

070, on arrive à une production additionnelle et facile de \$200,000 par année, au moyen de l'instruction à donner à nos fabricants actuels, pour le fromage seulement sans compter les profits à faire par l'établissement de nouvelles fabriques de première classe.

Mais il se présente un autre côté de la question qui me paraît infiniment plus important encore dans ses conséquences immédiates. Jusqu'ici l'établissement d'une beurrerie ou d'une fromagerie a exigé tout d'abord un capital considérable, et la réunion d'assez de cultivateurs bien disposés pour fournir le lait d'au moins 300 vaches. Or, étant données les conditions particulières où se trouve notre province, pour un endroit où la fabrication d'après les bases ci-haut données est possible, il y a des centaines de localités où il est impossible de réunir ces conditions d'ici à long temps. De plus, il est hors de doute qu'on peut produire les beurres les plus fins, et les fromages les plus délicats, tout aussi bien, et plus facilement, avec le lait de dix vaches qu'avec celui de trois cents. C'est uniquement une question de *savoir* de la part des fabricants. D'un autre côté, l'on comprendra facilement que le fabricant vraiment habile cherchera naturellement la grande production qui, seule, lui assure les hauts salaires. Mais il n'en reste pas moins acquis, qu'au point de vue des intérêts de la province, ce que l'on doit désirer le plus c'est de faire faire les meilleurs beurres et fromages, en petit comme en grand, et d'en laisser faire le moins possible de qualité inférieure.

En Europe, généralement, le beurre et le fromage se font chez les particuliers, avec le lait de deux vaches et plus, selon l'étendue de la propriété. Cependant, l'Europe, et surtout la France, produisent des beurres très fins et des fromages infiniment plus recherchés que les meilleurs beurres et fromages américains.

L'expérience pratique que j'ai acquise à Saint-Denis depuis un an, et les études que je fais sur le sujet depuis bientôt dix ans (sans compter dix à douze voyages spéciaux à Ontario et aux Etats-Unis), me permettent d'affirmer avec assurance qu'il est possible d'apprendre à faire les meilleurs beurres dans bien peu de jours, et cela, sans qu'il soit indispensable que l'élève sache lire. Il suffit d'y mettre de l'intelligence, de l'activité et de la bonne volonté.

Il est également facile d'enseigner, en peu de temps, à la masse de nos fromagers

actuels ce qu'il leur faut faire pour augmenter assurément la valeur de leur fromage d'au moins 10 0/0. On peut, en 8 à 10 jours bien employés, leur enseigner en même temps tout ce qui regarde la fabrication pratique du meilleur beurre, et de plus celle du fromage écrémé.

Pour arriver à ces progrès si désirables et si pressants, il suffirait de transformer complètement l'école de laiterie fondée temporairement l'an dernier et d'en faire un école où chacun pourrait venir apprendre, en quelques jours, ce qui lui est nécessaire, soit pour faire de meilleur fromage qu'il n'en fait aujourd'hui, soit pour fabriquer les fromages écrémés et même les beurres de premier choix.

Ce que j'ai dit s'applique évidemment aux fromagers déjà formés ou aux personnes désirant apprendre la fabrication du beurre seulement; car pour tout novice dans la fabrication du fromage, on comprendra qu'il faut au moins plusieurs mois d'apprentissage.

En ce qui regarde la fabrication du bon beurre en cette province, la production du beurre de *fabrique* est encore fort restreinte; la première fabrique ne date que de 3 ou 4 années. Or, le beurre commun n'a plus de cours sur les marchés étrangers, à cause de l'énorme production du beurre artificiel, que les meilleurs juges s'accordent à trouver infiniment supérieurs à nos beurres ordinaires, et qui coûtent moins cher. Il est donc très urgent d'améliorer au plus tôt une production qui se chiffre, dans cette province, par au moins 25 millions de lbs. Nos beurres, malgré les prix exceptionnellement élevés pour les qualités de premier choix, ne valent guère aujourd'hui, en moyenne, plus de 15c la lb., tandis que ceux de fabrique se sont vendus de 25c à 35c la lb. en gros. En mettant l'écart à 10c la lb. entre les prix des beurres ordinaires et celui qu'obtiennent les bons beurres de fabrique, on arrive à une perte sèche annuelle, pour nos cultivateurs, d'au moins \$2,500,000. (deux millions cinq cent mille piastres), sur le beurre seulement, produit *chaque année* dans notre province!

Eh bien! je ne crains pas d'affirmer qu'il est en notre pouvoir de changer complètement cet état de choses, dans fort peu de temps, et de créer de nouveaux revenus à notre agriculture, d'une plus grande valeur encore, par les progrès agricoles de tout genre qui suivent nécessairement les produits abondants de la laiterie. Nous obtiendrons tout cela par la continuation