

industries, le Comité pense qu'il ne peut faire mieux que de citer le professeur S. M. Barré, de Québec, qui a visité le Danemark et d'autres contrées de l'Europe dans le but d'étudier les procédés employés dans ces pays. Le professeur Barré est chargé de la direction de la Beurrerie Provinciale de Québec, et on le considère comme une autorité sur ces sujets. Voici ce qu'il écrit :

IMPORTANCE ACTUELLE DE L'INDUSTRIE LAITIÈRE AU CANADA.

L'industrie laitière est aujourd'hui l'industrie agricole la plus productive du pays. Elle a pris un tel développement depuis quelques années, que l'exportation seule rapporte au Canada un revenu annuel d'environ \$8,000,000. L'Angleterre achète annuellement 200,000,000 de livres de beurre. Durant l'année finissant le 30 juin 1883, le Canada a exporté en Angleterre 57,672,959 de livres de fromage, et 6,230,173 de livres de beurre. On voit par là que l'exportation de nos produits de laiterie est susceptible d'une augmentation considérable.

DU RÔLE BIENFAISANT QUE L'INDUSTRIE LAITIÈRE EST APPELÉE À JOUER DANS L'AGRICULTURE.

L'industrie laitière a pour effet d'augmenter les troupeaux, et par là la quantité d'engrais à la disposition du cultivateur. Donc elle lui permet de fumer ces terres plus largement. De plus, afin de se procurer du lait en quantité, le cultivateur doit avoir de bonnes vaches laitières, bien soignées. Pour arriver à ce résultat, il faut qu'il améliore son troupeau et sa culture dans le cas où ils sont défectueux. Au bout de quelques années, le cultivateur, jadis arriéré, se trouve avec une terre améliorée, un magnifique troupeau de bêtes à cornes et des recettes considérables ; et le tout s'est accompli de telle manière, qu'il ne s'est presque pas aperçu des changements survenus dans sa terre, et même dans ses habitudes. Donc l'industrie laitière produit un enchaînement de causes et d'effets qui réduisent à peu de chose la grande question de la régénération de l'agriculture là où elle est nécessaire.

DÉFAUTS DANS LA PRODUCTION DE NOS FROMAGES.

Le principal défaut que l'on trouve dans l'exportation fromagère de la province de Québec, consiste dans l'emballage. (Causes) : Les boîtes que l'on emploie sont impropres à cet usage. La fermentation (*curing*) de nos fromages est défectueuse au commencement et à la fin de la saison laitière. Elle l'est aussi durant les fortes chaleurs de l'été. (Causes) : Fromageries trop légères, et incapables de protéger les produits contre les influences atmosphériques.

REMÈDES.

Pour améliorer la qualité moyenne de nos fromages, il suffit de faire acquérir la science d'Ontario par des fromagers intelligents, et d'employer ensuite ces fromagers comme instructeurs ou inspecteurs de fromageries là où la fabrication est défective.

Répandre par les publications, etc., les connaissances nécessaires à la bonne fabrication du fromage, et à l'établissement de bonnes fromageries. Il faudrait aussi recommander la fabrication et l'emploi de bonnes boîtes pour l'emballage.

DÉFAUTS DE NOS BEURRES.

1. Fabrication défectueuse chez le plus grand nombre des cultivateurs, surtout chez ceux qui tiennent de petits troupeaux de vaches.

Causes.—Manque de connaissances et de temps nécessaires à la fabrication de ce produit. Les occupations ordinaires d'une fermière sont trop nombreuses et trop variées, pour lui permettre d'accorder à la confection du beurre le temps, le soin, et l'attention nécessaires. La main-d'œuvre est à présent trop chère pour pouvoir, dans ce cas, l'utiliser avec avantage. Pour ces raisons, la fabrication du beurre d'exportation est à peu près impossible sur les $\frac{2}{3}$ des fermes du Canada.