

TREIZIÈME RAPPORT

DE LA

Société d'Industrie Laitière

DE LA

PROVINCE DE QUÉBEC

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

1894

IMPRIMÉ PAR ORDRE DE LA LÉGISLATURE



QUÉBEC

IMPRIMÉ PAR CHARLES-FRANÇOIS LANGLOIS

IMPRIMEUR DE SA TRÈS-GRACIEUSE MAJESTÉ LA REINE

1895

637.062

Q3



Soc

E

SUPPLÉ

IMP

TREIZIÈME RAPPORT

DE LA

Société d'Industrie Laitière

DE LA

PROVINCE DE QUÉBEC

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

1894

IMPRIMÉ PAR ORDRE DE LA LÉGISLATURE



QUÉBEC

IMPRIMÉ PAR CHARLES-FRANÇOIS LANGLOIS

IMPRIMEUR DE SA TRÈS GRACIEUSE MAJESTÉ LA REINE

1895

SOCI

A l'Honorab

La direc
vous faire le
annuelle, ten

St-Hyaci

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

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

MONSIEUR LE COMMISSAIRE,

La direction de la Société d'Industrie Laitière de la province de Québec a l'honneur de vous faire le rapport qui suit de ses opérations pendant l'année 1894, et de sa convention annuelle, tenue à St-Joseph de Beauce, les 4, 5 et 6 décembre dernier.

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

E. CASTEL.

St-Hyacinthe, ce 2 mai 1895.

Officiers et Directeurs de la Société d'Industrie Laitière

POUR 1895.

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

DIRECTEURS :

DISTRICT	NOMS	RÉSIDENCE.
Arthabaska	MM. T. C. CARTIER.....	Kingsey-French-Village.
Beauce.....	PHILIAS VILLEUX.....	St-François-Beauce.
Beauharnois.....	ROBERT NESS	Howick.
Bedford	H. S. FOSTER	Knowlton.
Charlevoix et Saguenay.....	J. D. GUAY	Chicoutimi.
Chicoutimi	JOS. GIRARD, M. P. P.....	St-Gédéon, L. St J.
Gaspé.....	D. O. BOURBEAU.....	Victoriaville.
Iberville.....	MICHEL MONAT	Mount Johnson.
Joliette	SAM. CHAGNON	St-Paul l'Ermité.
Kamouraska	J. C. CHAPAIS.....	St-Denis-en-bas.
Montmagny	GABRIEL DUMONT.....	Ste-Hénédine.
Montréal	ALEXIS CHICOINE.....	St-Marc.
Ottawa.....	J. A. VAILLANCOURT.....	Montréal.
Québec.....	JOS. DEROME.....	St-Basile.
Richelieu.....	J. L. LEMIRE.....	La Baie du Febvre.
Rimouski.....	J. DE L. TACHÉ.....	St-Hyacinthe.
St-François	J. A. CAMIRAND.....	Sherbrooke.
St-Hyacinthe.....	M. MACDONALD, M. P. P.....	Acton Vale.
Terrebonne.....	DR. W. GRIGNON	Ste-Adèle.
Trois-Rivières.....	L'ABBÉ D. GÉRIN.....	St-Justin.

Adiseur Spécialiste :

M. ED. A. BARNARD,

L'Ange Gardien, Mtey.

174
 vince, d'un
 et du from
 d'industrie

175
 déclaration
 souscrit et

Le cor
 45 V., c. 6

175
 premières p
 délibération
 ment trans
 que possible
 de Québec.

175
 la formation
 sente section
 piastres. 4

175
 mission des
 de ses affaire

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 50 V., c. 7, s. 12.

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

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

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

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

175
annuelle, u
de tous les
des fabriq
au public,
laitière. 4

Nous s
treizième, d
Québec, con
respectivem
nous continu
respectifs; e
dite société.

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

—
CÉDULE

MENTIONNÉE EN L'ARTICLE 1750.

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

NOMS.	\$	Cts.

45 V., c. 66, céd.

52 VICT., 1889, CHAP. 22, QUÉBEC.

ACTE POUVOYANT À LA FORMATION DE SOCIÉTÉS AGRICOLES ET LAITIÈRES.

(Sanctionné le 21 mars, 1889.)

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

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

SECTION XIV

DES SOCIÉTÉS AGRICOLES ET LAITIÈRES.

1755a. Le lieutenant-gouverneur en conseil peut autoriser, dans chaque district judiciaire de la province, la formation d'une société ayant pour objet le développement de l'agriculture, l'amélioration de la fabrication du beurre et du fromage, l'inspection des fromageries et beurrieres 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.

175
sion des n
sur l'adm

175
deuxième
publié dan

175
par le bur

175
vent être
la société
le bureau c

175
un vice-pré
poyés qu'il

1755
la société, u

Ce rap
et acquitté
trouvent dai
aux intérêts

Un trip
province, et

2. Ce

Nous, so
tions de la sec
de la province
par les présen
nous serons m
geons de plus
2

ET LAITIÈRES.

le 21 mars, 1889.)

Assemblée législative de Québec,

chapitre septième, du

dans chaque district
le développement de
l'usage, l'inspection des
Société agricole et

personnes, qui signent

une somme d'une

et *ex-officio* membre de

signé sur les premières
verbaux de ses délibé-
l'agriculteur et de la
avoir reçu, un avis de

Québec, de l'avis de
corporation, pour les
suffisance d'une valeur

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

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

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

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

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

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

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

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

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

CÉDULE

MENTIONNÉE À L'ARTICLE 1755b.

Nous, soussignés, convenons de nous constituer en société sous l'opération des dispositions de la section quatorzième du chapitre septième, du titre quatrième des Statuts refondus de la province de Québec, relative aux sociétés agricoles et laitières, et nous nous engageons par les présentes à payer respectivement et annuellement au secrétaire-trésorier, tant que nous serons membres de la société, les sommes inscrites vis-à-vis nos noms, et nous nous engageons de plus à nous conformer aux règles et 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 ayant cause respectifs, forment par là même, un corps politique et une corporation sous le nom de "société de fabrication de beurre (ou) de fromage (ou l'un et l'autre, suivant le cas) de, (nom de l'endroit et le numéro de la manufacture, tel que mentionné dans la déclaration.)"

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

5
tituer
forme

5
de tous
parmi s
vince, p
pour la
de ses a

5-
jours ap
à cette
lequel a
officiers

Le
sont stat

54
et un au

54
des mem

54
missaire
sente sec

Nou
convenon
troisième
Québec,
beurre et
comté de
et réglem

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

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

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

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

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

5481. Un livre est tenu par chaque société pour y entrer les souscriptions d'actions et un autre pour y inscrire en détail toutes ses transactions. 45 V., c. 15, s. 4.

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

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

CÉDULE

D'APRÈS L'ARTICLE 5478.

Nous soussignés,

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

(Signatures.) 45 V., c. 65, cédule.

49 VICT., CHAP. XLII, OTTAWA.

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

(Sanctionné le 2 Juin.)

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

1. Nulle oléomargarine, butterine ou autre matière substituée au beurre, fabriquée avec toute substance animale, autre que le lait, ne sera fabriquée en Canada 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 VICT., CHAP. XLIII, 1889, OTTAWA.

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

(Sanctionné le 2 mai 1889.)

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

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

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

(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.

de fromag
ou en lait
d'égoûts o

3. I
gerie, beu

altéré ou

4. I
ou manu
de fromag
au momen

5. T
violera qu
pour chaq
cinquante
à défaut d
sans trava
et les frais

6. I
fromagerie,
sera primé

7. F
dispositions
devant serv
ou apporté
condensé, e
moyen d'un
épreuve, et
être établie

8. D
second articl
dénonciation
soit nécessai
preuve de l'u
cles susditi
condamnation
avoir été com

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'*égoutts* ou dernier lait.

3. Personne ne devra, soiemment, 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 traité.

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

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

7. Pour établir la culpabilité d'une personne accusée d'avoir violé quelqu'une des dispositions des articles un ou deux du présent acte, il suffira, comme preuve *primâ facie* devant servir de base à une conviction, de démontrer que le lait ainsi envoyé, vendu, fourni ou apporté à une manufacture comme susdit pour être fabriqué en beurre, fromage ou lait condensé, est réellement 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, instruit, jugé et décidé, sans l'intervention d'un jury; au jour et à l'endroit que la cour ou le juge saisi fixera dans les trente jours qui suivront la date de la conviction, à moins que la cour ou le juge ne proroge au delà de trente jours l'époque fixée pour l'audition et la décision; et sous tous les autres rapports pour lesquels il n'est pas pourvu dans le présent acte, les procédures établies par l'Acte des convictions sommaires, en tant qu'elles sont applicables, seront appliquées.

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

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

CONSTITUTION DE LA SOCIÉTÉ D'INDUSTRIE LAITIÈRE.

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

1. La société prend le nom de Société d'Industrie Laitière de la Province de Québec.
2. Le but de la société est d'encourager l'amélioration de l'industrie du beurre et du fromage et de toutes choses qui se rattachent à cette industrie.
3. Pour être membre de la société il suffit de payer une contribution annuelle d'au moins une piastre (\$1.00).
4. Les affaires de la société seront gérées par un président, un vice-président, un secrétaire trésorier, et par des directeurs nommés suivant l'acte d'incorporation, qui tous ensemble formeront le bureau de direction de la société; ce bureau de direction rendra compte des opérations de la société à l'assemblée générale annuelle de la société.
5. L'élection des officiers et directeurs se fera à l'assemblée générale annuelle dont la

date sera
faudra av

6. I
par assis e

aura réuni

7. L

8. L

9. L

10. L

appartenan

bureau de c

ou à son dé

livres de co

déclaration

de direction

11. I

temporairem

districts jud

12. L

seurs spécial

RI

1. Les

bureau de di

chacun des m

la société dev

2. Sur

quer des assem

ci dessus.

3. Le q

vice-président

4. Le h

des comptes et

5. L'or

de direction.

date sera fixée par le bureau de direction ; et, pour avoir droit de voter à la dite élection, il faudra avoir payé sa contribution pour l'année courante.

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

7. Les officiers élus resteront en office jusqu'à l'élection suivante et seront rééligibles.

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

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

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

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

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

RÈGLEMENTS DE LA SOCIÉTÉ D'INDUSTRIE LAITIÈRE.

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

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

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

4. Le bureau de direction pourra nommer parmi ses membres un comité d'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.

SYNDICAT DE FROMAGERIES ET DE BEURRERIES.

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

*Copie du Rapport d'un Comité de l'Honorable Conseil Exécutif, en date du 23 janvier 1891,
approuvé par le Lieutenant-Gouverneur le 24 janvier 1891.*

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

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

Certifié.

(Signé) GUSTAVE GRENIER,
Greffier du Conseil Exécutif.

RÈGLEMENTS DE LA SOCIÉTÉ D'INDUSTRIE LAITIÈRE.

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

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

1. D'établir des règlements, pour régir la formation et le fonctionnement de ces syndicats ;
2. De rédiger 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.
charge d
Att
des dépe
y compri
directe a
pour cha
Att
ordinaire
et surveil
nateurs c
La
des syndi
et des dev

La p
a. 8

No. de-la

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

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 b. urrées :

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

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, Jacques-Cartier, Laval, Terrebonne, Deux-Montagne.
 19.....Argenteuil, Ottawa et Pontiac.
 20.....Vaudreuil et Soulanges.

b. Syndicat de beurreries.

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

II

DIRECTION ET SURVEILLANCE DES SYNDICATS.

1. La société dirigera le fonctionnement des syndicats :

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

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

2. La société exercera la surveillance des syndicats :

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

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

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

4. La direction et la surveillance de la société s'exerceront en vue d'assurer spécialement dans les établissements syndiqués :
- 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 ;
 - Une attention scrupuleuse à la tenue générale des fabriques et aux soins de propreté ;
 - La bonne qualité et l'uniformité des produits fabriqués ;
 - 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.

- Un syndicat se constituera par l'association de beurrieres, 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.
- Autant que possible les syndicats se formeront dès le commencement de la saison de la fabrication.
- 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.
- Il pourra se constituer dans chaque division territoriale des syndicats composés soit exclusivement de fromageries ou de beurrieres, soit de beurrieres et de fromageries.
- 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.
- Toute fabrique aura le droit de demander son admission dans le syndicat de sa division.

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

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

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

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

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

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

IV

DE L'INSPECTEUR GÉNÉRAL ET DES INSPECTEURS DE SYNDICATS.

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

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

patrons
étrangers
luis et ne
goements

1.

fabricants
dennera a

2.

le juge cor
par groupe
jours, pour
mander.

3.

inspecteurs
ment avec
des instruct
ces visites,
culier qu'à

4.

qui recevra

5.

toutes les ob
rale de ses

pour l'impre
public sera i

de voyages e

6.

L'in
ments modèl
cédés qui ser

7.

vaut et réun
contenant ce
cun des inspe

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

§ 1. DE L'INSPECTEUR GÉNÉRAL.

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

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

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

4. L'inspecteur général 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 ses fabriques; ces notes seront régulièrement communiquées à la société à temps pour l'impression de chaque numéro du bulletin dans lequel tout ce qui peut être d'intérêt public sera 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 ses travaux et résumera toutes les observations recueillies; ce rapport sera en deux parties, l'une contenant ce qui est d'intérêt public, l'autre contenant des notes privées sur le travail de chacun des inspecteurs.

§ 2. DES INSPECTEURS DE SYNDICATS.

1. Les inspecteurs de syndicats sont les employés des syndicats et pour toutes les affaires de régie intérieure, (traitement, réglementation des dépenses, etc.) ils sont sous le contrôle de leurs officiers.
2. Pour l'exercice de ses fonctions, l'inspecteur de syndicat est sous la direction de la société et il se conformera strictement aux instructions reçues de ses officiers ou de l'inspecteur général.
3. Le traitement de l'inspecteur, ses frais de voyages et ses autres dépenses sont payés par le syndicat.
4. L'inspecteur est tenu d'assister à toutes les réunions convoquées par l'inspecteur général.
5. Après la réunion convoquée par l'inspecteur général, avant l'ouverture de la saison, l'inspecteur de syndicat réunira ses fabricants dans une des fabriques qui s'ouvriront les premières, et il leur répètera tous les conseils reçus de l'inspecteur général.
6. Pour se renseigner au plus tôt sur les capacités de ses fabricants, l'inspecteur fera une visite aussi rapide que possible de tous les établissements dont il a la surveillance; cette tournée faite, il donnera d'abord ses soins aux fabricants les plus faibles, en passant une journée avec chacun d'eux; il visitera ensuite ceux qu'il aura jugés plus capables.
7. Après s'être ainsi bien mis au courant de la situation, et avoir proportionnellement aidé chacun, de ses conseils et avis, l'inspecteur organisera ses visites de manière à se créer une route régulière de fabrique à fabrique.
8. Après le premier juin ou vers cette époque, l'inspecteur divisera son travail de telle sorte qu'entre deux visites faites à la même fabrique il ne s'écoule pas un plus grand nombre de jours qu'il n'y a de fabriques dans le syndicat.
9. A moins que les distances, les communications ou d'autres circonstances ne le lui permettent pas, l'inspecteur sera chaque matin dans une fabrique pour y recevoir le lait avec le fabricant et en faire l'épreuve pour tous les patrons; il notera le résultat de chaque épreuve sur un carnet spécial qui sera conservé et remis à la société à la fin de la saison; l'inspecteur aura toujours avec lui dans ses voyages de bons instruments d'épreuve que le syndicat lui fournira.
10. L'épreuve du lait, sa livraison en bon état, la fabrication, la tenue générale des fabriques, la comptabilité recevront l'attention constante de l'inspecteur, afin que rien, dans ces opérations de chaque fabrique, ne soit négligé ou ne reste en arrière.
11. L'inspecteur recevra de la société un carnet spécial où entreront les observations faites au cours de son inspection; il en adressera un résumé chaque semaine à l'inspecteur général ou à tout autre officier qui lui sera désigné par la société. Ce cahier sera remis à la société à la fin de la saison.

12. le détail
visités et
taire-trésor
13. n'est à l'in
et le trava
ou du prés
notes qui c
14. la fournitu
lation, l'ins
ment; ce n
l'inspecteur
Dans les ca
ciers de la s
15. I
seulement p
grave à cette
bureau des

1. Le
par le bureau
2. Ce l
par les aspira
cera en même
fournir ainsi
3. A ce
d'aptitudes; c
(bien), et il ser
et le porteur p
programme ou
4. Le bu
de la colonie
oms des aspir

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

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

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

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

V

DU BUREAU D'EXAMINATEURS.

1. Le bureau d'examineurs se composera de trois membres et d'un secrétaire nommé par le bureau de direction nommé à l'époque de la convention annuelle ou vers ce temps-là.
2. Ce bureau établira et publiera immédiatement, le programme des examens à subir par les aspirants à la charge d'inspecteurs pour avoir droit au certificat d'aptitudes; il annoncera en même temps la date et le lieu des examens et il indiquera les recommandations à fournir ainsi que les formalités à remplir pour y être admis.
3. A ceux qui subiront un examen suffisant, les examinateurs délivreront le certificat d'aptitudes; ce certificat pourra énoncer le degré de succès obtenu (assez bien, bien, ou très-bien), et il sera provisoire et 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'examineur fera sans délai à l'honorable commissaire de l'agriculture de la colonisation un rapport détaillé du résultat des examens, contenant spécialement les noms des aspirants et de ceux qui auront reçu le certificat, avec le degré de succès obtenu.

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

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

56 VICTORIA, CHAP. 37. OTTAWA.

ACTE A L'EFFET DE PRÉVENIR LA FABRICATION ET LA VENTE D'IMITATION DE FROMAGE, ET DE POURVOIR À 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 soi-même 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 écérémé auquel on aura ajouté quelque matière grasse étrangère à ce lait.

3. 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.

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

5. 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 écérémé" sur du fromage de ce genre, ni sur aucune boîte ou colis le contenant.

3.
naissance
infraction
cinq piastres
gardé da
et des fr
forés, à

4.
homme in
aucun col
été fabriq

2.
possession
colis le co
me indica
fabriqué e

3. T
connaissance
chaque inf
piastres à
vente, ou g
paiement d
avec ou sar

5. I
le but de le
nom du pay
nière lisible
trois huitiè

2. T
naissance, e
infraction, e
cinq piastres
exposé en ve
faut de paie
au plus, avec
payés.

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

5. Personne, sciemment, ne vendra, n'offrira ou exposera en vente, où 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.

6. Tout individu qui, par lui-même ou par l'intermédiaire de qui que ce soit à sa connaissance, enfreindra quelque une des dispositions du présent article, sera passible pour chaque infraction, sur conviction devant un ou des juges de paix, d'une amende de 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.

7. Personne ne vendra, n'offrira ou exposera en vente, où 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 estampé 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.

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

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

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

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

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

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

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

PAROISSE

Brown-bu
Dalesville.
Cambria..
Harrington
Hillhead
Lachute..Mabel.....
Pointe aux

St. Andrew

Arthabaska

Warwick ...
St. Christop
Ste Clotilde
Ste Elizabeth
Ste Hélène
St Norbert.

St. Patrick's

St. Rémi de

St. Valère de

Stanford

Kingwick
Victoriaville.

PAROISSE OU B. DE P.

NOMS

BEAUCE.

East Broughton.....	Pierre Gagnon. Vital Champagne.
Lambton.....	Omer Lacombe. Octave Lemieux, St. Ephrem de Tring... Philippe Poulin, fils d'Oliv.
	Octave Roy.
St. Côte de Kennebec.....	Zéphirin Langlois.
St. François.....	Philias Veilleux. Chs. S. Busque.
St. Frédéric.....	Norbert Plante. Alphonse Lessard.
St. Georges.....	Rév. Th. Montminy. Elzéar Poulin. Fulbert Garneau.
St. Joseph.....	Joseph Taschereau. Jos. Lambert.
Ste Marie.....	Ferdinand Pépin. Stanislas Geneet. Louis Marcoux.
St. Victor de Tring.....	F. D. Turgeon.
Rivière Gilbert.....	Pierre Gendron.

BEAUHARNOIS.

Beauharnois.....	H. Roy. Elzéar Poulin. Jos. Charlebois.
Landreville.....	William Durnin. Thomas Durnin.
St. Étienne.....	Laberge et Sauvé.
St. Louis de Gonzague.....	H. Lepage. Geo. W. Gardner. J. L. Currie. Chas. Tait.
St. Timothée.....	Rév. Aug. Martel.
Valleyfield.....	Jos Poirier fils d'A

BELLECHASSE.

Buckland.....	Maximin Provost.
Beaumont.....	Edouard Journeau.
St. Cajétan d'Armagh.....	Philibert Langlois.
St. Charles.....	Frs Roy. Damase Blais. Océtime Mercier. J. B. Paquet.
St. Gervais.....	John Goulet. Dr. P. Tanguay.

PAROISSE OU B. DE P.

NOMS

BELLECHASSE.—Suite.

St. Lazare.....	Amédée Grégoire.
St. Michel.....	Médard Roy. Alphonse Furoy. Alexis Fiset. Fidèle Morisset.

BERTHIER.

Berthier (ville).....	Joseph Piette.
" (jonction).....	J. F. Fernet.
L'Isle du Pads.....	J. B. Côté.
Lanoraie.....	A. Ferland.
St. Barthélemi.....	F. X. Maysr. U. Léoyer. Joseph Bacon. W. Plante. Arthur St-Pierre. Edouard Trudelle. Alphonse Clément.
St. Cuthbert.....	Antoine Robert. Ulric Courbène. Joachim Grégoire. Ernest Brunette. Isaie Marchand.
St. Damien de Brandon.....	Joseph Boucher. Vve Euclide Boucher.
St. Michel des Saints.....	S. J. A. Ménard. J. R. A. Archambault.
St. Zénon.....	Eustache St Pierre.

BONAVENTURE.

St. Alexis de Métapédia.....	Rév. J. E. Pelletier. Denis Richard.
------------------------------	---

BROME.

Adamsville.....	P. O. Domingue.
Eastman.....	Euclide Phaneuf.
Knowlton.....	S. A. Fisher. Geo. Gingras. H. S. Foster.
Sutton.....	Albert W. Woodward. W. A. Martindale.

CHAMBLY.

Chambly.....	Napoléon Raymond.
Longueuil.....	Cerole Agricole.
St. Basile le Grand.....	Avila Trudeau fils.

NOMS

E.—*Suite.*

médée Grégoire.
 Édard Roy.
 Alphonse Furoy.
 Alexis Fiset.
 Fidèle Morisset.

IER.

Joseph Piette.
 J. F. Fernet.
 J. B. Côté.
 A. Ferland.
 F. X. Maycr.
 U. Léuyer.
 Joseph Bacon.
 W. Plante.
 Arthur St-Pierre.
 Edouard Trudelle.
 Alphonse Clément.
 Antoine Robert.
 Ulric Courchène.
 Joachim Grégoire.
 Ernest Brunette.
 Isaïe Marchand.
 Joseph Boucher.
 Yve Euclide Boucher.
 S. J. A. Ménard.
 J. B. A. Archambault.
 Eustache St Pierre.

ENTURE.

ia. Rév. J. E. Pelletier.
 Denis Richard.

ROME.

.....P. O Domingue.
Euclide Phaneuf.
S. A. Fisher.
 Geo. Gingras.
 H. S. Foster.
Albert W. Woodward.
 W. A. Martindale.

AMBLV.

.....Napoléon Raymond.
Cerele Agricole.
Avila Trudeau fils.

PAROISSE OU B. DE P.

NOMS.

CHAMPLAIN.

Batiscan L. P. Lacourière
 Pierre Lajoie.
 Champlain Jos C Félix.
 N.-D. du Mont Carmel. Luc Ducharme.
 Ste-Anne Lapérade Oscar Lord.
 Achille Baribault.
 N E Clément.
 J. Gendron.
 J. A. Foley.
 Michel Loranger
 Gilbert Latour
 Octave Raymond
 Ste-Flore Uldéric Leblanc.
 Cha. B Dugas.
 Ste-Geneviève de Batis-
 can Auguste Trudelle.
 Jos. Massicotte.
 Ernest Jacob.
 Philippe Trudel.
 Onésime Marchand.
 Eugène Massicotte.
 St. Maurice F. X. Blondin.
 Antoine Laprise.
 St. Narcisse Isidore Derouin.
 Tréfilé Trudel.
 Dosithee Cossette.
 St. Prosper Alfred Trudel.
 J. C. Trudel.
 F. X. O Trudel.
 Désiré Cloutier.
 St. Séverin Narcisse Bordelau.
 Majorique Bordeleau.
 Epiphane Mongrain.
 Ovide Trudel.
 Jos. L. Jacob.
 St. Tite Jacob et Paquin.
 Marchand et Massi-
 cotte.
 Rév. J. B. Grenier.
 Narcisse Marchand.
 J. A. Lambert.
 Lucien Lef-bvre.
 Théodore Moreau.

CHARLEVOIX.

.....St. Paul Alfred Gagnon.
 Charles Martel.
 Joseph Fortin.

PAROISSE OU B. DE P.

NOMS.

CHARLEVOIX.—*Suite.*

Baie St. Paul.—*Suite.* Thomas Potvin, fils
 Nap.
 Les Eboulements..... Jos Bouchard.
 Malbaie Samuel Ouellet.
 Jos. Bouchard.
 Jules Bradet.
 Philippe Dufour.
 St. Hilarion..... Evariste Desmeules.
 St. Urbain..... Charles Fortin.

CHATEAUGUAY.

Allan's Corner..... John Dunning.
 Chateauguy..... N. R. Laberge.
 Howick Robert Ness.
 F. McLachlan.
 North Georgetown..... Etienne Marleau.
 Ormstown..... Ths. Mogill.
 A S. Lloyd.
 John Finn.
 J. W. Saddler.
 Riverfield..... Jn. McGregor.
 Rivière des Fèves..... Tréfilé Lécuver.
 Stookwell Rufus J. Patenaude.
 Ste Martine..... Ed. McGowan.
 Joseph Poirier.
 Louis J. Primeau.
 Ste Philomène..... Delphis Lacoste.
 F. P. Laberge.
 J. B. Damour.
 Joseph Lefebvre.
 St Urbain..... J. A. Defayette.

CHICOUTIMI.

Bagotville Firmin Paradis.
 Wilfrid Côté.
 Thomas Côté.
 George Bergeron.
 Ernest Gravel.
 Chicoutimi..... Dr. L. E. Beauchamp.
 Méric Fortin.
 Frs. Brassard.
 Richard Gagnon.
 Jean Perron.
 Algérie Maltais.
 Ernest Jean.
 Fois Perron.
 Mars Belley.
 Georges Maltais.

PAROISSE OU B DE P.

NOMS.

CHICOUTIMI.—Suite.

L'Anse St Jean.....	Zépherin Dergagné.
N. D. de Lattière.....	Louis Aubin.
	Arthur Tremblay.
	Thomas Tremblay.
	Elie Girard.
St. Alexis.....	Jules Gauthier.
	Ernest Lavoie.
St Aiphonse.....	Pierre Tremblay.
	Jos. Butau.
	Elie Tremblay.
Ste Anne.....	Adelard Tremblay.
	André Bouchard.
	Xavier Savard.
	Henri Côté.
	Eugène Gagné.
St. Charles Borromée..	Allec Larouche.
St. Dominique.....	Jos. Brassard.
	Jean Girard.
	Xavier Gagnon.
	Pascal Bergeron.
	D. Brassard.
St. Fulgence.....	Rvd. M. Gagnon.
St. Joseph d'Alma	Frs. Gagné.
	Frs. Harvey.
	Arsène Gauthier.
Eseoumains.....	Rvd. M. Lajoie.
Sacré Cœur.....	Chs Lapointe.

COMPTON.

Birchton.....	John McKie.
Chartierville.....	Onésime Tremblay.
Compton.....	Rasmus Havegaard.
	L. E. Duhamel.
East Clifton.....	E. S. Lusier,
	E. L. Demers.
Gould.....	J. L. Painchaud.
La Patrie.....	M. A. Piché.
Paquetteville.....	George Lefebvre.
	Ludger Lazure.
	Jules Adam.
Ste Edwidge.....	Auguste Gérin.
St. Malo d'Auckland.....	Joseph Lemieux.
	Joseph Roy.
	Pacifique Breault.
St. Romain.....	Joseph Boulanger.
Waterville.....	D. S. Davignon.

PAROISSE OU B DE P.

NOMS.

DEUX MONTAGNES.

La Trappe d'Oka.....	Emile Schmith.
	Jean Vigneau.
	Gab. Henry.
	Edgar Boileau.
St Augustin.....	Ausias Duquette.
St. Benoît.....	Moïse St. Pierre.
St. Canut.....	Joseph Cyr.
St. Eustache.....	O. M. Paquette.
	Emile Laurin.
	L. W. J. Payment.
St. Hermas.....	Benjamin Beauchamp.
	H. P. P.
	H. Pagé.
	Eugène Constantin.
	Felix Constantin.
St. Placide.....	Alphonse Dubreuil.
Ste Scholastique.....	F. P. Richer.
Petit Brûlé.....	F. X. Charbonneau.

DORCHESTER.

Frampton.....	J. B. Blais.
St. Bernard.....	Chas. Boulet.
Ste. Claire.....	Georges Richard
	J. Léo. Cayouette.
	William Laflamme.
Ste Hénédine.....	Gabriel Dumont.
	Jos. Vézina.
St. Isidore.....	Joseph Dumas.
	Philius Tanguay.
St. Léon de Standon.....	Emile Blanchette.
Ste Marguerite.....	Jean Boutin

DRUMMOND.

Drummondville.....	Conrad J. Caron.
	Benoit Lafond.
	Samuel Johns.
	Théodore Prolix.
	J. A. Gosselin.
	Elias Dionne.
	Norbert Martel.
Kingsey Frenchville.....	J. P. Lefebvre (3).
	T. C. Cartier.
	Geo. Benoit.
	J. B. Bergeron.
	A. Francoeur.
Kingsey Falls.....	Rvd. G. E. Carou.

NOMS.

TAGNES.

Emile Schmith.
Jean Vigneau.
Gab. Henry.
Edgar Boileau.
Ausias Duquette.
Moïse St. Pierre.
Joseph Cyr.
O. M. Paquette.
Emile Laurin.
L. W. J. Payment.
Benjamin Beauchamp,
M. P. P.
H. Pagé.
Eugène Constantin.
Felix Constantin.
Alphonse Dubreuil.
F. P. Richer.
F. X. Charbonneau.

HESTER.

J. B. Blais.
Chas. Boulet.
Georges Richard
J. Léo. Cayouette.
William Laflamme.
Gabriel Dumont.
Jos. Vézina.
Joseph Dumas.
Philias Tanguay.
Emile Blanchette.
Jean Boutin

DRUMMOND.

Conrad J. Caron.
Benoit Lafond.
Samuel Johns.
Théodore Proulx.
J. A. Gosselin.
Elias Dionne.
Norbert Martel.
Village J. P. LeFebvre (3).
T. C. Cartier.
Geo. Benoit.
J. B. Bergeron.
A. Francoeur.
Rvd. G. E. Caron.

PAROISSE OU B. DE P.

NOMS.

DRUMMOND.—Suite.

L'Avenir Hylas Duguay.
Ephrem Charpentier
Jos. Duguay.
Ant. Labonté.
Clovis Duguay (2).
St. Cyrille de Wendoover. Napol. Raymond.
Paul Valois.
Rvd Jos Elz Belle-
mare.
St. Germain de Grant. Olivier Lemaire.
Michel Gauthier.
Jos Moreau.
Napol. Gauthier.
Arthur Désautels (2).
St. Guillaume d'Upton. J. B. Vigneau.
Jos. Duquette.
South Durham Rvd. J. Béland.
Ulfric Mongeau.
D. N. McLeod
Henri Côté.
Wickham J. H. Houle.
Wickham West Calixte Lafrance

GASPÉ.

Cap Chatte George Roy.
Grande Rivière Rvd. T. C. Duret.

HOCHELAGA.

Rivière des Prairies Delvica Adam.

HUNTINGDON.

Athelstan Geo. W. Loomis.
Jas. Sills.
Casaville Edouard Rose.
Jas. Denny.
Dewittville A. B. McDonald.
Dundee A. Cooper.
John A. Peets.
John P. McCauley.
Fred Cogland.
Thos. McGill.
John Small jr.
Georgie W. Fobes.
E. Meade.
W. Stott.
G. Van Camp.

PAROISSE OU B. DE P.

NOMS.

HUNTINGDON.—Suite.

Huntingdon Peter Macfarlane.
R. S. Feeny.
John Law.
Henry W. Palmer.
Chas. S. Walsh.
W. R. Tannahill.
Kensington W. Reddick.
Kelso P. H. McIntosh.
La Guerre John A. Finn.
W. J. Barker.
Port Lewis Chas. Swan.
Powerscourt J. A. Plamondon.
St. Anicet Samuel Aubin.
Trout River W. Long.
Vicars Francis Geo. Baillie.

IBERVILLE.

Iberville J. A. Nadeau.
Romaine Tassé.
Victor Tassé.
St. Grégoire Thomas Barrière.
Michel Monat.
St. Athanase Louis Alph. Nadeau.
St. Brigitte Godfroy Tessier.
St. Sabine Rvr. A. V. Roy.
Aldéi Lanoue.
St. Sébastien Pierre Braut fils.
Sabrevois S. J. Roy.

JACQUES-CARTIER.

Ste-Geneviève Urgel Lauson.
Edouard Legault.
Venant Trépanier.
J. B. Meloche.
St. Laurent A. J. Coughtry.

JOLIETTE.

Joliette Jos. Rainville.
Frédéric Goyette.
Ste Béatrice Onésime Boucher.
Ste Elizabeth Wilfrid Gingras.
R. H. Beaulieu.
J. A. Harel.
H. Dudemaine.
Louis Trudel.
St. Jean de Matha Adolphe Beaudry.
George Clermont.

PAROISSE OU R. DE P.
JOLIETTE.—Suite.

	NOMS.
Ste Mélaïe.....	Zacharie Lepage. Jos. Clément.
St. Thomas.....	Maxime Couta. Eugène Massé. Octavienne Massé.

KAMOURASKA

Ste Anne Lapocatière.	Rév. M. L. O. Tremblay. Philias Boucher. François Gendron fils Joseph Boucher.
St. Denis en bas.....	Chas Bouchard. Joseph Dionne fils. J. O. Chapais.
Ste Hélène.....	Luc Bélanger.
St. Philippe de Néry.....	Thomas Leclair.

LAC ST-JEAN.

Chambord.....	Octave Lefrançois. J. Elisée Hudon.
Hébertville.....	P. E. Hudon. Octave Hudon. Serrulle Tremblay.
Roberval.....	Luc Lizotte. F. Côté.
St. Félicien.....	Rév. Jos. Girard.
St. Jérôme.....	Geo. Perron. Chr. Simard. Jos. Gagnon.
St. Prime.....	Adélaré Perron.
St. Gédéon.....	André Blanchard. Jos. Girard, M. P. P.
St. Bruno.....	Ernest Desbiens.

L'ASSOMPTION.

La Chesnaye, St Lin....	E. Desmarais. J. P. Arohambault
" St-Charles.	François Allard.
L'Assomption.....	I. J. A. Marsan. Alfred Longpré (2).
L'Epiphanie.....	Aimé Lord.
St. Henri de Massouche.	Jos. Cadieux.
Repentigny.....	Jean Marie Goulet. Jos. N. Thouin.

PAROISSE OU R. DE P.

NOMS.

L'ASSOMPTION.—Suite.

St. Paul l'Ermite.....	Samuel Chagnon, Frs. E. Dubé, Philias Léveillé.
St. Roch l'achigan.....	J. J. Gareau. Camille Beausjour.
St. Sulpice.....	Siméon Giguère.

LAVAL.

Ste Dorothée.....	Vitalin Bigras. P. D. Lorrain.
St. Martin.....	J. L. Allard.
Ste Rose.....	Cossette et Arham- bault. Joseph Lacasse.
St. Vincent de Paul....	Camille Elie Paré. Jos. H. Bellorive. Pacifique Vézina. Augustin Allaire.

LÉVIS.

Lévis.....	Carrier Lainé et Cie.
St. Henri.....	Alexandro Paradis. Aimé Fortier.
St. Lambert.....	Chas. Turgeon.
St. Nicolas.....	Gabriel Desrochers. J.-Bte Caouette.

L'ISLET.

L'Anse à Gilles.....	Eustache Ménéard.
L'Islet.....	Amédée Gaudreau. Lucien Bélanger.
St. Cyrille.....	Athanase Morin.
St. Jean Port Joli.....	Edouard Vaillancourt. E. L. Jean.
St. Louise.....	Arthur Pelletier. Marius Pelletier.
St. Roch des Aulnaies.	Joseph Emile Pelletier. M. Aug. Pelletier. Frs Castonguay.

LOTBINIÈRE.

Lotbinière.....	Léger Pépin. Joseph Beaudet. Urbain Hamel. Arthur Beaudet. Eug. Perron. Evariste Lauzé.
-----------------	--

PAROISSE

St. Agap

St. Agat

St. Edou

Ste Emm

St Flavie

St. Jean d

St. Gilles

St. Narcis

St. Philon

Louiseville.

Maskinong

Nancy.....

St. Alexis d

St. Justin..

St. Léon....

St. Paulin..

St Ursule..

ausapcaol

ndy bay...

NOMS.
N.—Suite.

Amuel Chagnon,
rs. E. Dubé,
Philias Léveillé,
J. J. Gareau,
Camille Beauséjour,
Siméon Giguère.

AL.

Vitalin Bigras,
P. D. Lorrain,
J. L. Allard,
Cossette et Archaum-
bault.
Joseph Lacasse,
Camille Elie Paré,
Jos. H. Bellerive,
Paëfique Vézina,
Augustin Allaire.

ÉVIS.

Carrier Lainé et Cie.
Alexandre Paradis,
Aimé Fortier,
Chas. Turgeon,
Gabriel Desrochers,
J. Bte Caonette.

ISLET.

Eustache Ménard,
Amédée Gaudreau,
Lucien Bélanger,
Athanase Morin,
Edouard Vaillancourt,
E. L. Jean,
Arthur Pelletier,
Marius Pelletier,
Joseph Emile Pelletier,
M. Aug. Pelletier,
Frs Castonguay.

OTBINIÈRE.

Léger Pépin,
Joseph Beaudet,
Urbain Hamel,
Arthur Beaudet,
Eug. Perron,
Evariste Lauzé.

PAROISSE OU B. DE P. NOMS.

LOTBINIÈRE.—Suite.

St. Agapit.....J. N. Allard.
Notaire A Tremblay.
Francis Roger.

Ste Agathe.....J. Ernest Brochu.
Pierre Beaudoin.

St. Edouard.....Hippolyte Lord.
St. Emmélie.....J. J. Beaudet.
St. Flavien.....Saul Côté.
D. U. Bernard.
Louis Bibeau.

St. Jean des Chaillons. A. A. Mailhot
Francis Hamel.
Philémon Bernard.

St. Gilles.....Rvd. S. Garon.
Nazaire Demers.

St. Narcisse.....Alphonse Desrochers.
Onésime Farland.
Didace Kirouac.

Ste Philomène.....Ernest Lauzé.

MASKINONGÉ.

Louiseville.....Frs. Dionne.
Henri Gélinas.
Hector Thouin.

Maskinongé.....J. G. Héroux.
Edelmard Voisard.
Narcisse Constantin.

Nancy.....Louis George Caron.
Patrick Bellerose.
Pierre Boucher.

St. Justin.....Pierre Baril.
Rvd. M. D. Gérin.
Dr C. J. Coulombe.
Adolphe Ladouceur.

St. Léon.....L. Milot.
Geo Caron.
Léonard Milot.
Philorom Bastien.
Philorom Lacourecière.
J. Hector Caron.

St. Paulin.....Samuel Boucher.
Henri Bergeron.

Ste Ursule.....Norbert Fleury.
Isaac Fournier.
Henri Lessard.

MATANE.

unsapsal.....Zoel Boudreault.
andy bay.....L. P. Aubut.

PAROISSE OU B. DE P. NOMS.

MÉGANTIC.

Lemesurier.....J. A. Hutchison.
Plessisville.....P. O. Drouin.
Richardville.....L. Arthur Caron.
Robertson Station.....Aug. Simonneau.
St Ferdinand d'Halifax.Louis Gilbert.
Wilfrid Gilbert.
Oscar Gilbert.
Clément Croteau.
Donat Camirand.

Somerset.....Alph. Lord.
F. T. Lavoie.
Martial Lord.

Ste Sophie.....Frs. Nadeau.
David Simoncau.

MISSISQUOI.

Abbotts Corner.....H. E. Spoor.
Bérenger.....Napol. Girard.
Dunham Flatt.....Louis Larocque.
Farnham.....Edouard Arpin.
Frelighsburg.....Rév. P. A. St Pierre.
Malmaison.....Elie Dagesse.
Mystic.....M. M. Pharo.
Stanbridge.....Ovila Courtmanche.

MONTCALM.

St. Alexis.....Ernest Liard.
St. Jacques l'Achigan J. N. Marion.
Dugas et Cie.
St. Liguori.....Jos. Gaudet.
Ste Marie Salomé.....J. Ernest Gaudet.

MONTMAGNY.

Cap St. Ignace.....Jos. Eloi Jalbert (2).
G. S. Dugal.
A. F. Gagné.

Isle aux Grues.....Charles Paul Roy.
Georges Roy.
A. Jos. Roy.
Jos. Alfred Vézina.
George Dancoese (2)
Alfred Dancoese.

Montmagny.....J. Emile Côté.
Frs. Joseph Proulx.
Alphée Colin.
Edmond Rémillard
Camille Després.
Cyrille Tétu.

PAROISSE OU B. DE P.	NOMS.	PAROISSE OU B. DE P.	NOMS.
MONTMORENCY.		NICOLET.—Suite.	
Château Richer.....	Télesph. Rhéaume. Ed. Gariépy (2).	St Grégoire.....	Hubert Dufresne. Joseph Morneau. Luc Héou.
Ste Anne de Beaupré....	Cyrinus Marquis.	St. Léonard d'Aston...	Jos. Hébert. Ernest Doucet.
St. François I. O.....	Rév. J. C. D. Leclerc.	Ste. Monique.....	Chs. Milot. B. A. Pothier. J. B. Beauchemin. Napol. Raymond. Victor Milot.
St. Joachim.....	Isidore L'Heureux. Célestin Fortin. David Fortin. Hugh Brown. Antoine Thomassin.		Évariste St Germain. Louis Girard. D. Demers. Thomas Lafond. Z Lemire.
St. Pierre I. O.....	Liména Gauthier.	Ste. Perpétue.....	Ernest Beauchemin. Luc Girard. Ed. Tessier. Hormidas Bergeron. Damase Dubuc. Gaspard Côté.
MONTREAL.		OTTAWA.	
122 Torrance.....	Chs. Liberept.	Boileau.....	Joseph Danis.
St. Paul.....	Chs. Langlois.	Buckingham.....	Geo. Robinson.
Marché Ste Anne.....	J. A. Vaillancourt.	Maniwaki.....	Frère J. Laporte O.M.I.
McGill.....	John H. Scott	Montebello.....	Hurcheur Huneault. Chs. S. Bennett.
562 St. Antoine.....	J. A. McDonald.	Montpellier.....	L. Montpeller.
14 St. Luke.....	W. Wilson. A. W. Grant.	St. Domingue.....	Rév. P. Dunoyer. Roch Jetté.
512 Champlain.....	Napoléon Malo.	Ripon.....	J. B. E. Major.
73 St Mathieu.....	John Cunningham.	Papineauville.....	T. Bonhomme.
	Ths. Leming et Co.	St. André Avellina.....	J. E. D. Gareau. Emile Bétisale.
176½ St Hubert.....	Wilfrid Frappier.	Thurso.....	Louis Sauvé.
NAPIERVILLE.		PONTIAC.	
Napierville.....	Rév. A. P. Tassé.	Elmside.....	A. W. McKechnie.
St. Michel.....	Jos Vancheesteing.	PORTNEUF.	
St. Rémi.....	Chs. Huguet Latour.	Cap Santé.....	J. M. Bernard. L. P. Bernard. Gaudias Hardy. Gabriel Hamel. Félix J. Leclerc.
NICOLET.		Écureuils.....	Joseph Augé.
Bécancour.....	Joseph Rochefort. Achille Carignan. Eusèbe Hould.		
Gentilly.....	Napoléon Desfossez.		
Nicolet.....	Rév. M. Proulx. Moïse Proulx. Cercle agricole.		
Ste Brigitte.....	Joseph Lemire.		
St Célestin.....	Cyrille Vigneault. Cyrille Fournier. Ludger Piché. Ant. Hébert.		
Ste Eulalie.....	D. Camirand.		
Ste Gertrude.....	Henri Piché. Henri Mailhot. Noé Morrissette.		

PAROISSE

Grondine

Descham

Lachevro

Pointe a

Poiré...

Pont Rot

St. Albar

St. Augu

Bélar...

St. Basile

St. Casin

St. Gilber

St. Rayn

St. Ubal

Parlemen

Séminaire

Sault au

P. O. B

111 St. P

Archevêc

56 Côte S

8 Petite

105 Moun

La Canar

Petite Ri

Beauport

Charlesbo

Ste Foye.

NOMS.

ite.
rt Dufresne.
h Morneau.
léon.
Hébert.
st Doucet.
Milot.
A. Pothier.
s. Beauchemin.
col. Raymond.
tor Milot.
ariste St Germain.
is Girard.
Demers.
omas Lafond.
Lemire.
nest Beauchemin.
s Girard.
d. Tessier.
ormidas Bergeron.
amase Dubuc.
aspard Côté.

W.A.

Joseph Danis.
Geo. Robinson.
rère J. Laporte O.M.I.
Hurocher Huneault.
Chs. S. Bennett.
L. Montpellier.
Rév. P. Dunoyer.
Roch Jetté.
J. B. E. Major.
T. Bonhomme.
J. E. D. Gareau.
Emile Béliele.
Louis Sauvé.

NTIAC.

.....A. W. McKechnie.

RTNEUF.

..... J. M. Bernard.
L. P. Bernard.
Gaudias Hardy.
Gabriel Hamel.
Félix J. Leclerc.
..... Joseph Angé.

PAROISSE OU E. DE P.

NOMS.

PORTNEUF.—Suite.

Grondines..... L. Archambault.
Emile Hamelin.
J. Herman Côté.
Deschambault..... Uldéric Benoit.
S. U. Petit
F. X. Paquin.
Lachevrotière..... Alfred Naud (2).
Gédéon Laganière.
Pointe aux Trembles. Joseph Angers.
Alfred Clermont.
Bernard Garneau.
Philias Hardy.
Poiré..... Aubert Bédard.
Pont Rouge..... Amédée Bussières.
John Savard.
St. Alban..... J. Eleusippe Moisan.
St. Augustin..... Noël Massé.
Bélaïr..... Joseph Derôme.
Charles Pelletier.
St. Basile..... Majorique Lebœuf.
Roch Massicoite.
Tessier et Rivard.
Tancrède Germain.
St. Gilbert..... Mérie Morri-sette.
Alfred Vallée.
St. Raymond..... Louis Lesage
St. Ubalde..... Maxime Hardy (2).
Charles Hardy (2).

QUÉBEC VILLE.

Parlement..... Ed. A. Barnard.
O. E. Dallaire.
Séminaire..... Rév. F. C. Gagnon.
Sault aux Matelots..... Côté et Roi.
P. O. B 1040..... James Guggie.
111 St. Pierre..... L. Jos. Belkau.
Archevêché..... Rév. E. Poirier.
56 Côte Ste Geneviève. Charles Morturaux.
8 Petite Champlain..... Adjudor Gervais.
105 Mountain Hill..... Carl Zetterman.

QUÉBEC COMTÉ.

La Canardière..... Honoré Lortie.
Petite Rivière..... Ambroise Jobin.
Beaufort..... Pierre Lortie.
Pierre Robert.
Charlesbourg..... H. A. Jos. Giroux.
Ste Foye..... Aug. Desjardin.
Jos. Blais.

PAROISSE OU E. DE P.

NOMS.

RICHELIEU.

St. Aimé..... Esd. St. Germain (4).
H. Levasseur.
Ste Anne de Sorel..... Léonidas Latraverse.
Napol Latraverse.
St. Louis de Bonsecours. Ant. St. Martin (2).
Vadebonceur et Levasseur.
St. Marcel..... Rév. J. Beaudry.
Jos Casavant.
St. Ours..... François Robillard.
Amédée Bonier.
Edouard Durocher.
Adélar Gaudette.
A. Larivière et Cie.
St. Robert..... Onésime Lafond.
Jos. P. Paquin.
St. Roch..... Alexis Collet.
Donat Collet.
Ste Victoire..... Hercule Paul Hus.
Sorel..... Alf. D. deGrandpré.
Ph. H. Duhamel.
L. Wurtell.

RICHMOND.

Asbestos..... Adolphe Parenteau.
Brompton Falls..... Zoël Pellerin.
Castlebar..... J. E. Beauchemin.
Danville..... A. McCallum.
Jos. Lafrance.
Upper Melbourne..... H. W. Armstrong.
Stoke Centre..... Nap. Lemire.
St. George de Windsor. Adélar Marcotte.
Pierre Kirouac (2).
A. N. Pinard.
Aimé P. Morissette.
Flodden..... Gilbert Stalker.
Meiboro..... James Dunbar.
J. A. McLeod.
Richmond..... John Ewing.
H. W. Palmer.
Windsor Mills..... Barnard Quinn.

RIMOUSKI.

Bic..... Auguste Burns.
St. Fabien..... Alfred Belsil.
St. Moïse..... Rév. E. P. Chouinard.
Rimouski..... Charles A. Bégin.
St. Simon..... A. A. Nicole.

PAROISSE OU B. DE P.

NOMS.

ROUVILLE.

Abbotsford (St. Paul)	Ludger Laliberté. Eugène Ménard. Henri Tétrault. Adélar Riel. Ths. Carignan.
L'Ange Gardien	Elie Bourbeau. Adolphe Roy. A. Gauvin.
Magenta	Henri Bonneville.
Marieville	F. L. Boulais. Alfred Lapiere.
Pauline	J. P. Rocheleau.
Rougemont Station	Emile M. Dion. Adolphe Roy.
Ste. Angèle	Jos. Beauregard.
St. Césaire	Henri Normandin. Hormidas Langevin. Frédéric Maynard. J. H. Vadnais. Wilfrid Bourbeau. Fortunat Chabot.
St. Jean-Baptiste	Clodomir Blanchard.
Ste Marie de Monnoir	Frs. Xavier Maroux. Félix Bessette.

ST-HYACINTHE.

La Présentation	Frs. Chapdelaine. Ludger St-Pierre
St. Barnabé	Edouard Gadbois. Désiré Bourque.
St. Charles	Nap. Pratte.
St. Damase	Arsène Gervais. Fromagerie du Pont. Fromagerie de Corbin. Francis Racicot.
St. Denis	J. B. Anger. Frédéric Laperle.
St. Hilaire	Damien Benoit. Albert Dumbler.
St. Hyacinthe	Rév. M. Tétrault. Rév. C. P. Choquette. Rév. J. B. Chartier. Rév. C. A. Baudry. Louis E. Lussier. Emile Castel. Lambert Sarrasin. André Salefranque. J. de L. Taché.

PAROISSE OU B. DE P.

NOMS.

ST-HYACINTHE.—Suite.

St. Hyacinthe.—Suite.	W. W. Pickett. Jules Van de Ker- Kove. Henri Failliot.
St. Jude	Xavier Larivière. Vertume Phaneuf.
Ste Madeleine	Louis Chabot.

ST. JEAN.

L'Acadie	Joseph Deland Ste Marguerite Cerole Agricole.
St. Valentin	J. G. Bouchard. Alfred Nolin.

ST. MAURICE.

St. Barnabé	Arthur Milot. Alfred Perron. Pierre Corriveault. Alph. Grenier. Thomas Lacerte.
St. Sévère	Euchariste Lamy. Pierre Lacerte. Edmond Lord.
Yamachiche	Edras Bellemare. J. Fort. Côté. Hercule Bourassa.

SHEFFORD.

Bonssecours	Nazaire St-François. Joseph Desmarais. J. B. Roberge. A. Gouin. H. Laplante.
Dalling	J. Morin.
Egypte	J. B. E. Cadieux.
Granboro	A. Fossey.
Granby	Pierre Allard. Chs. E. Booth. Henri Allard. Arthur Bourbeau. H. W. Boire.
Lawrenceville	Wallie St. François.
Mawook	H. Rocheleau.
Milton, East	Pierre Fournier.

PAROISSE OU R. DE P.

NOMS.

SHEFFORD.—*Suite.*

Ste. Cécile.....	Rév. J. U. Charbon neau.
	Alph. Maheu.
	Frs. Dupaul.
Roxton Pond.....	D. Casanbon.
Roxton Falls.....	Chs. Bricebois.
	Louis Brazeau.
	Michel Houle.
St. Joachim.....	Pierre Casavant.
	Herméngilde Bra- zeau.
	Napol. Côté.
Savages Mills.....	Henri Purdy.
South Ely.....	Hiram Darby.
	Modeste Choinière.
North Ely.....	A. L. Darby.
St. Valérien.....	Arthur Marsan.
	Louis deGrandpré.
	Maxime Robert.
	Rév. F. P. Côté.
	C. E. Marsan.
Shefford Mountain.....	Edward Doonan.
South Granby.....	James Duncan.
South Roxton.....	Charles Reynold.
Rochelle.....	David Daigneau.
South Stukely.....	W. Stanley Purdy.
Valcourt Ely.....	Joseph Véronneau.
	Hippol. Bombardier.
	J. G. S. Pelletier.
	Pierre Vincolette.
	Edm. Salois.
	Philippe Rhéault.
Waterloo.....	Gédéon Boulé.
	Hormidas Boulé.
	Herbert Booth.
	Geo. H. Ferguson.
	W. H. Boire.
Warden.....	J. A. Lewis.
	Chs. E. Standish.
	James Hamilton.
	Joseph Doonan.
West Shefford.....	Z. S. Lawrence.

SHERBROOKE.

Sherbrooke.....	William Morris.
	J. A. Camirand.
	J. A. Bourque.

PAROISSE OU R. DE P.

NOMS.

SOULANGES.

Coteau du Lac.....	George Leroux.
Coteau Station.....	Jules Gauthier.
Pont Château.....	J. A. Bourbonnais.
Rivière Beaudette.....	Frs. Méthot.
	Louis Méthot.
St. Clet.....	J. Bte Marleau.
	Ferdinand Besner.
Les Cèdres.....	J. S. Leroux.
	Hector Constant.
St. Polycarpe.....	J. H. Leclair.
	J. H. Gareau.
St. Téléphore.....	J. L. Chénier.
	Téléphore Chénier.

STANSTEAD.

Barnston.....	G. B. Hall.
Barnston South.....	Geo. E. Searles.
Baldwin Mills.....	L. E. Sutton.
Casville.....	A. Thompon.
Coticook.....	Edouard Morais.
Corlies.....	S. M. Gibson.
Dixville.....	P. F. Remick.
	Remick et Grady.
East Hatley.....	J. D. Morrison.
	U. D. Parker.
Fitch bay.....	R. F. Scott.
Heathton.....	W. W. Heath.
Kingscraft.....	W. J. Niblock.
Magog.....	Jos. N. Gauvreau.
	J. G. Merry.
Marlington.....	W. S. A. Buck.
Massawipi.....	Arthur W. Grindley.
Minton.....	N. E. Fish.
Oliver.....	G. B. Raxford.
Ste Catherine.....	Pierre Ménard.
Smiths Mills.....	W. Taylor.
Ways Mills.....	D. L. Taylor.
Stanstead.....	Percy A. Baldwin.

TÉMISCOUATA.

L'Isle Verte.....	Chs. Préfontaine et frère
	J. Jules Belanger.
Old Lake Road.....	F. Flo. Soucy.
Trois Pistoles.....	J. O. Massé.
St. Eloi.....	C. Godbout.
Ste Epiphane.....	Ang. Breton.
St. Modeste.....	J-Bte Thériault.

PAROISSE OU B. DE P.

NOMS.

TERREBONNE.

Rivière à Gagnon	Joseph Racine.
Ste Adèle	D. W. Grignon.
St. Jovite	Joseph Desrochers.
St. Jérôme	Israël Dion.
Ste Marguerite	Rév. A. J. Moreau.
Ste Thérèse	Rév. M. Labonté.
	Frs. Dion.
	Toussaint Dion.
	Antoine Desjardins.
	J. D. Leclair.
	Emile Gratton.
	Emile Desjardins.
	Amédée Désormeaux.

TROIS-RIVIÈRES.

Trois-Rivières	Phil de Bellefeuille.
	J. A. Milot.
" (banlieue)	Hormidas Duval.

VAUDREUIL.

Beauvoir	A. O. Roger.
Pointe Fortane	A. Catànach.
Rigaud	J. Eug. Séguin.
Ste Marthe	Peter Monahan.
St. Rédempteur	Geo. Valois.
Vaudreuil	Amédée Castonguay.

VERCHÈRES.

Bejeil	C. Choquette.
	Félix Blain.
Contrecoeur	Honoré Hanfield.
	L. E. Charron.
St. Antoine	Elie Gaudet.
	Ovila Bonin.
	J. A. Giard.
	J. Hirs.
Ste Julie	Rév. J. C. Daigneault.
St. Marc	Alexis Chicoine.
	Dr. Leroux.
	Jos. Fontaine.
	Auguste Beaudry.
Ste Théodosie	Bruno Larose.

PAROISSE OU B. DE P.

NOMS.

WOLFE.

Ham Nord	Napol. Patry.
St. Adrien	Albéric Boisvert.
St. Fortunat	Nap. Laventure.
	Pierre Girard.
	Jos. Pelletier.
St. Gabriel de Stratford	Etienne Picard.
	Gédéon Héon.
Weedon	Frs. Ouellet.
	Jérémie Fiseté.
Weedon Centre	Pierre J Després.
Wolfestown	Joseph Descoteaux.
	Edonard Duguay.
Wotton	Eugène Lemire.
	J. E. Plamondon.
	Adélaré Vigneux.

YAMASKA.

Chatillon	Ovide Lépina.
La Baie du Febvre	J. H. Lefebvre.
	J. T. Béisle.
	J. Louis Lemire.
	J. Achille Béisle.
	Calixte Allard.
	Elie Proulx.
	J. Bte. Lemire.
	Uldérie Lévesque.
	Nazaire Lemire.
	C. B. Jutras.
	Eusèbe Proulx.
St. Thomas-Pierreville	Elie Boivin.
	Pierre A. Robillard.
	Eliée Parent.
	Ally Armand.
St. David	D. fils Chs. Larivière.
	Fabien Vanasse.
	Chs. Cyr.
	Herménég. Fontaine.
	Jacob Paré.
	Nap. Richard.
	H. C. Chamberland.
	Isaïe Drainville.
	Odilon Melançon.
St. Elphège	William Parent.
	André Hamel.
	Siméon Paquette.
	Roméo Hamel.
St. François du Lac	F. O. Duhaime.
	Emile Duhaime.
	Jos. Marcotte.

PAROISSE

St. Michel

St. Pie

St. Zéphir

Yamaska

Hawkesbury

NOMS.

l. Patry.
 ic Boisvert.
 Laventure.
 e Girard.
 Palletier.
 one Picard.
 son Héon.
 ouellet.
 mie Pisette.
 rre J Després.
 eph Descoteaux.
 ouard Duguay.
 ène Lemire.
 E. Plamondon.
 elard Vigneux.

KA.

vide Lépine.
 H. Lefebvre.
 T. Bétiéle.
 Louis Lemire.
 Achille Bétiéle.
 Calixte Allard.
 Elie Proulx.
 J. Bte. Lemire.
 Uldéric Lévesque.
 Nazaire Lemire.
 C. B. Jutras.
 Eusebe Proulx.
 Elie Boivin.
 Pierre A. Robillard.
 Eli-ée Parent.
 Ally Armand.
 D. fils Chs. Larivière.
 Fabien Vanasse.
 Chs. Cyr.
 Herméég. Fontaine.
 Jacob Paré.
 Nap. Richard.
 H. C. Chamberland.
 Isaie Drainville.
 Odilon Melançon.
 ... William Parent.
 André Hamel.
 Siméon Paquette.
 Roméo Hamel.
 ... F. O. Duhaime.
 Emile Duhaime.
 Jos. Marcotte.

PAROISSE OU R. DE P.

NOMS.

YAMASKA.—*Suite.*

St. Michel A. Melançon.
 Thomas Delaney.
 St. Pie Deguire Edmond Dauplaise.
 Edouard Desfossés.
 Edmond Desfossés.
 Elie Boivin.
 St. Zéphirin Evariste Boisvert.
 Cyprien Jutras.
 Edmond Lahaie.
 Hermann Lefebvre.
 D. J. Parent.
 Alexandre Simoneau.
 Jos. Turotte.
 Adolphe H. Parent.
 Walter Parenteau.
 Yamaska Naroise Parenteau.
 R. P. Parenteau.
 L. Théroux.

ONTARIO.

Hawkesbury John W. Ross.
 Thos. Ross.

PAROISSE OU R. DE P.

NOMS.

ONTARIO.—*Suite.*

Ste Anne de Prescott... Joseph Blais.
 The Lake..... Simon Ouellette.
 Lefavre P. O..... J. N. Bricault.
 North Lancaster..... Daniel R. McGregor.
 Warsaw Thomas Lawry.
 Clarence Harry Smith.
 Lalonde Louis Boileau.
 Chatham..... A. J. Kahala.
 Little Rideau L. Gibson.

MANITOBA.

Ste Agathe..... Amable Toupin.
 Winnipeg S. M. Barré.

ETATS-UNIS.

Clarendon, Pa..... Octave Couture.

FRANCE.

St. Brieuc L'abbé Aignel.
 Lisioux Edmond Groult.
 Onilly le Vicomte C. Morice.
 Grignon R. Lezé.

RÉCAPITULATION ET TOTAUX PAR COMTÉS.

