

expérience de la chose devraient se renseigner auprès des personnes compétentes, ou prendre modèle sur une fabrique bien construite. Dans presque tous les districts de la province, il y a de ces fabriques.

La propreté n'est pas la vertu de tous les fabricants. Plusieurs ne sont pas très scrupuleux, sous ce rapport. On ne prend pas assez de peine pour laver tous les vaisseaux et les ustensiles qui servent à la fabrication. Il y a du fromage de gâté par ce manque de soin. Celui qui est naturellement malpropre ne devrait jamais s'occuper d'industrie laitière, pratiquement ; car c'est une industrie qui demande une propreté trop grande et trop constante. Tous les vaisseaux doivent être bien lavés, bien ébouillantés et bien rincés chaque fois que l'on s'en sert.

Toute négligence, sous ce rapport, produira toujours de mauvais effets sur la qualité des produits. Ce qui s'applique aux vaisseaux et ustensiles s'applique également aux planchers, murs, etc., enfin, à tout ce qui peut donner de la mauvaise odeur, et être préjudiciable à la bonne fabrication. On devrait, de plus, faire en sorte que les égouts ne croupissent pas sous les planchers, et dans l'entourage de la fabrique, comme cela se voit assez souvent. Cela est malsain, et donne, dans les chaleurs, une odeur insupportable. On devrait toujours envoyer ces égouts se perdre au loin, par de bons canaux. Le bassin au petit lait est souvent la principale cause de mauvaise odeur. Ce bassin, qui est exposé au soleil, souvent à découvert, et qui n'est nettoyé que très rarement, produit une odeur très désagréable ; au lieu d'être en bois ce bassin devrait être en zinc ou en fer blanc, et il faudrait le vider et le laver, tous les jours. Ce système aurait le double avantage de faire disparaître l'odeur insupportable produite par les bassins ordinaires, et de conserver le petit lait infiniment meilleur pour les patrons, sans compter que la qualité du fromage aura tout à y gagner.

En terminant mon rapport sur les fromageries, je crois devoir dire un mot sur les bouilloires ou chaudières à vapeur. Il y a des fabricants qui manquent de connaissances sur la manière de s'en servir. J'en ai rencontré qui ne connaissent pas l'utilité d'une soupape de sûreté, et, de fait, leur bouilloire n'en avait pas, ou elle était arrangée de manière à ne pouvoir fonctionner ! De plus, on ne savait pas que si on chauffe une bouilloire pour élever la vapeur, lorsqu'elle ne contient pas assez d'eau, il y a danger de la briser et même d'explosion. On ignorait encore qu'une bouilloire a besoin d'être vidée souvent, afin qu'il ne se forme pas de dépôt dans le fond, ce dépôt faisant décomposer le fer très vite. L'ignorance de ces choses élémentaires exposant à de graves accidents, il est nécessaire que tout fabricant soit mis sur ses gardes.