

murs épais et en garnissant toutes les ouvertures de volets.

Une excellente disposition consiste à maintenir le niveau de la lallerie en contre-bas du sol et à la voûter en pierres ou en ciment.

En tous cas, si le bâtiment n'a pas d'étage supérieur, il importe de choisir pour la toiture des matériaux mauvais conducteurs de la chaleur, des tuiles particulièrement.

Des plantations d'arbres, servant d'abri à la lallerie, constituent toujours une excellente chose.

À l'intérieur, on enduit de chaux les parois des murs et le plafond; cette opération est renouvelée assez souvent, afin de faire disparaître les végétations cryptogamiques qui peuvent se développer.

L'aire de la lallerie doit être en dalles, en ciment ou en carreaux bien jointés et jamais en bois ou en terre battue. On lui donne une légère inclinaison vers une rigole centrale ou latérale, dans laquelle les eaux du lavage s'écoulent et s'en vont au dehors. La plus grande propreté devant absolument régner dans la lallerie, il importe de laver fréquemment l'aire, le mobilier et les ustensiles.

Mais, il importe que le lavage des ustensiles s'exécute loin du lait; en conséquence, une lallerie quelque restreinte qu'elle soit, doit toujours se composer de deux pièces: la lallerie proprement dite et la laverie. Une chaudière pour faire chauffer de l'eau, un bassin à eau fraîche, un orlier et un séchoir, constituent tout le mobilier de la laverie.

Les ustensiles en fer-blanc étamé sont les meilleurs pour l'usage de la lallerie; ceux en poterie vernissée sont également très bons, mais il faut se méfier de ceux qui ne sont pas vernissés.

Lorsqu'on se livre à la fabrication du beurre ou du fromage, on doit opérer dans des salles spéciales.

En somme, la bonne conservation du lait dépend, dans une large mesure, de l'installation de la lallerie et de la propreté qui règne à son intérieur.

**SOINS AU LAIT DESTINÉ AUX FROMAGERIES.**—On a déjà beaucoup écrit sur ce sujet important; il n'est cependant pas inutile de répéter encore ici ce qui a été déjà dit bien des fois. Les quelques règles suivantes résument la question.

1o. Aussitôt que votre lait com. ence à s'écouler, la crème cesse de monter et il s'écoule difficilement au centrifuge. Tenez-le donc frais et doux.

2o. Si vous ne pouvez pas le tenir frais et doux par les chaleurs, ne le portez pas à la fromagerie.

3o. Pour avoir du bon lait, il faut l'écouler avec soin et le conserver dans une salle fraîche, propre, et bien aérée, enveloppant la canistère dans une couverture de laine que l'on arrose de temps à autre ou bien la plaçant dans un courant d'eau fraîche.

4o. Il faut nettoyer avec le plus grand soin les canistères et autres vases servant au lait et ne jamais laisser le lait dans les étables après la traite, si peu de temps que ce soit. Traitez avec propreté. Par les temps chauds, si on tient son lait doux et frais, on aura un surplus de rendement en beurre de 10 à 40 pour cent.

Hoards Dairyman.

**MOYEN DE RAFFRAICHIR LES CHAMBRES DE MATURATION DANS LES FROMAGERIES.**—Nous lisons ce qui suit dans le rapport de la ferme expérimentale d'Ontario:

"Pendant les chaleurs de l'été, les fromages perdent beaucoup de leur

poids par l'évaporation de l'eau qu'ils contiennent. Dans bien des cas, il y a aussi une perte de matière grasse quand les fromages deviennent trop chauds.

Voici un moyen qui nous a réussi l'année dernière pour empêcher la température de la chambre de maturation de s'élever au-dessus de 70° par les chaleurs, et cependant notre chambre, qui est ancienne, n'est pas construite d'après les derniers perfectionnements.

Ce moyen consiste simplement en un vase large et plat en tôle galvanisée avec un trou dans un des coins. Ce vase a trois pieds de large, six pieds de long et trois pouces de profondeur. Il est placé sur une table élevée dans la salle et on y place chaque jour deux ou trois blocs de glace.

L'eau de fusion s'écoule dans les égouts par le trou dont nous avons parlé, puis par un tube en fer-blanc. Quand il fait très chaud, cependant, on reçoit cette eau dans un seau et on en arrose le plancher. Ce moyen est économique et nous a donné les meilleurs résultats. Un hygromètre placé dans la salle y a accusé une humidité normale durant toute la saison d'été."

