

compagnies ne sont pas uniformes et nous regrettons vivement que toutes n'adoptent pas le même mode de défranco des billets à prix réduits. Comme on a chaque année des difficultés à se procurer les certificats nécessaires pour obtenir cette réduction de prix, nous recommandons dès à présent de lire avec soin les instructions données dans la circulaire, que nous envoyons à tous nos membres, les priant de s'assurer à l'avance que l'agent de leur station a reçu les instructions voulues de sa compagnie, et de se présenter au guichet un temps raisonnable avant le départ du train. Que ceux qui se proposent de venir à la convention ne retardent pas à demander un secrétaire de la Société les certificats dont ils peuvent avoir besoin aux termes de notre circulaire.

Nous donnons ici un aperçu du programme de la convention et nous prions instamment les personnes, que ces sujets intéressent, de se préparer à poser aux conférenciers les questions qu'elles jugeront utiles afin d'assurer une bonne et profitable discussion du programme, notamment sur les points suivants :

Les petites fabriques ; les faux rapports de fabrication ; la vente, la perçue et la livraison du beurre et du fromage ; la marque d'origine du fromage ; les halles au beurre et au fromage ; la concurrence au étranger ; le prix de revient du lait ; le lait écrémé et le petit lait dans l'engraissement des porcs ; la question du crédit agricole dans ces rapports avec l'industrie laitière et enfin celle de l'amélioration des chemins.

REVUE DE LA PRESSE SPECIALE.

Nous donnons ici la suite et la fin du bienveillant article consacré dans la *Laiterie*, par M. Lezé au 12^{me} rapport de la Société d'Industrie Laitière :

LA SOCIÉTÉ D'INDUSTRIE LAITIÈRE DE QUÉBEC.

(Suite et fin.)

Nous avons signalé l'article relatif à la perte de la matière grasse dans la fabrication du fromage.

M. Livingstone, de l'École de Laiterie de Saint-Hyacinthe, donne des renseignements à retentir.

L'acide, dit-il suivant un dicton assez connu, mange le gras. Ainsi un lait imprégné trop acide donne des fromages relativement maigres et l'excès de matière grasse enlevée s'écoule avec le whey (petit lait).

Les caillés trop acides tendent à être grumeleux, le sucre de lait fermenté plus vite et cause ce départ de la matière grasse. Au contraire, un caillé de lait doux est compacte et homogène. Il est probable aussi que l'acide attaque le caillé et en dissout certaines parties, la texture est détruite ou affaiblie et, par la pression le whey s'écoulant entraîne la matière grasse.

Il y aurait à ce sujet des expériences fort intéressantes à faire et à suivre, mais il est certain qu'elles ne peuvent être utilement instituées que dans une fromagerie ou dans une école de fromagerie.

On voit qu'il y a dans le lait ou ses produits deux aboutissants distincts : 1. Les fromages, dans lesquels la caséine est en grand excès par rapport au sucre de lait, subissant une fermentation qui a, pour résultat dernier, la formation de sels ammoniacaux, les fromages fermentent alcalins ;

2. Le lait au contraire et encore mieux le whey de fromage, le lait de beurre subissent une fermentation franchement acide par suite du changement de la lactose en acide lactique. Il y a donc dans la fabrication du fromage un point de départ très délicat et d'où dépend toute la réussite de la fabrication.

Selon le dosage plus ou moins grand du caillé, l'état primitif du lait, on emprisonnera plus ou moins de lactose dans le caillé, et ce sera l'une ou l'autre de ces fermentations qui prendra le dessus.

S'il y a beaucoup de lactose en comencera par fermenter acide, les moisissures apparaîtront de préférence, il se formera de l'acide lactique qui entrainera dans sa dissolution une partie notable de la matière grasse ; puis l'acide disparaît, la lactose anéantit, les microbes commencent leur œuvre et la fermentation alcaline s'accroît de plus en plus.

On saisit le principe de la préparation des fromages secs : dans le gruyère, par exemple, le fromage doit rester gras, les moisissures ne sont pas admises et ce sont les microbes seuls qui doivent se développer lentement, il faut donc prendre comme matière première du lait bien neutre ou tout au moins aussi peu acide que possible.

