

20 de développer l'aptitude des "moûts" à fermenter. Or, plus la fermentation s'établira promptement après pressurage, plus on aura chance d'obtenir un cidre de bonne qualité.

30 Sous l'influence de l'action de l'air, le moût prend une teinte rouge brun qui donnera au cidre la couleur vermeille que les amateurs recherchent.

40 Enfin, cuvage et macération permettent au jus de s'imprégner uniformément et aussi complètement que possible du parfum des pommes.

On comprend d'après l'importance des résultats, combien il doit être apporté de soins à ces préparations.

Après trente six ou quarante huit heures de macération, vient le "pressurage." Il consiste à porter les pommes macérées sous le pressoir que l'on serre aussi fortement que possible, de façon à extraire la plus grande quantité de jus.

Afin d'activer cette extraction, après avoir déposé au fond du pressoir une épaisseur de 6 à 10 pouces de pulpe de pommes, on recouvre d'une légère couche de paille, puis on met une nouvelle hauteur de pulpe et ainsi de suite en alternant. La paille ainsi intercalée facilite grandement l'expulsion du jus.

Au sortir du pressoir, le cidre doit passer à travers un panier assez serré ou à travers un tamis afin que les débris de pommes, qui se détachent du marc, y soient retenus.

Le cidre est ensuite reçu dans des fûts parfaitement propres, les plus grands possibles.

C'est dans ces fûts que va se produire la "fermentation."

Nous n'avons pas l'intention d'exposer la théorie de ce phénomène chimique, ce qui serait absolument inutile du reste au but que nous nous proposons dans cet entretien. Nous dirons seulement en quoi il consiste.

"La fermentation" provoquée par la présence de certains ferments a pour objet de séparer le sucre existant dans le jus, en deux parties: l'une, gazeuse, qui se dégage dans l'air, l'autre qui reste dans le cidre.

La portion gazeuse, qui s'en va, est "l'acide carbonique." L'autre, qui demeure, est de "l'alcool."

"C'est l'alcool," avons-nous dit, qui donne au cidre sa force.

Pour que la fermentation s'opère dans de bonnes conditions, les fûts doivent être placés dans une cave ou dans un cellier bien aéré, et seront solidement fixés sur des chantiers.

La température du cellier sera maintenue entre 60° et 70° Fahr.

On aura soin de ne pas emplir complètement les barriques, c'est-à-dire de laisser à la surface du liquide un espace vide de 3 à 4 pouces de hauteur, pour que le contact de l'air ait lieu sur une assez grande étendue. Ce contact de l'air est nécessaire pour la fermentation.

On maintiendra la bonde ouverte pour permettre à l'acide carbonique de s'échapper au fur et à mesure qu'il se produit. Ce n'est que lorsque la fermentation sera bien en route que l'on pourra protéger la bonde par un léger bouchon de paille ou une étoffe assez claire, dans l'unique but d'empêcher l'introduction des matières étrangères.

L'espace de temps qui s'écoule avant le départ de la fermentation est très variable. Il dépend de causes diverses: degré de maturité des pommes, quantité d'acide, température ambiante, etc.

Si la fermentation tarde à s'établir, on cherchera le moyen de la faire naître, car nous savons qu'il est avant-

geux qu'elle commence promptement.

Quelquefois, il suffit pour cela d'agiter le liquide au moyen d'une baguette fendue en quatre. On plonge cette baguette par la bonde et on l'agite vivement dans la liqueur pendant quelques instants. Le jus absorbe, ainsi une certaine quantité d'air et cette introduction de l'air amène la fermentation.

Si ce moyen ne réussit pas, on soutire dans un seau une certaine quantité de jus que l'on bat et que l'on transvase deux ou trois fois, de manière à lui faire absorber le plus d'air possible. On reverse ensuite ce jus dans le tonneau.

Si l'on a à sa disposition un peu de lie d'un cidre bien réussi l'année précédente, on peut en faire un levain, de la façon suivante: Prendre la partie supérieure de cette lie; l'aérer le mieux possible, c'est-à-dire l'agiter longtemps dans un air très pur; y ajouter un peu de sucre préalablement dissout dans une petite quantité de jus, bien mélangé ce sirop de sucre avec la lie; élever la température du mélange à 69° ou 70° Fahr., et verser dans le tonneau. Ce procédé provoquera, sans aucun doute, la fermentation promptement.

