

ment elle a été exposée à l'air ou à une grande chaleur ou que le fromager se sert ou de la présure ou du lait d'une manière impropre. Les fromagers ne devraient jamais, pas même une seule fois employer de la présure qui n'est pas absolument douce au goût et à l'odorat. Les inspecteurs devraient être spécialement qualifiés pour instruire les fabricants sur tous les points ci-dessus."

M. Ayer, à ce point du rapport, dit que, dans son opinion, le plus grand embarras vient de ce qu'on n'ait pas pris des mesures dès que le mal a été découvert. On n'en aurait plus entendu parler ou, dans le cas contraire, il eût été du devoir de tout membre de l'Association d'en prévenir le comité exécutif qui aurait pris alors les mesures nécessaires pour écarter et prévenir le retour du mal. Il propose alors, appuyé par M. J. A. Vaillancourt: "Que l'Association du Beurre et du Fromage approuve la solution proposée par le comité et que toute plainte concernant la mauvaise présure soit immédiatement présentée à l'avenir au comité exécutif qui de suite notifiera le commissaire de l'industrie laitière ou prendra toutes autres mesures qu'il jugera utile."

M. J. C. Warrington ne pense pas que l'adoption du rapport du comité protège en aucune façon les exportateurs de fromage pour l'avenir. Il n'est pas à leur connaissance que la mauvaise présure dont on s'est plaint ait été détruite après son retour à la manufacture, ni que le fabricant ait cessé d'en produire. Il croit que la cause principale des plaintes qui se sont fait entendre pendant les vingt dernières années pour le fromage de juillet et d'août est due à la mauvaise présure. Les fromagers ne l'ont pas tenue à une température suffisamment basse. Les exportateurs sont à ce sujet à la merci des fromagers qui, peuvent acheter des meilleurs fabricants une présure inspectée par un employé du gouvernement et la placer à une température trop élevée; comment alors l'Association préviendra-t-elle le retour des embarras qu'elle a déjà éprouvés.

M. Vaillancourt explique que le fabricant de la présure dont on se plaint lui a déclaré en avoir jeté pour \$7,000 environ dans le St-Laurent.

M. A. C. Wieland estime que le meilleur moyen d'en sortir est de recourir à l'inspection du gouvernement et si malgré cette inspection quelque chose va de travers, ce sera

au gouvernement à prendre les mesures nécessaires.

M. Ayer fait remarquer qu'à la campagne les fromagers tiennent fréquemment la présure dans la chambre à bouilloire, juste devant la bouilloire, de sorte qu'elle s'échauffe complètement. Il considère que l'inspection de la présure par le gouvernement est entièrement impraticable. Ce serait donner aux gens un bouclier derrière lequel ils se retrancheraient pour vendre toute sorte de présure et aux fromagers une excuse pour tout les produits inférieurs qu'ils pourrait fabriquer.

M. McLagan ne voit pas comment le gouvernement pourrait inspecter utilement la présure à moins que l'inspecteur l'ait continuellement sous les yeux, en entrepôt, par exemple. Une inspection du gouvernement serait autrement une folie.

M. Warrington propose que: "Le gouvernement nommera un inspecteur de présure pour en certifier la qualité, la date d'inspection et la température à laquelle elle devra être tenue et que toute inobservance de ces règles soient sous la responsabilité du fromager."

Cette proposition n'est pas secondée et celle de M. A. A. Ayer est adoptée par 9 voix contre 4.

M. Duckett propose appuyé par M. McLagan que: "L'assemblée donne instruction au comité exécutif de mettre au courant des faits le ministre de l'agriculture et de le prier de prendre les mesures nécessaires pour que toute la présure de la marque qui a provoqué les plaintes soit détruite et que l'assemblée est d'opinion qu'il serait opportun que le Département de l'Agriculture avisât les fabricants de n'acheter que de la présure de première qualité et appelât particulièrement leur attention sur la nécessité de la tenir dans un endroit frais.

La proposition est adoptée par tous les membres moins un.

M. Ayer soumet le rapport suivant relatif au beurre:

"Votre comité a été également prié d'en faire un rapport sur l'essence de bois propre pour la confection des boîtes à beurre et du papier parchemin convenable pour l'intérieur des dites boîtes. Nous avons pris la liberté de dépasser quelque peu la stricte limite de nos instructions. Le meilleur bois d'épinette parfaitement séché au four est le seul qui convienne pour les boîtes à beurre et les tinettes. Le bois vert tend à faire moisir le beurre et à détruire son arôme. Les boîtes assemblées en queue d'aronde

(dorettailed) sont les meilleures parce que les clous et les ferrures tendent à rouiller et à défigurer l'apparence des boîtes. On ne doit se servir que de clous de broche même pour le couvercle et seulement en petit nombre, on peut encore employer des vis ou autres moyens de manière que le couvercle puisse être enlevé sans défigurer la boîte. C'est une protection supplémentaire que de paraffiner les boîtes, mais on ne doit se servir que de paraffine pure. Il est de toute importance que les boîtes restent parfaitement propres. Dans ce but, les crémeries devraient soit expédier leur beurre dans des boîtes ensachés, soit dans des voitures et dans des wagons dont le fond est recouvert de paille, et avec de la paille entre les paquets. La facilité d'ouvrir, la forme et l'apparence, tout aide à la vente: des boîtes sales, mal préparées ou clouées gênent considérablement la vente.

"Le comité recommande que la règle pour l'emploi du sel soit de 3 p. c. ($\frac{1}{2}$ oz de sel pour 1 lb. de beurre) jamais davantage; cependant pour certains marchés on peut en mettre moins et il est d'avis que la boîte est l'emballage de l'avenir et que toutes nos crémeries, même pendant le mois de juin devraient éviter de faire du beurre fortement coloré. La demande est pour le beurre couleur paille (c'est à dire pâle, comparativement au beurre fortement coloré). Il est important que les boîtes soient pleines et que les boîtes contiennent 57 lbs de façon que repesées en Angleterre elles accusent 56 lbs. Le sel ne devrait pas être utilisé comme agglutinant sur la face du beurre mis en boîte.

"Papier parchemin. — On ne doit se servir que de la meilleure qualité, jamais moins de 35 lbs à la rame et, de préférence de 40 à 50 lbs. Il doit être mis en deux morceaux et non en trois ou quatre, comme il arrive parfois. Il doit être suffisamment large pour bien couvrir le beurre sur tous les côtés. Un morceau doit entourer trois côtés de la boîte, couvrir une bonne partie du fond et s'étendre sur le dessus, quand le beurre est empaqueté; l'autre morceau doit couvrir le fond, monter sur un côté et recouvrir complètement le dessus quand l'emballage est terminé. La même qualité de parchemin doit servir pour les tinettes et toutes les sortes et grandeurs de paquets. La plupart des papiers employés cette année étaient trop légers et trop minces. Il est à espérer que nos beurriers éviteront complètement ce défaut pendant la saison prochaine. La moisissure du