

partie à la province d'Ontario. Car ici, dans la province de Québec, nous avons certainement beaucoup de bonnes fromageries, mais il y en a beaucoup qui pourraient s'améliorer. Et nous avons très peu de bonnes fromageries qui écrèment le lait avant de faire le fromage, et nous en avons encore trop.

Ces fromageries vendent leur fromage, c'est vrai; mais c'est par suite de l'ambition commerciale que nous avons, nous commerçants, d'acheter ce fromage pour le revendre avec profit. On croit toujours faire mieux; mais sur dix lots de fromage écrémé qu'on achète, il est rare qu'on ne perde pas sur cinq. Si ce n'est pas nous, c'est celui qui achète de nous, ou le troisième qui achète de celui-là.

Je ne suis pas en faveur des fromageries qui écrèment le lait. Je connais l'opinion générale du commerce, et vous trouverez rarement un commerçant qui encourage les fromageries qui écrèment.

Car il n'y a pas de régularité dans la manière dont ces fromageries écrèment le lait. On écrème plus dans des mois que dans d'autres. Par exemple, dans le mois d'août, j'ai acheté un fromage d'excellente qualité, écrémé; et dans le mois de septembre, le fromage que j'ai acheté de la même fromagerie était très commun.

M. l'abbé D. Gérin (curé de St Justin).—Est-ce que ce fromage partiellement écrémé que vous achetez est consommé ici, ou l'exportez-vous?

M. Vaillancourt.—Il s'en consomme très peu ici; nous l'exportons.

M. l'abbé Gérin.—Sous quel titre est-il exporté; est-il expédié comme fromage gras ou avec une marque particulière?

M. Vaillancourt.—Je ne voudrais pas dévoiler les secrets du commerce. J'en exporte très peu moi-même, mais je craindrais d'avoir des reproches. Cependant, ceux qui l'exportent en grande quantité m'ont toujours dit: "C'est sur le fromage que l'on écrème, même partiellement, que nous sommes le plus exposés à perdre de l'argent."

M. Langlois.—Moi, je n'exporte pas beaucoup, mais je suis sous l'impression qu'il est exporté comme fromage gras.

M. Chapais.—Il me semble, à présent que ce concours est terminé, et qu'on semble trouver le fromage écrémé très en défaut, il me semble que si les commerçants se donnaient le mot pour ne plus acheter de fromage maigre, que la fabrication de ce fromage cesserait. Qui est-ce qui a amené la fabrication du fromage écrémé? C'est que lorsque nous avons commencé, nous en tirions de bien plus grands profits que de la fabrication du fromage gras seulement.

Depuis sept ans cette question se traite, se discute. Des commerçants de Montréal, en grand nombre, ont écrit à M. Taché pour dénoncer ce fromage-là. Cependant, ces commerçants ont continué à acheter ce fromage, et maintenant ils viennent nous dire: "Nous l'achetons malgré nous."

Qu'ils cessent d'en acheter et nous cesserons d'en fabriquer.

Quant à cette question, sur le marché anglais, je me permettrai de vous soumettre un document qui a une grande importance. On a semblé prétendre que l'écérémage partiel pour le Cheddar ne se pratiquait jamais. Or, voici une lettre d'un grand propriétaire anglais, dont les tenanciers font du fromage Cheddar. Je traduis:

"Au commencement de la saison, disons mai, juin et juillet, on n'écérème pas, parce que la crème, quoique abondante est pauvre; mais en septembre et octobre, époque à laquelle la crème, bien plus riche, est moins abondante, nous

avons l'habitude, et nous croyons qu'il est préférable, de prendre la moitié de la crème du lait du soir et de ne pas la remettre dans le fromage. Ce fromage est alors presque, sinon tout, aussi bon que le fromage qui n'a pas été écérémé, on en obtient un meilleur caillé et un meilleur arôme, dans l'opinion de quelques-uns; l'idée étant que quand le fromage est en trop bonne condition, il est sujet à avoir moins d'arôme. On obtient plus d'arôme quand il y a moins de condition. Quant à l'effet de prendre $1\frac{1}{2}$ livre de beurre par 100 livres de lait, nos gens ne connaissent rien à ces pesées; ils ont l'habitude, non de peser, mais de mesurer le lait.

"Quant aux prix des deux sortes, je ne puis arriver à une différence entre les deux. Comme règle, pourvu que ce que j'ai écrit plus haut au sujet de l'époque de l'année soit observé, etc., les deux sortes semblent être également bonnes."

Plus loin, il dit: "Je crois que vous pouvez vous fier à ce que je vous ai dit, car mon tenancier à Nutdown, de qui j'ai eu ces renseignements, a été très heureux à l'Exposition de comté et à l'Exposition royale d'Angleterre où il a montré ses gros fromages."

Voilà qui établit clairement qu'en Angleterre on juge à propos d'écérmer en septembre et octobre du moins. Et cela prouve qu'on a été trop loin quand on a dit que l'écérémage partiel ne se pratiquait pas du tout.

Nous avons dit: "Si notre fromage écérémé est acceptable sur les marchés anglais, et si nous en tirons un plus grand bénéfice, pourquoi ceux qui veulent en courir la chance ne feraient-ils pas ce fromage?"

Si le marché anglais n'en veut pas, réglons la question; mais il le faut savoir. Si les commerçants Canadiens se donnaient la main pour ne pas acheter de fromage écérémé, ce serait fini. Mais je crois que cela n'arrivera jamais.

M. l'abbé Gérin.—Je désire dire un mot sur cette question. Je crois en connaître quelque chose, car dans ma paroisse il y a deux établissements qui font du fromage de la même manière dont parle M. Chapais, c'est-à-dire qui font le fromage et le beurre.

Au point de vue de l'intérêt de chaque fabrique, je ne crois pas qu'on puisse mettre en doute les résultats: la fabrication combinée paie plus pour à présent patrons et fabricants. Mais au point de vue de l'intérêt public, c'est différent.

J'ai été satisfait de la demi confession de M. Vaillancourt. C'est un secret que nous n'avons jamais pu arracher aux commerçants jusqu'à présent; et je crois que nous l'avons, au moins à moitié. On a pu dire que le fromage partiellement écérémé est du bon fromage; mais on ne nous fera pas croire qu'en ôtant deux livres de crème du lait, on n'appauvrit pas le fromage. Etant moins riche, ce fromage a moins de prix. Et ce fromage livré au commerce, le commerce s'en empare; et l'on glisse 100 livres de fromage écérémé pour 500 livres de fromage gras, et le tout est exporté en un seul lot. Je ne puis m'empêcher de voir là un vol.

Le patron, de son côté, pourrait écérmer son lait et dire: "C'est du bon lait; il est écérémé, mais il est bon." Cependant vous admettez que ce patron enlèverait aux autres patrons une partie de leurs profits.

Dans la vente du fromage, c'est la même chose; le fromage gras est déprécié à cause du fromage maigre qu'on a glissé avec lui. Par suite de la diminution générale que la présence du fromage écérémé amène sur le marché, le fabricant qui ne fabrique que du fromage gras se trouve à