

dans de l'eau tiède additionnée d'un peu de sel de Glauber.

La fleur devient par là aussitôt lisse, de sorte qu'au lissage avec l'ardoise effilée, mais très soigneusement tenue propre, elle n'est pas entamée.

Par un lissage excessif, on rend la fleur lâche; avec une pierre à lisser sale et rude, on la déchire et l'endommage.

On doit veiller encore à ce que le semmier soit bon et mou.

Les peaux étant lissées, on les foule dans le tonneau foulon ouvert pour en éliminer la chaux qui s'y trouve encore; l'eau fraîche coulant sans interruption, l'eau chargée de chaux s'écoule par les trous.

Lorsque la couleur laiteuse du jus qui s'écoule a à peu près disparu, ce qui arrive d'ordinaire dans trois quarts d'heure, on retire les peaux, on laisse égoutter l'eau et les purge.

La purge se fait dans une cuve placée debout sur le sol et qui est à peu près conditionnée comme un coudroir.

Dans cette cuve, on verse de l'eau tiède (24° R.) qu'on additionne d'un peu d'acide chlorhydrique (1 p. 100), on y jette les peaux et les coudre durant un quart d'heure.

Ensuite on laisse s'écouler l'eau, et on la remplace par de l'eau chaude au même degré, laquelle a pour but d'enlever les derniers vestiges d'acide chlorhydrique.

Puis on les coudre encore dix minutes et on les retire.

Alors commence la macération proprement dite.

(A suivre)

## NOUVEAU COMBUSTIBLE

M. D'Humy, ingénieur de la marine aurait trouvé un procédé simple et pratique pour la transformation du pétrole et autres huiles liquides en un combustible solide propre à remplir l'emploi de combustibles, non-seulement à usages industriels, mais aussi à usages domestiques. M. D'Humy aurait fait de nombreux essais qui tous auraient parfaitement réussi.

Ce nouveau combustible n'éprouve aucune altération à l'air, qu'il soit exposé à la chaleur ou au froid.

Sa combustion ne produit pas de fumée, pas d'odeur; lorsqu'on l'enflamme, il brûle d'abord à la surface et gagne le centre du bloc de proche en proche et régulièrement.

On le moule en briques de toutes formes ou dimensions, qui ne craignent ni évaporation, ni explosion, on peut donc les emmagasiner en quelque endroit que ce soit sans

danger ni inconvénient. Il ne demande que peu de courant d'air pour l'entretien de la flamme. Il ne produit pas de fumée et ne laisse que 2 à 3 pour 100 de cendres au plus. M. D'Humy estime qu'une tonne de ce nouveau combustible représente au moins 30 tonnes de houille; le prix de revient ne serait que de \$6 à \$10 la tonne.

Il prétend que 100 lbs suffisent pour mettre en fusion une tonne de métal, ce qui demande 3 tonnes au moins de coke.

On peut atténuer l'énergie calorifique en mêlant ce combustible avec des matières mixtes, terres, cendres, etc.

Il est certain que si M. D'Humy a réalisé une semblable découverte, il y a là de quoi révolutionner non seulement la marine, mais toutes les industries.

## LE FROMAGE DE FOIN

Nous avons déjà dit un mot au sujet du fromage de foin (fodder cheese) et nous avons conseillé d'en abandonner la fabrication cette année.

L'Association des Marchands de beurre et de fromage de Montréal s'est occupée de la question et elle a envoyé aux diverses associations laitières et aux manufacturiers de fromages la circulaire que nous reproduisons ci-dessous et nous considérons qu'il est de l'intérêt de la culture et des fromageries de bien comprendre les motifs qui ont dicté les résolutions de l'Association.

La circulaire suivante parle par elle-même, tout commentaire serait superflu :

*Résolution adoptée à une réunion spéciale de l'Association des Marchands de Beurre et Fromage de Montréal, tenue jeudi, le 19 mars 1896.*

Attendu, que les grandes importations de provisions, bœuf, mouton et autres articles de consommation, en Angleterre, ont augmenté durant les dernières années, et spécialement durant les derniers six mois, et vu la compétition toujours croissante de l'Australie qui fournit le fromage durant les mois d'hiver et du printemps, savoir :—

Importations durant les mois de janvier et février :—

1896	1895	1894	1893	1892
13,440	11,230	5,938	7,197	2,426

Attendu, que le marché d'Angleterre étant déjà encombré de fromage, qui rapportent des prix très bas et non rémunérateurs;

Attendu, qu'il existe les plus grands préjugés possibles contre les fromages de foin du printemps;

Attendu, que tel fromage de foin vient en compétition en Angleterre avec les meilleurs produits de l'Australie et qu'il arrive sur le marché au moment où les fabricants du Canada offrent leur fromage d'herbe en vente;

Attendu, que les causes ci-dessus mentionnées ont produit les présents bas prix, qui ne sont pas profitables et qu'une autre production de cette qualité inférieure de fromage n'aurait d'autres résultats qu'une continuation de ces bas prix pour les fromages d'herbe Canadiens;

Attendu, que les prix suivants pour le beurre démontre que cette industrie est plus rémunératrice que celle du fromage suivant les cotes de Londres du 7 mars 1896 :—

Beurre — Danemark.....	114 à 118s
Irlande.....	107 à 112s
Des Colonies.....	98 à 102s

Fromage — Canadien..... 34 à 45s

“ vieux Sept.  
(1894)..... 15 à 25s

Nouvelle-Zélande 36 à 42s

les prix à Montréal, le 19 mars 1896, étant pour Beurre..... 21 à 22c

Fromage..... 7 à 8½c

Attendu, que la valeur approximative du fromage de foin du printemps comparée avec les prix offerts aujourd'hui, ne serait que de 4 à 5c la livre rendu à Montréal;

Il est résolu que, dans l'opinion de l'Association et dans les meilleurs intérêts de l'industrie laitière du Canada, de conseiller fortement aux fabricants de ne pas faire de fromage de foin.

Que, en vue d'une législation en Angleterre afin de protéger leur industrie du fromage il serait préférable pour le moment de ne pas expédier dans ce pays un article admis de qualité inférieure.

Que, copie des présentes résolutions soit imprimée et envoyée aux diverses associations laitières, et à chaque manufacture du Canada.

(Vraie copie) G. A. IRWIN,  
Secrétaire.

## COMPTES-RENDUS

### COMMISSION DU HAVRE

A l'assemblée de la commission du Havre, mardi, on a reçu une communication du "Board of Trade" transmettant une copie des résolutions passées par la "Montreal and Cheese Association," et priant les commissaires de reconsidérer leur décision au sujet de l'emplacement accordé à la ligne Bristol.

On demande à la Commission de donner à cette ligne un emplacement plus proche du centre du commerce d'exportation du beurre et du fromage. Le maître du Havre et MM. Elder Dempster & Co. ont écrit à la Commission dans le même sens que l'Association. Cette question est référée à un sous-comité qui devra l'étudier, de concert avec l'Association.

On s'est ensuite occupé d'accorder l'usage des hangars sur les quais aux vaisseaux des lignes étrangères, quand ces hangars ne sont pas occupés par les vaisseaux des lignes régulières.

Sur une requête des pilotes de Montréal, il a été décidé de placer au bureau de la Commission une carte informant les pilotes de la profondeur de l'eau près des quais. Cette décision de la Commission sera d'une grande utilité pour les pilotes chargés d'amener les vaisseaux aux quais.

### BOARD OF TRADE

Mardi a eu lieu la réunion trimestrielle du Board of Trade. La séance a