

leur influence funeste et contribueront à nous tenir dans un état d'infériorité vis-à-vis de nos concurrents étrangers.

Il est inutile pour moi d'insister sur la prompte nécessité de ces réformes : il est admis que l'industrie laitière pour être payante doit être faite l'hiver comme l'été; or, les marchands exportateurs ne veulent pas de fromage fait durant les saisons d'automne et d'hiver et ils nous disent que nos beurres d'hiver ne valent rien pour l'exportation, et nous voyons les beurres de novembre et décembre se vendre moins cher que les beurres de septembre et d'octobre.

Qu'allons-nous faire alors? abandonner—nous ne le pouvons pas—il faut donc prendre les moyens de faire de bon beurre hiver comme été et l'exporter hiver comme été. La possibilité d'y parvenir est maintenant admise, à nous de prendre les moyens d'y arriver.

Avant de finir, je dois vous parler des taches blanches dans le beurre: ces taches proviennent soit du mélange imparfait du sel, de la crème desséchée ou d'un mauvais barattage.

(Signé) J. D. LECLAIR.

DISCUSSION DU RAPPORT

M. le président demande si quelqu'un aimerait à poser des questions à M. Leclair.

Question par le représentant du PRIX COURANT.—Avez-vous quelques suggestions à donner sur la manière d'améliorer notre fabrication de beurre d'hiver? Les exportateurs de beurre de Montréal prétendent qu'il est impossible de faire du beurre de choix en hiver.

Réponse.—Je crois qu'un bon moyen d'améliorer la fabrication du beurre d'hiver est l'emploi des ferments; pour avoir un beurre d'hiver à bon arôme, il faut avoir le soin de mêler le lait d'une vache fraîche vèlée avec le lait de 5 à 8 autres vaches; la proportion ne devrait pas être moindre.

Le beurre amer provient du fait que ce beurre est fait avec du lait trop vieux.

Question par M. J. A. Vaillancourt, représentant l'association du beurre et du fromage de Montréal.—A quoi attribuez-vous ce goût d'étable que l'on trouve à presque tous les beurres d'hiver?

Réponse.—Ce goût provient surtout du peu de soin que l'on prend des vaches dans l'étable, du mauvais état des étables et du défaut de ventilation de ces étables. La plupart des étables ne sont pas ventilées ou le sont d'une manière imparfaite; les ventilateurs ne devraient pas avoir moins de 15 à 18 pouces de diamètre au lieu de six pouces qu'ils ont actuellement.

Question par un fabricant de beurre.—Lorsque la quantité de lait n'est pas assez considérable pour être envoyée à la beurrerie et que l'on désire faire le beurre à la maison, y a-t-il à procéder de la même manière pour la fabrication du beurre?

Réponse.—La manière de faire du bon beurre à la maison ne diffère pas de celle à employer dans les fabriques, il faut cependant ne pas faire fermenter la crème avant qu'elle soit tout ensemble c'est-à-dire que la crème du jour et celle du jour précédent doivent être parfaitement mêlées avant la fermentation; la crème ne doit pas avoir plus de 36 heures, le temps entre le dernier écrémage et le barattage doit être de 12 à 24 heures, pour le reste la méthode est la même à la fabrique et à la ferme.

M. J. A. Vaillancourt félicite M. Leclair de son rapport et dit que si tous les fabricants mettent en pratique les conseils contenus dans ce rapport il sera impossible de faire de mauvais beurre, tous les fabricants devront étudier ce rapport. Il dit à propos de la fabrication du beurre d'hiver que le marché de Montréal réclame du beurre de choix aussi bien pour l'hiver que pour l'été et que le beurre réellement supérieur est très apprécié et obtient un prix très rémunérateur.

A propos du beurre d'exportation il existe dit-il, des plaintes du fait que le beurre est trop coloré et trop salé: ce que l'on veut en Angleterre c'est un beurre très pale et doux.

