

Si votre lait est bon ou de qualité suffisante, employez, comme je l'ai déjà dit, assez de présure pour le faire cailler en 30 à 40 minutes, coupez-le quand il se brise net devant le doigt que vous avez introduit dedans et que vous relevez en le sortant. Employez d'abord le couteau horizontal dans le sens de la longueur du bassin, puis le couteau vertical dans le sens de la largeur et de la longueur, pour le mettre en petits dés d'un quart de pouce carré de surface; détachez très doucement avec les mains le caillé du fond et des côtés du bassin, brassez le quelques minutes avant d'envoyer la vapeur; chauffez graduellement d'abord et prenez au moins une demi-heure pour le porter à 98° F.; ne dépassez jamais 100°; brassez constamment le caillé dans le petit-lait, soutirez celui-ci en partie aussitôt la cuisson faite. Gardez bien l'avance de votre travail. Tirez le petit-lait quand l'épreuve du fer chaud, vous donnera d'un huitième à un quart de pouce, excepté quand vous avez des signes de gaz, auquel cas donnez un peu plus d'acide. Si vous avez fait votre devoir comme il faut, quand le caillé était dans le petit-lait, vous n'aurez plus à le brasser beaucoup quand le petit-lait sera sorti. Tassez-le de chaque côté du bassin, ou dans l'égouttoir, si vous en avez un; mettez-le en tas assez haut. Une demi-heure plus tard, coupez-le en blocs moins larges que longs et empilez-le sur deux rangs. Tournez le toutes les 20 minutes; empilez-le en augmentant chaque fois la hauteur des piles, jusqu'à 4 ou 5 rangs. Conservez une température de 94 à 96, jamais plus de 98° F. Quelques fabricants craignent de laisser le caillé trop longtemps empilé avant de le passer au moulin, de peur de lui donner trop d'acide; il n'y a aucun danger à cette phase de la fabrication; laissez-le devenir beau et luisant comme du caoutchouc; et s'il contient beaucoup de gaz, tenez-le empilé jusqu'à ce que tout ait presque disparu, avant de le passer au moulin; laissez un peu refroidir (90° à 92°) avant de le passer au moulin; aussitôt que le gaz a disparu, salez-le à raison de 2½ lbs de sel par 1000 lbs de lait; brassez-le un quart-d'heure avant de le mettre en moule; faites vos fromages aussi gros et aussi égaux que possible; ayez soin de les presser également et d'aploinb, d'abord doucement; tournez vos fromages tous les trois-quarts d'heure. Ne laissez pas les bandages dépasser trop les bords de vos fromages; moulez les bandages des bouts dans l'eau chaude. Laissez vos fromages sous presse au moins 20 heures. Les bandages des bouts doivent être ronds; si vous n'en mettez pas, graissez immédiatement avec de la graisse chaude; ne laissez pas la surface exposée à l'air, autrement elle craquera. Tournez vos fromages tous les jours. Ne vendez pas trop tôt: dix jours sont à peine suffisants. D'un autre côté, ne gardez pas trop longtemps; ils perdraient en poids et peut-être aussi en arôme. Mettez-y la marque "Canadienne"; marquez-les bien net à gauche du joint de la boîte, étampes le poids à gauche. Avant de mettre un nouveau lot de fromage sur vos tablettes, lavez bien celles-ci. Dans les temps chauds et secs, arrosez de temps à autre la chambre de maturation avec de l'eau froide; cela purifiera l'air et aidera la maturation de votre fromage.

St Hyacinthe 25 Avril 1894.

P. MACFARLANE, Insp. Gén.

## SYNDICATS DE BEURRERIES ET FROMAGERIES.

La Société d'Industrie Laitière de la province de Québec ne voit une fois de plus dans la nécessité de rappeler aux

secrétaires de ces syndicats, que c'est une obligation formelle pour chaque fabrique syndiquée de payer une cotisation d'une piastre à la Société d'Industrie Laitière. L'affiliation de la fabrique à la Société a pour but de permettre au fabricant de recevoir de la Société son rapport annuel, qui sera en distribution à l'heure où paraîtront ces lignes; le *Journal d'Agriculture*, qui publiera chaque mois des conseils pour la fabrication du fromage; le bulletin No 7 de la Société sur le paiement du lait suivant sa richesse; et enfin, sur demande, pour chacun des patrons de la fabrique, un bulletin spécial sur les soins du lait d'importance d'avoir pour la fabrication un lait en excellente condition ne doit échapper aujourd'hui à aucun fabricant digne de ce nom! Trop souvent par le passé, les fabriques syndiquées n'ont obéi à cette prescription des règlements qu'à la fin de la saison, c'est-à-dire trop tard pour retirer de leur souscription les avantages qu'elle doit leur procurer. La Société espère qu'il suffira de cet avis pour que tous les intéressés s'empresent de se mettre en règle. Les directeurs de fabriques syndiquées sont instamment priés d'y veiller.

