

1o Que notre fromage *non écrémé* est, trop souvent, de qualité très inférieure et, qu'en général, il ne dépasse pas les qualités moyennes ou communes; 2o Qu'il est à peu près impossible de se procurer dans notre province une quantité suffisante de bon fromage pour remplir les meilleures commandes; 3o Que, pour remplir ces commandes des meilleurs fromages, — aujourd'hui les plus fréquentes et celles qui payent le mieux, — il faut de toute nécessité s'adresser à Ontario; 4o Que le nombre de fabriques où, sans le moindre écrémage, on ne produit qu'un fromage commun est, à peu près, de (90%) quatre-vingt-dix pour cent du nombre total de nos fromageries; 5o Que nos fromages non écrémés de Québec se vendent, on moyenne, 1½ par lb de moins que le bon fromage d'Ontario ouest, soit une perte sèche, pour les patrons de nos fromageries, d'un demi million de piastres par année.

Si ces faits sont exacts et, malheureusement, tout me porte à croire qu'ils le sont, on voit de suite combien il importe de chercher et de combattre le mal là où il existe, au lieu de faire des guerres que rien ne justifie. Quand on aura pris les moyens d'améliorer les neuf fabriques sur dix qui, sans écrémer, font un fromage inférieur, il sera temps, ce me semble, de voir quel mal il peut y avoir, s'il en existe du tout, à faire de bon fromage *écrémé avec le lait qui a servi à la confection du meilleur beurre!*

La province d'Ontario n'a obtenu que tout récemment l'excellente réputation que commande aujourd'hui une partie notable de ses fromageries. Et il est indubitable que cette bonne fabrication est due, presque uniquement, à l'inspection fréquente qui a été faite dans ces dernières années par des fabricants-instructeurs habiles dans les fromageries appartenant aux membres des sociétés d'industrie laitière d'Ontario. On comprendra facilement le bien qui découle de ces inspections. En effet l'inspecteur, membre lui-même de l'association, visite en ami les fabriques de sa société. Il constate les progrès acquis, et il conseille les améliorations qui restent à faire pour enrichir davantage le fabricant et les patrons. Tout ceci ne prend, le plus souvent, que quelques heures. L'inspecteur constate d'abord la qualité du lait fourni. S'il y a défaut, il fait venir le patron, lui fait comprendre le tort que celui-ci peut faire subir à tous les intéressés dans la fabrique. Sans que le fabricant intervienne, on arrête, de cette manière, les dépréciations souvent considérables qui résultent de l'envoi d'un seul canistre de mauvais lait, sur quarante ou cinquante de bonne qualité. L'inspecteur procède de la même manière pour tous les défauts, qu'ils soient dans la construction de la fromagerie, dans les appareils ou les matériaux employés, ou dans quelque manque de connaissances chez le fabricant. Il est établi qu'une seule visite d'un inspecteur habile suffit, le plus souvent, pour améliorer la fabrication totale de la fabrique, de manière à obtenir un et même deux centins de plus par livre de fromage fabriqué, ce qui, à un centin la livre seulement, représente, *journalièrement*, un profit net de dix piastres, là où l'on reçoit dix mille livres de lait par jour, soit un profit net de \$1,500 à \$3,000, pour une saison de fabrication, dans une fabrique ordinaire!

Le directeur de l'agriculture constate avec plaisir que la société d'industrie laitière de cette province (sinon M. Barré) est tout à fait d'accord avec lui pour proposer et insister sur ce mode comparativement facile d'amélioration dans notre province.

