

Cette instruction ne peut s'acquérir d'une manière immédiate dans le temps des études; c'est un travail de toute la vie, et c'est par de fréquentes lectures et par des conférences que l'on peut atteindre un résultat si important.

A. M.

Fromage gras ou fromage maigre.

La correspondance que nous publions plus loin à ce sujet donne une idée assez juste de l'incertitude qui règne dans les esprits, en Canada, au sujet du fromage maigre et du fromage gras.

Il y a en Europe, sur une population de plus de cent millions, environ, 5 0/10 d'individus qui ont les moyens d'acheter autant de fromage gras de première qualité qu'ils peuvent en désirer; tandis que les 95 0/10 d'individus qui restent vivent au jour le jour et sont très contents quand on leur fournit à un prix modique une nourriture aussi saine et agréable que le sont les bons fromages maigres. C'est donc une grave erreur de croire que les bons fromages maigres peuvent nuire à la consommation des meilleurs fromages gras. D'ailleurs, plus il y aura de compétition sur les marchés entre les fromages gras et les fromages maigres, plus il y aura d'acheteurs. Mais dans les deux cas, il faut que les fromages soient bien faits.

Il est certain que le marché anglais absorbe maintenant le triple du fromage qu'il absorbait ces années dernières. Cela est dû au fait que l'abondance des fromages américains, tant maigres que gras, a fait tomber les prix des fromages en Europe, au point que les populations ouvrières peuvent maintenant s'en nourrir à un prix acceptable, tandis qu'autrefois cela ne leur était pas possible.

Sachons donc faire d'excellents fromages tant gras que maigres; veillons les prix offerts et offrons aux consommateurs canadiens et étrangers un fromage bien fait de l'espèce qui nous donnera le plus de revenus pour notre lait. Si nous faisons cela avec intelligence, le nombre de consommateurs continuera à augmenter indéfiniment, ou à peu près.

Fromage gras ou maigre.

Je vois dans la causerie agricole de la *Gazette des Campagnes*, No 24, un extrait du rapport de M. J. M. Jocelyn, directeur de la fabrique école de Saint-Denis, que la fabrique du beurre et du fromage combinés est de beaucoup plus profitable que celle des fromages gras; de plus que le fromage fait de lait écrémé ou partiellement écrémé acquiert cette grande fermeté requise pour l'exportation, en même temps que sa qualité n'est nullement dépréciée et que le fromage gras bien que excellent pour la consommation domestique a trop peu de consistance pour l'exportation, c'est-à-dire, si je comprends bien, qu'il perd de ses qualités ou qu'il se brise dans le voyage. Mon intention n'est pas de contester les appréciations de M. Jocelyn sur les produits que peuvent donner les fromageries au système combiné comparativement aux fromageries qui font le fromage gras actuellement, mes connaissances dans cette industrie sont trop superficielles pour que je puisse écrire avec certitude. Mon intention donc est de prier M. Jocelyn, par l'entremise de votre journal, de bien vouloir répondre aux questions ci-après, ce qui pourrait être d'un grand secours pour nous en faisant disparaître les doutes qu'ont beaucoup de fromagers que les avantages proclamés aujourd'hui puissent se continuer dans l'avenir. Car en admettant la supériorité de ce système combiné du beurre et du fromage, il sera généralement adopté, alors cette industrie prospérera; mais si ces doutes sont fondés, elle déperira, et nous aurions beaucoup perdu à l'échange. Une grande responsabilité pèse sur ceux qui introduisent en ce pays ce système que l'on dit avoir produit des mauvais résultats aux Etats-Unis. Une réponse du journal *The American Dairyman*, de New-York, à une lettre qui lui était adressée en décembre dernier, reproduite par le *Courrier de Saint-Hyacinthe*, à propos d'un article de M. Barré, publié dans le *Star* de Montréal, a donné raison à ce monsieur, à savoir que les Etats-Unis ont subi une diminution de 50 millions de livres dans leur exportation de l'année dernière, due en grande partie aux fromages écrémés ou artificiels (ceci n'est pas exact, voir à ce sujet la lettre du professeur Arnold, *Réd.*), je dis donc que nous serions très reconnaissants à M. Jocelyn de ses réponses aux questions suivantes que

sans doute le *Journal d'Agriculture*, la *Gazette des Campagnes* et le *Courrier de Saint-Hyacinthe* se feraient un plaisir de publier.

1^o Quel est le pays ou le marché où nous écoulons nos fromages actuellement?

Rép.—L'Angleterre.

