marchessault, se
		crétaire de la Froma
		gerie de Corbin
		Z. T. Marchessault, se
		crétaire de la Froma
		gerie du Pont
		Francis Racicot
		Jacques Jodoin
		Théophile Brodeur
	St. Dents, Riv. Richelleu	Edmond Richard
	St. Hyacinthe.....	Rvd. M. C. A. Beaudry
		M. Blanchet, avocat
		Brousseau & Bergeron
		Rvd. M. J. B. Chartier
		Rvd. M. Tétrault
		Emie Caste
		Henry Gélinas
		J. Lafrance
		J. de L. Taché
	St. Judes.....	Stanislas Mathieu
		Aldéric Dupré
		Amédée Lacroix
		Xavier Larivière
		Pierre St.-Germain
		Pierre Comeau
	Madeleine.....	Louis Chabot
		Dr. A. P. Cartier
		Ludger St.-Pierre

PAROISSE OU R. DE P.	NOMS.
<b>ST-MAURICE.</b>	
Pointe du Lac.....	Olivier Duplessis
Radnor Forges.....	Maxime Cossette
St. Barnabé.....	Phillippe Gélinas
	Arthur Milot
	Thomas Lacerte
Yamachiche.....	J. Fortunat Coté
<b>SHEFFORD.</b>	
Frost Village.....	Carlton A. Martin
Granboro.....	A. Fossey
Granby.....	Dandelin & Coté
	Edmond Salois
	Phillippe Vadnais
	Hyp. Bombardier
	Joseph Racicot
	J. Wright Irwin
	T. Roberts
Lawrenceville.....	Emile M. Dion
Milton East.....	Azarie Coté
(Ste. Cécile)	
Nth. Stukely Bonsecours.	Simon Touchette
	Hormidas Simonneau
	Antoine Loiselle
Nth. Stukely.....	J. B. Roberge
	Nazaire St.-François
Racine.....	William St.-François
	Modeste Choinière
	Napoléon Salois
Rochelle.....	Maxime Archambault
	David Daigneault
Maucook.....	J. H. Rocheleau
Roxton Falls.....	Edéas Larocque
	Ferdinand Brais
	Joseph Brun
Roxton Pond.....	Herméngilde Robert
St. Alphonse de Granby.	Denis Allard
	Pierre Allard
	Rvd. M. St.-Pierre
St. Anne de Stukely....	Jos. Morin
St. Joachim.....	Napoléon Coté
St. Valérien.....	André Brasseur
	J. B. Dépot
	Joseph Demers
	Louis de Grandpré
	Lucien Roy
	Maxime Robert
	Rvd. F. P. Coté
	Calixte Desmarais
Savages Mills.....	Savage & Purdy
	F. H. MacIntosh
Shefford Mountain.....	E. Doonan
	E. A. Booth
South Granby.....	Jas. Duncan
South Stukely.....	W. S. Purdy
Valcourt Ely.....	Eusèbe Salois
	P. J. S. Pelletier, notaire
	Joseph Véronneau
	Dolphis Choinière

PAROISSE OU R. DE P.	NOMS.	PAROISSE OU R. DE P.	NOMS.	PAROISSE
<b>SHEFFORD.—Suite.</b>		<b>TERREBONNE.</b>		
Warlen .....	L. E. Richardson	La Plaine.....	Théodule Corbell (2)	Contrecoeur
Waterloo .....	C. H. Parmelee	New Glasgow.....	Georges Bennett (2)	St. Antoine
	Gédéon Boulié		Amédée Désormeaux	
	James Hamilton	Ste. Adèle.....	Dr. W. Grignon	
	Chs. Thibaut, avocat	Ste. Anne des Plaines.....	Siméon Giguère	
	Napoléon Tétrault (2)	St. Janvier.....	Jos. Desroches	St. Julie.
West Ely.....	Nelson Moffat	St. Jérôme.....	Wilbrod Gareau	St. Marc.
West Shefford.....	Médard Duquette		ouis LaBelle	
	W. Murray		Ernest Latour	
	Z. S. Lawrence		Dr. F. P. Vannier	
<b>SHERBROOKE.</b>		Ste. Marguerite du Lac		St. Pie Du Lac
Sherbrooke.....	Rvd. F. Venant Charest	Masson.....	Rvd. M. A. G. Moreau	
	J. A. Chicome, M.P.P.	St. Sauveur des Monts.....	E. Brasseur	
	J. A. Camirand	St. Sophie.....	Edouard Paquette	
	J. A. Bourque	St. Thérèse.....	Antoine Desjardins	
<b>SOULANGES.</b>			J. D. Leclair (2)	
Coteau Station.....	Jos. Flavien Montpétt		Rvd. M. J. A. Vaillancourt	
	Éméric Sauvé	(Collège).....	Rvd. M. H. Cousineau	Chatillon.
Les Cèdes.....	Rvd. M. T. Chagnon	Terrebonne .....	Henry Moody	St. David.
	Samuel Leroux			
Point Chateau.....	J. A. Bourbonnais (2)	<b>TROIS-RIVIERES.</b>		
Rivière Beaudette.....	Louis Méthot (2)	Banlieu des Trois-Rivières.....	Hermidas Duval	St. Elphège
St. Clément.....	J. B. Macleau		Évariste Jutras	St. François
	Pierre Pilon		C. Bellemare	
St. Téléphore.....	J. H. Gareau	Trois-Rivières.....	L. N. Duplessis, M.P.P.	
	Louis Charlebois		T. E. Normand, M.P.P.	
St. Polycarpe.....	J. Hector Leclair		J. A. Milot	St. Michel.
<b>STANSTEAD.</b>				St. Pie Des
Barford.....	Philippe Pilette			St. Thomas
Coaticook.....	Auguste Gérin	Beauvoir.....	A. O. Ranger	St. Zéphirin
Dixville.....	Phillibert Jougas	Ile Perrot.....	Herménégilde Daoust	
East Hatley.....	C. E. Standish		Azilda Daoust	
Kate Vale.....	Pierre Ménard	Mont Oscar.....	Napoléon Quesnel	
Lada Mills.....	E. C. Wells	Pointe Fortune.....	J. E. Therrier	
Magog.....	Louis Brodeur		Thos. Ross & Sons	
Magog, boîte 244.....	Joseph Benoit		Monaldé No. 4	
St. Herménégilde.....	J. P. Dupuis	Rigaud.....	J. B. Besner	
	Jos. Robillard		Trefflé Pilon	
<b>TEMISCOUATA.</b>		Ste. Justine de Newton.....	Henry Charlebois	
L'Ile Verte.....	Alfred Paradis		Théophile Dot cet	
	Préfontaine & Frère	St. Lazare.....	Oscar Denis	
Old Lake Road.....	F. Flo Soucy	St. Marthe.....	Peter Momahan (2)	
St. Arsène.....	Georges Lapointe		Rosario Séguin	
St. Clément.....	Thomas Roy	St. Rédempteur.....	J. B. Deschamps	
	Rvd. J. B. Ruest		Georges Valois	
St. Eloi.....	C. Godbout	Vaudreuil.....	Amédée Castonguay	
St. Epiphane.....	Auguste Breton		Bazile Charlebois	
	François Patoiné		Élséar Brasseur	
St. Jean de Dieu.....	J. O. Massé			
St. Modeste.....	Firmin Couillard			
Trois-Pistoles.....	Phyllis Pelletier			

LISTE DES MEMBRES DE LA SOCIÉTÉ.

41

NOMS.  
 ONNE.  
 Théodule Corbell (2)  
 Georges Bennett (2)  
 Amédée Désormeaux  
 F. W. Grignon  
 Léon Giguère  
 Jos. Desroches  
 Wilbrod Gareau  
 Louis Labelle  
 Ernest Latour  
 Dr. F. P. Vannier  
 Rvd. M. A. G. Moreau  
 E. Brasseur  
 Adouard Paquette  
 Antoine Desjardins  
 D. Leclair (2)  
 Rvd. M. J. A. Vaillancourt  
 Rvd. M. H. Cousineau  
 Henry Moody  
 VIÈRES.  
 Hermidas Duval  
 Evariste Jutras  
 J. Bellemare  
 M. N. Duplessis, M.P.P.  
 P. E. Normand, M.P.P.  
 A. Milot  
 EUIL.  
 A. O. Ranger  
 Herménégilde Daoust  
 Zilda Daoust  
 Napoléon Quesnel  
 J. E. Theriot  
 Thos. Ross & Sons  
 Monaléa No. 4  
 J. B. Besner  
 Créfflé Pilon  
 Henry Charlebois  
 Théophile Dotet  
 Oscar Denis  
 Peter Monahan. (2)  
 Rosario Séguin  
 J. B. Deschamps  
 Georges Valois  
 Amédée Castonguay  
 Basile Charlebois  
 Eléazar Brasseur

PAROISSE OU B. DE P. NOMS.  
 VERCHÈRES.  
 Contrecoeur..... Joseph Bélanger  
 Joseph Cormier  
 Honoré Handfield  
 St. Antoine..... J. B. Phaneuf  
 Ovide Bonin  
 Antoine Girouard  
 Jos. Cartier  
 Ste. Julie..... Rvd. J. C. Daigneault  
 St. Marc..... Alexis Chicoine  
 YAMASKA.  
 Baie Du Fevre..... J. T. Béllisle  
 Uldéric Lévesque  
 Elle Proulx  
 Nazaire Lemire  
 J. Louis Lemire  
 Zéphyrin Duguay  
 J. N. Duguay  
 Ludger Béllisle  
 Chatillon..... Ovide Lépine  
 St. David..... Adénéard Brouillard  
 David Larivière, fils de  
 Charles  
 Rosario Vadeboncoeur  
 St. Elphège..... Dolph. Coll  
 Hamel & Coll  
 Théogène Lépine  
 William Parent  
 St. François..... Edouard Giguère  
 Charles Bédard  
 Onésime Marcotte  
 Harry Lamblre  
 J. O. Duhaime  
 St. Michel..... Thomas Delaney  
 Nersisse Parenteau  
 St. Pie Deguire..... Edmond Coll  
 St. Thomas de Pierreville Adéclard Bolsvert  
 Napoléon Benoit  
 St. Zéphirin..... Evariste Bolsvert  
 J. B. Ratche  
 G. P. Rousseau  
 Emile Lahate  
 Herman Lefebvre  
 Yamaska..... Roch P. Parenteau  
 Calixte Robidoux

PAROISSE OU B. DE P. NOMS.  
 WOLFE.  
 East Dudswell..... M. Guay  
 Garthby Station..... A. A. Jacques  
 Marbleton..... Ephrem Lisée  
 St. Adolphe de Dudswell. Joseph Nadeau  
 St. Camille..... Pierre Caron  
 South Dudswell..... Norbert Rondeau  
 Weedon Centre..... L. A. Lussler  
 Weedon Station..... Magloire Demers  
 Jérémie Fleette  
 Victor Coté  
 Pierre J. Després  
 Wotton..... J. E. Plamondon  
 Zacharie Bloudeau  
 Joseph Gilbert  
 NOUVEAU-BRUNSWICK.  
 Bouctouche..... Rvd. M. F. X. Michaud,  
 Prêtre  
 ONTARIO.  
 Fournier (Prescott)..... Damase Malboeuf  
 Ottawa..... Léon Gérin  
 Plantagenet..... Aldège Thérien  
 St. Albert (Russell)..... Alphonse Laforêt dit  
 Lebrun  
 Ste. Anne de Prescott..... Joseph Blais  
 Adolphe Vachon  
 SASKATCHEWAN.  
 St. Louis de Langevin via  
 Duck Lake..... Paul Blondeau  
 ETATS-UNIS.  
 Turners Falls Mass. uox 154 L. E. Girard  
 FRANCE.  
 St. Brieuc (Cotes du Nord) M. l'Abbé Aigne  
 Paris, 88 rue d'Assas..... A. Billard  
 Paris; 18 rue Clauzel..... R. Lézé  
 Ouilly le Vicomte (Calvados)..... C. Morice  
 Lisieux (Calvados)..... Edmond Groult  
 Mende (Lozère)..... E. Rigaux, Professeur  
 d'Agriculture  
 Menton (Alpes Maritimes) Charles Rayneri

## RÉCAPITULATION ET TOTAUX PAR COMTÉ.

Argenteuil .....	16	Kamouraska .....	10	Richmond.....	25
Arthabaska .....	26	Lac St. Jean .....	25	Rimouski .....	4
Bagot.....	36	Laprairie .....	3	Rouville .....	25
Beauce.....	16	L'Assomption .....	16	St. Hyacinthe .....	26
Beauharnois .....	15	Laval .....	7	St. Jean.....	5
Bellechasse .....	8	Lévis .....	5	St. Maurice .....	6
Berthier .....	17	L'Islet .....	11	Shefford.....	60
Bonaventure .....	3	Lotbinière .....	21	Sherbrooke .....	4
Brome .....	10	Maskinongé .....	8	Soulanges .....	13
Chambly.....	1	Matane .....	6	Stanstead .....	10
Champlain.....	32	Mégantic.....	4	Témiscouata .....	12
Charlevoix .....	17	Missisquoi .....	6	Terrebonne .....	21
Châteauguay .....	32	Montcalm .....	11	Trois-Rivières.....	6
Chicoutimi .....	30	Montmagny .....	7	Vaudreuil.....	19
Compton.....	12	Montmorency.....	12	Verchères.....	9
Deux-Montagnes .....	13	Montréal .....	13	Wolfe.....	14
Dorchester .....	11	Napierville .....	7	Yamaska .....	38
Drummond .....	34	Nicolet.....	32	Ontario .....	6
Hochelaga .....	2	Ottawa.....	11	Nouveau Brunswick.....	1
Huntingdon .....	32	Pontiac .....	1	Saskatchewan.....	1
Iberville .....	8	Fortneuf.....	36	Etats-Unis .....	1
Jacques-Cartier .....	2	Québec .....	13	France .....	7
Joliette .....	24	Richelieu.....	26		
					1000

SOC

M. M. M

Nou  
Laitière  
certaines  
de se joir  
pour ceu

Nou  
un peu ce  
à une réu  
sont ann  
discussio  
de temps  
strangers  
ions pro

É.	
.....	25
.....	4
.....	25
the	26
.....	5
.....	6
.....	60
.....	4
.....	13
.....	10
ata	12
.....	21
.....	6
.....	19
.....	9
.....	14
.....	38
.....	6
Brunswick	1
.....	1
.....	1
.....	7
.....	1000

# RAPPORT "IN EXTENSO"

DE LA

SEIZIÈME CONVENTION ANNUELLE

DE LA

## SOCIÉTÉ D'INDUSTRIE LAITIÈRE

DE LA PROVINCE DE QUÉBEC.

TENUE A NIÇOLET LES 1 ET 2 DÉCEMBRE 1897.

SÉANCE DU MERCREDI MATIN 1ER DÉCEMBRE.

*Présidence de M. M. McDonald, M. P. P., président.*

OUVERTURE DE LA CONVENTION.

M. M. McDonald, président,

Messieurs,

Nous allons ouvrir la seizième convention annuelle de la Société d'Industrie Laitière de la Province de Québec. L'assistance n'est pas très nombreuse, mais certaines circonstances incontrôlables ont empêché un grand nombre de personnes de se joindre à nous dans cette réunion, qui est de la plus grande importance pour ceux qui s'occupent de beurre et de fromage.

Nous avons inauguré cette année un nouveau système, et, en cela, nous avons un peu copié le mode adopté par les sociétés de ce genre dans la province d'Ontario, à une réunion desquelles nous avons assisté l'année dernière. Les sujets à traiter sont annoncés d'avance dans un programme et ceux qui doivent en faire la discussion y sont désignés. Dans ce programme, nous donnons un certain laps de temps à ceux qui veulent faire la discussion, et nous invitons surtout les étrangers présents à poser des questions aux conférenciers, parce que ces questions provoquent la discussion et que de la discussion jaillit la lumière.

## RAPPORT DE M. ELIE BOURBEAU,

*Inspecteur général des syndicats.*

A Messieurs les membres du bureau de direction  
de la Société d'Industrie Laitière de la province de Québec,

Messieurs,

J'ai l'honneur de vous soumettre mon second rapport annuel comme inspecteur général des syndicats de fromageries et de beurrieres de la province de Québec.

J'ai commencé à voyager à travers les syndicats le 24 mai et j'ai fait ma dernière visite le 20 octobre.

Je me suis entendu avec M. Plamondon, mon assistant, pour diviser notre territoire, afin de passer autant que possible deux fois chacun aux mêmes fabriques, pour nous assurer que les fabricants avaient profité des enseignements que nous leur avions donnés à notre première visite. Je me suis occupé spécialement de la partie nord de la province et comme les fabriques y sont un peu moins importantes, j'ai examiné moins de fromage que l'année dernière.

J'ai visité cette année 169 fabriques, que je classe comme suit :—

	1ère classe.	2ème classe.	3ème classe.	
Nombre.....	75	75	19	169
Tenue.....	123	40	6	169

J'ai examiné dans ces fabriques 12,024 meules de fromage, que j'ai classées comme suit : 1ère qualité, 5,368 ; 2ème qualité, 5,600 ; et 3ème qualité, 1,066.

La proportion de fromage de seconde qualité est plus forte que l'année dernière : une des principales raisons en est qu'ayant commencé mes visites par les contés les plus au nord, j'ai vu plus de fromage du début de la saison, et comme vous le savez, au début de la saison, nous avons des fabriques qui ouvrent avec une trop faible quantité de lait et ne fabriquent que 3 ou même 2 fois par semaine. J'ai conseillé partout aux fabricants et surtout aux cultivateurs de n'ouvrir les fabriques, qu'à partir du moment où la quantité de lait est suffisante pour que l'on puisse fabriquer un bon fromage tous les jours. Nous aurions de ces inconvénients, si les cultivateurs s'entendaient pour encourager seulement les fabriques importantes. Il faut aussi tenir compte cette année du retard de la saison.

J'ai cependant remarqué du progrès dans la fabrication proprement dite ; ce qui nous reste surtout à améliorer, ce sont nos fabriques ; et dans celles-ci, les chambres de maturation. Il faut avouer que nous n'avons que très peu de chambres de maturation, où l'on puisse contrôler absolument la température ; c'est pourtant un point des plus importants et la perte que la province fait de ce

chev chaque année est énorme. Nous n'avons pour nous en rendre compte qu'à comparer le prix de nos ventes à celui des ventes d'Ontario. Inutile de vous dire que la différence n'est pas en notre faveur. Pour ma part, je trouve que nos fabricants ne sont pas inférieurs à ceux d'Ontario; la plupart connaissent très bien leur métier; il faut donc chercher ailleurs que chez les fabricants, la cause de l'infériorité du prix du fromage; et j'en trouve la principale raison dans l'existence de ces petites fabriques, dont j'ai déjà eu l'occasion de parler au début de mon rapport.

Peut-on raisonnablement espérer qu'une fabrique qui ne reçoit que deux ou trois mille livres de lait par jour, fasse des dépenses considérables pour avoir un bon outillage, et une bonne chambre de maturation; il y en a quelques-unes; mais ce sont des exceptions, qui appartiennent à des personnes qui, ne s'occupant pas des profits, font des sacrifices pour donner le bon exemple.

Un mot des défauts le plus souvent rencontrés et qui m'ont forcé de classer le fromage comme n'étant pas de 1<sup>ère</sup> qualité; ce sont des défauts d'apparence: meules trop petites et de poids irrégulier; deux défauts qui se rencontrent aussi plus facilement dans les petites fabriques.

Le commerce demandant aujourd'hui un fromage moins ferme qu'autrefois un fromage à texture plus douce, plusieurs fabricants n'ont pas réussi dans le changement à apporter à leur fabrication; le secret consiste à chercher plutôt dans la cuisson que dans le travail le degré de fermeté requis. Je ne m'étendrai pas plus longuement sur ces détails de fabrication; nous avons notre école de St-Hyacinthe, où tous ceux qui ont quelques difficultés au cours de la saison peuvent s'adresser pour y apporter remède.

Le tout humblement soumis,

ELIE BOURBEAU.

RAPPORT DE M. J. A. PLAMONDON,

*Assistant-inspecteur général.*

A Messieurs les Directeurs  
de la Société d'Industrie Laitière de la province de Québec.

Messieurs,

J'ai l'honneur de vous soumettre mon second rapport annuel comme assistant-inspecteur général de la Société d'Industrie Laitière de la province de Québec. J'ai commencé mon travail d'inspection cette année, le 11 mai, et j'ai terminé le 15 octobre. Nous avons changé de programme cette année pour notre travail de l'été, Monsieur Bourbeau ayant pensé qu'il vaudrait mieux que chacun de nous prit un certain nombre de syndicats et les visitât une seconde fois; de la sorte, nous serions plus à même de juger des progrès accomplis dans chaque

syndicat, et de nous assurer si nos instructions et nos conseils avaient été suivis ou non. Nous avons également pensé qu'il vaudrait mieux visiter moins de fabriques dans chaque syndicat, et consacrer plus de temps à la fabrication dans la fromagerie avec l'inspecteur.

Pendant le temps ci-dessus mentionné, j'ai visité 11 syndicats, deux fois, et 4 une fois, ce qui forme en tout 26 visites de syndicats, dans lesquelles j'ai vu 277 fromageries et environ 20 beurreries. Dans toutes ces fabriques, je n'en ai trouvé que 63, où la totalité du fromage était de 1ère classe sous tous les rapports, soit un total au temps de ma visite de 3,477 meules. Dans toutes les autres fromageries, quoiqu'il y eût des fromages de 1ère classe, il y en avait d'autres qui faisaient défaut sous un rapport ou sous un autre. Je les ai classés comme suit :

	Nombre de fabriques visitées.	Fabriques et dépendances Drainage.	Instrument et Utensiles dans la fabrique et aux alentours.	Etat Général de la Fabrique.	Système ou Mode de Fabrication.	Nombre de Fabriques où la totalité du fromage était de 1re classe.	Nombre de fromages, 1re classe sous tous les rapports.	Total de Fromages examinés.	Arome.	Corps.	Texture.	Couleur.	Apparence.
1ère Classe .....	27	123	221	160	171	63	3477	17965	11019	9997	6085	9081	10438
2ème " .....		121	55	115	98				2748	3761	7707	4096	3144
3ème " .....		33	1	12	8				121	130	96	111	211

En passant en revue le tableau qui précède, je remarque beaucoup moins de fromage "Off Flavor", ou ayant mauvais arôme, cette année que l'année dernière, et j'ai note aussi que ceux qui n'étaient pas parfaits avaient pour la plupart une odeur de petit-lait; ce qui démontre la nécessité pour les fabricants d'apporter plus de soin et de propreté dans la tenue des bassins à petit-lait, et pour les patrons de vider promptement, de bien laver, et de bien échauder "à l'eau bouillante" leurs canistres, et de les aérer toute la journée au lieu d'y laisser le petit-lait tout le jour au plein soleil, comme beaucoup d'entre eux le font, encore malgré tout ce que nous pouvons leur dire pour les engager à faire mieux.

J'ai été fort surpris un matin de l'été dernier de voir le propriétaire de la maison où nous avions logé, s'en aller au bassin à petit-lait et en donner un plein seau à chacune de ses vaches, et ceci juste sous les yeux de ses patrons qui commençaient à arriver avec leur lait. Maintenant, je vous le demande, comment cet homme peut-il reprocher à ses patrons de lui apporter du lait sur on de mauvais arôme, quand il leur apprend lui-même les pires choses qu'on puisse faire, savoir de donner du petit-lait de fromagerie aux vaches, et cet homme était un fromager, quoiqu'il ne fabriquaît pas à l'époque. Je suis heureux de mentionner qu'il n'est jamais venu à l'école de St-Hyacinthe.

avaient été suivis  
visiter moins de  
la fabrication dans

licats, deux fois, et  
lesquelles j'ai vu  
briques, je n'en ai  
is tous les rapports,  
s toutes les autres  
classés comme suit :

Corps.	Texture.	Couleur.	Apparence.
997	6085	9081	10493
761	7707	4696	3144
130	96	111	211

beaucoup moins de  
de l'année dernière,  
pour la plupart une  
fabricants d'apporter  
tit-lait, et pour les  
échauder " à l'eau  
ou lieu d'y laisser le  
entre eux le font.  
gager à faire mieux.

le propriétaire de la  
en donner un plein  
de ses patrons qui  
demande, comment  
du lait sur on de  
choses qu'on puisse  
cher, et cet homme  
Je suis heureux de

J'aime aussi à faire remarquer que les districts qui l'an dernier avaient le fromage le plus pauvre sous le rapport de l'arome, comparent cette année assez favorablement avec n'importe quelle autre partie de la Province que j'ai visitée. J'ai trouvé également beaucoup moins de fromage mou, quoiqu'il y ait encore beaucoup trop de fabricants qui persistent à faire du fromage mou, soit parce qu'on leur a recommandé de le faire une fois ainsi, soit parce qu'ils sont désireux d'obtenir un bon rendement, tandis qu'en réalité la plupart de ceux qui font un fromage mou obtiennent moins de rendement que s'ils faisaient un fromage ferme et bien cuit.

C'est sous le rapport de la texture que j'ai trouvé le plus grand nombre de fromages de seconde classe et s'il n'y avait pas eu autant de défaut de ce côté, le nombre des fromages strictement de 1ère classe eût certainement doublé. Ce défaut de texture est dû principalement au désir des fabricants de terminer leur journée de bonne heure, ils ne prennent pas le temps voulu pour laisser le caillé mûrir et s'assouplir suffisamment avant de le mettre en presse; c'est encore dû en partie à ce qu'ils laissent les bouts des blocs refroidir en tas ou parce qu'ils ajoutent du vieux caillé après avoir passé celui du jour au moulin ou l'avoire salé, ou encore à ce qu'ils ne donnent pas une pression suffisante. Un grand nombre de fabricants quittent leur fabrique une heure environ après avoir mis le fromage sous presse, et n'y reviennent plus avant le lendemain matin. Il est absolument impossible de faire un bon fromage de cette manière. C'est en faisant attention à tous ces petits détails que nous ferons le fromage parfait que demande le marché aujourd'hui.

Sous le rapport de la couleur, je suis heureux de dire que j'ai trouvé une grande amélioration aussi, particulièrement au printemps, c'est à cette époque que généralement nous trouvons un fromage sûr, blanc mat, beaucoup trop acide. Ceci tenait apparemment à ce que les fromagers se remettaient à l'ouvrage au printemps en suivant la méthode de fabrication, avec laquelle ils avaient terminé le travail de la saison précédente et nous leur avons tant parlé et tant prêché sur ce point, qu'enfin nos enseignements commencent à porter fruit, et j'ai trouvé beaucoup moins de fromage mou et sur le printemps dernier que l'année précédente. Qu'il me soit permis ici en passant de faire remarquer les causes de ce fromage blanc mat :

Ceci est dû non pas tant à la trop grande quantité d'acide donnée, qu'au fait qu'on laisse prendre l'acide pendant que le caillé est encore beaucoup trop mou; à ce qu'on laisse mûrir le lait beaucoup trop, avant de le mettré en presse, de manière à ce qu'il travaille vite, ce qui oblige à laisser couler le petit-lait aussitôt que le caillé est cuit, et force à raffermir le caillé par un brassage à sec, ce qui fait que le petit-lait s'écoule aussi blanc que du lait et emporte en même temps le bon rendement que les fromagers pensent faire en faisant un fromage mou; c'est ainsi qu'ils font en même temps un fromage blanc mat.

Sous le rapport de l'apparence, j'ai trouvé également une légère amélioration, mais il y a encore place pour beaucoup de progrès sous ce rapport. Il paraît presque impossible d'obtenir de nos fromagers qu'ils fassent une attention spéciale à bien finir leur fromage; s'ils pouvaient seulement comprendre la différence que

cela fait aux yeux des acheteurs ou de l'inspecteur ou de tout autre étranger, qui visitent leur fabrique, je suis sûr qu'ils s'efforceraient de tenir leur fromage propre et de le finir d'une manière nette et coquette. Dans un grand nombre de fabriques, j'ai trouvé le fromage si vert qu'il était impossible de dire quelle sorte de qualité on pouvait en attendre. Tout le fromage avait été expédié trop vert. Ceci est un mal contre lequel nous ne pourrions lutter trop fortement. Dans un grand nombre de cas, j'ai vu des fromages sortis de la presse le lundi matin, mis en boîte le mercredi; ceci est une faute considérable. Sous aucun prétexte le fromage ne devrait être mis en boîte avant que le plus jeune ait au mois 10 ou 12 jours. Je parlais un jour, cet été, à St-Hyacinthe, à un acheteur, de cet inconvénient d'expédier le fromage trop jeune, lui-même se plaignait que le fromage était expédié beaucoup trop vert. Mais, lui dis-je, pourquoi n'y mettez-vous pas un terme? Si vous n'achetez pas de fromage vert, on ne vous en expédierait pas. Voici sa réponse: "Si je ne l'achetais pas, un de mes concurrents l'achèterait, mais après tout ce n'est pas nous qui en subissons la perte." Ecoutez ceci, Messieurs, si ce n'est pas l'acheteur qui supporte la perte, qui donc est-ce en ce cas? Le fabricant ou le patron naturellement. Mais alors si les fabricants voulaient s'entendre et si les patrons insistaient pour qu'ils ne vendissent pas leur fromage avant qu'il ne soit assez mûr, ou si les acheteurs voulaient bien également ne pas acheter le fromage avant qu'il ait deux semaines de maturité, cette difficulté cesserait entièrement. Nous devons combattre de tout notre pouvoir ce mal qui grandit d'année en année, car j'ai vu expédier cette année plus de fromage vert qu'auparavant. J'ai également vu en octobre ou en novembre un grand nombre de fromages, qui étaient bien assez vieux, mais qui n'avaient pas mûri convenablement parce que la chambre de maturation n'était pas assez chaude pour que la fermentation du fromage se fasse promptement. C'est un fait bien connu qu'il y a plus de fromages de gâtés au commencement de l'automne faute de chaleur suffisante pour la maturation, qu'il n'y en a plus tard quand il fait vraiment froid, parce qu'alors les fromagers sont forcés de se chauffer pour s'empêcher de geler eux-mêmes. Les chambres de maturation devraient être maintenues aussi près que possible de 65 ° F., particulièrement durant les 10 premiers jours de la maturation du fromage; mais si votre fabrique n'est pas étanche, il faudra élever la température davantage pendant le jour; et il n'y a probablement pas dans la Province une fabrique sur cinq qui soit convenablement équipée sous le rapport du contrôle de la température. Ceci entraîne certainement une perte sérieuse pour la province de Québec. Vous pouvez en juger par le fait suivant.

A différentes reprises cet été, nous avons remarqué que le fromage, vendu à la chambre de commerce de Cowansville, a obtenu d'aussi bons sinon de meilleurs prix que celui vendu à la chambre de London, Ont., le même jour, et voici que la Gazette du 8 novembre dernier, en rapportant les marchés de Cowansville et de London du samedi précédent, fait voir que Cowansville n'a obtenu que 7  $\frac{3}{4}$  pour 3,229 boîtes et 7  $\frac{1}{2}$  pour 2,222, tandis que le même jour, London obtenait 8 cts. Je calcule, messieurs, que cette différence a coûté au district de Cowansville, ce jour-là, la somme de \$1,625.32, et je n'y vois pas d'autres raisons que l'insuffisance des moyens de contrôler la température dans les chambres de maturation. Avec les \$1,600.00 perdues le 6 novembre, à Cowansville, on aurait pu installer

bien de  
chamb

les nou  
nombr  
tempé  
qui ton  
l'essuy  
d'exag  
s'il n'a

En  
poêle,  
c  
fromag  
sont à  
rature  
froid, n

D'  
empêch  
matur  
ment fé  
chamb  
quelque  
octroi à  
manière  
aiderait  
Quand  
fabriqu  
trer la q  
Bourbe  
fromage  
et nous  
lité de n

Il se  
l'autom  
l'inspect  
essaya  
en visite  
laient en  
samment  
société al  
teur ne c  
ment sen  
de fabriq

Les  
possibles

bien des poêles et des moyens de chauffage, ou arranger un grand nombre de chambres de maturation.

Je suis d'avis que toute la difficulté vient de ce que les bâtisses, dans lesquelles nous voulons faire mûrir le fromage, ne sont pas suffisantes. Il y a un grand nombre de fabriques, dans lesquelles il est tout à fait impossible de maintenir une température convenable dans les temps froids. J'ai visité des fabriques où l'eau qui tombait sur le plancher gelait immédiatement, avant même qu'on ne fût l'essuyer et où le fromage gelait dans la presse. Peut-être allez-vous m'accuser d'exagération, mais vous pouvez demander à n'importe lequel de nos inspecteurs s'il n'a pas été témoin de faits semblables ?

En ce qui concerne les chambres de maturation, nous y trouvons souvent un poêle, dans quelques coin ; on y fait du feu à le faire rougir pendant le jour ; les fromages les plus rapprochés du poêle commencent à fondre, tandis que ceux qui sont à l'extrémité de la chambre gèlent encore ou du moins restent à une température à laquelle il leur est impossible de mûrir. On sait qu'un fromage qui a froid, même s'il ne gèle pas, deviendra amer et pâteux.

D'un autre côté, là où l'on ne peut empêcher le froid, on ne peut davantage empêcher la chaleur en été, et il n'est pas rare en entrant dans la chambre de maturation de voir couler le beurre sur le plancher. Aujourd'hui le gouvernement fédéral offre un octroi aux beurrieres pour leur permettre d'installer des chambres froides. Nos gouvernements ne pourraient-ils pas faire également quelque chose en faveur des fromageries ? Je pense que s'il était accordé un octroi à chaque fabrique qui serait construite et équipée convenablement, de manière à ce qu'à toute saison la température voulue pût être maintenue, ceci aiderait considérablement à obtenir que le fromage fasse une bonne maturation. Quand même nous n'aurions pour commencer qu'un nombre limité de pareilles fabriques disséminées çà et là par toute la province, elles suffiraient pour démontrer la qualité supérieure du fromage qui ne manquerait pas d'en sortir. Monsieur Bourbeau revient justement du Wisconsin, où il est allé visiter l'installation des fromageries, espérons que le rapport qu'il nous fera de son voyage fera du bien et nous stimulera à faire encore un plus grand effort de manière à ce que la qualité de notre fromage ne soit surpassée par celle d'aucun pays.

Il serait également à souhaiter que les syndicats pussent être formés dès l'automne, ou de bonne heure l'hiver. Je connais un certain nombre de cas où l'inspecteur, sollicitant à l'automne les fabricants d'entrer dans son syndicat, essaya un refus, et l'été suivant, quand il avait autant de fabriques qu'il pouvait en visiter convenablement, ceux qui avaient refusé de le joindre à l'automne voulaient entrer dans le syndicat, il fut obligé de les prendre quoiqu'il eût déjà suffisamment de fabriques ; la chose est regrettable, car bien que les règlements de la société allouent à chaque inspecteur un nombre de 15 à 30 fabriques, aucun inspecteur ne devrait en avoir dans son syndicat plus de 20 ou 22 ; c'est un fait parfaitement sensible à tous ceux qui ont visité un syndicat avec un trop grand nombre de fabriques.

Les propriétaires de fabriques doivent donner à leurs engagés tous les moyens possibles de faire un bon ouvrage, leur donner une bonne fromagerie et tous les

appareils nécessaires en bon état. Dans un grand nombre d'endroits, le bassin à petit-lait est placé sous le plancher de la fabrique et est parfaitement inaccessible; il est impossible d'en approcher pour le nettoyer. Je demandais un jour à un homme, qui avait un bassin à petit-lait disposé de cette façon, quand il avait été nettoyé pour la dernière fois. " Je n'en sais rien, dit-il, je suis ici depuis 6 ans et je l'ai toujours vu de même.

Souvent encore le plancher de la fromagerie est pourri et plein de grands trous, par où le petit-lait et l'eau s'écoulent en dessous de la fabrique pour y pourrir. Je vous assure, Messieurs, que par une journée chaude, l'odeur qui s'exhale de pareils endroits n'est rien moins que plaisante. J'ai trouvé également de vieux bassins troués qui dégageaient, au moment où l'on commençait à partir la vapeur, une odeur à vous faire sauver de la fabrique.

Sous de pareilles conditions, un fabricant devrait-il être responsable du fromage " Off Flavor " ? En pareil cas, les patrons devraient se fâcher et faire, au besoin, arranger la fabrique aux frais du propriétaire, car il y va pour eux de centaines de dollars.

Les propriétaires de fabriques devraient aussi ne pas couper les gages des fabricants, au point qu'un bon homme soit dans l'impossibilité de travailler à ce prix. Je connais un homme qui a plusieurs fabriques et qui se propose l'année prochaine de n'engager que des jeunes gens à bon marché, sous prétexte que l'inspecteur leur montrera ce qu'ils ont à faire. Ceci, Messieurs, est la plus grande erreur qu'on puisse commettre. L'inspecteur ne peut être partout. De plus il y a beaucoup d'hommes qui ne font jamais ce que l'inspecteur leur dit. Si vous avez un bon fabricant, gardez-le par tous les moyens possibles, ayez-en soin comme de la prunelle de vos yeux, car il n'est pas facile à remplacer. Sans doute, il y a des exceptions. En juin dernier, je visitais une fabrique dans ce comté même de Nicolet, où il y avait un jeune fabricant qui avait du fromage de toutes sortes, de toutes tailles et de toutes formes. Il était impossible de dire ce qu'il y avait à faire pour remettre les choses sur un bon pied. Quand nous sortîmes, l'inspecteur me demanda ce qu'il allait faire de ce garçon-là. Je lui dis de le faire remplacer, qu'il n'en ferait jamais rien. " Oh mais, dit-il, je ne puis faire cela." Alors, lui dis-je, faites du mieux que vous pourrez. Eh bien, Messieurs, au mois d'octobre, je retournas dans cette fabrique, et jamais de la vie je n'ai été plus surpris que je ne le fus de constater l'amélioration accomplie chez ce fabricant. On pouvait fermer les yeux et prendre à tâtons sur les tablettes, n'importe quel fromage pour le concours qui va avoir lieu aujourd'hui ou pour toute autre exposition. J'espère que le jeune homme est présent ici aujourd'hui et m'entend. Je puis également dire aujourd'hui que dans aucun syndicat que j'ai visité cette année, je n'ai trouvé plus d'amélioration que je n'en ai trouvé ici dans Nicolet depuis ma première visite.

En plus de l'inspection dont je viens de rendre compte, j'ai aussi consacré quelques jours, à la fin d'avril, à l'organisation d'un syndicat, de même que dans la première semaine de novembre j'ai assisté à une réunion à Drummondville, pour l'organisation du syndicat de l'année prochaine, j'y ai donné une conférence générale sur l'industrie laitière. J'ai de plus agi comme juge de fromage aux

exposit  
lait: au  
des déf  
d'y rem  
mond p  
compar  
de diffic  
aussi vi  
j'ai eu l  
fromage  
la court  
l'autorit  
de fron  
sonder c  
telle ou  
choses.  
fabrique  
jour-là.

Au  
d'endroi  
semblait  
tement,  
remer qu  
Plus tar  
qui labou  
n'était p  
été détrui  
était den  
pour nos

Le t

M. E  
rait-il a  
ité de lai

M. B  
nq à six  
seize mill  
un quar  
fromag  
ne fabriq

droits, le bassin à  
ment inaccessible;  
ais un jour à un  
quand il avait été  
ici depuis 6 ans et

plein de grands  
fabrique pour y  
naude, l'odeur qui  
trouvé également  
commençait à partir

re responsable du  
se fâcher et faire,  
y va pour eux de

ouper les gages des  
de travailler à ce  
se propose l'année  
sous prétexte que  
s, est la plus grande  
tout. De plus il y  
leur dit. Si vous  
bles, ayez-en soin  
à remplacer. Sans  
de fabrique dans ce  
avait du fromage de  
possible de dire ce  
ped. Quand nous  
rçon-là. Je lui dis  
is, dit-il, je ne puis  
pourez. Eh bien,  
ue, et jamais de la  
élioration accomplie  
re à tâtons sur les  
voir lieu aujourd'hui  
omme est présent ici  
hui que dans aucun  
amélioration que je

e, j'ai aussi consacré  
t, de même que dans  
Drummondville, pour  
onné une conférence  
uge de fromage aux

expositions de Ste-Martine et Richmond, où j'ai parlé : aux patrons, des soins du lait; aux propriétaires, des fabriques et de leur installation; et enfin aux fromagers, des défauts trouvés dans leur fromage, des causes de ces défauts et des moyens d'y remédier. Je dois dire que j'ai trouvé une grande amélioration dans Richmond principalement sous le rapport de la saveur du fromage cette année, en comparant le fromage à ce qu'il était l'an dernier. Cette année j'ai eu beaucoup de difficultés à donner les prix à cause de la grande uniformité des lots. J'ai aussi visité l'exposition de Sherbrooke, où grâce à la courtoisie du surintendant, j'ai eu la permission d'examiner le fromage de l'exposition, c'était un beau lot de fromage. J'ai également été visiter l'exposition de Lachute, et là encore, grâce à la courtoisie de l'un des directeurs, le président de la société d'agriculture, j'ai eu l'autorisation d'examiner le fromage. Nous avons eu là une réunion improvisée de fromagers, propriétaires, vendeurs et juges de l'exposition. Il nous fallut sonder chaque meule de fromage et expliquer les raisons de tel ou tel défaut, de telle ou telle qualité du fromage exposé, enfin donner une véritable leçon de choses. Je dois dire également que j'ai trouvé du fromage dans différentes fabriques du comté d'Argenteuil aussi bon que celui qui était à l'exposition ce jour-là.

Au mois de mai, en voyageant, j'ai remarqué dans un grand nombre d'endroits que les prairies étaient presque complètement détruites par la gelée, il semblait que le feu y eût passé. Le foin paraissant devoir manquer complètement, j'ai conseillé à tous ceux que j'ai rencontrés de labourer les prairies et d'y semer quelques grains à couper en vert pour remplacer le foin qui manquerait. Plus tard, j'ai vu ceci pratiqué généralement, et j'ai remarqué des cultivateurs qui labouraient et semaient au mois de juillet. J'ai remarqué également que ce n'était pas sur le milieu des sillons ou dans les endroits élevés, que l'herbe avait été détruite par le froid, mais bien dans les raies ou dans les endroits bas, où l'eau était demeurée, ce qui démontre bien la grande nécessité d'un drainage suffisant pour nos champs.

Le tout respectueusement soumis par votre très humble serviteur,

J. A. PLAMONDON.

## DISCUSSION DES RAPPORTS DES INSPECTEURS GÉNÉRAUX.

*M. Ed. McGowan*—M. Bourbeau a parlé tout à l'heure des petites fabriques; serait-il assez bon de nous les définir plus clairement au point de vue de la quantité de lait à recevoir ?

*M. Bourbeau*—Le moins qu'on devrait recevoir serait à mon point de vue cinq à six mille livres de lait par jour. On peut bien se rendre jusqu'à dix ou douze mille livres. Pour ma part, j'aimerais mieux faire le fromage à un centin un quart avec six mille livres de lait qu'à deux cents avec quatre mille livres; le fromage serait certainement meilleur. Je vous dis donc cinq à six mille livres; une fabrique ne devrait pas recevoir moins que cela. Vous trouverez sans doute

cette moyenne un peu élevée, car la plupart de nos fabriques ne reçoivent certainement pas plus de deux mille livres de lait par jour, peut-être moins, si l'on compte du jour de l'ouverture à celui de la fermeture.

*M. McGowan*—Ne considérez-vous pas que vingt-quatre à trente mille livres de lait par semaine donneraient une bonne fabrique, dans les mois de juillet à septembre ?

*M. Bourbeau*—Ce serait un accroissement de cinquante pour cent sur ce que nous avons aujourd'hui.

*M. McGowan*—Vous ne pouvez pas vous attendre à avoir plus. N'auriez-vous pas quelques moyens à suggérer pour en finir avec les petites fabriques ?

*M. Bourbeau*—M. Taché m'a parlé d'un moyen et je crois qu'il pourra nous renseigner. Il a étudié la question plus à fond que moi. Moi, j'ai constaté le mal, mais je trouverais difficile d'indiquer un remède. La chose serait bien facile si les cultivateurs le voulaient, mais ils ne semblent pas en comprendre l'importance.

*M. McGowan*—Ainsi, vous considérez que les cultivateurs sont eux-mêmes la cause de ce mal ?

*M. Bourbeau*—Je le crois : ils sont souvent les seuls auteurs de ces petites fabriques, où l'on engage de jeunes apprentis, parce que l'on ne peut payer de bons gages; mais ce sont les cultivateurs qui en souffrent le plus.

*M. J. de L. Taché*—Avez-vous trouvé des fabriques de première classe ?

*M. Bourbeau*—Je vous répondrai : moins que l'année dernière.

*M. J. de L. Taché*—Vous savez que l'échelle de classification en fait de fromageries comprend : extra, première classe, deuxième classe et troisième classe.

*M. Bourbeau*—Extra, je n'en ai pas trouvé.

*M. Taché*—Pourquoi ne mettriez-vous pas celles qui sont de première classe dans la classe extra ?

*M. Bourbeau*—Je considère qu'une fabrique pour être mise dans la classe extra ne devrait manquer absolument de rien et je n'en ai pas trouvée une seule qui fût dans cette condition.

*M. Taché*—M. Vaillancourt dit que l'échelle que l'on trouve dans les livres d'inspection comprend le mot "extra"; s'il ne correspond à rien, ne faudrait-il pas changer le classement.

*M. Bourbeau*—Je le crois. Quand la société a fait cette échelle, l'industrie laitière était moins avancée qu'aujourd'hui. Les fabriques qu'on classait de première classe dans ce temps-là ne le seraient plus aujourd'hui et les fabriques de première classe aujourd'hui auraient été "extra" dans ce temps-là; il faudrait changer l'échelle.

*M. Clément*—Avez-vous eu occasion cet été de rencontrer du fromage

savoir  
cultivat  
lait qui  
importa  
cultivat

*M.*  
Nicolet  
cant, m  
canistr  
rience à  
être sur  
ce ferme  
avec ce  
raffermi  
sucrée.

*M.*  
que d'h

*M.*  
parfaite  
réussi p

*M.*  
avons l'  
avanta  
a qu'un  
assembl  
ce procéd

*M.*  
en pratic  
a un arti  
en génér  
et, comm  
votre idé

*M.*  
lire le jo

*M.*  
d'Agricul

*M.*  
souvent

*M.*  
un seul c

*M.*  
l'avenir ?

savoir sucrée. Je crois que cette qualité de fromage fait perdre de l'argent aux cultivateurs. Y a-t-il là un défaut, ou bien doit-on en chercher la cause dans le lait qui est apporté aux fabricants. Si la faute en est aux cultivateurs, il serait important que les fabricants soient renseignés là-dessus, afin d'en instruire les cultivateurs pour qu'il y soit remédié aussitôt que possible.

*M. Bourbeau*—Cette saveur de ferment se rencontrait surtout ici, dans Nicolet; aujourd'hui c'est disparu. Il y a des endroits où cela dépend du fabricant, mais, règle générale, cela dépend du lait. Si vous négligez de laver les canistres, par exemple, vous avez cette saveur. Mon fabricant a fait une expérience à ses dépens en gardant un ferment trop longtemps: il sentait le fort sans être sur cependant. Je lui ai conseillé de discontinuer de faire le fromage avec ce ferment. Mais, dans ce temps là, il avait fait trois ou quatre jours le fromage avec ce ferment et tout ce fromage a eu la saveur sucrée. Un fabricant qui raffermirait son fromage trop vite s'expose aussi à lui faire prendre la saveur sucrée.

*M. Clément*—Est-ce que le système adopté de chauffer le lait un peu plus que d'habitude, à 104 ou 106 degrés, peut faire disparaître cette saveur ?

*M. Bourbeau*—Cela y contribue certainement; mais, pour la faire disparaître parfaitement, on se sert d'un ferment fait avec un bon lait. Par ce moyen, on a réussi parfaitement.

*M. Clément*—Je remarque que vous signalez une foule de défauts que nous avons l'occasion de rencontrer comme acheteurs; ne pensez vous pas qu'il serait avantageux le printemps de mentionner ces défauts dans vos circulaires. Il n'y a qu'un petit nombre de fabricants qui ont l'avantage de prendre part à des assemblées comme celle-ci et je crois qu'ils retireraient tous de grands profits de ce procédé.

*M. Bourbeau*—Votre idée est certainement bonne, puisque nous la mettons en pratique depuis longtemps. Dans le journal d'agriculture de chaque mois, il y a un article sur la fabrication du mois suivant, les défauts qui ont été signalés et en général les moyens d'y remédier. J'espère que cette coutume se continuera et, comme toute les fabriques sont supposées recevoir le Journal d'Agriculture, votre idée se trouve mise en pratique.

*M. Clément*—Je comprends que cette idée est bonne, et j'ai eu occasion de lire le journal, seulement je crois qu'une circulaire serait lue de tous les fabricants.

*M. Bourbeau*—Peut-être, pourrait-on entrer ces remarques dans le Journal d'Agriculture un peu plus tôt ?

*M. Poulin*—Avez-vous constaté que la mauvaise qualité du fromage était souvent due à la mauvaise qualité de la présure ?

*M. Bourbeau*—L'année dernière, oui; mais cette année, je n'en ai pas rencontré un seul cas.

*M. Poulin*—Est-ce qu'on a pris quelque moyen afin d'éviter ce mal pour l'avenir ?

*M. Bourbeau*—Le seul moyen, c'est de n'acheter de présure que de marques sérieuses et garanties.

*M. Poulin*—Croyez-vous que ce soit un moyen pour qu'il ne soit employé que de la bonne présure? J'ai suggéré, il y a deux ans, à la convention de Waterloo, que le gouvernement devrait s'emparer du contrôle de la présure. Le gouvernement n'a pas paru s'occuper de cette question. Je vois que les journaux de l'année dernière ont fait grand bruit à ce sujet. Les cultivateurs ont perdu beaucoup d'argent par suite de l'emploi de mauvaise présure et demandent à grands cris un remède contre ce mal. Je réitère ma suggestion de Waterloo et je demande l'appui de cette convention pour forcer le gouvernement à s'emparer du contrôle de la présure. Il faudrait que des inspecteurs fussent chargés de faire l'analyse de la présure qui est mise sur le marché, ou mieux que la présure fût faite sous le contrôle du gouvernement. Il ne devrait pas être vendu de présure sans que le gouvernement l'ait contrôlée.

*M. le Président*—Je ferai remarquer à M. Poulin qu'il devrait mettre sa résolution devant l'assemblée.

Maintenant, ce n'est que l'année dernière seulement que nous avons eu de la mauvaise présure et voici comment cela est arrivé: cette présure avait été fabriquée à Montréal par des fabricants sans expérience; la présure importée d'Europe était bonne. Si on a la précaution de n'acheter toujours que de la présure de bonne marque, on n'aura rien à craindre. Cependant, si M. Poulin veut mettre sa résolution devant l'assemblée. . . . .

*M. Poulin*—Je vais le faire et je crois bien faire. . . . . si toutefois ma proposition est dans l'ordre.

*M. le Président*—Vous êtes dans l'ordre.

*M. Poulin*—Je crois que le meilleur moyen d'arriver à mon but serait d'agir par l'entremise de la société. Je suis bien prêt à mettre mon idée par écrit, si on la juge acceptable.

*M. Vaillancourt*—Cette question a été discutée par l'association des marchands de beurre et de fromage à Montréal. On a parlé de mettre la présure sous un certain contrôle, mais on ne l'a pas fait. Nous nous sommes trouvés l'an dernier en face d'un accident qui n'arrivera plus, et qui était dû à ce que le fabricant avait été trompé par son chimiste. Je pense qu'à l'avenir le commerce n'achètera plus aucune présure sans la soumettre auparavant à des épreuves minutieuses; ce serait donc perdre un temps précieux que de s'arrêter à passer une résolution à cette fin vu que la chose ne se répètera plus.

*M. McGowan*—Pour appuyer la résolution de M. Poulin, ne serait-il pas bon de mentionner qu'il ne se fabrique jamais de présure en Canada, puisqu'on n'y peut pas réussir?

*M. Chapuis*—Ce n'est pas un fait acquis.

*M. McGowan*—Il vaut mieux défendre aux fabricants de s'en servir, parce qu'ils se feront encore prendre comme ils se sont faits prendre l'année dernière.

Il faut  
autorit  
bonne

M  
mieux  
Ensuite  
présure  
les poin  
jusqu'à

M.  
Je von  
eu un e

Ma  
pas dan  
devait s  
le publi  
qui a ét  
la présu  
présure.  
beau av  
fromage  
entrent  
idée dev  
l'ordre.

M.  
discussio  
avez crû

M.  
Je crois  
cette qu  
de renco  
c'était d  
\$350.00  
cause de  
cette ann  
laisser pe  
de faire  
question  
de mettre  
provenan  
d'homme  
crois que  
est pas a  
présentée

Il faudrait que la présure fût sous le contrôle du gouvernement, ou d'une autre autorité afin qu'on soit assuré que la présure mise en vente sera toujours de bonne qualité.

*M. Barnard*—M. le Président, sommes-nous dans l'ordre ? Je crois qu'il eût mieux valu amener cette question devant l'assemblée par une résolution régulière. Ensuite, il ne s'agit pas maintenant de discuter comment nous achèterons la présure ; il me semble que nous avons autre chose à faire ; nous avons à discuter les points importants du rapport de M. Bourbeau et je ne vois pas qu'on l'ait fait jusqu'à présent.

*M. Poulin*—Qui nous dit que la chose ne se répétera pas l'année prochaine ? Je voudrais que le danger disparût complètement ; il me semble que nous avons eu un exemple assez désastreux l'année dernière.

Maintenant, on soulève une question d'ordre ; on dit que ma proposition n'est pas dans l'ordre. Je crois devoir faire observer que la discussion du rapport devait se faire par certains messieurs, et ces messieurs n'étant pas ici, on a invité le public à poser des questions et à suggérer des moyens. La première question qui a été posée est celle-ci : Est-ce que la mauvaise qualité du fromage est due à la présure ? Je crois donc que je suis parfaitement dans l'ordre en parlant de la présure. La question de la présure est une des plus importantes ; nous aurons beau avoir un bon lait, si la présure est mauvaise nous n'aurons pas un bon fromage. La présure et le lait, ce sont là les deux principaux ingrédients qui entrent dans la fabrication du fromage. Je persiste donc à vouloir mettre mon idée devant l'assemblée, si toutefois M. le Président déclare ma proposition dans l'ordre.

*M. le Président*—Vous n'êtes pas dans l'ordre ; M. McGowan devait faire la discussion du rapport et il est ici ; mais comme vous ne le connaissez pas, vous avez eu le pouvoir de poser vos questions dès maintenant.

*M. Duguay*—Je suis redevable à Mr. Poulin de l'initiative qu'il a prise. Je crois que la Société d'Industrie Laitière devrait s'occuper dès maintenant de cette question, avant toute autre chose. Comme agent vendeur, j'ai eu occasion de rencontrer du mauvais fromage cette année et on s'est plaint de ce que c'était dû à l'emploi de mauvaise présure. Je me rappelle d'une réclamation de \$350.00 qui a été faite d'Angleterre sur un envoi de 400 meules de fromage à cause de la mauvaise présure qui avait été employée, et c'était du fromage de cette année. Cette question est tellement importante qu'on ne devrait pas la laisser passer. Je crois que la Société devrait s'occuper tout de suite des moyens de faire disparaître la mauvaise présure, et je pense que Mr. Poulin a posé la question d'une manière pratique. Le meilleur moyen serait, comme il l'a dit, de mettre la présure sous le contrôle du Gouvernement. Que la présure soit de provenance canadienne ou étrangère, elle devrait être soumise à l'examen d'hommes compétents et très habiles, sous le contrôle du Gouvernement. Je crois que nous devons donner toute l'attention possible à cet article. Il ne nous est pas arrivé souvent d'avoir de la mauvaise présure, mais la chose s'est déjà présentée une ou deux fois et c'est déjà trop.

*M. le Président*—Nous avons ici deux représentants des maisons les plus importantes du pays en fait de fromage; Mr. Scott, de la maison Ayer de Montréal voudra bien nous dire s'il a rencontré de la mauvaise présure cette année?

*M. Scott*—Je n'en ai pas rencontré.

*M. Dorion* (de la maison Hodgson)—Je n'en ai pas rencontré.

*M. Vaillancourt*—Il est rumeur que ce fromage, revenu d'Angleterre, avait été fait avec de la présure de l'année précédente.

*M. Wilkins*—En ce qui concerne la mauvaise présure, j'ai deux cas à vous relater arrivés tous deux cette année: le premier est peut-être celui auquel il a été fait allusion tantôt; un de mes fabricants avait eu de la mauvaise présure, dont je lui avais ordonné de cesser de se servir au mois d'août 1896; mais il a recommencé à s'en servir au printemps de cette année jusqu'au 27 mai, date où je l'ai de nouveau arrêté; il a perdu en tout environ \$300.00.

Dans l'autre cas, le vendeur a cherché à rejeter la faute sur la présure; mais je crois que c'était lui le coupable, car la présure provenait d'une fromagerie où le fromage a toujours été de première qualité sous le rapport de l'arôme, du corps et de la texture.

*M. J. de L. Taché*—Je désire faire remarquer que la présure est excessivement capricieuse; je connais un grand nombre de fabricants qui n'acceptent une présure qu'après en avoir fait eux-mêmes l'essai. Un officier pourra l'avoir trouvée bonne et il n'en sera pas de même du fabricant. Des certificats ainsi donnés par des personnes compétentes ont pour beaucoup contribué à tromper le public. La présure est soumise à tant de circonstances après sa fabrication qu'elle peut-être bonne lors du certificat donné par l'inspecteur et ne valoir à peu près rien lorsqu'ensuite le fabricant vient à s'en servir. Les fabricants ne peuvent avoir en cette matière que leur expérience pour les protéger. Je crois réellement que le rapport que ferait un officier du Gouvernement ne présenterait pas au public toutes les garanties désirées.

*M. Poulin*—Voici ma résolution:

“Proposé par Mr. H.-E. Poulin, secondé par J.-N. Duguay;

“Que la Société d'Industrie Laitière emploie son influence auprès du Gouvernement pour que ce dernier s'empare de la confection ou de l'inspection de la présure.”

*M. Barnard*—L'acheteur peut obtenir la meilleure présure du monde; il n'a qu'à le vouloir. Mais je crois qu'un certificat du Gouvernement sera plutôt de nature à l'induire en erreur: Cette présure, pour laquelle il a un certificat, si elle n'a pas reçu tous les soins qu'on devait y apporter, pourra au bout d'un certain temps ne rien valoir, et cependant le certificat du Gouvernement sera encore là pour la protéger. Je crois que la Société aurait tort d'accepter la proposition de M. Poulin.

*M. J. de L. Taché*—Il est à ma connaissance personnelle qu'un échantillon de présure a été passé à un chimiste pour être examiné et le résultat de l'examen a été favorable; je suis bien convaincu cependant que tout le lot attirera des reproches à celui qui en vendra.

*M. Clément*—Je crois que les remarques de M. Taché sont correctes. J'ai eu occasion d'être témoin d'un fait à peu près semblable. Un homme à qui j'avais vendu de la présure le printemps vint me dire dans le courant de l'été: la présure n'est pas bonne. J'ai plus tard acheté de lui du fromage et j'ai remarqué que ce fromage avait une mauvaise saveur due à la présure. Je lui ai demandé dans quel état il tenait son baril et il m'a dit qu'il le gardait dans sa fabrique, non loin de sa bouilloire et exposé au soleil. J'ai constaté que sa présure qui était bonne au printemps avait été perdue dans sa fabrique par la négligence apportée à sa conservation. Ainsi, comme vient de le dire M. Taché, une présure peut parfaitement se gâter après que celui qui en a fait l'examen a donné son certificat.

*M. Bourbeau*—Quant bien même cette présure aurait eu un certificat du Gouvernement, cela ne l'aurait pas empêchée de devenir mauvaise dans la condition où on la gardait. La meilleure garantie, c'est d'acheter une bonne marque de présure d'un homme responsable.

*M. le Président*—Je prie les membres présents de voter sur la motion.

*M. Poulin*—Il me ferait plaisir de retirer ma proposition, mais j'ai une raison toute particulière de ne pas le faire, et je tiens à ce que ma motion reste publique. Il y a deux ans les mêmes raisons m'ont été données et je me suis soumis au désir de la Convention. Deux ans après, le public était soulevé par cette même question et les événements m'ont donné raison complètement.

*M. Duguay*—J'appuie comme secondeur la motion de M. Poulin.

.....

*M. Barnard*—Il y a une question de la plus grande importance dont on n'a pas encore dit un mot; c'est la question de la maturation du fromage. Tous les inspecteurs s'accordent à dire que toutes nos chambres de maturation sont mal tenues, et il me semble que nous devrions discuter cette question. J'espère que M. Bourbeau voudra bien nous donner son opinion sur cette matière et nous dire s'il pense qu'il serait possible pour nous d'avoir des chambres de maturation centrales, pouvant servir pour toutes les fromageries d'un district.

*M. Bourbeau*—Là où les communications sont très faciles, ce serait, je crois, une bonne chose. On va mettre la chose à l'essai au Wisconsin. On se propose d'établir un dépôt central où tous les fromages seront apportés au bout de deux jours pour y mûrir dans les conditions requises. Quand le fromage sera mûr, le commerçant se rendra à ce dépôt central et y examinera les fromages. L'individu qui aura la garde de ce fromage sera un juge lui-même et c'est là que le commerçant ira faire le choix des fromages dont il aura besoin. Je ne sais pas trop comment la chose prendrait ici; les communications sont difficiles.

*M. Barnard*—Est-ce qu'un dépôt central ne pourrait pas être organisé à Montréal? Si nous pouvions faire en sorte que les commerçants de Montréal eussent une chambre comme cela....?

*M. Bourbeau*—Je crois que cela coûterait trop cher à Montréal; d'ailleurs le fromage vert aurait à souffrir d'être transporté jeune à de grandes distances.

*M. Bourgeois*—Dites nous donc ce que c'est qu'une bonne chambre de maturation.....?

*M. Bourbeau*—Pour qu'une chambre de maturation soit considérée comme bonne, il faut que l'on soit capable d'y contrôler la température, en toute saison, aux environs de 65° Fahr. Ici, dans la Province de Québec, nos fromageries n'ont en général aucun moyen de contrôler la température: l'été dernier, dans les grandes chaleurs, il y a une foule de fabriques que nous considérons comme de bonnes fabriques, où la température est montée à 90°. De 65° à 90°, il y a une marge un peu trop grande. Si la température de 65° convient au fromage, celle de 90° ne peut lui convenir. Je crois qu'on ferait mieux de mettre le fromage sur des tables que sur des clais; les tables conviennent parfaitement à notre fromage pourvu qu'on le retourne tous les jours. Les clais marquent le fromage qui est très lourd. Il y a ensuite certainement 80 pour cent de nos fabriques qui n'ont pas de ventilation du tout, et il y en a beaucoup sur les vingt autres qui n'ont qu'une ventilation de vingt pouces carrés pour une chambre de vingt pieds carrés. Il y en a une foule parmi ces vingt fabriques que je n'ai pas pu classer "extra" uniquement parce qu'elles n'étaient pas assez aérées.

*M. J. de L. Taché*—Je suis un peu responsable de cette échelle de classification des fabriques. Il n'a jamais été dans mon intention de demander aux inspecteurs de mettre de première classe des fabriques qui ne sont pas de première classe, mais je demanderais que les inspecteurs établissent ce qu'ils entendent par fabrique "extra."

*M. Bourbeau*—Ce sont les fabriques qui sont plâtrées, qui ont un plancher en ciment, qui ont une bonne chambre de maturation, un bon système d'égoût et de ventilation.

*M. J. de L. Taché*—Je demanderais dans quelle partie de la province vous avez rencontré le plus de mauvaises chambres de maturation.

*M. Bourbeau*—Dans les parties que j'ai visitées, le Lac St-Jean et Chicoutimi, je crois que les chambres de maturation valent bien celles d'ici.

*M. J. de L. Taché*—Supposons que vous alliez dans Ontario et que vous visitiez 175 fabriques, correspondant aux 175 fabriques de première classe que nous avons ici, les mettriez-vous de première classe?

*M. Bourbeau*—Non, je les mettrais "extra"; je n'attends qu'un ordre pour changer l'échelle.

*M. Barnard*—Il y a une autre question; c'est la question des avis à donner au public, question très importante qui a été soulevée tout à l'heure. Pour cette question des avis à donner au public, comme on l'a dit tout à l'heure, nous avons

à not  
par n  
des é  
les d  
toute  
est c  
sociét  
qu'on  
esprit  
chaq  
fabri  
c'est t

froma  
dépen  
est ol  
cants,  
comp  
savoit  
fabric

M  
saveu  
nettoy  
dû fai  
de pet  
soigne  
les car  
sur le

L  
du fal  
Dans i  
la text  
un bon  
corps  
textur  
gence

D  
diplôm  
que le

M

D  
bidon

M  
duquel  
fait ref

à notre disposition le Journal d'agriculture. Ce journal est publié deux fois par mois, ou plutôt quatre fois, puisqu'il est publié dans les deux langues et à des époques différentes pour chaque édition. Ainsi, ceux qui voudraient recevoir les deux versions du Journal d'agriculture se trouvaient à avoir un article toutes les semaines sur la fabrication du beurre et du fromage. Maintenant, il est certain qu'un grand nombre de fabricants ne sont pas membres de notre société et ne reçoivent pas le Journal; c'est un état de chose incompréhensible qu'on ne devrait pas tolérer davantage et que doivent combattre tous les bons esprits. Voici que la société se donne la peine de consacrer un article dans chaque numéro du Journal à l'instruction des fabricants, et nous avons des fabricants qui ne font pas partie de cette société et ne reçoivent pas son Journal; c'est un état de chose qui n'a pas le sens commun.

*M. Clément*—J'ai noté que M. Plamondon a dit avoir remarqué beaucoup de fromage à saveur sucrée, je désirerais savoir s'il croit que ce défaut en général dépend du manque de connaissances du fabricant ou de la qualité du lait qu'il est obligé de recevoir des patrons. Je considère que, si cela dépend des fabricants, il serait urgent de forcer chaque fabricant à se munir d'un certificat de compétence, avant de pouvoir se mettre à la tête d'une fabrique. Je désirerais savoir si, d'après son examen, M. Plamondon croit que la chose dépend des fabricants ou des patrons.

*M. Plamondon*—J'ai trouvé des fromages de seconde qualité qui avaient une saveur sucrée, et cela dépendait du fabricant; son bassin n'était pas net. Il ne nettoyait et échaudait son bassin que deux fois par semaine, tandis qu'il aurait dû faire ce nettoyage tous les jours. Ensuite, il y a le fromage qui a la saveur de petit-lait; il y aurait bien moins de ce fromage si les patrons étaient plus soigneux. La plupart des patrons sont négligents; ils laissent le petit-lait dans les canistres une partie de la journée, et ce petit-lait a toujours un mauvais effet sur le lait et par suite sur le fromage.

Le plus grand nombre des fromages de seconde qualité le sont par la faute du fabricant; mais c'est plutôt par négligence que par manque de connaissances. Dans nos livres, pour le classement du fromage, nous avons la saveur, le corps, la texture, la couleur et l'aspect. Un fromage peut avoir une bonne texture et un bon corps, et cependant avoir une mauvaise saveur; il peut avoir un bon corps et avoir des trous; c'est ce qu'on appelle mauvaise texture. La mauvaise texture est toujours la faute du fabricant, et est plutôt le résultat de la négligence que du manque de savoir.

*Dr Grignon*—Si un fabricant a un diplôme et reçoit du mauvais lait, son diplôme ne lui fera pas faire pour cela un bon fromage. Avez-vous remarqué que le lait apporté aux fabriques était toujours bon?

*M. Plamondon*—Non.

*Dr Grignon*—Qu'est-ce que vous pensez d'un fabricant qui recevrait un bidon de lait au fond duquel il aurait trouvé un rat?

*M. Plamondon*—J'ai bien trouvé des vers. J'ai vu un bidon sur le bord duquel le lait s'était coagulé et il en sortait des vers; inutile de vous dire que j'ai fait refuser le lait.

*Dr Grignon*—Maintenant, dans vos visites, remarquez-vous que les inspecteurs font leur devoir ; sont-ils là pour inspecter le lait de tous les patrons ?

*M. Plamondon*—Leurs ordres sont d'y être et dans nos tournées nous y sommes avec eux.

*Dr Grignon*—Ont-ils le courage de dire aux patrons : votre lait est trop sale ; y en a-t-il d'assez courageux pour cela ?

*M. Plamondon*—Assurément.

*M. Bourbeau*—Les inspecteurs ont ordre de le faire, et je crois qu'ils le font, mais derrière eux les fabricants ne refusent guère de lait ; ce sont les petites fabriques qui sont la cause de ces misères. Un fabricant connaît le mauvais lait ; et, s'il ne le refuse pas, c'est que son voisin est prêt à le prendre.

*M. Plamondon*—Justement, les fabriques sont trop rapprochées. Si un fabricant refuse le lait, on va chez le voisin qui l'accepte et le fabricant doit accepter tout le lait qui se présente sous peine d'être obligé de fermer. Dans l'Ontario, on trouve des fabriques qui reçoivent du lait de six milles à la ronde et quand le lait n'est pas bon, on le refuse. Les patrons n'ayant pas d'autres places où porter leur lait sont bien obligés d'en prendre meilleur soin.

*M. Poulin*—Si ces petites fabriques ne doivent pas être encouragées, pourquoi les inspecteurs les encouragent-ils ?

*M. Castel*—Ce n'est pas encourager les gens que d'essayer de les empêcher de mal faire.

*M. Chagnon*—Je demande à M. Corbeil, notre inspecteur, si je ne l'oblige pas à faire son devoir sur cette matière.

*M. Corbeil*—Vous m'avez fait renvoyer du mauvais lait ; j'ai été appelé en cour comme témoin à ce sujet.

*Dr Grignon*—Ces patrons-là ont-ils amélioré leur lait ?

*M. Corbeil*—Oui.

*Dr Grignon*—Est-il à votre connaissance que les couloirs-aérateurs soient employés ?

*M. Plamondon*—Pas assez généralement.

*M. McGowan*—Autrefois, nous, marchands de la campagne, nous n'achetions pas toujours de bon beurre, mais il fallait le prendre. Nous avions nos pratiques et nous étions obligés de dire malgré nous qu'il était bon. Les fabricants sont à peu près dans notre position ; ils sont obligés d'accepter le lait, car, s'ils ne l'acceptent pas, la fabrique voisine le prendra.

*M. Chagnon*—Je suis dans le même cas et je n'en ai jamais accepté. Je disais à M. Corbeil : je veux que tu ne reçoives pas une goutte de mauvais lait. Il a renvoyé du lait doux, de l'après-midi seulement ; il avait une mauvaise saveur. Je l'ai renvoyé et je n'ai pas eu à en souffrir.

*M. McGowan*—Il y a certaines fabriques dans la province, où dans bien des cas on ne ferait pas de fromage, si l'on refusait ainsi le mauvais lait.

*M. Plamondon*—Si toutes les fabriques faisaient de même, ça n'arriverait pas.

*M. Ness*—Est-ce qu'il ne serait pas possible que tous les fabricants fassent un arrangement, par lequel ils s'engageraient à ne pas accepter un lait qui aurait été refusé à une autre fabrique ?

*M. Plamondon*—Je connais des gens qui, refusés à une fabrique, s'en vont le lendemain à la fabrique voisine, où l'on est fier de les recevoir.

*M. Chagnon*—Chez nous, c'est tout-à-fait impossible. Il y a une autre fabrique à dix arpents de chez nous et ça ne nous a pas empêchés de marcher ; nous avons eu moins de lait et c'est tout.

*Question*—Pourquoi ne pas mettre les fabriques en syndicats ; nous pourrions alors leur donner des règlements, en vertu desquels tout lait refusé à une fabrique, ne pourrait pas être accepté par une autre fabrique ?

*M. Castel*—Tous les progrès ne peuvent pas se faire en un jour ; un règlement de cette nature a été adopté par le syndicat de Shefford No 2, district de Bedford, l'année dernière. On a continué cette année et l'on s'en trouve bien ; mais toutes les fabriques ne sont pas encore syndiquées.

*M. Plamondon*—Ce ne sont pas les fabriques syndiquées qui nous font le plus de tort ; ce sont celles qui ne le sont pas.

*M. Wilkins*—J'ai essayé de faire adopter cette règle cette année dans mon syndicat et je n'ai pu trouver dix fabriques qui voulaient l'accepter.

*M. Barnard*—Je propose que nous ajournions cette discussion à demain.

*M. le Président*—L'heure du dîner est arrivée ; j'ajourne la séance à cet après-midi à une heure et demie.

#### SÉANCE DU MERCREDI PREMIER DÉCEMBRE, APRÈS-MIDI.

Le président déclare la séance ouverte à deux heures.

#### RAPPORT DE M. J. D. LECLAIR,

*Surintendant de l'école de laiterie et inspecteur des beurreries.*

A Messieurs les membres

de la Société d'Industrie laitière de la province de Québec.

L'année dernière mon rapport annuel, sur les opérations de votre école de laiterie de St-Hyacinthe, faisait voir une diminution dans le nombre d'élèves inscrits aux cours, et la raison vous en était donnée. L'assistance aux cours pour la saison 1896-97 a été plus considérable ; 302 élèves ont suivi les cours, dont 155 pour le fromage et 147 pour le beurre.

De toutes les parties de la province nous arrivent des témoignages d'autant plus flatteurs qu'ils sont spontanés, sur les bienfaits de votre école de laiterie ; la fabrication du fromage et du beurre, l'entretien et l'administration des fabriques sont choses mieux comprises et mieux faites par le plus grand nombre de ceux qui ont fréquenté cette école. Ces améliorations, j'ai pu les constater moi-même, et je suis très heureux de vous en faire part.

L'école de laiterie de St-Hyacinthe est à peu près dans les mêmes conditions que l'année dernière, et je me contenterai de vous référer au mémoire que j'avais l'honneur de soumettre l'année dernière au comité de l'école ainsi qu'à mon rapport. La seule chose à ajouter c'est que les événements se produisent vite et que partout il se fait un travail énorme ; travail d'études pour le perfectionnement des produits de laiterie, travail d'efforts pour s'emparer de la clientèle qui achète ces produits. Il est donc très urgent que votre école soit mise en état de faire un travail analogue, afin de marcher de pair avec les autres écoles du genre en Amérique et non à leur remorque. Cette école est reconnue comme donnant un enseignement très pratique ; un peu de facilité pour lui permettre de faire quelques recherches, quelques expériences et j'ai la conviction intime qu'elle répondra à toutes les exigences de la situation.

Le printemps dernier, l'honorable ministre de l'agriculture à Ottawa, retenait mes services pour une tournée d'inspection dans la province de Québec, avec instruction de surveiller la fabrication du beurre et tout ce qui s'y rattache. Il entraît aussi dans ma mission de recevoir les travaux de construction de glaciers et de chambres froides pour la conservation des beurres, donnant droit de participer à la prime offerte par le gouvernement d'Ottawa.

L'itinéraire, approuvé par le commissaire fédéral de l'agriculture et de la laiterie, n'était que la continuation des visites faites par moi l'année précédente ; j'ai visité presque toutes les fabriques du côté sud du fleuve, depuis Lévis jusqu'à Ste-Anne des Monts, dans le comté de Gaspé, un certain nombre dans les environs de Montréal et longeant la côte nord jusqu'à St-Bazile, comté de Portneuf.

Je ne veux point, messieurs, vous servir une réédition de mon rapport de l'année dernière, et vous dire que j'ai rencontré les mêmes défauts de fabrication avec des variantes d'intensité ; j'en ajouterai un à la vieille liste : moisissure des barattes ; je reviendrai sur un autre, dont j'ai déjà parlé : la mauvaise administration des fabriques ; et je terminerai par différentes considérations générales.

1° *Moisissure des barattes.*— Mon expérience de cette année, jointe à celle acquise l'année dernière, me met en état de vous dire qu'on ne saurait obtenir un beurre parfait dans une baratte moisie. Cette moisissure a une odeur très prononcée que la crème absorbe pendant le barattage et le beurre après le lavage ; l'humidité constante du bois de la baratte la produit, et c'est ainsi que souvent a baratte devient le foyer de ces mauvaises odeurs.

La cause de ce mal est quelquefois dans le peu de soin apporté au lavage de la baratte; mais, généralement, ce lavage est bien fait et les moisissures se forment parce que la baratte ne sèche pas. Après le lavage, il faut emplir la baratte de vapeur sèche, jusqu'à ce qu'elle soit très chaude; en l'ouvrant, l'eau de condensation s'écoule et la différence de température produisant une évaporation très forte, fait sécher la baratte en quelques minutes.

2° *Administration des fabriques.*—Je ne vous étonnerai point en disant que beaucoup de personnes engagées dans l'industrie du beurre et du fromage, ont été bien loin d'y trouver les fortunes entrevues et quelquefois promises. Des cultivateurs à l'aise n'y ont trouvé que le moyen de couvrir leurs terres d'hypothèques, et m'avaient qu'au début ils ne regardaient point aux dépenses; il leur semblait impossible de dépenser tout l'argent d'une fabrication à 4 cents. Je vous rappelle ces faits, parce que je suis convaincu que vos inspecteurs peuvent rendre un service signalé en faisant connaître les sages et véritables principes d'administration, qui seuls peuvent rendre cette industrie profitable. Cette sorte de prédication, faite entre quatre yeux, n'est pas la moins fructueuse. Les petits détails intimes sont mis à jour, les objections discutées, les points essentiels bien compris, et les chances d'erreur rendues ainsi beaucoup plus rares. Les exemples de déceptions font mesurer juste les avantages d'une entreprise, modèrent un enthousiasme et une ambition exagérés, et feront que seuls les hommes doués d'aptitudes particulières s'engageront dans cette industrie.

3° *Considérations.*—Énumérer les défauts de fabrication et faire connaître les moyens de les corriger ne me semble pas suffisant pour vous guider dans les mesures à prendre pour l'avancement de l'industrie laitière. De même que le cultivateur doit aussi bien connaître son sol que la qualité de sa semence, de même vous devez connaître les dispositions de ceux qui doivent recevoir la semence de vos paroles et de vos enseignements.

J'ai éprouvé une grande satisfaction en parcourant les paroisses échelonnées sur la rive sud du fleuve, depuis Lévis jusqu'à Ste-Anne des Monts, dans le comté de Gaspé. Le niveau de fabrication est bon, et ceux de la société qui savent la proportion d'élèves fournis par cette région à notre école de laiterie, ont grandement raison d'être fiers de cette déclaration. Je me sens d'autant plus à l'aise pour vous parler de la sorte que je suis loin de ceux qui en sont l'objet, et que c'est la première fois que je viens dans le district de Nicolet. Les dispositions des propriétaires et directeurs de fabriques sont à l'unisson, et s'il se fait quelque bien, n'en cherchez la cause que chez eux. Ils sont heureux de se rencontrer avec les inspecteurs et reçoivent très bien les remarques, observations et conseils qui leur sont donnés. Les améliorations différées, les bonnes résolutions prises dans un moment de ferveur et affaiblies par le temps, reviennent tout-à-coup avec plus de force et reçoivent au moins un commencement d'exécution.

Je regrette d'avoir à faire quelques restrictions pour quelques comtés au nord du fleuve, entre Montréal et Trois-Rivières; il ne serait pas juste de ne pas établir une différence qui existe réellement.

Le paiement du lait d'après la richesse se fait maintenant dans un grand nombre de fabriques et donne beaucoup de satisfaction aux patrons: un bon point à noter c'est que les patrons eux-mêmes l'exigent jusqu'à menacer d'abandonner la fabrique qui ne l'établirait point.

Il existe maintenant un grand nombre de manufactures de boîtes, mais je voudrais voir les manufacturiers s'informer de la grandeur exacte que doivent avoir les boîtes de 56 lbs. Quelques unes contiennent jusqu'à 60 lbs, et il est arrivé que des fabricants ayant rempli des boîtes contenant plus de 56 lbs, n'ont eu crédit que pour 56 lbs. Ce manque d'uniformité, d'ailleurs, devrait suffire à faire disparaître ces boîtes mal faites.

Les boîtes maintenant sur le marché se vendent à des prix bien différents, variant depuis 15 jusqu'à 22 cents, et je crois que nous pourrions dire à messieurs les marchands qu'à moins qu'ils n'adoptent le mode d'achat suivant la valeur, d'ici à deux ans toutes les bonnes boîtes seront dédaignées pour les communes. Il n'y a pas de bonnes paroles qui tiennent devant l'argent, et moi-même je vous dis franchement qu'il est tout à fait inutile d'enseigner et de conseiller l'achat d'une boîte coûtant 7 cents de plus, si les bonnes boîtes ne sont pas traitées sur le marché avec plus de faveur que les mauvaises. Les acheteurs devraient aussi fournir les sacs d'emballage pour les boîtes et tinettes: leur prix d'achat est toujours calculé dans la prévision de cette dépense; ce serait même une source d'économie pour eux que de fournir l'emballage aux vendeurs, car ils n'auraient plus alors à faire nettoyer la boîte, avant de la mettre dans l'enveloppe.

La construction de chambres froides aux glaciers a été estimée à son degré d'importance, et j'ai rencontré partout un si grand désir d'en faire que j'ai pris à cœur cette partie de ma mission et que j'en ai fait le sujet d'une véritable croisade. Et rien ne m'est plus agréable aujourd'hui que de vous dire, en présence de l'honorable ministre de l'Agriculture à Ottawa, que des 148 fabriques que j'ai visitées, 107 ont promis d'en faire, à part les 15 qui en ont construit. Je me permettrai d'ajouter que si nos propriétaires de fabriques avaient bien compris l'idée de M. le ministre et la manière de faire ces constructions, au moins 5,000 piastres de la généreuse subvention votée à cet effet auraient été payées à la province de Québec.

J'espère, Messieurs, que ces quelques remarques feront l'objet d'un vœu présenté à l'honorable M. Fisher pour qu'il daigne prolonger d'une autre année le temps accordé pour l'obtention totale de l'octroi.

*Commerce des beurres.*— Cette importante question est également de notre ressort; elle a déjà été traitée antérieurement dans nos conventions, mais nous devons y revenir aussi souvent que les circonstances le demandent. Nous avons vu notre exportation de beurre augmenter, depuis que des mesures ont été prises pour le présenter en meilleure condition sur le marché anglais; encouragés avec raison par ces succès, nous avons fait ou sommes en mesure de faire tout ce qu'il est possible de faire pour le livrer bon au commerce de ce pays: chambres froides aux fabriques, réfrigérants pour le transport, entrepôts froids aux centres d'exportation, la chaîne est ininterrompue et le beurre perdra peu ou point de sa fraîcheur jusque-là. Il est alors la propriété de l'acheteur, des commerçants, et

nous  
qu'ils  
ceper  
de te  
trois  
premi  
sa fr  
plus  
laire

nos e  
four  
en 18  
c'est  
comm  
noml  
répon  
publi  
metti  
que r  
il fat  
plus  
C'est  
ce pr  
dava  
timen  
et qu

(1  
la cir  
L'AS

March  
que d  
partie  
merce  
frais;  
rieur  
il a été  
adopté  
seront  
et que

stricte  
un con  
vienn

devan  
nous a  
dernie  
McKa

dans un grand patrons: un bon menacer d'aban-

de boîtes, mais je sacte que doivent à 60 lbs, et il est us de 56 lbs, n'ont s, devrait suffire à

rix bien différents, ns dire à messieurs suivant la valeur, ur les communes. moi-même je vous e conseiller l'achat nt pas traitées sur as devraient aussi r prix d'achat est même une source car ils n'auraient enveloppe.

estimée à son degré aire que j'ai pris à véritable croisade. re, en présence de fabriques que j'ai construit. Je me aient bien compris ns, au moins 5,000 ent été payées à la

l'objet d'un vœu l'une autre année le

lement de notre res- , mais nous devons y tous avons vu notre t été prises pour le ouragés avec raison ire tout ce qu'il est : chambres froides froids aux centres a peu ou point de sa les commerçants, et

nous devons leur reconnaître le droit d'en disposer dans le temps et de la manière qu'ils le jugent convenable, nous n'avons rien à y voir. Il nous est bien permis cependant de jeter un regard dans ces larges entrepôts, afin de savoir combien de temps il y reste; et nous trouvons qu'il y a là des beurres de deux et même trois mois d'âge. A cette époque le beurre a-t-il sa fine et fraîche saveur première? Non, messieurs, quelque soit la température à laquelle il ait été gardé, sa fraîcheur a disparu comme a disparu le parfum de la fleur et nous n'avons plus eu qu'un bouquet fané à offrir à messieurs les Anglais pour les fêtes jubilaires de Sa Majesté.

Quand sur le point de voir disparaître le commerce de beurre du cadre de nos exportations, nous avons dit après mûre réflexion: le marché anglais est fourni de beurre frais sans interruption; c'est pour du beurre frais qu'il a payé, en 1896, 75 millions de piastres; et si nous voulons prendre notre part du magot, c'est aussi du beurre frais qu'il faut envoyer. Quelques soient les droits du commerce, aujourd'hui que nous voyons les concurrents devenir de plus en plus nombreux, la question se pose si la manière dont se fait le commerce des beurres répond au besoin que nous avons de développer cette industrie et aux efforts publics faits dans ce but (1). Je dis non, et jamais nous n'arriverons à nous mettre à côté des Danois et des Français, avec cette allure désintéressée et lente que nous gardons. C'est un effort énergique et puissant qu'il nous faut faire; il faut aller montrer aux Anglais notre beurre frais, leur en faire goûter plutôt plus que moins pour qu'ils s'y habituent et apprennent à ne plus s'en passer. C'est le seul moyen d'augmenter notre exportation, d'ouvrir un débouché pour ce produit du lait, en même temps que nous répandons les moyens d'en obtenir davantage de nos vaches.

