

Par ces rapports, il a été établi que pour 553,185 livres de lait porté à la beurrerie, la somme de \$3,805 a été payée, soit en moyenne 68 cts par chaque 100 livres de lait.

D'un autre côté, dans une fromagerie établie aussi dans les Cantons de l'Est, avec 608,281 lbs de lait on a fabriqué 57,697 lbs de fromage, soit en moyenne 10.56 lbs de lait pour chaque livre de fromage. L'argent réalisé par la vente de ce fromage a été de \$5,410.45. Le prix de fabrication de même que le coût de la vente de ce fromage ont nécessité une dépense de \$741.58; l'argent reçu par les fournisseurs de lait a été de \$4,668.81, soit 76.75 cts par 100 lbs de lait ou 76 $\frac{3}{4}$ cts, au lieu de 68 cts payés à la beurrerie pour chaque 100 lbs de lait, soit en moyenne une différence de 8 cts par 100 lbs de lait porté à la fromagerie.

Le prix réalisé pour la vente du fromage a été de 8 $\frac{3}{4}$ cts à 9 $\frac{1}{2}$ cts en juin, et de 10 $\frac{1}{2}$ cts en septembre. La durée de fabrication de ce fromage a été de 173 jours. Le lait de 300 vaches, de différentes races, a été utilisé; ces vaches étaient la propriété de 23 fournisseurs. Outre le pâturage ordinaire, aussitôt qu'il a été possible, chaque vache recevait une petite ration de blé-d'Inde par jour; dès que les pâturages laissaient à désirer, la ration en blé-d'Inde était augmentée.

Depuis la publication du rapport quant à la beurrerie, les chiffres mentionnés ont donné lieu à une rectification, en ce qu'il n'était pas mention du beurre fabriqué en octobre. Ainsi la fabrication du beurre a duré 157 jours, et dans cet espace de temps 647,012 livres de lait a été porté à la beurrerie, avec laquelle on a fabriqué 28,186 lbs de beurre. Les patrons ont reçu en argent \$4,657.31, soit 72 cts par 100 lbs de lait, à part le lait écrémé estimé à 20 cts par 100 lbs, soit ensemble 92 cts. D'un autre côté, il est reconnu que le petit lait provenant de la fabrication du fromage n'est estimé qu'à 5 cts par 100 lbs, qui ajoutés à 76 $\frac{3}{4}$ cts donnent 81 $\frac{3}{4}$ cts payés par 100 lbs de lait à la fromagerie, soit 5 centins de plus par 100 lbs de lait fourni à la beurrerie.

La publication de ces rapports faits avec la plus grande exactitude pourrait donner lieu parfois à des discussions fort intéressantes de la part des intéressés à l'industrie laitière et établir en même temps une émulation profitable à ceux qui prennent intérêt à la fabrication du beurre comme du fromage.

Les rapports démontrant en même temps les conditions dans lesquelles se trouve chaque ferme pre-

nant part soit à la fromagerie, soit à la beurrerie ou les deux à la fois, avec aussi telles ou telles considérations se rattachant à l'industrie laitière, seraient d'une grande utilité. Les directeurs de chaque cercle agricole devraient s'intéresser à obtenir tous les renseignements possibles à ce sujet, et les publier dans les journaux de la localité. Ce travail est fait avec le plus grand soin aux États-Unis, et il forme chaque année un volume assez considérable que les intéressés s'empressent de se procurer pour en tirer des conséquences pratiques au point de vue du bon aménagement à porter aux prairies, aux pâturages et à tout ce qui peut favoriser l'industrie laitière.

Fabrication du beurre et du fromage dans la Province de Québec

Il serait intéressant d'établir le tableau des progrès réalisés dans la fabrication du fromage depuis 1870, époque à laquelle il n'était pas alors fabriqué pour en faire un grand commerce sur les marchés. La fabrication s'en faisait, à quelque exception près, que dans quelques fermes du comté de St-Hyacinthe,

En 1865, il n'y avait que deux fromageries dans la province de Québec avec une installation peu considérable, car alors cette industrie n'avait pas acquis le perfectionnement d'aujourd'hui. En 1868, le nombre de fromageries était de 17.

En 1870, une fromagerie a été établie à St-Laurent, à 6 milles à l'Est de Cornwall; et dans l'espace de deux années 90,000 livres de fromage y ont été fabriqués, chaque fromage étant en moyenne de 55 livres. En 1883, on y fabriquait une quinzaine de fromage par jour. Dans un rayon de six milles, la quantité de lait fournie était environ 5,000 gallons par jour, payés au taux de 8 cts par gallon de 10 livres, ou une livre de fromage pour chaque gallon de lait. Le fromager chargeait 2 $\frac{1}{2}$ cts par livre pour faire le fromage.

En 1871, on comptait dans la province de Québec 25 fromageries établies dans les districts de Montréal, St-Hyacinthe et Trois-Rivières; en 1881, le nombre des fromageries s'est élevé au chiffre de 140, avec entr'autre 22 beurreries. En 1882, on comptait 278 fromageries, 42 beurreries et 28 beurreries-fromageries. Cette même année, il y avait installation d'une laiterie-école au coût de \$3,500 à Ste-Marie de la Beauce, ayant pour professeur M. S. Barry.

En 1883, M. Ed. A. Barnard établissait une fromagerie à St-Denis de Kamouraska, ayant pour la