Si l'on avait des fûts déjà en fermentation, il suffirait d'en soutirer quelques pintes de liquide et de le verser dans les autres fûts.

Enfin, dans le cas où le phénomène tarderait à se produire parce que la température du jus serait trop basse, on soutirerait un seau ou deux que l'on ferait chauffer et que l'on reverserait ensuite dans le tonneau, en mélangeant bien le tout. Nous savons que la température de la masse doit être d'environ 60° à 70° Fahr.

En observant exactement ces prescriptions, la fermentation s'établira certainement, dans les quarante-huit heures qui suivent la mise en fût.

Deux ou trois jours après, cette fermentation est dans toute sa force: le liquide s'est échauffé considérablement, et, en approchant l'oreille des parois de la barrique, on entend un fort bouillonnement intérieur.

En même temps, les parties solides en suspension dans le jus, s'entassent à la partie supérieure, soulevées qu'elles sont par l'acide carbonique qui tend à sortir.

Ces matières solides ainsi accumulées à la surface, forment ce que l'on nomme le chapeau et, pendant cette phase, la fermentation est dite "tumultueuse."

On n'a qu'à laisser faire en se bornant à soutirer tous les jours quatre ou cinq seaux de liquide pour l'aérer. On le rejette ensuite dans le fût au moyen d'un siphon.

(A suivre.)

## SECTION RESERVEE A LA SOCIETE D'INDUSTRIE LAITIERE

ECOLE DE LAITERIE DE ST. HYACINTHE.

La réouverture de l'Ecole a eu lieu mercredi, trois novembre courant. Ainsi que la chose se produit chaque année, ce premier cours ne réunit pas un grand nombre d'élèves et le nombre des applications pour le second cours n'est pas encore suffisant. Nous savons qu'il y a des fabriques qui ne sont pas encore fermées et ceci peut-être un obstacle pour plusieurs fabricants de venir à l'école à l'ouverture des cours; mais, si les fabriques sont encore ouvertes, le

plus grand nombre ne reçoit plus qu'une faible quantité de lait, et les services des aides ou apprentis y sont moins nécessaires. Pourquoi donc ces derniers ne profitent-ils pas du mois de novembre pour suivre les cours de l'Ecole de laiterie. Les cours moins encombrés à cette époque leur offrent beaucoup plus de chances de s'instruire pratiquement, car leur tour de travail reviendra plus souvent dans ces cours moins nombreux que dans ceux du printemps, qui sont généralement au complet. Venez donc de bonne heure à l'école et au reçu de ce numéro, faites votre application pour le cours du 17 novembre.

**AVIS IMPORTANT.**—Aucun élève ne doit se présenter à l'école, sans avoir fait son application par écrit, conformément au programme. Si vous n'avez pas reçu ce dernier, demandez-le au secrétaire de l'Ecole de Laiterie, St-Hyacinthe, E. C.

### 16ème CONVENTION ANNUELLE DE LA SOCIETE D'INDUSTRIE LAITIERE.

Nous rappelons à nos lecteurs que cette convention aura lieu à Nicolet les 1er et 2 décembre prochain. Il y aura chaque jour trois séances. Un programme des plus intéressants a été arrêté; il sera distribué ces jours-ci par la maille à tous les membres actuels et anciens de la société, à tous les fabricants de beurre et de fromage qui ne font pas partie de la société, à tous les officiers et directeurs des cercles agricoles, et Messieurs les Curés des paroisses rurales de la Province, à Messieurs les députés au parlement fédéral, et à l'Assemblée Législative de Québec, à Messieurs les membres du conseil Législatif et du Sénat. La Société d'Industrie Laitière tient à recruter beaucoup de nouveaux adhérents; elle a constaté dans ses Comices l'existence d'un grand nombre de bonnes volontés locales, disséminées sur toute l'étendue de la province, qui, réduites à leur propre force, sont presque impuissantes. L'union de toutes ces bonnes volontés serait très puissante pour le bien de la classe agricole dans la province de Québec et c'est à les grouper que la Société d'Industrie Laitière va consacrer tous ses efforts, afin que notre industrie laitière, jusqu'à ces derniers temps si florissante, résiste à la concurrence effrénée de tous nos concurrents. Nos lecteurs verront plus loin les efforts que font les Américains pour prendre pied sur le marché anglais au beurre et regagner leur place sur le marché au fromage.—E. C.