J'ai un plan de projet à soumettre à votre étude; il a déjà rencontré l'assentiment d'un certain nombre d'intéressés à qui j'en ai parlé en faisant mes visites, et qui sans doute ne manqueront point de prendre part à la discussion.

Le tout humblement soumis,

J. D. LECLAIR.

(1) L'éditeur de ce rapport est heureux de rapprocher de la déclaration de M. Leclair la circulaire ci-après, datée à Montréal du 1er mars 1898:

**L'ASSOCIATION DES MARCHANDS DE BEURRE ET FROMAGE DE MONTRÉAL.**

Monsieur,—En vue de la prochaine saison, le comité exécutif de l'Association des Marchands de Beurre et Fromage de la ville de Montréal croit devoir attirer votre attention, que d'après les correspondances reçues des principales villes d'Angleterre, où la grande partie du beurre canadien est expédié, il est démontré que pour continuer notre présent commerce et l'augmenter, il faut de toute nécessité que notre beurre soit exporté parfaitement frais; et nous voudrions vous convaincre de l'importance de vendre le produit de votre beurrerie chaque semaine au prix courant du marché, au lieu d'attendre à la fin du mois, comme il a été pratiqué par le passé; et nous sommes fortement d'opinion que si cette méthode est adoptée unanimement, comme c'est le cas pour le fromage, les résultats, à la fin de la saison, seront trouvés de beaucoup plus satisfaisants pour le producteur que d'après le système actuel, et que le volume d'affaires pourra être considérablement augmenté.

Le fait est que si le Canada n'adopte pas la politique de vendre son beurre quand il est strictement frais, mieux vaut autant pour lui abandonner les efforts faits pour arriver à faire vivement en compétition avec nous sur les marchés anglais.

Il est reconnu que c'est le système suivi en Canada pour le fromage, qui nous a fait devancer les autres contrées qui approvisionnent l'Angleterre avec cette marchandise et qui nous a fait atteindre le premier rang, tandis que pour le beurre nous en sommes encore au dernier.—A. J. BRICE, *Président*, JAMES OLIVER, P. W. McLAGAN, ARTHUR HODGSON, JOHN McKEEGOW, WM. NIVIN, J. A. VAILLANCOURT.

*M. Leclair*—Voici ce projet : 1°.—Nomination d'un commissaire résidant une saison ou plus de l'autre côté de l'océan pour présenter nos beurres et les faire connaître en Angleterre.

2°.—Nomination d'un ou de deux experts aux ports d'embarquement pour approbation du beurre à être exporté.

3°.—Choix par la société d'un nombre quelconque de fabriques dans la province de Québec qui consentiraient à envoyer un jour ou plus de leur fabrication par semaine ou par mois.

4°.—Quantité de beurre à envoyer laissée à la discrétion du gouvernement.

5°.—Paiement comptant du beurre aux prix du marché de Montréal par le gouvernement, sur facture produite par son expert.

6°.—Produits de la vente retournés au gouvernement par son ou ses commissaires.

7°.—Profits remis aux expéditeurs ; pertes supportées par le trésor.

8°.—Le tout révoquant à discrétion.

Tel est mon plan ; je l'ai soumis pendant mes visites à un certain nombre d'intéressés. Quelques-uns y ont vu des objections, d'autres l'ont approuvé plus ou moins complètement ; dans son ensemble, il a reçu l'assentiment d'un grand nombre d'intéressés. Je le laisse, messieurs, à votre discussion.

M. MacDonald est remplacé au fauteuil par M. J.-C. Chapais, vice-président.

*M. J.-A. Vaillancourt*—Je n'ai rien préparé pour vous entretenir, j'attendais la lecture du rapport de M. Leclair pour faire seulement quelques remarques. Je prendrai une assertion de M. Leclair. Il dit dans son rapport que certaines boîtes contiennent jusqu'à 60 livres, qu'une fois envoyées sur le marché de Montréal, l'expéditeur n'est crédité que pour 56 livres. Je crois que M. Leclair fait erreur. Il arrive souvent que les boîtes pèsent plus de cinquante-six livres ; mais alors on les fait peser par le peseur public et on en paie la différence.

*M. Leclair*—Je crois avoir laissé entendre par la manière dont j'ai fait mon rapport que ceci n'était arrivé que dans un petit nombre de cas ; mais quand même la chose ne se serait passée qu'une fois, ce serait déjà assez pour en parler. Je sais qu'en général les choses se passent comme vous le dites et que les expéditeurs reçoivent crédit pour la quantité qu'ils ont envoyées, mais je sais aussi que des boîtes de 60 livres ont été envoyées sur le marché de Montréal et que les expéditeurs n'ont reçu crédit que pour 56 livres.

*M. Vaillancourt*—Je crois que vous avez tort de citer cela comme un fait, si ce n'est qu'une exception. Ensuite, vous avez parlé des sacs qui devraient être fournis par les acheteurs de beurre pour envelopper la boîte. Je crois que c'est plutôt le devoir de celui qui envoie le beurre de fournir le sac et de se le faire rembourser. De cette manière, les boîtes nous arriveraient toujours en parfait ordre.

*M. Leclair*—Comme les exportateurs sont obligés de mettre les boîtes en sacs, ne vaudrait-il pas mieux pour eux envoyer tout de suite les sacs aux propriétaires de beurrieres ?

*M. Vaillancourt*—Et si l'exportateur n'achète pas le beurre ensuite . . . . . ? Pourquoi l'expéditeur ne mettrait-il pas les boîtes en sacs lui-même, quitte à se faire ensuite rembourser de cette dépense par l'exportateur ?

*M. Leclair*—On n'a jamais le retour de l'argent pour cela.

*M. Vaillancourt*—Ça ne lui coûterait pas plus.

*M. Leclair*—Si l'affaire peut marcher comme cela, je n'y ai pas d'objection.

*M. Vaillancourt*—Si le vendeur mettait ses boîtes dans des sacs, je lui accorderais volontiers deux ou trois cents par sac.

*M. Leclair*—C'est parfait, si vous pouvez établir cet usage.

*M. Vaillancourt*—Vous avez dit que l'Angleterre demande du beurre frais toute l'année. Ceci démontre combien il est important de ne pas garder notre beurre longtemps. Nous avons dans nos entrepôts du beurre de trois mois et, ce qui est un plus grand mal, ce beurre a été fait très doux pour l'exportation, ce qui fait qu'il ne convient pas au commerce local ; il se trouve donc que l'exportation ne veut plus de ce beurre, parce qu'il n'est plus frais ; et nous non plus, parce que nous ne le trouvons pas assez salé. On devrait prendre en considération la consommation qui se fait sur le marché local, parce qu'aujourd'hui il n'y a presque plus de beurre de ferme sur le marché. On devrait donc mettre un peu plus de sel, de façon à rencontrer les exigences du marché anglais et du marché local.

*M. Leclair*—Je crois que le même beurre ne peut répondre à la fois aux exigences des deux marchés.

*M. Vaillancourt*—Qu'on mette  $\frac{1}{2}$  d'oncée de sel et on rencontrera les deux goûts, on aura une moyenne. Le beurre fait pour le marché anglais ne se conserve pas même en glacière.

*M. McDonald*—Est-ce qu'il n'est pas gardé pendant plusieurs mois par les commerçants plutôt que par les fabricants ?

*M. Vaillancourt*—Oui, certainement ; mais je connais des fabricants qui ont aujourd'hui 700 tinettes en mains ; ils vont perdre de l'argent, parce que leur beurre ne s'est pas gardé.

*M. Leclair*—Il n'a jamais été question d'encourager les fabricants, ni même les commerçants à garder le beurre.

*M. Vaillancourt*—Non, mais je voudrais que cela paraisse dans le rapport.

*M. Leclair*—Nous conseillons toujours de vendre le beurre à la semaine, mais il y en a qui aiment à faire des spéculations ; nous nous faisons toujours un devoir de démontrer à ces gens qu'ils obtiendraient à la fin de la saison un bien

plus forte moyenne en vendant ainsi à la semaine qu'en vendant à des intervalles irréguliers. Nous recommandons toujours les ventes à la semaine, dès qu'il y a possibilité de le faire.

*M. Vaillancourt*—On a conseillé de mettre le beurre en boîtes : ceux à qui on avait donné ce conseil ont mis leur beurre en boîte et quant ils sont arrivés chez l'acheteur avec leur beurre ; il leur disait : si votre beurre était en tinettes, je le prendrais ; mais comme il est en boîtes, je ne puis le prendre. Je conseille donc de mettre une certaine partie de notre beurre en boîtes, mais pas tout ; le marché local ne veut pas de beurre en boîtes ; il préfère les tinettes.

*M. Leclair*—Je crois qu'il vaudrait beaucoup mieux, à l'ouverture de la saison, que les commerçants de beurre et de fromage fassent une assemblée à laquelle ils inviteraient les inspecteurs pour leur faire connaître les besoins et les vues du marché local. Le commerce local n'a jamais fait aucune demande particulière. Si vous voulez faire connaître vos exigences, les inspecteurs se feront un devoir de faire connaître les besoins du marché local comme ceux des marchés étrangers.

*M. Vaillancourt*—Il serait assez difficile de faire connaître au commencement de la saison, quelles seront les demandes. Une demande peut être faite par exemple à un moment donné par un pays à cause de la sécheresse ou de tout autre cause. . . . C'est pour cela que je conseille de ne pas tout mettre le beurre en boîtes, afin d'avoir toujours du beurre prêt pour toutes les exigences à un moment donné.

*M. Leclair*—Il vaudrait mieux avoir une entente. Un acheteur devrait avoir ses pratiques qui s'engageraient à lui livrer tant de beurre pour le commerce local et tant pour le commerce étranger.

*M. J. de L. Taché*—L'idée de M. Leclair est excellente : il y a toujours une époque à laquelle le commerce de l'Angleterre reprend. A la fin de mars, on a une idée des besoins du marché. A ce moment, M. Vaillancourt et les autres commerçants devraient se faire un devoir de se mettre en communication avec la Société d'Industrie Laitière, ou de faire venir son secrétaire à Montréal et lui communiquer leurs idées pour la saison prochaine. On aurait ainsi la facilité de prévenir les dangers que M. Vaillancourt vient de signaler, c'est-à-dire d'avoir du beurre en boîte, lorsque le commerce le veut en tinettes. Après le quinze septembre, il y a toujours un grand danger à mettre du beurre en boîtes, parce que la baisse a commencé à se produire depuis le trois ou le quatre. La baisse, se produit maintenant plus tôt qu'autrefois, à cause de l'arrivée des beurres australiens, et parce qu'alors nous ne faisons plus guère de beurre d'herbe. Il y a alors du danger à mettre le beurre en boîtes ; on doit plutôt travailler en vue du marché de Montréal.

*M. Vaillancourt*—On n'aurait pas grand avantage à ne consulter les commerçants qu'au commencement de la saison. Ce printemps, nous étions bien d'opinion que la demande était pour les boîtes, et nous nous sommes trompés. Ce serait bien de consulter le commerce tous les mois. Ensuite, il ne faudrait pas s'attacher uniquement à la boîte ou à la tinette. Pour le commerce local, on a beaucoup de difficulté à faire accepter la boîte.

*M. Leclair*—De quoi ça dépend-il ?

*M. Vaillancourt*—C'est un caprice. Il faut dire aussi qu'il y a des boîtes qui ne sont que quatre bouts de planche mis ensemble.

*M. Leclair*—C'est un fait connu ; il y a beaucoup de mauvaises boîtes, cependant le beurre qu'elles contiennent est payé le même prix que celui contenu dans de meilleures boîtes.

*M. Vaillancourt*—Je n'ai rien à ajouter au rapport de M. Leclair ; je crois qu'il a signalé tous les défauts dont on peut avoir à se plaindre. Je crois, cependant, qu'il y a encore beaucoup de progrès à faire, et j'espère que le Journal d'agriculture fera tout en son pouvoir pour que le beurre s'exporte aussi frais que possible. Les écrits qui y sont lus tous les mois contribuent pour beaucoup au succès de l'industrie laitière. Le plus grand défaut qu'il nous reste encore à signaler cet automne, ce sont les taches blanches. Si nous pouvions les faire disparaître, je crois que nous aurons fait un grand pas vers le progrès.

*M. Barnard*—Puisqu'il est question de boîte, j'ai vu hier soir, en venant de Québec, une boîte tout à fait remarquable. C'est une invention canadienne. J'aimerais à savoir si M. Leclair connaît la boîte Piché et ce qu'il en pense.

*M. Leclair*—Je la connais. Elle n'a qu'un défaut pour le moment, c'est qu'elle est chère. Elle est assez étanche, élégante ; elle a l'inclinaison que demande le marché, ferme bien. Elle est certainement aussi acceptable que n'importe quelle autre boîte que le commerce pourra mettre sur le marché.

*M. Barnard*—Alors, comme toutes les bonnes choses, elle arrivera à son temps ?

*M. Leclair*—Je l'espère. Je faisais remarquer, dans mon rapport, que nous avons le choix dans les boîtes depuis quinze jusqu'à vingt-deux cents. Et quand nous vendons notre beurre nous n'obtenons pas plus cher, qu'il soit dans une boîte de quinze cents ou qu'il soit dans une boîte de vingt-deux cents, et ça fait toute la différence du monde pour le vendeur. Si on ne trouve pas un remède à cela, dans quelques années il faudra renoncer aux bonnes boîtes.

*M. Barnard*—Ne faudrait-il pas que la Société étudie le mal que vous venez de signaler ? Maintenant, je voudrais qu'on fit en sorte que les produits du Bas-Canada soient reconnus comme supérieurs partout où on les envoie. A l'heure qu'il est, nous avons d'excellents produits qui sont considérés sur le marché de Montréal comme de première qualité, et nous ne pouvons les vendre qu'en faisant disparaître leur marque d'origine ; il y a un préjugé d'établi qui veut que tout ce qui est bon dans la Province de Québec ait été fabriqué dans la Province d'Ontario, et que tous les produits d'Ontario, qui ne sont pas bons, aient été fabriqués dans la Province de Québec. Nous avons ici l'hon. M. Fisher qui se fera un devoir, il n'y a pas de doute, de travailler à faire disparaître cet état de chose. Il faut que les produits de Québec soient mis comme tels sur le marché et réhabilités. Je crois que si nous avions un agent, envoyé par le gouvernement et choisi dans la Province de Québec pour nous représenter, la supériorité de nos produits ne tarderait pas à être reconnue.

*M. Vaillencourt*—Je recommande certainement la boîte de M. Piché ; je crois qu'elle est la meilleure. Quant au projet de M. Barnard, je crois avoir parlé de cela bien longtemps avant lui. J'en ai parlé à l'hon. M. Beaubien il y a trois ou quatre ans. Je lui disais : " Tant que nous n'aurons pas un commissaire pour s'occuper de nos produits de l'autre côté, nous ne pourrions jamais nous emparer du marché anglais.

*M. Barnard*—Je suis très heureux de voir que cette idée est approuvée par le commerce.

*M. Wilkins*—M. Leclair a dit dans son rapport que le lait devrait être payé d'après sa richesse ; j'ai eu occasion de constater à ce sujet que des patrons de fromageries mettaient leur lait dans de l'eau froide le soir, l'écraimaient le matin et ajoutaient cette crème à du lait non écéré pour l'enrichir. Qu'est-ce que M. Leclair pense de cette manœuvre ?

*M. Leclair*—C'est de la fraude ; pour un lait qui est payé d'après la proportion de gras par cent livres, vous avez certainement plus de gras, mais surtout beaucoup moins de caséine, que vous ne devriez en avoir.

*M. Wilkins*—J'ai voulu mettre ce fait devant l'assemblée pour montrer ce qui arrive dans le pays. C'est une des objections que les fabricants de fromage ont contre l'adoption du système de payer le lait suivant sa richesse ; ils ne veulent pas marcher sur la richesse du lait à cause de cela ; ça fait une grande différence pour le fromage.

*M. Leclair*—Les fabricants devraient, dans ce cas là, faire examiner la quantité de solide que contient le lait de manière à découvrir la fraude.

*M. R'Haven*—Ne seriez-vous pas d'avis que nous devrions avoir des boîtes<sup>s</sup> uniformes ; ne pourrait-on pas fixer une mesure uniforme pour avoir une boîte complètement uniforme ?

*M. Leclair*—Il faudrait avoir alors l'assentiment des fabricants de boîtes, et des commerçants de beurre.

*M. R'Haven*—Si le beurre est mis trop vite en boîte, en sortant de la baratte, il est certain que lorsqu'il viendra à sécher, il ne pèsera plus 56 livres.

*M. Lacourrière*—D'après le rapport de M. Leclair, je vois que l'école de St-Hyacinthe a rendu de si grands services que je demanderais qu'elle fût ouverte toute l'année ; on ne devrait pas la fermer six mois de l'année. Je veux mettre ce sujet en discussion et je crois que je rencontrerai l'approbation de tout le monde.

*M. J. de L. Taché*—Je ferai remarquer à l'assemblée que la raison, pour laquelle nous tenons l'école fermée pendant six mois, c'est la difficulté d'avoir des élèves. L'école est faite surtout pour les fabricants et nous ne pouvons pas avoir de fabricants l'été. Puis, il faut tenir compte de la dépense de tenir à l'école des professeurs tout l'été. Vous savez que nos inspecteurs de l'été sont nos professeurs de l'hiver. L'école aurait certainement son utilité, si nous pouvions la tenir ouverte toute l'année, mais la Société d'Industrie Laitière est

absolu  
manqu

M.  
à appoi  
crois q  
société  
pas du  
il y a l  
pour re  
les moy  
pour un  
il serait  
difficult  
avait à  
fabriqu  
devrion  
bien sur

M.  
quelque  
à Mont  
toutes l  
lieu, je  
boîtes q  
prenaien  
du mau  
pas gén  
troisièm  
agent po  
sont là ;

Pen  
que je c  
qu'il est  
apportée  
années, n  
qui exist  
de cache  
la qualit  
l'ailleurs  
ou taché  
boîtes m  
épessan  
éuisent  
romage,

Les  
ensable

absolument dans l'impossibilité de la tenir ouverte plus longtemps à cause du manque de ressources.

*M. Barnard*—Je crois que cette question en amène une autre, celle de l'aide à apporter à la société en faisant souscrire autant de membres que possible. Je crois qu'il n'y a pas plus que la moitié des fabricants qui font partie de notre société; c'est un mal, car, ou la société fait beaucoup de bien, ou elle n'en fait pas du tout, pour ma part, je crois qu'elle fait beaucoup de bien, et cependant il y a la moitié des fabricants qui ne jugent pas convenable de payer une piastre pour recevoir son rapport. Si tous les fabricants payaient \$1.00, nous aurions pour un fabricant, au lieu de laisser sa fabrique et d'aller à l'école pour s'instruire, il serait facile à la société de lui envoyer un homme compétent qui trouverait la difficulté tout de suite. Voilà ce que la société pourrait faire, si tout le monde avait à cœur de l'aider. Dans la province de Québec, il y a un grand nombre de fabriques qui ne sont pas représentées dans notre société. Je crois que nous devrions faire en sorte que, nos revenus étant augmentés, nous puissions faire le bien sur une plus grande échelle.

*M. John H. Scott* (de la maison A. A. Ayer et Cie, Montréal)—J'ai à relever quelques points du rapport de M. Leclair: En premier lieu, il n'y a pas de maison à Montréal ne payant que 56 lbs de beurre, quand il y en a 60 dans la boîte, car toutes les maisons respectables paient sur le certificat du peseur public; en second lieu, je n'admets pas que les acheteurs paient autant pour le beurre en mauvaises boîtes que pour le beurre en bonnes boîtes. M. Barnard a dit que des acheteurs prenaient notre bon beurre et notre bon fromage et le marquaient "Ontario," et du mauvais fromage d'Ontario et le marquaient "Québec," cette pratique n'est pas générale mais cela est arrivé une ou deux fois à ma connaissance. En troisième lieu; je pense aussi que le gouvernement ne devrait nommer aucun agent pour s'occuper de la vente de notre beurre en Angleterre; les exportateurs sont là; ils connaissent la question et ont des capitaux au jeu.

Pendant que je suis debout, j'aimerais à ajouter quelques mots sur un sujet que je considère comme de très grande importance pour les fabricants. Je sais qu'il est plus populaire de féliciter les fabricants des améliorations qu'ils ont apportées dans la fabrication du fromage et du beurre dans ces deux dernières années, mais je ne puis m'empêcher d'appeler votre attention sur quelques défauts qui existent encore et que beaucoup n'ont pas corrigés; je veux parler du manque de cachet ou d'apparence. L'acheteur juge le fromage ou le beurre, d'abord par sa qualité, arôme, texture, etc., et enfin par son apparence. Si un lot de fromage, d'ailleurs bien fait, a une mauvaise toilette, bandages mal posés, surfaces inégales ou tachées par des tablettes sales, avec des poids variant de 45 à 70 livres, et des boîtes mal ajustées, trop larges ou pas assez hautes pour le fromage, celui-ci dépassant la boîte d'un demi à deux pouces, ces défauts ensemble ou séparément réduisent la valeur du fromage; tant que les fabricants présenteront ainsi leur fromage, il leur sera impossible d'obtenir les plus hauts prix du marché.

Les mêmes remarques s'appliquent à l'emballage du beurre; il est indispensable que le dehors de la boîte ou de la tinette soit propre et exempt de

taches. Le beurre doit être paqueté solidement, sans espaces d'air : il est essentiel de doubler les empaquetages d'un bon papier parchemin. Boîtes ou tinettes doivent être emplies pleines ; le dessus parfaitement horizontal et égal, pas arrondi ni marqué par le pilon. Il n'est pas nécessaire de mettre de sel sur le dessus du beurre ; mais la garniture de parchemin devra être imprégnée de saumure avant que d'être employée, ce qui empêchera la moisissure.

Si les fabricants pouvaient se décider à voir enfin sérieusement à cette question de cachet et de fini dans le fromage et le beurre, je suis persuadé qu'avec les progrès déjà accomplis dans la province de Québec, il ne serait plus question de différence de qualité et de prix entre le fromage d'Ontario et de Québec.

*M. Leclair*—Je ne sais pas si vous avez bien compris mon idée, quand j'ai mentionné le fait particulier que certains expéditeurs avaient envoyé 60 livres de beurre ; ils avaient rempli la boîte et n'ayant pas marqué la quantité de beurre qu'il y avait dedans, le marchand de Montréal ne leur a donné crédit que pour 56 livres. Je ne dis pas que cela se pratique couramment ; mais je dis que ce sont des plaintes que j'ai recueillies dans mes visites, et j'ai pris occasion de ce fait-là pour demander que les manufacturiers prennent toujours des mesures correctes afin que les boîtes ne contiennent que 56 livres. De cette manière, le marchand ne sera pas exposé à payer pour ce qu'il n'aura pas reçu et le fabricant à n'être pas payé pour tout ce qu'il aura livré. Je n'ai fait ces remarques que pour arriver à l'uniformité de la boîte. Voilà ce que j'ai dit, *M. Scott*.

*M. Scott*—Cette explication change la question, mais vous aviez accusé les marchands de ne payer que pour 56 livres lorsqu'ils recevaient 60 livres.

*M. Leclair*—Je vous demande pardon, ce n'est pas ce que j'ai dit. Maintenant, quel est le deuxième reproche que vous m'avez fait ?

*M. Scott*—Je ne vous ai pas fait de reproche ; j'ai parlé de la qualité des boîtes.

*M. Leclair*—Je n'ai pas conseillé de se servir de mauvaises boîtes, mais j'ai dit devant la société, et je suis fort aise de le dire devant la classe des marchands, qu'à moins qu'il ne soit fait une différence entre le beurre dans une boîte de 22 cents et celui dans une boîte de 15 cents, les propriétaires de fabriques choisiront toujours la boîte de 15 cents et le résultat sera que vous aurez du beurre exporté dans des boîtes communes.

*M. Scott*—C'est ce que je voulais contredire ; les marchands ne paient pas le même prix pour le beurre mis dans une mauvaise boîte et pour le beurre mis dans une bonne boîte. La première chose que le marchand doit faire, c'est de regarder à la boîte.

*M. Leclair*—Je connais des propriétaires de fabriques qui m'ont dit : je veux bien, mettre mon beurre dans n'importe quelle boîte, que vous voudrez, pourvu qu'on me tienne compte de la différence.

*M. Scott*—A qui à payer la différence ?

*M. Leclair*—Au marchand, mais vous payez aussi cher le beurre des boîtes à quinze cents.

*M. Scott*—On ne le fait pas.

*M. Leclair*—Je suis alors très surpris de ce que ces messieurs m'aient fait de semblables remarques. La chose m'a été affirmée par des hommes honorables et je m'en rapporte à leurs données.

*M. Clément*—La discussion qui se fait entre vous et M. Scott a certainement son bon côté ; j'ai eu occasion plusieurs fois dans mon commerce de beurre et de fromage, surtout de beurre, d'acheter du beurre dans de méchantes et dans de bonnes boîtes. J'ai souvent fait des remarques que vous avez faites, mais d'un autre côté j'ai dû payer du beurre dans de mauvaises boîtes aussi cher que du beurre dans de bonnes boîtes. Il y a des circonstances dans le commerce qu'on ne peut pas contrôler. Nous avons chacun nos clients et lorsqu'ils nous arrivent avec du beurre dans de mauvaises boîtes nous sommes obligés quand même de le payer le prix du marché. Dans plusieurs circonstances, nous avons des lots de beurre dans les cold storages. . . . supposons qu'il y ait dix lots de beurre dans un cold storage, l'acheteur commencera, s'il a besoin de deux cents boîtes, soyez certain qu'il commencera par regarder l'extérieur des boîtes avant de demander à en voir l'intérieur. Je conseille donc de payer sept cents de plus pour avoir une bonne boîte, puisque le beurre se vend ainsi plus facilement et je demande qu'on encourage les fabricants à se servir de bonnes boîtes. Je comprends que nous aurons ainsi un surplus dans la dépense, mais si nous perdons sur une vente de beurre, dans d'autres circonstances nous gagnerons beaucoup plus que la valeur de la dépense extra que nous aurons pu faire pendant plusieurs mois.

*M. Leclair*—Vous admettez que vous avez payé le même prix pour les bonnes et les mauvaises boîtes, et vous dites aussi que l'acheteur a fait une différence entre les bonnes et les mauvaises boîtes ; pourquoi alors ne faites-vous pas aussi une différence dans le prix d'achat ?

*M. Vaillancourt*—M. le Président, si vous le permettez. . . . M. Scott a voulu contredire mes vues sur le point d'avoir un commissaire en Angleterre. Je lui ai dit et je le répète : nous ne pourrions jamais introduire notre beurre sur le marché anglais, tant que nous n'aurons pas un commissaire là-bas. Je crois que la Société d'Industrie Laitière devrait faire des démarches auprès du ministère de l'Agriculture pour avoir ce commissaire. Lorsque le gouvernement aura là un commissaire pour introduire notre beurre avec une pancarte portant BEURRE CANADIEN ; notre beurre se trouvera protégé. Je considère que les maisons de commerce font erreur en gardant pour vingt mille piastres et même plus de beurre en magasin ; ils laissent se détériorer ce beurre et ne pourront ainsi que lui faire un mauvais nom sur le marché étranger. Le gouvernement, lui, n'aura pas de bénéfices à faire, il enverra notre beurre régulièrement et nous ne tarderons pas à obtenir le même prix que le beurre du Danemark.

*M. Barnard*—Le commerce a tout intérêt à ce que le beurre soit vendu au plus haut prix possible. Plus les prix seront élevés, plus le commerce en retirera d'avantages. Tout ce que nous pourrions faire pour augmenter la valeur de nos

produits sera en faveur du commerce. Le commerce n'a qu'un intérêt : acheter bon marché et vendre cher. Nous devons, nous, faire en sorte que nos produits soient recherchés par le commerce et en les montrant en Angleterre nous favorisons le commerce de la province de Québec.

*M. Castel*—Le gouvernement américain vient de prendre une position tout à fait semblable sur cette question. Le ministre a fait acheter du beurre dans les beurrieres de différents états, il a envoyé des échantillons de ce beurre en Angleterre et il les a fait vendre pour le compte des beurrieres. Ce plan paraît avoir parfaitement réussi. Les journaux américains font un rapport des plus favorables de cette tentative. A une convention très récente, le ministre a fait venir des échantillons de beurre de tous les pays avec lesquels le beurre américain doit être en concurrence, et son action a été approuvée par tous les commerçants de beurre des Etats-Unis.

*M. Taché*—Je ferai remarquer que le Danemark n'a réussi à s'emparer du marché anglais qu'après avoir tenu un agent en Angleterre pendant dix ans.

*M. Barnard*—Tous les pays de l'Australie ont des agents en Angleterre.

*M. Scott*—Si un commerçant anglais achète du beurre d'un marchand de Montréal et lui ordonne de le garder pendant deux mois dans un cold storage, le marchand canadien n'a pas à être blâmé, c'est l'affaire du marchand anglais.

*M. Castel*—Serait-il possible d'obtenir du commerce la statistique du beurre retenu à Montréal pour le compte des marchands anglais ?

*M. Scott*—Cela n'a jamais été demandé.

*M. Castel*—Cette statistique pourrait être publiée et je crois que ce serait une bonne chose.

*M. Scott*—Vous seriez scandalisés.

*M. Vaillancourt*—Généralement notre beurre du mois de septembre n'est pas expédié aussi frais que le beurre du mois de juin, parce qu'alors le marché anglais n'en demande pas autant ; il a son beurre des autres pays. Souvent on fait acheter du beurre et on ordonne de le garder dans les cold storages et le marchand ne peut rien faire que de l'expédier plus tard, puisqu'il est payé pour cela. Mais cela nuit à notre commerce et n'en prouve que mieux la nécessité de faire connaître notre beurre sur le marché anglais à l'état frais.

Maintenant, un grand défaut que j'ai remarqué, c'est qu'il arrive que le papier parchemin moisit. J'aimerais à ce que M. Leclair nous dise un mot à ce sujet.

*M. Leclair*—C'est une question qui est maintenant à l'étude ; j'en ai conféré avec M. l'abbé Choquette qui nous a indiqué un moyen. Ce moyen consiste à passer à la vapeur d'abord la tinette ou la boîte, la faire tremper dans la saumure, la laver, la passer de nouveau à la vapeur, puis la rincer à l'eau froide. Faire tremper le papier pareillement dans une saumure très chaude avant de l'employer.

*N. Vaillancourt*—Je suppose que votre étude sera finie à temps pour paraître dans le prochain rapport.

*M. Leclair*—Je ne sais pas si M. Choquette pourra faire cette étude à temps. Dans le prochain numéro du "Journal de l'agriculture," il y aura un article sur les moisissures.

*M. Corbeil*—Je pense que cela dépend des glaciers qui ressuient trop. J'ai vu du beurre comme cela dans des glaciers où il y avait trop d'humidité.

*M. Chagnon*—Une glacière sèche, le papier et la boîte trempée dans la saumure, et ce sera suffisant.

#### ALLOCATION DE M. P. MACFARLANE,

*Inspecteur des chambres froides.*

Mes amis,

Je vais vous parler français; pour pouvoir parler français, il faut l'avoir pratiqué, et malheureusement je n'ai guère eu de chance de le pratiquer dans le courant de l'été dernier. J'ai passé l'été dans la province d'Ontario et je n'ai pas entendu un seul mot de français. J'ai rencontré là des canadiens, mais ils ne parlaient pas français; la même chose se voit dans la province de Québec; on y rencontre des gens qui portent un nom anglais et qui ne parlent pas un mot d'anglais. Je n'ai donc pas eu de chance de pratiquer le français pendant les deux mois et demi que j'ai passés dans la province d'Ontario. Si je parle mal, vous me tiendrez compte de ma bonne volonté et je vous prie de m'excuser.

Le gouvernement... je ne parle pas de politique, ah! non, pas de politique ici, le gouvernement a voulu mettre notre fromage sur un bon pied en Angleterre; voici un fait qui vous prouvera qu'il y est arrivé: deux amis en promenade en Angleterre passent devant un magasin où il se vendait du fromage; ils y entrent et demandent si le marchand n'avait pas de fromage de leur pays. De quel pays êtes-vous, demande le marchand? De l'Amérique, répond l'un. Nous n'avons pas de fromage d'Amérique, répond le marchand; le fromage d'Amérique n'est pas bon. Il demande à l'autre: d'où êtes vous? Du Canada, répond-il: Ah! oui, reprend le marchand, le fromage du Canada est bon. Les Anglais, voyez-vous, n'en connaissent pas long sur notre géographie, mais ils savent bien qu'il se fait d'excellent fromage en Canada. Nous sommes canadiens; c'est pourquoi les fabricants devraient toujours marquer sur leur fromage et sur les boîtes "CANADIEN."

Si notre fromage occupe une bonne place sur le marché anglais, il n'en est pas de même de notre beurre. Nous devons maintenant donner un coup de main à notre beurre. Chaque fabricant devrait avoir une bonne petite chambre froide; pas trop grande, parce que si la chambre est trop grande, il gardera son beurre trop longtemps. Il devra pouvoir maintenir la température de cette chambre à 35°. Ensuite, il envoie son beurre en chaux-glacières, à Montréal, d'où on le

chargera sur des bateaux frigorifiques pour l'expédier en Angleterre. Le beurre ainsi tenu à la fraîche arrivera en bon état en Angleterre et s'y fera un bon nom. L'honorable M. Fisher, qui a accordé un octroi aux propriétaires de beurreries qui ont construit une chambre froide pour la conservation du beurre, nous disait il y a quelque temps qu'il n'avait reçu que 70 applications pour cet octroi et il n'y en a que cinquante qui ont été payés; les autres n'ont pas pu mettre leur chambre froide sur un assez bon pied pour avoir droit à l'octroi. Sur ces cinquante, les deux tiers sont de la province de Québec; cela prouve que la province de Québec est pas mal avancée.

L'hon. M. Fisher dit qu'il veut continuer l'octroi de \$100.00 une année de plus. Il trouve qu'il n'y en a pas assez qui ont voulu profiter de l'avantage qu'il leur offrait l'année dernière et il leur donne encore une chance.

La province de Québec est pas mal avancée. J'ai fait un voyage dans Ontario l'été passé et j'ai été trouvé pas mal fou de dire que la province de Québec était plus avancée que la province d'Ontario sous le rapport de la fabrication du beurre; cependant, c'est un fait. Nous ne voulons pas croire cela, nous; nous pensons que la province d'Ontario est toujours la première en tout. Nous sommes dans l'erreur. Dans l'ouest, il n'y a pas un seul centrifuge.

On fait très bien le fromage dans la province d'Ontario; ils sont plus avancés que nous sous ce rapport, mais nous réussissons mieux qu'eux dans la fabrication du beurre. Dans bien des places dans Ontario, on va chercher la crème à la maison, et la femme qui livre la crème n'a pas toujours les mains nettes et la crème ainsi recueillie possède souvent un arôme douteux. Cet état de chose n'existe pas dans la province de Québec.

Maintenant, si les gens d'Ontario savent bien faire le fromage, il arrive souvent qu'ils n'ont pas le talent de le vendre. J'ai ici une circulaire par laquelle un fabricant d'Ontario offre en vente 1,900 boîtes de fromage des mois de septembre et d'octobre. J'ai trouvé à vendre ce fromage à neuf cents et demi et le fabricant n'a pas trouvé que c'était assez; il le faisait dix cents. Dans la province de Québec, nous ne faisons pas de spéculations de ce genre, excepté dans les Cantons de l'Est où l'on a essayé de pratiquer ce système et où l'on a fait de grandes pertes. Le meilleur moyen de bien vendre son fromage, c'est de le vendre tout de suite, aussitôt qu'il est prêt et d'avoir quelqu'un en dehors qui s'occupera, lui, de spéculer pour nous. Pourquoi garder notre fromage si longtemps et ne pas vendre tout de suite? Voyez cette fabrique qui a refusé neuf cents et demi; il lui est offert maintenant huit cents et quart, huit cents et demi et son fromage n'est pas vendu encore. Chez nous, nous ne gardons jamais ainsi notre fromage; si nous avons un défaut, c'est plutôt de ne pas le garder assez longtemps.

Encore une fois, veuillez m'excuser; je pourrais parler plus longtemps, mais je crois qu'il vaut mieux me taire.

*M. Clément*—J'aimerais à entendre M. McFarlane nous parler des cold storages.

*M. McFarlane*—Bien des gens commettent l'erreur de croire qu'il faut dépenser \$400.00 pour se mettre en état d'avoir droit à l'octroi du gouvernement. La

choses  
étanc  
pouv  
dépen  
qui av  
le sol  
pouv  
la ch  
n'emp  
y a d  
ter la  
quatr  
ainsi  
Ontar  
de un  
beurr  
longt  
pas li  
recom  
êtes f

U  
petit  
sera l

I  
garde

V  
Il est  
a pas  
mieux  
deman  
temen  
vous a  
ne coi

M

M

LA

Monsi

fabriq  
procha

chose peut se faire à peu de frais. Supposons que vous avez une chambre bien étanche dans votre bâtisse. Si elle n'est pas étanche, avec \$25.00 ou \$30.00 vous pouvez la réparer pour empêcher la chaleur d'entrer. Il ne s'agit pas tant de dépenser beaucoup que de dépenser à propos. A ce sujet, j'ai vu une fabrique qui avait coûté \$6,400.00, où, quand je suis entré dans la chambre froide, je voyais le soleil à travers les planches. On se demandait comment il se faisait qu'on ne pouvait pas garder le fromage à la fraîche. C'est parce que le soleil entrait dans la chambre. Vous fermez bien votre chambre avec du papier: pas besoin de bois; n'employez de bois que ce qu'il faut pour tenir le papier. Le papier est ce qu'il y a de mieux pour empêcher l'air de passer. Je ne recommande pas d'embouteiller la planche; vous n'avez pas besoin, comme je l'ai dit, de faire une dépense de quatre à cinq cents piastres pour recevoir un octroi de \$100.00. Vous faites donc ainsi une chambre assez grande, mais pas trop. Il y a beaucoup de gens dans l'Ontario, qui ont de grandes chambres dans lesquelles ils gardent leurs produits de un mois à six semaines; ils se disent que c'est une bonne affaire pour garder le beurre, le cold storage. On leur demande pourquoi ils ont gardé le beurre si longtemps. Il nous répondent: je pensais que le marché allait monter. Ce n'est pas là une manière d'agir que nous devrions adopter. Et c'est pourquoi je ne vous recommande pas d'avoir de grandes chambres; avec une petite chambre, vous êtes forcés de vendre votre beurre plus souvent.

Une grande chambre demande beaucoup plus de travail d'entretien qu'une petite chambre. Vous avez, par exemple, un petit coin, 12 pieds par 18; il vous sera bien facile de refroidir cela.

Il n'est pas nécessaire que vous ayez dans votre bâtisse une glacière; gardez votre glace de la manière que vous l'entendez.

Vous pouvez abaisser la température de votre chambre jusqu'à 26 degrés. Il est bien facile de la garder à 38 degrés; avec une moyenne comme cela, il n'y a pas de danger. Si vous êtes capables de la garder à 34 degrés, c'est encore mieux. A 26 degrés, c'est bien bon, mais ce n'est pas nécessaire. Que chacun demande l'aide du gouvernement et il l'aura. Vous n'avez qu'à écrire au département de l'agriculture et on vous enverra tous les plans et les explications dont vous aurez besoin pour construire votre chambre froide. Ne vous gênez pas, ça ne coûte rien.

Maintenant, je crois que j'en ai dit assez; encore une fois, veuillez m'excuser.

*M. Castel* donne lecture du travail de M. J. N. Paquet, sur :

#### LA COOPÉRATION PAROISSIALE COMME MOYEN DE DIMINUER LE NOMBRE DES PETITES FABRIQUES.

Monsieur le Président, Messieurs,

"La coopération paroissiale, comme moyen de diminuer le nombre des petites fabriques," tel est le sujet du travail que vous m'avez prié de préparer pour la prochaine convention de la Société d'Industrie Laitière. Si je devais traiter ce

sujet moi-même en présence de la convention, je saurais condenser mon travail, respecter les limites d'une demi-heure que vous m'avez posées de prime abord, je pourrais au cours de la discussion, suppléer aux lacunes et aux omissions.

Afin de faire un travail utile et répondre par anticipation aux questions que l'on désirera me faire, je profiterai, sans en abuser, de la latitude que vous m'avez gracieusement accordée. Dire trop et dire trop peu, voilà les deux écueils entre lesquels il me faut louvoyer. Ne craignez rien, si je fais naufrage, moi seul serai victime.

C'est pour avoir coopéré à la formation d'une société de fabrication de beurre et de fromage dans la paroisse de Ste-Hénédine, comté de Dorchester, que vous m'avez invité à traiter ce sujet, afin de faire bénéficier de notre expérience les paroisses qui désirent former des sociétés de ce genre. Il me faut donc :

- 1o. Faire un précis historique de la formation de notre société ;
- 2o. Vous expliquer son organisation, ses règlements et son bureau de direction ;
- 3o. Vous faire connaître ses opérations et son état financier jusqu'au moment actuel ;
- 4o. Terminer par quelques remarques et conseils pratiques.

Voilà une route bien longue, ennuyeuse peut-être à parcourir, mais l'intérêt que vous portez à la formation de ces sociétés me permet de compter sur votre bienveillante attention.

Le temps presse, je cueillerai les plus beaux épis, à plus tard les glanures, s'il en est besoin. J'entre en matière.

#### PRÉCIS HISTORIQUE DE LA FORMATION DE NOTRE SOCIÉTÉ.

A Ste-Hénédine, il existe une beurrerie depuis 1882. En 1883 cette beurrerie passa entre les mains d'un syndicat composé de six propriétaires de la paroisse. En même temps, surgirent deux fromageries. Voilà donc trois fabriques : toutes trois entachées du péché originel de l'opposition. Mal incurable, il fallait le subir, et le fléau de la division exerça ses ravages pendant trois années. Au cours du mois d'août 1896, les deux fromageries manquant de lait cessèrent leurs opérations, mais le propriétaire de l'une d'elles et ses partisans comprenant qu'il leur fallait une beurrerie pour lutter à armes égales, décidèrent d'en ériger une, et même de l'installer en face de la beurrerie actuelle.

Le curé de la paroisse, le révérend M. Alfred Paquet voyait avec chagrin la discorde régner au milieu de ses paroissiens, du reste braves gens et bons chrétiens, et s'inspirant des graves obligations du ministère sacerdotal, conçut l'idée de fusionner ces éléments divers et opposés, pour en former une société de beurre et de fromage et frapper à mort l'esprit de division. Aux yeux de tous, c'était tenter l'impossible. Cependant, si les uns étaient obstinés, les autres désiraient l'entente et la paix.

Voilà monsieur le curé à l'œuvre. Il s'agit de faire consentir de part et d'autre les partisans les plus ardents à une rencontre pour faire des propositions de paix. On répond invariablement à monsieur le curé : " Je veux bien une rencontre, si les autres le veulent " ; mais personne ne bronche, et les semaines s'écoulent. Cependant, monsieur le curé continue son œuvre. Enfin, poussés au pied du mur, n'en pouvant plus, il faut agir. Soudain l'un d'eux eut une idée singulière. " Nous nous réunirons, monsieur le curé, dit-il, j'en réponds pour tous, mais à la condition que vous n'assisterez pas à notre réunion." C'est bien, entendez-vous, faites la paix, c'est tout ce que je désire, si je suis un obstacle, je me retire," telle fut la réponse. C'était mettre de côté la pierre angulaire de la société. La rencontre eut lieu. On causa, on discuta, et l'on se sépara, les esprits plus divisés que jamais.

Des semaines s'écoulaient, la discorde s'accroissait davantage, mais monsieur le curé tout doucement reprend son œuvre. Petit à petit la goutte d'eau ne creuse-t-elle pas la pierre ? Bref, on en vient à une entente. Il est décidé que la société se forme. On paiera la beurrerie \$1,500.00 ; la fromagerie, c'est-à-dire celle qui fait l'opposition la plus forte, \$650.00, et on la transportera auprès de la beurrerie. On ne tient pas compte de l'autre fromagerie, parce que, advenant la formation de la société, elle sera forcée de fermer ses portes.

Sans tarder, cinq de nos gens, animés d'un zèle plus ardent qu'éclairé, font enregistrer au greffe de la Cour supérieure du district de Beauce une déclaration attestant la formation de la société. Mais, oublie fatal ! on n'a pas arrêté l'organisation et les règlements de la société. Et voilà ! (*tot capita, tot sensus* !) qu'ils sont égarés dans un labyrinthe inextricable. Pour seconder monsieur le curé dans son œuvre de pacification, j'offre alors mes services.

Après de longs pourparlers, on convient de part et d'autre d'un système à fonds social. Je préparerai des règlements basés sur ce système, on les discutera en comité avant de les soumettre à l'assemblée générale, qui d'après la date de l'enregistrement de la déclaration devait avoir lieu le 2 janvier. Le comité est réuni, mais ô surprise, je constate qu'à mon insu on travaille à faire prévaloir un système tout opposé. Escomptant l'avenir, on propose d'emprunter tout l'argent nécessaire, on ne déboursera pas un centin et les profits devront payer les dettes de la société. Système populaire, il est vrai, mais peu honorable pour des gens de la classe, et contraire aux intérêts d'une bonne société. Une association nous est chère à raison des avantages qu'elle procure et des sacrifices qu'elle nous a coûtés. De là, nouvelles difficultés. L'assemblée qui devait avoir lieu le 2 janvier n'est pas annoncée, elle n'aura pas lieu. Les esprits sont en ébullition. Le jour de l'an passe, on ne pense pas à se soulever la bonne année. Tout espoir d'entente est perdu ; à ceux qui me prêtaient main-forte, je disais : " Nous avons jeté en terre une bonne semence ; il fait froid, la terre est glacée ; au temps favorable, elle produira ses fruits. Patience et longueur de temps, dit Lafontaine, font plus que force ni que rage." Il y avait de quoi faire de la rage.

Le jour des Rois, à l'issue de la messe, je convoque une assemblée publique ; le calme renaît. On s'explique, on tombe d'accord. Plus de discussion, c'est le temps de l'action. Tel et tel qui suscite des embarras est emporté par le courant.

Je rédige le système convenu, c'est bien ce que l'on désire. 68 cultivateurs, et des plus importants, consentent à faire partie de la société. La paroisse en contient 115; il est impossible de former une société rivale, il suffit. Le 10 janvier, nouvelle assemblée pour signer la déclaration, requise par la loi de 1891 afin de régulariser les sociétés de fabrication de beurre et de fromage.

Après mille explications, je dis aux membres de la société en germe, qu'ils doivent tous signer la déclaration. A ce mot de signature, plusieurs regardent la porte, se préparant à déloger sans trompette. "Ah ça, mes amis, leur dis-je, la société, ce n'est pas pour moi, je n'en ai pas besoin, c'est pour vous. Vous êtes libres, faites comme il vous plaira. Si vous la voulez, il faut tous signer, sinon elle ne se formera pas." C'en fut assez. Tous signèrent la déclaration, ainsi qu'une formule rédigée en forme de billet promissoire, par laquelle ils s'engageaient à payer \$10.00 à la société en deux versements. Les formalités exigées par la loi étant observées, le 15 janvier a lieu l'assemblée de tous les actionnaires pour sanctionner les règlements et élire les directeurs de la société.

Je m'attarde bien longtemps sur ce laborieux enfantement de la société, j'en conviens; mais il faut savoir que la formation d'une société dans de telles conditions, est très difficile, entravée par une foule d'obstacles. Cependant un travail persévérant triompha de tout.

La fromagerie que l'on achète est à un mille de la beurrerie, il faut la transporter auprès de cette dernière. Nous sommes au 20 janvier. 36 paires de bœufs, conduits par autant de capitaines, exécutent en quelques heures ce travail gigantesque. Et voilà que nos deux fabriques semblent s'entre-regarder d'un air ébahi, se donner le baiser de paix comme deux sœurs pour vivre désormais en bonne harmonie.

O puissance de l'industrie laitière, tu fais tout mouvoir: les hommes, les bêtes, les fabriques. Gloire à vous tous, promoteurs dévoués de cette bienfaisante industrie, voilà votre œuvre!

La fabrique de la société commença ses opérations le 19 avril. A ce moment, on fit des efforts pour former une société rivale, installer une beurrerie, la moins dispendieuse possible. On oubliait qu'il fallait compter sur un certain nombre de vaches bien dévouées, celles-ci faisant défaut, le projet échoua.

Voyons en second lieu

#### L'ORGANISATION DE LA SOCIÉTÉ.

Il a fallu l'adapter au goût de tous; comme dit Boileau, vingt fois sur le métier remettre notre ouvrage, afin de réunir tous les suffrages.

J'ai dit que la Société payait la beurrerie, y compris un appareil complet pour la fabrication du fromage, \$1500.00; la fromagerie, \$650.00. En tout, \$2,150.00. C'est cher, me direz-vous. Je ne le nie pas. Mais pour acquérir le trésor inestimable de la paix, ce n'était pas trop. De plus, la société devait acheter une seconde écrémeuse, un malaxeur, une baratte, c'est-à-dire faire une nouvelle dépense dépassant \$600.00. Ces considérations furent le point de départ du système adopté.

68 cultivateurs, et  
é. La paroisse en  
le, il suffit. Le 10  
par la loi de 1891  
romage.

été en germe, qu'ils  
plusieurs regardent  
es amis, leur dis-je,  
ir vous. Vous êtes  
t tous signer, sinon  
la déclaration, ainsi  
elle ils s'engageaient  
alités exigées par la  
s actionnaires pour

nt de la société, j'éh  
dans de telles condi-  
ependant un travail

erie, il faut la trans-  
vrier. 36 paires de  
ues heures ce travail  
tre-regarder d'un air  
vivre désormais en

spir: les hommes, les  
de cette bienfaisante

avril. A ce moment,  
e beurrerie, la moins  
un certain nombre  
houa.

au, vingt fois sur le  
ges.

un appareil complet  
\$50.00. En tout, \$2.  
ais pour acquérir le  
plus, la société devait  
c'est à dire faire une  
rent le point de départ

Il y a 68 membres; de là 68 actions: chaque membre est actionnaire pour une action seulement. Le montant souscrit de chaque action est de \$40.00. Par conséquent le capital souscrit est de \$2,720.00. Le montant payé sur chaque action est de \$10.00; donc le capital payé \$680.00, ce qui suffit à payer les dépenses urgentes. De sorte que la société ne devra que \$2,150.00. Ce paiement de \$10.00 s'est effectué en deux versements de \$5.00 chacun; l'un le 1er mai, l'autre le 1er juillet.

Les revenus de la fabrique combinée seront employés: d'abord, au paiement des employés, des dépenses de fonctionnement, des assurances, des intérêts dûs aux créanciers, à payer le capital dû, puis enfin à rembourser les membres de l'argent payé au début de la société.

Celle-ci remettra alors à chaque membre la somme de \$10.00 sans aucun intérêt. Ce remboursement se fera en partageant également les profits entre les membres.

Ce remboursement effectué, les profits provenant des membres de la société seront distribués entre eux suivant le nombre de livres de lait de chaque membre.

Les profits provenant de ceux qui ne sont que patrons seront distribués également entre tous les membres de la société.

La paroisse contient 115 cultivateurs; il y a 68 membres et 112 patrons, y compris les membres. Sur ce nombre 7 des patrons sont d'une paroisse voisine.

Telle est la constitution de la société. Voyons maintenant quels sont les règlements qui doivent en assurer le bon fonctionnement.

Veillez croire qu'ils ne sont pas l'œuvre des sept sages de la Grèce: plus d'un pourra y ajouter le sel d'une sagesse plus profonde; mais tels qu'il sont, ils vont à notre goût. J'omet les clauses particulières à la paroisse de Ste. Hénédine, pour n'exposer que celles d'un intérêt public.

#### RÈGLEMENTS.

10. La société est formée pour un temps illimité. Avec le consentement de la majorité absolue de ses membres, elle pourra être dissoute, pourvu qu'elle ait réglé toutes ses affaires et rempli toutes ses obligations.

20. Tout cultivateur et autre personne de Ste. Hénédine, propriétaire de vaches laitières, peut devenir membre de la société.

30. Les membres s'engagent à se conformer aux règlements adoptés par la société, ainsi qu'à ceux que le bureau de direction jugera à propos de faire dans la suite.

40. Tout membre doit envoyer le lait de ses vaches à la fabrique.

50. Si un membre vend sa propriété, il peut vendre son action à l'acquéreur, et ce dernier devient membre de la société.

60. Tant que la société aura des dettes, ou des obligations envers ses membres, tout membre qui sera une année ou plus sans envoyer de lait à la fabrique, sera remboursé de ses \$10.00 après les autres membres, après l'expiration d'un délai égal au temps qu'il n'aura pas envoyé de lait à la fabrique.

70. Toute personne de la paroisse, même des paroisses voisines, peut apporter du lait à la fabrique, à titre de patron.

80. Le taux de fabrication est de trois centins par livre de beurre et d'un centin et demi par livre de fromage, pour tous les membres et patrons.

90. La société fait du beurre et du fromage. A la demande des membres, elle peut faire les deux produits simultanément, si les directeurs jugent la quantité de lait suffisante.

Cette longue énumération des règlements devient soporifique, j'en subis moi-même l'influence. Mais jugez vous-même. Puis-je abrégier, tronquer ce travail sans nuire à son utilité ? Puis-je passer sous silence le bureau de direction, l'âme de la société ? De même que l'âme anime le corps et met ses organes en action, ainsi le bureau de direction conserve, développe les principes vitaux de la société, et en dirige toutes les opérations.

J'entre au plus vite dans le :

#### BUREAU DE DIRECTION.

10. La société élit sept directeurs qui forment le bureau de direction. Ce nombre sept est motivé par sept divisions qui partagent la paroisse en parts égales. Autant que faire se pourra, on doit élire un directeur dans chacune d'elles ;

20. Les directeurs sont élus chaque année à l'assemblée générale du mois de décembre ; quatre forment un quorum.

30. Lorsqu'il y a réunion du bureau de direction, les directeurs doivent être notifiés par avis spécial par le président ou par le secrétaire, ou par l'un des directeurs, au moins 24 heures avant l'assemblée ;

40. Toute question contestée est décidée par la majorité des directeurs présents ;

50. Le président peut voter en sa qualité de directeur chaque fois qu'une question est mise aux voix ; au cas de partage égal des voix il a, de plus, voix prépondérante en sa qualité de président.

60. Les directeurs élisent entre eux un président et un vice-président qui doivent savoir signer leur nom ; ils sont les officiers de la société.

70. Les directeurs engagent un secrétaire-trésorier qui doit être pris en dehors des directeurs.

80. Les directeurs sont chargés de la gestion des biens, de la discipline intérieure, de la vente des produits, de la distribution de l'argent aux membres et aux patrons, et de l'administration des affaires de la société.

9o. En tout temps, les directeurs peuvent convoquer des assemblées spéciales de la société par avis public donné à la porte de l'église paroissiale, le dimanche ou jour de fête d'obligation précédant l'assemblée.

10o. Les services des directeurs sont gratuits; mais un directeur autorisé à voyager dans l'intérêt de la société est remboursé des frais ordinaires de voyage.

11o. Au cours du mois de décembre, au jour fixé par les directeurs, il doit y avoir assemblée générale annuelle. Alors les directeurs rendent compte de leur administration, donnent un état détaillé des recettes et dépenses et des affaires de la société. A cette assemblée, on peut admettre de nouveaux membres, augmenter ou réduire le capital-actions, et au cas de nécessité, ordonner que les membres fassent un nouveau versement sur le montant souscrit de leur action.

12o. La société doit s'abonner au "Prix Courant."

*Festina lente*, dit le précepte latin: hâtez-vous lentement, c'est ce que je fais. Disons tout de suite quelques mots de l'humble serviteur de la société, le secrétaire trésorier. Il est un rouage trop important dans le mécanisme de la société pour le laisser dans l'ombre. Le

#### SECRÉTAIRE-TRÉSORIER.

Il doit donner un cautionnement pour un montant déterminé par les directeurs. Son emploi consiste à donner les avis spéciaux et publics; assister aux assemblées des directeurs et de la société; faire les procès-verbaux et correspondance; tenir tous les livres et comptes de la société; recevoir en temps et lieu convenables les paiements des actionnaires; faire les répartitions; préparer les rapports, etc.

Il importe de faire choix d'un homme compétent, se jouant au milieu des chiffres, comme celui de Ste-Hénédine, et de lui donner un salaire proportionné à l'ouvrage qu'il doit faire. Souvent on offre ses services au rabais. Soyez sur vos gardes: sous prétexte d'une fausse économie, ne mettez pas en péril l'existence d'une société sur laquelle vous fondez des espérances.

L'homme auquel vous confiez votre lait, fruit de vos sueurs et de vos travaux, mérite une sérieuse attention. De graves responsabilités pèsent sur ses épaules. Il n'est pas hors de propos de dire quelques mots du

#### CHEF DE FABRIQUE.

Il doit posséder parfaitement les secrets de son métier, c'est évident, et réunir cent autres qualités. Si vous avez un homme qui sache fabriquer d'excellents produits, remplir consciencieusement son devoir, vous possédez un trésor. A tout prix, conservez-le. Commencez par lui fournir un lait de qualité irréprochable, et le succès de votre fabrique est assuré. Celui que nous avons, ancien élève de l'école de laiterie de St-Hyacinthe, donne pleine satisfaction. Il sait refuser poliment un lait impropre à la fabrication. "Mais..." répond-on. "Il n'y a pas de mais... Monsieur; à l'école de St-Hyacinthe, on m'a appris qu'il faut faire ainsi." La leçon porte ses fruits.

Fonder une société, la munir de tous les éléments de vitalité, c'est œuvre louable, nul ne le conteste. Mais ne doit-on pas juger l'arbre à ses fruits ? Les fruits d'une société d'industrie laitière sont de deux sortes : d'abord les produits fabriqués : le beurre et le fromage ; puis les profits réalisés. Après sept mois d'exercice jetons un coup d'œil rapide sur les

#### OPÉRATIONS ET ÉTAT FINANCIER DE NOTRE SOCIÉTÉ,

pour voir si elle répond à nos désirs et mérite notre sollicitude. Je tiens mes renseignements du secrétaire de la société. Du 19 avril au 1er novembre, la fabrique a fait 58,500 livres de beurre, et nous estimons qu'elle en fera encore 6,000 lbs environ ; puis 7,780 lbs de fromage. Personne n'ignore que les pacages ont fait défaut pendant une partie de la saison des herbes, et que les vaches rendent exactement en lait ce qu'elles reçoivent en nourriture. Les ventes de beurre pour la seconde quinzaine d'août et tout le mois de septembre ont réalisé respectivement 75½ et 74 centins par cent lbs de lait ; celles de fromage pour la période correspondante ont rapporté 72½ centins. Les produits étaient de première qualité ; ils ont obtenu le prix courant du marché, si ce n'est le haut prix. Bien que ce résultat soit en faveur de la beurrerie, de ces faits isolés je n'ose tirer de conclusions rigoureuses, à raison des fluctuations du marché ; mais il me confirme dans l'opinion que beurreries et fromageries se valent ; que toutes deux, sœurs jumelles d'une même industrie, devraient s'unir pour marcher la main dans la main, se prêter davantage aux besoins du marché, et promouvoir les intérêts du cultivateur.

Vous avez dû remarquer que le rendement de 100 livres de lait n'est pas des plus élevés. Voici ce que le fabricant, à la lumière du Balcock, m'a fait observer : "A Hébertville, lac St-Jean, m'a-t-il dit, où j'ai fabriqué plusieurs années, le pourcentage du gras est plus élevé qu'ici, et la différence est notable." La cause ? Sont-ce les vaches ? les pâturages ? La paroisse de Ste-Hénédiine occupe une vallée ; les terrains y sont un peu humides, les herbes et fourrages naturellement aqueux. C'est peut-être là la cause.

Voici en abrégé l'état financier de notre société. J'ai dit que la société payait beurrerie et fromagerie \$2,150.00 ; que les membres ont versé \$680.00 pour payer argent comptant un centrifuge, un malaxeur, une baratte, etc., les autres frais d'installation ont été coûteux. Au premier novembre, après toutes dépenses payées, la société a remis sur le capital dû la somme de \$450.00 y compris les intérêts. Les calculs de recettes et dépenses étant faits d'une manière approximative pour toute la saison, on estime que la société réalisera encore \$150.00 d'ici à la fin de l'année. L'erreur en plus ou en moins ne saurait dépasser quelques piastres. Aujourd'hui, 8 novembre, la fabrique reçoit encore 4,000 lbs de lait par jour. On compte donc sur un revenu net d'à peu près \$600.00. A vous de faire l'appréciation des fruits de cette société, d'en faire le sujet de vos intéressantes discussions.

Encore quelques—REMARQUES ET CONSEILS—et je finis.

1o. On recommande fortement et avec raison de ne point faire de fromage d'étable. Il importe donc d'établir des fabriques combinées pour pratiquer

l'industrie laitière à peu près toute l'année. Ce qu'un particulier ne peut entreprendre, une société paroissiale le peut toujours. L'industrie laitière travaille à deux bras. La beurrerie, voici le bras droit; la fromagerie, voici le bras gauche; les deux s'entraident et se complètent. Je concède l'honneur de la droite à la beurrerie, parce que c'est elle qui nécessairement commence et termine les travaux de la saison, et peut même les continuer sans interruption.

2o. Dans les paroisses où plusieurs petites fabriques vivent en bon accord, il sera très avantageux à divers points de vue, d'établir une société qui fabrique tout le lait de la paroisse dans le même établissement. Si l'étendue de la paroisse ou la disposition des lieux, s'oppose à l'érection d'une seule fabrique, rien n'empêche de former deux sociétés, pourvu qu'elles ne soient point rivales. L'émulation entre elles serait de nature à stimuler le zèle des membres.

3o. Dans les paroisses entachées de division, la formation d'une société remédie à tous les maux. C'est un remède d'application difficile, mais souverainement efficace. Le médecin qu'il faut guérir, c'est le prêtre, c'est-à-dire le curé de la paroisse. Sa parole autorisée fléchira les cœurs les plus obstinés. Je suppose qu'il est absolument désintéressé, d'une patience à toute épreuve, zélé pour le spirituel et temporel de ses paroissiens. Quelquefois un laïque également désintéressé pourra lui prêter un concours précieux.

4o. Il y avait de faux prophètes il y a 1800 ans, il y en a encore, des pessimistes, des hommes qui se délectent au sein du trouble. Si vous travaillez au bien public, vous en rencontrerez sur vos pas. Marchez tout de même, poursuivez votre œuvre de conciliation et de progrès.

5o. Si vous voulez former une société durable, commencez par l'asseoir sur une bonne organisation, c'est le fondement; munissez-la de sages règlements, c'est l'édifice qui la mettra à l'abri de tout danger. Veillez à ce que membres et directeurs observent strictement les règlements c'est-à-dire le code de la société. Tel qui semble un agneau en entrant dans la société devient un loup dans la bergerie. On veut secouer le joug des règlements pour satisfaire d'anciennes animosités, conduire à sa guise. Sans cette double garantie et la protection de la loi qui donne l'existence légale, une société courra de grands dangers. C'est le frein qui met à la raison les esprits les plus remuants.

6o. Vous ne croyez pas, je suppose, que la société dont je viens de vous entretenir soit l'âge d'or reparu sur la terre. Vous connaissez trop bien le cœur humain pour entretenir cette illusion. Des mécontentements, du bavardage, des criailleries, il y en a parfois: c'est la machine qui s'use, fatigue, demande une goutte d'huile. L'huile de la charité suffit le plus souvent à faire tout rentrer dans l'ordre. Cependant rien n'arrête la marche de la société, n'altère le contentement général. L'industrie laitière se développe sans entraves et les âmes jouissent de la paix.

Aide-toi, le ciel t'aidera. \* Travaillons à cimenter l'union qui fait la force. Dieu qui voit dans le secret, qui tient dans ses mains les cœurs et les volontés, rend possible ce qui semble au-dessus des forces de l'homme. C'est le grand secret du succès de nos humbles travaux.

Ste-Hénédine, 10 novembre 1897.

JULES N. PAQUET.

## REMARQUES DE M. J. DE L. TACHÉ.

M. J. de L. Taché—La conférence de Monsieur Pâquet a pour titre : "La coopération paroissiale comme moyen de diminuer le nombre des petites fabriques." C'est donc le jeune sujet des petites fabriques qui revient périodiquement devant nos conventions, mais c'est un sujet qu'il ne faut pas négliger.

Tous les inconvénients possibles résultent de ces petites fabriques, comme les champignons poussent sur les vieilles souches :

Au point de vue du propriétaire, pas de profits, retranchements forcés sur l'installation, sur l'entretien, sur les fournitures, sur les salaires des employés ;

Au point de vue des produits, qualité médiocre, pauvre apparence et pauvre demande, difficultés dans les livraisons et coupages sur le prix ;

Au point de vue des patrons, pour la seule compensation des distances diminuées, moins d'argent, moins de confiance, saisons plus courtes et manque d'encouragement.

Il est bon que nos conventions répètent et que nos rapports consignent une fois de plus que ce n'est pas le nombre des fabriques qui assurera l'avenir de notre industrie laitière, mais l'excellence de nos fromages et de nos beurres, et que pour obtenir l'excellence des produits, le meilleur moyen dans l'opinion de tous ceux qui y entendent quelque chose, c'est d'avoir des fabriques assez importantes, assez grosses, pour que les propriétaires aient les moyens d'engager de bons fabricants, d'acheter de bonnes fournitures, de bien entretenir et d'améliorer leurs constructions et leur outillage, de se renseigner et de se tenir au courant des progrès constants de l'industrie laitière.

Mais comment empêcher la création de petites fabriques ? Comment faire disparaître celles qui existent ? Trouver un remède sérieux durable, meilleur que ceux qui ont toujours été à notre disposition, voilà la difficulté.

Monsieur Pâquet et le Docteur Grignon ont l'air de trouver ce remède dans la coopération, telle qu'exposée dans la conférence de Monsieur Pâquet. Je comprends bien que si les gens veulent s'entendre, et tant qu'ils le veulent, les choses vont bien. Mais à quoi tient l'existence de la société coopérative de Ste-Hénédine ? à l'intérêt des actionnaires de la société, qui est de \$10.00 pour chacun ; Aux revenus de \$10.00, quant à présent ? Et vous avez des patrons qui transportent leur lait d'une distance considérable, pour ne rien toucher de plus que les voisins de la fabrique. Les patrons ne sont pas même tous engagés à livrer leur lait. (1) Et n'importe qui, au premier dissentiment, peut encore tenter l'établissement d'une fabrique rivale. Que l'on détache un arrondissement éloigné de 25 patrons, et vous aurez encore la possibilité d'une petite fabrique !

La coopération, dans de pareilles conditions, reste un moyen précaire, restreint, de remédier au mal ; elle n'est tout simplement qu'une forme d'exploitation avec ses avantages et ses désavantages. Avant d'aller plus loin, il faut ici placer un mot.

(1) Tous les actionnaires du moins, au nombre de 68, le sont. (Règlements 4; voir page 39.)

a pour titre : "La  
re des petites fabri-  
ation périodiquement  
négliger.

s fabriques, comme

vements forcés sur  
es des employés ;

pparence et pauvre  
x ;

ation des distances  
courtes et manque

ports consistent une  
assurera l'avenir de  
et de nos beurres, et  
oyen dans l'opinion  
fabriques assez im-  
oyens d'engager de  
etenir et d'améliorer  
se tenir au courant

es ? Comment faire  
durable, meilleur que  
té.

uver ce remède dans  
ur Pâquet. Je com-  
qu'ils le veulent, les  
coopérative de Ste-  
\$10.00 pour chacun ;  
patrons qui transpor-  
cher de plus que les  
engagés à livrer leur  
encore tenter l'établis-  
sissement éloigné de  
abrique :

un moyen précaire,  
d'une forme d'exploit-  
aller plus loin, il faut

glements 4; voir page 80.)

Notre société, il ne faut pas l'oublier, se compose, pour une bonne partie, de propriétaires qui ont le mérite d'avoir été les pionniers de l'industrie laitière en ce pays ; sur les 1,500 ou 1,600 fabriques de cette province, il y en a probablement 1,000 qui sont propriété particulière de braves gens qui y ont engagé leurs économies et leur avenir. Il ne faut pas oublier non plus que les patrons ont une grande tendance à regarder comme indûment enlevé à eux-mêmes, tout ce que le propriétaire d'une beurrerie ou d'une fromagerie peut gagner par son travail et sa diligence à les servir.

Comme membre de cette société, où tous les intérêts doivent être représentés, je crois qu'il est à propos de recommander la prudence et la modération à tous ceux qui seraient tentés de s'emballer à propos de coopération, et qu'il est à propos en étudiant la question de la diminution du nombre des fabriques, de ne pas oublier les intérêts de ceux qui devront disparaître, et de compter qu'ils ne peuvent songer à se laisser anéantir sans lutter de toutes leurs forces. Il y a là une double question d'équité et de réussite dans l'application des remèdes.

Je reviens à mon sujet, j'ai assisté à presque toutes les discussions sur les petites fabriques, j'ai causé de ce grave sujet avec des gens de bon conseil, et je crois que si l'on y voit tant de difficultés, c'est faute de se définir bien clairement les causes de cette situation :

Pourquoi y a-t-il tant de petites fabriques de beurre et de fromage ? Pénétrons-nous bien de la vraie cause : c'est parce que n'importe qui a le droit d'en établir n'importe où.

Quand y aura-t-il moyen de les empêcher de s'établir ou de se débarrasser de celles qui existent de trop ? Quand les intéressés auront le droit défini de décider qu'il ne s'établira pas de nouvelles fabriques, ou que certaines fabriques devront disparaître.

Le mal a sa racine dans la liberté illimitée d'établir des beurreries et fromageries publiques. Le remède sera, à mon avis, dans la création d'un régime légal qui réglemente leur établissement, leur nombre, la délimitation de leur territoire.

Je ne vois aucune objection raisonnable à ce qu'une loi spéciale, dans certaines conditions, donne à une majorité de cultivateurs, propriétaires fonciers, le droit de décider qu'il ne s'exploitera pas plus d'une fabrique dans les limites d'un territoire fixé.

Dans quelles conditions l'exercice de ce droit serait-il accordé ?

1o. Il faudra d'abord réaliser ce qui est de l'essence d'une grande fabrique. La majorité des propriétaires fonciers devrait représenter un nombre de vaches suffisant pour assurer la fourniture de lait d'une grande fabrique, ou un territoire suffisant pour réaliser cette condition dans un avenir rapproché, dans les endroits où l'industrie laitière est à ses commencements.

2o. Il faudrait ensuite faire disparaître la plus grande raison des petites fabriques.—l'inégalité des distances à parcourir pour livrer le lait à la fabrique,—en imposant le charroyage obligatoire du lait, ou une indemnité obligatoire proportionnée à la distance moyenne à parcourir par les charges de voiture.

30. Il faudrait ensuite pour respecter les droits acquis indemniser les propriétaires des établissements, dont la suppression serait décidée, de la pleine valeur de ces établissements (déboursés d'installation et valeur de rapport considérés).

40. Pour donner un caractère de stabilité à la fabrique centrale, il faudrait l'outiller pour fabriquer le beurre ou le fromage suivant la saison, suivant le marché, ou suivant les préférences ou l'exploitation agricole de ses patrons.

Voilà les principales conditions. Il ne serait pas nécessaire, ni même opportun, que cette loi ou cette réglementation fût imposée à toute la province; il suffirait que son application fût facultative au désir de la majorité des intéressés.

Je sais bien que l'objection invariable que l'on a faite, dans des circonstances offrant quelque analogie, est celle-ci: pareille loi semble entraver la liberté commerciale et la liberté des citoyens. A cela je réponds qu'il est facile de trouver bien des cas où la liberté commerciale est entravée: par exemple, par certains pays, qui accaparent l'exploitation des chemins de fer et des télégraphes, qui monopolisent la fabrication de certains produits, comme le tabac et les allumettes; par exemple encore, par nos lois qui permettent aux conseils municipaux de donner des privilèges exclusifs pour la fourniture de l'eau, de la lumière, du gaz, pour l'opération des chemins de fer urbains; par nos législateurs, qui donnent des privilèges de ponts pour le passage des rivières.

Quant à la liberté du sujet, elle ne serait pas entravée puisque tout cultivateur dans un territoire fermé pourrait garder et traiter son lait chez lui. On lui interdirait seulement d'encourager d'autre fabrique, pour que rien n'entrave le fonctionnement de la beurrerie publique ou centrale, que nous considérons comme une chose désirable au point de vue public.

Si l'industrie laitière est un puissant facteur de notre avenir agricole, et nous sommes tous bien convaincus qu'elle l'est, il ne peut y avoir d'objections sérieuses à cette loi qu'il me semble nécessaire de demander à notre législature, après mûre étude des détails. Il ne s'agit, rien de plus, rien de moins, que de faire décréter le droit public, à une majorité d'un nombre suffisant d'intéressés, de décider: que le lait produit sur leurs fermes sera fabriqué dans un endroit public et commun, dans les meilleures conditions pour qu'ils en tirent le plus de profit possible, et aussi, qu'aucun établissement rival n'en compromette le succès. C'est tout.

Et cela obtenu, la co-opération du Dr Grignon et de M. Pâquet verra ses plus beaux jours. J'espère qu'ils ne m'en voudront pas de leur aider de cette façon.

#### DISCUSSION.

*Dr Grignon*—M. Taché reproche au Dr Grignon et à M. Pâquet de faire perdre un montant d'argent à ceux qui auraient construit de petites fabriques; mais il ne nous donne pas un moyen de les empêcher de faire des pertes!

*M. J. de L. Taché*—Nous indemniserons les propriétaires de la pleine valeur de leur établissement et cette valeur sera établie par experts.

*Dr Gr*  
*M. Ta*  
et ils auron

*Dr Gr*

*M. Ta*

*Dr Gr*

payer une

*M. Va*

leur voisin

*Dr Gr*

milles, des l  
compétition  
une nouvelle  
dédoumange  
la distance.  
pourra faire

*M. Tac*

comme conc  
loi ne pour  
communs ou

*Dr Gri*

vous n'arriv

*M. Tac*

lui-même.

*Dr Gri*

Hénéline.  
vatives. M.  
eu beaucoup  
membres. C  
vateurs. El  
\$2,500.00 et  
actionnaires.  
intérêt à fo  
Prenez mes  
cent arpents  
chacun \$50.0  
peut pas for

*M. R'H*

puisque vous

*M. Bar*

projet; je cro

*Dr Grignon*—Par qui, par la société ?

*M. Taché*—Les propriétaires décideront qu'il n'y aura qu'une seule fabrique et ils auront quelqu'un pour exploiter cette fabrique pour eux.

*Dr Grignon*—Les autres fabriques souffriront.

*M. Taché*—Elles seront indemnisées par la paroisse.

*Dr Grignon*—Pensez-vous que vous trouverez une paroisse qui veuille ainsi payer une nouvelle fabrique ?

*M. Vaillancourt*—Je pense que les propriétaires seront très contents de payer leur voisin pour ne pas avoir d'opposition.

*Dr Grignon*—Pensez-vous que vous allez trouver, dans l'espace de quatre milles, des habitants assez bien disposés pour payer les trois petites fabriques de compétition ? Ces gens-là n'ont pas demandé de permission pour venir établir une nouvelle fabrique et faire des dommages ; je ne crois pas qu'il faille les dédommager. Prenons la cause de l'établissement de ces petites fabriques ; c'est la distance. Si nous prouvons aux contribuables qu'avec une grande société on pourra faire charroyer le lait, la question de distance disparaît.

*M. Taché*—Elle disparaît aussi dans mon projet. J'ai dit que je mettais comme condition l'obligation de faire disparaître l'inégalité des distances. La loi ne pourrait être appliquée à moins qu'on ne fasse charroyer le lait à frais communs ou qu'on ne paie une indemnité proportionnée à la distance.

*Dr Grignon*—Si vous posez le principe qu'il faille indemniser le propriétaire, vous n'arriverez pas.

*M. Taché*—J'ai dit que le choix des remèdes sera laissé au propriétaire lui-même.

*Dr Grignon*—J'ai visité l'établissement de M. Gabriel Dumont, de Ste-Hénéline. J'ai donné là une conférence il y a deux ans sur les sociétés coopératives. M. Dumont s'est mis en tête de former cette société coopérative. Il a eu beaucoup de difficultés, mais aujourd'hui il a réussi à former une société de 68 membres. Ce qui n'est pas extraordinaire, car la paroisse comprend 115 cultivateurs. Eh ! bien, malgré cela, ils ont réussi à faire un profit ; ils ont payé \$2,500.00 et ils ont fait un bénéfice net de \$600.00. Cet argent retourne aux actionnaires. Je cite ce fait pour montrer aux cultivateurs qu'ils ont tout intérêt à former de ces sociétés coopératives dont j'ai parlé l'année dernière. Prenez mes calculs (15ème rapport, page 220 et suivantes). Un homme qui a cent arpents de terre peut garder dix vaches... Si cent cultivateurs fournissent chacun \$50.00, ils forment une somme de \$5,000.00. Est-ce qu'avec cela on ne peut pas former une bonne fabrique ?

*M. R'Haven*—Il y en a qui ne pourront pas faire partie de votre société ; puisque vous aurez le monopole, vous devrez indemniser les autres.

*M. Barnard*—Je vois que le Dr Grignon et M. Taché devaient discuter le projet ; je crois qu'il serait à propos de les laisser discuter tous les deux d'abord.

*Dr Grignon*—Si mes chiffres peuvent souffrir la contradiction qu'on me le dise. Vous admettez que cent cultivateurs qui ont une terre de cent arpents peuvent garder chacun dix vaches et peuvent souscrire chacun \$50.00. Je vous demande si avec \$5,000.00 vous n'êtes pas capable d'établir une bonne fromagerie et une bonne beurrerie. Moi, je prétends que j'en ai trop. Cent cultivateurs fournissant chacun dix vaches, ça donnera mille vaches. Ne croyez-vous pas que ces mille vaches peuvent donner quinze livres de lait par jour en moyenne ?

*M. R'Haven*—Non, la moyenne est de douze livres.

*Dr Grignon*—Vous n'admettez pas plus de douze livres de lait par vache en moyenne ?

*M. R'Haven*—En 1894, la moyenne donnée par votre rapport était de douze livres.

*Dr Grignon*—Mais, maintenant, si nous soignons nos vaches comme nous devons le faire ?

*M. R'Haven*—Quant on commence à établir des calculs comme les vôtres, il faut se baser sur ce qui est fait et non sur ce qui pourrait se faire. Vous vous êtes trompé.

*Dr Grignon*—Pas du tout. En tous les cas, si nos vaches sont bien soignées, elles donneront certainement 15 livres de lait en moyenne. Alors, vous ne pouvez plus attaquer les calculs suivants: (15<sup>ème</sup> rapport, page 220, tableau).

Donc, si une fabrique pouvait recevoir le lait de mille vaches, bien soignées de manière à leur faire donner quinze livres de lait par jour, cette fabrique réaliserait un profit net de \$2,100.00 et je dis qu'en employant ce profit à faire charroyer le lait, vous avez votre société coopérative. Et personne ne pourrait vous faire de compétition: c'est pourquoi j'ai toujours prétendu que les sociétés coopératives étaient un des grands moyens de faire disparaître les petites fabriques.

Maintenant, si M. Taché veut demander au gouvernement de prendre l'initiative, je crois que tous les membres doivent s'unir à lui pour demander au gouvernement d'employer toutes ses forces pour prévenir ce fléau des petites fabriques. J'ai remarqué qu'on se plaint des petites fabriques partout. J'ai vu dans le comté de Beauce quatre fabriques, où une seule aurait pu faire. J'en ai vu une qui recevait 800 livres de lait et qui chargeait un centin de fabrication. J'appuie le projet de M. Taché de diminuer, par l'action de la loi, le nombre des petites fabriques, mais je prétends que les sociétés coopératives sont aussi un excellent moyen.

*M. Taché*—Il n'y a pas de différence d'opinion entre le Dr Grignon et moi. Seulement, lui pense pouvoir arriver à son but sans la loi, et moi, je prétends que sans la loi nous aurons des petites fabriques encore longtemps. Quand une fois un territoire sera fermé à plus d'une fabrique par la loi que je propose, alors liberté parfaite aux citoyens de former une société coopérative dans les vues du Dr Grignon, et cette fabrique florira comme elle ne l'aura encore jamais fait.

*Dr*  
*M. A.*  
par le go  
Il y a un  
beurre en  
ment; il  
mettons r

*Mon*  
Compton;

*M. A.*  
chez les c

*M. B.*  
je disais à  
à ce mal d  
(M. J.-C.  
l'apprendr

*M. le*  
rie dans  
les plus in  
ne réussire  
est imposs  
maintenan  
fromage.  
fois; non-  
dendes à s  
geant le pa  
le lait.

Voilà  
Etats-Unis.  
Je vieillis e  
seize ans;  
province de

Voici n  
ont diminu  
plus la pein  
grand nomb  
marcher. S  
déranger, il  
il s'occupe p

Je crois  
facile que l  
Nous somm

*Dr Grignon*—Votre moyen est bon et le mien n'est pas mauvais non plus.

*M. A. Gérin*—Qu'est-ce que la société pense d'une beurrerie subventionnée par le gouvernement, qui viendrait porter opposition aux fromageries d'alentour ? Il y a une beurrerie de ce genre à Compton, qui paie le lait très cher, met le beurre en moules d'une livre et le vend très cher sous l'étiquette du gouvernement ; il nous est tout à fait impossible de lutter avec cette beurrerie, nous qui mettons notre beurre en tinettes et en boîtes.

*Monsieur l'Abbé Charest*—C'est pour entretenir l'école d'agriculture de Compton ; on agit ainsi pour avoir assez de lait pour créer un revenu pour cette école.

*M. A. Gérin*—Non-seulement on paie le lait très cher, mais on va le chercher chez les cultivateurs.

*M. Barnard*—Si vous le permettez, je répéterai pour la seizième fois ce que je disais à la première convention de notre société ; il y a un remède à apporter à ce mal des petites fabriques ; il est très simple. Je crois, M. le Président, (M. J.-C. Chapais) que vous devez le connaître, puisque vous avez payé pour l'apprendre ; c'est le charroyage du lait.

M. le Président pourrait vous dire qu'il y a seize ans on a établi une beurrerie dans une petite paroisse en bas de Québec, dans un endroit où les hommes les plus influents de la place disaient : " Ne venez pas nous parler de ça ici, vous ne réussirez pas ; tous les gens lèvent leurs vaches par la queue au printemps ; il est impossible de songer à l'industrie laitière dans ces conditions, etc. etc." Il y a maintenant dans cette paroisse une belle fabrique où l'on fait le beurre et le fromage. Cette fabrique existe depuis seize ans et elle a dû se payer plusieurs fois ; non-seulement elle s'est payée, mais elle a rapporté de fort beaux dividendes à ses propriétaires. Comment est-on arrivé à ce résultat ? En encourageant le pauvre comme le riche à porter son lait à la fabrique, en charroyant le lait.

Voilà un fait qui n'est pas nouveau ; nous l'avons appris d'Ontario et des Etats-Unis. J'aimerais à attirer votre attention encore une fois sur ce point. Je vieillis et je ne pourrai pas venir vous répéter encore la même chose pendant seize ans ; je voudrais vous faire comprendre que l'expérience acquise dans la province de Québec nous démontre que le succès est dans le charroyage du lait.

Voici un cultivateur qui est à deux ou trois milles de la fabrique ; ses vaches ont diminué, ses voisins sont dans le même cas que lui, et on se dit : " ça ne vaut plus la peine de porter le lait à la fabrique, c'est trop loin, etc." Et voilà qu'un grand nombre suivant cet exemple, la fabrique n'a plus assez de lait pour marcher. Si le lait est charroyé par la fabrique, le cultivateur n'a pas à se déranger, il n'a qu'à recevoir son argent tous les mois. Il trouve cela commode, il s'occupe plus de ses animaux et tout le monde y trouve son avantage.

Je crois que c'est le premier remède à appliquer et ce sera d'autant plus facile que les patrons s'entendront pour qu'il y ait le moins d'opposition possible. Nous sommes d'accord à dire que la cause du mauvais beurre et du mauvais

fromage est dans les petites fabriques, qui manquent des capitaux et des ressources nécessaires pour s'équiper de manière à produire un article de premier choix. La compétition est cause que l'industrie laitière diminue au moment où elle ne devrait produire que des articles de premier choix.

Il est donc important d'étudier le projet des sociétés coopératives qui nous est soumis. C'est l'intérêt d'un chacun; si nous avons intérêt à faire de l'argent par l'industrie laitière, il est bien clair que c'est l'intérêt d'un chacun. Il s'agit donc d'améliorer nos fabriques de manière à avoir le plus haut prix possible de nos produits. C'est une question de la plus haute importance.

On vient de vous démontrer les bénéfices qu'on peut réaliser sur un capital qui n'a pas été versé, mais seulement souscrit, un bénéfice net de \$600,00. C'est donc un bénéfice de 33 pour cent sur un capital souscrit. Vous voyez tout de suite l'avantage qu'il y a à retirer de ce procédé.