Par ordre: E. CASTEL, S. S. I. L.

## REVUE MENSUELLE DE LA PRESSE LAITIÈRE.

Mémos propos sur la fabrication du fromage:—Tel est le titre d'un article récent paru dans *The American Cheese-maker*, sous la signature E. L. Aderhold, instructeur pour la fabrication du fromage dans l'état de Wisconsin. M. Aderhold raconte qu'il a eu l'avantage de visiter l'exposition du fromage à Chicago avec le Prof. Robertson et qu'il a eu là la meilleure leçon de choses qu'il ait eue de sa vie et qu'elle lui a ouvert singulièrement les yeux. Certains fromages du Wisconsin ont été cotés 97, mais à côté du fromage canadien ils "n'étaient pas à hauteur". Le fromage canadien était parfaitement ferme, avait un bon corps, une texture soyeuse, et un arôme plein, doux et net. Recherchant les causes de la différence entre le fromage américain et le nôtre, l'instructeur du Wisconsin n'hésita pas à les formuler ainsi: "Les Canadiens, dit-il, apportent dans le traite du lait une plus grande propreté et ont un plus grand soin de leurs ustensiles de laitier. De plus, ils ne donnent le contrôle de leurs fabriques qu'à des fabricants d'assez d'expérience pour les bien conduire. Ils emploient plus de sel. Leurs fromages sont pressés probablement durant 2 jours ou du moins sont soumis à une pression continue. Enfin, et ce n'est pas la moindre chose, ils contrôlent la température de leurs chambres de maturation." Et il ajoute: "Ils ne font rien que nous ne puissions faire au Wisconsin." A notre point de vue ces éloges, mérités par ceux de nos fabricants, qui ont été médaillés à Chicago, renferment une leçon, que nous devons accepter avec autant de franchise que M. Aderhold. Patrons et fabricants y pourront trouver leur profit. Nous avons à la vérité remporté de bien grands succès à Chicago; mais nul ne doit se parer des plumes du paon, et nombre de fabriques de la province n'ont pas figuré au concours de l'exposition colombienne: parmi celles-ci sans doute, un grand nombre auraient pu y figurer avec honneur; quoi qu'il en soit nous recommandons à tous ceux, fabricants et patrons, qui ont souci de notre réputation et de leur propre intérêt, de ne pas oublier les éloges de M. Aderhold et de s'efforcer de les mériter à l'avenir, comme

les ont mérités les vainqueurs de Chicago.

## Echos de la Convention d'Ingersoll.

—Le même journal nous fournit, dans le même numéro, une autre leçon à l'adresse des fabricants de beurre. M. J. S. Pierce, de London, Ont., un des membres du jury des beurres à l'exposition de Chicago, avait pris pour sujet à la convention d'Ingersoll "le beurre canadien à l'exposition universelle". Après avoir félicité ceux qui avaient envoyé du beurre à Chicago du succès qu'un certain nombre d'entre eux y ont remporté, l'export d'Ontario félicite aussi ceux qui n'ont pas obtenu de récompenses, de nous avoir fourni l'occasion de comparer notre beurre avec celui de nos voisins.

