

et de voir à produire un bon fromage de conserve pouvant être expédié à tous les marchés.

Un certain nombre de patrons ne donnent pas au lait qu'ils envoient aux fabriques tout le soin nécessaire. L'on ne peut faire de bon fromage ni de bon beurre avec du lait mal aéré, mal refroidi ou trop vieux. Il n'y a pas que la qualité qui soit affecté mais aussi la quantité. Si l'aération est déficiente le lait n'est presque pas susceptible de coagulation par présure et il faut par conséquent plus de lait pour faire une livre de fromage. Il n'est pas possible de séparer la crème du lait vieilli où même seulement sûr. Je voudrais faire bien comprendre aux patrons d'envoyer aux fabriques du lait de première qualité et de l'envoyer aussi matin que possible et de donner un soin tout particulier à l'entretien des vases dont ils se servent pour le transport.

Certains avis au sujet de la préparation du lait pour les fabriques, me semble ne pas manquer d'intérêt : Ce soin à pour point de départ le soin de la vache. Le lait devrait provenir de vaches saines, bien nourries, abreuvées d'eau pure et recevant une ration quotidienne de sel. Cette ration améliore la qualité du lait et en augmente la production. Une vache doit être traitée rapidement, proprement avec douceur, régulièrement et complètement, dans un endroit où l'air est pur et après avoir brossé et lavé les trayons. Puis l'on doit de suite couler le lait et l'aérer parfaitement en le précipitant, l'agitant et puis le refroidir à environ 60 Farht. Si les patrons de nos beurrieres et fromageries soignent ces détails c'est autant d'argent qu'ils encaissent.

Les gains des fabriques de beurre et de fromage augmentent en proportion du patronage, il est par conséquent difficile qu'elles montrent de bons profits avant de recevoir l'appui unanime des cultivateurs. Ce système de fabriques a été établi en Canada, il y a environ vingt cinq ans. Il a réussi à merveille en certains endroits, ailleurs il a encore à vaincre de nombreuses difficultés et ne réussit pas. Là où les fabriques ont du succès les cultivateurs apprécient cette industrie et grâce à l'appui de plus en plus pratique qu'elles re-

çoivent les profits sont satisfaisants. Ce qui précède suffit à prouver que l'établissement de manufactures dans une province comme la nôtre dont la population est disséminée et si cosmopolite exige du temps de la patience de l'argent et des sacrifices de la part de ceux qui en font l'entreprise. Bien que la majorité de nos fabriques aient réussi, quelques unes ont encore à lutter contre bien des difficultés. En premier lieu, la difficulté de trouver la quantité de crème ou de lait dans un rayon raisonnable. Quelques fabriques ont été établies trop tôt dans des endroits où il n'y avait qu'un nombre très restreint de vaches, et avant que les cultivateurs n'eussent eu le temps de se préparer. Il ne faut pas oublier que nos exploitations agricoles sont encore à l'état d'embryon, qu'il n'a encore été fait aucune préparation spéciale pour partir l'industrie laitière et que la multiplicité des soins qui accompagnent l'ouverture d'une ferme n'a pas permis aux colons de donner toute l'attention nécessaire à l'amélioration de leurs vaches laitières sous le rapport de la production, de la nourriture, et du soin etc. En plusieurs instances la quantité de lait transmise aux fabriques, par vache, ne s'élève pas à 1200 lbs lorsqu'elle aurait dû être d'eau moins 2500 à 3000 lbs. Il n'est pas étonnant qu'en pareil cas le résultat se soit trouvé au dessous de l'attente. En quelques localités, la division actuelle du terrain, la dissémination des établissements augmentent le coût de transport du lait et font obstacle au progrès des fabriques. Une autre difficulté résulte de l'état indéfini de l'opinion publique par rapport à l'opportunité de bâtir des beurrieres ou des fromageries. Des villages qui ont érigé des beurrieres voudraient avoir des fromageries et vice versa. Pour jeter quelque lumière sur ce point et adopter un mode raisonnable, il faut considérer les trois propositions suivantes: Quelles des beurrieres ou des fromageries ont mieux réussi jusqu'à présent? Quelle des deux industries est plus avantageuse pour le cultivateur? Et qu'elle est celle qui soit susceptible de plus de progrès et offre le plus de garanties pour l'avenir? En réponse à la première proposition je ne puis dire que

jusqu'à présent les beurrieres aient mieux réussi que les fromageries; trois beurrieres sont tombées, même nombre de fromageries a probablement rencontré le même sort. De cinq beurrieres établies le printemps dernier à Manitoba et au Nord Ouest deux n'ont rien fait et deux autres n'ont pas donné de résultats satisfaisants. Une seule a obtenu un succès réel. Conséquemment nous n'avons rien pour prouver que les beurrieres soient préférables aux fromageries, sous ce chef. En réponse à la seconde proposition, que les résultats pécuniaires des deux sont à peu près les mêmes. La seule différence est que les beurrieres peuvent être quelque peu plus avantageuses pour l'élevage des animaux. La troisième proposition est la plus importante de toutes et demande toute notre attention. La première question à considérer est celle d'un marché pour nos produits. C'est un fait reconnu que Winnipeg n'a qu'un marché bien restreint pour l'écoulement du beurre de fabriques. La Colombie Anglaise nous offre-t-elle un marché assez fort pour une quantité considérable de beurre et de fromage? Non assurément non. Il est vrai que nous pouvons vendre quelques chars de beurre et de fromage sur ce marché chaque année, mais en quantités restreintes pour le présent. Pouvons nous vendre aux Etats Unis? Pas une seule livre, bien au contraire. Cette année le prix du fromage a été moins élevé aux Etats Unis qu'au Canada et il serait sage de discuter l'opportunité de demander au gouvernement d'étendre la protection pour empêcher les américains de venir sacrifier leurs surplus sur nos marchés comme ils l'ont fait l'été dernier. Où donc disposerons nous de nos produits? En Angleterre. Voilà le seul marché dont nous puissions dépendre pour une grande production. Mais jusqu'à ce jour ce marché n'a pas été profitable pour le beurre canadien. Tous ceux qui sont au courant des faits savent que notre commerce de beurre avec l'Angleterre c'est réduit à une bagatelle et nos efforts pour lui faire reprendre vie ont été inefficaces. Nous devons conclure qu'il ne serait pas prudent de transformer nos fromageries actuelles en beurrieres, par ce que seule la fabrication du fromage est suscep-