

Industrie Laitière

AMELIORONS LA QUALITE DE NOS PRODUITS LAITIERS.—Dans une lettre publiée récemment, le ministre de l'Agriculture des Etats-Unis annonce qu'il va prendre des mesures énergiques pour augmenter les exportations en Angleterre du beurre américain.

Il désire surtout que les fabricants connaissent parfaitement les besoins du marché anglais et se mettent en état d'y satisfaire, tant au point de vue de la qualité du beurre qu'à celui de l'emballage.

Nous avons déjà fait des progrès dans ce sens, mais nous ne devons pas nous arrêter aux premiers succès et aux améliorations obtenus, si nous ne voulons pas que les Etats-Unis nous devancent et nous supplantent sur ce marché anglais qui est notre vrai marché à nous.

Travaillons de toutes nos forces à améliorer la qualité de nos beurres et de nos fromages non-seulement pour maintenir notre position acquise, mais surtout pour gagner du terrain.

UNE NOUVELLE INDUSTRIE : LE LAIT GLACE.—En Suède et en Danemark s'est créée, depuis quelque temps, une industrie nouvelle qui mérite d'être signalée. Elle consiste à réunir dans une station centrale le lait frais provenant des fermes dans un rayon déterminé, à le pasteuriser vers 75° C. (167° Fahr.), puis à le congeler à la température de 10° C. au-dessous de zéro (soit 14° Fahr. au-dessus de 0°). Les blocs de lait gelé sont placés dans des barils en sapin bien étanches, d'une contenance à peu près double du volume des blocs. On remplit alors l'espace vide avec du lait stérilisé, et l'on ferme hermétiquement les barils. Comme ils sont parfaitement remplis et rafraîchis par le bloc de lait glacé, lequel fond avec une extrême lenteur, les chocs et les cahots du transport sont impuissants à produire un battage qui transformerait le lait en beurre; on arrive donc ainsi à une conservation d'au moins vingt jours, et déjà Danois et Suédois expédient avec succès chez leurs voisins et en Angleterre des cargaisons de tonneaux de lait.

On verra, sans doute, dans nos ports de mer (français), les bateaux norvégiens débarquer des fûts de lait. Il y a là un moyen tout indiqué d'utiliser d'une façon fructueuse le lait français dont il y a une abondance excessive sur certains points et pénurie sur d'autres en raison du prix et de la longueur des transports.

"Laiterie de Paris."

LA SAVEUR DU BEURRE.—A la station de Iowa, on a nourri des vaches avec des choux et des choux de Siam. Le lait avait un mauvais goût que l'on a fait disparaître en pasteurisant la crème, dans les deux cas. D'après d'autres essais, un degré convenable d'acidité règle en grande partie la saveur du beurre, toutes les autres conditions étant favorables. Un point important dans la fabrication du bon beurre est que la crème doit être agitée fréquemment pendant la maturation. Lorsque la crème est plus chaude que l'atmosphère environnante, toute odeur disparaît et, lorsque la crème est plus froide, elle absorbe les odeurs. On obtient les meilleurs résultats par une maturation rapide après avoir agité la crème fréquemment. On

a obtenu le meilleur beurre lorsque l'acidité était d'environ 37 et que la crème a mûri à une température au-delà de 70. Lorsque la crème a mûri à une acidité dépassant 40, le beurre avait un goût amer. On a remarqué le même résultat lorsque la crème avait pris beaucoup de temps à mûrir à une température basse, sans l'agiter fréquemment. Les températures basses paraissent favoriser les germes qui lui donnent un goût amer.

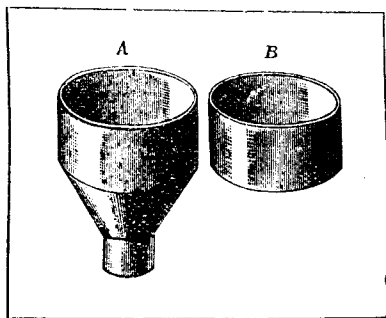
IMPORTATIONS DE BEURRE ET DE BACON EN ANGLETERRE.—En 1896, l'Angleterre a importé du beurre pour \$74,664,390; du fromage pour \$23,845,346; du bacon pour \$38,220,000 et du jambon pour \$15,260,263.

