Ad multos annos, redisons-nous à Sa Grandeur Mgr Alfred Langlois, sacré évêque de Québec le 23 courant, par son Excellence Mgr Pietro di Maria, délégué apostolique du Saint-Siège au Canada.

1924		SEPTEMBRE	SOLEIL Lev.	SOLEIL Cou.
S	27	SS. Côme et Damien mart.	5 41	5 33
D	28	XVI apr PENT et d'Oct	5 42	5 31
L	29	S Michel, Archange, dbl. 1 cl.	5 43	5 29
M	30	S. Jérôme, conf. et doc.	5 44	5 27
		OCTOBRE		
M	1	S. Rémi, év. et conf...	5 45	5 62
J	2	SS. Anges Gardiens, dbl. maj.	5 46	5 24
V	3	De la férie.	5 48	5 22

EVITONS de FAIRE du FROMAGE COLLANT et PATEUX

AVIS TRES IMPORTANT:—Au moment d'écrire cet entretien, le bureau-chef des classificateurs nous informe que les commerçants anglais confondent le poids des meules de fromage avec les numéros d'ordre des "brassins" apposés sur les boîtes, surtout lorsque ces deux séries numériques sont composées, ou à peu près, du même nombre de chiffres; à plus forte raison lorsque ces chiffres sont quasi identiques. Il résulte alors des différences assez considérables dans le total du poids de chaque expédition. Ordre est donc donné aux classificateurs de suspendre—pour correction—les lots où il y aurait confusion possible entre ces deux séries de chiffres, c'est-à-dire entre les chiffres qui représentent le poids de la meule et ceux des numéros d'ordre des "brassins."

Afin d'éviter aux fabricants tout ennui sous ce rapport nous leur conseillons fortement d'étamper les boîtes, absolument comme l'indique la vignette de la circulaire qui leur a été adressée, et comme l'explique la circulaire elle-même. En plus, lorsque les chiffres du poids de la meule et ceux de son numéro d'ordre sont à peu près les mêmes, nous vous conseillons de porter, d'augmenter, la série des numéros d'ordre jusqu'à un chiffre assez élevé pour qu'il soit facile de reconnaître que ces chiffres ne peuvent représenter le poids de la meule, mais que de toute évidence c'est l'autre série de chiffres qui en dit le poids.

Le meilleur lait de la saison, mais...Voici le temps où l'on produit le meilleur lait de la saison. On est donc en droit de s'attendre à ce que toutes les fabriques fassent du fromage de qualité bien supérieure à celui de la première période de la saison.

Malheureusement tel n'est pas le cas pour un grand nombre de fabriques, qui ne font avec ce bon lait de l'automne que du fromage trop aqueux, trop humide, et qui, après quelques jours, devient collant, et même pâteux, suivant la trop grande quantité d'humidité qu'il contient.

Causes et remèdes.—La cause principale de ce défaut est que l'on fait "marcher" le caillé trop vite dans le petit lait. Cette mauvaise fabrication est due aux faits suivant:

1o—On commence trop tôt à ne recevoir le lait qu'à tous les deux jours.—Cette pratique ne devrait pas être tolérée avant que la saison ne soit assez avancée pour que l'on ait la certitude de pouvoir parfaitement contrôler la fabrication avec du lait de deux jours. Sans doute les patrons sont aussi anxieux d'espacer les livraisons que le sont les fabricants de fabriquer moins souvent, mais je crois que si ces derniers faisaient connaître aux premiers les graves conséquences que cette pratique entraîne, on ne refuserait pas d'apporter le lait tous les jours aussi longtemps qu'il est nécessaire de le faire pour assurer un produit de choix. Dès que l'on a commencé ne pas recevoir le lait quotidiennement, on persiste à le faire même s'il survient de la chaleur, comme cela arrive invariablement après les premières vagues de temps frais. Il s'ensuit que le lait arrive à la fabrique trop avancé et que ce lait étant riche, le caillé est plus difficile à raffemir, et l'on ne réussit qu'à faire du fromage trop mou et cela, assez souvent, pour plusieurs semaines, c'est-à-dire jusqu'à ce que la température de la saison s'abaisse d'une manière permanente.

2o—Trop de ferment.—Lorsque le lait est livré tous les jours il arrive à la fabrique tellement frais qu'on lui ajoute des quantités excessives de ferment pour le faire mûrir. Cela est encore pis, parce que personne n'en bénéficie et que les résultats sont tout aussi mauvais. Pourtant il est facile de faire mûrir le lait quand on veut bien recourir aux moyens voulus.Pour cela il faut avoir de la vapeur sous pression au début de la réception du lait, afin de pouvoir chauffer les premiers cents livres reçus jusqu'à une température de 98°, et même plus s'il le faut, et ensuite abaisser graduellement cette température avec du lait additionnel afin d'avoir, avec le dernier "canistre" versé, la température voulue pour présurer.

