

# LE JOURNAL D'AGRICULTURE ILLUSTRÉ

Publié par le Département de l'Agriculture de la Province de Québec

Bibliothèque du  
Parlement

Vol. III.

MONTRÉAL, FEVRIER 1880.

No. 1

## Comité des Expositions Provinciales.

*Avis officiel.* — En vertu des pouvoirs qui me sont conférés par la section 4 de l'acte 41 Vict., ch. 5, je nomme, par les présentes, L. H. MASSUE, écuyer, de Varennes, P. B. BENOIT, écuyer, de St. Hubert, J. W. BROWNING, écuyer, de Montréal, ANDREW SOMERVILLE, écuyer, de Lachine, l'Honorable LOUIS BEAUBIEN, de Montréal, membres du Conseil d'Agriculture, et J. B. ROLLAND, écuyer, de Montréal, INÈSÉE BOIVIN, écuyer, de St. Romuald, THOMAS WHITE, écuyer, de Montréal, HENRY BULMER, écuyer, de Montréal, et A. A. STEVENSON, écuyer, de Montréal, membres du Conseil des Arts et Manufactures, — membres du *Comité permanent des Expositions Agricoles et Industrielles* de la Province.

(Signé) ERNEST GAGNON,  
Secrétaire.

(Signé) J. A. CHAPLAIN,  
Commissaire.

DÉPARTEMENT DE L'AGRICULTURE ET DES TRAVAUX PUBLICS,  
Québec, 20 Janvier, 1880.

**Réunion des fabricants de beurre et de fromage.** — Certain nombre de fromagers se sont réunis à St. Hyacinthe le 3 et 4 de février. Plusieurs questions qui intéressent les fabricants de beurre et de fromage furent discutées. Un comité fut nommé, dont M. Ashby de Mariwell est Président, afin de préparer un projet d'acte d'incorporation, qui sera soumis aux fromagers dans une réunion générale qui aura lieu bientôt. Il est à espérer que la prochaine réunion sera annoncée plusieurs semaines d'avance, afin que chacun ait le temps de se préparer de manière à être présent.

Nous pensons qu'il vaudrait mieux à l'avenir n'avoir qu'un seul jour de réunion et qu'il soit entendu que l'assemblée commence à l'heure précise qui aura été annoncée pour l'ouverture.

**Fabrication modèle du beurre.** — A la dernière réunion des fabricants de beurre et de fromage à St. Hyacinthe, le Révérend Messire Gendreau, Procureur du collège de St. Hyacinthe fit connaître le grand succès qu'il a obtenu en faisant refroidir le lait pour le faire écrémer. Il obtient du beurre de meilleure qualité, en plus grande abondance et le lait parfaitement écrémé est encore frais et excellent. On conçoit toute l'importance d'un système qui donne de semblables résultats. M. le Procureur du Collège a fait construire lui-même pour une somme très-minime les chaudières et auges nécessaires. Plusieurs cultivateurs ont été tellement convaincus des avantages que présente ce système qu'ils ont fait faire immédiatement ce qui leur était nécessaire pour l'adopter.

M. Gendreau a eu la complaisance d'inviter tous les intéressés à visiter la laiterie du Collège, afin de juger par eux-mêmes de l'excellence de ce procédé qui peut être exécuté dans les plus modestes laiteries, pourvu qu'on ait une pinte d'eau bien froide, ou une glacière. — Nous reviendrons sur le sujet.

Nos gravures représentent d'un côté, la taure Hereford qui a pris le premier prix tout dernièrement au marché d'animaux gras à *Smithfield* en Angleterre, de l'autre un bœuf italien qui a bien son mérite peut-être mais nous ne saurions recommander à nos éleveurs comme type modèle à suivre.

## Glacières et manière de les remplir.

On ne devrait pas trouver un seul cultivateur digne de ce nom n'ayant pas une glacière à lui. Un simple hangar de 14 pieds carrés, disons, sur environ 8 ou 10 pieds de hauteur, dans les conditions ordinaires, sera aussi avantageux pour l'installer, que l'édifice le plus coûteux.

Il est maintenant positivement établi que, avec le lait refroidi à la température de 32° à 40° Fahrenheit, on obtient au moins un tiers plus de beurre que lorsque ce lait est à la température de 75°, et un quart de plus que lorsqu'il est à 60°. De plus avec le lait conservé à une température au-dessous de 45° jusqu'à l'écrouissage, la crème monte avant le lait entre en acidité, le lait étant écroumé est par ce moyen encore propre à servir à la nourriture des gens ou à l'élevage des jeunes animaux, etc. Le beurre fait d'après ce principe, s'obtient plus facilement, a meilleure apparence, a un goût de crème douce plus délicat, et lui donne une valeur de 5 à 10 cents de plus que le bon beurre ordinaire sous ces circonstances, quelques mots sur la manière de récolter et d'emmagasiner la glace devrait avoir leur utilité à cette saison de l'année.

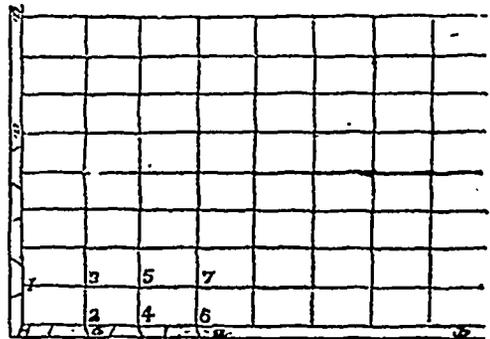


Fig. 1.

Emmagasiner la glace devrait avoir leur utilité à cette saison de l'année.

Premièrement, choisissez un cours d'eau nette et profonde là où la chose est possible, afin que la glace soit parfaitement pure et mêlée d'aucune saleté ou herbes marines, etc.

En second lieu, marquez votre glace pour faire des morceaux de telle grandeur que deux hommes puissent les manier facilement. Là où la glace a 20 pouces d'épaisseur, des morceaux de 30 pouces sur 50, seront de grosseur suffisante. (1)

Une scie ordinaire pour scier le bois sur le travers, est ce qu'il faut, après en avoir enlevé un des montants, pour scier

(1) Une planche de 12 pieds de longueur, et de 10' pouces de largeur, et un vieux ciseau, seront utiles pour marquer la glace.