COULAGE DU LAIT.—Rien sur la ferme ne devrait être fait avec plus de soin que le coulage du lait.

Le filtre en fil métallique, quoique très en usage, est défectueux et devrait être remplacé par le filtre décrit ci-dessous, qui est simple, peu coûteux et parfait dans les résultats qu'il a donnés.

Il consiste en un large entonnoir A, dont la partie supérieure est un cercle de 6 ou 8 pouces de hauteur. B est un cercle de même forme que celui de l'entonnoir A, mais de dimensions un peu moindres.

Pour se servir du filtre, placer sur l'entonnoir A un carré de mousseline de 18 pouces de côté environ, que vous refoulerez à l'intérieur en introduisant le cercle B dans l'entonnoir et votre filtre sera prêt.



Couloir à lait.

L'entonnoir devra être assez grand pour contenir plusieurs pintes, afin de diminuer les pertes de temps dans le coulage.

ETUDE DES VARIATIONS DANS LA COMPOSITION DU LAIT D'UNE MEME VACHE.—Les expériences ont porté sur plusieurs vaches étudiées séparément et choisies dans les étables de fournisseurs dont l'honnêteté ne peut être mise en doute. La conclusion est que pour deux traites consécutives et même, quoique à un moindre degré, pour traites espacées de 24 heures, les oscillations, dans la teneur en matière grasse, peuvent être considérables. Les éléments les plus fixes sont le sucre et les sels minéraux. La densité du lait se maintient aussi, à 1 ou 2 degrés près, au même niveau pendant 15 ou 20 jours consécutifs.

FAIRE MIEUX QUE SES CONCURRENTS.—Dans un rapport sur l'industrie laitière, en France, par Martin, directeur de l'école de Mamirolle, nous trouvons la remarque suivante:

"La concurrence surgit de toute part. Il faut donc perfectionner sans relâche, ne s'arrêter jamais. Exercer un contrôle vigilant sur la matière première, assurer l'éducation technique du personnel, adapter l'industrie aux

conditions du marché en faisant coïncider la plus forte production de lait avec la saison où le prix du beurre atteint son maximum, et, quand les cours de ce produit sont abaissés, en le remplaçant par le fromage; tels sont les points principaux que je soumets à l'attention des intéressés.

SOCIÉTÉ D'INDUSTRIE LAITIÈRE DE L'EST D'ONTARIO

ECHOS DE LA CONVENTION DE JANVIER 1897

La Eastern Ontario Dairymen's Association a eu sa réunion annuelle à Brockville, au commencement du mois de janvier. Une des conférences les plus intéressantes a été celle de l'ex-gouverneur Hoard, du Wisconsin.

Il a fortement insisté sur la nécessité pour les cultivateurs de diminuer le prix de revient du lait. Il a conseillé fortement de cultiver le blé d'Inde sur une plus grande échelle afin de produire le lait à meilleur marché, mais il avertit les cultivateurs de ne pas donner aux vaches une grande quantité de nourriture féculente. Il ajoute que le système d'acheter le lait par le poids plutôt que d'après la qualité n'était pas juste.

Le professeur Roddick, surintendant de l'école de laiterie de Kingston, a donné une conférence sur la fabrication du fromage Cheddar. Il a mentionné les expériences faites dans son école. Il recommande la plus grande propreté dans les fabriques de fromage.

Un grand nombre de questions posées ont été posées par des membres de l'association et le professeur Roddick y a répondu.

Quant à la température des chambres pour la maturation du fromage, le professeur Roddick a déclaré qu'en aucun temps, pendant l'été, la température de ces chambres ne devait dépasser 85°.

Monsieur Ayer dit que les cultivateurs laitiers du Dominion doivent s'occuper plutôt de faire un meilleur fromage que d'en augmenter la quantité, parce que, bientôt, nous pourrions avoir un excès de production. Il croit que la mauvaise qualité du fromage dépend, dans le plus grand nombre de cas, du mauvais lait fourni par les patrons.