Je n'ai pas d'objection à ce que la loi intervienne, mais je sais combien il est difficile de faire intervenir la loi pour atteindre la liberté de l'industrie, et pourquoi ne pas nous servir d'un moyen plus facile que nous avons à notre disposition. Nous avons tout l'hiver pour faire ce qui a été fait à Ste-Hénédine. On vous montre des bénéfices en argent là où il n'y a pas d'argent. Les gens ne sont pas bien portés à se faire des misères pour empêcher l'argent de les venir trouver. Si j'ai un conseil à vous donner, c'est de faire ce qui a été fait à St-Denis et à Ste-Hénédine, c'est de faire charroyer le lait.

*M. Chagnon*—Quand les cultivateurs ne veulent pas faire charroyer leur lait, qu'est-ce qu'il faut faire?

*M. Barnard*—Il est démontré que les cultivateurs ne charroient leur lait eux-mêmes que quand ils ne peuvent pas faire autrement. Faites charroyer le lait vous-mêmes et vous vous apercevrez bientôt que le surplus de lait apporté à votre fabrique vous récompensera de cette dépense extra.

*M. Chagnon*—J'ai offert de payer la moitié du charroyage.

*M. Barnard*—Si vous aviez offert de tout payer, personne ne se serait objecté et vous auriez fait de l'argent.

Après une discussion des plus animées entre M. Taché, le Dr Grignon, M. R'Haven, M. Dumont et quelques autres, sur les sociétés coopératives, leur fonctionnement et les profits à en retirer, et que le sténographe n'a pu rapporter.—

*M. Taché*—Je désirerais proposer qu'un comité soit nommé pour étudier un projet de loi sur les bases que j'ai exposées, mais je ne le ferai pas actuellement. Je retire ma proposition et ne la soumettrai que demain.

*M. Barnard*—Pensez-vous, M. le Président, qu'à St-Denis on puisse vous faire opposition.

*M. J.-C. Chapais*—Ce serait bien difficile.

*M. Dumont*—Combien ça vous coûte-t-il pour faire charroyer le lait?

M. C.  
M. L.  
pour faire  
M. C.  
M. B.  
M. C.

ADD

A Monsie  
di

Monsieur l

A l'oc  
mettez-moi  
bienvenue  
tueux.

J'ai un  
naissance en  
et Sa Grac  
un cachet d

Its son  
ture et de la  
Canada.

Quant à  
bénédictions  
vénérés, ils  
par les senti  
Père est agr  
agricole qui,  
à unir les in  
des champs.

Je dois  
Messieurs les

*M. Chapais*—\$600.00 par année.

*M. Dumont*—Est-ce que vous engagez des personnes proche de chez vous pour faire ce charroyage ?

*M. Chapais*—Nous avons six voitures sur les chemins.

*M. Barnard*—Est-ce que cela vous paie ?

*M. Chapais*—Oui ; mais on ne le dit pas.

SÉANCE DU JEUDI SOIR, 1<sup>ER</sup> DÉCEMBRE.

OUVERTURE SOLENNELLE DE LA CONVENTION.

La séance est ouverte par le président M. Milton McDonald.

ADRESSE DE BIENVENUE DES CITOYENS DE NICOLET.

*A Monsieur le Président, M. Macdonald, M. P. P., et aux autres membres distingués qui composent cette Convention d'Industrie laitière.*

Monsieur le Président,

A l'occasion de la première convention d'Industrie laitière à Nicolet, permettez-moi de venir, au nom de mes concitoyens, vous souhaiter la plus cordiale bienvenue et vous présenter nos hommages les plus empressés et les plus respectueux.

J'ai un devoir bien doux à remplir ; c'est de dire notre vive et sincère reconnaissance envers les Honorables représentants du gouvernement de cette province et Sa Grandeur Monseigneur Gravel, qui ont bien voulu par leur présence donner un cachet d'éclat et de gravité à cette convention.

Ils sont en effet les protecteurs officiels et attentifs de la cause de l'agriculture et de la colonisation, dans laquelle doit être le plus bel avenir de notre cher Canada.

Quant aux Messieurs du clergé qui se sont associés aux espérances et aux bénédictions de ce jour, ils sont les bienvenus. De concert avec leurs évêques vénérés, ils représente ici-bas par le caractère de leur mission, non moins que par les sentiments de leur cœur, le Divin Pasteur qui a dit de lui-même : Mon Père est agriculteur. Ainsi ils continueront à prêcher que c'est l'esprit chrétien, agricole qui, de siècle en siècle a enrichi la terre ; que cet esprit est le plus propre à unir les intérêts et à pacifier les cœurs dans le bonheur et l'aisance de la vie des champs.

Je dois aussi remercier les amis éclairés et dévoués de cette noble cause, Messieurs les membres des Cercles agricoles de ce diocèse qui sont accourus ici

en si grand nombre. Nous accueillons de grand cœur, et nous saurons profiter, nous l'espérons, Monsieur le Président et autres membres de cette convention, de toute mesure que vous suggérez votre patriotisme pour le bien de l'agriculture et la prospérité de notre province. C'est le vœu le plus ardent que nous formons et que nous espérons voir se réaliser.

Veuillez croire, Monsieur le Président et vous tous qui formez cette société d'Industrie laitière, que nous conserverons longtemps le souvenir de votre présence au milieu de nous, et daignez croire à notre plus profonde gratitude et à nos sentiments les plus distingués.

SÉVÈRE GOÛDREAU, Maire.

Nicolet 1er décembre, 1897.

#### RÉPONSE DE M. LE PRÉSIDENT.

Monseigneur, Monsieur le Maire, Messieurs,

Je remercie bien sincèrement les citoyens de Nicolet qui par la voix de leur digne maire nous ont présenté une si jolie adresse de bienvenue. Nous trouvons dans cette adresse cet esprit de foi, cet esprit chrétien qui, quoi qu'on en dise, existe encore parmi le peuple canadien.

L'une des raisons qui nous ont engagés à venir tenir notre 16ème convention à Nicolet, c'est que le comté de Nicolet avec celui de Yamaska occupe près que le premier rang dans l'industrie laitière. Vous avez deux syndicats composés de 40 fabriques; vous occupez le deuxième rang dans la province sous le rapport des syndicats. Vous avez six beurrieres, vous occupez le deuxième rang dans la province parmi les comtés au point de vue du nombre des beurrieres. Vous avez 52 fromageries, vous occupez encore le deuxième rang dans la province. Vous avez neuf beurrieres-fromageries, ce qui forme un total de 67 fabriques dans votre comté. Vous avez une société d'agriculture, dix-sept cercles agricoles composés de 167 membres, vous occupez encore là le deuxième rang dans la province. On peut dire, qu'après le district de Trois-Rivières, vous occupez le premier rang dans la province, et je vous ferai connaître tout à l'heure une autre raison qui nous a engagés à tenir ici notre convention cette année.

Encore une fois, Messieurs, merci de la si bienveillante réception que vous avez faite aux membres de la Société d'Industrie laitière.

#### DISCOURS D'OUVERTURE DE M. LE PRÉSIDENT McDONALD.

Monseigneur, Monsieur le Maire, Messieurs,

Il est d'usage dans notre société que le président fasse un discours à la troisième séance de chaque convention pour faire connaître à ses membres, qui se réunissent une fois l'année, les opérations de notre Association. J'ai cru à cette convention-ci devoir adopter un autre mode de procéder, parce que je considère que le discours que le président avait coutume de faire prenait un temps trop précieux; c'est pourquoi je n'ai pas préparé de discours.

Je v  
la Weste  
pour moi  
président  
que nous  
d'Ontario  
fois la P  
Nous ave  
d'Ontario  
demander  
quand M.  
avoir un  
efforcé de  
de Québec  
laitière.  
élaborés p  
cercles ag  
grés en s  
parlé de la  
pas à l'ind  
dire incor  
invité à u  
résultats c

Je leu  
l'améliorat

Je leu  
terre était  
Gouvernem  
porter nos

A m'e  
faire bonne  
qui m'acco  
mais nous  
notre rappo

Mainte  
dans un en  
pales raison  
de St-Justin  
a manifesté  
désir exprin  
large part a  
santé l'ait r  
aussi grand

Je vous dirai cependant que nous avons été en janvier dernier invités par la Western Dairymen's Association d'Ontario à une de ses conventions. C'est pour moi un véritable plaisir de vous annoncer que nous avons ici ce soir le digne président de cette association dans la personne de M. MacLaren. Je vous dirai que nous avons été réellement émus de l'accueil si sympathique que nos confrères d'Ontario nous ont fait. Ils ont paru enchantés de voir que pour la première fois la Province de Québec se faisait représenter à une de leurs conventions. Nous avons été émerveillés, M. Castel et moi, des progrès faits par la Province d'Ontario en agriculture et en industrie laitière. On m'a fait l'honneur de me demander d'adresser la parole, mais ces messieurs ont dû être grandement surpris quand M. MacLaren leur a introduit M. MacDonald. Ils ont cru qu'ils allaient avoir un grand discours en anglais. . . . . J'ai fait de mon mieux et je me suis efforcé de faire connaître à cette convention les progrès accomplis par la Province de Québec, dans ces dernières années, et qui sont dûs à la Société d'Industrie laitière. Je leur ai fait connaître les efforts de notre association et les projets élaborés par elle. Je leur ai dit que notre société a créé ici dans la Province les cercles agricoles qui ont contribué pour une si large part au mouvement du progrès en agriculture que nous remarquons depuis quelques années. Je leur ai parlé de la création des syndicats de fromageries qui ont fait faire un si grand pas à l'industrie laitière dans notre province. Cette institution était pour ainsi dire inconnue dans la Province d'Ontario avant que M. Chapais, qui avait été invité à une de leurs conférences l'année précédente, leur eût fait connaître les résultats que nous en obtenions. Ils ont été étonnés.

Je leur ai fait connaître aussi que le mouvement qui se fait en faveur de l'amélioration de nos chemins était encore parti de notre société.

Je leur ai fait connaître encore que l'exportation du beurre frais en Angleterre était due à notre Société; que c'est à la suite de nos démarches que le Gouvernement a accordé des compartiments froids sur les steamers pour transporter nos produits.

A m'entendre, on eût dit un Gascon déserteur de son pays, mais j'ai dû faire bonne contenance et me tirer d'affaires du mieux que j'ai pu. M. Castel qui m'accompagnait a préparé avec moi un assez long rapport de notre voyage, mais nous ne vous en donnerons pas communication ce soir; il sera publié dans notre rapport annuel.

Maintenant, on nous a demandé: Pourquoi tenir votre convention à Nicolet, dans un endroit où les communications sont si difficiles? Voici une des principales raisons qui nous ont déterminés à prendre cette résolution. M. Gérin, curé de St-Justin, qui a été pendant douze ans un des directeurs de notre association, a manifesté le désir d'avoir la Convention de cette année dans son district. Un désir exprimé par lui est un ordre pour notre Société, car il a contribué pour une large part au succès de notre association. Je regrette que son mauvais état de santé l'ait retenu chez lui, car c'eût été pour lui un véritable plaisir de voir un aussi grand nombre de personnes s'intéresser à l'industrie laitière.

Nicolet, quoique isolé et d'un accès difficile n'est pas en arrière des autres endroits. Elle possède l'industrie du bois qui y est très florissante. Nicolet est encore une petite ville peut-être des mieux partagées sous le rapport religieux et intellectuel. Vous avez à la tête de votre clergé dans la personne de Monseigneur Gravel un homme aussi distingué que bon. Vous avez aussi une des plus belles institutions du pays dans le Collège de Nicolet qui a fourni au pays des hommes de la plus haute valeur. Vous avez l'avantage de posséder une institution commerciale, qui ce soir nous offre la plus cordiale hospitalité. Il y a aussi ici un couvent, qui donne asile à vos malades.

Les membres de la Société d'Industrie laitière ont accepté avec plaisir l'avantage qui leur était donné pour la première fois de visiter cette jolie ville de Nicolet.

Notre association a droit d'être fière de son œuvre, mais ceux qui sont les membres les plus actifs de cette société savent qu'il reste encore beaucoup à faire. Nous avons depuis une couple d'années poussé nos membres et tous ceux qui s'occupent d'industrie laitière vers la fabrication du beurre. Il est vrai que la fabrication a augmenté considérablement depuis deux ans, mais pas autant cependant qu'il le fallait. Si tout le monde continue à faire du fromage, nous allons encombrer le marché anglais. . . . Mais il n'en est pas de même du beurre, nous avons là un vaste champ d'exploitation.

Je crois que, cette année, nous aurons une augmentation considérable sur l'exportation du beurre. Il est de toute nécessité que les fabricants comprennent qu'il faut maintenant faire le plus de beurre possible.

Nous devons mettre les cultivateurs de la province de Québec en garde contre ceci: c'est que tous les pays du monde font des efforts considérables pour s'emparer du marché anglais; surtout les Américains. Ils se sont aperçus que nous nous sommes emparés du marché anglais avec notre fromage, et ils ne peuvent nous le pardonner. Les Américains font des efforts considérables pour avoir un beurre de la meilleure qualité possible et pour le faire apprécier des Anglais. Si nous ne nous donnons pas la main pour faire comme eux, le marché anglais nous échappera. N'allez pas croire que, lorsque vous allez chez un marchand, s'il vous dit que votre beurre est bon, cela veut dire que votre beurre sera apprécié des Anglais. Il y a encore des progrès à faire, il faut considérer le goût des Anglais. S'il fut un moment où l'industrie laitière fut en danger dans la province de Québec, c'est maintenant. C'est pourquoi nous demandons à tous les citoyens de la province, qui veulent que nous ayons le bonheur et la prospérité parmi nous, de nous prêter main-forte pour faire comprendre à nos cultivateurs qu'ils doivent s'appliquer à faire progresser l'industrie laitière chez nous. (Applaudissements).

des délé  
Co

A MM. les

1. Ec
2. Co
3. Ex
4. En
5. Sta
6. Inf
7. Eco
8. Lai
9. Soi

1. Str
2. Kin
3. Cou
4. Dir

1. Bow
2. Cap
3. Aut
4. Fun
5. Lab

1. Bon
2. Rem
3. Que
- a. N
- b. T
- c. A
- d. P
- e. P
- f. T
4. Rapp
- a. S
- b. C

RAPPORT

des délégués de la Société d'Industrie laitière de la Province de Québec à la Convention de la Société d'Industrie laitière de l'Ouest d'Ontario.

A MM. les Membres du Bureau de Direction de la Société d'Industrie laitière de la Province de Québec.

SOMMAIRE.

COLLÈGE AGRICOLE D'ONTARIO.

1. Ecole d'agriculture.
2. Cours.
3. Examens d'admission.
4. Enseignement de l'agriculture dans les écoles publiques.
5. Station expérimentale.
6. Influence pratique de l'école de Guelph—Statistiques.
7. Ecole de laiterie.
8. Laiterie domestique.
9. Soins et alimentation du bétail.

ÉCOLES DE LAITERIE.

1. Strathroy.
2. Kingston.
3. Cours de deux semaines.
4. Direction unique.

FERMES.

1. Bow Park.
2. Capt. Milloy's.
3. Autres fermes.
4. Fumier et fertilité.—Statistiques.
5. Labours et égouttements.

CONVENTION D'INDUSTRIE LAITIÈRE.

1. Bon accueil aux délégués.
2. Remarques sur les procédés de la convention.
3. Quelques leçons à retenir.
  - a. Navets.
  - b. Température et humidité des chambres de maturation.
  - c. Aération et refroidissement du lait.
  - d. Petites fabriques.
  - e. Paiement du lait suivant sa richesse.
  - f. Tableau des fabriques mal tenues.
4. Rapport des directeurs.
  - a. Syndicats.
  - b. Conventions supplémentaires.

## DÉPARTEMENT D'AGRICULTURE D'ONTARIO.

1. Sociétés agricoles.
2. Bureau des statistiques.
3. Publications du Département.
4. Budget du Département.
5. Farmers' Institutes.
6. Union agricole expérimentale.
7. Sociétés d'agriculture et des arts.
8. Sociétés d'Industrie laitière.
9. Société des cultivateurs de fruits et stations expérimentales fruitières.
10. Surintendance des Bons Chemins.

## CONCLUSION.

Écoles d'agriculture.  
 Écoles de laiterie.  
 Société d'Industrie laitière.  
 Distribution de rapports.  
 Cercles agricoles.

## REMERCIEMENTS—ENVOI.

A MM. les Membres du bureau de direction de la  
 Société d'Industrie laitière de la province de Québec.

Messieurs,

Invités par la Société d'Industrie laitière de l'ouest d'Ontario à sa 20ème convention annuelle, qui se tenait à Brantford, Ont., les 19, 20 et 21 janvier 1897, les soussignés, M. MacDonald, M.P.P., président, et Emile Castel, secrétaire de la société d'industrie laitière de la province de Québec, se sont rendus à cette invitation.

A cette occasion, ils ont visité le collège agricole d'Ontario, à Guelph, et l'école de laiterie y-annexée, ainsi que les écoles de laiterie de Strathroy et de Kingston; conformément à un désir de l'honorable Louis Beaubien, commissaire de l'agriculture, exprimé à M. MacDonald, ils ont également pris au département d'agriculture d'Ontario, à Toronto, divers renseignements.

Et ils ont l'honneur, Messieurs, de vous faire du tout le rapport suivant, qui sera divisé en cinq parties :

La première consacrée au collège agricole d'Ontario.  
 La seconde aux écoles de laiterie de Strathroy et de Kingston.  
 La troisième, à quelques fermes visitées au cours du voyage.  
 La quatrième, à la convention de la société d'industrie laitière.  
 Et la cinquième, au département d'agriculture d'Ontario.

1.—  
 nom d'éco  
 que nous  
 tique de  
 M. Dryde  
 gouvernem  
 départem

L'éco  
 pour l'ens  
 compléme  
 serait trop

Signe  
 cables dan  
 dans l'art  
 basse, ou l  
 gnement t

2.—C  
 carrière a  
 pratique.  
 est payé.

Depui  
 ayant obte  
 préparer, n  
 de l'agricu  
 etc., etc.

3.—E  
 passer un  
 programme  
 d'arithméti  
 suivre les c

Le coll  
 sans avoir  
 fruits secs,  
 Guelph. C  
 compromise  
 nous sembl  
 que dans ce

4.—EN  
 à la provin  
 gement, et

## I.

## COLLÈGE AGRICOLE D'ONTARIO.

1.—ECOLE D'AGRICULTURE.—Fondé en 1874, ce collège, plus connu sous le nom d'école de Guelph, a pris dans ces dernières années un développement rapide, que nous avons vu attribuer à différentes causes, mais principalement à la politique de progrès et de libéralité suivie envers cette institution par l'honorable M. Dryden, ministre provincial d'agriculture; et à la décision prise par le gouvernement de donner au président de l'école le contrôle absolu de tous les départements de la ferme, aussi bien que du collège.

L'école de Guelph est admirablement située, aménagée et équipée, aussi bien pour l'enseignement scientifique, que pour les travaux pratiques qui servent de complément aux études théoriques. La description de ce magnifique établissement serait trop longue à faire dans ce court rapport.

Signalons simplement en passant, comme immédiatement requises et applicables dans nos écoles d'agriculture de la province de Québec, les leçons pratiques dans l'art si difficile de juger le bétail. Les animaux sont amenés dans une salle basse, où les élèves, placés sur des gradins, reçoivent des professeurs cet enseignement technique. Ils sont eux-mêmes exercés fréquemment dans cet art.

2.—COURS.—Le cours régulier d'études pour ceux qui se destinent à la carrière agricole, est de deux ans. Il comprend l'enseignement théorique et pratique. Les élèves sont astreints au travail sur la ferme. Ce travail leur est payé.

Depuis 1887, une troisième année de cours a été ajoutée pour ceux qui, ayant obtenu un certain degré de succès à la fin de la seconde année, désirent se préparer, non pas tant à la carrière agricole proprement dite, qu'à l'enseignement de l'agriculture, de l'horticulture, de l'élevage du bétail, de l'industrie laitière, etc., etc.

3.—EXAMENS D'ADMISSION.—Les élèves à leur entrée à Guelph sont tenus de passer un examen d'admission. Ceux qui ne satisfont pas aux exigences du programme doivent suivre, au collège même, un cours préparatoire de grammaire, d'arithmétique, etc., pour être mis à même, dans le plus bref délai possible, de suivre les cours réguliers de l'institution.

Le collège est ainsi garanti contre l'incapacité d'élèves qui, suivant les cours, sans avoir les aptitudes et l'instruction nécessaires pour en profiter, en sortiraient fruits secs, et rentreraient dans le monde aussi incapables qu'avant leur entrée à Guelph. C'est ainsi que souvent la réputation de certaines écoles s'est trouvée compromise dans l'opinion publique. Ces examens préparatoires d'admission nous semblent donc une excellente précaution, aussi bien dans l'intérêt des élèves que dans celui de l'établissement lui-même.

4.—ENSEIGNEMENT AGRICOLE.—Bien que l'école de Guelph coûte actuellement à la province d'Ontario au moins \$500,000.00 pour achat, construction et aménagement, et une somme annuelle d'environ \$50,000.00 pour son fonctionnement,

personne, dans la province d'Ontario, ne semble aujourd'hui regretter ces dépenses, ni en contester l'utilité. L'instruction agricole s'est répandue dans toute la province, et ainsi qu'il arrive généralement, les pères instruits ont senti le besoin d'instruire davantage leurs enfants; aussi aujourd'hui, agit-t-on fortement dans Ontario, la question, non-seulement de l'enseignement des principes élémentaires de l'agriculture dans les écoles primaires, mais encore celle d'un enseignement technique dans un certain nombre d'écoles modèles, où d'anciens élèves de Guelph seraient appelés à donner des leçons d'agriculture et des sciences qui s'y rattachent.

5.—STATION EXPÉRIMENTALE.—Au Collège, est attachée une station expérimentale, dont le travail a contribué à gagner à l'institution la confiance entière des cultivateurs de la Province. Plus de 15,000 d'entre eux ont visité le Collège et la station pendant le mois de juin dernier.

6.—QUELQUES STATISTIQUES.—Guelph est situé sur les confins de deux des districts les plus prospères d'Ontario, West Midland, et Lake Ontario.

Ces deux districts représentent 27 % de la totalité du sol de la Province d'Ontario, 38 % des terres défrichées, 40 % des terres ensemencées et 33 % seulement des paccages d'Ontario. Ces deux districts renferment 39 % de la valeur totale des propriétés agricoles d'Ontario.

La valeur moyenne de la terre défrichée qui est pour la période 1883-1895 de \$30.07 par acre, dans Ontario, s'élève à \$31.63 dans ces deux districts.

La valeur moyenne des récoltes pour la Province est par acre, de \$14.54; elle s'élève dans ces deux districts à \$15.12, soit une différence de 58 cents par acre et par année en faveur de ces deux districts. Comme ils renferment plus de 3,000,000 d'acres ensemencés par année, cette plus-value atteint annuellement le chiffre respectable de \$1,800,000 en chiffres ronds et celui de 25 millions pour la période 1882-95; 25 millions sont un joli brin d'herbe et l'institution dont le voisinage a dû contribuer pour beaucoup à ces magnifiques résultats ne peut être considérée autrement que comme un bienfait pour le pays tout entier.

7.—ÉCOLE DE LAITERIE.—Au Collège, est attachée depuis 1893 une école de laiterie, qui eut un très grand succès dès l'année de sa fondation. Depuis, cette école a dû être considérablement agrandie par l'adjonction d'une construction renfermant une beurrerie et des salles de cours; cette dernière bâtisse seule a coûté \$8,000.00. Aujourd'hui l'ancienne école sert à la fabrication du fromage, la nouvelle est réservée à la fabrication du beurre. Les machines à vapeur et les chaudières qui fournissent la chaleur et le pouvoir sont dans la première construction.

Cette école ne reçoit par hiver qu'une seule série de 50 élèves au plus, pour un cours de 2 mois. Le nombre d'élèves qui faisaient application chaque hiver amena bien vite l'ouverture d'une autre école à Kingston, et finalement, l'an dernier, une troisième école fut construite à Strathroy. Toutes trois sont sous la direction du Dr Mills, président du Collège de Guelph. Nous donnerons plus loin des renseignements sur ces deux dernières. Le nombre des élèves qui fréquentent ces

trois écoles  
année à no

La no  
un peu à c  
visiteurs,  
galerie du  
fabrication

Le pr  
la pasteur  
beurre. L  
la pasteur  
nisée; cha  
pasteurisa  
doucement  
des moind

Le lait  
et retouré

8.—LA  
des fabric  
l'hiver, reco  
leçons dans

Nos éco  
dotées d'un

9.—Son  
annexée une  
que du lait  
chaque jour  
tableau en fa  
l'étable consi  
15 lbs.; avoi  
ment 13 cts.  
pour la plup

## ÉCOLE

1.—STR  
dustrie laitièr  
Sleightholm,  
ambulante.  
à 13,000 piast  
l'aménagement  
pris. La cha

trois écoles est sensiblement inférieur à celui des fabricants qui passent chaque année à notre unique école de St. Hyacinthe.

La nouvelle beurrerie de Guelph est fort bien aménagée, quoi qu'elle laisse un peu à désirer sous le rapport de la réception du lait. Au point de vue des visiteurs, nous devons signaler, sur l'un des côtés de la fabrique, l'existence d'une galerie du haut de laquelle les étrangers peuvent suivre tous les détails de la fabrication.

Le professeur Dean, qui a charge de l'école de laiterie de Guelph, pratique la pasteurisation de la crème et l'emploi des ferments pour la fabrication du beurre. Il paraît satisfait des résultats obtenus. L'appareil qu'il emploie pour la pasteurisation est des plus simples; c'est une boîte carrée, doublée de tôle galvanisée; chauffée par la vapeur, l'eau est portée à la température nécessaire pour la pasteurisation; les canistres à crème y sont descendues, et la crème est agitée doucement pendant la durée de la pasteurisation. Cet appareil est à la portée des moindres beurreries.

Le lait écrémé et le petit-lait rendu aux patrons sont également pasteurisés et retournés ainsi à la ferme dans le meilleur état de conservation.

8.—LAITERIE DOMESTIQUE.—L'école de laiterie de Guelph, indépendamment des fabricants de beurre et de fromage, qui suivent le cours régulier pendant l'hiver, reçoit constamment les élèves des deux sexes qui désirent prendre quelques leçons dans l'art de la fabrication domestique du beurre et du fromage.

Nos écoles d'agriculture de la province de Québec seraient avantageusement dotées d'un cours analogue.

9.—SOIN ET ALIMENTATION DU BÉTAIL.—A l'école de laiterie de Guelph, est annexée une vacherie; ceci permet aux élèves d'étudier la production économique du lait de bonne qualité. Le lait de chaque traite est pesé régulièrement chaque jour, et la quantité de lait donnée par chaque vache est inscrite sur un tableau en face de son nom, jour par jour. La ration des vaches affichée dans l'étable consiste en ensilage de blé-d'inde, 35 lbs.; foin de trèfle, 12 lbs.; betteraves, 15 lbs.; avoine, 2 lbs.; son, 2 lbs.; moulée de pois, 2 lbs. Elle coûte actuellement 13 cts. par jour. Toutes les vaches que nous avons vues à l'étable, quoique pour la plupart avancées dans leur lactation, gagnaient plus que leur nourriture.

## II

### ÉCOLES DE LAITERIE DE STRATHROY ET DE KINGSTON.

1.—STRATHROY.—A 100 milles à l'ouest de Guelph, une nouvelle école d'industrie laitière a été créée à Strathroy, en 1895. Elle a pour surintendant M. Sleightholm, ancien élève de Guelph et ancien instructeur de l'école de laiterie ambulante. La construction de l'école de laiterie de Strathroy a coûté de 12,000 à 13,000 piastres; c'est un joli édifice en briques blanches, où la ventilation et l'aménagement, sauf en ce qui concerne la réception du lait, sont des mieux compris. La chaudière et la machine à vapeur sont placées dans un sous-sol en

arrière du bâtiment principal; celui-ci divisé en deux parties par le couloir qui le traverse de part en part, renferme au rez-de-chaussée : à droite en entrant, la buanderie et toutes ses dépendances; à gauche le bureau du surintendant, la fromagerie et dépendances. Les salles de cours et des élèves, les salles de bain et de toilette, les vestiaires, etc., sont à l'étage supérieur. Le tout est remarquable, non seulement par une grande propreté, mais aussi par une grande abondance de lumière.

2.—KINGSTON.—Comme nous l'avons dit précédemment, la création de l'école de Kingston est antérieure à celle de Strathroy; elle a été fondée par l'initiative privée des amis de l'industrie laitière dans l'est d'Ontario, aidés par le Commissaire fédéral de l'industrie laitière, et l'Université de Kingston. Il n'est que juste de mentionner que la municipalité de Kingston a généreusement donné la construction et le terrain de l'ancien "Collegiate Institute" pour permettre l'érection de cette école de laiterie. Trouvant dans l'ancien collège les salles de cours nécessaires, les fondateurs de l'école de Kingston se sont bornés à l'érection d'une double fabrique pour le beurre et pour le fromage. A chaque bout de l'école, sous un porche couvert, est ménagée à une certaine hauteur, une ouverture donnant dans la buanderie comme dans la fromagerie, sur une plateforme intérieure de réception; ce qui permet au personnel de chacune de ces fabriques de recevoir facilement au moyen d'une grue actionnée de l'intérieur, le lait apporté par les patrons; ces derniers sont par suite dans l'impossibilité de pénétrer sur la plateforme durant la réception du lait.

3.—COURS DE DEUX SEMAINES.—Ces deux écoles donnent des cours dont la durée est généralement de deux semaines; un élève peut suivre plusieurs cours pendant le même hiver.

Cet hiver, ces deux écoles s'approvisionnent aisément de lait, mais il n'en a pas été toujours ainsi; le premier hiver, Strathroy a dû payer le lait à raison de 30 cents la livre de gras, et l'an dernier encore, Kingston a perdu \$900.00 sur l'approvisionnement.

Dans les deux écoles, le prix du lait est fixé à raison de tant par livre de gras fourni.

4.—DIRECTION UNIQUE.—Ces trois écoles de laiterie fonctionnent sous le contrôle du Département d'Agriculture d'Ontario; elles sont dirigées toutes trois par le Dr Mills, président du collège de Guelph; chacune d'elles a un surintendant local responsable au directeur, qui lui-même est responsable au ministre.

Erigée en principe, la nomination à la tête de la plupart des grands services publics d'Ontario de directeurs ou surintendants responsables, auxquels une très large initiative est accordée, paraît donner les résultats les plus satisfaisants, en ce qu'elle provoque chez ces officiers une noble émulation et un ardent désir de justifier la confiance de leur chef en méritant l'estime publique.

Avant de quitter ce sujet des écoles, il nous est agréable de mentionner que nous avons trouvé en la personne de M. Ruddick, surintendant de l'école de Kingston, un ancien directeur de la Société d'Industrie laitière de la Province de Québec, et en celle de M. Harry Smith, chef du travail pratique à la buanderie de Strathroy, un ancien élève de notre école de laiterie de St-Hyacinthe.

1.—  
propriété  
pagnie ar  
les bâtim  
le directe  
terminée.

Cette  
production  
bétail. I  
croisées I  
tons, 27 s

La ré  
50 ac  
vert, et le  
1,200 tonn  
15,000  
6,000

La fer  
tion des a  
données er

Les fu  
les champs  
arrosés, de  
étables.

On cu  
récolte de l

La fer  
culté de la  
une machin  
ne nous par  
Québec, not

Le lait  
forme de cr

Cette e  
beaucoup de  
par l'exploit

L'imme  
la nourriture  
ait la une so  
contrôler.

## III.

## LES FERMES.

1.—Située à 4 milles environ de Brantford, la ferme de Bow Park, ancienne propriété de l'Honorable George Brown, est aujourd'hui exploitée par une Compagnie anonyme, qui en a récemment acheté au prix de \$35,000.00 les terres et les bâtiments. De l'ancienne résidence, on a fait une beurrerie et une laiterie; le directeur de la ferme occupe aujourd'hui une nouvelle construction à peine terminée.

Cette ferme de 900 acres, cultivée industriellement, est destinée surtout à la production du lait; la plupart des récoltes sont consommées sur la ferme par le bétail. D'immenses étables renferment environ 200 vaches à lait, la plupart croisées Durham ou Jersey, 4 taureaux Jersey pur-sang, 127 porcs, 100 moutons, 27 superbes chevaux de trait.

La récolte de l'an dernier comportait :

50 acres de blé d'Inde, dont une partie a été consommée comme fourrage vert, et le surplus a suffi à emplir deux énormes silos ronds, d'une capacité de 1,200 tonnes, attenant aux étables;

15,000 minots de betteraves, 5,000 de navets;

6,000 minots de grain, blé, orge et pois.

La ferme fournit à elle seule tout le fourrage nécessaire pour la consommation des animaux; les pailles produites sur la ferme servent de litière et sont données en abondance.

Les fumiers retirés journellement des étables, sont portés directement sur les champs, où ils doivent être employés; ils sont disposés en tas bien formés, et arrosés, de temps à autre, avec le purin recueilli dans une citerne voisine des étables.

On cultive également sur la ferme une variété d'oignons très grosse; la récolte de l'an dernier a été d'environ 500 quarts.

La ferme emploie 25 hommes en hiver et 50 en été. Pour suppléer à la difficulté de la main-d'œuvre, la direction de la ferme faisait installer à grands frais une machine à traire les vaches, "The Thistle milking machine." Cette machine ne nous paraissant d'aucun intérêt pour nos petites fermes de la province de Québec, nous n'en parlerons pas davantage.

Le lait produit à la ferme est vendu en ville, partie en nature, partie sous forme de crème; le surplus est transformé en beurre.

Cette exploitation industrielle de la ferme est toute récente; elle a nécessité beaucoup de frais, et aucun rapport n'a encore été donné des dividendes produits par l'exploitation.

L'immensité des bâtiments, où le personnel travaille actuellement à préparer la nourriture du bétail, rend la surveillance difficile, et il est à craindre qu'il n'y ait là une source de gaspillage de temps, de fourrages et de grains, difficile à contrôler.

2.—CAPT. MILLOY'S.—L'exploitation de la ferme du capitaine Milloy, aux environs de Paris, est entièrement tournée vers l'élevé des animaux de boucherie. L'étable, qui contient une centaine de têtes de bétail, est de construction récente; c'est un véritable modèle d'aménagement, de confort et même d'élégance. Elle a coûté \$10,000.00. Les 100 bœufs qui l'occupent actuellement sont de race Durham pure.

La ferme contient 500 acres, et produit tous les fourrages et grains nécessaires à l'engraissement du bétail. La ration des bœufs à l'engrais se compose de paille, de légumes, de tiges et de moulée de blé d'Inde (épis entiers).

3.—AUTRES FERMES.—En revenant de la ferme du capitaine Milloy, plusieurs autres fermes ordinaires ont été visitées. Les cultivateurs de ce district d'Ontario entretiennent tous une grande quantité d'animaux afin de faire consommer sur leurs fermes le plus possible de leurs produits.

La ration consiste généralement en paille, légumes et blé d'Inde sec et ensilé.

4.—FUMIERS ET FERTILITÉ.—STATISTIQUES.—L'hivernement d'une aussi grande quantité de bétail permet de produire d'énormes tas de fumiers; bien soignés, ces fumiers ont été jusqu'à présent suffisants pour maintenir la fertilité des terres de la province d'Ontario. Bien qu'en général, inférieures à celles de la province de Québec, elles donnent pourtant, à l'exception du Manitoba, les meilleurs rendements de toutes les terres de l'Amérique du Nord, ainsi que le montre le tableau suivant:

PROVINCES OU ÉTATS.	RENDEMENT MOYEN PAR ACRE			
	POUR LA PÉRIODE 1882-1895.			
	Blé d'automne.	Blé de Printemps.	Orge.	Avoine.
Ontario.....	20.1	15.2	25.5	34.3
Manitoba.....		20.2	27.8	35.5
New-York.....	15.1		21.7	27.1
Pennsylvanie.....	13.3			26.3
Ohio.....	13.9			29.9
Michigan.....	15.2			30.3
Indiana.....	13.5			26.8
Illinois.....	13.7			31.7
Missouri.....	12.1			24.8
Kansas.....	13.7			27.1
Californie.....	12.3		20.4	
Wisconsin.....		13.0	24.2	30.6
Minnesota.....		13.6	23.9	31.5
Iowa.....		12.4	22.2	31.8
Nebraska.....		11.4	20.8	27.2
Dakota.....		12.7		

Ce tableau débute par le blé d'automne qui est cultivé encore en assez forte proportion (17% des cultures) dans la province d'Ontario. L'absence de neige

nous a p  
de belle v  
d'automne  
d'étonnan  
dans la p  
lieu d'être  
bon an n  
fromagerie  
différente

5.—I  
les labour

1.—E  
vous confrè  
M. MacDo  
province c  
fabrication  
provincial,  
vifs appla

2.—R  
(d'Ontario,  
tions; les  
du même g  
grand nom  
précieux r  
personnes

Le pro

Les as  
d'Industrie  
ce qui peut  
à la porte d  
distribuant  
tenter les se  
rapport, dev  
insigne qui  
toute occasi  
d'Industrie  
échanger en

3.—Qu  
rapport le m  
simplement

nous a permis d'en remarquer un grand nombre de champs qui nous ont paru de belle venue. Nous avons aussi été frappés par l'énorme proportion de labours d'automne, faits dans la partie du pays que nous avons traversée. Elle n'a rien d'étonnant pour qui sait que la culture des grains et celle des légumes occupe dans la province d'Ontario environ 60% des terres cultivées. Il n'y a donc pas lieu d'être surpris, quand on apprend que des cultivateurs ordinaires vendent bon an mal an de 7 à 800 minots de grain, en outre du lait qu'ils portent aux fromageries pendant l'été, du bœuf et du porc qu'ils produisent pendant les différentes saisons de l'année.

5.—LABOURS ET ÉGOUTTEMENT.—Nous remarquerons aussi en passant que les labours et l'égouttement des terres sont très bien faits.

## IV.

## LA CONVENTION.

1.—BON ACCUEIL AUX DÉLÉGUÉS.—Vos représentants, Messieurs, ont reçu de vos confrères d'Ontario, le plus aimable accueil. Les explications fournies par M. MacDonald à la convention, sur les progrès de l'industrie laitière dans la province de Québec, et particulièrement sur le développement rapide de la fabrication du beurre, sous l'influence du bonus accordé par le gouvernement provincial, et des facilités de transport frigorifique, ont été saluées par les plus vifs applaudissements.

2.—REMARQUES SUR LES PROCÉDÉS DE LA CONVENTION.—Les fabricants d'Ontario, fromagers comme beurriers, assistent en grand nombre aux conventions; les cultivateurs y sont moins nombreux qu'ils ne le sont aux assemblées du même genre dans la province de Québec. On remarque dans l'assistance un grand nombre d'hommes d'affaires, qui au cours des discussions, fournissent de précieux renseignements, clairement et brièvement donnés. Conduites par des personnes désignées à cette fin, les discussions sont rondement menées.

Le programme publié d'avance dans tous ses détails, est rigoureusement suivi.

Les associations d'Ontario ont moins de membres à elles trois que la Société d'Industrie laitière de la Province de Québec; rien n'y est négligé cependant de ce qui peut aider au recrutement des souscripteurs. Deux sociétés se tenaient à la porte d'entrée de la salle de la Convention, recueillant des souscriptions et distribuant des insignes, qui dans une certaine mesure peuvent contribuer à tenter les souscripteurs. Si l'exemple de ce qui se fait dans Ontario, sous ce rapport, devait être suivi dans la province de Québec, nous suggérerions un insigne qui pût être porté par les membres de la Société d'Industrie laitière en toute occasion; ce devrait être un avantage pour les membres de la Société d'Industrie laitière que de pouvoir se reconnaître en tous lieux, et par suite, échanger en toutes circonstances des renseignements utiles.

3.—QUELQUES LEÇONS A RETENIR.—Nous ne passerons pas en revue dans ce rapport le magnifique programme de la Convention de Brantford, nous signalerons simplement quelques uns des points les plus vivement discutés.

le Milloy, aux  
de boucherie.  
ction récente;  
gance. Elle a  
sont de race

grains néces-  
saires se compose  
siers).

illoy, plusieurs  
trict d'Ontario  
onsommer sur

le sec et ensilé.

nt d'une aussi  
fumiers; bien  
enir la fertilité  
s à celles de la  
Manitoba, les  
l. ainsi que le

RE

Ayoine.

34.3  
35.5  
27.1  
26.3  
29.9  
30.3  
26.8  
31.7  
24.8  
27.1

30.6  
31.5  
31.8  
27.2

re en assez forte  
absence de neige

a.—NAVETS—En premier lieu, l'assemblée a condamné l'usage des navets ou de toute autre plante susceptible d'endommager la saveur ou l'odeur du lait.

b.—TEMPÉRATURE ET HUMIDITÉ DES CHAMBRES DE MATURATION—Elle a recommandé l'usage dans les chambres de maturation d'un thermomètre pour régler la température et d'un psychromètre pour régler le degré d'humidité. Ces deux instruments sont en usage depuis assez longtemps à l'École de laiterie de St-Hyacinthe, où nos fromagers sont à même de se renseigner à cet égard.

c.—AÉRATION ET REFOUILLISSEMENT DU LAIT—On se plaint dans Ontario comme dans Québec de la mauvaise qualité du lait porté aux fabriques. Le lait, très consciencieusement refroidi par les patrons, n'a pas toujours été suffisamment aéré; des mauvaises odeurs peuvent y être conservées qui ne frappent pas l'odorat du fabricant, lors de la réception du lait, à cause de la basse température de ce dernier. Il y a là un danger et une injustice pour le fabricant, qui tenu responsable de la qualité du fromage, souffre souvent d'un mal qu'il ne peut empêcher. La conséquence en est que souvent les fabricants de fromage recommandent plutôt d'aérer que de refroidir le lait. L'aération est bonne; mais sans le refroidissement, les microbes se multiplient prodigieusement, et le lait qui n'est pas avarié par des mauvaises odeurs peut être dangereusement contaminé par les microbes. Il faut donc insister sur la nécessité de l'aération et du refroidissement, et faire comprendre aux patrons que l'aération doit, de toute nécessité, se faire préalablement au refroidissement.

d.—PETITES FABRIQUES—On se plaint encore dans Ontario des petites fabriques, mais nous avons appris, non sans surprise, que dans Ontario, une fabrique de 60 à 70,000 lbs de fromage passe pour une petite fabrique. Si, avec de pareilles fabriques, on se plaint que la concurrence réduit à des proportions trop minimes le prix de la fabrication, et compromet la qualité et la réputation du fromage, par suite de la tendance à n'engager que des fabricants peu expérimentés, que dirons-nous dans la Province de Québec, où en général les fabriques sont plus petites et les fabricants moins bien payés encore?

En face de la concurrence qui menace notre industrie laitière, il y a dans les deux points ci-dessus un danger sérieux, sur lequel l'attention des cultivateurs devrait être tout spécialement attirée par les conférenciers du département d'agriculture, les inspecteurs des syndicats et autres conférenciers de la Société d'Industrie laitière pouvant sous ce rapport paraître suspects aux cultivateurs.

e.—PAIEMENT DU LAIT SUIVANT SA RICHESSE—Malgré la présence du Professeur Dean à Brantford, il n'a plus été question cette année de l'innovation qu'il a cherché à introduire dans le mode de paiement du lait suivant sa richesse, pour les fromageries. Il est probable que les arguments donnés à nouveau cette année par le Professeur Van Slyke, dans le bulletin No 110 de la station Geneva N.Y., finiront par convaincre le Professeur Dean et ses partisans que la méthode du Dr Babcock s'applique aussi justement au paiement du lait dans les fromageries que dans les beurrieres.

f.—TABLEAU DES FABRIQUES MAL TENUES—Il a été aussi question à Brantford de dresser, par les soins des instructeurs ou des inspecteurs, une liste des fabriques

malpropres  
suggérée;  
l'application  
par compo  
de cette ne

4.—R  
à la Conve  
fabricants,  
réussi à fo  
satisfaisant

(b) Co  
annuelle à  
laitière de  
dans le m  
d'atteindre  
annuelle.

Les dé  
présentés, à  
et à son dé  
son bureau.

Voici t

1.—So  
fonctionnent  
méthodes ai  
tous les pay

Ces ass  
sociétés d'él  
des statistiq  
sont gène  
Département

La rena  
son point de  
s'enquérir d  
condition de  
Le volume  
contribution  
agricoles, do

C'est à  
successiveme

Le Bureau

malproprement tenues. Ce n'est pas la première fois que pareille chose est suggérée; comme elle ne laisse pas que de présenter beaucoup de difficultés dans l'application, il est à espérer que tous ceux qui en font sentir la nécessité, finiront par comprendre qu'il est grandement temps pour eux de mettre fin à des plaintes de cette nature.

4.—**RAPPORT DES DIRECTEURS**—*a.*—*Syndicats*—Les directeurs font rapport à la Convention qu'après avoir rencontré beaucoup de résistance de la part des fabricants, ou propriétaires de fabriques, effrayés d'un surcroît de frais, ils ont réussi à former un syndicat de fromageries à titre d'essai. L'épreuve a été satisfaisante et justifie amplement les dépenses encourues.

(*b.*) *Conventions supplémentaires.*—Indépendamment de la convention annuelle à Woodstock qui avait eu beaucoup de succès, la Société d'Industrie laitière de l'ouest d'Ontario a cru bon de tenir quatre autres conventions locales dans le mois de février. Ces réunions ont été bien suivies et ont permis d'atteindre les patrons et les fabricants qui ne peuvent se rendre à la convention annuelle.

## V.

## DÉPARTEMENT D'AGRICULTURE D'ONTARIO.

Les délégués de la Société d'Industrie laitière ayant eu l'honneur d'être présentés, à Brantford, à l'honorable J. Dryden, ministre de l'agriculture d'Ontario, et à son député, M. C. C. James, avaient obtenu de ce dernier un rendez-vous à son bureau.

Voici un sommaire des renseignements recueillis au cours de cette entrevue :

1.—**SOCIÉTÉS AGRICOLES.**—Sous le rapport du nombre, de l'essor et du bon fonctionnement de ses sociétés libres pour l'amélioration de l'agriculture, des méthodes ainsi que des produits agricoles, Ontario est sans contredit à la tête de tous les pays du monde de même importance.

Ces associations sont au nombre de 19: 3 sociétés d'industrie laitière, 12 sociétés d'élevage, 1 d'arboriculture, 3 sociétés diverses, sans parler du bureau des statistiques et de l'organisation des "Farmers' Institutes." Toutes ces sociétés sont généreusement subventionnées. Elles secondent puissamment l'action du Département d'agriculture, de l'Ecole de Guelph et des "Farmers' Institutes."

La renaissance de l'art agricole dans la province d'Ontario a eu, nous dit-on, son point de départ dans les travaux de la commission nommée en 1880 "pour s'enquérir des ressources agricoles de la province d'Ontario, du progrès et de la condition de l'agriculture dans la dite province et de tout ce qui s'y rattache." Le volumineux rapport de cette commission "passe à bon droit pour une des contributions les plus précieuses à la systématisation du savoir et de la pratique agricoles, dont l'histoire universelle de l'agriculture fasse mention."

C'est à la suite des travaux de cette commission qu'ont pris naissance successivement :

Le Bureau des statistiques (1882).

Le Département de la laiterie à Guelph (1884).

L'Organisation des "Farmers' Institutes" (1884).

L'Union expérimentale (1885).

La Société des éleveurs d'abeilles et l'association des beurreries (1887).

La création du ministère d'agriculture, tel qu'il est aujourd'hui, placé à la tête des intérêts agricoles du pays, "et dont la politique sage et libérale a pour mot d'ordre: éducation, diffusion de la science agricole, dissémination des connaissances pratiques et des résultats de l'expérimentation" (1888).

La commission du décernage (1891).

L'agrandissement du Collège de Guelph;

Le développement de l'Industrie laitière, la création de trois Ecoles de laiterie (1893-94-95).

Les stations expérimentales de culture fruitière (1894).

La propagation, par un instructeur spécial, des méthodes de destruction des parasites des arbres fruitiers par le "sprayage" (1895).

La création d'une surintendance des bons chemins (1896).

2.—STATISTIQUES AGRICOLES.—Le bureau des statistiques publie chaque année un rapport et différents bulletins. La préparation de ces statistiques a nécessité en 1895 l'envoi de 160,000 blancs destinés au rapport des récoltes, et 48,000 autres blancs pour divers renseignements.

Nous avons eu déjà, et nous aurons encore au cours de ce rapport, l'occasion de mettre à profit les renseignements fournis par ce service des statistiques, qui nous a paru admirablement organisé, et dont le fonctionnement mériterait une étude spéciale.

3.—PUBLICATIONS DU DÉPARTEMENT.—Les rapports publiés par le Département d'agriculture forment aujourd'hui deux magnifiques volumes: ils sont au nombre de 23; leur tirage varie de 1,000 à 17,000 avec une moyenne de 8,300 copies.

Dans les quatre dernières années, le Département a aussi publié un grand nombre de bulletins, dont plus de 1,500,000 copies ont été distribuées. Chaque membre des "Farmers' Institutes" a droit à chacun de ces bulletins et à 8 de ces rapports.

4.—BUDGET DU DÉPARTEMENT.—L'agriculture tient une large place dans les comptes publics de la province d'Ontario, qui ne semble nullement regretter les 4,000,000 de dollars dépensés de ce chef depuis la Confédération. Dans les \$251-

000 inser  
signalero

Collè  
Socié

Indu

Socié  
Stati  
Farm  
Stati  
Impr  
Bure  
Diver

5.—

par lui ave  
reuse et la  
ment à l'a  
M. F. W. I  
ses bureau  
du Parleme  
lieutenant-  
dans Ontar  
et de la ma  
tendant. O  
Ontario, c  
Farming,  
industrie la  
industrie, p  
En provoq  
le goût de l  
et heureux  
fait détau  
lorsqu'elles  
Mais combi  
avec métho  
fiant du sys

A en j  
qui suit le  
étaient suiv  
personnes.

Chaque  
des connais

000 inscrites au budget de 1895, au crédit du département d'agriculture, nous signalerons en passant les chiffres suivants:—

Collège de Guelph, (moins le département de la laiterie).....	\$ 44,000
Sociétés d'agriculture.....	77,000
Industrie laitière, { Sociétés..... \$ 7,700	} 27,000
{ Ecoles..... 15,200	
{ Expérimentation..... 4,100	
Sociétés d'élevage.....	7,700
Statistiques.....	6,500
Farmers' Institutes.....	10,000
Stations expérimentales fruitières.....	2,600
Impressions.....	14,000
Bureaux et employés.....	18,500
Divers.....	43,700
Total.....	\$ 251,000

5.—"FARMERS' INSTITUTES."—Fondés en 1885 par le Dr Mills, et mis en œuvre par lui avec l'assistance des professeurs de Guelph de la manière la plus généreuse et la plus désintéressée, ces "*Farmers' Institutes*" ne sont arrivés que récemment à l'apogée de leur organisation: par la nomination d'un surintendant spécial, M. F. W. Hodson, qui résidait d'abord au collège de Guelph et a aujourd'hui ses bureaux au département d'agriculture de Toronto; et par le vote d'un acte du Parlement, connu sous le nom d'acte des "*Farmers' Institutes*," qui a donné au lieutenant-gouverneur en conseil le pouvoir d'en arrêter les règlements. On fait dans Ontario le plus grand éloge de ces "*Farmers' Institutes*," de leurs règlements et de la manière à la fois habile et pratique dont ils ont été préparés par le surintendant. "Destinée à élever graduellement la condition de l'agriculture dans Ontario, cette organisation des "*Farmers' Institutes*," dit M. J. E. Bryant du *Farming*, ne se contentera pas de faire de l'agriculture, (ce qu'elle est déjà) l'industrie la plus importante du pays, mais elle la rendra plus que toute autre industrie, propre à assurer le bien-être, la prospérité et le bonheur de ses adeptes. En provoquant l'esprit de recherche, d'émulation et d'imitation, en inspirant le goût de l'expérimentation personnelle, en mettant les cultivateurs expérimentés et heureux en contact avec ceux qui manquent d'expérience, ou à qui le succès fait défaut, ces réunions ne se passent jamais sans faire quelque bien, même lorsqu'elles se tiennent à bâtons rompus, et précèdent à la bonne franquette. Mais combien plus puissantes pour le bien ne seront-elles pas, quand, dirigées avec méthode et conduites d'une main sûre, elles seront devenues un organe vivant du système agricole du pays."

A en juger par le nombre croissant des "*Farmers' Institutes*" et du public qui suit leurs réunions, leur avenir paraît assuré. En 1885, 12 assemblées étaient suivies par 2,208 personnes; en 1896, 666 réunions l'ont été par 102,461 personnes.

Chaque "*Farmers' Institute*" local a pour but, non-seulement, la diffusion des connaissances agricoles, dans son propre district, mais encore le développement

des *talents locaux*, et le "*Farmers' Institute*" doit s'efforcer de mettre en contact le commun des cultivateurs avec les hommes de la localité qui réussissent le mieux, de manière à ce que la masse entière devienne plus familière avec les méthodes les meilleures et les plus profitables de culture, d'élevage, d'industrie laitière, d'arboriculture, et de tout ce qui se rattache à l'industrie agricole.

Un "*Farmers' Institute*" se forme par la réunion dans un district, d'au moins 50 personnes, souscrivant chacune au moins 25 cts. Ce "*Farmers' Institute*" a droit à un octroi de \$25.00 du Département d'agriculture, à la condition que pareille somme lui soit accordée par le conseil de comté ou les municipalités dans lesquels le "*Farmers' Institute*" est organisé.

Il est de règle que les cultivateurs doivent être en majorité dans le Bureau de direction du "*Farmers' Institute*."

Indépendamment de l'assemblée annuelle, chaque "*Farmers' Institute*" doit tenir 5 réunions au moins dans le district.

La délégation régulière envoyée par le surintendant assiste à deux seulement de ces réunions; des conférenciers supplémentaires peuvent être envoyés pour les autres réunions; dans ce cas, leur salaire est payé par le Département d'agriculture, et leurs frais de voyage par le "*Farmers' Institute*"; si leurs finances le leur permettent, les "*Farmers' Institutes*" peuvent tenir d'autres assemblées, mais dans ce cas, ils doivent supporter tous les frais de voyage et le salaire des conférenciers.

Les règlements des "*Farmers' Institutes*," qui ont été révisés récemment après consultation et entente avec les directeurs des "*Farmers' Institutes*," entrent dans les plus grands détails quant aux moyens de faire et d'annoncer le programme des réunions locales, et quant à la manière de tenir les assemblées.

Le surintendant des "*Farmers' Institutes*" publie lui-même au début de l'hiver un programme général. Ce programme comprend pour la saison 1896-97, dans les 11 districts d'Ontario, 193 réunions régulières, 262 réunions supplémentaires, 52 noms de conférenciers et 456 sujets de conférences. Deux dames conférencières traitent des questions d'économie domestique.

6.—UNION AGRICOLE EXPÉRIMENTALE.—Remontant à l'année 1879 par sa création, l'Union n'a eu d'existence effective qu'à partir de 1886, où le système d'expérimentation coopérative a été réellement établi. Cette union, limitée d'abord aux anciens élèves de Guelph, a eu bientôt pour collaborateurs un grand nombre de cultivateurs pratiques. En 1886, il n'y avait que 12 expérimentateurs; en 1896, ils étaient 2,260. Là encore, le succès a été assuré par l'organisation et la méthode. M. Zavitz, l'expérimentateur du Collège de Guelph, y a concouru puissamment. En 5 ans, plus de 42,000 paquets de graines de choix ont été distribuées par l'union aux expérimentateurs volontaires, et chaque année voit s'accroître le nombre des cultivateurs qui désirent entrer dans l'Union. On sent ici l'influence, de jour en jour élargie, de l'école de Guelph; on trouve en même temps, dans les rapports des expérimentateurs, la preuve que la pratique de l'agriculture atteint, d'année en année, un niveau plus élevé et un signe que

l'agricult  
principes

7.—  
vinales  
collège v  
a pris fin  
qui sont  
ses servic  
différent

8.—  
industrie la  
Ministre  
l'espoir q  
plus puis  
tration in  
diffusion  
d'amalgam  
devoir ré

9.—S  
FRUITIÈR  
nombreux  
beaucoup  
dernier pe  
voulons p  
pratiques  
est aujour  
cultivateu  
connus de  
l'associati  
de \$150.00  
des arbres  
la charge

10.—  
culture d'  
ment en fi  
par une p  
l'opinion p  
question, e  
dans toute  
à toutes le  
il y a ajo  
avait il y  
le départe  
deviendra  
rapport de  
procéder.

l'agriculture d'Ontario, dans un avenir prochain, reposera entièrement sur des principes scientifiques.

7.—LA SOCIÉTÉ D'AGRICULTURE ET DES ARTS a organisé les expositions provinciales, les concours de labours, les concours de fermes les mieux tenues, le collège vétérinaire d'Ontario, l'enregistrement du bétail, etc. Cette association a pris fin en 1895, le succès des expositions de Toronto, de London et d'Ottawa, qui sont des entreprises privées, non-subsidées, rendant désormais inutiles ses services sous ce rapport, et l'enregistrement du bétail ayant été confié aux différentes sociétés d'éleveurs au nombre de 12.

8.—SOCIÉTÉS D'INDUSTRIE LAITIÈRE—Ontario comptait trois Sociétés d'Industrie laitière, société de l'ouest, société de l'est et société des beurrieres. Le Ministre de l'agriculture, dans une circulaire récente, rendue publique, a exprimé l'espoir que ces trois sociétés s'amalgameraient en une seule, qui deviendrait ainsi plus puissante, plus effective, et qui absorberait moins de fonds pour son administration intérieure, laisserait plus d'argent disponible pour l'enseignement et la diffusion des connaissances spéciales, parmi les fabricants et les patrons. Ce projet d'amalgamation a rencontré l'approbation de la Convention de Brantford et semble devoir réussir.

9.—SOCIÉTÉ DES CULTIVATEURS DE FRUITS ET STATIONS EXPÉRIMENTALES FRUITIÈRES—L'association des cultivateurs de fruits d'Ontario est une des plus nombreuses et des plus prospères; elle comptait en 1895, 2,475 membres. Elle a beaucoup fait pour le développement de cette branche de l'art agricole, et son dernier pas dans la voie du progrès n'est pas le moins digne d'attention. Nous voulons parler de l'établissement de STATIONS EXPÉRIMENTALES FRUITIÈRES, très pratiques en même temps que très économiques. Le nombre de ces stations est aujourd'hui de 12 dans la Province d'Ontario. Elles sont confiées à des cultivateurs de fruits ou à des pépiniéristes, dont la réputation et le savoir sont connus de tous. Les variétés de fruits à expérimenter leur sont confiées par l'association des cultivateurs de fruits; le Gouvernement leur accorde une somme de \$150.00 par station, à charge de faire rapport. Cette somme et la propriété des arbres ou arbustes à expérimenter sont la seule rétribution de ceux qui ont la charge et la conduite des expériences.

10.—BONS CHEMINS—Une des dernières créations du département d'agriculture d'Ontario, est la nomination d'un surintendant des chemins. Le mouvement en faveur de l'amélioration des chemins a commencé dans Ontario en 1893 par une propagande active dans les journaux, qui a eu pour but d'éveiller l'opinion publique. Puis une association s'est formée qui a pris en main cette question, elle a fait nommer un instructeur qui est allé faire des conférences dans toutes les parties de la province; des machines à chemins ont été envoyées à toutes les expositions, où elles ont fonctionné sous les yeux des cultivateurs, et il y a aujourd'hui dans les municipalités 10 fois plus de machines qu'il n'y en avait il y a trois ans. Grâce à la nomination d'un surintendant capable et actif, le département d'agriculture d'Ontario espère que l'amélioration des chemins deviendra bientôt générale dans toute la Province. On trouvera dans le dernier rapport de cet officier tous les renseignements nécessaires sur sa manière de procéder.

## CONCLUSIONS.

ÉCOLES D'AGRICULTURE.—Comme beaucoup d'autres établissements agricoles, l'ÉCOLE DE GUELPH fut à ses débuts l'objet de critiques très violentes. La classe agricole d'Ontario fut lente à comprendre les bénéfices qu'elle devait retirer d'un enseignement spécial approprié à ses besoins; mais le succès est aujourd'hui complet, admis de tout le monde; et de toutes parts, on n'entend qu'éloges et satisfaction. Cette école est devenue une institution nationale, placée au-dessus des querelles de parti.

Guelph est comme une pépinière, non-seulement de bons cultivateurs, mais aussi de professeurs, de conférenciers, de journalistes agricoles et d'administrateurs. Plusieurs de ses anciens élèves figurent aujourd'hui parmi ses professeurs; d'autres occupent des positions similaires dans les Universités et stations expérimentales des États-Unis.

D'autres, en plus grand nombre, sans être devenus professeurs, n'en contribuent pas moins à l'enseignement des méthodes agricoles progressives dans la Province, comme membres de l'Union expérimentale ou comme conférenciers pratiques des "*Farmers' Institutes*."

En face des services rendus par les anciens élèves de Guelph à la cause du progrès agricole dans la Province d'Ontario, il est permis de se demander si, pour assurer le recrutement de ses futurs professeurs et conférenciers, la Province de Québec n'aurait pas avantage à envoyer pendant quelques années les meilleurs et les plus méritants des élèves de ses écoles d'agriculture, compléter leur éducation technique à Guelph. Quelques bourses ne pourraient-elles pas être mises au concours à cet effet, sous certaines conditions à déterminer?

Si, dans Ontario, c'est une nécessité reconnue de préparer dans les écoles publiques, élémentaires ou modèles, les enfants de la campagne à l'éducation supérieure qui se donne à Guelph, il faut bien avouer que, manquant ici totalement d'enseignement supérieur agricole, nous ne sommes guère plus avancés sous le rapport de l'enseignement préparatoire.

On a souvent reproché, dans le passé, à nos différentes écoles d'agriculture, de n'avoir formé ni un agriculteur pratique, ni un conférencier, ni un professeur. La faute en est-elle à elles seules? Nous ne le croyons pas. Les élèves peu nombreux qu'elles recevaient jadis, n'étaient soumis à aucun examen d'admission et trop souvent n'étaient qu'insuffisamment préparés à suivre les cours de l'école. Tels élèves que nous pourrions citer étaient encore à la fin de leur cours, dans l'incapacité même de prendre un abrégé des leçons qui leur étaient données. Quels succès les professeurs pouvaient-ils obtenir avec de pareils élèves? Un grand pas dans la voie du progrès a été réalisé, quand il fut décidé de n'accorder les bourses dans nos écoles d'agriculture qu'aux élèves les plus méritants, n'y aurait-il pas lieu d'en arriver au plus vite aux examens d'admission? Ce n'est point à la beauté des constructions, ni au nombre des élèves, mais bien au succès de ces derniers que la province jugera de l'utilité des dépenses entraînées par l'établissement et le maintien de ses écoles.

ÉCOL  
écoles d'in  
établisse  
bactériolog  
Ces écoles  
Hyacinthe  
fondation,  
réorganise  
tales sur le  
de notre la

SOCIÉ  
de Québec  
ture, et elle  
mais il exis  
gagneraien  
L'exemple

DISTRIB  
plaisir le  
cercles agri  
sion des rap  
bue 16,000

La soci  
anciens rapp  
des cercles a

CERCLE  
se comparer  
paraissent n  
champ; nous  
années, mais  
procédés de  
des données  
leur exemple  
nement de n  
un certain n  
d'Ontario che

Nous ne  
profonde reco  
bienveillamm  
rable Premier  
ministre de l'a  
James, député

**ÉCOLES DE LAITERIE.**—La province d'Ontario possède aujourd'hui trois écoles d'industrie laitière, dont celle de Guelph a l'avantage d'être rattachée à un établissement supérieur d'éducation, pourvu d'un laboratoire de chimie et de bactériologie. Les expériences s'y poursuivent pendant 8 ou 10 mois de l'année. Ces écoles, à elles trois, n'ont jamais eu autant d'élèves que notre école de St. Hyacinthe. L'encouragement donné à celle-ci par 1,200 fabricants depuis sa fondation, justifierait pleinement le département d'agriculture provincial de la réorganiser en vue d'un enseignement plus complet et de recherches expérimentales sur les difficultés de fabrication et de maturation, particulières à la richesse de notre lait et à notre climat.

**SOCIÉTÉ D'INDUSTRIE LAITIÈRE.**—La société d'industrie laitière de la province de Québec a toujours été traitée avec bienveillance par le département d'agriculture, et elle n'a rien à envier sous ce rapport à aucune des sociétés d'Ontario, mais il existe aussi dans notre province deux sociétés locales, dont les membres gagneraient sans doute à être affiliés à la société provinciale d'industrie laitière. L'exemple des sociétés d'Ontario est certainement à méditer.

**DISTRIBUTION DE RAPPORTS.**—La société d'industrie laitière voit avec plaisir le département d'agriculture distribuer son rapport aux membres des cercles agricoles; ses délégués ont appris dans leur voyage que les frais d'impression des rapports des sociétés d'Ontario sont payés par le département, qui distribue 16,000 copies du rapport de chacune de ces trois sociétés.

La société d'industrie laitière a encore en main un certain nombre de ses anciens rapports qui pourraient être avantageusement distribués aux membres des cercles agricoles de la province de Québec.

**CERCLES AGRICOLES.**—Les cercles agricoles de la province de Québec peuvent se comparer avantageusement avec les "*Farmers' Institutes*" d'Ontario. Ils nous paraissent mieux appropriés à nos besoins et semble mieux couvrir un plus vaste champ; nous leur devons d'avoir fait de rapides progrès durant ces dernières années, mais il serait puéril de nier la force de l'organisation et les excellents procédés de nos voisins, pour la diffusion rapide des connaissances pratiques et des données expérimentales; peut-être même y aurait-il avantage de chercher à leur exemple à introduire plus de méthode, de clarté et d'uniformité dans l'enseignement de nos conférenciers, et ceci fait, de leur adjoindre dans chaque district un certain nombre de praticiens heureux dans leur culture, ceux que la province d'Ontario cherche à mettre en lumière sous le nom de *local talents*.

#### REMERCIEMENTS.

Nous ne pouvons clore ce rapport déjà volumineux sans exprimer ici notre profonde reconnaissance à tous ceux, qui, au cours de notre voyage, nous ont si bienveillamment accueillis et si amicalement traités, et nommément: à l'Honorable Premier Ministre de la province d'Ontario, à l'Honorable John Dryden, ministre de l'Agriculture, au Dr. Mills, président du collège de Guelph, à M. C. C. James, député-ministre de l'Agriculture, au professeur Dean, de Guelph, et aux

surintendants des écoles de laiterie de Strathroy et de Kingston, et enfin aux officiers et directeurs de la société d'industrie laitière de l'ouest d'Ontario, dont l'aimable invitation a été pour nous l'occasion d'un voyage utile autant qu'agréable.

Le tout respectueusement soumis.

M. McDONALD, président,  
E. CASTEL, secrétaire.

*Mr. Le Président*—Maintenant permettez-moi de vous présenter Monsieur Bourassa qui a bien voulu venir prendre part à nos travaux. J'ai le plaisir de vous dire qu'il n'est comme moi qu'un simple cultivateur et qu'il a grandement à coeur le progrès de l'industrie laitière en Canada.

#### DISCOURS DE M. HENRI BOURASSA, M.P.

Monseigneur, Monsieur le Président, Messieurs,

Je dois vous avouer que lorsque j'ai pris la résolution de me rendre à cette Convention, la première à laquelle je prends part, je n'avais pas l'intention de vous faire une conférence. J'étais venu ici pour écouter et étudier, mais c'est quelque fois en enseignant que l'on s'instruit, et voilà pourquoi j'accepte de vous dire quelques mots au sujet de nos associations agricoles.

A la dernière séance du conseil d'agriculture, j'avais annoncé que je préparerais, pour la réunion qui doit avoir lieu au cours de ce mois, un projet de loi destiné à régulariser les fonctions des sociétés d'agriculture et des cercles agricoles. Je n'ai pu avoir les documents nécessaires à la préparation de mon travail et je remets à plus tard la soumission de ce projet.

Si l'agriculture a fait les progrès que nous constatons depuis quelques années dans la Province de Québec, elle le doit, pour une large part aux cercles agricoles et aux sociétés d'agriculture. Mais ces institutions n'ont pas donné tout ce que nous avons droit d'en attendre; et ceci tient à un défaut que nous pouvons avouer ici, en famille. Je crois que les Canadiens-Français ont l'esprit de progrès, ils sont habituellement préparés à l'adoption d'une idée nouvelle, mais ils manquent d'esprit d'organisation. Lorsque nous avons fait un progrès, lorsque nous avons découvert un procédé nouveau, nous sommes portés à croire que tout ce qui s'était fait jusque là n'était pas bon et nous voulons immédiatement remplacer l'ancien système par le nouveau, oubliant que presque toujours le nouveau pourrait très bien se greffer sur l'ancien.

On n'a peut-être pas tenu assez compte, en favorisant l'établissement des cercles agricoles, que ces cercles pouvaient jusqu'à un certain point faire concurrence aux sociétés d'agriculture, et qu'on établissait une rivalité entre les deux institutions. Il est arrivé en maintes circonstances qu'un certain nombre de membres de la société d'agriculture, mécontents, à tort ou à raison, de leurs directeurs, ont trouvé dans les cercles agricoles un moyen de faire la guerre à la société.

La r  
qu'un cer  
société, p  
des cercle  
et intérêt  
agricoles  
d'agricult  
explicatio  
peuvent a  
des avan  
reproduct  
culture, e  
raison pri

Il es  
cultivateu  
qu'à l'ach  
que pour  
presque t  
Ceci est  
grains à  
Que ving  
chez le n  
paieront p

Mais  
agricoles  
domaine c  
agricoles,  
concurrer  
municipal  
y avoir d  
plaçant en  
disposant  
brèves et  
tion des co

Cette  
immédiat,  
aux quere  
variées. L  
fonctionne  
Certains c  
membres d

C'est  
à chacune  
qui leur so

La raison d'être des cercles agricoles se trouve dans le mot même. Qu'est-ce qu'un cercle ? C'est la réunion de plusieurs personnes faisant partie de la même société, pour discuter les questions qui les intéressent. C'est ainsi qu'on forme des cercles religieux, politiques, littéraires pour discuter et promouvoir les idées et intérêts de la cause commune que l'on veut défendre. Le but des cercles agricoles doit donc être de réunir les cultivateurs afin qu'ils discutent les questions d'agriculture et se communiquent les uns aux autres les renseignements et les explications propres à promouvoir les intérêts de l'agriculture. Ces cercles peuvent aussi rendre de grands services aux cultivateurs en les faisant bénéficier des avantages de l'association pour l'achat de grains de semence, d'animaux reproducteurs de bonne race, d'instruments et de machines propres à faciliter la culture, etc., mais ces avantages ne doivent être que la conséquence et non la raison principale de l'oeuvre.

Il est arrivé souvent que les organisateurs de cercles, désirant y attirer les cultivateurs par la seule perspective d'un gain actuel, n'ont accordé leur attention qu'à l'achat de graines fourragères. Un grand nombre de cercles ne se réunissent que pour entendre une ou deux conférences, au cours de l'année, et pour employer presque tous les deniers de l'association à l'achat des graines de mil ou de trèfle. Ceci est manifestement un abus et une erreur. Si l'on ne désire qu'acheter des grains à bon marché, il n'est nullement besoin d'organiser des cercles agricoles. Que vingt ou trente cultivateurs mettent leurs deniers en commun et achètent chez le même fournisseur une quantité suffisante de grains de semence, ils ne paieront pas plus cher que les membres des cercles.

Mais il est un autre défaut plus sérieux que l'on peut reprocher à nos cercles agricoles et qui tient à leur organisation actuelle. C'est qu'ils empiètent sur le domaine des sociétés d'agriculture en organisant des expositions et des concours agricoles, qui ne peuvent produire de résultats efficaces parce qu'ils offrent à la concurrence un champ trop limité. Les concurrents, habitant tous la même municipalité, ne peuvent être nombreux, les prix offerts sont minimes, il ne peut y avoir d'émulation. Les concours des sociétés d'agriculture, au contraire, en plaçant en concurrence les cultivateurs de plusieurs paroisses ou cantons, et en disposant de ressources plus considérables, offrent des récompenses plus nombreuses et plus rémunératrices et par suite stimulent davantage le zèle et l'ambition des concurrents.

Cette action simultanée des sociétés et des cercles a, d'ailleurs, pour effet immédiat, de les affaiblir également et d'offrir un aliment facile aux rivalités, aux querelles, aux divisions locales qui, on le sait, sont aussi nombreuses que variées. Dans presque toutes les parties de la province, où les deux institutions fonctionnent simultanément, on constate des tiraillements regrettables. Certains cultivateurs n'encouragent le cercle que parce que tels autres sont membres de la société, et réciproquement.

C'est ce que je voudrais faire disparaître, s'il est possible en faisant rendre à chacune de ces deux institutions le caractère, les attributs et le fonctionnement qui leur sont propres et en les faisant travailler à leur succès commun.

Bien qu'il me soit impossible de vous donner un résumé exact du projet que je soumettrai au Conseil d'agriculture, je puis vous en indiquer les traits principaux.

La base du projet peut s'indiquer en deux mots : il n'y aura pas de société sans cercles, ni de cercles sans société.

Les habitants de chaque paroisse se formeront en cercle agricole. La réunion des cercles agricoles d'un comté et d'une région formera la société d'agriculture. Il n'y aura par conséquent, qu'une seule souscription à payer.

Le président de chaque cercle sera, de droit, directeur de la société d'agriculture. Le bureau de direction de la société ne sera donc que la réunion des présidents des cercles. Ceci fera cesser un abus que l'on a signalé dans l'élection des directeurs de plusieurs sociétés d'agriculture, où quelques groupes ou coteries imposaient souvent un bureau de direction qui ne rendait pas justice égale à toutes les localités faisant partie de la société.

Chaque cercle aura le contrôle d'une certaine somme destinée à l'achat d'animaux reproducteurs et de grains de semence.

Les cercles devront se réunir souvent et organiser des discussions. Ce sera le devoir des présidents de voir au bon fonctionnement de ces réunions qui pourraient se faire le dimanche après-midi. Les membres se communiqueront le résultat de leurs expériences agricoles et donneront leur opinion sur les diverses méthodes de culture d'élevage, le choix des races, etc.

La question du journal d'agriculture offre plusieurs points de vue contradictoires. Actuellement, le gouvernement retient le prix de l'abonnement au journal pour chaque membre des sociétés et des cercles. Il arrive parfois que la même famille reçoit quatre ou cinq abonnements au journal. C'est un inconvénient qui devra disparaître. Il me semble plus pratique de laisser à chacun la charge de l'abonnement au journal à un taux modéré et de ne pas priver les associations agricoles d'un revenu considérable, dont une portion notable est perdue, sauf pour l'imprimeur. On pourrait d'ailleurs rendre l'abonnement obligatoire aux membres des cercles, au moins à chaque père de famille. En tous cas le journal devra être reçu par le président et le secrétaire de chaque cercle; les principaux articles, ceux qui semblent le mieux répondre aux besoins de la localité, devront être signalés par le secrétaire aux réunions du cercle, où on les lira et discutera. Les cercles pourront se tenir en communication avec la rédaction du journal qui devra les éclairer sur les points qu'on aura pu élucider et publier le résultat des expériences que les membres des cercles auront pu tenter.

Les expositions de produits agricoles, les concours de culture seront tous organisés par les sociétés d'agriculture et, par conséquent, les concours de paroisse seront supprimés. La plus grosse part du budget restera donc dans la caisse de la société qui pourra ainsi offrir des prix plus nombreux et plus substantiels.

Il y aurait encore maints détails à étudier, mais je crois vous avoir indiqué les grandes lignes du projet.

Ce qu  
battent et  
tien mutu  
l'une en in  
permettan  
d'élevage,  
riences et

Si not  
au bien-étr  
est la base

Mais j  
leur bonne  
Pour la cla  
puise dans  
trouvent d  
de sauvega  
puissants q  
nos cultiva  
de clocher  
légitimes

Merci,  
Permettez-m  
sente ici au  
pli et fait a

Contin  
Providence

RÉSUMÉ I

Monsieur le

Je vous  
possède celu  
de vous inté  
pas très fam

L'autori  
le maire de l  
laitière. L'a  
aux membres  
n'est pas de  
désintéresser  
gens avec q  
heureux de

Ce que je veux, c'est qu'au lieu d'avoir deux institutions rivales qui se combattent et s'affaiblissent, nous ayons deux associations qui travaillent à leur soutien mutuel et continuent à pousser la classe agricole dans la voie du progrès : l'une en intéressant les agriculteurs à l'étude de leur science agricole et en leur permettant de s'unir pour mieux appliquer les méthodes nouvelles de culture et d'élevage, l'autre en leur offrant le moyen de comparer le résultat de leurs expériences et de stimuler leur zèle par l'offre de récompenses aux plus méritants.

Si nous pouvons atteindre ce but, nous aurons contribué pour une large part au bien-être de notre province. Dans tous les pays du monde, la classe agricole est la base de la société; c'est vrai surtout dans notre pays et dans notre province.

Mais pour atteindre leur but, les cultivateurs doivent unir leurs efforts et leur bonne volonté. Pour toutes les classes de la société, l'union fait la force. Pour la classe agricole, c'est la condition essentielle de son influence. L'industrie puise dans ses capitaux la force de son organisation, les professions libérales trouvent dans l'instruction et l'influence individuelle de leurs membres les moyens de sauvegarder leurs positions dans la société. Les agriculteurs ne peuvent être puissants que par le nombre, et encore faut-il que ce nombre soit compact. Que nos cultivateurs s'unissent, qu'ils ne perdent point leurs forces dans des querelles de clocher ou des divisions intestines, et ils sauront faire valoir leurs droits légitimes.

Merci, messieurs, de la bienveillante attention que vous m'avez accordée. Permettez-moi, en terminant, de vous féliciter au nom de la région que je représente ici au Parlement du Canada, de tout le bien que votre société a déjà accompli et fait accomplir.

Continuons de mettre au service de l'agriculture les moyens d'action que la Providence nous a donnés, et nous rendrons service à notre pays.

#### RÉSUMÉ DE L'ALLOCATION DE MONSIEUR GRAVEL, ÉVÊQUE DE NICOLET.

Monsieur le Président, Messieurs,

Je voudrais bien posséder la facilité d'élocution et le brillant d'idées que possède celui qui vient de parler : avec ces qualités, je trouverais peut-être moyen de vous intéresser même sur un sujet comme celui de l'agriculture, qui ne m'est pas très familier.

L'autorité civile en la personne du digne maire de la campagne, secondé par le maire de la ville, a souhaité la bienvenue aux membres de la Société d'Industrie laitière. L'autorité religieuse sent également le besoin de souhaiter la bienvenue aux membres de cette société. Car, alors même que le but de notre ministère n'est pas de nous occuper d'agriculture, nous ne pouvons pas toutefois nous désintéresser d'une chose aussi nécessaire que l'agriculture et qui concerne les gens avec qui nous sommes en rapports quotidiens. Voilà pourquoi je suis heureux de souhaiter la bienvenue aux membres de la Société d'Industrie

laitière. Je leur exprime le plaisir que j'éprouve de les voir ici. En outre de leurs qualités personnelles, ils ont celle de faire valoir une cause qui mérite toute notre attention et qui est destinée à ramener l'aisance dans nos campagnes : la cause de l'Industrie laitière. Avant longtemps, ils auront par là ramené dans nos campagnes l'aisance qui régnait autrefois parmi nos cultivateurs. Car, si vous avez souffert depuis quelques années, si vous avez éprouvé du malaise, il n'en a pas toujours été ainsi. Il y eut un temps où il y avait de l'abondance dans nos campagnes. Il y avait de l'aisance ; les cultivateurs étaient fiers de leur état, parce que tout leur réussissait. C'était l'âge d'or. Il faut avouer cependant que cet état de choses n'était pas uniquement attribuable à notre activité et à notre intelligence, mais plutôt à Dieu lui-même et aux circonstances exceptionnelles où l'on se trouvait alors placé. Dieu nous a donné le sol que nous avons et il nous l'a donné riche et fécond. Nos pères n'avaient qu'à ouvrir le sol et à lui confier la semence pour avoir l'espérance fondée d'une abondante récolte. Depuis plus d'un siècle les cultivateurs avaient un débouché pour leurs produits. Quand nous sommes passés des mains des Français sous le drapeau anglais, on nous a ouvert des marchés. Nous n'avions pas alors ces larges territoires. . . . il n'était pas question du Manitoba ni du "Far West" comme terre à blé ; c'était le domaine des bisons. On ne parlait même pas des blés de la Mer Noire ni des blés de la Turquie ; il n'était pas question des blés d'Australie, de sorte que l'Angleterre était obligée de prendre notre blé pour nourrir ses troupes et alimenter le peuple anglais. Vous vous rappelez, ceux qui ont un peu d'âge, que les cultivateurs de ce temps-là vendaient leur blé \$1.50, \$2.00 et \$2.50 le minot. Ainsi il y avait de l'argent, leur travail payait beaucoup ; on était fier d'être cultivateur dans ce temps-là. Les fils de famille ne pensaient pas à s'expatrier, il y avait de l'aisance dans toutes les maisons.

Jamais le pays ne se trouvera dénué de tout comme il l'était lors de la conquête. Il était appauvri même en hommes ; tous les hommes capables de travailler avaient été emportés par la guerre ; il ne restait que des vieillards et des enfants, la misère était répandue partout. En peu d'années, l'aisance revint dans toutes les demeures. Depuis 1763 jusqu'à 1830, on vendit le blé à des prix très rémunérateurs, qui mirent l'abondance dans le pays. Dans ce temps-là, on avait donc l'aisance ; les circonstances sont changées. L'ouest américain s'est colonisé, le Manitoba s'est ouvert, certains pays d'Europe ont commencé à produire du blé, les marchés se sont encombrés et notre blé n'a plus trouvé à se placer.

De plus, notre sol s'est appauvri, parce qu'on n'a pas eu soin de lui rendre ce qu'on lui prenait. Ce sont ces deux circonstances qui nous ont mis dans la gêne : l'appauvrissement de notre sol et l'encombrement des marchés étrangers.

Il a donc fallu recourir à d'autres moyens ; on s'est livré à la culture des foins. La culture du foin est une culture dangereuse qui a ses avantages, mais qui peut aussi causer des désastres. Cette culture nous a fait aussi défaut quelques années plus tard en ce sens que tous les états de l'ouest se sont mis comme nous à produire du foin. La gêne est donc revenue une fois de plus parmi nous et cette gêne s'est fait sentir chez les cultivateurs plus que partout ailleurs. On était à se demander : qu'est-ce que nous allons donc faire maintenant ? Nous

ne vendi  
faire ?

Ce fi  
sont effor  
de l'Indus

Cette  
années, el  
tats merv  
de la joie  
qui a pou  
je confon  
le cultiva  
teurs sont  
nos évêch  
chaque jo  
spirituelle  
celui des

Cette  
l'apporte  
son but ?  
repose sur  
conférenc  
état. Au  
nelle. C'  
fait pas e  
tandis que  
nelle. Po  
nier, les  
endroits d  
idées sain  
pris naiss

Il est  
faire l'élog  
bien des a  
dustrie, de  
chait à rég  
là. De so  
toutes. O  
ne veut ri  
une profes  
de sa liber  
sa professi  
retire rien  
voit qu'elle

ne vendions ni grain, ni foin, ni animaux, ni rien. Qu'est-ce qu'il fallait donc faire ?

Ce fut à ce moment-là que les chefs du pays, tant de l'état que de l'église, se sont efforcés de tourner le peuple vers l'industrie laitière. On attendait le salut de l'industrie laitière et les faits ont prouvé qu'on ne s'était pas trompé.

Cette société d'industrie laitière a commencé ses opérations il y a quelques années, elle a poursuivi son but avec persévérance et elle est arrivée à des résultats merveilleux. Le fait de la réunion de ce soir doit nous causer du plaisir et de la joie, puisque nous y constatons que cette association poursuit son œuvre qui a pour but de remettre dans l'aisance les habitants de nos campagnes. Car je confonds volontiers mon sort avec le vôtre. Vous savez parfaitement que si le cultivateur est dans l'aisance, l'évêque aussi est dans l'aisance. Si les cultivateurs sont pauvres, l'évêque l'est aussi. Nous n'avons pas de revenus personnels, nos évêchés n'ont pas de revenus non plus, de sorte que ce dont nous avons besoin chaque jour, nous le tenons de la générosité de ceux dont nous avons les destinées spirituelles en mains. Il est donc naturel que je confonde ce soir mon sort avec celui des cultivateurs.

Cette association a donc pour but de nous rétablir dans l'aisance et nous l'apporte dans une certaine mesure. Quel moyen a-t-elle pris pour arriver à son but ? Ce sont les conférences, pourquoi ? C'est que la base de tout progrès repose sur l'idée; il faut une idée à la base de tout progrès. C'est dans ces conférences qu'on donne aux cultivateurs l'idée qui les aidera à améliorer leur état. Autrement, il n'y a que l'idée de routine, appliquée d'une manière irrationnelle. C'est une chose honorable que de s'établir dans une tradition, mais il ne faut pas confondre la tradition avec la routine. La routine est irrationnelle, tandis que la tradition applique les méthodes des anciens d'une manière rationnelle. Pour que le peuple de ce pays ne soit pas accusé d'être un peuple routinier, les membres de cette association font des conférences dans différents endroits du pays, afin de fournir à chaque cultivateur l'occasion de concevoir des idées saines, vraies, progressives sur sa profession; et quand ces idées auront pris naissance dans leur esprit, nos gens sauront y réfléchir.

