

IX.— ÉCOLE DE LAITERIE DE GUELPH.

Fromagerie.—Beurrerie.—Étable.—Cours de l'École d'Agriculture.—Examens.

Nous avons profité de notre passage à Guelph pour y visiter l'école de laiterie. Cette école est déjà bien connue dans la province de Québec. Elle est très bien comprise et, au point de vue de l'hygiène des élèves, de la commodité des cours, et des exercices pratiques, elle est parfaite.

Je lui trouve certains avantages particuliers.

1o La fromagerie et la beurrerie sont à la portée de l'étable des vaches laitières, tout ce qui regarde l'industrie laitière se trouvant ainsi groupé ensemble.

2o Dans la fromagerie, il y a, à l'usage des élèves, de grands et de petits bassins, et la salle de cette fromagerie est disposée, autant que possible, comme la chose doit être dans la pratique des fromageries bien montées.

L'amphithéâtre où se donnent les cours sur le fromage occupe une partie de la salle de fabrication, qui est très grande. Le professeur peut ainsi, tout en donnant son cours, faire des démonstrations pratiques. La salle de maturation est bien comprise et peut servir de modèle aux élèves.

3o Dans la salle de la beurrerie se trouvent les principales centrifuges, barattes et malaxeurs, dont l'usage est le plus à recommander, et le tout disposé comme la chose doit se faire dans une bonne pratique.

L'étable et le silo n'ont rien qui ne puisse être imité par les cultivateurs à qui ils peuvent servir d'exemple. Je joins à ce rapport un programme des cours pour l'année 1898. À la beurrerie, est adjointe une salle pour le jugement des vaches laitières.

À Guelph, comme à Madisou, il y a un cours spécial pour la fabrication du beurre dans les fermes et la salle où se donnent ces cours est complètement séparée des autres.