meilleures vaches laitières, il est même possible de produire une livre de beurre (ou son équivalent en fromage) pour une livre de bœuf, produite également dans les meilleures conditions. Les enquêtes agricoles que l'on vient de faire, afin d'établir les causes de malaise parmi les cultivateurs anglais, constatent également que si, en effet, les cultivateurs sont dans un état critique partout où l'on s'appuie principalement sur la production de la viande, d'un autre côté les bons producteurs de lait, de beurre ou de fromage n'ont nullement souffert de la crise agricole.

Ces faits m'ont paru trop importants pour être passés sous silence.

L'année dernière, j'affirmais encore que l'établissement d'écoles de laiterie dans cette province aurait pour effet d'augmenter considérablement la valeur de nos produits, et je conseillais de créer immédiatement une de ces écoles dans le district de Kamouraska, qui se distingue encore par sa grande production de beurre mais non plus, comme autrefois, par l'excellence dans la qualité.

La création de cette école, qui n'a que quelques mois d'existence, a produit des effets qui surpassent nos meilleures espérances. Malgré toutes les difficultés inhérentes à ces créations nouvelles dans nos campagnes, les produits de cette fabrique ont pu se vendre aux plus hauts prix du marché. C'est au point que le beurre de la fabrique école s'est vendu à Québec 25c et 30c et qu'il n'y en avait pas pour le quart des demandes, tandis que les bons beurres d'automne, faits dans les environs immédiats de la fabrique s'écoulaient difficilement à 15c la livre.

Il en a été de même pour le fromage, qui a obtenu les plus hauts prix du marché de Montréal.

L'élan donné par la création de cette école, et par les articles du *Journal d'agriculture* qui l'ont précédée et suivie, ne s'est pas ralenti; au contraire. Aujourd'hui, on entend parler partout de fabriques de beurre et de fromage à établir, et on me demande tous les jours où trouver de bons fabricants pour prendre charge de nouvelles fabriques. Malheureusement, ce sont encore les hommes compétents qui manquent; je ne sais plus où en trouver, et les salaires sont montés à des prix exagérés. D'ailleurs, il n'y a pas de doute que pour un fabriquant de beurre ou de fromage vraiment habile et connaissant tous les secrets de son art, il y en a au moins dix, dans cette province, auxquels il reste beaucoup à apprendre. C'est un fait indéniable que le fromage généralement produit ici, à de rares exceptions près, est de 2ème et de 3ème qualités; en conséquence, il se vend à Montréal de 10 à 15 0/10 moins cher qu'à Ingersol, Ont., à 100 lieues à l'ouest de Montréal! Après une étude suivie de la question, j'ai acquis la conviction que cela dépend de trois causes: 1o. le manque de connaissances parfaites chez les fromagers; 2o. l'infériorité des constructions, surtout de la chambre à faire sécher le fromage; 3o. l'état plus ou moins avarié du lait lorsqu'il arrive à la fabrique.

Or comme la production du fromage en cette province s'élève à plus de 15,000,000 lbs (1) valant tout

(1) Environ 200 fabriques de fromage ont fonctionné l'an dernier en cette province. J'estime à 75,000 lbs la moyenne de production par fabrique. Cette année 250 fabriques environ, de fromage seront en opération.

près de \$2,000,000, et comme il est comparativement facile d'élever la valeur de ce fromage d'au moins 10 0/10, on arrive à une production additionnelle et facile de \$200,000 par année, au moyen de l'instruction à donner à nos fabricants actuels, pour le fromage seulement, sans compter les profits à faire par l'établissement de nouvelles fabriques de première classe.

Mais il se présente un autre côté de la question qui me paraît infiniment plus important encore dans ses conséquences immédiates. Jusqu'ici l'établissement d'une beurrerie ou d'une fromagerie a exigé tout d'abord un capital considérable, et la réunion d'assez de cultivateurs bien disposés pour fournir le lait d'au moins 300 vaches. Or, étant données les conditions particulières où se trouve notre province, pour un endroit où la fabrication d'après les bases ci-haut données est possible, il y a des centaines de localités où il est tout à fait impossible de réunir ces conditions d'ici à longtemps. De plus, il est hors de doute qu'on peut produire les beurres les plus fins, et les fromages les plus délicats, tout aussi bien, et plus facilement, avec le lait de dix vaches qu'avec celui de trois cents. C'est uniquement une question de savoir de la part des fabricants. D'un autre côté, l'on comprendra facilement que le fabricant vraiment habile cherchera naturellement la grande production qui, seule, lui assure les hauts salaires. Mais il n'en reste pas moins acquis qu'au point de vue des intérêts de la province, ce que l'on doit désirer le plus c'est de faire faire les meilleurs beurres et fromages, en petit comme en grand, et d'en laisser faire le moins possible de qualité inférieure.

En Europe, généralement, le beurre et le fromage se font chez les particuliers, avec le lait de deux vaches et plus, selon l'étendue de la propriété. Cependant, l'Europe, et surtout la France, produisent des beurres très fins et des fromages infiniment plus recherchés que les meilleurs beurres et fromages américains.

L'expérience pratique que j'ai acquise à Saint-Denis depuis un an, et les études que je fais sur le sujet depuis bientôt dix ans (sans compter dix à douze voyages spéciaux à Ontario et aux Etats-Unis), me permettent d'affirmer avec assurance qu'il est possible d'apprendre à faire les meilleurs beurres dans bien peu de jours, et cela, sans qu'il soit indispensable que l'élève sache lire. Il suffit d'y mettre de l'intelligence, de l'activité et de la bonne volonté.

Il est également facile d'enseigner, en peu de temps, à la masse de nos fromagers actuels ce qu'il leur faut faire pour augmenter assurément la valeur de leur fromage d'au moins 10 0/10. On peut, en 8 à dix jours bien employés, leur enseigner en même temps tout ce qui regarde la fabrication pratique du meilleur beurre, et de plus celle du fromage écrémé.

Pour arriver à ces progrès si désirables et si pressants, il suffirait de transformer complètement l'école de laiterie fondée temporairement l'an dernier et d'en faire une école où chacun pourrait venir apprendre, en quelques jours, ce qui lui est nécessaire, soit pour faire de meilleur fromage qu'il n'en fait aujourd'hui, soit pour fabriquer les fromages écrémés et même les beurres de premier choix.

Ce que j'ai dit s'applique évidemment aux fromagers déjà formés ou aux personnes désirant apprendre