Disons ici que ces inspections seront d'autant plus utiles chez nous que nos fabricants n'ont pas eu les mêmes avantages qu'à Ontario, ne parlant généralement que le français, et nos premiers instructeurs, ne comprenant pas un mot de notre langue. De plus, la rapidité avec laquelle cette industrie du fromage s'est répandue dans notre province a fait que l'on engageait comme fromagers des apprentis qui n'avaient le plus souvent que fort peu de connaissances. Il en a été

bien autrement dans Ontario, où l'on n'avait qu'à traverser le Saint-Laurent pour trouver, par centaines, les meilleures fabriques et les meilleurs fabricants, et tous parlant la langue en usage à Ontario. Malgré tout cela, et je le constate avec plaisir, à la louange de nos fabricants, il nous en coûterait peu, comparativement, tant en argent qu'en efforts, pour arriver à faire, dans nos fabriques de cette province, tout aussi bien que dans Ontario. A l'œuvre donc, avec courage et union, et le plus tôt possible, car notre position actuelle n'est pas sans danger.

Les progrès étonnants de la fabrication du fromage au Canada, fabrication qui n'était que d'environ un million de lbs en 1867 et qui dépasse aujourd'hui soixante-et-quinze millions de lbs par année, me paraissent faire surgir un danger même éminent. L'Amérique qui n'exportait presque pas de fromage en Angleterre il y a vingt-cinq ans, lui fournit aujourd'hui les trois quarts de ses importations, dont moitié environ par le Canada, et moitié par les Etats-Unis. Et cette énorme exportation consiste en deux espèces seulement, le *cheddar* et le *cheshire*; tandis que les variétés de fromages européens importées en Angleterre pour la balance sont très nombreuses. Les cultivateurs de l'Europe ont nécessairement ressenti le contrecoup de cette énorme production américaine. En Angleterre même le pays par excellence des *cheddars* et des *cheshires*, l'industrie laitière en a été fortement ébranlée. Mais voilà que partout on s'occupe des procédés américains, on étudie tout ce qui a trait à la question, en un mot on se prépare à faire à nos produits une rude concurrence. Le plus, la progression toujours croissante de la fabrication du fromage en Amérique finira bientôt par inonder les marchés anglais, et alors, *gare aux fromages de qualité inférieure*. Il y aura ruine pour bien des fabriques; et la province de Québec sera la première à souffrir si, d'ici là, elle n'a pas amélioré la production, dans 90% de ses fabriques actuelles! Venons-en maintenant à l'exportation des beurres canadiens.

Il est malheureux d'avoir à constater combien nos exportations de beurre diminuent. Dans les deux dernières années, la Confédération canadienne a exporté moins de beurre que le Haut et le Bas-Canada seuls en exportaient en 1862! C'est-à-dire que depuis vingt-deux ans, jamais notre commerce de beurre n'était tombé si bas. Que l'on ne nous dise pas que ce sont les marchés qui nous ont fait défaut. L'Angleterre importe une quantité croissante de beurre chaque année. Elle paye plus cher son beurre artificiel qu'elle ne paie nos beurres ordinaires. C'est dire combien nos beurres communs ont aujourd'hui peu de valeur, à cause de la perfection donnée aux produits artificiels, que tout le monde accepte maintenant d'assez bonne grâce. Le Canada ne fournit qu'environ 3% du beurre importé dans le Royaume-Uni, tandis que nous fournissons environ 33% de tout le fromage que le même pays importe!

Il est indubitable que nos fabriques de beurre de cette province font généralement un bon beurre et donnent même un beurre excellent. Malheureusement nos beurrieres canadiennes sont fort peu nombreuses. Nous ne faisons pas assez de beurre de fabrique pour en fournir régulièrement et constamment sur les marchés anglais, en quantité appréciable. Aussi les exportateurs se contentent-ils généralement de conserver ces beurres en magasin pendant l'été, de les vendre avec gros profit l'automne. Les cours du beurre, même des meilleures fabriques, sont donc presque toujours trop bas en été pour que les beurrieres fassent une compétition suffisante aux fromageries. Quelques chiffres feront saisir plus facilement cette question.

Depuis quatre ans que je m'occupe activement de ce sujet, j'ai constaté que jusqu'en septembre il était difficile de vendre le beurre de fabriqué au-delà de 21c la lb, soit 17c net pour