

de conservation, qualités dues à la manière dont la récolte est faite.

Un baril de pommes saines, bien cueillies et bien empaquetées arrive toujours bien à Liverpool et donne toujours des bénéfices à l'exportateur quelque soit son prix, alors que les autres laissent toujours des pertes, quelque bon marché qu'ils aient coté.

Il en est de même des barils conservés sur place pour les ventes de l'hiver, et l'on comprend dans ces conditions les écarts de prix que nous cotons dans les mêmes sortes de pommes, et pourquoi certains vergers donnent de grands bénéfices à leurs propriétaires, alors que d'autres ne rapportent presque rien.

LE VIN D'ORGE

On se préoccupe beaucoup en France d'un nouveau vin, le vin d'orge, qui serait très propre à remplacer dans une certaine mesure le vin de raisin, et qui, sous certains rapports, à part un prix de revient bien moins élevé, lui serait même supérieur.

Un savant français, M. Georges Jacquemin, qui a fait des recherches longues et soignées sur ce sujet, vient de donner communication à l'Académie des Sciences de Paris du résultat de ses études. Ce vin résulte de la fermentation de l'orge provoquée par une forme particulière de ferment nommée levure elliptique. Mais si cette question revient actuellement sur le tapis, il existe des présomptions que le vin d'orge a été connu des Gaulois. L'histoire rapporte en effet que nos ancêtres buvaient une liqueur fermentée faite avec de l'orge lors de la conquête par les Romains. Il est peu probable que la fabrication de la bière leur fût connue à cette époque reculée; cette liqueur ne devait donc pas être de la bière, mais bien réellement un vin d'orge.

Après de nombreux essais en petit, M. Jacquemin en est venu à opérer sur 100 litres (22 gallons) de moût simple qu'il appelle moût d'orge tartarisé à cause d'une légère addition de crème de tartre, pour le distinguer du moût de bière qu'il désigne sous le nom de moût d'orge houblonné. Le résultat de la fermentation de ce moût a été un vin d'orge qui est "une boisson agréable, plus alimentaire que le vin de raisin, puisqu'elle contient plus d'aliments respiratoires, et un aliment plastique, la matière albuminoïde; enfin, elle contient un poids plus élevé de phosphates qui aideront à fortifier le système nerveux et le tissu osseux."

Dans sa fabrication, on peut remplacer une partie de malt ou orge germée par de l'orge non germée, du blé, etc., simplement concassés.

Le vin est alors d'égale qualité et il revient moins cher.

Le vin obtenu avait une teneur de 4.80 pour 100 en alcool. Pour lui donner une teneur de 8 à 10 d'alcool pour 100, comme les vins blancs de raisin on augmente la quantité de grain, ou bien on ajoute du sucre, mais avec le sucre, en proportion d'extrait est moins élevée.

Une chose à noter, c'est que si l'on distille le vin obtenu avec la levure elliptique, on obtient une eau-de-vie ou alcool bon goût, tandis que les liqueurs fermentées avec la

levure de bière donnent toujours à la distillation un alcool mauvais goût, ce qui explique en partie le goût agréable du vin d'orge.

* *

On fait les plus louables efforts pour combattre l'intempérance qui cause ici comme en bien l'autres lieux tant de désordres et tant de misères, mais le meilleur moyen d'atténuer autant que possible les ravages que cause l'usage immodéré des liqueurs fortes qui ne sont que trop souvent frelatées de la façon la plus funeste, ne serait-il pas bon d'introduire dans le pays la fabrication d'un breuvage aussi agréable que bienfaisant? Nous ne pouvons espérer voir se généraliser l'usage du jus de la vigne dans les masses à cause de son prix élevé. Nos bières, en outre qu'elles sont également trop chères, sont presque aussi abrutissantes que les liqueurs alcooliques. Nous avons résumé le rapport sur ses expériences fait par un savant consciencieux au corps savant le plus éclairé du monde. Ne semblerait-il pas que son vin d'orge serait le remède le plus efficace aux maux dont on s'afflige si justement ici? Nous avons la matière première, ici? l'orge, en abondance. Que manquerait-il? un peu d'initiative de la part de ceux qui se dévouent à l'œuvre de moralisation, et de la part du gouvernement, une juste tolérance pour la fabrication d'un breuvage, qui, nous n'en doutons pas, ne tarderait pas à devenir national. Nous aurons probablement l'occasion de revenir sur ce sujet important.