### Section Réserve à la Société d'Industrie Laitière

#### CONSEILS AUX FABRICANTS DE FROMAGE POUR LE MOIS DE SEPTEMBRE

1o. Invitez vos patrons à coopérer avec vous, dans vos efforts pour placer le fromage de la province de Québec au premier rang sur le marché anglais.

2o. Insistez sur la nécessité d'aérer le lait immédiatement après la traite; ceci s'applique également à la traite du soir et à la traite du matin. La fraîcheur des soirées n'est pas une excuse pour négliger l'aération.

3o. Lavez avec soin, aussitôt qu'ils ont servi, tous les vases et instruments qui servent aux manipulations du lait. Lavez d'abord à l'eau tiède avec un peu de soude à laver, ébouillantez avec de l'eau vraiment bouillante et laissez la qu'on se tienne dans les vases; l'emploi de la vapeur serait préférable; et après cela exposez à l'air; voilà la vraie manière de procéder pour avoir des vases propres et sans odeur.

4o. Exigez que les canistères dans lesquelles on remporte le petit-lait soient vidées, aussitôt qu'elles seront débarquées à la maison. Les dommages causés par l'habitude de laisser le petit-lait dans les canistères une partie de la journée sont incalculables. J'ai examiné un assez grand nombre de fromages dont l'arôme laissait à désirer; le mal provenait certainement de la négligence mentionnée plus haut.

5o. Voici les "qualités" que le commerce exige du fromage de septembre et qu'il devrait toujours avoir:

- 1o Saveur riche, franche, crémeuse;
- 2o Masse solide, ferme, onctueuse;
- 3o Texture fine, soyeuse, floconneuse;
- 4o Couleur lustrée, uniforme;
- 5o Aspect net, symétrique, agréable à l'œil.

**FABRICATION DU FROMAGE.**—Lorsque les nuits sont fraîches, et que le lait a besoin d'être avancé, ne négligez pas de le laisser dans le bassin jusqu'à ce qu'il soit assez avancé, avant d'y mettre la présure. Employez assez de présure pour que le lait, étant assez avancé, soit à point pour être prêt à couper au bout de quarante minutes,

à 88° Fahr. Délayez l'extrait de présure dans un seau d'eau pour chaque bassin de lait et mêlez-le parfaitement au lait par un brassage rapide et vigoureux.

Il faut dans ce mois-ci augmenter l'acidité, et la quantité de sel; salez à raison de 3 à 3½ lb. de sel par mille livres de lait.

Après que le petit-lait est écoulé, aérisez parfaitement le caillé et arrangez-vous pour le tenir chaud. Maintenez la température au-dessus de 95° dans toutes les parties du caillé, retournez votre caillé souvent et "croisez les blocs" afin que le travail de la fermentation se fasse également dans toute la masse du caillé. Dans les temps froids, n'attendez pas que votre caillé soit refroidi pour ajouter de l'eau chaude dans le bas du bassin ou un jet de vapeur, parce qu'il est très difficile d'élever la température de quelques degrés, quand le caillé est pris en masse, sans surchauffer l'extérieur.

**DEFAUTS.**—Les principaux défauts du fromage de septembre sont le manque de consistance et les crevasses ou "craques" surtout sur les surfaces des fromages.

Le premier défaut est dû au manque d'acidité et de brassage dans le petit-lait et à la négligence de maintenir la température quand le caillé est en bloc.

Le deuxième est dû à ce que l'on met le caillé en presse trop froid, assez souvent aussi à ce que l'on se sert d'eau insuffisamment chaude pour faire la toilette des fromages et "très souvent" à la trop grande hâte de quitter la fabrique.

Efforcez-vous d'obtenir de tous ceux qui envoient du lait à votre fabrique, ou qui y ont quelque intérêt, qu'ils travaillent à la mettre au premier rang de la bonne réputation par l'excellence de la qualité de ses produits.