Après une conférence de M. Robertson, sur l'alimentation des vaches laitières, nous avons le compte rendu de deux communications de M. Henry sur les machines à vapeur et sur le beurre d'exportation. Dans la seconde M. Henry donne beaucoup de détails sur le beurre et ses transformations, sur le rancissement, ses causes, et le moyen d'empêcher cette funeste décomposition.

M. Henry ne conseille pas de baratter les crèmes trop acides et nous serons facilement de son opinion. Il y a un degré optimum de maturation que la pratique malheureusement indique seule jusqu'à présent. Nous ignorons encore ce qui se passe au juste. Tout ce que nous pouvons dire, c'est que ce degré correspond à une acidité ou mieux à un temps de coagulation par la présure, que l'on fera bien dans les laiteries d'observer et de noter pour le conserver toujours le même, la dégustation étant dans l'espèce absolument vague et insuffisante.

Le compte rendu de cette année contient une bonne revue des appareils et expériences de la grande Exposition de Chicago et enfin un petit historique du ban mot et des toasts du banquet offert à M. J. de L. Taché.

M. Taché a le grand mérite d'avoir contribué à faire l'industrie laitière du Canada et ses compatriotes ont le grand mérite, à leur tour, de lui en être reconnaissants.

Nous n'avons pu, en somme, que donner une idée assez pâle de ce que ce gros volume renferme de choses amusantes et instructives.

Il fait le plus grand honneur à la grande Société de Laiterie et à son excellent rédacteur, notre ami M. Castel, dont l'activité et la haute compétence sont justement appréciées de tous.

R. LEZÉ.

Le fromage dans les expositions.— Nous trouvons dans le *Farmers Advocate*, du 15 octobre, une longue polémique sur la question des prix accordés aux fromages à l'Exposition de Toronto et une assez vive discussion sur la manière de juger le fromage exposé. Nous n'en voulons faire ressortir qu'un point : c'est que les expositions annuelles, plus ou moins encouragées par les gouvernements, devraient être conduites de manière à

donner aux cultivateurs ou aux autres intéressés les *Meilleures leçons de choses* possibles, et nous ne pouvons à cet égard qu'approuver la suggestion faite par M. Robert Mac Adam, de Rome, N. Y., et endorsee déjà par le *Farmers Advocate*, que les directeurs de l'Exposition de Toronto fissent de leur exhibition annuelle de fromage un *moyen d'éducation*, en y donnant des leçons de choses ainsi qu'il suit : Les fromages rimés dans chaque classe seraient coupés, pour montrer aux exposants ce qu'est réellement un fromage de première qualité ; un expert ferait publiquement la comparaison de ce fromage, avec celui de qualité moyenne et inférieure, et ferait ressortir les qualités de l'un et les défauts des autres, en indiquant les moyens de corriger ces derniers.

Conformément à un vœu exprimé au dernier congrès des cultivateurs, notre département d'agriculture a déjà imposé certaines conditions à l'octroi de quelques prix à la dernière Exposition de Sherbrooke, nous serions permis de suggérer qu'un prix spécial pour le fromage Cheddar soit réservé à la prochaine Exposition de Montréal par le gouvernement provincial à la condition que la leçon de choses, dont il est parlé ci-dessus, soit donnée avec toute la publicité désirable. Nous nous permettrons d'ajouter qu'il serait également à désirer que chaque fromage, exposé dans cette classe, fût accompagné d'une déclaration indiquant les différentes conditions de sa fabrication, conformément aux blancs, employés dans nos écoles et stations expérimentales de laiterie, qui seraient fournis aux exposants sur leur demande par le comité de l'exposition.