L'INDUSTRIE DU BEURRE DANS ONTARIO

Le développement de l'industrie du fromage dans Ontario a, comme dans la Province de Québec fait soulever la question de l'exportation du beurre.

Les journaux, surtout pendant ces derniers mois, ont traité cette question avec beaucoup de vigueur, et nous croyons que nos lecteurs lisent avec intérêt le résumé de ce que disait dernièrement à ce sujet le *Spectator* d'Hamilton.

"Les pertes que subissent les fermiers de cette province par suite des mauvaises méthodes qu'ils emploient dans la fabrication du beurre sont considérables. Ces pertes ne peuvent être évaluées vu le manque de statistiques concernant les quantités fabriquées. En 1881, on évaluait que la production des fermes s'élevait à 55,000,000 de livres de beurre, et on peut maintenant évaluer cette production à 60,000,000 de livres. On doit prendre en considération que la plus grande partie du beurre des fermes est consommée par ceux mêmes qui le fabriquent. Néanmoins on ne saurait trop chercher à améliorer la fabrication du beurre, car les bénéfices que les fermiers retireraient alors de ce produit les encourageraient à étendre leur marché. Les consommateurs canadiens seraient très heureux d'obtenir du bon beurre à un prix moyen de 20 à 25c la livre, suivant la saison et la localité. On trouve cependant qu'en 1887, la moyenne du prix des beurres exportés de l'Ontario est au-dessous de 19c la livre. Ce prix est sans aucun doute celui

déclaré par les exportateurs, et on peut en conclure que les fermiers n'ont pas reçu au-delà de 16c. par livre.

Les experts en cette matière affirment que le prix moyen du beurre pourrait être élevé de 4 à 5c par livre, et que cette augmentation donnerait au-delà d'un million de piastres de plus aux fermiers de l'Ontario et cela sans travail extra.

"Dans ces conditions nos exportations de beurre en Angleterre se développeraient dans de grandes proportions. La Grande-Bretagne peut absorber des quantités considérables de bon beurre et nous les payer à de bons prix; mais le beurre commun ne peut trouver d'acheteurs. Il est à peu près démontré que les fermiers de l'Ontario ne peuvent compter sur leurs récoltes de blé et qu'ils doivent se rejeter sur d'autres produits et que rien ne les paierait mieux que la fabrication du beurre. Celle du fromage a atteint un niveau satisfaisant et il n'y a pas de raison pour que celle du beurre ne lui fasse concurrence.

"Il est vrai qu'à première vue celle du fromage donne de meilleurs résultats. Le Bureau des Industries de l'Ontario dans son rapport dit que chaque vache dont le lait est transformé en fromage donne un revenu de 167c. par jour, alors que lorsque ce lait est converti en beurre il ne donne que 127c. de revenu quotidien. Mais on doit prendre en considération que la fabrication du fromage ne laisse aucun déchet, alors que celle du beurre laisse le lait écrémé, et aux prix actuels la production du beurre, doit être aussi avantageuse que celle du fromage."

Nous pouvons ajouter que, peu dont la saison actuelle, la fabrication du beurre, dans notre province a donné plus de profit que celle du fromage.

LE FROMAGE DE HOLLANDE

Le fromage de Hollande appartient à la classe des fromages durs fortement pressés et il en est un des meilleurs. Il est d'un beau blanc à l'intérieur, dépourvu complètement ou presque complètement d'yeux. Sa forme est celle d'une sphère parfaite ou aplatie, recouverte d'une croûte rougeâtre acquise par la maturité, et dont le poids varie de 4 à 8 livres et plus. On en trouve de deux espèces sur le marché, le fromage d'Edam qui est rond, et celui de Gouda qui est plat et plus gros que le premier.

