du fromage et chercher à s'emparer d'une partie du commerce du beurre du Royaume-Uni. Par leurs spéculations sur le fromage de juin l'an dernier, les détaillants ont démonté tout le marché et la question maintenant est de savoir si le commerce va de nouveau se laisser dupier et se charger de fromage de réfrigérateurs, dont il ne pourra jamais retrouver le prix qu'il aura payé. Des milliers de boîtes de fromage canadien de juin, gardées en réfrigérateur, ont été vendues récemment de 30 à 32 shillings, qui feront perdre aux expéditeurs 3 cents par livre.

Le fromage, en tant qu'aliment principal pour l'ouvrier anglais, va-t-il passer de mode ? L'expérience de ces deux dernières années tendrait à confirmer cette crainte. Il était généralement admis comme un fait certain que notre marché ne pouvait s'encombrer, au prix courant en détail de 12 cts. L'an dernier le prix a été de 5 d. ou 10 cts et la consommation a été moindre qu'en 1891. La population des Etats-Unis et du Canada ne mange pas de fromage et l'idée de celui qui écrit ces lignes est qu'elle n'en mangera jamais, parce que la viande de boucherie chez vous est à bon marché et qu'on l'y préfère. En Angleterre aussi, la viande de boucherie vient très bon marché, en fait, elle se détaille à plus bas prix qu'en Amérique. Pourquoi donc, dans ces conditions, voyez-vous s'attendraient-ils à voir l'ouvrier anglais manger du fromage ? Pourquoi n'en mangent-ils pas eux-mêmes ? Le public anglais ne mange plus autant de fromage aujourd'hui, simplement parce qu'il n'y est plus forcé. "Tirez la conclusion."

Une autre adjudication de fromage du même journal. Environ 10,000 boîtes de fromage canadien, première qualité toute crème, août et septembre 1895, ont été offertes aux enchères à Londres, le 7 juillet 1896, et les prix réalisés ont été très bas. Des Ingersolls, première qualité, se sont vendus de 24 à 27 s. 6 d. Le fromage d'automne de l'île du Prince Edouard est passé sous le marteau au prix de 20 à 25 s. 6 d. ; et des Listowells, première qualité, de 22 à 26 s. Il y avait aussi environ 1,000 boîtes de fromage Canadien nouveau, blanc, en vente en même temps, qui ont réalisé de 33, 6 d. à 36s. Le prix net du fromage de l'île du Prince Edouard ressort à 4 cents environ ; pour le compte de qui, nous l'ignorons ; le fromage passait pour avoir été vendu 57 cents l'automne dernier et si les cultivateurs de l'île ont été payés sur cette base, tant mieux pour eux ! Quoiqu'il en soit, la leçon à tirer de là, c'est qu'il ne faut pas garder de vieux fromage canadien jusqu'au mois de juillet. (traduit par E. C.)

LE BEURRE RAYÉ, BARRE OU MARBRÉ

On entend souvent les gens se plaindre, soit dans les laiteries, soit dans les beurrieres, soit dans le commerce, que le beurre est "rayé, barré ou marbré." La cause de cet état du beurre est souvent difficile à retracer. Je donne ici la traduction d'un article sur ce sujet pris dans un journal américain "The Cultivator," qui me semble traiter la question d'une manière qui peut être fort utile pour aider à rechercher les causes du beurre "marbré."

"Quelle est la cause du beurre marbré ? Comment peut-on y remédier ?"
"Le beurre marbré ou panaché est toujours causé par le fait que le sel est inégalement distribué et mêlé dans le beur-

re. Ceci peut provenir d'une grande variété de petites négligences, dont nous mentionnerons seulement les plus importantes."

1. "Si le beurre est trop mou et en trop gros grains, il est très difficile de distribuer le sel également, et ce n'est qu'en travaillant très vigoureusement et en courant le risque de rendre le beurre huileux qu'on y arrive."

2. "Si une partie des grains est trop refroidie avec de l'eau glacée, cette partie prendra moins bien le sel et, au bout d'une journée, laissera apparaître des barres, ou marbrures."

3. "Si le sel se dissout lentement et si le beurre n'est travaillé qu'une fois, il y a risque d'avoir des barres ou marbrures."

4. "Le sel qui se prend en pain comme le sucre des confiseurs est très difficile à incorporer également."

5. "Si, lorsqu'on le travaille deux fois, le beurre est placé dans une tinette en en une grosse motte dans un réfrigérateur, l'extérieur du beurre sera plus dur que le centre, et sera exposé à laisser voir des marbrures, après avoir été travaillé la seconde fois."