Argenteuil.....	10	Missisquoi.....	8
Arthabaska.....	38	Montcalm.....	5
Bagot.....	27	Montmagny.....	17
Beauce.....	21	Montmorency.....	11
Beauharnois.....	12	Montréal.....	11
Bellechasse.....	14	Napierville.....	3
Berthier.....	21	Nicolet.....	37
Bonaventure.....	2	Ottawa.....	13
Brome.....	7	Pontiac.....	1
Chambly.....	3	Portneuf.....	37
Champlain.....	41	Québec.....	17
Charlevoix.....	11	Richelieu.....	25
Chateauguay.....	20	Richmond.....	18
Chicoutimi.....	42	Rimouski.....	5
Compton.....	17	Rouville.....	24
Deux Montagnes.....	17	St. Hyacinthe.....	28
Dorchester.....	11	St. Jean.....	4
Drummond.....	38	St. Maurice.....	11
Gaspé.....	2	Shelford.....	56
Hochélaça.....	1	Sherbrooke.....	3
Huntingdon.....	30	Soulanges.....	13
Iberville.....	11	Stanstead.....	23
Jacques Cartier.....	5	Témiscouata.....	7
Joliette.....	15	Terrebonne.....	13
Kamouraska.....	9	Trois-Rivières.....	3
Lac St. Jean.....	15	Vaudreuil.....	6
Laprairie.....	0	Verchères.....	14
L'Assomption.....	16	Wolfe.....	15
Laval.....	9	Yamaska.....	11
Lévis.....	6	Ontario.....	2
L'Islet.....	11	Manitoba.....	1
Lotbinière.....	25	Etats-Unis.....	1
Maskinongé.....	24	France.....	4
Matane.....	2		
Mégantic.....	14		1043

SOC

Tenue

Le m
président dSont n
Pour l
Lemire.Pour l
et Gabriel I
M. J. C
par la nomM. J. d
comptes du s
de la compte
6

8
5
17
11
11
3
37
13
1
37
17
25
18
5
24
28
4
11
56
3
13
23
7
13
3
6
14
15
50
11
2
1
4

RAPPORT "IN EXTENSO"

DE LA

TREIZIÈME CONVENTION ANNUELLE

DE LA

SOCIÉTÉ D'INDUSTRIE LAITIÈRE

DE LA PROVINCE DE QUÉBEC,

Tenue à St. Joseph de Beauce, les 4, 5 et 6 Décembre 1894.

Le mardi 4 décembre 1894, à deux heures p. m., le Révérend M. T. Montminy, président de la société, déclare la convention ouverte.

NOMINATION DES COMITÉS.

Sont nommés membres du comité :

Pour l'examen des échantillons d'ensilage : MM. S. A. Fisher, D. O. Bourbeau et J. L. Lemire.

Pour l'examen des machines et instruments : MM. Alexis Chicoine, Siméon Larochelle et Gabriel Desrochers.

M. J. C. Chapais explique que la société n'entend nullement engager sa responsabilité par la nomination de ce comité.

RAPPORT DES AUDITEURS.

M. J. de L. Taché et M. C. D. Tylee, nommés par le bureau de direction auditeurs des comptes du secrétaire-trésorier pour l'année 1894, n'ayant pas eu le temps de faire l'examen de la comptabilité, feront rapport à la dernière séance de la convention.

RAPPORT DE M. ELIE BOURBEAU.

Ass. Inspecteur Général des Syndicats.

A MM. 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 premier rapport comme assistant-inspecteur général des Syndicats de beurreries et fromageries. Mon engagement a commencé le 1er du mois de mai dernier pour finir le quinze du mois de novembre courant.

J'ai visité dans la saison vingt-six syndicats, dont huit deux fois et dix huit une fois; dans ma course à travers ces syndicats, j'ai visité (241) deux cent quarante-une fromageries, que je classe dans l'ordre suivant : Cent cinquante-six, de première classe; soixante douze, de deuxième classe; et trois, de troisième classe.

Ces fromageries étaient tenues ainsi qu'il suit : cent soixante-onze, de première classe; cinquante-six, de deuxième classe; et quatorze, de troisième classe. Dans ces différentes fromageries, j'ai examiné dix-sept mille trois cent quatre-vingt-seize (17396) meules de fromage, que j'ai classées comme suit : Première qualité; dix mille quatre cent vingt-deux (10422); deuxième qualité, six mille deux cent cinquante-quatre (6254); et troisième qualité, sept cent treize (713).

Comme ces données ne sont pas des plus encourageantes, je crois à propos de vous donner quelques explications; je commencerai d'abord par les fromageries.

Il est vraiment regrettable de voir un aussi grand nombre de mauvaises fabriques dans la province de Québec, et je dois dire que, même parmi les fabriques que nous classons dans les bonnes fabriques, plusieurs ne sont pas ce qu'elles devraient être, surtout au point de vue de la protection du fromage contre les changements de température. Ce défaut fait surtout tort à notre fromage d'automne qui mûrit très mal (et quelquefois pas du tout), parce que nos fromageries sont trop froides; c'est à cela surtout que nous devons de voir la différence de prix entre notre fromage et celui d'Ontario augmenter en automne d'un quart de centin.

A part ces bâtisses, qui ne sont pas complètes, il y en a plusieurs qui ne conviennent ni pour la fabrication, ni pour la maturation du fromage; et le fabricant qui garantit de faire du bon fromage dans de telles fabriques est au moins imprudent.

Je regrette d'avoir à constater une certaine mauvaise volonté de la part de quelques fabricants, qui ne s'efforcent nullement de tenir leur fromagerie en ordre; et souvent ce sont eux qui se plaignent le plus de leurs patrons.

Quoique la majeure partie du fromage, que j'ai examiné, fût de première qualité, je n'attendais cependant d'en trouver davantage; et si nous avons fait du progrès depuis quelque

années, il
sommet
descenda
vaillent s
personne
teurs de
a aussi d
concurrer
petites fro
se fait gé
de faire la
nous le co
continue e
sur les ma
Je su
fabrication
sieurs vont
sa valeur,

St. H.

Le bur
miny remet
termes.

MESSIEURS,

Ayant
de conférer
de faire du l

Nous av
voici le résul
vior, nous av
a rapporté, a

années, il n'en reste pas moins vrai que nous avons encore beaucoup à faire pour atteindre le sommet de l'échelle. J'ai constaté que pendant que plusieurs s'efforçaient de monter, plusieurs descendaient, et il faut le dire, volontairement. Je veux parler de ces fabricants qui travaillent au point de vue du rendement et ils sont assez nombreux; il est bien entendu que personne ne veut prendre la responsabilité de pareille faute; les fabricants accusent les acheteurs de payer le même prix pour tout le fromage, (chose que je ne conteste pas); mais il y a aussi d'autres raisons à cela: la première et la plus dangereuse est cet esprit insensé de concurrence, qui fait bâtir deux ou trois fromageries là où il n'en faudrait qu'une seule; ces petites fromageries, pour se maintenir, sont forcées de donner de gros rendements, ce qui ne se fait généralement qu'au détriment de la qualité du fromage; les voisins se croient forcés de faire la même chose sous peine de fermer boutique. Le mal s'est tellement répandu que nous le considérons comme la plus grande plaie de notre Industrie Laitière; et si la chose se continue encore quelques années, nous allons sûrement perdre le terrain que nous avons gagné sur les marchés étrangers.

Je suis d'avis que les acheteurs pourraient nous aider beaucoup à faire améliorer la fabrication de notre fromage en payant ce dernier suivant sa valeur, et j'espère que ces messieurs vont finir par le comprendre et nous aider; le jour où le fromage sera payé suivant sa valeur, la victoire sera gagnée.

Le tout respectueusement soumis,

E. BOURBEAU,

Assistant Inspecteur Général.

St. Hyacinthe, 30 novembre 1894.

Le bureau de direction s'étant retiré pour tenir sa réunion annuelle, le Rév. M. Montminy remet la présidence au Rév. M. Coté, missionnaire agricole, qui prend la parole en ces termes.

ALLOCUTION DU RÉV. M. COTÉ.

MESSEIERS,

Ayant été appelé à présider pendant que le bureau des directeurs siège et ne voyant pas de conférenciers prêts à prendre la parole, je vous entretiendrai en attendant de l'importance de faire du beurre en hiver.

Nous avons converti, chez nous, notre fromagerie du village en beurrerie pour l'hiver et voici le résultat de nos opérations de l'an dernier: Du quinze novembre au vingt huit janvier, nous avons reçu 117,566 livres de lait et nous avons fait 6,625 livres de beurre, ce qui a rapporté, avec l'octroi du gouvernement, \$1,585.24; et 19 cts net aux patrons par livre de

beurre, le prix de fabrication était de 4 cts par livre ; la moyenne de lait par livre de beurre a été de 17 $\frac{3}{4}$ livres. La moyenne générale du gras a été de 5.2 et la moyenne du beurre a été de 5.7 $\frac{1}{10}$ livres par cent livres de lait. Nous avons payé le lait par le gras à la satisfaction générale des patrons. Il y a eu 30 cts. environ de différence par cent livres de lait entre celui qui a reçu le moins et celui qui a reçu le plus. Nous avons recommencé le 9 avril ce printemps à faire du beurre jusqu'au 5 mai, c'est quatre semaines complètes ; nous avons reçu 31,619 livres de lait et nous avons fait 1,305 livres de beurre ce qui a rapporté \$271.81, mais il a fallu alors 24 $\frac{1}{2}$ livres de lait pour la livre de beurre. Il est important de songer à faire du beurre en hiver, car ce sera le meilleur moyen de tirer tout le profit possible des vaches ; et la conséquence nécessaire sera de faire engraisser beaucoup de porcs, au moins un par vache. Il faut en venir à ce système d'ici à trois ou quatre ans au plus tard.

J'ai fait mieux cette année, car j'en ai engraisé trente quatre et je n'avais que vingt vaches à la fromagerie et à la beurrerie. Les engrais payent autant et plus que le fromage et le beurre. Quand aux opérations de l'année courante, nous espérons doubler ou à peu près le montant du beurre de l'an dernier. Et je crois que d'ici à quelques années, il nous faudra marcher au beurre tout l'hiver. C'est à quoi nous devons tendre partout, afin de ne pas trop augmenter la production du fromage, car ce marché du fromage est limité à 25 millions de dollars, tandis que le marché au beurre et au lard atteint 120 millions. Nous ne fournissons qu'un pour cent sur ce montant ; tandis que nous fournissons déjà plus de 60 oyo du fromage Cheddar qui s'importe en Angleterre.

CONFÉRENCE DU DOCTEUR C. J. COULOMBE.

LES PETITES FABRIQUES DE COMPÉTITION ET LEURS MAUVAIS EFFETS.

L'agriculture a fait depuis quelques années des progrès signalés dans notre pays, les secrets et les exigences du sol ont été mieux étudiés et mieux compris, et le cultivateur est sorti du sentier battu pour remplacer par une culture plus rationnelle et plus payante la culture routinière d'autrefois ; aujourd'hui il dirige les opérations de sa ferme en tenant un meilleur compte de la nature du sol et du climat, ainsi que de la main d'œuvre à sa disposition, et du marché où il doit écouler ses produits, cherchant à produire ce que veut ce marché et tel qu'il le veut ; il varie ses cultures, il observe mieux la loi de restitution au sol, et il est mieux rémunéré de son travail, tout en conservant la fertilité de sa terre.

Mais je crois que ces grands progrès agricoles, que nous constatons avec plaisir, ont eu pour moteur principal l'industrie laitière, et se sont manifestés d'une manière toute spéciale dans cette industrie elle-même, tant sous le rapport de la production du lait que sous celui de l'amélioration dans la fabrication du beurre et du fromage. En ce qui concerne la produc-

tion du
laitières
remées
champ
quoique
résultat
à l'ensili
longer la
mencée

De
fabricati
nombre
d'une bo
généralis
tous les s
tés par la
avantage
vines co

Nos
mis génér
droit d'êtr
leur dévou
être pour
avoir exat
vons nous
il nous res
en général
cette conve

Parm
soit permis
paraît très
tion qui ex
et nous fon

Une m
D'abor
lait, se mon
font quelq

tion du lait, le changement est radical; le cultivateur est maintenant fixé sur le choix des races laitières, et la sélection se fait avec soin dans chaque troupeau; les graines fourragères sont semées en abondance, les pâturages subdivisés prennent du confort; chaque habitant a son champ de fourrages verts pour suppléer aux prés déficients; la culture des plantes sarclées, quoique sur une petite échelle, est faite par un grand nombre de cultivateurs, et les bons résultats obtenus vont être un puissant stimulant pour en activer le développement; grâce à l'ensilage et aux fourrages hachés et fermentés dont l'emploi se généralise, on espère prolonger la période de lactation, et la fabrication du beurre en hiver, qui est aujourd'hui commencée dans un grand nombre de paroisses, sera avant longtemps une entreprise assurée.

De même que dans la production du lait, il y a amélioration et progrès signalés dans la fabrication du fromage et du beurre. Notre école d'Industrie Laitière a formé un grand nombre de jeunes gens qui se sont familiarisés avec tous les secrets du lait et les exigences d'une bonne fabrication; notre système de syndicats et d'inspection a puissamment aidé à généraliser les meilleures méthodes de fabrication, tout en initiant le producteur de lait à tous les soins requis pour fournir à la fabrique un lait de 1ère qualité, et les succès, remportés par la province de Québec à l'exposition Colombienne, ont prouvé que nous pouvons avec avantage supporter sur le marché la concurrence que nous avons à subir de la part des provinces étrangères.

Nos gouvernements, notre dévoué clergé et toutes les personnes bien pensantes, qui ont mis généreusement l'épaulé à la roue pour pousser de l'avant le char du progrès agricole, ont droit d'être fiers des succès obtenus, en même temps qu'ils ont bien mérité de leur pays pour leur dévouement à cette grande œuvre nationale. Mais les bons résultats obtenus doivent être pour nous un stimulant à travailler avec encore plus d'énergie et d'activité, car si, après avoir examiné le chemin parcouru, nous considérons celui qui nous reste à faire, nous ne pouvons nous faire illusion, nous ne sommes pour ainsi dire qu'entrés dans la voie du progrès, et il nous reste encore à faire beaucoup de réformes et d'améliorations, tant dans l'agriculture en général, que dans l'industrie laitière dont nous devons spécialement nous occuper dans cette convention.

Parmi les différentes causes, qui paraissent nuire le plus à l'industrie laitière, qu'il me soit permis d'en signaler une qui menace d'en paralyser le succès, et où le besoin de réforme paraît très urgent: je veux nommer les *petites fabriques*, ou plutôt les *fabriques de compétition* qui existent déjà dans un grand nombre de paroisses, menacent de se répandre davantage, et nous font un dommage incalculable.

Une multitude d'inconvénients surgissent avec ces fabriques:

D'abord les fabricants ou propriétaires, pour être patronnés par quelques producteurs de lait, se montrent des plus accommodants vis-à-vis de leurs patrons, et par là même n'ont pas, et font quelquefois perdre aux fabricants voisins, le degré d'indépendance voulu pour exiger tou-

livre de beurre
du beurre a été
la satisfaction
de lait entre
le 9 avril ce
es; nous avons
apporté \$271.81,
ant de songer à
profit possible des
porcs, au moins un
e tard.

n'avais que vingt
as que le fromage
doubler ou à peu
es années, il nous
partout, afin de ne
ge est limité à 25
millions. Nous ne
déjà plus de 60 0/0

BE.

VAIS EFFETS.

dans notre pays, les
et le cultivateur est
et plus payante la cul-
sa ferme en tenant un
d'œuvre à sa disposi-
aire ce que veut ce mar-
de restitution au sol, et
de sa terre.

tons avec plaisir, ont eu
de manière toute spéciale
du lait que sous celui de
qui concerne la produc-

jours un bon lait, bien propre, et bien aéré ; comme conséquence, le patron souvent porté à la négligence apporte un mauvais lait, avec lequel on fera nécessairement un mauvais fromage, ou un mauvais beurre.

On voit quelquefois ces petites fabriques, alimentées si pauvrement, que le fabricant est obligé de ne recevoir le lait que tous les deux jours, même dans la saison chaude ; il est bien facile de comprendre que ce fabricant ne recevra alors qu'un lait *fané* et *détérioré*, avec lequel il ne peut produire qu'un article de qualité inférieure, à part le fait que ce lait fera perdre de un 5ème à un 10ème au patron dans le rendement.

De plus, les fabricants de ces petites fabriques, vivant à peine du maigre produit de leur travail, n'ont pas les moyens de se pourvoir d'un local convenable, leurs fabriques très petites, et construites à la diable, sont trop chaudes l'été et trop froides l'automne pour la bonne maturation de leur fromage ; souvent même tout l'outillage de la fabrication est très défectueux.

Le fabricant dans ces conditions n'a pas de goût pour son métier, souvent il se laisse un peu aller à la négligence, quand le tout n'est pas accompagné de malpropreté.

Généralement parlant, ces fabricants ne font pas partie de la Société d'Industrie Laitière, ils sont en dehors des syndicats, n'ont jamais visité l'école d'industrie laitière, et en conséquence ne peuvent se maintenir au courant du progrès et de toutes les améliorations de la fabrication.

C'est dans ces petites fabriques aussi qu'on voit quelquefois le fabricant chercher à obtenir une plus grande production de fromage aux dépens de la qualité, et ensuite livrer au commerce un fromage vert, à peine sorti de la presse, pour avoir un fromage plus pesant, et pour prévenir la découverte des défauts de son produit que la maturation mettrait à jour.

C'est de même dans les fabriques de ce genre que le fabricant cherche à arrondir son revenu en faisant clandestinement du beurre avant la fabrication de son fromage, et qu'il livre au commerce un fromage maigre pour du fromage gras, ce, bien entendu, sans lui faire porter la marque spéciale de commerce exigée par la loi.

Voilà en peu de mots les *principaux inconvénients* que nous valent les *fabriques de compétition, ces petites fabriques* qui sont les pires ennemis de l'industrie laitière dans le pays.

10. En portant le découragement chez les patrons qui livrent leur lait à ces fabriques, parce qu'ils ne sont pas bien payés pour leur lait.

20. Parce qu'elles nuisent considérablement à notre réputation sur le marché d'exportation.

Si les petites fabriques nuisent tant au succès de l'industrie laitière et de l'agriculture en général, il importe donc de lutter avec vigueur contre un mal qui menace de faire périr notre principale industrie agricole.

La difficulté est de trouver un remède direct, d'une application facile, propre à couper dans sa racine le mal signalé ; mais ne pourrait on pas arriver indirectement au but désiré :

10. En formant des syndicats dans toutes les localités ;

20. En adoptant pour les fabriques syndiquées une marque spéciale de commerce qui ne pourrait être appliquée que pour les fromages de 1ère qualité, et qui serait appliquée sur les fromages même, afin de n'être pas joué par le commerce comme on l'a été déjà par le passé ;

Il serait aussi peut-être bon d'en venir à exiger des certificats de capacité des fabricants, mais ceci tombe dans le domaine de l'arbitraire.

Et je crois qu'il vaut mieux s'adresser d'abord à la population et l'amener par la conviction à n'encourager que le nombre de fabriques strictement nécessaires au bon fonctionnement de l'industrie laitière ;

Et j'ose croire qu'avec une croisade bien et vigoureusement conduite nous pourrions arriver sans perturbation au but désiré, et relever sur le marché notre réputation qui laisse encore à désirer ; surtout, si, par l'entremise des syndicats, on arrive à ne livrer au commerce que des fromages mûrs et dignes d'une *marque de recommandation*.

Cette importante question des petites fabriques de compétition est ensuite discutée ; MM. Milton MacDonald, M. P. P. et Jos. Girard, M. P. P., prennent part à cette discussion ainsi que M. J. D. Guay, du *Progrès du Saguenay*. Malheureusement, le sténographe n'a pu nous remettre le texte de leur discours, et le rapport des journaux est trop incomplet pour être utilement publié.

M. Ed. A. Barnard exprime l'opinion qu'un des meilleurs moyens, pour les bonnes fabriques, d'éviter la concurrence et la création de ces petites fabriques, dont l'existence est un danger pour l'industrie laitière, est de se charger à leur frais du transport du lait. Certaines fabriques de la province font ce transport à leurs frais, deux fois par jour, et dans leurs arrondissements jamais personne n'a songé à bâtir une fabrique de compétition.

M. S. Thérberge dépose sur le bureau la résolution suivante : il est secondé par le Rév. M. Côté :

“ Qu'un comité composé des personnes suivantes : MM. M. MacDonald, Ed. A. Barnard, Jos. Girard, H. S. Foster, D. O. Bourbeau, J. de L. Taché, L. Taschereau, du moteur et du second, soit nommé pour étudier la question de l'industrie laitière, suggérer les moyens propres à la faire progresser et s'entendre avec les gouvernements du Canada et de la Province de Québec, afin de faire adopter par les législatures fédérale et provinciale les lois qui sont devenues nécessaires pour protéger la dite industrie ; avec pouvoir au dit comité de s'adjoindre autant de membres qu'il jugera nécessaire et prière au dit comité de faire rapport aussitôt que possible.”

M. Milton MacDonald, M. P. P., propose, secondé par M. Jos. Girard, M. P. P., “ qu'un comité soit nommé pour étudier la question du trop grand nombre de fabriques de fromage dans la province et suggérer à cette convention les moyens les plus pratiques de remédier à

cet état de choses ; que ce comité soit composé de MM. Rév. M. Côté, D. O. Bourbeau, J. de L. Taché, H. S. Foster, Rév. M. Gagné, M. Théberge, Elie Bourbeau, William Parent, Jos Poirier, Ed. A. Barnard, du moteur et du secondeur."

La proposition de M. MacDonald est mise aux voix et adoptée.

CONFÉRENCE DE M. LE DOCTEUR W. GRIGNON.

MESSIEURS,

La culture du blé et la production du bœuf pour le marché ne pouvant rapporter de gros bénéfices à la Province de Québec, à cause de la rude compétition qui nous est faite par les producteurs de blé et les éleveurs du Nord-Ouest, il nous a fallu jeter les yeux sur l'industrie laitière.

Mais comme toute autre industrie, celle-ci pour devenir payante, doit être bien menée. Il faut mettre sur le marché un produit laitier de 1ère classe ; si l'Anglais aime à manger du beurre frais, nous ne le forcerons pas à manger du vieux beurre, par conséquent il faut lui donner ce qu'il demande, il faut lui envoyer du beurre frais tous les 15 jours ou toutes les semaines, ce qu'il sera facile de faire si nous parvenons à avoir, comme il est probable, des réfrigérateurs à bord des steamers. Grâce à ces chambres froides, la demande du beurre deviendra plus forte que jamais, et le beurre obtiendra un meilleur prix. C'est pourquoi, il faut conserver nos beurrieres actuelles, les perfectionner, car si nous fermons nos beurrieres pour faire du fromage, il y aura avant longtemps encombrement du marché au fromage et de la diminution dans le prix de ce dernier.

A l'heure qu'il est, le Canada exporte plus de fromage et de beurre que les Etats-Unis, nous avons le devant sur le marché anglais. Mais à Chicago, les Américains en contemplant d'un oeil jaloux notre beau fromage et notre beau beurre, et surtout les larges revenus que nous en retirons, se sont mis en tête de vouloir nous surpasser dans la vente de ces produits en quantité et en qualité. Et pour y arriver, certains Etats ont nommé des confédérationnaires, des spécialistes pour enseigner à bien faire le beurre et le fromage. Notre marché est donc menacé. Pour conserver notre clientèle si payante, donnons lui donc un bon fromage et un bon beurre. Pour cela il faut deux choses : 1o. un bon fabricant ; 2o. un bon lait.

Quant au fabricant, l'École de laiterie de St. Hyacinthe, cette institution presque divine, mais au moins providentielle, se charge de vous le fournir ; à vous, maintenant, MM. les cultivateurs de fournir un bon lait. Il ne faut pas se contenter des soins de propreté ordinaires ; il faut plus que cela, il faut aérer le lait, le débarrasser de son odeur animale, de son odeur de vache, au moyen du *couloir aérateur*, instrument ne coûtant qu'un dollar, pouvant durer 10

ans, et s'
ques, les
L'in
arc, il fau
Et le
de lère q
boîtes de
voyant un
son arôme
sa marque
son appare
arriver à t
les uns des
beurre se r
pour attein
des inspect
tion nuisibil
préparation

Pour a
moyens sera
j'ai vu à l'I
rie qui regoi
n'était allé à
la peine de c
après moi.
comme les ex
d'un côté et
toujours mien
de courir apr
fromage?"

Ce n'est
le plus possib
alimenter les,
pontages élev
Les meill
sey-Canadienn
ford, ce sont p
7

ans, et s'appliquer sur n'importe quelle canistre. Il faut chasser impitoyablement des fabricants, les voleurs, les malpropres, comme Jésus chassait du temple les profanateurs.

L'industrie laitière étant la meilleure des cordes que le cultivateur puisse mettre à son arc, il faut de toute nécessité protéger cette industrie par tous les moyens possibles.

Et le meilleur moyen, à mon point de vue, serait de produire un beurre ou un fromage de lère qualité, de même couleur, de même goût, emballé de la même manière, dans des boîtes de même dimension, de même bois, de manière que le consommateur anglais, soit en voyant une boîte, soit en goûtant notre beurre ou notre fromage, soit en respirant seulement son arôme, dise de suite : " Ça, c'est un beurre canadien ou un fromage canadien ; il porte sa marque de commerce avec lui, dans son arôme, dans sa couleur, dans son volume, dans son apparence ; je n'en veux pas d'autre." Voilà donc un client pour la vie. Mais comment arriver à tous ces résultats ? Comment amener tous les fabricants de la province, si éloignés les uns des autres, à donner à leur produits cette uniformité, à produire un fromage, un beurre se ressemblant, parfaitement bien en tout et partout. Il n'y a pas d'autres moyens pour atteindre les patrons et les fabricants que de les réunir en syndicat, ayant sous la main des inspecteurs éclairés qui travailleront à corriger chez les fabricants les défauts de fabrication nuisibles à la vente de nos produits laitiers, et à corriger chez les patrons les défauts de préparation et de conservation du lait qui doit être de première qualité.

Pour arriver aisément à mettre sur le marché un produit uniforme, un des meilleurs moyens serait de ne posséder que de très grandes fabriques. Alors on verrait ailleurs ce que j'ai vu à l'Isle Verte, Co. Témiscouata, où M. Chas. Préfontaine est à la tête d'une beurrierie qui reçoit 33,000 livres de lait par jour. Lui ayant demandé s'il y avait longtemps qu'il n'était allé à Montréal pour vendre son beurre, il me répondit : " Depuis 5 ans, je ne suis pas à la peine de courir après le marché pour vendre mon beurre, car c'est le marché qui court après moi. On sait dans le commerce, que je fabrique une quantité énorme de beurre, et comme les exportateurs préfèrent acheter 20,000 livres de beurre du même coup que 10,000 d'un côté et 10,000 de l'autre, mon bureau est inondé de demandes de beurre. Vous vendez toujours mieux votre cheval si l'acheteur vient vous trouver chez vous, que si vous êtes obligé de courir après lui sur le marché. Pourquoi n'en serait-il pas de même du beurre ou du fromage ? "

Ce n'est pas tout de porter aux fabricants un bon lait, il faut aussi travailler à en porter le plus possible. Pour arriver à cela, il nous faut : 1o. de bonnes vaches à lait ; 2o. bien alimenter les vaches l'été et l'hiver ; 3o. bien les établir, les tenir proprement au moyen de pontages élevés, des étrilles et des brosses ; 4o. leur donner de la lumière et de l'air.

Les meilleurs types de vaches à lait sont : 1o. la Canadienne ; 2o. la Jersey pure ou la Jersey-Canadienne, et 3o. l'Ayrshire. Quant aux autres vaches, la Durham, la Devon, la Hereford, ce sont plutôt des vaches de boucherie que de laiterie. Je ne veux pourtant pas être

trop exclusif dans le choix des vaches. Du moment que vous avez une bonne vache qui vous donne, à bon marché, beaucoup de lait, et un lait de bonne qualité, quelque soit son origine, son nom, sa couleur et sa religion, élevez donc ses génisses, vous aurez la chance qu'elles tiennent de leur mère; élevez donc aussi ses veaux, car ils transmettront peut-être à leurs descendants les qualités laitières de leur mère, en vertu de ce grand principe de la nature qui veut que les enfants tiennent des parents. Les troupeaux formés par sélection sont souvent les meilleurs.

Le Rév. Père Dauth, curé de Ste Léonard d'Aston, Co. de Nicolet a, en 1893, durant les 5 mois de fabrication de fromage, retiré \$200 du lait de 5 vaches seulement. Avec le petit-lait et un peu de farine d'orge, il a pu engraisser 7 cochons, de sorte que les semences de sa terre lui ont donné un bénéfice net de \$400. Sur quelle étendue de terrain pensez-vous qu'il soit arrivé à un tel résultat? 15 arpents seulement. "Aussi, sans mes légumes, me disait-il, il me serait impossible d'avoir des résultats aussi satisfaisants." On admirait sur sa petite ferme, 1 arpent en betteraves, (des Mangels), $\frac{1}{2}$ d'arpent en carottes, 2700 pieds de choux-moellier, $\frac{1}{2}$ d'arpent en blé-d'inde, etc., etc.

Pour bien soigner les vaches l'été; il faut avoir continuellement sous la main un fourrage vert abondant, de la belle et bonne eau, et de l'ombre.

Un mélange de pois, d'avoine et de lentilles, 3 minots de l'arpent, semé par lisières, à 8 ou 10 jours d'intervalle, en commençant dans la dernière semaine d'avril pour terminer dans la 1ère semaine de juillet, voilà un bon moyen d'avoir un beau fourrage vert jusque dans la 1ère semaine d'octobre.

Les pacages, divisés en clos de 5 à 6 arpents en superficie, donneront toujours une meilleure herbe que des clos de 25 à 30 arpents en superficie sans divisions. De la première semaine d'octobre à la première semaine de décembre, nos vaches à lait ont à subir une période de transition parfois déceustruse pour les propriétaires. Cette transition sera à peine sensible, si nous avons de l'ensilage ou des légumes à donner à nos vaches. Une fois nos vaches établies pour l'hiver, avec un peu de légumes hachés, mélangés à du foin et de la paille hachés et légèrement fermentés, nos vaches seront très bien préparées pour la saison suivante. Je n'ai pas besoin de toucher les autres points, et vouloir en mesurer l'importance serait faire injure à votre intelligence et vous priver du plaisir d'entendre les savants orateurs qui vont me succéder.

Merci, Messieurs.

M.
seigneur
tion qu'il
retenue à
présence à
laquelle E
Grandeur,
vaux. (A
Le S.

Begre
tion dans l

Et d'u
convention

Au Révéren
Laiti

MONSIEUR I

Les cito
ont appris av
de Québec av
sont ils partic
vention de po
diale bienvenu

L'agricul
en cette Provi
ralement il n'y
plus rationnell
sonne toutefois

SEANCE DU MARDI SOIR.

OUVERTURE OFFICIELLE DE LA CONVENTION.

M. le Président fait part à l'assemblée de la réponse qu'il a reçue de Sa Grandeur Monseigneur Bégin, coadjuteur de Son Eminence le Cardinal archevêque de Québec, à l'invitation qu'il lui avait faite d'assister à la convention. Sa Grandeur a exprimé le regret d'être retenu à Québec par des travaux multiples, qui le privent du plaisir de venir prouver par sa présence à cette convention l'intérêt qu'Elle porte aux travaux de la Société et l'estime dans laquelle Elle tient ses généreux efforts. En me priant de vous exprimer ses regrets, Sa Grandeur, dit-il, m'a chargé de dire aux membres de cette convention qu'Elle bénit leurs travaux. (Applaudissements.)

Le Secrétaire donne ensuite lecture du message suivant :

Québec, 4 décembre 1896.
 Regrette d'être retenu ici par devoirs parlementaires; souhaite plein succès à la convention dans l'intérêt de l'agriculture et du pays.

B. DE LA BRUÈRE,
 Président honoraire.

Et d'une lettre de l'Honorable sénateur Bolduc s'excusant de ne pouvoir assister à la convention et exprimant ses vœux pour son plein succès.

ADRESSE DE BIENVENUE.

Au Révérend M. T. Montminy, Président, et aux Directeurs de la Société de l'Industrie Laitière de la Province de Québec.

MONSIEUR LE PRÉSIDENT ET MESSIEURS,

Les citoyens du district de Beauce et en particulier ceux de St. Joseph de la Beauce ont appris avec la plus grande satisfaction que la société d'Industrie laitière de la Province de Québec avait choisi cette paroisse pour y tenir leur treizième convention annuelle. Aussi sont-ils particulièrement heureux en cette circonstance de l'ouverture officielle de cette convention de pouvoir à la fois vous en offrir leurs remerciements et vous souhaiter la plus cordiale bienvenue.

L'agriculture a fait depuis quelques années, des pas de géant dans la voie du progrès, en cette Province. A la culture routinière et imprévoyante, qui se pratiquait presque généralement il n'y a encore que quelques vingt-cinq ans, a succédé une culture plus améliorée, plus rationnelle, et par conséquent plus rétributive, sans être encore parfaite, hélas! Personne toutefois ne peut nier un progrès sensible dans cette grande industrie, et il est mainte-

nant si facile de prévoir qu'il n'est pas bien éloigné le jour où les produits de l'agriculture canadienne, cotés à haute valeur sur les marchés étrangers, donneront une modeste fortune comme légitime récompense à ceux qui y consacreront leur vie et leurs labeurs.

A qui devons-nous cette amélioration, ces grands progrès et ces raisonnables espérances ? Sans doute, d'abord à l'avancement de l'instruction primaire au sein de nos populations qui, plus qu'autrefois, peuvent et savent profiter de la lecture des journaux et surtout des journaux agricoles.

N'oublions pas, non plus, les généreux et persévérants efforts des divers gouvernements, qui se sont succédés en cette province, surtout depuis 1880, pour inculquer au cultivateur le goût de son art, l'amour de son état, pour le stimuler et l'encourager à marcher et à suivre la voie du progrès.

Mais, Monsieur le Président et Messieurs, si nous ne craignons pas de blesser ici votre modestie, il ne serait que juste d'attribuer la plus grande part de ces consolants résultats à votre société, fondée par le dévouement et le patriotisme et soutenue par le zèle ardent et le travail opiniâtre de ses membres. L'œuvre de la régénération agricole, dont vous vous êtes faits les dévoués apôtres en cette province, est dès à présent bien établi et porte en lui-même un germe de stabilité et d'incessants progrès que rien ne peut détruire, car il a pris racine au cœur même de nos populations.

Vous avez dû en effet le constater vous-mêmes, Messieurs, au cours de vos réunions tenues déjà en douze endroits divers et les auditoires nombreux qui s'y pressaient ont bien dû vous prouver combien votre œuvre est appréciée et vous-mêmes estimés.

Vous venez, aujourd'hui, Monsieur le Président et Messieurs, vous livrer à vos intelligents travaux au milieu de ce District de la Beauce, de cette nouvelle Beauce, dont le nom rappelle le souvenir d'une belle contrée de la France, célèbre par la fertilité de ses terres et la richesse de ses moissons, vous venez nous faire bénéficier de vos délibérations, de vos discussions, de vos études spéciales et de votre longue expérience. Eh bien ! Soyez les bienvenus !

Comme les cultivateurs des Districts que vous avez déjà visités, ceux de la Beauce apprécient votre grand œuvre ; ils comprennent sa portée, ses bienfaits et tout le patriotisme dont il est le fruit.

Et avant de terminer, laissez-nous vous dire combien nous sommes heureux de recevoir votre visite. Nous vous remercions tous cordialement d'avoir pensé à nous, mais vous en particulier, Monsieur le Président, car nous reconnaissons dans cette démarche de la Société d'Industrie laitière, votre sollicitude constante pour promouvoir, en cette partie de la province, qui vous touche de plus près, cette noble industrie agricole à laquelle vous donnez une si large part de votre cœur et de vos travaux.

A. CHASSÉ, Maire.
JOS. VITAL NADEAU,
Secrétaire-Trésorier.

St. Joseph, Beauce, le 4 décembre 1894.

MESSIEUR

Au r
sympathi
peu partou
année, au
un compli
ments que
complimen
les bonnes
sur la socié

L'idée

fut émise p

— M. Tasc

fut tenue à

parts, et les

que la Beau

à la directio

dernier, une

vention serai

Mainten

satisfaits de l

environnante

Beauce, — je

de la société,

MESSIEURS,

Nous avon

annuelle dans

importance, l'h

Québec que ce

partie dans trei

et cantons s'éch

RÉPONSE DE M. LE PRÉSIDENT.

MESSIEURS,

Au nom de la Société d'Industrie Laitière, j'accepte avec reconnaissance vos bonnes et sympathiques paroles de bienvenue. La Société d'Industrie Laitière, qui a déjà répandu un peu partout les bienfaits de l'enseignement agricole, est heureuse d'avoir sa convention, cette année, au sein de cette belle et fertile contrée de la Beauce. Personnellement, vous me faites un compliment, lorsque vous parlez des travaux de notre société,—je n'accepte pas les compliments que je ne mérite pas,—j'accepte les reproches lorsque je les mérite, mais non les compliments que je ne mérite pas personnellement; et si je vous remercie de tout cœur pour les bonnes paroles que vous venez de prononcer à mon égard, c'est parce qu'elles rejouissent sur la société dont je suis le Président.

L'idée première d'une convention à la Beauce remonte à sept ou huit ans. Cette idée fut émise par M. Antoine Taschereau, lors de la convention que nous tîmes à Arthabaska; — M. Taschereau — que vous connaissez bien, — proposait alors que la prochaine convention fut tenue à la Beauce.— Mais, malheureusement, il y avait déjà plusieurs invitations d'autres parts, et les directeurs jugèrent que d'autres endroits avaient plus besoin d'enseignements que la Beauce. Il y a trois ans, tous les maires du Comté de Beauce demandaient encore à la direction de la société de tenir la convention la plus prochaine à la Beauce. Enfin, l'an dernier, une troisième demande nous fut faite, et nous décidâmes cette fois que notre convention serait tenue, cette année, dans cette belle paroisse de St. Joseph de Beauce.

Maintenant, je suis heureux de voir tous les membres de la Société d'Industrie Laitière, satisfaits de la présence à St. Joseph d'un si grand nombre de cultivateurs des paroisses environnantes. — Je vous avoue que, pour moi, je suis fier d'appartenir à ce beau comté de Beauce,— je félicite de tout mon cœur les citoyens de St. Joseph, et je les remercie, au nom de la société, de l'accueil cordial qu'il nous font.

DISCOURS D'OUVERTURE DE M. LE PRÉSIDENT.

MESSIEURS,

Nous avons invité l'an dernier la Société d'Industrie Laitière à venir tenir sa convention annuelle dans notre comté, cette année, parce que nous considérons qu'il mérite, par son importance, l'honneur de cette visite. En effet, c'est une petite province dans la province de Québec que ce beau et grand comté de Beauce. Il comprend vingt-cinq paroisses fondées, partie dans treize cantons (townships) et partie dans les anciennes seigneuries. Ces paroisses et cantons s'échelonnent le long de la superbe rivière Chaudière, du pittoresque lac St Fran-

gois, et des grands chemins de Kennébec et de Lambton qui, autrefois, étaient les seules artères de communication de cet immense territoire. Aujourd'hui ils ont pour auxiliaire le chemin de fer " Québec Central " dont l'une des branches, celle de St. François, va se rendre bientôt jusqu'à St. Georges, sur la rivière Chaudière, tandis que l'autre pénètre dans l'Ouest du Comté, à travers le canton de Tring, laissant la voie principale se diriger vers Sherbrooke.

Que de ressources, Messieurs, dans cette vaste étendue de terre qui s'appelle le comté de Beauce ! Richesse forestière pour ainsi dire inépuisable, si nous savons l'exploiter économiquement ; richesse minière qui ne compte pas seulement les métaux ordinaires que l'on trouve communément dans les mines de notre province, mais l'or, ce métal précieux, découvert dans notre comté, dès l'année 1835, par le général Baddeley ; richesse foncière, pouvant enrichir une population double de celle qui habite notre région si nous savions l'exploiter. Mais, malheureusement, l'on ne sait pas toujours apprécier ces ressources que l'on a si portées. Cette richesse foncière, dont je viens de parler, nous en avons abusé comme beaucoup d'autres.

Nous avons, confiants dans la fertilité des belles terres de la vallée de la Chaudière, demandé à ces terres récoltes sur récoltes, sans jamais rien leur restituer. Nous les avons négligées à tel point qu'elles sont maintenant envahies, en certains endroits, par les mauvaises herbes. C'est pour cela que, nous aussi, nous avons commencé à avoir recours au grand remède qui guérit partout les maux de notre agriculture, à la panacée qui a régénéré maint district de notre province, l'industrie laitière. — Cette industrie, vous la personnifiez, ou plutôt je dois dire : nous la personnifions, car je me glorifie d'être l'un des vôtres, nous membres de la Société d'Industrie Laitière, de la province de Québec, et c'est pour cela que nous avons été invités à faire profiter le comté de Beauce des bienfaits que notre société sème partout sur son passage.

Les cultivateurs de la Beauce veulent, eux aussi, grâce à vos enseignements, progresser dans cette voie de l'industrie laitière, dans laquelle ils se sont engagés, un peu timidement peut-être, au début, bien que cependant ils puissent revendiquer la gloire d'avoir été les premiers à se servir de l'écrémeuse centrifuge, au Canada. Soyez sûrs qu'ils vont avoir à cœur de vous prouver que ceux, qui ont sollicité votre présence ici aujourd'hui, ont voulu favoriser des gens disposés à profiter des avantages de votre passage parmi eux.

Vous priez, Messieurs, de vouloir bien me pardonner ce petit plaidoyer *pro domo mea*, je m'en vais maintenant jeter un coup d'œil avec vous sur les opérations de notre société dans le cours de la présente année. L'année dernière deux événements remarquables ont été enregistrés dans nos annales : celui de l'ouverture de notre nouvelle école et station expérimentale d'industrie laitière à St-Hyacinthe, et celui de nos succès à l'exposition colombienne de Chicago. Pour ce qui est de notre école, il est prouvé que son utilité est bien appréciée, puisqu'elle a vu augmenter le nombre de ses élèves qui, de deux cent quatorze qu'il était l'an

dernier, s
ouliers qu
que le per
et d'esprit
déjà si bie
fera honn
Leclair a
dire, attou

En co
Gigault, il
Nous avon
geurs, que
notre indus
fromagère

Nos su
semblé avoi
toujours, ap
que par un
accès de fai

C'est u
nous avons
que, griées
fabriqué, cer
sur deux ind
fabriques est

Et quel
dicats. Que

un an ou deu
que les charg
nous répondo
veau à appr
sements. D'
faire certaines
du nettoyage,
prété, sont so
et bien fréque
cation, chez d
besoigne s'ils v

dernier, s'est élevé, pour le dernier exercice, à deux cent soixante huit. Les rapports particuliers qui nous ont été faits sont des plus satisfaisants, et, comme il est à notre connaissance que le personnel des officiers de cette institution est animé d'une grande dose de dévouement et d'esprit d'initiative, tout nous fait augurer que notre école d'industrie laitière provinciale, déjà si bien notée, même à l'étranger, par son installation et son bon fonctionnement, nous fera honneur tout en nous rendant de très grands services. Son directeur, Monsieur Damien Leclair a eu l'honneur l'avantage de visiter le pays où l'industrie beurrière a, pour ainsi dire, atteint la perfection, si tant est que la perfection soit de ce monde.

En compagnie de l'assistant-commissaire de l'agriculture de Québec, Monsieur G. A. Gigault, il a visité l'Irlande, l'Angleterre, la France, la Belgique, et surtout le Danemark. Nous avons tout lieu d'espérer, étant donné l'esprit d'observation qui distingue les deux voyageurs, que leur voyage va nous être d'une grande utilité, surtout pour l'amélioration de notre industrie beurrière, qui, à venir jusqu'à présent, n'a pas marché de pair avec l'industrie fromagère dans la voie du progrès parcourue par cette dernière.

Nos succès à l'exposition universelle de Chicago ont, je suis fâché d'avoir à le constater, semblé avoir eu un mauvais effet dans un certain sens. Dans les choses de la vie, il arrive toujours, après les grands efforts, une période de réaction qui ne se manifeste quelquefois que par un temps de repos nécessaire; mais d'autres fois aussi, malheureusement, par un accès de faiblesse dangereuse.

C'est un peu ce qui paraît nous être arrivé, après le bel effort, si bien récompensé, que nous avons fait pour mettre en évidence à Chicago, nos succès en industrie laitière. Il semble que, grisés par les avantages remportés là-bas, certains fabricants, certains patrons de fabrique, certains économistes ont cru que nous étions arrivés à la perfection. Je me base sur deux indices pour faire cet avancé. Le premier, c'est que le nombre des syndicats de fabriques est resté stationnaire cette année, au lieu d'augmenter comme il l'aurait dû.

Et quelle raison a-t-on donnée pour ne pas s'enrôler en plus grand nombre dans ces syndicats. Quelque-uns ont prétendu que, après avoir eu les services d'un inspecteur pendant un an ou deux, ils en savent autant que lui et n'ont plus rien à apprendre. D'autres allèguent que les charges du syndicat sont trop lourdes pour leurs petites fabriques. Aux premiers, nous répondons que les inspecteurs eux-mêmes ont chaque année quelque chose de nouveau à apprendre et à montrer ensuite aux fabricants dont ils visitent les établissements. D'ailleurs, l'esprit de tranquillité que quelques-uns nomment paresse, l'omission de faire certaines choses nécessaires, vulgairement appelée négligence, et l'ignorance des règles du nettoyage, qualifiée par certaines personnes ayant leur franc parler du nom de malpropreté, sont souvent le propre des grands savants aussi bien que celui des humbles ignorants; et bien fréquemment, les inspecteurs ont ces défauts à corriger plutôt que des fautes de fabrication, chez des fabricants qui ont pourtant toute la science voulue pour bien faire leur besogne s'ils voulaient s'en donner la peine.

Dans ces cas, l'inspection est utile. Surtout pour les patrons dont les intérêts sont sou-
 vegardés par elle contre les défauts de leur fabricant. Quant à ceux qui prétendent que
 leurs petites fabriques ne leur donnent pas le moyen de supporter ces charges du syndicat, ils
 rendent un grand service à notre industrie laitière, en faisant cet aveu. En effet, ces petites
 fabriques pauvres sont la grande, la terrible, et je suis tenté de dire, la presque incurable plaie
 qui nous afflige. Dans ces petites fabriques, on n'a le moyen d'avoir ni une bonne bâtisse, ni
 un bon outillage, ni un bon fabricant, ni un bon inspecteur, c'est à dire qu'on n'a pas le moyen
 de bien faire. Cela, on l'avoue candidement, et, cependant, ces petites fabriques se multi-
 plient, elles deviennent de plus en plus petites, elles sont tombées de 2,000 lbs. de lait à 1,000
 lbs., et, de 1,000 lbs. elles tombent maintenant à 5 ou 700 lbs. de lait reçu par jour. Voilà
 le mal qui nous mine, voilà la source d'où coule le mauvais fromage qui a encore jeté, pen-
 dant la saison qui vient de finir, des ombres sur le beau tableau de nos triomphes de Chicago,
 et qui donne naissance en Angleterre à ces noms de "*French Cheese*" ou de "*Joseph*" dont
 les marchands de là-bas affublent tout le mauvais fromage qui vient du Canada.

Le second indice de l'accès de faiblesse, qui semble avoir suivi nos succès, est celui-ci.
 La presse de notre province a publié, à différentes époques, cette année, des articles dans
 lesquels des gens mieux intentionnés que renseignés, disaient que l'on a assez et même trop
 fait pour encourager la fabrication du fromage, façon *Cheddar*, qu'il est temps maintenant
 de s'occuper moins de ce genre de fromage, pour enseigner la fabrication d'autres fromages,
 — surtout de ceux pour lesquels la France est tant renommée, fabrication dont on a eu,
 prétendent-ils, bien tort de ne pas s'occuper plus tôt. Evidemment, les auteurs de ces articles
 avaient remporté de Chicago l'impression que nous sommes passés maîtres en fait de *Cheddar*
 et que désormais, il faut passer à autre chose. Erreur que tout cela, nous dit M. Gigault,
 retour d'Europe. On prétend encore en Angleterre, pouvoir distinguer le fromage de
 Québec de celui d'Ontario, et, tant que cette prétendue distinction existera là, il nous faut
 travailler encore à nous perfectionner, plutôt que de nous livrer à la fabrication de fromage
 de fantaisie, que nous ne pourrions espérer exporter dans le pays qui est celui de son origine,
 puisque ce pays là exporte lui-même ici, preuve qu'il en a plus qu'il ne lui en faut.

La morale de ceci, c'est qu'il faut travailler de toutes nos forces à propager l'œuvre des
 syndicats, non seulement de fromageries, mais aussi de beurrieres, et à diminuer par tous les
 moyens possibles, le nombre des petites fabriques, en faisant exception pour celles qui sont
 établies dans des localités où il n'y a pas assez de lait pour en maintenir une grande.

Notre société, depuis sa fondation, a toujours travaillé à développer les œuvres utiles à
 la classe agricole dans notre province. Elle a fondé une modeste école de laiterie, ou plutôt
 subventionné une fabrique école, et organisé un système rudimentaire d'inspection de fabriques
 dès les premières années de son existence, et elle a encouragé de toutes ses forces la formation
 des cercles agricoles.

Pu
 des pren
 magnifiq
 fabriquer
 tion des
 agricoles,
 de son in
 Voilà, cer
 partie. L
 œuvres à
 tant de vo
 surtout, q
 veux parle

Quelq
 périté d'un
 mesure pou
 plus mauve
 en Asie, en
 pour les ma
 la province
 ciation d'In
 résolution e

L'Honora
 lution, en fa
 association s
 of Ontario."
 de cette asso
 " causée par
 " perte de ter
 " quelques re
 " intérêt spé
 " Le coût du
 " blement de
 " pour tout le
 " de ce que son
 " les profits de
 " de l'astre c

Puis, en prenant de la vigueur, elle a agrandi son champ d'action. La fabrique-école des premiers temps a fait place, grâce à ses efforts et à la libéralité de nos gouvernants, à une magnifique école et station expérimentale d'industrie laitière. L'inspection sommaire des fabriques, telle qu'elle se faisait autrefois, a été remplacée par notre belle et utile organisation des syndicats d'inspection qui nous ont donné déjà de si beaux résultats. Les cercles agricoles, qui étaient au nombre d'une trentaine, quand notre société a commencé à se servir de son influence pour les développer, se comptent maintenant au nombre de cinq cents et plus. Voilà, certes, de beaux résultats, dont, à bon droit, notre société peut s'attribuer une forte partie. Mais cela ne doit pas suffire à son esprit d'initiative. Il reste encore de grandes œuvres à accomplir pour le bien de la classe agricole, et ces œuvres doivent être l'objet constant de votre attention et de votre travail. Je me permettrai de vous en mentionner une surtout, qui mérite, par sa grande importance, que vous la preniez en considération. Je veux parler de l'œuvre des bons chemins.

Quelqu'un a dit que les bons chemins donnent la mesure de la civilisation et de la prospérité d'un pays. Si les étrangers qui viennent dans notre province se servent de cette mesure pour nous juger, ils doivent nous bien mal juger. car nos chemins sont à peu près les plus mauvais, d'une manière générale, que j'aie jamais rencontrés. J'ai voyagé en Europe, en Asie, en Afrique et en Amérique, et il me fait peine d'avoir à avouer que, dans un concours pour les mauvais chemins, nous serions parmi ceux qui arriveraient premiers. Notre voisine, la province d'Ontario a commencé à s'occuper chez elle de cette question des chemins. L'Association d'Industrie Laitière de l'ouest d'Ontario a passé, lors de sa convention de 1893, une résolution en faveur de la réforme à apporter dans les voies de communication de la campagne.

L'Honorable Commissaire de l'agriculture de cette province a agi dans le sens de cette résolution, en faisant publier et distribuer des bulletins sur ce sujet en 1893; et en 1894 une association spéciale s'est formée, prenant le nom de "*Good roads Association of the Province of Ontario*." Permettez moi de vous citer un passage du discours de M. A. Pattulo, président de cette association, prononcé lors de la séance d'inauguration: "Qui calculera, dit-il, la perte causée par le dommage fait aux chevaux et aux voitures — laissant entièrement de côté la perte de temps et de soin — qui est due au mauvais état de nos chemins ruraux? J'ai fait quelques recherches sur ce sujet, au point de vue d'une industrie à laquelle je porte un intérêt spécial. Il y a en chiffres ronds, environ 2,000 fabriques de fromages au Canada. Le coût du transport du lait, du petit lait et du fromage, pour chaque fabrique, est probablement de \$1,000 par année — peut être beaucoup plus — ou deux millions par année, pour tout le pays. Il est absolument certain qu'avec des chemins approchant quelque peu de ce que sont ceux d'Angleterre, cette dépense serait réduite d'un quart. En d'autres termes, les profits de l'industrie fromagère du Canada pourraient être augmentés d'un demi-million de piastres chaque année, ce qui est un bon intérêt sur une mise de fonds de treize millions."

Comme vous le voyez, messieurs, par cette citation, nous qui cherchons tous les moyens de promouvoir les intérêts de l'industrie laitière, nous sommes donc directement intéressés à cette question des bons chemins. En effet, dans ce chiffre de 2,000 fabriques, mentionné dans la citation que je viens de faire, la province de Québec figure pour 1,273, d'après nos statistiques de l'an dernier. Ne restons donc pas en arrière, sur un sujet d'une aussi grande importance. Certains pays font des dépenses énormes pour la construction et l'entretien de leurs chemins. Aux Etats-Unis, le comté d'Essex, dans le New-Jersey a dépensé \$1,700,000 pour macadamiser ses chemins. Le comté Union, du même Etat, en a dépensé \$350,000, et la propriété a augmenté en valeur par suite de cette dépense, de 100 à 500 pour cent. Le comté de Richmond, Staten Island, dans l'état de New-York, a dépensé \$3,000,000 pour le même objet. L'Angleterre paie \$20,000,000 par année pour l'entretien de ses chemins; la France, \$28,000,000; l'Italie en a dépensé 16,000,000 en cinq années.

Pendant que partout ailleurs on dépense des sommes considérables pour l'entretien des chemins, sachant que ces sommes sont vite recouvrées par la plus value que cette dépense donne à la propriété, que faisons-nous pour nos chemins? A part de rares exceptions, les cultivateurs prennent sur leur terre les vieilles perches de rebut, qui formaient la mauvaise clôture qu'ils ont remplacée par une neuve, et s'en servent pour faire leur part de clôture dans les routes. Puis ils enlèvent avec leur pelle la boue du fond du fossé, ou se servent des cailloux qu'ils trouvent au bord du chemin pour remplir les ornières, et, ensuite ils s'en vont tranquillement chez eux, certains d'avoir rempli leur devoir de citoyens à l'égard des chemins. Ils vivent ainsi dans le contentement de la conscience satisfaite jusqu'à la nuit où ils brijent le ressort de leur voiture, cassent la patte de leur cheval, ércinent le médecin et enfonceent les côtes de leur curé, lorsqu'ils sont obligés de faire une course pour leurs malades. J'espère trouver un écho dans cette réunion pour amener une prompte réforme dans l'entretien de nos voies de communications rurales et je vous soumetts la question avec la confiance que vous la discuterez et formerez avant longtemps, ou plutôt, pendant cette convention même, une *compagnie pour la construction et l'entretien des chemins dans la Province de Québec*. Je vous ai déjà entretenu longtemps, messieurs. Je ne veux pas absorber une plus grande somme de votre temps si précieux en face des questions importantes que vous avez à étudier et discuter entre vous. Cependant, avant de terminer, j'ai un douloureux devoir à remplir, celui de vous rappeler le souvenir de nos morts.

Notre société a perdu, cette année, un de ses professeurs et un de ses directeurs par la visite de Dieu. M. Henry A. Livingston, professeur pour la fabrication du fromage à notre école d'industrie laitière de St-Hyacinthe, est décédé, dans la force de l'âge, dans le cours de février dernier, victime de cette terrible pourvoyeuse de la mort qu'on appelle la consommation. Lors de notre dernière convention, à St-Hyacinthe, M. Chapais, assistant commissaire de l'industrie laitière pour la Paissance, ayant occasion de faire une appréciation de M. Living-

ston, la
"habile
"de sa
"l'exéc
"de pos
"dans n
Cet
société p
M. I
directeur
décédé en
était le ty
vateurs.
toutes les
veautés qu
direction o
et un aide
Garde
d'exemple
absents que

M. B
question; l
sent aujour
suis convain
un moyen d
liorer nos ch
société avait
Cette société
et l'Hon. M.
pas retourner
mins en 1875
messieurs, la

Proposé
pour considér
mettre en rapp
les chemins de

ston, la fit en ces termes : " La société a, en la personne de M. Livingston, un professeur habile et qui ne peut faire autrement que de lui rendre de grands services, car il a l'amour de sa profession. Consciencieux, je serais tenté de dire à l'excès, s'il pouvait y avoir de l'excès dans une si belle qualité, il fait un travail d'autant plus efficace qu'il a l'avantage de posséder le français aussi bien que l'anglais, ce qui est presque une nécessité aujourd'hui dans notre province pour les anglais."

Cet éloge, auquel je n'ai rien à ajouter, donne la mesure de la perte que fait notre société par la mort de M. Livingston.

M. François Dion, cultivateur de Ste Thérèse de Blainville, comté de Terrebonne, et directeur de notre société pour le district de Terrebonne, depuis l'année 1886, est aussi décédé en septembre dernier. M. Dion frappé subitement par la mort, au milieu du chemin, était le type du cultivateur intelligent et modeste qui doit servir de modèle à tous nos cultivateurs. Se tenant au courant de toutes les questions agricoles, appliquant dans sa culture toutes les améliorations susceptibles d'en augmenter les profits, toujours à l'affût des nouveautés qui lui semblaient recommandables et apportant dans nos assemblées du bureau de direction des idées et des principes mûris par l'expérience, il nous était un appoint précieux et un aide efficace dans la question des affaires de notre société.

Gardons le souvenir des qualités de ceux des nôtres qui ne sont plus, pour servir d'exemple à ceux qui sont appelés à les remplacer. Par cette tradition ainsi conservée, les absents que nous regrettons nous continueront leurs services si fort appréciés pendant leur vie.

TH. MONTMINY, Ptre.

M. Barnard.—M. le Président, vous avez soulevé dans votre discours une grande question ; la question de l'amélioration de nos chemins est, en effet, une de celles qui s'imposent aujourd'hui, et, pour ma part, je suis prêt à vous soutenir de toutes mes forces, car je suis convaincu que ce serait rendre un immense service à notre population, que de trouver un moyen d'améliorer l'état de nos chemins. Ce n'est pas d'hier, que cette nécessité d'améliorer nos chemins se fait sentir. Je me rappelle qu'en mil huit cent soixante-dix-huit, une société avait été formée dans ce but : l'amélioration des chemins de la province de Québec. Cette société était soutenue et encouragée par plusieurs des hommes politiques de ce temps, et l'Hon. M. DeBoucherville lui avait donné tout son appui. Eh bien, messieurs, il ne faut pas retourner en arrière, il ne faut pas reculer. Si on avait cette idée d'améliorer nos chemins en 1878, à plus forte raison devons-nous l'avoir aujourd'hui. Je vous demande donc, messieurs, la permission de proposer la résolution suivante :

Proposé par M. Barnard, secondé par M. Guay, de Chicoutimi, qu'un comité soit formé pour considérer la question de l'amélioration des chemins dans la province de Québec et se mettre en rapport avec le gouvernement, afin de trouver les moyens d'améliorer, au plus tôt, les chemins de la province de Québec.—Adopté unanimement.

DISCOURS DE L'HONORABLE LOUIS BEAUBIEN.

MONSIEUR LE PRÉSIDENT,

MESSIEURS,

Je me réjouis de vous voir réunis ici en aussi grand nombre. Ces concours, qu'occasionne la réunion des membres de la société d'industrie laitière, acquièrent une plus grande importance tous les jours. Les experts, les spécialistes s'y rendent avec zèle et le public y vient s'instruire dans cette branche importante de nos exploitations agricoles, l'industrie laitière.

Sans elle où en serait notre agriculture aujourd'hui ? Elle est notre salut. Au moment où les produits de la ferme autres que le beurre et le fromage ne trouvent pas d'écoulement, elle vient au secours de nos campagnes et y maintient l'avance. Les marchands bien payés peuvent rencontrer leurs obligations ; les villes se ressentent de cet heureux état de choses, et nos banquiers déclarent que si la province a pu passer aussi heureusement à travers la crise financière qui a partout sévi durant la saison dernière, nous le devons aux fromageries et aux beurreries.

J'ai dit que nous pouvions difficilement écouler les autres produits de la ferme. Comment lutter en effet avec l'immense Ouest pour la production des céréales ? Le temps n'est plus où comme naguère nous pouvions avantageusement cultiver le blé, l'orge et l'avoine. Il nous faut essayer autre chose, tout le monde en convient, et cette assemblée nombreuse est réunie ici pour discuter sur les nouveaux moyens.

Je félicite la société d'industrie laitière de ses travaux, de ses succès. Les premiers ont été intelligents et constants ; les seconds tellement signalés qu'ils doivent être d'un grand encouragement dans ce qui reste à faire.

Si maintenant nous facilitons l'écoulement de nos produits laitiers, nous pourrions établir des beurreries et des fromageries dans toutes nos paroisses. Le mouvement est donné, il se propage rapidement ; chaque localité l'appelle de ses vœux et notre école de St. Hyacinthe, malgré ses nombreux élèves, ne peut encore suffire à fournir tous les fabricants nécessaires.

Je vois ici de nombreux représentants du clergé, pour ne pas mentionner votre digne président, un vieil ami. Non-seulement ils nous encouragent par leur présence, mais ils entrent résolument dans l'arène, prennent part aux discussions, apportent le fruit de leurs études, les résultats de leurs essais.

C'est ainsi que de tout temps le clergé a efficacement aidé la nation. Dès l'établissement du pays ne se fit-il pas le compagnon du défricheur, le soutenant, l'encourageant dans sa rude tâche.

Rappelez-vous les jours sombres où nous eûmes à changer de drapeau, où, abandonné.

et sans ob
population
rentraient
petit peup

Aujo
qu'il peut
n'y aura j
à l'établiss
teur pour
collège ou

Et vo
l'étude de
Celui qui n
ratrices not
de dire " m
sous peine
ter le succè

Des réu
d'un grand

Notre d
ce que nous
manières d
compte main
ments intéré
desquelles les
si vous ne po
vous parvien
autres, et les
dans sa propr
lui, celui-là se
rayonnent des
du progrès.

Que le pé
faisons un cha
lioration, comm
cause de leur t

et sans chefs, tout nous semblait désespéré. Le clergé se mit à recueillir les débris de la population vaincue et décimée, et lui donna des hommes instruits, pour remplacer ceux qui rentraient dans la vieille mère-patrie. Les écoles, les collèges, les universités surgirent. Le petit peuple de soixante mille âmes resta debout pour se multiplier merveilleusement.

