

et qu'en faisant fondre du gras animal, à une certaine température, il obtiendrait une huile presque identique à la substance grasse contenue dans le beurre. Il poursuivit donc ses expériences avec persévérance, et ses travaux furent bientôt couronnés de succès par la production d'une substance qui, agitée avec du lait dans une baratte, donna un produit qui fut accepté, par les autorités françaises, comme un substitut pour le beurre. De ce jour la fabrication du beurre artificiel était un fait accompli et les fabriques de ce nouveau produit important se multiplièrent rapidement en France et en Allemagne.

Ce ne fut qu'en 1874 que ce nouveau produit se fabriqua en Amérique aux Etats-Unis. Votre Comité, grâce à son caractère de députation officielle de ce Conseil, a pu visiter une des plus importantes fabriques de beurre artificiel des Etats-Unis, située sur la 14^{ème} rue de la ville de New-York, et il pense qu'une courte description des procédés de sa fabrication ne manquera pas d'intérêt.

Le gras animal, en arrivant à la fabrique, doit être sain et exempt de toute trace de sang; il est coupé en morceaux et jeté dans des cuves contenant de l'eau tiède où il séjourne pendant une heure; il subit aussi plusieurs lavages à l'eau froide. Il est ensuite haché très menu, puis fondu dans un bain-marie à une température de 116° Farht., en ayant soin de l'agiter souvent pour maintenir l'égalité de la température. On laisse reposer ce liquide chaud, et lorsque les pellicules sont déposées au fond, on décante cette liqueur, et on extrait une huile jaunâtre qu'on reçoit dans des grands vaisseaux en bois remplis jusqu'à un demi-pouce du bord, et ceux-ci sont mis de côté pour permettre la cristallisation et la granulation de l'huile. L'opération de la fonte du gras animal dure de 2 à 3 heures, la granulation de l'huile se fait dans l'espace de 12 à 24 heures dans un appartement dont la température doit être de 70 Farht. Lorsque cette substance a acquis la consistance nécessaire elle est mise sous presse et il en sort une huile blanche, insipide et inodore qu'on laisse refroidir tranquillement à une température de 70 Farht., elle est alors propice à la fabrication du beurre.

On prend donc 100 parties de cette huile avec 15 à 20 parties de lait non écrémé qu'on met dans une baratte mue par la vapeur, on lui donne la couleur avec 2½ à 3 onces d'anatto auquel on ajoute ½ ou ¾ d'once de bicarbonate de soude et on agite violemment le tout jusqu'à ce que l'huile, le lait et la matière colorante soient parfaitement mélangés de manière à en faire une masse homogène. Ce liquide, au moyen d'un robinet, est versé sur de la glace pilée, en ayant soin de maintenir une agitation constante, jusqu'à ce que la boîte contenant cette glace soit remplie de cette huile solidifiée. Cette masse demeure à peu près deux heures en contact avec la glace, puis elle est retirée et travaillée comme le beurre naturel, on sale en mettant ½ à ¾ d'once de sel à la livre et finalement on met en tinette et ce beurre artificiel est alors prêt à être livré au commerce.

La fabrique que nous avons visité couvre un espace de terrain d'à peu près dix arpents en superficie; elle emploie deux cents hommes; possède dix barattes d'une capacité de six cents livres chacune, mues par la vapeur. Ces dix barattes fabriquent donc six cents

livres de beurre par heure, 60,000 par journée de dix heures de travail. Le compte de glace s'élève en moyenne à \$4,000 par mois, et dans les mois de juillet et d'août \$5,000 et même \$6,000. La plus scrupuleuse propreté est observée dans tous les départements de cette importante usine, dont les produits considérables ne suffisent pas pour la demande. Le prix du beurre artificiel varie suivant le prix du beurre de lait, et comme ce dernier subit toutes les fluctuations du marché. Ainsi pendant la visite de votre comité le beurre valait à New-York 22 à 25 centins et le beurre artificiel de 16 à 17 centins en gras. On nous a assuré que le beurre oléomargarite s'était vendu jusqu'à 40 centins en détail sous forme de moules.

Il est évident que, avec le beurre artificiel, les qualités inférieures de beurre de lait devront disparaître, parce que ce premier peut être fabriqué à bien meilleur marché et d'une manière toujours plus uniforme; le goût en est excellent et plus d'un connaisseur s'y laisserait prendre. Les tentatives infructueuses faites en Canada pour la fabrication du beurre artificiel nous avaient laissées sous les impressions les plus défavorables pour apprécier l'excellence de celui qui se fabrique aux Etats-Unis, mais il a fallu se rendre à l'évidence et déclarer que, en réalité, il existe une bien petite différence entre le vrai beurre et le beurre artificiel.

Il se fabrique également aux Etats-Unis un *fromage oléomargarique* dont l'usage est très répandu; mais comme le beurre artificiel il ne pourra jamais supplanter le fromage de lait, tout au plus il pourra faire une rude concurrence au fromage écrémé (*skim milk cheese*). Son goût est très agréable et sa couleur comme sa texture ne laissent rien à désirer.

Le Canada, pays avantageux pour l'industrie fromagère et beurrière.

Le Canada, par sa position géographique, se trouve placé, en ce qui regarde l'industrie du beurre et du fromage, dans des conditions climatiques qui lui assurent toutes les chances d'un succès à peu près certain. Son climat ne laisse rien à désirer et peut être avantageusement comparé à celui des parties occidentales et centrales de l'Europe, si ce n'est qu'ici nos étés sont plus chauds et nos hivers plus froids. Mais en règle générale nos étés sont plus pluvieux et moins capricieux que ceux de l'Europe, ce qui nous permet de toujours espérer une bonne récolte de foin et de racines pour l'alimentation suffisante du bétail pendant l'hiver.

La province de Québec et les provinces maritimes possèdent à un haut degré, pour les produits de la lacterie, des avantages immenses qui ne peuvent être surpassés nul part en Amérique. La proximité de l'océan, le majestueux fleuve St-Laurent, le pittoresque St-Maurice, l'Ottawa aux rivages enchanteurs, qui sillonnent et arrosent ce pays de tous sens; les nombreux lacs disséminés partout et les innombrables petites rivières tendent à rendre le climat du Canada humide et ainsi à nous assurer d'excellentes récoltes et des pâturages excessivement riches. Les sources d'eau pure et froide qu'on trouve partout et la facilité qu'on a de se faire une abondante provision de glace, sont autant d'avantages presque uniques dont jouit le Canada pour la fabrication du beurre et du fromage pendant la saison des grandes chaleurs.