

CONSIDÉRATIONS GÉNÉRALES

Notre attention, dans ce voyage, s'est d'abord portée sur tout ce qui s'est fait au Wisconsin pour perfectionner les méthodes de fabrication du beurre et du fromage, et sur les moyens de vulgarisation des résultats obtenus et leur introduction, dans la pratique, malgré la routine.

Les renseignements que nous avons pris se rapportent :

- 1o A l'école de laiterie de Madison ;
- 2o Au " curd test " (nouvelle méthode d'épreuve du lait) ;
- 3o Au rafraîchissement des chambres de maturation des fromages par des conduits souterrains, dits " air duct " : moyen non encore employé dans les fromageries de cette province ;
- 4o Aux chambres centrales de maturation, dont l'organisation est projetée au Wisconsin ;
- 5o A la fabrication du " Brick Cheese," nouvelle espèce de fromage qui se fabrique maintenant au Wisconsin, et dont l'introduction dans la province de Québec pourrait peut-être rendre quelques services aux cultivateurs ;
- 6o Aux conditions générales de l'industrie laitière au Wisconsin ;
- 7o A l'organisation des conférenciers agricoles dans cet état ;
- 8o Aux méthodes de culture qui y sont suivies et qui pourraient peut-être s'appliquer dans quelques endroits de la province de Québec ;
- 9o A l'école de laiterie de Guelph, Ontario ;

I.— ÉCOLE DE LATTERIE DE MADISON.

Cette école date de 1891. Elle a coûté \$40,000,00 et 665 élèves y ont suivi les cours depuis sa fondation ; 141 de ces élèves dirigent actuellement des beurreries et 149 des fromageries. Je joins à ce