Pour fabriquer le fromage d'Edam on commence par mettre le lait en présure au sortir du pis de la vache; quand il est coagulé, on divise le caillé en passant la main ou une sebile de bois par deux ou trois fois dans la masse et on recommence cette opération à plusieurs reprises en laissant reposer d'une fois à l'autre pendant cinq minutes. On enlève alors le petit-lait avec la sebile et le caillé est mis dans des formes appropriées à la grosseur du fromage que l'on veut faire et ayant un trou au fond pour l'écoulement du petit-lait. Il reste là 10, 12, 14 jours ou plus suivant la grosseur. On le retourne chaque jour en le saupoudrant avec 20 onces de sel purifié. Il est ensuite mis dans une autre forme

composée de deux parties creuses, en demi sphères dont la partie inférieure est percée de quatre trous et où il est soumis à une pression de 50 livres pendant 2 à 3 heures s'il est petit et 3 à 4 heures s'il est gros. Après cela on retire les pains pour les porter sur des tablettes dans un séchoir bien aéré où on les retourne tous les jours pendant quatre semaines au bout desquelles ils sont prêts pour le marché.

La première partie du travail est la même pour le Gouda. On enlève graduellement la plus grande partie du petit-lait, on verse sur le caillé un peu d'eau chaude qu'on enlève avec le petit-lait restant après 15 minutes, et le caillé est mis et comprimé dans des formes à fond plat arrondi, comme on l'a fait pour l'Edam, puis on place le couvert de même forme que la base et on met sous presse en retournant fréquemment pendant 24 hrs. Le fromage est ensuite porté dans une cave fraîche et plongé dans un vaisseau contenant de la saumure qui ne s'élève qu'à la moitié de la hauteur du fromage, 3 ou 4 poignées de sel pour 7 gallons d'eau.

On le retourne de 6 en 6 heures pendant 24 heures ou 2 jours au plus. On l'enlève, on le frotte avec du sel et on le place sur des tablettes légèrement creuses pour l'écoulement du petit-lait. On le retourne souvent pendant 8 à 10 jours en saupoudrant chaque fois la partie du haut avec 2 onces de gros sel. Enfin on le lave avec de l'eau chaude, on le frotte pour le sécher, on le pose sur des tablettes où on le retourne chaque jour jusqu'à ce qu'il soit parfaitement ferme et sec. La fromagerie est généralement fermée pendant le jour, mais on l'ouvre le soir et de bonne heure le matin.

RAPPORT DES PATRONS AVEC LES PROPRIETAIRES

Le plus important devoir des Patrons est de ne livrer qu'un lait absolument pur, au propriétaire. Tout patron qui écrème son lait, qui garde le lait de la fin de la traite, qui introduit de l'eau ou autre substance étrangère dans le lait, qui livre le lait malpropre, aigre, vole. Le mot est dur mais juste. Il vole le propriétaire qu'il expose à livrer aux patrons un produit inférieur, et à payer des dommages en conséquence, il vole chacun des patrons qui porte le lait à la même fabrique et auquel il soutire, par son mauvais lait, de l'argent qu'il retire, auquel il n'a réellement pas droit, il vole les acheteurs qui achètent le fromage dans un moment où les défauts que le mauvais lait lui a communiqué, ne sont pas toujours apparents, mais paraissent ensuite, lorsque l'acheteur l'a en main, et lui font faire des pertes.

Un autre devoir des patrons, c'est de tenir strictement à leur contrat et à ne pas faire de misères aux propriétaires parce que l'année est mauvaise et que les produits n'atteignent pas un aussi haut prix qu'ils le désireraient. Si, par des misères causées injustement, les patrons font fermer la fabrique du propriétaire qui, lui, n'a pas manqué aux conditions de son contrat, ils sont responsables en conscience de tout le tort qu'ils lui causent.