Texte détérioré

**e Québec s'ou-
, pour durer jus-
ore.**

**mercredi, le 8
réservée spécia-
ateurs.**

s expositions d'ani-
olailles seront tenues
u cours de ce mois-ci
é de Dorchester: le
, à Ste-Hénédine, le
2 septembre à St-
Frampton et cette
itions se terminera
bre à Ste-Germaine.
ions sont tenues
pices de la Sociteé
du comté de Dor-
s engageons tous les
qui peuvent le faire
intéressantes exposi-

ance française.—Le
Survivance française
l'Est se fera cette
8 au 24 décembre,
Henri Lacerte, prési-
ociation d'Education
et directeur de l'ex-
Lacerte compte que
de nos comparriotes
feront le voyage
ance et passeront le
tes dans le Québec.
encore les trois pro-
Manitoba, Saskatche-
ta seront représentées
ion. Le train spécial
National partira de
se réuniront tous les
es. Tout annonce
d voyage de la Survi-
un succès au moins
que celui de 1925 alors
spécial du Canadien
transportait les 310
fit une tournée tri-
avers le Québec.

**de Plymouth Rock
date a retenir!** Le
tembre, à deux heures
ndra à la basse-cour
pe d'Oka, une exposi-
l'une vente de 50 co-
uth Rock Barrés. Ces
rtiennent à un aviculr de Montréal, mon-
St-Pierre, et provien-
les qui ont à leur cré-
bes records de produc-
poules que comptait
du Dr St-Pierre,
it en décembre 30
autre 29, deux 27,
deux 25, et celle
moins pondu attei-
e le chiffre de 19
n total de 352 œufs
les au mois de décem-
Parmi les cochets qui
és et vendus, certains
le poules qui ont pon-
le 250 oeufs et dont le
nte annuel ne doit se
'au 1er novembre.
donc là une excellente
r les éleveurs de Ply-
Barrés d'acheter un
het pour mettre à la
troupeau pour la sai-
ne.
ccasion, le Rev. Frère
sseur de la basse-cour,
leçon pratique d'ap-
des reproducteurs de
d'après leurs qualités

e-cour de La Trappe,
eudi, 30 septembre, à

Conseils aux fromagers

Fromage trop humide, manque d'acide, saveur de fruit

Lorsque les temps frais arrivent, il semble inévitable d'empêcher que le fromage soit trop humide et collant. Plusieurs brassins ont une saveur de fruit. C'est ce que nous constatons déjà dans les arrivages de ces jours-ci, maintenant que les nuits sont devenues fraîches. Il est pourtant bien démontré par l'expérience que le lait d'automne est le plus facile à convertir en bon fromage, s'il est traité convenablement. Vu que le lait d'automne est le plus riche en solide gras et que ces dernier contribue à retenir l'humidité dans le caillé, il est par conséquent plus difficile à raffermir. On semble ne pas prendre ce point en considération et continuer à traiter ce lait comme celui de l'été.

Pour obtenir un égouttement parfait, il faut que la marche dans le petit lait soit plus lente qu'en été, que le caillé ne soit pas coupé ferme et qu'il soit coupé un peu plus fin que le caillé de lait pauvre. Il ne faut pas oublier qu'avec du lait riche, le caillé peut supporter plus d'acide et plus de cuisson. J'insisterai sur l'application de la chaleur qui doit être faite bien lentement suivant le développement de l'acidité. Je crois que la rapidité de la cuisson est une des principales raisons qui font retenir trop d'humidité au fromage. La chaleur ainsi énergiquement appliquée a pour effet de faire durcir l'extérieur des cubes avant que l'intérieur ait pu s'égoutter, ce qui trompe souvent le fabricant, car ces caillés peraissent être bien raffermis au moment du soutirage et ils ramollissent après coup.