2^o Peut-on espérer d'ici à longtemps trouver un autre endroit ou marché pour écouler les produits, particulièrement le fromage de lait écrémé?

Rép.—Oui, dans le sud de l'Amérique.

3^o D'ici à ce que nous ayons trouvé un autre marché, le fromage écrémé et le beurre étant trouvés beaucoup plus profitables que le fromage gras, les fromageries de cette province adoptant ce système de fabrication, alors la quantité considérable de ce produit trouvera-t-il les mêmes faveurs sur le marché d'Europe que notre fromage gras trouve aujourd'hui?

Rép.—Evidemment, le fromage gras devrait être payé plus cher que le fromage maigre, les deux étant parfaitement faits.

4^o Le fromage de lait écrémé est-il aussi plus digestible que le fromage gras?

Rép.—Les deux se digèrent facilement. Les estomacs, comme les goûts, sont capricieux, et il vaut mieux servir toutes les demandes du consommateur.

5^o Le fromage maigre est-il préféré au fromage gras par les consommateurs?

Rép.—Non, pas généralement.

6^o S'il est trouvé inférieur, subira-t-il, à raison de la grande quantité exportée, une dépréciation dans le prix comparativement à ce qu'il obtient aujourd'hui?

Rép.—Les fromages écrémés, quand ils sont bien faits, se vendent facilement. Cependant, comme pour les fromages gras, il ne faudrait pas en faire au-delà de ce que le marché peut consommer.

7^o Est-ce vrai que ce fromage obtient le prix des fromages gras aujourd'hui? que par sa qualité d'être ferme et solide, il est transporté sur les marchés étrangers avec moins de risque de se briser que les fromages gras? et qu'il ne peut être distingué que très difficilement des fromages gras bien faits?

Rép.—Le fromage de M. Jocelyn s'est vendu le prix des fromages gras ordinaires uniquement parce qu'il était mieux fait que ces fromages, les fromages gras bien faits peuvent se transporter également bien, excepté dans les climats trop chauds. Les bons fromages gras se distinguent facilement des fromages maigres.

8^o Le consommateur s'en tiendra-t-il toujours à cette qualité?

Rép.—Impossible de répondre de l'avenir.

9^o En supposant que vos réponses nous laissent dans le doute, ne serait-il pas plus avantageux de persévérer à faire le fromage gras pour être plus certain de conserver notre marché actuel?

Rép.—Faites les meilleurs fromages, tant gras que maigres, selon que le marché demandera l'un ou l'autre.

10^o Est-ce qu'il ne serait pas très avantageux que le gouvernement établisse des écoles de laiterie où on enseignât à faire le meilleur fromage gras et en même temps des fromages de qualité supérieure, aimés des classes riches, tels que les fromages de gruyères, à la crème et autres, ou un fromage pour la consommation locale, comme en a exhibé M. Misael Archaubault, à Saint-Hyacinthe?

Rép.—A Saint-Denis, on enseigne à faire diverses qualités de fromages maigres, gras, très gras, et l'on fait en plus grande quantité celui qui donne le plus de revenus nets aux patrons.

11^o Si le fromage de lait écrémé bien fait, outre la qualité particulière qu'il peut avoir sur les fromages gras pour le transport est égal en qualité pour la consommation, que pourrait-il souffrir d'être marqué à sa face comme étant fait de lait écrémé ou partiellement écrémé?

Rép.—Quand les fromages soi-disant gras seront marqués selon leur valeur réelle, le fromage plus ou moins manqué ne souffrira nullement d'être marqué selon sa qualité.

12^o Est-ce que le moyen de distinguer les fromages maigres et gras ne nous amènerait pas plutôt à connaître sa valeur réelle sur le marché du pays et européen à raison que les commerçants saurient quels fromages ils achètent et ne pourraient les vendre pour autres qu'ils ne sont?

Rép.—L'acheteur qui connaît son métier, sait très bien distinguer entre les deux et le consommateur ne se laisse jamais tromper.

13^o Les échantillons de fromages exhibés en novembre dernier à Saint-Hyacinthe, devant l'association des fromagers, etc., le premier et le second jour, n'ont-ils pas démontré suffisamment l'erreur dans laquelle peuvent tomber les acheteurs de fromages, erreur qui ne manquerait pas d'être déconvertie par le consommateur après quelques heures de digestion?

Rép.—L'expérience faite à Saint-Hyacinthe a simplement démontré que les acheteurs ne savaient pas distinguer entre les divers fromages exhibés. Quant au fromage écrémé, il est excellent et très