M. J. de L. Taché, dans une étude sur la fabrication du beurre, donne d'excellents conseils aux fabricants. Les marbrures et les taches que l'on remarque dans le beurre dépendent surtout d'un mauvais barattage de la crème desséchée et du mélange imparfait du sel avec le beurre. Il faut que le beurre soit fait à une température de 55 degrés; l'eau du lavage devra avoir une température de 52 degrés; les constructions qui servent à la fabrication du beurre devraient être moins légères et établies de manière à éviter les brusques changements de température.

M. Barnard se lève et propose l'adoption du rapport de M. J. D. Leclair qui est adopté à l'unanimité.

M. Barnard propose appuyé par M. J. N. Charest que: "Vu le rapport fait par M. le Directeur de l'école de l'industrie laitière sur les défauts remarqués dans les cent fabriques de beurre qu'il a visitées, et vu que ce rapport rencontre l'approbation du représentant du commerce de Montréal, la société recommande au gouvernement de Québec de faire faire une inspection soignée de toutes les fabriques de la province par un ou des inspecteurs compétents." Adopté.

LES VINS DES HOSPICES DE BEAUNE

La vente des vins des hospices de Beaune s'est effectuée dimanche dernier. Cette vente qui est, chaque année, un événement pour les Bourguignons, avait attiré comme toujours, de nombreux négociants et curieux dans la vieille cité.

Les produits de la récolte de l'année étaient exposés dans une des salles de la Chambre de commerce; tous les crus de la Bourgogne étaient représentés. Le jury, choisi par le comité d'agriculture de l'arrondissement de Beaune et le comité de viticulture de la Côte-d'Or, a dégusté alors les différents échantillons.

Les jurés ont ensuite résumé ainsi leur appréciation: "Après des débuts fort brillants comme température et comme végétation, tout faisait prévoir une grande année, lorsque les pluies des mois d'août et septembre sont venues retarder les vendanges.

Celles-ci se sont faites dans des conditions satisfaisantes, et les viticulteurs, qui n'ont pas vu se réaliser toutes leurs espérances doivent néanmoins se féliciter des résultats que leur donne l'année 1896. L'absence complète de toutes les maladies cryptogamiques, qui affectent si souvent la vigne, n'a pas été sans influence sur la qualité des vins nouveaux; le jury a été unanime à reconnaître qu'ils ne sont pas dépourvus de mérite.

Les grands vins ont de la finesse une franchise irréprochable et une couleur suffisante, qui est appelée à se développer au premier soutirage. La quantité est généralement exceptionnelle et a dépassé toutes les prévisions."

A deux heures de l'après-midi, le public a été admis à visiter l'exposition et à déguster à son tour, puis la vente a commencé, sous une tente dressée dans une des cours de l'hospice. M. Bouchard, maire de Beaune a lu les noms des vigneron dont les cuvées devaient être mises en vente.

La vente a tout d'abord été difficile les enchères n'étant pas assez importantes, plusieurs lots ont été retirés.

Mais bientôt les amateurs se sont ravisés et les offres se sont mises à pleuvoir de tous côtés.

Les vins rouges ont atteint 310 francs (\$52.00) la pièce pour les Saigny, 380 francs (\$76.00) pour les Volnay, 250 à 400 francs (\$50.00 à \$80.00) pour les Beaune. Les vins blancs de Meursault se sont vendus de 370 à 405 francs (\$74.00 à \$81.00) la pièce.

C'est sur ces prix que vont se baser les viticulteurs de la Côte-d'Or pour la vente de leur récolte de cette année.

RECUPERATION DU CALORIQUE

On ne saurait croire combien une observation intelligemment faite peut conduire dans le domaine scientifique à d'heureux résultats. Il faut le dire et le redire sans cesse pour encourager les observateurs. On n'invente plus guère à l'heure actuelle, au sens propre du terme, car le champ de la découverte a été largement défriché, mais la voie reste libre pour l'association d'idées, pour la déduction et pour le perfectionnement, lequel vaut si souvent tout autant que l'invention proprement dite.

En voici un amusant exemple:

Un ingénieur américain, M. Robinson, possesseur de ce nom prédestiné à l'ingéniosité, remarqua un