

cultivateurs les plus vigilants, cette proportion pourrait être moins forte, — mais aussi chez ceux qui sont peu soigneux, elle est de beaucoup plus forte. Je considère donc cette proportion très généreuse pour la masse des cultivateurs.

Les chiffres suivants peuvent le prouver :

Je suppose un cultivateur, ayant dix vaches qui lui donnent, chacune, deux gallons de lait par jour, ou dix sept livres de lait, pendant huit mois (je sais qu'une bonne vache, sous des soins constants, peut donner plus en moyenne), on arrive avec un total de 40,800 livres de lait, lequel divisé par la moyenne, c'est-à-dire trente livres, produit 1,360 livres de beurre pour huit mois. Quel est le cultivateur qui ne serait pas satisfait d'un tel rendement ?

Mettons ce beurre à 20 c. la livre, vous avez \$272. Il y a à déduire les frais et troubles tels que ceux des vaisseaux, de leur entretien, soins de la laiterie, manipulation, coût des tinettes, et des voyages. Une estimation consciencieuse de tout cela fixe à 5 cts chaque livre de beurre, formant pour les 1,360 livres de beurre, une somme de \$68 qu'il faut détruire de la valeur du beurre, tel qu'estimé plus haut ; ce qui donne \$204 de produit net de ces 10 vaches pendant huit mois.

Maintenant supposons qu'au lieu de faire du beurre avec le lait de ces dix vaches, on en ait fait du fromage, voici quels seraient les résultats :

Neuf livres et demi de lait pour une livre de fromage, est la moyenne, sur toute une saison. Ainsi 40,800 livres de lait, donneront 4,294 livres de fromage. Or, quand le beurre se vend généralement 20 cts, comme je l'ai estimé plus haut, il est certain que le fromage vaut au moins 11 cts. Sur ce prix, vos dix vaches vous ont donc donné \$472.34. Sur ce montant, il y a une déduction de 2 centins par livre, formant \$85.88 ; il reste au cultivateur à faire pour le manufacturier, une balance nette de \$386.46. Je dois faire remarquer que la généralité des fabriques de fromage ne peuvent pas être en opération pendant huit mois. Mais ça ne change rien aux comparaisons que je viens de faire. De plus le fromage n'atteint pas toujours 11 centins, mais il atteint quelquefois 12½ et même 13 centins ; on peut en dire autant du beurre qui cependant dépasse rarement vingt centins.

Je connais un cultivateur qui a fourni du lait à une fromagerie, à la saison dernière, ayant un troupeau de vaches assez considérable ; en tenant compte du beurre qu'il a fait avant l'ouverture et après la fermeture de la fabrique, ainsi que du prix des veaux qu'il a vendus, chacune de ses vaches lui a rapporté \$35. Veuillez agréer, etc., etc.

J. L. LEMIRE, Secrétaire.

En terminant la publication de ce travail de M. L. M. Blondin, sur l'industrie fromagère dans la Province de Québec, nous devons remercier ce Monsieur de nous avoir donné l'occasion de fournir aux lecteurs de la *Gazette des Campagnes* des renseignements pratiques que nous n'aurions pu trouver dans des livres qui traitent spécialement de la fabrication du fromage.

L'industrie fromagère peut être une source de revenus considérables pour notre Province, et M. Blondin nous a indiqué, suivant sa propre expérience et

d'après ses propres observations, quels moyens employer pour en arriver à ce précieux résultat. Par la lecture de son travail, on a pu se convaincre qu'en nous écartant de la route qu'il nous a tracée, en ne prenant pas toutes les précautions qu'il convient d'apporter à l'installation des fromageries, et la marche à suivre quant à la fabrication du fromage, ce serait en vain qu'on espérerait en obtenir quelque profit, et nous aurions vite fait d'abandonner cette industrie qui autrement eût été une source de richesse pour nous.

M. Blondin a rendu un service imminent aux cultivateurs, en publiant ce travail. On le sait, un grand nombre de fromageries, dans plusieurs endroits de notre Province, doivent commencer leurs opérations dans le cours du mois prochain, et si ceux qui en ont la direction ne sont pas préparés à suivre les conseils que vient de nous donner M. Blondin, le plus grand nombre éprouveront des échecs qui ne leur permettront pas de se livrer à cette exploitation bien longtemps ; ces fromageries seront en outre d'une grande nuisance à ceux qui auront mis tout en œuvre pour apporter à la fabrication du fromage le plus grand perfectionnement possible.

Encore une fois nous remercions M. Blondin pour son travail que nous avons emprunté au *Messenger de Nicolet*, et qui le premier a eu l'avantage de l'offrir aux lecteurs de la campagne.

Voici ce que dit M. l'écrivain du *Messenger de Nicolet*, en terminant la publication de cette étude de M. Blondin :

" Nous sommes heureux de constater que l'étude de notre ami, M. L. Blondin, sur les fromageries, a été bien accueillie partout. Les sages conseils qu'il donne aux cultivateurs, à propos de cette industrie, sont appuyés sur une étude approfondie et sur une expérience de plusieurs années.

" M. Blondin est le premier organisateur des fromageries dans la riche paroisse de LaBaie, et l'établissement qu'il y possède peut être donné sans crainte comme une fromagerie modèle. Le Gouvernement, qui veut favoriser cette industrie dans la Province de Québec, ne pourrait mieux faire que d'accorder des primes d'encouragement à des fabriques aussi bien conduites."

Nous joignons nos félicitations à celles de notre excellent confrère du *Nord*, dont l'appréciation flatteuse de l'étude de M. Blondin mérite d'être mise sous les yeux de nos lecteurs :

" M. L. Blondin est à traiter dans le *Messenger de Nicolet* la question de l'établissement de fromageries. Ce monsieur, quoique livré à l'exercice de sa profession et régi-trateur du comté d'Yamaska, trouve encore le temps de s'occuper de l'industrie fromagère, industrie si importante pour obtenir l'amélioration de notre agriculture. Dans son étude, il communique à ses lecteurs beaucoup de connaissances pratiques même indispensables à la production du bon fromage.

" Non seulement il faut, dit-il, avoir des fromageries, mais il faut encore qu'elles produisent du fromage de telle qualité qu'il puisse rivaliser avec les meilleurs fromages de l'Europe ; nous le pouvons avec de grandes fromageries dirigées avec soin. Il donne les moyens d'arriver à ce but. Nous félicitons sincèrement ce monsieur, Voilà du véritable patriotisme