

Une école spéciale d'industrie laitière a nécessairement son importance et son utilité, même pour les fermes attachées à nos écoles spéciales d'agriculture. Dans ces institutions, les appareils, pour n'être pas aussi complets que dans les grandes beurreries, devraient comprendre tout ce qui peut contribuer à la bonne fabrication du beurre dans les laiteries de la plupart de nos fermes où il y a un bon troupeau de vaches laitières. Dans les laiteries attachées aux fermes, on peut même fabriquer du beurre de meilleure qualité que dans les beurreries.

Les soins de nourriture à donner aux vaches laitières, sont d'une grande importance. En Allemagne et au Danemark, on est très particulier à l'égard des pâturages pour les vaches à lait. Ce sont ordinairement de vieux pâturages, très riches et contenant différentes espèces d'herbes, mais dont on extirpe, autant qu'il est possible, toutes les mauvaises herbes ou plantes supposées faire tort à la saveur du lait, du beurre et du fromage.

L'enseignement de l'industrie laitière implique donc aussi l'enseignement théorique et pratique quant à la bonne tenue des prairies et des pâturages ; elle nécessite une grande attention non-seulement à l'école spéciale d'industrie laitière, mais dans les écoles d'agriculture : la première pour former des directeurs habiles dans la tenue d'une beurrerie ; les autres pour initier leurs élèves à bien diriger une laiterie pour en obtenir les meilleurs produits possibles par la qualité supérieure du beurre qui pourrait y être fabriqué.

Voici quelques-unes des raisons qui pourraient autoriser la bonne tenue des laiteries dans les fermes :

Une des principales raisons qui commande le meilleur prix pour le beurre provenant des beurreries, c'est que le mode de fabrication adopté est uniforme et supérieur à celui fabriqué dans les laiteries. Cependant la fermière dans une laiterie peut, avec du soin, opérer avec un meilleur lait et utiliser la crème dans de meilleures conditions que dans les beurreries, parce que dans ces dernières la qualité du lait qui y est portée n'est pas toujours la même ; il en est de même de la crème qui y est portée de loin, et qui par le transport subit quelques altérations. Le tout mêlé ensemble, peut avoir un mauvais effet sur la qualité du beurre, à moins d'exercer une surveillance parfois incontrôlable pour que le lait et la crème portés à la beurrerie soient uniformes en qualité et en âge.

Cependant, au moyen des règlements adoptés à l'égard des fournisseurs de lait et strictement suivis, on est arrivé, dans la plupart des cas, à obtenir dans les beurreries du beurre de qualité uniforme. Mais dans les fermes ordinaires où l'on pourrait atteindre avec plus de facilité ce même but, le beurre de première qualité n'est pour ainsi dire que l'exception, quoiqu'il devrait être plus général que pour les beurreries. De là la nécessité d'attacher autant d'importance à la bonne tenue d'une laiterie que pour une beurrerie. Il n'est pas donné à toutes les paroisses de pouvoir favoriser l'établissement d'une beurrerie, mais dans chaque laiterie on peut y fabriquer le beurre avec autant d'avantage.

Dans les laiteries ordinaires, ce qui contribue à la mauvaise fabrication du beurre, c'est de laisser trop longtemps vieillir le lait et la crème qui dans cette condition, subissent des transformations chimiques préjudiciables à la qualité du beurre : ce qui ne saurait être contrôlé par les beurreries où l'on ne peut pas plus obtenir un bon produit lorsque le lait ou la crème manquent de qualité.

Généralement dans les laiteries, à n'importe quel propos, sous prétexte qu'un autre ouvrage est plus pressant, ou que la provision de crème n'est pas assez forte, on remet au lendemain la fabrication du beurre : dans cette condition la crème perd nécessairement de sa qualité et le beurre s'en ressent. C'est pour cette raison qu'on lui préfère le beurre des beurreries, quoique dans les laiteries on pourrait non-seulement obtenir le même but, mais les surpasser par la qualité du beurre fabriqué, et tout particulièrement quant à sa longue conservation ; car le beurre provenant des beurreries y gagne à être consommé aussitôt après être fabriqué, et celui fait dans les laiteries conserve plus longtemps ses bonnes qualités, par conséquent il est plus approprié au commerce d'exportation.

Ce qui confirme cet avancé, c'est que dans un certain nombre de fermes, on peut obtenir un beurre supérieur même à celui provenant des beurreries. Là, on y fabrique le beurre avec le lait ne dépassant pas vingt-quatre heures ; tous les soins de fabrication sont observés et l'emballage est fait avec le plus grand soin, avec une marque particulière de la ferme d'où il provient. De sorte que, soit chez l'épicier ou ailleurs, celui qui en fait le commerce obtient un plus haut prix de vente, et le fabricant un marché toujours certain, sans avoir même à se déplacer pour en opérer la vente : il y a pour ce bon fabricant de