F. BOURBEAU.

#### MACHINES POUR TRAIRE LES VACHES

Beaucoup de gens rencontrent dans la difficulté qu'ils ont à faire traire un nombreux troupeau de vaches un obstacle qui les empêche de se livrer aussi en grand qu'ils le voudraient à l'industrie laitière. J'ai pensé que, pour cette classe de cultivateurs, il serait intéressant de lire un rapport d'un concours de machines à traire les vaches, qui a eu lieu en Écosse dernièrement, rapport que j'emprunte à "The Agricultural Gazette," de London, Angleterre, pour en faire la traduction ci-jointe:—

\*\*\*

"Voici le rapport des juges du concours de machines à traire, qui a eu lieu conjointement avec l'exposition de Glasgow, faite par la "Highland and Agricultural Society of Scotland." MM. Alexander Cross (Président), John Sped, John Gilchrist, John Drysdale et James D. Park, (Ingénieur), étaient les juges. Le rapport a été présenté à la réunion de juin des directeurs de la Société:—

Les entrées suivantes ont été faites pour le prix de £50 offert par la Highland and Agricultural Society, pour la meilleure machine à traire, savoir: M. William Murchland, 23 Bank Street, Kilmarnock, une machine, No. 1 dans le catalogue, réglée par succion hydraulique. Elle par le concurrent. La compagnie de machine à traire mécanique "Thistle" limitée, 25 Gatehead St., Glasgow, deux machines, No. 2, dans

le catalogue; machine à traire mise en mouvement par la vapeur; faite par MM. Shiels, Elliott & Nelson, No. 3, dans le catalogue; machine à traire mise en mouvement par un cheval; faite par MM. Shiels, Elliott & Nelson.

Le No. 1 est la machine connue sous le nom de machine à traire "Murchland." Les nos. 2 et 3 sont des machines "Thistle" mises en opération respectivement par la vapeur et un pouvoir à cheval.

Les fabricants ont fourni les détails suivants sur le prix de ces machines, savoir:—

#### LA MACHINE "MURCHLAND."

Grandeur No. 1, pour traire 4 vaches à la fois; 20 vaches à l'heure, £30 s. 0, d. 0.

Grandeur No. 3, pour traire 6 vaches à la fois; 30 vaches à l'heure, £36, s. 0, d. 0.

Grandeur No. 5, pour traire 9 vaches à la fois; 45 vaches à l'heure, £54, s. 0, d. 0.

Grandeur No. 12, pour traire 12 vaches à la fois; 60 vaches à l'heure, £72 s. 0, d. 0.

Pouvoir et aménagement extra.

#### MACHINE "THISTLE."

Machine pour traire 6 vaches à la fois, type No. 1, £80, s. 0, d. 0.

Machine pour traire 10 vaches à la fois, type No. 1, £100, s. 0, d. 0.

Machine pour traire 15 vaches à la fois, type No. 2, £80, s. 0, d. 0.

Machine pour traire 20 vaches à la fois, type No. 2, £110, s. 10, d. 0.

Machine pour traire 25 vaches à la fois, type No. 2, £140, s. 0, d. 0.

Machine pour traire 30 vaches à la fois, type No. 2, £210, s. 10, d. 0.

Machine pour traire 40 vaches à la fois, type No. 2, £237, s. 10, d. 0.

Pouvoir, tubes, assemblages, et aménagement extra.

Le comité, nommé par la société pour conduire le concours, a décidé, après consultation avec les concurrents, qu'on se servirait, pour le concours, de machines déjà en opération sur différentes fermes. Les juges ont surveillé le travail des machines sur sept fermes, dans les comtés de Ayr, Lanark, et Dumfries. A chaque épreuve, des échantillons du lait traité de certaines vaches par la machine, et des mêmes vaches traitées à la main, ont été pris et mis à part pour constater la qualité de conservation du lait. Les échantillons étaient distingués seulement par des numéros, dont la clé est restée soignée jusqu'à ce que les juges se soient réunis pour compléter leur rapport.

Ayant ainsi surveillé l'opération des machines et constaté la qualité de conservation du lait traité par chaque machine respectivement, les juges ont unanimement décerné le prix de £50 à M. William Murchland, Bank Street, Kilmarnock, pour le No. 1, dans le catalogue.

Voici les remarques des juges sur les différentes machines:

(1) La Machine "Murchland."—Les juges ont fait l'inspection de la machine sur trois fermes. Sur les fermes No 1 et No 2, elle est en opération depuis 1891, et, sur la ferme No 3, depuis deux mois. Dans chacun des cas on a constaté qu'elle fait l'opération de la traite efficacement et rapidement. Le temps pris pour chaque vache a été généralement de quatre à six minutes, quelquefois plutôt moins. Elle semble ne causer aucun mal aux vaches, et ne faire aucun mal aux trayons ni au pis. Elle