LA COLONISATION AU LAC ST-JEAN

La Société de Colonisation et de Rapprochement du Lac St-Jean, dont nous avons sous les yeux le dernier rapport, a continué avec succès pendant l'année 1904, l'oeuvre patriotique qu'elle a entreprise depuis près de huit ans.

Elle a, l'an dernier, établi 2860 colons nouveaux dans les régions du Lac St-Jean et de Chicoutimi et attiré un grand nombre de délégués et de visiteurs qui à leur retour dans leurs foyers font une propagande utile pour le peuplement de ces fertiles régions.

Quatre excursions de colons auront lieu, cette année, les 27 juin, 29 août, 19 et 27 septembre sous les soins des agents de la société.

Nous ne saurions trop louer les efforts de la Société et de son actif et infatigable secrétaire, M. René Dupont, pour retenir dans notre province, dans une riche région au sol fertile, dans une contrée de vrand avenir, les cultivateurs et fils de cultivateurs en quête de bonnes terres.

Le gouvernement provincial a, croyons-nous, quelque peu augmenté cette année la subvention qu'il accorde à cette utile société et nous formons l'espoir qu'il se montrera plus généreux encore dans l'avenir envers elle; ce sera une générosité bien placée.

LA RECOLTE DU BLE AUX ETATS-UNIS

Malgré la mise en circulation de nombreux rapports disant que le blé d'hiver avait été sérieusement endommagé, le rapport publié par le gouvernement pour le mois de juin, indique pour cette année une récolte de 727,432.00 boisseaux de blé, dépassant d'environ 170,000.00 de boisseaux la récolte totale de l'année dernière. Le rapport établit que le blé d'hiver n'a subi qu'une détérioration de 7 points en mai, la condition du blé au 1er juin étant représentée par 85.5 alors qu'elle l'était par 92.5 au 1er mai. Le premier rapport sur la condition du blé de printemps pour l'année a été fait à la même époque; cette condition est indiquée par le nombre 93.7 pour cette année, par 93.4 pour l'année précédente et par 94.4 pour une moyenne de dix ans, à la même époque. Depuis le 1er juin la température a été décidément favorable au progrès de la récolte, de sorte qu'il y a eu sans contredit amélioration, au lieu d'une nouvelle détérioration. Ces chiffres sont d'un grand intérêt pour les manufacturiers et les commerçants, car ils indiquent que les perspectives sont tout-à-fait favorables à la récolte de cette année.

MOULAGE ET EMBALLAGE DU BEURRE

(De La Laiterie)

Le beurre, avant d'être livré au consommateur, est mis en forme d'aspect varié et agrémenté d'ornements divers qui, à la présentation, disposent toujours favorablement l'acheteur.

Pour le commerce au détail on adopte généralement les pains de un quart, une demie ou une livre, et même un kilo. On emploie à cet effet des moules à main, pièces de bois dur à cavité ronde, ovale, carrée, rectangulaire, cylindrique, etc., etc. Il est à remarquer que les pains cubiques, parallélépipédiques sont plus faciles à caser dans les boîtes que les billes ou rouleaux. Il importe cependant de se conformer aux usages du pays où l'on écoule la marchandise. Les moules portent dans le fond, en creux ou en relief, divers attributs d'ornementation, des marques de fabrique, caractères que l'on peut appliquer de même sur le tampon mouleur. Quel que soit le genre de moule employé, le beurre y est toujours manipulé avec des spatules, pelles, couteaux, mais jamais avec les mains, et fortement tassé, pour ne laisser dans sa masse le plus petit interstice.

Souvent les appareils sont à charnière, pour pouvoir plus aisément sortir les pain, plaquette, brique, cube. Avec certains d'entre eux on commence par préparer des morceaux d'une livre que l'on divise à leur tour en deux, puis en quatre. On peut ainsi traiter de 80 à 120 kilos de beurre à l'heure, suivant la saison.

Les rouleaux sont préparés plus spécialement pour l'Angleterre, et sont du poids de deux livres du pays (la livre anglaise équivaut à 453 gr. 593). Le moule est composé de deux leviers articulés portant en creux deux demi-cylindres qui se superposent. Le rouleau est ensuite achevé à part, ce qui exige pour chaque moule des tablettes spéciales.

On procède généralement au travail sur une table-glace.

Les appareils qui opèrent mécaniquement permettent de faire un travail plus rapide. Ils fonctionnent soit à bras, soit avec un moteur. Un piston, actionné quelquefois par une crémaillère, tasse le beurre et le démoulage peut être automatique; un levier compresseur fait alors ouvrir la trémie en bois dès que le beurre a pris la forme

voulue. On peut ainsi préparer par heure deux cents pains de 125 à 500 grammes. Les instruments dans lesquels les boîtes sont d'une seule pièce ont moins à souffrir des déformations. Avec les moules à main on pèse généralement le beurre sur le plateau de marbre d'une balance spéciale. Les mouleuses mécaniques donnent souvent le poids exact. Dans tous les cas, la grande habitude dispense de la pesée préliminaire, quitte à parfaire après le poids du pain.

Il existe encore des appareils à travail continu à moteur ou à bras—machine Mac-Adam, par exemple,—dans le genre de ceux qui confectionnent les briques creuses. Le beurre est jeté dans une trémie et arrive dans la caisse de l'instrument, où il est pris par deux hélices en bois tournant en sens contraire, actionnées qu'elles sont par un pignon mû par un volant. Il sort alors par une filière à section variable, ronde, rectangulaire, etc., et le ruban court sur des rouleaux en bois disposés à cet effet. Un châssis coupeur portant des fils d'acier placés à égale distance peut se rabattre sur la matière pour la diviser en morceaux de un quart, une demie, une livre, etc. On met ainsi en forme jusqu'à 300 kilos de beurre à l'heure.

Les mottes proprement dites se font de poids plus considérables, de 5 à 20 kilos. Celles de 10 et 12 kilos sont les plus courantes pour les envois aux halles de Paris. Pour les obtenir, on se sert d'une sorte de seau tronconique en bois, dont les parois s'ouvrent grâce à des charnières. On introduit le beurre avec une spatule, puis on le tasse avec un pilon pour obtenir une masse bien homogène. Une fois dégagée, la motte est lissée sur toute sa surface toujours avec une spatule.

On fait aussi des mottes cubiques ou parallélépipédiques de 5 à 12 kilos ordinairement, qui présentent mieux à la vente au détail et se découpent plus régulièrement.

Il est d'usage de majorer le poids des mottes pour tenir compte des déchets subis en cours de route. Ainsi les pièces de 5 kilos sont poussées à 5 kil. 0.50, celles de 10 à 10,100, soit un excès de un pour cent, que l'on porte même à un et demi en été; c'est le "trait de poids." Il ne faut pas oublier qu'aux Halles les règlements pour les pesées n'admettent pas de fraction moindre que 500 grammes.

Le beurre en pain est ensuite enve-