

du beurre. Il voulait d'abord porter plainte, je lui ai demandé de garder silence jusqu'à plus amples informations.

Sans déclarer la chose au fromager, je lui ai parlé indirectement de l'affaire, lui demandant par exemple, si il restait du beurre dans l'eau ou résidu du fromage? Non, me dit-il, pas même de lait.

Je voudrais savoir de vous, si vous en avez la complaisance, si nécessairement, il reste du beurre dans le résidu du fromage ou si ceci arrive par incurie du fromager?

Étant bien informé de cela, je pourrais répondre à certains patrons qui se disposent d'abandonner la fromagerie.

Nous avons un syndicat de formé pour surveiller les opérations et avant d'agir, j'aurais à connaître parfaitement ce qu'il en est.

X.

RÉPONSE.—Voilà une question que nous n'avons plus traitée depuis assez longtemps. Notre correspondant, qui veut rester anonyme, désire savoir si le petit lait de fromagerie peut contenir du beurre? Or, nous avons mainte fois prouvé qu'en règle générale nos fromageries perdent ainsi plusieurs centaines de lbs de beurre par saison. Pour rendre justice aux fromagers, nous dirons de suite qu'il ne nous paraît pas possible de faire incorporer au fromage tout le beurre que contient le lait de nos bonnes vaches à beurre. Les meilleures autorités sur la matière sont d'accord à dire qu'il est très difficile sinon impossible d'incorporer utilement plus de quatre par cent de beurre au fromage par cent lbs de lait traité. Dans la pratique, il se perd généralement beaucoup trop de beurre dans nos fromageries. Le remède est dans les syndicats qui permettent des inspections régulières, par des spécialistes tout à fait compétents.

Nous ne saurions trop recommander la création de syndicats de fabriques dans toutes les parties de la province. Pour les détails de ce qui a trait aux syndicats, s'adresser directement à M. J. de L. Taché, secrétaire de la Société d'Industrie Laitière, Québec. **ED. A. BARNARD.**

VIN DE FRUITS.—Pourriez-vous me donner une bonne recette pour faire du vin avec des fruits tels que fraises, framboises, cerises, prunes, gadelles, pimbina, mûres sauvages, etc., etc. Un grand nombre de personnes désirent faire du vin avec ces fruits canadiens ce qui leur manque, c'est une bonne méthode réellement pratique: je crois que vous rendriez réellement service à ceux qui ont des fruits à leur disposition et qui voudraient fabriquer chez eux un vin peu coûteux et hygiénique.

J. V., Ste Sophie de Mégantic.

Réponse.—Il y a un grand nombre de recettes à ce sujet; malheureusement elles diffèrent beaucoup les unes des autres, quand elles ne sont pas en contradiction. Notre correspondant entame une question très intéressante sur laquelle nous reviendrons prochainement.

En attendant, je donne ici une recette aussi générale que possible et qui permet, en y apportant quelques modifications de détails, de faire une excellente boisson fermentée avec tous les fruits juteux tels que groseilles, gadelles, cerises, framboises, fraises, mûres sauvages, bleuets, etc., sans oublier les raisins de notre province, sauvages ou cultivés:

1. Cueillir les fruits au bon moment, c'est-à-dire assez mûrs pour qu'ils aient toute leur saveur, mais pas trop mûrs, puis les nettoyer avec soin en les débarrassant à la main des queues, tiges, feuilles, fruits gâtés, etc.

2. Écraser les fruits dans un vase bien propre, à la main ou avec un pilon de bois.

3. Placer les fruits écrasés avec le jus dans une cuve bien propre; cette cuve peut être un tonneau placé debout et dont on a enlevé le fond supérieur; au bas de ce tonneau on a eu soin de mettre un robinet et de placer à l'intérieur, sur l'ouverture du robinet un balai de bois ou une petite botte de paille maintenue en position par une pierre ou autrement; ce balai est destiné à arrêter les parties solides des fruits quand on voudra retirer le jus par le robinet.

