

n'importe quelle personne tenant une laiterie si elle veut suivre ces instructions. On peut convertir tout le lait d'une vache ou seulement la moitié, ou le lait de 100 vaches en fromage de cette espèce, suivant que le besoin ou les circonstances le demandent. Plusieurs personnes ont commencé à faire de ce fromage pour l'usage domestique, et dans ma famille, nous n'en avons pas mangé d'autre depuis le mois d'août. Bien à vous.

F. C. IRELAND, *Lachute Mills.*

Règlements pour les fromageries.

On nous demande souvent quels sont les règlements à mettre en force lors de l'établissement d'une fromagerie.

En parcourant la province, je me suis occupé de cette question tout particulièrement, et j'en suis arrivé à la conclusion que les meilleurs règlements en force sont ceux que j'ai trouvés dans une fabrique du comté d'Argenteuil, règlements qui sont d'ailleurs suivis dans un grand nombre de fabriques.

OBLIGATIONS DU PROPRIÉTAIRE.

Le propriétaire s'engage à faire le fromage et à en prendre soin, à fournir tout ce qu'il faut pour la fabrication et l'emballage, moyennant deux centins par livre, et garanti une livre de fromage par dix livres de lait. S'il y a un surplus, on le divise entre les patrons.

RÈGLEMENTS.

1. Il est de l'intérêt des patrons de n'épargner aucune peine et de ne négliger aucune précaution pour faire arriver le lait à la fabrique dans la meilleure condition possible, et le fabricant a le même intérêt à fabriquer avec ce lait du fromage de première classe.

2. Le lait sera livré à la fabrique, le matin de chaque jour, excepté le dimanche, et pas plus tard qu'à huit heures, à partir du commencement, et sans interruption, jusqu'au dernier jour d'octobre.

3. Chacun aura le privilège d'augmenter, une fois la saison commencée, le nombre de vaches dont il apportera le lait, mais pour aucune raison on ne devra ensuite diminuer ce nombre, jusqu'à la fin de la saison, à moins qu'il ne soit clairement démontré que la diminution est amenée par la faute du fabricant.

4. Le fabricant ne recevra jamais, à la fabrique, du lait qu'il aurait raison de croire préjudiciable aux intérêts généraux des patrons.

5. Tout patron apportant le lait de plus de cinq vaches, devra avoir deux canistres, de manière à ce que le lait du matin et celui du soir soient *strictement* séparés dans chaque canistre, pendant le transport à la fabrique.

6. Chaque patron ne fournira que du lait pur, doux et non écrémé, et le coulera avec soin avant de le vider dans le canistre servant au transport; et s'il en garde pour son usage, ça sera du lait pris parmi le lait mêlé de toutes les vaches indistinctement.

7. Le lait du soir devra être bien exposé à l'air après la traite; il devra être brassé et transvidé pendant dix ou quinze minutes, ce qui aura l'effet voulu, et pendant ce temps le canistre devrait être placé dans l'eau froide, afin que le lait soit aéré et refroidi en même temps. Il faut découvrir le canistre et le placer à l'ombre dans un endroit frais, propre et éloigné de toutes mauvaises senteurs, jusqu'au matin.

8. On fera avec soin l'épreuve du lait à différents intervalles pendant la saison, et le résultat de cette épreuve sera soumis à l'inspection de tout patron qui le désirera.

9. Chaque patron peut emporter de la fabrique sa part de

petit lait, proportionnelle au montant de lait livré la veille. Cette part proportionnelle de petit lait sera fixée par le fabricant.

10. Il est recommandable de se servir, pour traire les vaches, de chaudières en fer blanc, qu'il faut laver et ébouillanter avec soin, ainsi que les canistres servant au transport; il faut avoir bien soin des couvercles et des soudures des canistres et les tenir libres de toutes accumulations.

11. Tout patron qui soiemment *écrème*, mêle avec de l'eau, adulate le lait, garde celui de la fin de la traite, ou diminue la qualité du lait de quelque manière, sera poursuivi pour la plus haute pénalité que la loi impose, et perdra tous les intérêts qu'il aura dans la fabrique à l'époque où il commettra ce délit; ces intérêts perdus devront être distribués aux autres patrons en proportion de leurs intérêts dans la fabrique.

12. Un agent sera nommé par les patrons pour la vente régulière de tout le fromage à certains intervalles durant la saison. Les dividendes seront calculés par le propriétaire après la vente du fromage de chaque mois et les patrons recevront immédiatement leur part de profits.

13. Chaque patron qui aura une charge de fromage lors de la vente, sera notifié par l'agent ou le fabricant, d'avoir à la transporter sans faute au lieu de la livraison.

14. Le fabricant aura le privilège d'écrémer le réservoir au petit lait pour se procurer l'huile à graisser le fromage.

15. Tout patron qui aura une plainte quelconque à formuler contre la fabrique, devra la filer immédiatement par écrit à la fabrique, pour qu'on y fasse droit.

16. Tout patron apportant son lait à la fabrique s'engage à suivre ces règlements.

Ces règlements peuvent varier un peu, suivant les localités, mais ce sont ceux le plus généralement suivis. Il y a cependant quelques fabriques qui reçoivent le lait soir et matin, et l'on discute beaucoup la question de savoir si cette pratique est préférable à celle qui consiste à ne le recevoir qu'une fois. La chose a été discutée à la dernière convention de la société d'industrie laitière, mais sans qu'on soit arrivé à une conclusion. On prétend qu'en ne recevant le lait qu'une fois par jour, on ne retire pas autant de fromage du lait que par l'autre système.

En bas de Trois-Rivières, dans l'est de la province, il n'y a aucun danger pour les fabricants à s'engager à livrer 1 lb. de fromage par 9½ lbs. de lait, car, j'ai constaté que la moyenne est de 9 lbs. et une très petite fraction de lait pour une livre de fromage, dans cette région-là.

On ne saurait trop insister sur le fait que la fabrique doit se dégager entièrement de toute relation commerciale avec les patrons pour la vente du fromage. C'est là une des sources les plus communes de difficultés.

J. C. CHAPPAIS.

Valeur comparative des Écrèmeuses Centrifuges.

Dans un concours ouvert par la Société royale d'agriculture, qui vient d'avoir lieu en Angleterre entre les diverses écrèmeuses centrifuges maintenant en usage, la centrifuge de Laval a remporté le premier prix.

Les deux principales qualités qui l'ont fait mettre au premier rang sont celles-ci: D'abord, dans la Laval, la crème n'est pas *ciselée* comme dans la Danoise, c'est-à-dire qu'elle ne subit pas cette friction qui brise les globules du beurre. Ensuite, le lait ne vient pas, en entrant, frapper la crème, mais tombe parmi le lait écrémé, et la crème se trouve ainsi à contenir beaucoup moins d'air que n'en contient celle obtenue au moyen de la centrifuge Danoise.

Comme les écrèmeuses centrifuges commencent à s'introduire dans notre province, nous croyons rendre service à ceux