Il est une chose qui m'a fait plaisir; ça été d'entendre le député de Labelle faire l'éloge de la classe agricole. Il faut constater une chose, c'est que pendant bien des années, on ne s'était pas occupé des cultivateurs. On s'était occupé d'industrie, de fabriques; on vantait ce qui se fait dans ces établissements, on cherchait à régulariser le sort des ouvriers, mais le pauvre cultivateur, on le laissait là. De sorte qu'il en était arrivé à croire que sa profession est la dernière de toutes. On a vu dans ces temps-là des cultivateurs dire à leurs enfants: "Si tu ne veux rien faire de mieux, tu feras un cultivateur comme moi." Mais, s'il est une profession noble, c'est celle du cultivateur; s'il est une profession où l'on jouit de sa liberté, c'est bien celle du cultivateur; mais pour que le cultivateur apprécie sa profession, il faut qu'elle le paie un peu de ses misères. Si le cultivateur n'en retire rien, il croira que sa profession ne vaut pas grand chose; si au contraire, il voit qu'elle le paie, il l'aimera et y poussera ses enfants.

Voilà qu'elle était la condition du cultivateur chez nous; personne ne l'encourageait; ses produits ne se vendaient pas, et il en arriva à croire que c'était la dernière condition que la sienne. Les jeunes gens partaient pour les Etats-Unis et nos campagnes manquaient de bras, pendant que nos enfants travaillaient ainsi à l'étranger, parce qu'ils ne savaient pas apprécier la condition d'agriculteur. Mais, si les hommes publics comme vient de le faire M. Bourassa, se mettent à dire aux cultivateurs: Vous avez tort de croire que votre profession n'est pas noble; non seulement vous avez les destinées du pays dans vos mains, mais vous avez encore la vraie liberté, le vrai chez vous comme ne le possède aucune classe d'hommes au monde. Si tous les hommes publics veulent tenir ce langage aux cultivateurs, les cultivateurs finiront par les croire et ils n'auront pas tort. Qu'on se donne la main pour encourager le cultivateur, faisons-lui aimer sa profession et, cela ajouté au travail fait par la société d'industrie laitière, nous aurons l'espoir fondé de voir revenir parmi nos cultivateurs l'aïssance que nos pères ont possédée autrefois.

## DISCOURS DE M. GEO. BALL, M. P. P.

Monsieur le Président, Monseigneur, Messieurs,

Je n'avais pas l'intention d'adresser la parole ce soir. Mais je veux me joindre à mon ami, monsieur le maire de la paroisse de St-Jean-Baptiste de Nicolet, pour souhaiter la bienvenue aux membres de cette convention. Je ne veux pas vous faire perdre un temps précieux en vous entretenant longuement; je veux seulement féliciter tous ces messieurs qui ont bien voulu venir, de toutes les parties de la province de Québec, se joindre à ce beau concours et encourager les habitants de Nicolet, qui ne le sont pas très souvent, les communications étant si difficiles. Je croyais féliciter en même temps nos ministres de l'agriculture tant au fédéral qu'au local, mais je m'aperçois que des circonstances probablement incontrôlables les ont retenus chacun à ses devoirs. Je ne puis rien dire encore au sujet de l'honorable S. A. Fisher, mais je sais que l'honorable M. Déchéne, commissaire de l'agriculture, est empêché de venir, et pour de bonnes raisons. Il est un des ministres du gouvernement qui est au pouvoir depuis six mois et à l'ouverture de la première session d'un nouveau gouvernement, comme dans le cas présent, les ministres ont des devoirs qui les retiennent à leur poste. Je l'ai vu quelques heures avant de partir; il a cru jusqu'à la dernière minute pouvoir laisser Québec pour se rendre ici, mais ne pouvant le faire, il m'a prié de l'excuser auprès de vous.

Maintenant que vous dirais-je sur l'industrie laitière? Je la connais à peu près comme un aveugle connaît les couleurs. Je me bornerai à donner un conseil aux cultivateurs. Je ne suis aperçu que ceux qui m'ont précédé avaient à cœur d'améliorer le sort des cultivateurs; eh bien! il n'y a rien de plus propre à faire la prospérité de la classe agricole que l'industrie laitière. L'avenir de la province de Québec est dans cette industrie. L'avenir nous prouvera que ces messieurs qui viennent de parler ont raison, quand ils vous disent que le progrès est

dans cette  
autres prov  
propres au  
l'industrie

Il y a  
sance de ca  
ne peut pas  
mencer. C  
rons arrive

M. le Présid

Je rem  
m'ont fait d  
tion. Depu  
mais aupara  
jusqu'à prés  
votre œuvre  
bien continu

Je suis  
la première  
ville et je su  
que j'ai ren  
enthousiasm  
Ces messieu  
province de  
dans les dix  
presque de  
la puissance

Depuis  
des intérêts  
la province  
que je trouve  
pour l'avenir  
Canada.

Mais no  
bout; nous  
l'industrie la  
Dieu; nous

dans cette industrie. En effet, la province de Québec ne peut pas lutter avec les autres provinces pour ses autres produits agricoles. Mais nos terres sont bien propres au pacage; nous récoltons du foin en abondance; livrons nous donc à l'industrie laitière; c'est là qu'est notre avenir.

Il y a bien l'industrie du bois; ça, je puis vous en parler presque en connaissance de cause. C'est bien une industrie qui peut apporter le bien-être, mais elle ne peut pas durer longtemps, tandis que l'industrie laitière ne fait que de commencer. Continuez donc, messieurs, votre œuvre et avant longtemps nous pourrions arriver sur tous les points avec les gens d'Ontario.

DISCOURS DE L'HONORABLE S. A. FISHER,

*Ministre de l'agriculture.*

M. le Président, Messieurs,

Je remercie le président et les officiers de votre société de l'honneur qu'ils m'ont fait de m'inviter à cette belle assemblée, pour prendre part à cette convention. Depuis deux ans, j'ai cessé d'être officier de la société d'industrie laitière, mais auparavant, j'ai été l'un de vos officiers pendant longtemps, et je n'ai cessé jusqu'à présent d'être votre ami et de m'associer à votre œuvre. Je connais bien votre œuvre et je dois féliciter votre président et tous vos officiers d'avoir si bien continué l'œuvre de leurs prédécesseurs.

Je suis heureux de voir une aussi belle assemblée que celle de ce soir. C'est la première fois que je viens à Nicolet; j'ai fait ce soir la connaissance de votre ville et je suis heureux de rencontrer ici les mêmes cultivateurs et les mêmes gens que j'ai rencontrés partout dans la province de Québec. Je trouve le même enthousiasme et la même diligence chez ceux qui s'occupent d'industrie laitière. Ces messieurs ont fait beaucoup pour le cultivateur; il fut un temps dans la province de Québec où l'on ne s'occupait presque pas d'industrie laitière, mais dans les dix dernières années nous avons fait des progrès qui nous permettent presque de rivaliser avec la province d'Ontario, qui est la première province de la puissance du Canada sous le rapport de l'industrie laitière.

Depuis que je suis ministre de l'agriculture, c'est mon devoir de m'occuper des intérêts des différentes provinces, mais je suis toujours plus fier de venir dans la province de Québec, parmi les cultivateurs de la province de Québec, parce que je trouve dans ma propre province autant d'intelligence et d'enthousiasme pour l'avenir de l'agriculture que dans les autres provinces de la puissance du Canada.

Mais nous pouvons encore faire des progrès, nous ne sommes pas rendus au bout; nous n'avons pas encore fait notre plus grand effort pour le succès de l'industrie laitière. Cette année nous devons beaucoup de remerciements au bon Dieu; nous sommes beaucoup plus dans la prospérité que nous ne l'étions les

années dernières. Nous avons eu une bonne récolte presque partout dans la province; nous avons eu une plus grande production de lait et nous avons obtenu d'assez bons prix pour nos produits. C'est pourquoi nous avons plus d'argent que nous n'en avions les dernières années et pourquoi notre commerce est plus florissant. La prospérité s'est étendue sur tout le Canada cette année; cette prospérité, nous la devons à notre intelligence et à notre travail; et c'est encore notre intelligence et notre travail qui nous la conserveront dans l'avenir.

Maintenant, il est bien tard, je viens d'arriver ici après un voyage assez long et je ne veux pas vous retenir plus longtemps. J'éprouve toujours beaucoup de plaisir à prendre part aux conventions de ce genre et je tâcherai de vous entretenir demain plus longuement. (Appl.)

#### LETTRE DE L'HONORABLE M. DECHÈNE, COMMISSAIRE DE L'AGRICULTURE.

Monsieur le président donne lecture d'une lettre de l'honorable M. Déchène, commissaire de l'agriculture à Québec, s'excusant sur ses occupations parlementaires de ne pouvoir se rendre à l'invitation de la société d'industrie laitière et assister à la convention de Nicolet.

#### DISTRIBUTION DES DIPLOMES D'INSPECTEURS.

Le secrétaire distribue aux ci-après nommés le *diplôme d'inspecteur de fromageries* :

MM. Archie Smith, Huntingdon,	avec la note "Très bien."
Franks Hens, Anderson's corner,	do
J. A. Guertin, Lachevrotière,	do
François Robillard, St-Ours,	"Bien."
Pierre Tremblay, fils, St-Alphonse,	do

#### CONCOURS DE FROMAGE DES SYNDICATS D'YAMASKA ET NICOLET.

Le secrétaire donne les résultats sommaires de ce concours et le juge M. A. F. MacLaren, M.P., fait ensuite quelques commentaires sur le concours. M. MacLaren ayant remis au lendemain ses remarques sur le fromage exposé, le compte-rendu du concours sera présenté ci-après en une seule fois.

Le sec  
question de  
et c'est de l  
le président  
des chemins

Les gr  
projections  
tement d'ag  
tement en  
d'agricultu

Le tabl  
du bulletin

Tableau  
1 à 4 inclus

Tableau

Tableau

Tableau

Tableau  
21 et 22.

Tableau

Tableau

Tableau

Tableau  
d'un travail  
dans la Car  
Department

Tous ce  
la province  
joindre les r  
à cet effet  
comté de La

## PROJECTIONS LUMINEUSES.

## LES BONS CHEMINS.

Le secrétaire de la société donne ensuite une série de projections sur la question des bons chemins. Elle intéresse au plus haut point l'industrie laitière, et c'est de la société d'industrie laitière, comme le rappelait plus haut monsieur le président, qu'est venue l'initiative du mouvement en faveur de l'amélioration des chemins.

Les gravures qui ont servi à la confection des tableaux sur verre pour ces projections sont empruntées au "Bulletin sur les chemins, publié par le département d'agriculture de Québec." Les intéressés pourront se le procurer gratuitement en le demandant par lettre affranchie au secrétaire du département d'agriculture à Québec.

*Le tableau No 1*—Profils de mauvais chemins, comprend les figures 6 et 7 du bulletin;

*Tableau No 2*—Outils employés à la confection des mauvais chemins, figures 1 à 4 inclus.

*Tableau No 3—4* profils de bons chemins en terre, figures 11 à 14.

*Tableau No 4*—La machine à chemins, 4 aspects, figures 8, 15, 16 et 17.

*Tableau No 5*—Chemins en pierres et ponceaux, figures 18, 19, 23 et 24.

*Tableau No 6*—Concassage des pierres, concasseur, 3 aspects, figures 20 21 et 22.

*Tableau No 7*—Roulage des chemins, rouleau et son effet, figures 9 et 10.

*Tableau No 8*—Chemin mal entretenu et sans fossés, figure 5.

*Tableau No 9*—Bons chemins, frontispice.

*Tableau No 10*—Grosses charges sur chemins macadamisés, gravure extraite d'un travail du professeur J. A. Holmes, sur l'amélioration des chemins publics dans la Caroline du Nord, publié dans le "Year Book of the United States Department of Agriculture," 1894.

Tous ceux qui s'intéressent à la question de l'amélioration des chemins dans la province de Québec sont instamment priés par la société d'industrie laitière, de joindre les rangs de la jeune société provinciale des bons chemins, et de s'adresser à cet effet au secrétaire provisoire de la société, M. O. E. Dallaire, Ste-Rose comté de Laval.

(SÉANCE DU JEUDI MATIN, 2 DÉCEMBRE.)

La séance est ouverte à dix heures du matin.

Les élections des Officiers et Directeurs de la Société pour l'année 1898 ont lieu comme suit :

## OFFICIERS.

Président honoraire : L'ABBÉ MONTMINY, St-George de Beauce.  
 Président : M. MILTON McDONALD, M. P. P., Acton Vale, Bagot.  
 Vice-président : M. HENRI BOURASSA, M. P., Papineauville.  
 Secrétaire-trésorier : M. EMILE CASTEL, St. Hyacinthe.

## DIRECTEURS.

DISTRICT.	NOMS.	RÉSIDENCE.
Arthabaska .....	MM. D. O. BOURBEAU.....	Victoriaville.
Beauce .....	J. DE L. TACHÉ.....	St-Hyacinthe.
Beauharnois .....	ROBERT NESS.....	Howick.
Bedford .....	C. H. PARMELEE, M.P.....	Waterloo.
Charlevoix et Saguenay.....	J. D. GUAY.....	Chicoutimi.
Chicoutimi.....	JOS. GIRARD, M.P.P.....	St-Gédéon, Lac St-Jean.
Gaspé.....	ALEXIS CHOUINE.....	St-Marc, Verchères.
Iberville.....	ED. MCGOWAN.....	St-Martine, Chateauguay.
Joliette.....	SAMUEL CHAGNON.....	St-Paul l'Ermite.
Kamouraska.....	J. C. CHAPUIS.....	St-Denis de la Bouteillerie.
Montmagny.....	ED. A. BARNARD.....	L'Ange Gardien, Montmor.
Montréal.....	J. A. VAILLANCOURT.....	Montréal.
Ottawa.....	J. H. SCOTT.....	Montréal.
Québec.....	NÉMÈSE GARNEAU, M.P.P.....	Ste-Foye, Québec.
Richelieu.....	J. L. LEMIRE.....	La Baie du Febvre.
Rimouski.....	CHS. PRÉFONTAINE.....	Ile Verte.
St-François.....	REV. V. CHARBET.....	Sherbrooke.
St-Hyacinthe.....	L. T. BRODEUR.....	St-Hugues, Bagot.
Terrebonne.....	L'ABBÉ COUSINEAU.....	Ste-Thérèse, Terrebonne.
Trois-Rivières.....	CHS. MILOT.....	Ste-Monique, Nicolet.

RAPPORT de MM. Gabriel Henry, du département d'agriculture, et Elie Bourbeau, inspecteur général des syndicats, sur leur voyage au Wisconsin.

(Le rapport est présenté par M. Henry.)

Monsieur le Président, Messieurs,

M. Elie Bourbeau et moi avons été envoyés dans le cours du mois de novembre dernier par l'honorable M. Déchêne, au Wisconsin, dans l'intérêt de l'industrie laitière, et nous avons l'honneur de vous présenter le rapport suivant :

Notre  
fait au Wis  
du fromage

Les ren

10. Au

20. Au  
conduits se  
fromageries

30. Au  
au Wisconsin

40. Au

50. Au  
s'appliquer

But de cette  
St-Hyo

Le bab  
les fraudes ;

La rich  
en est une a  
de moyen d'  
et des odeur  
jusqu'à mo

Chaque  
de plusieurs  
ayant une m  
la fabricatio

On peut  
le mauvais f  
cheese," dan  
ou d'hibilet  
très experts,  
soigné qui le

## CONSIDÉRATIONS GÉNÉRALES.

Notre attention, dans ce voyage, s'est d'abord portée sur tout ce qui s'est fait au Wisconsin pour perfectionner les méthodes de fabrication du beurre et du fromage.

Les renseignements que nous avons pris se rapportent :

- 1o. Au "curd test" (épreuve au caillé) nouvelle méthode d'épreuve du lait ;
- 2o. Au rafraîchissement des chambres de maturation des fromages par des conduits souterrains, dits "air ducts:" moyen non encore employé dans les fromageries de cette province.
- 3o. Aux chambres centrales de maturation, dont l'organisation est projetée au Wisconsin ;
- 4o. Aux conditions générales de l'industrie laitière au Wisconsin ;
- 5o. Aux méthodes de culture qui y sont suivies et qui pourraient peut-être s'appliquer dans quelques endroits de la province de Québec.

## I.—"ÉPREUVE AU CAILLÉ."

*But de cette épreuve.—Manière de procéder.—Essais faits à l'école de laiterie de St-Hyacinthe.*

Le babeck permet de connaître la richesse en gras du lait et de découvrir les fraudes ; l'acidimètre permet de déterminer l'acidité du lait.

La richesse du lait et son acidité sont deux choses très importantes, mais il en est une autre, non moins importante, pour laquelle, jusqu'ici, on n'avait pas de moyen d'épreuve, c'est la pureté du lait au point de vue des ferments nuisibles et des odeurs, et de la manière dont il a été soigné par les patrons depuis la traite jusqu'au moment où il est apporté à la fabrique.

Chaque année, des fabriques subissent de grosses pertes par la faute d'un ou de plusieurs patrons malpropres et sans soin, qui apportent du lait contaminé ou ayant une mauvaise odeur, et il suffit du lait d'un seul patron pour gâter toute la fabrication d'une journée.

On peut même, sans crainte de se tromper, aller plus loin et dire que si tout le mauvais fromage au Canada est classé sous le nom de "Québec" ou "French cheese," dans le commerce, c'est dû à ce fait plus qu'au manque de connaissances ou d'habileté des fabricants, car, actuellement, bon nombre de fabricants, même très experts, ne peuvent que fournir des produits inférieurs à cause du lait mal soigné qui leur est apporté.

Or, on vient de perfectionner à Madison la méthode du professeur allemand Gerber, connue sous le nom de "fermentation test," et le professeur J. W. Decker, l'instructeur pour la fabrication du fromage à cette école, a donné à cette méthode modifiée le nom de "Curd test."

Elle permet de dire à tel ou tel patron: Votre lait a été mal aéré, mal soigné: en voici la preuve. On peut lui faire sentir les mauvaises odeurs que ce lait dégage et lui faire comprendre *de visu* les anomalies qu'il peut produire dans la fabrication du fromage.

Cette méthode est très simple. Elle consiste à prendre des bouteilles de la capacité d'une chopine environ, à large goulot et à couvercle fermant hermétiquement, à les remplir aux deux-tiers avec du lait, de la qualité duquel on doute, en employant une bouteille par patron douteux. On ajoute dans chaque bouteille dix gouttes d'extrait de présure diluée dans de l'eau, puis on place ces bouteilles dans un bac en bois garni intérieurement de ferblanc, dans lequel on met de l'eau chaude à la température d'environ 100°, où les bouteilles plongent jusqu'à la hauteur du niveau du lait qu'elles contiennent. Le lait caille en quelques instants. Lorsqu'il est complètement caillé, on émiette le caillé avec la lame d'un couteau et on en vide le petit lait au fur et à mesure qu'il se sépare, à intervalles de temps rapprochés dans le début et plus éloignés ensuite, remettant chaque fois la bouteille dans le bassin à eau chaude, à la chaleur.

Lorsque tout le petit-lait est sorti, on obtient dans le fond de la bouteille un gâteau de caillé. On abandonne ensuite la bouteille bien bouchée, pendant un intervalle de temps de 4 à 6 heures, à une température d'environ 100° dans le bassin à eau chaude, qui doit être fermé hermétiquement par un bon couvercle, bien serré, pour éviter tout refroidissement.

Au bout de ce temps, on retire le gâteau de caillé de la bouteille, on peut alors le casser et l'examiner.

Si le lait renferme de mauvaises odeurs, elles se concentrent pour ainsi dire dans le caillé et s'y accusent fortement à l'odorat.

Si le lait renferme des germes nuisibles, ces germes se développent et l'on obtiendra un caillé plus ou moins léger, et plus ou moins percé de trous.

Avec un bon lait, le gâteau de caillé a une odeur bien franche et est bien ferme.

Ce gâteau de caillé permet de se rendre exactement compte des défauts que le lait éprouvé aurait pu communiquer au fromage, puis de remonter à la cause de la mauvaise qualité de ce lait.

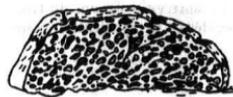
Grâce à l'obligeance du professeur Decker, nous avons pu essayer cette méthode à Madison et nous rendre compte assez exactement de la manière de procéder.

Depuis notre retour, des essais ont été faits à l'école de laiterie de Saint-Hyacinthe par M. E. Bourbeau, avec les meilleurs résultats, et cette méthode y est entrée dans le programme d'enseignement. Des patrons qui y apportaient du lait plus ou moins bien soigné ont pu être avertis en connaissance de cause.



Nous  
peu encon  
côteux.

C'est  
rieur 18 p  
et disposée  
pouces à d  
double boi  
la boîte in  
plaque de  
pots de ve  
pouce que  
toute sa la  
sert à cha



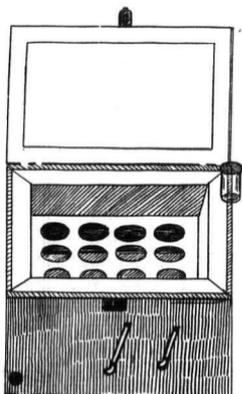
CAILLÉ FLOTTANT.



CAILLÉ FERME.

Nous avons combiné, M. Bourbeau et moi, un petit appareil de 16 bouteilles, peu encombrant dans les fabriques et d'un usage pratique, tout en étant peu coûteux.

C'est une boîte carrée en bois d'un pouce et quart, mesurant à l'intérieur 18 pouces de côté et huit pouces  $\frac{1}{2}$  de hauteur, doublée de tôle galvanisée, et disposée pour recevoir une boîte intérieure mesurant 15 pouces de côté et 6 pouces  $\frac{1}{2}$  de haut, dont les côtés repliés de 2 pouces ferment hermétiquement la double boîte et dont le fond repose sur 4 petits blocs de 2 pouces de haut. Dans la boîte intérieure se place, sur une saillie ménagée à 3 $\frac{1}{4}$  pouces du fond, une plaque de tôle galvanisée de 14 $\frac{3}{4}$  x 14 $\frac{3}{4}$  percée de trous de 2 $\frac{1}{2}$  pour recevoir 16 pots de verre destinés au traitement du lait. Des deux tuyaux d'un quart de pouce que l'on aperçoit sur le devant de la boîte, l'un qui traverse la boîte dans toute sa largeur et est percé de trous sur les deux côtés à l'intérieur de la boîte, sert à chauffer l'appareil au moyen de la vapeur, et l'autre sert de décharge.



Cette nouvelle épreuve du lait, si elle se répand dans la province, y amènera certainement une amélioration sérieuse dans la qualité du fromage et du beurre, parce que, par elle, les patrons négligents pourront être suivis de plus près et on peut espérer qu'ainsi, une des causes principales du mauvais renom du fromage de Québec disparaîtra plus vite et que bien des accidents de fabrication pourront être évités à l'avantage de tous les intéressés.

### III.—AIR DUCTS.

(RAFRAICHISSEMENT DES CHAMBRES DE MATURATION DES FROMAGERIES.)

*Description générale.—Disposition des drains.—Théorie du fonctionnement de l'appareil.—Avantages qu'il présente.—Moyens d'en activer le tirage.—Ses inconvénients et moyens d'y remédier.*

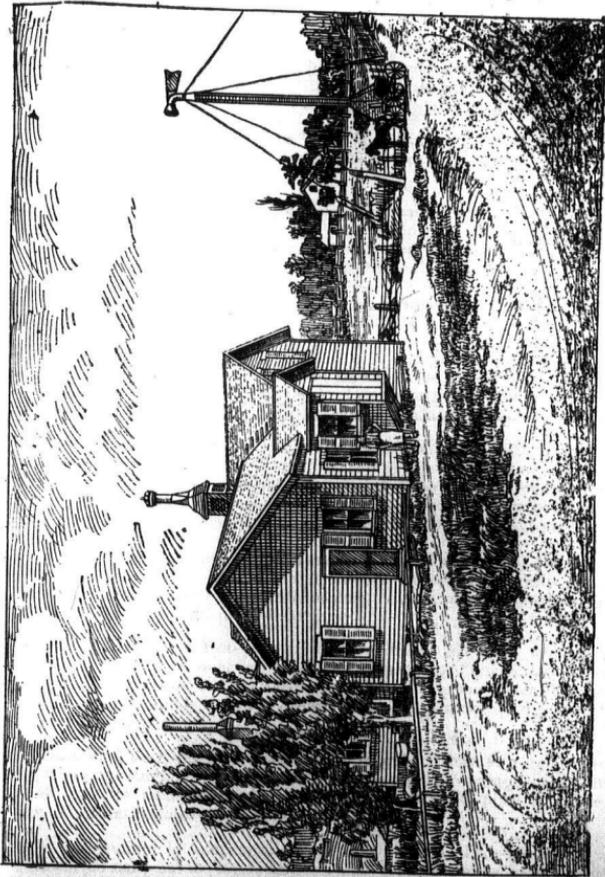
La gravure ci-contre et celles des pages 132 et 133 donnent une idée du nouveau moyen employé au Wisconsin pour rafraîchir les salles de maturation des fromageries. Il consiste à envoyer, dans la salle de maturation, de l'air qui a circulé dans un certain nombre de drains souterrains. L'air se refroidit dans ces drains et y acquiert l'humidité nécessaire.

amènera  
u beurre,  
rès et on  
fromage  
pourront

(ES.)

ement de  
age.—Ses

idée du  
aturation  
l'air qui  
dit dans



FROMAGERIE DE M. KASPAR A NICHOLSON, WISCONSIN.

---

A droite  
mité supérieu  
L'ouverture e  
avec lui et c  
d'éventail ple

Cette ch  
l'air descend  
chambre de r

La chem  
inconvenien  
être mainten  
cheminée aya

Une che  
minée en bois

La circu  
pouces de dia  
4 pouces, et à  
distance de l

L'air arr  
vre les parois  
cette chaleur  
le fait même  
ration, c'est-à

A une pr  
forme de vap  
tient sous for  
ture et sa pre

Plus la p  
contenir de va  
d'air saturé, s  
poser sous for  
à la nouvelle

Tant que  
complètement  
contact, et ce  
point de satur

Si l'on di  
rapproche de  
l'eau avec laq  
il se comporte

A droite de la fromagerie, on voit une cheminée isolée, portant à son extrémité supérieure un capuchon ayant la forme d'un entonnoir placé horizontalement. L'ouverture de l'entonnoir se dirige toujours du côté d'où vient le vent, tourne avec lui et est maintenue dans la direction voulue par une queue en forme d'éventail placée en arrière.

Cette cheminée isolée a de 40 à 75 pieds de haut. Le vent s'y engouffre, et l'air descend jusqu'aux drains souterrains, où il circule, avant de pénétrer dans la chambre de maturation des fromages.

La cheminée est en bois; en fer, l'air s'y réchaufferait trop. Cela aurait deux inconvénients: 1o la température de la chambre de maturation ne pourrait plus être maintenue aussi basse; 2o l'air circulerait plus difficilement, le tirage de la cheminée ayant une tendance à agir en sens contraire du vent.

Une cheminée en tôle serait du reste plus coûteuse en général, qu'une cheminée en bois.

La circulation souterraine se fait dans 10 à 15 tuyaux de drainage de six pouces de diamètre, placés parallèlement les uns à côté des autres, écartés de 3 à 4 pouces, et à 9 ou 10 pieds sous terre. Ces tuyaux ont 100 pieds de long, distance de la cheminée extérieure à la chambre de maturation.

L'air arrivant chaud dans ces tuyaux vaporise toute l'humidité qui en recouvre les parois intérieures. Or, l'humidité, pour se vaporiser, a besoin de chaleur; cette chaleur étant prise à l'air qui y circule, cet air se refroidit, et, de plus, par le fait même de son refroidissement, il se trouve plus près de son point de saturation, c'est-à-dire plus humide, si on considère les effets qu'il peut produire.

A une pression et à une température déterminée, l'air ne peut absorber, sous forme de vapeur, qu'une quantité maxima d'eau. Lorsqu'une quantité d'air contient sous forme de vapeur la quantité maxima d'eau en rapport avec sa température et sa pression, on dit qu'il est saturé.

Plus la pression est forte et plus la température est basse, moins il peut contenir de vapeur. Si donc on baisse la température d'une certaine quantité d'air saturé, sa pression restant constante, une partie de sa vapeur devra se déposer sous forme liquide, et il n'en conservera que la quantité qu'il peut contenir à la nouvelle température.

Tant que l'air, à une température et à une pression déterminées, ne s'est pas complètement saturé, il a une tendance à vaporiser l'eau avec laquelle il vient en contact, et cette tendance est d'autant plus forte qu'il est plus éloigné de son point de saturation, autrement dit, qu'il est plus sec.

Si l'on diminue la température d'un certain volume d'air non saturé, on le rapproche de son point de saturation, il a une tendance moins forte à vaporiser l'eau avec laquelle il vient en contact, et, sans contenir plus d'humidité, en réalité, il se comporte comme s'il était plus humide.

Or, l'air, en circulant dans les drains souterrains : 1o absorbe l'humidité qui en recouvre les parois intérieures ; 2o se refroidit par le fait de cette absorption et aussi en venant en contact avec ces tuyaux qui sont à la température du sol.

Plus les tuyaux seront conducteurs de la chaleur et poreux, plus l'air s'y refroidira. Mais il y a à cela des limites, comme nous le verrons plus loin.

On comprend donc maintenant que cet air, plus froid et plus près de son point de saturation, ait pour effet : 1o de refroidir la salle de maturation des fromages ; 2o de diminuer d'une manière considérable l'évaporation de l'eau des fromages.

En pratique, l'été dernier au Wisconsin, on a pu, dans plusieurs fabriques, maintenir la température des salles de maturation entre 60° et 65° F. par les plus fortes chaleurs de l'été et annuler presque entièrement la perte de poids des fromages pendant la maturation.

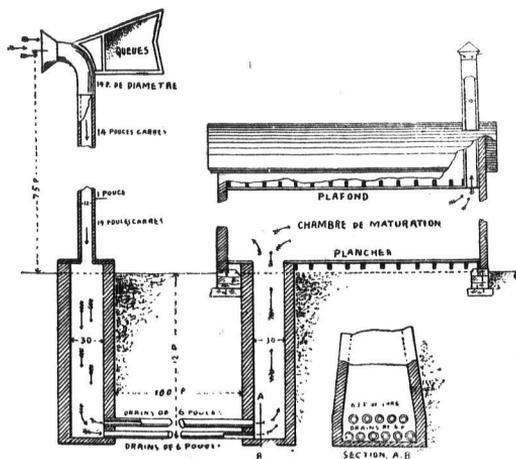


DIAGRAMME MONTRANT LA DISPOSITION DES DRAINS DE VENTILATION.

Dans la fromagerie de Monsieur Kaspar, à Nicholson, Wis., dont nous donnons ici une vue photographique, une fois l'appareil en fonction, 529 livres de fromage (petits fromages de 20 livres) conservèrent au bout de 17 jours exactement le même poids que le premier jour. Un autre lot de 528½ lbs ne perdit que 3 livres en 17 jours.

On adm  
leur maturat  
comme ceux  
qui représen  
15 jours pou

Outre ce  
moins, ce qui

Dans la  
extérieure, a  
qui a été exé

Mais c'es

Pour que  
une bonne ch  
circulation d'a

Pour la c  
faire débouch  
long d'un des  
d'autres ouver  
au plafond, le

L'air étant  
n'aura pas gra  
intérieur est le  
du vent dans l'e  
lation en plaçan  
minées semblabl  
fortement l'air,

La grande c  
fraire, devra être  
séparés par du p  
pense pas qu'il s  
plus chaud que c  
du vent et plus e

On admet au Wisconsin que la perte moyenne de poids des fromages pendant leur maturation est d'environ  $3\frac{1}{2}\%$  par 15 jours; avec des conduits souterrains, comme ceux qui viennent d'être décrits, cette perte peut être réduite à  $1\%$ , ce qui représente un gain de  $2\frac{1}{2}$  livres par 100 livres de fromage, soit 15 livres par 15 jours pour 600 livres.

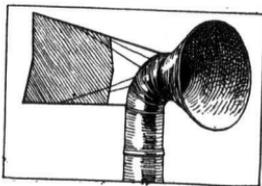
Outre cela, les fromages mûrissent bien plus régulièrement, se déforment moins, ce qui leur assure un meilleur prix de vente.

Dans la fabrique de Monsieur Kaspar, l'appareil, y compris la cheminée extérieure, a coûté \$104.00, non compris le prix du creusement de la tranchée qui a été exécuté par les patrons.

Mais c'est là une somme d'argent placée à gros intérêts.

Pour que le système fonctionne bien, il faut, sur la fromagerie elle-même une bonne cheminée d'aérage pour assurer dans la chambre de maturation la circulation d'air nécessaire. Les gravures indiquent les détails de cet appareil.

Pour la circulation de l'air dans la chambre de maturation, il serait bon de faire déboucher l'air froid par plusieurs ouvertures placées dans le plancher le long d'un des murs, ou de deux murs opposés, et de soutirer l'air chaud par d'autres ouvertures qui ne soient pas en face des premières, et qui soient placées au plafond, le long du mur opposé, ou dans l'axe de la salle.



CAPUCHON ET QUEUE.

L'air étant plus froid dans la salle de maturation qu'à l'extérieur, le tirage n'aura pas grande chance de s'établir, parce qu'il ne peut exister que si l'air intérieur est le plus chaud. C'est pour forcer le tirage qu'on utilise la vitesse du vent dans l'entonnoir de la cheminée extérieure. On peut aider cette circulation en plaçant sur la fabrique une cheminée en tôle, ou mieux, plusieurs cheminées semblables au lieu d'une. Le soleil donnant sur ces tuyaux y échaufferait fortement l'air, activant ainsi leur tirage d'une manière considérable.

La grande cheminée de prise d'air, qui est éloignée de la fabrique, au contraire, devra être en bois, et, si possible, composée de plusieurs doubles de planches séparés par du papier pour empêcher l'air qui y descend de s'y échauffer. Je ne pense pas qu'il soit nécessaire de lui donner une grande hauteur: l'air y étant plus chaud que dans la chambre de maturation, son tirage agit en sens contraire du vent et plus elle est haute, plus cette action est forte. Je pense qu'il vaut

mieux la faire large et ne lui donner qu'une hauteur suffisante pour qu'elle soit bien exposée au vent de tous côtés.

Les cheminées en tôle, dont j'ai parlé, seront inutiles par les temps frais, quand il n'y aura pas de soleil, parce que, dans ce cas, l'air, au lieu de s'y échauffer en montant, s'y refroidira. Elles devront donc être munies à leur base d'un moyen de fermeture hermétique.

Il faudra, pour les temps froids, avoir une bonne cheminée d'aérage, en bois, plutôt haute que large, ne dépassant le toit que d'un pied ou deux environ, et de deux pieds de côté, au moins, pour une chambre de maturation de grandeur ordinaire. Cette cheminée devra, elle aussi, être munie d'un registre permettant de la fermer hermétiquement quand on ne s'en servira pas, ou d'en régler le tirage. On peut encore se servir, pour activer celui-ci, de la cheminée de la bouilloire, que l'on entourera, sur une certaine hauteur, d'une autre cheminée carrée, en bois, que l'on garnira intérieurement de tôle galvanisée, et qui sera en communication directe avec la chambre de maturation. Mais, quand la bouilloire ne sera pas allumée, le tirage en sera faible. Pour les temps chauds, une pareille cheminée sera commode.

Le système des "Air Duets" présente plusieurs inconvénients :

1o. Dans les terrains dont le sous-sol est envahi par l'eau, il est impossible d'employer de simples tuyaux de drainage placés bout à bout, car l'eau y pénétrerait et les inonderait complètement. Il faudrait, dans ce cas, cimenter fortement les tuyaux les uns au bout des autres, pour empêcher l'eau d'y pénétrer, ou bien employer des tuyaux d'égoûts en terre, assemblés avec soin les uns au bout des autres, ou se servir de tuyaux de fonte. Il faudra, de plus, cimenter soigneusement les puits qui se trouvent l'un à une extrémité, l'autre, à l'autre de la canalisation. On pourra aussi drainer le sol dans le voisinage de ces "air duets."

Les tuyaux de terre sont plus ou moins poreux et laissent toujours suinter un peu d'humidité sur leurs parois intérieures, ce qui aide, comme nous l'avons vu, au refroidissement de l'air et lui donne de l'humidité. Mais avec des tuyaux d'égoûts imperméables, ou des tuyaux en fonte, il n'en sera plus de même et l'air ne pourra plus se refroidir que par contact avec la paroi intérieure de ces tuyaux, à laquelle il communiquera sa chaleur, que ceux-ci communiqueront, à leur tour, au sol par leur conductibilité propre. Plus les matériaux qui entreront dans leur composition seront conducteurs de la chaleur, et plus le sol le sera lui-même, plus l'air se refroidira facilement et moins il faudra de tuyaux. Ainsi, avec des tuyaux en fonte, le refroidissement sera plus considérable, la dimension de la surface intérieure des tuyaux et la nature du sol étant la même dans les deux cas. Mais si le sol est moins conducteur de la chaleur que les tuyaux, l'emploi de tuyaux de fonte ou de grès ne fera pas de différence, puisque, dans ce cas, le refroidissement dépendra surtout du sol et non des tuyaux. L'air circulant dans ces tuyaux imperméables à l'humidité ne pourra que se rapprocher de son point de saturation par le refroidissement, sans augmentation réelle de la quantité de vapeur qu'il contient.

Par les est considéré point de saturation nulle dans le

Mais, par fromages par des pertes de y aurait un suffisante, ce pour cela, il l'autre.

Dans les autres et très passant dans dissement se d'eau et que maturation se sera bon de r des conduites le puits par c

On voit suivant les co ils se trouver qu'on en étab

Au Wisconsin trop humide,

Je n'ai pu déterminer la est adoptée vi

2° La ve une souris vic coûteux des co

Pour éviter extrémités des

3o Interv rables au déve velé ; (c) temp

Mais avec refroidi, et cor certain point.

Reste la q fecter de temp

Par les temps chauds et orageux, lorsque le degré d'humidité à l'extérieur est considérable, l'air, par le refroidissement, se rapprochera suffisamment de son point de saturation pour que l'évaporation de l'eau des fromages soit à peu près nulle dans les chambres de maturation.

Mais, par les temps secs, il n'en sera plus de même, et la perte de poids des fromages par évaporation sera plus considérable. C'est pour cela que l'on trouve des pertes de poids différentes, suivant les jours, dans une même fromagerie. Il y aurait un moyen, par ces temps secs et chauds, de donner à l'air l'humidité suffisante, ce serait de faire couler un peu d'eau dans les conduits souterrains; pour cela, il faudrait qu'ils aient une pente régulière dans un sens ou dans l'autre.

Dans les terrains très humides, avec des drains non cimentés les uns aux autres et très perméables à l'humidité, l'air, par les temps chauds et orageux, en passant dans ces tuyaux, deviendra complètement saturé d'humidité, son refroidissement sera moindre, puisqu'il ne pourra évaporer qu'une quantité limitée d'eau et que les drains en terre sont peu conducteurs de la chaleur; la salle de maturation sera donc chaude et humide. Pour tuer l'humidité, dans ce cas, il sera bon de répandre sur le plancher un peu de chaux ou de faire arriver l'air des conduites sur un panier quelconque contenant de la chaux vive et placé dans le puits par où l'air pénètre dans la chambre de maturation.

On voit donc que le fonctionnement de ces appareils variera beaucoup suivant les conditions atmosphériques extérieures et suivant la nature du sol où ils se trouveront et qu'il faudra tenir un grand compte de la nature du sol lorsqu'on en établira un.

Au Wisconsin, où le climat est relativement sec et où le sous-sol n'est pas trop humide, il donne les meilleurs résultats.

Je n'ai pas entendu dire qu'il ait été fait d'expériences dans cet Etat pour déterminer la profondeur minima à laquelle il faut placer les drains. Celle qui est adoptée varie de 9 à 12 pieds.

2° La vermine peut pénétrer dans les conduits souterrains et, si un rat ou une souris vient à y mourir, l'air peut en être infesté, exigeant un nettoyage coûteux des conduits.

Pour éviter cet inconvénient, il sera nécessaire de mettre à chacune de leurs extrémités des bouchons en toile métallique assez fine, soigneusement ajustés.

3° Intervient la question des moisissures. Or, les conditions les plus favorables au développement des moisissures sont: (a) air humide; (b) air non renouvelé; (c) température plutôt chaude; (d) air infesté de mauvais germes.

Mais avec le système en question, l'air peut être continuellement renouvelé, refroidi, et comme nous l'avons vu, on peut en régler l'humidité jusqu'à un certain point.

Reste la question des germes. Pour en éviter les dangers, il faudra désinfecter de temps à autre la salle de maturation et les conduits souterrains. Pour

cela, on pourra parfaitement, après avoir retiré les fromages de la chambre, brûler du soufre à la base de la cheminée extérieure d'aéragé, de façon à ce que les fumées d'acide sulfureux circulent dans tous les conduits souterrains, et, de là, dans la chambre de maturation, où on pourra, du reste, brûler du soufre en même temps. Cette chambre doit avoir, auparavant, été lavée avec une solution de soude caustique ou de formaline. Puis, on ouvrira toutes les fenêtres pour y faire circuler l'air par une belle journée sèche et chaude.

Cette désinfection terminée, on n'aura plus à craindre les moisissures pendant plusieurs mois.

40 Si on ne ciment pas les tuyaux, un autre inconvénient pourra se faire sentir: le mauvais air du sol pourra monter dans la salle de maturation en pénétrant dans les conduits. Il serait facile de prévenir cet inconvénient en cimentant les tuyaux.

### III.—CHAMBRES CENTRALES DE MATURATION.

#### *Leurs avantages pour la bonne maturation et la vente des fromages.*

Bien des fabriques n'ont pas de chambres de maturation convenables et les propriétaires de ces fabriques pas d'argent pour les améliorer. Dans ces conditions, les fromages doivent se vendre très jeunes, le fabricant supportant une réduction de prix. Ou bien, s'il les conserve quelque temps, ils mûrissent mal, commencent à se gâter: nouvelle cause de diminution de prix. Ce sont surtout, comme la chose a été prouvée maintes et maintes fois, et, en particulier, par les concours de fromage organisés, cette année, à Saint-Hyacinthe, par le département d'agriculture, les fromages les moins bons dont les défauts s'accroissent le plus dans ces conditions, les fromages bien faits ayant une plus grande résistance aux agents de détérioration. Enfin, la grande quantité de fromage mal mûri qui est mise sur les marchés, chaque année, nuit beaucoup à la réputation du fromage de Québec.

Au Wisconsin, les mêmes causes ont produit les mêmes effets et les professeurs de l'école de laiterie de Madison sont en train d'étudier l'organisation de chambres centrales de maturation.

Ces chambres devraient être placées dans les districts où les fromageries sont le plus rapprochées, près d'une station de chemin de fer et à la portée du plus grand nombre de fabriques possible. Elles seraient construites avec tous les derniers perfectionnements et mise sous la surveillance d'un homme expérimenté qui conduirait avec soin la maturation de tous les fromages verts qui y seraient apportés, de manière à leur donner une plus grande valeur sur le marché et à couvrir, et au-delà, les frais de maturation. Cette chose est possible et nous avons déjà vu que, par l'emploi des "Air Ducts," on pouvait réduire la perte de poids des fromages de 15 livres par 15 jours, pour 600 livres.

De plu  
Les fromag  
ayant, par  
chambres, é

La ch  
mettre cette

VI—C

Nombre et

L'indus  
progrès. E  
sistes, con  
Richter, Cr  
importants.

Des rec  
tion de la ra  
des fabriq  
aux fabrica

Cet Ét  
beurreries s  
d'après ce q  
du beurre q  
les mêmes.

La moy  
lait par jour

MM. S.  
tion sur dix  
ils espèrent.

Ce qui  
partie de ses  
Milwaukee  
tation et les  
lait.

Nous a  
fabriques et  
une bonne  
communs da  
les habitant  
fromage fab

De plus, c'est à ces chambres de maturation que se rendraient les acheteurs. Les fromages y seraient classés de façon à en former des lots plus homogènes et ayant, par suite, une plus grande valeur. Les paiements se feraient à ces chambres, évitant ainsi aux fabricants bien des frais de rentrée d'argent.

La chose est à l'étude au Wisconsin. Peut-être y aurait-il avantage à mettre cette idée en pratique dans certains centres de la province de Québec.

#### VI—CONDITIONS GÉNÉRALES DE L'INDUSTRIE LAITIÈRE AU WISCONSIN.

*Nombre et qualité des fabriques.—Marchés et prix.—Qualités et défauts des fromages et des beurres.—Vente.*

L'industrie laitière, au Wisconsin, dans ces dernières années, a fait de grands progrès. Elle y reçoit son impulsion d'hommes très compétents et très enthousiastes, comme les professeurs Russell, Babcock, Farrington, Henry, Decker, Richter, Craig, etc., et il a été fait en faveur de cette industrie des sacrifices très importants.

Des recherches très sérieuses ont été faites par ces messieurs pour l'amélioration de la race de vaches, des soins à donner à ces animaux et au lait, pour celle des fabriques, des procédés de fabrication et de l'instruction pratique à donner aux fabricants.

Cet État compte actuellement 200 beurreries et 1,500 fromageries. Les beurreries sont groupées dans certains districts seulement. La raison en est, d'après ce qui nous a été dit, que ces districts sont plus propres à la fabrication du beurre qu'à celle du fromage : les conditions climatiques ne seraient pas les mêmes.

La moyenne du lait apporté aux fabriques est d'environ 4 à 5,000 livres de lait par jour ou par fabrique.

M. S. M. Babcock et J. W. Decker comptent seulement une bonne installation sur dix actuellement dans les fromageries. D'après le mouvement commencé, ils espèrent arriver à avoir partout de bonnes fabriques en peu de temps.

Ce qui caractérise l'industrie laitière au Wisconsin, c'est que la plus grande partie de ses produits sont vendus pour la consommation locale, de Chicago et de Milwaukee en particulier. Les prix sont beaucoup meilleurs que pour l'exportation et les patrons ont reçu, l'été dernier, près d'une piastre des cents livres de lait.

Nous avons sondé au hasard un certain nombre de fromages dans toutes les fabriques et entrepôts froids que nous avons visités. Partout, nous avons trouvé une bonne saveur et nous n'avons rencontré nulle part ces mauvais goûts si communs dans les fromages de cette province. Cela est sans doute dû à ce que les habitants fournissent de meilleur lait aux fabriques, ainsi qu'au genre de fromage fabriqué. La consommation locale demande un fromage moins ferme

que l'exportation, et monsieur Bourbeau dit que le fromage d'exportation est plus difficile à fabriquer bon, au point de vue de la saveur, pour la conservation. Tous les fromages pour la consommation locale sont faits du poids de 20 à 25 livres.

Quant au beurre, on ne peut pas en dire autant; tous ceux que nous avons sondés dans les entrepôts froids, à Chicago, avaient une saveur plus ou moins désagréable, presque tous avaient le goût de suif. Leur emballage ne différait pas, en général, de celui employé dans cette province, qui, sous ce rapport, peut soutenir avantageusement la comparaison avec le Wisconsin. Les dimensions et les formes des boîtes ou des tinettes étaient les mêmes qu'ici et le beurre y était emballé avec le même soin, ou plutôt, n'y était pas emballé avec plus de soin.

Pour le paiement, l'école de Madison paye aux patrons la livre de gras 1 cent de moins que le marché au beurre d'Elgin ne paye le beurre. Tant pour le beurre que pour le fromage, c'est le système avec quotations officielles et le système de vente à l'enchère qui est préféré dans ce pays.

Grâce à l'obligeance de monsieur W. Kennard, gros commerçant en beurre et en œufs, de Chicago, nous avons pu assister à une réunion du bureau qui fixe chaque jour le cours du beurre et des œufs dans cette ville. C'est aussi grâce à son obligeance que nous avons pu visiter les principaux entrepôts froids de Chicago.

#### IV.—MÉTHODES DE CULTURE SUIVIES AU WISCONSIN.

*Alimentation des vaches par le blé-d'Inde.—Préparation des tiges de blé-d'Inde. Exemple de ration—Assolement.—Ensilage.—Porcs.*

Nous avons pris de différents côtés des renseignements sur les méthodes de culture suivies au Wisconsin, et nous avons visité quelques fermes.

Presque partout, c'est le blé-d'Inde qui forme la base de l'alimentation des vaches, soit comme ensilage, soit comme fourrage sec, et aussi bien la paille que le grain. Ce sont des variétés de blé-d'Inde sucré qui sont généralement employées.

Lorsque les tiges sont presque mûres, on les coupe à ras le sol et on les laisse sécher deux ou trois jours sur le champ. On en forme ensuite de petites bottines que l'on plante les unes contre les autres, dont on lie fortement toutes les têtes ensemble et dont on écarte les pieds pour permettre la pénétration de l'air dans le tas. C'est ce qu'on appelle mettre le blé-d'Inde en stock. On les abandonne dans cet état jusqu'à ce que les tiges soient sèches et les épis racornis. On en forme ensuite des meules. D'autres cultivateurs, lorsque les tiges ne sont pas encore tout à fait sèches, en forment de petites meules d'environ mille bottes chaque, —les bottes étant placées contre une charpente grossière, à claire-voje, en forme de pyramide, ce qui permet à l'air de pénétrer à l'intérieur, —et les conservent ainsi pour l'hiver.

Voici un par un fermier dans une ma Donner aux par jour et p mélange de d des épis, à ra paille d'avoine quantité de f

Cette ra que nous avo très économi

L'assolei compose d'un rages. Il ne cultivée de k

Ce systè le blé-d'Inde bonnes cond l'hiver vient consin. Mais bon état, il e étant une a l'essayer dan

Un culti cultiver et ré cleuses, de Wisconsin. se répand be

L'ensilag

Enfin, le du petit-lait



Dr W. C. une prime ou vient de nous semblable an rait pas recou effet ?

M. Wil chambres de les chambres Si les tuyaux

Voici une ration, pour les vaches, peu connue ici, et qui nous a été indiquée par un fermier qui en est très satisfait. Enlever les épis, puis passer les tiges dans une machine (shredder) qui réduit le tout en une espèce de foin très fin. Donner aux vaches de ce foin tant qu'elles en peuvent manger, environ 20 livres par jour et par 1,000 livres de poids vif. Compléter cette alimentation avec un mélange de deux tiers d'avoine et un tiers de blé-d'Inde moulus avec les coeurs des épis, à raison d'environ trois pots par jour et par vache. Donner un peu de paille d'avoine à la fin de chaque repas, le soir surtout, en diminuant un peu la quantité de foin de blé-d'Inde.

Cette ration, qui est employée par beaucoup de cultivateurs dans la région que nous avons visitée, donne, nous a-t-on dit, les meilleurs résultats. Elle est très économique, plus économique même que si on employait du foin.

L'assolement suivi par le fermier, qui nous a donné ces renseignements, se compose d'une année de blé-d'Inde, d'une année d'orge et d'avoine, puis de pâturages. Il ne récolte pas ou peu de foin. La plus grande étendue de la partie cultivée de la ferme est en blé-d'Inde.

Ce système d'alimentation ne peut être avantageux que dans les districts où le blé-d'Inde vient admirablement et où on peut en faire sécher les tiges dans de bonnes conditions. Pour cela, un climat relativement sec en automne, et où l'hiver vient assez tard, est préférable. C'est le cas de certaines parties du Wisconsin. Mais lorsque ces conditions sont remplies et que la terre est riche et en bon état, il est très avantageux, la paille du blé-d'Inde complétée par des grains étant une alimentation très économique. Peut-être y aurait-il avantage à l'essayer dans certains districts de cette province.

Un cultivateur nous a dit que, de son côté, un homme pouvait, à lui seul, cultiver et récolter 60 arpents de blé-d'Inde, en se servant de charrues, de sarceuses, de moissonneuses spéciales qui se vendent maintenant beaucoup au Wisconsin. L'usage de l'appareil à réduire les tiges de blé-d'Inde en fibres fines se répand beaucoup.

L'ensilage est aussi fort en honneur dans cet État.

Enfin, les cultivateurs y élèvent beaucoup de cochons qu'ils nourrissent avec du petit-lait ou du lait écéré, de l'orge, de l'avoine et du blé-d'Inde.

#### DISCUSSION.

*Dr W. Grignon*—Le gouvernement local ne serait-il pas disposé à accorder une prime ou deux pour faire l'essai du système de ventilation, dont M. Henry vient de nous parler; cela servirait d'encouragement à ceux qui voudraient faire semblable amélioration. Est-ce que le bureau de direction de la société ne pourrait pas recommander au département d'agriculture l'octroi d'une prime à cet effet?

*M. William Parent*—Est-ce que ces essais-là ont été faits dans des chambres de maturation situées dans le haut des fabriques? Il est reconnu que les chambres de maturation dans le haut des fabriques sont toujours trop sèches. Si les tuyaux apportaient de l'humidité, on arriverait peut-être au degré voulu.

*M. Henry*—Je pense que vous n'avez aucun avantage à faire les chambres de maturation dans le haut des fabriques; je ne crois pas que cela soit avantageux. Je pense qu'il vaut mieux avoir une bonne chambre de maturation au niveau du sol, soit avec ce système, soit avec un autre.

RAPPORT DU CONCOURS DE FROMAGE DES SYNDICATS DE NICOLET ET D'YAMASKA.

Le secrétaire donne lecture du rapport du juge, d'après le "Score-Card" remis à chaque concurrent :

Nombre de Points obtenus.	No d'ordre.	NOMS ET ADRESSE DES CONCURRENTS.	DÉTAIL DES POINTS.				
			45 Arome.	30 Texture.	15 Couleur.	10 Apparence.	
95	20	Albert Boisclair, St-Célestin . . . . .	N	42	29	14.5	9.5
94	26	Adéard Boisvert, St-Thomas . . . . .	Y	43	27	14	10
94	35	Meule d'Ontario (comparaison) . . . . .		41.5	28	14.5	10
93 1/2	19	Théogène Lépine, St-Elphège . . . . .	Y	42	27.5	14.5	9.5
93	9	Gaspard Côté, Bécancour . . . . .	N	42	28	13.5	9.5
92 1/2	6	Freddy Thérien . . . . .	N	42	27	14.5	9
92 1/2	31	Dolphis Coll, St-Elphège . . . . .	Y	40.5	28.5	14.5	9
91 1/2	16	Nazaire Lemire, La Baie . . . . .	N	42	26.5	14	9
91 1/2	3	Luc Girard, Ste-Perpétue . . . . .	Y	40.5	27.5	14.5	9
91 1/2	11	Elie Duhaime, St-François . . . . .	Y	41	27	14.5	9
91 1/2	12	Thomas Bellisle, La Baie . . . . .	Y	41	27	14.5	9
91 1/2	32	R. P. Parenteau, Yamaska-est . . . . .	Y	41	27	14	9.5
91	12	Arsène Houle, Ste-Gertrude . . . . .	N	41.5	26.5	14	9
90 1/2	17	Ludger Bellisle, La Baie . . . . .	Y	41	27	14.5	8
90 1/2	21	Léon Paquette, Ste-Brigitte . . . . .	N	41	28.5	12.5	8.5
90 1/2	23	J. B. Vigneault, St-Guillaume . . . . .	Y	40.5	26.5	14	9.5
90 1/2	7	Paul Bergeron . . . . .	Y	40.5	26.5	14.5	9.5
90 1/2	10	Edouard Giguère, St-François . . . . .	N	38	28.5	14.5	9.5
90	28	Alfred Baron, Ste-Marie . . . . .	Y	41	27	14.5	8
90	29	Uldéric Lévesque, La Baie . . . . .	Y	40	26.5	14	9.5
90	13	E. Zéphyrin Duguay, La Baie . . . . .	Y	40	27	14.5	8.5
90	27	Hubert Dufresne . . . . .	N	41	27	13.5	8.5
90	33	Joseph Trottier, Gentilly . . . . .	N	40.5	27	13.5	9
90	25	Evariste St. Germain, Ste-Monique . . . . .	N	41	26	14	9
89 1/2	1	.....		41.5	27	12.5	8.5
89 1/2	18	.....		40.5	27	14	8
89 1/2	8	.....		41	26	13.5	9
89 1/2	24	.....		40	26	14	7
88 1/2	15	.....		41.5	26	14.5	9
87 1/2	4	.....		38	26	14.5	9
87	14	.....		39	25.5	13	9.5
86 1/2	34	.....		30	26	13	8.5
84	30	.....		36	25	14	9
79 1/2	22	.....		30	26	14	9.5
71	5	.....		30	20	14	7

D'après ce  
suit:

Nombre  
de points  
obtenus.

- 95
- 94
- 93 1/2
- 93
- 92 1/2
- 92 1/2
- 91 1/2
- 91 1/2
- 91 1/2
- 91 1/2
- 91
- 91
- 90 1/2
- 90 1/2
- 90 1/2
- 90
- 90
- 90
- 90
- 90

La Société  
d'or, une médaille  
les lauréats du  
cats, telles qu'  
ont été attribu

Médaille

"

"

Médaille

"

"

D'après ce classement du juge, les prix d'argent ont été distribués comme suit :

Nombre de points obtenus.	PRIX.	NOMS DES LAURÉATS.	Syndicat de Yamaska. Argent.	Syndicat de Nicolet. Argent.
95	\$20	Albert Boisclair.....		\$20 00
94	17	Adélarl Boisvert.....	\$17 00	
93½	13	Théogène Lépine.....	13 00	
93	12	Gaspard Côté.....		12 00
92½	11	Fred. Thérien.....		11 00
92½	11	Dolphis Coll.....	11 00	
91½	9	Naz. Lemire.....	9 00	
91½	9	Luc Girard.....		9 00
91½	9	Elie Duhaime.....	9 00	
91½	9	Thomas Bellisle.....	9 00	
91½	9	Roch P. Parenteau.....	9 00	
91	8	Arsène Houle.....		8 00
90½	7	Ludger Bellisle.....	7 00	
90½	7	Léon Paquette.....		7 00
90½	7	J. B. Vigneault.....	7 00	
90½	7	Paul Bergeron.....		7 00
90½	7	Edouard Giguère.....	7 00	
90	6	Alfred Baron.....		6 00
90	6	Uldéric Lévesque.....	6 00	
90	6	E. Z. Duguay.....	6 00	
90	6	Hubert Dufresne.....		6 00
90	6	Jos. Trottier.....		6 00
90	6	Ev. St-Germain.....		6 00
	208		110 00	98 00

La Société d'Industrie laitière ayant offert à chaque syndicat une médaille d'or, une médaille d'argent et une médaille de bronze, pour être distribuées parmi les lauréats du concours, en tenant compte des notes des inspecteurs des syndicats, telles qu'enregistrées dans leur carnet de visites journalières, ces médailles ont été attribuées, comme suit :

SYNDICAT DE NICOLET.

- Médaille d'or, M. Evariste St-Germain, Ste-Monique.
- " d'argent, M. Jos. Trottier, Gentilly.
- " de bronze, M. Gasp. Côté, Bécancour.

SYNDICAT D'YAMASKA.

- Médaille d'or, M. Roch P. Parenteau, Yamaska est.
- " d'argent, M. Uld. Lévesque, La baie du febvre.
- " de bronze, M. Adélarl Boisvert, St-Thomas de Pierreville.

## LEÇON DE CHOSES PAR LE JUGE DU CONCOURS.

Cette lecture terminée, M. MacLaren, qui a fait installer sur une table devant la convention les deux meilleures et les deux moins bonnes meules du concours, ainsi que la meule qu'il a envoyée d'Ontario pour servir de point de comparaison, donne une leçon de choses en anglais que le sténographe n'a pu rapporter, et que nous résumons ici sommairement de mémoire. Le juge attire l'attention de l'assemblée sur le fait que l'apparence de la meule d'Ontario est plus belle; les côtés en sont parfaitement d'aplomb; les surfaces des deux bouts les coupent à angle droit; elle sont parfaitement lisses, sans le moindre cordon, ni le moindre creux. Cette meule n'a rien perdu sur l'apparence; il en est de même de la meule No 26; la meule No 20, qui vient en tête de la liste a perdu un demi-point à cause des vilains cordons qui en déparent l'un des bouts; la plupart des autres meules ont perdu également un demi-point pour le même défaut d'apparence; il y a beaucoup de meules qui ont bonne apparence d'un bout, et de l'autre sont rugueuses, inégales, craquées même; ces meules trahissent la négligence du fabricant; elles n'ont pas été retournées dans les moules, et ne l'ont été qu'irrégulièrement sur les tablettes. En général, et même pour les moins bonnes meules, la couleur est satisfaisante; la texture du fromage ne fait sérieusement défaut que dans deux des dernières meules; quant à la saveur, presque parfaite dans 7 à 8 meules, elle est dans beaucoup d'autres (y compris la meule d'Ontario) un peu inférieure, à cause d'un arrière-goût de petit-lait. Le juge regrette qu'on l'ait prié d'apporter un fromage des premiers jours d'octobre; il eût mieux rencontré dans les fromages de septembre; il est certainement fâcheux que le fromage de concours se soit fait aussi tard; plusieurs des meules ont certainement souffert dans leur maturation et présentent une saveur légèrement amère, qu'elle n'auraient pas si elles avaient mûri à bonne température; il y a aussi une ou deux meules craquées; ce défaut est probablement dû au froid. Comme ensemble, le fromage forme un lot assez satisfaisant, surtout si l'on considère qu'il sort de 35 fabriques différentes, représentant toute la fabrication d'un district de Québec; à part, la négligence de quelques fabricants, sous le rapport de l'apparence, le lot est assez égal comme texture et comme couleur, ce qui fait honneur aux fabricants et à leurs inspecteurs; quant aux défauts de l'arôme, il faudrait pouvoir en faire le départ entre fabricants et patrons, mais il n'y a aucun doute que, dans le cas d'un arôme aussi défectueux que celui des meules 5 et 22, la faute de la part des patrons ne soit aussi grande que de celle du fabricant; la mauvaise tenue du lait ou des bidons est certainement au fond de l'affaire.

Après cette leçon de choses si imparfaitement rapportée, le juge coupe la meilleure et la plus mauvaise meule et en fait circuler des morceaux parmi l'assistance.

Puis M. J. de L. Taché traduit en français des notes préparées par M. A. F. MacLaren.

Monsieur le L

Pendant  
venir ici, je m  
espérait que j  
votre concou  
plusieurs con  
conclus que t  
dire quelque  
assurer que j  
de si loin, de  
vos syndicats

Je pense  
laitière dans  
de Québec.  
pour ceux qu  
pour se rend  
je pourrais de  
(possible) vos  
laitière dans  
seignements  
par vous-mêm  
leurs vaches,  
coulent, aèren  
dans la nuit;  
impure; puis,  
dans la matin  
plein soleil.  
par vous-mêm  
superbe from  
plètement sé  
riez-vous un  
pli, qui reçoit  
qui examine  
à pouvoir rec  
Le trouveriez  
également ser  
peut s'en serv  
et brillants, u  
le lait, le bass  
dedans, dippe  
couloir, égout  
à laver, rigol  
disposée à rec

## REMARQUES DE M. A. F. MACLAREN, M. P.

Monsieur le Président, Messieurs,

Pendant que j'attendais à l'hôtel Windsor à Montréal le départ du train pour venir ici, je me suis rappelé une lettre de votre digne secrétaire, me disant qu'il espérait que je ne manquerais pas de venir à Nicolet pour juger le fromage à votre concours. Il me disait de plus dans cette lettre qu'il recevait avis de plusieurs conférenciers qu'il leur serait impossible d'assister à la convention, j'en conclus que très probablement vous me prierez d'adresser la parole et de vous dire quelque chose sur la fabrication du fromage dans Ontario. Je puis vous assurer que je suis très satisfait et grandement honoré d'avoir été invité à venir de si loin, de Stratford, Ont., pour juger le fromage dans ce concours de deux de vos syndicats.

Je pense que c'est une bonne idée d'inviter ceux qui font de l'industrie laitière dans l'ouest à venir dans l'est voir quel genre de travail font leurs amis de Québec. Je crois que ce serait aussi du temps et de l'argent bien employés pour ceux qui sont engagés dans la même industrie dans l'est, d'aller dans l'ouest pour se rendre compte de la manière dont l'industrie laitière y est pratiquée, car je pourrais demeurer ici, toute l'éternité et un jour de plus (si la chose était possible) vous expliquant, braves gens, comment nous pratiquons notre industrie laitière dans l'ouest, et cela vous fera très peu de bien en comparaison des renseignements que vous recueilleriez, si vous veniez chez-nous voir et apprendre par vous-mêmes, en vous mêlant à la masse des cultivateurs: comment ils traitent leurs vaches, comment ils les nourrissent, comment et dans quel endroit ils coulent, aèrent et refroidissent leur lait, comment et où ils gardent le lait pendant la nuit; de plus, si l'atmosphère dans laquelle ils le gardent est pure ou impure; puis, quelle sorte de seaux ils emploient pour la traite, puis à quelle heure dans la matinée le lait part à la fabrique et s'ils le transportent abrité ou en plein soleil. Si poursuivant votre visite, vous alliez encore à la fabrique voir par vous-mêmes comment le travail s'y fait, y trouveriez-vous d'abord une superbe fromagerie construite en briques, avec une chambre de maturation complètement séparée de la chambre des bassins et de celle des presses; puis trouveriez-vous un fromager observateur, habile, brillant, soigneux, en un mot accompli, qui reçoit le lait lui-même (et ne laisse pas ce soin à quelqu'un de ses apprentis) qui examine chaque bidon à mesure qu'on le vide dans le bidon à peser, de manière à pouvoir reconnaître qui envoie du lait net et qui envoie du lait mal soigné. Le trouveriez-vous sur une plate-forme propre et bien tenue, avec une balance également propre dont le fléau de cuivre brille si bien au soleil qu'au besoin on peut s'en servir comme de miroir. La canistre à peser et le dalot sont-ils propres et brillants, un couloir de coton double en travers du bassin est-il prêt à recevoir le lait, le bassin aussi brillant qu'une épingle neuve au dehors aussi bien qu'au dedans, dippers, couteaux à caillé, seaux, bidons, mesures de verre, linges à couloir, égouttoirs à caillé, presse, planchers de fabriques, évier de lavage, bassins à laver, rigoles de drainage, enfin toute la fabrique excessivement propre et disposée à recevoir le lait des patrons de la manière la plus parfaite.

Nous supposons pour un instant que les patrons qui apportent ce lait prennent le plus grand soin possible de leurs vaches; que celles-ci ne reçoivent que ce qu'il y a de mieux en fait de nourriture, abondance d'eau pure, tout le sel qu'elles désirent; on les traite matin et soir à la même heure, on n'emploie pour la traite que des seaux de fer blanc bien propres; ceux qui font la traite se lavent soigneusement les mains avant de la commencer; le lait est coulé à travers un couloir de coton bien blanc et bien net, dans le grand bidon qui doit servir à le porter à la fabrique.

Maintenant que nous supposons la traite faite, quelqu'un de la ferme brasse et aère le lait pendant une heure ou plus, de manière à permettre à toute la chaleur et aux mauvaises odeurs animales de s'en échapper, alors le lait est refroidi et laissé dans le bidon pour y passer la nuit, en un lieu où l'atmosphère est pure et non pas dans la cour d'étable pour absorber toutes sortes de mauvaises odeurs.

Si toutes les règles ci-dessus étaient bien observées par chaque patron qui porte du lait à une fabrique, nous n'aurions pas tant de fromage à saveur inférieure, car c'est une impossibilité pour le fabricant d'essayer de faire un fromage de bon arôme avec du lait de mauvais arôme.

Je puis dire que j'ai acquis une très grande expérience en voyageant dans tout le pays et en inspectant les fabriques; j'ai acquis également beaucoup d'expérience par suite de la chance que j'ai eue de comparer les différentes qualités de fromage des différentes sections de la Puissance du Canada. Je puis dire qu'en jugeant le fromage à l'exposition universelle de Chicago, j'ai eu une splendide occasion non-seulement de comparer le fromage canadien avec celui des Etats-Unis, mais encore celui des différentes provinces de notre belle Puissance, et je dois vous dire franchement que, bien que nous ayons une grande réputation pour notre fromage canadien dans les vieux pays, (nos exportations représentent 60 p. c. des importations du fromage d'Angleterre,) il faut encore que nous continuions à améliorer la qualité de notre article, et que tout notre fromage soit fait de toute première qualité; car je dois ajouter, et j'ai beaucoup de regret d'être obligé de le dire, qu'une forte proportion de fromage fait au Canada, pendant la saison dernière, n'est pas ce qu'il aurait dû être, quand on songe un instant aux moyens de se renseigner que les cultivateurs possèdent aujourd'hui, grâce à nos écoles de laiterie, à nos commissaires d'industrie laitière, à nos conférences de fromagers et de beurriers, à nos inspecteurs et à nos instructeurs ambulants, aux bulletins distribués par le gouvernement, à tous les efforts que fait notre nouveau ministre de l'agriculture, l'honorable M. Fisher, cultivateur et producteur de lait lui-même, pour développer les grands intérêts laitiers de ce pays; quand on songe à tout cela et qu'on voit qu'il y a encore tant de choses à améliorer, qu'on voit les patrons des fabriques refuser de se laisser enseigner les meilleures méthodes de soigner leur lait, on ne peut s'empêcher de dire que c'est vraiment décourageant, car il est impossible même au meilleur des fromagers du pays de faire un bon fromage avec un lait sale, impur et mal tenu.

Maintenant je puis aussi bien vous dire que je ne suis pas venu ici dans le but d'apprendre aux gens de Québec comment faire un bon beurre et un bon fromage, je suis venu moi-même pour apprendre et me renseigner, mais je puis

pourtant con  
d'adopter les  
chers et leurs  
ou de lait écr  
chambres à p  
chaudes et co  
devrait égale  
pendant les m  
ration du froi  
du fromage d  
élevée que cel  
saver du fro  
environs des p  
soit mûri, car  
au fromage es  
venu pour vot  
maturation, j  
fabriques ont  
charbon, entou  
du sol; de cet  
cause une circ  
suffisant dans  
se développer  
à l'autre dans  
chauffage à la  
tion régulière

Je puis aj  
rien ne me pl  
chambre de fa  
fort agréable  
maturation pot  
meules de la m  
saver désirabl  
mieux et tout  
imaginer comb  
voiture à une f  
les clôtures en  
de la chaudière  
ou avec un bo  
ferme voisine,  
clef, parfois vo  
fabrique qui v  
dans la fabriq  
maturation en t  
glaçant de petit  
abandonné et e  
pénétrant dans

pourtant conseiller à ceux qui se proposent de bâtir une nouvelle fabrique d'adopter les plans les meilleurs et les plus complets; de construire leurs planchers et leurs dalles de manière à ce qu'il n'y ait pas une goutte de petit-lait ou de lait écérémé de perdu; de disposer leurs chambres de maturation et leurs chambres à presser de manière à ce qu'il leur soit facile de les tenir parfaitement chaudes et confortables au printemps et à l'automne. La chambre de maturation devrait également être construite de manière à pouvoir être conservée fraîche pendant les mois chauds de l'été à une température d'environ 75° pour la maturation du fromage de printemps, et de pas plus de 62 à 63° pour la maturation du fromage d'automne, car le lait d'automne est si riche qu'une température plus élevée que celle que je viens d'indiquer ne manquerait pas de faire tort à la saveur du fromage. La meilleure manière est de conserver la température, aux environs des points que je viens d'indiquer, jour et nuit, jusqu'à ce que le fromage soit mûri, car je dois dire que les variations de température sont très nuisibles au fromage et ne peuvent manquer d'en compromettre la saveur. Sans être venu pour vous indiquer les meilleures méthodes de chauffer une chambre de maturation, je peux vous dire que, dans notre district, quelques unes de nos fabriques sont chauffées par des fournaies à air chaud, d'autres par des poêles à charbon, entourés de grandes enveloppes de fer blanc posées à quelques pouces du sol; de cette manière, l'air chaud, entre l'enveloppe et le poêle, en s'élevant cause une circulation d'air chaud dans toute la chambre, ce qui est parfaitement suffisant dans quelques-unes. Aujourd'hui que l'industrie laitière d'hiver tend à se développer et que nous commençons à user de la vapeur d'un bout de l'année à l'autre dans nos fabriques, il y a des propriétaires qui mettent un système de chauffage à la vapeur dans leur chambre de maturation, pour assurer la maturation régulière de leur fromage.

Je puis ajouter qu'au cours de mes visites aux fromageries, par tout le pays rien ne me plaît davantage que de trouver tout en ordre, aussi bien dans la chambre de fabrication que dans la chambre de maturation. C'est une chose fort agréable pour un acheteur de fromage, en entrant dans une chambre de maturation pour inspecter un char ou plus de fromage, de trouver toutes les meules de la même taille, toutes propres et soignées, toutes avec la texture et la saveur désirables, une température égale et convenable, le fromage mûrissant au mieux et tout parfaitement en ordre. D'un autre côté, vous ne pouvez vous imaginer combien il est désagréable pour un acheteur de fromage, qui arrive en voiture à une fromagerie, dans cette saison de l'année, de trouver les barrières et les clôtures en démeure, un tas de bois de corde jeté pêle mêle dans la chambre de la chaudière, les portes de la fabrique attachées avec une lanterne de cuir ou avec un bout de ficelle, et personne pour vous introduire. Vous allez à la ferme voisine, pour essayer de découvrir le fromage; parfois vous y trouvez la clef, parfois vous ne l'y trouvez pas, mais vous trouvez un des directeurs de la fabrique qui vient avec vous et force la porte pour réussir à vous faire entrer dans la fabrique d'une manière ou d'une autre; vous voyez alors une chambre de maturation en très mauvais état, une presse tout rouillée; un plancher collant et gluant de petit-lait et de saleté, des bassins mal nettoyés, l'égouttoir à caille abandonné et en mauvais état, l'engin et la bouilloire tout rouillés et sales; alors pénétrant dans la chambre de maturation, vous y trouvez un poêle à bois dans

un coin, sans feu. Vous mettant à l'ouvrage pour inspecter le fromage, vous en rencontrez de toutes tailles, à bouts craqués, quelquefois rongés par les souris, des bandages tout brisés, des tablettes toutes déviées et sales, des fromages mal d'aplomb et renflés sur les côtés, un tas de boîtes dans un coin, des barils et des boîtes dans l'autre, le poêle sale et rouillé, des tuyaux de poêle qui coulent, du fromage mal mûri, froid, collant, pâteux, ressemblant encore à du caillé, et présentant une saveur sure, amère, rappelant celle du lait de beurre vieux. Le fromage a été acheté au plus haut prix, l'acheteur refuse de le prendre, et fromager, vendeurs, directeurs et patrons de la fabrique de s'étonner de cela et de s'écrier souvent : Oh ! quel malhonnête homme !

Maintenant, je vous le demande, comment en ce pays, en ce temps de lumière, pouvons-nous encore avoir toutes ces difficultés, ou pouvons-nous encore rencontrer des fabriques de cette sorte ? Je vais vous donner communication des rapports de quelques fabriques que notre inspecteur nous a donné à notre dernière réunion. Il nous a donné un rapport complet d'un grand nombre de fabriques. J'en choisis quelques uns.

No 1—Fabrique propre, bien tenue; fromage bien fait, très propre, soigneusement fini, taille uniforme, belle apparence; quelques lots, saveur de pommes; d'autres, saveur de navet; fromage mûrissant lentement; chambre de maturation chauffée par un gros poêle carré, température, 42° Fahr.

No 2—Fabrique assez propre, mais très en désordre; fromage bien fait, taille uniforme, grossièrement fini, mauvaise apparence; quelques lots, saveur de pomme; fromage mûrissant assez bien, chambre de maturation chauffée par un gros poêle carré, température, 54° Fahr.

No 6—Fabrique propre, bien tenue; poêle dans la chambre de fabrication; fromage assez bien fait, quoique un peu court de texture, taille uniforme, parfaitement fini, propre, et de belle apparence; quelques lots, saveur de pomme; un ou deux, saveur de navet; fromage mûrissant bien, température de la chambre de maturation, 60° F., 20% d'humidité, poêle à bois et à charbon.

Je pourrais ainsi continuer et vous parler de la sorte pendant une semaine, mais en un mot je vous dirai simplement : "J'espère qu'il n'y a pas un fromager parmi ceux qui m'écoutent, qui ait laissé sa fabrique en aussi mauvais état, ou qui ait pris charge d'une fabrique où tout, en dedans comme au dehors, n'était pas parfaitement propre, bien tenu, et dans une condition parfaite." S'il y a quelque chose qui me déplaît à voir, c'est un fromager et une fromagerie mal tenus. J'ai vu, de mes yeux, des fromagers, faisant le fromage dans une fromagerie, porter des pantalons et un tablier, pantalons et tabliers qui se seraient tenus seuls debout ! J'ai vu des fromageries, où l'acheteur était obligé de se cramponner aux bassins et aux évier pour s'empêcher de tomber sur le plancher glissant, détrempé et sale ! J'ai vu des fromagers; on aurait cru vraiment qu'ils avaient porté le même habillement et le même tablier pendant toute la saison sans le laver ! J'en ai vu d'autres; on aurait dit qu'ils avaient un habillement propre et frais pour chaque jour de la semaine. Ce sont ces derniers que j'aime à voir, mais encore une fois je ne suis pas venu ici pour vous trouver en

faute, et com  
aux patrons,  
très bonne qu  
que les meille  
toute l'aide de  
leur fabrique  
acheter les m  
au plus haut  
dont vous ser  
que je dis, ca  
voir tous disp  
mination de t  
net qu'il vous  
bras. Tenez-  
cotons à coul  
possible. Fai  
pesant votre c  
bien tenir, ne  
gardez-le à la  
que le dernie  
permettez pas  
qui que ce soit  
avoir le meille  
vous l'avez ef  
personnelle si

Je puis en  
fromages ont  
dans leurs bid  
bassins à peti  
bidons et bassi  
pour les bidon

M. le Prés  
des questions à

M. Wilkin  
l'emploi d'un m

M. McLar

Le Secrétar  
annuelle à le fa

M. le Prés  
se rendre à l'hô  
tenant, M. Tach

faute, et comme conclusion, à tous ceux qui fournissent du lait aux fromageries, aux patrons, je dirai : "Faites tous vos efforts pour n'y porter que du lait de très bonne qualité." A ceux qui emploient des fromagers, je dirai : "N'employez que les meilleurs, payez-leur de bons salaires, pour qu'ils n'hésitent pas à prendre toute l'aide dont ils ont besoin, pour faire un fromage de première classe, et garder leur fabrique dans le meilleur état possible. Dans ce cas, ils peuvent aussi acheter les meilleures fournitures, et le résultat sera que votre fromage se vendra au plus haut prix du marché. Vous aurez ainsi une fabrique et un fromager dont vous serez tous fiers." Et maintenant, un mot aux fromagers, et je sais ce que je dis, car j'ai été fromager moi-même pendant 5 ans. "Je voudrais vous voir tous disposés à vous mettre au travail, le printemps prochain, avec la détermination de tenir tout, dans vos fabriques et aux environs, aussi propre et aussi net qu'il vous est possible de l'obtenir, avec de l'eau, du savon et de l'huile de bras. Tenez-vous vous-mêmes, tenez vos vêtements, vos bassins, couloirs, évier, cotons à couloir, couteaux à caillé, dallots, tout en un mot, aussi propre que possible. Faites vos fromages de taille égale, vous pouvez le faire facilement en pesant votre caillé. Ne manquez pas de nettoyer à fond vos tablettes et de les bien tenir, ne les laissez pas mal d'aplomb ; tournez votre fromage tous les jours, gardez-le à la température convenable, ne quittez pas votre fromage jusqu'à ce que le dernier soit envoyé. Ne laissez pas les clefs aux étrangers, ne leur permettez pas d'aller et de prétendre entretenir le feu pour vous. Ne laissez qui que ce soit compromettre votre bonne réputation de fromager. Insistez pour avoir le meilleur lait, ne recevez que le meilleur lait à votre fabrique. Quand vous l'avez en bonne condition, vous avez tout en mains, et c'est votre faute personnelle si vous faites un mauvais fromage."

Je puis encore ajouter ici en terminant qu'à mon avis un grand nombre de fromages ont leur saveur avariée par le fait que les cultivateurs remportent dans leurs bidons à lait, du petit-lait sur, ou en voie de décomposition. Les bassins à petit-lait devraient être tenus aussi propres et aussi doux que les bidons et bassins à lait, car le vieux petit-lait pourri est beaucoup plus dangereux pour les bidons que le petit-lait frais.

*M. le Président.*—J'invite toutes les personnes qui sont ici présentes à poser des questions à M. McLaren au sujet du fromage et de sa fabrication.

*M. Wilkins.*—Est-ce que les "craques" du fromage ne sont pas dues à l'emploi d'un moule sale et grasieux ?

*M. McLaren.*—Cela peut y contribuer.

*Le Secrétaire* invite ensuite les délégués qui n'ont pas payé leur contribution annuelle à le faire.

*M. le Président.*—Je prie les directeurs de la Société d'Industrie Laitière de se rendre à l'hôtel, à midi juste, pour une séance du bureau de direction. Maintenant, M. Taché qui a une proposition à vous soumettre, a la parole.

*M. J. de L. Taché*—Hier après-midi, nous avons eu une discussion provoquée par la conférence de M. Pâquet, sur les petites fabriques. J'ai parlé d'un projet de loi, sur lequel je ne veux pas revenir. Je propose donc, secondé par le Dr Grignon, qu'un comité composé de MM. M. McDonald, M.P.P., H. Bourassa, M.P., J. C. Chapais, C. H. Parmelee, M.P., du promoteur et du secondeur, soit chargé d'étudier mon projet de loi, et de voir s'il y a lieu de le soumettre ou non au gouvernement.

*Un délégué inconnu*—Je demande que le commerce soit représenté dans ce comité.

*M. J. de L. Taché*—La raison de la composition de ce comité, c'est que les membres en sont pour la plupart des députés anciens ou actuels, et qu'il sera plus facile, par leur entremise, de se mettre en communication avec le gouvernement. Quant au Dr Grignon, il est le promoteur des sociétés coopératives, et j'ai cru qu'il devait aussi faire partie du comité.

*Le même délégué inconnu*—Je connais bien des marchands qui sont en faveur de la suppression des petites fabriques.

*M. J. de L. Taché*—J'ajouterais le nom de M. J. A. Vaillancourt.

*M. Poulin*—Le projet a deux choses en vue : l'instruction des fromagers et en même temps, la suppression des petites fabriques, sans leur faire de tort. Je crois que le comité nommé par M. Taché devrait inviter tous les membres de notre société, ou toutes autres personnes, à lui suggérer leurs idées sur les meilleurs moyens à prendre pour arriver à un bon résultat. Je comprends qu'un homme peut être très intelligent, mais on trouvera toujours plus de ressources dans dix têtes que dans une seule (?).

L'idée principale, c'est qu'il y aura une école telle qu'il en existe déjà, sous la surveillance du gouvernement. Je veux que le gouvernement soit l'âme dirigeante de la chose, tel que cela existe déjà dans les écoles sous son contrôle ; que ce soit cette école qui donne les diplômes des fabricants. Une raison pour exiger ces diplômes, c'est qu'on pourra en employer le prix à payer des inspecteurs et à rembourser les propriétaires des petites fabriques établies de bonne foi avant l'adoption de la loi. Si vous n'avez pas de loi, vous n'arriverez pas à supprimer les petites fabriques. Ce sont donc là les deux grandes lignes : les fromagers diplômés et la disparition des petites fromageries.

Un monsieur me prie d'inviter le comité à informer le public avant de se mettre au travail et à demander des renseignements à tous ceux qui voudront en donner. De cette manière, le comité aura bien plus de moyens à sa disposition. Il pourra peut-être se trouver d'abord embarrassé, mais avec l'étude il lui sera facile de choisir les meilleurs moyens à adopter. Je ne voudrais pas que ce comité agisse avec trop de précipitation ; qu'il prenne le temps nécessaire. Quand le comité aura fait son rapport, qu'on le soumette à un plus grand nombre d'intéressés ; qu'on convoque une séance spéciale de la société pour en discuter tous les principaux points.

*M. RHaven*—Il faudrait peut-être envoyer les deux questions ensemble.

*M. le Président*  
chaîne conven  
faire parvenir

*M. J. de L.*  
son idée sur la

Proposé par

“ Qu'un com  
J. C. Chapais,  
M. P. P., D. O.  
la question de l  
vue de la créati

“ Que ce co  
de la question e  
vention, en fass  
croira convenal

La séance

*M. le Prési*  
que la prochain

Discou

Monsieur le Prés

J'ai quelque  
mais je dois d'at  
et ma mauvaise  
ma langue mater  
langue. Néamm  
je ne veux pas l  
sur l'industrie la

Nous avons  
nous ayions jam  
cette assemblée  
Ontario, où j'ai  
production du be  
serait plus du do  
ne s'est peut-être  
teurs et des meil  
beurre actuellem  
complètement av

*M. le Président*—Comme cette question ne sera pas décidée avant la prochaine convention, le comité invite tous ceux qui ont des idées à soumettre à les faire parvenir d'ici à quelques mois au comité.

