

ser au secrétaire du département de l'agriculture qui leur fera tenir gratuitement, et à l'usage de leurs membres, un certain nombre de brochures sur l'agriculture, et tous renseignements que le département est en mesure de donner.

H. G. JOLY DE LOTBINIÈRE,
Président du Conseil d'agriculture.

Société d'industrie laitière de la province de Québec.

La direction de la société a décidé que le *Journal d'Agriculture* serait envoyé gratuitement à tous les membres de la société d'industrie laitière, pendant un an, à partir du No de mai 1892. Cet arrangement vous mettra à même, pendant la saison d'hiver, de recevoir tous les avis que la société envoie, jusqu'à présent, par circulaire spéciale. Le journal devient l'organe de la société et vous voudrez bien le lire avec attention, afin de ne rien perdre de ce que la société trouve utile de communiquer à ses membres.

Le rapport annuel de la société sera distribué en juillet.

ÉCOLE PRATIQUE DE FROMAGERIE.

La société d'industrie laitière fait part au public d'un changement qu'elle apporte cette année à la tenue de son école pratique de fromagerie.

Jusqu'à présent, cette école se tenait à un endroit fixe pendant toute la saison. Cette année, au contraire, elle se déplacera chaque semaine suivant le programme que nous donnons plus bas. Il surviendra peut-être quelques changements dans ce programme, mais il en sera donné avis dans les journaux.

La société espère beaucoup de bien de cette école *volante*. Les fabricants des diverses parties de la province seront mis à même de recevoir des conseils pratiques d'une grande valeur et de se tenir au courant des derniers procédés de fabrication.

M. Saül Côté devient le directeur de l'école.

L'inspecteur général des syndicats, M. Peter Mcfarlane, de Huntingdon, prêtera son concours au travail de l'école, aussi souvent que ses fonctions le permettront.

Du 20 avril au 20 juin, l'école a visité 8 localités et les rapports, qui nous en sont parvenus, paraissent favorables au système inauguré cette année.

Voici le programme des déplacements de l'école d'ici au 20 août prochain :

ENDROITS OÙ L'ÉCOLE DE LA SOCIÉTÉ D'INDUSTRIE LAITIÈRE SE TIENDRA DU 20 JUIN AU 20 AOÛT.

MOIS	DATE.	ENDROIT.	FABRIQUE DE
Juin	20 à 25	Baie St-Paul, Charlevoix.	Chas. Martel.
"	27 à 2 juil.	Ste-Anne Lapocatière, Kamouraska.	Frs. Gendron, Jos. Lambert.
Juillet	4 à 9 "	St-Joseph de Beauce.	I ^e de Guise.
"	11 à 6 "	Somerset, Mégantic.	M. Méthot.
"	18 à 23 "	Warwick, Arthabaska.	Chas Wilkins.
"	25 à 30 "	Barnston, Stanstead.	Jos. Vadonais.
Août	1 à 6 "	Lawrenceville, Shefford.	Jos. Lemonde.
"	8 à 13 "	St-Liboire, Bagot.	Elie Bourbeau.
"	15 à 20 "	L'Ange-Gardien, Rouville.	

Avis sera donné en juillet des endroits où sera tenue l'école après le 20 août.

Si quelque région a été négligée, prière aux intéressés d'avertir le secrétaire de la société.

J. DE L. TACHÉ,
Secrétaire Trésorier S. I. L.

Avis aux anciens membres de la société.

Il est de votre intérêt de souscrire *immédiatement* à la société pour recevoir régulièrement le *Journal d'Agriculture*, qui sera cette année l'organe attitré de la société et qui contiendra chaque mois les conseils de fabrication pour le mois suivant.

Si vous retardez le paiement de votre souscription, vous perdrez une partie des avantages que la société offre.

J. DE L. TACHÉ,

Juin 1892.

Sec-Trés. S. I. L.

FABRICATION DU FROMAGE. CONSEILS POUR LE TEMPS DES CHALEURS.

(Fin juin, juillet et août)

Il sera à peine nécessaire pendant ce temps de chauffer le lait pour la mise en présure, puisqu'il sera, dans la plupart des cas, déjà trop avancé avant d'être mis dans le bassin. J'insiste pour que tous les fabricants fassent l'essai de leur lait, avant de mettre la présure dans le bassin, en suivant la méthode indiquée dans le bulletin pour avril et mai ; c'est-à-dire : Prendre 8 onces de lait dans une tasse, et une cuillerée à thé de présure ; chauffer le lait à la température convenable à la mise en présure, soit 86 à 88 : agiter, pendant 5 ou 6 secondes, la cuillerée de présure dans les 8 onces de lait ; si le lait prend en 14 à 15 secondes, c'est qu'il est dans l'état favorable à la mise en présure ; s'il prend en moins de 10 secondes, c'est l'indice qu'il travaillera vite ; il faut alors opérer en conséquence : tenir la vapeur prête ; après le coupago, chauffer plus vite qu'au temps ordinaire ; tirer le petit-lait, jusqu'à ce que le caillé affleure, aussitôt que la cuisson est terminée. En résumé, conduire les opérations pour n'être point surpris par un développement trop rapide d'acidité.

1. Dans la réception du lait, pendant le temps des chaleurs, ayez soin de refuser absolument tout lait aigri ; il ne faut pas, par crainte d'un patron, accepter un lait aigri ou de mauvaise senteur. La majorité de vos patrons vous soutiendra et votre réputation est en jeu.

2. Ne commencez à chauffer votre bassin que lorsque vous avez reçu à peu près tout votre lait ; alors chauffez à 86 ou 88° ; employez assez de présure pour que la coagulation se fasse en 35 à 40 minutes. Dissolvez votre présure dans de l'eau, à raison d'une pinte au moins par mille livres de lait. Brassez bien la présure dans le bassin, pendant 4 minutes environ, à moins que le lait ne soit très avancé ; dans ce cas, vous n'avez pas besoin de brasser plus de 2 à 3 minutes ; il ne faut pas faire trembler les planchers pendant la coagulation.

3. Aussitôt que le caillé se casse, net, devant le doigt, coupez avec le couteau horizontal, d'abord, dans le sens de la longueur, et, quelques minutes plus tard, avec le couteau vertical en travers, puis en longueur. Si les lames de vos couteaux ne sont pas très rapprochées et que votre bassin travaille rapidement, coupez une quatrième fois.

4. Brassez la masse avec vos mains pour décoller le caillé du fond et des côtés du bassin, avant le chauffage ; et, s'il restait quelques morceaux de caillé, qui ne fussent pas coupés fin, ne manquez pas de les couper de suite.

5. Chauffez légèrement d'abord ; brassez sans cesse ; ne laissez pas le caillé prendre en masse ; élevez la température d'un degré environ par 4 ou 5 minutes, jusqu'à ce qu'elle atteigne 92° ; alors vous pouvez chauffer plus vite, s'il y a lieu ; cuisez entre 98 à 100°.

6. Comme le marché exige un fromage à pâte ferme et sans yeux, brassez bien avec le petit rateau à main ordinaire, jusqu'à ce que le caillé soit ferme. J'insiste pour que les fabri-