

**Qui trouvera moyen de faire cesser la maraude dans les vergers?**

| 1924 | SEPTEMBRE                             | SOLEIL |      |
|------|---------------------------------------|--------|------|
|      |                                       | Lev.   | Cou. |
| S 20 | QUATRE TEMPS, (Jeûne) (Vigile).       | 5 31   | 5 47 |
| D 21 | XV apr PENT r. IV de Sept S. Mathieu. | 5 32   | 5 45 |
| L 22 | S. Thomas de Villeneuve, év. et conf. | 5 33   | 5 43 |
| M 23 | S. Lin, pape et mart.                 | 5 34   | 5 41 |
| M 24 | N. D. de la Merci, dbl. maj.          | 5 36   | 5 38 |
| J 25 | De la féerie.                         | 5 38   | 5 37 |
| V 26 | SS. Cyprien et Justine, mart.         | 5 39   | 5 35 |

**Sas aux maraudeurs, aux voleurs de pommes et autres fruits des vergers!**

## LE MANQUE DE FINI DE NOTRE FROMAGE

COMPARAISONS.—Lorsque je suis allé en Angleterre, les commerçants anglais ont particulièrement attiré mon attention sur le mauvais fini du fromage canadien, dont le nôtre, de la province de Québec, est peut-être celui qui souffre le plus, comparativement, sous le rapport du fini, de la concurrence du fromage anglais et de celui de la Nouvelle-Zélande. Je regrette d'avoir à l'avouer, mais nous sommes bien en arrière d'eux sous ce rapport.

IMPORTANCE DU FINI, DE LA TOILETTE.—On m'a fait remarquer que ce défaut ne nuirait pas autant à notre fromage au point de vue de sa belle apparence, qu'au point de vue des pertes qu'il occasionnait.

Il ne faut donc pas penser que si l'on insiste tant sur la toilette du fromage, comme on appelle cela entre gens du métier, que c'est simplement pour plaire à l'œil du commerçant ou pour satisfaire le classificateur; mais il faut se pénétrer de l'importance de la chose comme étant une nécessité, afin que chaque meule donne son plein rendement lorsqu'elle sera distribuée aux consommateurs, en morceaux plus ou moins gros.

COMMENT POSER LE COTON.—Pourquoi recouvre-t-on les meules d'un double coton? C'est à la seule fin d'empêcher le fromage de se fendre durant l'évaporation d'une partie de l'humidité qui se produit lorsque le fromage est sorti du moule et qu'il est exposé à l'air. Cette évaporation fait qu'une certaine couche de fromage se durcit à l'extérieur de la meule et forme ce que l'on appelle la croûte. C'est précisément durant la formation de cette enveloppe qu'il est de toute nécessité que la meule soit complètement recouverte de coton. Cette croûte étant bien formée, on peut dire que le fromage est quasi hermétiquement fermé. Cela a pour effet de le protéger contre toute contamination microbienne extérieure, d'empêcher une plus grande perte de son poids, et surtout de le protéger contre la croissance des moisissures dans le fromage, ce qui occasionne les plus grandes pertes. Or, si on emploie du coton à fromage trop grand pour le diamètre des meules (du 14½ pcs doit être employé pour les moules de 15 pcs), il ne collera pas suffisamment au fromage, et les morceaux de caillé ne pouvant pas se souder ensemble, resteront séparés et donneront accès à la moisissure, qui se développera à l'intérieur. Ce point ne peut pas être apparent au moment de l'expédition, car la croûte n'est pas encore bien formée à ce moment, surtout si le fromage est expédié vert.

PLIS DE COTON, MOISSURES, PERTES.—Il en est de même pour les plis qui se font dans les côtés des meules, quand les cotons ne sont pas suffisamment tirés ou qu'ils le sont avant que la meule n'ait été assez pressée pour lui faire prendre sa grosseur réelle.

On m'a fait constater, en Europe, qu'à chaque endroit où il y avait de ces plis, il y avait perte de fromage causée par la moisissure. J'ai vu des fromages dans lesquels la moisissure s'était introduite jusqu'à une profondeur de quelques pouces.

Les parties de la meule où la toilette est le plus négligée sont les surfaces, les bouts. Soit que les cotons, ayant été trop tirés, et ne joignant pas les ronds en coton (Cheese Caps), soit que ceux-ci ne soient pas collés ou qu'ils soient mal posés, occasionnant ainsi les surfaces à craquer, ce qui rend l'apparence très mauvaise, sans compter les pertes qu'il y aura en fromage: soit que les linges avec lesquels on recouvre les bouts des meules pour faciliter l'égouttement durant le pressage, aient été mal posés et laissent des empreintes assez profondes dans le fromage. Ou encore, des fouteurs trop petits occasionnant ce que nous appelons des cordons, formés par du caillé qui s'introduit entre le moule et le fouteur durant le pressage. Toutes ces choses ne font pas seulement perdre de l'apparence, mais occasionnent surtout des pertes de fromage, ou du coulage, lorsque les meules sont débitées par les marchands détaillants. Ces pertes, il est facile de le concevoir, nuisent à la bonne

renommée de notre fromage et affectent nécessairement les prix, car le commerçant les évalue et il établit ce qu'il faut qu'il paye en moins pour couvrir ces pertes présumées.