Le président, monsieur Wade, a déclaré que, l'an dernier, le fromage avait donné aux producteurs environ \$6.00 par boîte. Cette année, on a réalisé \$6.75 par boîte: cette augmentation aurait donné à la province d'Ontario un million et demi en plus que l'an dernier.

Le professeur Fletcher, de la Ferme Expérimentale, a parlé des différentes plantes fourragères et des divers herbages à cultiver. Il a conseillé aux marchands-grainetiers du Canada de récolter leurs graines plutôt que de les importer. Il a recommandé la fétuque des prés (Meadow Fescue) et le dactyle pelotonné (Orchard Grass).

L'un des professeurs, monsieur Pewbee, croit que la présure devrait être mise seulement dans des bouteilles et portée dans des endroits sombres et frais. D'après le rapport des auditeurs, les recettes de la société ont été de \$6,146.42 contre \$4,943.16 de dépenses.

Monsieur Everett recommande la fabrication du fromage dans de grandes fabriques et déclare qu'il y a un trop grand nombre de petites fabriques.

REGLES DE LA FABRICATION DU BEURRE

admises par la Société Royale d'Agriculture d'Angleterre

Préparez la baratte, le malaxeur, les palettes et les tamis comme suit:

(1°) Rincer à l'eau froide; (2°) échauffer à l'eau bouillante; (3°) frotter fortement avec du sel; (4°) rincer à l'eau froide.

Employer toujours des thermomètres vérifiés. Mettre la crème dans la baratte à la température de 56 à 58 Fahr. en été, et de 60 à 62 en hiver.

Ne jamais remplir la baratte plus qu'à moitié. Barattez à la vitesse qui convient le mieux avec la baratte dont vous vous servez. Commencez d'abord le barattage lentement.

Faites sortir de la baratte l'air et les gaz en excès au début du barattage.

Arrêtez le barattage aussitôt que le beurre se montre. Cela s'entend au son. Au besoin il faut ouvrir la baratte et y regarder.

Le beurre doit être alors en grains pas plus gros que ceux de la graine de moutarde. Ajoutez un peu d'eau froide (environ un gallon d'eau par 4 gallons de crème) pour durcir les grains et tournez encore quelque temps tranquillement. Tirez le lait de beurre et laissez le beurre s'égoutter. Lorsque vous tirez le lait de beurre employez un bon tamis pour ne pas perdre de beurre. Lavez le beurre à grande eau dans la baratte. Faites ensuite sortir cette eau et recommencez jusqu'à ce qu'elle sorte bien claire de la baratte.

Pour saler le beurre employez une forte saumure de 2 à 3 lbs de sel pour un gallon d'eau.

Placez un tamis en toile à l'ouverture de la baratte; envoyez la saumure; remettez le couvercle; tournez vivement une douzaine de tours et laissez reposer un quart d'heure. Tirez le beurre de la baratte avec un tamis; portez-le sur la table du malaxeur; laissez-le s'égoutter quelques instants et travaillez-le avec précaution jusqu'à ce que l'excès d'humidité soit sorti.

Lorsqu'on sale le beurre en le travaillant, on le place sur la table du malaxeur et on le laisse s'égoutter quinze minutes, ensuite on le travaille jusqu'à ce qu'il soit pris en masse. On le pèse, puis on pèse le sel. Pour un salage léger on emploiera ¼ d'once par livre de beurre, pour salage moyen ½ once, pour un fort salage ¾ d'once. On incorpore ensuite le sel en étendant le beurre sur la table, le travaillant après y avoir ajouté une partie du sel, l'étendant de nouveau et recommençant jusqu'à ce que le sel soit complètement ajouté et incorporé au beurre.

Ne jamais toucher le beurre avec les mains.

Section Réservee à la Société d'Industrie Laitière

AUX MEMBRES DE LA SOCIÉTÉ D'INDUSTRIE LAITIÈRE

Avec le présent numéro du journal, finit le service qui en est fait aux membres de la société, pour l'année 1896, c'est-à-dire ceux dont le reçu porte "souscription 1896," et ce "à quelque date qu'ils aient acquitté leur souscription." Un certain nombre de membres de la société, surtout ceux qui ont appartenu aux syndicats, en 1896, voudraient, sous le prétexte qu'ils ont payé leur abonnement "en retard" en 1896