*M. J. de L. Taché*—Je comprends que M. Poulin invite le public à donner son idée sur la matière, et j'élargis ma proposition.

Proposé par M. J. de L. Taché, secondé par le Dr. Grignon:—

“Qu'un comité composé de MM. M. MacDonald, M.P.P., Henri Bourassa, M.P., J. C. Chapais, C. H. Parmelee, M. P., Jos. Girard, M. P. P., Némèse Garneau, M. P. P., D. O. Bourbeau, J. A. Vaillaneourt, du moteur et du secondé, étudie la question de la limitation du nombre des fabriques de beurre et de fromage, en vue de la création d'un plan d'établissement des fabriques dans la Province.

“Que ce comité fasse une enquête à ce sujet, étudie les solutions possibles de la question et en particulier le projet émis par le moteur devant cette convention, en fasse rapport au bureau de direction avec les recommandations qu'il croira convenable de faire.” (Adopté)

La séance est levée.

#### SÉANCE DU JEUDI 2 DÉCEMBRE, APRÈS-MIDI.

*M. le Président* ouvre la séance à 1.30 heure P.M. et annonce à l'assemblée que la prochaine convention annuelle de la société aura lieu à Valleyfield.

#### DISCOURS DE L'HON S. A. FISHER, Ministre de l'Agriculture :

Monsieur le Président, Messieurs ;

J'ai quelques mots à adresser aux membres de la Société d'Industrie Laitière, mais je dois d'abord vous demander votre indulgence pour mes fautes de langage et ma mauvaise prononciation. Vous savez que la langue française n'est pas ma langue maternelle et il est bien difficile pour moi de m'exprimer dans cette langue. Néanmoins, je m'intéresse grandement aux travaux de votre société et je ne veux pas laisser passer cette occasion, sans vous adresser quelques mots sur l'industrie laitière et sa situation actuelle au Canada.

Nous avons eu cette année la plus grande abondance de produits laitiers que nous ayons jamais eue au Canada. Il y a un an, j'ai fait une prédiction, devant cette assemblée et devant toutes les grandes réunions de cultivateurs, ici et dans Ontario, où j'ai porté la parole. Je faisais remarquer que depuis 3 ans la production du beurre avait doublé chaque année, c'est-à-dire que notre exportation serait plus du double de celle de l'année dernière. Jusqu'à ce jour ma prédiction ne s'est peut-être pas complètement réalisée, mais je sais de la part des exportateurs et des meilleurs juges en la matière qu'il y a une assez grande quantité de beurre actuellement prête à exporter, pour que ma prédiction se réalise complètement avant la fin de l'année. C'est une chose très importante pour

nous, parce que nos exportations de fromage en sont arrivées au plus haut point. L'année dernière, nous avons exporté en Angleterre 60 pour cent de tout le fromage que l'Angleterre a importé. C'est à dire que sur tout le fromage que les Anglais ont acheté, nous leur en avons vendu 60 per cent. Cette année nous leur en avons vendu encore plus; je crois qu'à la fin de l'année nous nous trouverons avoir exporté en Angleterre 70 pour cent de tout le fromage acheté par les Anglais. La situation est sérieuse, car nous voilà arrivés à la plus grande proportion possible de fromage que nous puissions exporter en Angleterre. Vous voyez ce qui est arrivé; nous avons eu un bon prix pour notre fromage pendant toute la saison; nous avons eu une bonne demande; mais, à la fin de la saison, les prix ont baissé et l'exportation s'est arrêtée. C'est que nous sommes arrivés à la plus grande exportation possible que nous puissions faire de notre fromage en Angleterre.

Qu'allons-nous faire maintenant?

Il faut que nous nous mettions à faire du beurre. Je suis un peu fier de nous voir dans cette position, parce qu'il y a déjà cinq ou six ans que j'ai prédit aux hommes engagés dans l'industrie laitière que cet état de chose arriverait. Il y a déjà plusieurs années que je conseille à nos gens de se livrer à la fabrication du beurre.

Nous avons fait une grande réputation au fromage du Canada; Ontario a commencé et la province de Québec a suivi; et à présent nous sommes dans une excellente position sous ce rapport. Mais nous ne sommes encore qu'au commencement de l'industrie du beurre dans notre pays. Cependant si tout le lait qui a servi à faire du beurre avait été mis en fromage, nous aurions pu augmenter encore un peu notre exportation, mais notre fromage aurait baissé jusqu'à six ou cinq cents la livre au lieu de dix et huit qu'il s'est vendu. Nous avons donc là un danger à éviter.

Les exportateurs nous avertissent qu'il est dangereux de faire du fromage pendant que les vaches sont à l'étable; alors pourquoi ne pas faire du beurre? Pourquoi ne ferions-nous pas du beurre le printemps et l'automne aussi longtemps que nos vaches sont à l'étable, pour ne commencer à faire du fromage que lorsque nos vaches seront à l'herbe? Faisons donc du beurre aussi longtemps que nos vaches seront à l'étable. Dans cette condition, le beurre est bien plus facile à faire que le fromage.

Nous ne devons plus augmenter la production de fromage dans notre pays; mais il nous est fait une grande demande de beurre et nous en fabriquerons longtemps avant que le marché au beurre en arrive au point où en est rendu celui au fromage. C'est là le premier point sur lequel je voulais insister.

Voici maintenant un autre point, dont je veux vous entretenir.

Notre beurre et notre fromage souffrent beaucoup du voyage, durant la traversée et des chaleurs de l'été. La chaleur, c'est là l'ennemi le plus dangereux de notre industrie laitière. Je voudrais insister sur ce point; c'est la chaleur qui fait le plus de dommage à nos produits laitiers. Il faut donc dans

les étés chauds. C'est une chose pour le fromage dans les réfrigérateurs depuis celui de C'est là une chose

Nous avons l'année j'ai arrangé nos produits pour garder nos produits par expérience pour le beurre de même que les moyens ordinaires qu'il y a une grande perte d'avoir des produits à la fabrique pendant l'année, et \$25.00 par chaque fabrication on n'a pas par la province de ne l'a pas fait c'est un fait: cette offre.

Voulant d'entendu avec chaîne, aux mo

J'espère que lités et tous les \$100.00 que j'aurai dépensés

Il y a une chambre de Robertson a favorisée à la valeur du fierte de plus entre 64 et 68 baisse tout de doit jamais être nos chambres monte jamais qualité de votçais de la province soient am à 68 degrés er

les étés chauds, comme les nôtres le sont, avoir des glacières et des réfrigérants. C'est une chose absolument nécessaire, spécialement pour le beurre, mais aussi pour le fromage; il est absolument nécessaire que ces deux produits soient tenus dans les réfrigérants: le beurre depuis le jour de sa fabrication; et le fromage, depuis celui de sa maturité, jusqu'au temps de leur consommation en Angleterre. C'est là une chose absolument nécessaire.

Nous avons l'expérience de cette saison. Vous savez probablement que cette année j'ai arrangé un système de réfrigérateurs sur les chars et les steamers pour garder nos produits périssables exportés en Angleterre. Nous avons fait une expérience pour constater la différence en Angleterre entre deux envois de beurre de même qualité, expédiés l'un par les réfrigérateurs et l'autre par les moyens ordinaires. Tous les rapports que j'en ai reçus sont unanimes à dire qu'il y a une grande différence dans la qualité des deux envois. Mais il ne suffit pas d'avoir des réfrigérateurs sur les chars et sur les steamers; il en faut encore à la fabrique pour conserver nos produits jusqu'au jour où ils seront expédiés. J'ai offert, le printemps dernier, un petit octroi de \$50.00 pour la première année, et \$25.00 pour chacune des deux années suivantes, c'est-à-dire \$100.00 à chaque fabrique qui voudrait s'arranger une chambre froide. Malheureusement, on n'a pas paru vouloir profiter de cet avantage dans la province de Québec. La province d'Ontario et les provinces maritimes ont demandé l'octroi, mais on ne l'a pas fait dans la province de Québec. Pourquoi? je ne le sais pas, mais c'est un fait: la province de Québec n'a pas profité autant que les autres de cette offre.

Voulant donner une autre chance aux propriétaires de beurreries, je me suis entendu avec le professeur Robertson pour continuer cet octroi, l'année prochaine, aux mêmes conditions. (Applaudissements).

J'espère que vous profiterez de cette offre. Vous avez chez vous toutes les facilités et tous les matériaux pour faire cette chambre froide à bon marché. Les \$100.00 que j'accorde vous paieront probablement la moitié de tout ce que vous aurez à dépenser pour vous procurer l'avantage d'une chambre froide.

Il y a une autre question dont je veux vous parler; c'est la question des chambres de maturation; c'est une honte pour notre industrie laitière. M. Robertson a fait des expériences cet été pour connaître la température la plus favorable à la maturation du fromage. Il a trouvé une grande différence dans la valeur du fromage gardé à une température supérieure à 70 degrés; il y a perte de plus d'une cent par livre. La meilleure température pour le fromage est entre 64 et 68 degrés. Mais si la température dépasse 70 degrés, le fromage baisse tout de suite. Un fromage pour ne rien perdre de ses bonnes qualités ne doit jamais être exposé à une température supérieure à 68 degrés. Combien de nos chambres de maturation sont construites de manière que la température n'y monte jamais à plus de 68 degrés? Bien peu. Mais si vous voulez améliorer la qualité de votre fromage, si vous voulez faire une bonne réputation au fromage français de la province de Québec, il faut absolument que vos chambres de maturation soient améliorées, de telle sorte que la température n'y soit jamais supérieure à 68 degrés en été.

Nous avons, dans la province de Québec, la réunion des circonstances les plus favorables pour faire un bon beurre. Nous avons de bons pacages, nous avons la vache canadienne qui est probablement la meilleure pour la production et la richesse du lait (Appl.), nous avons une population d'une grande propreté et toujours prête à prendre les bons conseils qui lui sont donnés, nous sommes assez près des ports d'exportation; nous n'avons pas à envoyer notre beurre au loin aux ports d'exportation par les chars; il ne nous manque aucune des conditions nécessaires pour que nous produisions un beurre excellent. Nous avons réussi dans la dernière saison, par les chaleurs extraordinaires qu'il faisait, à exporter d'Edmonton, à deux mille milles de Montréal, en Angleterre, par le moyen de réfrigérateurs, sur les chars et sur les steamers, du beurre qui est arrivé en Angleterre dans les mêmes bonnes conditions et les mêmes bonnes qualités qu'il avait au départ de la beurrerie. Nous avons réussi par ce moyen à faire une nouvelle réputation à notre beurre sur le marché anglais; c'est à vous maintenant les fabricants de profiter de cette bonne réputation. Les acheteurs se sont aperçus que le beurre du Canada est d'aussi belle qualité qu'on peut le souhaiter pour le marché; il ne nous reste plus qu'à profiter de cet avantage; nous avons l'opportunité de nous emparer du marché anglais, à nous d'en profiter.

Je ne puis vous entretenir beaucoup plus longtemps, mais il est encore une chose dont je veux vous parler. La province d'Ontario, de qui nous avons beaucoup appris pour le bénéfice de notre province, possède dans son système de "Farmers' Institutes" un moyen d'éducation agricole que je voudrais bien voir copié dans la province de Québec. C'est une série d'assemblées arrangées pour toute la province par un bureau central qui est à Toronto. Ce sont des réunions où l'on envoie deux ou trois spécialistes faire des conférences et discuter les différentes questions d'intérêt pour les cultivateurs. Cette méthode de renseigner la classe agricole est une des meilleures possible, et c'est là que nous devons chercher la base des progrès accomplis par la province d'Ontario. Nous avons un peu imité cette pratique dans la province de Québec au moyen des cercles agricoles, mais ce n'est là qu'un bien faible commencement; il y a encore beaucoup à faire. J'ai cru qu'il était nécessaire pour cette saison d'organiser dans la province de Québec des conférences comme on en fait dans la province d'Ontario pour expliquer le système des réfrigérateurs et pour traiter la question de la santé de nos animaux. On fait beaucoup de bruit en ce moment à cause de cet accident qui est arrivé à la ferme expérimentale, où nous avons trouvé des animaux atteints de la tuberculose. J'ai donc arrangé une série de conférences. M. J. C. Chapais, M. McFarlane et M. Castel feront un tour dans la province et donneront des conférences presque partout. J'espère que ces assemblées feront du bien. Il y a beaucoup de choses maintenant qu'il faut expliquer aux habitants. Jusqu'à présent la grande majorité de nos habitants ont pensé que l'agriculture ne consistait que dans la main-d'œuvre, que dans le travail de chaque jour, qu'il ne faut pas d'intelligence, d'étude, d'explications, mais le temps de ces choses est passé. Il faut maintenant étudier l'agriculture; on y trouve l'application de toutes les autres sciences. Il faut prendre en agriculture tous les renseignements possibles et c'est pour cela que j'ai organisé ces assemblées où les habitants pourront venir causer des questions qui les intéressent, entendre des conférences et voir des illustrations, comme nous en avons eu ici hier soir et comme nous en aurons encore

ce soir. C'est  
Les jeunes gens  
pour s'instruire  
que leur offrir  
leur maison, il

J'ai adjoin  
est le directeur  
renseignement  
la Société d'I  
officiers avec s  
ce sera pour l  
Car si M. Castel  
entrer dans n  
comme la société

J'ajouterai  
invitation, qui  
l'ouest d'Ontario  
de prendre par  
d'Ontario et je  
ces conventions  
cette convention  
de Québec. J  
possible, s'il y a  
Vous ne pouvez  
seulement agréé  
qui aura lieu à

M. McLaren  
que se fera cette  
Vous pouvez av  
une bonne occas

(Le secréta  
Farmers' Instit

Voici la lis  
province d'Onta  
512 assemblées,  
ront des rensei  
comme cela dan  
saison: il n'est p  
province de Qué  
sont plutôt du r  
et donner un ex  
insister auprès  
possible un syst

J'ai déjà p  
m'avez prêtée et

ce soir. C'est la meilleure méthode à employer pour instruire les cultivateurs. Les jeunes gens, les fils de cultivateurs peuvent aller aux écoles d'agriculture pour s'instruire, et j'espère que nos jeunes gens sauront profiter de l'avantage que leur offrent ces écoles, mais pour les cultivateurs qui ne peuvent pas laisser leur maison, ils n'ont d'autres moyens de s'instruire que ces assemblées.

J'ai adjoint aux conférenciers que j'ai nommés tantôt, le Dr Daubigny, qui est le directeur de l'école vétérinaire de l'Université Laval. Il vous donnera des renseignements sur les maladies de nos animaux. J'espère que les directeurs de la Société d'Industrie Laitière permettront à M. Castel d'accompagner mes officiers avec sa lanterne magique pour illustrer leurs conférences, et je crois que ce sera pour le plus grand avantage même de la Société d'Industrie Laitière. Car si M. Castel a l'occasion de voyager parmi les cultivateurs, je crois qu'il fera entrer dans notre société un plus grand nombre de membres et la province comme la société bénéficieront de son voyage. (Appl.)

J'ajouterai encore quelques mots. J'ai le plaisir de vous communiquer une invitation, qui vous est faite par M. McLaren, président de la Société Laitière de l'ouest d'Ontario, de vous rendre à leur prochaine convention. J'ai eu occasion de prendre part l'année dernière et auparavant aux conventions de la province d'Ontario et je dois vous dire que j'ai toujours puisé de bons renseignements à ces conventions. M. McLaren vous invite aujourd'hui et il veut qu'il y ait à cette convention autant que possible de nos cultivateurs français de la province de Québec. Je vous transmets l'invitation et je vous conseille autant que possible, s'il y a quelqu'un ici qui peut se rendre à cette convention de le faire. Vous ne pouvez pas avoir une meilleure occasion de prendre une vacance non-seulement agréable, mais profitable, que de prendre part à cette belle assemblée qui aura lieu à London les 18, 19 et 20 janvier prochain.

M. McLaren me fait remarquer que je me suis trompé; c'est le 19, 20 et 21 que se fera cette assemblée. Il y aura une réduction dans le prix du passage. Vous pouvez avoir un billet d'aller et retour au prix d'un billet simple. C'est une bonne occasion dont vous devez profiter.

(Le secrétaire ayant remis à l'honorable S. A. Fisher le programme des *Farmers' Institutes*, le ministre ajoute :)

Voici la liste des assemblées qui sont organisées pour cet hiver dans la province d'Ontario. Comme vous le voyez, cette liste est longue; elle comprend 512 assemblées, dans lesquelles deux ou trois conférenciers bien instruits donneront des renseignements aux cultivateurs. Il faut que nous ayons un système comme cela dans la province de Québec. (Appl.) J'ai voulu commencer cette saison; il n'est pas dans mes attributions de m'occuper de ces assemblées dans la province de Québec, car je suis ministre pour tout le Canada, et ces assemblées sont plutôt du ressort du gouvernement local, mais j'ai voulu faire mon possible et donner un exemple qui, je l'espère, sera suivi. J'espère que tout le monde insistera auprès du gouvernement de Québec pour que nous ayons aussitôt que possible un système comme celui-là dans notre province. (Appl.)

J'ai déjà parlé trop longtemps, je vous remercie de l'attention que vous m'avez prêtée et de l'occasion que vous m'avez donnée encore une fois de prendre

part à cette belle convention annuelle de la Société d'Industrie Laitière. Je vous remercie beaucoup et je vous déclare que je suis toujours fier de rencontrer comme aujourd'hui, des hommes qui s'occupent de culture et d'industrie laitière. (Applaudissements.)

*M. le Président*—Je crois être l'écho de tout le monde ici en me levant pour remercier l'honorable S. A. Fisher de l'intérêt qu'il porte à notre Société d'Industrie Laitière. Je le remercie aussi d'avoir bien voulu donner une année de plus aux fabricants de beurre pour se conformer aux conditions à remplir pour mériter l'octroi accordé pour les réfrigérateurs. Nous le remercions d'avoir bien voulu laisser ses nombreux travaux pour venir nous honorer de sa présence. Je dois vous dire que nous devons être fiers d'avoir à Ottawa, comme ministre de l'agriculture, un citoyen de la province de Québec. Quoique je ne partage pas ses opinions politiques, j'ai dit dans Ontario que nous avions en lui : "*The right man in the right place.*"

Je regrette d'avoir à vous dire aussi au revoir. Je suis appelé à Québec et je dois prendre le train de trois heures pour m'y rendre. Notre vice-président partant en même temps que moi, je prierai M. D. O. Bourbeau, qui s'est rendu ici à la onzième heure, de venir me remplacer au fauteuil du président; ce sera sa punition.

Je remercie bien cordialement ces messieurs de la presse, qui sont venus ici suivre nos travaux, afin de les faire connaître à tout le monde.

#### VŒU DE M. BARNARD.

*M. Barnard* présente à l'assemblée le vœu suivant :—

"VU le fait que les meilleurs fromages anglais valent encore actuellement de 18/ à 23/ stg. de plus par 112 lbs que nos meilleurs fromages canadiens et que les meilleurs beurres danois valent de 14/ à 18/ stg. de plus que nos meilleurs beurres canadiens ;

"VU le fait que les produits laitiers de la province de Québec ne sont pas appréciés sur le marché anglais autant qu'ils méritent de l'être ;

"La Société d'Industrie Laitière de la province de Québec réunie en séance régulière générale, à Nicolet, prie respectueusement l'hon. S. A. Fisher, ministre de l'agriculture à Ottawa, et l'hon. F. M. Déchéne, commissaire de l'agriculture à Québec, de bien vouloir adopter conjointement les mesures nécessaires pour que nos meilleurs produits de la province soient examinés soigneusement par le haut commerce d'Angleterre et que les autorités britanniques en ces matières soient priées de nous faire connaître leur valeur réelle, comparée aux meilleures espèces du genre sur le marché anglais, et de nous indiquer les moyens de les améliorer autant que nos circonstances le permettent."

Adopté à l'unanimité.

M. D. O. E.

Si M. le P.  
frappé juste.  
qui m'est offert

Monsieur le Pr

C'est avec  
directeurs de la  
tant à venir dev  
facile à traiter.

Ayant dep  
obligé de me se  
leur emploi pou  
pais. Je me su  
fallu de la scier  
vieux pour acq

Je ne pour  
ques cultivateur  
que j'ai faites, e  
la tâche facile p

Il est inuti  
terres dans la F  
100 ans et plus,  
commerce, sans  
les principes fer  
depuis quelques  
semé, ou autren  
blement à la ru

Un cri d'al  
ne compte ni les  
même dans le c  
ont compris le c  
pour arrêter le

M. D. O. Bourbeau prend le fauteuil présidentiel :

Si M. le Président a voulu me punir en me faisant siéger à sa place, il a frappé juste. Je me trouve parfaitement puni, quoique très honoré de la position qui m'est offerte.

CONFÉRENCE DE MONSIEUR J. B. A. RICHARD

*Lauréat du Mérite agricole.*

LES ENGRAIS DE FERME.

Monsieur le Président, Messieurs,

C'est avec beaucoup de plaisir que j'ai accepté l'honneur que me faisaient les directeurs de la Société d'Industrie laitière de la Province de Québec, en m'invitant à venir devant cette nombreuse assemblée parler d'un sujet qui me paraissait facile à traiter.

Ayant depuis un certain nombre d'années cultivé une terre ingrate, j'ai été obligé de me servir beaucoup d'engrais, et je croyais m'être assez familiarisé avec leur emploi pour pouvoir en parler, je me suis bien vite aperçu que je me trompais. Je me suis bien vite aperçu, que pour traiter cette question, il m'aurait fallu de la science que je n'ai pas, et que malgré toute ma volonté, je suis trop vieux pour acquérir.

Je ne pourrai donc intéresser personne, à moins qu'il ne se trouve ici quelques cultivateurs dans ma position, qui pourront peut-être profiter des expériences que j'ai faites, et je laisserai à nos chimistes agricoles, à nos savants agronomes, la tâche facile pour eux de traiter cette question d'une manière scientifique.

Il est inutile, Monsieur le Président, de dire encore une fois, que nos vieilles terres dans la Province de Québec sont épuisées; qu'on tire de notre sol, depuis 100 ans et plus, des récoltes de grain et de foin qu'on a généralement livrées au commerce, sans jamais ou presque jamais songer qu'il fallait restituer à la terre les principes fertilisants que ces mêmes récoltes lui enlevaient. Et ce n'est que depuis quelques années qu'on s'est aperçu que nous récoltions ce que nous avions semé, ou autrement que nous avions suivi une route qui nous conduisait infailliblement à la ruine.

Un cri d'alarme s'est fait entendre. Notre clergé qui veille toujours, et qui ne compte ni les peines ni les sacrifices, quand il s'agit des intérêts du peuple, même dans le domaine temporel, nos gouvernements, nos hommes d'état, tous ont compris le danger qui menaçait notre agriculture, et se sont mis à l'œuvre pour arrêter le mal.

Aussi les heureux résultats obtenus doivent faire l'orgueil de tous ceux qui y ont contribué, et nous, cultivateurs, nous devons remercier la Providence et ceux dont elle s'est servie pour nous faire accomplir tous ces progrès.

Il reste cependant quelques taches à ce beau tableau un grand nombre d'entre nous négligent des points très importants. On a bien réussi à se procurer un outillage perfectionné, qui diminue considérablement nos durs travaux; on a des troupeaux magnifiques, mais qui, faute de nourriture convenable et abondante, ne donnent pas autant de profit qu'on l'espérait; par ce fait, l'industrie laitière, tout en étant notre principale source de revenus, n'est pas encore très payante pour un grand nombre. Il y a donc encore quelques points à étudier, et surtout à mettre en pratique, parmi lesquels je mentionnerai, à mon point de vue, les deux plus importants :

L'assainissement du sol, et la restitution à la terre, sous forme d'engrais, des matières fertilisantes que nos récoltes lui enlèvent chaque année.

Il est reconnu qu'un sol qui n'est pas égoutté se prépare mal; et sans une bonne préparation, les engrais de quelque nature et sous quelque forme qu'ils soient, sont perdus ou presque perdus.

Je n'ai pas cependant l'intention de traiter ces deux sujets, je ferai quelques courtes remarques sur le dernier, les engrais, et surtout les engrais de ferme.

Comme je l'ai dit en commençant, je ne peux pas traiter cette question d'une manière scientifique; la chimie agricole, telle que nos savants la comprennent, m'est inconnue. C'est à peine si je me rappelle quelques noms des différentes matières, actionnées les unes par les autres et qui ont pour effet de détruire ce qui est nuisible, et de donner naissance à des combinaisons, qui mettent en activité les divers éléments contenus dans le sol et qui fournissent la nourriture à nos plantes.

Mais, monsieur le Président, n'ayant pas <sup>égale</sup> avantage de faire d'études spéciales, j'ai pris les choses à l'endroit où je <sup>peux</sup> les saisir : mon laboratoire, c'est mon champ; et la solution des problèmes, ce sont mes récoltes.

Depuis un certain nombre d'années, j'ai fait beaucoup d'expériences avec des résultats différents, mais toutes m'ont convaincu de la nécessité des engrais. Et en effet, il n'y a pas de terre si fertile qu'elle soit, et il n'y a pas de récoltes si peu exigeantes qu'elles paraissent, qui ne bénéficient d'un apport judicieux d'engrais.

Si nous sommes bien convaincus de cette vérité, nous allons chercher les meilleurs moyens de se procurer ce précieux élément, de le conserver dans les meilleures conditions, et de l'employer le plus efficacement possible, afin qu'il nous donne les résultats qu'on en attend.

On a suggéré un grand nombre de moyens pour augmenter la quantité de fumier de nos étables; tous sont bons, mais ne conviennent pas également pour toutes les exploitations, il faut les choisir suivant les circonstances.

On a et  
tels que ch  
engrais chin  
satisfaisants  
engrais, mai  
ne sommes p  
nous devons  
l'extrême be  
et salissent  
poussent en  
on laisse mû  
vous le save  
toute sorte,  
et augmente  
récoltés en  
opinion, la m  
que l'on trai  
de qualité.

On me  
sement, car  
sur nos terre  
grands bois  
sécurité de bo

Mais, M  
un cultivateur  
me dire qu'il  
milieu du ch  
qu'il est de l  
une partie de  
de Capelton.  
Toutes les sa  
les levées de  
bâtisses à pro  
toujours près  
pendant l'hiv  
le bien en cõ  
recouvrez le  
vous craignez  
il en gèlera u  
et en pratique  
vous aurez to  
étables à la d  
trois fois par  
en mettre bie  
on perd de liq  
engraissé ave

On a eu souvent recours aux absorbants qu'on trouve dans le commerce : tels que chaux, plâtre, etc., etc. On emploie aussi très avantageusement les engrais chimiques pour suppléer à la quantité du fumier et avec des résultats satisfaisants. J'approuve, quand les circonstances l'exigent, l'emploi de ces engrais, mais je regrette d'avoir à dire que, dans un grand nombre de cas, nous ne sommes pas justifiables de le faire. S'il y a des moyens plus économiques, nous devons les prendre, et ne recourir à ces engrais dispendieux que dans l'extrême besoin, et après avoir utilisé les déchets de toutes sortes qui encombrant et salissent les alentours des bâtisses de la ferme. Les mauvaises herbes qui poussent en abondance le long des chemins, clôtures, fossés, et dont, trop souvent, on laisse mûrir les graines qui se répandent ensuite dans nos champs et, comme vous le savez, nuisent beaucoup à nos récoltes ; les pailles de rebut, les fanes de toute sorte, après avoir été passées au hache-paille, font une litière absorbante et augmentent beaucoup et la quantité et la qualité du fumier ; les fougères récoltées en bonne saison, les feuilles sèches, la sciure de bois qui est, dans mon opinion, la meilleure litière absorbante, surtout la plus propre pour les vaches que l'on trait à l'étable, sont autant de moyens d'augmentation et de quantité et de qualité.

On me dira peut-être que les déchets de toutes sortes sont ramassés soigneusement, car généralement on est propre ; qu'il ne pousse pas de mauvaises herbes sur nos terres, chose que je ne croirai pas toujours, qu'on est trop éloigné des grands bois et des moulins pour se procurer des fougères, des feuilles ou de la sciure de bois !

Mais, Messieurs, il y a un autre moyen, et celui-là à la portée de tous ; pas un cultivateur ne pourra me dire qu'il n'a pas de terre, bien peu même pourront me dire qu'ils n'ont pas de levées de fossé, de 12 à 15 pouces plus élevées que le milieu du champ, formant une digue qui empêchera l'écoulement des eaux, et qu'il est de la plus grande importance d'enlever. Eh bien, Messieurs, qu'on prenne une partie de l'argent que l'on aurait dépensé pour les engrais de Smith Falls ou de Capelton, et qu'on fasse charroyer en grande quantité de ces terres qui nuisent. Toutes les saisons, sauf quand la terre est gelée, sont bonnes pour ce travail. Si les levées de fossé sont sèches, ce qui est préférable, mettez-les en tas dans les bâtisses à proximité des étables ; si vous n'avez pas de place, déposez-les dehors, toujours près des étables, mettez le double de la quantité que vous devez dépenser pendant l'hiver, faites le tas étroit à la base et aussi élevé que possible ; terminez-le bien en cône pour que la pluie ne s'y introduise pas ; votre terre s'asséchera ; recouvrez le tout d'un peu de fumier à mesure que les animaux le produisent ; si vous craignez les pertes d'engrais par ce procédé, laissez le tas complètement nu, il en gèlera une couche de 8 à 10 pouces peut-être, mais le milieu ne gèlera pas, et en pratiquant une ouverture à la base du tas et en l'agrandissant au besoin, vous aurez tout le long de l'hiver de la terre friable que vous répandrez dans vos étables à la dose de trois pelletées par jour et par tête ; il est utile de nettoyer trois fois par jour. J'ai indiqué la moindre quantité, inutile de dire que l'on peut en mettre bien plus, et chacun s'apercevra bien vite que plus on en met, moins on perd de liquide et plus la masse augmente ; et après une récolte sur un champ engraisé avec ce compost, le cultivateur soucieux de ses intérêts n'aura plus

besoin de conseils pour la fabrication, la conservation, et l'augmentation de ses fumiers. Car j'ai constaté, d'après ma propre expérience, que le fumier fabriqué de cette manière, contenant plus de la moitié de son volume de terre (et quand je dis terre, je vous trompe, je n'ai que du sable) donnait des récoltes plus abondantes avec le même nombre de charges à l'arpent que le fumier ordinaire. De plus, cette manière de faire donne un fumier très court qui se mêle bien plus facilement à la terre et donne des résultats immédiats; la partie liquide, la plus riche comme vous le savez, est complètement absorbée, il ne s'en perd pas une seule goutte même avec un plancher d'étable non étanche.

Mais pour moi le plus grand avantage de cette méthode ne consiste pas seulement dans l'augmentation de la masse, dans la suppression des pertes d'ammoniaque, qui autrement se dégage des déjections dans les écuries et étables, dans la conservation de tous les liquides; c'est que l'addition de la terre ou du sable en quantité suffisante empêche la fermentation, qui, si elle est excessive, fait perdre au fumier les deux tiers de sa valeur, et en voici la preuve :

J'ai placé dans un endroit convenable 75 charges de fumier ordinaire; je l'ai laissé fermenter, ayant soin de relever les bords du tas, et même de l'arroser pour lui conserver l'humidité nécessaire; 5 à 6 mois après, les 75 charges étaient réduites à 25. Tandis que ces 25 charges étaient épanchées sur un arpent de terre, j'épandais 25 charges de fumier frais sur un arpent contigu, (remarquez que ce compost ne contenait que la moitié, ou à peu près, de son volume de bon fumier, la balance était du sable). Voyons maintenant les résultats: Planté le même jour, dans les mêmes conditions et avec les mêmes soins, le tabac a produit 200 lbs de plus par arpent avec le compost ou fumier non fermenté, 2 ans de suite; l'avoine près d'une charge, ou 8 à 10 minots; le trèfle, la quatrième année, près du double; le blé d'Inde, un rendement supérieur avec le compost, et les patates ont poussé également dans les deux cas. Et pour confirmer mes expériences, je citerai une haute autorité, le rapport de la ferme expérimentale d'Ottawa pour l'année 1895. Ces citations nous prouveront aussi la supériorité des fumiers de ferme sur tous les autres engrais.

#### PERTE EN POIDS DU FUMIER DE FERME PENDANT LA FERMENTATION.

"Comme il y a beaucoup de différence d'opinion parmi les cultivateurs quant à la perte réelle qui se produit dans le poids du fumier pendant la fermentation, nous avons fait, la saison passée, l'essai suivant à la ferme expérimentale centrale à Ottawa afin de recueillir de nouveaux renseignements sur ce sujet.

"Le 7 mars 1895, deux tonnes (4,000 lbs) de fumier de cheval et deux tonnes (4,000 lbs) de fumier de vache frais au sortir de l'étable ont été déposées dans un hangar sur des planches placées près l'une de l'autre sur le sol. Ce fumier ainsi à couvert n'a pas été lessivé par la pluie. Il a été retourné et pesé une

fois par moi  
d'humidité s

7 n  
6 a  
7 n  
7 j  
6 j  
7 a  
7 s  
7 o  
7 n  
7 d

"Le 6 j  
fumier frais,  
le fumier ét  
consistance  
de le mélang  
7 septembre,  
le fumier ét  
nous propos  
de répéter ce  
l'essai de 9 n  
livres à 2,600

"D'aprè  
passées, sur l  
les pages pré  
que égal, ton  
récoltes prin  
que de la ma  
cultivateurs  
ont le plus d  
20 tonnes de  
livres d'acide  
on pourrait l  
tent une som  
de 4 millions  
les moutons  
par ce vaste  
le meilleur u  
Ferme Expér

fois par mois et on a soigneusement veillé le tas, afin que l'exacte condition d'humidité soit conservée. Voici les résultats des pesages de chaque mois :

	Poids de fumier en lbs.
7 mars, au commencement de l'expérience . . . . .	8,000
6 avril, poids réduit à . . . . .	5,530
7 mai, " . . . . .	4,278
7 juin, " . . . . .	3,947
6 juillet, " . . . . .	3,480
7 août, " . . . . .	3,142
7 septembre " . . . . .	3,053
7 octobre " . . . . .	2,812
7 novembre " . . . . .	2,685
7 décembre " . . . . .	2,600

" Le 6 juillet, c'est-à-dire au bout de quatre mois, quand les 8,000 livres de fumier frais, d'abord déposées dans le hangar eurent été réduites à 3,480 livres, le fumier était alors dans la condition qu'on considérait être la meilleure, d'une consistance pâteuse qui permettrait de le couper facilement avec une bêche, et de le mélanger sans peine avec la terre. Ensuite il est devenu plus friable, et le 7 septembre, il s'émiettait facilement presque comme de la terre. Le 7 décembre, le fumier était gelé tout à fait solide, et il a fallu le casser avec un pic. Nous nous proposons de continuer de le peser tous les mois jusqu'à la fin de l'année et de répéter cette expérience la saison prochaine sur une même quantité. Dans l'essai de 9 mois, le poids du fumier soumis à l'expérience a diminué de 8,000 livres à 2,600 livres, perte de plus des deux tiers du poids primitif.

" D'après les résultats obtenus dans les expériences, pendant les huit années passées, sur l'effet des engrais sur les récoltes dont les détails sont donnés dans les pages précédentes, il paraîtrait que l'effet fertilisant du fumier frais est presque égal, tonne pour tonne, à celui du fumier consommé pour presque toutes les récoltes principales. La question de la méthode la meilleure et la plus économique de la manipulation du fumier de ferme est une des plus importantes pour les cultivateurs en tous lieux, puisque le fumier des animaux est un des articles qui ont le plus de valeur. D'après le résultat de plusieurs analyses, on calcule que 20 tonnes de bon fumier de ferme contiennent environ 196 livres d'azote, 128 livres d'acide phosphorique et 182 livres de potasse, qui estimés au prix auquel on pourrait les obtenir des sources artificielles les plus économiques, représentent une somme d'au moins \$45.00. Quand on réfléchit qu'il y a en Canada plus de 4 millions de bêtes à cornes et presque un million de chevaux sans compter les moutons et les porcs, il est de la plus haute importance que le fumier produit par ce vaste nombre d'animaux soit manipulé économiquement afin qu'il soit fait le meilleur usage possible des matières fertilisantes qu'il contient." (Rapport Ferme Expérimentale, 1895, page 43.)

## EXPERIENCES DES DIFFÉRENTS ENGRAIS POUR LES PATATES.

No de la parcelle.	MOITIÉ EST DES PARCELLES.						
	ENGRAIS APPLIQUÉS CHAQUE ANNÉE.						Rendement par acre.
	Rendement de 7 rangs Early Rose.	Rendement de 5 rangs, Queen of the Valley.	Rendement de 5 rangs, Jenny.	Rendement de Early Sunrise.	Rendement de 5 rangs, May Queen Early.	Bois.	
Lb.	Lb.	Lb.	Lb.	Lb.	Lb.	Lb.	
1	Fumier de ferme (fumier de cheval et de vache mêlé) bien consommé, 12 tonnes à l'acre en 1888; 15 tonnes par acre tous les ans depuis	206	193	170½	189½	151	306.20
2	Fumier de ferme (fumier de vache et de cheval mêlé) frais, 12 tonnes à l'acre en 1888; 15 tonnes par acre tous les ans depuis.....	287	213½	221	213½	163	366
3	Point de fumure.....	120	93	82	85	54	144.40
4	Phosphate minéral, non traité, finement pul- vérisé, 500 lbs à l'acre.....	125	105	54½	60	39	127.50
5	Phosphate minéral, non traité, finement pul- vérisé, 500 lbs, nitrate de soude, 200 lbs à l'acre.....	142	95	80	96	60	157.40
6	Fumier de ferme, partiellement consommé, et en active fermentation, 6 tonnes à l'acre; phosphate minéral non traité, finement pul- vérisé, 500 lbs à l'acre; les deux mis en compost, intimement mélangés et qu'on avait laissés s'échauffer plusieurs jours avant l'épandage.....	258	179	185	183	147	317.20
7	Phosphate minéral, non traité, finement pul- vérisé, 500 lbs; nitrate de soude, 200 lbs; cendre de bois non lessivée, 1000 lbs à l'acre	178	180	132	125	74	213
8	Phosphate minéral, non traité, finement pul- vérisé, 500 lbs; cendre de bois non lessivée, 1,500 lbs à l'acre.....	180	99	90	80	74	174.20
9	Superphosphate minéral No 1, 500 lbs à l'acre...	149	103	81	86½	88	169.10
10	Superphosphate minéral No 1, 350 lbs; nitrate de soude, 200 lbs à l'acre.....	162	80	92½	101½	72½	169.30
11	Superphosphate minéral No 1, 350 lbs; nitrate de soude, 200 lbs; cendre de bois non lessi- vée, 1,500 lbs à l'acre.....	227	153½	156	160	127	274.30
12	Point de fumure.....	81	94	55	85½	44	119.50
13	Poudre d'os fine, 500 lbs à l'acre.....	116	85	29	50½	28	102.60
14	Poudre d'os fine, 500 lbs à l'acre; lessivée, 1,500 lbs à l'acre.....	174	139	96	128	76	204.20
15	Nitrate de soude, 200 lbs à l'acre.....	52	71	43½	93	40	99.50
16	Muriate de potasse, 150 lbs à l'acre.....	99	103	105	101	35	148
17	Sulfate d'ammoniaque, 300 lbs à l'acre.....	89	78	47½	57½	16½	85.50
18	Sulfate de fer, 60 lbs à l'acre.....	91	99	53	58	9	103.20
19	Sel ordinaire (chlorure de sodium), 300 lbs à l'acre.....	94½	76	37	10½	1	73
20	Plâtre à amendement ou gypse (sulfate de chaux), 300 lbs à l'acre.....	75	66	19½	24	7½	60.40
21	Point de fumure en 1889; superphosphate minéral No 2, 500 lbs à l'acre chaque année depuis.....	82	64	39	48	38	60.20

" La cau  
19 est qu'une  
après la levée  
plupart des  
drains." (Mé

Comme v  
en tous points

On voit l  
à la fabricati  
plus riches, le

Si, par le  
et le quantité  
économiser.  
de terre, quan

Si vous n  
faire l'histoire  
faire compr

Je cultive  
tabac, légumes  
mon bétail est  
c'est-à dire que  
tion est de 5 a  
printemps, ava  
par tas d'une  
bien égouttée.  
immédiatement  
cette dernière,  
pénétrer quelq  
l'opération en  
façon se manif  
d'herbes, que je

Voilà d'ap  
d'employer le f

N'ayant pr  
une plus grand  
premières racin  
jeune plante da  
grand, les racin  
sante quantité  
pénétrant plus  
l'humidité, se d  
ou les racines le

“ La cause des très faibles rendements de partie des parcelles 16, 17, 18 et 19 est qu'une portion creuse a été inondée par une forte pluie très peu de temps après la levée des plantes. Ceci a été suivi par un soleil ardent qui a détruit la plupart des jeunes tiges avant que l'eau accumulée eût pu s'écouler par les drains.” (Même rapport, 1895, page 41.)

Comme vous le voyez, ces expériences de la ferme expérimentale confirment en tous points celles que j'ai faites moi-même.

On voit l'importance des soins que tout cultivateur intelligent doit apporter à la fabrication et à la conservation des engrais de ferme, puisque ce sont les plus riches, les plus complets, les moins dispendieux et à la portée de tous.

Si, par les moyens indiqués plus haut, on peut augmenter considérablement et la quantité et la qualité du fumier, on peut aussi par un emploi judicieux le économiser. Je ne vois pas pourquoi nous mettrions 50 charges sur un arpent de terre, quand 25 charges peuvent produire des récoltes aussi abondantes.

Si vous me le permettez, monsieur le Président, je vais en quelques mots faire l'histoire de ma culture, j'ai cru que c'était le moyen le plus facile de me faire comprendre.

Je cultive près de 100 arpents de terre, dont 30 à 35 en plantes sarclées : tabac, légumes, etc., etc.; le surplus en foin et en grain, je n'ai pas de pâturage, mon bétail est nourri à l'étable toute l'année. Je fais une culture intensive, c'est-à-dire que je tire de mon sol, tous les ans, ce qu'il peut produire. Ma rotation est de 5 ans. Première année, sur retour de prairie, labour d'automne; le printemps, avant que la terre dégele, je dépose 25 charges de fumier par arpent, par tas d'une demi-charge chaque; aussitôt la terre dégelée (la miennne étant bien égouttée, il ne reste jamais d'eau) j'étends à la fourche et je fais suivre immédiatement la herse-bêche; cette opération mêle le fumier à la terre, soulève cette dernière, détruit l'excès d'humidité et permet à l'air et à la chaleur d'y pénétrer quelque soit la température, mais plus tôt si le temps est beau. Je répète l'opération en travers des pièces; les bons effets remarqués lors de la première façon se manifestent davantage, et quelques jours plus tard, la pièce se couvre d'herbes, que je détruis complètement par un nouveau hersage aussi énergique.

Voilà d'après mon expérience, le plus économique et le meilleur moyen d'employer le fumier.

N'ayant pas fermenté, son volume est plus considérable, et on peut fumer une plus grande étendue. Mêlé à la terre à la surface, il est en contact avec les premières racines qui se forment autour du germe, et fournit un aliment à la jeune plante dans le temps qu'elle en a le plus besoin. La plante commence à grandir, les racines s'étendent à la surface et rencontrent cette petite, mais suffisante quantité de nourriture. Plus tard, les racines se développent davantage, pénètrent plus profondément; le fumier, sous l'action de la chaleur, de l'air et de l'humidité, se décompose et pénètre lui aussi plus profondément; il suit les racines ou les racines le suivent.

Dans le cas des plantes sarclées (et on ne devrait jamais employer de fumier ailleurs) les binages et rechaussages ramènent vers les racines tout l'engrais qui se perdrait entre les rangs, ou au moins ne servirait qu'à faire pousser des mauvaises herbes, dont la destruction serait un surcroît d'ouvrage.

On me dira peut-être qu'avec une si petite quantité d'engrais, les récoltes doivent tout accaparer, et laisser le sol aussi pauvre qu'il l'était avant, je ne le crois pas. Chaque plante soutire du sol en plus grande quantité la substance qui lui convient particulièrement, sa *dominante*. Le fumier d'étable, étant l'engrais le plus complet, fournit à la première récolte en quantité suffisante ce qui lui convient, le reste se conserve dans la terre pour des récoltes subséquentes, comme on va le voir.

La deuxième année, je cultive les mêmes plantes (du tabac) je change les autres légumes de pièce, mais 25 arpents et plus portent du tabac deux ans de suite. Lors de mon premier labour, sur retour de prairie, j'ai enfoui le regain de trèfle qui est généralement assez abondant; en labourant encore le deuxième automne, je ramène à la surface le trèfle et les éléments fertilisants qu'il contient que j'avais emmagasinés dans le sol par le labour précédent. Inutile de dire que je donne à la terre les façons que je crois nécessaires, et ces deuxièmes récoltes de tabac sont aussi abondantes que les premières. La troisième année, je sème de l'avoine et de l'orge séparément avec 8 à 10 livres de trèfle rouge Vermont et 2 à 3 livres de trèfle alsique, les récoltes de ces grains sont très abondantes. La quatrième année, 2 récoltes de foin, 500 bottes par arpent; cinquième année, une seule coupe, toujours dans les premiers jours de juillet, et le regain enfoui à l'automne.

Ainsi 25 charges (d'un seul cheval) de fumier bien conservé par arpent, appliqué de la manière que je viens de décrire, donnent 5 récoltes très abondantes, sur un sol des moins fertiles. D'où je conclus que chaque plante que je cultive prend la nourriture qui lui convient, et le surplus reste dans la terre pour les récoltes subséquentes, et que ce mode de traiter les fumiers a un avantage considérable sur les anciennes méthodes. Pour que les engrais produisent des effets comme ceux que je viens de mentionner, il faut que la terre soit bien préparée à les recevoir. Cette préparation consiste d'abord en assainissement complet, pour permettre un ameublissement profond. La charrue sous-sol, ou plutôt le crochet-fouilleur (dont je me suis servi les cinq dernières années) a donné des résultats très satisfaisants, et je ne crains pas de dire que l'emploi de ce crochet dans les conditions requises, vaut une bonne fumure. On aurait grandement tort d'espérer des rendements considérables, si l'on négligeait ce point.

Si nous sommes bien convaincus que les soins que l'on peut apporter dans la fabrication et la conservation des engrais, peuvent en doubler et tripler la valeur, nous allons nous mettre à l'œuvre. Quand nous aurons épuisé tous les moyens que nous avons à notre disposition, de restituer à notre sol la fertilité qu'il possédait autrefois, si nous constatons qu'il a besoin de plus d'engrais encore, alors, mais alors seulement, nous demanderons à la chimie et au commerce de nous livrer leurs trésors, et nous aurons certainement dans ce temps-là raison de faire des dépenses dans le but de suppléer à l'insuffisance dûment constatée de nos engrais de ferme.

M. Thé  
manière don

M. Rich  
donner ces  
demandez.

La culti  
je ferais to  
raison pour  
toute ma ter  
sidère qu'un  
général la st

Je tiens  
où je produis  
pas pendant  
retire de qu  
y pousse la c

Je fais c  
tout l'éte et  
pois, de la l  
patate et le l

Je prend  
tout l'éte. J  
faucher. Da  
15 de juin, a  
longtemps po  
choses tout l'  
d'une partie  
canadien app  
ment, que q  
mangent com  
d'inde est bie  
grain très ab  
blé-d'inde et  
Je fais moudr  
ce blé-d'inde j  
foin pour le n

Un délé

M. Richa

Le même

M. Richa  
vu, que je me

## DISCUSSION.

*M. Théophile Trudel*—Je voudrais avoir quelques mots d'explication sur la manière dont vous traitez votre bétail que vous gardez toujours à l'étable.

*M. Richard*—Il y a une foule de gens bien plus en état que moi de vous donner ces renseignements, mais je le ferai avec plaisir, puisque vous me le demandez.

La culture que je fais chez moi n'est pas une culture ordinaire; cependant, je ferais toute autre culture que j'agrirais de la même manière. La première raison pour laquelle je tiens mes animaux à l'étable, c'est que je veux cultiver toute ma terre et lui faire rapporter des profits dans toute son étendue. Je considère qu'un terrain en pâturage est un terrain perdu. Je suis d'opinion qu'en général la stabulation permanente est préférable au pâturage.

Je tiens mes animaux à l'étable parce qu'ils me coûtent moins cher. La terre, où je produis leur nourriture pour toute l'année, ne les nourrirait certainement pas pendant la saison d'été, si elle était laissée en pâturage. Cependant, j'en retire de quoi les nourrir toute l'année. Je ne sème que du trèfle; cependant il y pousse la deuxième année assez de mil pour me donner le foin mêlé que je veux.

Je fais du fourrage vert en assez grande quantité pour nourrir mes animaux tout l'été et en avoir à faire sécher pour l'hiver; je sème pour cela de l'avoine, des pois, de la lentille et de l'orge. Mes légumes sont le chou de siam, la carotte, la patate et le blé-d'inde; beaucoup de blé-d'inde.

Je prends mes animaux à l'étable au printemps et je continue à les soigner tout l'été. J'ai du blé-d'inde à leur donner jusqu'à ce que le trèfle soit bon à faucher. Dans les années ordinaires, je commence à faucher mon trèfle vers le 15 de juin, avant qu'il soit en fleur. Je nourris mes animaux avec ce trèfle assez longtemps pour attendre les légumes et je continue ainsi à alterner ces différentes choses tout l'été. L'automne, quand viennent les récoltes, je fais un ensilage d'une partie de mon trèfle et de mon blé-d'inde. Je ne cultive que le blé-d'inde canadien appelé "blé-d'inde sauvage," une qualité certainement avantageuse; tellement, que quand on n'a pas le temps d'en hacher les tiges, les animaux les mangent complètement, comme ils mangeraient une botte de bon foin. Ce blé-d'inde est bien plus riche que toutes les autres espèces; il fournit une récolte de grain très abondante. Je ne le laisse pas mûrir complètement. Je récolte ce blé-d'inde et je le fais éplucher aussitôt que les travaux d'automne sont finis. Je fais moudre ce blé-d'inde avec les papetons et mes chevaux sont nourris avec ce blé-d'inde jusqu'au 15 de mars. Et mes chevaux engraisseront. Je garde mon foin pour le marché. Voilà ma méthode.

*Un délégué inconnu*—Combien d'arpents de blé-d'inde avez-vous ?

*M. Richard*—Cinq à six.

*Le même délégué inconnu*—Combien de vaches ?

*M. Richard*—Sept ou huit, quelque fois moins. Je garde peu d'animaux, vu que je me procure des engrais par d'autres moyens; je les achète de la ville.

*M. Barnard*—Il ne faut pas oublier que nous avons un programme qui est de faire la discussion sur les engrais.

Et puisque je suis debout, je dois féliciter le conférencier de son magnifique travail ; il nous rend un service incalculable. Nous avons à traiter la question de la conservation et de l'augmentation des engrais. Nous discuterons d'autres choses après, si nous le voulons, mais nous devons nous contenter pour le moment de discuter sur les engrais. *M. Chapais* est mis sur le programme pour examiner *M. Richard* et je le ferai après lui, si l'assemblée le permet.

*M. Chapais*—Avez-vous remarqué que votre fumier, quand il est bien long, ne vous rend pas les mêmes profits la première année que quand il est court ?

*M. Richard*—Oui, j'ai remarqué cela et j'évite de le faire trop long. Celui que j'achète est en petite quantité et mêlé avec le mien il fait toujours un fumier assez court. J'achète la plus grande partie de mon fumier l'été et voici ma méthode pour le faire court. J'ai un endroit où je place généralement les fumiers que j'achète l'été. Je trouve toujours un moment dans l'année pour y charroyer de la terre et quand je dis terre, comprenons-nous, c'est du sable, je n'ai pas d'autre terre. Je charroie un pied et demi de terre sur un espace de 75 pieds par 40. Je couvre douze pieds de large de cette terre avec du fumier et aussitôt que c'est fait, je prends la terre à côté et je couvre le fumier d'une couche de terre aussi épaisse que la couche de fumier ; je mets une autre couche de fumier couverte encore de sable et le printemps suivant je n'ai plus de fumier long. C'est ce qui me permet d'employer ce fumier le printemps. J'ai été obligé d'en employer le printemps qui était long. Avec les instruments dont je dispose, je puis en employer. Avec une herse à bêche, j'ai réussi à le mêler à la terre parfaitement. J'ai aussi plusieurs autres instruments qui exigent une terre bien préparée, mais j'ai réussi à préparer ma terre de manière à pouvoir me servir de tous mes instruments.

*M. Chapais*—Sarclez-vous vos récoltes pour ne pas avoir de mauvaises herbes ?

*M. Richard*—Oui ; mais comme je l'ai dit plus haut, je détruis les mauvaises herbes avant de semer. Pour le fumier vert que j'apporte de la ville, je l'étends sur la terre aussitôt que la terre est dégelée et je passe un instrument qui commence à le mêler à la terre. Quatre ou cinq jours après, la terre est tellement sèche que je puis passer encore une fois la herse à bêche ; dans ce temps là, la terre est couverte de mauvaises herbes qui sont déjà germées et poussées, et elles se trouvent détruites par la herse avant que je sème. Je n'ai pas de trouble avec les mauvaises herbes sur les 35 arpents que je cultive. J'en viens à bout avec mes deux chevaux, un homme et mes machines.

*M. Barnard*—Si vous aviez un terrain difficile à égoutter, une terre forte par exemple, nous recommanderiez-vous d'employer le fumier vert plein de mauvaises graines ?

*M. Richard*—Là, je vous le recommanderais. Si j'avais eu l'avantage d'avoir une telle terre il y a dix ans, aujourd'hui elle serait parfaitement égouttée. J'aurais eu moins de difficulté de l'égoutter que d'égoutter ce sable blanc que

j'ai chez moi mon système de fumier vert.

*M. Barnard*—Ce système, mais essayait de pr

*M. Richard*—L'assainissement puisque j'ai p n'ont rien fait

*M. Barnard*—Lorsqu'il n'empêche pas les levées, cette terre-là est un compost, si j'ai pas, que de le

*M. Richard*

*M. Barnard*

*M. Richard*—Je suis d'opinion que l'on peut semer toutes les mauvaises herbes et les détruire en

*M. Barnard*—Cela dépend du soleil, prenez ensuite je suis avec votre système de *M. Richard* à égoutter le fumier, remarquez la rotation dans le gouvernement

*M. Richard*—Cela explique pourquoi que la terre déroyage, les rou

*M. Barnard*

*M. Richard*—Cela explique en quatre ou en deux. Je me souviens qu'un sol des p

J'ai chez moi Une terre forte serait plus facile que mon sable à égoutter suivant mon système. Aujourd'hui ma terre forte serait friable et j'emploierais le fumier vert.

*M. Barnard*—Je suis très heureux de votre réponse, j'approuve votre système, mais j'aime à attirer comme vous l'attention sur ce fait que, si l'on essayait de pratiquer votre système sans égoutter sa terre, on manquerait son but.

*M. Richard*—Parfaitement; je vous ai dit au commencement que sans assainissement, je crois toute culture impossible. Ma propre expérience le prouve, puisque j'ai perdu du temps et de l'argent à employer des engrais chimiques, qui n'ont rien fait parce que mon sol n'était pas suffisamment égoutté.

*M. Barnard*—M. Richard a dit à plusieurs reprises que, s'il avait une terre forte, il n'emploierait pas de sable. Comme il y a neuf cultivateurs sur dix, qui ont des levées de fossés dans la province de Québec, je serais d'avis de prendre cette terre-là de préférence. Maintenant, une remarque: En faisant mon compost, si j'avais quelques croûtes pour le couvrir, ce serait préférable, n'est-ce pas, que de le laisser en plein air?

*M. Richard*—Sans doute.

*M. Barnard*—Nous sommes donc parfaitement d'accord là-dessus? . . . . .

*M. Richard*—Je fais germer mes mauvaises graines dans les champs. Je suis d'opinion qu'un commencement de fermentation dans la masse ne fera pas germer toutes les mauvaises graines. Il faut une fermentation excessive pour les détruire. Le meilleur mode, c'est de les faire pousser dans mon champ et de les détruire ensuite avec mes instruments.

*M. Barnard*—Il est impossible de faire un compost sans trois éléments qui sont le soleil, l'humidité et la décomposition, par la fermentation. Que vous preniez ensuite la précaution de détruire les mauvaises graines qui ont poussé, je suis avec vous. Je veux attirer votre attention sur ce fait que pour que le système de M. Richard réussisse, il faut que la terre soit bien égouttée. M. Richard a égoutté sa terre à trois pieds et demi de profondeur. Je voudrais vous faire remarquer aussi que le système suivi par M. Richard est le système de la rotation dans toute la force du mot. Nous avons devant nous un cultivateur qui s'est fait lui-même et qui nous offre aujourd'hui une conférence que le gouvernement pourrait payer \$50.00 et ce ne serait pas trop.

*M. Richard*—Si j'avais eu à traiter l'assainissement du sol, je vous aurais expliqué pourquoi je me dépêche de faire le charroyage de mon fumier avant que la terre dégele; si j'attendais que la terre fût dégelée pour faire ce charroyage, les roues des voitures caleraient et ça prendrait beaucoup plus de temps.

*M. Barnard*—Pas sur la neige?

*M. Richard*—Non, pas sur la neige. Je conseillerais de diviser les arpents en quatre ou au moins en trois dans les terrains argileux, au lieu de les diviser en deux. Je mettrais trois planches à l'arpent au lieu de deux. Je suis convaincu qu'un sol des plus compacts et des plus durs s'ameublira avec des planches de 45

pieds de large et même avec des planches de 90 pieds pourvu qu'on y fasse un labour de douze pouces. Mais, si on fait un labour de cinq pouces d'épais, comme on l'a toujours fait, il est certain que cette couche va durcir comme de la brique.

*M. Barnard*—Il se présente ici une question presque inconnue, il est inutile de la discuter, l'expérience seule pourra nous instruire. Peut-être M. Richard trouverait-il plus avantageux de faire un drainage avec des tuyaux de sept à huit piastres du mille pieds courants ?

Je remercie de nouveau M. Richard et je crois que sa conférence mérite toute la publicité possible.

*M. l'Abbé Côté*—Je me rappelle que M. Brodeur, l'an dernier, à Joliette, a fait la même objection pour les terres fortes. Alors un homme de l'assemblée a dit avoir une terre forte et s'être trouvé très bien du système de M. Richard pour sa terre.

*M. Richard*—A Joliette, on peut les nommer par douzaines ceux qui ont suivi mon système. Tout le monde fait ces travaux-là dans les terres fortes aujourd'hui ; l'expérience en est parfaitement faite. M. Arsène Piquet a 90 arpents de terre en planches de 90 pieds absolument comme la mienne. Sur cela il avait 45 arpents en tabac et son tabac était plus beau que celui de ses voisins, j'en suis sûr.

*M. D. O. Bourbeau* (président suppléant)—Tout à l'heure, M. Barnard nous a rappelé à juste titre que nous ne devons pas nous écarter du programme ; j'invite maintenant en ma qualité de représentant du président, tous ceux qui ont des questions à poser de le faire ; c'est le moment. J'invite la personne qui a provoqué tout à l'heure une discussion si intéressante sur l'alimentation, à continuer ses questions ; il sera le bienvenu.

*Le délégué inconnu*—M. Richard avait déjà répondu à ma question et je suis satisfait. Je n'ai plus de questions à poser.

*M. Barnard*—Notre programme aujourd'hui comprenait une question de la plus haute importance ; elle a été traitée hier soir par M. Bourassa, je n'ai pas besoin de rappeler avec quel succès ; (voir ci-dessus page 114) ; il s'agit de l'action des cercles agricoles et des sociétés d'agriculture. Si vous le permettez, j'aurais un mot à dire sur cette question.

M. Bourassa ne semble pas suffisamment convaincu du bien que les cercles agricoles peuvent faire, ni du bien qu'ils ont en effet produit ; mais je suis certain que M. Bourassa trouverait, dans les cercles agricoles bien organisés, la force nécessaire pour la propagation de toute amélioration agricole. Je ne puis trop recommander la création des cercles agricoles. Les cercles sont le moyen par excellence de faire pénétrer partout toutes les améliorations à faire en agriculture.

Laissez-moi vous rappeler que Monseigneur Bourget, dès 1870, envoyait à son clergé une circulaire par laquelle il recommandait d'encourager la fondation des cercles agricoles. Les cercles agricoles sont une partie essentielle de l'orga-

nisation par  
c'est dans le  
paroisse deu  
population e  
térêt des fan  
paroisse. Il  
pour former  
discutent les  
peut pas arr  
simple de s'é  
du cercle et  
personnes, q  
seront lues p  
auront une s  
tive et sans  
s'emparer de  
Vous voyez

Il est un  
que nous av  
et arrêté un  
vateurs qui  
ont réussi.  
dans chaque  
exemple. J  
les idées qui  
des profits q

Du mon  
journal le ré  
pourra faire  
personnes et  
arriver par s

*M. l'abbé*  
Barnard à l'  
aujourd'hui,  
possibles, le  
endroits où  
de cause. D  
d'une année  
uniquement  
fait et à fair  
liés à l'organ  
soir, de conf  
d'agriculture  
ration compl  
d'agriculture  
obligés de m

nisation paroissiale. Je dirai plus : quand il s'agira d'aider le curé, le clergé, c'est dans le cercle agricole qu'on trouvera de l'aide. S'il se trouve dans la paroisse deux ou trois hommes qui ont le courage nécessaire pour remuer la population et lui montrer que ce que demande le curé ou l'évêque est dans l'intérêt des familles, il suffira de ces deux ou trois hommes pour transformer la paroisse. Il suffit de deux ou trois hommes dans la paroisse, unis avec le curé, pour former une force. Ces hommes se réuniront avec les autres au cercle, où se discutent les questions d'intérêt commun et feront valoir leur opinion. Si on ne peut pas arriver à une solution sur une question donnée, il y a un moyen bien simple de s'éclairer ; c'est de faire écrire au Journal par l'entremise du secrétaire du cercle et le journal donnera une réponse. De ce moment-là, deux ou trois personnes, qui se seront réunies pour discuter une question d'intérêt commun, seront lues par tous les abonnés du journal et les questions qu'elles auront posées auront une solution. Mais la solution que donnera le Journal ne sera pas définitive et sans appel ; il y aura les cinquante mille lecteurs du journal qui pourront s'emparer de la chose et faire connaître à leur tour leurs vues sur la question. Vous voyez là l'importance d'un cercle agricole et ce qu'il peut faire.

Il est une autre chose sur laquelle j'attire votre attention. C'est une chose que nous avons conseillée au premier cercle qui s'est établi. Après avoir discuté et arrêté un certain nombre d'idées d'utilité publique, c'est d'aller voir les cultivateurs qui auront commencé à faire des expériences et de constater comment ils ont réussi. Si nous avions le bonheur d'avoir un homme comme M. Richard dans chaque paroisse, nous constaterions bien vite l'influence pour le bien du bon exemple. Je dis donc qu'après s'être réunis, il faut essayer de mettre en pratique les idées qui auront été suggérées par la discussion et rendre compte au cercle des profits qui en auront été retirés.

Du moment que ce travail sera fait dans l'intérêt public et qu'on enverra au journal le résultat des recherches et des expériences des membres du cercle, on pourra faire un grand bien. Vous savez que le journal est lu par cinquante mille personnes et vous voyez de suite les résultats merveilleux auxquels vous pouvez arriver par son entremise.

*M. l'abbé Charest*.—Je concours pleinement dans les paroles élogieuses de M. Barnard à l'adresse des cercles agricoles. Tout le monde s'accorde à reconnaître aujourd'hui, non seulement en particulier, mais en public et par tous les moyens possibles, le bien immense que les cercles agricoles ont opéré dans tous les endroits où ils ont été établis. Pour ma part, je puis en parler avec connaissance de cause. Dans mon district d'inspection, j'ai cinquante-deux cercles à visiter, et d'une année à l'autre, je suis toujours étonné des progrès faits en agriculture uniquement par l'action des cercles. Il y a là, je le répète, un bien immense de fait et à faire par l'entremise des cercles, parce que les cercles sont intimement liés à l'organisation paroissiale. Mais voyons-y de près. On a proposé, hier soir, de confondre en une seule association les cercles agricoles et les sociétés d'agriculture. Ce serait un mal, suivant moi. Du reste, je ne veux pas la séparation complète, non. Que les présidents des cercles soient directeurs des sociétés d'agriculture, cela suffit. Mais prenons garde que les cercles agricoles ne soient obligés de marcher à la remorque des sociétés d'agriculture. Si les cercles agri-

coles ne conservent pas leur liberté d'action, comme ils l'ont fait jusqu'à ce jour, on peut dire, sans crainte, que leur utilité et leur raison d'être cessent par là même.

Chaque paroisse aime ses petites exhibitions, ses affaires de famille, pour n'exprimer ainsi. Combien de paroisses, surtout dans nos cantons de l'Est, n'ont pas l'avantage de participer aux concours de comté! Bon nombre de cultivateurs sont trop pauvres pour concourir et trop éloignés pour porter leurs produits aux exhibitions de comté. Dans leur paroisse, ils sont toujours en état de le faire convenablement, quelquefois avec de grands avantages. Pourquoi ne pas laisser à ces braves et laborieux colons de nos jeunes paroisses des cantons de l'Est, l'avantage de faire leurs exhibitions et leurs concours comme bon leur semble, suivant la direction déjà donnée par les autorités provinciales au moyen des lois qui régissent nos cercles agricoles?

Sans doute, les sociétés d'agriculture sont plus anciennes, et elles aussi ont produit un bien considérable. Les cercles agricoles leur sont venus en aide; mais il ne faut pas tellement les inféoder qu'elles puissent les englober et les faire disparaître. Il leur faut une action à la fois distincte et tendant au même but: l'amélioration de l'agriculture et de l'état du cultivateur. Si nous les réunissons trop intimement, cette union ne fera pas leur force, au contraire, elle fera leur faiblesse.

Hier après-midi, on a dit avec raison, que l'industrie du beurre et l'industrie du fromage étaient deux bras, dont le travail fait avec intelligence doit amener l'aisance chez le cultivateur. Me servant de cette comparaison, je dirai à mon tour: que les sociétés d'agriculture et les cercles agricoles, bien dirigés et travaillant chacun dans sa sphère d'action, sont deux bras vigoureux dont le travail commun aura pour résultat final: le progrès de l'agriculture, la prospérité du cultivateur et la récompense du mérite chez le pauvre comme chez le riche. Mais si vous entrelacez ces deux bras par des liens trop étroits, vous gênez leurs mouvements et leur action naturels; et leur travail ainsi paralysé n'aura point le résultat voulu; il sera plutôt une source de mécomptes, de chicanes, sans aucun profit ni pour l'agriculture ni pour le cultivateur.

Voilà ce que j'en pense: Que les cercles agricoles aient donc comme auparavant leur manière d'agir! Que chaque paroisse soit chez elle! Il ne faut pas la mettre à la merci de certaines personnes qui, comme cela s'est déjà vu, n'ont pas craint de faire de ces expositions de comté, une exploitation plus ou moins honnête.... (Applaudissements).

*M. Barnard* demande, appuyé par l'assemblée, que les présentes remarques soient publiées dans le "Journal d'Agriculture."

Il ne s'agit pas de faire entrer le Gouvernement dans ces cercles. Si nous tenons à avoir une organisation officielle, gouvernementale, nous ne devons pas pour cela cesser d'avoir nos organisations paroissiales indépendantes. Je suis complètement avec celui qui vient de parler sur les avantages à donner à chaque paroisse d'avoir des exhibitions. Je suis pour les cercles agricoles et surtout les cercles agricoles en dehors de l'organisation officielle; ce sont eux qui nous ont fait et nous ferons toujours le plus grand bien.

*M. l'Abbé* encourage ment se rendre au couragera à t grande union le président d culture. Il es des sociétés d' choisis dans l' on n'est jamai paroisse n'y a a des paroisse s'entendre po central. Je de à huit lieues c ans, il n'y a q promis qu'il ai que paroisse a président du c

*M. Barnard* alors premier r cercles agricole culture. C'est agricole que la loi a été passé a permis d'élire la société d'agri trouverez aujo cercles peuvent réunions génér latitude possib de la paroisse. bien. Nous p comme vient d dans la paroiss soit décidé par pays de l'organ

*M. l'Abbé* liberté d'action, une société d'q Anglais riches prix. Les Can bout du comté petit veau dans plaisir de dire paroisses, il faut

*M. l'Abbé Côté*—Quand un cultivateur aura obtenu des prix, ce sera un encouragement pour améliorer sa culture ; il aura l'ambition d'aller plus loin, de se rendre au concours de comté et de tâcher d'y avoir aussi des prix. Cela l'encouragera à faire progresser sa culture davantage. Pour qu'il y ait une plus grande union entre les cercles agricoles et les sociétés d'agriculture, j'aimerais que le président de chaque cercle agricole fût de droit directeur de la société d'agriculture. Il connaît à peu près les besoins de sa paroisse, tandis que les directeurs des sociétés d'agriculture sont souvent choisis tant bien que mal. Ils ne sont pas choisis dans la paroisse qu'ils représentent ; j'arrive justement d'une paroisse où l'on n'est jamais allé aux expositions de la société d'agriculture, parce que là paroisse n'y a jamais été représentée par un de ses membres. D'autres fois, il y a des paroisses qui sont trop loin de l'endroit où se tient l'exposition. Il faudrait s'entendre pour que les expositions de comté se fassent dans un endroit à peu près central. Je demeure depuis vingt-deux ans dans la même paroisse ; nous sommes à huit lieues de l'endroit où se font les expositions de comté. Depuis vingt-deux ans, il n'y a qu'un seul homme qui soit allé à l'exposition, parce qu'on lui avait promis qu'il aurait un prix pour son cheval. S'il y avait moyen d'intéresser chaque paroisse aux sociétés d'agriculture en nommant directeur de cette société le président du cercle agricole, je crois que les deux en retireraient du profit.

*M. Barnard*—En 1867, quelqu'un disait à l'honorable M. de Boucherville, alors premier ministre de la province de Québec : faites donc en sorte que les cercles agricoles arrivent à représenter la paroisse au conseil de la société d'agriculture. C'est bien simple : du moment qu'il y aura dix souscripteurs au cercle agricole que la loi permette à ces dix d'élire le directeur de la paroisse. Cette loi a été passée en 1876. L'année suivante, on a fait une addition à la loi et on a permis d'élire, le deuxième mercredi de décembre, les directeurs de la paroisse à la société d'agriculture, s'il y avait dix membres. Dans la loi des cercles, vous trouverez aujourd'hui des dispositions spéciales aux sociétés d'agriculture. Les cercles peuvent aujourd'hui former une société coopérative pour le comté. Aux réunions générales, on s'occupe des besoins généraux du comté et la plus grande latitude possible est donnée aux réunions des cercles pour s'occuper des intérêts de la paroisse. Nous avons le comté de Chambly où ce système fonctionne très bien. Nous pouvons donc de cette manière éviter un inconvénient véritable comme vient de le signaler M. Charest. Que ce qui, de nécessité, doit se faire dans la paroisse se fasse là, et que ce qui regarde les intérêts généraux du comté soit décidé par le conseil de la société d'agriculture, comme il en est dans notre pays de l'organisation des pouvoirs fédéraux et locaux.

*M. l'Abbé Charest*—Il faudra toujours que le cercle agricole conserve sa liberté d'action. Je vous donnerai pour exemple le comté de Compton, où il y a une société d'agriculture. Ce sont presque toujours les mêmes, c'est-à-dire les Anglais riches qui entretiennent les expositions et qui remportent toujours les prix. Les Canadiens qui ne restent pas dans Compton, mais qui restent à l'autre bout du comté vers le Lac Mégantic, ne sont pas pour faire trente milles avec un petit veau dans leur voiture pour aller à l'exposition de Compton pour le simple plaisir de dire qu'ils ont été à l'exposition. Je sais que dans les nouvelles paroisses, il faut des expositions paroissiales pour encourager les gens ; et ce sont

les cercles agricoles qui leur donneront ces concours. Les cultivateurs de ces paroisses se trouveront aussi encouragés des prix remportés dans leur paroisse que le sont les riches propriétaires qui exposent aux grandes expositions.

Dans le comté de Wolfe, où il y a deux sociétés d'agriculture, il y a des paroisses qui se trouvent trop éloignées de l'endroit où se font les expositions de comté et n'ont jamais pû y concourir. Cependant, grâce au cercle agricole, ces paroisses ont leur concours de paroisse qui fonctionne très bien et les gens se trouvent encouragés.

Pour que les cercles agricoles puissent se soutenir, ils doivent avoir leur pleine et entière liberté ; ils doivent pouvoir agir indépendamment des sociétés d'agriculture. Si on veut unir ces deux institutions, il ne faut pas trop les rapprocher. Que chaque paroisse ait ses concours d'abord ; ensuite viendront les expositions de comté, mais il ne faut pas limiter le tout à la société d'agriculture, car alors la société d'agriculture fera disparaître le cercle agricole, et les sociétés d'agriculture ne font pas la huitième partie du bien que les cercles agricoles ont fait jusqu'à présent et qu'ils sont encore appelés à faire.

*M. R'Haven*—Permettez-moi de dire un mot sur cette question des cercles agricoles et des sociétés d'agriculture. Peu importe que le comté soit divisé en une ou deux sociétés, que chaque société se compose de dix ou douze cercles. . . . N'y aurait-il pas moyen de couper court à cette discussion ? Est-ce que la société d'agriculture ne pourrait pas se régionaliser, de telle sorte que chaque partie du comté ait son concours. Un comté pourra par exemple se diviser en cinq régions : nord, sud, est, ouest et centre. Par un roulement fixé d'avance, on tirerait au sort les paroisses de la partie du comté où devrait se faire l'exposition, et de cette façon le déplacement ne serait pas très considérable, et toutes les paroisses auraient la chance d'avoir leur exposition à tour de rôle. C'est un peu ce qui se pratique en France, où chaque arrondissement est favorisé à tour de rôle d'une exposition agricole. (Applaudissements.)

*M. D. O. Bourbeau, président temp.*—Ce sujet des cercles agricoles est si important que j'aime à vous dire que je concours pleinement dans les remarques qui viennent d'être faites. Les cercles agricoles sont ce qui fait le plus de bien à la masse, au grand nombre, aux petits cultivateurs. Les cercles agricoles font un bien immense dans les comtés, aux humbles comme aux riches. Les cercles agricoles font un grand bien à certains cultivateurs même, qui ne sont pas disposés à profiter des avantages qu'ils leur offrent : c'est comme un père de famille qui surveille les intérêts de ses enfants.

Comme on l'a fait remarquer, il serait très important que les directeurs de la société d'agriculture fussent élus par les cercles agricoles. De cette sorte, ils seront toujours choisis sur notre recommandation ; nous aurons toujours l'homme que nous voulons avoir pour prendre nos intérêts dans la société d'agriculture du comté.

Il est une autre chose aussi qu'il ne faut pas négliger. Dans toutes les paroisses, il y a toujours des indifférents qui ne sont pas prêts à suivre les conseils qui leur sont donnés. Ils sont bien prêts à accepter les avantages que ces conseils

pourraient leur encore l'an de cole, parce que faire compren payer une pia dit : comme je je garderai leu je vous demar cher de payer graine ; alors leur. C'est ai rien pour faire senter une lon A l'automne, cet argent d'u reproducteurs dernière nous herses qui son ment bien. N fourni, et le demi-douzaine rents cantons nous n'avions ces avantages, une de ces her

Il y a un ne veux pas m et sont parfait porter de gran cercles agricol y semblent in intérêts. Si l' si l'on savait t d'attention au nombre aux co heureusement, ne pas vouloir assez d'empres sance du cerc Je pourrais pe mais c'est bien que ce sont ve plus de prix leurs affaires.

Un délég  
ments agricole

pourraient leur rapporter, mais ils ne veulent courir aucun risque. J'ai remarqué encore l'an dernier des personnes qui ne voulaient pas se joindre au cercle agricole, parce que cela coûte de l'argent. Nous avons imaginé un plan pour leur faire comprendre que cela ne leur coûte rien du tout. Nous savons qu'il faut payer une piastre, mais que cette piastre nous est remise en graine. Je me suis dit : comme je suis marchand et que je vends de la graine, je paierai pour eux et je garderai leur graine. Je leur dis donc : je vais payer pour vous ; tout ce que je vous demande, c'est votre nom. Vous comprenez que cela ne m'a pas coûté cher de payer pour eux. Chaque cultivateur achète pour plusieurs piastres de graine ; alors du moment qu'il a acheté sa graine, il devient par le fait souscripteur. C'est ainsi que nous arrivons à leur faire comprendre que cela ne coûte rien pour faire partie du cercle agricole, et nous avons de plus l'avantage de présenter une longue liste de membres au département de l'agriculture à Québec. A l'automne, nous recevons une jolie somme du gouvernement et nous employons cet argent d'une foule de manières. Quelque fois nous achetons des animaux reproducteurs ; d'autres fois nous achetons des instruments d'agriculture. L'année dernière nous avons acheté une demi-douzaine de herses à ressorts et à levier, herses qui sont très rapides dans leur travail et qui préparent la terre admirablement bien. Nous les avons achetées avec l'argent que le Gouvernement nous a fourni, et le printemps prochain nous nous proposons d'en acheter une autre demi-douzaine. Ainsi nous en aurons une douzaine à distribuer dans les différents cantons de la paroisse et tout le monde en profitera. Je vous demande, si nous n'avions pas eu le cercle agricole pour faire bénéficier nos cultivateurs de ces avantages, combien de nos cultivateurs auraient eu le moyen de se procurer une de ces herses.

Il y a une foule d'autres particularités des cercles agricoles sur lesquelles je ne veux pas m'arrêter, parce que les cercles sont établis dans toutes les paroisses et sont parfaitement connus. Néanmoins, comme une assemblée de ce genre peut porter de grands fruits, je veux ajouter encore quelques mots. Encourageons les cercles agricoles, parce que dans un grand nombre de paroisses les cultivateurs y semblent indifférents. Ils négligent de s'assembler pour y discuter leurs propres intérêts. Si l'on connaissait mieux les efforts de ceux qui sont à la tête du pays, si l'on savait tout ce qu'ils font pour nous procurer le bien-être, on porterait plus d'attention aux institutions dont ils nous ont dotés ; on assisterait en plus grand nombre aux conférences qui nous sont données. Mais tel n'est pas le cas malheureusement. Je ne sais pas pourquoi l'on semble, parmi les canadiens-français, ne pas vouloir suivre les bons avis qui nous sont donnés. On ne montre pas assez d'empressement pour assister aux séances des cercles agricoles. Quand la séance du cercle est annoncée, ce n'est toujours que le petit nombre qui s'y rend. Je pourrais peut-être me tromper pour les belles paroisses qui nous entourent, mais c'est bien le cas pour les paroisses de notre district. On remarque pourtant que ce sont ceux-là qui fréquentent le plus les cercles agricoles qui obtiennent le plus de prix aux concours ; ce sont eux aussi qui réussissent le mieux dans leurs affaires.

*Un délégué inconnu*—Si ce système vous a permis d'acheter des instruments agricoles, il ne m'a été permis à moi de le faire.

*M. Barnard*—Étant secrétaire du conseil d'agriculture, j'ai été obligé de faire observer la loi qui empêche qui que ce soit de payer la souscription d'un autre sans que cela soit connu. La loi veut que le secrétaire déclare sous serment que l'argent a été payé par telle et telle personne. Si M. Bourbeau a fait le contraire autrefois, je suis convaincu qu'il ne voudra plus le faire. Il faut que le secrétaire fasse serment qu'il a reçu l'argent d'un tel.

Nos cultivateurs sont ainsi faits ; quand même ils sauraient gagner trois cents pour cent, ils ne veulent pas payer une piastre ; ils nous disent : donnez-moi les profits si vous voulez, mais je ne risque rien, moi ! C'est là une erreur nationale. Alors il a donc fallu que des hommes comme M. Bourbeau aient payé de leur poche pour faire comprendre aux cultivateurs tous les bénéfices qu'ils avaient à retirer des cercles.

*M. Castel* donne lecture d'une lettre du Dr Rinfret s'excusant de ne pouvoir se rendre à la convention et du travail que le Dr Rinfret devait soumettre à la convention.

### LE PASSAGE PROGRESSIF DE LA CULTURE EXTENSIVE A LA CULTURE INTENSIVE.

PAR LE DR C. I. RINFRET, M. P.

Il est deux points sur lesquels sont d'accord tous ceux qui s'occupent de promouvoir les intérêts de la classe agricole : c'est qu'il faut faire de la culture intensive et suivre un système de rotation pour cultiver avec profit.

Je crois qu'un bon moyen d'introduire graduellement la culture intensive dans la classe moyenne des cultivateurs, et de leur faire accepter un système de rotation : serait, d'établir des concours de comté, avec des prix pour ceux qui cultiveraient de la façon la plus parfaite, en plantes sarclées, deux ou trois arpents de terre ; et de continuer ces concours pendant quelques années, jusqu'à établissement complet d'un système rationnel de rotation.

Disons d'abord que la rotation ne s'appliquerait qu'à une partie de la terre, le tiers ou le quart, soit de 20 à 30 arpents pour une terre de 75 à 100.

Voici comment on pourrait procéder : Le département de l'agriculture pourrait offrir un certain nombre de prix, et distribuer à ceux qui voudraient concourir, des circulaires indiquant le nombre de points affectés à chaque opération spéciale : Tant de points pour l'ameublissement, l'égouttement, l'engraissement, . . . tant de points pour la meilleure culture de navets, betteraves, patates, carottes, blé-d'inde, etc.

La circulaire indiquerait en outre la manière de cultiver chacune des plantes sarclées, avec les engrais complets qui leur conviennent, (engrais de ferme et engrais artificiel).

L'appli-  
encouragés p  
les cultivateur

Le prem  
sarclée; sur t

Le seco  
sarclée sur t  
artificiels app  
précédente et

Le troisi

1o. Cult

2o. Grai

3o. Trèf

Et ainsi

Ces conc

D'appli  
d'agriculture,  
les engrais ar

De faire  
d'un petit coi

D'établir  
vite que par

De mont  
système de r

Ces conc  
l'étaient autr  
agricoles, et  
seraient de b

Le secré

M. EMILE CA

Monsieur,

A la con  
l'honneur d'è  
l'industrie lai

L'application directe des enseignements contenus dans cette circulaire, encouragés par des prix, aurait, suivant moi, l'effet d'instruire plus facilement les cultivateurs et d'une façon plus intéressante pour eux.

Le premier concours ne se ferait que sur deux ou trois arpents en culture sarclée, sur terrain semé l'année précédente.

Le second concours comprendrait la même chose que le précédent : culture sarclée sur terrain semé l'année précédente, plus la culture de graines avec engrais artificiels appropriés, sur les deux ou trois arpents mis en culture sarclée l'année précédente et sur lesquels le premier concours aurait eu lieu.

Le troisième concours pourrait comprendre :

- 1o. Culture sarclée, 2 à 3 arpents.
- 2o. Grains, do
- 3o. Trèfle, do

Et ainsi de suite jusqu'à ce que la rotation soit complète.

Ces concours de comtés auraient les avantages suivants :

D'appliquer directement l'enseignement agricole fourni par le département d'agriculture, au moyen de circulaires qui indiqueraient en outre où se procurer les engrais artificiels, le moyen de les appliquer, etc., etc.

De faire voir aux cultivateurs les revenus considérables qu'on peut retirer d'un petit coin de terre lorsqu'il est parfaitement cultivé.

D'établir une émulation considérable et de populariser l'enseignement plus vite que par aucun autre système.

De montrer les avantages qu'on peut retirer de l'application suivie d'un système de rotation.

Ces concours seraient plus à la portée de la masse des cultivateurs que ne l'étaient autrefois les concours pour les fermes les mieux tenues ou les expositions agricoles, et suivant mon opinion, en étant bien dirigés et bien organisés, ils seraient de beaucoup plus utiles.

Le secrétaire donne ensuite lecture de la lettre suivante :

Saint-Hyacinthe, le 27 novembre 1897.

M. EMILE CASTEL,

Sec. S. I. Laitière, P.Q.,

Monsieur,

A la convention de votre Société, tenue à Montmagny, en 1892, j'avais l'honneur d'entretenir l'assemblée sur les avantages qu'offre le Manitoba pour l'industrie laitière, et la place qu'occupent nos compatriotes dans cette exploi-

tation. Aujourd'hui, je suis heureux de constater qu'ils ont continué de travailler avec énergie et succès, non-seulement dans la production du beurre et du fromage, mais aussi dans la fabrication du lait condensé. La compagnie, qui est canadienne-française, a adopté une marque anglaise pour ne pas éveiller les préjugés trop connus malheureusement contre tout ce qui est français. Je suis heureux de vous offrir pour examen, à la convention de Nicolet, deux échantillons que je viens de recevoir de M. l'abbé Jolys, curé de St-Pierre, Man., qui a tant contribué au développement matériel de sa florissante paroisse.

Veillez agréer mes meilleurs souhaits de progrès et de prospérité pour votre si importante et si utile société. Avec le regret de ne pouvoir assister à vos intéressants débats, je demeure, votre bien dévoué,

C. A. BEAUDRY, ptre, chan.

*Le Secrétaire* donne lecture du

RAPPORT DE MR. CHAS. WILKINS, INSPECTEUR.

Au Président et aux Directeurs du Syndicat des Fabriques de beurre et de fromage du comté de Drummond.