"Ceci étant constaté, voici quels doivent être, évidemment les remèdes :"

1. "Cesser de baratter lorsque les grains sont de la grosseur d'une graine de moutarde ou un peu plus gros"

2. "Rincer les grains avec de l'eau dont la température ne soit pas plus basse que de 50 à 55° (F.) suivant la température à laquelle sera le beurre, de manière que les grains soient entre 55° et 60° (suivant leur consistance) quand on les sale."

3. "Saupoudrer le sel également sur les grains et brasser ces derniers avec le sel."

4. "Travailler le beurre légèrement, mettre les mottes de 5 à 6 lbs dans une chambre à une température de 55° à 60° pendant un espace de temps de deux à quatre heures, suivant la solubilité (ou facilité à fondre) du sel."

5. "Le travailler une seconde fois suffisamment, mais en évitant de le rendre "huileux"; s'il menace tant soit peu de le devenir avant qu'on ait fini de le travailler, il faut cesser le travail immédiatement, et ne le terminer qu'après que le beurre a reposé une couple d'heures à une température de 55° à 60° degrés."

"Vu la variation de consistance du gras du beurre (qui dépend de la race et de la nourriture du bétail), on ne peut donner de règles strictes quant à la température. Nous ne donnons que des moyennes."

"On dit aussi que c'est une bonne chose de laisser le beurre à une température de 60° degrés pendant 12 heures après qu'on l'a travaillé, et cela peut être essentiel, si on ne travaille le beurre qu'une fois."

"Nous n'avons pas voulu parler, dans ce que nous avons dit plus haut de ce qu'on appelle des "taches blanches," mais seulement des "marbrures." Les "taches blanches" viennent surtout de ce qu'il s'est développé un mauvais acide dans la crème pendant qu'elle mûrissait."

Messieurs Leclair, de l'école d'industrie laitière de St-Nicolas, et J. de L. Taché, directeur de la société d'industrie laitière, tous deux nos meilleurs experts en fabrication de beurre, pourraient peut-être commenter cet article que je viens de traduire, de manière à en faire ressortir les différents points d'une manière fort utile pour nos fabricants de beurre de beurrieres et pour les ménagères qui font leur beurre à la laiterie.

J. C. CHAPUIS.

LE PRIX DE REVIENT DU BEURRE

Le prix courant du beurre à la Halle au beurre d'Elgin, Illinois, ces derniers jours, a souvent été de 15 cts la livre. Il n'y a guère de chances de voir remonter ce prix avant quelques semaines, et la question qui se pose actuellement aux cultivateurs est celle de savoir, si à "17" cts la lb., la production du beurre est payante."

Nous n'hésitons pas à dire : non, si nous ne devons considérer que la vache ordinaire, gardée et soignée par le commun des cultivateurs. Nous ne pensons pas que le prix du beurre reste aussi bas durant toute l'année, mais tout nous prédit une période de bas prix, à laquelle vos lecteurs feront bien de se préparer.

Dans toutes les autres branches d'industrie, les manufacturiers acceptent l'inévitable et se préparent à y faire face. Les producteurs de lait sont des manufacturiers et ne sont pas exempts des lois qui gouvernent les autres branches de commerce.

Il faut abaisser les prix de revient ; "Hoard's Dairyman" a, maintes et maintes fois, averti ses lecteurs à cet égard (et nous aussi) Ses avertissements ont été même si fréquents et si énergiques, que plusieurs s'en sont offensés et ont signifié d'une manière ou d'une autre, qu'ils n'avaient pas besoin d'être sermonnés sur ce chapitre, ou comme le disait récemment cette bonne femme : "Il y a tant de beurrieres maintenant que je ne vois pas bien l'utilité d'un journal d'industrie laitière." Plus d'un cultivateur qui porte son lait à une beurrierie ou à une fromagerie proclame aussi par ses actions, qui valent plus fort que les mots, qu'il "croit n'avoir plus rien à apprendre."

Ceci est une grave erreur. La leçon, de toutes la plus importante dans l'industrie laitière, est de montrer comment produire le lait au plus bas prix, car le prix du lait est le facteur déterminant du prix du beurre ou du fromage.

Ce numéro du "Dairyman" contient plusieurs articles et rapports sur cette question, les numéros suivants en contiendront d'autres comme les numéros antérieurs en ont déjà donné.

Les abonnés qui recherchent tout ce qui peut leur être de quelque profit chercheront et étudieront ces rapports.

Nous désirons cependant attirer spécialement l'attention sur le rapport de M. E. W. Mosher, dans une autre colonne ; il est excessivement instructif en ce qu'il donne les items du prix de revient aussi bien que le montant produit. Rien n'y est omis.

