

J.C. Chapais
St. Denis de la Bas

BULLETIN

—DE—

LA SOCIÉTÉ D'INDUSTRIE LAITIÈRE DE LA PROVINCE DE QUÉBEC. N^o 5.

SERA PUBLIÉ TOUTS LES MOIS, DU 1^{er} MAI AU 1^{er} NOVEMBRE.

Abonnement : \$1.00. Les Membres de la Société reçoivent ce Bulletin gratuitement.

No. 5

Saint-Hugues, Comté de Bagot, 1^{er} Août 1891

1^{ère} Année

Adresser tout ce qui concerne la rédaction et la publicité à Monsieur E. MACCARTHY, Directeur du Bulletin et de l'École pratique de Laiterie, à Saint-Hugues, Comté de Bagot, P. Q.

SOMMAIRE

- 1.—AVIS.
- 2.—RAPPORT MENSUEL DE L'INSPECTEUR GÉNÉRAL.
- 3.—LES EXPOSITIONS D'AUTOMNE.
- 4.—EXPOSITION DE LA JAMAÏQUE.
- 5.—MOYEN D'ARRÊTER UN DÉVELOPPEMENT TROP SPONTANÉ D'ACIDE DANS LE CAILLÉ, AU COURS DE LA FABRICATION DU FROMAGE.
- 6.—BEURRE CONSERVÉ EN GRAINS DANS LA SAUMURE.
- 7.—REVUE DU MARCHÉ.

AVIS

Nous avons reçu quelques bouteilles à échantillons dont M. l'abbé Choquette nous a parlé lors de la dernière convention de la Société d'Industrie Laitière. Ces bouteilles, renfermées dans des étuis de bois, peuvent voyager par la malle. Elles permettront aux fabricants de beurre et de fromage de transmettre, à peu de frais, au Directeur de la Station expérimentale, à St-Hyacinthe, les échantillons de lait qu'ils désiraient faire analyser.

Ces bouteilles seront expédiées par la malle au prix de 60 centins chacune.

N.B.—Chaque bouteille porte un trait circulaire indiquant la quantité de lait qu'il faut y mettre. Il faut également laisser la poudre blanche qui se trouve au fond de chacune.

RAPPORT MENSUEL DE L'INSPECTEUR GÉNÉRAL.

St-Hugues, 25 Juin 1891.

MONSIEUR E. MACCARTHY,
Dir. du Bulletin de la Société d'Industrie Laitière,
Monsieur,

J'ai l'honneur de vous adresser en vous priant de l'insérer dans le prochain bulletin de la " Société d'Industrie Laitière " le résumé des notes que j'ai recueillies en visitant, du 22 Mai dernier, à cette date, les fabriques de fromage de quatre syndicats, en compagnie de leurs inspecteurs particuliers.

Il est facile de constater déjà le bien qu'est appelé à faire notre nouvelle organisation. J'ai vu des fromageries qui n'étant pas entrées l'an dernier dans les syndicats ont senti le besoin d'en faire partie cette année par suite de l'infériorité de leurs produits sur ceux des fabriques voisines syndiquées l'an dernier.—Je suis persuadé qu'une amélioration a eu lieu du jour où les fabriques inférieures ont eu l'avantage d'avoir une journée de leçon de l'inspecteur particulier. N'y aurait-il que l'épreuve du lait de tous les patrons de la fabrique ou se trouve l'inspecteur, le jour de sa visite, que cela serait suffisant pour encourir les frais d'un syndicat, car n'est-ce pas une sauvegarde de l'intérêt des gens honnêtes qui se font un devoir de porter aux fabriques du lait pur et sain contre la malhonnêteté de personnes détestables qui se permettent de frelater leur lait ou qui ne veulent pas le soigner convenablement.

Comme preuve de ce qui précède je rapporterai un incident arrivé, à ma connaissance personnelle, ces jours derniers dans une fromagerie appartenant à M. Apollinaire Langevin et située sur le bord de la rivière noire dans la paroisse de St-Pie de Bagot.—L'inspecteur du syndicat de cette division, M. Vigneault se trouvait à visiter cette fabrique

637.04
51.78