Messieurs,

J'ai l'honneur de vous présenter mon second rapport annuel en ma qualité d'Inspecteur pour votre syndicat. J'ai commencé mes opérations le dix de mai dernier et je dois terminer demain le 6 courant, formant un total de 154 journées de travail. Durant ce temps j'ai parcouru 1,880 milles et visité trois fabriques de beurre et de fromage combinées, et 18 fabriques de fromage. J'ai fait 210 visites, représentant une moyenne de 10 visites par fabrique. J'ai examiné 9,623 meules dont 128 extra, 5,884 de première classe, 3,540 de deuxième classe et 71 de troisième classe. J'ai fait l'épreuve de 2,031 échantillons de lait avec le lactodensimètre, et 278 avec le Babcock pour découvrir des fraudes. A part ces échantillons, j'ai trouvé 16 cas mêlés d'eau, 4 cas écrémés et 8 douteux. J'ai fait l'épreuve du lait pendant 70 matins, ce qui donne une moyenne de 2 échantillons de lait mélangé d'eau ou écrémé par chaque 7 matinées, et comme il y a 13 fabriques qui payent le lait au poids seulement, et prennent le lait 150 jours, ceci équivaldrait à 1,950 jours pour une fabrique, et si j'étais présent à chaque fabrique chaque matin durant l'été pour faire les épreuves, j'aurais trouvé 556 échantillons de lait mélangé d'eau ou écrémé. J'ai notifié les coupables personnellement et par lettres, et dans trois cas, j'ai imposé et retiré des amendes que j'ai déposées entre les mains des secrétaires de chaque fabrique. Je suis heureux d'ajouter que je n'ai trouvé aucun patron en défaut après qu'il eût été averti une fois.

Il y a 8 fabriques qui ont payé par la richesse du lait après épreuve, et ce système a donné entière satisfaction, à l'exception de très peu de patrons. J'ai fait 2,100 épreuves avec le Babcock afin que les patrons pussent être payés de

cette manière de deuxième pas opéré le du lait par pétents, et à

Ces trois fromage qu' cent par l

Si les défauts sont pour les pat fabricants e actuel; et p sur la vent première cl serait-il de sévère et d'

Alors, chaque arro pourvue d'u lère classe.

La mei votre produ

10. Env vente

20. Exp

30. Env

40. Ver

50. Ver

Beauc plus d'avant chand à con

Comme net, doux; e cants de pre si possible v classe et da

Donnez vaincu que

cette manière. Je suis heureux de mentionner que j'ai trouvé moins de fromages de deuxième et de troisième classe cette année que l'an dernier. Mais il ne s'est pas opéré les progrès que j'aurais voulu voir se réaliser, à cause du mauvais soin du lait par les patrons, à cause de la fabrication confiée à des fromagers incompetents, et à cause aussi des petites fabriques mal construites.

Ces trois défauts sont, suivant moi, la cause de la dépréciation de notre fromage qu'on se plaît à appeler *French cheese* et qui, dans bien des cas, se vend  $\frac{1}{2}$  cent par livre moins cher que celui d'Ontario.

Si les cultivateurs voulaient réfléchir et calculer, ils comprendraient que ces défauts sont une cause de ruine, car la perte de  $\frac{1}{2}$  cent par livre signifie \$200,000 pour les patrons de fabrique, ce qui suffirait pour payer les gages de tous les fabricants engagés comme chefs dans toutes les fabriques de la province au prix actuel; et pris ensemble avec la perte que les fabricants subissent par la coupe sur la vente, on sauverait suffisamment pour n'engager que des hommes de première classe à l'avenir. Aussi le meilleur moyen pour remédier à ce mal serait-il de prier le gouvernement d'obliger tout fabricant de subir un examen sévère et d'obtenir un diplôme avec certificat de capacité.

Alors que les patrons s'unissent ensemble pour le transport du lait dans chaque arrondissement et encouragent une grande fabrique bien construite et pourvue d'un fabricant de première classe. Ceci vous assurerait un produit de 1ère classe.

La meilleure chose pour vous est d'adopter la meilleure méthode d'expédier votre produit; il y en a plusieurs:

- 1o. Envoyer un homme de la place à Montréal ou à St-Hyacinthe pour la vente.
- 2o. Expédier directement à l'exportateur.
- 3o. Envoyer à un marchand à commission.
- 4o. Vendre aux acheteurs allant de fabrique en fabrique.
- 5o. Vendre à la Chambre de Commerce.

Beaucoup de ces moyens offrent des désavantages, mais celui qui présente le plus d'avantages d'après moi est la Chambre de Commerce, ou l'envoi à un marchand à commission qui n'achète pas pour son compte.

Comme conclusion, je répète ce que j'ai dit l'an dernier. Fournissez du lait net, doux; encouragez de grandes fabriques; et voyez à n'engager que des fabricants de première classe. Vendez par la Chambre de Commerce et faites accepter si possible votre fromage à la fabrique. Expédiez-le dans des boîtes de première classe et dans des chars bien propres.

Donnez aux acheteurs l'équivalent de ce qu'ils vous paient, et je suis convaincu que vous réussirez dans cette branche de commerce.

J'ai l'honneur, etc.

*M. Barnard*—Hier soir le juge du fromage nous affirmait que certains fromages du concours avaient perdu un demi centin par livre en valeur par la seule faute du fabricant. Les patrons ont bien leurs torts; mais il ne faut pas oublier qu'il y a encore une immense amélioration à faire sous le rapport de la fabrication. N'oublions pas ce fait qu'on nous a affirmé hier soir et qu'il nous serve de leçon.

Maintenant, je veux vous faire remarquer que les Danois sont en avant de nous sous le rapport de la production du beurre et cependant la province de Québec est dans de meilleurs conditions qu'eux pour la production de cet article. J'attire votre attention sur ce fait que les Danois ont augmenté leur production de beurre dans des proportions énormes depuis quarante ans; et cependant ils ont encore le plus haut prix sur le marché. Travaillons donc à améliorer la fabrication de notre beurre, travaillons à l'augmenter, et nous ferons la richesse de notre pays.

*M. l'abbé Cité*—Je crois qu'il serait bon de conseiller à tous les patrons et propriétaires de beurrieres et de fromageries de ne faire du fromage pendant quatre mois de l'année, juin, juillet, août et septembre, et de faire du beurre le reste du temps. Le printemps, par exemple, jusqu'à ce que les animaux soient à l'herbe, puis à l'automne lorsque le lait commence à être plus gras qu'en été. Voici ce qui est arrivé chez nous dans le mois d'octobre. Nous avons fait du fromage; pendant la première quinzaine, il n'a donné que 73 cts. par cent livres de lait, et durant la seconde que 70 cts.

Dans le mois de novembre, nous avons fait du beurre durant trois semaines et il a rapporté 78 cts: il y a cependant une grande variation entre celui qui a retiré le plus et celui qui a retiré le moins; je crois que c'est 35 cts. Il est bien certain que, si on réduisait la production du fromage à quatre mois, on ferait un meilleur fromage et plus de beurre. C'est pourquoi je conseille qu'il y ait dans chaque paroisse une fromagerie qui se convertisse en beurrierie pour l'hiver; c'est ce qui se fait chez nous. Nous avons fait en trois semaines 4,660 livres de beurre et je crois que nous allons marcher jusqu'au mois de janvier, c'est-à-dire tant qu'il y aura assez de lait pour payer les dépenses de la fabrique. Nous avons marché ce printemps depuis le commencement d'avril jusqu'au commencement de mai. Ça payait moins parce que le lait est beaucoup plus maigre; mais je crois que le beurre est beaucoup meilleur. Qu'on n'aille pas par exemple, si l'on veut réussir, faire ce qui est arrivé lundi dernier: on a trouvé une boîte de noir à chaussures dans une canistre. Je puis vous dire cependant que la chose n'arrivera plus; le propriétaire de la canistre a eu assez honte pour ne plus s'y laisser reprendre.

Je crois que s'il était possible d'avoir dans chaque paroisse une fromagerie qui se monterait en beurrierie, les gens ne tarderaient pas à s'apercevoir qu'à l'automne le beurre paie plus que le fromage. Les acheteurs et le journal ont averti les fabricants de ne pas faire de fromage d'été, et cependant il y en a toujours quelques-uns qui en font. J'en connais un qui a marché huit jours après la Toussaint et qui a vendu son fromage comme du fromage d'octobre.

Je suis  
beurre augm

*M. Will*  
attiré dans n  
des diplômés  
discussion su

J'ai vu  
Journée et qu  
ferment, je l'  
n'avait pas é  
J'ai remarqu  
demandé qu'  
Après l'exam  
d'un an; on  
de l'année, l'  
donner un d  
fromage une  
assez de reve

TABLES

RECHERCHES

LINDUS

Messieurs,

Sur votre  
la manière d  
Permettez-m  
tion, sur le cli  
une idée assez  
des autres pay

Située da  
la Nouvelle-E  
l'île est appel  
climat en est  
brouillards gl  
absolument se  
de la brise de  
plus fraîche e  
malgré que les  
fraîche, favora  
grandiose, y es  
d'autres pays,  
monter pour c  
élevés d'où l'or

Je suis heureux cependant de constater que tous les ans la production du beurre augmente.

*M. Wilkins*—Avec votre permission je ferai remarquer à l'assemblée que j'ai attiré dans mon rapport l'attention des membres de la convention sur la question des diplômés; je vois de plus dans notre programme qu'il devait y avoir une discussion sur ce sujet et je n'en ai pas encore entendu dire un mot.

J'ai vu un fabricant l'année dernière qui ne gardait un ferment qu'une journée et qui l'employait le lendemain pour faire son fromage. Pour faire ce ferment, je l'ai vu prendre avec une chaudière du petit-lait dans sa cuve, qui n'avait pas été lavée depuis des années (!) et il l'a mis dans le bassin malgré moi. J'ai remarqué comme cela bien des défauts chez les fabricants, c'est pourquoi j'ai demandé qu'il y ait une loi pour forcer les fabricants à prendre des diplômés. Après l'examen d'un fromager, on ne devrait pas lui donner de diplôme pour plus d'un an; on lui donnerait un certificat pour un an à titre d'essai; et si, au bout de l'année, l'inspecteur général constate qu'il a bien réussi, il pourrait alors lui donner un diplôme, mais pas avant. En agrissant ainsi, vous donneriez au fromage une valeur de deux à trois cents de plus par livre et vous auriez alors assez de revenus pour payer de bons fabricants dans la province de Québec.

ADRESSE

## L'INDUSTRIE LAITIÈRE DANS L'ÎLE DU PRINCE ÉDOUARD,

PAR M. ALBERT W. WOODWARD.

Messieurs,

Sur votre invitation, j'essaierai de vous donner quelques renseignements sur la manière dont l'industrie laitière se pratique dans l'île du Prince Édouard. Permettez-moi d'abord de vous dire quelques mots, qui me serviront d'introduction, sur le climat et les conditions du pays en général, de manière à vous donner une idée assez exacte des avantages que les cultivateurs de cette île ont sur ceux des autres pays.

Située dans la partie méridionale du Golfe du Saint-Laurent, et séparée de la Nouvelle-Écosse et du Nouveau-Brunswick par le détroit de Northumberland, l'île est appelée à juste titre le "jardin de l'Amérique britannique du Nord." Le climat est délicieux en été, exempt à la fois de chaleurs excessives et de brouillards glacés. Entourée par le Golfe du Saint-Laurent, dont les eaux sont absolument semblables à celles de l'Océan lui-même, elle jouit de toute la fraîcheur de la brise de mer. Dans ces conditions, la température moyenne y est beaucoup plus fraîche en été que celle des provinces de l'intérieur du Canada. En été, malgré que les journées soient très chaudes, on y est toujours assuré d'une nuit fraîche, favorable à la bonne conservation du lait. Le paysage, sans être jamais grandiose, y est toujours attrayant, souvent très beau; il n'y a pas comme dans d'autres pays, de hautes montagnes ni de grands rochers, sur lesquels on puisse monter pour contempler la plaine environnante. Il y a néanmoins certains sites élevés d'où l'on peut contempler agréablement le paysage maritime. En parcou-

rant les campagnes en voiture, une chose impressionne très favorablement le voyageur, c'est l'universelle propreté qui distingue les fermes et les maisons. Toutes les habitations, les bâtiments de ferme et jusqu'aux clôtures qui environnent les bâtiments, tout est peint ou blanchi à la chaux et présente une apparence saisissante. Les cultivateurs en général sont à l'aise, soucieux de leurs propres intérêts et prêts à mettre à profit toute occasion qui s'offre à eux d'améliorer leur sort.

En vous donnant un résumé du travail accompli sur l'île, je ne prétends point faire l'historique complet depuis le point de départ jusqu'à l'heure présente, j'essaierai plutôt de montrer les différences qui existent avec les autres provinces. Je dois tout d'abord rappeler que l'industrie laitière n'a pris naissance dans l'île que dans ces dernières années, ce qui a permis aux cultivateurs de profiter de l'expérience des autres pays pour la construction de fabriques convenables et l'installation de bonnes machineries. Ceci explique pour une bonne part les rapides progrès qu'ils ont faits, et la position qu'ils occupent aujourd'hui sur le marché anglais. Ayant fait venir des autres provinces des hommes parfaitement qualifiés, il leur fut beaucoup plus facile d'accomplir en quelques années ce qui prit beaucoup de temps aux autres provinces abandonnées à elles-mêmes, et travaillant de leurs propres ressources.

Avec l'aide du Prof. Robertson, dont l'énergie infatigable ne cesse de promouvoir les intérêts laitiers du Canada, assisté de fabricants experts dans la fabrication du fromage, et débutant comme elle l'a fait à une époque où les autres provinces avaient déjà porté à un certain degré de perfection l'industrie laitière et la construction des fabriques, l'île du Prince Edouard s'est promptement placée au premier rang des provinces laitières du Canada. Il est vrai que, nulle part en Amérique, le climat et les conditions du pays ne surpassent ceux de l'île.

Le sol est d'argile rouge sablonneux, facile à cultiver; bien que la terre ne soit pas en apparence très forte, elle donne cependant de grosses récoltes de grain; mais elle a besoin de fumures fréquentes pour maintenir sa fertilité. Toutes les variétés de grain, à l'exception du blé-d'Inde, y sont cultivées; quoique ce dernier soit cultivé sur une petite échelle, les nuits sont trop fraîches pour que les rendements satisfaisants puissent y être réguliers.

Le mode de culture pratiqué dans le passé n'avait pas pour objet le maintien de la fertilité du sol, au contraire; les principales récoltes y étaient l'avoine, les pommes de terre, et le foin; tous les produits étaient vendus et exportés de la ferme, ce qui a réduit la fertilité du sol beaucoup plus que s'ils avaient été consommés sur la ferme. Le sol de l'île est susceptible de produire de grosses récoltes de grain, qui peuvent servir à l'alimentation des vaches pour l'industrie laitière d'hiver.

Les vaches laitières sont de races très mélangées, cependant on voit de bonnes marques qui prouvent que les cultivateurs vont entrer dans la voie du progrès pour l'amélioration de leurs troupeaux, non-seulement au point de vue du nombre, c'est-à-dire en gardant plus de vaches, mais encore au point de vue des races;

quoique le p  
car les cultiv  
quelques-uns  
autres à les  
Dans quelque  
pour l'indust  
difficulté, les  
petites, mal  
souffrent du  
dant dire qu  
se sont rendu  
vaches, si on  
seulement dan  
de ce côté; c  
fermes où le c  
au bien-être d  
son troupeau  
bien éclairées  
citoyen, en de

Pour en  
moment où il  
qu'ici les fabri  
lait est charro  
lait sur une co  
cents par 100  
aux cultivateur  
grand mal, do  
mises ici par l  
les cultivateur  
De la grande  
fabricants, jus  
négligés. Ce  
naissance des  
cette branche  
l'heure, c'est l'  
l'emploi de lin  
coup de ces ch  
penser qu'ils n  
un mal nécess  
tout en mon  
c'était cette p  
bidon après le  
heures du soir  
dans les bidon  
y demeurait j  
cultivateur à l

quoique le progrès puisse paraître lent, il se réalisera néanmoins sûrement, car les cultivateurs comprennent l'importance des bonnes vaches, et comme quelques-uns ont réussi à améliorer leurs troupeaux, leur succès encouragera les autres à les imiter et les résultats seront semblables à ceux obtenus ailleurs. Dans quelques districts, la race Ayrshire a été introduite et paraît être préférée pour l'industrie laitière. L'hivernement du bétail paraît être la plus grosse difficulté, les étables sont généralement mal construites; la plupart sont trop petites, mal éclairées, mal ventilées, et dans la plupart des cas, les vaches souffrent du froid; le bois de construction est rare sur l'île. Je dois cependant dire que, dans ce pays, il y a beaucoup d'amélioration, car les cultivateurs se sont rendus compte qu'il y avait de l'argent à faire en soignant bien les vaches, si on leur demande une grande quantité de lait. Mais ce n'est pas seulement dans l'île du Prince Édouard qu'il y a encore des progrès à accomplir de ce côté; on trouve dans toute la Puissance, et en assez grand nombre, des fermes où le cultivateur pourrait améliorer son sort en donnant plus d'attention au bien-être de ses vaches, et en construisant de meilleures étables pour protéger son troupeau contre le froid. Avec de bonnes étables chaudes, bien ventilées et bien éclairées, la vache se civilisera davantage et deviendra *un bien meilleur citoyen*, en donnant à son propriétaire de plus gros revenus.

Pour en revenir à mon sujet, je commencerai à vous parler du lait au moment où il quitte la ferme pour se rendre à la fabrique. Je dois vous dire qu'ici les fabriques appartiennent toutes à des compagnies d'actionnaires. Le lait est charroyé à l'entreprise, un homme se chargeant du transport de tout le lait sur une certaine route, à raison de tant par 100 lbs, (le prix varie de 5 à 10 cents par 100 lbs) suivant la quantité à charroyer. Le petit-lait est retourné aux cultivateurs dans les mêmes bidons qui contiennent le lait pur, ce qui est un grand mal, dont j'aurai à parler plus tard. Il y a deux grandes erreurs de commises ici par les cultivateurs, que commettent également, j'ai le regret de le dire, les cultivateurs de la Province de Québec, quoique sur une moins grande échelle. De la grande quantité de renseignements donnés sur l'industrie laitière, les fabricants, jusqu'ici, ont reçu la meilleure part, et les cultivateurs ont été un peu négligés. Ce qu'il faut aujourd'hui aux cultivateurs, c'est un peu plus de connaissance des soins à donner au lait, de manière à les rendre plus pratiques dans cette branche de leurs travaux. La première des erreurs, dont je parlais tout à l'heure, c'est l'usage de mauvais bidons, dont les couvercles mal ajustés nécessitent l'emploi de linges sous le couvercle pour empêcher le lait de se répandre; beaucoup de ces chiffons sont quelque chose d'horrible; leur apparence donnerait à penser qu'ils n'ont jamais été lavés. Bien que ce fût là ce qu'on pourrait appeler un mal nécessaire, puisque les couvercles des bidons étaient mal ajustés, j'ai fait tout en mon pouvoir pour faire disparaître ces linges. La deuxième erreur, c'était cette pratique trop commune, qui consiste à laisser le petit-lait dans le bidon après le retour à la ferme jusqu'à la nuit. Il m'est arrivé de passer à six heures du soir devant des plates-formes à lait et d'y trouver encore le petit-lait dans les bidons, tel qu'il avait été rapporté de la fabrique, et je suis certain qu'il y demeurerait jusqu'à ce que le besoin du bidon pour la traite suivante forçât le cultivateur à le vider.

Comme je l'ai déjà dit, et je le répète, tant que les cultivateurs persisteront dans la pratique de rapporter leur petit-lait dans les mêmes bidons qui servent au lait, nous aurons toujours, et plus que jamais, du trouble avec les mauvais aromes du lait. J'ai signalé cette erreur à beaucoup de cultivateurs et un grand nombre d'entre eux comprennent l'importance d'y mettre fin, mais ils prétendent que, s'ils arrivent à supprimer cette mauvaise pratique chez eux, ils n'auront pas un sou de plus pour leur fromage, à moins que la suppression ne soit générale, et malheureusement ils ont raison. Il y a pourtant un mal, dont la guérison non-seulement augmenterait la qualité de notre fromage canadien, mais supprimerait également 50 pour 100 du mauvais fromage que nous avons maintenant sur le marché; le mal dont je veux parler est celui-ci: les acheteurs ne font pas assez de différence dans la qualité. Tout fromage devrait être marqué suivant sa qualité: on pourrait faire trois catégories; de cette manière l'homme qui fait un bon fromage recevrait un bon prix, et celui qui en fait un mauvais recevrait le prix que vaut un mauvais fromage. Je sais bien que ce plan ne rencontrerait pas la cordiale approbation des acheteurs, mais pourquoi ne fait-on pas pour le fromage les mêmes différences que l'on fait pour les autres produits, tels que le blé par exemple. Cette question mérite l'attention et j'espère que ceux qui sont en mesure de la défendre s'en feront les avocats. Dans les conditions actuelles, le commerce n'offre aucun encouragement à un fabricant pour améliorer la qualité de son fromage. Si un bon fabricant réussit à faire une qualité de fromage supérieure à celle de la fabrique voisine, il ne reçoit pas un sou de plus pour son fromage. Supposez que le propriétaire paie ce fabricant \$10.00 de plus que celui de la fabrique voisine parce qu'il est plus capable, il ne reçoit pas un sou de plus pour son fromage, bien que cependant il puisse y avoir une différence d'au moins  $\frac{1}{2}$  centin en faveur du fromage fait par le plus capable des deux fabricants. Il y a là par conséquent un encouragement pour les propriétaires de fabrique à n'employer que des fabricants peu capables, pourvu qu'ils réussissent à fabriquer une qualité de fromage qui passe sur le marché, au prix courant du marché.

Dans les conditions actuelles, le bon fromage aide à vendre le mauvais, et le fabricant qui fait un mauvais fromage, comptant là-dessus continuera de faire un mauvais fromage, tant qu'il en sera ainsi; mais si, en cessant de lui payer un bon prix pour sa mauvaise fabrication, nous établissons un système qui le force à faire du bon fromage, ou il améliorera la qualité de son article, ou il sera obligé d'abandonner la fabrication, ce qui donnera place aux meilleurs fabricants. Je recommande donc, pour que nous puissions augmenter la qualité de notre fromage canadien, une plus grande différence de prix en faveur du meilleur fromage. Une autre chose qui se pratique bien dans l'île et qui n'est pas encore généralisée dans la Province de Québec, c'est l'achat du fromage et du beurre, poids et qualité garantis, soit au quai, soit à la fabrique. La pratique d'expédier le fromage à l'acheteur, *sujet à son inspection après qu'il a pris livraison*, laisse le fabricant à la merci des hauts ou des bas du marché, ou, en d'autres termes, le fabricant dans bien des cas est celui qui supporte la baisse et sert de tampon entre vendeur et acheteur, quand le marché baisse. Si l'on n'employait généralement comme acheteurs, que des hommes compétents, le poids et la qualité pourraient être garantis à la fabrique et payés sur livraison du fromage. Si ce plan était adopté

et mis en pratique les vendeurs, la réclamation faite en faveur de l'importateur comme je l'ai dit

FABRIQUE  
il est nécessaire et la maturation toujours la chose est absolument l'automne, et de cant aura beau une chambre d'arriver. Supprimez la chambre de l'île du Prince des fabriques, l'île sont les description de jamais assez su remplacer par l'uniformité du plus il sera facile y a trop d'et quelques une que les cultivateurs fabriques, mais 18,000 lbs de hommes. Le f intérêt se davan certain compét coup plus de fromage d'un quart des fabri seulement des augmentation d'augmentation.

Ici sur l'île, quoique ce soit de lait que l'on dispose d'une actuellement. disposition du tement d'eau; les d'y contrôler la avec du bardeau

et mis en pratique, c'en serait fini des inconvénients et du trouble que rencontrent les vendeurs, obligés souvent d'aller à Montréal, ou ailleurs, pour vérifier une réclamation faite par l'acheteur; c'est encore là un autre argument très fort, en faveur de l'importance qu'il y aurait de marquer le fromage suivant sa qualité, comme je l'ai dit plus haut.

**FABRIQUES** — Pour que nous puissions avoir un fromage de première qualité, il est nécessaire que nous ayons des bâtiments convenables pour la fabrication et la maturation du fromage. J'ai le regret de dire que les fabricants n'ont pas toujours la chance d'en avoir à leur disposition. Dans beaucoup de fabriques, il est absolument impossible de garder une température convenable au printemps et à l'automne, et de garder la chambre de maturation assez fraîche en été. Un fabricant aura beau faire de son mieux pour faire un fromage de première qualité, dans une chambre de fabrication comme celle dont je parle, il aura toujours du mal à y arriver. Supposez qu'il y arrive, son fromage est susceptible de se gâter dans la chambre de maturation, où la température ne peut pas être contrôlée. Dans l'île du Prince Edouard, les fabricants ne souffrent pas des défauts de construction des fabriques, ni des installations insuffisantes, car je crois que les fabriques de l'île sont les meilleures du Canada, aussi inclurai-je dans ces notes une courte description de quelques-unes de leurs dispositions spéciales. On n'insistera jamais assez sur la nécessité de faire disparaître les petites fabriques pour les remplacer par de plus grosses, de manière à pouvoir contrôler plus facilement l'uniformité du fromage. Plus grandes et moins nombreuses seront les fabriques, plus il sera facile d'obtenir une qualité uniforme. Ici, dans l'île, je ne dirai pas qu'il y a trop de fabriques, mais il y en a suffisamment pour les besoins présents, et quelques unes de plus tendraient, en diminuant les profits, à diminuer l'intérêt que les cultivateurs prennent à l'industrie laitière. Il y a quelques petites fabriques, mais la plupart d'entre elles reçoivent, sur le haut de la saison, de 6 à 18,000 lbs de lait par jour; elles ont de 2 à 5 bassins et par conséquent de 2 à 5 hommes. Le fait d'avoir de grandes fabriques mieux équipées, non seulement intéresse davantage les cultivateurs à leur succès, mais encore tend à créer une certaine compétition entre les acheteurs, qui savent parfaitement qu'il y a beaucoup plus de chance de rencontrer dans les grandes fabriques un meilleur fromage d'une qualité plus uniforme. S'il était possible de faire disparaître un quart des fabriques qui marchent actuellement dans Québec, nous aurions non-seulement des fabriques mieux équipées, mais nous aurions en même temps une augmentation dans le prix du fromage par la raison bien claire que je viens de mentionner.

Ici sur l'île, le lait est charroyé dans quelques cas sur une distance de 8 miles, quoique ce soit l'exception. La grandeur des fromageries varie avec la quantité de lait que l'arrondissement peut fournir, mais toutes sont assez grandes pour disposer d'une quantité de lait plus considérable que celle qu'elles reçoivent actuellement. Dans l'érection de ces fabriques, on a pris soin que le site et la disposition du terrain se prêtassent à un bon drainage et à un bon approvisionnement d'eau; les constructions sont très bien achevées et il est d'autant plus facile d'y contrôler la température. Toutes les fabriques sont lambrissées à l'extérieur avec du bardeau, et blanchies à la chaux tous les printemps, ce qui non-seulement

leur donne meilleur aspect, mais aide encore à y abaisser la température en été; la chambre de fabrication et celle de maturation sont finies à l'intérieur en bois embouveté; les planchers sont bien finis, avec une petite pente vers une dalle placée dans le plancher pour faciliter les lavages. Tous les ustensiles et les machines sont de la meilleure qualité; les chaudières sont toutes grosses et capables de fournir beaucoup plus de vapeur que les besoins actuels; les bassins ont cependant encore un défaut, c'est-à-dire qu'ils n'ont pas de chantepleure, mais qu'on se sert encore du siphon du temps jadis pour tirer le petit-lait, et cependant ces chantepleures à petit-lait ne coûtent pas beaucoup plus cher que le siphon et reviennent au fond, je crois, à meilleur marché, par suite des meilleurs résultats qu'elles donnent pour le caillé qui travaille vite, par le fait que le petit-lait peut être enlevé beaucoup plus rapidement et plus complètement.

FABRICANTS—Ça été une faute assez générale dans la province de Québec, et même dans les autres provinces, que d'employer dans les fabriques de simples apprentis au lieu de fabricants d'expérience, parce qu'on peut obtenir leurs services à bien meilleur marché. C'est là une grosse erreur. Je sais bien qu'il est difficile d'avoir de bons fabricants, pour le prix que les propriétaires de fabriques peuvent payer, quand ils n'ont que de petites fabriques; mais il faut qu'il soit bien compris que, si nous voulons améliorer la qualité de notre fromage, il faut de toute nécessité qu'un certain nombre de petites fabriques disparaisse, et avec elles le mauvais fromage. Les fabricants, ici dans l'île, sont très persévérants dans leur travail, très habiles et très soigneux dans l'accomplissement de leurs devoirs. Ils ont mis tous leurs intérêts dans ce travail, et tout ce qu'ils peuvent faire pour l'avancement de leurs propres intérêts et de ceux de la fabrique où ils travaillent, ils le font. Leur but est de coopérer au succès de l'industrie laitière et d'y apporter toutes les améliorations possibles, et ils y réussissent. On ne peut s'empêcher de remarquer la propreté et l'ordre qui règnent en toutes choses dans ces fromageries, au dehors comme au dedans. Le secret du succès, obtenu par l'industrie laitière ici, se trouve dans le fait qu'aucun fabricant ne reçoit la charge d'une fabrique, à moins qu'il n'ait 3 ans d'expérience et même plus comme apprenti.

Une chose que je désire signaler, parcequ'elle cause beaucoup de mal, est cette fausse émulation qui existe entre les fabricants, pour s'assurer de gros rendements. Il semble y avoir une tendance parmi les propriétaires de fabriques à s'assurer un fabricant qui travaille pour les gros rendements. Ils ne semblent pas comprendre que le rendement ne peut se faire, et ne se fait le plus souvent, que *sur la balance*, car aucun fabricant ne réussira à faire un gros rendement à moins de laisser beaucoup d'humidité dans son fromage, et d'en compromettre ainsi la valeur, ou de diminuer chaque matin la pesée de chaque patron de 2 ou 3 lbs. C'est là un mal beaucoup trop commun parmi les fabricants, et beaucoup de bons fabricants en souffrent parce qu'ils ne veulent ni faire un fromage inférieur en y laissant trop d'humidité, ni supprimer à leurs patrons 2 ou 3 lbs de lait pour paraître donner un gros rendement. J'aime à voir travailler pour le rendement dans tous les sens du mot, mais je n'aime pas à voir négliger la qualité pour la quantité; ceci m'amène à vous parler de la fabrication du fromage.

En discutant la fabrication du fromage et la méthode employée, je n'ai pas la prétention de donner aucune règle fixe, ni de prétendre qu'un système vaut mieux qu'un autre, ou que les idées de celui-ci sont plus avancées en théorie que celles de celui-là, mais plutôt de vous montrer les règles naturelles et les méthodes appropriées au traitement des différents laits pour la production de la meilleure qualité. S'il était possible de recevoir le lait exactement dans la même condition qu'il est au moment de la traite, la fabrication du fromage serait beaucoup plus facile, et demanderait beaucoup moins d'habileté; mais le lait, dans l'état où il est généralement livré aux fabriques, a déjà subi des changements considérables; et chacun de ces changements est une difficulté de plus, qui requiert plus d'habileté pour la fabrication d'un article de choix. C'est également un fait reconnu que le lait ne se ressemble jamais deux jours de suite, c'est pourquoi, pour être un bon fabricant et faire un fromage uniforme, il est nécessaire de connaître le traitement des différents laits, et d'approprier sa méthode de fabrication aux exigences de chaque lait. Je confesse que le fromage et le beurre peuvent tous deux se faire par routine avec d'assez bons résultats, mais tous deux se font mieux et plus facilement en suivant les règles de la raison et du bon sens. J'ai trouvé dans mes voyages un grand nombre de fabricants mettant beaucoup trop de routine dans leur fabrication, il en résulte un manque d'uniformité et de qualité dans le fromage. Il existe de grandes différences d'opinion quant au traitement des différentes qualités de lait, aussi ne vous donnerai-je pas mes propres idées sur ce sujet. Il y a cependant un point, sur lequel je me suis avancé et que j'aime à mentionner ici, c'est la cuisson du caillé à haute ou basse température; d'abord, le premier point à régler est celui de savoir ce qu'on appelle cuire à haute température. Si l'on prend comme température normale 100 degrés, 102 seront une haute température et 104 une température extrême. Je ne suis pas particulièrement en faveur de cuire à haute température en tous temps et sous tous climats, mais cependant je cuis à haute température, quand les conditions du lait le requièrent. Le seul mal qui provient d'une cuisson à haute température, c'est le danger d'avoir un fromage trop sec et dur, mais cet inconvénient n'est pas bien sérieux, puisqu'avec le temps ce fromage se fera. Nous avons deux sortes de lait, avec lesquelles il faut de toute nécessité cuire à haute température, c'est le vieux lait presque sûr, et le lait très riche. En traitant le vieux lait, la grande difficulté, c'est d'assécher le caillé avant le plein développement de l'acide; s'il était possible de faire sortir toute l'humidité du caillé avant qu'il devienne sûr, il n'y aurait pas de difficultés dans le traitement du lait trop avancé, mais en réalité il est tout à fait impossible d'obtenir avec du vieux lait un caillé suffisamment ferme à moins de recourir à un excès de travail, ce qui n'est pas avantageux au fromage et par conséquent doit être évité autant que possible. Je n'ai pas le temps de discuter cette question dans tous ses détails, je dirai seulement que, s'il est impossible de donner tout le temps nécessaire au raffermissement du caillé, avant le plein développement de l'acide, il faut recourir à d'autres moyens. D'abord nous savons que plus le caillé est coupé fin, plus vite il cuit et plus facilement il perd son humidité; en second lieu, la chaleur chasse l'humidité et raffermi le caillé, et ceci rend le caillé moins susceptible de s'abimer par excès de travail que s'il était plus mou. Je sais bien que la cuisson à haute température peut être poussée trop loin; mais c'est là, où un fabricant a chance de faire preuve de jugement.

Un point sur lequel les méthodes suivies dans l'île diffèrent de celles de la Province de Québec; c'est que le lait arrive très tard à la fabrique, il est rare que la réception commence avant huit heures, et dans bien des cas 10 heures et demie sont sonnées avant que tout le lait soit reçu, c'est ce qui explique la quantité de lait trop avancé que l'on reçoit en été. Il est beaucoup plus facile de faire un fromage de choix sur l'île que dans la plupart des parties de la Province de Québec, grâce au fait que le lait ne demande pas tant de travail, le caillé est raffermi beaucoup plus vite, et avec un lait normal le caillé peut être coupé beaucoup moins fin. Quand on a la quantité d'acide voulue, le caillé est alors déposé dans un égouttoir ou sur des claies (racks), où on le brasse très légèrement; après quoi, on le laisse se prendre, on corde très peu le caillé et dès qu'il montre quelques fils au fer chaud, de trois quarts de pouce à un pouce de longueur, on le passe au moulin. Le seul moulin employé sur l'île est celui de Harris. Après ça, on le brasse d'une à trois heures, suivant le degré d'humidité qu'il renferme. Je trouve que les claies (racks) sont très commodes et donnent un bon résultat, spécialement avec un caillé qui travaille vite, parcequ'elles aident beaucoup à le débarrasser de son excès d'humidité.

Le plus grand défaut, que je trouve au fromage de l'île, est qu'il manque d'un bon arôme, et de qualités de conservation. Je pourrais m'étendre là-dessus et aussi sur le fini du fromage, et sous ce rapport l'île est beaucoup plus avancée que Québec. Le fromage est retourné dans les moules chaque matin, ce qu'il est beaucoup plus facile, il est vrai, de faire dans l'île que dans la Province de Québec, puisque la réception du lait commence beaucoup plus tard, mais je crains d'abuser de votre temps et je termine en disant que ce n'est pas seulement pour maintenir notre réputation, mais aussi pour continuer d'améliorer notre industrie laitière qu'il faut que nous nous tenions à hauteur; ainsi nous réussirons à maintenir notre fromage sur les marchés du monde, tout en obtenant les plus hauts prix possibles.

### SÉANCE DE CLOTURE.—JEUDI SOIR, 2 DÉCEMBRE.

LA SÉANCE EST PRÉSIDÉE PAR M. L'ABBÉ CÔTÉ.

### CONFÉRENCE DE M. LE DR. V. T. DAUBIGNY, M. V.

Monsieur le Président, Messieurs,

N'étant pas renseigné sur la fabrication du beurre et du fromage, je ne me présente pas devant cette grande assemblée pour parler des avantages de l'industrie laitière pour les cultivateurs.

Je suis médecin-vétérinaire, inspecteur du bétail pour le Canada, et envoyé ici à Nicolet par l'Hon. Sydney Fisher, Ministre de l'Agriculture à Ottawa, pour m'entretenir avec vous quelques instants sur les maladies contagieuses des bêtes

à cornes, ent' autres la tuberculose (ou consommation), sujet très important qui intéresse à la fois la fortune publique et la société, et qui intéresse aussi à un très haut point la santé.

Ces maladies contagieuses ont-elles été constatées dans différents endroits du pays? A cela je puis répondre affirmativement pour ce que j'en sais, et je n'hésite pas à dire que, si on avait le droit d'inspecter tous les animaux, ent' autres les bovidés, qui existent dans le Canada, on serait surpris du nombre de bêtes affectées et on serait plus surpris encore du montant que représentent les animaux malades, qui s'éleverait à plusieurs centaines de mille dollars.

Je puis me tromper en m'exprimant ainsi, je souhaite même de me tromper, mais je crois ne pas me tromper; les faits sont là: un M. Clark d'Ottawa a fait abattre toutes ses vaches atteintes de consommation ou tuberculose, au nombre de 40, et si son étable n'a pas été désinfectée convenablement, les bêtes qui remplaceront celles qui ont été abattues, seront contaminées dès qu'elles habiteront l'étable infectée; c'est pourquoi l'Hon. S. Fisher use en ce moment de tous les moyens à sa disposition pour conjurer le fléau envahisseur, dans l'intérêt de la fortune publique. Alors, messieurs, à vous de l'aider afin d'obtenir une législation sanitaire pour le Dominion, et nous mettre sur un pied d'égalité avec les pays au-delà de l'Océan, où il est compris que les animaux domestiques constituent l'une des branches les plus étendues de la fortune nationale.

Tous les quinze jours, je reçois un bulletin sanitaire publié en France, et je constate que, depuis qu'ils ont une police sanitaire, les maladies contagieuses disparaissent graduellement; mais il y en a peut-être parmi cette assemblée qui me demanderont: comment se fait il qu'on n'ait jamais entendu parler de maladies contagieuses dans le pays et qu'on vienne tout-à-coup nous dire que nous en sommes infectés? Si cette question m'est posée, je répondrai que, depuis vingt ans, il existe une inspection pour les animaux importés et exportés, et que de temps en temps l'inspecteur en chef a à visiter quelques troupeaux; à part cela, il n'y a pas d'inspection suivie, et c'est ce à quoi le ministre de l'agriculture veut arriver, afin de garder l'entrée de nos produits au-delà de l'Océan. Je m'attendais, dans les discussions qui ont eu lieu hier et aujourd'hui, à entendre parler du danger qu'il y a de fabriquer le beurre et le fromage avec du lait provenant de vaches tuberculeuses, car il est prouvé aujourd'hui que le bacille, ou germe de la consommation ou tuberculose, n'est pas détruit lors de la fabrication, par la raison qu'il faut chauffer le lait à 190 et 195 degrés, aussi quant à l'étranger on apprendra que nos animaux sont affectés de cette maladie, il est à craindre qu'à une époque indéterminée il nous faille garder nos produits laitiers et nos viandes.

Avant de donner d'autres détails sur la tuberculose, voyons comment les maladies des animaux se contractent généralement.

Il y a un mois, nous avons été surpris par le mauvais temps (je dis nous, car je suis cultivateur comme la plupart d'entre-vous) et nous avons mis nos animaux en hivernement, sans nous occuper autrement de la salubrité des bâtiments (écuries et étables).

Je sais, que dans le comté de Nicolet, il y a de bons bâtiments, bien distribués, c'est-à-dire propres à conserver la santé des animaux, mais je sais aussi que dans bien des coins du pays, c'est le contraire qui existe. Les bâtiments sont fermés hermétiquement, sans aucune issue pour remplacer l'air chargé de déchets; pas de lumière, pas de ventilation; en un mot, une étuve, et nos animaux sont condamnés à demeurer dans ce triste état pendant six à sept mois de l'année, jusqu'au printemps enfin, d'où ils sortent étiolés, sans vigueur, absolument comme une plante qui passe l'hiver dans une cave, tandis que si nous faisons le contraire, en plaçant nos animaux dans des conditions hygiéniques (air pur, lumière, ventilation, bons aliments), ils seraient rarement malades, vigoureux, mangeant bien, aptes au travail, et donneraient plus de profits en viande, graisse et lait—toutes conditions qui exigent peu de dépenses.

Relativement au mauvais état des bâtiments, permettez-moi, messieurs, de vous raconter un fait. Ce printemps, un de mes voisins vient me chercher pour visiter ses vaches; j'y suis allé et en entrant dans l'étable, entourée de fange, j'ai vu quatorze ou quinze squelettes vivants; ce bâtiment n'avait d'autre issue que la porte toujours fermée; pas de lumière, trois à quatre pouces de fumier sur le pontage, de l'eau qui répandait une odeur fétide, des poules qui se promenaient dans les crèches et les auges, du fumier dans deux entre-deux qui était là depuis l'automne; enfin ce bâtiment était dans l'état le plus sale qu'on puisse voir, et le cultivateur ne comprenait pas pourquoi ses animaux étaient faibles, anémiques, ne tenant pas debout; j'ai commencé par lui dire que, si ses animaux étaient maigres, cela dépendait de la malpropreté de son bâtiment et du mauvais fourrage donné pendant l'hiver; donnez-leur du bon foin, de la farine d'avoine dans leur boisson, de l'air, de la lumière, ajoutez un ventilateur à votre étable, et avant peu de temps vous ne serez plus obligé de les lever par la queue; au lieu de passer une heure à les lever le matin, ce temps vous l'emploierez à des travaux sur votre terre qui vous paieront mieux. J'oubliais de vous dire, messieurs, qu'une des vaches en question avait une cheville de bois dans chaque corne, alors je demandai à cet habitant: pourquoi ces chevilles dans les cornes? Il répondit: elle a le mal de cornes. Je passe à la quatrième qui avait une corde à la queue: qu'a-t-elle celle-ci? *Le vertigo*. Enfin à l'avant dernière, j'aperçois des taches rouges sur le dos le long de la colonne vertébrale, et lui demande: qu'avez-vous fait à cette bête? Il me répond, un monsieur m'a dit qu'elle avait *le flot*; me trouvant en face de maladies imaginaires et de traitements barbares, je lui demande, pourquoi avez-vous laissé faire le charlatan qui a ou l'audace de martyriser ces pauvres animaux? comment le nommez-vous? un tel? oui. Un simple d'esprit, car je le connais bien; tout de même, mon habitant avait bonne confiance en lui et dans son traitement, si vrai que j'ai eu beaucoup de peine à lui faire comprendre que toutes ces maladies n'existaient pas, et il faut bien l'avouer, il n'est pas le seul, car depuis vingt ans que je pratique la vétérinaire, je lutte continuellement contre des préjugés bien enracinés partout, il y a des gens qui soignent tout, qui ne doutent de rien et qui connaissent tout. Enfin, je me suis retiré en conseillant à mon homme d'aller voir un tel, pas bien loin de chez lui, et que là il verrait de ses yeux que les bons soins donnés aux animaux donnent moins de trouble et plus de profit; il l'a fait, et je suis sûr qu'il fera mieux à l'avenir, car il est plein de courage et de bonne volonté, con vaincu que mes conseils lui ont

mis suffisamment d'émulation dans le cœur pour faire mieux que celui chez lequel je l'ai envoyé.

Je reviens aux maladies contagieuses des bêtes à cornes.

*La Tuberculose ou Consommation* : Quelles sont les causes de cette maladie ? La cause unique est la pénétration dans l'économie du bacille de Koch (ou germe). La co-habitation, l'air aspiré, l'expectoration, la consanguinité, la sélection, l'amélioration des races, toutes ces causes préparent un terrain favorable au germe de la consommation ou tuberculose.

Les tubercules se trouvent dans toutes les organes de l'économie, entr'autres dans le pis, les intestins, le foie, l'épiploon, le mésentère, mais le plus souvent dans le poumon, et pour que les propriétaires de vaches laitières ou autres soient en état de soupçonner la maladie, je vais vous donner certains indices, qui vous permettront de la reconnaître, si la mémoire ne vous fait pas défaut.

D'abord son évolution n'est pas toujours la même, elle peut être de quelques mois, comme elle peut prendre 5 à 6 ans, absolument comme celle de la consommation humaine.

Ensuite voici les principaux symptômes.

1ère période—(Elle peut passer inaperçue.) Petite toux sèche, lente, matin et soir, frissons, poils ternes hérissés le long du dos, dos voussé, douloureux, perte de poils, écarte les membres antérieurs, rumination régulière, sécrétion normale du lait, embonpoint.

2ème période—Toux sèche, plus répétée, plus rauque, jétage par le nez, respiration saccadée, poils hérissés, ternes, l'appétit diminue, le lait aussi, l'animal dépérit.

3ème période—Respiration tout à fait laborieuse, râlante, grouillante, frissons plus forts, fréquents, le jétage augmente, toux fréquente, mais éteinte par défaut de force, appétit diminue, presque nul, rumination à peine possible, la peau est tout à fait adhérente, dure, sèche; si la vache donne du lait, il est bleuâtre, aqueux; l'œil enfoncé, de plus en plus la fièvre augmente, l'animal tombe dans le marasme et s'éteint lentement dans un état complet de consommation.

Cette consommation des bovidés, est-ce une maladie nouvelle ? Non, elle est aussi ancienne que la consommation humaine; Moïse, par sa loi, prescrivait de ne pas manger la viande des animaux atteints de consommation; au onzième siècle, cette maladie était manifestement connue chez tous les peuples.

Est-elle contagieuse à l'homme ? Oui, il est prouvé de nos jours que le bacille ou germe de la consommation humaine est identique à celui de la consommation des bêtes à cornes. Alors, vous allez me demander si la viande de ces bêtes atteintes de consommation est bonne à manger ? En attendant que cette demande me soit faite, je vais vous donner connaissance d'un rapport fait à Paris le 26 septembre 1896, par une commission de savants (composée d'hygiénistes, de médecins-vétérinaires, de docteurs en médecine), dans lequel il est dit que toute viande provenant d'animaux tuberculeux ou consomptifs, doit être exclue de la consom-

mation, bien que certaines personnes prétendent que, du moment qu'on a eplévé les parties affectées, on peut manger le reste. Dans le doute résultant de ces diverses théories, il est plus sage de confisquer toute viande tuberculose dans l'intérêt de la société, et éviter des dommages irréparables, du reste la viande a perdu de sa saveur, elle est molle et d'un mauvais aspect; à Montréal, aux abattoirs de l'Est, l'inspecteur confisque sans merci la viande d'animaux tuberculeux, lors même qu'il n'y a qu'un organe d'atteint, et il fait bien.

Voilà pour la viande: j'arrive à un autre point bien important, qui intéresse toutes les personnes qui ont des vaches laitières. Le lait des vaches en consommation, est-il virulent ou non? Ici je rapporte ce que la commission que je vous citais tout à l'heure a décidé. "Que le lait cru est contagieux aux enfants et aux adultes, à moins qu'il soit stérilisé, c'est-à-dire soumis à une température de 190 à 195 degrés, comme je l'ai dit déjà, afin de détruire le bacille ou germe de la tuberculose; et cette même commission s'est prononcée, en disant que l'infection se propage par la consommation de préparations faites avec le lait. Ces préparations comprennent le fromage, le beurre et le petit-lait.

Ce mauvais état de choses, qui intéresse tout le monde, a donné l'éveil à Ottawa; dans le même temps, on a constaté de la consommation à la ferme expérimentale, on a pris des échantillons de lait provenant des vaches de cet établissement, on en a pris de ceux qui vendent du lait dans cette ville, et le tout a été soumis à l'examen du Dr. Robillard, de sorte qu'il est très opportun de prendre des mesures pour enrayer la marche de cette terrible maladie sans plus de retard.

Nous n'avons pas de traitement pour combattre cette maladie: nous avons seulement un moyen de connaître la maladie par l'inoculation de la tuberculine. Il faut pour cela surveiller attentivement la température de l'animal au moins cinq fois, de deux heures en deux heures, le premier jour. Après cela, on fait l'inoculation, et huit à dix heures après on examine de nouveau pour voir s'il y a réaction, et c'est là qu'on voit si l'animal est malade ou non. Si tous les animaux sont affectés, la mesure la plus sage est de les abattre et de désinfecter le local.

**UNE AUTRE MALADIE:—**Le charbon. Il semblerait que cette maladie ne cause pas de dommages, on n'en parle pas souvent. Cependant je puis vous dire que depuis dix-huit ans, je sais qu'il existe dans une paroisse près de Montréal du charbon à l'état permanent, qui fait des ravages tous les ans. Il y a trois ou quatre ans, j'ai été appelé par un docteur en médecine pour examiner un cheval. J'ai fait l'examen du cheval et j'ai conclu tout de suite qu'il avait le charbon. J'ai dit: sortez-le et mettez-le dans le champ à deux arpents d'ici. Le même jour, son deuxième voisin sachant que j'étais là me fait demander. Je m'y rends et je vois une belle bête; il arrivait du village avec; elle était partie bien gaie et revenait la tête basse. Même cas que pour le cheval du docteur. Je n'étais pas rendu à Montréal que les deux chevaux étaient morts. Je n'ai pas dit à ces gens quoi faire de ces animaux morts; je suppose bien qu'ils les ont mis dans la terre, comme cela se fait partout; eh bien! cette mauvaise habitude ne détruit pas les bactéries. Les vers les porteront sur la terre et les autres animaux prendront ces bactéries. En France, il a été décidé de faire la crémation des animaux morts du charbon; il y a encore un autre

moyen, l'emploi de produits chimiques, tel que l'acide sulfurique. Pasteur a cultivé le virus, il est arrivé à l'atténuer suffisamment pour l'inoculer, de sorte que nous pouvons maintenant rendre les animaux réfractaires au charbon. Je ne dis pas que l'immunité dure toujours chez un animal ; il suffit de recommencer l'opération de temps en temps, c'est-à-dire tous les 5 à 6 ans, comme une assurance.

**LOS GRAS OU ACTINOMYCOSE.**—Il y a vingt ans on ne parlait que de l'os gras ; il y en avait partout. On disait dans ce temps-là que c'était dû à des coups de pied, de corne, etc. On a fini par dire : ça doit être une espèce de cancer, l'agent pathogène de cette maladie n'était pas connu dans le temps, mais depuis l'étude des microbes, on a découvert que cette maladie était due à un champignon, actinomycoze, qu'on trouve dans les fourrages moisissés ; il est excessivement contagieux à l'homme. Un cocher qui avait bien soif a bu dans le seau d'un cheval affecté de cette maladie et l'a contractée. Un autre, affecté de la même maladie, a donné un baiser à sa fiancée et elle l'a contractée. Vous voyez donc comme cette maladie est contagieuse. Il y a six ou huit ans, je visitais un établissement près de Montréal. On m'a demandé si je n'avais pas quelque remède pour combattre cette maladie-là. J'ai répondu : Pour moi, c'est la hache dans le front, et cependant c'était un animal qui servait à la reproduction.

Nous avons encore une autre maladie, le choléra des poules. Elle fait pas mal de dommages. J'ai un de mes amis qui a perdu trois cents poules depuis deux ans. De quoi sont-elles mortes ? Du choléra. Maladie incurable. C'est une maladie grave et on ne s'en occupe pas assez. Il y a aussi la consommation des poules.

On devrait se réveiller et tâcher d'arriver à combattre tous ces fléaux qui détruisent petit à petit notre fortune : tâchons de nous mettre au plus vite sur un pied d'égalité avec l'Allemagne, la France et les autres pays d'Europe.

C'est à peu près tout ce que j'ai à vous dire ce soir. Je ne désespère pas qu'avant peu d'années nous ayons une police sanitaire, gouvernée par une législation, pour nous protéger contre les maladies contagieuses qui tendent à nous envahir.

Je vous remercie, messieurs, de votre attention. J'espère qu'ici on tiendra compte de mes conseils et qu'à l'avenir vous aurez des bâtiments bien aérés, bien éclairés et bien ventilés, qui mettront vos animaux à l'abri de toute espèce de maladies.

#### PROJECTIONS LUMINEUSES.

M. Castel projette, à la lanterne magique, les vues suivantes que le docteur Daubigny accompagne de quelques commentaires, résumé de la conférence qui précède.

1er tableau :	Vache tuberculeuse.....	Poumon.
2ème "	" " " ".....	Plèvre pariétale.
3ème "	" " " ".....	Fragment de foie (dur).

4ème tableau :	Vache tuberculeuse . . . . .	Epiploon (coiffe).
5ème " "	" " " . . . . .	Intestin grêle.
6ème " "	Génisse " . . . . .	Moëlle lombaire.
7ème " "	Pore tuberculeux . . . . .	Fragment de rate.
8ème " "	Mâchoire de bœuf . . . . .	Actinomycose (os gras).
9ème " "	Actinomyces de la tumeur ci-dessus.	
10ème " "	Coupe médiane " "	

CONFÉRENCE PAR M. J. C. CHAPAIS. (1)

*Assistant-Commissaire Fédéral de l'Industrie Laitière.*

CHOIX DES VACHES A LAIT ET ÉCONOMIE DANS LEUR ALIMENTATION.

SOMMAIRE :—*Crise de l'industrie laitière.*—La concurrence est la cause principale de cette crise.—Baisse du prix des produits laitiers sur les marchés.—Historique des causes qui ont amené cette baisse des prix.—Problème à résoudre pour y faire face.—Ce problème est l'abaissement du coût de production du lait.—Deux moyens de le résoudre.—Le premier : *amélioration des vaches laitières.*—Proportion des mauvaises vaches sur le total des vaches laitières de la Province de Québec.—Somme de profit que ferait réaliser leur amélioration.—Moyens d'améliorer les troupeaux de vaches laitières.—Définition de la *bonne vache à lait.*—Choix d'une bonne race laitière.—Excellence de la vache canadienne.—Preuves de cette excellence.—Aptitudes individuelles des vaches laitières.—Hérédité.—Généalogie ou pedigree.—Leur importance dans l'élevage des vaches laitières.—Étude de quatre types de vaches de diverses races au point de vue du coût du lait.—Différence d'aspect de ces différents types.—Type de boucherie.—Type de laiterie.—*Marques extérieures des bonnes laitières.*—Importance de bien les connaître.—Étude de ces marques sur les meilleurs types de vaches laitières du Canada et des États-Unis.—La tête.—Le cou.—Les épaules.—Le fanon.—La poitrine.—Les côtes.—Les veines du lait.—Les portes ou fontaines du lait.—La queue.—Les pattes.—Le pis.—Signes secondaires.—*Deuxième moyen d'abaisser le coût de production du lait.*—*Diminution du coût de la*

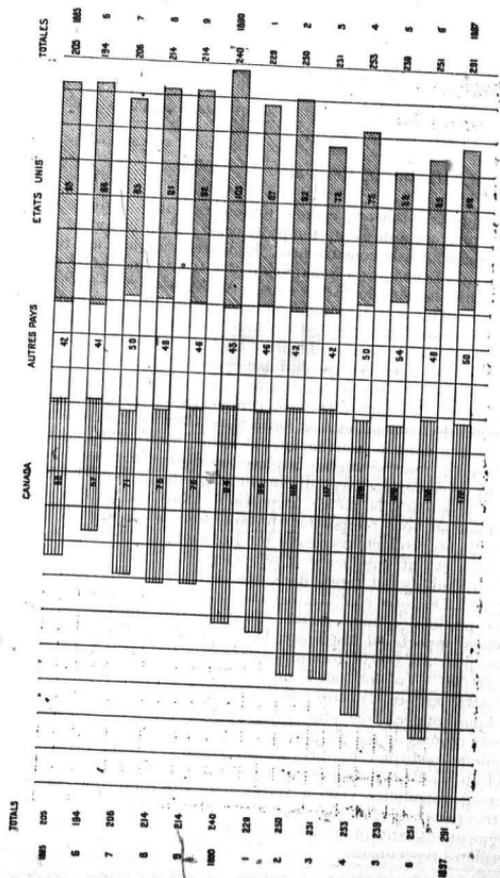
(1) Cette conférence est illustrée à la lanterne magique par M. E. Castel, secrétaire de la société.

*nourriture des vaches laitières*: par la pratique de l'ensilage; par l'alimentation au moyen des tubercules, des racines, du blé-d'Inde; par la création de pâturages plus économiques que ceux que nous avons faits jusqu'ici.—Création de tels pâturages par l'emploi du dactyle pelotonné.—Description de cette plante.—Ses qualités.—Sa valeur nutritive.—Détails sur sa graine.—Sa culture avec le trèfle. Chiffres montrant l'économie réalisée par son emploi.—Importance de la pratique de l'économie dans le coût de production du lait.

Monsieur le Président, Messieurs,

L'industrie laitière, comme toutes les autres industries agricoles, traverse depuis quelques années un temps de crise. Pour ce qui la concerne, cette crise est due surtout à la concurrence. Le marché anglais est notre marché pour le beurre et le fromage. Ce marché, il y a trente ans, était surtout alimenté par les produits laitiers des Etats-Unis. Mais il est arrivé un moment où les Américains, voulant retirer, comme on dit souvent, deux moutures du même sac, ont écrémé leur lait pour faire du beurre avec la crème, puis ont remplacé cette crème dans le lait par une addition d'huile de coton ou de saindoux, et ont fait avec ce lait un fromage adoultéré ou falsifié, connu dans le commerce sous le nom de "filled cheese." Cela a ruiné leur réputation sur le marché anglais. A ce moment, la Province d'Ontario commençait à produire, elle aussi, de bonnes quantités de fromage, et à sa suite vers 1882, la Province de Québec est entrée tout de bon dans le mouvement. A venir jusqu'à 1893, le Canada, petit à petit, a pris sur le marché anglais la place des Etats-Unis; et pendant que les exportations de ce dernier pays diminuaient graduellement, les nôtres augmentaient à peu près dans la même proportion. Mais en 1893, alors qu'à l'Exposition colombienne, nous remportions presque tous les honneurs pour le beurre et le fromage, les producteurs de ces produits aux Etats-Unis se sont émus, se sont réveillés, et ont commencé à réformer leur mode de fabrication du fromage. Aujourd'hui, ils ont repris dans une certaine mesure leur place sur le marché anglais. De notre côté, d'année en année depuis cette date, nous avons augmenté notre production nous aussi. On peut dire que sur environ \$26,000,000 de fromage importé en Angleterre l'an dernier, le Canada en a fourni en chiffres ronds pour \$17,000,000, et sur ce chiffre la Province de Québec a contribué pour \$8,000,000. Voyant tout le profit retiré par les Etats-Unis et le Canada de leur industrie laitière, d'autres pays se sont, eux aussi, livrés à cette industrie depuis quelques années; ce sont l'Australie, la Nouvelle-Zélande. Pour toutes ces causes réunies, le marché anglais aujourd'hui regorge de fromage, et voilà ce qui explique pourquoi les prix de ce produit s'abaissent d'année en année. Le tableau d'autre part résume très bien la situation actuelle de l'industrie du fromage canadien; vous y verrez d'un seul coup d'œil que, les corporations des autres pays restant à peu près stationnaires, celles du Canada ont constamment augmenté durant que celles des Etats-Unis diminuaient. Depuis deux ans, ces dernières reprennent.

IMPORTATIONS ANGLAISES DE FROMAGE  
Millions de Lbs.



nu  
l'al  
agri  
d'a  
cell  
par  
réf  
son  
long

from  
prof  
peu  
celu

de n  
dom

Québ  
donn  
nouri  
laitiè  
qu'un

I  
Provi  
rende  
les si  
tion c  
six m  
six m

C  
cette  
table  
qui do  
lait le  
n'impo  
qu'est

Le problème qui se pose devant nous actuellement est donc celui de continuer à faire de l'industrie laitière une industrie payante pour nous, malgré l'abaissement des prix. En effet, c'est encore, à peu près, la seule industrie agricole qui nous donne des revenus certains. Nous avons bien en perspective d'autres industries que nos gouvernements s'occupent à développer, telles que celles de l'exportation du bœuf, du mouton, des volailles, des fruits, favorisée par l'établissement de tout un système de chambres froides, de compartiments réfrigérants; mais tout ceci est encore à l'étude, et la véritable industrie qui bat son plein pour nous cultivateurs de la Province de Québec, c'est encore, et pour longtemps, espérons-le, l'industrie laitière.

Etant donné la diminution graduelle de la valeur pécuniaire de notre marché anglais, comment s'y prendre pour retirer encore un profit rémunérateur de notre lait converti en fromage. Plusieurs moyens peuvent être mis à contribution. L'un de ceux qui se suggèrent les premiers est celui de *diminuer le coût de production du lait*.

## I.

Le coût de production peut se diminuer, en premier lieu, par l'amélioration de nos vaches laitières, en ce qui concerne la quantité de lait qu'elles nous donnent actuellement.

Je ne crains pas de dire qu'il n'y a qu'un tiers des vaches de la Province de Québec qui sont de bonnes vaches laitières. Et encore combien sur ce tiers ne donnent pas ce qu'elles devraient donner parce qu'elles sont mal tenues, mal nourries! C'est donc de ce côté-là surtout, ce mauvais côté de notre industrie laitière, que doit se porter notre attention. Réfléchissons un moment à l'effet qu'un peu d'amélioration aurait sur les profits généraux à réaliser.

D'après le dernier recensement (1891), il y a 549,544 vaches à lait dans la Province de Québec. Supposons que la science ou l'amélioration des races rendent ces vaches capables de donner une pinte de lait de plus par jour, pendant les six mois de mai à octobre; à trois cents la pinte, cela ferait une augmentation de revenu pour la Province de \$16,486.32 par jour, soit \$1,824,753 pour les six mois; et si l'augmentation était de deux pintes par jour, \$3,649,506 pour les six mois.

Comment arriver à cette amélioration de nos troupeaux? Pour répondre à cette question, il importe de bien définir ce que c'est qu'une vache à lait profitable. La vache à lait la plus profitable est la vache, de n'importe quelle race, qui donne chaque année, pendant le plus longtemps, la plus grande quantité de lait le plus riche, au meilleur marché. Cette définition dit "La vache de n'importe quelle race"; est-ce à dire pour cela qu'il ne faut pas s'occuper de ce qu'est la race des vaches qu'on choisit pour un troupeau et qu'on doit là-dessus

s'en rapporter au hasard ? Pas du tout. Bien au contraire, il faut chercher s'il ne se trouve pas dans notre province une race qui fournit plus généralement cette vache profitable, telle que décrite plus haut. Pour moi, la recherche est toute faite, et sans rien dire contre les "Holsteins," les "Ayrshires," les "Guerneseys," les "Jerseys," je considère que la petite "vache canadienne" est la vache par excellence pour nous. Ses preuves sont faites et je n'ai pas l'intention de rentrer dans le détail de ses qualités. Je ne citerai que deux faits, pour montrer comme elle mérite d'être appréciée, et comme elle est appréciée non-seulement ici, mais chez les étrangers à notre nationalité et à notre pays. En 1895 un troupeau de bétail canadien acheté par MM. Charles Colburn & Son, de Portlandville, N.Y., a donné les résultats suivants, après une épreuve au Babcock. Quatre des vaches ont été soumises à l'épreuve : l'une a donné 9.6% de gras par cent livres de lait, une seconde 8.6%, une troisième et une quatrième 8.2%. Ceci donne pour les quatre une moyenne de 8.6 de gras par 100 lbs de lait, ce qui est certainement un fort rendement. M. Colburn est allé, avec son troupeau de vaches canadiennes à l'exposition d'Atlanta, tenue en octobre dernier, et y a remporté 3 médailles et \$625.00 en prix. Voici le portrait d'une des vaches de M. Colburn qui ont été entrées dans le concours :

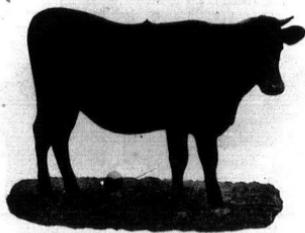


COMTESSE DE ST-NORBERT—(918.)

En septembre 1895, le Lieutenant-Gouverneur Howlan, de l'Île du Prince Edouard, était propriétaire d'une belle génisse canadienne de dix-huit mois. Il désirait l'exposer à l'exposition de Charlottetown, tenue sur l'Île à la fin de septembre. On lui représenta qu'il n'y avait pas de classe pour cette race de bétail, mais qu'il pouvait, s'il le voulait, exposer sa génisse avec les Jerseys anglaises, ce qu'il fit. La petite canadienne se comporta parfaitement parmi les jerseys pur-sang et remporta... le second prix. Cette génisse est représentée dans la gravure ci-après, reproduction d'une photographie prise le lendemain du concours.

S  
doit p  
laitièr  
dienn  
les rac  
vateur  
des va  
Et il d  
que la  
au mo  
vache  
nature  
dans c  
de mau  
héredit  
qui vet  
ensuite  
base du  
et trois  
le gran  
race pu  
former p

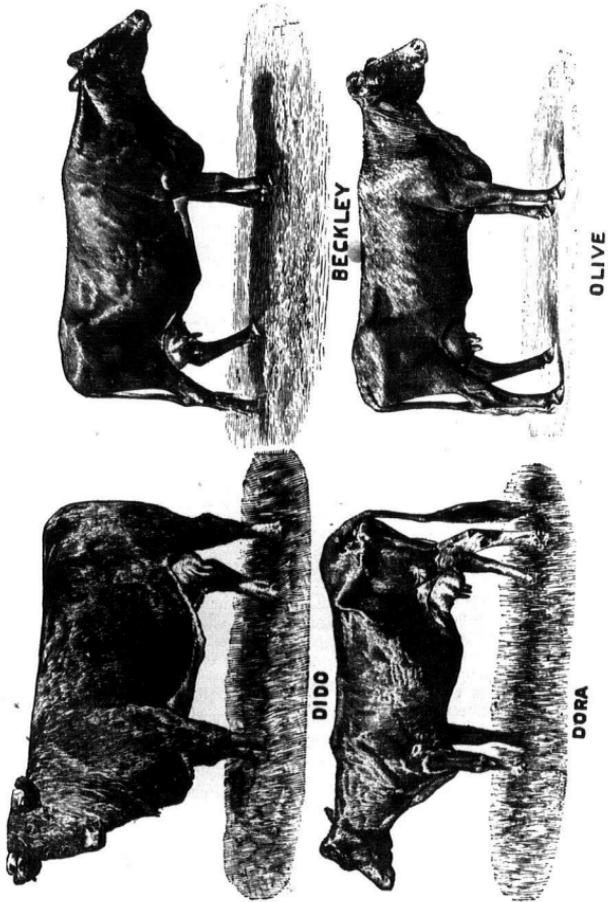
Pot  
types de  
faire pas



GÉNÉSSE CANADIENNE DU LT.-GOUVERNEUR HOWLAN.

Si la question de la race ne doit pas être négligée, il en est une autre qui ne doit pas l'être non plus, c'est celle des aptitudes individuelles de la vache comme laitière. De ce qu'une vache est une "Ayrshire," une "Jersey," une "Canadienne," il ne s'ensuit pas qu'elle est infailliblement bonne laitière. Dans toutes les races, il y a de bonnes et de mauvaises laitières. Il faut donc que le cultivateur qui veut réformer son troupeau recherche avec soin les qualités laitières des vaches qu'il veut introduire pour opérer cette réforme dans son troupeau. Et il doit faire cette recherche à deux points de vue. Il doit d'abord s'assurer que la vache donne une bonne quantité d'un lait riche, et en donne ainsi pendant au moins dix mois dans l'année. Puis, et surtout, il doit s'assurer que cette vache a ces qualités laitières par hérédité. Il arrive parfois par un caprice de la nature qu'une vache, venant d'une mauvaise laitière, soit bonne laitière. Mais dans ce cas, le plus souvent, les génisses qui viendront d'une telle vache seront de mauvaises laitières, parce que le caractère de bonne laitière n'est pas fixé par hérédité chez leur mère. Une telle vache ne peut faire l'affaire d'un cultivateur, qui veut jeter les bases d'un troupeau de bonnes laitières, pour le perpétuer ensuite et l'améliorer par l'élevage des génisses venant des vaches qui font la base du troupeau. Il lui faut, à cet homme, des vaches qui viennent depuis deux et trois générations, de bonnes laitières, de mère en fille. C'est ici que se montre le grand rôle que joue la généalogie, (*le pedigree*) dans l'élevage des animaux de race pure. Plus le caractère héréditaire est accentué, plus il y a possibilité de former de bons troupeaux de laitières de première classe.

Pour bien faire comprendre la différence énorme que présentent différents types de vaches, quand il s'agit du profit à en retirer pour le cultivateur, je vais faire passer sous vos yeux les quatre vaches "Dido," "Beckley," "Olive" et "Dora."

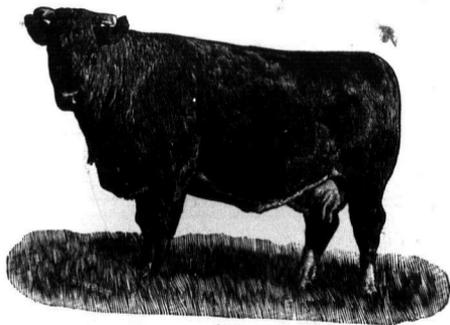


trou  
inté  
par  
de ce  
fins  
Chac  
"Did  
des v  
laitié  
Son h  
15 ce

La  
a donn

Ces vaches appartiennent à la station expérimentale du Minnesota, dont le troupeau est soumis depuis plusieurs années à une série d'expériences fort intéressantes, ayant pour but d'établir le coût d'une livre de beurre, et conduite par le professeur T. L. Haecker, à l'obligeance duquel nous devons les gravures de ces quatre vaches et de deux autres, dont nous parlerons plus loin. Pour les fins de ses expériences, le professeur a divisé son troupeau en quatre groupes. Chacun d'eux est représenté dans le tableau que vous avez sous les yeux. "Dido" représente le groupe des animaux de boucherie; "Beckley," le groupe des vaches bonnes à tout faire, avec tendance à la viande; "Olive," le groupe des laitières ordinaires; et "Dora," le groupe des bonnes laitières.

La première de ces vaches, "Dido," est une Durham du poids de 1,250 livres. Son beurre a coûté  $15\frac{3}{4}$  centins la livre, la moyenne de son groupe étant de 15 centins la livre.



DIDO.

La seconde, "Beckley," est une croisée Jersey, du poids de 950 livres; elle a donné du beurre revenant à  $12\frac{1}{2}$  la lb., quand celui de son groupe coûtait 13 cts.

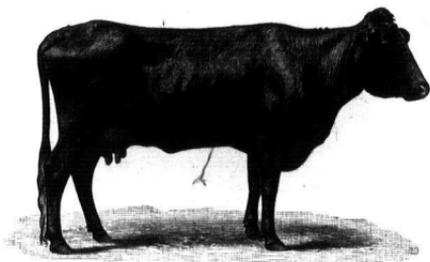


BECKLEY.

OLIVE

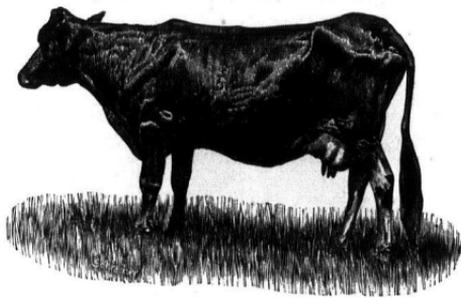
DORA

La troisième, "Olive," est une croisée Guernesey, du poids de 800 livres. Son beurre a coûté  $11\frac{1}{2}$  cts, celui du groupe valant  $12\frac{1}{2}$  cts.



OLIVE.

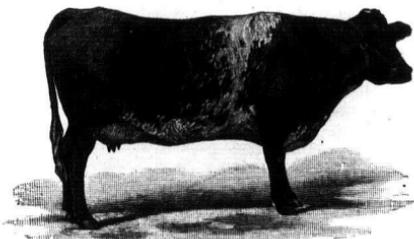
La quatrième, "Dora," est une Jersey du poids de 875 lbs. Beurre du groupe, 10 cts; beurre de "Dora,"  $9\frac{1}{2}$  cts.



DORA.

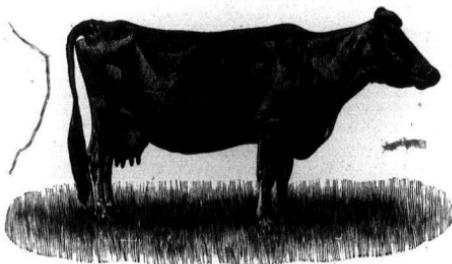
Il suffit d'énoncer ces chiffres pour faire voir combien il importe au cultivateur de n'avoir que des vaches d'un bon type laitier et donnant du lait à bon marché. Supposons donc, pour un moment, un cultivateur n'ayant que des vaches du premier type pour faire de l'industrie laitière. Il serait toujours en perte au prix du beurre pendant la période que nous traversons. D'un autre côté, si nous pouvions trouver un cultivateur n'ayant que des vaches du dernier type, nous pourrions affirmer sans crainte que l'industrie laitière sera pour lui une source de profits considérables.

Cette même conclusion ressort encore mieux d'une seconde expérience plus récente du professeur Haecker, qui nous a fourni les gravures des deux vaches "Ethel" et "Houston" et le diagramme ci-après :



ETHEL.

"Ethel" est une vache de 1,200 lbs, croisée Durham ; elle a été classée par le professeur dans ses expériences tantôt dans le groupe des vaches de boucherie, tantôt dans celui des vaches bonnes à tout faire. Dans l'expérience qui nous occupe, elle a vêlé le 20 décembre. Au premier janvier, quelques jours après le vêlage, elle donnait du beurre au même prix que "Houston," dont nous allons parler maintenant.



HOUSTON.

"Houston" faisait partie du même groupe que "Dora" ; elle s'est toujours montrée la meilleure de ce groupe, et dans l'expérience première rapportée, son beurre coûtait seulement 9 cts ; mais elle a fait beaucoup mieux depuis. C'est

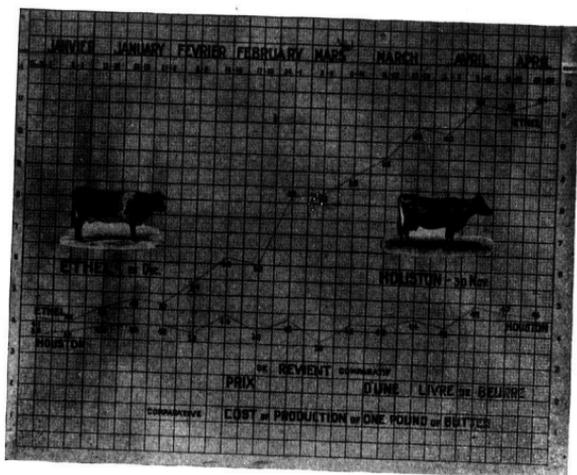
le 800 livres.

Beurre du

au cultiva-  
lait à bon  
nt que des  
toujours en  
D'un autre  
du dernier  
ra pour lui

une "croisée Jersey-Guernesey" du poids de 925 lbs. Dans la deuxième expérience, elle a vêlé le 30 novembre, et au 1er janvier elle donnait, comme "Ethel," du beurre à 4 cts la livre.

Ainsi que le montre le diagramme, que vous avez sous les yeux, ces vaches ont été tenues en observation jusqu'au 1er de mai, et tandis que le beurre de "Houston," croisée Jersey-Guernesey, descendu pendant trois semaines au-dessous de 4 cts, s'est toujours maintenu au-dessous de 5 cts, celui d'"Ethel", croisée Durham, a graduellement augmenté, de semaine en semaine, pour en arriver presque à 12 cts la livre, au bout de quatre mois de vêlage.



En examinant avec soin ces deux vaches, comme nous avons examiné les quatre autres, n'êtes-vous pas frappés comme moi de la différence profonde qu'il y a entre ces différents types, ou pour mieux préciser, entre une *vache de boucherie* comme "Dido" et une *vache de laiterie* comme "Dora", entre une mauvaise laitière comme "Ethel" et une bonne laitière comme "Houston."

Ceci m'amène à vous parler de la nécessité pour le cultivateur qui se livre à l'industrie laitière de bien connaître les traits qui caractérisent une bonne

laitière  
faut  
vache  
la res  
la bon  
en ve  
cette  
bonne

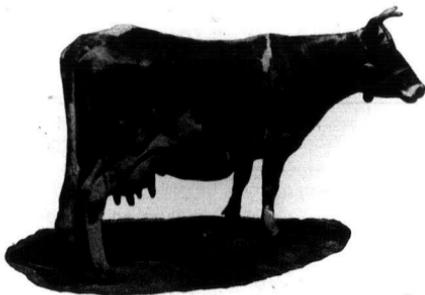
I  
la bon  
de de

V  
Madam  
jusqu'à  
faire so  
marque

Pu  
apparte  
aux Ét  
jours co

laitière, afin de pouvoir choisir, au besoin, une bonne vache à lait, quand il lui faut en acheter une. S'il ne connaît pas ces traits et qu'il ait à acheter une vache à une époque où elle ne donne plus ou ne donne que peu de lait, il n'a pas la ressource de la voir traire et de peser sa traite. Il lui faut s'en rapporter à la bonne foi du vendeur. Or, celui-ci ayant à apprécier la valeur d'un animal en vente, sera toujours porté, sans même beaucoup s'en apercevoir, à s'exagérer cette valeur. Au contraire, celui qui connaît bien toutes les marques d'une bonne laitière ira à coup sûr dans sa transaction.

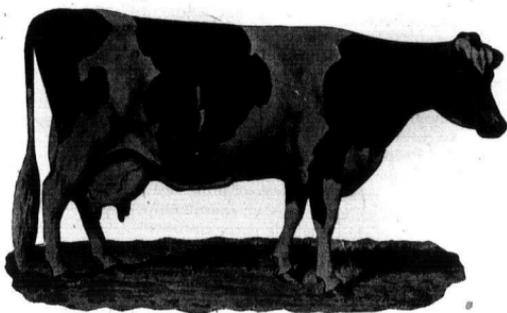
Il est donc utile d'étudier un peu l'ensemble des marques qui caractérisent la bonne laitière, et nous allons le faire en examinant avec attention les portraits de deux des meilleures vaches à lait de notre continent.



MASSÉNA.

Voici d'abord celui de "Masséna," vache Jersey du célèbre troupeau de Madame Jones, de Brockville, Ontario. Cette vache a donné à sa maîtresse jusqu'à 640 lbs de beurre dans un an. La simple mention de ce fait suffit pour faire son éloge. Elle présente, à 7 points près, la perfection des formes et des marques d'une bonne laitière.

Puis voici le portrait de "Pauline Paul," vache Holstein (2199 H. H. B.), appartenant à M. D. F. Wilber, Onéonta, N.Y. Cette vache, à laquelle on donne aux Etats-Unis le titre de "Reine des beurrières du monde," a produit en 365 jours consécutifs, 1154 livres de beurre.



PAULINE PAUL.

En face de ces deux types à peu près parfaits, il va nous être facile de relever toutes les marques extérieures des bonnes vaches à lait. (1)

**TÊTE.**—Chez une bonne vache laitière, la tête est délicate, d'apparence féminine, sèche, armée de cornes fines, non seulement effilées, mais fines à l'endroit où elles s'attachent au crâne.

**COU.**—Le cou de la bonne laitière est mince et délié.

**EPAULES.**—Les épaules sont effacées en avant, au point où elles se relient au cou.

**FANON.**—Ce repli de peau et de chair qui, chez le bœuf et les grosses vaches de boucherie, descend de la gorge entre les pattes de devant, est à peu près complètement absent chez la bonne vache laitière.

Au point de vue des marques de la tête, du cou, des épaules et du fanon comparez "Dido" et "Dora" d'une part, "Éthel" et "Masséna" de l'autre.

**POITRINE.**—On a coutume de comparer une bonne laitière, quant à son apparence extérieure, à un coin ou plutôt à une bouteille de soda water. En effet, si l'on considère une bonne laitière comme "Masséna," vue de côté, on voit qu'elle a l'avant-train beaucoup moins développé, plus mince d'une manière générale que l'arrière-train. Du moment qu'on dépasse la ligne qui sépare les épaules de la cavité de la poitrine, on voit la carcasse prendre du développement. La bonne laitière a la poitrine très développée, et, comme on le dit, par une comparaison juste, la carcasse en baril. Quand on connaît la physiologie de la production du lait, on comprend parfaitement comment il doit en être ainsi chez

(1) Pendant que M. Chapaïs explique ces "marques," M. Castel fait apparaître sur l'écran, au fur et à mesure qu'elles sont nommées, les vaches mentionnées par le conférencier.

la b  
Ben  
san  
con  
très  
une  
bar  
et l

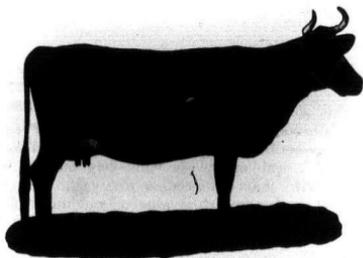
Il e  
l'a c  
aut  
En  
mus  
se v  
voic

cont  
stak

laiti  
que  
vein  
gross  
la qu  
du le  
chan  
vein  
visib

la bonne laitière. Il est reconnu que le lait de la vache se forme de son sang. Beaucoup de lait suppose donc beaucoup de sang et conséquemment des vaisseaux sanguins bien développés. Chez la bonne laitière, le cœur et les poumons qui constituent avec les artères et les veines l'appareil circulatoire du sang sont donc très développés, et étant contenu dans la poitrine, demandent que celle-ci offre une grande cavité, un grand espace pour les loger. De là cette forte carcasse, ou baril, qu'on trouve toujours chez la bonne vache laitière. (Voir encore "Masséna" et la comparer à "Olive.")

CÔTES.—Un des bons signes de bonne laitière, c'est l'espacement des côtes. Il est évident que si la charpente de la poitrine est bien développée, comme on l'a dit plus haut, cela amène l'espacement des côtes qui s'écartent les unes des autres pour former une plus grande cavité à l'usage du cœur et des poumons. En passant la main sur les côtes de la bonne laitière, on sent donc que les muscles occupent un espace vide assez considérable entre chaque côte, et la chose se voit très bien, même à l'œil, chez une vache pas trop grasse comme celle dont voici le portrait.

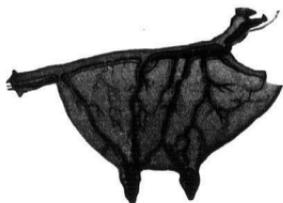


VACHE DE M. DEMERS.

C'est une vache canadienne, propriété de monsieur Demers, de St-Eustache, comté des Deux-Montagnes, vache qui a remporté les premiers prix et le sweep-stake ou championnat de sa classe, à l'exposition de Montréal, en 1896.

VEINES DU LAIT.—Cette forte circulation du sang indiquée chez la bonne laitière par le développement de la carcasse, l'est encore par la grosseur de ce que l'on appelle les veines du lait. Ce sont, comme on le sait, deux grosses veines qui sortent sous le ventre de la vache, s'y montrent sous forme de deux grosses cordes qui seraient entre cuir et chair, plus ou moins accentuées, suivant la qualité laitière de la vache, et s'en vont se perdre dans le pis, y portant, non du lait, comme semblerait l'indiquer leur nom vulgaire, mais du sang qui s'y change en lait. Ces veines arrivées au pis s'y ramifient en plusieurs petites veines qui distribuent le sang dans les différentes parties. Le tout est bien visible dans les deux gravures ci-jointes, qui représente l'une un pis de vache

dont la peau a été enlevée, et l'autre un quartier de pis, ouvert de manière à montrer la glande mammaire.



PIS.



GLANDE MAMMAIRE.

Les veines du lait sont bien visibles chez "Masséna" et chez "Pauline Paul," que nous vous avons fait voir précédemment, mais on les voit mieux chez "De Kol 2nd Pauline", qui mérite de vous être montrée, non seulement à cause de cette particularité, mais aussi comme une vache fort remarquable pour la production du lait et du beurre; et, de plus, comme un exemple frappant des effets de l'hérédité.



DEKOL 2ND PAULINE.

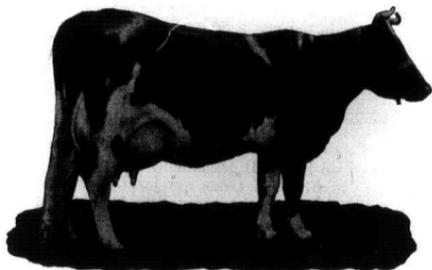
"De Kol 2nd Pauline" est la propriété de MM. Henry Stevens & fils, de Lacona, N.Y. Elle détient le record officiel des vaches de 4 ans, ayant donné en une semaine 24-148 livres de beurre, à 80% de gras. Ce record n'a rien de surprenant, quand on sait que "De Kol 2nd Pauline" descend à la fois de "Pauline Paul," que vous avez vue il y a un instant (voir page 202), et de "De Kol 2nd, que vous verrez bientôt (voir page 206).

