

Si le commerce répond à tant de zèle, notre Province va devenir un véritable Pays de Cocagne!

L'importance que cette industrie a prise, dans le commerce, est telle que, l'an dernier, les exportations de fromage ont dépassé de plusieurs millions celles de nos céréales.

Après un pareil résultat, ce mouvement extraordinaire qui se fait, en ce moment, à propos de fromageries, ne mérite-t-il pas toute l'attention de ceux qui ont étudié sérieusement cette industrie, suivi le commerce de ses produits, et qui ont à cœur de la développer non pas seulement en vue d'y trouver un gain, mais de lui donner en même temps ce caractère de stabilité et de permanence qu'a l'agriculture, dans notre pays, en l'aidant dans son développement, et en lui procurant une des plus grandes sources de revenu. Et s'il est vrai que cette industrie peut être aussi utile à l'agriculture, l'attention du cultivateur ne doit-elle pas être attirée tout spécialement? Evidemment oui.

Or, depuis cinq ans que mon associé et moi faisons du fromage, dans la paroisse de La Baie du Febvre, je puis établir comptes en mains, que pour chaque fournisseur de lait, les recettes ont été très-satisfaisantes, bien que, dans le cours de cinq années, le prix du fromage ait été parfois, d'une modicité désolante. Mais seulement le fait que depuis deux ans il y a quatre fromageries en opération dans cette paroisse, et qu'à la prochaine saison il n'y en aura pas moins de six, prouve assez hautement que les cultivateurs y trouveront plus de gain qu'à faire du beurre, comme par le passé. Mais je reviendrai sur ces résultats d'une manière plus spéciale et plus détaillée.

Je veux d'abord, avec tous ceux qui connaissent déjà cette industrie ou qui désirent en avoir une idée exacte, pour y apporter en temps utile leur part de contrôle et d'encouragement, examiner les conditions nécessaires d'une bonne fabrique de fromage. Et je convie spécialement à cette étude tous les cultivateurs, aux intérêts desquels le *Messenger de Nicolet* se dévoue particulièrement.

D'abord, quelques mots sur le passé de cette industrie, dans notre province.

Les premières fabriques de fromage furent établies dans les cantons limitrophes, près de Farnham. Les succès avaient parfaitement répondu aux efforts des dignes pionniers de cette industrie. Ils furent bientôt connus dans les cantons environnants et jusque dans les paroisses du district de St-Hyacinthe.

Aussitôt les fabriques surgirent; on les bâtitait à tous les coins de routes; chaque habitant la vouait à sa porte; on les plantait en face les unes des autres; et toutes ces paroisses furent en peu de temps, je dirais infestées de fromageries. Liverpool connut alors le fromage Bas Canadien; et il y eût sur la queue des listes une nouvelle cote qui y est encore conservée.... par préjugé, j'espère. Car les trois quarts de ces fromageries sont maintenant fermées. Et là, debout, sans tripes ni vermine, elles s'exhibent au passant, pour attester que là comme ici, il y a eu des industriels improvisés voulant faire, dans cette industrie "Beau coup avec peu," principe si rigoureux en économie, et si vrai que tout homme en a l'instinct; mais aussi, hélas! il faut le dire, si mal compris de nos jours.

Les conditions d'une bonne fabrique de fromage, en vue de l'avenir, se réduisent toutes dans une seule — qui est de produire du bon fromage dont la valeur soit supérieure à celle de la masse de production en ce genre.

Le fromage commun réduira, avant longtemps, les recettes des cultivateurs, à ce qu'elles étaient quand ils faisaient du beurre, au lieu que le produit du bon fromage, par comparaison avec l'ancien état de choses, étonnera toujours le cultivateur. Et alors on le verra faire de généreuses dépenses pour l'amélioration de ses porcs, donner plus d'attention à tous les bons enseignements et méthodes nouvelles en agriculture; les graines de mil et de trèfle et le plâtre seront plus en usage; les vaches seront mieux hibernées; au lieu de vendre sa terre sur l'épaisseur, c'est-à-dire de vendre son foin, son grain, le cultivateur en fera une aussi large part que possible pour ses vaches, dont la production aura déjà dépassé, par la fromagerie, celle de ses terres.

Mais encore une fois, la condition de tout cela est une bonne fromagerie.

Et faire une bonne fromagerie, n'est pas chose aussi facile qu'on paraît le croire par le temps qui court.

Voyons donc un peu ce qu'il faut:

Je pose comme conditions nécessaires au maintien de nos fromageries, dans la province de Québec:

Que les fabricants aient des notions exactes sur la valeur des différents procédés pour faire le fromage, afin de contrôler les opérations de leurs fabriques:

Qu'ils suivent journallement les progrès de cette industrie;

Qu'ils reçoivent un bon journal spécialement consacré aux intérêts de cette industrie;

Qu'ils fréquentent les assemblées des fabricants de fromage et des fromagers. En un mot qu'ils prennent constamment les moyens de ne laisser échapper, s'il est possible, aucune connaissance ou application nouvelle capable d'apporter le moindre perfectionnement dans leurs manufactures.

On va penser, si on ne le dit pas, qu'il y a là exagération. Eh! bien, je défie qui que ce soit de faire retrancher à tout cela, un seul mot par un fromager instruit ou par un commerçant en gros ou négociant quel qu'il soit: je n'en excepte pas un dans Montréal.

D'ailleurs, il faut bien admettre que le fromage Bas-Canadien est susceptible de beaucoup de perfectionnement; que sur les marchés étrangers, le meilleur même n'obtient jamais le prix du fromage de première qualité; que cette industrie est toute naissante ici, et que la plupart des fromagers que nous employons ne nous apportent que des recettes de leur temps d'école; que cependant cette industrie progresse tous les jours aux Etats-Unis et dans Ontario, bien qu'elle soit déjà de beaucoup supérieure à la nôtre; que tous les jours il y a là des procédés, des méthodes, des instruments nouveaux et perfectionnés qu'il nous est impossible de laisser de côté, à peine de rester bien en arrière des Etats-Unis et d'Ontario, et de devenir tellement inférieurs que nous ne soyons plus rien avant longtemps.

Quel trouble la province d'Ontario se donne! Elle a ses journaux spéciaux, ses cercles, ses associations