

Le beurre de fabrique commande toujours un plus haut prix :

Parceque les Fabriques permottent de faire monter la crème rapidement ;

Parcequ'elles permettent d'enlever la crème avant que l'exposition à l'air ait influé sur la qualité ;

Parcequ'elles permettent de conserver la crème dans un endroit frais jusqu'à ce qu'elle soit barattée ;

Parcequ'on y met la crème dans la baratte à la température voulue ;

Parcequ'on y arrête l'opération de la baratte au temps voulu ;

Parcequ'on y lave parfaitement le beurre ;

Parcequ'on y cesse de travailler le beurre avant que ses globules soient brisés ;

Parcequ'on y agit sur une grande quantité de crème à la fois ; Parce qu'on y emploie le meilleur sel, et juste la quantité nécessaire pour les exigences du marché, n'en employant toujours exactement que la même proportion ;

Parce qu'on y conserve toujours au beurre la couleur uniforme, en le colorant, quand le besoin s'en fait sentir, suivant la saison ;

Parceque le beurre de fabrique est toujours uniformément de la même texture, qualité, couleur et saveur ;

Parcequ'on en expédie chaque semaine tout ce qu'on en a fait, plaçant ainsi le beurre sur le marché avec toutes les qualités qu'il possède en sortant de la baratte ;

Le beurre de laiterie n'atteint jamais un aussi haut prix :

Parceque, dans la laiterie, il faut toujours un plus long temps pour faire monter la crème ;

Parceque la crème y devient infectée en étant exposée à l'air chargé des mauvaises odeurs qui s'échappent de la cuisine, de la cave aux légumes, etc. ;

Parceque une fois la crème enlevée de dessus le lait, on attend plusieurs jours avant de la baratter ;

Parcequ'on y met la crème dans la baratte, à la température qu'elle a dans l'endroit où elle se trouve, que ça soit ou non la température voulue ;

Parcequ'on y brise les globules du beurre, en le travaillant trop ;

Parceque pour remplir une tinette, on est obligé d'y mettre plusieurs brassées ou façons de beurre ;

Parceque les différentes façons ou brassées n'étant pas d'une couleur uniforme, le contenu de la tinette se trouve être de diverses couleurs ;

Parcequ'on y sale le beurre sans discrétion et à peu près, de sorte qu'il n'y a pas deux tinettes dont le contenu soit salé également ;

Parce qu'on y garde le beurre trop longtemps avant de le porter au marché, et que dans l'intervalle il est exposé à perdre beaucoup de sa qualité.

Présure pour faire le fromage.

Nous approchons de l'époque où des flots de lait vont couler dans toutes les fermes. C'est au cultivateur à tirer le meilleur parti possible de la situation. Les uns feront du beurre, les autres du fromage ; il en est même qui feront les deux et ils auront parfaitement raison. Voici quelques excellentes recettes pour faire la présure nécessaire à la fabrication du fromage :

1. Prendre une caillette de veau, la vider, laver le contenu dans l'eau froide, la mêler avec son poids de sel, remettre dans la caillette qu'on a lavée et placer dans un vase de grés en recouvrant avec une forte saumure. Après quelques jours on retire du pot, on saupoudre et on fait sécher. Pour l'usage, on prend gros comme une petite noix de caillette sèche que l'on met infuser pendant 12 ou 15 heures dans de l'eau

tiède (une demi roquille) et cela suffit pour faire cailler trois à quatre gallons de lait.

2. Vider, laver la caillette et la saler de manière qu'il y ait une couche de sel partout ; placer dans une terrine sous saumure pendant trois ou quatre jours puis sécher saler de nouveau et remettre dans la terrine que l'on couvre avec une feuille de papier percée avec une épingle pour le renouvellement de l'air. Dans cet état, elle peut se conserver un an et plus. Pour en faire usage on fait infuser la caillette ainsi préparée dans un gallon d'eau chargée de sel pendant un ou deux jours. Une roquille de cette infusion suffit pour 10 à 12 gallons de lait.

Conservation du beurre.—Voici une bonne recette pour saler le beurre : prendre une demi-livre de sel, un quart de livre de sucre en poudre sèche et autant de salpêtre, mêler les trois articles, on a ainsi une livre de sel qui suffit pour saler 16 livres de beurre. Cette composition communique au beurre après quinze jours, un goût particulier très-agréable. OCT. CUISSET.

Réunion des Fromagers de la Province de Québec

à St Hyacinthe, le 2 mars, 1880.—Présents: M. Ashby, président ; MM. Désautels, Louis Fréchette, M. Sylvestre, Jos. Choquet, Wm. Gendron, M. Chapdelaine, fils, Jos. Champagne, M. Niolet, Du rocher, Bilodeau, Phenix, Lussier, Duhaime, Valcourt, Bilodeau et Barnard.

En l'absence du Secrétaire, Mr Gareau, Mr Barnard est prié d'agir comme secrétaire *pro temp.*

Mr le président lit un projet d'acte d'incorporation.

Mr Désautels propose, secondé par Mr Sylvestre, qu'un comité composé du président, de M.M. Gareau, Durocher, Fréchette, du moteur et du secondeur, soit chargé de s'aboucher avec l'honorable premier ministre, afin de faire incorporer "l'Association des fabricants de beurre et de fromage de la Province de Québec," lors de la prochaine session, et que ce comité soit autorisé à faire toutes les démarches nécessaires pour obtenir cette incorporation aux conditions les plus favorables ; le dit comité ayant le pouvoir de s'adjoindre les membres qu'il croira utiles. Adopté.

Tous les fromagers de cette Province sont invités à faire leur possible pour assurer le concours des membres du parlement de leurs comtés respectifs, afin d'obtenir pour cette association les avantages qui sont offerts par le gouvernement d'Ontario aux sociétés similaires de notre province-sœur.

Mr Barnard est ensuite prié de prendre la parole. Il résume les sujets discutés par les personnes présentes comme suit : *Présure.*—Il semble admis que trop souvent la présure est préparée trop d'avance et sans les soins de propreté voulus. En conséquence, elle prend une odeur de corruption qui doit nécessairement se communiquer au fromage. La pratique de faire tremper la présure dans le petit-lait est également préjudiciable : c'est une économie de présure qui entraîne une perte considérable dans la qualité et dans la quantité du fromage.

Constructions.—Il est généralement admis que les constructions dont se servent presque tous les fromagers de cette province laissent beaucoup à désirer. Ce sont de véritables granges, qui ressentent tous les changements de température et empêchent le fromage de se faire dans les conditions les plus favorables. Les fromageries devraient être construites en deux bâtisses bien distinctes dont une pour la fabrication et l'autre pour la conservation. Ces deux bâtisses seraient réunies par un petit chemin couvert. De cette manière, l'air circulerait tout autour et empêcherait la chaleur, les odeurs, &c. de se communiquer d'une chambre à l'autre. De plus, on devrait se servir de papier feutre entre les lambris, crépir et blanchir l'intérieur avec précaution, tant pour assurer une température plus égale que pour maintenir la plus stricte propreté. On doit préférer, pour la conservation des fromages, une bâtisse à un seul étage. S'il devient nécessaire d'utiliser le second étage, il faut à cet étage un bon plafond et une circulation complète d'air dans le grenier, afin de diminuer le plus possible la chaleur du toit.

Bolles.—On insiste de nouveau sur l'importance de n'employer que des boîtes choisies et faites avec tout le soin possible, de grandeur et d'apparence uniformes, de manière à rendre la marchandise attrayante à l'œil de l'acheteur avant même qu'il ait à