Aujourd'hui que l'œuvre de la haute éducation peut marcher seule, le clergé comprend qu'il peut puissamment aider dans une autre sphère : dans l'agriculture, où, Dieu merci, il n'y aura jamais à craindre l'encombrement. Il se fait agriculteur, fonde des cercles, pousse à l'établissement des fabriques de beurre et de fromage, prend par la-main le fils du cultivateur pour le conduire à la ferme-modèle et à l'école d'agriculture comme il le conduisit au collège ou à l'université.

Et vous, cultivateurs, entendez la voix de ces hommes dévoués qui vous conseillent l'étude de votre noble profession. Etude pour vous et pour vos fils, car étudier il faut. Celui qui n'avance pas, de nos jours, recule. Il faut être au courant des méthodes rémunératrices nouvelles; les anciennes ne peuvent plus être de grande utilité. Il n'est plus permis de dire "mon père faisait de telle façon, je pourrai faire de même." Vous ne le pouvez pas sous peine de pauvreté, de non réussite certaine. Il faut écouter ce qui se dit, aller constater le succès des autres, les imiter et les surpasser même si possible.

Des réunions comme celle-ci, où chacun apporte son expérience, vous seront pour cela d'un grand secours.

Notre défaut est un manque de curiosité; celle-ci mène à l'étude, conduit à réfléchir sur ce que nous voyons ailleurs. Il y a bien des manières d'améliorer sa culture, bien des manières d'acquérir des connaissances. Le *Journal d'Agriculture* est là (Dieu merci; il compte maintenant plus de quarante mille abonnés). On distribue aux cercles des documents intéressants, des livres instructifs, tous vous parlent des méthodes actuelles au moyen desquelles les cultivateurs se procurent l'aisance sur leurs terres. Je dirai à quelques-uns : si vous ne pouvez ou ne voulez puiser les connaissances nécessaires dans les publications qui vous parviennent à un prix si minime, au moins allez constater par vous-même les succès des autres, et les imiter ensuite. Sortez de chez vous, allez vous instruire. Celui qui s'enferme dans sa propriété, qui ne laisse pas les travaux, les expériences des autres parvenir jusqu'à lui, celui-là se séquestre dans un travail stérile, celui-là ne partage pas dans les bienfaits qui rayonnent des travaux, des expériences, des études des hommes de bonne volonté, à la tête du progrès.

Que le père le répète à son fils, que le fils en soit bien convaincu; que l'on se dise : allons, faisons un changement pour le mieux, car tel changement s'impose; cherchons où est l'amélioration, comment nous pouvons faire mieux. Nous imiterons ceux qui font bien et qui, à cause de leur travail intelligent, en sont à prêter l'argent produit par leur bonne culture,

loin d'avoir à emprunter. Nous irons dans la paroisse voisine, dans la province voisine s'il le faut, toujours en quête de bons exemples.

Et au retour de ces petits voyages d'étude, d'observation salutaire, le besoin du journal ou du livre se fera sentir davantage.

Voyez par où sont passés tous ces hommes de profession auxquels vous allez chaque jour demander conseil. Que d'années d'études, que de sacrifices pour parvenir à savoir. Vous ne vous imaginez pas, sûrement, que vous n'avez rien à apprendre ou que les connaissances vont vous arriver toutes seules. Plus que jamais la science envahit la ferme et y arrive pour y prouver son absolue nécessité; plus que jamais on en vient à la conclusion que le cultivateur a encore plus besoin de sa tête que de ses bras.

Ne disons donc pas que nous en savons assez; soyons, au contraire, convaincus que nous ne faisons que commencer à apprendre. Il y a au-devant de nous infiniment d'améliorations à faire et bien peu d'accomplies. Faisons naître ce goût des améliorations.

Celui qui est bien convaincu qu'il ne sait rien ou du moins pas grand chose est en chemin de devenir savant. Il n'y a rien pour nous décider à combler le vide comme de le constater.

Vous irez donc constater les succès des autres, et pour cela, ferez plus d'un petit voyage instructif qui mettra un peu de diversité dans votre existence.

Vous recevrez et lirez assidûment le *Journal d'Agriculture*. A votre tour, vous tirerez partie des documents, brochures, pamphlets que nous envoyons aux cinq cents cercles agricoles de la province.

Vous assisterez aux réunions de votre cercle, prêtant toute votre attention aux discussions comme aux conférences qui y seront données. Vous prendrez part à ces discussions quand vous croirez que vous pouvez être utile ou que vous avez besoin d'explications ou de renseignements.

Vous vous ferez un devoir d'envoyer à l'école d'agriculture ou à la ferme école celui ou ceux de vos fils qui se destineront à suivre votre noble profession. Vous vous imposerez pour cela un peu des sacrifices auxquels vous savez fort bien vous soumettre quand vous vous mettez dans la tête de doter votre famille d'un avocat ou d'un médecin. Il est temps que l'on s'occupe de l'instruction du fils du cultivateur. Quand il aura été un temps suffisant à l'école, permettez-lui de temps en temps d'aller visiter les fermes bien tenues, celle d'Oka par exemple; la ferme expérimentale d'Ottawa et autres.

Et ne vous attendez pas à ce que le gouvernement paye tous vos déboursés pour cette instruction. Il y a assez longtemps que vous dépensez de vos ressources pour la diffusion dans vos familles et dans la province de la haute éducation. Je ne saurais vous en blâmer, au contraire, mais que l'on fasse aussi quelque chose pour le fils de la famille, auquel on va confier le foyer paternel, ce cœur de la patrie. Que ce fils soit traité comme les autres, qu'il

ait sa part
non pas d'
tueuse car
qui lui ap
ter les rev
tion cruel
les uns de

Avec
à suivre, p
l'aisance v
moins disp
récoltes de
morceau po
pour subve
aussi à l'ali
la réussite
les au bouc
privés de ri

La beu
Si vous ave
bien être le

C'est a
d'instruction
s'accroisse
abondamment
population c
que leur dor
pour les ren

Toutes
nant prises.
élèves. Dor
parmi les élé
Cette pe
l'Assomption
l'instruction
Elle con
l'arboricultur

ait sa part des bienfaits de l'instruction, non pas de celle qui l'éloignera du vieux patrimoine, non pas de celle qui le poussera de par le monde, à la vaine recherche d'une plus belle et fructueuse carrière, mais de l'instruction qui lui fera aimer et le toit et la terre de ses ancêtres, qui lui apprendra comment, en procédant avec prudence, il peut la rendre fertile, en augmenter les revenus, rendre confortable et heureuse toute la chère famille. Bonheur sans séparation cruelle, sans dépeuplement de nos campagnes, tout les parents au contraire étant près les uns des autres à portée de s'entr'aider.

Avec l'industrie laitière et la bonne volonté de se mettre au courant du mode de culture à suivre, pourvu que l'on veuille apprendre par n'importe quel moyen, mais apprendre, l'aisance viendra s'établir sur chaque ferme. Et le mode de culture nécessaire est encore le moins dispendieux. Moins de céréales qui ne se vendent plus, moins de labours, moins de récoltes de foin et de grains, plus de pâturage, mais bien fait, bien semé, bien entretenu, le morceau pour fourrage vert bien engraisé, bien labouré, bien semé, bien sarclé, assez grand pour subvenir aux pâturages, quand sur ceux-ci les vaches tarissent, assez grand pour suppléer aussi à l'alimentation durant l'hiver. Et voilà tout le secret pour parvenir sur votre terre à la réussite certaine. Ne perdez pas votre temps à nourrir de mauvaises laitières, vite passez-les au boucher, ne gardez que ce qui est de bonne race laitière, et que les veaux ne soient privés de rien durant leur bas âge.

La beurrerie ou la fromagerie est à côté de vous, c'est votre machine à faire de l'argent. Si vous avez la bonne volonté, vous avez aussi tout ce qu'il vous faut pour vous procurer le bien être le plus agréable, le plus indépendant, le plus désirable.

C'est aux jeunes gens, espoir du pays, que je m'adresse tout spécialement. Les moyens d'instruction dont je parle sont faciles, à la portée de tous. S'ils veulent que le bien être s'accroisse sous leur règne, s'ils veulent que l'avenir soit heureux, que nos paroisses nourrissent abondamment tous leurs habitants, qu'elles ne déversent pas tous les ans leur trop plein de population ou leurs malheureux dans les états voisins, qu'ils prêtent l'oreille aux avis sages que leur donne unanimement cette grande assemblée ; nous les appelons tous à l'instruction pour les rendre tous bien sûrement à l'heureuse réussite.

Toutes les bourses accordées par le gouvernement aux écoles d'agriculture sont maintenant prises. Ces bourses consistent dans le paiement de la pension et de l'instruction des élèves. Dorénavant, elles seront accordées par les directeurs de ces écoles aux plus méritants parmi les élèves non boursiers, c'est-à-dire payant leur pension.

Cette pension dans nos écoles d'agriculture, celle des Pères Trappistes à Oka, celle de l'Assomption, celle de Ste Anne et bientôt celle de Compton, est de sept piastres par mois ; l'instruction est donnée *gratis*.

Elle consiste dans l'enseignement de la culture ordinaire mais bien faite, dans celui de l'arboriculture, la greffe, la culture des fourrages verts, l'usage du silo, la fabrication du beurre

et du fromage, l'incubation artificielle, la confection du cidre de pomme et celle du vin; un peu de dessin linéaire pour les constructions rurales; des notions de médecine vétérinaire, les lois municipales qu'il est nécessaire au cultivateur de connaître, la fabrication et réparation des harnais, voitures de ferme et certains instruments agricoles; la comptabilité qui permettra au cultivateur de se bien rendre compte de toutes ses opérations, la manière de drainer et prendre certains niveaux nécessaires, le soin des abeilles, les constructions rurales, des notions de chimie agricole.

Choisissez mes jeunes amis, et vous, pères de familles, choisissez pour vos fils. Les sacrifices nécessités par leur absence de la maison, comme les déboursés faits pour leur instruction agricoli, vous seront rendus au centuple à leur retour.

Plus d'un père, tout en conservant sur son fils l'autorité que lui assure son expérience de la vie, apprendra de lui bien des procédés nouveaux, bien des améliorations sur les anciens et aura raison de se féliciter de l'instruction qu'il lui aura donnée.

Je constate avec bonheur qu'aujourd'hui la population veut de plus en plus s'instruire. Il y a grand progrès. On lit le *Journal*, et quand il n'arrive pas à destination, les reproches nous viennent bien durement.

Il y a deux ou trois ans nous n'avions dans nos écoles d'agriculture que le nombre d'élèves que depuis des années et des années nous voyions rester le même, à peine vingtaine, aujourd'hui, nous en comptons quatre-vingt, sans parler de l'école de St-Hyacinthe qui, elle, s'occupe spécialement de former des fabricants, et qui a, cette année, enseigné à plus de trois cents.

J'ai donné un soin tout particulier à la pratique dans nos écoles. Il faut que le jeune agriculteur apprennent à bien faire tout ce qui se fait sur la ferme. La théorie vient en même temps lui donner la raison des choses.

Quand notre agriculteur se sera préparé à sa profession en s'instruisant par tous les moyens à sa disposition comme le fait celui qui se destine aux professions libérales, nos campagnes seront partout florissantes.

Voyez comme le fermier écossais, ce bon cultivateur, exemple partout où il va, s'y prend pour élever son fils, pour l'instruire et le garder à la profession.

Au sortir de l'école où il a appris à lire, écrire et bien compter, il ne s'en empare pas pour en tirer de suite tout ce qu'il pourra sur la ferme. Non, il prolonge cette privation qu'il s'est imposée de son fils; plus tard, se dit-il, il reviendra habile à la culture, plus utile, plus assuré du succès. Et il le place pour deux ou trois ans sur la ferme la mieux conduite qu'il peut trouver.

Quand il en reviendra, ce fils continuera sur la terre paternelle en les améliorant même, tous les bons systèmes appris. Et ainsi, l'Ecosse est aujourd'hui le pays où la grande culture, celle que nous devons pratiquer ici est la mieux faite.

Voilà
les utilité
l'ignorance

Vous
que vous
faire l'édu

Prenez
Vous

temps d'o
Je ne suis
l'expérience
qu'on lui
vez moi tr
régulière

Qu'es
pas encore

Eh bi
mais allez

Pour
leur cultur
tions clima
de la cultu
climat beau

Vous
vous appren
cussions dé
ensuite pas
laisser inter
en terre pro

J'ai ch
directeur ex

Vous
L'instructio
mark, ces p
laitière.

Vous e
9

Voilà un autre moyen d'instruire vos fils. Multiples sont donc les moyens et si vous ne les utilisez pas, vous êtes coupables, coupables comme celui qui laisse son enfant croupir dans l'ignorance.

Vous ne direz pas que nous vous prescrivons un système en particulier. Nous ne faisons que vous indiquer ces diverses routes, dans une desquelles vous pouvez vous engager pour faire l'éducation de ce fils que vous gardez auprès de vous.

Prenez le système que vous voudrez, mais prenez-en un.

Vous ne pouvez nous accuser de vous plonger dans les livres que vous n'avez pas le temps d'ouvrir, dites-vous. Prenez le système écossais. Commencez par là si vous voulez. Je ne suis pas en peine du livre qui, après tout, ne contient autre chose que le résumé de l'expérience de tous. Quand votre fils commencera à réussir, à trouver bonnes les pratiques qu'on lui enseigne, il ne sera pas lent à recourir au livre et au *Journal d'Agriculture*. Trouvez moi un bon agriculteur qui a commencé par la pratique, qui a réussi et qui ne lit pas régulièrement son journal, qui n'a pas sa bibliothèque, modeste si vous voulez.

Qu'est-ce que l'étude après tout, si ce n'est l'acquisition des connaissances que l'on n'a pas encore.

Eh bien, allez-y comme vous voudrez, prenez la chose par le bout que vous préférez, mais allez-y pour le bien de vos vaillants fils et pour celui de votre pays.

Pour encourager nos cultivateurs à embrasser courageusement les améliorations dans leur culture, j'ai voulu mettre sous leurs yeux ce qui se pratique dans un pays où les conditions climatiques sont, à peu de chose près, les mêmes qu'au Canada. Quand on vous parle de la culture française, anglaise, écossaise, vous répondez : "mais ces pays jouissent d'un climat beaucoup plus tempéré que le nôtre."

Vous ne pouvez en dire autant du Danemark. J'ai cru que je vous rendrais service en vous apprenant ce qui se pratique là ; et pour parler avec plus d'assurance, bien que nous eussions déjà de bon rapporte sur ce pays, j'ai voulu y envoyer deux hommes qui pourraient ensuite passer parmi vous, converser, vous raconter ce qu'ils avaient de leurs yeux vu, se laisser interroger, questionner de toutes les manières, tout comme la députation qui était allée en terre promise.

J'ai choisi mon actif et studieux député-commissaire d'Agriculture, M. Gigault, et le directeur expérimenté de l'école d'industrie laitière de St-Hyacinthe, M. Leclair.

Vous allez entendre ces messieurs. Ils vont vous instruire tout comme ils m'ont instruit. L'instruction toujours ! Ils sont allés lire dans ce grand livre ouvert sous leurs yeux au Danemark, ces petites et grandes fermes, toutes ou presque toutes cultivées en vue de l'industrie laitière.

Vous et moi, qui conseillons toujours la fabrication du beurre l'hiver, la fabrication au

moment où on peut le vendre le double de ce qu'il se vend l'été; comme nous sommes heureux de pouvoir citer l'exemple du cultivateur danois!

Pendant que le brûlant soleil d'été est dans toute sa force, que les troupeaux sont exposés à ses rayons, que le beurre ne peut se conserver et se vend mal, il laisse aux autres la confection de ce produit.

Lui se réserve pour des jours meilleurs, il arrivera au bon moment sur le marché anglais, pas au moment du beurre à quinze cents, mais au moment où il vaudra quarante, au moment où, pour le conserver avec son arôme, s'il faut qu'il le garde quelque temps, il aura à sa disposition le grand réfrigérateur du bon Dieu, l'hiver. Sous sa garde bienveillante, il écoule son article, sans en perdre une livre.

Il ne s'amuse pas à déclarer que les froids sont trop rigoureux, que l'alimentation du bétail coûte trop cher, l'hiver. Non, parce qu'il trouve que tout tourne à son profit: qu'il fait une plus grande provision de bon engrais, que la fertilité de son sol augmente tous les jours

Voilà l'exemple que j'ai à mettre sous vos yeux. Et nous commençons à le suivre. Notre prime au beurre d'hiver, comme les prix obtenus, ont déjà fait merveille.

Durant le premier hiver, à l'inauguration de ce service, nous avons donné en prime aux beurrieres, la somme de \$2,002.95; durant le second hiver, celle de \$3,489.95; et pour la présente année, cette somme dépassera \$8,000.00.

Voyez la progression consolante; voyez comme le système danois prend. C'est que le profit y est. Ceux qui riaient de cette manière de faire, au commencement, ne rient plus du tout. Maintenant, nous avons déjà au-delà de cent beurrieres (104) en opération une grande partie de l'hiver. Comme elles trouvent qu'elles écoulent avec grand avantage le beurre d'hiver, qu'elles vendent même la crème un haut prix en certains cas, elles poussent leurs patrons à augmenter la production du lait en hiver. On peut donc espérer voir le jour où, comme sur un grand nombre de fermes, au Danemark, la plus grande quantité de lait produit le sera en janvier et non en juillet.

Si nous pouvons, par les mesures nouvelles proposées, écouler nos beurres d'été sur le marché européen, à mesure que faits, et empêcher leur accumulation dans nos entrepôts ici à l'automne, nos marchés locaux suffiront d'ici à longtemps à la consommation des beurres faits l'hiver.

Dès lors nous pourrions diminuer la production du fromage et ne pas courir plus longtemps le risque d'encombrer le marché anglais; dès lors, nous pourrions doubler sans crainte le nombre de nos beurrieres, nous ferons plus d'élevage, et aurons plus d'engrais pour la ferme.

L'hiver dernier, une bonne partie du beurre consommé durant l'hiver au Canada était du beurre américain; à l'heure qu'il est, le bon beurre se vend vingt-cinq à trente cents sur

le mar
cents l'
M
d'entre
chaud
et de l'
système
le nouv
double.
No
Par lui,
Qu
tomme il
Au
herse à
naire et
dans le
le tiendr
Vous le
battages,
L'av
même.
Que
L'été
vert néces
en reste a
Ayez
Quant
quantité d
valeur qu'
balance sen
Donn
vaches déj
Prene
nératrice d
de laisser li
sont de for

le marché de la ville de Québec. Tirez vos conclusions. Vendrez-vous du beurre à quinze cents l'été ou à vingt-cinq l'hiver ?

Mais il faut que vous fassiez quelques changements dans vos étables, du moins plusieurs d'entre vous. Qu'elles soient ventilées, éclairées. Que vos vaches soient confortablement, chaudement et proprement tenues. Ne craignez pas trop de leur donner un peu de la brosse et de l'étrille. Pour leur nourriture, afin que l'on ne s'écrie pas de suite que le nouveau système est absurde parce qu'il est ruineux, je vous dirai : si vous savez vous y prendre, le nouveau système ne sera pas plus coûteux que l'ancien, bien qu'il doive vous rapporter le double.

Ne négligez jamais d'établir votre champ de fourrages verts. Il sera votre sauvegarde. Par lui, et l'hiver et l'été, vous maintiendrez, quoiqu'il arrive, l'abondance du lait.

Que ce champ soit assez étendu pour suffire aux besoins de l'été et de l'hiver. Qu'à l'automne il soit bien engraisé, profondément labouré et rigolé.

Au printemps vous herserez, labourerez sur le travers, ou passerez sur le même sens une herse à ressorts ou bouleverseur, prenant l'épaisseur du labour d'automne, puis la herse ordinaire et le rouleau. Vous sèmerez ensuite le blé d'Inde à trois pieds et demi, et assez espacé dans le rang pour lui permettre d'atteindre une certaine maturité, de former des épis. Vous le tiendrez bien sarclé et le faucherez aussi tard que possible, mais avant les premières gelées. Vous le passerez par le coupe-paille avant de le confier au silo ou bien quand vous ferez les battages, vous le mettrez dans la tasserie en couches alternant avec la paille.

L'avoine et la lentille, si vous adoptez ce fourrage, ou le trèfle pourront être traités de même.

Que ce champ soit d'étendue suffisante.

L'été, au moment où le soleil brûle vos pâturages, portez à votre troupeau tout le fourrage vert nécessaire à maintenir l'abondance du lait. Ce qui restera du champ, et il faudra qu'il en reste assez, vous le servirez durant l'hiver.

Ayez votre champ de légumes, carottes, panais, betteraves, patates.

Quand vous aurez mis en regard des dépenses que je vous propose là, la plus grande quantité d'engrais produits dans vos étables, le plus grand prix obtenu pour votre beurre, la valeur qu'aura prise votre troupeau toujours tenu gras et en bon ordre, vous vérerez que la balance sera du bon côté. C'est l'expérience des autres, pourquoi ne serait-elle pas la vôtre.

Donnez, si nécessaire, ce qu'il faudra de retour pour échanger quelques-unes de vos vaches déjà vélées pour d'autres qui auront veau en octobre ou en novembre.

Prenez vos précautions pour amener graduellement vos vaches à cette façon plus rémunératrice du vêlage l'automne. Que pour cela on mette strictement en force la loi qui défend de laisser libre tout animal reproducteur. Plus mauvaise est leur lignée, et moins les clôtures sont de force à mettre obstacle à leurs desseins pervers.

Je sais comme vous que notre beurre s'est difficilement écoulé durant l'été dernier et cependant, je suis prêt à vous conseiller, parce qu'il faut être prudent, de faire moins de fromage et plus de beurre.

C'est que des mesures effectives vont être prises pour que le beurre, sitôt fait et possédant encore son arôme, soit placé au réfrigérant où il demeurera congelé jusqu'au moment de sa livraison au consommateur européen.

Grâce à l'esprit d'initiative et au bon vouloir du département de l'agriculture, du gouvernement fédéral et des compagnies de chemin de fer, nous aurons des réfrigérants sur les trains, dans les entrepôts de nos villes, sur les bateaux transatlantiques, enfin, dans les ports de destination en Angleterre.

Pour seconder ces mesures d'un si grand intérêt pour notre agriculture, je suis bien prêt à faire ma part, à imiter par exemple ce qui se pratique avec autant de succès en Australie. On y accorde une prime d'exportation de quatre centins par livre ce qui permet à ce pays de lutter avantagensement avec l'Amérique dans l'approvisionnement du marché anglais.

Et pourtant l'Australie est à neuf mille milles de Liverpool, pendant que nous n'en sommes qu'à trois mille milles.

Le gouvernement fédéral, après nous avoir ainsi, par un moyen ou par un autre, fourni les réfrigérants et annoncé notre denrée par tous les marchés anglais, ne peut aller plus loin à ce que l'on me déclare.

Je suis d'avis qu'il vous faut pourtant faire quelque chose de plus. Il faut donner à nos patrons de fabriques, comme à nos fabricants, un encouragement pour mettre le nouveau système en opération.

Nous ne pouvons accorder quatre centins par livre de prime comme en Australie, mais je suis bien prêt à conseiller à la législature de vous accorder au moins un centin par livre pour le beurre de fabrique exporté à l'état frais, et régulièrement chaque semaine ou au moins deux fois par mois, après avoir été inspecté et marqué en conséquence, la prime étant donnée à la fabrique pour être distribuée proportionnellement aux patrons.

Ce beurre arrivera en Angleterre, après y avoir été annoncé largement, comme un article revêtu pour ainsi dire d'un caractère officiel. Il aura passé par les réfrigérants de l'Etat, il sera nécessairement bon. L'acheteur, attiré par toutes ces précautions prises, par toutes ces garanties données, sera désireux de se procurer l'article.

Dès lors ce commerce d'une si grande importance pour nous sera établi ; nous pourrons diminuer la production du fromage et augmenter sans crainte celle du beurre.

Celui-ci, expédié pendant l'été à mesure que fait, ne s'accumulera plus à l'automne dans nos entrepôts pour encombrer la voie du beurre d'hiver. Notre marché local nous restera

complète
tout le b

Cett
connu la
bon. Il

Quel
peine à é
beurre pri
d'abord de

D'aut
des dépens
se charge d
influence p
ne se charg
je suis prêt,

Tout c
cette export

Je con
plus que cel

Il faut
jours, sa qu
ne jamais do

Les syst
mirage lonta
nouvelle tent

Pour aid
moins est là,

Dans la
m'a confiés m
recourir.

Or, remè
saison des opér

l'automne. Il

de prévenir le
beurre. On m
Je ne puis dire,

Je prends

complètement déblayé et prêt à absorber à un haut prix, au grand avantage des cultivateurs, tout le beurre fait pendant la rnde saison.

Cette prime d'ailleurs modérée ne sera pas longtemps nécessaire. Une fois notre article connu la demande continuera. Nous n'aurons qu'à livrer au commerce un article constamment bon. Il s'écoulera toujours facilement sur le marché anglais.

Quelques personnes s'opposent à ce système; ce sont des marchands qui auront quelque peine à écouler le mauvais beurre, qu'ils achètent à bas prix, sur les marchés où arrivera ce bon beurre primé, après avoir été inspecté et marqué; mais il est de mon devoir de m'occuper d'abord des intérêts qui m'ont été confiés, ceux de vous tous, cultivateurs de la province.

D'autres disent que c'est là une question fédérale et que nous aurions tort d'encourir des dépenses que nous pouvons nous épargner. Mais je ne demande pas mieux que le fédéral se charge de cette prime et je prie tous ceux qui parlent ainsi de vouloir bien user de leur influence pour l'obtenir. Après avoir essayé, j'ai raison de croire que le gouvernement fédéral ne se chargera que des réfrigérants. Comme je sais que la prime est absolument nécessaire, je suis prêt, je le répète, à conseiller au parlement de Québec de l'accorder.

Tout ce qu'il nous faut, ce sont les réfrigérants, disent encore quelques uns, pour assurer cette exportation.

Je connais quelque peu la province et suis bien convaincu que pour commencer il faut plus que cela.

Il faut engager le fabricant à promettre, pour chaque semaine ou pour tous les quinze jours, sa quantité régulière de beurre à être exporté, à permettre l'inspection et la marque, à ne jamais donner moins pour toute la saison que ce qu'il aura promis.

Les systèmes nouveaux sont toujours durs d'essai. Il faut un plus fort appât que le mirage lointain d'un meilleur rendement à la vente. Il y a des risques en vue, l'inconnu d'une nouvelle tentative.

Pour aider à faire le premier pas, à tendre la voile sur la nouvelle course, la prime du moins est là, certaine.

Dans la position que j'occupe, c'est mon devoir de le déclarer. Les intérêts que l'on m'a confiés me sont chers et, si je crois avec vous tous avoir trouvé un remède, je dois y recourir.

Or, remède il faut. Notre industrie laitière a été en grande souffrance toute la dernière saison des opérations. Les fromages se sont accumulés dangereusement dans les entropôts à l'automne. Il y a donc un ralentissement dans l'écoulement; je dois donc donner l'éveil afin de prévenir le danger de l'encombrement du marché européen. Alors je dis, faites plus de beurre. On me répond, mais le beurre de la première partie de l'été n'est pas encore vendu. Je ne puis dire, faites encore plus de fromage.

Je prends donc l'avis des hommes expérimentés, et je me range de bonne volonté de leur

côté. Il n'y a que l'industrie laitière qui soit rémunérative. Veillons sur elle comme sur la prunelle de nos yeux. Que rien ne la gêne, que tout ce qui est nécessaire lui soit donné et la prospérité de nos chères campagnes ira s'accroissant.

J'aurais bien un mot à vous dire de la compétition ruineuse que se font nos fromageries; souvent, quand une ou deux seraient suffisantes, on en voit surgir jusqu'à six ou sept dans la même paroisse. Il est bien vrai qu'alors la fabrique est plus près de la résidence de certains patrons; c'est bien cela, tous veulent avoir la fabrique à leur porte, pour moins de trouble. Le nouveau fabricant profite de ce désir pour enlever les patrons à l'ancien, et la fabrique qui avait bien réussi jusqu'alors, qui par son succès même est cause de la concurrence surgissant, va maintenant languir, ne donnera plus de bons résultats, et la nouvelle ne fera pas mieux. Tel est le résultat de ce système qui consiste à se ruiner les uns les autres.

Un des remèdes à ce triste état de choses serait peut-être de décréter que tout fabricant devra se charger de faire lui-même le transport du lait. Ce qui pousse le patron à tirer à lui la fabrique est que ça lui coûte d'aller à elle. Que le fabricant soit obligé d'aller à lui. Il ne restera plus alors que la guerre que se feront les fabricants eux-mêmes. Quand ils n'auront plus de patrons derrière eux, ils finiront bien par s'entendre.

Les grandes fabriques sont les plus rémunératives et aussi celles qui produisent le meilleur article.

Pour les beurreries on peut facilement satisfaire chaque groupe assez considérable de patrons en leur donnant un poste d'écrémage, c'est-à-dire un séparateur. Les patrons peuvent ainsi reprendre leur lait de suite et il n'y a que la crème que l'on porte à la fabrique.

Je prie la société d'industrie laitière de m'aider de son expérience; je demande la même chose à tous les hommes de bonne volonté. Il faut à tout prix mettre fin à cette concurrence ruineuse que se font nos fabriques, ramasser notre action et nos capitaux dans les groupes importants et nous remédierons ainsi à un des dangers que court notre industrie.

Dans chacune de vos réunions, j'ai insisté sur la nécessité des syndicats de beurrerie et de fromagerie. Il faut que toute la province soit syndiquée. La fabrique syndiquée profite de l'expérience de l'inspecteur, lequel, à époque régulière et plusieurs fois durant la saison, vient assister à la confection d'une façon de fromage ou de beurre. Il examine le lait à sa réception, fait remarquer celui qui est apporté en mauvais ordre, applique l'épreuve du babcock pour déclarer quels sont ceux qui nourrissent généreusement leurs troupeaux, quels sont ceux qui expédient du lait honnête de leur ferme.

Il y a quelques fabricants habiles et déterminés, qui peuvent se passer de cette inspection, mais ils doivent s'y soumettre quand ce ne serait que pour donner le bon exemple aux fabriques où l'inspection est d'absolute nécessité, où le métier n'est pas encore connu, où l'on n'ose parler fermement aux patrons; ils doivent s'y soumettre, quand ça ne serait que pour

empêcher
tous : le p

Avec
mal tenue
non utilise

Que
riche ou m
le bon arti
pourra alo
étrangers.

Vous
syndiqués,
que partout
drons : c'es
un article q

Fabric
de gloire à
tion de votr
toujours bon
mauvais font

Je me p
dans la mie
les acheteurs
il faut soigné
non, mais il p
convenables,

Il est bie
ou numéro de
celui, qui avec
lui est due.
rien à apprend
de sa fabrique

même; que le
Pour aide
C'est vous
vous une associ
tout comme les

sur elle comme sur la
 dire lui soit donné et

font nos fromageries;
 à six ou sept dans la
 résidence de certains
 ar moins de trouble.
 ancien, et la fabrique
 la concurrence surgis-
 nouvelle ne fera pas
 les autres.

ter que tout fabricant
 le patron à tirer à lui
 digé d'aller à lui. Il
 es. Quand ils n'auront

produisent le meilleur

assez considérable de
 Les patrons peuvent
 à la fabrique.

je demande la même
 in à cette concurrence
 aux dans les groupes
 industrie.

dicats de beurrerie et
 rique syndiquée profite
 fois durant la saison,
 t examine le lait à sa
 ue l'épreuve du babcock
 apeaux, quels sont ceux

passer de cette inspec-
 er le bon exemple aux
 encore connu, où l'on
 ça ne serait que pour

empêcher que l'on fabrique de mauvais fromage dans la province, ce qui nuit à l'industrie de tous : le produit de toutes les fabriques allant sur le même marché.

Avec l'inspection, on n'aura plus de fromage fait avec du mauvais lait, dans des fabriques mal tenues où le fromage est loin de puiser le bon arôme; on ne laissera plus de petit-lait non utilisé s'accumuler et croupir pour tout infecter.

Que ce soit un honneur pour tous de faire partie d'un syndicat, que l'établissement soit riche ou modeste! Les bonnes méthodes se répandent ainsi partout. De partout, nous viendra le bon article; sa couleur et même son habillement sauront capter l'acheteur. Notre fromage pourra alors être estampé, porter la marque provinciale et nous faire honneur sur les marchés étrangers.

Vous vous rappelez quels beaux et nombreux échantillons de fromage de vos fabriques syndiquées, nous avions à l'exposition de l'automne dernier dans la ville de Québec. Il faut que partout nos produits soient de cette qualité. C'est par les syndicats que nous y parviendrons : c'est par eux que nous donnerons un bon nom au *french cheese*, que nous produirons un article qui ne pourra être supplanté sur les marchés européens.

Fabricants intelligents qui m'entendez, vous avez fait ce bon fromage couronné, couvert de gloire à la grande exposition de Chicago. N'avez-vous pas à cœur de conserver la réputation de votre article? N'êtes-vous pas intéressés à ce que tout le fromage de la Province soit toujours bon. Les produits de toutes les fabriques sont amenés sur les mêmes marchés. Les mauvais font tort aux bons. Par les syndicats, nous remédierons à cet état de choses.

Je me permets de vous conseiller, moi aussi, le soin dans la fabrication des boîtes et dans la mise en boîte du fromage. On ne saurait croire la mauvaise impression que font sur les acheteurs ces boîtes mal agencées, de mauvaise mine, à tenue par trop négligée. En tout, il faut soigner convenablement la toilette; l'habit ne fait pas le moine, dit le vieux proverbe; non, mais il peut tout de même lui faire grand tort parfois. Que vos boîtes soient donc convenables, et qu'elles ne nuisent pas à ce qu'elles contiennent.

Il est bien important, je crois, que le fromage soit inspecté, numéroté et marqué du nom ou numéro de la fabrique. J'ai hâte que l'on sépare honnêtement l'ivraie du bon grain. Que celui, qui avec intelligence et travail confectionne un bon article, reçoive la récompense qui lui est due. Qu'il ne soit pas confondu avec les négligents et ceux qui orient qu'ils n'ont rien à apprendre. Qu'il ne voie pas son fromage vendu pour du *bon Ontario*, et la réputation de sa fabrique ne jamais parvenir au loin. Que le fromage soit marqué sur le fromage même; que le numéro soit incrusté afin qu'il soit impossible de l'enlever.

Pour aider à notre industrie laitière, espoir de notre culture, rien comme les bons chemins.

C'est vous dire comme j'applaudis à la proposition que l'on vous a faite de former parmi vous une association pour la confection et le maintien des bons chemins. Ils sont nécessaires tout comme les séparateurs, les ustensiles de vos fabriques. Par eux, le lait coulera plus

abondant dans vos réservoirs, le transport étant plus facile. Par eux, vous aurez plus de grandes fabriques centrales, moins de ces petites toujours en guerre les unes contre les autres.

Suivez si vous le voulez le système dont vous parlera M. Gigault et qui est pratiqué au Danemark. Il peut parfaitement être mis en opération ici. Que les municipalités ordonnent à chacun d'arrondir son chemin et de préparer et casser en macadam la pierre nécessaire pour sa part. Il ne s'agit pas là de déboursés d'argent. Le chemin sera travaillé à loisir et la pierre cassée pendant l'hiver. Celui qui ne pourra payer en nature le devra faire en espèces.

Dans les environs de Montréal, en outre des chemins faits avec l'aide du gouvernement et sur lesquels on a établi des barrières de péage, une grande partie des chemins sont macadamisés par les cultivateurs d'après le système mentionné plus haut.

Si on prend bien soin de faire les cours d'eau de chaque côté de ces chemins, d'arrondir ceux-ci, de les herser et de les rouler avant d'y placer la pierre cassée, on trouvera que pour une route, où d'ordinaire il ne passe pas de bien lourdes charges, la quantité de pierre n'est pas aussi considérable qu'on se l'imagine.

De bons chemins : ils sont la vie, la prospérité de nos campagnes.

En terminant, je souhaite à votre grande et utile société tout le succès possible. Vous avez frayé la voie à bien des progrès dans la province. Je verrai avec plaisir votre nombre augmenter d'année en année. Vous donnez courageusement l'exemple pour vaincre la pauvreté routine, répandre partout les bonnes notions par lesquelles nos campagnes reviendront à la richesse, à la prospérité, fruit du travail intelligent et persévérant.

M. Barnard.—Messieurs, permettez-moi de dire un mot au sujet des invitations nombreuses, reçues tous les ans par notre société, de la part des cultivateurs d'un grand nombre de comtés qui voudraient que notre convention fût tenue chez eux. Eh bien, Messieurs, vous voyez les réunions que nous avons, une fois par année. C'est la première fois que nous avons le plaisir de venir à la Beauce, et cependant, comme le disait monsieur le Président, c'était, l'an dernier, la troisième invitation que nous avions. Et combien d'autres comtés nous ont fait des invitations depuis plusieurs années ! Il nous est donc impossible d'aller partout où nous voudrions aller. Je pense que nous avons trop de choses à faire. Mais il y aurait un moyen de satisfaire tout le monde, ce serait d'organiser dans chaque district des conventions annuelles de la société d'industrie laitière. Ce serait un dédoublement de la convention de la société d'industrie laitière. Avec des hommes dévoués comme nous en avons dans chaque district, avec le concours d'hommes comme le Dr. Grignon, le Dr. Coulombe et M. Dallaire, je crois qu'il y aurait moyen d'organiser dans chaque district une convention d'industrie laitière comme celles que nous tenons nous-mêmes dans quelques comtés. Nous sommes accablés de demandes, et j'en suis, certes, bien heureux, car c'est la preuve que les cultiva-

teurs veu-
faisons po-
faites. I
rentes par
aux deman-
et tout no-
nous ne po-
serait, com-
ciété d'Ind

Nous
parfaitemen-
services ; j
Province.

MESSIEURS,

Je suis
de ceux qui
vous dire au

Messieu
laitière est a
dépend la pro

Comme
cause princip
industrie, c'es
Le marché ar
fromage. Su
acheté pour v
plus de cinq
anglais venait
exportations d

Mais dan
compenser la p
pour cent du b
l'écoulement d

teurs veulent s'instruire. Mais le malheur, c'est que nous ne pouvons aller partout. Nous faisons pourtant tout ce que nous pouvons pour nous rendre aux invitations qui nous sont faites. L'an dernier, il y a eu plus de deux cents conférences agricoles données dans différentes parties de la province. Mais il arrive encore bien souvent qu'on ne peut pas satisfaire aux demandes. Quelquefois, on me demandera une conférence dans le comté de Champlain, et tout nos conférenciers seront dans le comté de Chicoutimi. Malgré notre bonne volonté, nous ne pouvons rien faire. Je crois donc que le meilleur moyen de satisfaire tout le monde serait, comme je viens de le dire, d'avoir dans chaque district des conventions locales de la Société d'Industrie Laitière, où se réuniraient tous les cultivateurs d'un même district.

Nous avons d'excellents conférenciers, depuis longtemps éprouvés, et qui connaissent parfaitement les besoins de chaque district. Je crois que ce système rendrait de grands services; j'espère donc qu'il sera établi, dès l'année prochaine, dans tous les districts de la Province.

ALLOCUTION DE M. J. DE L. TACHÉ.

MESSIEURS,

Je suis un homme de bonne volonté : je suis toujours prêt à me mettre à la disposition de ceux qui veulent que je parle d'industrie laitière. Je n'ai pourtant pas grand'chose à vous dire aujourd'hui.

Messieurs, comme l'a si bien démontré l'Honorable ministre qui vient de parler, l'industrie laitière est aujourd'hui notre grande ressource nationale, l'industrie principale de laquelle dépend la prospérité de la campagne.

Comme dans toutes les autres industries, c'est le succès qui encourage; quelle est la cause principale du succès d'une industrie? c'est l'écoulement facile des produits de cette industrie, c'est le marché. — Pour notre industrie laitière, le marché se trouve en Angleterre. — Le marché anglais, messieurs, achète, par année, pour vingt-cinq millions de piastres de fromage. Sur ce chiffre, nous lui en vendons pour treize millions. Je dis que l'Angleterre achète pour vingt-cinq millions de piastres de fromage par année. Nous fournissons donc plus de cinquante pour cent du fromage importé par l'Angleterre. C'est dire que si le marché anglais venait à manquer à notre production de fromage, le Canada verrait diminuer ses exportations de treize millions de piastres.

Mais dans ce cas, aurions-nous quelqu'autre produit à fournir au marché anglais, pour compenser la perte que ferait notre industrie laitière? Non, car nous fournissons à peine un pour cent du beurre importé en Angleterre. Il nous faudrait donc un autre débouché pour l'écoulement de notre fromage, ou avoir un autre produit tout prêt à mettre sur le marché.

Quant à trouver un autre marché pour notre fromage, il est inutile d'y penser. Il faut donc trouver un moyen de compenser avec un autre produit, la perte que nous ferions. Messieurs, l'Angleterre achète aujourd'hui, chaque année, pour près de soixante millions de piastres, de *bacon* ou *porc fumé* et de jambon, et pour plus de soixante millions de beurre. De ces cent-vingt millions de produits laitiers étrangers que l'Angleterre achète, nous ne fournissons pour ainsi dire rien. Nous ne nous sommes pour ainsi dire occupés que de fromage, dont la production paraît à certaines bonnes têtes menacée d'encombrement. C'est donc une nécessité pour nous de prendre au plus tôt les moyens de parer à toute éventualité.

Messieurs Gigault et Leclair, dans leur voyage au Danemark, ont constaté que nous sommes grandement inférieurs au Danemark dans l'industrie du beurre. Or, le seul moyen de lui faire concurrence sur le marché anglais, c'est de fabriquer et livrer au commerce un article de première qualité. Il nous faut donc absolument améliorer notre système, ou nous ne serons jamais capable de soutenir la concurrence sur le marché.

Nous sommes inférieurs à nos concurrents pour trois raisons :

La première raison, c'est la mauvaise réputation que nous nous sommes faite à expédier du beurre inférieur en Angleterre ; comme producteur de beurre, le Canada est très mal coté sur le marché. Vous voyez rarement le marché anglais rechercher le beurre canadien.

La deuxième cause de notre infériorité, c'est que nous n'avons pas les moyens de conserver le beurre, et de l'expédier dans de bonnes conditions. Nous n'avons pas ce qu'il faut pour conserver le beurre frais jusque sur le marché. Les pays, qui réussissent dans l'exportation du beurre, transportent leur article dans des steamers munis d'appareils réfrigérants. Ceci nous manque complètement.

La troisième cause ressort des deux autres, — elle est la conséquence des deux autres. — Nous n'avons pas mis assez de beurre sur le marché pour nous faire une réputation. On nous considère là-bas comme un pays absolument incapable de produire de bon beurre.

Il nous faut donc absolument augmenter notre production et nos exportations, si nous voulons qu'on compte avec nous sur le marché anglais. Je puis et dois le dire, ce n'est pas la qualité qui fait défaut. Nous fabriquons d'aussi bon beurre que n'importe où. Ce qui nous manque, ce sont les moyens de rendre cet article sur le marché dans de bonnes conditions.

D'après toutes les observations faites jusqu'à aujourd'hui, nous pouvons affirmer que nous sommes capables de produire comme beurre un article d'aussi bonne qualité que nulle part ailleurs. Il ne s'agit donc que de rendre notre article sur le marché, dans les mêmes conditions que lorsqu'il part de la fabrique. Pour cela, il nous faut un système de steamers munis d'appareils réfrigérants. Sans cela, il nous sera toujours impossible de faire la concurrence avec les autres pays producteurs de beurre.

Un excellent moyen d'encourager l'exportation du beurre, serait, pour le gouvernement, d'accorder une prime à l'exportation de cet article. C'est ce qui se fait en Australie, et les

statistique
étendre n
Comme j
nous n'av
Je ne vou
donner un
d'augment
au beurre,
complète

MONSIEUR

En pro
remplit, ce
en ces lieux
langue du E
Quoi ! plus
la douceur,

Puis, cl
paix, ne voy
adepte de c
pas de la No
de ses plaido
et plaider un

Cependan

diraire, au co
C'est que
goût, d'aider
de race, de cla
reconnaisent
saire de toutes
et l'occupation

(1) Les s

statistiques montrent qu'on s'en trouve très bien. A tout événement, il faut absolument étendre notre production de beurre, si nous voulons être prêts à parer à toute éventualité. Comme je viens de le dire, le marché au fromage peut nous manquer tout d'un coup, et si nous n'avons aucun autre produit à fournir au marché anglais, ce sera pour nous un désastre. Je ne vous parlerai pas de la production du bacon et du jambon. M. Barnard doit vous donner une conférence à ce sujet. Mais, je répète ce que je viens de dire : la nécessité d'augmenter notre production de beurre s'impose. Il faut absolument nous emparer du marché au beurre, autrement, nous risquons de voir, dans quelques années, notre industrie laitière complètement démoralisée.

DISCOURS DE M. LINIÈRE TASCHEREAU.

MONSIEUR LE PRÉSIDENT,

MESSIEURS,

En promenant mes yeux autour de cette salle, en voyant cet auditoire paisible qui la remplit, ce ministre de paix qui préside à la séance, je me demande quel prodige s'est opéré en ces lieux ? Comment, voici le temple de Thémis transformé en cénacle de paix ! L'aerberbe langue du Palais sans conteste a cédé ses droits à la langue harmonieuse des arts pacifiques. Quoi ! plus de chicane ! plus d'adversaires en présence ! plus d'intérêt divers ! tout y respire la douceur, l'union, la concorde ; les cœurs battent à l'unisson et les voix sont de concert ! (1)

Puis, chose extraordinaire, singulier événement ! Comme conférencier à ce congrès de paix, ne voyez-vous pas vous-mêmes sur cet estrade un disciple de la querelleuse déesse, un adepte de cette profession si aimée des Normands, si détestée des Canadiens... qui ne vient pas de la Normandie, un avocat enfin, que les murs de cette salle, si souvent auditeurs discrets de ses plaidoiries, vont entendre aujourd'hui, pour la première fois, parler sans être contredit, et plaider une cause toute gagnée d'avance ?

Cependant, Messieurs, il n'y a pas ici de prodige, il n'y a rien de singulier ni d'extraordinaire, au contraire, tout est parfaitement conforme à la nature et à l'ordre des choses.

C'est que lorsqu'il s'agit de travailler pour la cause de l'agriculture, d'en développer le goût, d'aider à son avancement, d'en célébrer les bienfaits, tous les hommes sans distinction de race, de classes, de professions et d'aptitudes aiment à participer à ce travail, car tous reconnaissent qu'elle est le plus noble et le plus ancien des arts, la plus belle et la plus nécessaire de toutes les industries, qu'elle est la source et la puissance de la prospérité des peuples, et l'occupation la plus digne des humains sur la terre. Et c'est aujourd'hui au tour de l'agri-

(1) Les séances de la convention se tenaient dans la salle du Palais de Justice.

culture de se faire entendre en ces lieux. La voix du plaideur doit donc se taire, pour laisser parler celle du conférencier et du missionnaire agricole ; l'étude du droit et l'interprétation des lois civiles et criminelles doivent faire place à l'étude de la chimie et à l'application des lois de la nature et de la science à la culture de la terre.

N'allons pas oublier, non plus, Messieurs, que nous recevons aujourd'hui, pour la première fois dans ce district de Beauve, et dans cette paroisse, la Société d'Industrie Laitière, société fondée dans l'unique but de promouvoir et développer dans notre province la grande industrie de l'agriculture, d'en faire connaître et adopter les systèmes les plus avantageux, les améliorations acquises par l'expérience et surtout d'affermir ici cette industrie laitière dont le pays recueille déjà les bienfaits en si grande abondance. Inspirée par des motifs purement patriotiques, cette société n'a jamais demandé et ne demande encore pour poursuivre son œuvre, à part une modeste contribution de chacun de ses membres, que le zèle, le travail et le dévouement de ses dignes officiers, et la bonne volonté de tous les citoyens de la province de Québec ; désintéressée dans ses vues, son ambition consiste à répandre et semer avec profusion dans l'esprit des populations rurales, les germes d'une saine instruction agricole, leur prodiguer dans ses pérégrinations à travers la province, les bons avis à suivre, l'enseignement de méthodes nouvelles à pratiquer, de réformes à faire, d'éveiller enfin chez elles des sentiments d'émulation et d'amour du progrès ; société, comme vous le voyez, messieurs, composée d'hommes animés par le plus sincère patriotisme et le plus grand dévouement, qui venue ici pour y continuer sa digne mission et ses courageux travaux, mérite bien que devant elle et surtout devant le but qu'elle poursuit, tous les autres intérêts disparaissent, toutes les discordes cessent ; que le temple de la chicane devienne celui de la concorde et que toutes les voix se joignent à celles de ses membres pour glorifier cet art, cette agriculture dont ces hommes sont à la fois les champions et les interprètes.

Et n'est-il pas juste qu'à une société comme celle-ci, la plus cordiale comme la plus large des bienvenues soit offerte.

Pour ma part, M. le président, c'est cédant à ces considérations, que j'ai accepté l'aimable invitation que vous m'avez faite de prendre la parole dans cette assemblée. Et certes, si en acceptant et en parlant publiquement ici, ce soir, je puis témoigner d'une manière tangible et convaincante tout l'intérêt que je porte à la grande cause de l'agriculture, toute l'admiration que j'éprouve pour la Société d'Industrie Laitière, pour ses travaux et ses succès, et l'estime profonde dans lequel je tiens tous et chacun de ses membres, c'est avec la plus grande satisfaction que je le fais ! Heureux, si l'expression de mon témoignage pouvait être à la hauteur des objets auxquels je le destine.

N'allez pas croire, cependant, M. le président, qu'en votre présence et en présence des hommes éminents qui vous entourent, je vais me hasarder à parler de science agricole. Certes

non ! J'a
pour m'y
Qu'
cultivateur

L'az
précieux
Le b
du Créate
périssables
suprêmes.

Cepe
les trouve
aptitudes,
que cet ex
davantage

L'enn
âme aussi
aussi profon
racines, soi

Combi
il y en a pe

Est ce
jours est-il,
sphère que

Aperçu
chemin de la
mépriser la

Il se dit qu'
prompts succ
ses talents, et

Presque
ils ont plutôt
lequel défaut
l'accomplisse

Que je s
naître un cert
d'entre eux, e

non ! J'ai trop conscience de mon incapacité à le faire, de mon incompetence sur le sujet pour m'y hasarder.

Qu'il me soit permis plutôt, laissant de côté la science agricole, de parler un peu du cultivateur, de son état et de l'agriculture en général.

L'amour de son état est de tous les biens, dont on peut jouir sur la terre, un des plus précieux et des plus rares.

Le bonheur parfait, dit on, n'est pas de ce monde. C'est vrai. L'âme, sortie des mains du Créateur pour une destinée immortelle, ne peut être rassasiée dans la jouissance de biens périssables et d'une vie limitée ; elle a une soif constante de bonheurs infinis, d'émotions suprêmes.

Cependant, s'il existe sur cette terre, et il en existe, des êtres relativement heureux, ne les trouve-t-on pas parmi ceux, qui ayant embrassé un état de vie quelconque en ont les aptitudes, aiment l'exercice des devoirs qu'il impose, se délectent dans les résultats heureux que cet exercice leur procure, travaillent chaque jour à le mieux connaître, à en profiter davantage et enfin consacrent toute leur existence à s'y distinguer ?

L'ennui, cette amertume de la vie qui engendre tant de maux, n'a pas de prise sur une âme aussi entièrement absorbée et les mauvaises passions ne peuvent trouver, dans un cœur aussi profondément imbu de l'amour de son état, un terrain propice soit à pousser de profondes racines, soit à laisser de larges traces.

Combien précieux donc pour l'homme le véritable amour de son état, mais aussi combien il y en a peu qui le possèdent réellement.

Est-ce ambition ? Est-ce envie ? Est-ce plutôt un caprice de l'humaine nature ? Toujours est-il, et le fait est constant, que l'homme, le plus souvent, désire d'être dans une autre sphère que celle où il se meut.

Aperçoit il, près ou loin de lui, quelqu'un qui semble marcher plus vite que lui dans le chemin de la fortune, ou briller d'un plus vif éclat sur un théâtre plus grand, il se prend à mépriser la voie qu'il avait d'abord choisie, sur laquelle il avait fondé toutes ses espérances. Il se dit qu'eût-il choisi une autre carrière, il y aurait obtenu de plus grands et de plus prompts succès, que l'existence eût été pour lui plus douce et plus conforme à ses goûts et à ses talents, et il regrette son choix et le temps passé qui ne revient pas.

Presque toujours pourtant ces regrets ne sont pas fondés, n'ont pas leur raison d'être, ils ont plutôt leur source, chez celui qui s'y abandonne, dans un défaut d'amour de son état, lequel défaut d'amour provient lui-même de l'apathie et de l'indifférence qu'il apporte dans l'accomplissement des devoirs qu'il impose.

Que je serais heureux, M. le Président, si dans cette peinture, je pouvais ne pas reconnaître un certain nombre de nos cultivateurs canadiens. Hélas ! je ne le puis. Combien d'entre eux, en effet, n'entendons-nous pas se plaindre de leur état, le décrier, le mépriser

quelquefois, et soupirer après le jour où il leur sera donné de le quitter ? Combien de jeunes gens, chaque année, délaissent cette noble profession de leurs pères, pour courir à la recherche d'un autre état, même si pour le trouver ils doivent en même temps dire adieu au pays de leur naissance.

Quelques uns le font, il est vrai, poussés par de légitimes ambitions ou des aptitudes spéciales pour des travaux d'un autre genre, sans quitter toutefois le sol de la patrie à laquelle ils manquent rarement de faire honneur. Ceux là, il ne faut pas les blâmer, ils ne font que répondre à l'appel d'une voix supérieure, il est de leur devoir de n'y pas résister.

Mais combien d'autres désertent la carrière, cédant à je ne sais quels vagues désirs de changement et de locomotion, aux observations d'un orgueil mal placé, espérant quelquefois trouver dans une autre sphère, une vie moins laborieuse, même au prix de leur indépendance, ou bien attirés par le séjour des villes où ils espèrent trouver de plus grandes jouissances, un champ plus vaste, et plus de liberté. Pauvres papillons, éblouis par la lumière, ils vont bientôt, en l'approchant de trop près, s'y brûler les ailes, et peut être y périr tout entiers.

Ne nous dissimulons pas cependant que le plus grand nombre de nos cultivateurs qui délaissent leur état, chaque année, et se dirigeant vers les centres manufacturiers des États-Unis, vont grossir le nombre formidable de nos frères exilés, le font par découragement.

L'insuccès, les accidents, la mauvaise fortune viennent déjouer leurs projets et leurs espérances ; ils laissent leur courage s'abattre, et renonçant à lutter contre l'infortune, vont demander à d'autres travaux le prix du pain quotidien. Ces derniers, non plus, ne méritent pas tout notre blâme, plaignons-les plutôt, et ne les abandonnons pas. Laisant les autres au sort de la fortune, demandons nous s'il n'est pas un remède contre ce découragement, qui, chaque année, nous enlève une portion si considérable de notre population ?

Oui, Messieurs, il en existe un, un remède souverain, infailible. Puisque c'est l'insuccès qui engendre le découragement, substituons-lui le succès qui retrempe l'âme et inspire le courage.

L'insuccès est le plus souvent le fruit de l'ignorance. Eh ! bien que l'on donne au cultivateur malheureux certaines connaissances qui contiennent le secret du succès, faisons arriver jusqu'à lui certaines notions qui lui permettront d'éviter les accidents en les prévoyant, et de déjouer le sort de la mauvaise fortune en lui mettant en mains des armes pour la combattre. Car, dans toute profession, le secret du succès, c'est de posséder les connaissances qui lui sont propres.

Donc, enseigner au jeune homme qui se destine à la culture, les principes fondamentaux de sa profession, lui inculquer les notions, élémentaires au moins, de la chimie agricole, lui apprendre les meilleures méthodes relatives à l'élevage des bestiaux, prêcher à tous, vieux comme jeunes, l'abandon des vieux sentiers de la routine, et les engager dans la voie du pro-

grès. V

Province

Déj

plutôt, d

La

avec un

vaste en

plus d'un

La c

avec tant

qu'augmen

arriver au

Les é

nos mission

comme l'ex

fréquentme

C'est

mis à la té

manifesté l

Nos cu

Si tous n'or

tous, n'en q

de leur pays

nous garant

religieux et

D'aillet

Souverain P

après avoir l

paroles : " L

" se limiter à

et l'ami du

Notre cl

zèle en faveur

du plus sage

louange de sa

Appuyé

grès. Voilà le but où doivent tendre tous les efforts de ceux qui ont à cœur l'avenir de cette Province, et qui ont la charge d'y veiller.

Déjà l'on a senti, en haut lieu, le besoin urgent de mettre à exécution ce programme, ou plutôt, d'en élargir l'exécution.

La Société d'Industrie Laitière, comme je l'ai dit tantôt, fondée dans ce but, le remplit avec un courage et un succès dignes de tout éloge; mais le champ de ses opérations, quoique vaste en lui-même, est forcément restreint par la difficulté ou plutôt l'impossibilité de se réunir plus d'une fois l'an.

La création de écoles agricoles dans chaque paroisse, cette œuvre à laquelle on travaille avec tant d'ardeur depuis quelques temps, qui a déjà produit d'immenses résultats, ne pouvant qu'augmenter, semble à l'heure actuelle le moyen le plus praticable et le plus préconisé pour arriver aux résultats désirés.

Les éloquentes leçons et les instructions pleines de sagesse de nos conférenciers et de nos missionnaires agricoles, devant ces écoles, ne peuvent manquer de porter de bons fruits, comme l'expérience l'a déjà prouvé. Sont-ils assez nombreux? Visitent-ils les cercles assez fréquemment? Permettez-moi de ne pas répondre à ces deux interrogations.

C'est encore pour travailler à l'exécution de ce programme que notre haut clergé s'est mis à la tête de cette organisation agraire, dans chaque paroisse, et que nos évêques ont manifesté le désir de voir le curé de chacune d'elles y présider.

Nos curés canadiens ne peuvent résister à cet appel intelligent et pressant de l'épiscopat. Si tous n'ont pas pour l'agriculture le zèle et le goût dont vous faites preuve, M. le Président, tous, n'en doutons pas, ont à cœur le progrès et le bonheur de leurs concitoyens et l'amour de leur pays. Le passé du clergé est là, tout rempli de patriotisme, de dévouement, pour nous garantir qu'il ne refusera pas de coopérer à cette œuvre si importante pour notre avenir religieux et national.

D'ailleurs, l'on dit que ce programme d'organisation agraire ayant été exposé au Souverain Pontife par Mgr Gravel, évêque de Nicolet, actuellement à Rome, Sa Sainteté, après avoir béni ce programme de l'épiscopat canadien, aurait prononcé ces remarquables paroles: "Le clergé doit sortir de la sacristie et vivre avec le peuple. Le curé ne doit pas se limiter à être le ministre du culte, le gardien de la foi: il doit encore être le conseiller et l'ami du peuple, même dans ses intérêts terrestres."

Notre clergé canadien n'avait certes pas besoin de ce levier puissant pour soulever son zèle en faveur de l'agriculture, mais il peut trouver dans ces paroles du plus grand comme du plus sage des hommes d'état de cette époque et du plus éclairé des papes, à la fois une louange de sa conduite passée et une ligne de conduite pour l'avenir.

Appuyé de cette suprême autorité, béni par une main aussi puissante, approuvé par

une voix aussi retentissante, cette œuvre des cercles ne semble-t-elle pas destinée à produire d'étonnants résultats ?

Alors, lorsqu'au moyen de semblables organisations, la science de la culture sera mise à la portée immédiate du cultivateur, qu'il aura acquis une connaissance suffisante de sa profession, qu'il aura appris le secret d'en tirer les plus grands profits et d'en éviter autant que possible les contretemps, il ne devra s'en prendre qu'à lui-même s'il n'y récolte pas des succès marqués.

Il faut toutefois qu'il fasse aussi sa part.

Que doit-il donc faire pour arriver à ce résultat ?

Il est pour le cultivateur, trois principaux éléments de succès qui sont en même temps trois vertus sociales : le travail, la persévérance et l'économie.

Je ne vous retiendrai pas, M. le Président et Messieurs, à vous entretenir de ces trois vertus et des avantages que l'on peut retirer en les pratiquant. Le temps que je vous enlève en parlant est trop précieux pour que j'abuse de votre bienveillance. Qu'il me suffise de dire que le cultivateur qui donnera aux travaux de ses champs un travail assidu, intelligent, éclairé, qui sera persévérant dans ses entreprises, ne se décourageant pas aux premiers revers, mais mettant à profit son expérience journallement acquise pour marcher dans la voie du progrès, qui saura vivre suivant sa condition, avec confort, mais avec ordre et économie, que ce cultivateur encouragé par ses succès, ne tardera pas d'acquiescer avec l'aisance, dis-je, l'amour de son digne et noble état.

Digne et noble en effet l'état de l'homme qui se livre à la culture de la terre, du fervent adepte de cette industrie la plus ancienne comme la plus nécessaire de toutes les industries, tirant son origine du berceau même du monde, fournissant à l'humanité entière les moyens de subsistance, mère de toutes les industries, de tous les arts et pierre angulaire de la civilisation.

Aussi tous les peuples, à toutes les étapes qu'a traversées l'humanité, ont-ils tenu à l'honneur d'en célébrer les bienfaits, de lui donner tous les encouragements et de la reconnaître comme la source des plus grandes richesses.

Pour vous prouver les titres de noblesse de l'agriculture, je ne voudrais pas, M. le Président, vous obliger de remonter au-delà du déluge, mais qu'est ce que le paradis terrestre que nous décrit l'Écriture Sainte, si ce n'est un "jardin délicieux où se trouvaient toutes " sortes d'arbres beaux à la vue, produisant les fruits les plus savoureux, les fleurs les plus " belles et que nos premiers parents devaient cultiver sans fatigue ? "

Et cette terre promise aux Hébreux, n'était ce pas " un pays spacieux et fertile " dont Moïse a pu dire que c'était une terre où coulaient des ruisseaux de lait et de miel ?

Puis, lorsqu'ils étaient le peuple de Dieu, les Juifs n'avaient-ils pas pour principale, ou plutôt, presque unique occupation la culture de la terre qu'ils tenaient en grand honneur ?

espèce
C
voit cl
teurs
les mé
C
moder
le nou
N
ces tro
travail
autres
qu'une
tion et
progrès
vernem
C'
ce que
de l'agr
du culti
de riche
Pe
que je ti
duite su
le repro
He
par les g
de cherch
prosperité
Sull
suivant :
rendant p
donner at
le Père d
" Au
prétendus
11

A côté d'eux, les Egyptiens, les Babyloniens, les Perses attachaient à l'art agricole une espèce de sainteté.

