

betterave, il y va de leur plus grand intérêt. M. Barnard espère que tous les membres de la société d'industrie laitière se feront un devoir de communiquer au *Journal d'Agriculture* les remarques que leur expérience leur suggérera.

Le *Journal* ayant au delà de 20,000 abonnés, il est facile de comprendre quel bien fera le moindre conseil pratique qui y sera publié.

Et la séance s'ajourne au lendemain, 29 novembre, à neuf heures du matin.

29 Novembre 1882.

Il est proposé, au commencement de la séance, que le secrétaire envoie un rapport résumé des opérations de la convention aux journaux de cette province avec prière de publier dans l'intérêt de la société.

M. Misail Archambault, directeur pour le district de St-Hyacinthe, dit qu'il sait combien la société que l'on vient de fonder est destinée à faire de bien.

Nous avons beaucoup à apprendre dans la fabrication du fromage, et il est très probable qu'ici comme ailleurs la science n'a pas dit son dernier mot. Bien que partisan de la fabrication du fromage gras, M. Archambault est d'opinion qu'il y a moyen de prendre place sur notre marché pour d'autres variétés de fromage. "J'ai fait, dit M. Archambault, des expériences qui m'ont prouvé la possibilité de remplacer certains fromages étrangers par des produits canadiens, le gruyère par exemple. J'ai fait, avec les seules indications de traités de fabrication qu'on m'avait prêtés, du gruyère qui, avec du soin et de l'âge, eut pu obtenir sinon 30 ou 40 cts la livre, du moins un prix assez rémunérateur." M. Archambault achète le lait de ses patrons; il l'a payé un centin la livre tout Pété, et il remet le petit lait à ceux qui désirent en avoir. Son fromage a été vendu 11½ cts; il a refusé 12 cts, mais par suite d'une baisse survenue dans le marché il a été forcé de perdre un quart de cent.

M. Archambault soumet ensuite quelques questions techniques à M. Jocelyn, au sujet de la fabrication des échantillons qu'il a produits. Un de ces échantillons est d'un fromage que M. Archambault fabrique du lait de ses vaches, pour le besoin de sa famille. Il est fait de lait complètement écramé. Mangé frais, ce fromage est excellent.

A ce propos, M. E. A. Barnard exprime l'opinion que l'importance de notre marché local devra s'accroître considérablement, lorsque le fromage sera entré dans notre système d'alimentation.

Le fromage maigre, mangé frais, est un aliment aussi sain qu'économique; c'est un fait que l'expérience démontrera. M. Barnard dit qu'il ne faut pas se hâter de trancher la question brulante des fromages gras et des fromages maigres. Ici comme ailleurs il n'y a rien d'absolu, et il faut se garder de céder à cette disposition de nos compatriotes à s'enticher d'une idée et de condamner, sans les entendre, les partisans d'une idée contraire.

Ce qui est arrivé hier soir le prouve bien. L'échantillon de fromage déclaré être le No. 1, par le comité d'examen, composé d'hommes très compétents, est un fromage contre lequel on a dit toutes espèces d'épouvantes. Il est fabriqué de lait complètement écramé, dont la crème a été remplacée par une huile animale, Poléo-margarine. Cela démontre aussi que la qualité du fromage dépend de la science du fabricant en grande partie.

La maison Burrell & Whitman, qui fabrique le fromage à Poléo-margarine, au su et vu des acheteurs, a une renommée européenne.

M. L. A. Laforce traite ensuite la question du fromage au point de vue de sa composition chimique et de sa valeur comme aliment. Comme composition moyenne, le fromage contient, à poids égal, auant de matière grasse que la viande, et deux fois autant de matières qui entrent dans la composition de la chair dans le corps humain. Sa valeur en est d'autant plus grande. Quant à ce qui regarde la facilité de digestion, l'opinion de M. Laforce est que le fromage gras l'emporte sur le fromage maigre; de même pour le goût. La conséquence de cela, c'est que le fromage gras sera toujours plus en demande sur le marché; M. Laforce est donc en faveur de la fabrication des fromages gras.

