



Publié pour le Département de l'Agriculture de la Province de Québec, par Eusèbe Senecal & Fils, Montréal.

Vol. VIII. No 3.

MONTREAL, MARS 1885.

Un an \$1.00
payable d'avance

TABLE DES MATIÈRES.

Industrie laitière.—Questions importantes	33
Notes de voyage.....	34
Position du cultivateur	35
Les intérêts agricoles du Canada.....	35
Nos gravures.....	36
L'ensilage doux.....	37
Fromage de Camembert.....	39
Règlements pour les fromageries.....	40
Valeur comparative des Ecrémenses Centrifuges.....	40
Machines perfectionnées pour travailler le lait.....	41
Graines fourragères.....	41
Les cercles agricoles.....	41
L'élevage des oies.....	42
Les clôtures en fil de fer.....	42
Moulin à mouture avec aplatisseur de Vessot	43
Drainage.....	44
Apiculture.....	44
Petit cottage pour une place d'eau, valant de \$800 à \$1,000.....	46
Bulletin forestier.....	47
Avis à nos correspondants	47
Correspondance	47
Ecuries humides.....	48
Echo des cercles	48

Industrie laitière.—Questions importantes.

M. ED. A. BARNARD, ECR., DIRECTEUR DE L'AGRICULTURE, QUÉBEC.

Monsieur.—Ayant l'intention d'engager des capitaux dans l'exploitation laitière et connaissant votre grande compétence en ces matières, je viens vous demander les renseignements suivants :

En répondant à ces questions vous obligerez grandement
Votre serviteur, J. BAPTISTE LECOURE, Saint-Laurent, près Montréal.

Q. 1. Lequel est le plus profitable et convient le mieux à la province de Québec, la fabrication combinée du beurre et du fromage ou la fabrication simple de l'un ou de l'autre produit ?

R. 1. Impossible de répondre à cette question, qui dépend des cours du marché. Mais celui qui possède une fabrique combinée est toujours dans la meilleure position, puisqu'il

est à même de régler sa production selon les cours du marché et faire, toujours, ce qui donne le plus d'argent, pour une quantité de lait donnée.

Q. 2. Quel procédé suit-on dans la province de Québec pour la fabrication du fromage de lait écrémé, le procédé Cheddar ou un autre ?

R. 2. Le procédé Cheddar, généralement.

Q. 3. En fabrique-t-on (du fromage écrémé) de plusieurs variétés ?

R. 3. Oui; mais la variété est surtout dans la qualité et le savoir; ou plutôt, le manque de savoir du fabricant.

Q. 4. Le fromage de lait écrémé Cheddar est-il aussi bon que le fromage gras fabriqué par le même procédé ?

R. 4. Evidemment non—toutes choses égales d'ailleurs.—

Mais, M. Painchaud, M. Skaife, M. Jocelyn et plusieurs autres excellents fabricants produisent généralement un fromage écrémé qui, étant parfaitement fait, vaut autant et plus sur les marchés qu'un grand nombre de fromages qui n'ont pas été écrémés sciemment. Qu'on n'oublie point qu'un très grand nombre de fabricants, faute de connaissances, laissent perdre une partie considérable de la crème, dans le petit lait, dont ils font du savon, quand de meilleurs fabricants eussent pu en faire du beurre.

Q. 5. Par la forme, l'apparence extérieure, le fromage écrémé canadien peut-il être reconnu du fromage gras ?

R. 5. Non.

Q. 6. Y a-t-il en Angleterre un marché considérable pour le fromage de lait écrémé canadien ?

R. 6. Oui, s'il est bien fait.

Q. 7. Quelle quantité de fromage de lait écrémé canadien peut-on exporter par an ?

R. 7. Aujourd'hui, sous forme de fromage soi-disant gras, on exporte au moins 40,000,000 lbs. de fromage qui ne vaut pas plus que nos meilleurs fromages partiellement écrémés. Année moyenne, on pourrait en exporter tout autant sinon davantage, pourvu qu'il soit bon, c'est à dire parfaitement fait.

Q. 8. Que pensez-vous du système Centrifuge ?

R. 8. C'est, de beaucoup, le meilleur.