

Discussion de ce Rapport et Remarques sur le Commerce du Beurre par un Représentant de la "Montreal Butter & Cheese Association."

Factors that influence the water content of butter — Prof. F. T. Shutt, Chemist of the Experimental Farm, Ottawa.

Preservation and safe transformation of dairy products — Prof. J. A. Ruddick, Assistant-Dairy Commissioner.

Soirée, 7.30 heures :

Séance Française

Allocution — M. G. A. Gigault, Assistant-Commissaire de l'Agriculture, Québec.

Etude sur la production du lait à la Ferme Expérimentale — J. H. Grisdale, Agronome de la Ferme Expérimentale.

Concours de Produits laitiers en 1903 — O. E. Dalairé, du Département d'Agriculture de Québec.

Réductions de Passages — Formalités à Remplir

Les Compagnies de Chemin de Fer accordent, pour se rendre à la Convention, les réductions suivantes:

Pacifique Canadien, Grand Tronc, Canada Atlantique, Québec Central, Lac St-Jean, Grand Nord, et Québec Southern, Prix Simple de Première Classe pour Aller et Tiers du Prix pour le Retour.

Intercolonial : Prix Simple de 1ère Classe pour aller et au Retour; si 10 Délégués ou plus se rendent à la Convention, Billet Gratuit.

Pour obtenir ces réductions, il faut avoir soin de remplir exactement les formalités suivantes pour chacune des lignes où vous aurez à passer:

Achetez un billet simple de 1ère classe pour Sherbrooke ou la station où vous aurez à changer de ligne.

En achetant ces billets, ayez soin de vous faire donner, par l'agent de chaque station, un certificat constatant cet achat, sur une formule spéciale dont tous les agents sont pourvus.

A Sherbrooke, le secrétaire de la Convention complètera cette formule, sur présentation de laquelle vous obtiendrez au retour les réductions consenties par les compagnies de chemin de fer.

Les billets sont valables 3 jours avant et 3 jours après la Convention.

REMARQUES IMPORTANTES

Sur tous les chemins de fer, vous devez vous présenter au guichet des billets au moins 10 minutes avant l'heure régulière du départ du train; sinon, vous vous exposez à vous voir refuser le reçu de l'achat du billet.

Remplissez avec soin les formalités requises pour chacune des lignes sur lesquelles vous aurez à passer.

Si l'agent de la station d'où vous partez refusait de vous signer le certificat requis, faites-lui lire ce qui suit:

"To Railway Station Agents:"

Reduced rates have been granted by your company to delegates attending the Dairymen's Convention, at Sherbrooke, on the 26th and 27th January 1904.

Your attention is drawn to the fact that it is a condition of the reduced fare that the delegate must get, "from the agent at the starting point," a certificate of "the purchase of a single first class ticket" to Sherbrooke, or to the most

convenient point to it on your line.

Some agents have misunderstood this formality and have refused to issue the above certificate; please note that you have only to see that a single first class ticket is purchased and issue a certificate of the fact, "and that you have a supply of the form for this certificate." The reduced fare is only to be granted on the return trip, but you must sign the first certificate, so as to enable the bearer to secure it.

HORAIRE DES CHEMINS DE FER

Les intéressés devront consulter les horaires pour le mois de janvier.

Pour plus de sécurité, les membres de la Société feront bien de se renseigner personnellement auprès des agents de leurs stations respectives,

Par ordre,

E. CASTEL,
Sec. S. I. L.

LES THÉS D'INDO-CHINE

Parmi les plantes tropicales cultivées dans les colonies, l'arbre à Thé, est une des plus intéressantes au point de vue économique. Tout particulièrement en Annam et au Tonkin qui, sous le rapport du climat et du sol sont très propices à la culture du Théier, celle-ci s'y est considérablement développée en ces derniers temps, grâce à l'exemple de MM. Lombard qui ont hardiment entrepris à Tourane la culture du Thé et ont vu leurs efforts couronnés du plus grand succès. Le Français n'est pas grand buveur de Thé et, bien que depuis 1840, à nos jours la consommation soit passée de 100,000 à 2-500,000 kilog, la France est encore loin en arrière des autres peuples d'Europe, surtout de l'Anglais avec 2,410 grammes et du Russe avec 2,720 grammes par tête.