CE QUI MANQUE, C'EST LA CONVICTION.—Il serait trop long d'expliquer en détail la manière de s'y prendre pour obtenir un bon fini. Du reste, la chose est si élémentaire que je suis certain que si tous les fabricants étaient bien convaincus de l'importance de la chose, que tous feraient, du premier brassin de la saison jusqu'au dernier, des meules exemptes de pertes, autres que celle occasionnée par cette croûte qui est nécessaire à la bonne maturation et conservation du fromage. J'ai presque la preuve que cette conviction n'existe pas, par le fait que la toilette laisse plus à désirer durant la présente saison, qu'en ces dernières années. Pourtant, il serait bien opportun que l'on ferait tous les efforts possible; non-seulement pour maintenir notre bonne réputation, mais aussi pour l'améliorer. Car les derniers rapports qui nous sont venus d'Outre-Mer sont très bons. Le haut commissaire Fédéral Canadien, à son arrivée en Canada, a dit que le fromage canadien primait sur le marché de Londres. Tout récemment une correspondance des journaux annonçait que le fromage du Dominion avait fait très bonne figure à l'exposition universelle de Wembley. Il est vrai peut-être que quand on entend parler du beau fromage canadien que l'on ne veuille pas laisser entendre que c'est du fromage de Québec, mais justement pour cette raison, je crois que l'on devrait s'efforcer de démontrer que, non seulement notre fromage n'est inférieur à aucun, mais qu'il est supérieur. Je crois qu'en s'efforçant de lui donner de l'apparence, qu'on obtiendra en même temps plus de qualité; c'est bien mon expérience que lorsque les meules sont jolies à voir, le fromage est généralement trouvé beau à l'examen.

GEORGES CAYER,

Classificateur surveillant.

### Le paiement du lait d'après sa richesse en gras

Ste-Croix, Lac St-Jean, 30 août 1924.

Monsieur Alexandre Dion,  
Québec.

Monsieur:—

Il me fait plaisir de vous donner ci-après le résultat d'une expérience que j'ai faite ici, à ma fabrique, le 18 juin dernier, pour voir quelle différence il y avait dans le rendement du fromage fabriqué avec du lait de 3.8% et de 4% de gras.

Je me suis servi du lait de la même journée, placé dans deux bassins différents; les deux ont été fabriqués dans les mêmes conditions et avec les mêmes soins. Voici un tableau démontrant le résultat obtenu:

| Bassins No | Lait lbs | Densité | % gras | Lbs | Rendement | Lbs from. par lb gras |
|------------|----------|---------|--------|-----|-----------|-----------------------|
| 1          | 4183     | 32      | 4%     | 439 | 10.494%   | 2.62 lb               |
| 2          | 3382     | 32      | 3.8%   | 339 | 10.02%    | 2.63 "                |

Ceci est une preuve de plus que la loi du paiement du lait par son pourcentage de matière grasse obtenu par l'épreuve au Babcock est aussi bonne pour les fromageries que pour les beurrieres; elle donne de plus l'avantage au cultivateur qui a du lait plus riche et qui en prend bien soin d'être payé exactement pour ce qu'il apporte à la fabrique et non pas comme autrefois, partager son revenu avec son voisin, qui néglige son troupeau et son lait. Elle est aussi à l'avantage du fabricant qui y trouve son compte par l'augmentation dans le rendement et la facilité qu'il a de travailler avec du lait de bien meilleure qualité que celui qu'il recevait quand il était payé aux cents livres.

Croyant que la présente vous intéressera, je me soucrais,

Votre tout dévoué,

(Signé)

Albani Tremblay.

## Grains

### Les commandes

Sans rechigner, tu  
De ton lit mach  
Dans les champs  
Jusqu'au soir ex  
L'œuvre de mort  
Que dans tes rêve  
Les poulets tu re  
Ainsi que les chat  
Le chien d'autrui  
Pour un lièvre dev  
Ton ami tu camar  
Le moins possible  
Ton fusil tu déch  
En revenant soig  
Vers huit heures r  
Anéanti complète  
Et n'apporteras d  
Qu'un oiseau mort  
(Le Duc de Morr  
du Chateau St-Cl

BRAVO DR! J  
lier, l'éminent di  
Expérimentale du  
triotisme... et le  
candidature au si  
à la Législature,  
collège électoral l  
offerte. La Provin  
le Canada français  
tance une dette de  
nome averti et  
l'éleveur émérite c  
En effet le Cana  
saurait encore se  
l'organisateur et di  
Cap Rouge. On t  
candidats compé  
Québec Comté à  
trouverait-on dans  
pétence égale à cell  
bénéficie en la per  
Langelier?

En déclinant les  
sentation qu'on  
d'unanimité et de  
Langelier a prouv  
attachement et sa v  
d'agriculteur, ce d  
bien sincèrement.

Une erreur com  
de cette ville a pu  
l'impression que l  
par hérédité, polit  
Dr Gustave Langel  
prétendu ce journa  
çois et de l'honore  
mais bien le neveu  
fait honneur à la m  
passé par la politic  
le Dr Gustave Lar  
Chrysostôme Lang  
nous, de l'agricult  
tique.

Par atavisme le  
essentiellement agr  
félicitons avec au  
nous remercions ce  
d'avoir eu la gènes  
neurs parlementai  
les études et expér  
tout particulièrement  
bec, a jusqu'ici si l  
Bravo Dr!

Nos agronomes  
La province de Qué  
un beau succès da  
l'exposition d'Otta  
de la province d'On  
s'agissait, pour cl  
nant part au conce  
ton ou un porc pr  
fermes de la pro  
province de Québec  
prix pour les mou