M. S. M. Barré se lève et dit qu'il n'est partisan ni de la fabrication des fromages gras ni de fromages maigres. Mais il est un fait qui doit nous donner à réfléchir, c'est que les américains ont perdu leur nom sur le marché par suite de la vente de fromages maigres, de qualité très inférieure. La distinction étant très difficile à faire au moment de la vente du fromage encore frais, il en est résulté que les consommateurs une fois jetés se sont adressés ailleurs. Les américains ont ainsi vu

baïsser les ventes de leurs produits de cinquante millions de livres. Pour que ceci ne nous arrive pas, prenons donc les moyens de régler la vente, de manière que les fromages maigres soient mis sur le marché pour ce qu'ils sont en réalité. M. Barré propose en conséquence:

"Que le comité exécutif de la société d'industrie laitière s'entende avec les associations sœurs d'Ontario pour étudier la question de régler la vente des fromages de lait écramé et la classification des fromages gras."

Cette proposition, secondée par M. Victor Gareau, est adoptée.

Après quelques affaires de routine l'assemblée annuelle est dissoute, et le bureau de direction de la société s'assemble.

Nous pouvons ajouter qu'il est entendu ou à peu près que des délégués devront assister cet hiver aux conventions d'Ontario et faire un rapport qui sera annexé au rapport en extension de l'assemblée du 23 novembre.

Ce rapport devra être adressé par le secrétaire à tous fabricants de beurre et de fromage. Il contiendra, outre les lois qui ont rapport à l'industrie laitière, la constitution et les règlements de la société; des statistiques sur les établissements de laiterie de cette province et plusieurs autres renseignements très utiles.

Il est entendu que le secrétaire de la société, M. J. de L. Taché, Notaire à St-Hyacinthe, devra tenir, à la disposition du public intéressé, tous les renseignements qu'on lui transmettra au sujet des engagements de fromagers. Que ceux donc qui offrent leurs services s'adressent au secrétaire de la société, de même que ceux qui ont besoin de fabricants de beurre ou de fromage.

Choses et autres.

Livres à bon marché.—Nos lecteurs remarqueront que MM. J. B. Rolland et Fils offrent une remise de quinze pour cent sur leur fonds d'ouvrages de Théologie, Histoire et articles de détail. C'est donc une bonne occasion pour les messieurs du clergé de se pourvoir à bon marché et à des conditions faciles de livres de théologie et autres dont ils peuvent avoir besoin. Les médecins, les hommes de loi ainsi que les amateurs de littérature ne manquent pas non plus de faire un choix d'ouvrages à leur convenance, car il va sans dire que les prix augmentent non nécessairement lorsque le fond de détail de la librairie J. B. Rolland & Fils sera vendu.

— La Compagnie Montréalaise de Batterino a presque achevé son installation. Les machines qui sont toutes importées ont coûté environ \$20,000. Les travaux commenceront sous peu de jours et donneront de l'emploi à un grand nombre d'ouvriers. Le procédé peut être intéressant à connaître et nous allons le décrire brièvement: La plus belle partie de la graisse de bœuf est, après avoir été finement hachée, placée sous une puissante presse qui en extrait l'huile pure, laissant la stéarine comme résidu. Cette huile est barattée avec du lait et donne imitation de beurre. Le lait communique au produit un goût et une couleur qui rend difficile la distinction entre le beurre et son imitation. Il est aujourd'hui avéré que la batterino ou autres produits similaires sont sains et nutritifs et de beaucoup supérieurs à bien des beurres vendus sur nos marchés. La stéarine provenant de la graisse compressée est vendue aux fabricants de bougies. — *Moniteur du Commerce.*

— Dans quelques parties de l'Espagne, le beurre est une denrée tellement rare qu'il est vendu à la verge et non à la livre. Il est apporté des montagnes dans des bayaux de moutons, comme des saucisses et se débite par longueur à la convenance des acheteurs. Ce mode de mesure paraît aussi étrange aux voyageurs, que le produit lui-même qui n'est ni propre ni mangeable. — *Moniteur du Commerce.*

RECETTES

Moyen de guérir les crevasses aux mains.

Ce moyen consiste dans le frottement du jus d'oignons aux endroits malades. Ce remède est efficace.