### L'EXPORTATION DES BEURRES AMERICAINS.

Les Etats-Unis poursuivent leurs efforts pour donner le plus d'extension possible à l'exportation de leurs produits. Pour développer notamment l'exportation du beurre américain, le ministre, chef du Département d'Agriculture, a eu l'idée d'envoyer en Europe un agent spécial chargé d'étudier la fabrication et d'acheter à des sources variées et dans les meilleurs pays de production des échantillons de toutes qualités.

Cet agent, sa mission terminée, est rentré à New-York, avec une provision de beurre danois, français et anglais de Dorsetshire. Ces échantillons ont été exposés à New-York et soumis à l'examen de l'Association des négociants en beurre (comprenant 110 à 120 membres environ). Pour rendre la comparaison plus instructive, des lots du meilleur beurre sortant des crémèries du Minnesota et du Massachusetts avaient été joints à cette exposition.

De l'avis exprimé par la majorité des négociants intéressés, il résulterait que les beurres de Bretagne et du Minnesota auraient été classés les premiers. Sur un coefficient de 100 points ils en auraient obtenu 96 1-2. Venaient ensuite le Royal-danois avec 95 et le Massachusetts avec 94 points. Les beurres Bretons et américains se voyaient encore attribuer la meilleure place pour la qualité de leur grain et de leur texture, avec une cote de 36 1-2 sur un coefficient de 40; les Danois venaient ensuite avec 35.

Un certain nombre de gros acheteurs anglais ont été spécialement convoqués à l'exposition des produits, et certains auraient déjà, paraît-il, donné de gros ordres pour des beurres du type Minnesota, en offrant de les payer 1 cent par livre au-dessus des plus hauts cours. Les beurres du Minnesota sont vendus à New-York 15 et 16 cts la livre, et on calcule qu'ils pourraient être offerts avec un bon profit, au prix de 19 et 20 cts, sur le marché de Londres, c'est-à-dire à un prix légèrement inférieur aux beurres danois qui sont cotés 21 cts, et aux beurres français (25 cts).

Une première expédition de 300 tonnes environ, faite tout récemment à destination de l'Australie, donne bon espoir aux négociants New-Yorkais dans un développement rapide de l'exportation. (De la Laiterie de Paris.)

## Exportations de Beurre, de Fromage

### DU PORT DE NEW-YORK.

SEMAINE EXPIRANT LE 16 OCTOBRE.			
	Beurre (pnts.)	Fromage (boite)	
Totaux depuis le 1er Mai '97	174214	491612	
" pendant le même temps '96	177799	340670	
Augmentation pour le Fromage		150942	
Fait 44 p. c.			

## Exportations de Beurre, de Fromage

### DU PORT DE MONTREAL.

SEMAINE EXPIRANT LE 23 OCTOBRE.			
FROMAGE			
	Local	Transit.	Total.
Depuis 1er Mai '97	1367293	589114	1783407
Même période '96	1160523	281861	1442384
			341023
Fait 24 p. c.			
BEURRE			
Depuis 1er Mai '97	120285	78563	198848
Même période '96	14591	21811	136402
			62446
Fait 45 p. c.			

### LES BEURRES EUROPEENS EN AMERIQUE.

A la prochaine convention d'industrie laitière de l'Iowa, qui se tiendra à Charles City les 10, 11 et 12 novembre courant, le Dr. Alvord, commissaire fédéral de l'industrie laitière à Washington, traitera la question "du beurre américain sur les marchés étrangers." Pour donner à sa conférence le caractère éminemment pratique d'une leçon de choses, le Docteur a pris des arrangements pour avoir à Charles City des beurres européens (danois, français, irlandais, anglais, finlandais, etc.), et même australiens, qu'il a achetés sur le marché anglais. Ces beurres seront transportés dans des réfrigérants. Ils seront exhibés dans leur emballage d'origine. Le Docteur espère qu'aucun fabricant de beurre américain ne manquera cette occasion unique de se renseigner. Nous avons lieu d'espérer, nous-mêmes qu'au moins un expert canadien sera envoyé à Charles City et que nous aurons l'avantage par son rapport d'être renseignés sur cette exposition internationale improvisée de beurre, tel qu'il est fait et emballé par le marché anglais.—E. C.