Il y a une grande différence entre cette méthode et celle qui consiste à n'avoir de la vapeur pour commencer le chauffage que lorsque le lait est presque tout reçu. On aura beau ajouter beaucoup de ferment, si le lait n'a pas été chauffé le développement de l'acidité y est toujours retardé. C'est précisément parce que l'on est obligé d'attendre longtemps pour la mise en présure que l'on augmente la proportion de ferment jusqu'à l'excès. Cet excès de ferment produit son effet après coup, et, la fabrication commencée, on s'aperçoit que l'acidité se développe vite; alors il faut avoir recours à la cuisson haute et rapide, produisant un prompt raffermissement du caillé, ce qui l'empêche fatalement de s'égoutter Je tiens à répéter ceci: **égouttement et raffermissement du caillé sont synonymes, car les deux ont pour but de le débarrasser de la quantité d'eau qu'il ne doit pas retenir.**

En chauffant le lait tel que mentionné plus haut, et en ne lui ajoutant que la quantité de ferment nécessaire, soit au début de la réception ou un peu plus tard, suivant le besoin, on peut être certain que, la réception terminée, le lait sera toujours prêt à recevoir la présure, et cela en tout temps, même en hiver.

En s'y prenant de cette manière pour faire mûrir le lait, il n'est pas nécessaire d'employer de grandes quantités de ferment, lesquelles sont toujours préjudiciables, attendu que cet excès d'acide introduit dans le lait a un mauvais effet sur la qualité du fromage, même si on réussit à faire une fabrication qui **semble** régulière, car elle ne le sera qu'en apparence.

Si l'on veut bien se donner la peine de mettre ce moyen en pratique, on peut être certain qu'avec une proportion de cinq à dix livres au plus de ferment par mille livres de lait, (taux d'automne et d'hiver) on obtiendra toujours assez de maturation, et en temps opportun, c'est-à-dire immédiatement la réception du lait terminée. Il est entendu que seuls les ferments de culture pure sont recommandables. L'Ecole de Laiterie de St-Hyacinthe envoie sur demande une première "propagation" à tous ceux qui en font la demande. Il est bon de renouveler cette première préparation toutes les quatre ou cinq semaines.

Avec une maturation du lait bien soignée, on peut avoir une forte présomption que la fabrication ne sera ni retardée, ni trop rapide. Alors il sera facile de régulariser le temps de la coagulation, qui ne doit pas être moins de 40 minutes pour du lait riche. J'insiste sur deux points: **Coagulation lente, et coupage du caillé plutôt mou, si l'on veut avoir un caillé qui se raffermira graduellement.** La fabrication ainsi commencée se continuera normalement sans que l'on soit obligé de recourir à une cuisson violente et à température élevée—et sans être obligé de faire au soutirage un excès de travail à la main.

(Suite à la page 697)

Grains de

Il mériterait lui-
celui qui, la semaine
du chasseur" nous fai
de **canarderas.** C'es

De retour.—M.
est revenu samedi d
visité l'Exposition d
Bruxelles, où il a eu
de beurre et de from
diverses écoles, parti
d'horticulture de
Le représentant of
visite du sous-minist
de développer les rel

Le long de nos
J.-L. Perron, vient d
dans les limites des
enseigne ou réclame,
lever ces réclames
provinciales et de t
même. Les seuls si
officiels de danger ou
rie. Tous les autres
Un premier avis
de la Voirie au début
désiré et c'est pour
charge.
Le Bulletin de l
et tenacité que mani
fait campagne cont
criardes qui trop so
plus beaux et aux

Conservation d
pommes, l'horticult
fruits ne sont pas ut
immédiatement apr
où la température p
Une cave peut sou
variétés se conserve
de terre, où l'air est
être tenue basse.
Reinette, exigent u
la température auss
la laisser descendre
rature est froide, sa
les maisons privées
en veillant à ce qu'i
gation de la pourrit
papier de soie ou

Nos agronome
confrère, a remport
du Canada, à Ott
"Un concours
d'Ontario et de Qu
provinces aux prise
étaient exposés par
province, qui deva
sujets à exposer.
"L'émulation
une épreuve de l'
les agronomes,dan
"Or, le résult
d'Ontario,—dans l
"Sur dix prix
porté les cinq pre
"Dans le conc
bués à Québec, qui
"A par cela,
Pacifique Canadie
ticuliers, ont été ga
treize sur quinze,
Après avoir r
dont nos agronom
Ce sont cepe
nous valent, pour
porte, chaque fois
cole sont mis en r

Les agronom
L.-C. Roy, (Comp
(Stanstead), W. D
et Lucien Terrie