

noté, dans les circonstances que l'on connaît déjà, ont fait ressortir certains faits particuliers dont la connaissance peut être de la plus grande utilité pour les fabricants de fromage et sur lesquels nous attirons d'une manière toute spéciale leur attention. C'est en remédiant aux défauts que nous allons signaler qu'ils pourront obtenir de meilleurs prix pour le fromage.

Voici tout d'abord la liste des principaux défauts remarqués :

1. Mauvaise saveur causée, soit par la malpropreté de la fabrique, soit par la mauvaise qualité du lait reçu. Le lait peut être mauvais s'il a été mal soigné par des patrons négligents, ou bien s'il provient de prés contenant des herbes capables de lui donner un mauvais goût, ou de vaches malades.
2. Fromage trop humide et trop acide.
3. Fromage trop mou.
4. Fromage trop ouvert.
5. Fromage trop dur.
6. Mauvaise couleur.
7. Taches de beurre.
8. Meules trop petites, mal d'aplomb, avec des cordons ou des cotons trop larges et mal mis.
9. Mauvaise boîte.
10. Fromages expédiés trop verts.

Voici maintenant quelques conseils permettant d'éviter ces défauts et dont il est bon de se rappeler.

Pour éviter la mauvaise saveur, il faut :

1. Tenir toute la fromagerie dans la plus scrupuleuse propreté. Comme pour le beurre, c'est la première condition de succès. Le bassin à petit lait, en particulier, doit être nettoyé au moins deux ou trois fois par semaine; les planchers doivent être bien étanchés et ne pas laisser les eaux de lavage filtrer au travers, séjourner et pousser au-dessous, répandant une mauvaise odeur et de mauvais germes dans la fabrique. Les eaux de lavage doivent être écoulées au loin et ne jamais séjourner dans le voi-

sinage de la fromagerie dont les abords doivent être aussi propres que possible.

2. Ne recevoir que du lait de première classe, bien aéré, bien pressé, n'ayant aucun mauvais goût et qui ne soit pas aigri. Le fabricant doit être très sévère pour la réception du lait; cependant, avant qu'un fabricant se permette de donner des conseils aux patrons, il doit donner l'exemple et tenir sa fromagerie dans le meilleur état de propreté possible.

Les fromages peuvent être trop humides et trop acides si on les cuit à température trop basse.

Les fromages ouverts proviennent d'un manque d'acidité dans le petit lait ou d'un manque de travail en bloc.

Les fromages durs proviennent d'un excès de travail dans le petit lait ou d'une cuisson à trop haute température. Ce qui détruit la couleur des fromages dans le petit lait et leur donne mauvaise apparence, c'est un excès d'humidité et d'acidité qui provient souvent d'un manque de travail dans le petit lait.

Les taches de beurre ont surtout pour cause un excès d'acidité, ou un travail en bloc trop prolongé.

Dans ces deux concours, les meules avaient en général, un poids trop faible. Les commerçants de gros préfèrent, pour l'exportation, les meules de 70 à 75 lbs aux meules plus petites et on ne saurait trop conseiller aux propriétaires de fromageries, lorsqu'ils renouvellent leur matériel, d'acheter des moules plus grands.

Les meules doivent être bien d'aplomb, ne doivent pas porter de cordons. Les cordons ne doivent pas être trop larges et doivent être bien mis. Ils ne doivent pas être remplis de plus de 1½ pouce sur le pourtour de la face supérieure et de la face inférieure de la meule.

Les boîtes doivent être plus soignées qu'elles ne le sont en général. Elles doivent être construites suffisamment grandes pour que le fromage puisse y entrer

facilement, mais pas assez grandes pour qu'il puisse y balloter.

Les fromages ne doivent pas être livrés trop verts au commerce; il vaut mieux attendre avant de les expédier, qu'ils aient acquis une bonne partie de leurs qualités.