**PORTES OU FONTAINES DU LAIT.**—Les veines du lait, dont je viens de parler, sortent de la poitrine de la vache par deux trous qu'on appelle, encore improprement, portes ou fontaines du lait. Il est évident que plus les veines du lait sont grosses et bien développées, plus les trous qui les laissent passer doivent être gros. C'est ce qui explique pourquoi les portes du lait sont un excellent signe de bonne laitière, quand elles sont grandes.

**QUEUE.**—Une bonne laitière a toujours la queue fine, longue et souple. Chez la vache de boucherie, formée d'os (qu'on appelle vertèbres) très courts et gros, fortement attachés les uns aux autres, la queue est grosse, raide et courte. Chez la bonne laitière, les vertèbres de la queue étant longues, fines et liées lâchement les unes aux autres, cette queue est longue, fine et souple. (Voir "Pauline Paul" et autres bonnes laitières). Quant à la longueur, on a constaté que les bonnes laitières, ont, le plus souvent, une queue dont la dernière vertèbre dépasse d'un pouce et demi à deux pouces la pointe du jarret. Cette finesse des os de la queue, de même que celle de tous les os de la charpente de la bonne laitière, est due à un tempérament qui lui fait utiliser la nourriture principalement pour la production de tissus lâches et de liquides, plutôt que pour la formation de gros os.

**PATTES.**—Elles sont, chez la bonne laitière, fines, sèches et courtes, tellement que chez quelques-unes les trayons ont leur extrémité seulement à dix pouces de terre.

**PIS.**—Voilà la partie de la vache laitière qui mérite le plus d'attirer notre attention, puisque c'est le laboratoire dans lequel se fait le lait; chez la bonne laitière, le pis doit être d'abord gros, bien développé, se prolonger en s'arrondissant sous le ventre en une belle ligne courbe et remonter haut entre les cuisses, qui doivent naturellement être écartées, afin de lui donner de l'espace lorsqu'il est plein. Les quartiers de ce pis sont bien développés aussi, ce qui fait que les trayons sont bien espacés.



FANTINE 2ND.

Voici une vache Guernesey, "Fantine 2nd" (3730 A. G. H. B.) entrée par M. Charles Solveson, de Nashotah, Wisc., son propriétaire, au concours des races laitières de l'exposition universelle de Chicago (600 lbs de beurre en un an y compris 5 semaines de repos avant vêlage). Chez cette vache, d'ailleurs fort remarquable, la forme du pis est à peu près parfaite. Chez "Masséna," les parties de devant sont défectueuses. C'est le seul point faible de cette superbe vache. (Voir page 201). Dans les concours, elle perdait généralement 7 points de l'échelle de 100, d'après laquelle elle était jugée, dont 5 pour le défaut du pis que nous venons de mentionner, 1 pour le cou un peu court, et 1 pour la ligne du dos un peu creuse.



DB KOL 2ND.

Son  
jours  
"De  
2nd  
favet

plisse  
se re  
ce qu  
Leur  
laisse

laitiè  
sont  
des o  
sur le  
const  
fesses  
miroi  
indie

anim  
renco  
bien  
tout d  
un tr

J  
tion d  
qu'il  
celui  
laitiè  
écono  
le coô  
reuser  
l'inter  
notre  
gnem  
racine  
en gr  
cultiv  
donne  
lait.  
tions,

Voici, vu en arrière, le pis de "De Kol 2nd," qui est la perfection du genre. Son record officiel est de 83½ lbs de lait en une journée ; 536½ lbs de lait en 7 jours, durant lesquels elle a donné 26.57 lbs de beurre. Elle est la mère de "De Kol 2nd Pauline," que nous avons vue précédemment (p. 204) et de "De Kol 2nd Queen," record 28 lbs 7 oz. de beurre en 7 jours. Cela ne parle-t-il pas en faveur de la puissance de l'hérédité.

Le pis d'une bonne laitière lorsqu'il vient d'être vidé, doit être flasque, plissé, mou comme une guenille, pour me servir d'une expression populaire. Il se rencontre quelquefois de gros pis, mais qui reste gros après la traite. Ce sont ce qu'on appelle des pis charnus ; ils n'appartiennent jamais à de bonnes laitières. Leur grosseur est due à une abondance de chair dont ils sont formés et qui ne laissent que peu de place pour le lait.

SIGNES SECONDAIRES.—Il y a encore plusieurs autres signes de bonnes laitières qu'on rencontre co-existants avec ceux que je viens d'indiquer. Tels sont la coloration fauve du tour des yeux, de la vulve, de l'intérieur des cuisses, des oreilles ; l'existence de petites pellicules jaunes à l'intérieur des oreilles et sur le pis ; la souplesse de la peau, la finesse du poil sur le pis ; les marques qui constituent ce qu'on appelle l'écusson et qui se voient sur les cuisses et sur les fesses de la vache, dans les parties que les partisans de l'écusson appellent le miroir. J'appelle ces signes secondaires parce qu'ils ne font que corroborer les indices donnés par ceux que j'ai mentionnés.

En étudiant avec un peu d'attention les marques de bonnes laitières sur des animaux de première classe, et en s'habituant à examiner chaque vache qu'on rencontre au point de vue de ses marques comme laitière, on s'exerce l'œil, et bien vite on devient un juge excellent. C'est ce que doit chercher à devenir tout cultivateur qui s'intéresse à l'industrie laitière et veut arriver à se composer un troupeau de laitières de première classe.

## II.

Je disais en commençant qu'un des moyens de diminuer le coût de production du lait, c'est l'amélioration de nos vaches laitières, et je viens de montrer ce qu'il y a à faire dans ce sens. Un autre moyen se suggère, en second lieu, c'est celui de diminuer le coût de la nourriture que nous devons donner à nos vaches laitières. Plusieurs points sont à étudier pour ce qui regarde l'alimentation économique de nos vaches. Une des choses qui peut le plus contribuer à baisser le coût du lait dans ce sens, c'est la pratique de l'ensilage, pratique, qui malheureusement n'est pas encore assez entrée dans nos mœurs agricoles. Je n'ai pas l'intention d'entrer ce soir dans les détails de cette pratique. Les rapports de notre Société, qui sont dans les mains de tous nos membres, sont remplis de renseignements sur ce sujet. La substitution des tubercules, tels que les patates, des racines telles que les betteraves et les carottes, et du blé d'Inde pour remplacer en grande partie le foin et le grain, est encore une des choses qui s'offrent au cultivateur pour l'aider à diminuer le coût de production de la ration qu'il donnera à ses vaches laitières, et conséquemment le coût de production de leur lait. Ceci est encore un point qui a été plusieurs fois traité dans nos Conventions, et qui se trouve parfaitement élucidé dans les rapports de la Société.



DACTYLE PELOTONNÉ.

pâtu  
marc  
Le t  
vach  
que  
sene  
donc  
conse  
servi  
pâtu  
la re

devo

rata  
Cock  
deser  
Prov  
linéa  
seule  
reme  
const  
ciliée  
gran  
ombr

30 m  
cela.  
soient  
gram  
pauv  
situat  
argile  
une g  
Il cro  
angla  
car il  
coupé  
son c  
trèfle  
repou  
que l  
recher

## III

Un troisième moyen d'abaisser le coût du lait, c'est celui de la création d'un pâturage riche et abondant pour la nourriture de nos vaches en été, à meilleur marché que celui que nous nous procurons actuellement au moyen des trèfles. Le trèfle est certainement la plante qui produit le meilleur pâturage pour la vache à lait. Mais malheureusement, il a pour nous le grave défaut de ne durer que deux ans, et de nous forcer à faire un nouveau labour et une nouvelle semence de trèfle tous les deux ans pour renouveler le pâturage. Il importe donc pour nous de trouver un moyen de faire des pâturages plus durables et conséquemment moins coûteux. Ce moyen nous l'avons, si nous voulons nous servir d'une plante qui, à mon avis, est après le trèfle, la meilleure pour les pâturages. Je veux parler du dactyle pelotonné dont vous avez sous les yeux la représentation.

Cette plante est si précieuse pour l'amélioration des pâturages que je crois devoir vous donner autant de détails que possible sur ce qui la concerne.

Le "dactyle pelotonné" est le nom scientifique français et "*Dactylis glomerata*" le nom scientifique latin de cette plante appelée en Angleterre "Rough Cocksfoot," et aussi "Orchard Grass," qui veut dire herbe à verger. Voici sa description botanique telle que donnée dans la Flore canadienne de l'Abbé Provencher: Vivace, chaume de deux à quatre pieds, un peu scabre. Feuilles linéaires, planes, un peu carénées, glauques, légèrement scabres, à gaines fendues seulement dans la partie supérieure. Ligules aiguës, laciniées. Epillets ordinairement quadriflores, verdâtres ou violacés, en glomérules unilatéraux, compactes, constituant une panicle unilatérale, à branches distantes. Fleurs plus ou moins ciliées sur la carène de la glumelle inférieure. Glumes très inégales. Anthères grandes, jaunes. Se trouve en Canada, dans les prés, les lieux herbeux, surtout ombragés. Fleurit en juin.

Le dactyle pelotonné croît partout dans notre Province, jusqu'à 47 degrés 30 minutes de latitude, et peut croître probablement beaucoup plus au nord que cela. Il s'accommode de toute espèce de sols, secs ou humides, pourvu qu'ils ne soient pas trempés, et il réussit dans des terrains trop pauvres pour d'autres graminées. Cette qualité le rend très utile pour garnir les talus secs de terrains pauvres afin d'empêcher les éboulis. De fait, il croît dans presque toutes les situations, mais il pousse dans toute sa vigueur dans un bon terrain sablo-argileux. Il résiste remarquablement à la sécheresse ainsi qu'à la gelée, et donne une grande abondance d'herbe surtout si on le coupe ou le fait paître souvent. Il croît très bien à l'ombre et c'est à cette dernière qualité qu'il doit son nom anglais d'Orchard grass, herbe à verger. On ne doit pas le semer avec le mil, car il devient trop dur pour faire du bon foin, lorsque le mil est prêt à être coupé. C'est une plante de première classe pour les pâturages permanents, vu son caractère de plante vivace. Semé avec le trèfle rouge ordinaire, ou petit trèfle rouge, il est prêt à être coupé ou pâturé en même temps que le trèfle et repousse très rapidement après qu'il a été coupé. Il vit beaucoup plus longtemps que le trèfle rouge ordinaire qui ne dure jamais plus de deux ans. Il est recherché par tous les animaux au pâturage.

Afin de montrer la valeur nutritive du dactyle pelotonné, je donne ici un petit tableau comparatif de son analyse à l'état vert et à l'état de foin, avec celle du trèfle dans les mêmes conditions. Il montre les quantités d'eau, de sels, de protéine, de cellulose, d'autres matières non azotées, et de gras, contenues dans 100 livres :—

	Dactyle pelotonné vert.	Trèfle rouge vert.	Dactyle pelotonné sec.	Trèfle rouge sec.
Eau.....	73.0	70.8	9.8	15.3
Sels.....	2.0	2.1	6.0	6.2
Protéine.....	2.6	4.4	8.1	12.3
Cellulose.....	8.2	8.1	32.4	24.8
Autres matières non azotées.....	13.3	13.5	41.0	38.1
Gras.....	0.9	1.1	2.6	3.3

La graine de dactyle pelotonné reste longtemps sur la tige après qu'elle est mûre, et il n'y a pas besoin de se presser pour la récolter. Elle ressemble à un très petit grain d'avoine avorté, est en long, en pointe émoussée d'un bout, et en pointe allongée de l'autre. Elle a environ  $2\frac{1}{2}$  lignes de longueur et  $\frac{1}{2}$  ligne de diamètre. D'un poids très léger, elle ne pèse que 14 livres au minot. Elle se vend dans sa balle, et est blanchâtre ou grise d'apparence. Un bon échantillon devrait fournir 50 pour cent de graines qui germent.

Le dactyle pelotonné se sème avec du grain, comme d'ailleurs presque toutes les autres graines fourragères, dans notre province. Si on le sème avec de la graine de trèfle, il ne faut pas semer ces deux graines ensemble. Supposant que votre terrain est bien engraisé et préparé comme à l'ordinaire, vous semez d'abord le grain, hersez parfaitement, puis vous semez votre dactyle pelotonné, dans la proportion de 8 livres à l'arpent; passez dessus un tour simple de herse, après quoi vous semez votre graine de trèfle, mêlée dans la proportion de 10 lbs de trèfle rouge ordinaire, ou petit trèfle rouge, 4 livres de trèfle alsique et 1 livre de trèfle blanc, et vous passez le rouleau. La première année, le dactyle pelotonné ne se montre pas beaucoup. Il ne monte à graine que la seconde année. La seconde année, vous verrez ça et là un grand nombre de ses touffes, car il pousse et se montre. Si vous voulez en faire du foin, fanchez-le lorsque l'épillet commence à se montrer, jamais plus tard, parce qu'alors il devient trop dur pour faire de bon foin. On ne recommande pas de le semer dans les prairies, mais si quelqu'un veut le semer seul pour en faire du foin, il devrait alors le semer fort, environ 25 livres ou 2 minots à l'arpent. Le foin de dactyle pelotonné perd 50 pour cent de poids par dessiccation.

Pour démontrer la grande économie réalisée par l'emploi d'une plante de cette nature pour prolonger la durée des pâturages, arrêtons-nous un moment à nous rendre compte de ce que nous coûte, tous les deux ans, la création de cinq arpents de pâturage en trèfle. Pour faire un bon pacage, on sème 10 lbs de

petit trèfle rouge, 4 lbs de trèfle alsique et 1 lb. de trèfle blanc. Calculant ces trèfles au prix moyen du marché, soit 10 cts pour les trèfles rouges et alsiques et 16 cts pour le trèfle blanc, on a ce qui suit :—

10 lbs petit trèfle rouge.....	\$ 1 00
4 lbs trèfle alsique.....	40
1 lb trèfle blanc.....	16

\$ 1 56

5

Soit pour 5 arpents..... \$ 7 80

Pour la main d'œuvre, il faut ajouter :—

1 labour.....	\$ 2 00
Semer, herser et rouler.....	1 00

\$ 3 00

5

Soit pour 5 arpents..... \$15 00 \$15 00

Donc 5 arpents de pacage coûtent, tous les deux ans, pour leur création avec les trèfles seuls..... \$22 80

Avec un mélange de dactyle et de trèfle, nous aurons un pacage durant quatre ans sur un terrain ordinaire, et six ans sur un très bon terrain.

Voici le coût de la création de ce pacage pour 4 ou 6 ans :

10 lbs petit trèfle rouge.....	\$ 1 00
4 lbs trèfle alsique.....	40
1 lb trèfle blanc.....	16
8 lbs dactyle pelotonné à 18 cts.....	1 44

\$ 3 00

5

Soit pour 5 arpents..... \$15 00

Pour la main d'œuvre, il faut ajouter :—

1 labour.....	\$ 2 00
Semer, herser et rouler.....	1 25

\$ 3 25

5

Soit pour 5 arpents..... \$16 25 \$16 25

Donc 5 arpents de pacage coûtent, tous les 4 ou six ans, avec le trèfle et le dactyle mêlés ensemble..... \$31 25

Comme pendant quatre ans, il aurait fallu deux ensemencements avec le trèfle, on arrive donc pour quatre ans avec les chiffres suivants :—

Pacage, avec trèfles seuls, coûte en 4 ans pour 5 arpents .....	\$45 60
Pacage, avec trèfle et dactyle mêlés ensemble, coûte en 4 ans pour 5 arpents. .	31 25
Economie réalisée avec le dactyle .....	\$14 35

Si maintenant l'on a agi sur un excellent terrain, où le pacage dure 6 ans au lieu de 4, alors l'économie réalisée est comme suit :—

Pacage, avec trèfles seuls, coûte en six ans pour 5 arpents et 3 ensemencements .....	\$68 40
Pacage, avec trèfles et dactyle mêlés ensemble, coûte en 6 ans pour 5 arpents .....	31 25
Economie réalisée avec le dactyle .....	\$37 15

Comme on le voit cette question d'économie dans le coût de production du lait mérite qu'on l'étudie sous toutes ses faces. En cela, il n'y a aucun détail à négliger pour le cultivateur pratique qui veut obtenir de l'industrie laitière le maximum de profits avec le minimum de dépenses. C'est le seul moyen de lutter avantageusement contre la concurrence qui amène l'abaissement progressif des produits de l'Industrie laitière.

sorie  
la S  
n'av  
des

l'ave  
cette

Socité  
1  
2  
3  
4

SYND  
1  
C

Écol  
1

1  
1

## RAPPORT DES AUDITEURS.

M. J. de L. Taché donne lecture du rapport suivant :

Nicolet, ce 2 décembre 1897.

Nous soussignés, nommés pour la vérification des comptes du secrétaire-trésorier, déclarons devoir nous contenter de soumettre à la convention le bilan de la Société, tel qu'établi par le secrétaire-trésorier, par suite du fait que nous n'avons pas à notre disposition le temps requis pour procéder à une vérification des comptes telle qu'elle doit être faite en pareil cas.

Nous recommandons de plus à la direction de la société de faire procéder à l'avenir à la vérification des comptes par des comptables experts payés pour faire cette besogne.

(Signé) J. C. CHAPUIS, }  
J. de L. TACHÉ, } Auditeurs.

## RECETTES ET DÉPENSES DE LA SOCIÉTÉ.

ANNÉE 1897.

## RECETTES

<b>Société :</b>			
Balance 1896 .....	\$ 160.40		
1—Souscriptions encaissées .....	982.00		
2—Vente de rapports, etc .....	29.50		
3—Divers .....	4.74		
4—Octroi du Gouvernement .....	2,000.00		
			3,176.64
<b>SYNDICATS</b>			
Balance 1896 .....	407.10		
Balance d'octroi 1896-97 .....	600.00		
Octroi du Gouvernement 1897-98 (à compte) .....	1,716.25		
			2,723.35
<b>ÉCOLE :</b>			
Balance Octroi 1896-97 .....	679.34		
Fonctionnement—Hiver 1896-97 .....			
Octroi fédéral .....	\$ 3,000.00		
Octroi provincial .....	4,170.42		
Ventes de beurre .....	5,627.96		
Ventes de fromage .....	1,439.18		
Divers .....	21.22		
	14,258.78	14,258.78	
Fonctionnement été 1897, fabrication et divers .....	399.51		
Remboursement Ecole 1897-98 .....	218.31		
			\$15,555.94
Balance due au secrétaire .....			21,455.93
			34.62
<b>Total des Recettes .....</b>			<b>\$ 21,490.55</b>

## DÉPENSES.

SOCIÉTÉ :		
Impressions .....	922.98	
Papeterie et divers .....	418.68	
Voyages de la direction .....	305.89	
Dépenses de convention .....	287.67	
Secrétaire et assistante .....	940.00	
Achat de livres et journaux .....	316.52	
Dépenses extraordinaires .....	132.52	3,324.26
SYNDICATS :		
Salaires .....	1,020.00	
Frais de voyage et divers .....	1,223.78	2,243.78
ÉCOLE :		
Dépenses annuelles, 1896-97 .....	679.34	
Fonctionnement, hiver 1896-97 .....	14,257.70	
Fonctionnement, été 1897 .....	399.51	
Dépenses, 1897-98 .....	220.34	
Déficit 1896 .....	365.62	15,922.51
Total des dépenses .....		<b>\$ 21,490.55</b>

Saint-Hyacinthe, 15 février 1898.

Je soussigné certifie que j'ai vérifié les comptes ci-dessus d'après les entrées et les pièces comptables et que j'ai trouvé le tout correct. Pour la tenue de ces comptes, je recommanderais le système de comptabilité en partie double.

W. W. PICKETT.

## RÉCAPITULATION.

	SOCIÉTÉ	SYNDICATS	ÉCOLE.
Recettes .....	3,176.64	2,723.35	15,555.94
Remboursement par les Syndicats à la Société d'avances antérieures (à-compte) .....	479.57	479.57	
Dépenses .....	3,656.21	2,243.78	15,555.94
	3,324.26	2,243.78	15,922.51
Surplus .....	331.95		
		Déficit	306.57
			331.95
Balance due au secrétaire .....			34.62

divis  
100.  
quan  
diver  
ou 5  
possi  
quel  
de m  
lait é  
métr  
sion)  
conté  
fit e  
conté  
consi  
conti  
l'épre  
à que

rence  
envoy  
par le

# SUPPLÉMENT AU SEIZIÈME RAPPORT

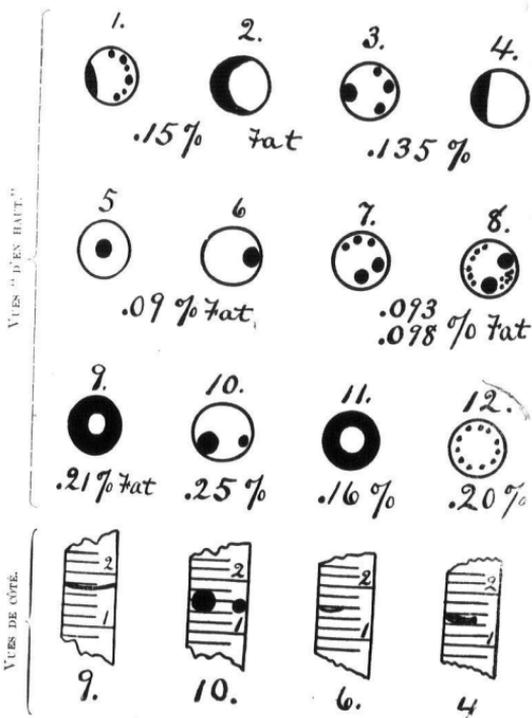
DE LA SOCIÉTÉ D'INDUSTRIE LAITIÈRE.

## LA LECTURE DU GRAS

DU LAIT ÉCRÉMÉ, DU LAIT DE BEURRE ET DU PETIT-LAIT D'APRÈS LE  
PROFESSEUR FARRINGTON.

La fiole Babcock pour l'épreuve du lait est construite de façon que chaque division de l'échelle, qui sert à mesurer le gras, représente 2 dixièmes de 1 pour 100. Quand on éprouve un échantillon de lait, contenant moins que cette quantité de gras, les résultats, tels que lus par différents opérateurs, s'expriment diversement, par "1 dixième," "une trace," "une trace de 1 dixième," ou "1, 2, 4 ou 5 centièmes de 1 pour cent." Dans le but de montrer, aussi exactement que possible par le dessin, le pourcentage que représentent, dans le col de la fiole, quelques globules de gras, quand le lait écrémé contient une quantité minimum de matière grasse, on a fait les observations suivantes: quelques échantillons de lait écrémé ont été éprouvés à la fois par la méthode Babcock et l'analyse gravimétrique (extraction du gras par l'éther et pesée du gras à la balance de précision); les échantillons du lait écrémé, sur qui furent faites ces épreuves, ne contenaient pas assez de gras pour que, dans le col de la fiole, la surface du liquide fût convertie complètement. On avait eu soin de ne prendre que des échantillons contenant le moins possible de matière grasse, de ces échantillons que souvent on considère comme ne contenant pas de gras, mais qui, d'après notre expérience, contiennent pourtant près de 1 dixième de 1 pour 100; le fait qu'on ne trouve à l'épreuve aucune matière grasse dans de tels échantillons est dû sans aucun doute à quelque erreur de l'opérateur dans les manipulations de l'épreuve.

Après chaque épreuve, on fit un dessin pour représenter la taille et l'apparence de ces globules de gras dans le col de la fiole. L'échantillon fut ensuite envoyé au laboratoire du chimiste, et le pourcentage de matière grasse déterminé par la méthode gravimétrique usuelle.



Vues "d'en haut et de côté" des globules de gras dans le col de la fiole Babcock, quand le lait écrémé éprouvé ne contient qu'un minimum de matière grasse. Les points et les cercles noirs représentent la matière grasse; les chiffres au-dessus des cercles représentent les numéros de séries des éprouves; et ceux au-dessous, les pourcentages de matière grasse, révélés par l'analyse gravimétrique. Les quatre diagrammes du dernier rang, en bas de la gravure, représentent une "vue de côté" de la matière grasse dans le col de la fiole Babcock.

Les Nos 1 à 4 représentent quatre éprouves du même échantillon de lait écrémé. Les pourcentages de matière grasse inscrits immédiatement au-dessous des diagrammes, indiquent l'analyse gravimétrique des mêmes échantillons.

Voici le détail de la figure qui précède. Les "vues d'en haut", 1 à 4, sont dessinées d'après quatre épreuves Babeok d'un même échantillon de lait écrémé; l'analyse gravimétrique en double des mêmes échantillons a donné 0.15 pour cent et 0.135 pour mille de matière grasse; la différence ne dépasse pas celle qu'on rencontre généralement entre deux analyses d'un même échantillon faites par un chimiste expert. Si l'on en excepte les très petites gouttes, les globules de gras, dans ces épreuves au Babeok, représentaient une division de la graduation ou avaient 2 dixièmes d'épaisseur, tel qu'on le voit dans la figure 4 au bas du diagramme.

Les "vues d'en haut", 5-8, représentent les épreuves de deux échantillons de lait écrémé différents; le résultat de l'analyse gravimétrique a été de 0.09 et 0.098 de matière grasse. Ces gouttes de lait dans le col de la fiole Babeok étaient à peu près du même diamètre que celles des Nos 1-4; mais elles étaient moins épaisses. Comme on le voit dans le No 6 (vue de côté; au bas de la gravure), la matière grasse n'était qu'une mince pellicule, qui ne couvrait pas entièrement la surface du liquide dans le col de la fiole.

Les "vues d'en haut", 9-11, montrent des épreuves, dans lesquelles les pellicules de matière grasse étaient plus larges, la surface du liquide dans le col de la fiole étant presque couverte, et où la couche de gras était d'environ un dixième d'épaisseur. L'analyse gravimétrique donne 0.21 pour 100 et 0.16 pour 100 de matière grasse dans ces échantillons.

La "vue d'en haut", 10, illustre une épreuve, dans laquelle les globules de matière grasse dans le col de la fiole n'étaient pas plus gros que ceux des Nos 5-6, mais se présentaient sous une apparence sphérique et avaient environ 4 dixièmes pour cent d'épaisseur (voir 10, dernier rang de la gravure), au lieu de se présenter sous l'apparence d'une mince pellicule de gras comme dans l'autre cas. L'analyse gravimétrique dans cet échantillon a révélé 0.25 pour 100 de matière grasse, soit environ trois fois autant que le No 5.

La "vue d'en haut", 12, montre une épreuve dans laquelle la séparation du gras était claire, et où il y avait apparemment 1 dixième pour 100 de matière grasse, ou moins, dans l'échantillon. L'analyse gravimétrique était de 2 dixièmes de matière grasse. D'autres épreuves au Babeok du même échantillon furent faites ensuite et on trouva qu'en employant environ un tiers de plus d'acide que la quantité usuelle ( $17.5 \text{ cc} + 5.73 = 23.33 \text{ cc.}$ ), la matière grasse, séparée dans le col de la fiole, s'estimait largement à 1 dixième de 1 pour cent. Une pellicule de matière grasse couvrait complètement la surface du liquide dans le col de la fiole; en faisant l'épreuve avec ce surplus d'acide, la matière grasse séparée était beaucoup plus considérable que celle montrée par le No 12.

Cette expérience, jointe à beaucoup d'autres épreuves de lait écrémé, fait voir qu'en ajoutant ce surplus d'acide, on obtient une séparation beaucoup plus complète du gras. Pour obtenir une épreuve exacte du lait écrémé par la méthode Babeok, il faut donner une grande attention aux détails ci-après: 1—propreté des bouteilles; 2—environ un tiers de plus d'acide que la quantité

k, quand le  
les cercles  
les numéros  
révélés par  
la gravure,  
écrémé. Les  
indiquent

habituelle; 3—vitesse suffisante de l'appareil d'épreuve; 4—marche de l'appareil à pleine vitesse pendant au moins 5 minutes; 5—attention minutieuse à l'épaisseur des globules de gras, non moins qu'à leur surface vue d'en haut.

Comme il y a peu d'échantillons de lait écrémé qui contiennent moins de 1 dixième pour cent de gras, il n'est pas pratique, avec les fioles à éprouver le lait, de chercher à estimer des pertes inférieures à 0.05 de 1 pour cent. On trouve aujourd'hui dans le commerce des fioles d'échantillon, destinées à l'épreuve du lait écrémé et du lait de beurre, et qu'il est préférable d'employer.

LIST

M

Arun

Chatl

"

"

"

Gore.

Grenv

tati

Harri

Iachu

Mille

St-An

"

St-Jér

Chéni

"

"

"

"

"

"

LISTE DES PROPRIÉTAIRES OU GÉRANTS DES FABRIQUES DE  
BEURRE ET DE FROMAGE DE LA PROVINCE  
DE QUÉBEC, 1898.

MUNICIPALITÉS.	PROPRIÉTAIRES OU GÉRANTS.	ADRESSES POSTALES.	Beurreries.	Fromageries.	Beurr. et from. combinées.
Arundel	Rév. Père Bouchet	Huberdeau	1		
"	Wm. D. Graham, jr.	Arundel		1	
Chatham	Thos. Ross & Son	Hawkesbury, Ont.		5	
"	Amédée Leroux	St-Eugène, Ont.		3	
"	W. J. Morrow	St-Andrew's East		1	
"	Hormidas Pilon	St-Philippe d'Argenteuil		1	1
"	Javier St-Onge	Mabel		1	
"	Xavier Desforgues	Grecco Point		1	
"	Alfred Sicotte	Pine Hill		1	
"	Cheese Factory Co	Brownsburg		1	
Gore	Joseph Cyr	St-Canut, comté Deux-Montagnes.		1	
Grenville et Augmentation	Thos. Ross & Son	Hawkesbury, Ont.		2	
"	Joseph Bonhomme	Papineauville, comté Ottawa		1	
"	A. F. Arnold	Vankleek Hill, Ont.		1	
Harrington	Thos. Ross & Son	Hawkesbury, Ont.		3	
Lachute (ville)	"	"	1		
Mille Isles	W. H. Good	Mille Isles		1	
"	Wm. Maxwell	Cambria		1	
St-André	Thos. Ross & Son	Hawkesbury, Ont.		1	
"	John F. McLean	St-Andrew's East		1	
"	W. J. Morrow	"		1	1
St-Jérusalem	Thos. Ross & Son	Hawkesbury, Ont.	1		
"	W. J. Morrow	St-Andrew's East		1	
"	Walter Smith	Lachute		1	
Total			3	31	2

## ARTHABASKA.

Chénier	Philias Laroche	St. Patrick's Hill		1	
"	P. O. Larivière	"		1	
"	Onesiphore Lemay	"		1	
"	F. V. Lessard, Notaire	"		1	
"	Xavier Moreau	"		1	
"	J. E. Beauchemin	" ou Castlebar (Co. Rich)		1	
"	Anselme Caron	Warwick		1	
"	Rev. P. Jutras, ptre, curé	"		1	
"	Zéphirin Genest	St-Patrick's Hill			1
A reporter			8	1	

ARTHABASKA—*Suite.*

MUNICIPALITÉS.	PROPRIÉTAIRES OU GÉRANTS.	ADRESSES POSTALES.	B	F	BF
	Report		8	1	
Chester-Est	Ferdinand Fortier	St-Hélène de Chester	1		
"	Léon Camiré	"	1		
"	Pierre Dumas	"	1		
Chester-Nord	Nap. Alain	"	1		
Chester-Ouest	Nap. de rapport			1	
"	Nap. Brunelle & Vallières	St-Paul de Chester	2		
"	Achille Gauthier	"	1		
"	Louis Bonlanger	"	1		
"	William Moreau	"	1		
"	Alexis Roberge	"	1		
"	Benjamin Fouquette	"	1		
"	Irenée Bergeron	"	1		
"	Alphonse Moreau	"	1		
"	Joseph Leclerc	"	1		
"	Placide Lehoulier	"	1		
"	Nap. Brunelle	"	1		
Stanford	Narcisse Grenier	Fecteau's Mills (Wolfe)	1		
"	Edmond Baril	Stanford	1		
"	Calixte Dion	"	1		
"	Hon. Provencher	"	1		
"	Geo. Blanchette	"	1		
"	Cie de beurre et fromage	"	1		
St-Albert de Warwick	Nap. Hébert	St-Albert	1		1
St-Christophe	Albert Houle	Arthabaskaville	1		
"	Uldéric Beaudoin	"	1		
"	Engène Pellerin	"	1		
"	Arthur Leblanc	"	1		
"	Joseph Michel	"	1		
St-Clothilde de Horton	Hector Michel	St-Clothilde	1		
St-Elizabeth de Warwick	Eloiard Desfossés	D'Auteuil	1		
St-Louis de Blandford	Adolphe St-Laurent	St-Valère de Bulstrode	1		
"	Nap. Fortier	Blandford	1		
"	Donat Desfossés	St-Louis de Blandford	1		
St-Norbert	Joseph Prince	Arthabaska-Est	1		
"	Dolphis Boissonneau	"	1		
"	David Dumont	Arthabaskaville	1		
"	A. Ouellet	Arthabaskaville-Est	1		
St-Rémi de Tingwick	Lazare Moreau	St-Rémi de Tingwick	1		1
"	Edm. Leveseur	"	1		
St-Valère de Bulstrode	J. L. Blanchet & Boucher	St-Valère de Bulstrode	1		
"	Enscbe Lupien	"	1		
"	Pierre Leclerc et fils	St-Rosaire	1		
"	Adol. St. Laurent	Walker's Cutting	1		
St-Victoire	Paul Tourigny	Victoriaville	1		
Tingwick	P. D. Larivière	Trout Brook	1		
Victoriaville	D. O. Bourbonnau	Victoriaville	1		
"	Léonce Nault	"		1	
Warwick	Nazaire Vidal	Warwick	1		
"	Alfred Bergeron	"	1		
"	Agenor Bergeron	St-Paul de Chester	1		
Warwick (Village)	Abdon M. Méthot	Warwick	1		
"	Jules Lapierre	"	1		1
Total			4	54	5

## BAGOT.

		MUNICIPALITÉS.	PROPRIÉTAIRES OU GÉRANTS.	ADRESSES POSTALES.	B F B F	
		Acton	M. McDonald.	Acton Vale.		1
		St-André d'Acton	S. Lapalme.	St-Ephrem d'Upton	2	
		St-Christine	M. McDonald.	Acton Vale.	1	
		"	Cedras Asselin	St-Christine	1	
		St-Dominique	Harris Brabant	St-Dominique de Bagot	1	
		"	Flavien Dupont	St-Liboire	1	
		"	M. Larose	St-Dominique	1	
		"	Philibert Dussault	St-Dominique de Bagot	1	
		"	Emile Chagnon	St-Dominique	1	1
		"	Norbert Froleto	"	1	
		"	Fernando Lapalme	St-Liboire		1
		"	Josué Touchette	"		1
		St-Ephrem d'Upton	Delphis Chicoine	St-Ephrem d'Upton	1	1
		"	E. J. Hetu	"	1	1
		"	Louis Côté	"	1	
		St-Hélène	F. X. Brunette	St-Hélène	1	
		"	Michel Houde	"	1	
		"	Ant. Stéard	"		1
		"	Treffé Lemoine	St-Théodore d'Acton		1
		St-Hugues	L. T. Brodeur.	St-Hugues	1	
		"	Syndicat du 4e rang	"		1
		"	Antoine St-Martin	"	1	
		"	Adéard Lanoie	"		1
		"	A. Brasseur	"	1	1
		"	Louis Beauregard	Cavignac		1
		St-Liboire	F. X. Lajoie	St-Liboire	1	
		"	Elz. Rivard, fils	"	1	
		"	Ludger St-Pierre	"	1	
		"	Jos. Lemonde	"		1
		St-Nazaire	Joseph Lafrance	St-Hyacinthe	1	
		"	Jos. Demers	East Wickham	1	
		"	Aurèle Leclerc	St-Nazaire	1	
		St-Pie	Elie Lapalme	St-Pie	1	1
		"	Hector Lapalme	"	1	
		"	Jos. Morin	"	1	
		"	Elie Breton	"	1	
		"	Cléophas Vadnais, fils	"	1	
		St-Rosalie	Jos. Laliberté	St-Rosalie	1	
		"	Aug. Lemonde	"		1
		St-Simon	Azarie Deslauriers	Chairvaux	1	1
		"	L'Heureux et Tétrault	St-Simon de Yamaska	1	
		"	Honoré Charland	"	1	
		St-Théodore d'Acton	Isidore Jodoin	St-Théodore d'Acton	1	
		"	Elphège Hétu	"	1	1
		"	"	"		1
		"	Jacob Laflamme	"		1
		"	Adrien Laflamme	"	1	
		"	L. de Grandpré	"	1	
		"	Joseph Bonsquet	"	1	
		"	J. Vincennes	St-Jean de Wickham	1	
		Upton	Jean Mauries	St-Ephrem d'Upton	1	1
		"	Solas Lapalme	"	1	1
		Total			1	31 23

## BEAUCE.

MUNICIPALITÉS.	PROPRIÉTAIRES OU GÉRANTS.	ADRESSES POSTALES.	B	F	B F
Adstock Nord	Pierre Rancour	Adstock		1	
"	Nadeau & Cie	"		1	
Aubert Gallion	Philibert Gauthier	St-George Beauce		1	
"	Chs Morin	St-George Est	1		
"	Olivier Caron, père	"		1	
"	Joseph Paquette	"		1	
"	John Gosselin	"		1	
"	Adelbert Loubier	"		1	
"	Joseph Bolduc	"		1	
"	Joseph Maheu	"		1	
"	David Poulin & fils	"		1	
"	Bénoni Poulin	"		1	
"	G. Gagnon	"		1	
"	Joseph Thibodeau	"		1	
"	Gédéon Roy	"		1	
"	Joseph Bisque & Cie	"		1	
"	Arthur Bolduc	"		1	
Aylmer	Nap. Beaudoin	St-Henri, Cté Lévis		1	
"	Massé & Cie	St-Fortunat, Cté Wolfe		1	
Broughton	Vital Champagne	East Broughton		1	
"	Thomas Lagucoux	"		1	
"	Etienne Grégoire	"		1	
"	Jos. Dodier	"		1	
"	Thos Roy, commerçant	"		2	
"	Jos. Grégoire	"		1	
"	Abraham Dodier	"		1	
Gayhurst	James Filion	"		1	
"	Jean Baré	"		1	
"	Gilbert Dallaire	"		1	
Lambton	Nich. St-Hilaire et frère	St-Israhel, Cté Wolfe		1	
"	C. B. Lavigne	Lambton		2	
"	Blondo Poulin	"		1	
"	J. E. Roberge	"		1	
Metgermette Nord	Abraham Poulin	St-Zacharie		1	1
Shenley	Jos. Demers	St-Honoré		1	
"	Anselme Mercier	"	1		
"	Louis Fortier	"		1	
"	Jean Jobin	"		1	
"	J. O. Nadeau, jr.	"		1	
"	Jos. McLean	"		1	
"	Alex. Paradis	"		1	
"	Théophile Dubé	"		1	1
Shenley Dorset	Thomas Maheu	St-Martin		1	
Jersey et Marlow	Jos. Em. Pelletier	"		1	
"	B. Tangway	St-Gédéon de Marlow		1	
Saints Angés	Henri Giguère	Saints Angés		1	
"	Ferd. Mercier	"		1	
"	Gédéon Labbé	"		1	
"	Jean Fancher	St-Marie		1	
St-Benoit Labre	Omer Poulin	St-Benoit Labre		1	
St-Côme de Kennebec	Irénée Bélanger	St-Benoit Labre		1	
"	Pierre Roberge	Limière		1	
"	Irénée Bélanger	St. Côme		2	
				1	
A reporter			2	52	2

## BEAUCE—Suite.

B	F	B F	MUNICIPALITÉS.	PROPRIÉTAIRES OU GÉRANTS.	ADRESSES POSTALES.	B	F	B F
	1				Report	2	52	2
1			St-Ephrem de Tring	C. E. Pagé & Lacombe	St. Ephrem de Tring			1
	1		"	Oct. Roy	"			1
	1		"	A. Bisson, Poulin & Cie.	"		1	
	1		"	Narc. Pomerleau, Grenier & Cie.	"			1
	1		"	Louis Marcoux & Cie.	"			1
	1		"	Nuel Massé	"		1	
	1		"	Olivier Poulin, Lachance & Cie.	"			1
	1		St-Elzéar	Richard Lessard	St. Elzéar			1
	1		"	App. Drouin	"			3
	1		"	Siméon Maheux	"			1
	1		"	Marc Grégoire	St. Séverin			1
	1		St-Evariste de Forsyth	Lachance & Blais	St. Evariste			1
	1		"	Labonté & Labonté	"			1
	1		"	Louis Bernier	"			1
	1		"	Cyrille Francoeur	"			1
	1		St-François	Rév. Zoé Lambert	St. François, Beauce		1	
	1		"	Joseph Bernard	"			1
	1		"	Gab. Veilleux	"			1
	1		"	Jean Fortin	"			1
2			"	Vital Pivin	"			1
	1		"	Chas. Bolduc	"			1
	1		"	Jos. Veilleux	"			1
	1		"	Joseph Thibault	"			1
	1		"	Gédéon Doyon	"			1
	1		"	Jules Poulin	"			1
2			"	M. Doyon	"			1
	1		"	W. Potvin	"			1
	1		"	Nap. Beaudoin	St. Henri, Lévis			1
	1		St-Frédéric	F. X. Plante	St. Frédéric			2
	1		"	Hilaire Gilbert	"			1
	1		"	Joseph Vachon	"			1
	1		"	Joseph Jacques	"			1
	1		"	Ephrem Lagueux	"			1
	1		"	E. Gagnon	"			1
	1		"	Mag. Gravel	"			1
	1		St-Joseph	Thomas Doyon	St-Joseph, Beauce			1
	1		"	Clotaire Lessard, fils Bén.	"			1
	1		"	Vital Roy	"			1
	1		"	Noel Roy	"			1
	1		"	Aug. Peron	"			1
	1		"	Omer Giguère	"			1
	1		"	Aug. Jacques & Cie	"			1
	1		"	Ev. Poulin (From. Grand Montagne)	"			1
	1		"	Geo. Cléche	"			1
	1		St-Joseph (Village)	Morin & Cie	"			1
	1		St-Marie	De Bacourt	Scott Junction		1	
	1		"	Havard & Grégoire	La Beauce			1
	1		"	Marcoux & Jolicoeur	"			2
	2		"	Marcoux & Cie	"			1
	1		"	Vital Cléche	St-Joseph, Beauce			1
52	2		A reporter			5	101	5

BEAUCE—*Suite.*

MUNICIPALITÉS.	PROPRIÉTAIRES OU GÉRANTS.	ADRESSES POSTALES.	B	F	B F
	Report		5	101	5
St-Pierre de Broughton.	Honoré Dubreuil		1	1	
St-Samuel	Pas de rapport				
St-Séverin	Thos Ray	Sacré Cœur de Jesus	1		
"	Hilaire Gilbert	St-Frédéric	1		
"	Naz Drouin	"	1		
"	France Labbé	"	1		
St-Victor de Tring	De Bacourt	Scott Junction	1		
"	Mar. Rodrigue & Cie	St-Victor, de Tring	1		
"	Philias Grondin & Cie	"	1		
"	Damase Bureau	"	1		
"	Seraphin Fortin	St-Victor	1		
"	Nap. Mercier	St-Victor de Tring	1		
"	Joseph Fortin	"	1		
"	Jean Renaud & Cie	"	1		
"	Gédéon Plante	"	1		
	Total		7	114	5

## BEAUHARNOIS.

Beauharnois	Avila Arel	Beauharnois	1		
St-Cécile	Joseph Poirier	Valleyfield	1		
"	Cyrille Hainault	"	1		
St-Clément	Allard & Gendron	St-Clément	1		
"	Octave Allard	"	1		
"	Avila Arel	Beauharnois	1		
St-Etienne	Pas de rapport				
St-Louis de Gonzague	Horn, Lepage	St-Louis de Gonzague	1	1	
"	George Gardner	St-Louis Station	1	1	
"	Chs. Tait	"	1	1	
"	John Thompson	"	1	1	
"	Alex. Lemieux	Landreville	1		
"	James Symons	St-Louis de Gonzague	1		
"	Ant. Sauvé	"	1		
St-Stanislas de Kostka	Thos. Durbin	St-Stanislas de Kostka	1		
"	Wm. Durbin	Landreville	1		2
"	Leduc & Cie	St-Stanislas	1		
St-Thimothé	J. A. Clément	St-Thimothé	2		
"	Aug. Crevier	"		1	
	Total		1	17	4

## BELLECHASSE.

Notre-Dame Auxiliatrice de Buckland	Pitre Fortier	St-Gervais	1		
Roux, Bellechasse et					
"	Pierre Larochelle	Buckland	1		
"	Narc. Audet & Cie	St-Magloire	1		
St-Cajetan d'Armagh	Cyrille Langlois	Armagh		1	
"	Adélaïde Vallée	"		1	
"	Philibert Langlois	"		1	
St-Charles	Onésime Mercier	St-Charles, Riv. Boyer	1	1	
	A reporter		4	3	

BELLECHASSE—*Suite.*

		MUNICIPALITÉS.	PROPRIÉTAIRES OU GÉRANTS.	ADRESSES POSTALES.	B	F	B	F
				Report.....	4	3		
		St-Etienne de Beau-	Nap. Beaudoin.....	St-Henri Lévis.....			1	
		mont.....						
		St-Gervais et Protais.....	Dr Phi. Tanguay.....	St-Gervais (Village).....	1			
		".....	Pierre Fortier.....	".....	1			
		".....	Amédée Grégoire, 3e rang.....	".....			1	
		St-Lazare.....	Ferd. Lathamme.....	St-Lazare.....	1			
		".....	Guil. Chabot.....	".....	1		1	
		St-Michel.....	Jos. Gagnon.....	St-Michel.....	1			
		".....	Alph. Furoy.....	".....	1			
		St-Nérée.....	Frs. Breton.....	St-Nérée.....	1			
		St-Philémon.....	La Cie de beurre de St-Philémon (Rév. Chs. Lévesque, pte curé, gérant).....	".....	1			
		St-Raphaël.....	Philias Gonthier.....	St-Raphaël Est.....	1			
		".....	Jos. Bolduc.....	".....			1	
		".....	François Morin.....	".....			1	
		".....	George Roy.....	Arthurveille.....			1	
		St-Valier.....	Horace Corriveau.....	St-Valier Station.....			1	
				Total.....	12	10		

## BERTHIER.

		Berthier.....	Joseph Chênevert.....	P. O. Lavaltrie.....	1			
		".....	Joseph Fernet.....	Berthier Junction.....	1			
		".....	Thomas Plante & Cie.....	St-Barthélemy.....			1	
		".....	Pierre Comtois.....	".....			1	
		Visitation de l'Isle du	Thomas Sylvestre.....	".....			1	
		Pads.....	Hormidas Brunette.....	".....			1	
		St-Antoine de Lavaltrie.....	Jos. Clément.....	Berthier (en haut).....			1	
		St-Barthélemi.....	Xavier Mayer.....	St-Barthélemi.....			1	
		".....	Louis Morand.....	".....			1	
		St-Cuthbert.....	Jos. Lacourse.....	St-Cuthbert.....			1	
		".....	A. Maille.....	".....	1			
		".....	Dr Coulombe.....	".....			1	
		".....	Jos. Drainville.....	".....			1	
		".....	J. Marchand.....	".....			1	
		".....	Vve Ant. Robert.....	".....			1	
		".....	Arthur Fournier.....	".....			1	
		".....	Jos. Delcour.....	St-Barthélemy.....			1	
		".....	M. Dauplaise.....	".....			1	
		".....	N. Clément.....	".....			1	
		".....	Arsène Mayer.....	St-Justin, Maskinongé.....			1	
		".....	Edouard Raingette.....	St-Damien.....	1			
		St. Damien.....	Rémi Charbonneau.....	St-Gabriel de Brandon.....			1	
		".....	Thos. & Camille Mondor.....	St-Damien.....			1	
		".....	Jos. Boucher.....	".....			1	
		".....	A. Denoué.....	".....			1	
		St-Gabriel de Brandon.....	Jos. Ayotte.....	St-Norbert.....	1			
				A reporter.....	4	12	11	

BERTHIER—*Suite.*

MUNICIPALITÉS.	PROPRIÉTAIRES OU GÉRANTS.	ADRESSES POSTALES.	B	F	B F
Report			4	12	11
St-Gabriel de Brandon	Edwin Remington	St-Gabriel de Brandon	1		
"	Norbert Leblanc	"	1		
"	Norbert Rocheleau	"	1		
"	Narc. Dubeau	"	1		
"	J.-Bte. Barrette	St-Edmond	1		
"	(village) Louis Jacques	St-Gabriel de Brandon	1		
St-Geneviève de Berthier	Pas de rapport				
St-Joseph de Lanoraie	Arthur Ferland	Lanoraie	1		
"	Adol. Parout	"	1		
St-Michel des Saints	Léandre Ménard	St-Michel des Saints	1		
"	Tous. Gouin	St-Zénon	1		
St-Norbert	S. Denis	St-Norbert	1		
"	David Fréchette	"	1		
"	Arceste Dubeau	"		1	
"	Joseph Ayotte	"		1	
St-Zénon	Eust. St-Pierre	St-Zénon	1		
Total			6	23	13

## BONAVENTURE.

Mann	Pas de rapport				
Maria	Rév. Jacob Gagné	Maria	1		
Matapédia	Denis Richard	St-Alexis de Matapédia	1		
New Richmond	Win. Cyr	Black Cape	1		
Port Daniel Ouest	R.v. Aug. Gagnon	Port Daniel Est	1		
Restigouche	Pas de rapport				
Shoalbrod	Ernest Allard	Robitaille	1		
St-Pierre du Lac Matapédia	R. Nolin	St-Pierre du Lac	1		
"	P. Brillant	"	1		
"	C. Michaud	"	1		
Total			8		

## BROME.

Bolton Est	George Salls	South Bolton	1		
"	W. Reynolds	"	1		
"	Ludger Bachand	St-Etienne de Bolton	1		
"	J. N. Labelle	Vale Perkins	3		
Bolton Ouest	Allen Kilburn	Foster	1		
"	Rufus Blunt	West Bolton	1		
Brome	R. J. Ladd	West Brome	1		
"	Arthur Creddinon	"	1		
"	Jesse Benham	Sweetsburg, Missisquoi	1		
"	J. M. Miltimore	"	1		
"	Geo. A. Miller	Gilman	1		
"	W. M. Mitchell	Brome Corner	1		
"	Elmore Grimes	"	1		
A reporter			3	12	

BROME—*Suite.*

MUNICIPALITÉS.	PROPRIÉTAIRES OU GÉRANTS.	ADRESSES POSTALES.	B	F	BF
		Report .....	2	12	
Brome	Geo. A. Robb	Iron Hill	1		
"	Ephraïm Lupierre	Laroche	1		
"	Mason Woodward	Fulford	1		
Eastman	Arthur J. Whitehead	Eastman	1		
"	Eaëlide Phaneuf	"	1	1	
Farnham Est.	Jos. Daniel	Sweetsburg, Missisquoi	1		
"	Phi. Domingue	Adamsville	1		
"	Alph. Boright	East Farnham		1	
"	T. Allen Hawk	Brigham		1	
"	Thos. L. Burnett	Farnham Centre			2
"	Thos. Hart	Adamsville			1
"	Mallon Toof	Sweetsburg, Missisquoi			1
Knowlton	Geo. W. Wilson	Knowlton	1		
Potton	R. G. Crowell	Potton	1		
"	Walter Lesnard	West Potton	1		
"	Siméon Sargent	Mansenville	1		
"	Sam. Elkins	" Station	1		
"	Alfred Bailey	"	1		
Potton	Jos. Labelle	Vale Perkins			1
Sutton	H. O. Wales	Sutton Junction	1		
"	Milton Darbe	North Sutton	1		
"	Eph. Charbonneau	Sutton	1		
"	Gasper Willey	Abercorn	1		
"	A. A. Esty	"	1		
"	Wallace Leonard	Glen Sutton	1		
"	G. H. Boright	Sutton			1
		Total .....	9	27	6

## CHAMBLY.

Longueuil	Pas de rapport				
St-Basile le Grand	Rocheleau & Laporte	St-Basile le Grand	1		
"	Avila Trudeau, fils	St-Mathias, Rouville		1	
St-Bruno	Rév. N. A. Valois	St-Bruno		1	
St-Famille de Bou-					
cherville	Albert Dumler	Boucherville		1	
St-Hubert	Louis Brosseau	St-Hubert			1
		Total .....	2	3	1

## CHAMPLAIN.

La Visitation de Cham-					
plain	L. P. Carignan	Champlain		1	
"	Jacques Dontigny	"		2	
N.-D. du Mont Carmel	Philippe Rheault	Valmont		1	
"	Joseph Cossette & Lord	"		1	
"	Luc Ducharme	"			1
St-Adelphe	P. N. Chailly	St-Stanislas		1	
"	A. Lambert	St-Tite		1	
		A reporter .....	7	1	

## CHAMPLAIN—Suite.

MUNICIPALITÉS.	PROPRIÉTAIRES OU GÉRANTS.	ADRESSES POSTALES.	B	F	B F
Report.....			7	1	
Ste-Anne de la Pêrade.	N. E. Clément.....	2 et 4 Foundling st., Montréal.....	1		
"	A. Latour.....	Ste-Anne de la Pêrade.....		1	
"	Eléar Ricard.....	".....	1		
"	Honoré Gendron.....	".....	1		
"	Victor Leduc.....	".....	1		
"	Michel Lorange.....	".....	1		
"	Jos. Godin.....	".....	1		
"	Edouard Douville.....	".....	1		
"	Zéphirin Marchand.....	".....	1		
St. F. X. de Batiscan.	Chs. Gouin.....	Batiscan.....	1		
"	Ludger Duval.....	".....	1		
"	Ernest Tourigny.....	".....	1		
"	Ovide Lacourcière.....	".....		1	
"	Louis Léger & Cie.....	".....	1		
"	Pierre Lapointe.....	".....		1	
Ste-Geneviève de Batiscan.	Ernest Jacob.....	Ste-Geneviève de Batiscan.....	1	1	
"	Léopold et Art. Marchand.....	".....	1		
"	Hubert Veillette.....	".....	1		
"	Ed. Dessureau.....	".....	1		
"	Eph. Dessureau.....	".....	1		
St-Jacques des Piles.	Aristide Lambert.....	St-Tite.....	1		
St-Luc	Anselme Beaudoin.....	Vincennes.....	1		
"	Jos. O. Beaudoin.....	".....	1		
"	Geo. Goyette.....	".....	1		
"	Pierre Marchand.....	".....	1		
"	Hubert Nobert.....	".....	1		
Ste-Marie du Cap de la Madeleine.	Xavier Lapointe, fils.....	Cap de la Madeleine.....	1		
St-Maurice	Maxime Cossette.....	Valmont.....	1		
"	Philippe Rhéault.....	".....	1		
"	Frs Ducharme.....	St-Maurice.....	1		
"	Ant. Laprise.....	".....	1		
"	Oscar Nobert.....	".....	1		
St-Narcisse	Isidore Derouin.....	St-Narcisse.....	1	1	
"	Dostithé Cossette.....	".....	1		
"	Wilfrid Boulanger.....	".....	1		
"	Trefflé Trudel.....	".....	1		
St-Prosper	Désiré Cloutier.....	St-Prosper.....	1		
"	Azarias Audy.....	".....	1		
"	Alfred Trudel.....	".....	1		
St-Séverin	Narc. B. Bordeleau.....	Proulxville.....	1	1	
"	Maj. Bordeleau.....	".....	1		
"	Trefflé Veillette.....	".....	1		
"	E. Mongrain.....	".....	1		
St-Stanislas	Joseph Jacob.....	St-Stanislas.....	1		
"	Jean Jacob.....	".....	1		
Ste-Thècle	Chs Audy.....	Ste-Thècle.....	1		
"	Alfred Trudel.....	St-Prosper.....	1		
St-Théophile du Lac.	Trefflé Trudel.....	St-Narcisse.....	1		
St-Tite	Paquin et Jacob.....	St-Tite.....	1		
"	Théod. Manrault.....	".....	1		
"	Mar. Massicotte.....	".....	1		
"	Frs. Marchand.....	".....	1		
"	Aris. Lambert.....	".....		1	
Total.....			5	49	8

## CHARLEVOIX.

MUNICIPALITÉS.	PROPRIÉTAIRES OU GÉRANTS.	ADRESSES POSTALES.	B	F	B F
Baie St-Paul (Village)	Chs. Martel	Baie St-Paul			1
Les Eboulements	Médéric Bouchard	Les Eboulements	1		
"	Alexis Tremblay	"	1		
"	Chs. Tremblay	"	1		
Settrington	Eva. Demeules	St-Hilarion			1
"	Phy. Guay	"			1
St-Agnès de Murray					
Bay	Frs. Harvey	St-Agnès de Charlevoix	1		
"	Bon. Desgagnés	"	1		
"	Jos. Bergeron	"	1		
"	Thos. Bouchard	"	1		
St-Etienne de Malbaie	Jules Bradet	Malbaie			2
"	Odilon Pilot	"			1
St-Fidèle de Mont					
Murray	Antoine Perron	St-Fidèle			1
St-Irénée	Ferd. Gauthier	St-Irénée			1
"	Elic Boucher	"			1
St-Louis Ile aux					
Coudres	Louis Perron	Ile aux Coudres			1
"	Geo. Tremblay	"			1
St-Pierre et St-Paul de					
la Baie St-Paul	Henri Coté	Dufour			1
"	Wilfrid Simard	Baie St-Paul			1
"	Wm Tremblay	"			1
"	Gédéon Perron	St-Placide de Charlevoix			1
"	Jos. Simard	Baie St-Paul			1
"	Jos. Fortin	La Mar (Charlevoix)			1
"	Jérémie Ménard	Baie St-Paul			1
St-Siméon	Rév. M. P. Hudon	St-Siméon			1
St-Urbain	Chs. Fortin	St-Urbain			1
Total			26		1

## CHATEAUGUAY.

Ormstown (village)	Macpherson & Ferguson	Ormstown			1
St-Antoine Abbé	James McGill	Stockwell	1		
St-Clothilde	Pas de rapport	"			
St-Jean Chrysostôme	Max. Huberdeau	St-Chrysostôme	1		
"	J. J. Brown	"	1		
"	John Boyd	"			1
"	Jos. Tourangeau	"			1
"	Macpherson & Ferguson	Huntingdon			1
St-Joachim de					
Chateauguay	Narc. R. Laberge	Chateauguay			1
St-Malachie d'Ormist'n	Allan Grove Co.	Ormstown			3
"	James Sangster	"			1
"	C. of Farmers	"			1
"	J. W. Sadler	"			1
"	John Dunning	Allan's Corner			1
St-Martine	Ed. McGowan	St-Martine			2
"	Etienne Marleau	North Georgetown			1
St-Philomène	Frs. P. Laberge	St-Philomène			1
St-Urbain Premier	Cyprien Primeau	St-Urbain de Chateauguay			1
"	Ed. McGowan	St-Martine			1
A reporter			4	13	4

CHATEAUGUAY—*Suite.*

MUNICIPALITÉS.	PROPRIÉTAIRES OU GÉRANTS.	ADRESSES POSTALES.	B	F	B F
		Report.....	4	13	4
Très-St-Sacrement	J. S. Dunning.....	Cairnside.....	2	*	
"	John Thompson.....	North Georgetown.....	1		
"	Robert Anderson.....	Cairnside.....	1		
"	Macpherson & Ferguson.....	Huntingdon.....	1		
"	John McGregor.....	Riverfield.....			1
		Total.....	4	18	5
CHICOUTIMI.					
Bagotville	Firmin Paradis.....	Bagotville.....			1
"	Elie Tremblay.....	".....	1		
"	Jos. Buteau.....	".....	1		
"	Jos. Maltais.....	".....			1
"	Wilfrid Côté.....	".....	1		
Bouquet	L. P. Gaudin.....	Rivière à l'Ours.....	1		
"	P. Gauthier.....	St-Charles Borromée.....	1		
"	Alex. Larouche.....	".....	1		
Chicoutimi	Jean Perron.....	Chicoutimi.....			1
"	Jean Girard.....	Jonquières.....	1		
"	Louis Gauy.....	Chicoutimi.....	1		
"	Frs. Brassard.....	".....	1		
"	Rich. Gagnon.....	".....	1		
"	E. Tremblay.....	".....	1		
"	E. Fortin.....	".....	1		
"	Jos. Maltais.....	".....			1
"	Félix Boily.....	".....			1
Grande Baie	Ernest Lavoie.....	".....			1
N. D. de Laterrière	François Brassard.....	Laterrière.....	1		
"	Tremblay & Perron.....	".....			1
"	Arthur Gaudreault.....	".....	1		
"	Alfred Tremblay.....	".....			1
St-Dominique de Jonquières	Paschal Bergeron.....	Jonquières.....	1		
"	Th. Lapointe.....	".....	1		
"	Chs. Fortin.....	".....	1		
"	Jean Girard.....	".....	1		
"	Jos. Gagnon.....	".....	1		
"	Paschal Angers & Cie.....	".....			1
St-Cyriae	Lazare Vaillancourt.....	St-Cyriae.....	1		
St-Fulgence	Jos. Harvey, fils.....	L'Anse au foie.....	1		
St-Jean	Zéph. Desgagnés et al.....	L'Anse St-Jean.....	1		
Tremblay	Ernest Gravel.....	Tremblay.....	1		
"	H. Côté.....	".....	1		
"	Ovide Villeneuve.....	".....	1		
"	Jos. Bouchard.....	".....	1		
"	Jos. Savard.....	".....	1		
"	Louis Boucher.....	".....	1		
"	Louis Gagné.....	".....	1		
		Total.....	2	29	8

LISTE DES FABRIQUES.

231

COMPTON.

B	F	B	F	MUNICIPALITÉS.	PROPRIÉTAIRES OU GÉRANTS.	ADRESSES POSTALES.	B	F	B	F
				Auckland.....	Joseph Roy.....	St-Malo.....			3	
4	18		4	".....	Jos. Brault.....	".....			1	
		2	"	Bury.....	Wm. Bacon.....	Robinson.....			1	
		1	"	".....	N. St-François.....	".....			1	
		1	"	Chesham.....	A. E. Dumoulin.....	N.-D. des Bois.....			1	
		1	"	".....	Philippe Dumas.....	".....			1	
		1	"	Clifton.....	Louis Ladouneur.....	St-Ewidje.....			1	
		1	"	".....	Saül Raboin.....	".....			1	
		1	"	".....	Boulé & Gérin.....	".....			1	1
4	18		5	".....	Gaspar Boulay.....	".....			1	
				Clifton Est.....	E. S. Lussier.....	Clifton Est.....			1	
				".....	Joseph Viens.....	Charrington.....			1	
				Cookshire.....	Rufus H. Pope, M.P.....	Cookshire.....			1	
				Ditton et Clinton.....	Jos. Brillou.....	La Patrie.....				2
				Eaton.....	John Mackie.....	Birehton.....			1	
				".....	Amos Hanley.....	Eaton.....			1	
				Emberton.....	Rév. A. Tremblay.....	Chartierville.....			1	
				Hereford.....	Aurèle Choquette.....	Paquette.....			1	
1				".....	Wm. Melrose.....	Perryborough.....			1	
1				".....	Aug. Gérin.....	Coolbrook, Stanstead.....			1	1
1				".....	Frontier Manfg Co.....	Hereford.....			1	
1				".....	J. P. Dupuis.....	St-Herménégilde, Stanstead.....			1	1
1				Marston-Sud.....	Nap. Lemieux.....	Lac Mégantic.....			1	
1				Newport.....	E. S. Lussier.....	Clifton Est.....			1	
1				".....	Andrew Mewell.....	".....			1	
1				Sawyerville.....	Jos. Boyd.....	Sawyerville.....			1	
1				Waterville.....	Pas de rapport.....	".....			1	
1				".....	A. T. Harvey.....	".....			1	
1				Westbury.....	Ferd. Fontaine.....	Weedon, comté Wolfe.....			1	
1				Fairview Cheese Fctry.....	R. W. Doak.....	Hillhurst.....			1	
1				Whitton-Nord.....	Pas de rapport.....	".....			1	
1				Winslow-Nord.....	Omer Lacombe.....	St-Romain de Winslow.....			1	
1				".....	Compton Model Farm.....	Compton.....			1	
				Total.....			4	26	4	

DEUX-MONTAGNES.

1				L'Annonciation.....	RR. PP. Trappistes.....	La Trappe, Oka.....			1	
1				".....	Wm. Lalonde.....	Oka.....			1	
1				".....	Raphaël Charest.....	".....			1	
1				St-Augustin.....	E. Lauthier.....	St-Augustin.....			1	
1				".....	Oélas Dupont.....	(Village).....			1	
1				".....	F. X. Charbonneau.....	Petit Brûlé.....			1	1
1				St-Benoit.....	Samuel Fauteux.....	St-Benoit.....			1	
1				".....	Jos. Cyr.....	St-Canute.....			1	1
1				".....	Léon Pilon.....	St-Hermas.....			1	
1				St-Canute.....	Jos. Cyr.....	St-Canute.....			1	1
1				".....	M. Rochon.....	".....			1	
1				St-Eustache.....	Emile Laurin.....	St-Eustache.....			1	
1				".....	Oscar Paquette.....	".....			1	
1				".....	John Hamilton.....	Grande Frenière.....			1	
1				".....	Théodule Lesage.....	St-Eustache.....			1	
1				".....	(Village) Binette & Brunet.....	".....			1	
				A reporter.....			10	3	3	

29 8

DEUX-MONTAGNES—*Suite.*

MUNICIPALITÉS.	PROPRIÉTAIRES OU GÉRANTS.	ADRESSES POSTALES.	B	F	B F
		Report.....	10	3	3
St-Hermas.....	R. Beauchamp, M.P.P.....	St-Hermas.....	1		
".....	Honoré Bagé.....	".....	1		
".....	Robert Roy.....	".....	1		
".....	Hyacinthe Cyr.....	".....		1	
".....	Olier Lefebvre.....	".....		1	
St-Joseph du Lac.....	J. B. Damour.....	St-Joseph du Lac.....	1		
".....	McCall & Ladouceur.....	".....		1	
St-Monique.....	Olivier Legault.....	St-Scholastique.....	1		
St-Placide.....	Alph. Dubreuil.....	St-Placide.....		1	
St-Scholastique.....	Cie de Beurrerie.....	Belle Rivière.....	1		
".....	Jos. Dumoulin.....	St-Scholastique.....	1		
".....	John McNish.....	Mirabel.....	1		
".....	Aug. Blouin.....	".....	1		
".....	Cie de Fromagerie.....	St-Scholastique.....		1	
".....	France Blondin & Cie.....	".....		1	
".....	(Village), Jos. Dumoulin.....	".....		1	
		Total.....	16	11	5

DORCHESTER.

St-Anselme.....	Jos. Baillargeon.....	St-Anselme.....	1		
".....	Amédée Grégoire.....	".....	1		
".....	Nap. Beaudoin.....	St-Henri, Lévis.....	1		
St-Bernard.....	De Bacourt.....	Scott Junction, Beauce.....	1		
".....	Chs. Belliveau.....	St-Bernard, Dorchester.....		2	
St-Claire.....	Geo. Richard.....	St-Claire.....	1		
".....	Alph. Bernier.....	".....	1		
".....	Alph. Cuyouette.....	".....	1		
".....	Clotaire Lessard.....	St-Joseph, Beauce.....	1		
St-Edouard de Frampton.....	J. Blais.....	Frampton.....	1		
".....	Nap. Dion.....	".....	1		
".....	Jos. Lacasse.....	".....	1		
".....	Jos. Audet, 7e rang.....	".....	1		
".....	Jean Grégoire.....	St-Anges, Beauce.....	1		
".....	Lary Colgan.....	Cranbourne.....	1		
".....	James Kinsella.....	Springbrook.....	1		
St-Germaine du Lac Etchemin.....	Jos. Begin.....	Lac Etchemin.....	1		
".....	M. Larochelle.....	".....	1		
St-Hénédine.....	Société de beurre et de fromage.....	St-Hénédine.....		1	
".....	Octave Martineau.....	".....	1		
".....	F. X. Roy.....	".....	1		
".....	Albert L. Morin.....	".....	1		
St-Isidore.....	De Bacourt.....	Scott Junction.....		1	
St-Justine.....	Ant. Giguère.....	Langevin.....	2		
".....	Philias Tanguay.....	".....	1		
".....	Achile Poliquin.....	St-Rose de Watford.....	1		
".....	Damase Roy.....	".....	1		
		A reporter.....	3	24	2

## DORCHESTER—Suite.

MUNICIPALITÉS.		PROPRIÉTAIRES OU GÉRANTS.		ADRESSES POSTALES.		B	F	B F
				Report.....		3	24	2
1		St-Léon de Standon	Pierre Chouinard	Standon		1		
1		"	Chas. Tremblay	"		1		
1		"	Edouard Journeaux	"		1		
1	1	"	Engène Lesclerc	"		1		
1		St-Malachie	Nap. Beaudoin	St-Henri de Lévis		1		
1		"	Job Mercier	St-Anges, Beauce		1		
1	1	Ste-Marguerite	David Cloutier	Ham Sud, Wolfe		1		
1		"	Jos. Maure	St-Marguerite		1		
1		"	Jean Trachy	St-Hénédine		1		
1		"	Nap. Beaudoin	St-Henri de Lévis		1		
1		St-Maxime	P. de Bacourt	Scott Junction, Beauce		1		
1		St-Odilon de Cranbourne	Linère Maheux	St-Odilon		1		
1		"	Jean Fouchier	La Beauce		1		
1		Watford-Ouest	Ludger Caron	St-Prospér		1		
				Total.....		4	37	2

## DRUMMOND.

		Durham	David McCarthy	Ulverton		1		
		"	G. A. Harel	"			1	
		"	Clovis Duguay	L'Avenir		1		
		Durham Sud	J. E. J. Préfontaine	Durham Sud		1		
		"	James Dowd	"		1		
		"	Albt. Hyde	"		1		
		"	Henry Côté	Danby		1		
		Grantham	Joseph Jones	Drummondville		1		
		"	Art Marcotte	"		1		
		"	Benoit Lafond	"		1		
		Kingsey-Falls	T. D. McCallum	Danville, Richmond		1		
		"	Rév. G. E. Caron	Kingsey-Falls		1		
		"	E. Pothier	"		1		
		Kingsey	Jos. Lefebvre	French Village		1		
		"	Geo. Benoit	"		1		
		"	Proulx & Lefebvre	"		1		
		"	Amédée Francoeur	"		1		
		L'Avenir	John McDougal	L'Avenir		1		
		"	Duguay & Cie	French Village		1		
		L'Avenir	Joseph Duquette	L'Avenir		1		
		"	Emile Allard	"		1		
		"	Cérophas Dionne	Drummondville		1		
		"	Jos. Beulac	L'Avenir		1		
		"	A. Charpentier	"		1		
		St-Eugène de Grantham	Delphis Drolet	St-Eugène de Grantham				1
		St-Germain de Grantham	Olivier Rajotte	St-Germain de Grantham		1		
		"	Dontail Dionne	"		1		
		"	Frédéric Moreau	"		1		
		"	Eugène Gagné, fils	"		1		
		"	Michel Gauthier	"		1		
		"	Olivier Lemaire	"				1
		"	E. Sylvestro	Duncan Station		1		
		"	Adélar Lanoie	St-Guillaume d'Upton		1		
				A reporter.....		3	28	3

DRUMMOND—*Suite.*

MUNICIPALITÉS.	PROPRIÉTAIRES OU GÉRANTS.	ADRESSES POSTALES	B	F	B F
Report.....			3	28	3
Wendover et Simpson.	Damien Janelle.....	St-Cyrille de Wendover.....		1	
"	Paul Valois.....	"		1	
"	Hermen, Fontaine.....	"		1	
Wickham	Soc. Bourricie et fromagerie.....	"			1
"	Léon Ball.....	Wheatland.....		1	
"	F. Provencher.....	L'Avenir.....		1	
Wickham Ouest.....	Jos. Lafrance.....	St-Hyacinthe.....			1
Total.....			3	33	5

## GASPÉ No. 1.

Douglas Est.....	Pas de rapport.....				
Gaspé Baie Sud.....	".....				
Grand Rivière.....	".....				

## GASPÉ No. 2.

Grosse Isle.....	Pas de rapport.....				
Havre Aubert.....	".....				
Havre aux Maisons.....	".....				
L'Etang du Nord.....	".....				

## GASPE No. 3.

Ste-Anne des Monts.....	Frs. Lepage.....	Ste-Anne des Monts.....	1		1
St-Norbert du Cap Chat.....	J. Gust. Roy.....	Cap Chat.....	1		
"	Emile Coté.....	".....	1		
Total.....			3		1

## HOCHELAGA.

L'Enfant Jésus de la	Pointe aux Trembles.....	Pas de rapport.....			
Riv. des Prairies.....	Alf. Vézina.....	Riv. des Prairies.....		1	
Sault au Récollet.....	".....	Pas de rapport.....			
Longue Pointe.....	".....	".....			
St-Léonard de Port	John McIntosh.....	Côte St-Michel.....		1	
Verdun.....	".....	Pas de rapport.....			
Total.....			1		1

## HUNTINGDON.

MUNICIPALITÉS.	PROPRIÉTAIRES OU GÉRANTS.	ADRESSES POSTALES.	B	F	B F
Dundee	Macpherson & Ferguson	Huntingdon	1		
"	D. M. Macpherson	Lawson, Ont.	1	1	
Elgin	Snail Bros.	Kelso	1		
"	Macpherson & Ferguson	Huntingdon	3		
Franklin	Narc. Beaudin	Russelltown-Chateauguay		1	
Godmanchester	Macpherson & Ferguson	Huntingdon	6		
"	W. H. Walker	"	1		
"	R. S. Feeny	"	1		
Havelock	Max Patenaude	Stockwell-Chateauguay	1		
"	N. Beaudin	Russelltown	1		
"	G. Gamelin	"	1		
Hemmingford	Thomas Boyce	Hemmingford "	2		
"	(village)	"	1		
Hinchinbrooke	Geo. W. Lomis	Herdman		3	
"	Macpherson & Ferguson	Huntingdon	4		
"	Martin Connell	Dewittville	1		
"	John A. McDonald	Athelstan		1	
"	Farquhar & Oliver	Russelltown		1	
Huntingdon	Macpherson & Ferguson	Huntingdon		1	
St-Anicet	Musson & Caza	St-Anicet	1		
"	Syn. de Cultivateurs	Cazaville		1	
"	D. M. Macpherson	La Guerre		1	
"	"	Port Lewis	3		
"	James Irvine	Cazaville	1		
Ste-Barbe	Olivier Hainault	Ste-Barbe	1		
Total			7	27	7

## IBERVILLE.

St-Alexandre	Amb. Labrecque, fils	St-Alexandre	1		
"	Narc. Brault, fils	"	1		
St-Anne de Sabrevois	S. J. Roy	Sabrevois	1		
St-Athanase	Solyne Davignon	St-Athanase	1		
"	Amb. Poirier	"	1		
St-Brigide	Osius Archambault	St-Brigide		1	
"	Godfroy Tessier	"	1		
St-George de Henryville	S. J. Roy	Sabrevois	1		
"	Léon Bénard & Cie	Henryville	1		
St-Grégoire	Thos. Barrière	Mount Johnson	1		
"	Michel Monat	"	1		
"	Frank Solime	Versailles Station	1		
St-Sébastien	Pierre Brault, fils	St-Sébastien	1		
"	Alphée Lamothe	Pike River, Missisquoi		1	
Total			3	10	1

## JACQUES-CARTIER.

Ste-Anne de Bellevue	Conrad Vallée	Ste-Anne de Bellevue	1		
Ste-Anne du bout de l'Isle	Télesphore Madore	"	1		
A reporter			2		

JACQUES-CARTIER—*Suite.*

MUNICIPALITÉS.	PROPRIÉTAIRES OU GÉRANTS.	ADRESSES POSTALES.	B	F	BF
	Report.....			2	
Ste-Geneviève	J. B. Meloche, fils.....	Ste-Geneviève.....	1		
"	Amb. Pilon.....	".....	1		
"	Edouard Legault.....	".....			1
St-Laurent	(village) J. B. Meloche.....	St-Laurent.....	1		
"	(ville) Pierre Meloche.....	St-Laurent.....	1		
St-Raphaël de l'Île	Pas de rapport.....				
Bizard	Nap. Boivin.....	Isle Bizard.....	1		
	Total.....		7		1
<b>JOLIETTE.</b>					
Bienheureux Alphonse	Geo. E. Trudeau.....	St-Alphonse.....		1	
de Rodriguez	Rosario Gervais.....	St-Jean de Matha.....	1		
"	Ludger Martineau.....	Joliette.....	1		
Joliette	Adol. Omer Parent.....	Berthierville, Co. Berthier.....	1		
St-Ambroise de Kildare	Jos. Breault.....	Kildare.....		1	1
"	Laporte & Ethier.....	".....	1		
Ste-Béatrix	Alfred Laporte.....	Ste-Béatrix.....		1	
"	Joseph Laurent.....	".....	1	1	
"	Théod. Beaudry.....	".....	1		
St-Charles-Borromée	Desrochers & Massé.....	St-Thomas.....	1		
"	Jos. Arnault.....	St-Charles Borromée.....	1		
"	O. Mercier.....	".....	1		
St-Côme	A. Labine.....	St-Côme.....	1		
"	O. Gauthier.....	".....	1		
"	S. Haumont.....	".....	1		
Ste-Elizabeth	P. L. Gadoury.....	Ste-Elizabeth.....	1		
"	Horm. Dudemaine.....	".....	1		
"	Wilfrid Gingras.....	St-Justin, Maskinongé.....		1	
St-Elizabeth	Moïse Roy.....	St-Jean de Matha.....	1		
"	J. Laferrière.....	St-Barthélemi, Berthier.....	1		
"	Jos. Clément.....	Ste-Elizabeth.....	1		
Ste-Emélie de l'Energie	Onésime Beaudry.....	Ste-Emélie de l'Energie.....	1		
"	Jos. Coutu.....	".....	1		
"	Moïse Beaulieu.....	".....	1		
"	Jos. Desroches.....	".....	1		
St-Félix de Valois	J. Armstrong.....	St-Gabriel de Brandon, Berthier.....	1		
"	Geo. Asselin.....	St-Félix de Valois.....	1		
"	Eug. Boucher.....	".....	1		
"	Aug. Boucher & Frère.....	".....	1		
St-Jean de Matha	Pas de rapport.....				
Ste-Mélanie	Zacharie Lépage.....	Ste-Mélanie.....	1		
"	Jos. Clément.....	".....	1		
"	Desiré Nadeau.....	".....	1		
St-Thomas de Jersey				1	
Nord	Eug. Masse.....	St-Thomas.....	1		
St-Thomas de Jersey				1	
Nord	Max Coutu fils.....	".....			1
St-Paul de Lavaltrie	Adolphe Gingras.....	St-Paul d'Industrie.....	1		
"	Joseph Maleau.....	".....	1		
"	Noé Desrosiers fils.....	".....	1		
	Total.....		4	26	8

## KAMOURASKA.

MUNICIPALITÉS.	PROPRIÉTAIRES OU GÉRANTS.	ADRESSES POSTALES.	B	F	B F
Kamouraska (Village)	Joseph Beaulieu	Kamouraska			1
N.-D. Mont Carmel	Chs Roy & Cie	Ile aux Grues Montmagny	1		
N.-D. de la Riv. Ouelle	J. A. Pelletier	Rivière Ouelle			1
St-Alexandre	J. J. Bélanger & Cie	St-Alexandre			1
St-André	Desjardins & Marquis	St-André			1
"	Harvey & Cie	"			1
"	S. Dugal	"			1
Ste-Anne de la Poca- tière	Ecole d'Agriculture	Ste-Anne de la Pocatière	1		
"	Frs. Gendron	"			1
"	Wilbrod Roy	"			1
"	Jos. Boucher	"			1
St-Denis	Ang. Dionne	St-Denis			1
St-Germain	Edr. Pelletier	Cap St-Ignace, Montmagny			1
"	Ls. A. Lévesque	St-Germain			1
Ste-Hélène	Edr. Pelletier	Cap St-Ignace, Montmagny			1
St-Louis de Kamouraska	Rd N. H. Michaud, curé	St-Louis de Kamouraska			1
St-Onésime d'Ixworth	France Gendron fils.	Ste-Anne de la Pocatière			1
St-Pacôme	Pierre Lévesque	St-Pacôme			1
"	Levesque & Danjou	"			1
St-Paschal	J. B. St-Pierre	St-Philippe de Néri	1		
St-Philippe de Néri	Joseph Lavoie	"			1
Total			3	15	3

## LAC ST. JEAN.

Delisle	Alfred Gagné	Delisle			1
Hébertville	Oct. Lemay	Hébertville	1		
"	A. Lemay	"			1
"	Servule Tremblay	" (Caron)			1
"	Charles Tremblay	" (Lac Kenogami)			1
"	Joseph Déchene	"			1
N.-D. d'Hébertville (vil)	Philippe Hudon	" (village)			1
Normandin et Albanel	Alph. Poirier	Normandin			1
Roberval (village)	Luc Lizotte	Roberval			1
St-Bruno	Stanislas Pilote	Pasteur			1
St-Félicien	Naud & Germain	Poiré, Portneuf			1
St-Gédéon	Jos. Girard	St-Gédéon			1
"	André Bouchard	"			1
St-Jérôme	Eli Gagné	Metabetchouan			1
"	Chs. Simard	"			1
"	Jos. Gagnon	St-Jérôme			1
"	J.-Bte Bergeron	"			1
"	Octave Hudon	Metabetchouan			1
"	Jos. Baillargeon	St-Jérôme			1
St-Joseph d'Alma	Edm. Bergeron	St-Joseph d'Alma			1
"	Liguori Harvey	"			1
St-Louis de Metabet- chouan	Octave Lefrançois	Chambord			1
St-Méthode	Jos. Potvin	St-Félicien			1
St-Prime	Adélar Perron	St-Prime			1
"	Côté & Lavoie	"			1
St-Thomas d'Aquin	Alfred Boivin	Lac Bouchette			1
Total			1	23	2

## LAPRAIRIE.

MUNICIPALITÉS.	PROPRIÉTAIRES OU GÉRANTS.	ADRESSES POSTALES.	B	F	B	F
Laprairie de la Made-						
leine.....	Eus Martel.....	Pierreville, comté Yamaska.....		1		
St-Constant.....	Jos. Fyfe.....	St-Constant.....	1			
St-Isidore.....	J. S. R. Pagé.....	St-Isidore (Village).....	1			
".....	Ed. McGowan.....	St-Martine, Chateauguay.....		1		
St-Jacques le Mineur.....	Elz. Martia.....	St-Jacques le Mineur.....		1		
St-Philippe.....	Léandre Gobeil.....	Baie St-Paul, Charlevoix.....		1		
Total.....			2	4		

## L'ASSOMPTION.

L'Assomption.....	Pas de rapport.....					
" (Ville).....	Rév. J. Bte Jobin.....	L'Assomption.....	1			
".....	Alfred Longpré.....	".....	1			
".....	Jos. Parthenais.....	".....	1			
".....	Jos. Chevalier.....	".....		1		
".....	Philippe Lanoie.....	".....		1		
Laurentides.....	Edm. Desmaris.....	Laurentides.....	1			
L'Epiphanie.....	Jos. Morand.....	L'Epiphanie.....	1			
Repentigny.....	Jos. N. Thonin.....	Repentigny.....			1	
".....	Aimé Lord.....	".....			1	
St-Charles Lachenaie.....	Wilfrid Frappier.....	Lachenaie.....			1	
St-Henri Mascouche.....	Sam. Chagnon.....	St-Paul l'Ermite.....	1		1	
".....	Adélard Bourgonin.....	Mascouche.....	1			
".....	Alph. Soucisse.....	".....	1			
".....	Louis Lamoureux.....	".....	1			
".....	Jean Durand.....	".....	1			
St-Lin.....	Brien & Gauthier.....	St-Lin.....	1			
".....	T. Corbeil.....	La Plaine, Terrebonne.....	1			
St-Paul l'Ermite.....	Sam. Chagnon.....	St-Paul l'Ermite.....			1	
".....	Philias Leveillé.....	".....			1	
".....	F. O. Lachapelle.....	".....	1			
St-Roch l'Achigan.....	Jos. Delongchamp.....	St-Roch l'Achigan.....	1			
".....	E. Gariépy.....	".....	1			
".....	A. St-André.....	".....			1	
St-Sulpice.....	Arthur Chicoine.....	St-Sulpice.....	1			
".....	Jos. Robitaille.....	".....			1	
Total.....			17	4	5	

## LAVAL.

St-François de Sales.....	Delvica Adam.....	St-François de Sales.....	1			
".....	O. Veillette.....	Louiseville, Maskinongé.....	1			
St-Martin.....	J. L. Allard.....	St-Martin.....	1			
St-Rose de Lima.....	A. Lahaie.....	St-Rose.....	1			
".....	R. Couvrette.....	".....	1			
".....	I. G. Héroux.....	".....			1	
St-Rose (Village).....	Archambault & Cossette.....	".....			1	
St-Vincent de Paul.....	Pas de rapport.....	".....			1	
Total.....				5	2	