LE FERMENT

Comme le lait d'automne mûrit plus lentement en raison de sa qualité supérieure, on est tenté d'y ajouter de fortes quantités de ferment, afin que la fabrication ne soit pas retardée jusqu'à une heure trop avancée de la journée. A ce propos, je répèterai les conseils déjà donnés: ajoutez la quantité de ferment requise par le premier lait reçu dans les proportions ne dépassant pas 5 livres au mille livres de lait; élevez la température aux environs de 98° et laissez-la s'abaisser graduellement pour qu'avec le dernier lait reçu la température ne soit pas au-dessus de celle désirée pour l'emprésurage. Il faut bien se garder de ne pas surchauffer le ferment quand il n'est plus mêlé qu'à une petite quantité de lait, car il y aurait danger de détruire un fort pourcentage de ses bactéries et de diminuer considérablement son pouvoir de développer l'acide lactique. C'est sans doute ce qui arrive lorsque l'on prétend ne pas avoir obtenu la maturation voulue du lait avec des quantités raisonnables de ferment.

On peut dire que c'est presque toujours le brassin du samedi ou du lundi soir qui donne le plus grand nombre de meules ayant une saveur de fruit. Le samedi soir, on cherche à se débarrasser le plus tôt possible de sa tâche et pour cela on ajoute de fortes quantités de ferment, afin que la marche soit rapide. On est forcé de cuire vite et à une température élevée, il s'ensuit que très souvent le fromage manque d'acide, il est mou et bien des fois il a la saveur de fruit. Le lundi, le lait peut paraître plus avancé qu'il est ou on peut présumer que la marche sera rapide et là encore, on applique beaucoup de chaleur et d'une manière trop énergique, cela arrête l'acidité de se développer et le caillé raffermit trop avant d'être assez acide. Les conséquences dans ces cas, sont toujours les mêmes: fromage qui manque d'acide, la fermentation temporairement arrête et produit de grandes ouvertures dans le fromage et, d'après nos expériences, est la cause, neuf fois sur dix de la saveur sucrée.

SUIVRE LE DÉVELOPPEMENT DE L'ACIDITÉ

En suivant de très près le développement de l'acidité et en appliquant la chaleur nécessaire pour obtenir le raffermissement suivant le besoin, si l'on n'obtient pas toujours la saveur franche, on peut au moins s'attendre à ce que la texture soit bonne.

Une autre chose qui contribue à faire du fromage trop humide et collant, c'est de commencer trop tôt à ne recevoir le lait qu'à tous les deux jours. Déjà on constate que quelques fabriques ont adopté cette pratique. Le lait ne devrait pas se livrer tous les deux jours avant que le temps soit assez froid pour le bien conserver. Ce qui arrive à tous les ans, c'est que les premiers temps frais sont généralement suivis de quelques semaines de temps assez chauds pour empêcher le lait de bien se conserver durant deux jours et en raison de sa plus grande richesse, le lait avancé d'automne est encore bien plus difficile à contrôler que celui de l'été. A ce temps-ci de l'année, le lait est assez bon pour que tout fabricant ne fasse que du fromage bon No 1, mais malheureusement, tous les ans, nous avons un bon percentage de fromage No 2, parce que l'on ne traite pas ce bon lait convenablement ou que l'on commence trop tôt à le recevoir tous les deux jours.

FROMAGE TROP VERT

Il est bon, je crois, de rappeler que le chef classificateur a déjà donné avis que ses officiers avaient reçu instruction de suspendre la classification de tout lot de fromage qui serait considéré trop vert. A cet effet, il sera bon de voir à ce que la température de la chambre de maturation soit tenue assez élevée par tous les moyens possibles. En été, on conseille d'ouvrir portes et fenêtres durant les moments que la température extérieure est basse, afin de faire baisser la température de la chambre. On peut maintenir une température plus convenable l'automne, en ouvrant la chambre sur le haut du jour, pour faire monter la température et la tenir fermée ensuite, non pas la laisser ouverte tout le temps comme cela se fait trop souvent.