Dans ce rapport, nous ne pouvons que signaler les fautes bien connues déjà que l'on commet le plus ordinairement dans la fabrication du fromage, et comme pour le beurre, ceux qui ne sont pas bien au courant des secrets et les tours de main du métier, doivent aller suivre les cours à l'école de la terrie de Saint-Hyacinthe une quinzaine de jours chaque hiver. Jusqu'au moment où ils connaîtront parfaitement cette fabrication.

Les remarques que nous venons de faire dans ce rapport ne s'appliquent pas à tous les fromages et les juges ont eu le plaisir de rencontrer des fromages de tout première qualité et auxquels il n'y avait pour ainsi dire rien à reprocher; outre cela, bon nombre de fromages sans être de toute première qualité, pouvaient cependant être vendus comme de très bons produits. Aussi peut-on espérer maintenant, qu'avec un peu de bonne volonté de la part des fabricants et des patrons, la différence de prix qui existe entre les fromages d'Ontario et ceux de Québec disparaîtra bien vite.

G. HENRY.

Secrétaire du concours.

RAPPORT DU CHIMISTE-ANALYSTE

Nous recommandons la lecture du rapport de monsieur l'abbé Choquette qui a fait l'analyse des fromages du premier concours. Ce rapport est très intéressant et nous le publions ci-dessous.

Laboratoire Officiel de la Province de Québec.

Collège St-Hyacinthe, 27 juillet, 1890.

Eau : Si je prends pour terme de comparaison les analyses multiples de fromage Cheddar, faites par M. Van Slyke, chimiste de la station expérimentale de Geneva, N. Y., je constate que nos fromages renferment moins d'eau que les fromages américains. Dans ceux-ci la moyenne de l'eau, pour le mois de juin, est de 36.06 pour cent, avec les chiffres extrêmes de 35.66 et 38.86. Dans les fromages canadiens (le numéro 40 mis à part) la moyenne de l'eau est de 34.41 et 36.45. Il est vrai que les analyses de M. Van Slyke portent sur des fromages absolument frais, tandis que les fromages que j'ai analysés étaient déjà vieux de deux ou trois semaines.

Matière grasse : Dans les fromages de même sorte, la quantité de matière grasse est souvent en raison inverse de la quantité d'eau. J'aurais pu m'attendre à trouver dans nos fromages plus de matière grasse que dans les fromages américains. Loin de là; celle-ci est en diminution de près de deux unités. L'aurait-il conclu qu'il y a perte de matière grasse par notre système de fabrication? Je suis porté à le croire. Car la teneur du lait en matière grasse, dans la plupart de nos campagnes, est égale sinon plus élevée que celle des laits étrangers. Et, ce qui est plus étonnant, c'est que les fromages analysés par M. Van Slyke ont été fabriqués avec du lait fourni en majeure partie par des troupeaux de race Holstein. L'attire sur ce point, d'une façon spéciale, l'attention des fabricants et des inspecteurs.

On notera probablement que deux des fromages les plus maigres ont obtenu, pour l'arôme, l'un le maximum des points et l'autre 415 et que ce dernier chiffre a été également accordé au fromage le plus gras.

INDUSTRIE LAITIÈRE—LE PRIX DE REVIENT DU BEURRE

Nos lecteurs connaissent toute l'importance de cette question, et ils ne seront point étonnés de l'insistance avec laquelle nous y revenons.

Le Bulletin No 35 de la station expérimentale agronomique de l'Université de Minnesota est en partie consacré à la relation d'expériences poursuivies pendant plus d'un an, par le professeur T. L. Hoecker, du département d'industrie laitière, pour arriver à établir le prix de revient du beurre.

Avant d'entrer dans la discussion de ces expériences, nous croyons à propos de soumettre à nos lecteurs dans un tableau d'ensemble les différents éléments dont ils auront à tenir compte pour formuler leurs conclusions. Dans un prochain numéro, nous étudierons avec eux le détail et les résultats de ces expériences.

