

Matten W.....	J. Quinn	7
McKay H.....	Israel Lemieux	62
Nolan Mugh.....	H. Lehrer	7
Neveu O. et al.....	S. Craig	13
do	do	7
O'Brien Wm.....	D. McDonnell	9
Paquin Dame Joséphine et vir.	Arth. Rousseau	37
Pratte G.....	M. Simard	8
Pinkin Dame M. W.....	Dame M. V. Mongrain et al	39
Quelch Dame J. et al.....	W. Paulter	7
Royer Jos.....	A. Germain	6
Robert Théop.....	H. Gauthier	16
Riopel M.....	A. H. Latour	12
Robb E. M.....	J. L. Trenholme et al	20
Rosen H.....	Frank & Bryce	48
Raby P. P.....	A. Carrière	46
St Louis Hercule.....	H. Robert	15
Sirois J.....	T. St Cyr	12
Surprenant Nap.....	J. Marcotte	6
Stevens F.....	D. McCormick et al	13
Travers R.....	A. Labrecque	7
Thibault V.....	J. Rosen et al	28
Timnis J. H.....	Cité de Montréal Ouest	24
Thibault J. H.....	O. Proulx et al	59
Valiquette T.....	A. L. Tanguay	17
Velmure O.....	R. Chartrand	42
Vincent P.....	Dame A. Girard	7
Wheeler A. C.....	Dame E. Dupuis et al	16
Shawinigan Falls		
Eno Jos.....	D. L. Desbois et al	5
St Bruno		
Sénécal Dame A. et vir J. A.	Brunelle	35
Ste Cunégonde		
Domphouse A.....	M. E. Davis et al	42
St Henri		
Forgues Z.....	O. Lalonde	14
Lippé Art.....	L. Lemieux	22
Godin L.....	H. Deschamps	12
Dubord E.....	A. L. Tanguay	7
Décary A. V.....	B. Ethier	51
Miron Wm.....	D. S. E. Brown	5
St Hyacinthe		
Allard Ovila.....	L. Bélanger	42
Barbeau S. jr.....	Bissonnet & Co	12
Bouchard Géo.....	do	20
De Montigny Arth.....	A. A. Lefebvre	11
Harnois Godfroi.....	J. Leduc	20
St Jovite		
Lalonde W.....	N. Charest	30
St Lambert		
Goyette V.....	L. A. Rivet et al	25
St-Louis—Mile End		
Therrien C.....	L. Villeneuve et al	98
Quinn John.....	L. A. Drapeau	50
Victoriaville		
Boisvert G. Hubert.....	F. A. Magny	20

INDUSTRIE LAITIÈRE

Nous trouvons dans le Rapport du Comité spécial permanent de l'Agriculture et de la Colonisation les notes suivantes sur la qualité des Produits de la Laiterie. Elles font partie du rapport présenté par M. J. A. Ruddick qui, en 1900, a été arbitre officiel à Montréal :

Définition du "plus beau" fromage.

"Pur dans la saveur, bon corps et bonne texture, égal en couleur, bonne écorce, surfaces propres, pas trop grandes pour les boîtes et emballé dans des boîtes fortes et justes."

Définition du "plus beau" beurre.

"Pur en saveur, bon corps ou grain, égal en couleur, bonne salaison, d'un beau fini, et boîtes propres et nettes."

"Les étalons ci-dessus n'impliquent pas nécessairement la perfection, car nous avons du fromage non seulement pur en saveur, mais ayant cette riche saveur de noix qui est, de fait, en demande comme un article strictement de fantaisie. La même chose est vraie pour le beurre. On fait quelques concessions, pour le corps et la texture des "plus beaux" produits, lesquelles ne sont pas admissibles pour les classes plus hautes. Le mois de la fabrication est pris en considération, et des concessions sont faites à des districts particuliers, qui ne reçoivent pas encore le plus haut prix courant, pour les produits de la crèmerie.

On s'est servi des termes suivants pour décrire les défauts dans la qualité du fromage, en faisant les rapports de l'examen. Ils sont disposés dans l'ordre de la répétition fréquente, avec laquelle ils sont employés.

"Ouvert, pas pur en saveur, corps lâche, corps faible, "sans" saveur, acide, saveur de fruit, pâteux, mauvaise apparence, trous d'épingle, surface craquelée, sec et raide, mal emboîté, rance, sûr, surfaces tachées, marbré, bourré de mauvais gros lait, et taches de rouille.

"Pour plus de clarté, un peu d'explication de ces termes peut être opportune. Par exemple, "pas pur en saveur" comprend toutes les mauvaises saveurs non autrement classifiées. "Saveur de fruit" est un terme employé pour désigner une saveur qui ressemble plutôt à des fruits fermentés qu'à aucune autre chose. Elle est susceptible de quelque variation, et dans certains cas, a le caractère d'une sorte de fraise sucrée, et de plus elle ressemble beaucoup au cidre champagne, ou à certaines espèces de vin.

