

gerie ordinaire, d'un laboratoire, d'une bibliothèque, d'une collection d'instruments, d'un domaine avec 60 têtes de gros bétail et autant de pores, de salles d'études, de dortoirs et de réfectoires. L'instruction est théorique, pratique, gratuite, dure six mois et commence chaque année le 1er mai et le 1er novembre. Les élèves doivent avoir 17 ans accomplis.

En 1887, fut fondée, à Treyvaux, dans le canton de Fribourg, avec l'aide du canton, une école de laiterie rattachée ensuite au laboratoire d'industrie laitière de Fribourg en 1889. On y donne un enseignement théorique, pratique, afin de former des fromagers connaissant spécialement la fabrication des gruyères et de quelques fromages mous.

Le 12 mai 1887, un cours semestriel de laiterie commençait à l'école d'agriculture de Rütli (canton de Berne) et, à la suite d'une allocation de \$26,000 accordée par le grand Conseil de ce canton le 26 janvier 1889, et d'une subvention de \$10,000 du Conseil fédéral, l'école de laiterie de Rütli était fondée. Elle fut transférée à Zollikofen à l'automne de 1890. Actuellement, elle a des cours annuels, chacun avec des classes de nuit à dix élèves chacune, et des auditeurs libres.

En 1889, l'institut de laiterie de Lausanne s'ajouta à ces trois écoles. En 1890, la station laitière de cette ville ouvrit une succursale à Moudon.

Les subventions du Conseil fédéral pour les écoles de laiterie et les fromageries modèles s'élevaient, en 1886, à \$1,331; en 1887, à \$727.00; en 1889, à \$9,896 et en 1891, à \$4,708; dans cette dernière année, les allocations des cantons se montaient à \$10,031.

Depuis 1893, les écoles de Péroilles-Fribourg et de Rütli publient des rapports mensuels sur leur fonctionnement.

En 1880 a été réintroduite l'inspection générale des fromageries par des sociétés et des autorités qui existaient autrefois.

Il y a actuellement, en Suisse, de nombreuses sociétés d'agriculture, de laiterie et de fromagerie; plusieurs ont réorganisé l'inspection des fromageries par des conseillers. Le Conseil fédéral subventionne ces inspecteurs; le chiffre de cette subvention était, en 1891, de \$597.00. Les sociétés se sont fondées de 1873 à 1893.

En 1870, on a nommé des professeurs nomades de laiterie. Ces professeurs font des cours d'une durée de quelques jours, organisés par les

diverses sociétés; chaque année, la Suisse allemande compte sept ou huit de ces cours, comprenant 20 à 30 leçons.

Les publications consacrées à la laiterie comprennent: la *Milch Zeitung*, de Schaffouse; la *Chronique de l'Industrie laitière* et la *Schweizerische Molkerei Zeitung*.

En 1890 fut fondé le premier syndicat suisse d'associations de laiterie, comprenant 36 associations en 1891.

Le 1er juillet 1889, fut créé, à Berne, par le gouvernement du canton, un institut bactériologique de laiterie. La confédération subventionne également les recherches chimiques sur le lait, du docteur Schaffer, de Berne, et les recherches anatomiques et physiologiques, sur les maladies du pis et les défauts du lait en provenant, du docteur Guillebeau et du professeur Hess, de Berne. (La subvention était, en 1893, de \$1,890.)

En ce qui concerne la production elle-même, les fromages suisses se sont augmentés, dans ces dernières années, de quelques espèces nouvelles: le *Pfister-Huber* ou *Chamer-Kase*, le *Sarrasin*, imitation du Roquefort, fromage mou, le *Fischer-Kasli*, le *Rashm-Kasli*, le *Thuner-Kasli*, etc.

Les débouchés principaux du gruyère sont:

	Quintaux de 112 lbs.
La France (consommation annuelle).....	80,000 à 85,000
L'Italie.....	65,000 à 67,000
L'Allemagne.....	40,000 à 48,000
Les Etats-Unis.....	13,000
L'Autriche.....	10,000 à 12,000
La Belgique.....	4,000 à 4,500
L'Algérie et la Tunisie.....	4,000 à 4,500
L'Espagne.....	2,000 à 2,800
L'Angleterre.....	2,000 à 2,200
La Russie.....	1,500 à 2,000

Les autres pays consomment très peu.

L'exportation se fait par 100 maisons environ, dont les trois quarts sont dans le canton de Berne. Pour l'*Emmenthal* les principaux lieux d'entrepôt sont Langnau, Burgdorf, Lengenthal, Berne, Thun, Herzogenbuchsee; quelques-unes de ces localités ont de petits marchés aux fromages; à Berne, existe une Bourse du fromage. Pour le *Spalen* ce sont Ttans, Farmen, Beckenried et Lucerne; pour le gruyère ce sont Fribourg, Romont, Bulle et Gruyère; pour le *Billelay*, Tramelan (Jura bernois); enfin pour le fromage du Tessin, Lugano, Chiasso et Bellinzona.

L'exportation totale de fromage qui, en 1873, était de 196,000 quintaux, avec un prix moyen par 50 quintal de \$18.60 pour l'emmenthal,

de \$15.00 pour le spalen et de \$15.40 pour le gruyère, a été en 1890, de 231,426 quintaux avec des prix moyens de \$16.80, \$15.60 et \$14.00.

L'importation des fromages étrangers en Suisse, de 1873 à 1890, s'est tenue annuellement entre 13,000 et 15,000 quintaux de fromages mous fins, savoir: 9,000 à 10,000 d'Allemagne, 4,000 à 5,000 de France (brie camembert, mont-d'or, bondon, neufchatel), 600 à 700 d'Italie (stracchino et gorgonzola). La valeur de cette importation était en moyenne annuellement de \$500,000 à \$600,000.

La production totale du lait en Suisse, est de 290,438,650 gallons, donnés par 663,102 vaches, par an en moyenne, au prix moyen en gros de 40c par gallon, représentant ainsi une valeur de \$31,948,254; 58 pour cent sont employés à la fabrication, 24 pour cent à l'alimentation directe des habitants et 18 pour cent pour celle du bétail soit en chiffres:

	gallons	piastres
Fabrication.....	170,439,080	\$18,750,249
Alimentation des habitants.....	70,000,000	7,700,000
Alimentation des animaux.....	50,000,000	3,500,000

Sur cette quantité, sont employés:

	Gallons.	Piastres.
Fabrication du fromage et du beurre.....	140,438,700	\$15,448,075
Condensation, etc.....	30,000,000	32,500,000

Le nombre total de fromageries peut être évalué à 5,400: 2,600 pour les vallées et 2,800 pour les montagnes.

PRODUCTION DU FROMAGE ET DU BEURRE.

	Fromage Quintaux.	Beurre Quintaux.
Fromageries des vallées.....	487,631	70,455
Fromageries des montagnes.....	68,506	16,804
Total.....	556,137	87,259

(Non compris la fabrication du beurre dans les maisons des paysans.)

Cette production représente annuellement une valeur de \$17,888,677, celle des fromages des montagnes seules, \$15,710,530.

VALEUR DES DIVERS PRODUITS.

	Quintaux.	Piastres.
Fromages gras.....	370,758	\$10,207,281
Demi-gras.....		13,814,861
Et maigres.....	185,379	3,607,580

Total..... 356,137

Beurres.....	87,259	3,973,936
--------------	--------	-----------

A cette valeur totale des fromages et beurres de.....	17,888,797
Il faut ajouter celle des résidus petit lait de beurre, au total.....	6,010,189 1,388,391