Sans eux, dit-il, nous serions toujours restés dans les ténèbres de l'ignorance. Notre beurre a des défauts, il vaut mieux le savoir plus tôt que plus tard, pour être à même d'appliquer plus vite le remède. Notre beurre d'octobre avait un goût et une odeur de poisson, défaut qu'on avait déjà remarqué en juin dans le beurre de l'état de New-York. D'après les experts, ce mauvais goût et cette mauvaise odeur seraient occasionnés par l'emploi de sel impur ou de basse qualité, ou dans certains cas, de sel avarié par son exposition à une atmosphère impure, ou encore par un manque de propreté dans la fabrication. M. Pierce rapporte (M. S. Côté, inspecteur général de nos syndicats, nous a signalé le même fait) avoir vu dans une fabrique laver tous les vaisseaux à lait et toute la ferblanterie dans un liquide, contenu dans un réservoir en bois, et dont la couleur ressemblait à celle du lait. Tout y était non pas lavé, mais simplement rincé, et ensuite pendu au mur pour s'égoutter et sécher. "Qui ne peut s'imaginer l'arôme que devrait avoir un beurre fait avec le lait qui venait contenu des vaisseaux tenus de cette façon? En deux ou trois semaines, peut-être ne se développait-il rien de très grave, mais combien de temps peut-on espérer qu'un beurre fait dans de telles conditions gardera son bon arôme, si jamais il en est? La science nous apprend que l'arôme du beurre et du fromage est dû à des bactéries en suspension dans l'air, qui tombent dans le lait, s'y développent et s'y multiplient. Ceci n'est pas assez connu de nos cultivateurs, autrement ils prendraient plus de soin dans la manipulation de leur lait. Ce serait même une bonne chose que nos fabricants de beurre et de fromage fissent dans ce sens quelques expériences pour donner à leurs patrons une leçon de choses sur le danger de la contamination du lait par son exposition à des odeurs ou à un air impur. Le beurre ne doit point demeurer exposé à l'air; il doit être emballé dans une enveloppe à l'épreuve de l'air, comme le papier-parchemin, au lieu du coton actuellement en usage. Certains beurres envoyés à Chicago étaient emballés dans ce coton, qui y laissait son empreinte marquée à l'empois. Si les patrons ont quelque responsabilité à encourir ou ce qui concerne l'arôme, le grain et la couleur reposent entièrement sur l'habileté du fabricant. Quant au sel, nos fabricants devraient le faire venir en barils étanches; dans les sacs, il est trop exposé à souffrir du voisinage du pétrole, de la morue, des oignons ou articles à odeurs fortes et nuisibles. De plus, il n'est pas rare dans les fabriques ou sur les fermes de trouver le sel de la laiterie, emmagasiné avec des articles de mauvais ou fétide odeur. Et dire après cela que les gens s'étonnent que leur beurre ait un mauvais arôme! Enfin, et la chose mérite aussi attention, notre embal-

lage n'est pas assez soigné: les tinottes ne sont pas également remplies et les enveloppes sont mal mises. Nos fabricants doivent pourtant être capables de faire un emballage avec goût, propreté et uniformité.

"Fabricants de beurre et de fromage, vous vivez dans un siècle de progrès. Ayez l'œil ouvert sur toutes les améliorations modernes! Ne vous endormez pas; autrement en vous réveillant un jour ou l'autre, vous remarquerez avec effroi et peut-être trop tard que d'autres moins endormis ont pris l'avance et conquis la faveur de votre marché.

## PAIEMENT DU LAIT SUIVANT SA RICHESSE.

Conférence de J. de L. Tacht à St-Hyacinthe. (Suite.)

L'installation du laboratoire, l'achat d'une petite chaudière à vapeur, des instruments d'épreuve, des bouteilles pour la prise des échantillons et des boîtes pour leur transport en chemin de fer, etc., etc., nous ont coûté trois cents piastres. Le salaire de notre expert, les frais de fonctionnement du laboratoire, les transports, très élevés dans notre cas, ont porté notre dépense courante à sept cents piastres environ. L'honorable L. Beaubien, ministre de l'agriculture, avait consenti à nous subventionner, au montant de deux cent cinquante piastres, comme les syndicats.

Pour nous mettre à l'œuvre, j'ai commencé le printemps dernier par demander aux patrons de nos 14 beurrieres s'ils étaient prêts à faire l'essai du paiement du lait suivant sa richesse pendant toute l'année. Tous y consentirent.

Après un mois d'essai, un partie des patrons de deux de ces beurrieres, pour des raisons connues à eux-mêmes, mais que je ne connais pas, trouvèrent que le système ne valait rien et nous firent entendre qu'il fallait discontinuer, non seulement de payer le lait suivant sa richesse, mais même de faire la surveillance des patrons au moyen de l'appareil Babcock.

Dans les quinze autres beurrieres, le paiement du lait suivant sa richesse fut appliqué pendant toute la saison, et comme résultat général, j'ai le plaisir de vous dire que ces patrons s'en sont si bien trouvés, qu'à la très grande majorité, dans chaque beurrierie, ils refuseraient de revenir à l'ancien système de faire les répartitions suivant la pesée seule.

J'ai à peine besoin d'ajouter que sur mille à onze cents patrons qui portent leur lait à ces beurrieres, il s'en est trouvé un bon nombre qui se sont appliqués à contrôler nos épreuves, soit en gardant du lait écrémé, soit en gardant de la crème ou des égouts, afin de se convaincre que nous ne leur en imposions pas.

Le fait que le système a été accepté par la grande majorité, aussi facilement, démontre que le paiement du lait suivant sa richesse répond à un besoin et à une nécessité du fonctionnement de nos beurrieres.

Quand chaque patron soigneux est certain d'avoir le bénéfice additionnel que doit donner du lait plus riche, l'élevage s'améliore vite et le soin des animaux se fait mieux; quand chaque patron négligent ou malhonnête, est menacé chaque matin d'être puni, dans sa bourse, de sa négligence ou de sa malhonnêteté, ces deux grands fléaux des beurrieres disparaissent d'eux-mêmes ou du moins n'affligent que les vrais coupables.