

VI—CONDITIONS GÉNÉRALES DE L'INDUSTRIE LAITIÈRE AU WISCONSIN.

Nombre et qualités des fabriques.—Marchés et prix.—Qualités et défauts des fromages et des beurres.—Vente.

L'industrie laitière, au Wisconsin, dans ces dernières années, a fait de grands progrès. Elle y reçoit son impulsion d'hommes très compétents et très enthousiastes, comme les professeurs Russell, Babcock, Farrington, Henry, Decker, Richter, Craig, etc., et il a été fait en faveur de cette industrie des sacrifices très importants.

Des recherches très sérieuses ont été faites par ces messieurs pour l'amélioration de la race de vaches, des soins à donner à ces animaux et au lait, pour celle des fabriques, des procédés de fabrication et de l'instruction pratique à donner aux fabricants.

Cet État compte actuellement 200 beurreries et 1,500 fromageries. Les beurreries sont groupées dans certains districts seulement. La raison en est, d'après ce qui nous a été dit, que ces districts sont plus propres à la fabrication du beurre qu'à celle du fromage : les conditions climatiques ne seraient pas les mêmes.

La moyenne du lait apporté aux fabriques est d'environ 4 à 5,000 livres de lait par jour ou par fabrique.

MM. S. M. Babcock et J. W. Decker comptent seulement une bonne installation sur dix actuellement dans les fromageries. D'après le mouvement commencé, ils espèrent arriver à avoir partout de bonnes fabriques en peu de temps.

Ce qui caractérise l'industrie laitière au Wisconsin, c'est que la plus grande partie de ses produits sont vendus pour la consommation locale, de Chicago et de Milwaukee en particulier. Les prix sont beaucoup meilleurs pour l'exportation et les patrons ont reçu, l'été dernier, près d'une piastre des cents livres de lait.

La fabrique de brick cheese que nous avons visitée payait aux