Quant aux Romains, quel respect ne devaient-ils pas avoir pour cet art, lorsqu'on les voit chercher et trouver dans la classe des cultivateurs des consuls, des généraux, des dictateurs qui savaient faire briller un glaive victorieux ou tenir les rênes du gouvernement avec les mêmes mains qui avaient tracé des sillons ?

Ce culte, pour ainsi dire, que rendaient à l'art agricole les peuples anciens, les peuples modernes l'ont aussi rendu, reconnaissant les uns et les autres cet art comme le fondement et le nourricier de tous les autres.

N'est-ce pas en effet la terre qui fournit à l'homme la nourriture, le vêtement, le logement, ces trois choses indispensables à sa subsistance et à son existence ? Si tous, cependant, devaient travailler à se les procurer, chacun pour soi, serait-il possible de travailler à la culture des autres arts, au développement des sciences et à la pratique d'autres industries ? Il faut donc qu'une partie de la population travaille pour subvenir aux besoins de tous et c'est là la fonction et la mission du cultivateur. C'est pourquoi l'encouragement, le développement et le progrès de l'agriculture doivent être l'objet de la plus grande attention de la part des gouvernements.

C'est ce qu'ont compris les peuples anciens, ce qu'ont compris les peuples modernes et ce que comprennent encore les peuples éclairés de cette époque. En travaillant au progrès de l'agriculture, les gouvernements ne le font pas seulement pour le motif d'améliorer le sort du cultivateur, mais aussi et surtout d'encourager une industrie qui est la plus grande source de richesse, de prospérité et de puissance pour une nation.

Permettez-moi, avant de terminer, de vous citer comme preuve à cet effet, une épisode que je tirerai de l'Histoire de France, ne voulant pas, en faisant allusion à la ligne de conduite suivie par certain gouvernement et certain ministre d'agriculture de nos jours, mériter le reproche de faire ici de la politique.

Henri IV venait de monter sur le trône de France. Trouvant le pays affaibli et appauvri par les guerres successives qu'il avait dû subir, ce grand roi demanda à son ministre Sully de chercher les moyens d'augmenter les finances du royaume et d'y faire succéder une ère de prospérité à la suite de tant de désastres.

Sully prit pour base du nouveau programme politique qu'il mit à exécution le motto suivant : "Pâturage et labourage sont les deux mamelles de la France," et sut trouver, en rendant plus abondantes ces sources fécondes, le moyen de remplir les coffres du trésor, et de donner au pays tout entier la prospérité, en réalisant les vœux de son roi, qu'on surnomma le Père du Peuple.

"Au lieu, dit-il lui-même dans ses mémoires, de faire tous les retranchements dont les prétendus zélés ne cessaient de l'entretenir," il rechercha les moyens de diminuer la propor

tion des charges, en accroissant la richesse publique par les encouragements donnés à l'agriculture et en créant de grandes communications.

Ces paroles : "pâturage et labourage sont les deux mamelles de la France," Sully les prononçait vers l'an 1608, date de la fondation de Québec en une colonie, que l'ancienne France travaillait alors à fonder en Amérique, sous le nom de Nouvelle-France.

Messieurs, ces paroles, que le grand ministre du roi Henri IV adoptait comme base d'une politique régénératrice pour la fortune et la puissance de la vieille France, ne conviennent-elles pas à cette Nouvelle-France devenue la Province de Québec ? Applicables ici pour la même raison, pourquoi ne produiraient-elles pas les mêmes effets.

Que nos cultivateurs profitent des enseignements qui leur sont donnés, des encouragements qu'ils reçoivent ; que la Société d'Industrie Laitière continue à semer en tous sens à travers la province les bienfaits de son œuvre patriotique ; que nos gouvernements visent à diminuer les charges en accroissant la richesse publique par les encouragements donnés à l'agriculture, et bientôt nous verrons cette partie de la Nouvelle-France d'alors, qui s'appelle aujourd'hui la province de Québec, comblée des bienfaits qu'auront fait couler sur elle le pâturage et le labourage, ces deux mamelles fécondes de prospérité et de puissance pour une nation.

Alors, le cultivateur canadien, satisfait et fier de son noble état, mettra toute sa gloire et son travail à s'y distinguer, se rendant à la fois utile à lui-même et à sa patrie.

CONFÉRENCE DE M. JAS. FLETCHER.

MONSIEUR LE PRÉSIDENT,

MESSIEURS,

J'ai beaucoup de plaisir à me trouver aujourd'hui ici pour assister à cette réunion, et, malgré ma connaissance restreinte de la langue française, que je déplore et que je m'efforce d'augmenter, sur l'invitation pressante de mes amis, messieurs Castel et Chapais, j'ai consenti à être présent, et à vous lire quelques notes sur les travaux auxquels je m'emploie pour vous et les autres cultivateurs du Canada, à la Ferme expérimentale centrale, à Ottawa. Ces travaux sont de deux sortes. D'une part, je m'occupe des dommages causés aux produits agricoles par les attaques des insectes ; et j'étudie soigneusement ces insectes dans le but de découvrir des remèdes économiques et efficaces pour les combattre. D'autre part, je m'occupe de l'étude des plantes utiles et des plantes nuisibles ; au nombre de ces dernières sont plusieurs des maladies parasitiques des arbres fruitiers, telles que la tavelure ou tache noire des pommiers, l^{re} mildews (moisissures) de la vigne, et la maladie de la pomme de terre ou

patate (potato-rot). Contre toutes ces maladies, la bouillie bordelaise a été reconnue être un remède satisfaisant.

Cette bouillie se prépare en faisant dissoudre 6 livres de vitriol bleu ou sulfate de cuivre, dans 4 gallons d'eau dans un vase en bois. En même temps, on éteint 4 livres de chaux fraîche dans 2 gallons d'eau; puis on ajoute de l'eau, et l'on agite jusqu'à ce qu'on ait un lait de chaux très fluide. On verse ensuite ce lait de chaux, à travers un tamis ou une toile grossière, dans la solution de vitriol, et en agitant bien le mélange tout le temps. La bouillie se trouve alors prête pour l'emploi, et on peut l'appliquer aux plants de pommes de terre au moyen d'une pompe à pulvérisateur, ou bien même avec un arrosoir muni d'une pomme à trous fins.

Je crois que, pour la maladie de la pomme de terre, une première application doit se faire vers le premier août, une seconde vers le 15 août et au besoin une troisième quinze jours après. Le champignon de la maladie passe l'hiver à l'intérieur du tubercule de la pomme de terre, et le cultivateur le sème en même temps que les germes de pommes de terre. Dès que la plante commence à pousser, le parasite végété aussi, se développe à l'intérieur de son hôte; et pendant le mois d'août, il produit sur les feuilles des spores ou corps reproducteurs. Ces spores propagent ensuite l'infection, soit en étant portées sur les feuilles de plantes voisines, où elles germent, soit en tombant sur le sol et étant entraînées par l'eau de pluie à travers le sol jusqu'aux tubercules en voie de formation, sur lesquels elles germent et dans lesquels elles s'insinuent. Dans les tubercules, le parasite peut se développer avec rapidité au dépens de leur substance et donner lieu à la pourriture d'automne ou "pourriture humide"; ou bien, après avoir végété quelque temps, il peut rester inactif jusqu'au printemps; auquel cas, on ne peut en reconnaître la présence qu'à une petite tache dure de "pourriture sèche". Le développement du parasite en automne, soit avant ou après l'arrachage des pommes de terre, dépend surtout des conditions de chaleur et d'humidité auxquelles il se trouve exposé.

Il n'est guère de plantes qui n'aient des champignons parasites, que l'on étudie maintenant avec soin; et, sans nul doute, on découvrira avant longtemps des remèdes pratiques contre bon nombre d'entre eux.

Une autre classe de plantes nuisibles est celle des mauvaises herbes, et il est de la plus grande importance pour les cultivateurs de se rendre compte des pertes énormes que leur font subir chaque année ces voraces parasites, auxquels ils abandonnent une si grande partie de leur terrain. En effet, ces plantes étouffent les récoltes et leur soustraient la nourriture que le cultivateur leur avait fournie sous forme de fumier ou d'autres engrais.

Il y a entre autres une mauvaise herbe, contre laquelle je voudrais mettre en garde les cultivateurs de la province de Québec. Cette mauvaise herbe est le laitron des champs (Perennial Sow-thistle), qui, comme je l'ai remarqué l'automne dernier, est devenu très commun dans les fermes situées le long du chemin de fer Intercolonial. Cette plante a des

feuilles plutôt molles, mais épineuses, la sève laiteuse et une grappe d'environ 6 têtes de fleurs, semblables à celles du pissenlit ; la tige s'élève de 2 à 3 pieds. Elle est connue dans quelques endroits sous le nom de "crève-yeux," parce qu'il est nécessaire de se protéger les yeux au moyen d'un voile, quand on bat du grain où il se trouve du laiteron. On la trouve dans les champs de grains ; la première saison elle ne produit point de fleurs, et forme seulement une rosette de feuilles qui s'étalent sur le sol et étouffent tout le grain qu'elles recouvrent. La seconde année, le laiteron produit des fleurs et des graines, en même temps qu'il pousse de nombreuses tiges souterraines dans tous les sens, et celles-ci donnent naissance à de nouvelles plantes. Je considère cette plante comme encore plus dangereuse que le chardon des champs (Canada thistle), en ce que les cultivateurs ne la reconnaissent pas comme un ennemi, et elle gagne, ainsi inaperçue, énormément de terrain.

A mon avis, il n'est guère, dans le temps actuel, de sujets en rapport avec l'agriculture, plus importants pour les cultivateurs, mais particulièrement pour les producteurs de lait, qu'une connaissance raisonnée des nombreuses variétés d'herbes dont ils nourrissent leur bétail. Si certains districts se sont acquis de la réputation pour l'excellence de leurs produits de laiterie, ils doivent en grande partie leur réputation aux herbes fourragères qui y croissent. Dans toutes les parties habitables du globe, on trouve des herbes d'une espèce ou d'une autre, qui font une bonne nourriture pour le bétail, et qui sont par nature capables de résister aux intempéries du climat. Il y a dit-on, plus de 6000 espèces de graminées connues des botanistes, et, en Canada, nous en avons plus de 300 distinctes, croissant à l'état sauvage. Il n'y a aucun doute que les graminées sont de beaucoup les végétaux les plus utiles ; elles varient en hauteur depuis les petites fétuques touffues qui croissent sur les sommets des hautes montagnes, jusqu'au gigantesque bambou dont les tiges atteignent plus de cent pieds de hauteur. On reconnaît aussi leur importance, quand on réfléchit que tous les grains, tels que maïs ou blé d'Inde, blé, orge, avoine, millet, sont des graminées, ainsi que la canne à sucre et bien d'autres.

A Ottawa, nous étudions un très grand nombre de graminées fourragères, afin de nous assurer si elles sont à recommander pour foin ou comme herbes à pâturage dans la contrée. Nous poursuivons ces expériences depuis quatre ans. Dans le nombre de graminées à l'étude, sont comprises la plupart des espèces européennes les plus estimées, et beaucoup d'espèces indigènes promettantes. Nous cultivons chaque espèce séparément, et prenons note des dates du semis, de la floraison, de la coupe et du regain ; du poids de fourrage par arpent ; de la valeur chimique comme nourriture pour le bétail, si le bétail s'en montre friand, et de la rusticité. Nous avons, à Ottawa, environ 150 espèces différentes ; et d'après ce que nous en avons vu jusqu'ici, beaucoup des variétés dont les graines entrent dans les mélanges pour prairies permanentes, que vendent les marchands-grainiers, ne peuvent évidemment pas être cultivées avec profit dans ce climat. Il ne faut pas oublier, d'ailleurs, que dans un pays aussi

étendu et

à Ottawa,

Aucun

teurs que

bien, l'her

du mil son

facilité ave

de sorte qu

la nettoie e

Le mil a to

pousser au

être fauché

ne donne en

attaques des

moutons et

ne donne pra

graminée fou

semer, comm

présent ont é

mil ne réussit

Tout le

pas nécessaire

possible, en m

elles contienne

Elles sont dan

moment, tout

distribué dans

augmenter de

et des tiges ses

la conservation

bonne proportio

on manie le foin

fauchez aussitôt

Il y a un a

mentionner. L

faucher le mil ou

est excellente, qu

étendu et aussi varié en fait de climat que le Canada, bien des plantes, qui ne réussissent pas à Ottawa, peuvent prospérer dans d'autres districts.

Aucune graminée fourragère n'est mieux connue ni davantage appréciée par les cultivateurs que le mil ou fiéole des prés (Timothy, *Phleum pratense*). En somme c'est, peut-être bien, l'herbe fourragère la plus avantageuse que l'on puisse semer. Les grands avantages du mil sont : sa pousse vigoureuse, le grand nombre de ses tiges, son fort rendement, la facilité avec laquelle on le fane et le presse sans déchet, et le fait que la valeur en est reconnue, de sorte qu'on n'a point de peine à le vendre. La graine en est abondante ; on la recueille, la nettoie et la manie aisément, en outre, on en trouve toujours à acheter quand on en veut. Le mil a toutefois quelques défauts qu'il ne faut pas perdre de vue : il commence tard à pousser au printemps, et n'est pas dans sa meilleure condition quand le trèfle est à point pour être fauché ; quand on le fauche trop tôt, les bulbes à la base des tiges sont endommagés, et ne donne ensuite qu'une repousse chétive. Ces bulbes font aussi qu'il souffre davantage des attaques des mulots et des insectes. Il ne convient pas pour pâturages ; car les chevaux, les moutons et les porcs le broutent trop court, et il est alors exposé à être tué par le froid. Il ne donne pratiquement point de regain. Tous ces caractères font que le mil n'est pas une graminée fourragère parfaite, et il serait avantageux aux cultivateurs de tout le pays, de semer, comme complément à leurs pâturages et à leurs prairies, d'autres variétés qui jusqu'à présent ont été très négligées. Et, de plus, comme tous l'ont constaté par l'expérience, le mil ne réussit pas si bien dans certains endroits que d'autres espèces de graminées.

Tout le monde sait que les herbes pour le foin, et les herbes pour le pâturage, ne sont pas nécessairement les mêmes. Pour le foin, il nous faut celles qui arrivent, autant que possible, en même temps, à leur meilleure condition. Leur meilleure condition, c'est quand elles contiennent la plus grande quantité d'éléments nutritifs, et ont le plus gros volume. Elles sont dans leur meilleure condition pour être coupées, aussitôt qu'elles ont fleuri : à ce moment, tout ce qu'elles ont pris dans le sol, ou dans l'air, se trouve plus uniformément distribué dans toute la plante, qu'à aucune autre période. La plante peut ensuite grandir, augmenter de volume et de poids ; mais, tout le temps, elle est occupée à retirer des feuilles et des tiges ses précieux éléments, et à les faire passer dans les graines ; ses efforts tendent à la conservation de l'espèce, au dépens des qualités nutritives. La graine accapare donc une bonne proportion des vertus de la plante, et si elle mûrit suffisamment pour se détacher quand on manie le foin, la perte est ainsi considérable. Mon conseil est donc dans tous les cas : fauchez aussitôt que possible après la floraison.

Il y a un autre point qui n'est sans doute pas des plus importants, mais que je puis mentionner. La plupart des cultivateurs du Canada disent que, le meilleur moment pour faucher le mil ou timothy, c'est "entre la première et la deuxième floraison." Cette règle est excellente, quoiqu'en réalité il n'y ait pas deux floraisons distinctes. L'épi du mil se

compose d'un grand nombre de petites fleurs séparées, dont les unes s'ouvrent d'abord, et les autres en succession durant trois ou quatre jours. De bonne heure le matin, vers six heures, on voit le champ de mil prendre une teinte violette; vers neuf heures, il paraît blanc, parce que les anthères ont laissé tomber leur pollen violet; plus tard dans la journée, ces anthères deviennent jaunes, et le lendemain elles sont brunes. L'apparition de cette couleur brune est ce qu'on appelle "la seconde floraison." Coupez donc votre mil dès que la plupart des fleurs sont brunes, si vous voulez que le foin en soit de la meilleure qualité possible.

C'est là une bonne chose à savoir; et si tous voulaient suivre cette règle, notre marché au foin en bénéficierait grandement; car on ne tarderait pas à s'apercevoir de l'amélioration en qualité. Maintenant, il y a des quantités de foin qui est mauvais, parce qu'on l'a laissé trop longtemps sur pied. Ceci peut provenir de différentes causes: il se peut que le cultivateur ait trop de terrain en foin, et ne puisse trouver assez d'ouvriers quand il en a besoin; il se peut encore, naturellement, qu'un autre préfère retirer davantage d'argent d'une plus forte quantité de mauvais foin, et il le laisse sur pied, au lieu de le faucher au bon moment. En le laissant ainsi sur pied, il récolte davantage de foin, dont il obtient davantage d'argent; mais l'acheteur se trouve avoir une marchandise inférieure à ce qu'elle aurait été, si l'on avait fauché au moment convenable. Voulez vous du foin de la meilleure qualité? Fauchez aussitôt que possible après que toutes les fleurs se sont ouvertes et ont perdu leur pollen.

Dans un pâturage, il faut des herbes variées qui arrivent, les unes après les autres, à leur meilleure condition, d'un bout à l'autre de la saison. Si vous pouvez combiner un mélange pour foin et un mélange pour pâturage, ce sera tant mieux. La fétuque des prés (Meadow Fescue) et le dactyle pelotonné (Orohard grass) sont, je crois, deux graminées qu'il faudrait faire entrer dans tous les mélanges que l'on cultive dans cette partie-ci du Canada.

Ce sont deux graminées qui se mêlent bien avec le trèfle. L'importance d'avoir du trèfle dans un mélange et, aussi, de le faire entrer dans toute rotation de cultures, consiste en ce que, en premier lieu, il fournit un foin des plus excellents, et, de plus, il est un précieux engrais. En effet, plus qu'aucune autre plante dont nous puissions faire usage, le trèfle absorbe de l'air des quantités considérables d'azote, cet important élément des engrais. Il n'enlève ainsi rien au sol. Bien plus, quel qu'étrange que cela paraisse, il enrichit le sol au lieu de l'appauvrir. Il est donc d'une très grande importance pour tous les cultivateurs d'adopter un système de rotation de cultures, dans lequel leurs terres sont, à intervalles de quelques années, ensemencées de trèfle: cette plante donne d'abord un excellent fourrage; puis, enfouie par un labour, elle engraisse le sol.

Quelles espèces de graminées sont le plus avantageuses dans une localité donnée, c'est une question qui doit être en grande partie résolue par l'expérience; mais il y en a quelques-unes qui donneront certainement toujours une récolte rémunératrice, dans toutes les parties de cette province; et je voudrais en terminant vous indiquer un mélange dont tous ceux qui

voudront l
nières ann

Quelqu
convaincu qu
provient de c

Si l'on n
8 livres de gr

et Rawdon so

Avec le
la fétuque des

Avant de

besoin de ren

der par écrit à

adressée par la

de vous donner

Quand à l

imprimée, qui

le combattre.

Messieurs,

pas mieux parle

MESSIEURS,

Dans l'adre

aux paroles de r

sident.

Je ne suis p

voudront l'essayer ne manqueront pas de se bien trouver. J'en ai fait l'essai ces quatre dernières années et toujours avec bons résultats. Le voici pour un arpent :

Mil.....	6 livres.
Fétuque des prés.....	3 "
Dactyle pelotonné.....	2 "
Foin bleu.....	1 "
Franc-foin.....	1 "
Trèfle rouge commun.....	2 "
Trèfle blanc de Hollande.....	2 "
Trèfle hybride (Alsike).....	2 "
Lucerne.....	2 "

Quelques-uns parmi vous considéreront que c'est semer peut-être trop dru ; mais je suis convaincu qu'une des principales causes d'échec, dans l'ensemencement des prairies artificielles, provient de ce qu'on ne met pas assez de semence.

Si l'on mêle ensemble du mil et du trèfle, je conseillerais 12 livres de graines de mil et 8 livres de graines de trèfle par arpent. Pour cela, les variétés de trèfle rouge Mammoth et Rawdon sont les meilleures, parce qu'elles fleurissent en même temps que le mil.

Avec le trèfle rouge commun, on se trouvera mieux de mêler du dactyle pelotonné ou de la fétuque des prés.

Avant de reprendre mon siège, je désire inviter toutes les personnes présentes, qui auraient besoin de renseignements sur quelque un des sujets de ma branche de travaux, à me les demander par écrit à la Ferme expérimentale, à Ottawa. Toute lettre de cette nature peut m'être adressée par la poste FRANC DE PORT (sans timbre-poste) ; et je me ferai toujours un plaisir de vous donner réponse.

Quand à la mouche des cornes, j'ai ici ce soir plusieurs exemplaires d'une circulaire imprimée, qui donne des détails sur l'histoire de l'insecte et indique les meilleurs moyens de le combattre.

Messieurs, laissez-moi vous dire en terminant que je n'ai jamais autant regretté de ne pas mieux parler français.

DISCOURS DE M. GIGAULT.

MESSIEURS,

Dans l'adresse qui a été lue au commencement de cette réunion, nous avons tous applaudi aux paroles de reconnaissance et de remerciements prononcées à l'égard de notre digne président.

Je ne suis pas surpris de voir le comté de Beauce tenir un si haut rang dans la province

de Québec, au point de vue de l'industrie laitière, parce que ce comté possède, dans la personne de notre président, un homme dont la puissante influence et le grand esprit d'initiative doivent nécessairement se faire sentir au milieu de vous. En fait d'industrie laitière, Beauce est à la tête de notre province, possédant plus d'établissements laitiers qu'aucun autre comté.

Le sujet que je suis appelé à traiter est celui de mon voyage au Danemark. L'honorable Commissaire de l'Agriculture, sous les ordres duquel je suis heureux de travailler, parce qu'il est actif et dévoué à la classe agricole, a confié à M. Leclair et à moi-même la charge d'aller au Danemark et en Europe recueillir des renseignements sur l'agriculture en général et l'industrie laitière en particulier. Le Danemark méritait d'être visité non seulement à cause de ses progrès dans l'agriculture, mais encore à cause de la similitude climatérique qu'il y a entre ce pays et notre province. Nous avons aussi fait une étude spéciale du marché anglais, afin de savoir quels sont les produits que nous pouvons y exporter avec profit. Pour que le cultivateur puisse faire une exploitation lucrative de sa ferme, il faut que, connaissant bien les exigences du marché, il s'applique à produire les articles qui conviennent le mieux aux consommateurs et pour lesquels il peut obtenir un prix rémunérateur.

Nous sommes partis d'ici le 12 juillet dernier pour nous rendre à Liverpool, où devaient commencer nos observations. Nous constatons d'abord, en arrivant, qu'en Angleterre, les besoins de chaque localité ne sont pas les mêmes. Ainsi, par exemple à Liverpool, pour le *bacon*, il faut du lard à viande maigre, tandis qu'à Londres il faut du lard plus gras. A Liverpool, le beurre doit être salé; à Londres une grande partie du beurre qui est consommé est sans sel. Partout on a été unanime à nous dire que si nous voulions rendre notre commerce de beurre important et prospère, il nous fallait absolument avoir des réfrigérants à bord des steamers qui font le service entre le Canada et l'Angleterre. Partout on nous a conseillé d'adopter le système suivi par les exportateurs de l'Australie, système qui consiste à soustraire le beurre à l'action de la chaleur, depuis le moment de la fabrication jusqu'à celui où il est livré à la consommation. Une autre condition, essentielle au succès, est que nous livrions notre beurre à l'état frais, et que nous ne conservions pas notre beurre de l'été pour le vendre seulement l'hiver. On nous recommande aussi de ne pas trop saler notre beurre, mais d'un autre côté, on a admis en plusieurs endroits que souvent nous avions expédié du beurre canadien d'une excellente qualité, et que si nous pouvions avoir des réfrigérateurs sur les steamers, nous réussirions à approvisionner une part notable du marché anglais. Ce marché est d'une grande importance, puisqu'en 1893 l'Angleterre a importé 2,327,474 quintaux de beurre évalués à 12,753,593 louis sterling, ou environ \$62,067,485.93. Sur cette quantité, le Canada a fourni seulement 43,160 quintaux, tandis que le Danemark en a fourni 934,787 quintaux, c'est-à-dire pour plus de vingt cinq millions de piastres. La quote-part de la France a été de 468,317 quintaux.

La contribution du Canada à cette immense importation est bien faible, mais peut être

augmenté
dans notre
qualité et

Plus
de beurre.
à peu près
millions de
résultat qu
fromage, ch
du beurre

Un de
une culture
besoins des
que les offre

Quand
lité du from
quand M. B
Ontario et la
cent et demi
du *Herald* d
et trois huiti
La différenc
centin par liv

Cette di
que les fabric
du fromage, l
aussi à perdre
fromage devien
duit de meille
pays font de se
pas, nous écou
avec la plus gr
écouler facilem

Monsieur
Québec, m'a co
qu'il avait éprou
cause de son ma

augmentée considérablement, si nous avons des réfrigérateurs sur nos steamers, et si nous vendons notre beurre à l'état frais. Il faudra aussi fournir un article recommandable par la qualité et l'uniformité.

Plusieurs raisons doivent nous porter à travailler au développement de notre commerce de beurre. Depuis quatre ans, les importations annuelles de fromage par l'Angleterre sont à peu près stationnaires. Si nous augmentons notre production de fromage de plusieurs millions de livres, nous courons le risque d'encombrer le marché. Pour éviter un pareil résultat qui serait si nuisible à nos intérêts, nous devons, sans négliger la fabrication du fromage, chercher à développer d'autres industries agricoles, parmi lesquelles se trouvent celle du beurre et du *bacon*.

Un des meilleurs conseils, qui aient été donnés à la classe agricole, a été celui de faire une culture variée, afin que nos cultivateurs soient mieux en état de répondre aux divers besoins des consommateurs, et aussi afin de ne pas encombrer le marché d'un produit, tandis que les offres d'autres articles sont insuffisantes.

Quand au fromage, les importateurs anglais nous ont déclaré que, depuis un an, la qualité du fromage de la province de Québec s'était améliorée considérablement. En 1881, quand M. Barré est allé au Danemark étudier l'industrie laitière, il a constaté qu'entre l'Ontario et la province de Québec, il y avait dans le prix du fromage une différence de un cent et demi à deux cents par livres. Aujourd'hui nous constatons, si nous prenons le rapport du *Herald* de Montréal, nous constatons que le meilleur fromage d'Ontario se vend 10 cents et trois huitièmes, tandis que le meilleur fromage de Québec se vend 9 cents et sept huitièmes. La différence, qui existait en 1881 contre la province de Québec, est donc réduite à un demi-cent par livre.

Cette différence nous fait perdre environ un quart de million de piastres par année, parce que les fabricants et les cultivateurs de la province de Québec n'apportent pas, à la fabrication du fromage, le même soin que ceux de la province d'Ontario. Cette différence nous expose aussi à perdre le marché anglais. Plus la production augmentera, plus l'écoulement du fromage deviendra difficile, et alors, l'avantage sera nécessairement à ceux qui auront le produit de meilleure qualité. Sentant que la concurrence devient de plus en plus vive, tous les pays font de sérieux efforts pour perfectionner l'industrie laitière. Et si nous ne les imitons pas, nous écoulons difficilement nos produits. Les négociants anglais font leur commerce avec la plus grande prudence, et ne recherchent seulement que les articles qu'ils peuvent écouler facilement.

Monsieur Anderson, de Londres, qui importe beaucoup de fromage de la province de Québec, m'a conduit chez un courtier qui refuse maintenant d'acheter notre fromage, parce qu'il avait éprouvé dans le passé des difficultés à vendre du fromage de notre province à cause de son manque d'uniformité. Voilà pourquoi, l'on ne saurait jamais trop insister pour

que les fabricants de la province de Québec fassent partie des syndicats, parce que c'est un des meilleurs moyens de perfectionner notre fabrication.

En 1881, les Etats-Unis exportaient du fromage pour la somme de \$17,304,416.40 ; en 1893, ils n'en ont exporté que pour la somme de \$7,682,184.20, ce qui fait une diminution de \$9,622,232.20.

En 1893, le Canada a exporté du fromage pour la somme de 12 millions de piastres, alors qu'en 1881, il n'en exportait que pour quatre millions.

Les Etats-Unis ont vu leur exportation diminuer de neuf millions de piastres en douze ans, pendant que les provinces du Canada, grâce aux efforts de nos sociétés d'industrie laitière et de nos agronomes, ont vu la production du fromage augmenter de huit millions depuis 1881. C'est là un résultat qui devrait nous encourager à redoubler d'efforts pour rendre notre fabrication parfaite.

Les exportations des Etats-Unis et du Canada n'ont presque pas augmenté, eu égard à cette dépression extraordinaire qu'il y a eu dans le commerce de fromage des Etats-Unis.

Quoique plusieurs négociants anglais nous conseillent d'augmenter la production du fromage *Cheddar*, nous devons agir avec prudence. Si nous ne devons pas négliger cette industrie, il ne faut pas en développer la production au point qu'elle dépasse la consommation. Nous ne devons pas désertir les beurrieres ; nous devons au contraire les encourager, parce que nous travaillerons en même temps à développer une autre industrie non moins importante : celle de la viande de porc.

Le Danemark exporte du beurre pour 25 millions de piastres par année, et de la viande de porc pour dix millions.

Le meilleur moyen d'utiliser tous les sous-produits de l'industrie laitière est d'engraisser des porcs. Ces deux industries agricoles sont exploitées sur une grande échelle, non pas seulement à cause des avantages directs qui découlent de ce système, mais encore parce qu'elles permettent aux Danois de se procurer une grande quantité de fumier, ce qui les met en position de rendre leurs terres plus fertiles, d'augmenter par là même leur production, et de rendre leur exploitation du sol plus lucrative. Nous devrions faire la même chose ici. Nous avons le fromage et le beurre ; il nous faut aussi la production du lard.

Quelle sorte de lard faut-il pour ce genre de commerce ? C'est le bacon, le jambon. Avant mon départ pour l'Europe, l'honorable Commissaire de l'Agriculture m'avait donné instruction de visiter la maison de salaison de Laing, de Montréal, où l'on prépare des jambons pour l'exportation en Angleterre. M. Laing avait abattu le jour précédent cinquante porcs qui venaient tous d'Ontario. Il ne peut en acheter dans la province de Québec. En Angleterre, nous avons rencontré aussi M. Barnes, propriétaire d'une maison de salaison, à London, Ontario, où il prépare une grande quantité de bacon. Ce monsieur faisait les mêmes remarques que M. Laing. C'est surprenant, dit-il, que dans votre province on ne se livre

pas à l'élevage de nos cultivateurs vendent du bacon \$55,334, ce qu'à la somme n'est pas ce sujet de l'engraissement livre de viande de porc, une que nos cultivateurs de l'industrie une des plus

Nous avons vu des déceptions dans les vignes

Un coup pour lequel de petites vignes

D'après ce que nous ne sera pas rien qu'on y a fait ballage, la production du fil de fer

Après avoir vu au Danemark

La population est de près de 4 millions, ce qui l'a

Quel a été le ministère de l'Agriculture de 1890, tandis qu'en 1893 de 400,000. C'est l'état d'amélioration de la richesse nationale.

pas à l'élevage des porcs, en même temps qu'à l'industrie laitière. A venir jusqu'à présent, nos cultivateurs se sont appliqués surtout à engraisser des cochons bien gras, pour pouvoir vendre du lard salé et du lard frais. L'Angleterre achète du bacon et du jambon pour \$55,334,526.07 par année, tandis que son importation de lard salé et de lard frais ne s'élève qu'à la somme de \$3,626,255.53. Si nous voulons développer la production du lard ici, ce n'est pas des cochons gras qu'il nous faut avoir, mais de la viande maigre. Il a été fait à ce sujet certaines expériences à la ferme expérimentale d'Ottawa. Elles ont démontré que, dans l'engraissement d'un jeune porc, il faut beaucoup moins de livres de nourriture pour faire une livre de viande que lorsque l'animal dépasse 200 livres. Il y a, en faveur du lard pour le bacon, une différence d'au moins cinquante centins par cent livres contre les cochons gras, que nos cultivateurs ont l'habitude d'engraisser pour le marché local. Si nous laissons tomber l'industrie du beurre, nous ne pourrions pas développer cette industrie du lard, qui est une des plus importantes pour les cultivateurs de la province de Québec.

Nous avons recueilli des renseignements sur le commerce de volailles, sur lequel on trouvera des détails dans notre rapport. On ne doit pas donner de nourriture aux volailles pendant les vingt-quatre heures qui précèdent l'abattage.

Un courtier de Liverpool a importé l'an dernier, du Canada, 102 tonnes de volailles pour lesquelles il a obtenu de 12 à 15 centins la livre. Il nous a recommandé de ne pas envoyer de petites volailles.

D'après les renseignements que nous avons recueillis sur le foin, la vente de cet article ne sera pas rémunératrice, cette année, en Angleterre, à cause de l'abondante récolte de foin qu'on y a faite. Les uns préfèrent le mil pur ; d'autres, le mil et le trèfle mêlés. Pour l'emballage, la plupart des importateurs préfèrent le fil de fer au cercle de bois, quoique l'usage du fil de fer ait causé des accidents dans certains cas.

Après avoir recueilli ces renseignements sur le marché anglais, nous nous sommes rendus au Danemark, principal but de notre visite.

La population de ce pays est de deux millions d'habitants, tandis que celle du Canada est de près de cinq millions. Au Danemark, la principale industrie agricole est celle du beurre, que l'on s'efforce de rendre prospère en améliorant les pâturages et la qualité du beurre.

Quel a été le résultat de cette politique ? D'après un état qui m'a été fourni par le ministère de l'Agriculture en Angleterre, les exportations agricoles du Danemark ont augmenté de 950%, tandis que les exportations agricoles du Canada en Angleterre ont augmenté seulement de 400%. En 1881, les exportations agricoles du Danemark étaient de \$21,277,115.33, et en 1893 de \$40,900,347.53. Ces chiffres prouvent que le Danemark a eu raison de s'occuper de l'amélioration de son industrie laitière, amélioration qui a mis les cultivateurs en état d'augmenter considérablement, non seulement le revenu de leurs terres, mais encore la richesse nationale de ce pays.

A part l'Irlande, le Danemark est le pays où il y a le plus de têtes de bétail par mille carré. C'est conséquemment un pays où la production du fumier est des plus abondantes. Si le cultivateur danois s'occupe de suivre un système de culture, qui lui permette d'avoir beaucoup de fumier, il donne aussi des soins particuliers à cet engrais. Nulle part, nous n'avons vu le fumier sous les gouttières des bâtiments de la ferme. Il est toujours au milieu de la cour de l'étable, à un endroit où le sol est imperméable. Autour de l'emplacement du fumier on fait une rigole pour recevoir le purin et le conduire à la fosse à purin. D'après les meilleurs agronomes, le cultivateur qui perd la partie liquide du fumier perd la moitié de son engrais. Tous les cultivateurs danois ont des fosses à purin. Un grand nombre d'entre eux font des composts avec les curages des fossés et les déchets de la cuisine et de la ferme. Le terreau de ces composts est employé avec le purin à engraisser les pâturages des prairies. Nous avons été surpris de voir le grand nombre de bestiaux que ces cultivateurs gardent eu égard à l'étendue de leurs prairies et pâturages.

L'assolement général au Danemark est de huit ans. Au moins la dixième partie arable de ce pays est chaque année en jachère et une autre dixième partie en cultures sarclées. Ce système de culture est jugé nécessaire pour la conservation de la fertilité du sol et pour la destruction des mauvaises herbes. On y récolte une quantité considérable de racines fourragères.

Nous avons visité plusieurs fabriques de beurre où nous avons vu faire le beurre du commencement à la fin. Les différents procédés de fabrication, la maturation de la crème, la pasteurisation, le barattage m'ont grandement intéressé. Au Danemark, les vaches restent à l'étable, comme ici, pendant environ six mois, du 15 octobre à la fin d'avril. (1)

Lorsque j'ai terminé mes remarques hier soir, je voulais dire un mot des institutions établies en Europe pour l'enseignement agricole ou pour favoriser le développement de l'agriculture. Parmi ces institutions, je dois mentionner les concours de beurre organisés au Danemark, dans le but d'améliorer l'industrie laitière. On y est arrivé à la conclusion que les concours de beurre, tels qu'ils se font dans les expositions ordinaires, ont peu ou point de valeur, parce que les exhibits ne donnent pas toujours une idée exacte de la valeur courante des produits de l'exportant. En dépit des succès que nous avons remportés à Chicago, le fromage de la province de Québec continue à être considéré par le commerce comme inférieur à celui d'Ontario, et commande un prix moins élevé. Cette différence est ordinairement d'un quart ou d'un demi centin par livre.

Voici, maintenant, le système établi au Danemark pour ces concours de produits laitiers.

(1) A cet instant, M. Barnard propose que, vu l'heure très avancée, la continuation de ce discours soit remise au lendemain; quoique cette proposition ait été adoptée, nous donnons ici le discours de M. Gigault, sans interruption.

Le secré
tain non
des échar
Ce b
fabriqué
est. Il y
noms des
mière et à
lettres priv
les renseig
les meilleur
J'ai le
concours co
pour l'année
concours ser
Monsie
fabriquant ven
tinettes à M.
ce fabricant l
cours devront
Les culti
de leurs opéra
tions de leur f
la valeur nutri
leur gouvernem
- une exploitation
Une autre
Danemark. Le
d'un gouverneur
contribuables de
considérée comm
Si nous avions p
fabriques dont pl
nir, chaque année
Ce système devra
contribuables, non
notre province, et

Le secrétaire, nommé par le gouvernement pour ces concours, adresse des dépêches à un certain nombre de fabricants, leur demandant d'envoyer, par le prochain train ou bateau, des échantillons de leur dernier beurre destiné au commerce.

Ce beurre ne doit pas être travaillé de nouveau, mais doit être expédié tel qu'il a été fabriqué pour le commerce d'exportation. Il est envoyé à Copenhague et exposé tel qu'il est. Il y a huit classes pour le classement du beurre d'après sa qualité. On rend publiques les noms des fabricants, dont les exhibés, d'après la décision des juges, appartiennent à la première et à la deuxième classe, tandis que les autres exposants reçoivent du secrétaire des lettres privées, leur indiquant les défauts de leur article et les moyens d'y remédier. D'après les renseignements qui nous ont été fournis, ce système de concours a produit au Danemark les meilleurs résultats, et a contribué à établir l'uniformité dans la qualité.

J'ai le plaisir de vous annoncer que le gouvernement de Québec a décidé d'établir des concours comme ceux qui sont organisés au Danemark. Il y a un crédit de \$1,000.00 voté pour l'année courante, et un crédit de deux mille cinq cent piastres pour l'an prochain. Ce concours sera tenu probablement à l'école de laiterie de St. Hyacinthe.

Monsieur Taché a constaté lui-même le bien que peuvent faire de pareils concours. Un fabricant vendait difficilement son beurre à cause de sa mauvaise qualité. Il en expédia une tinette à M. Taché pour qu'il l'examinât. M. Taché contacta les défauts, et fit connaître à ce fabricant le remède à ces défauts. Depuis, ce fabricant fait d'excellent beurre. Nos concours devront produire le même bon effet.

Les cultivateurs danois savent tous lire et écrire. Ils tiennent une comptabilité parfaite de leurs opérations, ainsi que de leurs recettes et dépenses. Ils raisonnent toutes les opérations de leur ferme. Ils sont parfaitement renseignés sur les soins à donner au fumier, sur la valeur nutritive du lait, des céréales et des plantes-racines. Ils aiment à reconnaître que leur gouvernement les a mis en état d'acquiescer les connaissances dont ils ont besoin pour faire une exploitation rationnelle et lucrative du sol.

Une autre chose que nous avons remarquée, ce sont les bons chemins qui existent au Danemark. Les grands chemins royaux, qui vont d'une ville à l'autre, sont sous le contrôle d'un gouverneur nommé par l'Etat, ils sont entretenus à même des fonds prélevés sur les contribuables de l'arrondissement où passent ces chemins. L'existence de bons chemins y est considérée comme indispensable au succès de l'agriculture et surtout de l'industrie laitière. Si nous avions partout de bons chemins dans notre province, nous verrions moins de ces fabriques dont plusieurs se plaignent. Au Danemark, chaque cultivateur est obligé de fournir, chaque année, une certaine quantité de pierre et de gravier pour améliorer son chemin. Ce système devrait être essayé dans notre province. Avec de la bonne volonté de la part des contribuables, nous aurions, avant longtemps, des chemins qui seraient un honneur pour notre province, et aideraient en même temps au développement de notre agriculture.

Avant de conclure, je me permettrai de faire un résumé de mes observations d'hier soir.

Pour le fromage, on nous reproche, en Angleterre, de le livrer souvent trop vert; il faut absolument que tous les amis de l'agriculture, dans notre province, cultivateurs comme fabricants, s'unissent pour faire disparaître ce défaut. Nos intérêts le demandent. La toilette de chaque meule devrait aussi être mieux soignée. Quant au beurre, il ne faut pas laisser cette industrie périr.

Encourager l'industrie laitière sous toutes ses formes et varier notre production, tel est le but que nous devons chercher à atteindre. La production du fromage va toujours en augmentant, et peut se développer à un point tel qu'elle exéderait la demande. Voilà pourquoi nous ne devons pas négliger l'industrie du beurre, surtout si nous voulons développer la production de la viande de porc, qui, pour être lucrative, doit marcher de pair avec la production du beurre. En 1881, le Danemark ne produisait de la viande de porc que pour un quart de million, et l'année dernière, il en a exporté pour dix millions de piastres; ses exportations de beurre et de lard se sont élevés à la somme de trente-cinq millions de piastres.

Quand à nous, pour plusieurs raisons, nous devons engraisser les porcs plutôt pour le bacon que pour faire du lard salé ordinaire. L'engraissement pour le bacon est moins dispendieux, et cette viande se vend plus cher que le lard salé; et nous ne devons pas oublier qu'en 1893, l'Angleterre a importé du bacon et du jambon pour \$55,000,000, tandis que ses importations de lard salé et frais ont été seulement de \$3,000,000.

Au nombre des graines fourragères qui sont cultivées au Danemark, se trouve le dactyle pelotonné (Orchard grass) dont on dit beaucoup de bien. On y rencontre aussi quelques champs de luzerne. On a essayé de cultiver cette dernière plante dans notre province, mais pas toujours avec succès.

A mon retour d'Europe, j'ai écrit au directeur de la ferme expérimentale à Ottawa, afin de savoir ce qu'il pensait de la luzerne; M. Fletcher m'a répondu que la culture de cette plante fourragère avait réussi et qu'on en avait obtenu, dans la même année, trois abondantes récoltes, mais que, pour la cultiver avec succès, le sous-sol devait être perméable et bien drainé.

Au Danemark, le rendement des récoltes est très élevé; souvent on a trente à quarante minots de blé à l'arpent. On attribue ces abondantes récoltes à la grande quantité de fumier produite sur chaque ferme, au soin que l'on prend des engrais, ainsi qu'à la présence de la chaux dans le sol. Sur chaque ferme que nous avons visitée, nous avons remarqué de grandes excavations faites dans le but d'extraire de la marne de la terre. Comme la marne contient beaucoup de chaux, le marnage a le même effet que le chaulage.

Nos associations agricoles rendraient de grands services à la classe agricole en encourageant, par des primes, les essais de chaulage. Ces essais devraient être faits sur une petite échelle, parce que la moitié, au moins, de nos terres, contiennent déjà assez de chaux; en ajouter à leur sol serait nuisible. Mais le chaulage, sur les terres pauvres en chaux, contri-

buerait à
tions, nou
non pas d
liorations
gné, elles
négligé por
teurs auron
cette concu
par le prési
troduction.
aucuns rense
gements qu
à accroître v
cultivateurs
réussir, mais

Afin de
de conclure, t
de Lyngley
efforçons d'inc
l'énergie et le
Cette édu
travaillent avec
que, tout en fa
prosperé.

Imitons les
nous accroîtrons
enrayer l'émigra
menters et notre

bueraut à augmenter puissamment la production agricole. Pour faire adopter ces améliorations, nous avons besoin du concours de nos associations agricoles qui doivent avoir pour but, non pas d'encourager les méthodes de culture déjà suivies par les cultivateurs, mais les améliorations que réclame le progrès agricole. Si elles comprennent bien le rôle qui leur est assigné, elles peuvent faire beaucoup pour l'avancement de l'agriculture. Rien ne doit être négligé pour améliorer le sort de la classe agricole, parce que la concurrence, que nos cultivateurs auront à soutenir, va devenir de plus en plus vive. Les Danois eux mêmes redoutent cette concurrence. Nous en avons eu la preuve dans la manière dont nous avons été accueillis par le président de la banque de Copenhague, à qui nous venions de remettre une lettre d'introduction. Ce banquier nous dit : "A la place des cultivateurs danois, je ne vous donnerais aucuns renseignements; vous nous faites déjà un mal considérable et si, à cause des renseignements que vous recueillerez ici, vous réussissez à améliorer vos procédés de fabrication, et à accroître votre production agricole, vous nous ferez une concurrence désastreuse." Les cultivateurs danois ne se font pas d'illusion sur les difficultés qu'ils ont à vaincre pour pouvoir réussir, mais leur amour du travail leur aide à les surmonter.

Afin de vous donner une idée des sentiments qui les animent, je vous rapporterai avant de conclure, une conversation que j'avais avec M. la Cour, président de l'Ecole d'Agriculture de Lyngley. M'expliquant le fonctionnement de cette institution, il me disait : "Nous nous efforçons d'inculquer à nos élèves, non seulement les connaissances agricoles, mais encore l'énergie et le patriotisme.

Cette éducation produit les plus heureux résultats. En effet, si les cultivateurs danois travaillent avec tant d'ardeur à l'avancement et au développement de l'agriculture, c'est parce que, tout en favorisant leurs intérêts personnels, ils tiennent à rendre leur pays grand et prospère.

Imitons les et si nous travaillons sérieusement au développement de notre agriculture, nous accroîtrons notre production agricole et notre richesse nationale; nous réussirons à enrayer l'émigration, nous encouragerons puissamment la colonisation, notre population augmentera et notre province occupera une position dont nous aurons raison d'être fiers.

SÉANCE DU MERCREDI, 5 DÉCEMBRE, AVANT-MIDI.

Elections des officiers et directeurs de la Société. Sont élus :

Officiers et Directeurs de la Société d'Industrie Laitière pour 1895.

Président honoraire : L'HONORABLE P. B. DE LA BRUÈRE, St-Hyacinthe.

Vice-président honoraire : M. N. BERNATCHEZ, M. P. P., Montmagny.

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

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

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

Directeurs :

DISTRICT	NOMS	RÉSIDENCE.
Arthabaska	MM. T. C. CARTIER	Kingsay-French Village.
Beauce	PHILIAS VILLEUX	St-François-Beauce.
Beauharnois	ROBERT NESS	Howick.
Bedford	H. S. FOSTER	Knowlton.
Charlevoix et Saguenay	J. D. GUAY	Chicoutimi.
Chicoutimi	JOS. GIRARD, M. P. P.	St-Gédéon, L. St. J.
Gaspé	D. O. BOURBEAU	Victoriaville.
Iberville	MICHEL MONAT	Mount Johnson.
Joliette	SAM. CHAGNON	St-Paul l'Ermité.
Kamouraska	J. C. CHAPAIS	St-Denis en-bas.
Montmagny	GABRIEL DUMONT	Ste-Hénédiée.
Montréal	ALEXIS CHICOINE	St-Marc.
Ottawa	J. A. VAILLANCOURT	Montréal.
Québec	JOS. DEROME	St-Basile.
Richelieu	J. L. LEMIRE	La Baie du Febvre.
Rimouski	J. DE L. TACHÉ	St-Hyacinthe.
St-François	J. A. CAMIRAND	Sherbrooke.
St-Hyacinthe	M. McDONALD, M. P. P.	Acton Vale.
Terrebonne	DR W. GRIGNON	Ste-Adèle.
Trois-Rivières	L'ABBÉ D. GÉRIN	St-Justin.

Avisseur Spécialiste :

M. Ed. A. BARNARD,

L'Ange Gardien, Mtcy.

M. LE P
Vous
vention.
bien diffic
d'un homm
trie à laqu
n'est pour
plus que m
dère que c
pays. Je c
en fait d'ind
au peuple ca
messieurs, co
et des progrè
tant à cette o
Nous sou
tant de memb
térêt qu'ils po
amateur passio
et, comme agr
bien voulu teni
de souhaiter la
l'importance de
rables membres
Leur présence à
une bonne cause
j'ai eu le plaisir
à la Beauce, je
acceptée. Je me
pour le comté de
et de dévouement
J'ai dit que
grès accomplis des
13

DISCOURS DE M. ANTOINE TASCHEREAU.

M. LE PRÉSIDENT,

MESSIEURS,

Vous avez été mal inspirés, je vous l'assure, en m'invitant à porter la parole à votre convention. L'inexpérience, le manque de connaissance, dans lesquels je me trouve, me rendent bien difficile la tâche de vous adresser la parole aujourd'hui. Vous vous trouvez en présence d'un homme n'ayant aucune des connaissances voulues pour vous parler de cette grande industrie à laquelle vous êtes si dévoués, et pour le succès de laquelle vous avez tant travaillé. Ce n'est pourtant pas la bonne volonté qui me manque. Je vous assure que personne plus que moi ne s'intéresse au progrès et au succès de l'industrie laitière en ce pays. Je considère que c'est dans l'industrie laitière que repose la principale source de l'avenir de notre pays. Je considère que de toutes les découvertes qui ont été faites, à venir jusqu'à présent, en fait d'industrie, la découverte de l'exploitation de l'industrie laitière a été la plus profitable au peuple canadien, et en particulier à la population de la province de Québec. Je parle messieurs, comme agriculteur, comme amateur passionné des belles terres, des bons systèmes et des progrès agricoles. Qu'il me soit donc permis de souhaiter à tous les agriculteurs, assistant à cette convention, la bienvenue dans notre beau comté de Beauce.

Nous sommes heureux et nous sommes fier de voir réunis ici tant de gens importants, tant de membres du clergé, et, comme agriculteur, nous les remercions de tout cœur de l'intérêt qu'ils portent à l'agriculture. Je parle comme agriculteur, mieux que cela comme amateur passionné des belles terres, des belles récoltes, des beaux troupeaux et des belles fermes, et, comme agriculteur, je remercie tous les membres de la société d'Industrie Laitière d'avoir bien voulu tenir leur convention cette année dans le comté de Beauce; qu'il me soit permis de souhaiter la plus cordiale bienvenue à l'Honorable Ministre, qui a bien voulu relever l'importance de cette convention en y assistant. Qu'il me soit permis de remercier les vénérables membres du clergé, qui semblent porter tant d'intérêt à la cause de l'agriculture. Leur présence à cette convention est pour nous l'assurance que la cause de l'agriculture est une bonne cause, et que nous la verrons triompher avant longtemps. Quand, il y a six ans, j'ai eu le plaisir de demander qu'une convention de la société d'Industrie Laitière fût tenue à la Beauce, je n'osais croire que j'aurais le bonheur plus tard de voir ma demande acceptée. Je me félicite grandement d'avoir fait cette demande le premier, et je suis fier, pour le comté de Beauce, auquel j'appartiens, de voir réunis ici tant d'hommes de mérite et de dévouement à la cause agricole.

J'ai dit que je serais court, et je le serai. Je ne veux que mettre sous vos yeux les progrès accomplis dans notre pays, en agriculture, depuis vingt ans. Ces progrès, vous les con-

naïsez tous, mais je suis certain qu'il vous fera plaisir de les entendre mentionner aujourd'hui. Nous avons fait des progrès, messieurs, au point de vue de nos institutions, et au point de vue de notre agriculture. Au point de vue des institutions, mentionnons d'abord le *Journal d'Agriculture*; car je considère, messieurs, que ce journal a été une institution des plus profitables au pays, et que c'est ce journal qui nous a fait faire le premier pas dans la voie du progrès agricole. Ce journal a aujourd'hui une circulation s'élevant au chiffre de 39,500; il n'y a pas un autre journal de la province qui ait une pareille circulation. Pourquoi ce journal a-t-il acquis une telle importance? parce que, messieurs, ce journal est l'organe des cultivateurs de la province de Québec. C'est par ce journal que les cultivateurs sont mis au fait des nouveaux systèmes d'agriculture, des réformes nécessaires mises au jour par les gens renseignés, qui font de l'agriculture une étude spéciale depuis de longues années. C'est par ce journal que vous sont connus les résultats des études faites par des hommes comme M. Barnard, M. Taché, M. Chapais.

Si vous avez quelque chose à vendre, si vous avez quelque animal de grande valeur à mettre sur le marché, c'est toujours du *Journal d'Agriculture* que vous vous servez. Ce journal rend tous les jours les plus grands services à 39,500 abonnés. J'ai donc raison de dire que ce journal doit être considéré comme une véritable institution. Une autre institution, messieurs, qui fait honneur à notre agriculture, ce sont les cercles agricoles, et le concours des terres les mieux tenues. Les cercles agricoles donnent à ceux qui en font partie la facilité de profiter des expériences des autres membres, et facilitent pour le cultivateur l'achat des différentes graines dont il a besoin.

Maintenant, quel est le but des concours de terres? Le but de ces concours, c'est d'atteindre le perfectionnement agricole; et ces concours agricoles doivent être un excellent moyen d'atteindre ce but, en ce qu'ils ont pour effet de stimuler constamment les cultivateurs à bien faire, à faire mieux les uns que les autres. Quand vous verrez un cultivateur faisant partie du cercle agricole, et se préparant à entrer dans les concours agricoles, vous pourrez dire que celui-là est un bon cultivateur; que s'il n'a pas encore atteint la perfection en agriculture, il l'atteindra certainement et promptement. C'est ce à quoi tend le gouvernement en passant des mesures comme celles créant les cercles et les concours agricoles. Vous avez vu, dans les grandes démonstrations, la classe agricole portée jusqu'aux nues par les hommes qui représentaient le gouvernement. Vous avez pu voir des membres de cette classe agricole décorés par le gouvernement, portant les insignes de leur mérite, reconnu par le gouvernement. Messieurs, la classe agricole est surtout encouragée dans la personne des jeunes gens, qui peuvent maintenant se dire: "L'héritage que nous laisseront nos pères agriculteurs, maintenant, grâce au gouvernement et aux institutions qu'il a fondées, nous pourrions le conserver. Nous pourrions conserver cet héritage, parce que nous pouvons apprendre, au moyen de ces institutions, comment le conserver.

Un
culier, l'
A ce poi
présent, l
Tous les
qu'on doi
le plus gr
gister tou
figurent au
tous les cu
de vaches p
d'en mentio
temps, au p
le comté de
pourquoi ne
nous livrons
plus profitabl
tème d'ensila
teur, au point
une nourriture
de tout ce qui
blé-d'Inde, le
l'ensilage.
Mentionne
l'Agriculture, e
Depuis longtem
savions pas qu'
bien, par l'établ
c'est-à-dire le cu
par M. Beaubien
cette innovation,
l'élevage des chev
vaux trotteurs, at
profitable qu'une
regarde pas aux q
la qualité du chev
cheval rapide, on

Une autre institution, qui a certainement favorisé l'agriculture en général, et, en particulier, l'industrie laitière, c'est l'établissement du livre de généalogie du bétail canadien. A ce point de vue là, on me dit que la classe agricole a des reproches à se faire. Jusqu'à présent, il n'y a que 1,700 têtes de bétail qui ont été enregistrées. Pourquoi cela ? Tous les jours, on vous dit que la vache canadienne doit être recherchée et conservée; qu'on doit s'appliquer à la distinguer, et que c'est cette race qui commandera bientôt le plus grand prix comme vache laitière. Pourquoi ne s'empresse-t-on pas de faire enregistrer toutes ces vaches. C'est à peine si, à l'heure qu'il est, le tiers de ces vaches figurent au livre de généalogie de la race canadienne. Il serait grandement à désirer que tous les cultivateurs s'appliquassent à cela. C'est le seul moyen d'avoir pour l'avenir une race de vaches profitable à l'industrie laitière. Messieurs, à propos d'amélioration, permettez-moi d'en mentionner une dont l'importance, et, je dirai, la nécessité, est reconnue depuis longtemps, au point de vue de l'industrie laitière, je veux parler de l'ensilage. Pourquoi, dans le comté de Beauce, qui est, pour ainsi dire, à la tête de l'industrie laitière de la province, pourquoi ne pratiquons-nous pas ce système si avantageux de l'ensilage ? Pourquoi, nous qui nous livrons à l'industrie laitière, n'avons nous pas la meilleure, c'est-à-dire la plus profitable à cette industrie ? L'expérience en est faite, l'exemple en est donné ; le système d'ensilage bien appliqué est le meilleur système, c'est-à-dire le plus profitable au cultivateur, au point de vue de l'industrie laitière. C'est que, au moyen de l'ensilage, vous faites une nourriture toujours excellente pour vos vaches, et que cette nourriture peut se composer de tout ce qui pousse sur votre ferme ; vous pouvez ensiler le trèfle, vous pouvez ensiler le blé-d'Inde, le fourrage vert ; enfin tout ce que vous cultivez sur votre ferme peut faire de l'ensilage.

Mentionnons maintenant une autre institution, fondée par l'Honorable ministre de l'Agriculture, et qui est toute à l'avantage des agriculteurs, je veux parler du Haras National. Depuis longtemps, le besoin d'améliorer notre race chevaline se faisait sentir. Mais nous ne savions pas qu'elle était la meilleure race de chevaux pour le cultivateur. L'Hon. M. Beaubien, par l'établissement du haras national, a remédié à cet état de choses. Le pays, c'est-à-dire le cultivateur, bénéficiera certainement dans une large mesure de cet aide apporté par M. Beaubien à l'amélioration de notre race de chevaux. Je dis que le pays bénéficiera de cette innovation, mais je sais faire exception pour les comtés de ce pays où on s'applique à l'élevage des chevaux trotteurs. Pour ces gens, qui s'appliquent ainsi à l'élevage des chevaux trotteurs, aucun système ne saurait être avantageux, aucune race chevaline ne sera plus profitable qu'une autre. Car, avec ce système ridicule d'élever des chevaux trotteurs, on ne regarde pas aux qualités qui distinguent un cheval de bonne race, mais on voit avant tout à la qualité du cheval comme trotteur, et s'il arrive qu'on manque son coup pour en faire un cheval rapide, on a un cheval qui vaudra à peu près de quarante-cinq à cinquante piastres.

Avec ce système ruineux, si vous avez un cheval d'un poids de onze à douze cents livres, vous allez le vendre à la première occasion, tandis que vous garderez un cheval mal formé, misérable, et qui n'aura d'autres mérites que celui de trotter un peu plus vite que l'autre que vous aurez vendu. Du moment que le cheval trottera dans 2.30, quand même il aurait tous les vices, c'est le cheval que vous garderez, et que vous soignerez tant qu'il restera un minot d'avoine à votre grange.

Messieurs, je veux le dire ici et l'affirmer avec toute la conviction, découlant d'une expérience de bien des années, aussi longtemps que le comté de Beauce se livra à l'élevage des chevaux trotteurs, aussi longtemps les cultivateurs de la Beauce perdront de l'argent. Il a été impossible, à venir jusqu'à présent, de mettre cette vérité dans l'esprit des cultivateurs de ce comté. Espérons que l'importance de cette institution du haras national finira par être comprise ici, et qu'on abandonnera enfin ce système déplorable de n'élever que des chevaux impropres à l'agriculture. Messieurs, nous avons encore d'autres institutions, fondées pour le plus grand avantage des agriculteurs : les écoles vétérinaires et les écoles d'agriculture.

La question des écoles vétérinaires est une question très importante, mais qui malheureusement n'est pas comprise par la classe agricole. Pourquoi ces écoles ne sont-elles pas plus suivies ? Je vais essayer de vous le dire. C'est que les médecins vétérinaires compétents, renseignés, sont la plupart du temps confondus avec les charlatans, qui ne savent rien, et qui font souvent plus de mal que de bien aux animaux qu'ils soignent. Je crois qu'il serait urgent que des mesures fussent prises par le gouvernement, aux fins de mettre les vétérinaires licenciés à l'abri de la concurrence des charlatans. Je crois qu'il n'y a que ce seul moyen de rendre la médecine vétérinaire de quelque utilité ici.

Un grand progrès que nous ne pouvons nous empêcher de remarquer, c'est celui accompli en fait d'instruments agricoles. On se rappelle, en effet, que la première faucheuse qui a été en usage ici avait été achetée par M. H. Delorme, au prix de \$275.00. Quand on compare ce montant avec le prix qu'on paie aujourd'hui pour les instruments d'agriculture, on se fait une idée du progrès accompli depuis quelques années. Avec vos instruments pour couper le grain et les moulins à battre, votre ouvrage se trouve diminué des trois quarts.

Messieurs, tous ces différents progrès que je viens d'énumérer sont certainement de nature à encourager les cultivateurs. Mais le progrès le plus important, celui que nous avons le plus de plaisir à constater, parce que c'est le progrès qui est appelé à rendre le plus de services au pays, c'est le progrès qui s'est fait dans l'industrie laitière. Messieurs, en parlant de l'industrie laitière au succès de laquelle l'avenir matériel de notre pays est si intimement lié, je ne puis m'empêcher de mentionner, comme bienfaiteurs de notre pays, les noms de messieurs Robertson, Chapais, Barnard, Taché, qui ont si grandement contribué à faire de notre industrie laitière ce qu'elle est aujourd'hui. C'est une véritable œuvre nationale que ces hommes ont accomplie. Aussi, peuvent-ils compter sur la reconnaissance de tous les

vrais am
vateurs
que cette
résoudre
qui ont p
réel pour
paroisse o
leurs fabri
qu'ils gagn
d'un trop g
qu'il est, n
quatre-ving
d'à-peu-près
fallait que n
la perte de f
léaste, il f
donnés, pend
grès et la pr
gements qu'
dans la voie c

M. N. E.
mage, un fait q
fromage : je ven
du fromage qui
Montréal, j'ai p
tous que du fro
devenir un from
le monde s'accor
quinzaine de jour
de température, e
du fromage sort
depuis quatre ou

vrais amis du progrès. Mais, si d'un côté nous nous félicitons de l'encouragement des cultivateurs sur la question d'industrie laitière, nous ne pouvons empêcher, hélas ! que cette industrie ne soit aujourd'hui menacée d'un grand danger ; je ne prétends pas résoudre aujourd'hui la question des petites fabriques, mais je dis, avec les gens compétents qui ont parlé avant moi, que l'existence d'un trop grand nombre de fabriques est un danger réel pour notre industrie. Supposons en effet, que nous ayons huit fabriques, dans une paroisse où il n'en faudrait que quatre. Est-ce que ces huit fabricants pourront fournir à leurs fabriques toutes les améliorations qu'ils pourraient faire s'ils gagnaient le double de ce qu'ils gagnent ? Il est évident que cela est impossible. Quel malheur ce sera, si l'existence d'un trop grand nombre de fabriques rend impossible le fonctionnement des bonnes. A l'heure qu'il est, nous avons dans la Beauce quatre-vingt fabriques de beurre et de fromage. Ces quatre-vingt fabriques mettent aujourd'hui dans le comté de Beauce, par année, la somme d'à-peu-près trois cent vingt cinq mille piastres. Ne serait-ce pas un véritable désastre, s'il fallait que notre imprévoyance et la malheureuse compétition qui se fait fussent la cause de la perte de cette industrie ? Messieurs, il ne faut rien épargner pour empêcher un pareil désastre, il faut prendre aujourd'hui la résolution de suivre les conseils qui nous ont été donnés, pendant cette convention, par des hommes compétents et qui ont tant à cœur le progrès et la prospérité de notre pays. Suivons leurs conseils, mesieurs ; écoutons les enseignements qu'ils nous donnent, et nous pouvons être sûrs que nous continuerons à marcher dans la voie du progrès et de la prospérité agricole.