Jusqu'ici, la difficulté résidait dans les procédés de préparation, mais on a fait venir des ouvriers de Chine et de Ceylan pour préparer et parfumer le Thé, et le jour où les indigènes, qui consomment le Thé en grande quantité, sauront en préparer les feuilles, il ne songeront plus à en importer du dehors.

En effet, les Thés de l'Annam et du Tonkin, comme saveur, arôme, finesse de goût valent la grande moyenne des Thés de Ceylan et de Chine, avec lesquels ils peuvent avantageusement soutenir la concurrence.

LE COMMERCE DU BEURRE DANOIS

On sait quelle importance considérable le Danemark a su donner, depuis quelques années, à la production et à l'exportation des denrées agricoles. Grâce surtout à ses nombreuses sociétés coopératives, ce petit pays est parvenu à se créer une situation enviée sur un grand nombre de marchés européens. C'est ainsi qu'il fait aujourd'hui une concurrence redoutable aux produits français en Angleterre, en ce qui concerne parti-

culièrement le beurre et les oeufs.

Nous apprenons, dit le "Marché Français" que le Danemark étend ses visées sur ses régions extra-européennes. Il vient, en effet, de se constituer à Copenhague une Société, la "Sibirisk Kompagni", au capital de 2 millions de couronnes [2,800,000 francs] pour l'exploitation de laiteries en Sibérie.

Cette société a l'intention, paraît-il, de donner une extension considérable à la production et à la vente du beurre sibérien et elle compte fonder dans ce but une trentaine d'établissements dans les principaux centres de la Russie d'Asie.

Les Danois ne se contentent donc plus de fabriquer chez eux pour l'exportation; ils vont maintenant aller porter leurs méthodes au dehors et tenter d'imposer dans des pays éloignés, leur suprématie en ce qui concerne les produits dérivés de l'Agriculture.

Sans insister sur les conséquences que pourront avoir de telles invasions des producteurs au point de vue économique et sur le sort qu'ils feront certainement aux agriculteurs étrangers, il convenait de citer l'exemple que nous offre le Danemark et de noter à quels bons résultats peuvent conduire la persévérance et la méthode en matière commerciale.

PREPARATION INDUSTRIELLE DE LA CASEINE.

PAR suite de conditions économiques particulières, certains industriels beurriers ne pouvant utiliser leur lait écrémé au centrifuge soit pour l'élevage des veaux, soit pour

l'engraissement des porcs ou la fabrication de fromages maigres, tirent parti de ce lait écrémé en en séparant la caséine qu'ils livrent au commerce ou à l'industrie.

Les divers procédés d'extraction de la caséine sont tous basés sur la précipitation de cette substance par les acides.

Le procédé suivant est celui que nous avons vu appliquer dans une beurrerie traitant 18,000 litres de lait par jour.

Le lait écrémé, au sortir du centrifuge, est conduit à l'aide de pompes dans de grandes cuves métalliques ou dans de grandes caisses rectangulaires en bois d'environ 5 mètres cubes de capacité. On le réchauffe à la vapeur à 47-48° puis on lui ajoute, en ayant soin de le brasser très fortement pendant cette addition, un mélange de 10 litres d'acide sulfurique à 66° et de 50 litres d'eau pour 5,000 litres de lait écrémé.

La coagulation se produit immédiatement et sous l'influence de l'agitation, la caséine se précipite sous forme de flocons assez épais.

On laisse reposer quelques minutes, on siphonne le petit lait le plus complètement