

qu'il a fait rembourser \$61 par 17 patrons, aussi M. Parent, s'applique à faire aussi minutieusement que possible l'épreuve du lait à son passage dans les fabriques; preuve, c'est que dernièrement, étant à essayer le lait l'on s'avisait de l'éprouver lui-même en mettant une petite quantité d'eau dans une des canistres rendues à la fromagerie, mais cette supercherie démontra à ses auteurs que M. Parent connaissait son affaire, car à l'instance de ceux qui étaient présents à cette épreuve, il déclara qu'il avait trouvé 30% d'eau additionné à un des laits. Et comme on lui avoua alors avoir voulu mettre ses connaissances à l'épreuve, il donna le No de la canistre dans laquelle il avait pris l'échantillon du lait fautif, lequel correspondait bien au nom du propriétaire de ce lait. Depuis cette époque les gens qui ont vu faire cette expérience croiraient être découverts s'ils mettaient plein un dé d'eau dans leur lait. Les instruments dont se sert M. Parent sont le lactomètre, le crémomètre et le Babcock.

Depuis que les grandes chaleurs sont commencées, beaucoup de fromagers se sont plaints que leur fromage était souvent porté à perdre beaucoup de beurre dans la presse et cela sans en connaître la cause; laquelle est presque toujours la réception de lait mal soigné soit en n'étant pas suffisamment aéré ou refroidi immédiatement après la traite. L'on remarque cet accident souvent dans le fromage du lundi, qui dans beaucoup de fabriques est fait avec du lait de trois traites. Il arrive aussi que cette perte de beurre provient d'avoir laissé trop d'acide se déclarer dans le caillé avant l'écoulement du petit lait, et même après que le caillé est en blocs avant de le couper au moulin. Tenir le caillé trop chaud quand il est tassé sur le bassin est aussi une raison pour occasionner la sortie du beurre. L'on ne devrait jamais tenir une température plus élevée que 100 degrés, 96 à 98 est la bonne. Il faut s'assurer si le robinet (valve) du tuyau à vapeur ferme bien, parce que beaucoup laissent entrer de la vapeur sous le bassin après être fermé: cela est dangereux surtout si l'on cuit à la vapeur sèche, parce que le fer-blanc vient très chaud et communique au caillé, cette chaleur, ce qui est encore une cause de la perte du beurre dans certains cas. Une autre cause de la perte du beurre est la négligence de certains fromagers, qui ne s'appliquent pas assez à durcir leur caillé dans le petit lait, en continuant de le brasser après la cuisson, jusqu'à ce qu'ils soient certains qu'il sera bien ferme au moment où il sera assez acidifié pour enlever le petit lait, et par ce moyen s'exempter beaucoup de brassage après que celui-ci est sorti, car il est impossible de prendre un caillé mou et de le durcir après la sortie du petit lait sans qu'il y ait perte; cependant il faut bien faire ce travail, et sacrifier un peu de la quantité pour avoir une meilleure qualité, mais je répète qu'on aurait dû plus brasser dans le petit lait.

Malgré que l'on nous ait déjà blâmé en Angleterre d'y envoyer notre fromage trop frais, je crois que nous pêchons plus gravement que jamais cette année de ce côté là, car je connais maints endroits, des mieux renommés pour la fabrication, où l'on vend le fromage huit ou dix jours après sa

confection et cela d'une manière régulière, et si l'on fait observer à ces gens là qu'ils vont gâter notre marché par cette manière d'agir, l'on nous répond que les acheteurs, voulant l'acheter comme tel, ils auraient bien tort de refuser de faire de l'argent, quand ils le peuvent; car disent-ils le fromage n'a pas le temps de beaucoup diminuer et il nous faut un local beaucoup moins vaste et étanche pour le conserver. Un acheteur me disait encore qu'il avait acheté du fromage de quatre jours et qu'il avait passé. Si ceux qui sont chargés de vendre le fromage de leur localité sont coupables de le vendre trop jeune assurément ceux qui l'achètent le sont d'avantage parce qu'ils sont bien plus à même de savoir à quoi ils exposent l'avenir de cette industrie.

En résumé j'espère que la propagation des syndicats aura le mérite de corriger ce défaut comme bien d'autres, et par là nous assurer avant longtemps un marché où nos produits laitiers seront accueillis comme les meilleurs du monde entier.

Veillez me croire, Monsieur le Secrétaire, avec beaucoup de respect,

Votre tout dévoué serviteur,

SAUL COTÉ I. S.

CONSERVATION INDÉFINIE DU LAIT A L'ÉTAT NATUREL.

Notre Directeur, M. E. MacCarthy, a fait, il y a quelques années en Europe, une découverte qui peut rendre de grands services aux pays chauds qui sont privés de lait frais, c'est celle de la conservation indéfinie du lait à l'état naturel.—Un journal d'Alger (Possession française d'Afrique) "la Vigie Algérienne", s'exprime d'une façon on ne peut plus élogieuse sur cette découverte, par la plume du Docteur Bertherard, médecin de la Colonisation.—Nous en extrayons ce qui suit :

" Dans une de mes dernières causeries hygiéniques, j'avais appelé l'attention du public sur la nécessité absolue de surveiller attentivement la qualité du lait, sa pureté, surtout de le faire bouillir, pour détruire les germes morbides qu'il pourrait contenir et en même temps pour prévenir son altération si promptement provoquée par la température Algérienne. Mais ce dernier moyen n'a qu'une valeur préservative de peu de durée, et je crois être agréable et utile aux nourrices, aux administrations hospitalières, aux voyageurs de long cours, etc., en leur parlant d'un nouveau procédé de conservation absolue de ce précieux et indispensable aliment.