LA VENTE DU FROMAGE VERT.

(Discussion.)

M. N. E. Clément.—J'ai remarqué, au cours de mes opérations comme vendeur de fromage, un fait que je considère comme de nature à nuire beaucoup à la réputation de notre fromage : je veux parler de la mise sur le marché de Montréal du *fromage vert*, c'est-à-dire, du fromage qui n'a pas atteint le degré de maturité voulu. Comme vendeur de fromage à Montréal, j'ai pu constater qu'il y avait réellement des abus à ce sujet. D'abord, nous savons tous que du fromage, qui n'a pas atteint le degré voulu de maturité, est toujours exposé à devenir un fromage de qualité inférieure, quelque soin qu'on ait apporté à sa fabrication. Tout le monde s'accorde à dire que du fromage qui sort de la fabrique, sans y être demeuré une quinzaine de jours, ne peut pas résister à tous les inconvénients du transport, aux changements de température, et le reste ; et cependant, nous voyons souvent sur le marché de Montréal du fromage sorti de presse depuis à peine sept ou huit jours, et quelquefois même depuis quatre ou cinq jours. Il est impossible alors que ce fromage soit d'une qualité supé-

rière rendu en Angleterre. Il faudrait donc absolument remédier à cela ; je considère qu'il serait à désirer que les acheteurs s'entendissent entre eux pour ne pas acheter de fromage n'ayant pas quinze jours de fermentation, ou, au moins, fissent une différence dans les prix. Généralement, c'est l'ambition de certains fromagers qui est la cause de cela. Pour avoir un rendement plus fort, dans un temps donné, que son voisin, on n'hésite pas à envoyer ainsi du fromage qui est loin d'avoir atteint le degré de maturité voulu. Encore une fois, il faudrait remédier à cela. Je parle en connaissance de cause, ayant vendu l'été dernier le fromage de vingt-huit fabriques. Il faudrait que tous les fabricants syndiqués, au moins, s'entendissent pour n'envoyer sur le marché que du fromage ayant quinze jours de maturité ; et si, d'un autre côté, les acheteurs de Montréal s'entendaient pour établir une différence sur les prix du fromage, suivant le degré de maturité, nous verrions certainement avant longtemps, la fin de cet état de choses. J'ai constaté avec plaisir hier que l'Hon. M. Beaubien recommandait que les inspecteurs adoptassent une marque spéciale pour les différentes qualités de fromage. Nul doute que ce système n'ait un bon effet sur la tenue générale des fabriques.

M. J. C. Chapais.—Je regrette beaucoup que les délégués de l'Association des marchands de beurre et de fromage de Montréal, ne soient pas ici, car je considère que le moment serait opportun pour traiter cette question. Je suis complètement de l'avis de M. Clément : cette vente du *fromage vert* est un abus qu'il importe de faire cesser au plus tôt ; aussi encore une fois, je regrette que les marchands de fromage ne soient pas ici, car, dans mon opinion, ce sont eux qui seraient le mieux en position de faire cesser cet état de choses, et ils auraient sans doute leur mot à dire sur ce sujet. Je demande donc d'ajourner le débat sur cette question, jusqu'à l'arrivée des marchands de Montréal ou de leurs délégués.

M. Ed. A. Barnard.—J'aime à attirer l'attention de l'assemblée, sur le fait que l'un de nos plus grands fabricants d'appareils, servant à l'industrie laitière, a fait ici les frais d'une exposition spéciale. J'adresse donc à tous les membres de cette assemblée l'invitation de visiter immédiatement après l'ajournement, l'exposition d'appareils de laiterie de messieurs Carrier et Lainé, de Lévis. Ces messieurs ont fait des frais considérables pour le transport de ces appareils, et je propose donc encore une fois qu'aussitôt après l'ajournement de cette séance nous nous rendions tous dans le local de cette exposition.

Proposition adoptée unanimement.

M. Taché.—(Entrant dans la salle). M. le président m'a informé que cette séance devait être ajournée à 11½ heures, pour permettre à toutes les personnes présentes de visiter l'exposition de M. Carrier.

La séance est ajournée.

M. L.
tion de l'a
pouvoirs
propres à o
M. Ch.
possible à c
nommer un
résultat de
verions ains
nommé de s

M. Bar.
donc parfaite
soit nommé ;
de direction
Adopté unan
trie Laitière,
formée en vue

M. Caste.
liste de soucr
saire de l'Agr
dront faire par
M. Taché.
requête serait
facilités pour
Comme cette r
permission de v

M. Taché.
LA REQU

A L'HONORABLE
A L'HONORABLE
AUX HONORABLE
de la L

La requête d
Que l'industr

SÉANCE DU MERCREDI 5 DÉCEMBRE, APRÈS-MIDI.

M. Barnard.—Je me permets, au début de cette séance, de suggérer l'étude de la question de l'amélioration des chemins dans la Province. Si vous n'y aviez pas d'objection, nous pourrions charger le nouveau bureau de direction de prendre les moyens qu'il jugera les plus propres à obtenir ce que nous voulons, l'amélioration de nos chemins.

M. Chapais.—Le bureau de direction est certainement prêt à donner toute l'attention possible à cette question ; mais si M. Barnard voulait me le permettre, je proposerais de nommer un comité pour étudier la question, et faire rapport au bureau de direction du résultat de son étude. Si M. Barnard voulait se rendre à cette idée, je crois que nous arriverions ainsi plus tôt à un résultat pratique. Dans ce cas, je suggérerais que ce comité fût nommé de suite afin de commencer plus tôt son travail.

M. Barnard.—J'ai proposé hier soir la même chose au bureau de direction ; je suis donc parfaitement d'accord sur ce point avec M. Chapais ; je propose donc "que ce comité soit nommé ; qu'une société soit organisée pour l'amélioration des chemins, et que le bureau de direction soit instamment prié de bien vouloir étudier la création de la nouvelle société." Adopté unanimement. Et maintenant, je crois que comme membres de la Société d'Industrie Laitière, nous devons nous faire un devoir d'être membres de cette nouvelle société formée en vue de l'amélioration de nos chemins.

M. Castel.—Les personnes qui désirent faire partie de cette société sont prévenues qu'une liste de souscription est ouverte, en tête de laquelle se sont déjà inscrites l'Honorable commissaire de l'Agriculture, MM. Fisher et Barnard ; à l'issue de la séance, les personnes qui voudront faire partie de la société pourront nous donner leurs noms.

M. Taché.—A une réunion du bureau de direction hier soir, nous avons décidé qu'une requête serait présentée aux gouvernements fédéral et provincial dans le but d'obtenir des facilités pour le transport de notre beurre en Angleterre dans les meilleures conditions. Comme cette requête doit faire partie du rapport de cette convention, je vous demande la permission de vous la communiquer. (Oui, oui.)

M. Taché lit la requête ainsi que le mémoire qui y fait suite :

LA REQUÊTE DES FABRICANTS DE BEURRE DE LA PROVINCE DE QUÉBEC.

A L'HONORABLE M. ANGERS, Ministre de l'Agriculture, Ottawa ;
 A L'HONORABLE M. BEAUBIEN, Commissaire de l'Agriculture, Québec ;
 AUX HONORABLES MEMBRES DES COMITÉS DE L'AGRICULTURE du Parlement fédéral et
 de la Législature de Québec.

La requête des soussignés, expose respectueusement :
 Que l'industrie laitière a fait la richesse du Canada depuis plusieurs années ;

Que tout le bien produit s'est accompli parce que notre pays a réussi à gagner une place éminente dans la fabrication d'une seule espèce de fromage, dont il vend actuellement pour une valeur annuelle de treize millions de piastres au marché anglais, sur son importation totale de vingt cinq millions de piastres de fromage ;

Que cette importation de vingt-cinq millions de piastres de fromage ne forme pas un débouché sur lequel il soit sage de compter pour toujours, puisque le Canada, un tout, petit pays producteur, fournit à lui seul cinquante pour cent de son chiffre total, et de plus, que cette importation est restée stationnaire depuis 1890 ;

Que les producteurs canadiens ont, dans les cultivateurs des Etats-Unis, des concurrents formidables, bien supérieurs en nombre, placés comme eux dans des conditions avantageuses de production et déjà très avancés dans la fabrication du même fromage ; et qu'en outre les colonies australiennes s'occupent déjà d'une manière active de l'industrie fromagère pour l'exportation ;

Que nos exportations de fromage ont subi une proportion croissante très rapide depuis quelques années.

Qu'il importe de se prémunir immédiatement contre cette éventualité probable et prochaine que la production du fromage que nous fabriquons atteindra bientôt un chiffre disproportionné à la consommation de la Grande-Bretagne, notre seul marché actuel ;

Que si cette source de revenu venait à nous manquer, la position de l'agriculture canadienne serait sérieusement compromise ;

Que le même marché anglais, qui n'importe que pour vingt-cinq millions de piastres de fromage, importe pour au-delà de soixante millions de piastres de beurre, et pour près de soixante millions de piastres de viande de porc fumée (bacon et jambons), soit pour un total de cent vingt millions de piastres ;

Que ces seuls chiffres indiquent de suite la direction nouvelle à donner à notre exploitation de la laiterie, savoir : la production du beurre et de la viande de porc pour le marché anglais ;

Que ces deux branches de production conviennent parfaitement à notre climat, aux habitudes de notre agriculture et à la direction qui lui a été donnée dans ces dernières années ;

Que d'ailleurs, avant le développement de l'industrie fromagère, et avant que les Danois eussent créé la fabrication industrielle du beurre de choix, le Canada a exporté à deux époques différentes pour plus de trois millions et demi de piastres de beurre ;

Que comprenant l'importance de ne pas laisser tomber l'industrie du beurre et ayant foi dans son avenir, vos requérants ont établi des beurrieres dans notre province, que ces établissements sont patronnés par environ quinze mille cultivateurs, et qu'ils représentent une valeur totale d'un demi million de piastres, soit cinquante pour cent du capital engagé dans la fabrication du fromage dans cette province ;

Q
terre, e
années ;
Qu
absolue
pas un p
Que
ment, po
a.—
au marche
b.—A
la consom
aux beurre
c.—Ir
d'affaires su
Que la
mation local
importe de d
à l'exportati
Que l'ex
forme avec le
et un corollai
Que pour
a.—Aven
b.—Urgen
et dirigée ;
c.—Volun
d.—Impor
sont liés.
e—Absence
Vos requér
immédiates et é
Qu'il import
courant constan
une réputation de
canadienne ;
Que comme le
14

Que vos requérants se sont occupés de rétablir notre commerce de beurre avec l'Angleterre, et qu'avec les commerçants du pays, ils ont tenté des essais d'exportation depuis plusieurs années ;

Que comme le prouve surabondamment la statistique commerciale, ces essais ont été absolument infructueux, puisque notre exportation de beurre de l'année courante n'atteindra pas un pour cent de l'importation totale de beurre de la Grande-Bretagne ;

Que ces essais ont échoué pour des raisons hors du contrôle de vos requérants et, notamment, pour les suivantes :

a.—Mauvaise réputation faite au Canada par l'habitude ancienne et déplorable de fournir au marché anglais des beurres vicillis et bien inférieurs à nos beurres frais ;

b.—Absence de réfrigérants à bord des steamers et impossibilité conséquente de livrer à la consommation anglaise des beurres absolument frais et d'obtenir les prix qui sont attribués aux beurres de choix ;

c.—Irrégularité des exportations et impossibilité conséquente d'établir des relations d'affaires suivies et de créer une demande pour les beurres canadiens sur le marché anglais ;

Que la production du beurre de beurrerie dépasse maintenant les besoins de la consommation locale, et qu'en vue des développements pris par la fabrication du beurre en hiver, il importe de débarrasser notre marché du surplus de la production d'été qui convient mieux à l'exportation ;

Que l'engraissement des pores pour la viande d'exportation se fera dans sa meilleure forme avec le lait écrémé, et qu'il deviendra facilement et naturellement un annexe nécessaire et un corollaire de la fabrication du beurre ;

Que pour toutes les raisons qui précèdent, savoir :

a.—Avenir incertain réservé à notre marché au fromage ;

b.—Urgence d'assurer de nouveaux débouchés à notre agriculture telle que constituée et dirigée ;

c.—Volume énorme des marchés ouverts aux beurres et à la viande de porc fumée ;

d.—Importance des capitaux déjà engagés dans les beurreries, et des intérêts qui y sont liés.

e.—Absence d'exportation du beurre malgré les efforts tentés,

Vos requérants représentent qu'il est impérieusement nécessaire de prendre des mesures immédiates et énergiques pour développer le commerce extérieur de nos beurres ;

Qu'il importe surtout de diriger sur le marché anglais, pendant quelques années, un courant constant de nos meilleurs beurres, dans toutes les conditions requises pour nous faire une réputation de premier ordre, et attirer l'attention des consommateurs sur la production canadienne ;

Que comme le prouve les insuccès passés, les mesures à prendre sont hors des moyens

de vos requérants et de nos commerçants laissés à leurs seules ressources, et qu'il n'est pas raisonnable d'attendre de l'entreprise privée les sacrifices nécessaires à cet égard ;

Que vos requérants sollicitent l'aide des gouvernements du pays, pour l'exécution de ces mesures et que vos requérants demandent respectueusement :

1. Qu'en attendant la création d'une ligne de steamers rapides, nos gouvernements se chargent d'assurer l'installation de compartiments réfrigérants à bord de certains steamers en destination des principaux ports du Royaume-Uni, suffisant à recevoir chaque semaine le beurre frais qui sera expédié comme il est dit ci-après ;

2. Que nos gouvernements offrent une prime, dont le chiffre reste à fixer, à tous les producteurs de beurre qui s'engageront, par contrat régulier, à fournir, pour livraison immédiate au marché anglais, chaque semaine, pendant toute la durée de la saison, une quantité établie et régulière de beurre absolument frais, préparé et emballé suivant des règlements à faire.

Et vos requérants ne cesseront de prier.

Novembre 1894

MÉMOIRE

À L'APPUI DE LA REQUÊTE DES FABRICANTS DE BEURRE DE LA
PROVINCE DE QUÉBEC.

QUEL EST LE MARCHÉ OUVERT À NOTRE FROMAGE ?

La Grande-Bretagne est notre seul marché au fromage ; mais ce marché n'est pas exclusivement ouvert à nos fromages. Voici comment l'importation anglaise de 1893 divise ses \$25,116,467 :

	Quantité Quintaux	Valeur £ stg.
1o. Allemagne.....	2,965	7,995
Hollande.....	269,364	676,001
Belgique.....	15,829	39,945
France.....	58,346	181,763
Autres petits pays.....	1,875	4,394
	<u>348,379</u>	<u>£ 910,098</u>
Lbs	<u>39,018,448</u>	<u>\$4,429,144</u>

Mais si l'
a suivi une pro
En 1884 n

	Quantité Quintaux	Valeur £ stg.
20. États-Unis.....	645,235	1,578,531
Canada.....	1,046,704	2,575,893
Nouvelle Zélande.....	37,043	96,139
Autres possessions Britanni- ques.....	101	257
	<u>1,729,083</u>	<u>£ 4,250,820</u>
	<u>Lbs 193,657,296</u>	<u>\$20,687,323</u>

Ce qui veut dire que le Royaume Uni importe :

10. De fromage qui n'est pas du Cheddar et que nous ne fabriquons pas, pour \$4,429,144
20. De fromage cheddar, que nous fabriquons à l'exclusion de toute autre variété, pour 20,687,323

Conclusion : Notre marché effectif en Angleterre n'est que de vingt millions et demi de piastres.

QUELLE POSITION OCCUPONS-NOUS DANS LE MARCHÉ ANGLAIS AU FROMAGE ?

Question.—Que fournissons-nous de fromage à l'Angleterre ? D'après les rapports anglais du commerce, d'où les chiffres qui précèdent sont tirés, nous lui avons vendu, en l'année 1893, 117,230,848 livres, valant \$12,531,013. En d'autres termes :

Nous fournissons à la Grande-Bretagne cinquante pour cent (50.4) o/o de son importation totale de fromage, et soixante pour cent de son importation de fromage cheddar.

OU ALLONS-NOUS ?

Question.—Quand notre production dépassera-t-elle les besoins de ce marché, le seul qui nous soit ouvert ?

Réponse.—*Très prochainement.*

L'importation anglaise de fromage est stationnaire depuis 1890 ; en voici la preuve :

	Quantité Lbs	Valeur \$
1889.....	213,695,888	21,856,053
1890.....	240,136,288	24,212,319
1891.....	228,628,400	23,425,233
1892.....	250,074,384	26,361,682
1893.....	232,676,744	25,116,467

Mais si l'importation anglaise est stationnaire depuis 1890, par contre, notre production a suivi une proportion croissante très rapide depuis quelques années.
En 1884 nous avons exporté 69,755,423 lbs de fromage.

En 1894 notre exportation dépasse 140,000,000. Nous avons donc *doublé nos exportations en dix ans.*

De plus, il n'y a aucune exagération à dire que notre *production* augmente de 10 o/o par année.

Comme nos exportations et notre production de fromage sont à peu près proportionnelles, voici des chiffres qui prouvent que fixer l'augmentation de la production à 10 o/o par an est justifiable pour d'ici à quelques années.

La marche de nos *exportations*, d'après les documents fédéraux et dans les années financières se terminant au 30 juin de chacune des années mentionnées, s'établit comme suit :

Nous avons exporté en 1889	88,534,837		
" " " " 1890	94,260,187	Augmentation	6.5 o/o
" " " " 1891	106,202,140	do	12.7 o/o
" " " " 1892	118,270,052	do	11.4 o/o
" " " " 1893	133,946,365	do	13.3 o/o
Augmentation moyenne, par an.....			11 o/o

En fixant l'augmentation moyenne de nos exportations à 10 o/o, où ceci nous mènera-t-il ? Voici :

Exportation probable de fromage en 1894	Lbs	Proportion de l'importation anglaise de cheddar en 1893
" " " " en 1895	147,400,000	66 o/o
" " " " en 1896	162,140,000	72.6 o/o
" " " " en 1897	178,354,000	77.8 o/o
" " " " en 1898	196,189,400	87.8 o/o
" " " " en 1899	215,808,340	96.6 o/o
" " " " en 1900	237,389,174	106.3 o/o
	261,128,091	116. o/o

Voilà où nous allons au train ordinaire de nos exportations.

Or ce chiffre de 261,128,001 lbs représente :

1o. 16 o/o de plus que l'importation TOTALE DE CHEDDAR en Angleterre, en 1893 ;

2o. 143,897,843 livres ou cent vingt trois pour cent de plus que l'importation totale anglaise de fromage canadien en 1893.

3o. 11,053,707 livres de plus que l'importation totale de 1892, la plus considérable que l'Angleterre ait faite de fromage de tous pays.

A nous seuls donc, en 1900, nous produirons plus que la consommation anglaise actuelle. Mais en 1900, nous ne serons pas seuls sur la terre à fabriquer du fromage pour le marché anglais.

1o. I
plus consid
cent de not
2o. Le
3o. L
qu'entrer da
production.
Que fer
d'ici ?

La saison
conseillée, pour
l'opinion des exp
l'été, nuira à no
beurre ? mais si
l'industrie laitière
Il importe d
patrons savent pro

L'importation
Voici mainten
trie laitière, depuis

Beurre..... \$
Bacon et Jambon. 4
Imp. totale par an. \$9
Import. de fromage \$2

Si un marché stat
pays, est-ce qu'un mar
ments s'en occupent ?
Chaque année de re
chaque saison perdue ajo

10. Les Etats-Unis sont à côté de nous et leur production de fromage est environ 5 fois plus considérable que la nôtre; leur exportation sur le marché anglais est égale à 60 pour cent de notre exportation sur le même marché.

20. Les colonies australiennes commencent à s'occuper de la production du fromage.

30. Le Nouveau Brunswick, la Nouvelle-Ecosse, l'Ile du Prince-Edouard ne font qu'entrer dans la même voie, et ajouteront beaucoup à l'augmentation naturelle de notre production.

Que ferons-nous de notre fromage dans cinq ans, dans trois ans, peut être dans un an d'ici ?

QUE FAIRE DU LAIT EN HIVER ?

La saison du lait s'allonge tous les ans, parce que l'industrie laitière d'hiver nous est conseillée, pour d'excellentes raisons. Que faire du lait d'hiver ? Du fromage ? mais c'est l'opinion des experts et du commerce, que ce fromage, inévitablement inférieur à celui de l'été, nuira à notre réputation en Angleterre; et s'il y a déjà trop de fromage de l'été ? Du beurre ? mais si notre marché local est encombré, faute d'exportation du beurre de l'été, l'industrie laitière d'hiver ne paiera pas.

Il importe donc pour les beurrieres, comme pour les nombreuses fromageries dont les patrons savent produire du lait en hiver, que notre beurre de l'été soit exporté.

MARCHÉ AU BEURRE ET À LA VIANDE DE PORC FUMÉE.

L'importation anglaise de fromage est stationnaire depuis 1890.

Voici maintenant l'importation en Angleterre, de deux autres grands produits de l'industrie laitière, depuis 1889 :

	1889	1890	1891	1892	1893
Beurre.....	\$49,857,229	\$51,581,060	\$56,410,073	\$58,230,591	\$62,067,617
Bacon et Jambon.	47,670,421	47,922,923	45,949,904	53,016,654	55,334,326
Imp. totale par an.	\$97,527,650	\$99,503,983	\$102,359,977	\$111,247,245	\$117,401,943
Import. de fromage	\$21,856,053	\$24,212,319	\$23,425,233	\$26,361,682	\$25,116,467

Si un marché stationnaire de 25,000,000 de piastres pour le fromage fait la fortune du pays, est-ce qu'un marché croissant de cent dix-sept millions vaut la peine que nos gouvernements s'en occupent ?

Chaque année de retard nous rapproche de l'encombrement du marché au fromage; et chaque saison perdue ajoute à la liste des concurrents que nous avons sur le marché anglais.

BEURRE DE VICTORIA EXPORTÉ EN ANGLETERRE.

	Quantité	Valeur	Exportation de beurre Canadien dans le même temps.
En 1889	147,056	\$ 30,600	\$ 340,131
En 1890	975,296	165,885	302,125
En 1891	2,243,696	514,704	1,056,058
En 1892	5,330,304	1,286,060	1,296,814
En 1893	11,871,328	2,662,933	Estimé 1,000,000
Total... ..	Lbs 20,567,680	\$4,660,182	
Estimé pour 1894.....		\$3,500,000	" \$500,000
		\$8,160,182	

Cette colonie, qui n'exportait que \$30,600 de beurre en 1889 a donc reçu, en retour de la prime dépensée par son gouvernement, plus de huit millions de piastres en argent, comme profit immédiat, et une clientèle assurée en Angleterre pour l'avenir.

Et notre pays est placé dans des conditions bien plus avantageuses que l'Australie pour réussir à un égal degré avec l'aide de nos gouvernements.

UNE QUESTION DE JUSTICE.

La prime demandée est-elle une faveur ou une chose due ?

L'aide du gouvernement du pays est due à toutes les industries à un égal degré. Presque tout l'argent public dépensé en Canada pour l'industrie laitière est allé à l'industrie du fromage. Ceci ne fait pas de doute pour la période qui précède 1884, puisque les beurreries n'ont commencé à se répandre qu'à ce moment.

Depuis par la force même des circonstances, le travail et les ressources des sociétés, l'enseignement des inspecteurs, l'influence des syndicats ont profité surtout aux fromageries.

C'est faute de commerce extérieur pour notre beurre qu'il en a été ainsi; mais la sollicitude des gouvernements du pays n'en doit pas moins aux propriétaires de beurreries, ce qu'il leur est impossible, individuellement, d'obtenir : le commerce extérieur du produit qu'ils fabriquent,— parce que cet avantage existe pour les fromageries.

QUELS SONT LES REQUÉRANTS ?

La requête, qui a été transmise à l'honorable commissaire de l'agriculture, porte des signatures qui représentent près de 200 beurreries sur 250 que compte la province; et les noms des signataires comptent parmi les plus influents dans notre agriculture et dans l'industrie laitière.

Cette requête a reçu l'approbation unanime et chaleureuse de la Société d'Industrie Laitière, à sa convention de St-Joseph de Beauce.

L'association des commerçants de beurre et de fromage du Board of Trade de Montréal, représentant un commerce d'environ \$15,000,000 de piastres par années, a secondé dans un mémoire spécial la démarche des requérants.

La chambre de commerce de Québec y a aussi donné son endorsement.

Donc, les producteurs de beurre, l'organe de l'industrie laitière dans la province, beurre et fromage, et le haut commerce du pays, sont unanimes dans la demande qui est soumise au gouvernement.

Pour les requérants,

J. DE L. TACHÉ.

Québec, Décembre, 1894.

La lecture terminée, M. Taché propose, secondé par M. Chapais, que le Comité chargé de présenter cette requête à l'Honorable commissaire de l'Agriculture et à ses collègues, et de la pousser à bonne fin, soit composé de MM. Milton McDonald, Jos Girard, N. Bernatchez, D. O. Bourbeau, S. A. Fisher, Jos. Derome, L. P. Bernard, Jos. Lemire, Alexis Chicoine, J. A. Vaillancourt, John Scott, Chas. Préfontaine, A. A. Nicole et le Révérend M. Gagnon, du Séminaire de Québec."

M. Chapais.—Je me lève comme secondeur pour appuyer cette motion de M. Taché. Il est évident, comme l'ont dit M. Taché et M. Gigault, que si le marché venait à nous manquer pour le fromage, il nous faudrait absolument un autre article à mettre sur le marché; autrement, ce serait la ruine de nos cultivateurs. Or, il nous est impossible de faire le commerce de beurre sans cette amélioration, demandée par notre requête, du système de transport que nous avons maintenant pour envoyer notre article en Angleterre. La requête que vient de lire M. Taché est fort opportune, à mon avis, et je ne doute pas qu'elle n'ait un effet favorable auprès de nos gouvernements.

M. Fisher.—Je n'ai pas l'intention de me mêler à la discussion, mais je puis vous dire que je supporte de tout mon pouvoir cette requête que M. Taché nous a lue. Je crois que comme M. Chapais vient de le dire, c'est notre plus grand intérêt d'améliorer notre production de beurre, pour le cas où le marché au fromage nous ferait défaut. Si cette requête a un bon résultat, nous pourrions être satisfaits des travaux de cette convention. Encore une fois, je suis tout à fait en faveur de la motion de M. Taché.

Cette proposition mise aux voix est adoptée à l'unanimité.

Aux men

MESSIEUR

J'ai
général; j'
par M. Eli
sommés en
section de l
la manière

J'ai plu
qu'il y a po
porté fruit;
soins; on tr
l'exercant av
actuellement
mandé l'engag
ent 30 fabriq

Le froma
saison; mais p
inspecteurs. S
pour avoir eng
seul inspecteur
jours un quart
des districts de
d'un 1/4 de centin
\$8,000.00. Cet
inspecteurs pour
qu'un inspecteur.
lumières du progr
dans les environs
car les acheteurs n

En visitant a
vendent à St-Hyac

RAPPORT DE M. PETER MACFARLANE.

Inspecteur général des syndicats.

Aux membres du bureau de direction de la Société d'Industrie Laitière de la province de Québec.

MESSIEURS,

J'ai beaucoup de plaisir à vous soumettre mon troisième rapport annuel comme inspecteur général; j'ai commencé mes travaux pour la société le 1er mai; j'ai été très habilement assisté par M. Elie Bourbeau, que vous aviez engagé pour remplacer M. Saul Côté. Nous nous sommes entendus pour visiter tous deux tous les inspecteurs, au lieu de prendre chacun une section de la province; de cette manière, nous pouvons nous faire une meilleure opinion de la manière de faire de chacun d'eux dans toute la province.

J'ai plaisir à constater que mes remarques, dans mon dernier rapport, sur l'inconvénient qu'il y a pour les inspecteurs de prendre un trop grand nombre de fabriques en charge, ont porté fruit; car il n'y avait cette année qu'un seul inspecteur ayant 25 fabriques sous ses soins; on trouvera généralement qu'un inspecteur, ayant la surveillance de 20 fabriques et l'exerçant avec soin, a de quoi se tenir occupé. Dans ce comté de Beauce, où nous tenons actuellement cette convention annuelle, il n'y avait qu'un inspecteur en 1893; j'avais recommandé l'engagement d'un second; ce ne fut pas fait, et la conséquence fut que l'inspecteur eut 30 fabriques et beaucoup trop à faire; aussi cette année n'y a-t-il pas eu de syndicat.

Le fromage de Beauce s'est fait une réputation avec un seul inspecteur durant une saison; mais pour retirer le bénéfice entier de l'inspection, il eût certainement fallu deux inspecteurs. St-Hyacinthe s'est aussi fait une véritable réputation pendant un an ou deux pour avoir engagé un ou deux inspecteurs. Cette année, il n'y avait dans ce district qu'un seul inspecteur pour 5 comtés. Quel prix, pensez-vous que le fromage se soit vendu? Tous les districts de Bedford et de Beauharnois. En mettant les choses au plus bas, une perte d'un $\frac{1}{4}$ de centin sur tout le fromage vendu à St-Hyacinthe, cette année, représente plus de \$8,000.00. Cette somme serait suffisante, avec l'aide du gouvernement, pour engager 5 inspecteurs pour les 5 années à venir, pour le même territoire où nous n'avons seulement qu'un inspecteur. Combien de temps resteront-ils dans l'obscurantisme et se priveront-ils des lumières du progrès? Une autre chose à considérer est celle-ci: il se fait de très bon fromage dans les environs de St-Hyacinthe, et ce fromage se vend beaucoup au-dessous de sa valeur, car les acheteurs n'en sont point encore venus au point de payer le fromage suivant sa qualité.

En visitant avec l'inspecteur local, au mois d'octobre dernier, une des fabriques qui vendent à St-Hyacinthe, je remarquai qu'à l'exception d'une seule journée qui était bonne,

(le fromage avait été fait par l'inspecteur), le reste avait des défauts; le fromage était mou et pâteux. Sur mes observations, le fabricant me répondit qu'il savait faire un bon fromage, mais qu'il était incapable d'en avoir un sou de plus que du fromage mou et pâteux, et qu'à ce moyen, c'est-à-dire en faisant un fromage mou et pâteux, il pouvait d'un bout à l'autre de la saison battre de 3 à 4 centins par 100 livres de lait ceux qui faisaient le meilleur fromage. Si les acheteurs pouvaient s'entendre pour acheter tous le fromage suivant sa qualité, les mauvais fabricants disparaîtraient bientôt. J'ai beaucoup de sympathie pour un fabricant qui ne sait pas faire un bon fromage, et je suis prêt à l'excuser; mais que faire de ces fabricants, qui, délibérément, font un mauvais fromage et vous disent en face qu'ils savent en faire de bon, mais qu'ils ne le veulent pas (pour les raisons ci-dessus mentionnées). Nous faudra-t-il avoir une liste de censure et y inscrire les noms de ces fabricants, en y accolant le nom de ceux qui achètent leur fromage et le paient le plein prix?

J'ai visité 291 fabriques durant la saison; 273 fromageries et 18 beurreries. J'ai examiné 23,600 boîtes de fromage, que j'ai classées comme suit: 20,479, No. 1; 3,020 No. 2; et 101 de rebut. J'ai aussi examiné 1074 tinettes de beurre, que j'ai classées ainsi: 1024, No. 1 et 34 No. 2.

Nous étions tous fiers à juste titre des succès remportés à l'exposition universelle de Chicago, et plusieurs ont prophétisé que, comme il n'y avait aucune raison particulière en vue pour maintenir la qualité, nous étions exposés à déchoir de la place que nous avons si justement gagnée. C'est un plaisir pour moi de constater qu'à Sherbrooke, que dans la vieille cité de Québec, nos exhibits de fromage ont été d'une qualité supérieure à ceux envoyés à Chicago. A Sherbrooke, M. Perlee de New-York, et à Québec, M. A. A. Ayer, de Montréal, étaient juges; tous deux avaient agi comme juges à Chicago à l'exposition universelle; nous ne pouvons douter de leur sincérité, quand ils ont exprimé leur surprise à la vue de l'excellente qualité du fromage et du beurre exposé.

J'ai en outre délivré 46 conférences publiques sur l'industrie laitière dans les différentes parties de la province.

Le plus grand reproche que j'ai à faire aux fromagers est d'avoir vendu leur *fromage trop vert*, durant les 2 ou 3 premiers mois de la saison. Il nous est venu d'Angleterre à ce sujet, le printemps dernier, de nombreuses plaintes. Les Américains n'ont pas fait très-bonne figure à l'exposition de Chicago; mais il se sont acquis beaucoup de crédit le printemps dernier, en ne vendant pas leur fromage trop vert. Pendant la dernière saison, il y a eu plus de fromage vert de vendu que de coutume; cela rendra les Anglais plus défiants de nous l'année prochaine. M. Castel, le secrétaire de notre association, n'avait prié d'écrire pour le *Journal d'Agriculture* un article sur cette question; je l'ai fait, recommandant aux fabricants et aux vendeurs de ne pas vendre trop tôt. Craignant que quelques-uns n'allasent trop loin dans le sens opposé, je leur ai aussi conseillé de ne pas garder le fromage trop long-

temps.
aux car
ici mém
trop lon
No
l'an der
affirmer
la provin
saison, si
Nos
l'on va tro
que je croi
Je n'a
un petit no
nombre de
fromageries
Robertson,
avons encor
d'uniformité
bonnes boîtes

St-Hyaci

M. Chap

question que je
de la vente, à M
mages de Montr
sujet.

Tout d'abor

M. McFarl

conseillé à aucun
J'ai rencontré un
seulement huit jo

(1) On trouve
supplément de ce ra

temps. Mes avis n'ont pas été bien suivis, et il en coûtera à quelques sections, notamment aux cantons de l'est, quelques milliers de dollars pour leur expérience. Je répéterai mon avis ici même; ne vendez pas votre fromage trop tôt; mais d'un autre côté, ne le gardez pas trop longtemps; neuf fois sur dix vous y gagnerez.

Nos exportations cette année ont encore augmenté; au total, 3,000 boîtes de plus que l'an dernier. C'est une augmentation constante et graduelle depuis 1886. Je crois pouvoir affirmer sans crainte d'être contredit que la plus grande partie de cette augmentation vient de la province de Québec. Le prix moyen de la saison est à peu près égal à celui de la dernière saison, si même il n'est pas meilleur pour certaines sections.

Nos exportations de beurre en sont réduites à une simple bagatelle. Il faut espérer que l'on va trouver quelque nouvelle manière de vendre notre bon beurre, je dis bon beurre, parce que je crois que nous faisons d'aussi bon beurre que nulle part ailleurs.

Je n'ai encore pas pu résumer en un tableau synoptique (1) tout le travail de la saison, un petit nombre seulement d'inspecteurs m'ayant jusqu'à ce jour remis leurs rapports. Le nombre de syndicats est resté le même que l'an dernier; seulement il y avait un syndicat de fromageries de plus, et un de beurrieres en moins. Ainsi que le disait récemment le professeur Robertson, nous avons fait beaucoup de progrès sous le rapport de la qualité, mais nous avons encore à améliorer l'apparence extérieure de nos produits. Efforçons nous d'avoir plus d'uniformité dans la taille de nos fromages; des meules bien dressées, sans craques; de bonnes boîtes, et nous n'aurons bientôt plus de ce fromage qu'on appelle du "Joseph."

Le tout respectueusement soumis.

PETER MACFARLANE

Inspecteur général.

St-Hyacinthe, 3 décembre 1895.

M. Chénais.—Je voudrais ramener l'attention des membres de cette assemblée, sur une question que je considère comme très importante à discuter; je veux parler de la question de la vente, à Montréal, du *fromage vert*. Messieurs les représentants des acheteurs de fromages de Montréal nous sont arrivés, et je présume qu'ils auront quelque chose à dire sur ce sujet.

Tout d'abord, M. McFarlane voudra bien nous donner son opinion.

M. McFarlane.—D'une manière générale, je puis dire que jamais les inspecteurs n'ont conseillé à aucun fabricant de vendre le fromage avant qu'il eût atteint complète maturité. J'ai rencontré un jour un fabricant qui me dit avoir envoyé son fromage sur le marché après seulement huit jours. Celui-là, je ne lui ai certainement pas conseillé de continuer à agir ainsi,

(1) On trouvera le tableau synoptique des travaux des inspecteurs des syndicats à la fin du supplément de ce rapport.

je l'ai blâmé très-sévèrement, et je lui dit qu'il aurait dû être coupé sur le prix; qu'il aurait dû perdre au moins un huitième de centin par livre, sur le prix de son fromage.

M. Chapais.—Maintenant que nous savons, de la part de M. l'inspecteur général, que ce n'est pas la faute des inspecteurs si quelques fabricants envoient du *fromage vert* sur le marché, il s'agit de trouver un moyen d'empêcher cela; car c'est un système absolument condamnable, et qui doit être abandonné au plus tôt. Il me semble, à moi, que dans cette affaire, les acheteurs ont tout en main, et qu'ils sont capables de couper le mal dans sa racine. Si les acheteurs voulaient s'engager à ne plus acheter le fromage qui n'aurait pas le degré voulu de maturité, le mal serait arrêté par là même. Nous comptons sur les acheteurs pour nous aider à opérer une réforme à ce sujet. S'ils veulent nous aider, le succès est assuré; mais je ne vois réellement aucun moyen d'empêcher cette vente, si les acheteurs continuent toujours d'accepter sans distinction cette sorte de fromage. Au nom de la société, je demande donc aux acheteurs de nous aider à régler cette question.

M. Vaillancourt.—Nous avons été envoyés au nombre de quatre, par l'association des marchands de beurre et de fromage de Montréal, pour représenter ici l'Association. Je regrette, pour ma part, d'avoir été choisi comme représentant des commerçants de Montréal, car ils auraient certainement pu choisir quelqu'un qui les eût représentés mieux que moi. M. Chapais vient de dire que les acheteurs de Montréal avaient leur mot à dire dans cette convention.

Messieurs, je comprends, comme tous les membres de cette assemblée, combien il est fâcheux de faire passer sur le marché du fromage qui n'a pas les qualités voulues pour faire un bon fromage, et je serais bien content, pour ma part, de voir la chose cesser au plus vite; mais je crois qu'il serait plus juste de mettre, en pareil cas, la faute sur les fabricants plutôt que sur les acheteurs. Voici ce qui se passe les trois quarts du temps. Et remarquez qu'il ne s'agit pas seulement du *fromage vert*, mais du fromage mal-fait, et fait avec du mauvais lait. S'il arrive que nous refusions un certain lot de mauvais fromage, nous sommes certains, à la vente suivante, de ne pouvoir acheter ni le bon ni le mauvais: on ne voudra plus nous vendre. Vous voudrez bien croire que ce n'est pas parce que nous voulons favoriser cette sorte de commerce, que nous acceptons des lots de fromage de mauvaise qualité; mais nous sommes quelquefois forcés d'en acheter. Je croirais donc que ce serait au vendeur d'abord à s'engager à ne plus mettre sur le marché de mauvais produits. On peut être sûr que les marchands de Montréal ne demanderont pas mieux. Et puis, je dois vous faire remarquer qu'il ne s'agirait pas seulement pour les acheteurs de retrancher sur le prix pour faire cesser le mal, car j'ai eu moi-même occasion de voir certains vendeurs, retranchés sur le prix, revenir encore à la vente suivante, avec du fromage trop jeune, ou de mauvaise fabrication. Je crois donc, encore une fois, que l'acheteur n'a pas tous les torts dans cette affaire.

M. Flamondon.—Tant que vous achèterez de mauvais fromage, vous pouvez être certain

qu'on vo
fromage,
tiens que
beau dire,
accident d
ce rapport,
faire la dis
autre, ne la
parler très
qué, moi.

M. Ch
sa langue na
manqué, je r
toi sont les bi

M. Flam
mauvais from
dans une from
dis au fabrican
prix. A la vis
fromage le prix
à plus moyen de

Dans l'autor
une fromagerie o
première qualité,
lot était bon, et q
visite suivante, la
été coupé" Il va
remarquer que ce
vendu, lui, 11½ cen
malheureusement po
ment responsable en
prouve que les achet
tion qu'ils devraient.

M. Elie Bourbe
dans le fromage, où s
sais que l'acheteur cor
difficiles à constater, il

qu'on vous en vendra ; mais, s'il était bien connu que pas un acheteur n'accepte de mauvais fromage, vous verriez comme il n'en serait guère envoyé sur le marché de Montréal. Je maintiens que les acheteurs sont, en grande partie, responsables de ces ventes. D'abord, on a beau dire, ce ne sont pas les inspecteurs qui en sont cause. Généralement, s'il arrive quelque accident dans une fromagerie, tout de suite on met ça sur le dos des inspecteurs ; mais sous ce rapport, ce ne sont pas les inspecteurs qu'on doit blâmer, mais bien ceux qui devraient faire la distinction entre le bon et le mauvais fromage, et qui, pour une raison ou pour une autre, ne la font pas. Je vous demande pardon de me mêler à la discussion, car je crains de parler très mal le français. Comme M. Chapais le dit quelquefois, je suis un canadien manqué, moi. Mais dans tous les cas, je fais mon possible, et je vous prie de m'excuser.

M. Chapais.—M. Plamondon mérite des compliments, pour avoir conservé l'usage de sa langue natale, dans le milieu où il a été élevé. Si j'ai dit en riant qu'il était un canadien manqué, je retire cette plaisanterie, il est bien un vrai et un bon canadien, et ses remarques toi sont les bienvenues.

M. Plamondon.—Il est bien certain que les fabricants se fient trop qu'ils vendent leur mauvais fromage comme le bon ; j'en ai acquis la preuve par moi-même. Un jour, j'entre dans une fromagerie, et je vois un lot de fromage qui ne valait pas trois cents la livre. Je dis au fabricant que c'était un fromage perdu, et qu'il allait certainement être coupé sur le prix. A la visite suivante que je lui fis, il m'annonça qu'il avait vendu son mauvais lot de fromage le prix du bon. C'est comme cela que les acheteurs les gâtent, et après cela, il n'y a plus moyen de rien faire de bon de nos fabricants.

Dans l'automne de 1893, je suis allé dans le comté de Portneuf. Je suis entré dans une fromagerie où il y avait deux cent cinquante meules de fromage. Une moitié était de première qualité, et l'autre moitié bien inférieure. Je dis tout de suite au fabricant que tel lot était bon, et que l'autre était inférieur, en lui signalant les défauts du dernier. A ma visite suivante, la première chose qu'il me dit fut : "On a reçu notre retour, et l'on n'a pas été coupé" Il va chercher son retour, et je constate qu'il avait vendu 10¢ cents. Je lui fis remarquer que ce n'était pas le plus haut prix du marché, et je lui dis que M. Clément avait vendu, lui, 11¢ cents, dans la même semaine. Ces malentendus arrivent quelquefois, et malheureusement pour les patrons, car dans le cas dont je parle le fabricant était certainement responsable envers eux de la différence du prix ; mais ces malentendus arrivent, et cela prouve que les acheteurs ne font pas toujours, entre le mauvais fromage et le bon, la distinction qu'ils devraient.

M. Elie Bourbeau.—Il faut donner à chacun sa part de responsabilité. Un grand point dans le fromage, où se trompent souvent les acheteurs, c'est l'excès ou l'insuffisance d'acide. Je sais que l'acheteur connaît parfaitement l'article en le voyant, mais ce défaut est un des plus difficiles à constater, il peut donner lieu à des erreurs assez nombreuses. Vers le commen-

cement de novembre dernier, je me trouvais dans un grand entrepôt de fromage; plusieurs acheteurs étaient là; entr'autres, je crois, M. Vaillancourt. On me demanda mon opinion sur la qualité d'un lot de fromage, je constatai qu'il était *trop acide*, tandis qu'un acheteur présent lui avait trouvé, quelques minutes auparavant, le défaut de n'être pas assez acide. Cela montre que les acheteurs peuvent facilement se tromper dans l'appréciation d'un lot de fromage, par exemple, en confondant le fromage acide avec le fromage sur, ce qui, de fait, arrive très souvent.

M. Scott.—Quant à moi, je trouve toujours le fromage trop acide, et, je veux le dire ici, parce que je sais que les vendeurs et les fabricants prétendent toujours que nous ne le trouvons jamais assez acide.

M. Bourbeau.—Je crois que ce qui embarrasse le plus les acheteurs, c'est de distinguer entre l'acidité et un certain degré d'humidité, qui se trouve toujours dans le fromage. Cela peut causer, je crois, des malentendus chez les acheteurs.

M. Scott.—Je répète que, quant à moi, je trouve le fromage presque toujours trop acide. Cette année surtout, on a eu beaucoup à se plaindre de cela. Le fromage n'avait pas assez de maturité. Ce sont les patrons, souvent, qui conseillent au fabricant, d'envoyer le fromage encore vert, afin d'avoir un plus gros poids sur le marché. Je ne crois pas que les acheteurs puissent s'entendre pour ne plus acheter de fromage trop vert. Je crois que cela serait impossible. Chacun cherche à faire le plus de commerce qu'il peut. A mon avis, les syndicats devraient voir à cela eux mêmes. Ils pourraient exiger des fabricants sous peine d'une amende sérieuse, qu'ils ne portassent pas de fromage sur le marché, à moins qu'il ne fût resté à la chambre à sécher, au moins quinze jours l'automne, et douze jours dans le temps des chaleurs.

M. Veilleux.—Le plus grand défaut que j'ai remarqué dans nos fabriques de la Beauce, c'est la présence de ces *petites taches* que les anglais appellent *butter-spots*. Cela est dû, je crois, à un défaut de fabrication qui fait que le petit-lait n'absorbe pas, ne retient pas le surplus de matière grasse nécessaire à la confection du fromage; c'est le plus grand défaut que les acheteurs me reprochent, et je crois qu'il se constate dans presque toutes les fabriques de la Beauce.

M. Bourbeau.—Je ferai remarquer à M. Veilleux que ces taches de beurre sont dues à ce que les fabricants laissent trop d'humidité dans le caillé.

Si vous laissez trop d'humidité dans votre fromage, ou que vous ne le brassiez pas suffisamment, vous constatez de suite que le fromage prend en bloc, et qu'il se fait une mousse dense. Mais je dois dire que quand on brasse le caillé suffisamment, qu'on l'assèche suffisamment, on évite toujours ces *taches de beurre*, ou *butter-spots*, comme on les appelle.

M. Veilleux.—Il suffit de brasser le caillé assez.

M.
crier son
M.
bloque, e
M.
une heure
M. (
ne nous co
appuyé pa
qualité est
contient gu
tions des in
notre froma
longtemps et
M. Sau
défauts du fr
savoir si les a
rience, qu'ils
sévères; moi
défauts qu'on
fabricants, ou i
tous ces défaut
étrangers la qu
jamais assez sév
je puis affirmer
et inspecteurs ne
de l'intérêt génér
que de faire passe
notre fabrication f
de notre industrie
l'année prochaine,
même de certains i
que cet article est t
cette année je suis
fluence que j'avais e
qu'en usant de la pl
possible notre systèm

M. Bourbeau.—Si vous brassez votre caillé assez longtemps pour qu'il vienne à vous crier sous la main, oui, vous évitez ces *butter-spots*.

M. Veilleux.—Mais si l'on ne commence à travailler le caillé qu'une heure après qu'il bloque, est-ce qu'on réussira pareillement, en le travaillant assez ?

M. Bourbeau.—Non, dans ce cas où vous le laissez une heure sans le travailler, c'est une heure de trop.

M. Clément.—Je crois que les instructions, que nous avons reçues jusqu'à présent, ne nous conseillent pas de donner trop d'acide à notre fromage ; parce que je puis dire, appuyé par un certain nombre, que le fromage que nous vendons pour du fromage de première qualité est fait d'après les instructions de M. McFarlane et de M. Bourbeau, et qu'il ne contient guère d'acide ; et j'ajouterai que, malgré qu'on suive autant qu'on le peut les instructions des inspecteurs, lorsqu'on arrive à Montréal, les acheteurs trouvent encore toujours notre fromage trop acide. Quant à moi, je ne vois pas d'inconvénients à laisser le fromage longtemps en bloc, pourvu que le caillé soit travaillé à point.

M. Saul Côté.—J'ai eu plusieurs discussions avec les acheteurs au sujet de divers défauts du fromage ou de différentes qualités de fromage. Pour en revenir à la question de savoir si les acheteurs se montrent difficiles ou non, je puis dire, d'après ma propre expérience, qu'ils ne sont pas difficiles. Car ils trouvent toujours que les inspecteurs sont trop sévères ; moi, je dis, au contraire, qu'ils ne sont jamais assez sévères. Comment, tous ces défauts qu'on vient de mentionner, défauts dus la plupart du temps à la négligence des fabricants, ou à leur mauvais vouloir à suivre les instructions données par les inspecteurs, tous ces défauts, dis-je, passeraient inaperçus, pour aller faire déprécier sur les marchés étrangers la qualité de notre fromage. Eh bien, j je le répète, les inspecteurs ne seront jamais assez sévères. Quant à moi, on m'a trouvé sévère, comme acheteur, l'été dernier ; je puis affirmer qu'on me trouvera encore plus sévère l'année prochaine. Je dis qu'acheteurs et inspecteurs ne sont jamais assez sévères, parce que je parle en ce moment au point de vue de l'intérêt général de l'industrie laitière. Est-ce un moyen de favoriser l'industrie laitière de faire passer sur le marché étranger un article qui devra nécessairement déprécier notre fabrication ? Est-ce prendre l'intérêt des cultivateurs et travailler pour l'amélioration de notre industrie que de faire quelques piastres de plus cette année pour en perdre le double l'année prochaine. Et c'est pourtant là le résultat inévitable de ce système des acheteurs et même de certains inspecteurs de fermer les yeux sur les défauts d'un article, lorsqu'on sait que cet article est de nature à nous déprécier à l'étranger. L'an passé j'étais inspecteur ; cette année je suis acheteur. A venir jusqu'à l'an dernier, j'ai toujours mis le peu d'influence que j'avais comme inspecteur au service et de l'acheteur et du fabricant. C'est à dire qu'en usant de la plus grande sévérité, j'ai toujours travaillé pour améliorer autant que possible notre système de fabrication, ce que je pensais alors, et ce que je crois encore être

dans le plus grand intérêt de tout le monde. Et ce n'est pas moi qu'on accusera maintenant, comme acheteur, de fermer les yeux sur le moindre défaut de l'article que j'achète. J'ai commencé cette année à payer dix cents pour du fromage qui vaut dix cents, et neuf cents pour du fromage qui vaut neuf cents. Et quant je me suis aperçu que certain lot de fromage ne valait pas les boîtes dans lesquelles il était empaqueté, je l'ai laissé où il était. Et quand je me suis aperçu qu'une fabrique employait du mauvais lait, je n'ai point voulu l'encourager dans ce système, pas plus que je ne le faisais étant inspecteur, et je suis allé acheter ailleurs. Messieurs, il y a tant à améliorer chez nous, qu'il nous faut beaucoup de sévérité. Pourquoi, aussi, ce faux calcul de certains fabricants d'emballer leur fromage dans des boîtes malpropres et hors d'usage ? Pourquoi ce peu de soin que l'on prend du fromage lorsqu'il est empaqueté ? Les boîtes roulent dans la cour lorsqu'on les charge sur les voitures pour le transport ; les boîtes s'ouvrent quelquefois aussi sur les planches, et les meules sortent et se salissent et l'on a un fromage de très-mauvaise apparence ; une autre conséquence aussi de la mauvaise qualité des boîtes, c'est que ceux qui ont à manoeuvrer ces boîtes sur les marchés, ne sachant pas comment les prendre pour ne pas les briser, fnoissent par se flicher, cassent la boîte et voilà encore une meule de fromage endommagée : tandis que, avec un peu plus de temps, avec un peu plus de soin, vous auriez évité tout cela. Messieurs, encore une fois, je ne crains pas de paraître sévère parce que je suis convaincu qu'il y a encore beaucoup d'améliorations à faire, et parce que je parle dans l'intérêt de tous : acheteurs comme patrons, et patrons comme acheteurs ; que l'on prenne donc mes paroles en bonne part, et que vendeurs et acheteurs se donnent la main pour opérer ces différentes réformes, qui s'imposent, et qui sont relativement faciles à opérer.

M. Vaillancourt.—Une surtout, qui serait bien facile à opérer, ce serait d'améliorer l'emboitage, l'empaquetage du fromage. L'humidité fait très souvent tort au fromage. Cela provient de ce que généralement on met le fromage dans des boîtes qui sont encore humides, parce qu'elles viennent d'être faites, et n'ont pas eu le temps de sécher. Il ne s'agirait donc que de laisser sécher les boîtes avant de mettre le fromage dedans.

M. Elie Bourbeau.—La première cause de cette humidité dans les boîtes, c'est d'abord, comme le dit M. Vaillancourt, le manque de soin dans l'empaquetage ; elle provient aussi quelquefois de ce qu'on ne presse pas assez le fromage, et, à coup sûr, enfin, ça dépend du couvercle. Le petit lait se loge entre le couvercle et la meule, et il est à remarquer que c'est toujours dans cette partie-là qu'il y a le plus d'acide. Et par suite de cette humidité, s'il est exposé à l'air, le fromage craque.

M. Parent.—J'ai remarqué que du mauvais lait, du lait qui a commencé à surir, occasionne toujours trop grande abondance d'acide. Mais, en général, les fabricants craignent de refuser ce lait, et de changer leur procédé, parce qu'avec ce mauvais procédé ils ont plus de rendement et beaucoup moins d'ouvrage.

A
serait
le lait
mainten
précisém
L'appar
de la diff
trouvés ch
si le mau
que le bon
sa richesse
l'avis de M
ploi du ma

M. Ls
cette expéri
dements don
de le dire, no
aussi fort que
pour cent de g
répété l'expéri
cent de gras p
rience. Il est
démontré une d
expériences sont

M. Barnar
n'empêcher de p
avoir eu erreur.
que vous avancez
discuter inutilem
temps, et personne
en fromage avec de
richesse. Je crois d
à discuter cette que
admettre que le résu
mais il doit y avoir

M. Gilbert.—C
et je suis arrivé au m

M. D. O. Bourbeau.—Vous prétendez que ça donne meilleur rendement : je crois qu'il serait difficile de trouver la preuve de ce que vous avancez là, dans les fromageries qui paient le lait suivant sa richesse. Il me semole que c'est le contraire qui est admis en principe, maintenant. Et s'il y a des fabriques où l'on paie le lait suivant sa richesse, cela se fait précisément pour donner justice à chacun, et pour encourager la production du bon lait. L'appareil Babcock a été mis en usage tout exprès pour ça. On ne saurait se faire une idée de la différence qu'on constate dans les différentes sortes de lait, à l'aide du Babcock. On a trouvé chez nous jusqu'à dix cents de différence par cent livres de lait. Il est donc évident que si le mauvais lait était aussi avantageux et aussi profitable dans la fabrication du fromage, que le bon lait, on n'aurait pas pu mettre en pratique le système de payer le lait suivant sa richesse ; on ne l'encouragerait pas encore autant qu'on le fait. Je ne suis donc pas de l'avis de M. Parent, et ne partage pas son indulgence pour les fabricants, favorables à l'emploi du mauvais lait dans la fabrication du fromage.

M. Ls. Gilbert.—J'ai fait une expérience l'été dernier à ce sujet, et je dois avouer que cette expérience m'a surpris. J'ai rassemblé tous les patrons, et nous avons comparé les rendements donnés par la même quantité de bon et de mauvais lait. Le résultat, comme je viens de le dire, nous a surpris, car nous avons constaté que le rendement du mauvais lait était aussi fort que le rendement donné par le bon lait. Nous avons constaté que du lait de 3.5 pour cent de gras donnait le même rendement que du lait de quatre pour cent. Nous avons répété l'expérience avec deux sortes de lait, dans lesquelles il y avait une différence de 1 pour cent de gras par cent livres de lait, et nous avons eu le même résultat qu'à la première expérience. Il est vrai que des expériences subséquentes, faites dans les mêmes conditions, ont démontré une différence en faveur du bon lait ; mais cela n'empêche pas que mes premières expériences sont bien surprenantes.

M. Barnard.—Oui, bien surprenantes en effet ; tellement surprenantes, que je ne puis m'empêcher de penser que ces expériences n'ont pas été faites correctement, et qu'il doit y avoir eu erreur. D'ailleurs, c'est une question réglée depuis si longtemps, le contraire de ce que vous avancez est admis depuis si longtemps en principe, que je considérerais que ce serait discuter inutilement que de remettre cette question sur le tapis. Il est convenu depuis longtemps, et personne ne songe plus à le discuter, que vous ne pouvez obtenir un égal rendement en fromage avec deux sortes de lait, dans lesquelles il y a un pour cent de différence en richesse. Je crois donc, encore une fois, que ce serait une discussion oiseuse que de se remettre à discuter cette question qui est depuis si longtemps hors de discussion. Je suis bien prêt à admettre que le résultat, que M. Gilbert donne de son expérience, est donné de bonne foi, mais il doit y avoir eu erreur dans les calculs, et voilà tout.

M. Gilbert.—Comme je viens de le dire, j'ai répété mon expérience une deuxième fois, et je suis arrivé au même résultat. Je ne donne pas mon expérience comme concluante,

mais j'aimais à en faire part à cette assemblée, afin de connaître là-dessus l'opinion de ses membres.

M. Barnard.—Nous sommes ici pour échanger nos idées et nos observations; je ne crois pas que la vôtre sur le sujet en question puisse modifier celle de l'assemblée, d'autant moins que vous admettez vous-même, que les expériences que vous avez faites ne sont pas concluantes.

M. D. O. Bourbeau.—Je ne me lève pas pour protester contre les assertions de M. Gilbert; je crois que cela est inutile, vu que je connais bien l'opinion de l'assemblée à ce sujet. Je dirai seulement avec M. Barnard que, lorsqu'on n'est pas certain d'une chose, il vaut mieux ne pas en parler. Il y en a qui ne sont jamais contents des choses admises et prouvées, et qui cherche continuellement à détruire les idées reçues. C'est un système condamnable. A ce sujet de la valeur du lait pour la fabrication du fromage, j'ai eu l'occasion, moi aussi, de faire certaines expériences. Dans mon comté, nous avons vingt fabriques. Dans treize de ces fabriques, on paie le lait suivant sa richesse. Et ces fabriques ne voudraient plus maintenant, pour aucune raison, revenir à l'ancien système de payer le lait au poids.

Maintenant, puisque j'ai la parole, je voudrais dire un mot sur la question de la vente du *fromage vert*, que l'on a traitée ici. Voici ce qui se fait chez nous: chaque hiver, les fabricants de notre comté se réunissent plusieurs fois en assemblée, afin de se consulter sur les moyens à prendre pour remédier à certains défauts, pour améliorer certains points faibles dans notre fabrication. L'hiver dernier, nous avons passé ensemble une résolution de ne pas vendre de fromage vert, à la saison suivante. Nous n'en avons pas vendu une meule non plus. Pourquoi ne ferait-on pas de même dans les autres comtés? Pourquoi les fabricants de différentes localités ne feraient-ils pas de ces réunions d'hiver? Les fabricants ne peuvent que tirer un grand avantage de ces réunions. Echanger leurs vues, proposer et adopter les mesures considérées les plus propres à assurer notre succès, puis ensuite, marcher tous ensemble, vers le même but, voilà, je pense un excellent moyen de progrès. Comme je vous le dis, l'hiver dernier, nous avons décidé de ne plus vendre de fromage qui n'eût au moins quinze jours de maturité; et je vous affirme que pas une seule meule de *fromage vert* n'a été vendue chez nous l'été dernier. Je suis bien convaincu que, s'il y avait de ces réunions dans tous les comtés, on finirait par s'entendre définitivement sur une foule de questions pendantes.

MONSIEUR

J'éprouve

St-Hyacinthe

Cette

l'avant l'inc

avec un ré

province de

une forme q

de l'avenir, e

une place hor

n'est que la r

la satisfaire, y

féliciter de vo

Depuis l'

de recevoir 48

actuelle un pat

Il n'est ja

cours de deux o

garantie, avec t

immédiat, étai

procédés de fabri

a fait et fait enco

explications désir

la route à suivre.

d'assiduité qui son

seront capables de

san; et il nous fau

nous mettre en état

Un certain nor

n'ont pas du tout be

prendre l'épreuve du

RAPPORT ET CONFÉRENCE DE M. J. D. LECLAIR.

Surintendant de l'École de laiterie de St-Hyacinthe.

I

MONSIEUR LE PRÉSIDENT,

MESSIEURS,

J'éprouve un véritable plaisir à vous faire rapport des travaux de l'École de Laiterie de St-Hyacinthe, depuis son établissement en novembre 1892 jusqu'à ce jour.

Cette école est la vôtre; c'est votre société qui a reçu l'importante mission de pousser de l'avant l'industrie du lait en ce pays, et qui s'en acquitte par ses directeurs et son secrétaire avec un zèle au-delà de tout éloge. Vous êtes les hommes qui, dans toutes les parties de la province de Québec, avez compris la nécessité impérieuse de donner à nos produits laitiers une forme qui en assure l'écoulement, et cette école a été votre moyen d'action: c'est le levier de l'avenir, et c'est par elle que la province de Québec peut espérer de conquérir et de garder une place honorable sur les marchés du beurre et du fromage. S'il est vrai que le progrès n'est que la réponse à un besoin connu, ou la connaissance d'une exigence et les moyens de la satisfaire, vous marchez à grands pas dans cette voie de progrès, et la province peut se féliciter de vos travaux.

Depuis l'ouverture du premier cours en janvier 1893, l'école de laiterie a eu l'honneur de recevoir 483 fabricants de beurre et de fromage, et nous pouvons prévoir pour la saison actuelle un patronage pour le moins aussi considérable.

