

Premièrement, dans les balances.

Deuxièmement, au fait que dans plusieurs fabriques le pesage du fromage se fait trop à l'avance avant l'expédition.

Troisièmement, que le fromage est expédié trop jeune, ou dans un état trop vert par un trop grand nombre de fabriques. C'est surtout à ce fait que l'on peut imputer tous les troubles qui sont survenus et qui surviennent encore à Montréal à propos des coupes dans les pesées du fromage. Comme preuve, voici un fait qui est d'occurrence journalière dans plusieurs fromageries.

Un jour je m'étais fait transporter dans une fabrique pour me renseigner sur la manière dont le fromage y était pesé, et en même temps pour vérifier la précision de la balance dont on se servait pour peser le fromage; pour ce faire je demandai au fabricant de vouloir m'apporter deux ou trois fromages (ceci se passait dans l'avant-midi); la réponse du fabricant fut que j'aurais à attendre pour faire cette vérification, car il ne serait pas prêt à démouler ou à sortir son fromage de la presse que vers les deux heures de l'après-midi. Comme vous le voyez, il n'y avait aucun fromage dans la chambre de maturation, on l'avait tout expédié la veille; aussi dans cette fabrique les coupes dans le poids étaient passées à l'état épidémique.

Par contre, lors de cette enquête, j'ai constaté que les fromages qui avaient été mûris dans des chambres fraîches de maturation ne subissaient presque aucune perte dans le poids, et pour cause; c'est qu'un fromage mûri à basse température doit être gardé plus longtemps à la fabrique avant d'être expédié, si l'on veut qu'il rapporte les plus haut prix du marché. J'ai de plus constaté que les fromages qui ne sont expédiés qu'à toutes les quinzaines, ne subissaient que peu ou point de perte dans le poids.

Il est une chose qui m'a frappé au cours de cette enquête, c'est que les grandes différences que j'ai trouvées entre les pesanteurs données par les fabriques et les pesées du peseur public provenaient de fabriques situées à l'est de Kingston, Ontario, jusqu'à Montréal et de Québec à Montréal. Parmi les fabriques situées au-delà de Kingston, allant vers l'ouest, et de Québec vers le nord et l'est, je n'ai trouvé que très peu de différence dans le poids des fromages. Ceci corrobore davantage ce que je disais il y a un instant à propos de l'expédition du fromage vert, car c'est dans cette partie du pays, à partir de Kingston à Québec, où se pratique le plus cette coutume d'expédier le fromage à l'état vert sur le marché de Montréal. C'est malheureux pour notre industrie laitière, car c'est dans cette partie du pays où il s'en fabrique le plus.

Je voudrais maintenant vous donner les chiffres suivants pour vous démontrer le bien fondé des assertions que je viens de faire. Pour l'intelligence des comparaisons que je veux faire, j'ai divisé la province d'Ontario et de Québec en quatre districts; chaque district porte son numéro d'ordre, et est composé comme suit :