

incontestée, je le suppose aussi ; cependant, je crois le temps arrivé de donner des cours plus complets. Jugeons-en par le travail d'amélioration qui se fait partout pour rendre notre beurre et notre fromage en condition parfaite sur le marché anglais. Ne serait-il pas regrettable de ne pas arriver au haut de l'échelle par l'incompétence de nos fabricants ? De l'établissement de ces cours résulterait un avantage indirect, celui de démontrer, de prouver à l'évidence que la fabrication du beurre et du fromage est un art qu'on ne saurait posséder sans une étude et une pratique sérieuses.

Pour établir votre école sur un pied convenable à une école provinciale de ce genre et à l'importance de notre industrie laitière j'ai soumis au comité de l'École quelques réformes qui seront adoptées, j'espère, du moins en principe.

Dans ces conventions de notre Société d'Industrie laitière qui réunissent chaque année les hommes ayant un intérêt commun, celui de rendre l'industrie laitière payante, chacun est appelé à y contribuer en fournissant sa petite somme de travail et d'expérience. Ce résultat ne saurait s'obtenir en faisant un exposé de ce que nous faisons bien et en passant sous silence ce que nous faisons mal : de cette manière les étrangers qui lisent les rapports de notre société, et surtout messieurs les acheteurs, ne manqueraient point de faire la remarque que nous sommes conscients de notre valeur ou que nous voulons faire coter nos produits avec l'aide de nos paroles. Montrons leur plutôt que nous travaillons ferme pour leur préparer une bonne marchandise et que nous ambitionnons une réputation solide basée sur la qualité de nos produits.

En vous donnant un compte-rendu des visites que j'ai faites dans une centaine de fabriques de beurre de cette province, je me suis inspiré de cette idée, et en ami sincère de notre industrie laitière, je ne vous parlerai que des principaux défauts constatés dans la tenue générale des fabriques et surtout dans la fabrication du beurre. Ça pourrait s'appeler laver son linge sale en famille.

Le lait n'est contrôlé ni pour la pureté, ni pour la qualité, ni pour la détermination des pertes.

1o La pureté. Pas d'usage de lacto-densimètre et dans beaucoup d'endroits il n'y en a pas. On se fie aux gens, on les connaît. Puis on a l'inspecteur ; mais il ne va pas partout ; à part les fabriques syndiquées pas 3 0/0 des autres essaient de contrôler le lait.

2o La qualité. Lait malpropre, mal soigné, sûr, et, dans un grand nombre de fabriques, on ne fait pas objection à prendre du lait malpropre, trop vieux, mal aéré, etc, de peur de perdre des clients si on leur adresse des reproches.

3o Détermination des pertes. Pour qu'une industrie soit payante, elle doit être bien conduite, c'est-à-dire qu'il faut se rendre compte si nous mettons bien à profit la matière première qui nous est fournie. Le fabricant qui se donne comme homme compétent se rend-t-il compte des pertes : Que fait-il pour s'assurer du plus grand rendement possible de la crème ? Presque partout, dans les fabriques syndiquées, c'est encore l'inspecteur et ailleurs, rien.

Dieu sait s'il s'en fait des pertes sur-

tout dans le lait de beurre. Un propriétaire de fabriques devrait exiger du fabricant un rapport journalier montrant comment l'écémage et le barattage ont été faits et quelles sont les pertes de gras dans les deux cas. L'importance d'un bon nombre de fabriques l'exige impérieusement au risque de subir des pertes considérables et de trouver déceptions et mécomptes au lieu de profits dans l'industrie du beurre.

Mauvaise maturation.— Dans un grand nombre de cas j'ai constaté avec peine qu'elle se fait au hasard ; on ne sait pas la conduire et, le moment du barattage arrivé, on prend tout bonnement la crème telle qu'elle est pour en faire du beurre. D'où toutes sortes de beurres. Avec la bienveillante permission de quelques marchands de Montréal, j'ai examiné des beurres au printemps, en été et en automne, beurres conservés dans leurs entrepôts, et j'ai trouvé là le plus bel assemblage de choses pas pareilles qu'il fût donné de voir. Plusieurs s'engagent dans cette industrie sans la bien connaître, sans soupçonner même qu'il est nécessaire de faire un apprentissage pour bien connaître le métier. Combien de lettres n'ai-je pas reçues de fabricants aux prises avec les difficultés les plus ordinaires du métier.

Je ne parle pas ici, bien entendu de ceux qui font mal parce qu'ils le veulent bien, les cas en sont rares, disons le de suite, mais j'ai rencontré un fabricant qui m'a répondu sans hésiter, "oui Monsieur, quand je fais de mauvais beurre c'est que je l'ai voulu."

— Combien avez-vous payé à vos patrons pour tel mois, lui demandai-je ?