E. C.

L'amélioration des chemins.— Nous venons de recevoir le premier rapport de l'association des bons chemins d'Ontario. On s'étonnera peut-être de voir la question des chemins, traitée sous notre rubrique, mais nous nous croyons néanmoins justifiable de le faire, étant donné l'intérêt majeur des bons chemins pour le transport du lait aux beurrieres et aux fromageries. C'est d'ailleurs sous la présidence de M. Andrew Pattullo, président de l'association d'Industrie laitière de l'ouest d'Ontario, que s'est fondée la société des bons chemins d'Ontario et dans son discours d'ouverture, M. Pattullo n'a pas craint de dire : " Pour ce qui est de l'industrie laitière, à laquelle je m'intéresse spécialement, j'ai fait une enquête particulièrement sur la question des bons chemins. Nous avons en chiffres ronds environ 2000 fromageries en Canada. Le coût du transport du lait, du petit lait et du fromage, pour chaque fabrique, s'élève à environ \$1000.00 par année, et peut être même plus, soit \$2,000,000.00 (deux millions) par année pour tout le pays. Il est indiscutable qu'avec de bons chemins, tant soit peu semblables à ceux d'Angleterre ce coût serait aisément réduit d'un quart—\$500,000.00. En d'autres termes, les profits du commerce du fromage pourraient être augmentés d'un demi million de dollars chaque année—un joli dividende sur une production de \$1,300,000,000.00. Voilà l'intérêt de la question, au seul point de vue de l'industrie laitière ; mais les pertes résultant du mauvais état des chemins ne se bornent pas là et l'orateur ajoutait : " Nous avons dans Ontario en chiffres ronds 350,000 chevaux de travail. En ne comptant qu'à \$4.00 par tête la perte entraînée par le mauvais état des chemins à certaines saisons de l'année, nous arrivons au

chiffre déjà considérable de \$1,400,000.00 par an, sans compter la perte résultant des accidents aux chevaux, aux attelages, et aux voitures. Nos mauvais chemins nous coûtent certainement beaucoup plus cher que que nous coûteraient de bons chemins bien entretenus."

En prenant comme base les chiffres de M. Pattullo, on peut estimer que la perte annuelle dans la province de Québec ne s'élève pas à moins de \$1,500,000.00 pour nos 260,000 chevaux au-dessus de trois ans et nos 1200 fabriques. Il y a donc un intérêt majeur à ne pas retarder davantage à s'occuper sérieusement de cette question.

Puisque la société d'industrie laitière de l'ouest d'Ontario a pris l'initiative de la création d'une société de bons chemins, pourquoi la société d'industrie laitière de la province de Québec ne suivrait-elle pas son exemple ? Nous croyons pouvoir affirmer que la question sera posée à la prochaine convention de la société à St-Joseph de Beauce, le 4, 5 et 6 décembre prochain et nous invitons tous ceux, qui comprennent l'importance de la question, à se mettre en communication avec le secrétaire de la société à St-Hyacinthe.

Nous engageons aussi ceux qui lient l'anglais à demander au département d'agriculture d'Ontario le premier rapport de la société des bons chemins d'Ontario ; c'est un pamphlet de 64 pages in-8o, comprenant un rapport de M. Pattullo sur la confection des chemins ; une étude de M. A. W. Campbell, ingénieur de la ville de St-Thomas sur l'amélioration des chemins de la campagne ; une conférence sur l'aménagement, la construction et l'amélioration des chemins publics par M. Hyndman, de Sarnia et une sur la confection des chemins par Judge Woods de Chatham ; les statuts de la société et un appendice renfermant des extraits de l'ouvrage d'Isaac Potter, de New-York, sur les Bons Chemins. Avec les renseignements précieux contenus dans certains de ces travaux, nous serions en état de discuter avec fruit la question à la convention de St-Joseph. Nous parlons avec plaisir de cette importante réunion, de la Société des Bons Chemins d'Ontario, où le Ministre de l'Agriculture de la Province se terminait ainsi son discours : " Je suis venu pour vous exprimer la sympathie que j'éprouve pour la bonne œuvre que vous avez entreprise. J'en apprécie l'importance ; j'apprecie la nécessité de l'action et aussi les difficultés qui se élèvent devant vous. En ce qui me concerne personnellement, je suis venu chercher la lumière, la lumière et les renseignements qui peuvent servir à me guider dans les travaux de mon département... Si votre rapport contient des renseignements, qui puissent être mis à profit dans l'intérêt du pays et des classes laborieuses de notre province, je serai heureux de les utiliser de mon mieux... Je crois que M. Beattie a raison de dire que le Gouvernement aide ceux qui s'aident eux-mêmes. Avant tout, il faut que le gouvernement voie qu'il y a quelque chose à encourager."

E. C.

AIDE-TOI ET LE CIEL T'AIDERA.

Nous sommes de l'avis de M. Beattie et Dryden ; aide-toi et le ciel t'aidera, dit la Sagesse des nations : c'est au peuple de nos jours qu'il appartient d'étudier personnellement les questions qui l'intéressent au premier chef et de faire connaître à ses gouvernants, par des résolutions sagement formulées dans les conventions et les congrès annuels, les besoins les plus urgents de l'heure présente. L'opposition pacifique