

pas. Il faut de plus beaucoup de science et de soins pour la fabrication des fromages maigres.

Pour M. Barnard, l'expérience lui a démontré que la fabrique la mieux payante, serait celle qu'on fournirait de tous les instruments nécessaires à la fabrication simultanée, mais qui, suivant les prix du marché, fabriquerait du fromage seul, ou du beurre seul, ou du fromage et du beurre. Il est admis que dans les pays chauds les fromages maigres se conservent mieux que les fromages gras. Or, la ligne que vient d'ouvrir le commerce avec les Antilles et l'Amérique du Sud, nous donnera un marché pour nos fromages maigres. En résumé M. Barnard est d'opinion qu'avec des fabriques bien montées et des hommes de science, la fabrication du fromage avec le lait écrémé est très-avantageuse, mais c'est à ces conditions là seules qu'elle l'est.

M. Barré, notre jeune compatriote qui est allé étudier au Danemark la fromagerie et la laiterie, succéda à M. Barnard. M. Barré fit l'histoire des fromages maigres en Amérique. La fabrication simultanée du fromage et du beurre est moins répandue en Amérique qu'en Europe. Il paraît d'après certains calculs que ce qui paie le mieux est d'abord la fabrication du beurre et du fromage, et en dernier la fabrication du fromage seul. M. Barré paraît insister surtout sur le profit que peuvent tirer les cultivateurs du petit lait que leur remettent les fromagers. Un professeur de laiterie enseigne que 100 livres de petit lait engraisent un porc de 5 livres; or 5 livres à un minimum de 7 cts, font 35 cts qu'il faut ajouter au revenu du patron. Le Danemark pratique cette méthode d'engraisser les porcs; ce petit pays en exporte environ 250,000 têtes par année.

M. Tellier insiste sur l'importance qu'il y a pour nous de nous créer une spécialité de fromage. L'Europe a la spécialité des fromages maigres; pourquoi n'aurions-nous pas celle des fromages gras. Notre marché est tout trouvé; c'est le marché anglais qui paraît avoir les fromages en haute estime. M. Duhaime fit quelques remarques, et M. Gareau, après avoir résumé le débat, propose la résolution suivante:

"Que cette assemblée est d'avis: que vu l'état actuel de nos fromageries en général, la fabrication du fromage avec le lait non-écrémé est celle que les circonstances exigent; Que la fabrication du beurre seul peut aussi avantageusement être faite dans notre province."

Il était près de dix heures du soir quand cette résolution fut adoptée; malgré l'heure avancée on voulut entendre encore parler de différentes questions qui n'étaient pas sur le programme de la séance. M. Laforce du *Courrier*, ancien fabricant de fromage annonça à l'assemblée, qu'il doit oublier bientôt un traité de la fabrication du fromage. Cette nouvelle fut accueillie par des applaudissements; on comprend toute l'importance d'un traité en français, qui puisse guider non seulement les jeunes fromagers mais aussi les plus avancés. La fabrication américaine est celle qui nous convient le mieux; ce traité sera tiré en grande partie d'un ouvrage américain qui est considéré comme le *catéchisme* de la fabrication du fromage.

M. Barnard, pria de donner son opinion sur le traitement des animaux, s'éleva, à cause de l'heure avancée de ne pouvoir entrer dans le vif de la question, une des plus vastes qui intéressent la fromage-

rie. Il se contenta de donner une recette toute simple pour épargner aux animaux les souffrances que leur cause une sécheresse extrême: semer à proximité des pièces pacagées, un arpent ou un arpent et demi de lentille ou de millet et hongrois, ou de sorgho, qu'on peut couper et donner aux animaux dans les temps de sécheresse.

Nos lecteurs verront que nous n'avons rien exagéré en disant que le succès a été magnifique. Il fallait voir l'intérêt qu'on portait à ceux qui ont parlé. La salle a toujours été remplie d'une heure à six et de sept heures et demie à dix heures.

Nous pouvons estimer le nombre de fabricants actifs de fromage qui se sont rendus à l'assemblée à 50 ou 60. Les patrons complétaient les 100 ou 120 personnes *directement* intéressées qui se sont rendues à l'appel. On est venu de toutes les parties de la province assister à la convention.

Nous avons remarqué parmi les auditeurs le Révd M. Fortin, de St Basile le Grand, M. D. G. McBean, d'Ontario, M. M. Préfontaine de Durham, Chs Blondeau de St Paschal, P. Q., etc., etc.

Le député de Bagot, M. Antoine Casavant, a présidé l'assemblée.

M. Casavant et l'hon. M. de LaBruère, l'un au Conseil et l'autre dans l'Assemblée Législative, devront, suivant le désir exprimé par la convention, se charger devant les chambres de l'acte d'incorporation, si cet acte doit être un bill privé. — *Courrier de St-Hyacinthe.*

CASERIE AGRICOLE

ETUDE SUR LE FONCTIONNEMENT ET L'ORGANISATION
DES FROMAGERIES ET DES BEURRERIES (Suite).

Beurrerie de Langhorne, N. Y.

La beurrerie de Langhorne N. Y., étant une de celles qui a plus particulièrement captivé l'attention de votre Comité, sa description donnera une idée assez exacte des autres. Bâtie dans le défaut d'une côte, loin de toutes espèces d'influences délétères, cette beurrerie comprend une bâtisse à deux étages de 50 x 44 pieds, on y fabrique le beurre et le fromage. L'étage supérieur est divisé en deux; une partie servant à la réception du lait, et l'autre pour l'emmagasinage et la manipulation du fromage.

L'étage inférieur comprend une grande salle contenant quatre bacs d'une capacité de 2,500 livres de lait qu'on y place pour le faire crêmer, et deux bacs d'une égale grandeur pour la fabrication du fromage. Le bureau du gérant se trouve également sur ce même étage, et c'est là que se tiennent les comptes de lait des différents associés, la quantité fournie chaque matin étant scrupuleusement entrée dans un registre tenu spécialement dans ce but. Tout à côté des bacs est une baratte "baril" mue par la vapeur fournie par un engin de la force de 8 chevaux. Cet engin sert aussi, au moyen d'une pompe aspirante, à tirer l'eau glacée d'un réservoir, et au moyen d'une pompe roulante à pousser cette même eau dans l'espace vide qui entoure chaque bac. Ces bacs communiquent entre eux par un tuyau en caoutchouc, et c'est par ce dernier que l'eau se transmet de bac en bac; le dernier bac est muni d'un long tuyau aussi en caoutchouc qui