

Agriculture—Beurre et fromage.

“ Le système coopératif se répand aussi dans le Hanovre. On estime que dans cette province il existe 140 laiteries établies sur ce principe, dont le capital varie de £750 à £3,500, le chiffre, dans la majorité des cas, étant de £1,500 à £2,000. Dans un rapport paru en 1891 sur les laiteries hanovriennes, il est dit que la quantité moyenne de lait traitée chaque jour aux divers établissements coopératifs a été de 350 gallons à 4,500 gallons. Plusieurs de ces établissements ne fabriquent que le beurre; le lait écrémé est rendu aux sociétaires pour l'alimentation des veaux et des porcs. Dans quelques cas, le lait écrémé est employé à faire du fromage.

“ Dans presque tous les grands établissements coopératifs et privés en Allemagne, l'écémage se fait au moyen de séparateurs centrifuges. On fait plus d'attention aujourd'hui à la qualité du lait, et en en fixant le prix, les grands établissements commencent à se rendre compte de la quantité de matières grasses qu'il contient.

“ Les laiteries coopératives envoient chercher le lait chez les sociétaires une fois ou deux par jour dans des voitures qui appartiennent à l'association. Le lait écrémé est renvoyé de même.

“ Sur les 1,020 laiteries coopératives qui existent en Allemagne, plus de 500, comme on le voit par ce qui précède, se trouvent dans les deux provinces prussiennes du Schleswig-Holstein et du Hanovre. Le rapport sur les associations d'agriculture coopératives allemandes de 1890 compte 320 organisations similaires dans les autres provinces de Prusse, ce qui n'en laisse guère qu'une couple de cents pour le reste de l'empire. En dehors de la Prusse, le système coopératif a été adopté avec plus ou moins de succès dans le royaume de Wurtemberg et dans les grands duchés d'Oldenbourg et de Mecklenbourg, où il y a respectivement 33, 49 et 61 établissements de ce genre en activité.

“ Pour ce qui est de l'encouragement donné par le gouvernement allemand à l'industrie laitière, le bureau de l'agriculture a reçu du département des affaires étrangères copie d'une note verbale transmise par le gouvernement allemand à sir E. Malet, ministre de S. M. à Berlin, où il est dit que l'administration d'agriculture prussienne entretient des stations expérimentales de laiterie à Kiel, Königsberg et à Proskau, et qu'il existe de nombreuses institutions subventionnées par les provinces et par l'Etat où s'enseigne l'industrie laitière à des élèves des deux sexes.

“ On compte en Prusse 14 établissements d'instruction, qui ont reçu de l'Etat en 1890-91 des subventions au montant de £1,405; de leur côté, les autorités provinciales et les sociétés locales ont contribué pour £1,328, ce qui fait une aide totale de £2,733.”

LEÇON À TIRER DE CES EXEMPLES.

L'exemple de ces pays européens est instructif pour le producteur canadien. Ils ont créé et développent un commerce de beurre avec le Royaume-Uni par les moyens qui ont si bien réussi au Canada pour le commerce de fromage—la coopération, l'assistance mutuelle, l'adoption et la pratique des méthodes perfectionnées enseignées par des agents et dans des écoles de l'Etat. Ils ont aussi apporté un soin constant à maintenir la qualité et la réputation de leurs produits. Ce qui s'est fait en Canada pour la fabrication du fromage, et en Danemark et en Suède pour la fabrication du beurre, peut également se faire en Canada pour ce dernier produit.