

Nous avons donc réellement droit d'être fiers de l'encouragement que reçoit la Société d'industrie laitière de la Province de Québec établie il y a cinq ans dans la ville de St Hyacinthe, et qui chaque année recrute dans ses rangs un grand nombre d'adhérents non-seulement parmi les fromagers, mais aussi parmi les agronomes les plus marquants de la Province, qui peuvent par leurs conseils pratiques rendre d'immenses services à cette industrie. En effet, comme en avons la preuve par les rapports annuels publiés par cette Société, ses directeurs peuvent avec orgueil se flatter d'avoir largement contribué aux succès de cette industrie qui nous fait marcher de pair avec nos voisins de la Province d'Ontario dans la fabrication du beurre et du fromage qui nous font trouver un marché avantageux en Angleterre, de manière à en rendre jaloux les cultivateurs des États-Unis.

C'est aux démarches de cette Société d'industrie laitière et avec l'appui généreux de nos Gouvernants que nous devons l'établissement d'une école d'industrie laitière à St-Hyacinthe où se sont formés des jeunes gens pouvant diriger avec avantage pour eux-mêmes et profit pour les cultivateurs, des fromageries et des beurrieres dans plusieurs parties de notre Province; c'est aussi aux professeurs expérimentés de cette école, que nous devons la recherche des moyens à adopter dans notre système de culture fourragère pouvant contribuer à augmenter en lait le rendement de nos vaches laitières. Grâce aussi au concours donné à cette Société par des agronomes distingués, nous parviendrons à nous fixer quant au choix à faire des bêtes à cornes les plus avantageuses à l'industrie laitière dans notre Province.

On a semblé, dès l'organisation de la Société d'industrie laitière, avoir des doutes sur l'efficacité de cette Société, comme moyen d'apporter à cette industrie les connaissances désirables pour pouvoir lutter avec avantage, dans la fabrication du beurre et du fromage, avec les autres pays. Mais les résultats obtenus nous ont prouvé que nous avions tort dans nos appréhensions, puisque non-seulement les fromagers ont profité du travail de cette Société, mais aussi les cultivateurs ont pu en retirer des enseignements qui leur permettent de se livrer à la culture fourragère avec plus d'avantages qu'ils le faisaient autrefois et de soigner mieux leurs animaux afin d'en retirer de plus grands profits au point de vue de l'industrie laitière. Ce besoin de recherches est devenu tellement urgent que les cercles agricoles ont pris part avec un zèle admirable aux travaux de la Société d'industrie laitière. Nous admirons ce zèle et nous espérons qu'il ne se ralentira pas, car il y a à soumettre à la discussion et à l'expérience pratique grand nombre de questions qui sont intimement liées à l'industrie laitière. Ne permettons pas que nous fassions un pas en arrière à l'égard de ces questions, mais poussons activement à de nouvelles recherches qui nous permettront de tirer avantageusement parti de tout ce qui se rattache à l'industrie laitière.

En agissant ainsi, nous suivrons l'exemple des pays les plus renommés par leur industrie laitière, notamment le Danemark. Là, comme dans notre Province, on s'est recréé contre l'établissement d'écoles d'industrie laitière. Jusqu'à 1860, dans ce pays si favorisé par son climat et la qualité du sol, la fabrication du

beurre n'était l'objet d'aucun soin; l'irrégularité dans la qualité du beurre, si fatale au succès de l'industrie laitière se faisait apercevoir dans toutes les fermes. De ce moment un professeur expérimenté dans la fabrication du beurre, M. Legelecke, se mit en communication avec la Société Royale d'agriculture du Danemark et fit une propagande active en faveur de la bonne fabrication du beurre, appuyé sur son expérience pratique dans cette industrie. Malgré l'opposition qu'on lui fit dans le début, il réussit à obtenir de nombreux adhérents et il établit plusieurs écoles d'industrie laitière dans le but d'y former des professeurs qui devaient plus tard le seconder dans son œuvre de propagande pour la meilleure fabrication du beurre.

*Fabrication du beurre.*—La fabrication du beurre est l'emploi le plus commun du lait, et cela pour deux raisons: d'abord parce que les manipulations sont plus faciles; en second lieu, parce que le produit est plus tôt fait pour la vente.

On ne peut se livrer à la fabrication du fromage qu'au moyen d'associations entre cultivateurs pouvant fournir une quantité de lait suffisante au fonctionnement d'une fromagerie; tandis que le beurre peut être fabriqué dans chaque ferme, quoique les associations pour la fabrication du beurre, lorsqu'elles sont possibles, offrent beaucoup plus d'avantages quant à sa fabrication uniforme.

En outre les résidus de la fabrication du beurre sont de meilleure qualité que ceux de la fabrication du fromage, beaucoup plus nourrissants et surtout très profitables dans l'engraissement du bétail.

Les prix du beurre sont très variables et dépendent en grande partie des prix du marché, mais surtout de la qualité des produits. Ainsi, il est bien rare qu'on puisse vendre le beurre commun plus de 15 cts la livre et souvent il n'atteint pas ce prix; tandis que le beurre de choix se vend de 20 à 25 cts la livre.

En moyenne, on fabrique une livre de beurre avec la crème de cinq à six pots de lait, suivant la race, le genre de nourriture et le temps qui s'est écoulé depuis le vêlage. D'ailleurs cette moyenne est très variable et ne peut être justifiée que par un état comparatif de la traite des différentes vaches de temps à autre au moyen de pesée, de la quantité de crème que l'on peut obtenir de telle quantité de lait et du beurre qu'on en obtient. Ces calculs sont très avantageux à faire, car ils nous donnent les moyens de s'assurer des profits que l'on peut obtenir par la fabrication du beurre.

En moyenne on peut calculer sur une livre de beurre par six pots et un tiers de lait. D'ordinaire les vaches de race canadienne dépassent cette moyenne et on admet une livre de beurre par cinq pots et pinte de lait. En supposant que ce beurre soit vendu au prix moyen de 20 cts la livre pour la bonne qualité, chaque pot de lait se trouve vendu un peu moins que 4 cts. Mais comme trop souvent la qualité du beurre laisse à désirer, la vente du lait peut dans ce cas être réduite à 3 cts le pot; à ce prix il faut ajouter la valeur du lait écrémé qui est très utile dans l'élevage des veaux et des jeunes porcs, même dans l'engraissement des cochons adultes.

Dans tous les cas, ces chiffres font comprendre combien il importe de fabriquer un beurre de première