

## L'INDUSTRIE LAITIÈRE

### Convention de Saint-Jérôme

Comme nous l'avons annoncé en temps et lieu, et suivant le programme que nous avons précédemment publié, la dix-huitième assemblée annuelle de l'Industrie Laitière a eu lieu à St Jérôme, les 6 et 7 de ce mois, sous la présidence de M. J. A. Vaillancourt.

Nombreux ont été les fabricants de beurre et de fromage et les cultivateurs qui sont venus de tous côtés à la convention pour écouter les rapports et les sages avis de tous ceux qui ont l'autorité voulue pour parler dans ces réunions qui, d'année en année, offrent plus d'intérêt.

Tous les membres de la Société d'Industrie Laitière recevront plus tard le rapport complet de la convention, rapport dans lequel ils liront in-extenso les travaux particuliers de chacun de ceux qui ont pris la parole à St Jérôme.

Nous nous bornerons donc à passer en revue aussi succinctement que possible les travaux de la convention, pour permettre à nos lecteurs qui n'ont pu y assister, de ne pas ignorer ce qui se dit et se fait au sujet de la grande industrie agricole de la Province de Québec.

D'après le rapport de l'inspecteur général, M. E. Bourbeau, aux directeurs de la Société d'Industrie Laitière, les progrès faits l'an dernier dans la fabrication du fromage ont été sensibles, l'inspecteur n'a pas rencontré autant de fromages acides. Il recommande d'améliorer les chambres de maturation pour que la satisfaction soit complète. L'inspecteur général pense que les directeurs devraient publier, dans l'intérêt même des fabricants, le rapport d'un homme expérimenté dans la fabrication, M. J. Lloyd, chimiste-expert de Londres. Il préconise l'emploi de la formaline qu'il a expérimentée, pour combattre les moisissures du fromage.

Très intéressant aussi, le rapport de l'assistant-inspecteur M. J. A. Plamondon, qui regrette que les fabricants de

fromage ne recourent pas davantage au service des inspecteurs.

Il a rencontré, cette année encore, un assez grand nombre de fromages n'ayant pas la saveur voulue, mais moins cependant que dans les années précédentes, la cause n'en est pas toujours due aux fabricants, mais quelquefois aux patrons qui n'aèrent pas le lait aussitôt après la traite.

Ce dont on se plaint, ce n'est pas précisément de la qualité du fromage de notre province, mais de son manque de fini et d'apparence, deux défauts nuisibles pour le commerce et la consommation.

L'assistant-inspecteur a également constaté qu'on emploie toujours de très mauvaise eau dans maintes fabriques; il insiste pour qu'on ne se serve que d'eau pure et froide.

Le secrétaire, M. Emile Castel, donne ensuite lecture d'un travail de M. P. Macfarlane sur la réfrigération. C'est un exposé des expériences faites à la Station de Pont Maskinongé, en présence de l'auteur, et qui trouvera sa place dans le rapport général de la Société d'Industrie Laitière.

A une séance suivante M. J. D. Leclair présente son rapport sur l'inspection des beurrieres. Il recommande également l'emploi de la formaline pour éviter les moisissures; un des auditeurs émet l'avis que la formaline est nuisible et qu'il ne voudrait pas l'employer. Plusieurs personnes présentes semblent se ranger à ce dernier avis, le président invite l'Hon. Ministre de l'Agriculture à donner son avis.

L'Hon. S. A. Fisher dit que le professeur Robertson s'est servi de la formaline ou formaldéhyde pour combattre la moisissure au Nord-Ouest et qu'elle y a donné d'excellents résultats. L'emploi de la formaline est absolument inoffensif; on ne s'en sert d'ailleurs que pour le bois des boîtes et le papier d'emballage.

M. J. D. Leclair et le Président sont d'avis qu'il est absolument inutile pour les patrons de porter leur lait à la fromagerie ou à la laiterie deux fois par jour. Une fois suffit si le cultivateur prend le soin voulu du lait. Cependant fait remarquer M. J. O. Chapais, comme beaucoup de cultivateurs ignorent encore les procédés de conservation du lait, il serait peut-être dangereux de vouloir innover dans ce sens.

M. J. de L. Taché traite du fromage fait avec du lait pasteurisé et lit sur ce sujet un travail du chimiste L. J. Lloyd qu'il présente comme une merveille du genre.