	Age des vaches	Date du vêlage en 1892	Date du vêlage en 1893	Race	Poids moyen par vache lbs	Coût de la nourriture \$	Durée de la lactation Jours	LAIT		MATIÈRE GRASSE		PRIX DE REVIENT DU			
								Total de l'année Lbs	Moyenne par jour Lbs	%	Moyenne par jour Lbs	Total de l'année Lbs	100 lbs de lait	1 lb matière grasse	1 lb de beurre par vache
Dido	10		1-7	Shorthorn	1215	32.13	313	5562.6	16.2	3.99	0.63	216.13	57.8	11.8	12.2
Fancy	7	21-3	6-5	Polled Angus	1256	37.07	363	5992.0	16.5	4.13	0.72	261.71	61.9	11.2	11.7
Sully	9	10-10	5-7	Croisé Shorthorn	1219	13.98	365	7066.0	19.3	4.53	0.87	318.01	62.2	13.8	11.1
Beckley	8	12-11	10-7	Gr Jersey	912	39.23	365	4914.3	13.5	6.13	0.82	300.98	79.3	13.1	10.8
Clara	7	13-6	27-5	do	909	34.79	365	4952.8	13.5	4.86	0.66	211.92	70.2	11.1	11.8
Reddo	9	25-7	28-11	Gr. Guernsey	1027	36.27	319	5183.5	14.8	5.11	0.78	271.57	70.0	13.2	10.9
Roscoe	5	16-4	15-5	Gr. Jersey	903	33.72	3-5	6784.7	18.6	4.10	0.76	278.23	49.7	12.1	10.0
Bettie	8	2-11	1-9	Guernsey	802	31.01	365	4957.9	13.6	5.41	0.73	267.67	68.7	12.7	10.5
Jennie	5		27-11	Gr. Holstein	1020	39.19	331	6004.1	17.9	4.79	0.68	236.99	65.2	17.3	11.2
Oliver	9	21-10	"	Gr. Guernsey	805	35.69	357	6093.1	17.	4.79	0.79	281.10	53.6	12.5	10.4
Annas	6	10-7	4-8	Jersey	821	32.10	311	5013.9	13.5	6.48	0.93	312.7	77.9	12.1	10.3
Bess	9		15-2	Holstein Frisian	1127	43.52	3-1	1007.0	30.4	3.83	1.13	371.09	43.1	11.6	9.6
Dora	11	27-3	9-3	Jersey	879	37.58	316	6515.9	18.8	5.72	1.02	353.86	57.7	10.6	8.8
Gertie	4	10-11	26-9	Gr. Jersey	880	31.07	3-2	5106.2	15.0	5.18	0.76	260.28	66.7	13.1	10.8
Houston	9	27-10	5-11	Jersey Guernsey	931	11.22	319	6276.1	21.8	5.22	1.11	366.98	59.1	11.2	9.3
Patsy	6	30-11	"	Gr. Jersey	872	31.41	365	6281.2	17.2	4.71	0.80	293.09	54.8	11.7	9.7
Prude	10	15-2	22-5	Jersey	753	38.26	301	6090.2	20.2	4.71	1.00	303.05	62.8	12.6	10.1
Rose	10		7-1	Gr. Shorthorn	1136	36.73	365	7337.7	27.5	4.19	1.11	296.38	50.1	12.4	10.2
Rosy	8	10-10	10-8	Gr. Jersey	965	41.01	365	7516.30	20.7	4.77	0.98	338.12	51.3	11.4	9.4
Sweet Brar.	9	11-11	28-10	Guernsey	1000	42.34	336	7044.3	21.1	5.08	1.05	357.62	59.7	11.8	9.8
Toppy	7		22-2	Gr. Holstein	1101	42.56	331	10287.2	31.0	4.08	1.21	407.92	41.4	10.4	8.6
Tricksey	9	21-10	14-12	Guernsey	962	40.71	316	6964.6	21.3	4.79	1.01	310.71	58.5	11.9	9.8
Moyenne					979	37.82	313	6467.8	19.0	5.28	0.85	300.93	61.1	12.7	10.6

* Avortée