Il n'est jamais entré dans l'idée des fondateurs de l'École, en donnant des séries de cours de deux ou trois semaines, de faire en aussi peu de temps des ouvriers d'une habileté garantie, avec tous ceux qui obtiendraient l'inscription aux cours. Le premier besoin, le plus immédiat, était de tendre la main aux faibles, de rassurer les timides, de faire connaître les procédés de fabrication répondant le mieux à la demande des marchés. C'est ce que l'école a fait et fait encore actuellement: nous joignons la pratique au précepte, avec toutes les explications désirables; et les discussions qui s'en suivent font jaillir la lumière qui éclaire la route à suivre. L'école, dois-je le dire, n'a pu que délivrer des certificats d'assistance et d'assiduité qui sont bien loin de signifier *capacité*; il nous est impossible de voir si tous seront capables de mettre en pratique les enseignements reçus. À l'œuvre, on connaît l'artisan; et il nous faudrait être témoins de leur pratique pendant au moins deux saisons pour nous mettre en état de porter un pareil jugement.

Un certain nombre d'élèves nous avouent bien carrément en arrivant à l'école qu'ils n'ont pas du tout besoin d'être renseignés sur les procédés de fabrication; nous venons apprendre l'épreuve du lait seulement, nous disent-ils. Ceux qui sont assez heureux pour ne se dou-

ter de rien, sont très loin de la perfection et ce sont généralement ces élèves qui mettront de suite l'enseignement de l'école en défaut plutôt qu'eux mêmes, et qui chercheront à faire croire que le certificat dont ils sont porteurs, est un certificat de capacité.

L'Ecole de Laiterie a cru devoir favoriser les cultivateurs de la région de St Hyacinthe en secondant les efforts du gouvernement de Québec pour augmenter la production du lait en hiver. A cet effet, nous recevons tout le lait qui nous est offert : au début, le lait était tellement rare, l'habitude de faire sécher les vaches de bonne heure tellement bien enracinée, que même par l'offre d'un prix très élevé, il nous fut impossible la première année d'avoir un approvisionnement suffisant. Cependant l'exemple donné par les cultivateurs de progrès a été entraînant, et je vous dis avec plaisir que bientôt, aux premiers chemins de neige, nous recevrons 4 ou 5000 lbs de lait par jour.

La production du lait en hiver doit nous conduire à la production du beurre en hiver, et je me permettrai de donner un conseil. Quand, à l'exemple de quelques pays européens, nous produirons du lait en égale quantité à peu près dans chaque saison de l'année, nous exporterons aussi du beurre en chaque saison de l'année, car il faudra de toute nécessité que notre commerce ne subisse point d'arrêt et que nos beurres soient de qualité voulue pour que la demande en augmente. Or, les fabricants de beurre devront se rappeler que la fabrication du beurre d'hiver est un peu différente de celle d'été; que la nourriture sèche ou conservée, donnée aux vaches, ne possède point les mêmes principes aromatiques que l'herbe, et que le commerce exige un article à peu près toujours uniforme en saveur. C'est-à-dire que la fabrication ne devra pas se faire machinalement, mais d'après les procédés qui nous permettent de contrôler la matière première.

Voilà, Messieurs, d'une manière bien succinte, quelle a été la nature des travaux de l'Ecole de Laiterie de St-Hyacinthe, et laissez-moi vous dire que les professeurs sont trop heureux de travailler à l'accomplissement du noble but que vous poursuivez.

II

L'Honorable Commissaire de l'Agriculture nous a démontré hier soir la nécessité de diriger notre attention vers l'exportation du beurre. L'industrie laitière ne peut être prospère, sans que toutes les branches qui la constituent soient en harmonie. Il faut prévenir l'encombrement du marché au fromage, en tenant ouverte la porte d'écoulement de nos beurres : l'industrie laitière peut être comparée à un fleuve formant deux branches, le beurre et le fromage : en forçant l'une à recevoir, ce qui alimentait les deux, elle gonflera, sortira de son lit et fera des dégâts considérables. L'excès d'une bonne chose est un mal réel ; nous pouvons d'ailleurs faire de l'exportation de beurre avec avantage, à condition de corriger les défauts qu'on reproche à notre beurre et de nous attacher à le préparer suivant les exigences du marché. Ce qui veut dire, changement radical à opérer dans notre mode d'exportation, et dans la préparation intérieure et extérieure de l'article lui-même.

Le
trop sen
saver.
force le v
étonnés d
"seuls, d
"vous mo
"derniers
"laitière,
"voyons-no
critique, sév
tivement les
prendre les m
de Québec, a
du beurre fin
veut les moyen
lande, du Dan
seuls connus :
crème, et si les
je vous prie de
Oui, messie
surpuleusement
10. Un beurre q
tion d'eau; 20. I
quand il achète d
qu'on lui livre auj
et dans la même se
beurre comme pour
négliger, puisque le
La première oc
elle regarde le comm
sitions de l'Honorab
et difficile problème.
nous savons que toute
cependant possible de
tion de piastres plus a
fabrication d'un produ

Les bas prix du beurre pour cette année 1894 nous font comprendre, d'une manière trop sensible, que le marché anglais ne vent plus de vieux beurre, de beurre ayant perdu sa saveur. Le beurre frais arrive chaque année en plus grande abondance sur ce marché et force le nôtre à s'accumuler dans nos glaciers. Messieurs les importateurs anglais sont tout étonnés de voir notre acharnement à les forcer d'accepter notre vieux beurre; "vous êtes les seuls, disaient-ils à M. l'Assistant Commissaire de l'Agriculture et à moi, à vous agiter, à vous mouvoir dans ce cercle tout au bas de l'échelle; comment se fait-il que vous soyez les derniers à venir consulter nos goûts? Tous les pays agricoles, où l'on fait de l'industrie laitière, ont envoyé des délégués pour s'enquérir de nos goûts et de nos besoins; aussi les voyons-nous tous lutter à qui occupera le premier rang, obtiendra le plus haut prix." Cette critique, sévère mais juste, nous a fait monter le rouge à la figure; nous avons examiné attentivement les beurres fins dont ils se délectent, et j'ai la conviction intime que, si l'on veut prendre les moyens de faire rendre nos beurres à l'état frais sur le marché anglais, la province de Québec, avec ses pâturages succulents, ses nombreuses sources d'eau vive, peut produire le beurre fin capable de satisfaire le palais du plus fin dégustateur anglais. Qui veut la fin, veut les moyens. Nous avons visité les pays de production, les fabriques de beurre de l'Irlande, du Danemark et de la France, et les ouvriers de ces pays n'ont point de secrets à nous seuls connus: le germe de l'arôme du beurre n'est point déposé mystérieusement dans la crème, et si les filles danoises, employées dans ces fabriques, sont une raison de leur succès, je vous prie de croire que nos filles canadiennes n'ont rien à leur envier.

Oui, messieurs, la lutte est possible, mais nous devons l'entreprendre en nous pliant scrupuleusement à tout ce que désire le consommateur. Et que veut-il le consommateur? 1o. Un beurre qui soit frais, peu salé, et sec, c'est à dire ne contenant qu'une faible proportion d'eau; 2o. Un approvisionnement régulier et constant; 3o. Une scrupuleuse honnêteté; quand il achète du beurre, il ne veut pas qu'on lui livre du suif, mais il exige que le beurre, qu'on lui livre aujourd'hui sous telle marque, soit toujours de même couleur, de même saveur et dans la même sorte de boîte ou baril; 4o. Une apparence extérieure soignée, pour le beurre comme pour le fromage: faisons de la toilette à nos produits laitiers, et pourquoi la négliger, puisque le consommateur anglais est consentant à nous payer pour ce trouble.

La première condition à remplir n'est point du ressort du producteur et du fabricant; elle regarde le commerce, et nous avons raison de nous réjouir de voir les généreuses dispositions de l'Honorable Commissaire de l'Agriculture pour aider à la solution de cet important et difficile problème. L'exportation doit nécessairement se faire sur une nouvelle base et nous savons que toute innovation en ce genre est chose excessivement délicate. Il doit être cependant possible de concilier les intérêts du commerce avec ceux du pays, c'est une question de piastres plus aisée à régler que celle d'un renouvellement dans les procédés de fabrication d'un produit quelconque.

Faire du beurre peu salé et ne contenant pas une forte proportion d'eau, n'est pas demander une chose qui ressemble à l'impossible, et il n'y a pas un seul fabricant de beurre qui ne puisse y arriver. Le procédé, suivi au Danemark pour donner cette qualité au beurre, pourrait être suivi à la lettre, mais sans être présomptueux, je crois pouvoir dire que nous pouvons obtenir ce point avec moins de manipulations et en pratiquant une économie de sel. J'espère qu'à la fin de cette saison d'hiver, l'Ecole de Laiterie de St-Hyacinthe sera en mesure de faire connaître au public le résultat des expériences qu'elle fait en ce sens.

La seconde condition est un approvisionnement régulier et constant. Il est facile de comprendre tout ce qu'il y a de naturel dans cette exigence : la pratique étant satisfaite de l'article qu'on lui fournit, elle en demande une seconde, une troisième fois et ça devient un besoin, à tel point qu'elle donnera volontiers un peu plus cher pour acheter ce qui lui plaît, que pour un article nouveau qui pourrait même être supérieur. Et voilà précisément ce qui fait la réputation excellente du beurre Danois : les premiers, ils ont compris que le beurre, étant un produit éminemment périssable, devait être consommé sans tarder. Ils ont donc expédié régulièrement chaque semaine sur le marché anglais, ils ont trouvé des acheteurs pressés et se sont mis en mesure de ne point perdre cette pratique, en lui fournissant chaque semaine de l'année un article qu'elle payait généreusement.

L'encouragement donné à la production du lait en hiver, nous mettra en position de remplir les demandes régulières qui nous seront faites, le consommateur anglais ne nous perdra jamais de vue, n'oubliera pas notre nom et notre marque, et nous éviterons le grand trouble de nous créer de nouvelles pratiques.

Le consommateur veut être certain qu'on ne lui vend pas de suif quand il achète du beurre. Grâce à de sages mesures, cet article de substitution, l'oléomargarine, n'est point tolérée en ce pays ; mais nous ferons peut-être bien, dans le commencement de notre nouveau mode d'exportation, de faire accompagner nos beurres d'un certificat d'analyse chimique pour en démontrer la pureté et forcer par là même nos concurrents à en faire autant. L'oléomargarine ou tout mélange de cette substance au beurre doit être annoncée comme tel, mais il paraîtrait que cette fraude se généralise d'une façon lamentable en Europe, et que tout beurre, bien que marqué "Pure butter," ne correspond pas toujours parfaitement à la marque. L'importateur de son côté demande un article uniforme en couleur, en saveur et en emballage. Ce point demande une attention particulière de la part des exportateurs de beurre frais : la position est délicate et il est important que cet assortissage soit bien fait. Nous avons visité des ateliers de préparation de beurre où l'on classe tous les beurres suivant la couleur et la saveur ; n'est-il pas naturel de conclure que cet assortissage est nécessaire puisque l'on y apporte tant de soin. Nous tombons sous le coup de la même obligation, puisque nous nous disposons à disputer une place sur le même marché,

Tous ces détails, dont nous avons parlé jusqu'ici, regardent surtout les ouvriers qui con-

vertissent
en cette
remplir o
et fournis
serons tou
En définit
sur la vent
sera votre
lait savour
amplement
influence sur
server en bo

J'ajoute
faites pas au
présent, ne fo
faut il répéter
de la fabrique,
Faut-il vous ré
qui s'enveloppe
des efforts génér
d'années, pâtura
Taschereau, feron

M. Préfontain
beurre au Danemar
M. Leclair. — J
donner certains rense
les barils ou quarts, d
Ces tonneaux sont tap
samment contre toute
dans des boîtes de 56
chemin : tous les diffé
boîtes et tonneaux sont
contiennent. On ne m

vertissent le lait en beurre; mais, messieurs les cultivateurs, je suis bien aise de vous rencontrer en cette circonstance pour vous rappeler que vous avez un rôle d'une importance majeure à remplir dans cette réorganisation de notre exportation de beurre. C'est vous qui produisez et fournissez la matière première, et, malgré tout notre bon vouloir et notre habileté, nous serons toujours sous votre dépendance vis-à-vis de la qualité des produits, beurre et fromage. En définitive, vous êtes les seuls directement intéressés dans l'affaire; les frais de commission sur la vente et de fabrication ne changeront pas, et toute augmentation dans le prix de vente sera votre bénéfice net. Il est donc de votre intérêt d'apprendre à produire et à fournir du lait savoureux et bien conservé: nul doute que les confrenciers agricoles vous renseigneront amplement sur la nature, la qualité et l'état des aliments à donner à vos vaches; sur leur influence sur le lait, et sur les soins hygiéniques nécessaires en hiver et en été pour les conserver en bon état de santé.

J'ajouterai un dernier conseil: pratiquez donc scrupuleusement cette belle maxime "ne faites pas aux autres ce que vous ne voudriez point qu'on vous fit." C'est-à-dire dans le cas présent, ne forcez point les autres à manger ce que vous ne voudriez pas manger vous-même; faut-il répéter tout haut ce que vous vous dites quelquefois: je ne veux pas acheter du beurre de la fabrique, je suis trop difficile; du lait de tout le monde, il y a bien des choses dedans. Faut-il vous répéter que cette saleté que vous laissez dans le lait, c'est comme ce ver hideux qui s'enveloppe dans la fleur, pour se retrouver au cœur du fruit et le gâter. Faites donc des efforts généreux, marchons la main dans la main, faisant chacun notre part, et en peu d'années, pâturage et labourage, comme le disait hier soir le distingué conférencier M. Taschereau, feront la prospérité de notre province.

DISCUSSION.

M. Préfontaine.—M. Leclair voudrait-il nous dire comment se fait l'emballage du beurre au Danemark?

M. Leclair.—J'ai déjà eu l'occasion, dans le rapport de mon voyage au Danemark, de donner certains renseignements sur le mode d'emballage usité en Irlande et au Danemark: les barils ou quarts, dont se servent les Danois, sont de deux dimensions, de 56 lbs et de 112 lbs. Ces tonneaux sont tapissés et recouverts d'un papier parchemin qui protège le beurre bien suffisamment contre toute influence atmosphérique. J'ai vu du beurre irlandais et australien dans des boîtes de 56 lbs: ces boîtes sont également tapissées à l'intérieur d'un papier parchemin: tous les différents emballages que nous avons vus ont une apparence attrayante; boîtes et tonneaux sont nets, propres, et donnent une bonne idée de la marchandise qu'ils contiennent. On ne manque jamais de marquer au fer chaud sur tous les paquets "Pure

Butter," parce que l'oléomargarine doit être vendue sous son vrai nom, mais la substitution partielle se pratique sur une vaste échelle.

La boîte, qui est exposée sur cette table, contenait du beurre irlandais : je crois que le bois en est un peu mince et n'est pas assez résistant pour un long voyage. La plus grande objection contre nos tinettes, (outre le préjugé, parce qu'elles ont toujours contenu du vieux beurre) est dans le couverct qui ne peut point s'attacher assez solidement. Le papier parchemin est de rigueur pour préserver le beurre et empêcher la saumure de couler et de donner une mauvaise couleur, une mauvaise apparence à la tinette.

M. Préfontaine.—Croyez-vous qu'il serait bon de cimenter au deux bouts les barils à beurre pour l'exportation ?

M. Leclair.—Je ne crois pas qu'il soit nécessaire de cimenter les bouts des tonneaux, sans vouloir blâmer ceux qui le font. Faisons de l'exportation de beurre frais comme les Danois et tous les autres exportateurs, et le papier parchemin de bonne qualité protégera suffisamment nos beurres.

M. Chapais.—Pensez-vous qu'il nous soit possible de faire ici un beurre de qualité égale à celle du beurre Danois ?

M. Leclair.—Ayant vu fabriquer les beurres danois et irlandais, et les ayant goûtés, je vous dis avec sincérité que nous n'avons aucune raison de craindre d'entrer en compétition avec eux ; je n'ai goûté nulle part de beurre supérieur, d'arome plus délicat et plus développé que celui que font un bon nombre de nos fabricants. Je ne dis pas tous, remarquez bien, parce que je sais qu'un certain nombre prennent la crème telle qu'elle est le matin, sans se donner la peine de la faire ce qu'elle devrait être. J'ai remarqué que les Danois prennent un très grand soin de leur crème, conduisent la maturation avec intelligence, mais j'ai aussi remarqué qu'ils font assez peu de cas des autres procédés de fabrication ; ils les regardent comme partie trop secondaire, à mon point de vue surtout d'exportateur canadien. Je conçois que pour eux qui n'ont que huit jours d'attente avant de placer leur beurre sur le marché, ces quelques manques de soin sont sans mauvais effets ; il en est bien autrement pour nous, nous devons calculer que notre beurre sera deux fois et dans certains cas trois fois ce laps de temps avant d'être mis sur le même marché et être jugé à prix d'argent : il faut s'en bien souvenir et ne rien négliger sous peine d'insuccès complet.

M. Gigault nous a donné des chiffres pour nous démontrer l'énorme importance de l'importation de beurre faite par l'Angleterre ; si nous pouvions un jour commander un prix élevé pour nos beurres, ce serait la meilleure chance que nous pourrions avoir d'assurer la prospérité de cette province. Si le marché au fromage venait à nous manquer et que nous fussions sans autres produits laitiers à mettre sur les marchés étrangers, nos affaires seraient joliment compromises.

car j'a
J
système
avec no
Bi
anglais,
autres pu
trouvons,
système q
y a grand
nous reche
Dr. C
jubilation.
rueant. C
fromage pou
qui sont eng
à ceux qui s'
Une ère de pr
l'exploitation
pour tous les h
En avant donc,

Le secrétaire
qu'il suit :
Inspecteurs de
de St. André Avelin
M. D. J. Parent
avec la note bien.
Monsieur le Pré
et fait plaisir à la soc
d'inspecteur. Ces me
grand désir de la Socié
17

M. Taché.—Je suis heureux d'entendre les paroles que vient de prononcer M. Leclair, car j'ai toujours cru que notre beurre vaut celui de n'importe quel autre pays.

Je suis convaincu, comme M. Leclair, qu'il ne s'agirait pour nous que d'avoir un bon système d'empaquetage et de transport, pour aller en toute confiance sur le marché anglais avec notre article.

Bien que nous soyons dans une position inférieure à l'heure qu'il est, sur le marché anglais, je considère qu'il n'y aurait rien d'étonnant à nous voir devenir supérieurs aux autres pays, puisque notre infériorité est due principalement à l'impossibilité, où nous nous trouvons, de rendre le beurre sur le marché dans un bon état de conservation. Avec le système que nous espérons avoir, de steamers à réfrigérants pour transporter notre beurre, il y a grandement à espérer qu'avant longtemps nous aurons pour notre beurre ce marché que nous recherchons.

Dr. Grignon.—Il me semble que les propriétaires de beurrieres doivent être dans la jubilation. Le magnifique avenir qui s'ouvre devant eux est tout ce qu'il y a de plus encourageant. Quant à moi, je suis vraiment tenté d'abandonner complètement l'industrie du fromage pour me livrer à l'industrie du beurre exclusivement. Dans tous les cas, si ceux qui sont engagés dans l'exploitation du fromage ne peuvent abandonner cette industrie, c'est à ceux qui s'occupent déjà de beurrierie à ne rien négliger pour rendre leur industrie payante. Une ère de prospérité s'est ouverte pour la province de Québec avec le commencement de l'exploitation de l'industrie laitière. Il n'y a pas à se le dissimuler, ce serait un désastre pour tous les habitants de la province de Québec, si cette industrie venait à nous manquer. En avant donc, et ne perdons pas de vue le marché.

MERCREDI, 5 DÉCEMBRE.—SÉANCE DU SOIR.

DISTRIBUTION DES DIPLOMES D'INSPECTEUR.

Le secrétaire procède à la distribution des diplômes d'inspecteur de fromageries ainsi qu'il suit :

Inspecteurs de fromageries : MM. Albert W. Woodard, de Sutton ; J. E. D. Gareau, de St. André Avelin, et L. P. Lacourrière, de Batiscan, avec la note très-bien ; M. D. J. Parent, de St-Aimé de Richelieu ; J. Eliée Hudon, de St-Jérôme Lac St Jean, avec la note bien.

Monsieur le Président, je félicite nos diplômés de leur succès ; ce succès leur fait honneur, et fait plaisir à la société d'industrie laitière, qui le reconnaît en leur accordant des diplômes d'inspecteur. Ces messieurs donnent un bel exemple à leurs jeunes compatriotes, et le plus grand désir de la Société d'Industrie Laitière, au nom de laquelle je parle, serait de voir cet

exemple suivi par tous les jeunes gens. Les succès, que nous aimons à reconnaître et à récompenser aujourd'hui, étaient achetés autrefois par bien des labeurs; je veux parler du temps où l'industrie laitière n'était encore qu'à l'enfance. Aujourd'hui, grâce à Dieu et à certains hommes de dévouement, nous pouvons offrir aux jeunes gens de bonne volonté, les moyens de s'instruire en agriculture et d'assurer ainsi leur avenir. Encore une fois, je félicite de tout mon cœur nos jeunes diplômés.

CONFÉRENCE DE M. J. C. CHAPAIS.

Assistant-Commissaire de l'Industrie Laitière pour la Puissance.

APRÈS LA VICTOIRE.

Monsieur le Président,

Messieurs,

Un bon nombre d'années avant la naissance de N. S. Jésus-Christ, l'histoire rapporte que le général carthaginois, Annibal, ayant envahi l'Italie, à la tête d'une armée formidable, se rendit sous les murs de Capoue et s'en empara. La beauté et le délicieux climat de cette ville le firent décider d'y passer l'hiver, afin d'y faire reposer ses soldats. Ce général eut à se repentir de cette décision; car, après leur séjour à Capoue, ses soldats, affaiblis par les plaisirs et l'oisiveté, ne surent plus résister aux armées romaines; et "les délices de Capoue" sont restées dans l'histoire comme un exemple du danger qu'il y a toujours à s'endormir sur ses succès.

Après tous les grands efforts, il y a la réaction. Celle-ci se montre quelquefois sous forme d'un repos nécessaire; mais quelquefois aussi on considère comme attaqué de faiblesse dangereuse celui qui se repose trop longtemps après la victoire.

L'an dernier, nous sommes allés à Chicago; notre armée, conduite par des généraux habiles, a remporté là une grande victoire; je le crois avec bien d'autres, cette exposition de Chicago a été pour nous un grand succès. Est-ce à dire, messieurs, que nous allons en rester là? Est-ce à dire que nous allons compter sur la victoire d'hier, pour nous livrer à un repos dangereux, et nous endormir ainsi dans les délices de Capoue? Messieurs, je le répète, cette exposition de nos produits à Chicago a été pour nous un grand succès mais elle pourrait en même temps nous être fatale, si ces succès et les honneurs que nous en avons rapportés, nous fermaient les yeux sur la nécessité de nouveaux combats et de nouvelles luttes pour soutenir

la répu
mais il
laisser
pour l'a
travail
d'ensem
propre s
Mes
quelques
uns de ces
J'ai faits d
pour expos
d'autres.
Nous
personne ne
beurre et du
gères produ

Une des
laitière, c'est
vaches une bon
vélé, au printem
pour les pâturag
trouve rarement
a de bonnes varié
au cultivateur dat
méré en est une, e
décembre, tous les
réunion générale p
bureau de direction
voudrais faire naltr
l'achat de quelques
qu'ils en fassent l'ess
membre en sera si cor

la réputation que nous avons acquise. Il ne faut pas s'endormir dans les délices de Capoue, mais il faut au contraire travailler et travailler sans relâche, si nous ne voulons pas nous laisser devancer, et si nous ne voulons pas que les efforts du passé deviennent infructueux pour l'avenir. Tous tant que nous sommes, cultivateurs, fabricants et commerçants, nous travaillons pour améliorer notre situation ; eh bien, en travaillant à l'amélioration, au perfectionnement de notre industrie laitière, nous sommes certains chacun de nous, d'améliorer notre propre situation.

Messieurs, nous avons plusieurs moyens d'améliorer notre industrie laitière, et dans les quelques observations que je veux faire ici, je me contenterai de mettre devant vous quelques-uns de ces moyens, que je trouve dans des notes prises au cours des nombreux voyages que j'ai faits dans l'intérêt de cette industrie. C'est mon habitude de venir à nos conventions pour exposer certaines méthodes que j'ai expérimentées moi-même, ou que j'ai vu suivre par d'autres.

Nous avons plusieurs choses à améliorer ou à perfectionner. D'abord, le pâturage ; personne ne doute que le pâturage ne soit un des principaux éléments dans la production du beurre et du fromage. Je vais vous faire quelques observations sur quelques plantes fourragères productives de lait. On nous a déjà dit un mot d'une de ces plantes :

LE DACTYLE PELOTONNÉ (ORCHARD GRASS).

Une des plus importantes choses pour le cultivateur qui se livre à l'industrie laitière, c'est d'avoir un bon pâturage au commencement de l'été, pour obtenir de ses vaches une bonne quantité de lait, lorsqu'elles quittent l'étable, quelque temps après avoir vêlé, au printemps. Dans notre province, presque partout, les seules graines que l'on sème pour les pâturages et les prairies sont le mil et les 3 trèfles, rouge, alaise et blanc. On trouve rarement un cultivateur employant d'autres graines que celles là. Et pourtant, il y a de bonnes variétés d'herbes, qui croissent bien sous notre climat, et qui seraient très utiles au cultivateur dans son pâturage, pour la production du lait. Le dactyle pelotonné ou aggloméré en est une, et je serais tenté de dire, est la meilleure de celles là après les trèfles. En décembre, tous les cercles agricoles et les sociétés d'agriculture de la province vont avoir une réunion générale pour l'élection de leurs officiers, et, immédiatement après, une assemblée du bureau de direction pour préparer le programme des opérations de l'année prochaine. Je voudrais faire naître chez eux l'idée de mettre, comme un des articles de leur programme, l'achat de quelques livres de dactyle pelotonné pour être distribués entre les membres, afin qu'ils en fassent l'essai et s'assurent de ses qualités. Je suis sûr qu'après cet essai, chaque membre en sera si content qu'il continuera ensuite à en semer toujours pour les pâturages.

DESCRIPTION DE LA PLANTE.

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, chaumé 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 aigües, laciniées. Epillets ordinairement quadriflores, verdâtres ou violacés, en glomérules unilatéraux, compactes, constituant une panicule 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 ombrageux. Fleurit en juin.

CONDITION DE CROISSANCE.

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 sur un bon terrain sablo-argileux. Il résiste remarquablement à la sécheresse, 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, 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.

ANALYSE DU DACTYLE PELOTONNÉ.

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 et d'autres matières non azotées, de gras, contenues dans cent livres.

La g
n'y aurait
venaient pa
avorté, est e
environ 2½ l
que 12 livres
Un bon échar

Le dactyl
graines fourrag
pas semer ces d
paré comme à l'
votre dactyle pel
simple de herse,
livres de trèfle rou
le rouleau. La pr
à graine que la sec
de ses touffes, car i
fauches-le, lorsque
trop dur pour faire
si quelqu'un veut le
25 livres ou deux mi
poids par dessiccation.

Les ceroles agric
fourragères pour essai
graines, des erreurs dé
pour distinguer chaque
Ceci me rappelle qu'un

	Dactyle pelotonné,		Trèfle rouge,	
	Vert.	Vert.	Sec.	Trèfle rouge, Sec.
Eau.....	73 0	70.8	9.9	15.3
Sels.....	2.0	2.1	6.0	6.2
Protéine.....	2.6	4.4	8.1	12.3
Cellulose.....	13.3	8.1	32.4	24.8
Autres matières non azotées.	0.9	13.5	41.0	38.1
Gras.....		1.1	2.6	3.3

DÉTAILS SUR LA GRAINE.

La graine de dactyle pelotonné reste longtemps sur la tige après qu'elle est mûre, et il n'y aurait pas besoin de se presser de la récolter, si les oiseaux, qui en font très friands, ne venaient pas la manger aussitôt qu'elle est mûre. 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 2½ lignes de longueur et ½ ligne de diamètre. D'un poids très léger, elle ne pèse que 12 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.

CULTURE.

Le dactyle pelotonné se sème avec du grain, comme d'ailleurs presque toutes les autres graines fourragères, dans notre province. Si on la 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, puis vous passez dessus un tour simple de herse, après quoi vous semez votre graine de trèfle mélangée dans la proportion de 10 livres de trèfle rouge ordinaire, 4 livres de trèfle alsaké 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 talle beaucoup et pousse en touffe. Si vous voulez en faire du foin, fauchez-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 deux minots à l'arpent. Le foin de dactyle pelotonné perd 50 pour cent de poids par dessiccation.

Les cerolés agricoles ont acheté ces dernières années une certaine variété de graines fourragères pour essais; mais il a malheureusement été commis, dans la livraison de ces graines, des erreurs désagréables, occasionnées par le manque de connaissances nécessaires pour distinguer chaque variété. Des erreurs ont surtout été commises à l'égard des trèfles. Ceci me rappelle qu'un jour, un de mes amis me dit qu'il était décidé à faire un essai des

différentes variétés de trèfles annoncées dans les catalogues des grainetiers. Il avait, me dit il, acheté de la graine de Rawdon, de Vermont, de Mammouth, de grand trèfle rouge, et de trèfle rouge ordinaire. L'année suivante, je lui demandai, prévoyant quelle serait sa réponse, si son essai lui avait donné de bons résultats. Assez bons, répondit il, mais j'ai été déçu sous un certain rapport. Je croyais avoir un grand nombre de variétés de trèfles, je me suis aperçu que je n'en avais que deux. Pour aider les cultivateurs à éviter de tomber dans de semblables méprises dont plusieurs, à ma connaissance, ont été victimes, je vais aujourd'hui, dans cette conférence, indiquer le caractère des deux seules variétés de trèfle rouge qui existent, savoir : le trèfle rouge ordinaire et le grand trèfle rouge. Dans les catalogues de différents grainetiers, on trouve le trèfle rouge ordinaire ou commun, le petit trèfle rouge, indiqué sous les divers noms suivants : Broad clover, Common red clover, Meadow Trefoil, Trèfle rouge bisannuel, Trèfle rouge commun, Trèfle rouge du Haut Canada, Trifolium medium, Trifolium pratense, Western clover. Dans les mêmes catalogues, on trouve le grand trèfle rouge indiqué sous les divers noms suivants : Cow grass, Grand trèfle rouge, Large late clover, Large red clover, Mammoth clover, Red perennial clover, Sapling clover, Trèfle de Rawdon, Trèfle du Vermont, Trèfle rouge vivace, Trifolium pratense perenne.

Maintenant je vais mentionner les principaux caractères qui, étant différents dans les deux trèfles, permettent de les distinguer l'un de l'autre facilement.

TRÈFLE COMMUN.

Feuilles larges, feuilles non veloutées, fleurs rouges un peu pâles et globuleuses, fleurs à courtes tiges, tige creuse ou à moëlle, deux récoltes fournies, hâtif de croissance, meilleur pour pâturage.

GRAND TRÈFLE.

Feuilles longues et étroites, feuilles veloutées, fleurs rouge foncé, et plutôt ovales que globuleuses. Fleurs à longues tiges, tige pleine, une seule récolte obtenue, tardif de croissance, meilleur pour foin.

La raison qui me fait donner plus haut, comme caractère du trèfle rouge ordinaire, d'être meilleur que l'autre pour pâturage, c'est qu'il est plus hâtif que le grand trèfle de 3 semaines ; ce qui permet de le faire paître plus tôt par les animaux. Ce trèfle, mêlé avec le dactyle pelotonné, constituent le meilleur herbage fourrager qu'on puisse produire. Ce sont deux plantes que la nature semble avoir faites pour vivre ensemble dans le même champ. Toutes deux poussent vite au printemps, toutes deux fournissent facilement deux coupes, elles fleurissent à peu près en même temps l'une que l'autre, sont prêtes en même temps à faire de bon foin, si on les coupe assez jeunes, et avant qu'elles n'aient passé fleur. De plus, elles se complètent l'une l'autre pour le pâturage, en ce sens que, si on les sème ensemble sur le même

champ,
tonné q
herbe ab
pour le p
bon aussi
consommé
devient bo
qualité du
de mil pur
son foin, je
meilleur des
le petit, et c'
l'autre.

En résum
le mieux aux
foin. Avant
vais indiquer ic
de trèfle de la n
et qui, après av
dus en cette mat
examiné cette gr
de petits grains d
graine bonne et s
mûrs. Faut de l
des mécomptes. I
cela que j'engage c
munir d'une bonn
Nous avons eu
Un grand nombre de
résultats qu'elles en a
préparé avec grand so
sorte que je ne puis d
Une culture qui o
L'ensilage n'est plus un
pas encore essayé ; mais
du lait à bon marché du
parler aujourd'hui de la

champ, le trèfle qui disparaît au bout de deux ans, se trouve remplacé par le dactyle pelotonné qui lui, au bout de deux ans, est dans tout son développement et donne encore une herbe abondante. Je dis, plus haut, que le grand trèfle rouge vaut mieux pour le foin que pour le pâturage. Ce n'est pas tout à fait ce que je voulais dire. Le grand trèfle rouge est bon aussi pour le pâturage, vu qu'il est bon à paître après que le trèfle rouge ordinaire a été consommé. Mais il est meilleur que ce dernier pour le foin, parce que, semé avec le mil, il devient bon à couper en même temps que lui, pour faire du foin, et améliore beaucoup la qualité du foin de mil. pour les vaches laitières surtout. Je sais que pour le marché, le foin de mil pur est meilleur, mais comme je ne conseillerais jamais à un cultivateur de vendre son foin, je lui conseille de l'améliorer, en y mêlant du grand trèfle rouge, pour en faire le meilleur des foins pour ses vaches à lait. Le grand trèfle rouge donne moins de graines que le petit, et c'est pour cela, qu'en certaines années, sa graine est beaucoup plus chère que l'autre.

En résumé donc, on peut conclure que le trèfle rouge commun est le trèfle qui convient le mieux aux pâturages, et que le grand trèfle rouge est celui qui convient le mieux pour le foin. Avant de terminer cet article, comme je viens de dire un mot de la graine de trèfle, je vais indiquer ici ce qu'on appelle un petit secret du métier pour distinguer la bonne graine de trèfle de la mauvaise. Il arrive qu'on achète de la graine qui est nette, qui semble belle, et qui, après avoir été semée avec toutes les précautions voulues par des cultivateurs entendus en cette matière, ne lève cependant que dans une très faible proportion. Si on avait examiné cette graine à la loupe, on se serait aperçu qu'au lieu d'être lisse et luisante comme des petits grains de lentille bien mûris, elle est terne et ridée comme des grains de lentille qui ne sont pas mûrs. Faute de maturité, cette graine ne germe que dans une faible proportion, et cause des mécomptes. Il est difficile de découvrir ce défaut sans l'usage de la loupe, et c'est pour cela que j'engage ceux qui achètent les graines fourragères pour les céréales agricoles, à se munir d'une bonne loupe pour faire ces achats.

Nous avons eu cette année une plante nouvelle fort recommandée, le *Lathyrus Sylvestris*. Un grand nombre de personnes ont essayé cette plante fourragère et n'en ont pas obtenu les résultats qu'elles en attendaient. J'en ai moi-même semé à trois reprises différentes; j'ai préparé avec grand soin le terrain sur lequel je l'ai semé; mais je n'ai pu le faire lever; de sorte que je ne puis donner de compte-rendu des succès que l'on peut avoir avec cette graine.

Une culture qui doit nous intéresser beaucoup aujourd'hui, c'est la culture du blé d'inde. L'ensilage n'est plus une chose nouvelle pour personne, malgré que bien des gens ne l'aient pas encore essayé; mais tout le monde sait que l'ensilage est un des grands moyens d'avoir du lait à bon marché durant l'hiver. Aussi est-ce au point de vue de l'ensilage que je veux parler aujourd'hui de la culture du blé d'inde. Il ne peut être contesté maintenant que le

blé-d'inde est une des meilleures plantes productives de lait. Il s'agit de trouver l'espèce de blé-d'inde la plus propre à la culture et à l'ensilage. J'ai fait cette année à St Denis de Kamouraska plusieurs expériences sur différentes espèces de blé-d'inde : j'ai essayé le petit blé-d'inde jaune canadien, puis le grand blé-d'inde de l'ouest, puis enfin une nouvelle variété : le Pearee prolifère qui m'avait été recommandé. Le résultat de mes expériences me fait croire que, pour l'ensilage, il sera l'une des meilleures espèces.

Cette question de l'ensilage m'amène à parler, d'une manière générale, de la nourriture que l'on doit donner aux vaches laitières. Elle doit d'abord être riche et toujours humide. La manière de nourrir une vache afin de lui faire donner le plus de lait possible est une des choses les plus importantes et cependant des plus négligées.

Vous pouvez toujours, par une nourriture riche et abondante, faire faire de la viande et du suif à vos vaches, mais ce n'est pas cela qu'il faut ; c'est du lait qu'il faut leur faire donner, aussi est-il de la plus haute importance de bien connaître le soin à donner pour cela ; car les meilleures laitières même ne donneront de lait qu'en proportion des soins qu'on leur donnera.

Comme je viens de le dire, il faut une nourriture humide ; à part l'ensilage, on peut toujours avoir une nourriture humide et un peu fermentée. Je recommande de hacher le fourrage, de le mettre dans des boîtes et de l'humecter avec de l'eau, de manière à lui permettre de s'amollir. Cette nourriture ainsi amollie, pénétrée par l'eau et ayant subi un léger commencement de fermentation, est incomparablement meilleure qu'une nourriture sèche. Maintenant je veux qu'il soit bien compris que cette nourriture, hachée et conservée dans des boîtes pendant quelque temps, que l'on recommande, n'est pas de la nourriture complètement fermentée. Non, tout au plus est-elle assez humectée et macérée pour que les vaches la mangent avec plus de goût.

Maintenant, vous savez que l'été nos troupeaux de vaches, sous l'influence de la douce température et de la bonne herbe des pâturages, donnent de bons rendements en lait et que lorsque viennent les temps froids d'automne, nous les mettons à l'étable. Mais si, l'hiver, vous avez une mauvaise étable et que pendant 6 à 7 mois vos vaches ont froid, il serait bien étonnant qu'elles vous donnassent du lait en abondance.

Après la nourriture, c'est le bon entretien à l'étable, c'est la chaleur de l'étable qu'il faut à la vache laitière. Des expériences nombreuses ont prouvé qu'une vache qui a froid l'hiver dépense beaucoup plus et donne beaucoup moins. Avec des vaches, qui ont froid l'hiver, on ne peut faire de bonne industrie laitière. Non-seulement l'hiver elles ne donneront pas de lait, mais elles se sentiront encore au printemps du froid qu'elles auront enduré pendant l'hiver, surtout si ce sont des vaches importées de climats plus tempérés que le nôtre. Ceci m'amène à vous dire un mot de la vache canadienne.

La vache canadienne réalise à mon sens le type le plus parfait de la vache laitière que nous ayons au Canada pour la classe ordinaire des cultivateurs. Le caractère de la vache

canadienne
durant d
sobriété,
Vous savez
dant voyez
finissent p
de ce genre
à cela sa gr
bon rende
seraient gar
Nous av
toutes les exp
de ceux qui p
l'un des plus l
que M. Macph
pour la Puissan
tat des expérien
de la vache can
Monsieur le prof
excursion de cult
des vaches pour t
vines de Québec,
lorsque nous avon
tous ceux qui ont
des Anglais d'Onta
de partout. Je n'i
sur ce sujet.
Depuis quelque
ments vraiment éton
Cette question est for
lait par cent livres.
Wisconsin, on donnait
et le résultat était don
par 100 lbs. Madame J
a obtenu d'une vache J
par 100 livres. Ce résu
mais je trouve encore m

canadienne est la rusticité et la sobriété. Sa rusticité se comprend aisément; elle a enduré durant deux cents ans un climat beaucoup plus froid que celui de la France. Quant à sa sobriété, elle est d'autant plus facile à nourrir que sa constitution et sa santé sont plus fortes. Vous savez par exemple que, lorsqu'on n'est pas riche, la nourriture n'est pas riche; et cependant voyez les petits enfants dans les pauvres familles; ils ne grandissent pas et ne finissent pas par devenir aussi forts et souvent plus forts que ceux des riches? L'habitude de ce genre de vie a tout fait. Acclimatée depuis deux cents ans, la vache canadienne doit à cela sa grande rusticité. Voici quelques exemples de vaches canadiennes qui donnent un bon rendement, un rendement beaucoup meilleur que celui de bien des vaches étrangères, qui seraient gardées au même soin.

Nous avons le témoignage de M. D. M. Macpherson, qui nous dit qu'après tous les essais et toutes les expériences, il est d'opinion qu'un troupeau composé de vaches canadiennes est un de ceux qui peuvent donner le plus de profit; Madame Jones, de Brockville, Ont., qui a l'un des plus beaux troupeaux de vaches Jersey qu'on puisse voir, est de la même opinion que M. Macpherson. Monsieur le professeur Robertson, commissaire de l'industrie laitière pour la Puissance, dit aussi la même chose. Dans son rapport annuel, il nous donne le résultat des expériences faites à la ferme expérimentale d'Ottawa, et ces résultats sont en faveur de la vache canadienne. La vache canadienne est la vache laitière par excellence pour nous. Monsieur le professeur Robertson disait lui-même, devant moi, le printemps dernier, lors d'une excursion de cultivateurs à la ferme expérimentale, que la vache canadienne est la meilleure des vaches pour tous les cultivateurs qui vivent sous un climat semblable à celui de la province de Québec. Je ne vois donc pas pourquoi nous irions chercher des types étrangers, lorsque nous avons ici une race reconnue comme la meilleure pour nous, et recherchée par tous ceux qui ont l'expérience des différentes races laitières. J'ai acheté moi-même, pour des Anglais d'Ontario et d'ailleurs, quinze de ces vaches en trois ans. On vient en chercher de partout. Je n'insisterai pas longtemps là-dessus; je crois que vous êtes de mon opinion sur ce sujet.

Depuis quelques années, messieurs, on parle beaucoup de grands rendements, de rendements vraiment étonnants. On entend parler de vaches qui donnent énormément de lait. Cette question est fort intéressante, surtout en ce qu'il importe de savoir combien coûte ce lait par cent livres. L'an dernier, dans un bulletin publié par le collège d'agriculture du Wisconsin, on donnait un exposé des rendements obtenus par un certain nombre de vaches, et le résultat était donné comme un bon résultat; cependant ce lait avait coûté 96 centimes par 100 lbs. Madame Jones, dans un petit travail très bien fait, a donné le rendement qu'elle a obtenu d'une vache Jersey très bien soignée, qui lui a donné le rendement qu'elle par 100 livres. Ce résultat, comme vous voyez était bien moins coûteux que le premier; mais je trouve encore mieux que cela, en référant à un article dans lequel il est démontré

qu'un troupeau de vaches canadiennes a donné du lait ne coûtant que 44 centins les 100 livres. Alors, j'ai été porté à conclure qu'il devait y avoir une grande différence dans le degré de richesse de ces différents laits; mais j'ai constaté que le lait coûtant 44 cts était aussi riche que les autres laits. Alors, j'en suis venu à me dire qu'il est très important de bien choisir la nourriture à donner aux vaches, afin de n'avoir pas un lait trop coûteux, tout abondant qu'il soit. Je vais vous donner à ce sujet un modèle de ration qui est à la portée de tous les cultivateurs. Pour une vache qui pèse mille livres, on recommande comme nourriture : 10 lbs de foin de mil; 10 lbs de foin de trèfle; 6 lbs de son et 6 lbs d'avoine. Cette ration représente 26.19 lbs de matière sèche; dont : 2.26 lbs de protéine; 13.21 lbs d'hydrates de carbone; et 0.70 de lbs de matière grasse; formant en tout 16.17 lbs de matière digestible, avec une relation nutritive de 16.05. Cette ration est pour les grosses vaches. En étant 20 pour cent pour nos vaches canadiennes, vous aurez une ration à la portée de tout le monde.

On a beaucoup parlé de la différence qu'il y a entre le beurre et le fromage au point de vue du revenu. Ceux qui sont en faveur de l'industrie du beurre disent que le fromage paie bien; mais que d'un autre côté, le petit lait ne vaut pas grand chose; et d'après eux, le lait écrémé sortant de la beurrierie vaut beaucoup mieux que le petit-lait de fromage, qui ne vaut pas même la peine d'être remporté. Je me permettrai de donner ici quelques chiffres qui montreront la proportion exacte de la valeur de ces deux résidus. Le lait écrémé vaut 25 cts par 100 lbs et le petit-lait de fromagerie en vaut 10. On calcule qu'avec 5 lbs de moulée et 5 lbs de graine de lin ajoutées à 100 lbs de lait de fromagerie, on arrive à avoir un lait aussi bon que le lait écrémé. Vous voyez que le petit-lait de fromagerie n'est pas tout-à-fait une quantité négligeable. Maintenant, si vous allez chercher dans le bassin de la fromagerie du petit-lait suri ou pourri, il est bien certain que vous ne parviendrez jamais à en faire rien qui vaille; c'est pourtant ce qui se fait dans les trois quarts des fabriques. Il n'est pas étonnant après cela qu'on prétende que le petit-lait de fromagerie ne vaut rien. Ici, messieurs, j'en appellerai aux femmes des cultivateurs. C'est à leur esprit d'économie que je m'adresse; si les femmes avaient soin de s'occuper de ce petit-lait, elles trouveraient certainement moyen de l'utiliser avec avantage, non pas, je le comprends, lorsqu'il arrive aux trois quarts pourri de la fabrique, mais lorsqu'il est en bonne condition. Que les femmes s'occupent de ce petit-lait; qu'elles en fassent leur propriété, leur affaire, et qu'elles usent du droit qu'elles ont de travailler à en retirer un bon profit. Ce n'est pas leur défaut de ne pas user de leurs droits quand elles en ont. On va même de nos jours, jusqu'à prétendre que toute femme devrait avoir droit de vote. Une jeune fille entendait pourtant ce droit autrement. Elle prétendait que toute fille devrait avoir droit non pas à un vote, mais à un voteur.

Après m'avoir entendu parler de bien des choses à améliorer, on va peut-être me dire :

"Mais jamais que ça pour faire explicite leurs, qu de mauv choses no grès. Ils façon et ce système semblable frère "j'ai queue." C ils sont les e comprendre. votre intérêt, votre situation les hommes d' au but propos Messieurs, industrie laitière de fabriques. en a pour ainsi les améliorations cant fasse, avec, liorations voulez-vous tout fonctionnement pour beaucoup la c fabriques fait bais prendre tout le lait on n'en reçoit déjà fonctionnent avec m taire qu'un centin pa fabrique où l'on pèse de fabrication par livr cher le lait des patron

"Mais toutes ces réformes dont vous parlez, ça coûte de l'argent," ou bien "ça ne s'est jamais fait chez nous" Mais parce que ça ne s'est jamais fait, est-ce donc une raison pour que ça ne soit pas bon. Ou bien on me dira : "Nous ne savons pas comment nous y prendre pour faire ce que vous nous dites de faire," et quand on a dit cela, au lieu de demander des explications, on ne se donne même pas la peine d'essayer de nous comprendre. Ces cultivateurs, qui ne veulent pas apprendre et qui ne veulent pas comprendre, sont souvent une cause de mauvais exemples pour leurs compatriotes. Toujours à l'encontre de ceux qui parlent de choses nouvelles, ils essaient constamment de décourager les hommes intelligents et de progresser. Ils sont toujours là, dénaturant le sens des enseignements, interprétant tout à leur façon et toujours prêts à condamner tout nouveau système. Demandez-leur ce que c'est que ce système qu'ils condamnent ; ils ne le savent pas. Ils vous en donneront une définition semblable à celle du petit garçon qui avait vu un éléphant au cirque et qui disait à son petit frère "j'ai vu un gros bœuf en *jim rabette gris* qui arrachait des carottes avec sa queue." Ces hommes-là, encore une fois, sont un mauvais exemple pour leurs concitoyens ; ils sont les ennemis de tout progrès, de tout perfectionnement, et ne veulent ni apprendre ni comprendre. Ne soyez pas de ceux-là ; regardez plutôt du côté de ceux qui travaillent dans votre intérêt, qui étudient consciencieusement les meilleurs moyens à prendre pour améliorer votre situation ; vous voyez les efforts qu'ils font aujourd'hui pour la cause agricole. Tous les hommes d'action se sont donnés la main, toutes les énergies se sont concentrées pour arriver au but proposé, au relèvement de la classe agricole.

Messieurs, il y a un danger qui menace aujourd'hui sérieusement l'existence de notre industrie laitière ; c'est la concurrence qui se fait entre fabricants ; c'est le trop grand nombre de fabriques. Sur le nombre de fabriques que nous avons dans la province de Québec, il n'y en a pour ainsi dire que les deux tiers qui sont réellement des fabriques en position de faire les améliorations nécessaires pour fabriquer de bon fromage. Que voulez-vous qu'un fabricant fasse, avec, par exemple, trois quarts de centin pour frais de fabrication ? Quelles améliorations voulez-vous qu'il fasse à sa fabrique ? Il faut absolument que cela change, sinon tout fonctionnement deviendra impossible. C'est le trop grand nombre de fabriques, et pour beaucoup la cause de l'infériorité de notre fromage. L'infériorité du fromage des petites fabriques fait baisser le prix du bon fromage. Dans ces petites fabriques, on est obligé de prendre tout le lait qui vient. Comment peut-on refuser de mauvais lait, quand on n'en reçoit déjà que quelques cents livres. Et quand on songe que des fabriques, qui fonctionnent avec mille à douze cents livres de lait, ne donnent bien souvent à leur propriétaire qu'un centin par livre de fromage pour prix de fabrication. Nous avons chez nous une fabrique où l'on pèse souvent quatorze mille livres de lait par jour ; on nous paie deux centins de fabrication par livre, et nous trouvons que ça n'est que juste, parce que nous allons chercher le lait des patrons, et qu'il nous faut pour cela dépenser cinq cents piastres par année.

Mais, par exemple, si nous prenons la peine de charroyer le lait, nous n'amenons à la fabrique que du bon lait. Notre mode de procéder est bien simple. En passant avec notre voiture, le conducteur soulève le couvercle de la canistre, qui est sur le bord du chemin, et s'il y a quelque chose qui ne va pas, c'est tout : la canistre reste là. Nous avons une fabrique modèle, parce que nous avons le moyen de faire les améliorations nécessaires, et parce que nous avons le moyen de ne pas prendre une goutte de mauvais lait. C'est là une condition essentielle ; un fabricant qui prend de mauvais lait ne peut faire que du mauvais fromage. L'un des grands obstacles à tout progrès dans certaines fabriques, c'est l'ignorance de certains fabricants qui se sont mis dans l'industrie laitière sans avoir aucune qualification pour le faire. C'est en vain qu'on cherche à leur inculquer quelques notions qui puissent les mettre à même d'acquiescer quelque capacité, ils semblent réfractaires à tout enseignement, et n'ayant pas la vocation, ont eu certainement tort de se faire fabricants. Ils sont un peu comme ce ministre qui était bien le plus pauvre prédicateur qu'on pût imaginer, à tel point que sa mère même, toute indulgente qu'elle fût portée à être pour son propre fils, ne pouvait s'empêcher de trouver ses sermons détestables. Un dimanche surtout elle sortit de l'église navrée de l'insuccès de son fils, et ne put s'empêcher de lui demander : "Pourriez vous me dire, John, qu'est-ce qui vous a engagé à vous faire ministre ?" "C'est la voix de Dieu qui m'a appelé ma mère," répondit-il. "Êtes-vous bien sûr, John, que ce n'est pas une autre voix que celle du bon Dieu que vous avez entendue," reprit la mère. Il me paraît que certains fabricants, comme ceux dont je viens de parler, n'ont pas été poussés dans leur fabrique par la voix de Dieu.

Combien ai je vu de fabriques dans lesquelles les notions les plus élémentaires de la propriété étaient inconnues ? On ne se fait pas, voyez-vous, une idée bien arrêtée de ce que c'est que la propriété. Très peu comprennent ce que c'est un des éléments essentiels à la fabrication d'un bon fromage ; et si vous vous permettez de dire quelque chose, de faire quelque allusion, on fait semblant de ne pas comprendre, ou on n'essiera pas de comprendre. On prendra ça avec la plus grande indifférence, comme cette servante, à qui sa maîtresse reprochait de ne pas avoir épousseté la table de la salle à manger, et disait : Voyez, Marie, j'écris mon nom avec mon doigt dans la poussière que vous avez laissée sur la table. Ce à quoi la servante répondait : "Ce que c'est, madame, que l'éducation ; moi je ne serais pas capable d'écrire mon nom comme ça, car je n'ai jamais appris à écrire." Ce sont là choses pénibles à dire, mais ce sont des choses vraies, et il faut les dire. Les fabricants qui connaissent si peu leurs devoirs ne méritent pas de ménagement ; d'autant moins que ce que nous leur reprochons n'a pour cause que leur mauvaise volonté, leur négligence ou leur ignorance. N'ai je pas vu cette année même, une heurrerie où l'on se servait encore des *shallovs pans*, alors que ce système de *shallovs pans* est depuis si longtemps abandonné. On ne saurait trop conseiller aux patrons d'avoir toujours l'œil sur leurs fabricants. Bien des difficultés, bien des pertes

seraient
dire au
notre h
longtem
demand
devant le
de l'honn
Nous
fabricants
parler des
de fabricat
ment de la
dans lesquel
Eh bien ! il
d'autres, pro
pas d'envoyer
de nature à fi
assez soucieux
tous.
Les inspec
c'est sur eux qu
ques qui sont so
qu'on leur a ind
par l'inspecteur
quand bien même
Ceci m'amèn
notre province, po
le *French cheese*, l
Il nous faut au
bientôt à cesser d'au
n'augmente pour ain
pays tels que les Étr
Monsieur Leclair, dir
du Danemark, nous d
manque plus que de si
nous devons travailler
Monsieur le pré

seraient évitées, si les patrons s'occupaient un peu plus de leur affaire. Ai-je besoin de leur dire aussi quelle responsabilité ils assument, en portant, comme cela arrive trop souvent à notre honte, de l'eau dans leur lait, ou du lait déréimé à la fabrique. Je n'appuie pas longtemps là dessus ; mais je recommande aux fabricants et aux comités de direction, je leur demande, avec toute l'énergie dont je suis capable, de déroier sans pitié et de poursuivre devant les tribunaux tous ceux qui commettent la moindre infraction en ce sens aux règles de l'honnêteté.

Nous devons aussi nous élever avec force contre un certain système pratiqué par des fabricants peu scrupuleux, et qui est de nature à faire grand tort à notre industrie. Je veux parler des faux rapports des opérations des fabriques. On sait qu'à la fin de chaque saison de fabrication, les fabricants font rapport pour chacune de leurs fabriques du fonctionnement de la fabrique, rapport destiné à montrer aussi exactement que possible les conditions dans lesquelles elle fonctionne et le rendement moyen pour chaque mois et pour la saison. Eh bien ! il y a des fabricants qui, pour mettre leur fabrique sous un meilleur jour que d'autres, probablement pour s'élever au-dessus des autres, et à leur détriment, ne rougissent pas d'envoyer des rapports absolument faux. Cela est très regrettable, et encore une fois, de nature à faire grand tort à notre industrie. J'espère que les fabricants seront à l'avenir assez soucieux de leur dignité pour agir avec une entière bonne foi. Il y va de l'intérêt de tous.

Les inspecteurs des syndicats ont une grande responsabilité sur leurs épaules, puisque c'est sur eux que l'on compte pour améliorer la fabrication du fromage dans toutes les fabriques qui sont soumises à leur inspection. Il faut qu'ils suivent strictement les méthodes qu'on leur a indiquées à l'Ecole d'Industrie Laitière, et les instructions qui leur sont données par l'inspecteur général. Ils doivent en cela mettre entièrement de côté leur propre opinion, quand bien même ils auraient des raisons de la croire meilleure.

Ceci m'amène à dire combien les syndicats deviennent de plus en plus nécessaires dans notre province, pour faire disparaître les plaintes qui s'élèvent sur le marché anglais contre le *French cheese*, le *Joseph cheese* et le *green cheese*.

Il nous faut aussi diriger notre attention sur la fabrication du beurre. Nous aurons bientôt à cesser d'augmenter la production du fromage, en face du fait que la consommation n'augmente pour ainsi dire plus sur le marché anglais depuis cinq ans, et que d'autres pays tels que les Etats-Unis et la Nouvelle-Zélande nous font concurrence avec leur fromage. Monsieur Leclair, directeur de notre Ecole d'Industrie Laitière de St-Hyacinthe, qui arrive du Danemark, nous dit que nous faisons d'aussi bon beurre que celui des Danois, il ne nous manque plus que de savoir bien l'empaqueter et de l'envoyer frais sur le marché anglais ; et nous devons travailler en ce sens.

Monsieur le président de notre société a fait allusion, dans son discours d'ouverture, à

l'importance qu'il y a pour ceux qui s'occupent d'industrie laitière et qui ont du lait à porter aux fabriques, de travailler à l'amélioration des chemins. En effet, si l'on étudie la différence de tirage qu'il y a sur un bon et sur un mauvais chemin, voici ce qu'on trouve :

Si un cheval tire 100 lbs sur un bon chemin où les côtes sont en pente douce ; sur celui où elles sont rudes et n'ont été nullement adoucies par le travail de l'homme, on remarque qu'il ne tirera que :

90 lbs dans une côte de 1 pied de montée par 100 pieds.				
81	"	"	"	50 "
72	"	"	"	40 "
64	"	"	"	30 "
50	"	"	"	20 "
40	"	"	"	20 "
20	"	"	"	10 "

Je ne veux pas terminer sans protester, au nom de la société, dont je fais partie, contre l'opinion émise aujourd'hui, qu'on peut faire plus de fromage avec du lait pauvre qu'avec du lait riche. Je regrette beaucoup que pareille opinion ait été émise ici et je regretterais encore plus qu'elle fût enregistrée dans le rapport de nos délibérations sans protestations ; car cette opinion ne constitue ni plus ni moins qu'une hérésie en industrie laitière. Elle est contraire à l'opinion depuis longtemps admise par notre société, et complètement hors de discussion, que le lait riche donne plus de fromage que le lait pauvre. Je tiens donc à relever cette prétention qui, bien qu'isolée, ne doit pas être notée au rapport de nos délibérations comme ayant été admise sans discussion.

M. Gilbert.—En parlant de l'expérience que j'avais faite au sujet de la qualité du lait, je ne prétendais pas vous faire accepter l'opinion qu'il était aussi bon de faire du fromage avec du mauvais lait, qu'avec du bon lait. Je voulais seulement vous faire part de cette expérience, afin de connaître votre opinion, et me faire expliquer une chose que je ne pouvais m'expliquer moi-même. Je regrette bien d'avoir commis une hérésie, mais heureusement que la société a trouvé un homme pour venger immédiatement sa doctrine.

M. Barnard.—Si M. Gilbert ne persiste pas dans sa prétention, nous allons dire que la question est réglée, n'est-ce pas ?

M. Gilbert.—Très-bien.

M. le Président.—Permettez-moi, Messieurs, de vous présenter Monsieur le docteur Godbout, M. P., qui veut bien vous adresser la parole.

MONSIEUR

Je v
m'a faite
agricole, j
avez à déb
Toute
culture, d'u
près ou de l
de tout mon
bénéficier me
travers les co
mes concitoye
ciments pour l
membres de ce
l'énergie et la g
veillant sur les
tête de pareilles
culture. Nous a
institutions peuv
Autrefois, m
point parmi les di
bien ce qu'on pouv
l'enseigner au culti
Eh bien, messie
ainsi dire la professi
voit son art respecté
démonstrations comm
Ne voyons-nous
membres éminents du
de toutes les classes de
culture, c'est le progrès
pouvons donc être sûrs
feront du Canada un gr

DISCOURS DE M. LE DOCTEUR GOUBOUT, M. P.

MONSIEUR LE PRÉSIDENT,

MESSIEURS,

Je vous avoue que j'ai accepté avec une grande hésitation l'invitation gracieuse que l'on m'a faite de porter la parole ici, ce soir. N'appartenant plus depuis longtemps à la classe agricole, je n'ai pas l'autorité qu'il faut pour traiter les questions intéressantes que vous avez à débattre, et je vous avoue que je m'en sens bien incapable.

Toutefois, messieurs, s'il est vrai que je n'appartiens plus à la noble profession de l'agriculture, d'un autre côté je n'en porte pas moins un très-vif intérêt à tout ce qui regarde, de près ou de loin, le succès des cultivateurs. C'est pour cela, messieurs, que je me suis réjoui de tout mon cœur de ce que la société d'industrie laitière avait bien voulu, cette année, faire bénéficier mes concitoyens de la Beauce des avantages qui suivent partout son passage à travers les comtés de la province de Québec. Et je suis certain d'être l'interprète de tous mes concitoyens en offrant aux membres distingués de cette société nos plus sincères remerciements pour l'honneur qu'ils nous ont fait. Nous avons des remerciements à offrir à tous les membres de cette société, mais surtout à l'homme éminent qui la préside, à ce prêtre dont l'énergie et la grande activité trouvent moyen de promouvoir les intérêts temporels, tout en veillant sur les intérêts spirituels de ses paroissiens de la Beauce. Avec de tels hommes à la tête de pareilles institutions, messieurs, nous avons tout à espérer de l'avenir de notre agriculture. Nous avons depuis plusieurs années la preuve des grands avantages que de pareilles institutions peuvent procurer à un pays.

Autrefois, messieurs—je me le rappelle bien—l'agriculture ne comptait pour ainsi dire point parmi les différentes professions dans notre pays. On cultivait par routine; on faisait bien ce qu'on pouvait, mais on ne connaissait pas l'agriculture, et personne ne s'occupait de l'enseigner au cultivateur.

Eh bien, messieurs, aujourd'hui, vous voyez ce qui se passe. L'agriculture est pour ainsi dire la profession à la mode; tout le monde s'intéresse à l'agriculture; l'agriculteur voit son art respecté plus que toutes les autres professions; et, messieurs, c'est dans des démonstrations comme celle de ce soir, que nous constatons la vérité de ce que j'avance.

Ne voyons-nous pas assister à nos démonstrations des membres éminents du clergé, des membres éminents du gouvernement, en un mot des représentants de toutes les professions, de toutes les classes de la société? Messieurs, comme on l'a déjà dit bien des fois, c'est l'agriculture, c'est le progrès de l'agriculture qui fait le progrès et la richesse d'un peuple. Nous pouvons donc être sûrs de cette vérité; que c'est l'agriculture, le succès du cultivateur, qui feront du Canada un grand pays, un pays prospère sous tous les rapports. Mais, messieurs,

il faut bien étudier les meilleurs moyens de tirer de l'agriculture les meilleurs profits possibles; et c'est surtout à ce point de vue que nous reconnaissons l'immense importance d'une société comme la Société d'Industrie Laitière de la province de Québec.

