CHAMBRES FROIDES DE BEURRERIES

DÉPARTEMENT DE L'AGRICULTURE

Ottawa, 18 nov 1897.

Afin que le beurre soit en condition parfaite au moment de sa livraison au consommateur en Grande Bretagne, il est nécessaire de le mettre en chambre froide dès le jour de sa fabrication. Le séjour dans la chambre froide n'améliorera pas la qualité du beurre, mais il l'empêchera de se gâter rapidement ce qui arriverait sûrement si on ne le mettait pas en chambre froide. Le gouvernement ayant déterminé l'établissement de ce qui est en réalité une chaîne d'entrepôts frigorifiques depuis les producteurs en Canada jusqu'aux consommateurs en Grande-Bretagne les propriétaires de beurreries, les fabricants de beurre et les cultivateurs qui fournissent le lait ou la crème, devront coopérer tous ensemble pour amener les meilleurs résultats. A l'heure qu'il est, bien peu de beurreries sont aménagées d'une manière suffisante et efficace en fait de chambres froides.

Le coût de construction d'une glacière et d'une chambre froide suffisante pour l'emmagasinage de la production de beurre d'une fabrique pendant deux ou trois semaines, en attendant qu'on en fasse l'expédition, peut varier de deux cents (\$200) à cinq cents piastres (\$500) par beurrerie. La plupart des beurreries sont déjà munies d'une glacière et d'au moins une chambre qui porte le nom de chambre froide. Les modifications et les améliorations qu'il serait nécessaire de faire à ces constructions dans l'état où elles sont, coûteraient probablement entre cent (\$100) et deux cents piastres (\$200) par beurrerie.

Sous instructions du ministre de l'Agriculture, je dois déclarer qu'un crédit a été inséré dans le budget par le gouvernement et a été voté par le parlement à la dernière session " pour des réfrigérateurs dans " les steamer, sur les chemins de " fer, aux entrepôts et aux éremeries pour faire face aux expéditions d'essai de produits, et pour " obtenir une reconnaissance de " leurs qualités sur les marchés de " la Grande-Bretagne." Partie de cette somme devra être appliquée à aider les propriétaires de beurreries à se pourvoir de chambres froides convenables.

Un grand nombre de propriétaires de beurreries ne semblent pas com-

prendre tout ce qu'ils gagneraient à se pourvoir d'une chambre froide. Quelques-uns d'entre eux n'ont eu connaissance de la prime offerte par le gouvernement en 1897, que trop tard pour construire la chambre froide et l'utiliser dans le cours de l'été. Afin d'engager les propriétaires de beurreries à se pourvoir de la chambre froide, devenue si nécessaire, je dois, sous instruction du ministre de l'Agriculture, faire savoir que le gouvernement étendra, mais d'une année seulement, la période fixée pour le plein octroi de la prime offerte par la circulaire en du 26 octobre 1896. Aux propriétaires, ou locataires, de beurreries qui ont pourvu leur établissement d'une chambre froide en 1897, et ont obtenu la prime de cinquante piastres (\$50), une prime ultérieure de vingt-cinq piastres (\$25) pour la saison de 1898 et de 1899 respectivement sera payée, dans tous les cas où la chambre froide aura été maintenue en usage suivant les règlements dans le cours de ces deux saisons.

Aux propriétaires, ou locataires, de beurreries qui n'ont pas obtenu la prime de cinquante piastres (\$50) pour 1897, le gouvernement accordera une prime de cinquante piastres (\$50) par beurrerie, dans tous les cas où la chambre froide aura été construite et maintenue en usage d'après les plans et règlements durant la saison de 1898; et une prime additionnelle de vingt-cinq piastres (\$25) pour chacune des saisons 1899 et 1900 sera payée dans tous les cas où la chambre aura été maintenue en usage suivant les règlements durant ces deux saisons. Ainsi le propriétaire d'une beurrerie qui construit la chambre froide requise et la maintient en usage durant les trois années finissant en 1899, ou en 1900, suivant le cas, pourra recevoir en tout une prime de cent piastres par établissement.

Des plans indiquant le genre de construction recommandé pour mettre la chambre froide à l'épreuve de l'air, ainsi que le procédé pour l'emmagasinage de la glace et au refroidissement de la chambre à beurre seront fournis sur demande par le Commissaire de l'Agriculture et de l'industrie laitière.

Ces plans demandent que les murs de la chambre froide consistent en deux compartiments où l'air soit maintenu immobile entre des cloisons étanches faites de deux rangs de planches d'un pouce d'épaisseur et deux rangs de papier à construction entre les planches. Ces compartiments à air immobile, ou confiné, peuvent être faits de la manière

la plus économique et la plus effective par l'emploi d'un papier à construction épais et résistant. Le fond de chaque compartiment devra être rempli de laine minérale (mineral wool), ou de bran de scie, jusqu'à une hauteur d'au moins six pouces, afin d'empêcher toute entrée ou sortie de l'air. Lorsque les compartiments à l'intérieur du mur se s'opposent pas parfaitement à l'entrée ou à la sortie de l'air, loin d'être des parties utiles d'un mur isolant, ils jouent le rôle de cheminées d'appel.

Les compartiments à air confiné sur les côtés de la chambre froide devront être continués au-dessus du plafond, sans interruption aux coins; et chaque rang de papier placé sur le plafond et sous le rang de planches de dessous du plancher. Le plancher devra avoir au moins deux pouces d'épaisseur et renfermer deux rangs de papier à construction entre les planches ou madriers, inférieur et supérieur, du plancher.

Le refroidissement devra être effectué au moyen de cylindres remplis de glace, ou de glace et de sel, ainsi que l'indique le plan, ou par l'emploi de quelque autre procédé efficace, considéré suffisant par le département de l'Agriculture. La température devra être maintenue au-dessous de 38° Fahr. sans interruption.

Le fabricant devra tenir un état de la température de la chambre froide, et en faire le relevé une fois par jour. Des formules pour la tenue de cet état seront fournies par le département de l'Agriculture, en double pour chaque mois. Un exemplaire, une fois rempli, devra être envoyé à la fin de chaque mois au Commissaire de l'Agriculture et de l'industrie laitière, Ottawa.

La quantité de beurre fabriquée à la beurrerie ne devra pas être moindre en moyenne de deux mille livres (2,000 liv.) par mois.

JAS. W. ROBERTSON,

Commissaire de l'Agriculture et de l'Industrie Laitière.

LA FABRICATION DU CIDRE

Le cidre est la boisson habituelle de la plupart des habitants de la région du nord ouest de la France. Plus de la moitié des départements se livrent à la fabrication du cidre, mais l'importance de celle-ci n'atteint son maximum que dans les anciennes provinces de Bretagne, de Normandie et de Picardie.

Beaucoup de perfectionnements