

Dans la province d'Ontario on manufacture le beurre en hiver à Wellman's Corners, Chesterville et Renfrew. A l'école des mines et manufactures de Kingston, on a ajouté un cours d'industrie laitière, dont la direction a été confiée, pour l'hiver, au commissaire de l'industrie laitière. Des cours d'instruction ont été organisés, particulièrement pour les élèves qui ont eu l'expérience d'une année de travail dans une de ces branches. Chaque cours comprend deux semaines d'instruction pratique, et tout élève peut suivre les deux cours. Le nombre des élèves durant l'hiver dernier a été de 105.

Dans la province de Québec, l'assistant commissaire des laiteries a tenu des assemblées pendant l'année. Durant l'hiver, il a donné une série de lectures dans chaque classe d'élèves de l'école de laiterie à Saint-Hyacinthe, Québec, qui a été établie, en 1892, par l'association laitière de la province de Québec, et qui se trouve sous la direction du commissaire de l'industrie laitière.

L'association laitière de la province de Québec souscrit une somme annuelle de \$1,000 pour entretien. Pendant la saison d'hiver de 1893-94, 268 étudiants assistèrent à l'école et suivirent les leçons données sur la manufacture du fromage et du beurre, ainsi que sur l'épreuve du lait. Les demandes d'entrée pour la saison 1894-95 étaient quelque peu au-dessus de la capacité de l'école, et 328 élèves y suivirent les cours. Une station pour la manufacture du beurre en hiver a été mise en opération, à Lennoxville, Québec. Des progrès considérables dans la fabrication du fromage ont été faits dans la province de Québec. Pendant que le fromage manufacturé dans cette dernière province se vendait à une moyenne de un centin au-dessous du prix payé dans la province d'Ontario il y a quelques années, la saison dernière les prix dans la province de Québec ont pour ainsi dire égalé les prix de la province d'Ontario, pour la même période. On constate aussi une amélioration marquée dans la manière d'arranger le contenu des boîtes, ainsi que dans le choix des marques de commerce.

Une beurrerie ambulante fut expédiée dans la province du Nouveau-Brunswick. On en confia immédiatement la direction à deux habiles fromagiers, qui étaient en même temps des experts dans la manufacture du beurre. Des assemblées dans lesquelles on donna des explications sur la manufacture du beurre ont été tenues dans les comtés suivants :— Saint-Jean, Charlotte, Sunbury, King, Queen, Albert, Westmoreland, Kent, Northumberland, Restigouche, Gloucester, York, Carleton, Victoria et Madawaska. En tout, 68 places furent visitées durant l'été. Une école de laiterie fut établie à Sussex, N.-B., dans le printemps de 1894, et rouverte dans le printemps de 1895. 59 fromagiers ont suivi les cours d'instruction.

Une station laitière expérimentale a été 1892-93 établie sur la ferme expérimentale de Nappan, dans la Nouvelle-Ecosse. Les bâtisses ont été construites aux frais de quelques personnes du voisinage, et le département de l'agriculture y a mis les appareils pour la manufacture du beurre et du fromage. La fabrication du fromage se fait durant les mois les plus chauds de l'été, et la manufacture du beurre durant le reste de l'année. Un grand nombre de nouvelles fromageries et de beurreries ont été mises en opération durant l'été et cette industrie conduite sous le système coopératif, est selon toute probabilité pour devenir très étendue.