

FROMAGERIE DE LOUISEVILLE.

23 FÉVRIER 1885.

RAPPORT DES OPÉRATIONS DE 1884.

*A l'Honorable Commissaire de**l'Agriculture et des Travaux Publics.*

MONSIEUR,

Monsieur Gabriel Caron, ex-proprétaire de la fromagerie de Louiseville, désirant pousser l'exploitation de l'industrie laitière dans sa localité avec tout le progrès possible, a cru devoir vendre sa fabrique à un aussi grand nombre de cultivateurs, fournisseurs de lait qu'il a pu réunir comme actionnaires, afin, par ce moyen, de les intéresser doublement au bon fonctionnement de l'établissement et arrêter toute compétition possible, ce qui, trop souvent, non-seulement arrête le progrès des fromageries mais nuit à leur succès, et quelque fois même d'une manière fatale.

La fromagerie de Louiseville appartient donc maintenant à une compagnie formée de trente-six cultivateurs, recrutés dans les diverses parties de la paroisse.

On y a commencé les opérations le 28 mai. On y a fabriqué du fromage seul jusqu'au mois d'octobre. On a commencé dans ce mois la fabrication combinée du beurre et du fromage.

Nous avons écrémé le lait avec une machine centrifuge De Laval.

D'après ce que m'en dit M. Jos. Painchaud, notre fabricant, cette machine, bien que délicate à faire opérer, fonctionne à merveille. Non-seulement elle sépare parfaitement la crème d'avec le lait, elle est de plus un excellent purificateur. Avec elle on enlève du lait, des impuretés qu'il est impossible d'ôter autrement.

Notre essai est une nouvelle preuve en faveur de la fabrication combinée.

Nous sommes de plus en plus convaincus que l'on peut prendre une certaine quantité de beurre et ensuite (avec un fabricant bien compétent) livrer un fromage de première qualité.

Ce que je ne saurais trop recommander, c'est une fabrication d'hiver ; fabrication de beurre et de fromage, car le lait d'automne et d'hiver est