

la fabrication; elle fera du bon beurre, un jour, et du médiocre, le lendemain. Par conséquent, il ne peut y avoir uniformité dans les produits des petites fermes; c'est, aujourd'hui, le grand défaut de nos beurres. 2. La main d'œuvre est trop rare et le travail trop dispendieux pour être employé dans ce cas avec avantage; pour ce motif, un grand nombre de fermiers ne peuvent se livrer à cette industrie. 3. Le beurre étant disséminé, en petits lots, dans tout le pays, ne peut être exporté à l'état frais. Je ne veux pas dire que la fabrication de ce produit dans les petites fermes doit être entièrement discontinuée; je veux simplement démontrer que l'établissement de beurreries est d'une importance majeure si nous voulons amener une amélioration rapide dans notre procédé de fabrication. Nous devons aider les petites laiteries autant que nous le pouvons en répandant de bons et pratiques renseignements sur la fabrication du beurre, mais ces renseignements devront venir d'une source autorisée, sinon nous produirons plus de mal que de bien.

Q. Quelles sont les objections les plus communes à la fabrication du beurre dans les beurreries?—R. Les objections les plus communes sont les suivantes:—1. Il faut transporter le lait deux fois par jour. Avec le système Fairlamb, le lait n'a pas besoin d'être transporté. La machine centrifuge qui fonctionne depuis trois ans dans ce pays a fait disparaître cette difficulté. Le lait ne se transporte maintenant qu'une fois par jour. 2. Suivant un écrivain qui traite de la question laitière, la plus grande objection au système des beurreries, c'est le mode universellement adopté de ne tenir aucun compte de la richesse ou de la pauvreté du lait et de payer aux clients de l'établissement la même somme pour une quantité égale de lait, ce qui est manifestement injuste. Le même écrivain ajoute que l'on remédiera complètement à cette injuste répartition, avant peu. Quelques gérants de beurreries fonctionnant d'après le système Fairlamb dans les Etats de l'Ouest, ont adopté, avec succès, une méthode plus exacte pour la répartition des deniers, et il est à espérer, qu'avec le temps, chacun adoptera le même procédé. Je puis ajouter que le système centrifuge fera aussi disparaître cette objection complètement. Le contrôle-centrifuge du professeur Fjord indique exactement la quantité de crème contenue dans des laits différents, et permet de payer les clients en proportion de la richesse de leur lait et non en proportion du poids. 3. Le meilleur beurre est fait dans les laiteries particulières, parce que l'alimentation et le lait sont plus facilement contrôlés par le producteur. Il est vrai qu'une certaine proportion de bon beurre pour la consommation immédiate est faite dans quelques-unes de nos laiteries particulières, mais il ne faut pas oublier qu'il est de fait aussi que tout le mauvais beurre en vient aussi, tandis qu'il est de notoriété que les beurreries donnent un bon produit. Si, par hasard, elles en produisent de mauvais, cela ne peut durer, car elles seraient obligées de cesser leurs opérations. 4. Une autre objection qui a cours, c'est qu'après plusieurs années de fabrication coopérative, tant aux Etats-Unis qu'au Canada, la plus forte production vient des laiteries particulières. Cela démontre tout simplement que l'industrie coopérative est comme les enfants, qui ne grandissent pas tout d'un coup, il est vrai, mais dont la croissance est d'autant plus saine qu'elle se fait d'une manière plus normale et plus régulière.

Q. Quels sont, suivant vous, les avantages qui résultent du système des beurreries? R. Elles ont pour résultat de faire augmenter les troupeaux, d'entretenir et améliorer l'agriculture. Un établissement de ce genre bien amenagé et convenablement dirigé produira un excellent article, et en grande quantité. Il peut avoir des facilités d'exportation que le fermier ordinaire ne saurait obtenir. La qualité du beurre, l'uniformité dans sa fabrication et son emballage, la réputation qu'il acquiert, son arrivée sur le marché à l'état frais, tout concourt à lui faire trouver un bon prix. Cette élévation dans le cours du marché profite aux clients, c'est-à-dire aux fermiers. Ces derniers s'aperçoivent bientôt que le lait transporté à la fabrique donne un bon rendement; ils tiennent à le transporter en plus grande quantité; pour cela, il leur faut augmenter leur troupeau; pour nourrir ce troupeau, il leur faut modifier et améliorer leur système de culture. Par conséquent, il est évident que la création de beurreries aura pour effet d'augmenter le nombre des bestiaux, et, par suite, à conduire le fermier à faire plus d'efforts pour améliorer sa ferme, et en même temps, cela lui