

facile à digérer, de sorte que le consommateur ne saurait pas se plaindre. Nous mangeons de ce fromage encore aujourd'hui de préférence à bien des fromages gras moins bien faits.

1^o Si le fromage de lait écrémé est supérieur pour supporter sans accident le transport de ce pays aux marchés européens, et à part cela, peut se conserver plus longtemps, cela le mettra-t-il plus en faveur près du consommateur, car sans doute le consommateur trouvant le fromage moins bon, moins digestible, en achètera moins ou pas du tout ; la demande diminuera ou cessera, n'est-ce pas ?

Rep.—Le fromage gras bien fait se vendra plus cher—toutes choses égales d'ailleurs—et il se conservera également bien en Angleterre. Mais le consommateur pauvre préférera le fromage écrémé, *qu'il a les moyens d'acheter*, au fromage gras qui est trop cher pour ses moyens.

UN FROMAGER.

Saint-Denis, comté de Saint-Hyacinthe, 19 janvier 1883.

Fabrication du fromage chez les cultivateurs.

Cher Monsieur,—Oroyant rencontrer les vues d'un grand nombre de cultivateurs de cette province, je vous envoie la description d'un appareil que j'ai inventé pour la fabrication du fromage sur la ferme.

Pour commencer, je n'ai pas l'intention de recommander aux cultivateurs qui demeurent près d'une fabrique de fromage bien située et bien dirigée, de retirer leur patronage ou de s'abstenir de le donner à cette fabrique ; au contraire : je leur conseille de tout faire pour la maintenir et l'encourager. Mais, aux cultivateurs qui n'ont pas cet avantage, je prends la liberté de présenter certains faits, et de faire certaines suggestions qui, si elles sont suivies, augmenteront beaucoup leur revenu, sans beaucoup ajouter aux dépenses de la ferme.

La consommation locale de fromage augmente chaque année ; les cultivateurs en état de faire du fromage chez eux trouveront un marché local pour une grande quantité, et ils auront plus de profit en faisant du fromage et du beurre, qu'en ne faisant que du beurre. (Il y a plusieurs cultivateurs, dans les environs de Montréal, qui font du fromage et trouvent un marché facile pour l'écouler). Je dis : du fromage et du beurre, parce que le cultivateur ordinaire ne peut tout enlever le beurre du lait, non plus qu'il peut tout le faire entrer dans le fromage.

Avec les moyens qui sont à la portée de la moyenne des cultivateurs, il est difficile d'obtenir 4 livres de bon beurre par chaque 100 livres de lait, comme moyenne pendant toute la saison ; et, en conséquence, il en reste dans le petit lait, environ une livre qu'on fait, à grand désavantage, manger au bétail.

De plus, en laissant crémé le lait de manière à en retirer toute la crème, on le laisse crémé trop longtemps, et la conséquence est que le beurre est de qualité inférieure ; tandis que, si l'on fait du même lait du beurre et du fromage, il faut l'écrémé avant qu'il ait été laissé trop longtemps à crémé, afin de le garder bon pour le fromage, ce qui fait que le beurre est de bien meilleure qualité, et se vend en conséquence beaucoup plus cher.

De fait, il n'y a pas de raison pour que ce beurre ne soit égal à celui des meilleures crémeries.

Les marchés du monde sont, et ont été pendant les dix dernières années encombrés de beurre de qualité inférieure, tandis que le bon beurre est et a été en demande, à de bons prix. Il serait donc plus profitable d'en faire moins, de meilleure qualité, et de faire du fromage avec le reste.

Autrefois, on achetait tout le beurre, bon, passable, ou mauvais, indifféremment et au même prix ; mais, "le monde va de l'avant," et, aujourd'hui, le beurre se vend, sur tous les principaux marchés du monde, à un prix qui varie suivant sa qualité.

