

**VINGTIÈME CONVENTION
DE LA SOCIÉTÉ D'INDUSTRIE
LAITIÈRE**

La vingtième Convention de la Société d'Industrie laitière de la Province de Québec a eu lieu à St-Hyacinthe, le mercredi 8 et jeudi 9 de ce mois, sous la présidence de M. J. A. Vaillancourt, Président de la Société.

Un grand nombre de membres de la Société et de personnes inrressées dans l'industrie et le commerce du beurre et du fromage ont tenu à honneur d'assister à cette Convention. La vaste salle du cercle Montcalm où ont eu lieu les réunions était littéralement remplie.

M. J. A. Plamondon, assistant-inspecteur général et M. Bourbault, inspecteur général des syndicats de fromageries ont présenté leurs rapports à la première séance.

Ces rapports constatent que la fabrication du fromage n'a pas fait de progrès l'an dernier, au point de vue de la qualité, il y a même recul sous ce rapport.

Les grandes chaleurs, l'eau rare et mauvaise en certains endroits, les fourrages de qualité inférieure ont donné un lait pauvre qui a eu son influence sur la qualité du fromage.

Mais les fabricants ont aussi leurs responsabilités; avec plus de soins et en refusant le mauvais lait, ils auraient obtenu de meilleurs résultats.

Ce qu'on reproche le plus au fromage de la Province de Québec c'est son acidité. Un fromage acide ne peut avoir ni la même valeur ni le même prix qu'un fromage sans acidité.

Il faut donc n'accepter des patrons qu'un lait de toute première qualité et les fabricants doivent consacrer tout le temps nécessaire à la fabrication d'un bon fromage. Dans ces conditions le fromage de la Province de Québec obtiendra les mêmes prix que celui de la province d'Ontario.

M. Chapais et M. Vaillancourt parlent dans le même sens et appuient avec force sur la nécessité d'améliorer les produits du lait.

On a parlé d'introduire le procédé acidimétrique pour déterminer la valeur du lait.

Il a été également question de former une Chambre de Commerce du fromage à St Hyacinthe.

A la seconde séance, M. J. D. Leclair, inspecteur général des beurrieres, parle des pertes du gras dans le beurre. Voici comment *La Presse* analyse ses observations;

M. Leclair a relevé dans les rapports des inspecteurs de syndicats, les pertes de gras constatées journellement dans leurs inspections. La plus haute proportion moyenne a été de 2.51, la plus petite 1.02 et la moyenne générale 1.63 p. c. du gras présent dans le lait qui se perd dans le lait de beurre.

Il démontre que ces pertes qui, dans des cas particuliers, se sont élevées jusqu'à 11.30 p. c., sont dues à ce que les beurrieres ont manqué de glace.

Les commerçants de Montréal nous ont donné cette satisfaction, cette année, de nous dire que, au commencement de la saison, le beurre était excellent, mais que, vers la fin de l'été, la qualité a considérablement diminué. C'est à ces pertes de gras que l'on doit attribuer cette dépréciation de la qualité.

La différence des prix suivant les qualités, peu sensible au début de la saison est devenue plus marquée ensuite. C'est tant mieux, parce que lorsque l'on ne trouvera pas autant profit à vendre un beurre inférieur, on fera de plus attention à la qualité de l'article produit.

M. Leclair donne ensuite le compte rendu des expériences faites par la société d'Industrie Laitière avec un procédé nouveau, celui de la fabrication du beurre avec de la crème fraîche.

Les CABINETS à

**Epices et les
Cabinets pour
Epiciers de Bennett**

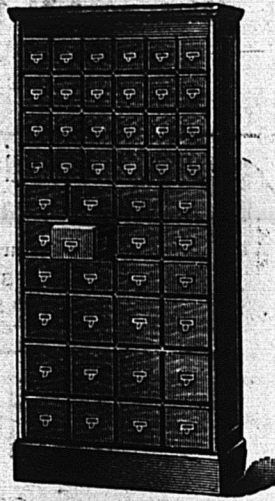
Vous économiseront de l'argent parce qu'ils maintiennent votre stock à l'abri de la poussière, des souris, etc.

M. John Blanchet de North Bay dit: "Je ne saurais trop les louer."

"C'est juste ce qui convient à un épicier."

Pour plus amples renseignements, adressez-vous à

J. S. BENNETT
15, Marion, Toronto
Manufacturier de Tiroirs de Tablettes, brevetés pour la Ferronnerie et autres branches de commerce.



DES SOUMISSIONS cachetées adressées au sousigné et portant la suscription "Soumission pour brise-lames de Richibucto," seront reçues à ce bureau jusqu'à samedi, le 25 janvier 1902, inclusivement, pour la construction d'un brise-lames à Richibucto, comté de Kent; N.-B.

Les plans et devis pourront être vus aux bureaux de M. Geo. A. Day, ingénieur résident, St-Jean, N.-B., et de M. C. E. W. Dodwell, ingénieur résident, Halifax, N.-E.; au bureau du maître de poste de Richibucto, N.-B., ainsi qu'au ministère des Travaux publics, Ottawa.