Messieurs de la Beauce, nous avons ici, comme vous le savez, tout ce qu'il faut pour développer l'industrie laitière. Nous avons des terres admirablement propres à cette exploitation. Nous avons tout ce qu'il faut pour faire de la Beauce un pays excessivement riche et prospère. Profitons donc des enseignements si précieux que nous apporte ici la Société d'Industrie Laitière. Tâchons de nous mettre au fait des systèmes les plus perfectionnés et les plus avantageux à l'exploitation de l'industrie laitière. Il faut marcher avec le progrès. Si vous voulez réussir, il faut nécessairement que vous mettiez en pratique les enseignements que viennent vous donner des hommes qui ont fait une étude approfondie des questions qui vous intéressent.

N'oubliez pas l'importance de leurs enseignements sur la bonne fabrication du beurre et du fromage. Si vous voulez réussir, il vous faut absolument, comme fabricants, des hommes renseignés et compétents. Je crois que vous devriez proposer à cette assemblée le projet de faire passer des examens à tous les jeunes gens qui veulent s'occuper de la fabrication du beurre et du fromage. Je ne sais pas si ce projet serait réalisable, mais ça me paraîtrait un bon moyen d'arriver à un système de fabrication perfectionné. Si vous avez, à la tête de chaque beurrerie et de chaque fromagerie, des hommes absolument compétents, je ne doute pas du succès de l'industrie laitière dans la Beauce.

Je suggérerais aussi la formation de sociétés de fabricants et de patrons, qui se réuniraient de temps en temps, pour échanger leurs vues et se faire part de leurs expériences. Je comprends que dans un comté comme celui-ci, il peut être difficile quelquefois de se réunir, à cause des distances et des difficultés de communications pour certaines paroisses. Mais les avantages que vous retireriez de pareilles réunions vous dédommageraient amplement, j'en suis sûr, des sacrifices que vous auriez à faire pour assister.

Maintenant, j'ai entendu lecture d'une requête que la société se propose d'adresser aux gouvernements de Québec et d'Ottawa.

Je vous dirai, Messieurs, que je suis convaincu que cette requête sera reçue à Ottawa en très bonne part. Je puis vous assurer que, quant à moi, je ferai tout en mon pouvoir pour que cette requête soit reçue favorablement. J'ai l'honneur d'appartenir au Comité d'Agriculture, et comme tel, j'ai assisté aux premières délibérations qui se sont faites sur l'utilité d'avoir un service de *steamers* à réfrigérateurs pour transporter notre beurre et notre fromage. Je travaillai alors de toutes mes forces dans l'intérêt de nos cultivateurs, et je puis vous assurer, encore une fois, que je ferai la même chose lorsque votre requête sera présentée au gouvernement d'Ottawa.

Messieurs, je ne vous retiendrai pas plus longtemps, car je sens, comme je l'ai dit en

— commen
je porte
En
au nom
encore un
qu'ils nou

M. F.
l'élevage et
soir. C'est
compétent et
demandons d
grand intérêt
malgré l'heur
l'attention qu'

1. LA PRO
des beurreries et
merce, mais tout
d'Angleterre est de
la Province. Il est
qui a relevé notre a
ce que l'Angleterre
moitié. D'un autre
demi pour cent des i
celles de fromage. I
gleterre en importe p

2. IMPORTANC
rapport du récent voy
voici :

commençant, que le terrain n'est pas absolument solide pour moi, malgré tout l'intérêt que je porte à l'agriculture.

En terminant, je vous remercie de la bienveillance que vous avez mise à m'écouter, et, au nom du Comté de Beauce que j'ai l'honneur de représenter comme député, je remercie encore une fois les membres distingués de la Société d'Industrie Laitière pour l'honneur qu'ils nous ont fait en tenant leur réunion ici, cette année.

M. Fisher, vice-président, (au fauteuil).—*M. Barnard* a bien voulu faire une étude sur l'élevage et l'engraissement des porcs, et il va nous communiquer le résultat de ses études ce soir. C'est un sujet qui mérite beaucoup d'attention, il va d'ailleurs être traité par un homme compétent et renseigné. En vue du système de steamers rapides et à réfrigérateurs, que nous demandons du gouvernement, la question que *M. Barnard* va traiter est, encore une fois, du plus grand intérêt pour tous les agriculteurs et les éleveurs de cette province. J'espère donc que, malgré l'heure avancée de la soirée, la conférence de *M. Barnard* sera écoutée avec toute l'attention qu'elle mérite.

CONFÉRENCE DE M. ED. A. BARNARD.

LA PRODUCTION ÉCONOMIQUE DU LARD.

1. LA PRODUCTION ÉCONOMIQUE DU LARD doit intéresser au plus haut point les patrons des beurrieres et des fromageries. Ce sujet regarde non seulement l'agriculture et le commerce, mais tout notre public, puisque la nouvelle industrie du lard demi-gras pour le marché d'Angleterre est de nature à prendre de très grands développements, et à faire la richesse de la Province. Il est prouvé que c'est surtout la production du fromage pour le marché anglais qui a relevé notre agriculture. La province de Québec fournit déjà près du quart de tout ce que l'Angleterre importe en fromage du monde entier, et le Canada beaucoup plus que la moitié. D'un autre côté, les exportations de beurre de cette province ne représentent guère un demi pour cent des importations anglaises, lesquelles sont deux fois et demi plus fortes que celles de fromage. De plus, nos exportations de lard sont à peu près nulles, bien que l'Angleterre en importe pour plus du double de la somme que lui coûte le fromage.

2. IMPORTANCE DU SUJET.—Les chiffres officiels donnés sur cette matière, dans le rapport du récent voyage de *M. Gigault* en Europe, sont particulièrement intéressants. Les voici :

Importations totales de l'Angleterre en 1893.

Fromage de toute provenance	\$25,116,467
Beurre de toute provenance.....	62,067,485
Lard fumé, bacon et jambon.....	55,334,326
Autre lard, frais et salé.....	3,626,255
	\$146,144,033

Voilà bien des millions de piastres, dont une partie considérable peut nous revenir si nous le voulons sérieusement. Nous devons donc porter à l'avenir toute notre attention à produire la meilleure qualité de fromage, et veiller à ne pas encombrer le marché, ce qui devient un danger menaçant. Nous devons surtout viser à augmenter la production de beurre de première qualité, afin de recevoir notre part des 62 millions de piastres et plus, que l'Angleterre paie pour son beurre. Et enfin, nous devons à l'avenir nous efforcer de mieux utiliser le petit-lait de fromage, le lait écrémé, et les divers produits de nos champs qui nous donnent aujourd'hui à vil prix sur nos marchés, et prendre une large part des 60 millions environ dépensés par l'Angleterre pour ses importations de lard.

3. **NOS VIANDES DE PORC EN ANGLETERRE.**—Les marchands anglais reconnaissent que les viandes de porc, préparées dans notre province, sont égales aux meilleures du monde entier, et ils nous assurent qu'ils en prendront en quantités illimitées. Voilà donc un nouveau marché qui vient de nous être ouvert, et qui promet d'être encore plus profitable que celui du fromage et du beurre. Or, ces deux industries se complètent par l'engraissement économique des porcs, et on peut affirmer que la fortune attend ceux qui sauront tirer de ces industries réunies tous les bénéfices qu'elles donneront sûrement aux cultivateurs intelligents, actifs et assez entreprenants pour en bénéficier largement.

4. **VIANDES, GRASES OU MAIGRES ?**—Lorsque le cultivateur engraisse pour le marché, il est très important pour lui de produire la viande qui lui procurera les plus grands profits nets. Or, il est prouvé que, toutes choses égales d'ailleurs, la nourriture nécessaire à la production d'un livre de gras pur, chez un vieux porc, produira jusqu'à onze livres de jeune viande maigre. Cela peut paraître incroyable pour qui ne pèse pas ses goretz, aussi bien que leur nourriture, de jour en jour, depuis le sevrage jusqu'au commencement de l'engraissement, temps où il profite le plus de leur nourriture, et à la fin de l'engraissement des vieux porcs, alors qu'ils ne produisent plus que de la graisse. Aujourd'hui, que les marchés des villes payent le jeune lard aussi cher, et même plus cher que les viandes très grasses, il devient très important de choisir les races qui donnent le plus de viande demi-grasse, avec le moins possible de nourriture coûteuse.

5. **LES VIANDES MAIGRES DE JEUNES PORCS** sont surtout recherchées sur les marchés anglais. Elles se vendent très cher en Angleterre, vu leur rareté comparative. Les jeunes porcs, une fois bien partis sous la mère, profiteront à vue d'œil, à la seule condition d'avoir

d'exc
enrichi
leur fa
les déra
jeune la
porter en
portés en
au march
du côté de
6. N
de grands
jour. Ces
dans la prov
du Manitob
ce jeune lard
bien que ce d
dire que cette
vince qui vou
7. LES
méritent une ét
a. Le ch
de l'animal depu
b. Une ter
demande plus de
c. Une prop
d. La tranq
e. Une alime
de manière à ne rie
8. **LE CHOIX**
Il leur faut d'abord
de la nourriture dont
que possible, une con
les plus recherchées de
et augmente notablem
races, et des sujets à e
choisir d'abord les porcs
et les conserver pour l'é

d'excellents herbages en sus du lait écrémé, ou du petit-lait de fromagerie, bien conservé et enrichi par une très petite quantité de graine de lin, ou l'équivalent. Il va sans dire qu'il leur faudra un bon abri contre le soleil, le vent, la pluie, un bon enclos, où rien ne viendra les déranger, et enfin, de la régularité dans les soins qu'on leur donne. N'oublions pas que le jeune lard coûte ainsi moins à produire que le bœuf ou le mouton; qu'il coûte bien moins à porter en Angleterre, puisqu'il est salé et fumé, tandis que le bœuf et le mouton sont transportés en vie, nourris à bord, où ils maigrissent toujours, et meurent souvent avant d'arriver au marché; et enfin, qu'il se vend bien plus cher, livre pour livre. Les profits sont donc tous du côté de la production du jeune porc salé et fumé.

6. NOS ABATTOIRS CANADIENS.—Nous avons maintenant, à Montréal et à Sherbrooke, de grands établissements qui peuvent débiter, saler et fumer plusieurs centaines de porcs par jour. Ces établissements achètent tous les jeunes porcs demi-gras qu'ils peuvent trouver dans la province, et ils sont obligés d'en faire venir la plus grande partie d'Ontario et même du Manitoba, faute d'en trouver en quantité suffisante ici de la qualité voulue. Ils paient ce jeune lard demi-gras, pourvu qu'il sorte de bonne race, plus cher que le lard très gras, bien que ce dernier coûte le double du prix et plus à produire. Nous avons donc raison de dire que cette nouvelle industrie est destinée à faire la fortune des cultivateurs de cette province qui voudront en profiter pleinement.

7. LES CONDITIONS LES PLUS FAVORABLES à l'élevage et à l'engraissement des porcs méritent une étude toute spéciale. En résumé, ces conditions sont :

- a. Le choix des sujets et le maintien d'une santé vigoureuse, afin de conserver l'appétit de l'animal depuis sa naissance jusqu'à l'abattage;
- b. Une température convenable, selon la nature de l'alimentation. Ce sujet important demande plus de développements que nous n'en pourrions donner ici;
- c. Une propreté complète;
- d. La tranquillité et le confort;
- e. Une alimentation raisonnée et abondante donnée à des heures régulières, sans excès, de manière à ne rien gaspiller.

8. LE CHOIX DES SUJETS À ÉLEVER ET ENGRAISSER est de la plus haute importance. Il leur faut d'abord une santé parfaite, qui leur permette de tirer le meilleur parti possible de la nourriture donnée, depuis leur naissance jusqu'à l'abattage. Il faut ensuite, autant que possible, une conformation qui assure la production développée surtout en vue des parties les plus recherchées de la viande, ce qui diminue d'autant les morceaux de moindre valeur, et augmente notablement le prix de vente. On obtient ces résultats par le bon choix des races, et des sujets à engraisser. Il faut donc s'appliquer, tout particulièrement, à bien choisir d'abord les porcs d'élevage, les nourrir convenablement en vue de la reproduction, et les conserver pour l'élevage aussi longtemps qu'ils donneront économiquement de beaux et

nombreux écroits. Quant aux jeunes sujets destinés à l'engraissement, il faut ne pas craindre d'en faire un choix rigoureux, et de vendre comme porcelets tout sujet défectueux. Les races anglaises précoces, mais de grande taille, telles que le *yorkshire* amélioré, sont du type préféré par le commerce de salaison. Elles ont un fort appétit, grandissent à vue d'œil, au moyen d'une nourriture abondante mais comparativement grossière, et donnent une viande particulièrement recherchée.

9. **ELEVAGE.**— Les parents les mieux constitués ne peuvent assurer leurs bonnes qualités à leur progéniture qu'autant qu'ils conserveront leur vigueur, au moyen d'un exercice suffisant, de tous les jours, et d'une nourriture appropriée à tous leurs besoins. Les meilleurs éleveurs ont donc le soin de laisser leurs reproducteurs en liberté, surtout les truies, et autant que possible au grand air, dans de petits enclos bien abrités et solidement fermés. En hiver, les remises et caves à fumier leur conviennent particulièrement bien, comme lieux d'exercice. Ils y trouvent généralement une partie de leur vie; et, par leur travail, etc., ils rendent le fumier de qualité plus uniforme et moins sujet aux fermentations excessives, si préjudiciables, surtout quand le fumier blanchit.

Pendant la belle saison, on devrait faire en sorte que la truie et ses petits puissent se vautrer dans l'eau et fouiller la terre, afin d'exciter ainsi l'appétit, et leur faire trouver dans les racines des plantes, des aliments utiles, qui leur donneront une santé robuste. Un petit enclos dans un vieux verger, où les porcs pourraient fouiller en liberté, sera utile au verger autant qu'aux porcs.

Il va sans dire qu'on devra leur donner en sus une nourriture abondante, variée et de facile digestion, à des heures très régulières, afin d'augmenter le plus possible leur croissance et cela, avec économie. Dans la plupart des cas, il sera plus profitable d'élever ainsi, en liberté, les jeunes porcs jusqu'à l'âge de cinq à six mois, en les poussant vers la production de viande plutôt maigre que grasse. (1)

10. **JEUNES PORCELETS DU MOIS D'AVRIL.**— Tâchons de nous assurer de bonne heure de jeunes porcelets qui profiteront du lait de la mère et de l'abondance du lait au printemps. Pour cela ils doivent naître en avril, ou en mai, au plus tard, afin de pouvoir également mettre à profit les jeunes herbages, dans leur abondance, dès le commencement de juin.

11. **TEMPÉRATURE SELON LA NATURE DE L'ALIMENTATION.**— On a sans doute remarqué que les porcs engraisés au froid ont bien meilleur appétit et qu'ils mangent ainsi une quantité beaucoup plus considérable de nourriture qu'ils ne le feraient à la chaleur. Ce fait est surtout utile à connaître lorsqu'il faut se débarrasser de matières exposées à pourrir et à se perdre, si l'on ne les faisait pas consommer sans retard. Mais il ne faut pas oublier

(1) Nous recommandons à nos lecteurs l'article de M. Barnard sur les principes de l'élevage, qu'ils trouveront dans le *Journal d'Agriculture* de décembre 1894.

non pl
eu gra
avec so
dans la
12.
son déve
est de na
plus sain
brosser ré
trop froid.
13.
enlevés fréq
manière à é
à leur santé
que les fumi
leur bonne et
doit attendre
14 L'É
plus haute imp
l'élevage et l'en
perte de fumier
des porcs, surro
urines aussi bien
partie des fumier
excuser pareille ex
se convaincront bi
profit considérable.
15 LA SOUT
trop grande chaleur
l'animal consomme e
contribuer à la produ
L'humidité est encor
que de plus, elle est u
traire, la chaleur est e
souffre quelquefois jus
le porc à l'engrais est d
dans les souilles,— com

non plus que le froid exige la consommation d'une très forte quantité de nourriture qui sert, en grande partie, à maintenir la chaleur du corps. C'est donc une perte qu'il faut éviter avec soin, lorsque l'on donne des aliments ayant une valeur commerciale réelle, ce qui a lieu dans la plupart des cas.

12. PROPRETÉ ABSOLUE.—L'animal, surtout celui qui est renfermé, demande, pour son développement et son engraissement économique, une propreté absolue, puisque celle-ci est de nature à donner et à maintenir l'appétit, à faciliter la digestion, et à rendre la viande plus saine et plus délicate. Si malgré tout, l'appétit venait à manquer, on trouvera utile de brosser régulièrement et énergiquement l'animal, et même de le laver, si le temps n'est pas trop froid.

13. LES FUMIERS.—La propreté exige que tous les fumiers, solides et liquides, soient enlevés fréquemment de la souille, et que leur décomposition putride y soit empêchée, de manière à éloigner des animaux toute mauvaise odeur, qui autrement nuirait certainement à leur santé et à l'excellence de leur viande. Le cultivateur ne doit pas oublier non plus que les fumiers, surtout ceux d'animaux bien nourris, ont une très grande valeur, et que leur bonne et complète utilisation, assurera la partie la plus considérable des profits que l'on doit attendre de l'élevage et de l'engraissement des porcs.

14 L'ÉCONOMIE DES FUMIERS, en rapport avec l'alimentation des animaux est de la plus haute importance. Lorsque l'on examine avec soin la plupart des souilles où l'on fait l'élevage et l'engraissement des porcs dans cette province, on y constate forcément la grande perte de fumiers qui est presque générale. On semble ignorer, trop souvent, que le fumier des porcs, surtout de ceux à l'engrais, vaut environ deux piastres la tonne, en comptant les urines aussi bien que les fumiers solides. Les cultivateurs qui laissent ainsi perdre une partie des fumiers produits y ont-ils songé ? Leurs terres sont-elles si riches qu'ils puissent excuser pareille extravagance ? Qu'ils essayent donc à l'avenir de les utiliser avec soin et ils se convaincront bientôt que ces fumiers augmentent infiniment leurs récoltes et donnent un profit considérable.

15 LA SOUILLE doit être construite de manière à empêcher le froid, l'humidité, ou la trop grande chaleur de nuire au développement ou à l'engraissement des porcs. Au froid, l'animal consomme en pure perte une partie notable de sa nourriture, laquelle aurait pu contribuer à la production de la viande ou de la graisse, si le porc eût été mieux protégé. L'humidité est encore pire que le froid, puisque non seulement elle refroidit l'animal, mais, que de plus, elle est une cause constante de malaise, et même de diverses maladies. Si, au contraire, la chaleur est excessive, l'animal fatigue, transpire, perd l'appétit et, s'il est déjà gras, souffre quelquefois jusqu'au point d'étouffer dans sa graisse. La meilleure température pour le porc à l'engrais est d'environ 60° Fahr. On peut facilement entretenir cette température dans les souilles, — comme dans les étables, écuries, poulaillers, etc. — en les construisant

avec les précautions voulues, en les aménageant convenablement, et surtout en les abritant contre les froids extérieurs.

16. **TRANQUILLITÉ ET CONFORT** — Plus l'animal est tranquille et à son aise, plus il profite et engraisse économiquement. On assure le confort des animaux en les traitant avec douceur, en leur procurant un appartement sain, une litière sèche et abondante, un air constamment pur, une demi-obscurité entre les repas, qui les portera au sommeil, et enfin des soins de propreté irréprochables. On profitera de l'heure des repas et du ménage dans la souille, pour ouvrir portes et fenêtres, afin de faire entrer le plus possible l'air frais et le soleil, et de l'assainir convenablement. Il faudra également munir la souille de bonnes fenêtres et de contrevents, de manière à faire l'obscurité, au besoin, tout en admettant l'air pur tant le jour que la nuit. On assurera davantage le confort des animaux à l'engrais en leur donnant tous les jours quelques tourbes fraîches, ou conservées en tas, à l'abri du mauvais temps, pour la saison d'hiver. Les pores renfermés dévoront ces tourbes avec avidité et elles aideront grandement leur digestion. La terre qui s'en détachera servira à assécher les planchers et à absorber les odeurs qui autrement s'y fixeraient.

17. **LA PRÉPARATION À UN ENGRAISSEMENT ÉCONOMIQUE** est d'une grande importance. Il importe d'assurer aux jeunes gorettes une santé parfaite et beaucoup de vigueur, afin de mieux digérer la nourriture riche et abondante qui sera nécessaire à leur engraissement, et aussi, de maintenir leur santé pendant les quelques semaines de réclusion absolue, à l'étroit dans la porcherie, qu'il leur faudra subir en vue d'économiser le plus possible la nourriture, et d'augmenter la qualité de la viande de boucherie. Il est fort désirable que les mères et leurs petits soient tenus dehors dans un bon enclos où ils trouveront quelque nourriture, de l'eau pure, un bon abri et une litière sèche et abondante. On pourra ainsi, au moyen d'une nourriture économique, les pousser en chair le plus possible, sans chercher cependant à les engraisser, jusqu'au temps de leur engraissement final. Il est démontré que, toutes choses égales d'ailleurs, plus l'animal engraisse rapidement, moins son engraissement coûte cher. De plus, les risques de maladies, si fréquents à ce moment critique, sont ainsi diminués le plus possible.

18. **SUBDIVISION DES PORCS À L'ENGRAIS.** — Lorsqu'on engraisse plusieurs porcs à la fois, il est très important de subdiviser les souilles en petits compartiments, pour deux ou trois sujets du même âge et de même force, et habitués d'avance à manger à la même auge. Autrement il y aura entre eux querelle constante et coups de dents, au grand détriment des plus faibles, et de nature à nuire même au plus fort, par l'excitation que ces querelles entraînent, et la perte qui s'en suit. Il est bien certain que plus l'animal à l'engrais s'agite, moins sa nourriture est profitable. C'est pour cette même raison que les compartiments doivent être petits, ne donnant aux animaux renfermés en vue de l'engraisement final, que l'espace qui leur est indispensable pour manger et se coucher.

19.

tente d'alim
un profit a
aliments pi
déchets de
mauvaises
ramassant t
sant, et en é
pareille rati

20. L.

et des soins c
parties du ser
que les repas,
trois repas par
incitera les ani
leur en donnant
qu'elle soit le p
froid est venu,
renflés et crevés
du soir peut être
par exemple, afin
produire, comme

21. **L'ALIM**
blème difficile et
nous a rendu à ce
comprendre la que
che, et en faire l'ap
volonté puis- en ti
qui vont suivre.

22. **LES MAT**
du travail ou de tou
quatre parties distin

(a) *Les matiè*
principal, sinon leur

(b) *Les matièr*
force animale, fortem
des os, etc. Les mati

19. **LE PORC VIDANGEUR.**—Le porc est un animal qui mange de tout, et qui se contente d'aliments que la plupart des autres animaux de ferme repoussent. Afin donc de retirer un profit assuré de la production des pores, il faut s'appliquer à leur faire consommer des aliments plus ou moins grossiers qui se trouvent à la portée des cultivateurs, tels que les déchets de tout genre : lait écrémé, petit-lait, restes de cuisine, plantes et fruits de rebut, mauvaises herbes de jardin, grains et graines non vendables de toutes espèces, etc. En ramassant tout avec précaution, en mélangeant ces aliments avec quelque chose d'appétissant, et en étudiant autant que possible la proportion d'aliments digestibles contenus dans pareille ration, on arrive à produire le lard au meilleur marché possible.

20. **L'ALIMENTATION des animaux, pour être très profitable, demande des connaissances et des soins considérables.** Il faut, en premier lieu, une régularité absolue dans chacune des parties du service, afin de déranger l'animal le moins possible. Les soins de propreté, ainsi que les repas, doivent donc toujours être donnés aux mêmes heures. Il suffit, en général, de trois repas par jour ; pourvu qu'ils soient donnés de grand matin, le midi, et tard le soir. On incitera les animaux à l'engrais à manger le plus possible, en variant leur nourriture, en leur en donnant successivement, par petites quantités à la fois, et surtout en veillant à ce qu'elle soit le plus riche possible sous un même volume, et facile de digestion. Quand le froid est venu, et que les porcheries sont froides, les patates cuites, mélangées aux grains renflés et crevés, surtout aux grains moulus, produisent un engraissement rapide. Le repas du soir peut être composé utilement d'aliments plus riches et plus réchauffants, de pois crevés par exemple, afin de mieux soutenir l'animal pendant la nuit. Mais ce lard coûte cher à produire, comme on le verra plus loin.

21. **L'ALIMENTATION RAISONNÉE DU BÉTAIL, et en particulier des pores, est un problème difficile et comparativement peu connu.** La science agricole dans ces dernières années a rendu à ce sujet des services qui peuvent nous être très profitables. Pour bien faire comprendre la question il faut nécessairement dire quelques mots de la science qui s'y rattache, et en faire l'application de telle manière que tout cultivateur intelligent et de bonne volonté puisse en tirer son profit. C'est ce que je vais m'efforcer de faire dans les explications qui vont suivre.

22. **LES MATIÈRES NUTRITIVES nécessaires au maintien de la vie, et à la production du travail ou de tout autre produit animal, celle du lard par exemple, se subdivisent en quatre parties distinctes, savoir :**

- (a) *Les matières sucrées* ou les sucres qui se trouvent dans tous les végétaux. Leur principal, sinon leur unique rôle, est de produire la chaleur nécessaire au maintien de la vie.
- (b) *Les matières azotées*, désignées sous le nom de *protéine*, qui seules produisent la force animale, forment les muscles, la chair, la peau, les sabots, le poil, les plumes, la moelle des os, etc. Les matières azotées peuvent aussi se transformer soit en chaleur, soit en graisse,

selon les besoins les plus pressants de la vie animale. Mais cette transformation de la protéine en chaleur coûte généralement bien plus cher que ne coûterait la chaleur obtenue au moyen des matières sucrées. On calcule qu'une livre de protéine équivaut à 1.22 de sucre pour la production de la chaleur, tandis que dans l'estimation de leur valeur respective comme nourriture, une livre de protéine vaut 5 fois plus qu'une livre de matière sucrée. En d'autres mots, si le sucre dans les fourrages est estimé à $\frac{1}{2}$ centin la livre, la protéine vaudra $2\frac{1}{2}$ centins;

(c) *La graisse*, qui sert à l'animal de réserve de chaleur, aide aussi à la digestion des matières grossières des fourrages; elle se dépose à travers les viandes maigres et augmente considérablement leur valeur. Une livre de graisse remplace au besoin 2.32 de sucre pour la production de la chaleur;

(d) *Les matières minérales*, qui sont indispensables dans la formation des os, des écailles d'œufs, etc., ont aussi pour effet de purifier le sang, d'augmenter la digestion et par là d'assurer la santé et même la vie. La plupart des aliments des porcs, dont se servent nos cultivateurs, contiennent une proportion suffisante de minéraux solubles. Cependant le blé d'Inde surtout, et quelques-uns de nos grains sont pauvres en minéraux. Dans pareil cas, si l'appétit diminue, ou que l'animal paraisse avoir mal aux pattes, il sera très utile de lui donner tous les jours une poignée de bonnes cendres vives de bois, ou d'en laisser constamment devant lui pour qu'il en prenne à son besoin.

(e) *L'eau* est indispensable dans l'alimentation, et le porc en exige plus que le cheval ou les bêtes à cornes, afin de bien digérer sa nourriture. La règle est de donner sept parties d'eau pour un même poids de solide. Si l'eau est en trop grande abondance dans la préparation des rations, elle aura pour effet de fatiguer l'animal et de l'empêcher de digérer convenablement ses aliments. Il est donc bon de connaître la proportion exacte d'eau contenue dans les divers aliments employés. On trouvera ce renseignement dans le tableau ci-après.

23. LA DIGESTIBILITÉ DES ALIMENTS est d'une très grande importance, puisque ce n'est pas ce que l'animal mange, mais ce qu'il digère qui lui profite. Les aliments non digérés sont tous renvoyés sous forme de fumier, sans aucun profit quelconque pour l'animal. Au contraire le travail, qu'il doit faire pour se vider de ces matières inutiles, lui fait perdre une partie du profit à retirer des aliments digérés, et peut même lui causer des maladies graves. On trouvera plus loin un tableau indiquant la digestibilité des fourrages et leur composition. Ce tableau peut rendre de grands services et permettre au cultivateur d'économiser beaucoup dans la nourriture de son bétail. De fait, il est prouvé qu'en lui donnant une juste proportion de sucre, de protéine et de graisse, on peut nourrir ou engraisser aussi bien trois bêtes au lieu de deux qui seraient nourries au hasard. On en verra quelques exemples plus loin. Il ne faut donc pas oublier que dans l'alimentation des porcs, tant ceux d'élevage que de boucherie, il faut choisir des aliments de digestion facile, les préparer de manière à exciter l'ap-

pétit de l'a
de lui perm

24. (

cipaux alim
tableau ind

30. sucre ;

sucre à $\frac{1}{2}$ ce

valeur addi

consommatio

tement sont

peu près 25

le cultivateu

d'acheter dan

qui vaudront

sommer ses p

TAL

A

Foin. { De pré m
Consonde
Trèfle rou
Trèfle als

Fourrages verts. { Herbe de
Herbe pré
Mil prêt
Avoine en
Vesce
Trèfle roug
Trèfle roug
Mals géant
Choux pom
Feuilles de
Feuilles de
" de
" de
" de
" de

pétit de l'animal; il faut aussi lui donner une ration vraiment économique et raisonnée, afin de lui permettre de tirer d'une même qualité et quantité de nourriture tout le profit possible.

24. COMPOSITION DES ALIMENTS.—Le tableau qui suit donne la composition des principaux aliments dont disposent nos cultivateurs ou qu'ils peuvent facilement se procurer. Ce tableau indique, par 100 lbs. de matière, les quantités : 1o. d'eau; 2o. de matières solides; 3o. sucre; 4o. protéine; 5o. graisse; 6o. valeur comparative de ces aliments en comptant le sucre à $\frac{1}{2}$ centin la livre, la protéine à $2\frac{1}{2}$ centins, et la graisse, à 3 centins la livre.—7o, la valeur additionnelle fertilisante, retrouvée dans les fumiers d'animaux gras adultes après la consommation de ces aliments. Les fumiers des jeunes animaux, des truies pleines ou d'allaitement sont bien moins riches en matières fertilisantes. On estime que ces fumiers valent à peu près 25 0/0 de moins que ceux d'animaux adultes à l'engrais. Au moyen de ce tableau, d'acheter dans le marché d'autres produits, comme le son, le tourteau de coton, le lin, etc., qui vaudront mieux pour ses animaux et lui laisseront plus de profit que s'il eût fait consommer ses propres produits au lieu de les vendre.

TABLEAU I.—COMPOSITION DES ALIMENTS PAR 100 LBS.

ALIMENTS.	Eau.	Matières solides.	Protéine totale.	Graisse totale.	Sucre.	Protéine digestible.	Graisse digestible.	VALEUR ALIMENTAIRE		Valeur fertilisante par 2,000 lbs.	Valeur totale.
								Par 100 lbs.	Par 2,000 lbs.		
Foin.								\$ c	\$ c	\$ c	\$ c
De pré moyen.....	14.3	85.7	8.5	2.5	40.0	5.7	1.6	0.39	7.80	6.66	14.46
Consoude en fleur.....	15.0	85.0	20.7	2.7	35.1	18.9	2.3	0.72	14.50
Trèfle rouge.....	15.0	85.0	11.5	2.2	38.1	7.7	1.5	0.42	8.40	8.46	16.86
Trèfle alsacien.....	16.0	84.0	15.0	3.3	32.7	10.2	2.2	0.48	9.60	8.64	18.24
Courages verts.											
Herbe de pâturage.....	80.0	20.0	3.5	0.8	9.2	2.7	0.6	0.13	2.60
Herbe prête à fleurir.....	75.0	25.0	3.0	0.8	13.1	2.3	0.6	0.14	2.80
Mil prêt.....	70.0	30.0	3.4	1.1	16.3	2.4	0.8	0.16	3.20
Avoine en fleur.....	81.0	19.0	2.3	0.5	8.3	1.6	0.3	0.09	1.80
Vesce.....	82.0	18.0	3.5	0.6	6.6	2.4	0.4	0.10	2.00
Trèfle rouge en herbe.....	83.0	17.0	4.6	0.9	7.2	3.8	0.7	0.15	3.00
Trèfle rouge en fleur.....	78.0	22.0	3.2	0.8	9.5	2.2	0.5	0.11	2.20
Mais géant en fleur.....	81.3	18.7	1.2	0.3	11.0	0.9	0.2	0.08	1.60
Choux pommes.....	90.1	19.9	2.3	0.9	5.3	2.2	0.8	0.10	2.00
Feuilles de choux fourragers.....	84.7	15.3	2.5	0.7	8.1	2.1	0.6	0.11	2.20
Feuilles de panais.....	80.0	20.0	3.2	1.0	9.5	2.6	0.8	0.13	2.60
de carottes.....	82.2	17.8	3.2	1.0	7.1	2.7	0.8	0.12	2.40
de betteraves.....	90.5	9.5	1.9	0.5	4.0	1.6	0.4	0.07	1.40
de choux de siam.....	88.4	11.6	2.1	0.5	5.2	1.8	0.4	0.08	1.60
de consoude rugueuse.....	91.7	8.3	2.6	0.5	2.4	2.3	0.4	0.08	1.60

TABLEAU I.—COMPOSITION DES ALIMENTS PAR 100 LBS.—Suite.

ALIMENTS.	Eau.	Matières solides.	Protéine totale.	Graisse totale.	Sucre.	Protéine digestible.	Graisse digestible.	VALEUR ALIMENTAIRE.		Valeur fertilisante par 2,000 lbs.	Valeur totale.
								Par 100 lbs.	Par 2,000 lbs.		
								\$ c.	\$ c.		
Fuites charnues, racines et tubercules.											
Pommes de terre	75 0	25 0	2 1	0 32	6 2	0 3	0 16	3 20		
Topinambours	80 0	20 0	2 0	0 31	5 4	1 9	0 30	1 3	2 60		
Betterave fourragère	86 6	13 4	1 2	0 10	10 0	1 1	0 1	0 08	1 60		
Carotte jaune	85 0	15 0	1 4	0 2	10 8	1 2	0 2	0 09	1 80		
Carotte blanche	87 0	13 0	1 2	0 2	9 6	1 1	0 2	0 08	1 60		
Choux de siam	87 0	13 0	1 3	0 1	9 5	1 2	0 1	0 08	1 60		
Ponais long	80 0	20 0	2 4	0 5	13 0	2 0	0 4	0 12	2 40		
Navets blancs	92 0	8 0	1 1	0 1	5 3	1 0	0 1	0 05	1 00		
Citrouille	91 4	8 6	1 2	0 1	5 2	1 0	0 1	0 05	1 00		
Semences et grains.											
Blé dur	14 0	86 0	17 0	1 9	61 8	16 5	1 8	0 77	15 40	8 30	25 70
Blé tendre	14 0	86 0	10 9	1 7	69 3	10 6	1 6	0 65	13 00	8 30	21 30
Orge	14 3	85 7	10 0	2 5	63 9	9 2	2 3	0 62	12 40	6 84	19 24
Avoine	14 3	85 7	12 0	6 0	55 7	10 7	5 3	0 65	13 00	7 38	20 38
Blé d'Inde	14 4	85 6	10 0	6 5	62 1	9 3	6 0	0 72	14 40	6 84	21 24
Sarrasin	14 0	86 0	11 0	2 0	59 0	9 5	1 7	0 53	10 60	6 12	16 72
Pois	14 3	85 7	22 4	2 0	52 5	20 8	1 9	0 84	16 80	12 06	28 86
Fèves à cheval ou goussanes	14 5	85 5	25 5	1 6	45 9	22 7	1 6	0 89	17 80	13 68	31 48
Haricots (fèves blanches)	15 0	85 0	26 9	3 0	48 8	26 1	2 9	0 98	19 60	15 12	34 72
Vesces (noires)	14 3	85 7	27 5	3 0	45 8	25 3	2 8	0 95	19 00	13 68	32 68
Lentilles (blanches)	14 5	85 5	23 8	2 6	49 2	21 9	2 4	0 86	17 20	11 88	29 08
Lin	18 3	81 7	20 5	37 0	19 6	18 7	7 1	1 87	31 00	12 24	43 64
Chanvre	12 2	87 8	16 3	33 6	21 3	14 0	28 9	1 32	26 40	11 34	37 74
Sol-il. (Hélianthe)	8 0	92 0	13 0	23 6	23 9	9 0	1 6	3 04	16 80
Touteau de lin	11 5	88 5	28 3	10 0	37 3	24 9	8 8	1 07	21 40	15 84	37 24
“ de coton	10 1	89 9	34 3	10 9	27 4	30 5	9 8	1 19	23 80	20 88	44 68
Son de blé	13 1	86 9	14 0	3 8	45 9	11 2	3 0	0 60	12 00	10 62	22 62
Germes d'orge de brasserie	8 0	92 0	23 0	2 5	42 2	20 7	2 4	0 78	15 60	14 94	30 54
Cratons en pain	6 7	93 3	7 4	13 0	7 4	3 13	0 2	24 44	80 00
Sang desséché	12 0	88 0	80 8	0 5	2 6	50 8	0 5	2 06	40 10
Mélasse de betteraves	11 2	88 2	8 0	64 5	8 0	0 52	10 40	11 34	21 74
Lait de vache	87 3	12 7	4 0	4 0	4 0	4 0	4 0	0 24	4 80	2 16	6 96
Lait écroumé	90 0	10 0	4 1	0 3	4 2	4 1	0 3	0 13	2 60
Petit-lait	93 9	6 1	0 8	0 3	4 4	0 8	0 3	0 05	1 00

25. tion réelle et engrais compétent excellents breuses, éta et d'eau, q âge, leur p rations sciè règles certai entier peuv

26. L

tion rationne comme exem l'industrie la richesse al soit pour cel habitués à c

27. Le

les machines 4.2 de sucre, jeunes porcs, très riche en g riche en gras bon de se rapp faire servir à d l'on en tirera la

28. Le

dans la confecti par ceux qui sa portion suffisant

(1) Le nom donné aux vaches en bon état, parafai le petit-lait est lot

25. COMPOSITION DES RATIONS.—Le tableau qui précède fait connaître la composition réelle des divers aliments dont se servent les cultivateurs dans notre province pour nourrir et engraisser leurs bestiaux. Voyons maintenant quelle est l'expérience des hommes les plus compétents dans le choix des aliments qui donnent le plus de profit au cultivateur. Ces excellents praticiens, aidés d'hommes très savants, ont pu, au moyen d'expériences très nombreuses, établir quelles sont les quantités de sucre, de protéine, de graisse, de matières minérales et d'eau, qui donnent les meilleurs résultats pour les différents animaux de ferme, selon leur âge, leur poids et le produit que l'on veut obtenir. Les rations ainsi préparées s'appellent *rations scientifiques* ou *théoriques*, parce qu'elles sont basées sur des connaissances et des règles certaines, qui forment maintenant une véritable science, et que les praticiens du monde entier peuvent appliquer avec certitude et profit dans la pratique.

26. LE PETIT LAIT ET LE LAIT ÉCRÉMÉ jouent un rôle si économique dans la production rationnelle du porc, que nous en avons fait la base des rations que nous allons donner comme exemples. On verra cependant, en comparant, avec la composition de ces déchets de l'industrie laitière, celle de la ration théorique recommandée, combien il importe de compléter la richesse alimentaire de ces laits écrémés et petits-laits, soit pour la nourriture des porcs, soit pour celle des veaux, ou même celle des vaches laitières, quand ces dernières ont été habituées à consommer cette nourriture toujours si favorable à la production du lait. (1)

27. LE LAIT ÉCRÉMÉ possède à peu près les qualités du lait pur, moins le gras, que les machines centrifuges enlèvent presque entièrement. Il contient en moyenne par 100 lbs: 4.2 de sucre, 4.1 de protéine et environ 0.3 de graisse. Dans l'élevage des veaux ou des jeunes porcs, on ramène ce lait à la richesse moyenne du lait pur, en y ajoutant une matière très riche en graisse et de facile digestion, tel que le bouillon de graine de lin qui est plus riche en gras et plus digestible que toute autre matière à notre disposition. Il est bon de se rappeler que le lait écrémé contient une trop forte proportion d'eau et qu'il faut le faire servir à délayer ou à faire cuire des aliments plus solides. C'est de cette manière que l'on en tirera le plus de profit.

28. LE PETIT LAIT DE FROMAGERIE, bien que dépouillé de sa protéine et du gras dans la confection du fromage, peut encore être utilisé avec un bénéfice assez considérable par ceux qui savent l'employer, sous forme de soupes dans lesquelles on fait entrer une proportion suffisante de matière solide pauvre en sucre, mais riche en protéine et en graisse. On

(1) Le nombre de plaintes qui nous arrivent des fromageries contre l'emploi du petit-lait donné aux vaches laitières nous force à rappeler ici que M. Barnard n'entend parler que de petit-lait en bon état, parfaitement conservé. Malheureusement, dans beaucoup de fromageries de la province, le petit-lait est loin d'être remis aux patrons dans un état de conservation convenable — E. C.

Suite.

	par 2,000 lbs.	Valeur totale.
		\$ c.
8.30	25.70	
8.30	21.30	
6.84	19.24	
7.38	20.38	
6.84	21.24	
6.12	16.72	
12.06	28.96	
13.68	31.48	
15.12	34.72	
13.68	32.68	
11.88	29.08	
12.24	43.64	
11.34	37.74	
0	
0	15.84	37.24
0	20.88	44.68
0	10.62	22.62
0	14.94	30.54
80	
10	
40	11.34	21.74
80	2.16	6.96
60	
00	

trouvera dans les exemples de rations qui vont suivre, plusieurs exemples de l'emploi utile du petit-lait.

29. LE TRÈFLE VERT EN HERBE, de 9 à 10 pouces de hauteur, est ce que le cultivateur peut produire de meilleur, et de meilleur marché, pour l'engraissement partiel des porcs demi-gras.

Dans un mélange bien fait donnant la quantité voulue de sucre, de protéine et de graisse, 100 lbs de trèfle vert en herbe vaudront autant que 16.6 lbs de fèves blanches, ou 18.5 de pois, ou 20 lbs de blé d'Inde, ou 22.2 lbs d'avoine. Or, aux prix que valent ces produits chez la plupart de nos cultivateurs, voici la valeur comparative de ces divers aliments :

100 lbs d'herbe verte à \$6.00 la tonne.....	7.5 cents.
16.6 lbs de fèves blanches (haricots) à 1 ct. la lb.....	16.6 "
18.5 lbs de pois à 1 ct. la lb.....	18.5 "
20.0 lbs de blé-d'Inde à 70 ct. par 50 lbs	28.0 "
22.2 lbs de bonne avoine à 1 ct. la lb.....	22.2 "

On constate par ces calculs l'immense économie que l'on obtient par des rations faites avec intelligence et connaissance des règles qui gouvernent l'alimentation rationnelle des animaux.

30. CULTURE DES FÈVES —Après le trèfle en herbe, rien n'est plus économique, dans l'engraissement des porcs que les fèves naines et les gourganes; les fèves moulues ou en soupe enrichiront les rations composées principalement de lait de beurrerie et de fromagerie et de trèfle vert. Ces cultures de fèves et de gourganes devront être faites par rangs bien sarolés; mais elles n'exigent pas d'engrais coûteux. Deux barriques de chaux, 200 lbs de superphosphate simple (sans azote) et 300 lbs de cendres vives par arpent devront donner une récolte d'au moins 30 minots, si la semence est bonne et la terre bien préparée.—Espérons que nos lecteurs en feront l'essai dès le printemps prochain. De plus, quand l'herbe est rare, ou qu'elle manque, la soupe aux fèves, surtout si elle est faite au lait écrémé, fera donner une abondance de lait riche aux vaches, de même qu'elle permettra de faire d'aussi beau beurre en hiver qu'en été.

31. LA MOULÉE DE COTON est une des meilleures nourritures, des plus riches et des plus économiques que l'on puisse acheter. Le fumier, que donne les animaux ainsi nourris, est tellement riche qu'il permettrait d'employer cette nourriture avec profit, ne serait-ce que pour le fumier ainsi produit. Les cultivateurs qui sont obligés d'acheter des grains moulus pour leurs animaux, ne sauraient mieux faire que d'acheter de préférence la moulée de coton. Elle vaut cette année en gros, de \$22 à \$24 la tonne. Les marchands de Boston s'engagent

à la livre
quelle sta

32. Les
méd. Les
verra plus
assurer da
est en pure

33. I
beaucoup p
soude, il est
nous le répo
qu'il cause

34. L
fait fondre le
l'alimentation
le petit-lait.

que le petit-la
tion des porcs
pital du Sacré
légumes la pro
rations donnés

35. RAT
comme exemple
porcs, puis nou
aussi bien que
lecteurs verront
divers aliments

à la livrer par pleins chars à ces prix, sur les principales lignes de chemin de fer, à n'importe quelle station de la province.

32. LA GRAINE DE LIN est absolument ce qu'il y a de mieux pour enrichir le lait écrémé. Les cultivateurs devraient tous en cultiver une provision abondante. Comme on le verra plus loin, on fait entrer avec grand avantage une petite quantité de graine de lin pour assurer dans la ration la graisse qui manque, sans y apporter un excès de sucre, lequel excès est en pure perte, quand il n'est pas nuisible.

33. LA CONSOUE RUGUEUSE a, sur tous les autres fourrages, l'avantage de contenir beaucoup plus de protéine et de graisse, en proportion, et bien moins de sucre. Sans la consoude, il est souvent très difficile de combiner les fourrages, sans excédant de sucre. Or, nous le répétons, le sucre en excès est toujours une perte sèche et souvent l'excès de chaleur qu'il cause est nuisible.

34. LES CRETONS DE VIANDE que l'on peut se procurer dans les établissements où l'on fait fondre le suif, ou dans le commerce, sont particulièrement utiles en petite quantité, dans l'alimentation des porcs, surtout pour remplacer la protéine et la graisse qui manquent dans le petit-lait. De fait, les cretons ne contiennent que de la protéine et de la graisse, tandis que le petit-lait contient surtout du sucre. La valeur des cretons de viande dans l'alimentation des porcs a été démontrée à l'évidence tout particulièrement chez les RR. DD. de l'Hôpital du Sacré-Cœur, à St-Sauveur de Québec, où ces déchets de boucherie forment avec les légumes la presque totalité des rations. On en verra le bon emploi dans les modèles de rations donnés plus loin.

35. RATIONS THÉORIQUES ET RATIONS PRATIQUES.—Nous allons maintenant donner comme exemples (tableau II) les rations théoriques qui s'appliquent à l'alimentation des porcs, puis nous signalerons à la suite certaines rations pratiques qui sont basées sur la science aussi bien que sur les meilleurs résultats qu'obtiennent les plus habiles cultivateurs. Nos lecteurs verront ainsi comment ils peuvent composer leurs rations à l'avenir, en se servant de divers aliments qu'ils possèdent ou qu'ils peuvent acheter avec profit.

TABLEAU II.—ALIMENTATION DES PORCS.
EXEMPLES DE RATIONS THÉORIQUES ET DE RATIONS PRATIQUES COMPARÉES.—POUR 100 LBS. DE POIDS EN VIE.

RATIONS.	Lbs. Total.	Eau. lbs.	Solide. lbs.	Sucre. lbs.	DIESTIBLE.		REMARQUES.
					Protéine lbs.	Graisse. lbs.	
Ration théorique.	32	28	4	2.20	0.40	0.10	
1re ration de pratique.	20	18.80	1.20	0.88	0.16	0.06	
Petit lait	6	4.05	0.95	0.35	0.12	0.025	
Trèfle rouge (en vert)	10	8.10	1.90	0.83	0.16	0.06	
Avoine							
Total	35	30.95	4.05	2.06	0.44	0.115	Dans cette ration il y a un petit excédent d'eau et de matière solide.—L'excédent de protéine et de graisse remplacera abondamment le sucre qui manque.
2ème ration de pratique.	20	18.80	1.20	0.88	0.16	0.06	
Petit lait	10	7.50	2.50	1.31	0.23	1.06	
Herbe tendre (d'environ 10 pcs de haut)							Cette ration est parfaite, et un peu plus riche que la ration théorique. C'est ce qui se voit dans les mandons par excellence. En hiver, on pourra remplacer l'herbe tendre par de l'ensilage de jeunes et beaux chébrages ou par une soupe composée d'excellent foin haché et de petit lait.
Total	30	26.30	3.70	2.19	0.42	0.12	
3ème ration de pratique.	6	5.40	0.60	0.25	0.24	0.018	
Lait écorché	10	7.00	3.00	1.63	0.24	0.08	
Jeune mil, avant fleur							On voit par cette ration que le lait écorché vaut au moins trois fois le petit lait de fromagerie, pourvu qu'on ait le soin de le combiner avec des aliments plus riches en protéine, comme le jeune mil en vert, ou des balles et menus foin de mil, donnés en soupe à la place de l'herbe verte.
Total	16	12.40	3.60	1.88	0.48	0.098	

TABLEAU II.—ALIMENTATION DES PORCS.—Switz.
EXEMPLES DE RATIONS THÉORIQUES ET DE RATIONS PRATIQUES COMPARÉES.—POUR 100 LBS. DE POIDS EN VIE.

Jeune mil, avant fleur.....	16	12.40	3.60	1.88	0.45	0.098	donnée en soups à la place de l'herbe verte.
Total.....							

TABLEAU II.—ALIMENTATION DES PORCS.—*Switz.*
 EXEMPLES DE RATIONS THÉORIQUES ET DE RATIONS PRATIQUES COMPARÉES.—POUR 100 LBS. DE POIDS EN VIE.

RATIONS.	Lbs. Total.	Eau. lbs.	Solides. lbs.	Sucre. lbs.	DIGESTIBLES.		REMARQUES.
					Protéine lbs.	Graisse. lbs.	
Ration théorique.	32	28	4	2.00	0.50	0.25	
1ère ration de pratique.							
Petit lait.....	15.	14.10	0.90	0.66	0.12	0.045	
Jeune consoude.....	5.	4.60	0.40	0.12	0.11	0.020	
Avoine moulue.....	1.	0.15	0.85	0.55	0.16	0.033	
Creton de viande.....	10.	0.04	0.46	0.36	0.066	
Trèfle rouge (en vert)	10.	8.10	1.90	0.70	0.24	0.060	
Total.....	31.40	26.98	4.51	2.03	0.97	0.234	
2ème ration de pratique.							
Faitt lait.....	15.	14.10	0.90	0.66	0.12	0.045	
Jeune consoude.....	5.	4.60	0.40	0.12	0.11	0.020	
Foin de jardin.....	1.	0.15	0.85	0.48	0.26	0.029	
Jeune trèfle.....	10.	8.10	1.90	0.70	0.24	0.05	
Graine de lin.....	0.35	0.6	0.29	0.07	0.07	0.117	
Total.....	31.35	27.01	4.34	2.03	0.80	0.25	
3ème ration de pratique.							
Lait écrémé.....	6.	5.40	0.60	0.25	0.24	0.018	
Jeune mil, avant fleur.....	10.	7.	1.53	0.24	0.24	0.080	
Jeune consoude.....	5.	4.60	0.40	0.12	0.11	0.020	
Creton de viande.....	0.5	0.03	0.47	0.37	0.065	
Total.....	21.5	17.03	4.47	2.00	0.96	0.18	

Ici, le peu qui manque de gras est remplacé par l'excédent de protéines. On fait cette ration sur-frais pour des porcs pesant 110 lbs au lieu de 100 lbs.

Dans toutes ces rations, où le petit-lait entre pour une partie considérable, il sera préférable de faire une soups du mélange entier, surtout pour tirer bon parti des fèves, du lin, etc.

Dans cette ration, ce qui manque de graisse est compensé par l'excédent de protéines. L'eau qui manque est sans importance, du moment qu'on peut boire à sa soif. Cette ration est bien balancée et très-économique, où l'on peut se procurer des débris de viande à bon compte.

Berkon.

Truie allaitant.

TABLEAU II.—ALIMENTATION DES PORCS.—*Suite*.
EXEMPLES DE RATIONS THÉORIQUES ET DE RATIONS PRATIQUES COMPARÉES.—POUR 100 LBS. DE POIDS EN VIE.

RATIONS.	Lbs. Total.	Eau. lbs.	Solides. lbs.	Sucre. lbs.	DIGESTIBLE.		REMARQUES.
					Protéine lbs.	Graisse. lbs.	
Ration théorique.	33	26	4	2.00	0.80	0.25	
Idem ration de pratique.	10.0	9.00	1.00	0.42	0.41	0.03	Ici, le lin étant ébouillanté d'avance donnera l'eau nécessaire pour compléter la ration. L'excédent de graisse sera brûlé, le sucre qui manque. Cette ration est excellente, facile de digestion et très-économique.
Lait écrémé.....	3.	0.40	0.40	0.12	0.11	0.02	
Jeune consoude.....	5.0	5.60	2.40	1.31	0.19	0.064	
" mail (en vert).....	0.5	0.08	0.42	0.09	0.09	0.168	
Graine de lin.....							
Total.....	33.5	19.28	4.22	1.94	0.80	0.28	
Idem ration de pratique.	15.0	13.50	1.50	0.63	0.62	0.045	Ici, les fèves seront bouillies avec du lait écrémé. Ce qui manque de graisse et de sucre est abondamment compensé par l'excédent de protéine. Cette ration est également recommandable.
Lait écrémé.....	10.0	8.10	1.90	0.70	0.34	0.050	
Jeune consoude vert.....	5.0	4.60	0.40	0.22	0.11	0.029	
" consoude.....	1.0	0.15	0.85	0.48	0.26	0.029	
Fèves blanches.....							
Total.....	31.0	26.35	4.65	1.93	1.23	0.14	
Ration théorique.	31	19	2.00	1.06	0.89	0.22	Cette ration est une des plus riches en protéine et en graisse.
Idem ration de pratique.	10.0	9.00	1.00	0.42	0.41	0.030	Ici encore les fèves doivent former une soupe avec le lait écrémé. Le lin est ébouillanté et la consoude est ajoutée à la soupe.—Le surplus de protéine remplace le peu de graisse qui manque.
Lait écrémé.....	1.0	0.15	0.85	0.48	0.26	0.029	
Fèves de jardin.....	0.75	0.12	0.63	0.14	0.14	0.232	
Graine de lin.....	2.50	2.30	0.20	0.06	0.06	0.010	
Jeune consoude.....							
Total.....	14.25	11.57	2.68	1.10	0.86	0.32	

TABLEAU II.—ALIMENTATION DES PORCS.—*Suite*.
EXEMPLES DE RATIONS THÉORIQUES ET DE RATIONS PRATIQUES COMPARÉES.—POUR 100 LBS. DE POIDS EN VIE.

TABLEAU II.—ALIMENTATION DES PORCS.—*Suite*.
 EXEMPLES DE RATIONS THÉORIQUES ET DE RATIONS PRATIQUES COMPARÉES.—POUR 100 LBS. DE POIDS EN VIE.

RATIONS.	Lbs. Total.	Eau, lbs.	Solides, lbs.	Sucre, lbs.	Diétersible.		REMARQUES.
					Protéine, lbs.	Graisse, lbs.	
Ration théorique.	21	16	3.99	1.66	0.53	0.23	
2 ^e me ration de pratique.							
Petit lait.....	10.0	9.40	0.60	0.44	0.08	0.050	Sans les cretons de viande, il y aurait un fort excédent de sucre dans cette ration. Le petit lait ne peut donc servir à l'alimentation des jeunes gorettes que par exception.
Fèves de jardin.....	10.0	9.20	0.80	0.12	0.10	0.029	
Graine de lin.....	1.0	0.15	0.85	0.42	0.26	0.077	
Cretons de viande.....	0.4	0.06	0.34	0.08	0.07	0.138	
Total.....	22.0	18.85	3.15	1.12	0.98	0.295	
Ration théorique.	20.	18.40	1.60	0.48	0.26	0.029	Cette ration est trop riche en graisse et trop faible en protéine. Il serait préférable et plus économique de mettre 1 lb. de fèves pour 3 lb. de graine de lin, le tout cuit avec la consoude sous forme de soupe. Dans cette ration on suppose que le lait manque tout à fait.
3 ^e me ration de pratique.							
Fèves de Jardin.....	1.0	0.15	0.85	0.48	0.14	0.252	
Graine de lin.....	0.75	0.03	0.72	0.14	0.14	0.08	
Jeune consoude.....	20.	18.40	1.60	0.48	0.40	0.08	
Total.....	21.75	18.67	3.08	1.16	0.80	0.36	
Ration théorique.	32	28	4	1.67	0.53	0.20	Cette ration est très-recommandable. Dans cette ration et celles qui suivent la quantité de graine de lin est trop faible pour rendre mou le lard produit.
1 ^{re} me ration de pratique.							
Petit lait.....	15.	14.10	0.90	0.66	0.12	0.045	
Jeune consoude.....	5.	4.60	0.40	0.12	0.11	0.029	
" herbe.....	2.	6.07	1.43	0.55	0.18	0.037	
Graine de lin.....	0.3	1.90	0.60	0.33	0.05	0.015	
Total.....	30.3	26.72	3.58	1.74	0.52	0.217	

TABLEAU II.—ALIMENTATION DES PORCS.—*Switz.*
EXEMPLES DE RATIONS THÉORIQUES ET DE RATIONS PRATIQUES COMPARÉES.—POUR 100 LBS. DE POIDS EN VIE.

RATIONS.	Lbs. Total.	Eau. lbs.	Solides. lbs.	Sucre. lbs.	DIGESTIBLE.		REMARQUES.
					Protéine. lbs.	Graisse. lbs.	
Ration théorique.	32	28	4	1.67	0.53	0.20	
2 ^e me ration de pratique.	10.	9.40	0.60	0.44	0.08	0.03	Un tiers de livre de moule de coton et une lb. de fèves ajoutées au précédent permettront d'utiliser celui-ci avec profit. Il faut cependant éviter de donner du tourteau de coton aux truies qui allaitent et aux veaux. Ceux de 60 jours et plus ne sauront souffrir de cette ration.
Foin de jardin.....	10.	8.10	0.70	0.24	0.05	0.03	
Fèves de jardin.....	1.	0.30	0.85	0.48	0.26	0.03	
Moule de coton.....	1.	0.33	0.30	0.09	0.10	0.03	
Total.....	21.33	17.68	3.65	1.71	0.68	0.14	
3 ^e me ration de pratique.	7.	6.3	0.70	0.29	0.28	0.02	Cette ration est la meilleure et la plus économique, pour bien faire profiter les jeunes porcs. On peut ainsi tenir à l'engrais avec le lait d'une seule cent livres, poids vifs, avec le lait d'une seule vache dominant 14 lbs. par jour de lait écoulé.
Lait écoulé.....	21.	17.0	4.00	1.47	0.50	0.105	
Jeune truie.....	21.	17.0	4.00	1.47	0.50	0.105	
Total.....	28.	23.3	4.70	1.76	0.78	0.125	
Ration théorique.	32	28	4	1.65	0.64	0.25	
1 ^{ère} ration de pratique.	10.	8.40	0.60	0.44	0.08	0.03	Cette ration est parfaite et très-économique, puis- qu'elle permet d'utiliser le petit-lait et le jeune foin, avec fort peu de grains. Elle est très engraisante pourvu que l'on se contente de lard bien en chair, mais pas trop gras.
Petit lait.....	10.	8.10	1.90	0.70	0.24	0.05	
Jeune truie.....	10.	0.15	0.85	0.48	0.26	0.05	
Fèves blanches.....	0.5	0.08	0.42	0.09	0.09	0.16	
Graine de lin.....	0.5	0.08	0.42	0.09	0.09	0.16	
Total.....	21.5	17.73	3.77	1.71	0.67	0.27	

TABLEAU II.—ALIMENTATION DES PORCS.—*Switz.*
EXEMPLES DE RATIONS THÉORIQUES ET DE RATIONS PRATIQUES COMPARÉES.—POUR 100 LBS. DE POIDS EN VIE.

RATIONS.	Lbs.	Eau.	Solide.	Sucre.	Protéine.	Graisse.	DIGESTIBLE.
Ration théorique.	32	28	4	1.65	0.64	0.25	
1 ^{ère} ration de pratique.	10.	8.40	0.60	0.44	0.08	0.03	Cette ration est parfaite et très-économique, puis- qu'elle permet d'utiliser le petit-lait et le jeune foin, avec fort peu de grains. Elle est très engraisante pourvu que l'on se contente de lard bien en chair, mais pas trop gras.
Petit lait.....	10.	8.10	1.90	0.70	0.24	0.05	
Jeune truie.....	10.	0.15	0.85	0.48	0.26	0.05	
Fèves blanches.....	0.5	0.08	0.42	0.09	0.09	0.16	
Graine de lin.....	0.5	0.08	0.42	0.09	0.09	0.16	
Total.....	21.5	17.73	3.77	1.71	0.67	0.27	

TABLEAU II.—ALIMENTATION DES PORCS.—*Suite*.
 EXEMPLES DE RATIONS THÉORIQUES ET DE RATIONS PRATIQUES COMPARÉES.—POUR 100 LBS. DE POIDS EN VIE.

RATIONS.	Lbs. Total.	Eau. lbs.	Solide. lbs.	Supr. lbs.	DIGESTIBIL.		REMARQUES.
					Protéines lbs.	Graisses lbs.	
1^{ère} ration de 120 à 130 jours.—<i>Suite</i>.							
Ration théorique.	32	28	4	1.65	0.64	0.35	
2 ^{ème} ration de pratique.							
Petit lait.....	10.	9.40	0.60	0.44	0.08	0.03	
Jeune tréfle.....	10.	8.10	1.90	0.70	0.22	0.06	
Fèves blanches.....	0.5	0.07	0.43	0.24	0.13	0.015	
Moullée de coton.....	1.	0.09	0.91	0.27	0.20	0.008	
Graine de lin.....	0.2	0.06	0.17	0.4	0.03	0.067	
Total.....	21.7	17.69	4.00	1.69	0.68	0.26	Cette ration est également riche et bonne.
3^{ème} ration de pratique.							
Lait écrémé.....	10.	9.00	1.00	0.42	0.41	0.030	
Fèves vert (jeune).....	5.	4.05	0.95	0.36	0.19	0.033	
Pois.....	1.	0.14	0.86	0.53	0.20	0.019	
Lin.....	1.	0.04	0.21	0.56	0.10	0.053	
Total.....	17.30	13.44	3.88	1.97	0.94	0.230	Cette ration est fort engraisante mais coûteuse. Il faudra détrempier les farines à l'eau. Elle conviendrait mieux pour faire du lard très gras.
4^{ème} ration de pratique.							
Lait écrémé.....	10.	9.	1.00	0.42	0.41	0.030	
Jeune tréfle.....	10.	8.30	1.70	0.72	0.38	0.070	
Fèves blanches.....	1.	0.15	0.85	0.49	0.26	0.029	
Total.....	21.	17.45	3.55	1.63	1.05	0.129	C'est une ration modale et très économique. Le tréfle doit être très jeune, bien nourri et ne pas dépasser 9 à 10 pouces de hauteur.
5^{ème} ration de pratique.							
Patates (P. de terre).....	5.00	3.75	1.25	1.03	0.10	0.015	
Fèves blanches.....	1.00	0.15	0.85	0.49	0.26	0.029	
Graine de lin.....	0.25	0.04	0.21	0.03	0.04	0.003	
Moullée de coton.....	1.00	0.10	0.90	0.27	0.30	0.008	
Total.....	7.25	4.04	3.21	1.82	0.70	0.235	Cette ration fait voir l'excédant de sucre dans les patates, et la difficulté de combiner la ration modale dans laquelle entre les patates, — à moins d'y ajouter des cretons de viande.