— Cinquante-huit cents, c'est-à-dire la moyenne payée dans les autres fabriques pour le même mois.

Et le beurre attendait en glacière un acheteur peu difficile qui ne se montrait pas. Ce beurre a rapporté 12 cents la livre au propriétaire. Je pourrais en nommer d'autres dont le beurre s'est promené d'entrepôt en entrepôt, au moins ceux-là n'y mettaient pas une aussi grande somme de mauvais vouloir.

Barattage trop chaud en été et trop froid en automne.— Dans beaucoup de fabriques, le barattage se fait à température trop élevée, et le résultat est qu'on obtient un beurre mou, qui se lave mal, reste plein d'eau et est d'un aspect grasseux. Je crois à propos de rappeler ici qu'on peut baratter une crème épaisse à température beaucoup plus basse qu'une crème claire. Et en sus de ces désavantages, la perte de gras est toujours plus considérable.

En automne, si la crème est trop froide, on a un beurre qui se réunit difficilement et manque de texture ; les marchands appellent cela un beurre qui s'égrene. L'effort par le malaxeur pour mélanger est trop considérable et les grains de beurre sont broyés.

En automne, la maturation ne doit pas se faire à aussi basse température, le beurre aurait une tendance à prendre de l'amertume ; il faut éviter, d'un autre côté, de maintenir la température trop haute, ce qui produirait un beurre sûr, aigre et piquant. Je recommande fortement l'usage des ferments lactiques de culture pure parce que les conditions de production du lait sont généralement mauvaises à l'arrière-saison, et qu'il est assez difficile de se procurer à la fabrique du lait propre à préparer un bon ferment. Je crois devoir signaler que les constructions sont généralement trop

légères, ne protègent nullement contre les influences extérieures de température en toute saison.

Les bateaux et les chemins de fer sont pourvus de compartiments froids et pendant ce temps-là que faisons-nous dans nos fabriques ?

La nécessité de mettre notre beurre sur le marché à l'état frais et n'ayant subi aucune perte de saveur est bien comprise, et nous devons nous réjouir à la vue des mesures que l'on prend, nous nous reposons entièrement sur les entrepôts froids, et nous n'apportons presque aucun changement dans notre fabrication. Avouons-le franchement, la cause de l'accroissement de notre exportation est plutôt dans l'amélioration du mode d'exportation que dans une plus grande valeur intrinsèque de nos beurres. Il m'a été donné d'examiner les beurres présentés aux trois concours provinciaux de la saison dernière, en outre de mes visites régulières aux fabriques, et je formule cette opinion sur les échantillons d'environ 200 fabriques. En compulsant mes notes, c'est à peine si je trouverais 10 fabriques dont le beurre—je précise—si nous prenons le goût d'amende comme type idéal de la saveur recherchée, je n'ai trouvé qu'un seul échantillon. Je ne me place pas au point de vue des marchands vous le voyez ; sur le marché la différence n'est guère plus d'un demi-centin du meilleur au mauvais et je me demande en passant si ça ne serait pas le plus court moyen d'arriver à faire faire de bon beurre de même que de bon fromage en le payant ce qu'il vaut. C'est à paralyser complètement les efforts de tous les inspecteurs du monde si messieurs les acheteurs ne comprennent pas ou ne veulent pas mettre la seule sanction possible aux suggestions et conseils que nous avons à donner, en payant suivant la valeur réelle de l'article....

Un commerçant me disait cette année, nous n'achèterons aucun fromage mis dans une mauvaise boîte. C'est parfait lui ai-je répondu, et si l'année prochaine vous n'achetez que du bon fromage, dans deux ans il n'y en aura plus que du bon sur le marché.

Défaut des beurres par des causes extérieures.— Mentionnons en premier lieu les mauvaises odeurs provenant de lait restant à pourrir au-dessous et autour des fabriques, faute de drainage. Le chimiste analyste des beurres exposés aux concours provinciaux, signale cette cause qui n'est que trop commune et trop accentuée. Dans un bon nombre d'échantillons pris à ces concours nous avons retracé le goût étrange et particulier aux mauvaises senteurs de la fabrique, soit que le beurre fait, eût été exposé aux mauvaises odeurs, ou que la crème eût absorbé de ces mauvaises odeurs. Dans deux concours consécutifs, nous avons rencontré le même beurre défectueux pour la même cause, mauvaises odeurs. Ce fait fut confirmé par l'inspecteur du syndicat. J'ai constaté moi-même des beurres ayant exactement l'arôme particulier communiqué par l'émanation du faux fond du bassin à crème. A mon avis, il faudrait de toute nécessité que des mesures fussent prises soit par les bureaux locaux d'hygiène ou par d'autres autorités, d'une manière indirecte, en privant ces fabriques de certains avantages accordés seulement aux fabriques étant dans de bonnes conditions. Ces mauvaises conditions extérieures feront toujours sentir