

faire perdre des centaines de piastres dans une seule saison. J'ai remarqué que ces fabriques se rencontrent surtout parmi celles qui sont la propriété de sociétés d'actionnaires.

La deuxième classe comprend encore les fabriques dirigées par des hommes compétents, mais qui, chargés d'occupations extérieures, étaient forcés de laisser ou laissaient volontairement l'ouvrage de la fabrique pour voir à leurs propres occupations; ce qui arrive nécessairement dans ce cas ci, c'est que le chef ordinaire de la fabrique est remplacé par des apprentis qui ne devraient jamais être laissés seuls, à cause de l'importance de la fabrication et des intérêts qui leur ont confiés.

Je range encore dans la deuxième classe les établissements où l'on se montre généralement trop mou pour la réception du lait, et où, de crainte de froisser les patrons, on n'ose pas leur donner les conseils nécessaires ou leur refuser l'entrée de la fabrique lorsqu'ils apportent du lait en mauvais état.

Cette deuxième classe comprend aussi celles où le fabricant, connaissant tous les autres détails du métier, ne sait pas se rendre compte de l'état du lait à l'arrivée. Je crois que, pour les fromageries visitées, il n'y a pas plus de trente pour cent des fabricants qui connaissent le lait parfaitement.

Je range dans la troisième classe des fromageries une trentaine de celles que j'ai visitées; les causes du mal dans cette classification sont le manque de science complet ou à peu près chez les fabricants ou une négligence invétérée qu'ils ne peuvent surmonter.

Il arrive souvent que, dans ces fabriques de troisième classe, il se trouve des gens intelligents qui auraient pu apprendre leur métier d'une manière convenable, mais qui, dans leur désir de gagner un salaire au plus tôt possible, ont cru avoir assez de deux ou trois mois au plus de leçons. J'ai vu de ces fabricants, à la tête de fabriques importantes, qui n'avaient eu que deux ou trois semaines d'apprentissage en tout et partout.

Ces dernières fromageries, en moyenne, ne doivent pas avoir obtenu plus de la moitié du prix courant payé pour le fromage de première classe.

Ces fromageries en sont encore, pour la plupart, au mauvais procédé de fabrication pratiqué il y a une dizaine d'années et dont voici une description: Aussitôt le lait reçu à la fabrique on se hâta de mettre la présure et la couleur dans le lait, ensemble; sans trop s'occuper du temps requis pour le caillage du lait. Le coupage se faisait à un point qui