

avoir droit aux avantages des membres de la société pour 1897; c'est une erreur. A partir de ce numéro, le journal ne sera plus envoyé qu'aux seuls membres de la société, qu'ont leur reçu pour 1897. Avis aux retardataires.

A l'heure où paraîtront ces lignes, le quinzième rapport de la société sera en distribution; il contient le compte rendu des conventions de Chicoutimi et de Joliette. Pour donner à ce quinzième rapport un peu de relief, la société, suivant en cela l'exemple des sociétés-sœurs américaines, a décidé d'y publier le portrait de ses officiers depuis sa fondation. D'autres illustrations ont également été ajoutées aux conférences de M. Chapais, sur "les Prairies et pâturages"; de M. J. B. A. Richard, sur "l'assainissement du sol" et de M. Castel, sur "l'inféction du lait par les microbes."

Ce rapport contient également divers travaux du plus haut intérêt pour les fabricants de beurre et de fromage, ainsi que la liste des fabricants de beurre et de fromage de la Province.

Nous avons, cette année, 335 fabricants combinés de beurre et de fromage. Sur le total de 1755 fabricants, la Société d'Industrie Laitière n'a encore enregistré, à l'heure actuelle, que 612 souscriptions. Le numéro de juillet du "Journal d'Agriculture", avec les conseils de M. Bourbeau, sur la fabrication du fromage, et de M. Leclair, sur la fabrication du beurre, ne sera donc distribué qu'au tiers à peine des fabricants.

Nous savons qu'il y a encore des fabricants où le fromage se vend jusqu'à un centin au-dessous des cours du marché. Y a-t-il lieu de s'en étonner après cette négligence et cette indifférence des fabricants? Ces pertes, en définitive, retombent sur les patrons; que n'exigent-ils donc que leurs fabricants appartenant aux syndicats ou, au moins, à la Société d'Industrie Laitière, s'il n'y a pas de syndicats dans leur région!

AUX CANDIDATS INSPECTEURS POUR 1898

La Société d'Industrie Laitière fait de nouveau appel aux fabricants ayant au moins 2 ans d'expérience comme chefs de fabrique, et qui désireraient se placer comme inspecteurs de syndicats, l'an prochain. Les fabricants de beurre ou de fromage, qui ont le degré de pratique et d'instruction requis, sont priés de faire immédiatement part, au secrétaire de la Société d'Industrie Laitière, à St-Hyacinthe, de leur intention de suivre, l'hiver prochain, à l'École de laiterie, le cours des candidats inspecteurs, afin que la Société puisse, durant le présent été, s'assurer, par la visite de l'inspecteur général ou de son assistant, de la tenue de leur fabrique et de la qualité de leurs produits.

AUX FABRICANTS DE FROMAGE

L'avis aux fabricants de fromage, pour le mois de juillet nous étant parvenu trop tard pour paraître dans ce numéro, les fabricants qui auraient besoin de renseignements les trouveront dans le Manuel de fabrication du Fromage Cheddar, par J. W. Decker, traduit par E. Castel. S'adresser à l'École de laiterie, St-Hyacinthe. Envoyer 50 centimes de timbres-poste.

REVUE DE LA PRESSE

"The Cultivator and Country Gentleman," du 27 mai dernier, consacre près de 4 colonnes aux "Essais d'exportation de beurre" inaugurés par la nouvelle administration, à Washington, et que nous avons déjà signalés à nos lecteurs. Notre confrère d'Albany s'étend longuement sur le but du département, le mode d'expédition de ces échantillons, les espèces d'emballage et la maturation lente ou rapide du beurre et son influence sur l'arôme.

Les résultats de ces expériences seront portés à la connaissance du public, par des bulletins spéciaux du Bureau de l'industrie laitière de Washington, que nous recevrons dès leur publication, nos lecteurs sont donc certains d'être tenus au courant de cette tentative des Etats-Unis, qui peut être grosse de menaces pour nous. La tentative du secrétaire Wilson paraît hautement et généralement approuvée. "Le nouveau secrétaire, dit le "Country Gentleman," a décliné en la matière heureuse avec son coup d'essai dans cette affaire d'exportation de beurre."