A New-York, par exemple, ces prix varient de 15 à 45 centins, et on ne doit pas supposer qu'à l'avenir il y aura

une plus grande demande qu'à présent pour le beurre de seconde qualité.

Quoiqu'on puisse faire de bien beau beurre au taux de 4 lbs par 100 lbs de lait, en apportant beaucoup de soin à tous les détails, on peut, avec le même soin, faire de bien plus beau beurre, si on ne lève que la moitié de la crème, et cela, parce que les meilleurs et les plus gros globules de matière grasse montent les premiers à la surface et que ceux-là font de bien meilleur beurre que ceux qui sont plus petits.

De plus, les plus petits globules de matières grasses s'incorporent très facilement au fromage, tandis que ce sont les plus gros et les meilleurs qui s'en séparent et s'en vont dans le petit lait, lorsqu'on cherche à incorporer toute la crème dans le fromage.

Presque tout le fromage fait en Angleterre est fait sur les fermes, et le fameux fromage anglais Cheddar est fait de lait en partie écrémé, et il n'y a que les meilleurs fromages américains ou canadiens qui peuvent lutter avec lui sur le marché anglais.

Maintenant, avec ces faits en mémoire, je vais décrire l'appareil et la manière de s'en servir, afin que quiconque doué d'une intelligence ordinaire, bien qu'il ne soit pas un fabricant de fromage dans la force du terme, puisse se mettre à l'œuvre et faire du fromage. Cependant, si la chose est possible, il vaudra beaucoup mieux qu'on aille prendre quelques leçons d'un bon fabricant de fromage.

On peut monter l'appareil complet, suffisant pour travailler le lait de 40 vaches, pour environ \$30, et il sera plus commode qu'aucun autre que je sais avoir coûté trois ou quatre fois cette somme. En outre, il peut être converti en un vase pour la cuisson des racines destinées au bétail ou pour faire chauffer l'eau, et peut aussi servir pour y mettre crémé le lait, c'est pourquoi l'on me pardonnera si je le nomme "Mullum in parvo."

La gravure "A" représente l'appareil vu de côté, complètement fermé, lorsqu'on ne s'en sert pas, ou lorsqu'on l'utilise pour mettre le lait. "1" est le bassin à caillé, servant de couvert, "2" est la boîte à eau ou le calorifère, "3" est la fournaise en brique, et "4" le cadre en bois qui entoure le bassin à fromage pour lui donner plus de force.

La gravure "B" est le même vu par un bout, et laisse voir la porte par où l'on introduit le combustible, "14", ainsi que le trou du tuyau, "15".

La gravure "C" montre la maçonnerie en brique, le dessus étant entièrement enlevé pour qu'on puisse voir l'intérieur ; "3" est la maçonnerie même, "8" la grille, "6" le foyer et "7" le tuyau de retour, la fumée s'échappant par "15" tel qu'indiqué dans la gravure "B".

La gravure "D" montre l'appareil ouvert, prêt à servir. Le bassin à caillé est retourné sur un banc solide "10", et le tout reste dans cette position jusqu'à ce qu'on soit prêt à enlever le caillé et à le mettre dans le bassin à caillé. Alors, on peut lever l'un des bouts du bassin à fromage, tel que l'indiquent les lignes pointillées.

La gravure "E" représente la claie qui se trouve placée horizontalement à moitié hauteur dans le bassin à caillé, et qui repose sur des tasseaux, tel que représenté par la ligne pointillée "9" dans la gravure "D".

La gravure "F" représente le bassin à fromage qui se place dans le calorifère "2", gravure "A". Ce bassin est plus court de deux ou trois pouces au fond qu'au sommet, mais il est à peu près de la même largeur au fond qu'au sommet.

La gravure "G" est la représentation du calorifère, ou boîte à eau, (marqué "2" dans la figure "A"). La partie ombrée représente le fond en fer étamé, cloué, sur le bord inférieur de la boîte, (les joints étant bien enduits de blanc