

Cette question conduit assez naturellement à une autre dont on fait généralement un grave oubli.

Ce sont les chambres où sèche le fromage. Par un défaut de construction convenable, il arrive qu'un fromage bien fait et qui aurait pu être de première qualité devient, en séchant, inférieur, quelquefois très-inférieur. Ses chambres à sécher le fromage doivent être faites de manière qu'on y puisse, en tout temps, contrôler la température, dont les effets ont tant d'influence sur les opérations chimiques nécessaires qui se produisent imperceptiblement, graduellement, lentement et jusqu'au centre d'un fromage de 50 à 60 livres.

On ne saurait assez insister sur cette condition, autant, sans aucun doute, que sur les capacités du fromager.

Le but de ces articles n'a pas été, de ma part, de fournir au public un traité sur l'industrie fromagère. J'ai seulement voulu mettre sous ses yeux quelques unes des conditions essentielles aux bonnes fromageries, afin de lui permettre de mieux voir le mal qui va s'aggravant. En effet peu de gens, parmi ceux qui se lancent dans cette industrie, ont fait des études consciencieuses en cette matière. Un homme a-t-il \$300 ou \$400 dans sa poche qu'il rêve une fromagerie. Il se dit: il n'y en a pas dans la paroisse; ça ne coûte pas bien cher; on dit que ça paye bien: 200 ou 300 vaches pour commencer vous met en poche de trois à quatre cents piastres, et ça va toujours en augmentant avec le nombre et la qualité des vaches; il y a juste pour favoriser mon projet, telle maison ou tel hangar abandonné; dans telle paroisse, il y a tout un matériel de fromagerie à vendre à bon marché.

Naturellement ça doit être à bon marché, puisque ça ne sert plus. On bat la caisse; la paroisse s'en émeut, tout le monde veut voir cela, on s'assemble, on s'organise, et voilà l'industrie implantée dans la municipalité. Qui ne reconnaît pas, dans cette courte peinture, l'origine des trois quarts de nos fromageries Bas-Canadiennes?

Quant au fromager, on y songe que lorsqu'il ne manque que lui pour compléter l'attirail.

Depuis trois ans que, pour des raisons toutes personnelles, je change de fromager, je n'en ai pas engagé un seul, sans aller à Montréal consulter les commerçants sur la valeur des divers fromagers disponibles dans notre province. A quel chiffre pense-t-on que s'est élevée la liste qu'on m'a fournie de ce qu'on peut appeler de bons fromagers? La plus grosse liste a été jusqu'à trois. C'est celle de cette année. Tout le monde va croire qu'avec le nombre de fromageries montées cette année, dans cette partie-ci de notre province, ces trois fromagers ont dû vendre chèrement leur salaire. Ecoutez: Au commencement de février dernier, Messieurs Houle et Morin de Gentilly, m'ont demandé si je pouvais leur fournir un bon fromager. J'écrivis de suite, mais sans espoir, à l'un de ces trois fromagers qui n'étaient pas engagé encore en janvier, ce que je savais. Il me répondit qu'il était disponible. De sorte que Gentilly, quo je félicite, va posséder un excellent fromager.

Mais comme on voit, il n'y a pas eu de presse. Evidemment, on n'est pas en général, assez difficile sur ce qu'il y a d'essentiel dans une bonne fromagerie.

Et j'ai vu assez de fromageries pour me convaincre que tout le reste est à l'avenant.

Qu'importe, me dirait-on, si notre fromagerie fournit du bon fromage, si nous vendons ce produit aussi cher que celui que toutes les autres fromageries, si surtout nous le vendons aussi bien que celui de votre fromagerie si bien tenue, où tout est selon le progrès!

Devant la foule, un pareil argument confondrait toutes mes théories; je le comprends. Mais raisonnons seulement un instant: D'abord, êtes-vous sûr que vous faites du bon fromage? Qui vous le dit? C'est évidemment parce que vous avez vendu au prix des autres fromageries. Or cela ne veut pas dire que votre fromage était bon.

*Esprit de routine et d'imitation!* on l'a dit à Ingersoll, disons-le ici. Ce n'est pas à Montréal qu'on vous a dit que votre fromage était bon, à moins que vous n'apparteniez à l'une de ces trop rares exceptions qu'on connaît bien à Montréal.

Interrogez les fromagers comme les cultivateurs sur la valeur et le bon fonctionnement de leurs fromageries respectives:—ils vous répondent qu'ils font du fromage sans réplique, de première qualité. C'est bien. Mais maintenant veut-on avoir une illustration de ce tableau, tel qu'il est réellement? Je donne la parole à Monsieur Lunan, marchand-épicier, de Sorel, bien connu par sa compétence en cette matière:—  
" Dans le cours de l'été dernier, dit-il (1880), j'ai eu occasion de monter à Montréal sur le même bateau que les directeurs de votre fromagerie qui s'en allaient livrer une certaine quantité de meules pour mon commerce à Sorel. J'avais eu le soin de prendre le nom du marchand à qui ce fromage était vendu. Le lendemain, j'allai à son magasin, et je demandai du fromage de La Baie. Il n'y en a pas m'a-t-on répondu. Mais, n'en avez-vous pas reçu ce matin? Nous n'en avons reçu quo d'Ontario, aujourd'hui. J'examinai ce fromage d'Ontario, fait à La Baie, car je le reconnaissais, on l'estimait à une plus haute cote de celui d'Ontario. Et M. Lunan ajouta:

" C'est ainsi que font tous les marchands, quand il leur arrive un bon lot de fromage de Québec; ils le classent parmi celui d'Ontario. Autrement ils ne le vendraient pas ce qu'il vaut."

Peut-on établir d'une manière plus évidente, la mauvaise réputation du fromage Bas-Canadien?

Non: *Pourvu qu'on vende aussi cher que les autres* n'est pas la mesure d'un bon fromage.

Faire comme les autres, encore une fois, n'est pas une preuve que c'est bien faire, ou que c'est faire ce qu'il y a de possible, de mieux, de nécessaire pour tirer de l'industrie fromagère tout le profit qu'elle peut rendre au point de vue économique et national. Mais c'est bien faire de la routine et de l'imitation; et on meurt de cela!

Quant à ma fromagerie, je suis loin de consentir à ce qu'elle soit tenue pour une justification des fromageries en général. Je puis ne pas vendre plus cher que les autres, on peut vendre autant que moi.

J'ai parlé de petites fromageries, des petits patrons, etc. Je pensais que tout le monde comprendrait. Par *petits patrons* je n'ai pas voulu désigner injurieusement les gens qui n'ont que peu de lait à fournir aux fromageries, quoi qu'en ait dit, à la porte de l'église, certaine personne qui possède nominalement une