4. Versez sur les fruits écrasés environ un gallon d'eau

pour 8 à 10 lbs de fruits, et laissez macérer le tout pendant 30 à 40 heures, en mélangeant de temps en temps avec un bâton bien propre.

5. Retirer le jus par le robinet et le verser dans un tonneau de fermentation; pour ne rien perdre, presser la pulpe des fruits avec une presse, si on en a, et versez cette seconde portion de jus dans le tonneau de fermentation; (ce dernier peut être le tonneau de macération pourvu qu'on ait pu séparer la pulpe du jus, par exemple en mettant le jus dans des vases en attendant qu'on ait pressé la pulpe).

6. Voilà donc le liquide (jus et eau) prêt à recevoir le sucre. Ajouter à ce moment du bon sucre raffiné à raison de 3 lbs de sucre par gallon d'eau employée; cette quantité doit être augmentée si le fruit est très acide, et diminuée si le fruit est par lui-même très sucré. Remuer pour bien faire fondre le sucre. (À la rigueur, la cassonnade brune pourrait suffire pour un vin moins déliat.)

7. Ajoutez 1 once de crème de tarte par gallon d'eau employée; cela se fait en faisant fondre la crème de tarte dans un peu d'eau bouillante.

8. La température du liquide étant autant que possible entre 75° et 80° Fabr. (chauffer la chambre où se trouve le tonneau, si c'est nécessaire), la fermentation commence après quelques heures, augmente rapidement et après 4 à 5 jours elle est assez avancée pour que l'on puisse soutirer le vin dans des tonneaux ordinaires placés horizontalement.

9. La fermentation se continue et s'achève dans ces tonneaux qu'on a soin de tenir toujours pleins, et sur la bonde desquels on pose simplement le bouchon sans l'enfoncer.

10. Lorsque le vin a cessé de travailler (ne dégage plus de bulles de gaz) on ferme la bonde et on le laisse reposer plusieurs mois, après lesquels on peut le mettre en bouteilles.

H. NAQANT.

ENGRAIS POUR LA CULTURE DU TABAC.—Dans quelle proportion mélangez-vous le guano, le plâtre et la cendre en vue de la culture du tabac?
F. H. B., Ste-Scholastique.

Réponse.—Ne connaissant pas la composition du guano en question (leur composition étant très variable) je ne puis donner que des chiffres très approximatifs.

Je crois que le mélange suivant par arpent serait avantageux:

Guano 200 à 300 lbs.

Plâtre 300 lbs.

Cendres 10 à 12 minots.

Avant d'employer ce mélange, il ne faut pas négliger d'engraisser fortement la terre avec du bon fumier d'étable, car les engrais chimiques employés seuls dans la culture du tabac peuvent ne pas suffire, surtout en cas de sécheresse. H. N.

GRAINE DE TRÈFLE BLANC.—Comment faire la graine de trèfle blanc? Y a-t-il une seconde récolte comme pour le trèfle rouge? Comment séparer la graine de trèfle blanc du mil? Elle vient assez nette pour le cultivateur avec le van ordinaire, mais pour le marché?

O. G., Beauharnois.

Réponse.—Le trèfle blanc fleurit jusqu'en octobre et peut donner une seconde récolte. La séparation de la graine de trèfle blanc d'avec la graine de mil est très difficile, on pourrait y arriver cependant par des traitements successifs dans des cribles (*tarares*) puis dans des appareils appelés *trieurs mécaniques* au moyen desquels on obtient la séparation complète des graines rondes des graines longues; parmi ces derniers on a le cribleur *Boby* employé en Angleterre, le trieur alvéolaire (français) de Vaohon, etc. Il doit aussi en exister aux États-Unis. Mais le meilleur moyen et le plus simple de se faire de la bonne graine de trèfle blanc est naturellement de ne semer que du trèfle blanc, de retarder la pousse