

LES PRODUITS DE LA LAITERIE

La saison de fabrication du beurre et du fromage en est à ses débuts.

Le beurre après des prix de famine, a baissé rapidement, presque subitement, à un taux qui aura pour effet de provoquer la fabrication du *fodder cheese* ; c'est un fait regrettable, sans doute, mais contre lequel il est impossible de lutter, si les prix du beurre se maintiennent bas quand ceux du fromage restent élevés.

Le producteur de lait recherche avant tout les bénéfices, c'est-à-dire la rémunération la plus complète possible de son travail et de son capital.

Ainsi, pour le moment, les prix sont rémunérateurs pour le fromage et il est présumable que les producteurs de lait porteront plutôt leur lait à la fromagerie qu'à la beurrerie, là où il y a beurrerie et fromagerie réunies.

Ils auront raison évidemment et pour le moment et pour l'avenir puisqu'ils ont la possibilité, avec fromagerie et beurrerie de toujours obtenir le produit le plus rémunérateur pour leur lait.

C'est-à-dire que quand le beurre laissera plus de bénéfice que le fromage, leur lait sera converti en beurre et vice versa.

Il est, dès lors, facile de comprendre les avantages de la beurrerie-fromagerie sur la fromagerie simple ou la beurrerie simple. Tandis que la première occupera son personnel à fabriquer le produit donnant le meilleur profit, les autres devront continuer à produire, l'une le fromage et l'autre le beurre, alors même que l'objet de leur fabrication est le moins profitable.

Nous n'insisterons pas davantage ; il suffit de signaler le fait aux entrepreneurs propriétaires de beurreries

pour les engager à ajouter la fromagerie à leur fabrication.

De même les fromageries doivent être complétées par une beurrerie. C'est à cette condition que pourra se développer de plus en plus et avec des résultats plus satisfaisants pour la population de nos campagnes, la grande industrie laitière, la principale de notre province.

Pour le fromage, notre production a à peu près atteint les limites voulues pour la consommation intérieure et l'exportation en Angleterre, et il serait dangereux, à moins qu'on ne crée d'autres débouchés de l'étendre davantage.

Mais il n'en est pas de même pour le beurre. Nous sommes loin de produire les quantités que nous pourrions et devrions livrer sur les marchés anglais. C'est donc surtout aux compagnies qui ne se livrent pas à la fabrication du beurre que nous nous adressons pour leur montrer les avantages incontestables qu'offre la fabrication des deux produits du lait sous un même toit, avec une même direction et un même personnel.

* * *

Nous croyons devoir, au début de la saison de fabrication, rappeler à nos abonnés que, comme par le passé, nous nous mettons à leur disposition pour les renseigner sur les cours du marché par le télégraphe. Nous répondons toujours et avec empressement aux demandes qui nous sont faites par télégrammes sans autres déboursés, pour nos abonnés, que ceux des télégrammes, eux-mêmes. Plusieurs de nos lecteurs usent fréquemment de nos services en ce sens et s'en trouvent bien, d'autres auraient certainement avantage à les imiter, qu'ils ne craignent pas de nous causer plus de travail ou des ennuis imaginaires ; nous sommes, nous le répétons, à l'entière disposition de nos abonnés.