Se basant sur le décompte et les prix du lait porté à la fabrique, M. Mosher est à même d'établir que ses vaches ont produit l'équivalent de 2015 lbs de beurre. Il a reçu de sa vacherie, en sus du beurre, pour lait et crème vendus, la somme de \$208.45. Ses dépenses totales pour grain, foin, paille de blé d'indigo, foyers de la terre et intérêt sur le capital engagé se sont montées à 333.47. Déduisant de cette dernière somme l'argent, ou équivalent provenant du prix des veaux, du lait écrémé (etc), il reste, comme prix net, à part la main d'œuvre, des 2015 lbs de beurre, la somme de 115.02. Ce qui met le beurre au prix de 6.2 cts la livre. Ajoutez le prix de fabrication et la main d'œuvre, et le coût total ne peut excéder 13 cts.

Rappelez-vous que ceci couvre toutes les dépenses, et qu'il y a encore une petite marge de profit même aux prix actuels.

Comment M. Mosher a-t-il pu faire ? En premier lieu, il avait de bonnes machines (vaches) pour travailler avec. Ces bas prix devraient déterminer tous les cultivateurs à mettre au rancart leurs mauvaises ou médiocres vaches. Une vache qui, avec de bons soins, ne gagne pas sa nourriture, même de ce temps-ci, ne vaut pas qu'on la garde. Il peut y avoir profit à garder deux bonnes vaches, à en il y aurait perte réelle à en garder quatre autres avec ces deux-là. Pourquoi ne pas mettre un peu de sens des affaires dans cette affaire de laiterie. La vache commune ne gagne pas sa pension.

Nous sommes anxieux de voir les lecteurs du "Hoard's Dairyman" faire quelque argent cette année. Ils peuvent en faire s'ils le veulent, mais pas en conservant un lot de vaches qui coûtent plus à nourrir qu'elles ne rapportent. Débarrassez-vous de pareilles vaches. Si vous ne pouvez les vendre, donnez-les ou tuez-les. Il n'y a pas d'autres moyens de trouver du profit dans l'industrie laitière.

Au tour maintenant de l'alimentation ! C'est aussi vrai dans l'industrie laitière que dans toute autre industrie, qu'il n'est pas profitable de marcher à demi. Remarquez que M. Mosher donnait une tonne de grain à chaque animal, et trouvait qu'il y avait perte à diminuer la ration de grain, même en été. Il faut une certaine quantité de nourriture pour la seule "ration d'entretien" d'une vache ; là-dessus, pas de profit pour le cultivateur. Le profit vient exclusivement de ce que la vache consomme en plus de "ration d'entretien." Plus vous réussissez à faire manger de sa vache, dans les limites toutefois de sa capacité d'assimilation, plus vous en tirez de profit.

Une vache qui ne vaut pas qu'on la garde, à cause du peu de lait qu'elle donne, ne vaut rien non plus pour la reproduction. On nous a demandé de prêcher sur l'élevage des vaches laitières. Nous y viendrons bientôt.

N'élevez que de vos meilleures vaches ; pour cela il vous faut connaître vos vaches ; et pour connaître vos vaches, il vous faut tenir un record journalier de leurs produits.

Ce record journalier est de nature à ouvrir les yeux. Jamais personne n'a tenu pareil record, sans avoir eu à modifier ou à casser ses jugements antérieurs. Ne vous contentez jamais de moyennes. Revenons à la lettre de M. Mosher ; il existe de grandes différences entre ses vaches prises individuellement. Il se peut que ses génisses ne soient pas à blâmer pour leur faible rendement, mais que dire de la vache qui a produit 471.43 lbs. de beurre ? Voilà la sorte de vache qui fait de l'industrie laitière une industrie payante. Il y aura profit à élever de pareilles vaches, quelle que soit leur race.

Mais il n'est jamais profitable d'employer un reproducteur croisé, pas plus que de semer du blé ou de l'avoine contenant un quart ou un dixième de graines de mauvaises herbes. Le sang souche, de même que les semences de mauvaises herbes, se feront trop sentir dans sa progéniture.

(Hoard's Dairyman.)

LA VACHERIE DE M. MOSHER, Cayuga Co., N. Y.

Voici les comptes auxquels il est référé dans l'article qui précède :
Vaches traitées, 6 : 4 vaches faibles et deux génisses à leur premier veau ; quantité de lait totale, 38404 lbs ; moyenne par vache, 6114 ; total du beurre 2015 lbs, d'après les retours de la fabri-