Nous constatons déjà de la négligence à donner toute l'apparence possible au fini des meules. C'est évident que la chose demande plus de soins quand il fait froid que lorsqu'il fait chaud. Tout étant plus froid, moules, cotons, etc., etc., les morceaux de caillé ne se soudent pas bien. La matière grasse qui s'échappe du caillié en le pressant, refroidit et une certaine quantité reste à l'extérieur des meules, ce qui empêche les cotons de bien se fixer au caillé surtout les ronds en coton (*Chesse cap*). Partout où les cotons ne sont pas bien collés, le caillé, en se desséchant, se brise avant que la croûte ait pu se former. Pour éviter ce défaut, il faut se servir d'eau plus chaude pour faire la toilette et en user libéralement.

Geo. Cayer,
Classificateur-surveillant.

Propriétés du miel

EFFICATITÉ DU MIEL

"Pour entretenir la santé, il faut deux choses: se nourrir quand on est bien portant, et se guérir, quand on est malade. Or, dans le miel, nous trouvons ces deux choses: **la nourriture et le remède**..."

Le règne végétal occupe, en effet, une grande place à la cuisine et à la pharmacie. La cuisine pourrait même ne se composer que de végétaux. Avant le déluge on ne mangeait pas de viande et l'on vivait neuf cents ans passés. Dans certains ordres religieux, on ne mange jamais d'autre viande que le poisson. Et de nos jours, une école s'est formée pour restreindre l'usage des aliments tirés du règne animal et pour augmenter l'usage des aliments tirés du règne végétal.

La pharmacie pourrait aussi ne se composer que de végétaux. Un adage ancien dit: **Medicina paucarum herbarum scientia** (La médecine est la science d'un petit nombre de plantes.) La nourriture végétale est donc souverainement hygiénique et la médication par les plantes très efficace.

Or, le miel est en quelque sorte **un résumé du règne végétal** puisque les abeilles vont le butiner sur une quantité incalculable de fleurs de toutes sortes. Et c'est au moment où la plante se préparant à se reproduire, est dans la plénitude de sa sève et de sa force, que l'abeille va, en y portant la fécondité, y puiser son fécond nectar. Le miel est donc **un extrait concentré du régne végétal** qui emprunte aux plantes leurs propriétés: **C'est une tisane aux mille fleurs.**

DÉCHÉANCE DU MIEL

Depuis quelque temps, le miel a cependant perdu le rang qu'il occupait autrefois. La principale raison de sa déchéance, c'est la découverte du sucre.

Le sucre, par sa blancheur, sa facilité de division et de maniement, grâce aussi à l'attrait qui s'attache à tout ce qui est cher et nouveau, a rapidement conquis la clientèle riche; puis, l'esprit d'imitation aidant, il n'a pas tardé à gagner la masse du peuple.

Et devant cette marche envahissante du sucre, l'apiculteur s'est découragé. Ne pouvant plus vendre son produit comme par le passé, il ne l'a plus soigné et, au lieu du nectar chanté par Virgile, on n'a plus trouvé qu'un mélange de cire, de pollen, de larves et de miel, qui n'avait rien des qualités de notre cher produit. Pour lutter contre le sucre, il fallait faire le miel et meilleur et plus beau; on l'a fait plus mauvais; la victoire du sucre a été complète.

RETOUR A L'USAGE DU MIEL

L'apiculture moderne a relevé le drapeau et aujourd'hui elle peut offrir un miel d'une grande finesse de goût, bien épuré et qui, grâce au mello-extracteur, n'a pas touché la main.

Aussi chez nos voisins on revient à l'usage du miel. Les pâtisseries renommées, le chocolat au miel d'abeille, les liqueurs au miel doivent leur succès au miel qui entre dans leur fabrication.

Le traitement de la chlorose et de l'anémie par le miel est populaire dans le Danemark et le Hanovre. Les jeunes filles pâles des villes sont envoyées à la campagne pour **prendre de l'exercice et manger du miel.** Les bons résultats de ce traitement ont même suggéré à Lekmann la théorie que c'est l'insuffisance du sucre hépatique qui cause la chlorose.

