

le 22 courant et comme d'habitude il faisait l'épreuve du lait de tous les patrons. Quelques-uns de ces derniers eurent l'idée de s'assurer si réellement M. Vignault était capable de découvrir s'il y avait fraude ; à cet effet ils s'entendirent pour que l'un d'eux mit une certaine quantité d'eau (6 0/0 environ) dans son lait, ce qu'il fit. A l'épreuve, M. Vignault découvrit facilement cette prétendue fraude qu'il reconnut de suite à l'aide du lactodensimètre et du éremomètre.

Le soir du même jour, M. Langevin avait rassemblé ses patrons, auxquels étaient venus se joindre plusieurs autres patrons des fabriques environnantes, pour assister à une conférence sur les soins à donner au lait destiné aux fabriques. Au cours de cette conférence, M. Vigneault eut l'occasion de féliciter les patrons du bon état général du lait, qu'il avait constaté le matin à la fabrique ; toutefois, il fit la remarque qu'il avait trouvé un échantillon provenant d'un lait additionné d'eau.—L'assemblée qui était prévenue, demanda le nom du fournisseur de ce lait, ce à quoi M. Vigneault ne put se conformer ne le connaissant pas ; mais sur l'insistance de l'unanimité des personnes présentes parmi lesquelles se trouvait celle qui avait intentionnellement fraudé son lait, l'inspecteur indiqua que c'était le No. 43. Après vérification sur les livres de la fabrique il fut constaté que la personne inscrite à ce No. était bien celle dont le lait avait été mouillé.

Cette épreuve, si heureuse dans ses résultats, eut l'occasion de prouver aux patrons qu'il était bien difficile de frauder sans être découvert et que les instruments de vérification dont les fabriques sont généralement pourvues peuvent donner des constatations d'une exactitude indiscutable.

J'ai remarqué dans un certain nombre de fabriques que j'ai visitées, des défauts de propreté contre lesquels il faut absolument réagir pour obtenir des produits de première qualité. Les alentours des fabriques ne sont pas toujours très salubres par suite de ce que les égouts sont mal faits et retiennent les eaux de lavage. Il y a une amélioration à apporter de ce côté également. Pour tout cela les inspecteurs de syndicats font leur devoir près des propriétaires et il faut espérer que les conseils qu'ils donnent seront observés.

La qualité des fromages que j'ai vus laisse à désirer dans certains endroits. La pâte de ces fromages m'a paru trop sèche, une des causes est l'exagération que certains fabricants apportent dans le brassage du caillé après que le petit lait est sorti ; une autre est le degré trop élevé observé souvent pour la cuisson, venant presque toujours de ce que les thermomètres ne sont pas exacts, et donnent des différences de 3 et 4 degrés. Un autre défaut plus grand, mais moins commun que celui que je viens de signaler. C'est le fromage à pâte trop molle et ouverte ; dans ce cas l'on a péché contrairement, en ne brassant pas assez le caillé soit dans le petit lait soit après que celui-ci est sorti. Les thermomètres y sont encore souvent pour quelque chose dans ce cas-ci ; s'ils sont trop faibles, ils exposent les fabricants à avoir un fromage mou et pâteux ; si au contraire ils sont trop forts ils les exposent à obtenir un fromage trop sec.

Enfin, j'ai constaté que le lait n'est pas suffisamment aéré

par les patrons avant l'envoi à la fabrique.—Généralement on refroidi assez, mais les moyens d'aération sont nuls ou insuffisants et pourtant cette aération est indispensable pour obtenir un bon fromage "cheddar." J'ai donc recommandé aux inspecteurs des syndicats d'insister sur ce point.

En résumé l'organisation des syndicats était bien nécessaire et je suis convaincu qu'elle va rendre d'immenses services en faisant obtenir une fabrication uniforme et qui je l'espère donnera avant peu des produits irréprochables.

Veillez agréer Monsieur le directeur les sentiments de ma haute considération et me croire.

Votre tout dévoué serviteur,

SAUL COTÉ, I. G.

## EXPOSITIONS DE L'AUTOMNE

Il se tient à Sherbrooke du 1er au 5 septembre une exposition spéciale de laiterie pour la Puissance en même temps que l'exposition annuelle ordinaire de l'Association Agricole des Townships de l'Est. Une subvention reçue du gouvernement fédéral a permis aux directeurs de cette exposition de rendre la liste des prix assez considérable pour attirer l'attention sérieuse des propriétaires de Leurreries ou de fromageries, et de leurs fabricants.

On peut se procurer un programme de l'Exposition en s'adressant par lettre au Secrétaire, M. H. R. Fraser, à Sherbrooke.

Les entrées doivent être faites *avant le 27 août* ; ou on ne les recevra pas *après le 26*. Le prix de chaque entrée est de 25 centins :

Nous extrayons ce qui suit de la liste des prix :

### FROMAGES

#### CLASSE 48. FROMAGE DE LA PROVINCE DE QUÉBEC

1. Trois (3) fromages blancs, pesant chacun au moins 50 livres, fabriqués en juin.
2. do do fabriqués en juillet.
3. do do fabriqués en août.

Dans *chaque* de ces trois divisions, il y a cinq prix, respectivement de \$20, \$15, \$12, \$10 et \$5.

4. Six (6) fromages BLANCS pesant chacun au moins 50 livres, et dont trois fabriqués en juillet et trois fabriqués en août : Cinq prix, \$50, \$35, \$20, \$15, \$10.

La même classe comprend encore les sections 5, 6, 7, 8, qui s'appliquent au fromage coloré ; tous les autres détails restant les mêmes [poids, date de fabrication et prix].

### CLASSE 50

1. Trois petits fromages, LOCAUX ne pesant pas moins de 8 livres chacun ; quatre prix : \$15, \$12, \$10, \$8.
2. 3 fromages Aberton : Médaille et diplôme.
3. Collection de fromages blancs de fantaisie, de production canadienne ou importés : Trois prix : \$25, \$15, et \$10.