

Nos beurreries, sont situées à de grandes distances les unes des autres. Nos fabricants sont aussi chargés d'ouvrage que les autres employés de beurreries de cette province; un grand nombre d'entre eux n'ont pratiqué le babcock qu'en passant quelques jours à l'école.

Pour éviter l'installation d'un laboratoire dans chacune de nos fabriques, pour ne pas ajouter un surcroît d'ouvrage à la journée de nos hommes, déjà bien remplie, mais surtout pour éviter les mécomptes à peu près certains, qu'auraient causés des épreuves mal faites,—il s'en serait produit sur le grand nombre—et pour éviter par là les discussions dangereuses que pouvait amener l'introduction de cette nouveauté, nous avons cru qu'il valait mieux, à tous les points de vue, installer un laboratoire central, mieux monté que n'aurait pu l'être ceux des fabriques ordinaires, dirigé par un expert, n'ayant que cela à faire et n'ayant aucun rapport avec nos patrons, et devant recevoir à périodes fixes les échantillons pris, jour par jour, dans le lait fourni par les patrons de chacune de nos fabriques.

Les propriétaires de beurreries ou de fromageries, qui savent à quels caprices tiennent souvent les intérêts considérables qu'ils y ont, comprendront fort bien la valeur des raisons que je viens de donner.

Nous avons cependant eu une fabrique, avec poste d'écémage, où le fabricant a fait les épreuves lui-même.

Je m'empresse de dire que le laboratoire central impose des dépenses annuelles qui peuvent être évitées, en partie, quand le fabricant lui-même peut bien faire les épreuves et quand il a assez d'influence sur les patrons pour leur faire accepter de confiance son ouvrage. Ce n'est donc pas au point de vue de l'économie que je me suis placé dans cette affaire; je voulais faire une démonstration qui pût profiter au public et j'ai tenu à me mettre dans des conditions de réussite certaine.

L'installation du laboratoire, l'achat d'une petite chaudière à vapeur, des instruments d'épreuve, des bouteilles pour la prise des échantillons et des boîtes pour leur transport en chemin de fer, etc., etc., nous a coûté trois cents piastres. Le salaire de notre expert, les frais de fonctionnement du laboratoire, les transports, très élevés dans notre cas, ont porté notre dépense courante à sept cents piastres environ. L'honorable M. Beaubien, ministre de l'agriculture, avait consenti à nous subventionner, au montant de deux cent cinquante piastres, comme les syndicats.

Pour nous mettre à l'œuvre, j'ai commencé le printemps dernier par demander aux patrons de nos 14 beurreries, s'ils étaient prêts à faire l'essai du paiement du lait suivant sa richesse pendant toute l'année. Tous y consentirent.

Après un mois d'essai, une partie des patrons de deux de ces beurreries, pour des raisons connues d'eux-mêmes, mais que je ne connais pas, trouvèrent que le système ne valait rien et nous firent entendre qu'il fallait discontinuer, non-seulement de payer le lait suivant sa richesse, mais même de faire la surveillance des patrons au moyen de l'appareil Babcock.

Dans les douze autres beurreries, le paiement du lait suivant sa richesse fut appliqué, pendant toute la saison, et comme résultat général, j'ai le plaisir de vous dire que ces patrons s'en sont si bien trouvés, qu'à la très grande majorité, dans chaque beurrerie, ils refuseraient de revenir à l'ancien système de faire les répartitions suivant la pesée seule.

J'ai à peine besoin d'ajouter que sur mille à onze

cents patrons qui portent leur lait à ces beurreries, il s'en est trouvé un bon nombre qui se sont appliqués à contrôler nos épreuves, soit en gardant du lait écémé, soit en gardant de la crème ou des égouts, afin de se convaincre que nous ne leur en imposons pas.

Le fait que le système a été accepté par la plus grande majorité, aussi facilement, démontre que le paiement du lait suivant sa richesse répond à un besoin et à une nécessité du fonctionnement de nos beurreries.

Quand chaque patron soigneux est certain d'avoir le bénéfice additionnel que doit donner du lait plus riche, l'élevage s'améliore vite, et le soin des animaux se fait mieux; quand chaque patron, négligent ou malhonnête, est menacé chaque matin d'être puni dans sa bourse, de sa négligence ou de sa malhonnêteté, ces deux grands fléaux des beurreries disparaissent d'eux-mêmes ou du moins n'affligent que les vrais coupables.

Je puis affirmer que notre laboratoire a fonctionné dans des conditions telles qu'il est facile d'en créer de semblables dans toute la province et d'en obtenir d'excellents résultats; nous n'avons d'ailleurs fait que ce qui a été appliqué déjà avec succès.

Je craignais surtout des difficultés dans le transport des échantillons; plusieurs de nos fabriques se trouvent à des distances variant de 8 à 20 milles du chemin de fer; et à des distances de Québec, en chemin de fer, variant de 12 à 130 milles. A quelques exceptions près,—au temps des chaleurs,—les échantillons sont arrivés en bon état. Dans ces cas exceptionnels, il nous a été impossible de faire les épreuves parce que les échantillons arrivaient en partie barattés au laboratoire. Il nous a été facile dans chaque cas d'en tracer la cause. Il faut, dans les temps chauds, augmenter la dose de la poudre, qui sert à conserver le lait fluide; nous changerons d'ailleurs un peu ce printemps la composition de cette poudre pour la rendre plus efficace. Il faut que les échantillons soient tenus dans la glacière en dehors du temps nécessaire à la prise de ces échantillons; il faut aussi qu'en brassant les bouteilles chaque jour, avant et après la prise des échantillons, le fabricant ne les secoue pas trop énergiquement. Je crois pouvoir ajouter que ce barattage partiel s'est produit, le plus souvent, sur du lait livré en mauvais état par les patrons.

J'avais quelque peu hâte de m'éclairer sur la facilité de prendre des échantillons, qui représentent bien la richesse moyenne du lait fourni par les patrons. Après quelques essais faits dans plusieurs de nos fabriques, je suis convaincu qu'il est facile de prendre de bons échantillons; il suffit de puiser dans le canistre à peser après avoir brassé avec soin le lait qui vient d'y être versé. Les quelques petites mottes de beurre que l'on observe quelquefois sur le lait, si l'on a soin de n'en pas prendre, ne peuvent pas affecter les indications du babcock; elles sont en trop petite proportion.

Voici maintenant trois tableaux qui résument notre travail de l'été. Les fabriques y sont indiquées par des numéros d'ordres 1, 2, 3, etc., etc.

Par le tableau No 1, il est constaté que nous avons enregistré au laboratoire et dans les fabriques 11 et 12, dont les épreuves étaient faites à la fabrique même:

13503	épreuves de lait entier.	
96	"	faites en double comme
		contrôle.
403	"	de lait écémé,
12	"	comme contrôle.
337	"	de lait de beurre
14351	au total.	