Les soumissions devront être faites sur les formules imprimées qui seront fournies, et être signées par les soumissionnaires eux-mêmes; aucune autre ne sera prise en considération.

Chaque soumission devra être accompagnée d'un chèque accepté par une banque incorporée, pour la somme de deux mille cinq cents piastres (\$2,500.00) et fait à l'ordre de l'honorable ministre des Travaux publics. Ce chèque sera confisqué si le soumissionnaire dont l'offre aura été acceptée refuse de signer le contrat, ou s'il ne l'exécute pas intégralement.

Si la soumission n'est pas acceptée le chèque sera remis.

Le département ne s'engage à accepter ni la plus basse ni aucune des soumissions.

Par ordre,

FRED. GÉLINAS,
Secrétaire.

Ministère des Travaux publics,
Ottawa, 3 janvier 1902.

N.B.—Nul compte pour publication de cet avis ne sera reconnu si telle publication n'a pas été expressément autorisée par le ministère.

AVIS

aux Marchands Détailliers

L'HERBAGEUM

est il vendu dans votre

VILLAGE ?

Si non, il devrait l'être

parceque : chaque : fermier

devrait l'employer

régulièrement.

Mais il n'est pas vendupar

le commerce de gros.

C'est pourquoi écrivez à

THE BEAVER Mfg CO

Seuls Manufacturiers

GALT, Ont., Can.

Ces expériences ont donné un excellent résultat. Le beurre fabriqué a été examiné et jugé par des experts de Montréal, qui ont reconnu que tous les échantillons—sauf un, étaient de bonne qualité.

D'un autre côté on a constaté que, avec ce procédé, les pertes de gras étaient moins considérables; moyenne 0.86 p. c., maximum 0.51 p. c., minimum 0.34 p. c.

D'un autre côté, il se présente une question celle de l'économie de la fabrication par ce procédé. On craint au tout que la consommation de glace soit trop considérable. Or, nous avons constaté que le procédé demandait de 60 à 65 livres de glace pour 1,000 lbs de lait traité. On voit que ce n'est pas énorme. Quant au travail qu'il demande, il n'excède pas sensiblement celui que demandent les procédés ordinaires.

Le point principal de ce procédé c'est la proportion de ferment à ajouter à la crème fraîche. Cette proportion est variable et dépend de l'acidité de la crème traitée et de celle du ferment lui-même.

Il constate avec plaisir que ce procédé a été adopté par un bon nombre de fabriques.

La véritable épreuve du beurre, s'est le marché. Or, le beurre produit par le nouveau procédé a été très bien accueilli sur le marché anglais.

Suit une discussion entre M. Leclair et les membres de la convention, qui porte sur les points suivants: La congélation du lait n'est-elle pas une cause de la qualité inférieure du beurre d'hiver? On répond que pour le lait gelé, il y a des précautions à prendre, mais qu'on peut en tirer de bon beurre si la crème est traitée comme il convient. Si la crème reste froide, le beurre garde un goût amer.

Les livraisons de lait en hiver, par les cultivateurs, ne sont-elles pas trop espacées?

Réponse—Il est difficile de demander aux cultivateurs de porter leur lait à la beurrierie plus de deux fois par semaine. Seulement, il faut qu'ils en prennent soin, ne le laissent pas geler, si possible, et lui donnent l'aération nécessaire.

On demande quel doit être le rendement normal de 100 livres de gras.

Réponse—De 112 à 114 livres de beurre. Si le rendement est supérieur, c'est qu'on y a laissé trop d'eau.

M. Girard, député du lac Saint-Jean, expose la situation de l'industrie laitière, parle de la tenue d'un tableau de fabrication dans les fabriques; de la création d'un marché au fromage et aussi de l'idée de former une société pour l'exportation. On lui conseille de laisser aux commerçants les risques de l'exportation.

M. Brodeur fait ensuite une conférence intéressante sur la "fabrication du foin." Les idées très pratiques émises par le conférencier sont très appréciées.

M. J. X. Perrault vient ensuite exposer en quelques mots la théorie des explications pratiques de M. Brodeur sur la fabrication du foin.

A 8 heures p. m., un banquet réunissait les membres de la convention, avec quelques invités, dans la salle de l'Hotel de Ville de St Hyacinthe. Le banquet était présidé par M. G. A. Vaillancourt, président de la société, ayant à sa gauche M. Bourgault, président du comité d'organisation. Parmi les invités se trouvaient l'honorable M. Bernier, ministre du Revenu de l'Intérieur, Orateur de la Chambre des Communes; le Dr J. Paques, le maire nouvellement élu de la ville de St Hyacinthe; l'honorable P. B. de la Bruère, M. C. A. Gauvreau, M. P.; Jos Girard, M. P.; C. H. Parmelee, M. P.; Morin, M. P. P.; P. A. McLogan, président de l'Association du Beurre et du Fromage; J. X. Perrault, Gigault, Sylvestre, etc.

Parmi les membres de l'industrie laitière,