



Si la guerre est la dernière raison des peuples, l'agriculture doit en être la première.
Emparons nous du sol, si nous voulons conserver notre nationalité

Rédacteur : FIRMIN H. PROULX — Gérant : HECTOR A. PROULX.

SOMMAIRE

Revue de la semaine :—Notre industrie fromagère.—Le comté de Kamouraska : (Suite).—Députés : MM. Chapais et Leclerc.
Causerie agricole :—L'ensilage.—Valeur alimentaire des maïs : (Suite).
Sujets divers :—Fécule de pommes de terre : (Suite et fin) Epuration de la fécule.—Egouttage.—Traitement des ringères.—Séchage de la fécule.—Blutage.—Nos chevaux.—Comment les améliorer.
Choses et autres :—Le temps des moissons dans toutes les parties du Globe.
Recette :—Remède contre le croup.

REVUE DE LA SEMAINE

Notre industrie fromagère.—L'industrie du fromage prospère indubitablement dans notre province du moins au point de vue de sa fabrication.

On constate cependant que le fromage fabriqué dans certaines parties de la province de Québec n'obtient pas les prix payés pour l'article de première classe et jusqu'à présent on pouvait en ignorer la raison, mais le dernier rapport de M. Côté, inspecteur des beurreries et fromageries du gouvernement, est de nature à nous le faire connaître.

Voici comment on peut résumer l'opinion de M. Côté sur les raisons de cet état de choses :

Les propriétaires de fromageries sont négligents ; les ouvriers des fabriques sont négligents. Les gens ne veulent pas profiter des conseils que leur donnent des hommes d'expérience et d'étude. Les ustensiles dont on se

sert ne sont pas tenus assez proprement et cela gâte la couleur du lait. Le fromage n'est pas mis dans les boîtes avec précaution ; les deux surfaces ne sont pas parfaitement glacées, des bouts de toile dépassent, les meules ne sont pas régulières.

Souvent l'intérieur des fromageries n'est pas propre, et la même remarque peut quelquefois s'appliquer aux ouvriers.

Voilà pour ce qui concerne les établissements où se fabrique le fromage.

Les observations de M. Côté à l'adresse des fournisseurs de lait ne sont pas moins sévères. Les canistres dans lesquelles on porte le lait à la fabrique sent généralement sales et mal tenues, selon les propres mots du rapport.

On laisse la saleté s'accumuler dans le couvercle et les soudures. Souvent pour fermer la canistre plus hermétiquement, on entoure le couvercle d'un linge qui n'est pas lavé du printemps à l'automne. D'autres n'égouttent pas les canistres au retour de la fabrique. On les laisse toute la journée sur le bord du chemin, et le restant du lait du matin devient aussi sûr que du vinaigre ; à la fin du jour on rince les canistres à l'eau froide au lieu de les rincer à l'eau chaude et on y verse du lait du soir. On ne s'occupe pas du tout de la température du lait. En un mot, tout cela provient de la paresse, et comme résultat le fromage n'obtient pas de bons prix et les cultivateurs et les fromagers y perdent de l'argent.

Le rapport parle aussi de la malhonnêteté de certains fabricants qui font du fromage avec du lait écramé, et le vendent comme du fromage fait avec du lait pur.