Les médecins allemands recommandent fréquemment **le lait et le miel.** Les nôtres ne donnent que la moitié de la recette; ils s'en tiennent au lait.

LE MIEL EST LE MEILLEUR ALIMENT

D'après des études récentes, trente gr. de miel ont la même valeur nutritive que: 21 gr. de haricots; 31.33 gr. de jaune d'œuf; 35 gr. de pain; 42 gr. de porc maigre; 48.20 gr. de bœuf maigre; 82.43 gr. de raie; 64.43 gr. de maquereau; 89.12 gr. de pommes de terre; 122.50 gr. de raisins; 123.50 gr. de lait.

D'après les mêmes études une modeste tartine au miel donne 169 calories, soit 78 calories pour 30 gr. de pain, et 91 calories pour 30 gr. de miel. Or un homme faisant un travail modéré n'a besoin que de 2,500 calories par jour.

La calorie est une unité de chaleur, c'est la quantité de chaleur nécessaire pour élever la température d'un kilogramme d'eau de un degré centigrade.

LE MIEL EST LE MEILLEUR REMEDE

Le **miel naturel**, sucre et quintessence des fleurs, pris au moment où la plante est dans toute sa vigueur et la fleur dans toute sa beauté, le miel est le **plus universel des remèdes.**

Eminemment digestif par lui-même, le miel aide encore à la digestion des autres aliments. Des principes aromatiques, ses acides stimulent les grandes salivaires et par ailleurs le miel n'utilise pas les sucs gastriques. Cette surabondance de salive, de sucs gastriques, profite à la digestion des autres aliments et entraîne les déchets accumulés dans l'estomac; c'est pourquoi le miel est digestif et quelque peu laxatif. Le miel convient donc tout spécialement dans le cas de **gastralgie**, de digestion pénible, de **constipation.**

Le miel est aussi rafraîchissant: il est recommandé dans le cas d'inflammations de l'estomac et des intestins, dans les maladies de reins et de la vessie.

Dans les **insomnies:** il calme les nerfs et facilite le sommeil.

Beaucoup de diabétiques se sont bien trouvés de son emploi.

Enfin le miel contient du fer et surtout de l'acide formique, cet acide formique tant recommandé de nos jours par les sommités médicales pour augmenter l'activité et la force du système musculaire, comme pour en retarder la fatigue.

Cet acide formique par ailleurs rend le miel **antiseptique:** voilà pourquoi le miel combat les mauvaises **fermentations des intestins. Antiseptique, rafraichissant et calmant**, le miel forme un excellent **onguent** pour guérir les blessures, contusions, ulcères, boutons, inflammation. Pour le même motif, le miel est d'une grande efficacité pour l'**enrouement**, la **toux**, le **rhume**, la **grippe, l'influenza**, la **bronchite, l'angine**, le **catarrhe**, l'**asthme**, les **aphtes** des enfants.

On peut donc dire que le miel est vraiment un suc bienfaisant, une **panacée universelle** déposée par le Créateur dans le calice des fleurs et recueillie précieusement par les abeilles.

MAIS LE MIEL EST UNE PURGE

Sans doute, le miel est un purgatif. Est-ce un défaut? Car le corps a besoin de se débarrasser de ses humeurs.

D'ailleurs, il y a purgatif et purgatif, comme il y a fagot et fagot. Nos drogues habituelles, généralement si repoussantes, irritent et fatiguent l'organisme. Avec le miel, on fait de la dépuration comme des poètes font de la prose... sans le savoir.

Liqueur de vanille.—Faire macérer pendant huit jours un gramme de vanille (couper menu) dans un litre d'eau de vie, ajouter 250 grammes de miel, filtrer.

Etant donné notre climat, c'est la province de Québec qui produit le miel le plus doux et le plus succulent au monde. Lorsque vous achetez du miel, assurez-vous que ce soit du bon miel de chez nous.

Vivez de façon à pouvoir affronter n'importe qui.