## LÉVIS.

MUNICIPALITÉS.	PROPRIÉTAIRES OU GÉRANTS.	ADRESSES POSTALES.	B	F	B	F
St-Etienne de Lauzon	Victor Plante	Baillargeon	1			
St-Henri de Lauzon	A. Beaudoin	D'Arctagnan	1			
"	Adolphe Fortier	St-Henri Village			2	
"	Nap. Beaudoin	D'Arctagnan			1	
"	Zéphirin Talbot	"			1	
St-Lambert	de Bacour	Scott Junction			1	
"	Jos. Paquet	St-Lambert			1	
St-Nicholas	Alph. Bergeron	St-Antoine de Lotbinière			1	
"	Frs. Fouquet	Darveau			1	
"	Chs. Filteau	Fréchette			1	
"	Xavier Lambert	Ross Mills			1	
Total			2	10		

## L'ISLET.

L'Islet	L. A. Boucher	L'Islet	1			
"	O. Carboneau	"	1			
"	Eust. Ménard	L'Anse à Giles	1			
"	Cyrus Houle	Trois Saumons	1			
St-Aubert	(Syndicat de Cultiva- teurs) Rev. Chs. A. Leclerc	St. Aubert	1			
St-Cyrille de Lessard	Désiré Mercier	St-Cyrille de l'Islet			1	
St-Jean Port Joli	Edr. Vaillancourt	St-Jean Port Joli				1
"	Jean Gilbert	"			1	
St-Louise	Alphée Collin	Montmagny, Montmagny			1	
St-Pamphile	Honoré Chouinard	St-Pamphile			1	
St-Roch des Aulnaies	Aug. Pelletier & Cie	Village des Aulnaies			1	1
"	Dolard Gendron	St-Roch des Aulnaies			1	
Total			9	3	1	

## LOTBINIÈRE.

Deschailions	Francis Hamel	Parisville				1
"	Edr. Barabé	St-Jean des Chaillons	1			
"	Arthur Paris	Parisville			1	
"	Victor Chandonnet	"			1	
"	Joseph Dubuc	St-Jean des Chaillons			1	
St-Agapit rivage de Beau	A. Tremblay & Cie	St-Agapit	1			
"	Geo. Olivier	"				1
St-Agathe	Honoré Paquette	St-Agathe	1			
"	Oct. Boulanger	"			2	
"	Francis Massé	"				1
St-Antoine de Tilly	Alphé Aubin	St-Antoine de Tilly			1	
"	Alph. Bergeron	"			1	
"	Félix Lambert	"			1	
"	G. Laroche & J. Côté	"			2	
St-Appolinaire	Ferd. Fortier	St-Appolinaire			2	
"	Alphé Aubin	St-Antoine de Tilly			1	
A reporter			5	12	2	

LOTBINIÈRE—*Suite.*

MUNICIPALITÉS.	PROPRIÉTAIRES OU GÉRANTS.	ADRESSES POSTALES.	B	F	B F
		Report .....	5	12	2
St-Croix .....	Jos. Croteau .....	St-Croix .....		1	
" .....	Eug. Rhéaume .....	" .....		1	
" .....	Laliberté & Cayer .....	" .....		1	
St-Edouard .....	Honoré Castonguay .....	Rivière Bois Clair .....			2
" .....	Edm. Daigle .....	" .....		1	
" .....	Théop. Daigle .....	" .....		1	
" .....	Onésime Lemay .....	" .....		1	
" .....	Edr. Coulombe .....	" .....			1
St-Emélie .....	Damase Beaudet .....	Leclercville .....		1	1
" .....	Adjutor Doré .....	" .....		1	
St-Flavien .....	Lazare Bedard .....	St-Flavien .....		1	
" .....	Jos. Simoneau .....	" .....		1	
" .....	L. O. Ratté .....	" .....		1	
" .....	Rémi Bergeron .....	Methot's Mills .....		1	
St-Giles de Beauvillage .....	Naz. Demers .....	St-Flavien .....		1	
St-Jean des Chaillons .....	Alf. Barabé .....	St-Giles .....		1	
" .....	Victor Chandonnet .....	St-Jean des Chaillons .....	1		
" .....	Arthur Paris .....	Parisville .....		1	
" .....	Frs. Hamel .....	" .....		1	
St-Louis de Lotbinière .....	Philias Desrochers .....	Lotbinière .....		1	1
" .....	Elie Groleau .....	" .....		1	
" .....	Narc. Thibaudan .....	" .....		1	
" .....	Philias Laliberté .....	" .....		1	
St-Narcisse de Beauvillage .....	Didace Kirouac .....	Newbois .....		1	
" .....	Jos. Lefebvre .....	St-Narcisse de Newbois .....		1	
St-Patrice de Beauvillage .....	P. de Bacourt .....	Scott Junction, Beauvillage .....	1		
St-Philomène de Fortierville .....	Octave Laguerre .....	St-Philomène .....			1
" .....	Lucien Laliberté .....	" .....			1
St-Sylv. de Beauvillage .....	H. King .....	St-Sylvestre Ouest .....		1	
" .....	Samuel Smith .....	Parkhurst .....		1	
" .....	Sam. Neill .....	St-Sylvestre Ouest .....		1	
" .....	Jos. Grégoire .....	" Est .....		1	
" .....	Payeur & Bisson .....	" .....		1	
					1
		Total .....	9	35	10

## MASKINONGÉ.

Hunterstown .....	Henri Bergeron .....	St-Paulin .....		1	
Louiseville .....	Adrien Milot .....	Yamachiche, St-Maurice .....	1	1	
St-Alexis .....	Henri Bergeron .....	St-Paulin .....		1	
" .....	Philias Allard .....	St-Alexis des Monts .....		1	
St-Ant. de la Rivière du Loup .....	Alphonse Paquin .....	St-Léon .....		1	
" .....	Arthur Fournier .....	St-Léon .....		1	
" .....	Pierre Bussiére .....	St-Léon .....		1	
St-Didace .....	Pas de rapport .....			1	
		A reporter .....	1	6	

MASKINONGÉ—*Suite.*

B	F	B	F	MUNICIPALITÉS.	PROPRIÉTAIRES OU GÉRANTS.	ADRESSES POSTALES.	B	F	B	F
						Report	1	6		
1				St-Jos. de Maskinongé.	Vve Ant. Saucier	Pont de Maskinongé	1			
1				"	Victor Sicard	Maskinongé			1	
1				"	N. Clément	Pont de Maskinongé			1	
		2		"	M. Dalcourt	Maskinongé	1			
1				"	Arm. Dauplaise	Louiseville			1	
1				St-Justin	Fournier	St-Justin	1			
1				"	Pierre Bussières	"	1			
				"	L. Ant. Caron	"			1	
1				St-Léon le Grand	Roy, Caron & Boisvert	St-Léon	1	2		
1				"	Paul Boisvert	"	1			
1				"	Sam. Lefrançois	"	1			
1				"	F. X. Dionne	"	1			
1				"	Wilbrod Ferron	"	1			
1				"	Thos. Roy	"	1		1	
1				"	Léonard Milot	"	1		1	
				"	Arthur Lessard	St-Ursule				
1				St-Paulin	Henri Bergevin	St-Paulin	1	2		
1				St-Ursule	Alfred Lessard	St-Ursule	1	1		
				"	Norbert Fleury	"	1			
				"	Isaac Fournier	"	1			
				"	Henri Lessard	"	1			
				"	Sam. Boucher	"	1			
				"	Tous. Grenier	"	1			
						Total	5	25	6	

## MÉGANTIC.

				Halifax Nord	Pas de rapport					
				Halifax Sud	Beaudoin & Provencher	Beaudoin	1			
1				"	Louis & Oscar Gilbert	St-Ferdinand			2	
1				"	Louis Thibault	"			1	
1				"	Masse et Gilbert	"			1	
1				"	Masse & Bergeron	"			1	
1				"	Barth. Pelletier	"			1	
				"	L. Gilbert	"			1	2
35	10			Inverness	John F. L. Cox	Glen Murray	3			
				"	Thos. Davidson	Millfield	1			
				"	Wm. Côté	Inverness			1	
				Ireland	Bourrerie de Maple Grove	Maple Grove	1			
				"	Xavier Masse	New Ireland			1	
				"	Jos. O. Roy	Richardville			1	
				"	Basile Tanguay	Black Lake			1	
1				Ireland Nord	F. Mercier	"			1	
				"	Louis Filion	Theford Mines			1	
1				Leeds	Robert Anderson	Wilson's Mills	1			
1				"	Fréd. Gagnon	West Broughton, Beauce			1	
				"	J. A. McCallum	Leeds Village			1	
1				Leeds Est	Alfred Gagné	Leeds Est	2	2		
1				"	Delphis Roy	West Broughton			1	
1				Nelson	Fran. Masse	Boissonneault, Mégantic			1	
				Hallsiville	P. O. Drouin	Somerset			1	
				Somerset Nord	Turcotte & Roy	St-Julie Station			4	
6						A reporter	4	28	3	

MÉGANTIC—*Suite.*

MUNICIPALITÉS.	PROPRIÉTAIRES OU GÉRANTS.	ADRESSES POSTALES.	B	F	B F
		Report.....	4	28	3
Somerset Sud.....	O. Morin.....	Somerset.....		1	
".....	N. Bolduc.....	".....		1	
".....	D. Simoneau.....	".....		1	
".....	C. E. Gosselin.....	".....			1
Ste-Anastasia de Nelson.....	Lucien Lemay.....	Lyster.....			1
".....	".....	".....		1	
St-Pierre Baptiste.....	Louis Thibault.....	Lyster Station.....		1	
".....	Geo. Simoneau.....	St-Ferdinand.....		2	
Thetford Nord.....	J. O. Hébert.....	St-Sophie.....		1	
".....	Geo. Filion.....	Sacré-Cœur de Marie.....		1	
".....	Louis Chateauf.....	".....		1	
".....	Ray Beaudoin.....	".....		1	
".....	Omer Sévigny.....	St-Ferdinand.....		1	
		Total.....	4	42	4

## MISSISQUOI.

Bedford.....	Stewart Simmons.....	Bedford.....		1	
".....	Emilien Lavigne.....	".....			1
Cowansville.....	Geo. Hubbard.....	Cowansville.....		1	
Dunham (village).....	J. L. Gilbert.....	Dunham.....			1
Dunham.....	E. O. Hutchins.....	North Pinacle.....		1	
".....	N. Girard.....	Béranger.....		1	
".....	Wm. Russell.....	Dunham.....		1	
".....	J. G. Wales.....	East Dunham.....		1	
".....	W. E. Perkins.....	".....		1	
".....	A. Cartier.....	Cowansville.....		1	
".....	S. Ingalls.....	Dunboro.....		1	
".....	John Miltimore.....	Scotstown, Compton.....		1	
Farnham.....	Eus. Martel.....	Farnham.....		1	
Farnham Ouest.....	Amédée Charland.....	".....		1	
".....	Louis Laroque.....	".....		1	
".....	Wm. Tilson.....	".....		1	
".....	El. G. Welsh.....	".....		1	
".....	Eus. Martel.....	".....		1	
Frelighsburg.....	Thomas Morrison.....	Frelighsburg.....			1
N.D. des Anges de Stan- bridge.....	Alfred Courtemanche.....	N. D. de Stanbridge.....		1	
N.D. de Stanbridge.....	Aug. Marois.....	".....		1	
Stanbridge.....	Jered Hawk.....	Pearceton.....		1	
Stanbridge Station.....	Alphée Lamothe.....	Stanbridge Station.....		1	
St-Armand Est.....	Frank Farnham.....	East Dunham.....		1	
".....	L. Smith (Gérant).....	St-Armand Station.....		1	1
".....	P. S. Taylor.....	Stanbury.....		1	
".....	Sam. Duhamel.....	Pigeon Hill.....		1	
St-George de Clarence- ville.....	Sam. J. Roy.....	Sabrevois Itherville.....		1	
".....	A. H. Derick.....	Clarenceville.....		1	
".....	Henry Anclair.....	".....		1	
".....	C. M. Harvey.....	Venice.....		1	
		A reporter.....	5	21	6

## MISSISQUOI—Suite.

MUNICIPALITÉS.	PROPRIÉTAIRES OU GÉRANTS.	ADDRESSES POSTALES.	B	F	B F
		Report.....	5	21	6
St-Ignace de Stanbridge	Alex. Roy	Mystic.....	1		
"	Em. A. Russell	North Stanbridge.....	1		1
St-Thomas de Foucault.	Mr. McGarry	Noyan.....	1		
Sweetsburg	J. Labombarde	Sweetsburg.....	1		
		Total.....	5	25	7

## MONTCALM.

Chertsey	Alex. Rivet	St-Théodore.....	1		
"	Ludger Beauregard	".....	1		
Kilkenny	Geo. Bennett	New-Glasgow, Terrebonne.....	1		
"	Moïse Sauriol	540 rue Mont-Royal, Montréal.....	1		
Rawdon	John Lane	Rawdon.....	1		
"	Ritchie Boyce	".....	1		
"	Mag. Barrette	".....	1		
"	C. Beauséjour	".....	1		
"	John Parkinson	".....	1		
St-Alexis	Oct. Magnan	St-Alexis.....	1		
"	Ern. Liard	".....	1		
St-Esprit	Ray Lesage	St-Esprit.....	1		
St-Jacques	Clément Laviolette	St-Jacques.....	1		
"	Nap. Marion	".....	1		
"	Fréd. Goyette	".....	1		
St-Julienne de Rawdon	J. Bte. Payan	St-Julienne.....	1		
St-Liguori	Joseph Gaudet	St-Liguori.....	1		
"	Aquila Lefebvre	".....	1		
"	Moïse Brault	".....	1		
St-Marie Salomé	Louis B. Fontaine	Rue Lanaudière, Joliette.....	1		
		Total.....	10	10	

## MONTMAGNY.

Berthier	Boucher & Mercier	Berthier (en bas).....	1		
Cap St-Ignace	J. Eloi Jalbert	Cap St-Ignace.....	1		
"	Edm. Bélanger	".....	1		
"	Edouard Pelletier	".....	1		
Montmagny	Geo. Fournier	Montmagny.....	1		
"	Vilfrid Protik	".....	1		
"	Naz. Bernatchez	".....	1		
Montminy	Désiré Delagrave (gérant)	St-Paul du Buton.....	1		
"	Théop. Nicole	".....	1		
St-Antoine de l'Île aux Grues	Roy & Cie	Île aux Grues.....	1		
St-François Rivière du Sud	Adélaré Bélanger	St-François Montmagny.....	1		
"	Jos. Blais	".....	1		
St-Pierre Riv. du Sud	Zéph. Clontier	St-Pierre.....	1		
"	Elzéar Blais	".....	1		
		Total.....	10	4	

## MONTMORENCY.

MUNICIPALITÉS.	PROPRIÉTAIRES OU GÉRANTS.	ADRESSES POSTALES.	B	F	B F
Chateau Richer.....	Télesphore Rhéaume.....	Chateau Richer.....	1		
L'Ange Gardien.....	Elzéar Huot.....	L'Ange Gardien.....	1		
"	Jos. Lortie.....	"	1		
Ste-Anne de Beaupré.....	Frs. Fortier.....	Ste-Anne de Beaupré.....	1		
Ste-Famille I. O.....	J. Ed. Boily.....	Ste-Famille.....	1		
St-Férol.....	Syndicat de Fromage.....	St-Férol.....	1		
St-Jean I. O.....	Gaud. Gagnon.....	St-Jean I. O.....	1	1	
St-Joachim.....	Séminaire Québec.....	Québec.....	1		
St-Pierre I. O.....	Alfred Maranda.....	St-Pierre I. O.....	1		
"	Stanislas Gagnon.....	Coin rues St-Félix et Coulombe.....	1		
St. Tite des Caps.....	Philias Leblond.....	St-Sauveur, Québec.....	1		
"	"	St-Tite des Caps.....	1		
Total.....			9	2	

## NAPIERVILLE.

Napierville.....	Pas de rapport.....	"			
St-Cyprien.....	Théop. Fortin.....	Napierville.....	1		
"	Horn. Béchard.....	"	1	1	
St-Edouard.....	Philias Serre.....	St-Edouard de Napierville.....	1		
"	Sévère Bessette.....	"	1	1	
St-Michel Archange.....	Joseph Vanchestein.....	St-Michel de Napierville.....	1		
"	A. C. Bourdeau.....	"	1		
St-Patrice de Sherrington.....	Horn. Béchard.....	Douglasburg.....	1		
"	James Irvine.....	Dalkith, Ont.....	1		
St-Rémi de la Salle.....	Chs. H. Latour.....	St-Rémi.....	1	1	
"	James McGowan.....	St-Martine, Chateauguay.....	1	1	
Total.....			6	3	1

## NICOLET.

La Nativité de Bécancourt.....	Achille Carignan.....	Bécancourt.....	1	1	
"	Philémon Brassard.....	"	1		
"	Philippe Dupuis.....	"	1		
"	Gasp. Côté.....	"	1		
Nicolet.....	Lucien Doré.....	Nicolet.....	1		
"	Nap. Desfossés.....	"	1	1	
"	Abra. Beaulac.....	"	1		
Ste-Angele de Laval.....	Nap. Ricard.....	St-Grégoire.....	1		
Ste-Brigitte des Saults.....	Joseph Lemire.....	Ste-Brigitte des Saults.....	1		
"	Omer Parent.....	St-Elphège, Yamaska.....	1		
St. Célestin.....	Ludger Picher.....	St-Célestin.....	1		
"	George D. Ellison.....	"	1		
"	Grég. Hébert.....	"	1		
St-Edouard de Gentilly.....	Philémon Duguay.....	"	1	1	
"	H. Eug. Fournier.....	Gentilly.....	3	1	
Ste-Eulalie.....	Thibodeau & Hamel.....	Ste-Eulalie.....	1		
"	Delphis Bergeron.....	St-Valère de Bulstrode, Arthab'ka.....	1		
"	Germain St-Pierre.....	Arthabaskaville.....	1		
A reporter.....			1	18	3

LISTE DES FABRIQUES.

245

NICOLET—Suite.

MUNICIPALITÉS.	PROPRIÉTAIRES OU GÉRANTS.	ADRESSES POSTALES.	B	F	BF
	Report		1	18	3
St-Gertrude	A. Ouellette	St-Gertrude	1		
"	Jos. Picher	"	1		
"	Noé Morissette	"	2		
"	Narc. Dorion	"	1		
"	H. E. Fontaine	Rivière Gentilly	1		
St-Gregoire le Grand	Hubert Dufresne	St-Gregoire	1		
"	Luc Forest	"			1
"	Olivier Hébert	"	1		
"	Luc Héon	"	1		
"	Aurélien Bergeron	"	1		
"	Luc Thibodeau, sr.	"	2		
"	Gédéon Houle	"	1		
St-Jean Bte de Nicolet.	Pas de rapport				
St-Léonard	Jos. Ern. Doucet	St Léonard d'Ashton	1		
"	Hyac. Cloutier	"	1		
"	Xavier Lacourcier	St-Léonard	1		
"	Jos. Hébert	St-Léonard d'Ashton			1
St-Marie de Blandford.	Alfred Baron	St-Marie de Blandford.	1		
St-Monique	J. B. Beauchemin	St-Monique			1
"	Syndicat de Ste-Perpétue.	St-Perpétue	1		
"	E. Desfossés	"	1		
"	Syndicat du Grand St.				
"	Esprit	Grand St-Esprit	1		
"	Thomas Lafond	La Baie, comté Yamaska	1		
St-Perpétue	Luc Girard	St-Perpétue	1		
"	Eug. Beauchemin	"	1		
St-Pierre les Becquets.	Jos. Audet	St-Cécile de Lévard			1
"	Paul Spéhard	St-Pierre les Becquets	1		
"	Alfred Naud	"	1		
"	Ferd. Cinq-Mars	"	1		
"	Amb. Tousignant	St-Sophie de Lévard	1		
St-Samuel	Adol. Bergeron	St-Valère de Bulstrode, Arthabaska.	1		
St-Sophie de Lévard.	Paul Barabé	St-Sophie de Lévard	1		
"	Naz. Trottier	"	1		
"	Damase Dubuc	"			1
St-Sylvère	Nestor Parent	St-Sylvère	1		
"	Henri Mailhot	St-Gertrude	1		
St-Wenceslas	Albert Thibodeau	St-Wenceslas	1		
"	Télesp. Vigneau	Aston Station	1		
	Total		3	51	8

OTTAWA.

Amherst	Norbert Racicot	St-Rémi	1		
"	R. H. Conroy	Aylmer	1		
Aylmer	P. M. A. Labelle	Aylmer Est	1		
Aylwin	Gordon & Reid	Aylwin	1		
Buckingham	Gorman & Herwood	Buckingham	1		
"	Thos. Ross & Son	Hawkesbury, Ont.	1		
"	Mr. Lamarche	Angers	1		
Hartwell	Jos. Joly	Cheneville	1		

A reporter 2 6

## OTTAWA—Suite.

MUNICIPALITÉS.	PROPRIÉTAIRES OU GÉRANTS.	ADRESSES POSTALES.	B	F	BF
Report .....			2	6	
Hincks .....	Jos. Lasalle .....	Lac Ste-Marie .....			
" (Sud) .....	R. & H. Conroy .....	Deschênes Mills .....	1	1	
" (Est) .....	Pas de rapport .....				
L'Ange Gardien .....	Damase Meilleur .....	Angers .....			1
Lochaber (Nord) .....	John A. Dent .....	St-Sixte .....			
" .....	J. Jacob .....	North Nation Mills .....	1	1	
" (Ouest) .....	Peter McLaughlin .....	Lochaber Bay .....	1	1	
" .....	George Ross .....	Silver Creek .....	1	1	
Lochaber Est .....	Rév. J. Chatelain .....	Thurso .....	1	1	
" .....	A. Rochon .....	Farrelton .....	1	1	
Lorn .....	Wm. Farrell .....	Lasalles .....	1	1	
" .....	Wm. Gibson .....	Ste-Geneviève, Champlain .....	1	1	
Masham .....	Aug. Trudel .....	Montebello .....			2
Montebello .....	Ferd. Huneau .....				1
N.-D. de Bonsecours .....	" .....	Gracefield .....			1
Northfield .....	Aug. Trudel .....				1
Pointe Gatineau .....	Pas de rapport .....	Lucerne .....	1	1	
Portland .....	H. Charberlain .....	Hawkesbury, Ont. .....	1	1	
" .....	Thos. Ross & Son .....	N.-D. de la Salette .....	1	1	
" .....	F. X. Charbonneau .....	Ripon .....	1	1	
Ripon .....	Albert Aubry .....	Montpellier .....	1	1	
" .....	Louis Neveu .....	Valencay .....	1	1	
" .....	Alfred Provost .....	Côte St-Pierre .....	1	1	
" .....	Louis Quesnel .....	St-André Avelin .....	1	1	
St-André Avelin .....	Avila Chenier .....	" .....	1	1	
" .....	J. Bte Major .....	" .....	1	1	
" .....	Jos. Bellisle .....	" .....	1	1	
St-Angélique .....	W. C. Edwards & Cie .....	North Nation Mills .....	1	1	
" .....	Aldéric Lalonde .....	Portage de la Nation .....	1	1	
" .....	Théod. Bonhomme .....	Papineauville .....	1	1	
" .....	Jules Bricault .....	Plaisance .....	1	1	
" .....	Yve H. Robinson .....	St-Amédée .....	1	1	
" .....	Jean Rieux .....	St-André Avelin .....	1	1	
" .....	Horm. Pilon .....	St-Philippe, Argenteuil .....	1	1	
St-Malachie .....	F. M. Gorman .....	Buckingham .....	1	1	
Suffolk & Addington .....	Stan. Archambault & Cie .....	St-Emile de Suffolk .....	1	1	
Templeton (Est) .....	Damase Meilleur .....	Angers .....	1	1	
" .....	Trefflé Lamarche .....	Cousineau .....	1	1	
" .....	Société de fromage et d'Angéline .....	L'Ange Gardien .....	1	1	
Templeton (Est) .....	Wm. Muir .....	St-Rose de Lima .....	1	1	
Thurso .....	Louis Sauré .....	Thurso .....	1	1	
Wakefield .....	Pas de rapport .....				
" (Ouest) .....	Wakefield Cheese Co .....		1	1	
" .....	Wm. Farrell .....	Farrelton .....	1	1	
Wright .....	Chs. Tremblay .....	Pointe aux Trembles .....	1	1	
Total .....			4	46	1

PONTIAC.

	MUNICIPALITÉS.	PROPRIÉTAIRES OU GÉRANTS.	ADRESSES POSTALES.	B	F	B F
	Bristol.....	A. W. McKechnie.....	Elmside.....			1
	Clarendon.....	Pas de rapport.....				1
	Ile du Calumet.....	F. H. Roubeau.....	Calumet Island.....			1
	Litchfield.....	Patrick Sloan.....	Vinton.....			1
	Portage du Fort.....	Pas de rapport.....				
	Shawville.....	".....				
	Témiscamie.....	".....				
			Total.....			3

PORTNEUF.

	N.-D. des Anges.....	J. P. Moreau.....	Montauban.....			1
	N.-D. de Portneuf.....	M. S. Delisle.....	Portneuf.....			1
	".....	Narc. Piché.....	".....			1
	".....	Jos. Ford, jur.....	".....			1
	".....	Daniel Papillon.....	St-Basile.....			1
	".....	Frs. Marcotte.....	".....			1
	".....	Géd. Hamelin.....	Lachevrotière.....			1
	Pointe aux Trembles.....	Alfred Clermont.....	Pointe aux Trembles.....			1
	".....	G. A. Laroche et al.....	".....			1
	".....	Philias Hardy.....	".....			1
	".....	Sim. Gingras.....	".....			1
	St-Alban, Alton et Mon-					
	tauban.....	Octave Naud.....	St-Alban.....			2
	".....	Hubert Perron.....	".....			1
	".....	John Savard.....	".....			1
	St-Augustin de Des-					
	maures.....	Phydimé Rochette.....	St-Augustin.....			1
	".....	Wilf. Vézina.....	".....			1
	St-Basile.....	Bishop, Pepin & Cie.....	St-Basile Station.....			1
	".....	Jos. Morissette.....	".....			1
	".....	Décarreau, Bernard & Cie.....	St-Basile.....			1
	".....	Louis Robitaille.....	".....			1
	".....	France Bédard.....	".....			1
	".....	Leclerc & Marcotte.....	".....			1
	".....	McCarthy, Bernard & Cie.....	".....			1
	St-Casimir.....	Rivard & Lacourcière.....	St-Casimir.....			1
	".....	Tessier & Rivard.....	".....			1
	".....	Alfred Foley.....	".....			1
	".....	Henri Lachance fils Alf.....	".....			1
	".....	Jos Perron.....	".....			1
	".....	Roch Massicotte.....	".....			1
	".....	Tancrède Germain.....	".....			1
	St-Catherine de Fos-					
	sambault.....	Wilfrid Vézina.....	Cap Santé.....			1
	".....	Amb. Bussières.....	Pont Rouge.....			1
	St-Chs. des Grondines.....	La. Arenambault.....	Grondines.....			1
	St-Famille du Cap					
	Santé.....	J. M. Bernard.....	Cap Santé.....			1
	".....	Wilf. Vézina.....	".....			1
	".....	Gab. Hamel.....	".....			2
	St-Gilbert.....	Oct. Naud.....	Poiré.....			1
	".....	Hubert Paquin.....	St-Gilbert.....			1
			A reporter.....			15 26 1

PORTNEUF—*Suite.*

MUNICIPALITÉS.	PROPRIÉTAIRES OU GÉRANTS.	ADRESSES POSTALES.	B	F	B F
	Report.....		15	26	1
St-J.-Bte. des Eureuils	Hubert Angers.....	Les Eureuils.....		1	
Ste-Jeanne de Neuville	Wilfrid Vézina.....	Cap Santé.....	1		
"	Gabriel Hamel.....	Pont Rouge.....		1	
St-Joseph de Descham- bault	Gédéon Laganière.....	La Chevrotière Station.....		2	
"	Aubert Bédard.....	La Chevrotière Station.....		2	
"	Frs. Paquin.....	Deschambault.....		1	
St-Raymond	P. de Bacourt.....	Scott Junction.....	1		
"	Louis Lesage.....	St-Raymond.....		1	
"	Adélar Perron.....	".....		1	
"	Hubert Perron.....	".....		1	
St-Ubalde	Jos. & Alf. Trudel.....	St-Prosper, Champlain.....		3	
	Total.....		17	39	1

## QUÉBEC.

Beauport	Jules Bé langer.....	Beauport.....	1		
L'Ancienne Lorette	James Perry.....	Les Saules.....	1		
St-Ambroise de la Jeune Lorette	Pas de rapport.....				
St-Chs de Charlesburg	Narc. Hamel.....	Charlesbourg.....	1		
St-Dunstan du Lac Beau- port	Pas de rapport.....				
Ste-Foye	Syndicat de Beurrierie.....	Ste-Foye.....	1		
St-Gab. de Valcartier	Lefebvre & Cie.....	Valcartier.....		1	
	Total.....		4	1	

## RICHELIEU.

Sorel	Pas de rapport.....				
St-Aimé	Esdras St-Germain.....	St-Aimé.....	1	1	1
"	Ls. Lalancette.....	".....		1	
"	Narcisse Leveillé.....	".....		1	
St-Anne	Dr. Latraverse & Cie.....	St-Anne de Sorel.....	1		
St-Joseph	Joseph St-Martin.....	Sorel.....	1		
"	Pontbriand et Frères.....		1		
St-Louis	Ant. St-Martin.....	St-Louis de Bonsecours.....		2	
"	Norbert Laplante.....	St-Aimé.....	1		
"	J. B. Laplante.....	St-Louis de Bonsecours.....	1		
St-Marcel	Odilon Vadboncoeur.....	St-Marcel.....	1		
"	Albert Courchesne.....	Lanoieville.....		1	
St-Ours	Pierre St-Germain.....	St-Judes, St-Hyacinthe.....	1		1
"	Edr. Durocher.....	".....	1		
"	Eus. St-Germain.....	".....	1		
"	Mag. Houle.....	St-Victoire.....	1		
"	Le. H. Morin.....	St-Ours.....	1		
" (Ville)	Pierre St-Germain.....	St-Judes, St-Hyacinthe.....		1	
St-Pierre de Sorel	C. J. C. Wurtele.....	Sorel.....	1		
St-Roch	Alexis Collette.....	St-Roch.....	1		
St-Robert	Esdras St-Germain.....	St-Aimé.....	1		
St-Victoire	H. Paul Hus & Duhamel.....	St-Victoire.....	3		
"	Hornidas Plante.....	".....	1		
	Total.....		2	21	4

## RICHMOND.

		MUNICIPALITÉS.	PROPRIÉTAIRES OU GÉRANTS.	ADRESSES POSTALES.	B	F	BF
		Brompton	J. Léo Cayouette	Brompton Falls	1		1
		"	Arthur Martelle	"		1	
		"	Zoel Pellerin	"		1	
		Cleveland	Wm. Houle	St-Cyr		2	
		"	Joe Ledoux	"		1	
		"	Jos. Lefebvre	French Village, Drummond		2	
		Danville	A. M. McCallum	Danville	1		
		"	S. Leet & Son	"	1		
		"	Joe Lafrance	"			2
		Melb. & Brompton	H. L. Burt	Upper Melbourne		1	
		"	A. McKey	"		1	
		"	John A. McLeod	Melborough		1	
		"	John Monroe	"		1	
		"	Gilbert Stalker	Flodden		1	
		"	Jas. McNaughton	"		1	
		"	John Watson	Kingsbury		1	
		"	James Dunbar	Melbourne Ridge		1	
		"	H. W. Armstrong	Upper Melbourne		1	
		"	Wm. D. Stalker	Melbourne Ridge		1	
		Richmond	Wm. Houle	St-Cyr			1
		"	Miss Thompson	Richmond, Que.	1		
		Shipton	J. R. Dennison	Denison's Mills		1	
		"	R. Smith	Nicolet Falls		1	
		"	Joe Parenteau	Asbestos		1	
		"	J. Mabile	Slatington		1	
		Stoke	Frs Dubreuil	Stoke Centre		1	
		St-F.-X. de Brompton	Bédard Lamontagne & Cie	St-F.-X de Brompton		1	
		"	Pierre Labbé	"		1	
		"	Arnold Lindsay	Windsor Mills		1	
		St-George de Windsor	Jos. Lépine	St-George de Windsor		2	
		"	Geo. Richer	"		1	
		"	Ad. Marotte	"		1	
		"	Pierre Kirouac	"		1	
		"	Noel Thibault	"		1	
		Windsor	J. A. Camirand	Sherbrooke	1		
		"	Charles Bégin	Windsor Mills		1	
		"	Alex. Henderson	Corris		1	
		"	Wm. Laroque	Windsor Mills		1	
				Total	5	37	1
RIMOUSKI.							
		Dalibaire et Romieu	Eug. Verreau	Petits Méchins	1		
		MacNider	Chouinard & Roy	MacNider	1		
		Matane (village)	Fraser & Gagnon	Matane	1		
		" (paroisse)	Harrison & Truchon	"	1		
		"	Stan Thibault	Petite Matane	1		
		Mont Joli	Jos. Chouinard & Cie	Ste-Flavie	1		
		"	Jos. Roy	" Station		1	
		N.-D. Sacré-Cœur	Emile Bélanger	N. D. de Rimouski	1		
		St-Anaclet	Arthur Marin	St-Anaclet		1	
		St-Angèle de Mériel	Jos. Ross	St-Angèle de Rimouski		1	
		"	Victor Thibault	"		1	
				A reporter	7	4	

## RIMOUSKI—Suite.

MUNICIPALITÉS.	PROPRIÉTAIRES OU GÉRANTS.	ADRESSES POSTALES.	B	F	B	F
	Report		7	4		
St-Benoit, Jos Labre	Elie Beupré	Anqui	1			
St-Cécile du Bic	Amh. Voyer	Bic	1			
	Zénon Voyer	S. Valérien, Bic	1			
	Fred. Boucher		1			
St-Damase	Johnny Carroll	St-Damase	1			
St-Donat	Alfred Chouinard	St-Angèle de Rimouski	1			
St-Fabien de la Baie						
Ha! Ha!	Edouard Jean	St-Fabien	1			
	Rév. Pierre Audet			1		
St-Félicité	Hermén Gagnon	St-Félicité	1			
	Magloire Franceur	St-Roch des Aulnaies	1			
St-Flavie de Lepage	David Rioux	St-Flavie Station	1			
	Wil. Thibault	St-Flavie	1			
	Jos. Beaulieu	St-Flavie	1			
	Jos. Chouinard	St-Flavie	1			
St-Gabriel	Victor Thibault	St-Angèle de Rimouski	1			
St-Germain de Rimouski (ville)						
	Samuel Côté	Rimouski	1			
	Damase Charette	Mont Joli Station	1			
St-Joseph de Lepage	David Rioux	St-Flavie	1			
St-Luce	Frs. X. Gagnon	St-Luce Station	1			
	Samuel Roy	St. Luce	1			
St-Mathieu de Rioux	Ed. Jean (gérant)	St-Fabien	1			
	Rev. V. Audet (gérant)		1			
St-Moïse	Rev. E. P. Chouinard	St-Moïse	1			
St-Octave de Métis	Phi. Mercier	St-Simon	1			
	L. N. Langlais	St-Octave	1			
	Ern. Desrosiers		1			
St-Pierre du Lac	Rév. G. Brillant	Lac Matapédia	1			
St-Simon de la Baie						
Ha! Ha!	A. A. Nicolle	St-Simon	1			
St-Ulric de Matane	Stan. Thibault	Petite Matane	1			
St-Valérien	Jos. Thériault	St-Valérien	1			
	Léon Hudon		1			
	Jules Amyot		1			
Tessier	Ed. Gauthier	St-Luc de Matane	1			
	Alf. Belzil & Co	St. Mathieu	1			
	Total		21	24		

## ROUVILLE

Marieville	Jos. Archambault	St-Marie de Monnoir	1			
N.-D. de Bonsecours	Jos. Ostiguy	N.-D. de Bonsecours	1			
	Donat Boucher		1			
	Jos. Boucher	Village Richelieu	1			
	Alf. Larivière		1			
	Alp. Tétrault fils	N.-D. de Bonsecours	1			
St-Ange Gardien	Jos. Lacroix	Ange Gardien	1			
	Elie Bourbeau		1			
St-Angèle de Monnoir	Jos. Beaugard	St-Angèle	1			
	A reporter		6	3		

ROUVILLE—*Suite.*

	MUNICIPALITÉS.	PROPRIÉTAIRES OU GÉRANTS.	ADRESSES POSTALES.	B	F	BF
			Report .....	6	3	
1	St-Césaire .....	Henri Normandin .....	St-Césaire .....	1		
1	" .....	Isidore St-Pierre .....	" .....	1		
1	" .....	Fréd. Maynard .....	" .....	1		
1	" .....	Wilfrid Bourbeau .....	" .....		1	
1	St-Hilaire .....	Damien Benoit fils .....	St-Hilaire .....	2		
1	St-J. Bte de Rouville .....	Nérée Bordua .....	St-J. Bte de Rouville .....	1		
	" .....	Jos. Lambert .....	" .....	1		
	" .....	P. Lambert & Cie .....	" .....	1		
	" .....	E. Hébert & Cie .....	" .....	1		
	Ste-Marie de Monnoir .....	Frs. X. Marcoux .....	Ste-Marie de Monnoir .....	1		
	" .....	Jos. Nadeau .....	" .....	2		
	" .....	Hubert Gingras .....	" .....	1		
	" .....	Joseph Gemme .....	" .....	1		
	St-Mathias .....	Avila Trudeau .....	St-Mathias .....	1		
	" .....	William Johnson .....	" .....	1		
	" .....	Eph. Cardinal .....	" .....	1		
	St-Michel de Rouge- mont .....	Osius Roy .....	Rougemont .....	1		
	St-Paul d'Abbotsford .....	Jos. P. Rocheleau .....	Pauline .....		1	
	" .....	Nap. Legros .....	Abbotsford .....		1	
	" .....	Adélar Carignan .....	" .....	1		
		Total .....		25	6	

## SAGUENAY.

	Escoumains .....	Fabrique de Fromage .....	Les Escoumains .....	1		
	" .....	Victor Guay .....	Les Grandes Bergeronnes .....	1		
	L'Anse à Jean .....	Zéphirin Desgagné .....	L'Anse à Jean .....	1		
	" .....	Léandre Boudreau .....	" .....	1		
		Total .....		4		

## SHEFFORD.

	Ely (Sud) .....	Modeste Choinière .....	Racine .....	1		
	" .....	D. Choinière .....	" .....	1		
	" .....	Laurent Racicot .....	Valcourt .....	1		
	" .....	Hy. Bombardier .....	" .....		1	
	" .....	Jos. Veroneau .....	" .....	1		
	" .....	Nelson Monfet .....	West Ely .....	1		
	" .....	Az. Darby .....	South Ely .....	1		
	Granby .....	G. F. Payne .....	Granby .....	1		
	" .....	James Duncan .....	South Granby .....	1		
	" .....	J. Salois .....	" .....	1		
	" .....	G. C. Boyd .....	" .....	1		
	" .....	Tous. Auclair .....	Mawcook .....	1		
	" .....	Wright Irvine .....	Granby .....	1		
	" .....	And. Fossey .....	Granborough .....		1	
	" .....	J. H. Rocheleau .....	Mawcook .....		1	
		A reporter .....		12	3	

## SHEFFORD—Suite.

MUNICIPALITÉS.	PROPRIÉTAIRES OU GÉRANTS.	ADRESSES POSTALES.	B	F	B F
		Report.....	12	3	
Roxton.....	Théod. St. Onge.....	Roxton Est.....			
".....	J. B. Derome.....	" Falls.....	1		
".....	Edéas Lavigne.....	".....	1		
".....	Rod. Favreau.....	".....	1		
".....	Cie de Cultivateurs.....	".....	1		
".....	Ferd. Jais.....	".....	1		
".....	Jos. Brun.....	" Est.....		1	
Roxton Falls.....	Ls. Brazeau.....	Roxton Falls.....	1		
".....	Edéas Larocque.....	".....	1		
".....	Z. S. Lawrence.....	West Shefford.....	1	1	
Shefford.....	Wm. Murray.....	West Shefford.....	1	1	
".....	Jos. Daniels.....	".....			
".....	Jos. Hamilton.....	Waterloo.....	1		
".....	Gedéon Boulé.....	".....	1		
".....	J. E. Hubert.....	".....	1		
".....	Edw. Doonan.....	Shefford Mountain.....	1		
".....	L. E. Richardson.....	".....	1		
Shefford Ouest.....	Pas de rapport.....	Warden.....		1	
Stukely Nord.....	Alexandre Goin (gérant).Lawrenceville.....	".....	1		
".....	Fromagerie Notre-Dame.North Stukely.....	".....	1		
".....	Fromagerie St-Antoine.....	".....	1		
".....	Jos. Morin.....	Rochelle.....	1		
".....	Jos. Hawkins.....	".....	1		
".....	Maxime Archambault.....	".....	1		
Stukely Sud.....	W. Purdy.....	South Stukely.....	1		
".....	John Campbell.....	Rochelle.....	1		
".....	L. Godreault.....	South Stukely.....	1		
".....	Mag. Fleurant.....	".....	1		
".....	Hormisdas Laplante.....	North Stukely.....	1		
St-Alphonse.....	Euc. Phaneuf.....	Eastman, comté Brome.....	1		
".....	Adélard Authier.....	St-Alphonse de Granby.....	1		
St-Cécile de Milton.....	J. Bte. Dubé, jr.....	Angeline, comté Rouville.....	1		
".....	Simon Touchette.....	Milton Est.....		1	
".....	Fred. Menard.....	".....		1	
".....	Azarie Côté.....	".....	1		
St-Joachim de Shefford.....	Nap. Côté.....	St-Joachim.....	1		
".....	Félix Langevin.....	".....	1		
St-Pudentienne.....	Kernon George.....	Shefford Vale.....	1		
".....	Désiré Chaput.....	Egypte.....	1		
".....	Purdy & Savage.....	Shefford Vale.....	1		
".....	(Village) Nelson Mitchell.....	Granby.....		1	
St-Valérien de Milton.....	A. Dufresne.....	St-Valérien.....	1	1	
".....	J. Bte. Dépot.....	".....	1		
".....	Désiré Chaput.....	Egypte.....	1		
".....	André Brasseur.....	St-Valérien.....	1		
".....	Horn. Paquette.....	".....	1		
".....	Rév. J. P. Côté.....	".....		1	
Total.....			3	48	10

## SHERBROOKE.

MUNICIPALITÉS.	PROPRIÉTAIRES OU GÉRANTS.	ADDRESSES POSTALES.	B	F	BF
Ascot	Valéri Duplin	Ascot Corner		1	
"	Moïse Rainville	Sherbrooke		1	
Compton	A. Gérin	Coaticook, comté Stanstead		3	
Lennoxville	Société J. A. Hayes, gérant	Lennoxville	1	2	
Oxford	Jean Plante	Roch Forest		1	
"	Horn. Laplante	South Stukely, comté Shefford		1	
"	A. J. Whitehead	Cherry River		1	
Sherbrooke (Ville)	Alp. J. Camirand	Sherbrooke	1		
Total			2	9	

## SOULANGES.

La Station du Coteau	Emery Sauvé	Coteau Station	1		
St-Clet	J. Bte. Marleau	St-Clet			1
St-Ignace du Coteau du Lac	Jos. A. Bourbonnais	Pont Château	1		
"	Jos. Lalonde	Coteau du Lac			1
St-Jos. de Soulanges	Hector Constant	St-Dominique des Cèdres	1		
"	Emery L'Ecuyer	"	1		
"	Sam Leroux	Cèdres	1		
" (Village)	Oliv. Charlebois	Cèdres	1		
St-Polycarpe (Village)	J. H. Leclair	St-Polycarpe	1		
St-Télesphore	H. Gareau	St-Télesphore	1		
"	Ls. Charlebois	"	1		
St-Zotique	Frs. Méthot	Rivière Beaudette	1		
Total			10	1	1

## STANSTEAD.

Barford	Jas. Mullin	Coaticook		1	
"	Ev. Vincent	Villette, Compton		1	
"	Phi. Tougas	Dixville		1	
"	A. Leblanc	"		1	
"	Olivier Trudeau	Coaticook		1	
"	Pilette & Dupont	St-Herméngilde		1	
"	J. P. Dupuis	"		1	
"	Louis Dupuis	"		1	
Barnston	G. B. Hall	Barnston	1	1	
"	E. N. Heath	Way's Mills		1	
"	Fred. L. Brown	"		1	
"	W. J. Niblock	Kingscroft		1	
"	C. A. Kezar	South Barnston		1	
"	W. W. Heath	Heathton		1	
"	H. E. Corliss	Corliss		1	
"	Edwin C. Wells	Ladd's Mills		1	
"	A. St-Martin	Coaticook		1	
Coaticook	A. Gérin	"	2	4	
Dixville	Alb. Humphrey	Dixville	1	1	
Hatley	J. Morrisson	East Hatley	1		
"	B. Reed	"	1		
Magog	S. Carrier	Magog			1
" (village)	Pas de rapport	"			
A reporter			6	22	

STANSTEAD—*Suite.*

MUNICIPALITÉS.	PROPRIÉTAIRES OU GÉRANTS.	ADRESSES POSTALES.	B	F	B F
	Report.....		6	22	
Stanstead	S. W. Sargeant	Way's Mills	1		
"	W. W. Heath	Heathton		1	
"	C. A. Kezar	South Barnston		1	
"	H. E. Corliss	Corliss Mills		1	
"	Fred. Martin	Barnston		1	
"	W. K. Baldwin	Baldwin's Mills		1	
"	Wm. Brown	Way's Mills		1	
"	Jos. Colt	Hatley		1	
"	Jas. McKay	North Hatley		1	
"	Moise Rainville	Katevale		1	
"	Alex. Thompson	Cassville		1	
"	F. H. Remick	Fitch Bay		1	
"	W. B. Bullock	Marlington		1	
"	Chs. A. Jenkins	Spith's Mills		1	
"	Geo. B. Hall	Barnston Corner			1
"	Eug. A. Baldwin	Stanstead Plain			1
"	Nelson Fish	Minton			1
"	Jas. Morrison	East Hatley			1
	Total.....		7	35	4

## ST-HYACINTHE.

La Présentation	M. A. Piché	Présentation	2		
N.-D. St-Hyacinthe	La Banque de St-Hyacinthe	St-Hyacinthe		1	
"	J. A. Archambault	"		1	
St-Barnabé	Jos. Langevin	St-Barnabé	1		
"	F. H. Chapdeleine	"	1		
"	Philius Leblanc	"	1		
St-Charles	Clod. Millette	St-Charles, Riv. Richelieu	1		
St-Damase	Z. T. Marchessault	St-Damase	1	1	
"	Jacques Jodoin	"	1		
St-Denis	J. Bte Phaneuf	St-Denis, Riv. Richelieu	1	1	
"	Pierre Anger	"	1	1	
"	Michel Richard	"	1		
St-Hyacinthe le Confes- seur	Ecole d'Industrie Laitière	St-Hyacinthe		1	
St-Jude	Aug. Germain	St-Jude	1		
"	Pierre St-Germain	"	1		
"	L. A. L'Heureux	"		1	
St-Marie Madeleine	Horm. Larue	St-Denis, Riv. Richelieu	1		
"	Nap. Chabot	St-Madeleine	1		
St-Thomas d'Aquin	Grégoire Charbonneau	St-Thomas d'Aquin	1		
"	Michel Piché	La Présentation	1		
"	Nap. Bienvenu	St-Thomas d'Aquin	1		
	Total.....		18	7	

## ST. JEAN.

	MUNICIPALITÉS.	PROPRIÉTAIRES OU GÉRANTS.	ADRESSES POSTALES.	B	F	B	F
	St-Bernard de Lacolle.	L. A. Corbière	Lacolle			1	
	"	Jas. W. Stewart	Henrysburg			1	
	St-Jean	J. A. Langelier	St-Jean	1			
	St-Blaise	Sam Roy	Sabrevois, Iberville	1			
	"	Thomas Girard	St-Jean			1	
	St-Luc	Fabrique de fromage	St-Luc			1	
	St-Marguerite de Blairfindie	Henri Ouimet	L'Acadie	1			
	St-Valentin	J. M. Hébert	St-Valentin				1
	"	Cyrille Boudreau	"				1
		Total		3	4	2	

## ST. MAURICE.

	La Visitation de la Pointe du Lac	Olivier Duplessis	Pointe du Lac	1			
	"	Thomas Déchesne	"				1
	"	Télesphore Fréchette	"			1	
	St-Anne de Yama- chiche	Adrien Milot	Yamachiche				1
	St-Barnabé	Ed. Paquin & Lefrançois	St-Barnabé				1
	"	Pierre Corriveau	"				1
	"	Thos. Lacerte	"				1
	"	Alphonse Grenier	"				1
	"	Phi. Gélinas	"				1
	"	Wilfrid Elliotte	Moulin Chorette				1
	St-Boniface de Shaw- enggan	Z. Héroux	St-Sévère			1	
	"	Pas de rapport	"				
	St-Elie	Ludger Rivard	St-Elie				1
	"	Isale Déchainé	"				1
	St-Etienne des Grès	Rap St-Onge	St-Etienne des Grès				1
	"	Nap. Ringuette	St-Ursule, Maskinongé				1
	St-Flore	Hilaire Lupien	St-Flore				1
	"	Benjamin Lavergne	"				1
	"	Uldaric Leblanc	"				1
	St-Mathieu	Thos. Déziel	St-Mathieu de Caston				1
	St-Sévère	Victor Milot	St-Sévère	1			
	"	Alfred Ferron	"				1
	"	Paul Pelletier	"				1
	"	Tous. Grenier	St-Ursule, Maskinongé				1
	Trois-Rivières (ville)	J. A. Milot	Banlieue des Trois-Rivières				1
	Yamachiche	Thos. Munnier	St-Marguerite Rivières	1			
	"	L. E. Lajoie & Cie	Yamachiche				1
	"	Hercule Bourassa	"				1
	"	Thos. Roy	St-Léon, Maskinongé				1
		Total		4	15	12	

## TÉMISCOUATA.

MUNICIPALITÉS.	PROPRIÉTAIRES OU GÉRANTS.	ADRESSES POSTALES.	B	F	B F
Bégon	J. Oct. Massé	St-Jean de Dieu	1		
Fraserville	Wm. Fraser	Fraserville	1		
St-Patrice	A. Picard	St. Patrice		1	
Hocquart	Ern. Dicnaire	(St-Epiphanie) Viger	1		
Isle Verte	Préfontaine & Frère	Isle Verte	1		
Madawaska	Louis Gagnon	Riv. Ouelle, Kamouraska		1	
St-Antoine	Florentin Soucy	St-Antoine		1	
St-Arsène	April & Cie	St-Arsène	1		
St-Clément	George April	St-Clément	1		
St-Eloi	Cyrice Godbout	St-Eloi	1		
St-François-Xavier	Pas de rapport			1	
St-Hubert	Fabrique de beurre de St-Hubert	Viger (St-Epiphanie)	1		
St-Louis du Ha	M. Drouin	Somerset, Mégantic		1	
St-Paul de la Croix	Beaulieu & Saindon	St-Paul de la Croix	1		
Trois-Pistoles	Euclide Hébert	Trois-Pistoles	1		
"	David Francoeur	"	1		
"	Alp. Nicolle	St-Simon, Rimouski	1		
St-Epiphanie	Aug. Breton	Viger (St-Epiphanie)	1		
"	Frs. Patoiné	"	1		
Whitworth	Pas de rapport			1	
Total			14	4	

## TERREBONNE.

Abercrombie	E. Brosseau	St-Sauveur des Montagnes	1		
De Salaberry et Grandson	Grégoire Bélanger	"	1		
"	Célestin Bison	St-Jovite	1		
"	Nestor Geffrey	"	1		
Doncaster	Israël Thouin	St-Lucie de Doncaster	1		
New-Glasgow	Geo. Bennett	New-Glasgow	1		
St-Adèle	W. Kimpton	St-Sauveur	1		
"	Edm. Longpré	St-Adèle	1		
"	Marc. Legault	"	1		
St-Agathe	Oct. Auclair	St-Liboire, Bagot	1		
St-Anne des Plaines	Siméon Giguère	St-Anne des Plaines	1		
St-Janvier	Jos. Desroches, gérant	St-Janvier	1		
St-Jérôme	Wilb. Gareau	St-Jérôme	1		
"	Israël Dion	"	1		
"	Pierre Simard	"	1		
"	Allard & Côté	"	1		
St-Marguerie du Lac					
Masson	Chs. Lamb	Shawbridge	1		
St-Sauveur	John Kimpton	"	1		
"	Alb. Kimpton	Piedmont	1		
"	Edm. Brosseau	St-Sauveur des Montagnes	2		
St-Sophie de Lacorne	Pas de rapport				
St-Thérèse de Blainville	Alex. Miller	St-Thérèse de Blainville	1		
"	Albert Garth	"	1		
" (village)	Damien Leclair & Cie	"	1		
Terbonne (ville)	Henry Moody	Terbonne	1		
Wolfe	Pas de rapport				
Total			15	10	

## VAUDREUIL.

	MUNICIPALITÉS.	PROPRIÉTAIRES OU GÉRANTS.	ADRESSES POSTALES.	B	F	B F
	Como	Simpson & Larocque	Hudson	1		
	Newton	Don. S. Morrison	Peveril		1	
1	"	Ant. Besner	Ste-Justine de Newton	1		
	Pointe Fortune	Thos. Ross & Son	Hawkesbury, Ont.	1		
	Rigaud (village)	J. Bte. Besner	Rigaud			1
1	Ste-Jeanne de Chantal					
1	de l'Île Perrot	Azilda Daoust	Île Perrot	1		
	"	Eus. Peladeau	"		1	
	St-Lazare	Oscar Denis	St-Lazare de Vaudreuil	1		
	Ste-Madeleine de Rig'ud	Trefflé Pilon	Rigaud		1	
	Ste-Marthe	Alf. O. Ranger	Beauvoir	1		
	"	Michel McMan	Ste-Marthe	1		
	"	Peter Monahan	"		2	
	"	Rosario Séguin	Séguin		1	
1	St-Michel de Vaudreuil	Basile Charlebois	Vaudreuil	1		
	"	Osaie Brassour	"		1	
	"	Paul Denis	"		1	
	"	(village). Amédée Castonguay	"		1	
	Très Saint Rédempteur	Geo. Valois	St-Rédempteur	1		1
	"	Nap. Quesnel	"			1
	Total			12	7	2

## VERCHÈRES.

	Ste-Anne de Varennes	Oct. Allard	Varennes		1	
1	St-Antoine, Riv. Cham-					
	bly	Cartier, Archambault &				
	"	Bonin	St. Antoine	1		
1	"	Nap. Birtz	"		1	
1	"	Elie Gaudet	"		1	
1	St-F.-X. de Verchères	Jos. Dansereau	Verchères	1		
	Ste-Julie	Louis Blain	Ste-Julie de Verchères		1	
	St-Marc de Cournoyer	Alexis Chicoine	St-Marc	1		
	"	Gasp. Leroux	"		1	
1	St-Mathieu de Belœil	Pas de rapport				
1	St-Théodosie	Bruno Larose	St-Théodosie		1	
1	St-Trinité de Contre-					
	œur	Jos. Cornier	Contreœur	1		
	"	Ls. Fontaine	"		1	
	Total			4	7	

## WOLFE.

	D'Israeli	S. E. Adam	D'Israeli	1		
	"	Albert Rondeau	South Dudswell		1	
	Dudswell	W. C. Bishop	East Dudswell		1	
	"	T. C. Osgood	Dudswell Centre		1	
	"	James Andrew	"		1	
	"	Ephrem Lizée	Marbleton		1	
	"	W. W. Oughtred	"		1	
	Garthby	Achille Jacques	Garthby Station		1	
	"	Bisson & Lépage	"		1	
	A reporter			1	8	

F B F

1

1

1

1

4

1

1

1

1

1

1

1

1

1

1

1

1

1

1

1

1

1

1

1

1

1

1

1

1

1

1

1

1

1

1

10

WOLFE—Suite.			
MUNICIPALITÉS.	PROPRIÉTAIRES OU GÉRANTS.	ADRESSES POSTALES.	B F BF
	Report.....		1 8
Ham (Nord).....	Chs. Lavigne.....	Fecteau's Mills.....	1
".....	Le Sévigny.....	".....	1
".....	P. Binette.....	".....	1
".....	Jos. Lehoulier.....	Ham Nord.....	1
".....	Honorius Grenier.....	".....	1
".....	Ach. Richer.....	".....	1
".....	Jos. Picard.....	".....	1
".....	Hern. Guertin.....	".....	1
".....	David Cloutier.....	".....	1
".....	Nap. Patry.....	".....	1
Ham (Sud-Ouest).....	A. Gilbert.....	St-Adrien.....	1
Lac Weedon.....	P. J. Després.....	Weedon.....	1
St-Camille.....	Dr. A. Thibault.....	St-Camille.....	1
".....	Delphis Bonhomme.....	".....	1
".....	J. B. Nadeau.....	Marbleton.....	1
St-Fortunat de Wolfes-			
town.....	Girard & Frère.....	St. Fortunat (Côté's Mills).....	1
".....	Laz Masse.....	".....	1
".....	Nor. Laventure.....	".....	1
".....	Jos. Pelletier.....	".....	1
St-Joseph de Ham Sud.....	Jos. Bergeron.....	Ham Sud.....	1
Stratford.....	Is. Hébert & Frère.....	Lake Alymer.....	1
".....	Gédéon Héon.....	".....	1
Weedon.....	L. A. Lussier.....	Weedon Centre.....	1
".....	Jérémie Fisette.....	" Station.....	1
".....	Mag. Demers.....	".....	1
".....	Donald McLeod.....	".....	1
".....	Vve Sim. Fontaine.....	" Centre.....	1
".....	Edouard Laliberté.....	Lac Weedon.....	1
Weedon Centre.....	Frs Ouellet.....	Ste-Gertrude, Nicolet.....	1
".....	Victor Côté.....	Weedon Station.....	1
Wolfstown.....	Louis Gilbert.....	St-Ferdinand, Mégantic.....	5
".....	Gilbert & Morin.....	Wolfstown.....	1
Wotton.....	P. de Bacourt.....	Scott Junction, Beauce.....	1
".....	Bilodeau & Cie.....	Wotton.....	1
".....	J. Lefebvre & Cie.....	Kingsey, Drummond.....	1
".....	Taché, Lemire & Lefebvre.....	Wotton.....	1
".....	Jos. Gilbert.....	".....	1
Total.....			4 45 1

## YAMASKA.

Pierreville.....	Ida Niquette.....	N.-D. de Pierreville.....	1
St-Antoine de la Baie du			
Febvre.....	J. L. Lemire.....	La Baie.....	2 1
".....	Chs Drouin.....	".....	2 1
".....	Elie Proulx.....	".....	1 1
".....	François Demers.....	".....	2
".....	Didace Guévremont.....	".....	1
".....	Zéphirin Duguay.....	".....	1
".....	Chs. B. Jutras.....	".....	1
".....	Charles Drouin.....	".....	1
".....	Calixte Allard.....	".....	1
A reporter.....			13 3

YAMASKA—*Suite.*

B F B F		MUNICIPALITÉS.	PROPRIÉTAIRES OU GÉRANTS.	ADRESSES POSTALES.	B F B F
1	8			Report.	13 3
1		St-Ant. de la B. du F.	J. N. Duguay & Cie.	La Baie.	1
1		St-Bonav. d'Upton.	Sa. Pelletier.	St-Bonaventure d'Upton.	1
1		"	Dorilla Desmarais.	"	1
1	1	"	Eus. Proulx & Cie.	La Baie.	1
1		St-Elphège.	Siméon Paquette & Cie.	St-Elphège.	1 2
1		"	R. Hamel & Coll.	"	1
1		St-David de Déguire.	Nap. Richard.	St-David de Yamaska.	1
1		"	Chs. Cyr.	"	1
1		"	Herm. LeBrun.	"	1
1		"	Moïse Desblois.	"	1
1		"	Jacob Paré.	"	1
1		St-François du Lac St-			
1		Pierre.	Narc. Parenteau.	Yamaska Ouest.	1
1		St-Guillaume d'Upton.	Martin & Fontaine.	Pierreville.	1
1		"	Louis Vallée.	St-Guillaume d'Upton.	1
1		"	E. Saucier.	"	1
1		"	J. B. Vigneault.	"	1
1		"	Adclard Lanoie.	"	1
1		St-Michel d'Yamaska.	Parenteau & Parenteau.	Yamaska.	1
1		"	C. Robidon & Cie.	"	1
1		"	(village) Roch P. Parenteau.	"	1
1		"	Thos. Delaney.	"	1
1		St-Pie de Guire.	Edm. Dauplaise.	St-Pie de Guire.	1
1		"	V. Beaulac et al.	St-David de Yamaska.	1
1		"	Nap. Richard & Cie.	"	1 1
1		St-Thomas de Pierre-			
1		ville.	Wm. Parent.	St-Elphège.	1
1		"	Duhaime & Frère.	St-François du Lac.	1
1		"	Félix Desfosés.	St-Pie de Guire.	1
1		"	Allie Amant.	Pierreville.	1
5		St-Zéphirin de Courval.	Herm. Lefebvre.	St-Zéphirin.	1
1		"	Toussaint Roy & Cie.	St-Zéphirin.	1
1		"	Zéphyr St-Germain.	"	1
1		"	Onésime Cloutier.	"	1
1		"	Toussaint Roy.	"	1
1		"	Omer Parent.	Berthierville, Berthier.	1
4	45 1	"	Aimé Leclair et al.	St-Zéphirin.	1
1		"	Elisée Parent.	"	1
1		"	Alex. Simoneau.	"	1
1		"	Emile Lahaie.	"	1
1		"	G. P. Rousseau.	"	1
		Total.			3 49 8

1  
2 1  
2 1  
1 1  
2  
1  
1  
1  
1  
1  
13 3

Arg  
Art  
Bag  
Bea  
Bea  
Bell  
Ber  
Bon  
Bro  
Bro  
Cha  
Cha  
Cha  
Chi  
Com  
Deu  
Dor  
Dru  
Gas  
Hod  
Hui  
Iber  
Jac  
Joli  
Kar  
Lac  
Lap  
L'A  
Lav  
Lévi  
L'Is  
Lot  
Mas  
Még  
Mis  
Mor

## RECAPITULATION.

COMTÉS.	BIBLIOTHÈQUES.	FROMAGERIES.	B. ET F. COMBINÉES.
Argenteuil .....	3	31	2
Arthabaska .....	4	54	5
Bagot .....	1	31	23
Beauce .....	7	114	5
Beauharnois .....	1	17	4
Bellechasse .....	12	10	0
Berthier .....	6	23	13
Bonaventure .....	0	8	0
Brome .....	9	26	6
Chambly .....	2	3	1
Champlain .....	5	49	8
Charlevoix .....	0	26	1
Chateauguay .....	4	18	5
Chicoutimi .....	2	29	7
Compton .....	4	26	4
Deux-Montagnes .....	16	11	5
Dorchester .....	4	37	2
Drummond .....	3	33	5
Gaspé, No. 1, 2 et 3 .....	3	0	1
Hochelaga .....	1	1	0
Huntingdon .....	7	27	7
Iberville .....	3	10	1
Jacques Cartier .....	7	0	1
Joliette .....	4	26	8
Kamouraska .....	3	15	3
Lac St-Jean .....	1	23	2
Laprairie .....	2	4	0
L'Assomption .....	17	4	5
Laval .....	0	5	2
Lévis .....	2	10	0
L'Islet .....	9	3	1
Lotbinière .....	9	35	10
Maskinongé .....	5	25	6
Mégantic .....	4	42	4
Missisquoi .....	5	25	7
Montcalm .....	10	10	0
A reporter.....	175	811	154

## RÉCAPITULATION DE LA LISTE DES FABRIQUES.

COMTÉS.	BEURRERIES.	FROMAGERIES.	B. ET F. COMBINÉES.
Report.....	175	811	154
Montmagny.....	10	4	0
Montmorency.....	9	2	0
Napierville.....	6	3	1
Nicolet.....	3	51	8
Ottawa.....	4	46	1
Pontiac.....	0	3	0
Portneuf.....	17	39	1
Québec.....	4	1	0
Richelieu.....	2	21	4
Richmond.....	5	37	1
Rimouski.....	21	24	0
Rouville.....	0	25	6
Saguenay.....	0	4	0
Shefford.....	3	48	10.
Sherbrooke.....	2	9	0
Soulanges.....	10	1	1
Stanstead.....	7	35	4
St-Hyacinthe.....	0	18	7
St-Jean.....	3	4	2
St-Maurice.....	4	15	12
Témiscouata.....	14	4	0
Terrebonne.....	15	10	0
Vaudreuil.....	12	7	2
Verchères.....	4	7	0
Wolfe.....	4	45	1
Yamaska.....	3	49	8
	337	1,323	223
		223	
		337	
Total.....		1,883	

## TABLE ALPHABÉTIQUE

DES CONFÉRENCIERS, ORATEURS ET RAPPORTEURS ET DES  
PERSONNES AYANT PRIS PART AUX DISCUSSIONS.

M. BALL, GEO.—Discours, 120.

“ BARNARD, ED. A.—Sur la présure et la résolution de M. Poulin, 55-56; sur la maturation du fromage, 57; sur les boîtes à beurre, 69; sur l'abonnement à la Société d'Industrie Laitière, 71; sur les petites fabriques, 89; sur le charroyage du lait, 91; présente un vœu relatif aux produits laitiers, 154; sur les engrais, 164; sur les cercles agricoles et les sociétés d'agriculture, 166; demande que les remarques sur les cercles agricoles et les sociétés d'agriculture soient publiées dans le journal d'agriculture, 168-172; sur la fabrication du fromage, 176.

“ BEAUDRY—Lecture d'une lettre du Révd M. C. A., 173.

“ BOURASSA, H., M.P.—Discours sur les Cercles agricoles et les Sociétés d'agriculture, 114.

“ BOURBEAU, D. O.—Invite à questionner M. Richard, 166; sur les cercles agricoles et les Sociétés d'agriculture, 170.

“ BOURBEAU, ELIE—Rapport sur son inspection des syndicats, 44; sur les petites fabriques, 51-52; sur le fromage et la présure, 53-54-57; sur la maturation du fromage, 57-58; sur l'inspection du lait, 60; rapport sur le Wisconsin, 124.

“ BOURGEOIS, MR.—Sur la maturation du fromage, 58.

M. CASTEL, EMILE.—Sur l'inspection du lait, 60; sur le beurre, 74; donne lecture du travail de M. J.-N. Pâquet, 77; rapport du voyage d'Ontario, 97; donne lecture d'une lettre de l'hon. M. Déclère, 122; distribue les diplômes d'inspecteurs, 122; donne le résultat du concours de fromage de Nicolet et d'Yamaska, 122; projections lumineuses, 123-189; donne le rapport du juge du concours de fromage, 140; invite les délégués à payer leur souscription, 147; donne lecture d'une lettre et d'un travail de M. Rinfret, 172; lecture d'une lettre du Révd M. C. A. Beaudry, 173; lecture du rapport de M. Wilkins, 174.

“ CHAGNON, SAMUEL.—Sur l'inspection du lait, 60; sur les fabriques syndiquées, 61; sur le papier parcheminé, 75; sur le charroyage du lait, 92.

“ CHAPAIS, J. C.—Sur la présure, 54; remplace M. MacDonald au fauteuil, 66; sur le charroyage du lait, 92; sur les engrais, 164; conférence, 190.

CHAREST, M. L'ABBÉ.—Sur les beurrieres et les fromageries, 91; sur les Cercles agricoles et les Sociétés d'agriculture, 167-169.

M. CLÉMENT, N. E.—Sur le fromage, 53-59; sur la présure, 57; sur le beurre, 73.

- M. CORBEIL, TH.—Sur l'inspection du du lait, 60; sur le papier parcheminé, 75.
- CÔTÉ, M. L'ABBÉ.—Sur la fumure du sol, 166; sur les cercles agricoles et les Sociétés d'agriculture, 169; sur la fabrication du fromage, 176; préside la séance du 2 décembre, 184.
- DAUBIGNY, DR V. T.—Conférence sur les maladies du bétail, 184.
- DÉLÉGUÉ INCONNU.—Sur les petites fabriques, 148; sur le traitement du bétail, 163; sur les cercles agricoles et les sociétés d'agriculture, 171.
- M. DORION.—Sur la présure, 56.  
 " DUGUAY, J.-N.—Sur la présure, 55; seconde le vœu de M. Poulin, 56-57.
- " DUMONT.—Sur le charroyage du lait, 92.
- FISHER, L'HONORABLE S. A.—Discours, 121, 149.
- M. GAUDREAU, SÉVÈRE.—Adresse de bienvenue aux membres de la Société d'Industrie laitière, 93.  
 " GÉRIN, A.—Sur le lait, 91.
- GRAVEL, MONSEIGNEUR.—Allocation, 117.
- GRIGNON, DOCTEUR.—Sur le fromage, 59; sur l'inspection du lait, 60; sur les petites fabriques, 88, 89, 90; sur la ventilation des chambres de maturation, 139; seconde la proposition de M. Taché, 149.
- M. HENRY, GABRIEL.—Rapport de son voyage au Wisconsin, 124.  
 " LECLAIR, J. D.—Rapport 61; projet relatif à la vente des produits laitiers, 66; sur les boîtes à beurre, 66; sur le paiement du lait suivant sa richesse, 70; sur le papier parchemin, 74.
- M. LACOURCIÈRE, L. P.—Demande que l'école de St-Hyacinthe soit ouverte toute l'année, 70.  
 " MACDONALD, M. M. P. P.—Ouverture de la Convention, 43; sur la proposition de M. Poulin, 54, 55, 56; lève la première séance, 61; sur la vente du beurre, 67; réponse à l'adresse des citoyens de Nicolet, 91; discours d'ouverture, 94; rapport du voyage d'Ontario, 97; invite les personnes présentes à questionner M. MacLaren sur la fabrication du fromage, 147; donne la parole à M. Taché, 147; ouvre la séance du 2 décembre, et annonce la prochaine convention, 149; remerciements à M. Fisher, 154.  
 " MACFARLANE, PETER.—Allocation de . . . 75.  
 " MACGOWAN, ED.—Sur les petites fabriques, 51-52-60; sur la présure, 54; sur l'inspection du lait, 60-61.  
 " MACLAREN, A. F.—Leçon de choses, 142; remarques de . . . 143; sur le fromage, 147.  
 " NESS, ROBERT.—Sur l'inspection du lait, 61.  
 " PARENT, WILLIAM.—Sur la ventilation des chambres de maturation, 139.  
 " PAQUET, J. N.—Conférence, 77.  
 " PLAMONDON, J. A.—Rapport sur l'inspection des syndicats, 45; sur le fromage et l'inspection du lait, 59-60-61; sur les fabriques syndiquées, 61.  
 " POULIN.—Sur le fromage et la présure, 53 à 56; sur l'inspection du lait, 60.  
 " R'HAVEN, WM.—Sur le beurre, 70; sur les petites fabriques, 89-90-148; sur les cercles agricoles et les sociétés d'agriculture, 170.

- M. RICHARD, J. B. A.—Conférence, 155; sur le traitement du bétail, 163; sur les engrais, 164.
- “ SCOTT, J. A.—Sur la présure, 56; sur le beurre, 71.
- “ TACHÉ, J. DE L.—Sur les fabriques, 52-58-148; sur la présure, 56-57; sur la vente du beurre, 68; sur l'ouverture pendant toute l'année de l'école de St-Hyacinthe, 70; remarques sur la conférence de M. J. N. Pâquet, 86; sur les petites fabriques, 88-90; présente son projet de loi, 92; traduit en français les notes de M. MacLaren, 142; présente une proposition relative à la suppression des petites fabriques, 149; donne lecture du rapport des auditeurs.
- M. TRUDEL, THÉOPHILE.—Sur le traitement du bétail, 163.
- “ VAILLANCOURT, J. A.—Sur la présure, 54-56; sur les boîtes à beurre, 66 à 70; sur la vente du beurre, 73; sur le papier parchemin, 74; sur les petites fabriques, 89.
- “ WILKINS, CHAS.—Sur la présure, 56; sur les fabriques syndiquées, 61; sur le paiement du lait suivant sa richesse, 70; sur le fromage, 147; rapport, 174; sur les diplômes, 177.
- “ WOODWARD, ALB. W.—Conférence sur l'industrie laitière dans l'île du Prince-Edouard, 177.

A

A

## TABLE ANALYTIQUE DES MATIÈRES.

- ABAISSEMENT** du coût de production du lait, 190.  
**ACTES** autorisant la création de la Société d'Industrie Laitière, 5; ... de Sociétés agricoles ou laitières, 8; ... de sociétés et établissements de fabrication de beurre et de fromage, 10; ... prohibant la fabrication et la vente de certains substituts du beurre, 12; ... contre la fraude dans la fourniture du lait, 12; ... Constitution de la Société d'Industrie Laitière, 14; ... Règlements de la Société d'Industrie Laitière, 15-16; ... Syndicats de beurrieres et de fromageries, 16; ... des produits de la laiterie, 24; ... à l'effet de pourvoir à l'enregistrement des fromageries et crémeries et à l'étampage des produits laitiers, 27.  
**ACTINOMYCOSE** ou os gras, 189.  
**ADRESSE** de bienvenue des citoyens de Nicolet, 93.  
**AIR DUCTS**, 128.  
**ALIMENTATION** du bétail par le blé d'Inde, 138; ... du bétail, 163; ... économique des vaches, 207.  
**ALLOCATION** de M. Peter Macfarlane, 75; ... de Mgr Gravel, évêque de Nicolet, 117.  
**AMÉLIORATION** de nos vaches laitières, 193-207.  
**ASSAINISSEMENT** du sol, 156-165.  
**BATIMENTS**, mauvais état des... 186.  
**BEURRE**, sur le... 75; boîte à... 64-66-70.  
**BÉTAIL**, alimentation du... 138-163; maladies du... 184; tuberculose, 187; charbon, 188; os gras ou actinomycose, 189.  
**CAILLÉ**, épreuve au... 125.  
**CERCLES** agricoles... 113; ... de Québec, 114-167 à 172.  
**CHAMBRES** de maturation, 58-145-151; ... froides, 75-151; rafraichissement des chambres de maturation, 128; ... centrales de maturation, 136; octroi accordé aux... froides, 151.  
**CHARBON**, 188.  
**CHARROYAGE** du lait, 91.  
**CHEMINS**, les bons... 123; ... en Ontario, 111.  
**CHOIX** des vaches laitières, 190.  
**COLLÈGE** agricole d'Ontario, 99.  
**CONCOURS** de fromage de Nicolet et Yamaska, 122; rapport du... 140.  
**CONFÉRENCES** de M. J.-N. Pâquet sur le moyen de diminuer le nombre des petites fabriques, 77; ... de Mr. J.-B.-A. Richard, 156; ... du docteur V. T. Daubigny, 184; de M. Albert W. Woodward, 177; de M. J.-C. Chapais, 190.  
**CONVENTION**, ouverture de la... de Nicolet, 43; ouverture solennelle de la... 93; ... de la Société d'Industrie Laitière de l'ouest d'Ontario, 105.  
**COOPÉRATION** paroissiale, 77-86.  
**CRISE** de l'Industrie laitière, 191.  
**CULTURE**, méthodes de culture employé au Wisconsin, 138; ... intensive et extensive, 172; ... dans l'Île du Prince Edouard, 178.  
**DACTYLE** pelotonné, 209.  
**DÉPARTEMENT** d'agriculture d'Ontario, 107.  
**DÉPENSES** et recettes de la Société d'Industrie Laitière, 213.  
**DIMINUTION** du coût de production du lait, 193-207-209; ... du coût de la nourriture du bétail, 190-209.

- DIPLOMES**, distribution des... d'inspecteurs, 122; ... d'inspecteurs, 177.  
**DISCOURS** d'ouverture de M. Mac-Donald, 94; ... de M. Henry Bourassa, 114; ... de M. Geo. Bail, M.P.P., 120; ... de l'Honorable S. A. Fisher, 121-149.  
**DISCUSSION** des rapports des inspecteurs généraux, 51; ... sur la prétre 54-57; ... sur les petites fabriques, 51-54; ... sur les chambres de maturation, 57-59; ... sur le fromage à saveur sucrée, 59; ... sur l'inspection du lait, 60; ... du rapport de M. Leclair, 66; ... sur la conférence de M. J. N. Piquet, 88; ... sur le rapport de MM. Henry et Bourbeau, 139; ... sur la conférence de M. Richard, 163; ... du rapport de M. Chas. Wilkins, 176.  
**DISTRIBUTION** des diplômes d'inspecteurs, 122.  
**ÉCOLES** de laiterie, Strathroy et Kingston, 101; ... d'agriculture d'Ontario, 112-113.  
**ENGRAIS** pour les patates, 156-160.  
**ENSILAGE**, 207.  
**ÉPREUVE** au caillé, 125.  
**FABRICANTS**, choix des... dans l'Île du Prince-Edouard, 182.  
**FABRICATION** du beurre et du fromage, 143-176; avantages de la... du beurre, 150; ... du fromage dans l'Île du Prince-Edouard, 183.  
**FABRIQUES**, discussion sur les petites... 51; moyen de diminuer le nombre des petites... 77-86 88-148; tenue des... 143-181.  
**FARMERS' INSTITUTES** d'Ontario, 103.  
**FROMAGE**, à saveur sucrée, 53-59; concours de... de Nicolet et de Yamaska, 122; rapport du concours de... 140; craques du... 147; fabrication du... 176; fabrication du... dans l'Île du Prince-Edouard, 183.  
**FUMIER**, 156-164; perte en poids du fumier pendant la fermentation, 158.  
**GRAS**, lecture du... 215.  
**IMPORTATIONS** anglaises de fromage, 192.  
**INDUSTRIE LAITIÈRE** dans la Province de Québec, 113-118-120; ... dans Ontario, 113; ... au Wisconsin, 137; ... dans l'Île du Prince-Edouard, 177.  
**LAIT**, sur le... 60-61; charroyage du... 91; dans l'Île du Prince-Edouard, 179; soins du... 143; abaissement du coût de production du... 193; lecture du gras du petit... et du... écramé, 215.  
**LEÇON** de choses, par le juge du concours, 142.  
**LECTURE** d'une lettre de l'Honorable M. Déchêne, 122; ... d'une lettre de M. C. A. Beaudry, 173; ... du gras, du lait écramé et du petit lait d'après Farrington, 215.  
**LISTE** des fabriques de beurre et de fromage dans la Province de Québec, 219-262; ... des membres de la Société d'Industrie laitière, 31.  
**MALADIES** du bétail, 184.  
**MARQUES** extérieures d'une bonne vache laitière, 202.  
**MATURATION**, chambres de... 58; rafraîchissement des chambres de... 128; chambres centrales de... 136.  
**MEMBRES** de la Société d'Industrie laitière, 31.  
**METHODES** de culture suivies au Wisconsin, 138.  
**MOYENS** d'abaisser le coût de production du lait, 193-207-209.  
**OCTROI** accordé aux chambres froides, 151.  
**OFFICIERS** et directeurs de la Société d'Industrie laitière pour l'année 1898, 4.

- Os gras ou actinomycose, 189.
- PAPIER parchemin, moyen d'en empêcher la moisissure, 74.
- PATURAGE en trèfle et dactyle pelotonné, 210-211-212.
- PRÉSURE, discussion sur la... 54-57.
- PROJECTIONS lumineuses, 123-189-190.
- PROJET de M. J. D. Leclair, 66; ... de M. J. de L. Taché, 87.
- PROPOSITION de M. J. de L. Taché concernant les petites fabriques, 148.
- RAPPORT, envoi du... 3; ... in extenso de la 16ème Convention, 43; ... de M. Elie Bourbeau, 44; ... de M. J. A. Plamondon, 45; ... de M. J. D. Leclair, 61; ... du voyage d'Ontario des délégués de la Société d'Industrie laitière, 97; sommaire du dit... 97; Collège agricole d'Ontario, 99; écoles de laiterie de Strathroy, de Kingston, 101; les fermes d'Ontario, 103; les conventions dans Ontario, 105; département d'agriculture d'Ontario, 107; Farmers' Institutes, 109; conclusions, 112; ... de MM. Henry et Bourbeau de leur voyage au Wisconsin, 124; ... du concours des fromages de Nicolet et Yamaska, 140; ... de M. Chas. Wilkins, 174; ... des auditeurs, 213.
- RECETTES et dépenses de la Société d'Industrie laitière, 213.
- RÉFRIGÉRATEURS, 151.
- RÈGLEMENTS et constitution de la Société d'Industrie Laitière, 14; ... des syndicats, 16.
- REMARQUES de M. J. de L. Taché sur la conférence de M. J. N. Piquet, 86; ... de M. A. F. MacLaren sur la tenue des fabriques et la fabrication du beurre et du fromage, 143.
- RÉPONSE du président à l'adresse des citoyens de Nicolet, 94.
- SOCIÉTÉS d'agriculture, 114-167 à 172.
- SOCIÉTÉ d'Industrie laitière, règlements et constitution de la... 14; liste des membres de la... 31; officiers et directeurs de la... 4; recettes et dépenses de la... 213.
- SOIN du lait, 143.
- SUPPLÉMENT au 16ème rapport, 215.
- SYNDICATS de beurreries et de fromageries, 16; règlements des... 16; TUBERCULOSE, 187.
- VACHES, alimentation des... par le blé d'Inde, 138; choix des... laitières, 190; marques extérieures d'une bonne... laitière, 202; amélioration de nos... laitières, 193-207; alimentation économique des... 207.
- VEU relatif à la présure, 56; ... relatif à la suppression des petites fabriques, 149; ... présenté par M. Barnard, 154.

7

E  
O  
L  
A

C  
P  
S  
P  
A

## TABLE DES MATIÈRES.

Envoi du rapport.....	3
Officiers et directeurs de la Société d'Industrie Laitière.....	4
Législation.....	5
Acte autorisant la création d'une société sous le nom de Société d'Industrie Laitière de la Province de Québec.....	5
" pourvoyant à la création de sociétés agricoles et laitières.....	8
" concernant les sociétés et établissements de beurre ou de fromage ou des deux combinés.....	10
" à l'effet de prohiber la fabrication et la vente de certains substituts du beurre.....	12
" à l'effet de prévenir la fraude dans la fourniture du lait.....	12
Constitution de la Société d'Industrie Laitière.....	14
Règlements de la Société d'Industrie Laitière.....	15
Syndicats de beurrieres et de fromageries.....	16
Règlements de ces syndicats.....	16
Acte à l'effet de prévenir la fabrication et la vente d'imitation de fromage et de pourvoir à la marque des produits de la laiterie.....	24
Acte des laiteries, 1897.....	27
Liste des membres de la Société d'Industrie Laitière.....	31
Rapport in-extenso de la 16ème convention.....	43
Rapport de M. Elie Bourbeau.....	44
Rapport de M. J. A. Flamondon.....	45
Discussion des rapports des inspecteurs généraux.....	51
Rapport de M. J. D. Leclair.....	61
Circulaire envoyée par l'Association des marchands de beurre et de fromagede Montréal.....	65
Discussion du rapport de M. Leclair.....	66
Allocution de M. Peter Macfarlane.....	75
Conférence de M. J.-N. Paquet.....	77
Remarques de M. J. de L. Taché.....	86
Discussion de la conférence de M. Paquet.....	88
Ouverture solennelle de la Convention.....	93
Adresse de bienvenue des citoyens de Nicolet.....	93
Réponse de M. le Président.....	94
Discours d'ouverture de M. le Président.....	94
Rapport des délégués de la Société à la Convention de la Société d'Industrie Laitière de l'Ouest d'Ontario.....	97
Discours de M. Henry Bourassa, M. P.....	114
Résumé de l'allocution de Monseigneur Gravel.....	117
Discours de M. Geo. Ball.....	120
Discours de l'Honorable S. A. Fisher.....	121
Lettre de l'Honorable F. M. Déchène.....	122
Distribution des Diplômes d'inspecteurs.....	122
Concours de fromage des syndicats de Nicolet et d'Yamaska.....	122
Projections lumineuses sur les bons chemins.....	123

Rapport de MM. Henry et Bourbeau.....	124
Discussion du rapport de MM. Henry et Bourbeau.....	139
Rapport du concours de fromage des syndicats de Nicolet et d'Yamaska.....	140
Leçon de choses par le juge du concours.....	142
Remarques de M. A. F. MacLaren, M.P.....	143
Questions adressées à M. MacLaren.....	147
Séance du 2 décembre.....	149
Discours de l'Honorable S. A. Fisher.....	149
Remerciements du Président.....	154
Vœu de M. Barnard.....	154
Conférence de M. J. B. A. Richard.....	155
Expériences de différents engrais pour les patates.....	160
Discussion sur la conférence de M. Richard.....	163
Lettre de M. C. I. Rinfret, M.P.....	172
Conférence de M. C. I. Rinfret, M.P.....	172
Lettre du Révd M. C. A. Beaudry.....	173
Rapport de M. Chas. Wilkins.....	174
Discussion du rapport de M. Chas. Wilkins.....	176
Conférence de M. Alb. W. Woodward.....	177
Conférence du docteur Daubigny.....	184
Projections lumineuses.....	189
Conférence de M. J.-C. Chapais.....	190
Rapport des auditeurs.....	213
Recettes et dépenses de la Société d'Industrie Laitière.....	213
Supplément au 16ème rapport.—Lecture du gras.....	215
Liste des fabriques de beurre et de fromage de la Province de Québec.....	219