

morceaux, tandis qu'ils ne devraient être composés que de deux et au plus de trois morceaux. Une bonne boîte doit être solide, d'un bois sec et sain. Si la boîte est ainsi faite le fromage ne pourra, s'il a été bien fait lui-même, ni moisir, ni se détériorer en aucune façon, ni même se salir dans le transport. Imaginez-vous combien de fois une boîte de fromage doit être maniée et remaniée avant d'arriver jusqu'au consommateur et vous comprendrez alors facilement pourquoi tous les marchands et exportateurs de fromage insistent sur la qualité des boîtes qui le contiennent.

A ce sujet, laissez-moi vous dire, qu'on ne saurait apporter une trop grande attention au transport du fromage de la fabrique à la station du chemin de fer. Le fromage a autant besoin d'être préservé de la pluie que des rayons ardents du soleil et de la poussière; l'humidité, la chaleur et la poussière sont pour lui trois ennemis dont il faut le préserver, c'est pourquoi je recommanderai à ceux qui veulent bien m'écouter avec tant d'attention de munir leur voiture d'une couverture imperméable en toile ou en coton.

2o Je voudrais aussi vous dire quelques mots de la bonne apparence que doit avoir un fromage. Avec quelques précautions bien simple le fabricant pourrait lui donner un meilleur aspect. Vous comprendrez l'importance de cette remarque si vous voulez bien juger avec votre propre expérience. Supposons que vous vouliez acheter un paletot tout fait, vous allez chez le marchand; il vous montre plusieurs de ces vêtements, si vous en voyez un qui est frippé, chiffonné, il aura beau être d'une étoffe de meilleure qualité, vous préférerez le paletot voisin qui étant d'une qualité peut-être un peu inférieure aura une apparence qui frappe l'œil.

Pour le fromage, il en est de même, celui qui obtiendra le plus haut prix sera celui qui sera le plus recherché, c'est-à-dire qu'il devra être de bonne qualité et avoir en même temps une bonne apparence.

Le fromage, au point de vue de l'acheteur, a souvent un grand défaut, c'est que les bouts sont mal venus. Le fabricant pourrait, avec un peu d'attention y remédier facilement. Quand le fromage est mis en presse et que la vis a été serrée convenablement, il faudrait la desserrer pour redresser les bandages, puis après avoir passé toute la nuit à la presse le fromage devrait être tourné, ses bords taillés; le fabri-

cant le remet alors en presse en rabattant les bouts du fromage. Ayez toujours soin d'avoir vos meules en bon ordre: c'est-à-dire que vos cercles et fouteurs soient bien ajustés afin d'empêcher tout caillé de venir se presser entre les cercles et le fouteur; de cette façon on obtient un fromage de meilleure apparence, ce qui veut dire en même temps, de meilleure valeur.

Certains fabricants suivent bien le conseil de faire des gros fromages, mais ils ne se procurent pas de boîtes suffisamment hautes; il ne faut pas que le fromage dépasse la boîte.

Il serait à désirer que le fabricant étampe la pesanteur de son fromage sur le côté de la boîte et non sur le couvert et qu'il ne se contente pas d'une simple marque au crayon.

Ayons des boîtes uniformes de 70 à 75 livres, et alors avec l'uniformité des boîtes, un bon emballage et une bonne apparence nous obtiendront dans cette province les prix payés dans le Haut Canada. Ce n'est pas la qualité qui fait défaut à notre fromage, c'est son habit qui lui fait tort.

3o Quant à la qualité du fromage même, nous constatons une amélioration réelle chez les fabricants qui ont mûri leurs fromages dans les chambres de maturation établies d'après les principes recommandés par le Gouvernement de Québec. Ceux qui ont été mûris à une température ne dépassant pas 65 degrés se sont très bien conservés, leur pâte est homogène et ne présente aucune trace de moisissure.

Bien entendu qu'il n'en pourrait être ainsi si le lait employé n'était lui-même de bonne qualité. Un mauvais lait ne peut donner un bon fromage. Un patron de fromagerie qui, fournit à son fabricant un lait impur ou de qualité inférieure ne saurait exiger un fromage de qualité supérieure.

D'autres que moi vous ont parlé et vous parleront encore, sans doute, des moyens d'obtenir de votre troupeau un lait riche et abondant; ils vous ont dit et vous diront encore les soins dont vous devez entourer le lait pour lui conserver toutes les qualités requises pour le convertir en beurre et en fromage; je n'entrerai pas dans leur domaine, mais je me permettrai de vous dire: mettez en pratique les enseignements de l'expérience, si vous voulez obtenir de bons produits, se vendant facilement et à des prix qui paieront largement vos soins et vos peines.

A ce propos, voulez-vous me per-

mettre de vous citer les propres paroles d'un expert très au courant de ce qui se passe en matière de fromage dans notre Province. Je ne le nommerai pas, n'y étant pas autorisé, mais voici ce qu'il m'écrivait le mois dernier:

" Les fabriques de la Province de Québec deviennent de plus en plus nombreuses et trop petites. Je suis réellement convaincu que la moitié de ces fabriques pourraient être fermées avec avantage au grand bénéfice des intéressés, car vous ne pouvez garder des hommes compétents comme fabricants de beurre ou de fromage qu'en leur accordant aide et support afin qu'ils puissent réaliser quelque argent. Car, du moment que vous tentez de ne les payer qu'aux prix de simples journaliers, ces fabricants perdent tout intérêt et ne travaillent plus qu'en proportion de l'argent qu'ils reçoivent. S'ils ne sont pas rémunérés de leur travail, afin d'économiser davantage ils n'achèteront que les matériaux et les fournitures les moins dispendieux et conséquemment ne produiront qu'une marchandise inférieure ?

" Je dois dire que les fabricants de la Province de Québec ont certainement fait des améliorations sensibles tant 'sous le rapport de la qualité que sous le rapport de l'emballage du beurre et du fromage, cependant il y a encore beaucoup à faire pour améliorer davantage. Un des moyens les plus efficaces pour accomplir ce travail est d'avoir de bonnes fabriques bien aménagées; alors les patrons recevront les plus hauts prix pour leurs produits et leur marchandise.

Ces remarques, Messieurs, ont été faites depuis longtemps pour la première fois, mais il est bon de les rappeler de temps à autre parce qu'elles sont l'expression de la vérité et que la vérité doit finir par triompher de l'erreur. Car ça été une grande erreur que de multiplier en certaines localités des fromageries. Il y a des paroisses qui s'enrichiraient avec une seule fromagerie et qui vivent à peine parce qu'elles partagent leur lait entre deux ou trois fabriques; elles ont à payer deux ou trois fabricants et des frais généraux doubles ou triples. Les fabricants sont mal rétribués et les patrons n'y gagnent rien.

Notre expérience dans le commerce du fromage nous enseigne que fabricants et patrons sont désireux, anxieux même de bien faire de faire de mieux en mieux; c'est pourquoi nous les prions de prendre en considération les remarques que nous