"L'avenir de l'industrie laitière," tel est le titre d'un long article du "New-York Produce Review and American Creamery," dont l'auteur, tout en reconnaissant que l'industrie laitière a été affectée par la crise générale, déclare qu'elle l'a été moins que toute autre industrie. Si les prix du beurre et du fromage sont ceux qui ont le moins fléchi, la cause en serait que l'article de premier choix, dans ces deux lignes, ne serait pas encore par trop abondant. Ce n'est pas précisément à l'éloge des fabricants qu'il y ait encore tant de mauvais beurre et de mauvais fromage! Mais il paraîtrait que les fabricants qui font cette sorte de produits ne sont pas ceux qui fréquentent les écoles de laiterie et tiennent pour se tenir au courant des progrès de l'industrie laitière. Non; ces fabricants sont ceux qui soignent le lait et la crème quand ils ont le temps; qui n'ont pas d'heures régulières pour la maturation de leur crème, ni pour le barattage. Tantôt la crème est trop douce; tantôt elle est trop avancée. Jamais ils n'emploient de thermomètre; aussi, parfois, leur crème est trop chaude et leur beurre trop mou. D'autres fois, la crème sera trop froide et ils perdront leur temps dans un barattage qui n'en finira plus. Ils lavent mal leur beurre, le salent irrégulièrement et le laissent plus ou moins marbré; et, enfin, ils ne prennent, dans l'empaquetage, aucun souci ni de l'apparence ni de la propreté, ce qui contribue à faire vendre leur produit à des prix qui découragent tout le monde.

Il n'y a pas que les fabricants à blâmer, si l'industrie laitière ne donne pas tous les profits qu'en attendent quelques-uns; il y a aussi des patrons, et, parmi eux, ceux-là surtout qui ont le moins fait pour ce retour:

Ceux qui ont continué, en vue de la production du lait, à élever, je ne dirai pas des boeufs de boucherie, pas même des vaches à tout faire, mais les premières venues de leurs régions, sans plus s'occuper de la conformation et des aptitudes de la mère que de l'origine du père;

Ceux qui n'ont jamais non plus pris garde de répartir, sur toute l'année, la date des vêlages, pas plus qu'ils n'ont cherché à améliorer le régime d'élevage de leurs vaches laitières par la culture des

fourrages verts et un supplément de grain;

Ceux qui n'ont jamais songé, avant la Toussaint, à soigner les vaches auxquelles ils voulaient demander du lait d'hiver, sans parler de ceux qui persistent à en demander à des vaches à bout de lactation, donnant de 5 à 10 lbs de lait par jour, c'est-à-dire moins qu'il n'en faudrait pour payer leur pension;

Ceux qui ne se sont jamais préoccupés des moyens à prendre pour fournir à leurs vaches, hiver comme été, une ration abondante et succulente, et bien équilibrée;

Ceux encore qui n'ont rien fait pour améliorer la condition de leurs étables, sans aucun souci du confort de leurs vaches;

Et, enfin, ceux qui ne prennent aucun soin de la matière première si délicate qu'ils portent au fabricant, de ce lait qu'ils traitent de vaches malpropres, avec des mains sales; de ce lait qu'ils coulent, comme disent certains fabricants de notre connaissance, "à travers une barrière" et qu'ils n'adorent et ne refroidissent jamais; tous ceux-là sont blâmables dans la mesure où ils ont négligé de suivre les pratiques améliorées de l'industrie laitière moderne. Dans cette industrie comme dans les autres, il faut se tenir à la hauteur des progrès actuels et connaître à fond son affaire; sans cela, pas de succès, pas de profit!

LES MARBRURES DU BEURRE

Par M. J. de L. Taché.

(Conférence extraite du quinzième rapport de la Société d'Industrie Laitière)

Importance du sujet—Concours entre fabricants et experts—Définition—Causes—1. Défaut d'uniformité de la crème—2. Décoloration du beurre—3. Mélange déficient et dissolution imparfaite du sel—Conditions dans lesquelles les causes se produisent—Remèdes—Un fabricant qui raisonne son travail—Manière générale de procéder.

M. le Président,

Messieurs,

Dans notre convention de l'an dernier, à Waterloo, il a été question des "marbrures" et des "taches blanches", que l'on remarque quelquefois dans le beurre de nos fabricants.

