

utiles et à entraver celle des ferments nuisibles ; il faut donc, avant tout, savoir distinguer ces ferments et connaître leurs conditions d'existence.

Pour nous en tenir à la crème, nous remarquerons qu'elle peut contenir tous les microbes qui existaient dans le lait et qui sont, comme vous le savez, Messieurs, apportés par l'air. Parmi ces ferments, les uns développent dans la crème des principes qui donnent au beurre un arôme agréable ; les autres, au contraire, déterminent des altérations dont la conséquence est l'obtention de beurres défectueux.

Si l'on peut isoler les ferments dont l'action est bienfaisante, il suffira donc, pour obtenir des produits de qualité régulièrement bonne, d'ensemencer avec ces ferments la crème préalablement débarrassée de tous les microbes qu'elle pouvait contenir et maintenue à la température qui convient le mieux au développement des ferments ensemencés. La maturation de la crème s'effectuerait ainsi dans des conditions parfaitement définies et toujours identiques, ce qui n'est pas le cas pour les crèmes abandonnées, après l'écémage, à l'action des bactéries de l'air et placées dans des conditions de température absolument indéterminées.

Quant au moment du barattage il ne devrait pas être déterminé par le temps écoulé depuis l'écémage, mais par le degré de maturation de la crème qui est le seul facteur intéressant dans le cas qui nous occupe.

Hâtons-nous de dire que les travaux des savants et des industriels éclairés qui se sont occupés de cette importante question ont permis de réaliser d'une façon satisfaisante les conditions que nous venons d'exposer.

FERMENTS LACTIQUES.

On a réussi à isoler les ferments qui donnent aux beurres si réputés d'Isigny et de Gournay leur arôme délicat et l'on peut se procurer, dans le commerce, des cultures pures de ces ferments ainsi que vous pouvez le voir, Messieurs, par les échantillons que je place sous vos yeux et que je dois à l'obligeance de MM. J. et C. Fabre, les fabricants bien connus de la présure française et des colorants pour beurres et pour fromages.

STÉRILISATION DE LA CRÈME.

Quant à la stérilisation de la crème elle s'effectuera très facilement, dans les petites exploitations

par un chauffage au bain-marie à 75° environ, suivi d'un refroidissement qui amène la crème à la température la plus favorable pour la maturation, soit 18° environ. Ces opérations se pratiqueront dans la grande industrie au moyen de dispositifs spéciaux dont je vous donnerai tout à l'heure un aperçu.

L'indice qui sert à déterminer le moment précis où la crème doit être barattée est le degré d'acidité de cette crème. Si il est trop faible, l'arôme du beurre est incomplètement développé ; si il est trop fort, le beurre présente une saveur rance. Nous verrons comment on détermine ce degré d'acidité au moyen de l'acidimètre.

Voyons maintenant comment doit s'effectuer le travail de la crème depuis l'écémage jusqu'au barattage.

Les cultures pures de ferment lactique telles que celles dont voici des échantillons sont obtenues en ensemençant du lait stérilisé avec des ferments recueillis avec soin dans les crèmes qui fournissent les beurres les plus réputés (Isigny, Gournay, etc.), au moment même où ces crèmes sont prêtes à être barattées. Ces cultures se présentent donc, comme vous le voyez, sous forme de lait épaissi par l'action des ferments. Elles ne doivent pas être conservées longtemps parce que les êtres microscopiques qui constituent le ferment ne peuvent plus vivre que lorsque la décomposition qu'ils engendrent est arrivée à un certain degré.

On fait aussi des ferments en poudre qui ne sont autre chose que la fécule imprégnée de ferment liquide et desséchée à basse température.

(A suivre)

Il est question d'établir deux fromageries à Whitton, au printemps, l'une à Ste. Cécile et l'autre dans le 9ème rang.

Voici le rapport de la fromagerie de MM. Laberge & Sauvé, de St-Etienne de Valleyfield.

Lait reçu du 7 mai au 3 novembre 752,441 lbs. Fromage 78 051 lbs. Montant payé aux patrons \$6,040.

Malgré la crise financière qui se fait sentir, la paroisse de Ste-Anne du Sault semble se réveiller avec le printemps. L'activité renaît, le commerce se ranime, le village continue à s'ornier de jolies habitations—tout paraît prospère. M. J. E. F. Esnouf, est à remettre ses scieries en opération. Il doit scier cinquante mille billots ; c'est dire que M. Esnouf est un homme de progrès.

Deux fromageries sont en voie de construction ; l'une est construite par M. A. Daveluy dans le village, l'autre par M. P. Patoin à un mille de l'église.

EXPORTATIONS DE BOIS.

RAPPORT DU SOUS-COMITÉ DE LA CHAMBRE DE COMMERCE DU DISTRICT DE MONTRÉAL, SUR L'EXPORTATION DE NOS BOIS EN FRANCE

Monsieur le Président,

“ Votre comité des Bois a l'honneur de présenter le rapport suivant :—

Dans le mouvement engagé par notre Chambre de Commerce pour mener à bonne fin les conclusions du traité franco-canadien, le commerce de bois du Canada est destiné à jouer un des premiers, sinon le principal rôle.

Pour s'en convaincre, il suffit de jeter un coup d'œil sur l'ensemble des produits portés à ce traité. Sur les trente et quelques millions de piastres qu'affecte “directement” le tarif minimum, les Bois représentent à eux seuls au-delà des deux tiers, c'est-à-dire un chiffre de 20 millions. Et il ne s'agit ici que de bois absolument identiques importés d'une part et exportés d'autre part par les deux pays.

Il ne s'ensuit toutefois pas que votre comité, entraîné par une ardeur irréfléchie ou des espérances illusoires, se figure que le Canada va être appelé d'emblée à suppléer la totalité des besoins du marché français ; non pas. Il connaît trop les difficultés qui, jusqu'ici ont entravé chaque entreprise de ce genre. Il comprend fort bien qu'il ne suffit pas de le désirer pour écarter de la compétition des fournisseurs depuis longtemps attitrés, connaissant au bout des ongles tous les rouages du métier et dont les relations sont solidement établies par une entente réciproque. Mais enfin dans un total qui se chiffre annuellement par au-delà de 200 millions de francs ; car c'est là le montant des importations françaises en Bois, il semble qu'il n'est pas trop demander que de vouloir fournir une part un peu moins dérisoire que celle de \$150,000 ou \$200,000, soit moins d'un demi pour cent, dont se compose actuellement notre débit sur ce marché.

Du reste, pour bien juger de l'importance du traité et se former une idée de ce que peut devenir notre trafic avec la France, il suffit de recourir à une analyse sommaire de la situation en ce pays.

D'abord, en examinant les importations par voie de mer,—car ce sont celles qui nous intéressent le plus, —nous trouvons qu'en 1892, les arrivages se divisaient :