

que l'on peut dire en toute sûreté que le Danemark possède au moins 600 établissements de première classe dans lesquels la fabrication du beurre est enseignée d'une manière pratique, et nous pouvons ainsi nous faire une idée de l'efficacité d'un pareil système d'enseignement. Permettez-moi d'ajouter que ces 600 institutions dans lesquelles la fabrication du beurre est enseignée d'une manière théorique et pratique, sont disséminées sur un territoire d'une étendue moindre que la moitié de la province de l'Ontario.

Q. Quel a été le résultat d'un tel système d'enseignement? R. Ce système a certainement produit beaucoup de bien, mais il n'a pu atteindre le petit producteur ou lui donner une instruction assez efficace pour lui permettre de faire du bon beurre, malgré que la main-d'œuvre soit peu dispendieuse dans ce pays, et que les petites fermes présentent les conditions les plus favorables pour la fabrication de ce produit.

Q. Comment pouvez-vous prouver cela? R. Le beurre a besoin d'être amélioré dans les quatre cinquièmes des petites métairies du Danemark, et il se vend 5, 8 et même 12 centins de moins, par livre, que celui qui vient des grandes laiteries particulières.

Q. Que devons-nous en conclure? R. D'après l'expérience acquise dans d'autres pays, il est évident que toute tentative pour faire arriver la totalité de la population agricole d'un pays à un haut degré de supériorité dans la fabrication du beurre, doit nécessairement échouer.

Q. A part l'instruction donnée aux fabricants, quels sont les autres moyens adoptés par les Danois pour développer cette industrie? R. 1° Ils ont découvert des méthodes pour faire un article qui convienne aux marchés qu'ils se proposent d'approvisionner. 2° Ils ont établi des maisons d'exportation et d'emballage pour la classification et la vente du beurre. 3° Ils ont fait des arrangements pour exporter le beurre frais. 4° Ils ont établi de grandes laiteries particulières. Il y a en Danemark 600 de ces laiteries qui tiennent de 100 à 300 vaches. Il est évident que ces établissements font du beurre une spécialité et, par conséquent, qu'ils le font de bonne qualité. Il y en a 4,000 autres tenant de 20 à 66 vaches. Il est évident, que dans ces derniers, aussi, la fabrication du beurre est de première importance. On en trouve 70,000 autres, dont 40,000 gardent moins que sept vaches. Le beurre fait dans ces dernières laiteries n'est jamais de première qualité. Ainsi, nous voyons qu'un tiers de la totalité de la production du Danemark provient de grandes laiteries privées qui sont aussi considérables que nos meilleures beurrieres. C'est à elles qu'un tiers du beurre danois doit sa réputation et son succès.

Q. Quels moyens ont-ils finalement adoptés pour améliorer le mode de fabrication dans les petites métairies? R. Après 30 ou 40 ans de travail intelligent et énergique et après avoir dépensé des sommes considérables, employé toutes les ressources de leur admirable système d'enseignement et mis en œuvre les innombrables agents que j'ai décrits, les Danois ont eu finalement recours à l'établissement de fabriques afin d'arriver à améliorer le système de fabrication usité dans les petites métairies. Un nombre considérable de fabriques de ce genre ont été établies pendant ces dernières années dans le Danemark et la Suède.

Q. A quels moyens l'Allemagne a-t-elle eu recours, sous ce rapport? R. Elle se modèle sur le Danemark pour la fabrication du beurre et elle établit de grandes beurrieres particulières ou d'après le système coopératif. D'après un rapport du professeur Fleischman, publié en 1882, près de 1,000 de ces établissements existent en Allemagne.

Q. Êtes-vous d'avis que la création de beurrieres est le seul moyen auquel nous puissions avoir recours pour améliorer nos beurres? R. D'après ce que j'ai pu observer dans d'autres pays, et après avoir bien étudié l'état des choses en Canada, en ce qui concerne la rareté de la main-d'œuvre agricole et les facilités de transport, j'en suis venu à cette conclusion :—1. Le beurre est fait pour la majeure partie, dans de petites fermes. Bien que la fermière puisse connaître parfaitement comment faire un article de première qualité, la diversité de ses occupations ne lui permet pas de donner une attention régulière et convenable à toutes les opérations que nécessitent