Cette saveur n'est pas nuisible en elle-même, mais comme toute autre saveur étrangère, n'est pas désirable dans le fromage. On est à faire actuellement des investigations pour découvrir, si possible, la cause spécifique de cette saveur particulière. Les fromages "sans saveur" sont ordinairement connus dans le commerce comme "puants," un nom très expressif, sinon très élégant. C'est le signe de la putréfaction hâtive qui n'apparaît pas d'ordinaire avant que le fromage commence à se briser. Ce signe se manifeste plus communément pendant les temps chauds que durant les mois d'automne, c'est-à-dire qu'ils se développent plus promptement quand les fromages sont affinés à de hautes températures: certains fromages tomberont à l'état de "sans saveur" à une haute température, qui ne manifesterait pas ce défaut, s'ils avaient été affinés à 60.65 degrés.

"Surface tachée" se rapporte particulièrement à une couleur magenta qui apparaît aux extrémités des fromages. Les autres mots employés sont suffisamment bien compris—ils n'ont pas besoin de commentaires.

"En faisant des rapports sur le beurre, on s'est servi des expressions suivantes, qui sont aussi placées dans l'ordre de la répétition fréquente où elles ont été employées.

"Bigarrures blanches, pas pur en saveur, marbré, huileux, points blancs, sel non dissous, trop d'humidité laiteuse, mauvais fini, saveur forte grasseuse, odeur de poisson, boîtes malpropres, vieux et moisi.

"Les bigarrures blanches, ne doivent pas être confondues avec les "marbrures," les premières désignant les fils blancs qui courent dans le beurre tandis que le dernier mot s'emploie pour décrire l'apparence marbrée en couleur.

Fromages

"Le défaut le plus commun dans les fromages qui ont été examinés, était indubitablement la mauvaise saveur, d'une espèce ou d'une autre. Comme on devait naturellement s'y attendre, les "malpropres" et les "sans saveur" se remarquaient plus pendant

le temps chaud que plus tard dans la saison. Cela étant dû aux germes de corruption qui trouvent accès au lait, leur développement est plus prononcé à une température comparativement élevée. De plus, l'usage d'un levain est plus commun durant le temps froid, et ce moyen judicieusement employé, aide à triompher de ces saveurs particulières. Les saveurs de fruits et la rancissure étaient plus communes pendant les derniers mois de la saison. Il est difficile d'expliquer pourquoi il en est ainsi. Quand nous aurons l'occasion de rechercher l'origine de ces saveurs, sans doute la raison nous en sera plus apparente. Il est presque certain cependant, qu'elles surgissent de la croissance de quelque espèce de bactéries, et il est très probable que l'usage d'un terrain imprégné de mauvaises saveurs est dans une certaine mesure, la cause de la saveur rance.

"On peut poser comme règle générale, que toutes les mauvaises saveurs dans le fromage sont dues au mauvais lait, et à moins que l'on ne puisse montrer que le fromage y a contribué, faute de propreté dans la fabrication, ou par l'usage du mauvais levain, on ne peut le tenir responsable des défauts de ce genre. Ouvert, faible, et corps lâche, sont des défauts très communs, pour lesquels il y a peu d'excuse, provenant comme ils le font soit d'un manque d'adresse, ou d'un manque de soins, et d'indifférence de la part du fabricant. L'"ouverture" dans le fromage est causée par le développement insuffisant de l'acidité dans le gros lait, et la "faiblesse" peut se décrire comme le plus haut degré de l'"ouverture," accompagnée de quelque excès d'humidité. Le fait est que souvent le fabricant prend la douceur ou la maturité du gros lait causée par un excès d'humidité, pour un signe de maturité convenable dans le fromage. Plusieurs fromages donnent la preuve qu'ils ne sont pas bien pressés. Quoi qu'il soit vrai que certains gros laits ne font jamais de fromages denses, sous n'importe quel degré de pression, il est aussi vrai qu'aucun fromage n'est jamais solide et dense, à moins d'être soumis à une haute pression graduelle et persistante. Le terme "lâche" est communément appelé pour décrire une condition due au manque de pression.

"Les fromages "pâteux" sont plus communs dans les mois de septembre et octobre, pas parce que le temps est froid comme on le suppose souvent à tort, mais parce qu'il est plus difficile d'expulser l'humidité du gros lait quand le lait est plus riche.

"Les trous d'épingle" ou trous de gaz, se sont fréquemment rencontrés. Ils sont le résultat d'une bactérie génératrice de gaz, qui s'est introduite dans le lait. Le gaz en se formant, produit des bulles comme celles qui apparaissent dans le gros lait, durant le temps de sa maturation. Quand un certain montant d'acidité se développe, le pouvoir de ces germes pour produire du gaz est détruit, et les trous s'aplatissent, mais si ce point n'a pas été atteint avant que le gros lait soit salé et mis sous presse, la formation du gaz continue pour quelque temps, dans le fromage, et les trous d'épingle sont là pour le démontrer.

"Il y avait une grande quantité de fromages "acides" en septembre et octobre, alors que le lait est naturellement doux. Le mal sans doute, était causé par la fabrication du fromage tous les deux jours seulement, et peut-être par l'usage de levain.

Il est grandement besoin d'amélioration dans la mise en boîtes des fromages. En premier lieu, beaucoup de matériaux dont la boîte est faite sont trop légers et trop minces pour résister à la manipulation à laquelle est soumis le fromage, avant qu'on en dispose finalement.

(À suivre)