

CAUSERIE AGRICOLE

Fabrication du fromage et ses exigences

L'émulation que l'on constate dans différents pays, ayant pour but d'obtenir les meilleurs produits, tant pour la fabrication du fromage que pour celle du beurre, commande actuellement la sérieuse attention des fromagers et de tous ceux qui désirent encourager efficacement l'industrie laitière.

Les fabricants de fromage et de beurre peuvent être classés en trois catégories. D'abord les fabricants qui par tous les moyens en leur pouvoir, s'efforcent de produire le meilleur fromage et le meilleur beurre et qui, après avoir atteint ce but prennent les moyens d'obtenir tous les renseignements possibles pour favoriser davantage cette industrie ; ils ont de plus recours à des pratiques de fabrication pouvant davantage contribuer à augmenter la qualité du beurre et du fromage, au point de vue de l'exportation sur les marchés étrangers. Ces fabricants doués d'une ambition bien justifiable ne craindront pas de dire à qui veut les entendre, que plus ils acquièrent de connaissances quant à la fabrication du beurre et du fromage, plus ils sont convaincus qu'il y a encore beaucoup à apprendre pour atteindre aussi près que possible à la perfection dans la fabrication de ces deux produits qui n'ont une valeur commerciale payante que s'ils sont de première qualité.

Il y a une deuxième catégorie de fabricants de beurre et de fromage qui se trouvent satisfaits en obtenant des produits de seconde qualité, soit en beurre, soit en fromage ; pourvu qu'ils trouvent des acheteurs, leur ambition ne va pas au-delà. Cependant, ils ne tardent pas à s'apercevoir que la vente en est cependant plus lente et qu'ils doivent se contenter de l'offre qui leur est faite d'un centin ou deux de moins que le prix du marché, et même plus quant au beurre qui n'est que médiocre. Ils considèrent que l'augmentation obtenue dans le prix de vente, ne paie pas les précautions à prendre pour obtenir du fromage et du beurre de première qualité. Ils ne tiennent aucun compte de la vente toujours prompte, certaine et lucrative que procure la réputation qu'un fromager se fait de toujours fabriquer du fromage et du beurre de choix.

Il y a une troisième catégorie de fromagers qui, quoiqu'en petit nombre, sont cependant une source d'embarras et même une nuisance constante aux autres fromagers, de même qu'à l'industrie laitière en général, parce que leurs produits peuvent être

substitués quelquefois à d'autres produits similaires, mais de meilleure qualité, sur les marchés étrangers, affectant par là la vente de ce produit.

Il n'est pas donné à tous les fromagers d'être très habiles dans la fabrication du beurre et du fromage ; tous ne sont pas portés, par goût ou autrement, à y attacher autant de soins, à faire de nombreuses expériences sur tout ce qui pourrait contribuer à favoriser la bonne qualité du beurre et du fromage. Les progrès réalisés dans la fabrication de ces produits devront nécessairement amener de nouvelles découvertes pour augmenter davantage la qualité.

Pour se tenir au niveau de ces progrès, le fabricant devra nécessairement se livrer à de nombreuses expériences. Afin d'être à la hauteur de sa position, comme fabricant de beurre, il devra étudier et connaître tous les principes qui constituent les différentes branches de l'industrie laitière. La bonne tenue des vaches laitières, comme le bon aménagement des prairies et des pâturages ne doivent pas lui être étrangers. Rien de ce qui a rapport à l'alimentation des vaches laitières ne doit lui être étranger, afin que par ses connaissances il puisse rendre d'imminents services aux cultivateurs fournisseurs de lait, en les encourageant à bien améliorer les prairies, en leur enseignant à bien nourrir leurs bestiaux, et en leur donnant une foule de renseignements qui se rapportent de près comme de loin à l'industrie laitière. Pour le plus grand avantage des cultivateurs associés à l'industrie laitière, le fromager devrait être en constante relation avec eux, leur donner souvent ce qu'on pourrait appeler une "causerie familière se rattachant tout particulièrement à l'industrie laitière", c'est-à-dire que les fromagers pourraient de temps à autre donner un plus grand développement aux renseignements fournis par les "assistants commissaires de l'industrie laitière" et par les conférenciers de la "Société d'industrie laitière", qui à chaque convention de cette société, laissent ample matière à discussion qui pourrait être soumise à l'attention des cultivateurs par les fromagers, pour l'avantage des cultivateurs.

Ces "causeries familières" de la part du fromager, seraient très profitables aux cultivateurs, en ce qu'il pourrait y faire entrer une foule de détails importants qu'autrement il ne lui serait pas possible de signaler à leur attention, sans paraître trop intéressé, quoique nécessairement il ait en vue leurs intérêts tout aussi bien que le sien pour la fabrication du fromage et du beurre de première qualité.