Nos fabricants parlent assez souvent, entre eux, de ce défaut; M. Chapais l'a touché dans un récent article du "Journal d'Agriculture."

Et je connais bon nombre de gens du commerce qui ne seraient pas fâchés d'avoir autant de renseignements que possible sur ce défaut, qui les met dans l'obligation assez fréquente de faire des "coupages" sur les prix de vente convenus.

C'est ce petit travail de compilation que je me suis donné.

Un très bon journal de laiterie, le "Chicago Produce," a justement mis la question qui nous occupe au concours, la saison dernière, en offrant un prix pour le meilleur article sur "les marbrures et les taches du beurre."

Quatre-vingt-douze réponses ont été envoyées par des experts de tous les genres, hommes de science et hommes de pratique. L'ensemble de ces réponses est d'une grande valeur; il en est

peu qui soient complètes en elles-mêmes, mais ce qui ressort de ce travail réuni élucide la question d'une manière très satisfaisante.

Je remercie notre secrétaire, monsieur Castel, d'avoir attiré mon attention sur ce concours, et de me l'avoir proposé comme sujet.—Je ne ferai qu'un résumé des réponses fournies, en les arrangeant comme je comprends qu'elles s'appliquent aux conditions dans lesquelles nous nous trouvons.

Définissons d'abord les formes différentes sous lesquelles, dans la pratique ordinaire, se manifeste le manque d'uniformité de la couleur du beurre, dans une tnette ou une boîte donnée.

Les noms de "marbrures, végimes" ou "barres blanches (mottles, streaks, rowliness)" doivent s'entendre des nuancages, qui se produisent par "rangs" plus ou moins parallèles ou superposés, disposition provenant de la manière d'assembler le beurre par feuilles ou par rouleaux sur le malaxeur.

Le nom de "taches" doit s'entendre des taches qui apparaissent, sans aucun ordre défini, dans la masse du beurre, par plaques ou plaques plus grandes que les points blancs (beurre pommelé), ce défaut est le moins fréquent.

Le nom de "points blancs" doit s'entendre de petites taches encastées dans la masse du beurre et qui sont soit des morceaux de caillé, d'ordinaire très finement divisés par le barattage, soit des morceaux de crème séchée, qui n'ont pas été brisés et divisés par le barattage. Contrairement aux marbrures ou taches, ces points se reconnaissent au toucher, parce qu'ils sont d'une autre texture que la masse du beurre,—généralement plus durs.

Toutes les causes qui produisent ces défauts peuvent se grouper en trois divisions.

1^o Défaut d'uniformité de la crème. 2^o Décoloration propre du beurre en présence de l'eau ou du lait.

3^o Mélange déficient ou dissolution imparfaite du sel dans le beurre.

Je vais reprendre chacune de ces divisions en indiquant comment les différents défauts se produisent et quels remèdes il faut employer pour les éviter.

1. DÉFAUT D'UNIFORMITÉ DE LA CRÈME.—La crème peut n'être pas uniforme de différentes façons.

1^o Le transport de la crème peut en causer le barattage partiel et les morceaux de beurre formés ne peuvent plus être mêlés; faute de brassage de la crème, ils sècheront sur les bassins, et même avec le brassage, le beurre fait, n'étant pas dans les mêmes conditions que celui qui se fera dans la baratte, n'aura pas la même texture ni la même couleur.

2^o Si la crème est écumeuse ou partiellement barattée par le travail du séparateur, elle sèchera aussi sur les bassins et les parties séchées ne s'y mêleront plus.

3^o Si la crème est prise trop claire, l'excédent de lait (crémé) qu'elle contient se séparera par le repos, le lait caillera et le barattage produira une infinité de petits morceaux de caillé, qui seront emprisonnés dans les petites mottes de beurre assemblées par le barattage.

Tous ces défauts produiront surtout les petits "points blancs," dont nous avons parlé, et, dans quelques cas, des taches rares.

Comme remède, il faut: 1^o Eviter le barattage dans le transport de la crème, en la refroidissant bien et en se servant de vaisseaux convenables, et, surtout, en tenant tout-à-fait sur la sur-