

LE JOURNAL D'AGRICULTURE ILLUSTRÉ

Bibliothèque du
Parlement

Publié par le Département de l'Agriculture de la Province de Québec.

Vol. IV.

MONTREAL, JANVIER 1882.

No. 12

Ordre des matières.

Bénéfices comparés du beurre et du fromage.....	177
Double séparateur de la crème de Peterson, (avec gravures).....	178
Revue de l'année mil huit cent quatre-vingt-un,.....	178
Le topinambour (avec gravure).....	180
Exposition du bétail gras à Montréal (avec gravures).....	180
Analyse des engrais artificiels.....	182
DÉPARTEMENT VÉTÉRINAIRE.—	
Maladies du pied du cheval.....	182
Houe à cheval avec couteau-sarcléur (avec gravures).....	184
Guido floral de Vick pour 1882.....	184
Petit appareil pour tondre les fils de fer (avec gravure).....	185
Valailles Lamsban (avec gravure).....	185
Supports pour pots de fleurs (avec gravures).....	185
Treillis pour ferre (avec gravure).....	185
ECHO DES CERCLES.—Cercle de Sto Marie de Beauce, p. 186. Sorsho p. 186. Cavo à fumier modèle, p. 186. Cercle agricole de Sto Croix, p. 186.	
Table des matières.....	187

patrons de fromageries se rendent bien compte de cet état de choses.

Les faits qui précèdent ne doivent pas être oubliés par ceux qui désirent établir d'une manière précise les revenus comparés de la production du beurre et du fromage.

Dans les Etats Unis et dans la province d'Ontario on constate généralement qu'il faut une moyenne de 10 lbs de lait pour produire 1 lb. de fromage.

Ici, dans le district de Montréal, la moyenne semble être de 9 ½ lbs de lait par lb. de fromage, tandis que dans le district de Kamouraska 9 lbs suffisent. Le climat plus froid de notre province d'un côté, et la race canadienne de nos vaches laitières de l'autre, expliquent sans doute cette différence assez notable.

Dans le district de Montréal, également, la moyenne du beurre produit de 100 lbs de lait est d'environ 4 ½ lbs.

On peut estimer à 2000 lbs de lait la moyenne de la production d'une vache commune pendant les cinq mois de fabrication du fromage (du 15 mai au 15 octobre). D'après ce que nous avons vu plus haut, 2000 lbs de lait produisaient donc ici, en moyenne, 210 lbs de fromage gras, ou 85 lbs de beurre. Si l'on utilise le lait écrémé par la fabrication du fromage maigre, on obtiendra, en outre du beurre, environ 9 lbs de fromage par 100 lbs de lait, soit 150 lbs de fromage écrémé.

Le prix moyen du fromage gras a été de 10 ½ cents la lb. pour la saison. Le prix de fabrication étant généralement de 2 cts par lb., il est resté au cultivateur 8 ½ cts net. Le prix

Bénéfices comparés du beurre et du fromage.

M. Arnold, professeur à l'université de Cornell, New York, et l'une des meilleures autorités en Amérique sur cette matière, estime que le lard produit par le petit lait des fromageries et des beurrieres est dans les proportions suivantes: Le petit lait produit par la fabrication de 25,000 lbs de lait en :

Fromage, donnera en lard.....	500 lbs.
Beurre, donnera.....	1125 "
Beurre et en fromage écrémé.....	500 "

On voit par là que le résidu du lait qui a servi à la fabrication du beurre est de 125 o/o plus riche que celui qui a servi au fromage.

On sera peut-être étonné de constater que le résidu du lait qui aura donné le beurre et le fromage écrémé soit encore aussi riche que celui qui a servi à la fabrication du fromage gras. Ceci s'explique cependant par le fait que, dans la fabrication du fromage gras, la crème est partiellement absorbée par le fromage, et ce qui reste est transformé en graisse ou en savon, au profit du fabricant de fromage.

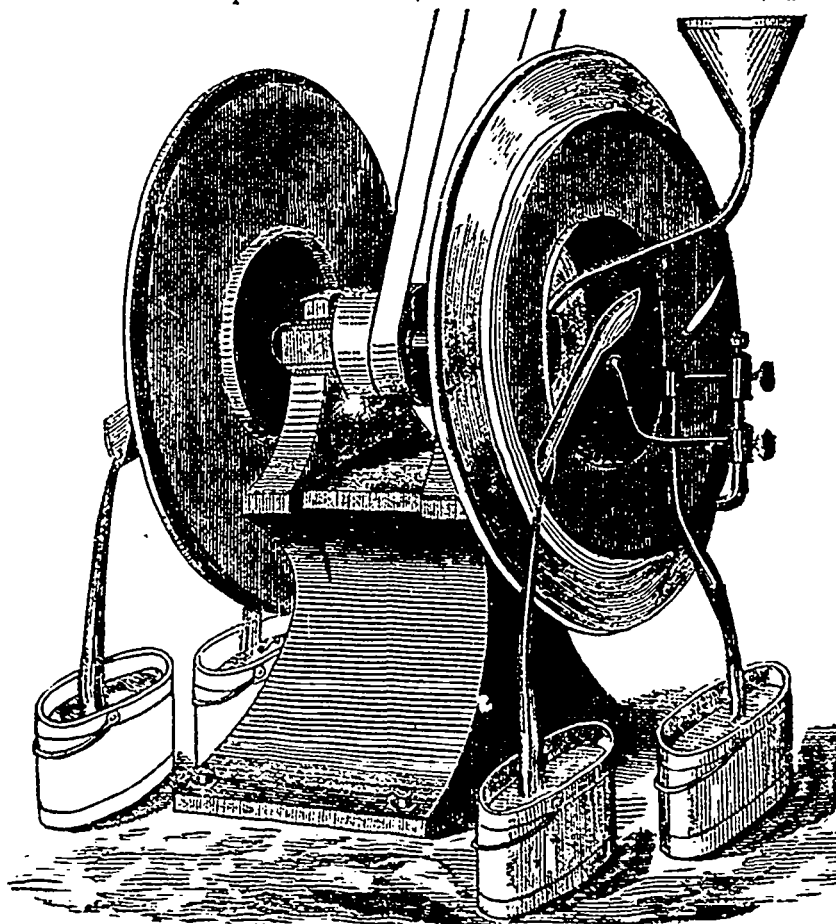


Fig. 1.—Double séparateur de la crème de Peterson.

moyen du beurre de fabrication a été 24 cents, dont quatre cents pour la fabrication, soit 20 cts par livre net au cultivateur. Il est bon que les