Ration d'engraissement de 120 à 200 jours.—*Suite*.

Ration de 120 à 130 jours.

37. NOTES À PRENDRE.—Le cultivateur intelligent, qui désire rendre l'engraissement des porcs de plus en plus profitable, fera bien de noter soigneusement, de jour en jour et d'année en année, tout ce qui est de nature à lui servir de renseignement, dans l'avenir. Par exemple, la race, l'âge, la vigueur, et le poids approximatif des porcs, au moment de les engraisser; la quantité exacte et l'espèce de nourriture employée depuis le sevrage, et pendant l'engraissement; la préparation donnée à la nourriture; la durée de l'engraissement et les résultats exacts obtenus; enfin, tous les faits qui peuvent donner de l'expérience et permettre de perfectionner cette industrie si importante.

DEMANDE D'EXPÉRIMENTATION

SUR L'ALIMENTATION DU BÉTAIL.

M. le Secrétaire lit la résolution suivante :

Proposé par M. E. Castel, secondé par M. J. C. Chapis, que, considérant l'importance économique d'une règle sûre et certaine pour le calcul des rations alimentaires du bétail, la Société d'Industrie Laitière de la province de Québec prie instamment les officiers de la Ferme Expérimentale d'Ottawa et des différentes stations agronomiques des Etats-Unis, de faire expérimentalement la comparaison des différents systèmes d'alimentation rationnelle et notamment celle des deux méthodes qu'on peut, en les désignant par le nom de leurs auteurs, appeler la méthode Wolf et la méthode Creval, en vue de déterminer notamment le rôle des sucres dans l'alimentation.

Adopté à l'unanimité.

SÉANCE DU JEUDI MATIN, 6 DÉCEMBRE.

DISCOURS DE M. E. P. BENDER.

MONSIEUR LE PRÉSIDENT,

MESSIEURS,

Ayant assisté hier aux séances de votre convention, j'ai été fort intéressé par tout ce qui s'y est dit et je suis convaincu que, si vous mettez en pratique les conseils qu'on vous a donnés, celui surtout d'être très soigneux dans votre fabrication, vous arriverez certainement à contrôler le commerce de beurre en Angleterre. Depuis bien des années, messieurs, je

m'occupe de
valeur des p
du Danemar
ici; il n'y a
longtemps qu
nous ne pouv
qualité, et la
gleterre, pour
la province de
absolument.
vendre notre l
que nous l'au
nous obtiendr
nécessité de fa
de la qualité d
mettez dans d
marché avec u
qualités qu'il a
vous n'obtien
mois d'octobre
à Liverpool dan
canadien n'a att
parce que le be
parfait et il arri
conditions, nous
ces mêmes quot
un shilling et qu
j'ai mangé de vo
plus délicieux. I
de la déféctuosité
Quand au fr
la livre, tandis qu
nous faisons d'aus
travaillé, en 188
des réfrigérateurs
pagnie d'abattoirs,
messieurs, ce qui

m'occupe de cette question. J'ai parcouru une grande partie de l'Europe pour y étudier la valeur des produits agricoles transformés, et le moyen de les mettre sur le marché. Le beurre du Danemark est certainement aussi bon que le meilleur beurre que nous puissions produire ici; il n'y a là rien d'étonnant, puisque les Danois s'occupent de cette industrie depuis plus longtemps que nous; ayant le marché à leur porte, ils réalisent de plus grands profits que nous ne pouvons le faire, et sont par là même d'autant plus encouragés à produire la meilleure qualité, et la plus grande quantité. Mais rien ne vous empêche cependant d'obtenir en Angleterre, pour votre beurre, les prix que le Danemark y obtient; j'irai même jusqu'à dire que la province de Québec obtiendrait de meilleurs prix que le Danemark, si nous le voulions absolument. Dans la province de Québec, il ne nous manque qu'une chose: c'est de pouvoir vendre notre beurre et notre fromage à leur juste valeur. Si nous avions, comme j'espère que nous l'aurons bientôt, le moyen de transporter notre beurre, frais, en Angleterre, alors, nous obtiendrions le juste prix de notre article. Tous les cultivateurs comprendront alors la nécessité de faire du bon beurre et du bon fromage, lorsque le succès ne dépendra plus que de la qualité de l'article. Si vous prenez votre beurre en bonne condition et que vous le mettiez dans des réfrigérateurs pour le transport, vous ne pouvez manquer d'arriver sur le marché avec un bon article. Ce beurre sera ferme, froid; enfin il aura conservé toutes les qualités qu'il avait au moment de sa fabrication. Alors je ne vois aucune raison pour que vous n'obteniez pas les meilleurs prix sur le marché. J'ai ici les prix du marché pour le mois d'octobre dernier; je prends la quotation de tout le mois. Le beurre danois s'est vendu à Liverpool dans le mois d'octobre dernier, de 23½ cts à 24½ cts la livre; et je vois que le beurre canadien n'a atteint que 20 cts et 22 cts la livre. Pourquoi cette différence de prix? C'est parce que le beurre danois est bien expédié en Angleterre. Il est expédié dans l'état le plus parfait et il arrive sur le marché dans les meilleures conditions possibles. Sous les mêmes conditions, nous obtiendrions certainement, avec notre beurre, les mêmes résultats. Dans ces mêmes quotations, je vois que le beurre frais s'est vendu de un shilling et deux pences à un shilling et quatre pences, c'est-à-dire de vingt-huit à trente-deux cents la livre. Messieurs, j'ai mangé de votre beurre; dans les vieux pays et ailleurs, je n'ai jamais mangé de beurre plus délicieux. Pourquoi donc la différence de prix sur le marché? Encore une fois, à cause de la défectuosité des moyens de transport.

Quand au fromage, d'après les mêmes quotations, le nôtre se vendait de 10½ cts à 11½ cts la livre, tandis que le fromage étranger atteignait de 11 9/10 à 15 1/5 cts; et cependant nous faisons d'aussi bon fromage que partout ailleurs. C'est pour ces raisons que j'ai tant travaillé, en 1889, à obtenir du gouvernement une subvention qui nous permit d'avoir des réfrigérateurs à bord de nos steamers de transport. Je proposais la création d'une compagnie d'abattoirs, et celle d'une ligne de steamers rapides, à réfrigérateurs. Vous savez, messieurs, ce qui est arrivé: les commerçants se sont ligüés et se sont dit: "Nous ne per-

mettrons pas que ce projet soit mis à exécution, ça gênerait notre commerce. Il faut que les cultivateurs continuent à nous sacrifier la moitié de leurs profits; il faut faire manquer ce projet." Ils sont allés auprès du gouvernement; ils se sont emparés de la presse; ils ont dénaturé mon projet et l'ont qualifié d'absurde; enfin, ils n'ont rien épargné pour le faire échouer. On a été jusqu'à dire que mon projet tendait à voler les capitalistes anglais. Ceux-ci m'ont accusé d'être un voleur, parce que j'avais réussi à obtenir, pour le terrain qui m'avait été concédé, 15,000 louis sterling de la ville des Trois-Rivières. On m'a accusé de vouloir faire tourner cette transaction à mon propre profit, alors que je n'avais pas touché un sou, et que j'étais simplement porteur d'une "résolution" de la corporation m'accordant la somme en question lorsque le projet serait en voie de s'accomplir. Toutes ces accusations, toutes ces calomnies étaient lancées par des spéculateurs qui voulaient rester maîtres de notre commerce. On en fit tant que mon projet échoua.

Je ne me laissai pas décourager par ce premier échec. Je suis retourné en Angleterre, j'ai démontré aux négociants de là-bas, que nous produisions beaucoup sans grands profits, faute de moyens pour écouler nos produits; que lorsque le bœuf se vendait ici 4½ cts à 5 cts, le mouton se vendait le même prix; que, dans la province de Québec, nous avions des milliers, et des centaines de milliers de livres de bétail que nous ne pouvions utiliser qu'en en faisant du *consommé*; que chaque année il y avait à peu près deux cent mille veaux mis en *consommé*, parce que nous n'avions aucun moyen de les utiliser. Vous savez qu'en Angleterre et en Allemagne, il y a des marchés spéciaux pour le veau. Je les ai convaincus que notre production de ces sortes de viandes pouvait alimenter leur marché à bonnes conditions, vu l'abondance de ces produits chez nous. Alors ils m'ont dit: "Retournez au Canada, et demandez au gouvernement de garantir un intérêt de 4 0/0 sur le capital qu'il vous faut, et nous vous fournirons l'argent." Alors je suis revenu et me suis adressé à Ottawa. A Ottawa, on ne voulut pas m'entendre. Le souvenir de la première tentative gâtait tout. Là encore, on intrigua contre moi. On m'accusa de mal représenter la chose au gouvernement; on m'accusa de faire tort aux intérêts du pays, à l'étranger. Enfin, on fit tout ce que l'on put contre moi. Cependant, je ne me rebutai pas, et j'essayai de faire comprendre l'importance d'un commerce de viande avec l'Angleterre. Je voyais le lard se vendre sur les marchés 4½ cts., je dis: "Ca prend quatre livres de nourriture pour faire un livre de lard; il vous reste donc seulement ¼ de cent de profit par livre: cela n'est pas satisfaisant. D'après les quotations de Liverpool et de Hambourg, vous vendez là, le porc 11 cts la livre. Prenez quotations de Liverpool et de Hambourg, vous vendez là, le porc 11 cts la livre. Prenez deux cents pour le fret; il vous reste 9 cents. Comparé au prix d'ici, ça fait une bonne différence. Comme vous voyez, il m'a fallu passer à travers une foule de difficultés, pour réussir à faire comprendre l'avantage d'un tel commerce pour nous. Plusieurs de ceux qui m'avaient combattu dans les commencements ont admis dans la suite, qu'ils n'avaient pas, tout d'abord, compris mon projet, et qu'ils étaient revenus de leur première opinion. Mon-

sieur Bicke
facilité par

Messie
pour leur fo
000 par ann
elle n'a pas
adressé à tou
pagnies a été
On a répond
mettre à une

Mainten
nous obtiend
représentants
pour s'occupe
teurs n'aurai
de l'exportati
inspecteurs;
rence s'il y a
vous n'avez pa
maîtres de vot
de votre articl
tion, pour clas
vaises, le beur
32 cts. Comm
vous voyez, ser
seulement vous

Messieurs,
de Québec pou
moutons, six ce
cents livres de
cinq cents livres
\$3.37, à 7½ la l
tons \$0.50 le co
pour la perdrix,
ça peut donner
terre à bord des
d'octobre dernie

sieur Bickerdike, ent'autres, a fini par admettre l'avantage pour nous d'un tel commerce, facilité par un service rapide de steamers.

Messieurs, des steamers rapides ne peuvent pas venir ici sans qu'il y ait des abattoirs pour leur fournir un trafic suffisant. Le charbon seul de ces steamers là coûte environ \$700,000 par année. Comment voulez-vous qu'une compagnie subsiste avec un pareil système, si elle n'a pas un trafic de marchandises express très considérable. Le gouvernement s'est adressé à toutes les grandes compagnies de navigation, et la réponse de chacune de ces compagnies a été qu'il fallait absolument des abattoirs pour alimenter un trafic express suffisant. On a répondu que le transport du beurre et du fromage seuls n'était pas suffisant pour permettre à une compagnie de tenir une ligne de steamers rapides et à réfrigérateurs.

Maintenant, quel serait le système employé pour expédier nos produits, dans le cas où nous obtiendrions une ligne rapide de steamers à réfrigérateurs. Il faudrait qu'un ou deux représentants des syndicats de beurreries et de fromageries fussent choisis par ces syndicats, pour s'occuper exclusivement de la tenue des livres de comptes d'exportation. Les exportateurs n'auraient qu'à faire entrer le montant de leur exportation dans les livres, au moment de l'exportation. Vous recevez, avant l'expédition, le prix de votre beurre, à l'évaluation des inspecteurs; vous recevez le prix du beurre ordinaire, et, après la vente, vous recevez la différence s'il y a une différence en votre faveur. Vous contrôlez vous même votre commerce, et vous n'avez pas de compte à rendre à une compagnie quelconque. Vous êtes absolument maîtres de votre commerce, et, par l'entremise de vos représentants, vous contrôlez la vente de votre article avant même l'expédition. Un inspecteur serait là, au moment de l'expédition, pour classer les différentes qualités de produits. D'après les quotations les plus mauvaises, le beurre vaut, sur le marché anglais, 23 cts la livre, et je l'ai vu atteindre jusqu'à 32 cts. Comme le prix d'exportation n'excéderait pas deux cents par livre, les profits comme vous voyez, seraient considérables. Messieurs, je ne suis pas exportateur, et je suis venu seulement vous exposer mon projet, mais tout ce que je vous dis est exact.

Messieurs, avec ce système que j'essaie d'introduire, chaque cultivateur de la province de Québec pourrait exporter au moins par année : un bœuf, cinq veaux, cinq porcs, et cinq moutons, six couples de volailles, quelques couples de perdrix, cent douzaines d'œufs, quatre cents livres de beurre. Je donne une quantité moyenne. Eh bien, calculez ; un bœuf de cinq cents livres à $4\frac{1}{2}$: \$22 50 ; c'est le prix qu'on vend ici. Le veau, autour de la ville, \$3.37, à $7\frac{1}{2}$ la livre ; le mouton, \$2.00 pièce ; le lard, 6 cts la livre ; pour les volailles, mettons \$0.50 le couple. Disons \$1.40 pour l'oie, le couple ; \$0.90 pour le canard, et \$0.60 pour la perdrix, puis \$0.20 pour le beurre ; additionnez le montant de cette production-là : ça peut donner quelque chose comme \$212.73. Eh bien, ces articles transportés en Angleterre à bord des steamers à réfrigérateurs, nous donneront, d'après les quotations du mois d'octobre dernier : pour le bœuf, de 5 cts à $12\frac{1}{2}$ cts la livre. D'après la moyenne des quota-

tions pour le mois d'octobre, vous feriez avec la même quantité de viande qu'ici, \$45 00 ; pour le lard, vous feriez \$110.00, au lieu de \$60.00. Les volailles que vous vendez ici \$0 50 se vendent là une piastre. Le dinde, \$1.98 au lieu de \$1.40. Les oies, \$1.63 la pièce, au lieu de \$1 40. Le canard \$1.44 au lieu de \$1.00 ; la perdrix, \$1.00 la pièce, au lieu de \$0.20. Enfin, vous arrivez au montant de \$373.58, au lieu de \$212.73 que vous faites ici. C'est une différence, n'est ce pas, qui en vaut la peine. Moins les frais de réfrigérateurs, transport et commissions, \$55.60, les cultivateurs auraient obtenu \$105.20 de plus. Si le quart des cultivateurs de cette province seulement en avaient bénéficié, ce surplus aurait été de \$5,260,000. Messieurs, j'aurais bien voulu être entendu, lorsque l'on m'accusait de ne chercher, en essayant de faire accepter mon système, que mon propre intérêt. Je ne sais pas si, devant les chiffres que je viens de vous donner, on aurait pu continuer à m'accuser de ne chercher que mon propre intérêt, et non l'intérêt des cultivateurs de la province de Québec. Eh bien, messieurs, si vous croyez à ces chiffres, si vous pensez comme moi, qu'un pareil système d'exportation serait pour les cultivateurs une source de profits considérables, j'espère que vous userez de toute votre influence auprès des gouvernements pour que cette ligne rapide de steamers soit organisée, et pour que le projet des abattoirs s'accomplisse enfin. Jusqu'à présent, nous n'avons pas pris les moyens de rendre nos industries les plus payantes possible. Mais c'est aujourd'hui le temps plus que jamais de voir à faire les améliorations dont nous avons besoin.

Messieurs, à part la perte que nous subissons dans la production du beurre, il y a encore la perte que nous faisons dans la production du lard. Je vais vous dire pourquoi nous sommes forcés de perdre aussi dans notre production de lard. C'est parce que, ici, dans notre pays, nous n'avons pas ce qu'il faut pour fumer le jambon. Vous savez l'énorme consommation de jambon qui se fait en Angleterre. Eh bien, au lieu de vendre votre porc ici, à cinq et six cents la livre, vous le vendriez en Angleterre, comme s'y vend l'Irish bacon, de dix à onze cents et demie la livre. Pourquoi ne transporterions-nous pas notre viande de porc en Angleterre, au moyen des réfrigérants ? Pourquoi ne transporterions-nous pas notre lard comme nous pourrions transporter notre beurre et notre fromage, comme nous pourrions transporter nos volailles, nos œufs, et le reste. Messieurs, je soumetts toutes ces choses à votre considération

Je suis venu ici vous parler d'un projet à l'accomplissement duquel j'ai voué tous mes efforts depuis quelques années : vous m'avez fait l'honneur de m'écouter, je vous remercie.

M. L. E. PRÉ

L'an d
à notre publ
s'occupe d'é
dans chaq
tort de me s
cette institut
que l'on devr
où tous les p
ce mot nous
et il est impo
dépend notre

Les cais
homme du pe
que cet homm
flair de tout o
tution devait
tion. Rien d
Autriche, en l
peine que le m
pénétrant en A

Déjà la Sa
manière toute
de lui un prêtr
sa bénédiction

Voyons n
C'est, comme je
gues quand ils
d'épargne des vi
la longueur du
dépôts, quand le
gouset ? Je rép
curé à la campag

CONFÉRENCE DE M. L'ABBÉ F. P. COTÉ;

Missionnaire Agricole.

LE CRÉDIT AGRICOLE PAR LES CAISSES RURALES.

M. LE PRÉSIDENT,

MESSIEURS,

L'an dernier, lors de la convention de l'Industrie Laitière à St-Hyacinthe, je soumettais à notre public (d'après l'avis et les sollicitations d'un homme qui, depuis plusieurs années, s'occupe d'économie rurale et domestique), l'à propos, pour ne pas dire la nécessité, d'établir dans chaque paroisse une caisse d'épargne et de prêt en faveur des agriculteurs. J'ai eu le tort de me servir dans cette occasion du mot de *banque*. Ce mot ne rend pas bien l'idée de cette institution, qu'on nomme en Europe, une *caisse rurale*, système Raiffeisen. Je crois que l'on devrait se servir dans cette province du nom de Caisse paroissiale. Je crois où tous les paroissiens déposeront leurs économies, leurs épargnes de chaque jour. D'ailleurs, ce mot nous rappellerait un système qui a fait notre force comme peuple canadien français, et il est important pour nous de réveiller et d'activer le plus possible cet esprit paroissial, d'où dépend notre avenir.

Les caisses rurales sont originaires d'Allemagne. C'est un instituteur de campagne, un homme du peuple qui, témoin de la misère des paysans, imagina ce système. J'ajouterai que cet homme jouissait d'une réputation de sainteté. Aussi l'Eglise catholique, qui a le flair de tout ce qui est pour le bien de l'humanité, comprit vite les bienfaits que cette institution devait apporter à la classe rurale et pauvre. Aussi la prit-elle bientôt sous sa protection. Rien d'étonnant donc, qu'elle se soit répandue non seulement en Allemagne, mais en Autriche, en Italie, en Russie même, et plus récemment en France, où, depuis deux ans à peine que le mouvement est commençé, on a déjà fondé 150 de ces caisses. Et voilà, qu'elles pénètrent en Angleterre et en Irlande.

Déjà le Souverain Pontife avait béni cette institution, mais il vient de le faire d'une manière toute particulière. Il y a quelques semaines, ce Pontife des pauvres appelait auprès de lui un prêtre qu'il chargeait de répandre ces caisses dans le sud de l'Italie, et lui donnait sa bénédiction en même temps qu'il bénissait son œuvre.

Voyons maintenant : 1o. CE QUE SONT LES CAISSES RURALES OU PAROISSIALES.— C'est, comme je l'ai déjà dit, une caisse, où tous les paroissiens pourront déposer leurs épargnes quand ils le voudront, et qui donnera aux déposants le même intérêt que les caisses d'épargne des villes ou les banques ordinaires, c'est-à-dire trois ou quatre pour cent, suivant la longueur du temps des dépôts. Vous me direz peut-être : Oui ! Vous allez en avoir des dépôts, quand les cultivateurs ont de la peine à vivre et qu'ils n'ont jamais d'argent dans le gousset ? Je réponds qu'il y a plus d'argent qu'on ne le pense dans les campagnes. Je suis curé à la campagne, et dans une paroisse relativement jeune ; elle a moins de 50 ans d'exis-

tence, et il n'y a que trente quatre ans qu'il y a un curé résident. Cependant l'été dernier, ayant besoin pour l'Œuvre et Fabrique de deux à trois cents piastres, je dis dans un magasin devant quelques personnes, que je recevrais en dépôt, pour remettre dans un an ou deux, trois cents piastres. J'ai reçu plus que ce montant dans l'espace de quelques jours et j'en ai refusé autant. Je ne doute pas que si j'avais fait une annonce publique à cet effet, j'aurais reçu peut être plus d'un millier de piastres, et de gens que je n'aurais pas cru avoir d'argent en réserve. Depuis que l'industrie laitière apporte dans nos campagnes de l'argent tous les mois et même tous les quinze jours, les cultivateurs en réservent un peu pour les besoins imprévus. Ils en réserveraient même probablement davantage, s'ils avaient la possibilité d'en effectuer le dépôt sans se déplacer, et en toute sûreté.

20. COMMENT ÉTABLIR CES CAISSES ?—De la même manière que l'on établit une société quelconque. Quelques paroissiens s'unissent avec faculté de s'adjoindre d'autres paroissiens, tous si possible, et se rendent conjointement solidaires pour un crédit d'une somme déterminée, disons un tiers ou la moitié de l'estimation municipale de leurs biens. Alors il n'y a plus de crainte de déposer des épargnes entre les mains de leur secrétaire-trésorier, car leur garantie est plus que suffisante, même aux yeux des hommes d'affaire, pour les rassurer complètement. Aussi, malgré le nombre de plusieurs milliers de ces caisses établies aujourd'hui, pas une encore n'a failli, ni même fait perdre un centin aux déposants depuis cinquante ans.

30. QUE FERONT LES CAISSES DE L'ARGENT DÉPOSÉ ? Elles le prêteront aux sociétaires pour un but utile et pour améliorer leur position : et ce prêt ne devra pas dépasser une somme déterminée d'avance par les directeurs. D'abord, pour être sociétaire, il faudra être rangé, économe, travaillant, sobre et surtout honnête. Nul n'est admis à moins d'avoir ces qualités et de jouir d'une bonne réputation. Pour avoir ensuite un prêt quelconque, il faudra mentionner le but de l'emprunt, qui devra être une amélioration agricole ou de métier, car les gens de métier pourront être sociétaires. Si quelqu'un employait l'argent emprunté à un autre but que celui mentionné dans l'emprunt, et qui ne serait pas approuvé par les directeurs, ceux-ci pourraient exiger le remboursement immédiat de l'emprunt, et rayer le nom de l'emprunteur du nombre des membres de la société. L'emprunteur devra de plus fournir une caution solvable au jugement des directeurs. Et comme les directeurs et les sociétaires sont tous des paroissiens, il leur sera difficile, sinon impossible, de se tromper sur la solvabilité de l'emprunteur et de sa caution.

40. QUELLE DIFFÉRENCE Y AURA-T-IL DONC ENTRE LES CAISSES PAROISSIALES ET LES BANQUES ORDINAIRES ?—Voici les principales différences :

a. Les banques ne prêtent que pour un temps court et avec de forts intérêts ; les caisses prêteront à un intérêt qui ne dépassera pas cinq pour cent et pour le temps fixé sur le billet, sans avoir à le renouveler, sinon tous les cinq ans, temps déterminé par la loi. L'emprunteur

s'entend
les plus fi
quand il

b. caisse rur
nécessaire
cier pour

c. I. rédigibles
pas intérêt

d. I. des amélior
partagé en

e. S. f. L. comptabilit
paroissiales

g. Et des paroi
procurer ch

besoin de to

Pour te
avantage po

je n'aurai po
et de les étal
ont fait déjà
je prends con

M. Bar
avait l'appui
depuis longte

entreprise, ce
Côté, parce q
encouragemen

d'économie de
et de plus, qu

nous en a dit
que celle dont

s'entendra avec les directeurs pour l'acquittement de son billet aux époques qui lui paraîtront les plus favorables; il lui sera même loisible de s'acquitter en tout temps et par à-comptes quand il le voudra.

b. Il n'y a pas de mises dans ces caisses et par conséquent pas de dividendes. La caisse rurale est une affaire de charité chrétienne. Il n'y a de dépenses que celles absolument nécessaires et indispensables, livres, papiers, encre, etc, etc., et une faible rétribution au caissier pour cela.

c. Les directeurs s'acquittent de leurs fonctions gratuitement pour un an. Ils sont rééligibles indéfiniment et gratuitement toujours. Comme il n'y a pas de dividende, ils n'ont pas intérêt à faire beaucoup d'affaires, mais bien à les faire sûrement.

d. Le résidu ou la réserve s'il y en a, et il y en aura, ne peut être employé que pour des améliorations publiques et des besoins généraux de la paroisse. Il ne peut jamais être partagé entre les sociétaires.

e. S'il y avait des pertes, la réserve servirait à les couvrir.

f. La tenue des comptes est toute simple et pourvu que l'on ait une idée ordinaire de comptabilité, l'on pourra facilement remplir la fonction de comptable de ces sortes de caisses paroissiales.

g. Enfin l'argent des cultivateurs restera dans la paroisse à l'avantage de l'agriculture et des paroissiens, au lieu d'aller dans les villes profiter aux commerçants, qui pourront s'en procurer chez eux, et s'enrichir à même leur argent, et non aux dépens de l'agriculture, qui a besoin de toutes les épargnes des cultivateurs.

Pour toutes ces considérations, je crois que l'établissement de ces caisses serait un grand avantage pour tous les habitants des paroisses et améliorerait leur position. Aussi, tant que je n'aurai pas de preuves évidentes du contraire, je m'efforcerais d'en prouver les avantages et de les établir partout où la chose sera possible. Je ne vois pas pourquoi ces caisses, qui ont fait déjà tant de bien en Europe, n'en feraient pas autant en Canada. Sur ce, Messieurs je prends congé de vous et vous remercie de votre bienveillante attention.

M. Barnard. — Il suffisait de savoir que ce projet d'établissement des caisses rurales avait l'appui du clergé, pour croire que c'était un bon projet. Nous sommes fixés là dessus depuis longtemps. Depuis longtemps, nous savons que, lorsque notre clergé encourage une entreprise, cette entreprise est bonne. Il n'y a donc rien à craindre du projet de M. l'abbé Côté, parce que je sais que le clergé l'encourage beaucoup. J'espère donc que, avec cet encouragement de la part du clergé, M. l'abbé Côté réussira à introduire ce système de caisses d'économie dans toutes nos paroisses. Je regrette de ne pouvoir parler de ce nouveau projet, et de plus, que monsieur l'abbé n'ait pas eu le temps de l'exposer plus en détail, mais ce qu'il nous en a dit suffit, j'en suis convaincu, à faire comprendre que c'est une idée excellente que celle dont M. l'Abbé vient de nous parler.

M. Fisher.—Si nous n'étions pas aussi pressés par l'heure du train, je me ferais un plaisir de dire quelques mots des échantillons d'ensilage que nous venons d'examiner ; mais comme le temps nous manque, je vais remettre le rapport du comité à notre secrétaire pour qu'il l'insère dans notre rapport annuel.

RAPPORT DU COMITÉ

CHARGÉ D'EXAMINER LES ÉCHANTILLONS D'ENSILAGE.

Les échantillons d'ensilage qui nous ont été soumis sont au nombre de 10, numérotés de 1 à 10. Nous les avons classés dans l'ordre suivant :

1er.—Echantillon No. 7, appartenant à M. Joseph Trudel, de St. Prosper, comté de Champlain.

2ème.—Echantillon No. 1, ensilage de trèfle, à Monsieur L. Timothée Brodeur, de St Hugues.

3ème.—Echantillon No. 4, blé d'Inde, à M. Milton MacDonald, M. P. P., Acton Vale, comté de Bagot.

4ème.—Echantillon No. 8, blé d'Inde, à M. Louis Gendreau, St. Georges de Beauce.

5ème.—Echantillon No. 9, à M. J. E. Plamondon, de Wotton, Comté de Wolfe.

6ème.—Echantillon No. 2, à M. D. O. Bourbeau, de Victoriaville.

7ème.—Echantillon No. 3, à M. L. Timothée Brodeur, de St. Hugues de Bagot.

8ème.—Echantillon No. 5, à M. Louis Morin, de St. Ours.

9ème.—Echantillon No. 6, à M. P. Lacourcière de Batiscan.

10ème.—Echantillon No. 10, à M. S. Fortier, de St. Hermas, Deux Montagnes.

Les membres du Comité : S. A. Fisher ; D. O. Bourbeau ; J. L. Lemire.

MARQUE DE COMMERCE POUR LE FROMAGE ET LE BEURRE.

M. J. de L. Taché présente la résolution suivante :

“Proposé par M. J. de L. Taché, secondé par M. Ed. A. Barnard, que la Société d'Industrie Laitière fasse enregistrer une marque de commerce pour le beurre et le fromage, dont l'usage ne sera concédé qu'aux fabriques syndiquées ou qui rencontreront certaines autres exigences d'un programme se rapportant aux constructions, à l'outillage, au fabricant, et au lait reçu à la fabrique, et établi de manière à donner aux fabriques se servant de la marque le bénéfice de leur bonne fabrication, en même temps qu'au public des garanties sérieuses de bonne fabrication ;

“Et que cette convention remette au comité exécutif de cette société le soin de déterminer ce programme.”

Adopté à l'unanimité.

M. A.
ments et ap
“Nou
és à la con
Après
exposés par
unanimés à
Messieurs m
Nous av
gnie de Maté
vateur trop é
Tous les
Nous av
magerie ou de
en général dev

M. le Sec
“Proposé
tement d'agri
ou régionales, q
fromage et le be
leçons de choses,
fabrication ; et q
position ainsi que
pés et montrés at
tir les qualités de
nier cas des remè
M. Linière
résolution suivant
“Que cette a
“Laitière pour les
“Et que les o
“la société pour l'
“Adopté à l'u

M. Alexis Chicoine donne lecture du rapport du comité chargé d'examiner les instruments et appareils de laiterie.

"Nous, sous-signés, nommés pour examiner les instruments et appareils de laiterie, exposés à la convention, avons l'honneur de présenter notre rapport ainsi qu'il suit :

Après avoir examiné aussi minutieusement que possible tous les instruments et appareils exposés par MM. Carrier, Lainé & Co., de Lévis, et la fonderie de Plessisville, nous sommes unanimes à déclarer que tous ces instruments et appareils sont de première classe et que ces Messieurs méritent l'encouragement du public.

Nous avons examiné également une centrifuge Danoise à main, exposée par la Compagnie de Matériel de laiterie, qui a beaucoup de mérite et devrait se trouver chez tout cultivateur trop éloigné d'une fromagerie ou d'une beurrerie pour y porter son lait.

Tous les hache-paille, moulins à battre, etc., méritent notre approbation.

Nous avons examiné enfin un canistre aérateur de M. Thibault, que tout patron de fromagerie ou de beurrerie, soucieux de ses intérêts personnels et de ceux de l'industrie laitière en général devrait s'empresse de se procurer.

Signé ALEXIS CHICOINE,
SIMÉON LAROCHELLE,
GAB. DESROCHES.

M. le Secrétaire donne lecture de la résolution suivante :

"Proposé par Monsieur Emile Castel, secondé par M. Alexis Chicoine, que le département d'agriculture de Québec soit prié d'imposer aux compagnies d'exposition, provinciales ou régionales, qu'il subventionne, l'obligation de donner une série de prix spéciaux pour le fromage et le beurre, à la condition, pour permettre à ces expositions de devenir de véritables leçons de choses, que les produits exposés à ce concours soient accompagnés d'une feuille de fabrication ; et que les fromages et les beurres primés soient achetés par la compagnie d'exposition ainsi que quelques lots de fromage et de beurre de qualité inférieure, pour être coupés et montrés au public à certaines heures de la journée par un expert chargé de faire ressortir les qualités des bons ou de montrer les défauts des mauvais avec indication dans ce dernier cas des remèdes à y apporter, ou des soins à prendre pour les éviter.

M. Linière Taschereau, secondé par Messieurs Lessard et David Perron, propose la résolution suivante :

"Que cette assemblée offre des remerciements aux membres de la Société d'Industrie Laitière pour les enseignements qu'ils ont donnés durant cette convention,

"Et que les citoyens de la Beauce sont particulièrement reconnaissants aux membres de la société pour l'honneur qu'ils leur ont fait en se réunissant ici cette année ;

"Adopté à l'unanimité."

M. le Président :—Messieurs, notre convention va s'ajourner, et, avant de vous dire adieu, j'ai, comme président, quelques mots à vous dire : d'abord, personnellement, je me joins aux citoyens de la Beauce qui ont proposé une motion de remerciements pour les directeurs de notre société ; personnellement, je remercie messieurs les directeurs d'avoir bien voulu se rendre à l'invitation de nos concitoyens de Beauce, en consentant à se rendre ici cette année pour notre convention. Comme président de la société, j'ai les plus grands remerciements à présenter aux citoyens de la Beauce pour le bon accueil qu'ils nous ont fait, et, particulièrement aux citoyens de St. Joseph pour l'empressement avec lequel ils ont mis leurs maisons à notre disposition. Au nom de la société, je remercie tous ceux qui ont bien voulu encourager par leur présence les travaux de notre convention, et en particulier les journaux qui ont envoyé leurs représentants à notre convention pour en publier le compte-rendu, et je fais des vœux pour que la convention de l'année prochaine nous réunisse en aussi grand nombre que cette année. Cette convention très importante sera tenue à Waterloo. Au revoir, Messieurs, à l'année prochaine.

Supplément au Rapport de la Convention.

NOTA.—Les travaux qui suivent devaient être lus à la convention, le temps ayant fait défaut pour les communiquer de vive voix à l'assemblée, il a été décidé comme les années précédentes de les inclure dans le rapport annuel.

RAPPORT DE M. GEO. W. FERGUSON,

Inspecteur du Syndicat No. 2 de la Division No. 10 (Comté de Shefford).

AUX MEMBRES DU SYNDICAT NO. 2 DU COMTÉ DE SHEFFORD,

MESSIEURS,

J'ai beaucoup de plaisir à vous faire un court rapport de ma seconde saison de travail en qualité d'inspecteur de votre syndicat. J'ai commencé mon travail le 1er Mai et je l'ai terminé le 31 octobre. Durant cette période, j'ai fait l'épreuve du lait 154 jours, sans compter 175 courtes visites. Le nombre des échantillons éprouvés atteint 7000, et je suis heureux d'être à même de constater que j'ai trouvé en somme une amélioration sensible sur la

qualité du
sement à de
qualité nor
amende. Il
a été de 610

Quinze
dans chacun
fus obligé de
fait de 6 à 7
fabriques se

Entrepre
plan de payer
mettant fin à
moyenne de le
part de profit,
ont adopté ce
le pas sans au

La résolu
sont obligés à
à leur fabrique
observée et a d
de tant de pert

Je dois au
travailleurs, tou
de leur mieux p

En conclus
qui m'ont été ur
leur bonne volon
cace et aussi av

Waterloo, 2

qualité du lait comparée à celle de la saison précédente. J'ai dû écrire 20 lettres d'avertissement à des patrons, pour les prévenir que leur lait me semblait suspect et audessous de la qualité normale, mais je n'ai jamais été obligé d'en venir à l'extrême mesure d'imposer une amende. Il y avait 20 fromageries et 2 beurrieres dans le syndicat, dont la production totale a été de 610 tonnes de fromage et de 71 tonnes de beurre, soit environ 750 tonnes de fromage.

Quinze fabriques ont payé le lait suivant sa richesse établie par le procédé Babcock, et dans chacune de ces fabriques, 12 épreuves ont été faites. Afin de pouvoir arriver à cela, je fus obligé de faire l'épreuve dans deux fabriques par jour. Dans les autres fabriques, j'ai fait de 6 à 7 épreuves, mais dans ce cas, mes visites duraient toute la journée; et en fait, ces fabriques se sont trouvées avoir autant de mon temps que les autres.

Entrepris à titre d'essai, et, dans quelques localités, avec des doutes sur son succès, le plan de payer le lait suivant sa richesse a très bien réussi et a donné entière satisfaction, mettant fin à tout soupçon de fraude par mouillage ou écrémage, élevant sensiblement la moyenne de la qualité du lait et assurant à chaque patron jusqu'au dernier centin toute sa part de profit, sans lui donner un sou de la part de son voisin. Aucune des fabriques qui ont adopté ce système ne paraît prête à l'abandonner, tandis que plusieurs autres emboîteront le pas sans aucun doute et adopteront ce système l'an prochain.

La résolution passée à votre dernière assemblée annuelle, par laquelle les fabricants se sont obligés à insister pour que l'inspection et l'acceptation de leur fromage se fit dorénavant à leur fabrique, au lieu de le vendre sujet à l'inspection à Montréal, a été aussi fidèlement observée et a donné de meilleurs retours en supprimant les "coupages," qui sont la cause de tant de pertes et par suite de tant de mécontentement dans l'ancien mode de vente.

Je dois aux fabricants de faire remarquer que je les ai trouvés intelligents, capables et travailleurs, toujours désireux de réussir dans leur carrière, et toujours pleins de zèle à faire de leur mieux pour leurs patrons, en ne fabriquant qu'une première qualité de fromage.

En concluant, permettez-moi de rendre témoignage à la courtoisie et à la considération, qui m'ont été uniformément montrées par les fabricants aussi bien que par les patrons, et à leur bonne volonté à faire tout en leur pouvoir pour m'aider à rendre l'inspection aussi efficace et aussi avantageuse que possible.

Le tout respectueusement soumis,

GEO. W. FERGUSON,

Inspecteur.

Waterloo, 2 Novembre 1894.

TABLEAU SYNOPTIQUE DES

NOS.	Du Syndicat. De la Division.	NOMS DES INSPECTEURS. FROMAGERIES.	NOMBRE DE								No. d'ordre.		
			Fabriques.	Journées d'inspection.	Courtes visites.	ÉPREUVES DE LAIT.		Lettres écrites.	Amendes imposées.	Patrons.		Vaches.	
						Lacto- densimètre.	Babcock.						
1	4	P. O. Domingue.....	18									1	
2	4	G. St. Pierre.....	30	123	29	3156	2007	20	1			2	
1	5	B. A. Pothier.....	23	106	61	2933	710	66	12	844	4707	3	
2	5	Wm. Parent.....	20	136	111	3383	1288	7	3	788	4941	4	
3	5	Théod. Proulx.....	18	136	72	3340	613	14	2	646		5	
1	6	J. E. Parent.....	16									6	
2	6	H. W. Woodward.....	21	152	70	2464	3102	8	3	545	3997	7	
1	7	J. A. W. Woodward.....	21									8	
1	8	J. A. Plamondon.....	21 (1)	136	90	6521	2150	78	9	839	4435	9	
2	8	D. J. Parent.....	15	124	112	3943	746	11	5	605	3066	10	
3	8	C. S. Standish.....	21	114	60	4043	2616	66	7	1099		11	
1	10	A. Marsan.....	20	115	105	3631	2442	23	6	760	5912	12	
2	10	G. W. Ferguson.....	22 (2)	154	175	1000	6000	20			520	5840	13
3	10	Rob. Wherry.....	23	130	103	1130	1130	97	2		439	6846	14
4	10	Arth. Macfarlane.....	20									15	
1	12	A. S. Lloyd.....	20 (3)	143	54	3392	2828	19	9	703	5175	16	
1	13	A. M. Ferguson.....	20	140	59	142	5680	17	3	463	5870	17	
1	14	F. Paradis.....	15									18	
2	14	P. Tremblay.....	19	122	28	122	80			337	2273	19	
3	14	J. E. Hudon.....	19									20	
4	14	Alf. Gagnon.....	18									21	
1	15	F. X. O. Trudel.....	23	131	64	4255	1924	31	1	920	5018	22	
1	16	L. P. Lacourcière.....	21	131	27	3750	1150	23	1			23	
1	17	A. H. Parent.....	15									24	
1	18	J. E. D. Gareau.....	16	124	15	3663	751	4	1	546	3304	25	
1	19	J. W. Ross.....	18 (4)	166	300	1303	751	59	1	546	4360	26	
		—BEURRERIES—											
1	17	J. E. Gaudet.....	15									1	
1	20	G. Desrochers.....	15									2	

23 83 L18
587 136
043
10

549/2383
1360/135
3740

RAPPO

No. d'ordre.	Lait reçu.	Lbs.
1		
2		
3		
4		12857657
5		13099634
6		
7		9178081
8		
9		11540419
10		7394274
11		
12		12890856
13		9713051
14		
15		
16		12183885
17		16221162
18		
19		5709147
20		
21		
22		10405858
23		
24		
25		6765711
26		9810313

Pour les no

RAPPORTS DES INSPECTEURS.

No. d'ordre.	TOTAUX DE			Prix de fabrication.	MOYENNES.									
	Lait reçu.	Fromage fabriqué.	Argent reçu.		Lait par vache.		Lait du bassin.		Argent reçu par		Prix du			
					Fromage par 100 lbs de lait.	Lbs de lait par lb de fromage.	Lacto-dens.	Babcock.	Patron.	Vache.	100 lbs de lait.	Fromage.	Beurre.	
Lbs.	Lbs.	\$												
1														
2														
3														
4	4707													
5	4941													
6														
7	3997													
8														
9	4435													
10	3066													
11														
12	5912													
13	5840													
14	6846													
15														
16	5175													
17	6870													
18														
19	2273													
20														
21	5018													
22														
23	10405858													
24														
25	6765711													
26	9810313													
27														
28														
29														
30														
31														
32														
33														
34														
35														
36														
37														
38														
39														
40														
41														
42														
43														
44														
45														
46														
47														
48														
49														
50														
51														
52														
53														
54														
55														
56														
57														
58														
59														
60														
61														
62														
63														
64														
65														
66														
67														
68														
69														
70														
71														
72														
73														
74														
75														
76														
77														
78														
79														
80														
81														
82														
83														
84														
85														
86														
87														
88														
89														
90														
91														
92														
93														
94														
95														
96														
97														
98														
99														
100														

Pour les notes auxquelles renvoient les lettres et chiffres ci dessus, voir page suivante.

Ainsi que nous l'avons annoncé à la page 115, nous donnons ici le tableau usuel de récapitulation des rapports des inspecteurs. Nous constatons cette année encore avec regret qu'un grand nombre d'inspecteurs ne nous ont fourni que des rapports très incomplets pour la saison 1894, bien qu'ils aient reçu en temps les instructions les plus formelles et les blancs nécessaires. La plupart s'en excusent sur ce que les représentants des fabriques syndiquées montrent de la répugnance à livrer ainsi le rapport de leur fabrique. Nous leur rappelons ici que ces rapports, ainsi que d'ailleurs l'indique la formule fournie par la société, ne sont destinés qu'à être remis confidentiellement au secrétaire de la société, pour lui permettre de dresser les statistiques générales et moyennes qui apparaissent au tableau ci-dessus.

La comparaison de la production du lait, du rendement en fromage ou en beurre, du prix du lait, du fromage ou du beurre dans les différents syndicats, doit contenir une leçon d'intérêt général, que la Société d'Industrie laitière croit devoir servir à l'avancement de cette industrie dans notre province. Nous faisons donc une fois de plus appel aux hommes de progrès et à tous les vrais amis de notre grande industrie nationale.

Nous donnons ici les notes auxquelles renvoient les chiffres et les lettres portés au tableau synoptique.

- (1) 16 fabriques seulement ont donné leur rapport.
- (2) 11 " " " " " "
- (3) 18 " " " " " "
- (4) 15 " " " " " "
- (5) Le rapport du syndicat de Soulanges transmis au complet a été égaré.

Le lait a été payé suivant sa richesse établie par le procédé Babcock.

- (a) Dans trois fabriques (fromageries).
- (b) Dans deux fromageries.
- (c) Dans 13 fromageries et 2 beurrieres, en tout 15 fabriques
- (d) Dans deux fromageries.
- (e) Dans deux fromageries.
- (f) Dans 4 fromageries.

SOCIÉTÉ :

SYNDICAT

ECOLE : O
O

TOTAL des

TOTAL des

SOCIÉTÉ (1)
SYNDICATS.
ECOLE

SOCIÉTÉ : IN

P

T

V

D

S

A

D

RECETTES ET DEPENSES

DE LA SOCIÉTÉ, ANNEE 1894.

RECETTES.

SOCIÉTÉ :	
Souscription des membres.....	\$1011.00
Vente de Rapports et livres.....	11.85
Divers ..	18.26
Octroi du Gouvernement.....	2000.00
	3041.11
SYNDICATS :	
Octroi supplémentaire 1893.....	\$1742.99
Octroi 1894.....	1000.00
ECOLE :	
Octroi supplémentaire 1893.....	857.01
Octroi 1894.....	2000.00
	\$6041.11
TOTAL des Recettes 1894.....	\$6041.11
TOTAL des Recettes 1893.....	\$2600.00
Ensemble	\$8641.11

DÉPENSES, PAYÉES.

EXERCICE 1893.

SOCIÉTÉ (1)	\$817.10	
SYNDICATS	954.82	
ECOLE	961.20	
	\$2733.12	\$2733.12

EXERCICE 1894.

SOCIÉTÉ :	
Impressions.....	\$644.35
Papeterie et divers.....	\$121.07
Timbres poste.....	\$237.38
Voyages de la Direction.....	64.20
Dépenses de convention.....	194.60
Secrétaire-trésorier.....	591.00
Achat de livres et journaux.....	11.95
Dépenses extraordinaires.....	99.99
	\$1964.54
	\$1964.54

Table alphabétique

DES CONFÉRENCIERS, ORATEURS ET RAPPORTEURS

Et des personnes ayant pris part aux discussions.

- MM. BARNARD, Ed. A.—47, sur les petites fabriques; 49, sur l'amélioration des chemins; 72, sur la Convention annuelle et les Conices de laiterie; 102, sur l'exposition Carrier, Laine & Cie.; 103, sur la question des bons chemins; 121, 122 et 142, réponse à M. Ls. Gilbert; 145, conférence sur la production économique du lard; 171, sur les caisses rurales.
- " BÉGIN, S. G. MGR.—51, s'excuse de ne pouvoir assister à la convention.
- " BRAUBIEN, L'HON. Ls.—60, discours.
- " BENDER, E. P.—162, discours sur la question des abattoirs et des steamers à compartiments réfrigérants.
- " B. DE LA BAUVÈRE, P.—51, télégramme de regrets.
- " BOURREAU, D. O.—41, nommé membre du comité d'examen de l'ensilage; 121, sur la question du mauvais lait; 121, 122, réponse à M. Ls. Gilbert; 122, sur le fromage vert; do, sur les réunions d'hiver des fabricants.
- " BOURREAU, ELIE.—42, son rapport comme assis-tant inspecteur général; 117, 118, 119, 120, sur la question du mauvais fromage.
- " CASTEL, EMILE.—103, annonce l'ouverture d'une liste d'adhésion à l'association des bons chemins; 120, distribution des diplômes d'inspecteurs; 164, motion en faveur d'une expérimentation sur l'alimentation rationnelle du bétail; 173, motion en faveur de l'amélioration des programmes d'exposition.
- " CHAPUIS, J. C.—41, sur les comités; 102, sur le fromage vert; 103, sur la question des bons chemins; 112, seconde motion en faveur de la prime à l'exportation du beurre frais; 115, 116, 117, sur le fromage vert; 128, question sur le beurre dans; 130, conférence: Après la victoire; 142, protestation contre l'expérience Gilbert.
- MM. CHASSÉ, A.—51, adresse de bienvenue.
- " CHICOINE, ALEXIS.—41, nommé juge des machines et appareils; 173, rapport sur les dites machines.
- " CLÉMENT, N. E.—101, sur le fromage vert; 119, sur la question de l'acidité du fromage.
- " COTÉ, RÉV. ABBÉ F. P.—43, allocation sur la buanderie d'hiver; 169, conférence sur le crédit agricole par les caisses rurales.
- " COTÉ, SAUL.—119, sur les défauts du fromage et le rôle des acheteurs.
- " COULOMBE, DE. C. J.—44, conférence sur les petites fabriques.
- " DESROCHES, GABRIEL.—41, nommé juge des machines; 173, rapport sur les dites machines.
- " FERGUSON, Geo. W.—174, rapport du syndicat de Shefford No. 2.
- " FISHER, S. A.—41, nommé membre du comité d'examen de l'ensilage; 112, se prononce en faveur de la prime à l'exportation du beurre frais; 115, attire l'attention de la convention sur la conférence de M. Barnard; 172, sur les échantillons d'ensilage.
- " FLETCHER, JAS.—82, conférence sur les mauvaises herbes et les herbes de pâturage.
- " GIGAULT, G. A.—87, rapport et discours sur son voyage en Europe.
- " GILBERT, Ls.—121-142, son expérience sur le rendement en fromage d'un lait plus ou moins riche.
- " GODBOUT, DR. (M. P.)—143, discours.

\$2733.12
1964.54

\$1950.47

\$6648.13

\$1992.98

\$8641.11

\$2733.12

\$5907.99

\$788.60

284.84

789.16

\$1862.60

teurs.

leurs que
ipansé ses
se trouve
ont

société a
six cents

- MM. GRIGNON, Dr. W.—48, conférence; 129, sur l'avenir de l'industrie du beurre.
- " LAROCHELLE, SIMÉON.—41, nommé juge des machines; 173, rapport sur les dites machines.
- " LÉGLAÏR, J. D.—123, rapport sur l'école de laiterie et conférence sur l'exportation du beurre; 127, discussion sur le beurre.
- " LEMIRE, J. L.—41, membre du comité de l'ensilage.
- " MACDONALD, M. (M. P. P.)—47, résolution contre les petites fabriques.
- " * MACFARLANE, PETER.—113, rapport comme inspecteur général des syndicats; 115, sur le fromage vert.
- " MONTMINY, RÉV. ARNÉ TH.—41-51, ouvre la convention; 53, réponse à l'adresse de bienvenue et discours d'ouverture; 129, félicitations aux inspecteurs diplômés; 174, clôture, adieux et remerciements.
- " NADEAU, JOS. VITAL.—51, adresse de bienvenue.
- MM. PARENT, WILLIAM.—120, sur l'acidité du fromage et le mauvais lait.
- " PLAMONDON, J. A.—117, sur la question du mauvais fromage.
- " PRÉFONTAINE, M. (Isle Verte)—127, question à M. Leclair sur l'empaquetage du beurre au Danemark.
- " SCOTT, JNO.—118, sur l'acidité du fromage.
- " TACHÉ, J. DE L.—41, nommé auditeur; 73, allocution sur l'exportation du beurre; 102, sur l'exposition Carrier, Lainé & Cie; 103, 112, sur la prime à l'exportation du beurre frais; 129, sur l'avenir de notre exportation de beurre; 172, sur une marque de commerce pour le fromage et le beurre.
- " TASCHEREAU, LINIÈRE.—75, discours; 173, motion de remerciements.
- " TASCHEREAU, ANTOINE.—97, discours.
- " VAILLANCOURT, J. A.—116, sur le fromage; 120, sur l'empaquetage du fromage.
- " VEILLEUX, PHILIAS.—118, sur les taches de beurre dans le fromage, (butter-spots).

Tal

ACTES—auto
d'indust
les et la
ments d
etc, 10;
vente de
contre le
lait aux
de la soc
syndicat
de la lait
ABATTOIRS et
ADRESSE de bi
ALIMENTATION
P), 164.
ALLOCATION du
L. Taché,
AMÉLIORATION
1), 103.
APPAREILS de l
APRÈS la victoi
130.
BÉTAIL (deman
mentation
BEURRE (prime
mémoire à
tion, 124;
127-129.
BUTTER-SPOTS (t
sur les, 118-
CAISSES RURALES
169 et suiv.
CHEMINS (amélior
COMITÉS (nomina
les échantill
chines et app
CONFÉRENCES—du
Dr. W. Grign
cher, 82; M.
Chapais, 130
Rév. M. Côté,
CRÉDIT agricole (t
169 et suiv.
DACTYLES peloton
DIPLOMES d'inspect
DIRECTEURS et offic
4; sélection de
DISCOURS d'ouvertu
l'Hon. Ls. Ber
Taschereau, 75
de M. Antoine
Dr. Godbout, 14
ÉCHANTILLONS d'ens
ÉCOLE DE LAITERIE (

Table alphabétique des Matières.

- ACTES**—autorisant la création de la société d'industrie laitière, 5; de sociétés agricoles et laitières, 8; de sociétés et établissements de fabrication de beurre et fromage, etc., 10; prohibant la fabrication et la vente de certains substituts du beurre, 12; contre les fraudes dans la fourniture du lait aux fabriques, etc., 12; constitution de la société d'industrie laitière, 14; des syndicats, 16; de la marque des produits de la laiterie, 24.
ABATTOIRS et exportation, 164.
ADRESSE de bienvenue, 51.
ALIMENTATION du bétail (expérimentation sur l'), 164.
ALCOUOT du Kév. M. Coté, 43; de M. J. de L. Taché, 73.
AMÉLIORATION DES CHEMINS, 50; société pour l', 103.
APPAREILS de laiterie (rapport sur), 173.
APRÈS la victoire, conférence de M. Chapais, 130.
BÉTAIL (demande d'expérimentation sur l'alimentation du), 164.
BEURRE (prime à l'exportation du), requête et mémoire à l'appui, 103-112; d'exportation, 124; discussion sur le d. beurre, 127-129.
BUTTER-SPOTS (taches de beurre), discussion sur les, 118-119.
CAISSES RURALES (le crédit agricole par les), 169 et suiv.
CHEMINS (amélioration des), 59-103.
COMITÉS (nomination des), 41; pour examiner les échantillons d'ensilage, 41; de les machines et appareils de laiterie, 41.
CONFÉRENCES—du Dr. C. J. Coulombe, 44; du Dr. W. Grignon, 48; de M. James Fletcher, 82; M. J. D. Leclair, 123; M. J. C. Chapais, 130; M. Ed. A. Barnard, 143; Rév. M. Côté, 169.
CREDIT agricole (le) par les caisses rurales, 169 et suiv.
DACTYLE pelotonné, 131-134.
DIPLOMES d'inspecteurs (distribution des), 129.
DIRECTEURS et officiers de la société pour 1895, 4; élection des..., 96; liste des..., 96.
DISCOURS d'ouverture de la convention, 53; de l'Hon. Ls. Beaubien, 60; de M. Linière Taschereau, 75; de M. G. A. Gignault, 87; de M. Antoine Taschereau, 97; de M. le Dr. Godbout, 143; de M. E. P. Bender, 164.
ECHANTILLONS d'ensilage (rapport sur les), 172.
ECOLE DE LAITERIE (rapport sur l'), 123.
ENVOI du rapport, 3.
EXPÉRIMENTATION sur l'alimentation du bétail, 164.
EXPORTATION du beurre frais, 103-112.
EXPOSITIONS de produits laitiers (amélioration du programme des), 173.
FÉLicitations aux inspecteurs diplômés, 129.
FROMAGE (vente du... vert), discussion, 101-102, 115 et suivantes; ...acide, 118; défauts du..., 119; emballage du..., 120; rendement du lait plus ou moins riche en..., 121; nous faisons assez de..., 141; marque de commerce pour le..., 172.
HERBES mauvaises; ...à pâturage, 83.
LAIT (mauvais), 120-121; plus ou moins riche (rendement du...) en fromage, 121.
LARD (production économique du), 145.
LATHYRUS sylvestris, 135.
LÉGISLATION (voir actes).
LISTE des membres de la société, 27.
OUVERTURE officielle de la convention, 51.
OFFICIERS de la société, 4-96.
ORCHARD-GRASS, 131-134.
PETIT-LAIT (valeur du), 138.
PETITES FABRIQUES—Conférence du Dr. Coulombe, 44; discussion, 47; opinion de M. Ed. A. Barnard, 47; résolution Théberge, 47; résolution MacDonald, 47; remarques de M. Chapais, 139.
PRIME à l'exportation du beurre frais, 112.
PRODUCTION économique du lard, 145.
RAPPORT (envoi du), 3; ...in-extenso, 41; de M. Elie Bourbeau, 42; de M. Peter MacFarlane, 113; de M. J. D. Leclair, 123; de M. Geo. W. Ferguson, 174; des auditeurs, 179.
RATIONS théoriques et pratiques pour l'élevage et l'engraissement des porcs, 158-163.
RECETTES et dépenses de la société, 179.
RENDEMENT du lait plus ou moins riche en fromage, 121.
RÉPONSE à l'adresse de bienvenue, 53.
REMERCIEMENTS à la société, 173; aux populations de Beauce, 174.
RÉUNIONS d'hiver des fabricants, 122.
TABEAU synoptique du travail des inspecteurs, 170.
TACHES de beurre (voir butter-spots).
TÉLÉGRAMME de l'Hon. B. de la Bruère, 51.
TREBLE, 130-135.
VACHE à lait (alimentation et soin de), 136; canadienne, 137.
VALEUR du petit-lait, 138.

Table des Matières.

	PAGES.
Envoi du troisième rapport annuel	3
Officiers et directeurs de la société pour 1895.....	4
Législation	5
Acte autorisant la création de la Société d'industrie laitière de la province de Québec....	5
Acte pourvoyant à la formation de sociétés agricoles et laitières.....	8
Acte concernant les sociétés et établissements de fabrication de beurre ou de fromage ou des deux combinés.....	10
Acte à l'effet de prohiber la fabrication et la vente de certains substituts du beurre.....	12
Acte à l'effet de prévenir la fraude dans la fourniture du lait, etc.....	12
Constitution de la société d'industrie laitière	14
Règlements de la société d'industrie laitière	15
Syndicats de fromageries et de beurrieres.....	16
Règlements de ces syndicats.....	16
Acte à l'effet de pourvoir à la marque des produits de la laiterie	24
Liste des membres de la société.....	27
Récapitulation par comté.....	40
<i>Rapport in extenso</i> de la 13ème convention annuelle de la société	41
Nomination des comités	41
Rapport des auditeurs.....	41
- 10 Rapport de M. Elie Bourbeau, assistant inspecteur général	42
- 6 Allocution de M. l'abbé Côté, beurrier d'hiver	43
- 4 Conférence du Dr. C. J. Coulombe, les petites fabriques	44
- 4 Conférence du Dr. W. Grignon	48
<i>Deuxième séance</i> , mardi soir 4 décembre 1894.....	51
Ouverture officielle de la convention.....	51
Adresse des citoyens de St. Joseph de Beauce.....	51
Réponse de M. le Président.....	53
- 4 Discours d'ouverture de M. le Président	53
- 11 Discours de l'Honorable Louis Beaubien.....	60
- 6 Allocution de M. J. de L. Taché.....	73
- 1 Discours de M. Linière Taschereau	75
- 1 Conférence de M. James Fletcher	82
- 4 Discours de M. G. A. Gigault.....	87

Troisi
Electi
Discou
La ven
Quatre
Requ
Résolu
Rappo
Discus
Rappo
Discus
Cinqu
Distrib
Confé
Discou
Confé
Demar
Sixièm
Discou
Confé
Rappo
Marqu
Rappo
Améli
Remer
Clôtur
Suppl
Rappo
Table
Recet
Rappo
Table
Table
Table

PAGES.	PAGES.
.....	Troisième séance, mercredi matin 5 décembre..... 96
..... 3	Élections et liste des officiers et directeurs de la société pour 1895..... 96
..... 4	Discours de M. Antoine Taschereau..... 97
..... 5	La vente de fromage vert..... 101
Québec..... 5	Quatrième séance, mercredi après-midi..... 103
..... 8	Requête des fabricants de beurre de la province de Québec et mémoire à l'appui..... 103-112
Image ou	Résolution en faveur de la prime au beurre d'exportation..... 112
..... 10	Rapport de M. Peter Macfarlane..... 113
..... 12	Discussion sur le fromage vert, le mauvais fromage, le mauvais lait, etc..... 115
..... 12	Rapport et conférence de M. J. D. Leclair..... 123
..... 14	Discussion sur le beurre d'exportation..... 127
..... 15	Cinquième séance, mercredi soir 5 décembre..... 129
..... 16	Distribution des diplômes d'inspecteurs..... 129
..... 16	Conférence de M. J. C. Chapais : Après la victoire..... 130
..... 24	Discours de M. le Dr. Godbout, M. P..... 143
..... 27	Conférence de M. Ed. A. Barnard : La production économique du lard..... 145
..... 40	Demande d'expérimentation sur l'alimentation du bétail..... 164
..... 41	Sixième séance, jeudi matin, 6 décembre..... 164
..... 41	Discours de M. E. P. Bender..... 165
..... 41	Conférence de M. l'abbé F. P. Côté : Le crédit agricole par les caisses rurales..... 169
..... 42	Rapport sur les échantillons d'ensilage..... 172
..... 43	Marque de commerce pour le fromage et le beurre..... 172
..... 44	Rapport sur les machines et appareils de laiterie..... 173
..... 48	Amélioration des programmes des expositions provinciales de produits laitiers..... 173
..... 51	Remerciements à la société..... 173
..... 51	Clôture de la convention..... 174
..... 51	Tableau synoptique des travaux des inspecteurs..... 176
..... 53	Recettes et dépenses de la société..... 179
..... 53	Rapport des auditeurs..... 179
..... 60	Table alphabétique des orateurs..... 181
..... 73	Table alphabétique des matières..... 183
..... 75	Table des matières..... 184
..... 82	
..... 87	