

Remèdes.—1. Répandre les connaissances générales sur la fabrication du beurre par des brochures, etc. 2. Etablir des laiteries publiques ou beurreries.

MANQUE D'UNIFORMITÉ DANS LA FABRICATION.

Causes.—1. Manque d'uniformité dans les procédés suivis, et dans les principes généralement adoptés. 2. Le beurre est fabriqué par un trop grand nombre de personnes inexpérimentées, qui n'ont pas d'aptitudes, ou de goût pour ce genre de travail.

REMÈDES.

1. L'adoption de procédés spécialement adaptés aux besoins du pays, et l'enseignement d'une seule doctrine scientifiquement étudiée, et pratiquement éprouvée par des hommes compétents et désintéressés dans une station expérimentale. 2. L'établissement de laiteries publiques ou beurreries.

CONCLUSION.

De ce qui précède, il est facile de voir que, pour améliorer la qualité moyenne de nos beurres, assurer l'uniformité dans la production, et faciliter l'expédition immédiate sur les marchés étrangers, il faut établir des beurreries.

L'établissement de beurreries est donc le levier le plus puissant que nous puissions employer pour améliorer et développer l'industrie beurrière au Canada.

Il est donc de la plus haute importance de répandre les connaissances nécessaires à l'établissement de beurreries.

Pour établir des beurreries, il faut des chefs de laiterie habiles et expérimentés, et pour en avoir, il faut en former. On peut en former par l'établissement de laiteries écoles, dans les différents points du pays.

Pour enseigner la fabrication du beurre dans les laiteries écoles, il faut une doctrine définie, des procédés scientifiquement étudiés et pratiquement éprouvés. Ceci ne peut se faire que dans une station laitière permanente. L'établissement d'une station laitière expérimentale dans le genre de celles qui existent en grand nombre en Europe, voilà le point de départ. La doctrine étudiée dans une station laitière expérimentale devra être enseignée dans les laiteries-écoles, et pratiquée dans les beurreries en général, et les beurreries répandront les connaissances pratiques sur la fabrication du beurre chez les cultivateurs.

Dans le dernier paragraphe, nous avons un résumé de l'organisation d'un système d'enseignement théorique et pratique de la laiterie semblable à celui qui existe au Danemark ; et, en ce qui concerne la fabrication du beurre, le Danemark est, sans contredit, le pays le plus avancé du monde.

Il ne faut pas s'effrayer, et croire que l'application de ce système demande beaucoup de temps avant de pouvoir donner des résultats, car il n'est pas nécessaire de parcourir la route battue par les Danois, il suffit de profiter de leur expérience et d'appliquer leur science aux conditions particulières de ce pays.

Le prof. L. B. Arnold, de Rochester, N. Y., qui fait autorité aux Etats-Unis, a été interrogé par le comité. Voici quelques extraits de son témoignage ;

“ Si nous prenons le fromage, les obstacles qui s'opposent au succès de sa fabrication sont, premièrement, un manque d'habileté chez les fabricants, et en second lieu, la mauvaise qualité de la présure. * * * Dans la préparation de la présure, il arrive quelquefois que les fabricants la reçoivent gâtée. Elle peut même entrer en putréfaction, et dans cette condition elle nuit grandement à la qualité du fromage.”

Le prof. Arnold évalue la perte annuelle du Canada par suite de la fabrication de beurres d'une qualité inférieure à \$5,000,000.

Interrogé sur les moyens à adopter pour répandre les connaissances nécessaires à la fabrication du beurre et du fromage, le prof. Arnold a répondu : “ Un des meilleurs moyens peut-être consisterait à donner des instructions personnelles. Il existe bien des manières par lesquelles le gouvernement peut aider à répandre les connaissances