

perdre  $\frac{1}{2}$  cent ou  $\frac{1}{4}$  de cent par livre de fromage. C'est la même chose que lorsque vous vendez ou que vous achetez un troupeau de moutons; les gros perdent de leur valeur à cause des petits qu'on a glissés dans le troupeau.

Il y va de l'avenir de l'industrie laitière. Si, aujourd'hui, notre fromage est apprécié en Angleterre, c'est parce qu'il a commencé à avoir du prix dans les premiers temps, dans le temps de la compétition avec les Etats-Unis où l'on écrémait le fromage. Mais je crains que si nous continuons à tromper le public, le marché anglais pour notre fromage ne se déprécie, et que l'Angleterre ne nous dise: "Vous nous trompez; nous allons nous adresser ailleurs." Nous perdrons alors une ressource dont nos cultivateurs ne peuvent se passer.

Je suis content d'avoir cette occasion d'exprimer mon idée; et je demanderais aux hommes d'influence d'attirer l'attention du Gouvernement sur cette question. Si l'on prétend que le fromage maigre est bon et peut obtenir un bon prix sur le marché anglais, eh bien! qu'on le marque.

M. Chapais.—C'est bien, qu'on le marque. C'est la faute de ceux qui l'achètent si le fromage écrémé passe pour du fromage gras sur le marché anglais.

M. Vaillancourt.—Les anglais connaissent le fromage; et les trois-quarts et demi du temps, il passe pour du fromage écrémé.

M. l'abbé Gérin.—Je ne vois pas comment, en Angleterre, ils pourraient l'acheter pour du fromage maigre.

M. Vaillancourt.—Le fromage écrémé est généralement coté et vendu comme fromage écrémé, et même il est coté d'après son degré d'écrémage.

M. l'abbé Gérin.—Dans tous les cas, c'est sur votre premier aveu que j'ai fait les remarques que je viens de faire.

M. Taché.—M. Vaillancourt a certainement fait cet aveu-ci; que si ce n'est pas le premier commerçant qui est joué, c'est le second acheteur, ou le troisième, le fromage passant de mains en mains avant d'arriver au consommateur.

M. N. Bernatchez, M. P. P.—M. Gendron voudrait-il nous parler de son expérience en cette matière?

M. François Gendron, de Ste-Anne de la Pocatière.—J'ai communiqué à M. Taché le résultat des essais que nous avons faits.

M. Taché.—M. Gendron est propriétaire de deux fabriques, dont l'une a fabriqué du fromage gras et l'autre du fromage partiellement écrémé, il peut dire lui-même les résultats obtenus de chacune de ces fromageries. (M. Gendron est le propriétaire d'une 3me fromagerie qu'il a établie à St-Jean Port-Joli en juin 1888.)

M. Gendron.—J'ai deux paroisses qui se trouvent l'une contre l'autre, et quand nous avons comparé les comptes des deux, nous avons trouvé que la fabrique de fromage gras a donné près  $\frac{1}{2}$  cent par cent livres de lait de plus que la fabrique de fromage maigre.

M. Chapais.—J'ai des résultats tout à fait contraires à ceux-là.

M. Taché.—Les deux résultats produits par M. Gendron ont été contrôlés par lui-même.

M. Ayotte.—Louiseville a vendu son fromage gras 10 cents, dans le mois d'octobre; et Maskinongé, son fromage écrémé à 11 cents.

M. Vaillancourt.—C'est que Louiseville a dû vendre à une autre date que Maskinongé, et dans un temps où le marché était très bas.

M. Taché.—Il n'est pas raisonnable de supposer, toutes choses égales d'ailleurs, que du fromage dont on a enlevé de la crème doit être considéré être aussi bon, valoir autant que du fromage gras.

M. Ayotte.—J'ai toujours été contre le système de la fabrication combinée; mais, cette année, forcé par la concurrence, j'ai dû faire une dépense de \$600 pour m'installer en vue de faire du fromage et du beurre.

M. Taché continue la lecture des notes de M. Gendron. (Voir, plus bas, un extrait des notes de M. Alexis Chicoine, au sujet d'une expérience faite chez M. Gendron.)

M. Taché.—M. Gendron a dit tout-à-l'heure que les deux fabriques ont donné les résultats suivants, savoir: celle de fromage gras a donné  $\frac{1}{4}$  de cent par 100 livres de lait de plus que la fabrique de fromage écrémé. La différence est peu de chose; mais l'on attendait plus de la fabrique de fromage écrémé, de sorte que ça fait toute la différence du monde. Les patrons ne devraient jamais faire valoir leurs intérêts au détriment des propriétaires de fabrique; M. Gendron a dû faire une dépense de \$1,000 et plus pour arriver à fabriquer du fromage écrémé.

M. Chapais.—M. Gendron admettra, je crois, qu'il a écrémé très peu, surtout au commencement de la saison. Chez nous, nous écrémons tout le temps. Nous avons des rapports de sept ans; et, en moyenne, nous avons payé de 85 à 88 cts à nos patrons. Et j'ai pu comparer ces résultats avec ceux de fabriques voisines qui ne pratiquent pas la fabrication combinée.

M. Bernatchez.—Les résultats obtenus par M. Chapais ne sont pas de nature à nous convaincre: ce ne sont pas des expériences faites le même jour dans la même fabrique avec le même lait. La différence entre la richesse de différents laits peut changer les résultats. Chez nous, j'ai vendu des fromages fabriqués par le même homme et d'après le même principe, avec une différence de 5 cts par 100 livres de lait.

M. Archambault.—Cet automne, j'ai eu l'idée de faire du beurre et du fromage avec le lait de mes vaches seulement; j'avais une quarantaine de vaches chez nous. Avant de commencer, j'ai voulu me rendre compte de la différence des bénéfices de la fabrication combinée et de la fabrication du fromage gras.

J'ai commencé par faire une journée de fromage écrémé, et le lendemain de fromage gras, et ainsi de suite pendant plusieurs jours, pour voir ce qui me paierait le mieux. Voici les résultats obtenus:

Fromage gras.—Il a fallu 7 livres de lait pour faire une livre de fromage (pesé vert); 600 livres de lait m'ont donné 85 livres de fromage.

Fromage écrémé.—Il a fallu 9 livres de lait pour faire une livre de fromage. De plus, j'en ai fait 6 livres de beurre.

J'ai mis les deux qualités de fromage au même prix: 12 cts.

Le fromage gras m'a donné .....	\$10.20	
Le fromage maigre m'a donné.....	7.50	} \$9.42
Le 6 livres de beurre à 25 cts m'ont donné	1.50	

Le fromage maigre et le beurre m'ont donné ensemble \$9.42; et comme le fromage gras à lui seul m'avait donné \$10.20, je me suis trouvé, en faisant du beurre et du fromage, à perdre 78 cts sur 600 livres de lait.

J'ai donc abandonné la fabrication combinée, mon intérêt me disait d'abandonner cette fabrication. Et je désire