

Caractère du fromage raffiné de l'Isle-d'Orléans.—Comme on l'a vu plus haut, le fromage raffiné ne doit jamais présenter de mucédinées (moisissures). Il est d'une couleur blanc crème extérieurement, d'une teinte crème plus accentuée à l'intérieur; la pâte homogène est douce, onctueuse. Lorsque sa fermentation est faite comme elle doit l'être, elle ne coule pas au moment où elle est au bon point pour être mangée. Elle est fondante à la bouche et dégage une très forte odeur ammoniacale franchement désagréable à l'odorat. Tel que déjà dit, ces fromages ont cinq poncees de diamètre et un ponce d'épaisseur. (Voir figure 1, planche IV.)

On ne les fabrique que depuis le 15 septembre jusqu'au 15 mars environ.

Analyse.—J'ai pensé qu'il serait intéressant d'avoir l'analyse chimique exacte de notre fromage raffiné, et je dois celle que j'en donne ici à l'extrême obligeance de M. A. L. Tourchot, chimiste, chef du laboratoire officiel de la province de Québec, l'école de Laiterie, Saint-Hyacinthe, qui a bien voulu la faire, à ma demande, ce pour quoi je lui offre, ici, mes sincères remerciements.

Eau.	53.82%
Solide total.	46.18%
Composition du solide total.	
Gras.	25.35%
Non gras.	20.83%
Composition du solide non gras.	
Caséine ou albumine et sels solubles dans l'eau chaude.	5.02%
Caséine et sels insolubles dans l'eau chaude.	15.81%
Ammoniaque libre et sels ammoniacaux exprimés comme ammoniaque.	0.701%
Azote total.	2.77%
Chlorure de sodium (sel de cuisine) sur le non gras soluble dans l'eau chaude.	1.71%

PROFIT RETIRE DE CETTE FABRICATION.

Il reste maintenant à se rendre compte de ce que rapporte l'industrie du fromage raffiné aux cultivateurs de la paroisse de Saint-Pierre qui s'y livrent. Pour ce faire, je vais établir la valeur du lait sur l'Isle-d'Orléans pendant la saison de fabrication, le coût du matériel et des accessoires nécessaires pour la fabrication, de la main-d'œuvre qu'elle requiert, puis le prix auquel se vendent ces fromages, le tout d'après des chiffres fournis par les fabricants eux-mêmes.

Comme les cultivateurs de Saint-Pierre n'ont pas la commodité voulue pour vendre leur lait aux consommateurs de la ville, étant donnée leur position d'insulaires, soumis à la nécessité de beaucoup de voiturage et de transport en bateau, ce lait n'a pour eux qu'une valeur de douze centins le gallon sur l'île, alors qu'il vaudrait vingt-cinq centins en gros, à la ville.

Quant au matériel requis pour la fabrication il consiste en faisselles qui coûtent 10 centins chacune, soit \$1.20 la douzaine, tôles pour mettre égoutter les faisselles, 75 centins chacune, râtelier, 60 centins chacun, casseroles à râtelier, \$2.00, paillasson, 20 centins, morceaux de toile, 3 centins chacun, nappes en toiles, \$1.00.

On dépense $\frac{1}{4}$ de centin pour le sel employé pour une douzaine de fromages, 1 centin pour le papier parcheminé ou le coton pour envelopper chaque douzaine et la main-d'œuvre pour la fabrication d'une douzaine de ces fromages est évaluée à 8 centins.

Le fromage se vend, en gros, à Québec, une piastre la douzaine. Avec les chiffres qui viennent d'être établis, il est facile de calculer ce que coûte le fromage raffiné au fabricant et quel profit il lui rapporte.

Pour en faire une douzaine il faut 4 gallons de lait qui, à 12 centins l'un représentent une valeur de 48 centins. La douzaine coûte, en plus, au fabricant pour le sel,