

l'autre systèmes sont bons, mais il est inutile d'adopter l'un ou l'autre si l'on n'examine pas journellement le stock et si l'on ne remplace pas immédiatement les articles épuisés.

FEU M. ADOLPHE GRENIER.

M. Adolphe Grenier, de la maison Jacques Grenier & Cie, est décédé lundi dernier à Iberville où il résidait depuis quelque temps.

M. Grenier a succombé à une maladie qui faisait prévoir depuis quelque temps une terminaison fatale; mais quoi qu'attendue, sa mort n'en est pas moins douloureuse pour sa famille et les nombreux amis qu'il comptait dans notre ville. Nous offrons nos plus sincères condoléances à son père, son Honneur M. le maire Grenier et à sa famille éplorée.

FABRICATION DU FROMAGE

CONFÉRENCE PAR M. McPHERSON.

(Suite et fin)

La graine de coton est un bon aliment pour la production du lait. Il contient un excès de substances azotées et c'est un des meilleurs qu'on puisse mélanger à la paille, au foin, à l'ensilage.

La farine de graine de lin est également une excellente nourriture, mais pas autant pour la production du lait que pour l'élevage des veaux.

Maintenant, la qualité de l'eau que l'animal boit a une grande influence sur la quantité et la qualité du lait produit. Aucun animal ne devrait boire une eau impure, bourbeuse, une eau que ne voudrait pas boire le cultivateur lui-même. Si les cultivateurs pouvaient se convaincre de cela, et agir en conséquence, ce serait un grand pas de fait vers la fabrication d'un article supérieur à celui que nous fabriquons aujourd'hui. Deux motifs doivent nous induire à ne faire boire aux bêtes à cornes qu'une eau pure: le maintien de la santé de l'animal, la production d'un bon article pour le marché.

Une fois le lait produit, il faut, avant de le livrer à la fabrique, réaliser deux conditions: si l'on veut fabriquer un bon fromage: —traire le lait avec la plus grande propreté, des vaisseaux propres, bien lavés à l'eau bouillante, — le couler et l'aérer. Il vaut mieux couler deux fois qu'une, trois fois que deux, et quatre fois que trois. Un couloir de plusieurs rangs de coton, est ce qui convient le mieux.

L'aération du lait a pour effet d'agir sur le sucre du lait, et d'en former un acide. Cet acide ainsi développé dans le lait agira de concert avec la présure pour opérer la coagulation du caillé et y retenir la crème, le *butyrum*. Sans l'aération du lait, aucun fabricant ne peut faire de bon fromage.

Cette aération du lait peut se faire au moyen du *dipper*; ou bien en faisant passer le lait sur une surface métallique. En général, cette question de l'aération du lait n'est pas comprise par les cultivateurs; on n'y accorde pas assez d'attention.

Le fromager doit, chaque jour, se rendre compte de l'état du lait qu'il reçoit de la température de

la nuit, et de la température du lait, le matin, afin de savoir comment il doit le travailler. Si le lait à cause de basse température de la nuit précédente, arrive à la fromagerie trop doux, il vaut mieux

le garder quelque temps dans le bassin, le chauffer à 82, 85 et même 88° F., et le brasser, afin que l'action de la chaleur l'acidule. Cela aidera la présure à agir fortement sur le caillé, et à y retenir la crème, et donnera au fromage ce bon arôme que le commerce prise tant.

La présure doit être mise en dose suffisante pour faire prendre le lait en quinze minutes, le printemps, en vingt minutes; l'été. Le caillé doit être prêt à couper en quarante à cinquante minutes, le printemps, et en cinquante-cinq minutes, une heure, ou même une heure et dix, l'été.

La présure doit être dissoute dans un seau d'eau pour chaque bassin de lait, mêlée comme il faut, versée dans le lait, et brassée comme il faut, en diminuant graduellement, pendant cinq minutes.

Après sept ou huit minutes, repos complet. Le bassin doit être couvert, afin de maintenir une température uniforme.

Une fois le caillé suffisamment ferme, ce qui est indiqué par sa cassure nette sur le doigt, on le coupe en morceaux, ayant grand soin de faire ces morceaux égaux, autant que possible.

Puis on brasse doucement le caillé pendant dix ou quinze minutes. Ce brassage a pour but de faire se former une écorce sur le caillé.

On commence à chauffer, cinq minutes après, si le lait est avancé; dix ou quinze minutes après si le lait est doux.

La présure a été mise à 84°; le chauffage doit se faire jusqu'à la température de 98°. Si l'on veut faire un fromage plus mou, au printemps, on ne chauffera que jusqu'à 96 à 97°. Mais, pour le fabricant expérimenté, peut-être est-il mieux de toujours chauffer à 98°. Cette chaleur doit être maintenue tout le temps autant que possible, quand l'acide commence à se montrer au fer chaud, c'est le temps d'enlever le petit lait. Et le point difficile de la fabrication du fromage, c'est de conserver toutes les parties du caillé qui restent dans le bassin, à la même température. Permettre à quelque partie du caillé de se refroidir, c'est ce qui gâte l'arôme du fromage et sa couleur.

Une fois le petit lait enlevé, et le caillé à sec, on le travaille avec la main, afin de briser toutes les mottes qui pourraient se trouver dans le caillé. De la sorte, on obtient un caillé uniforme, également ferme dans toutes ses parties. C'est là le grand secret.

Ensuite, on pile, on corde le caillé dans le bassin, et on le laisse ainsi penant trois ou quatre heures, afin qu'il subisse l'action de la présure, en le retournant de temps à autre. Après trois ou quatre heures, la température du caillé doit être abaissée de 96 à 90. On le refroidit ainsi afin de retenir la crème dans le caillé en le coupant au moulin. On en garde plus de cette manière; passé chaud au moulin, le caillé se brise et il y a plus de perte.

Une bonne demi-heure après le

coupage au moulin, on sale le fromage à la dose de deux livres, au printemps, deux livres et demie en été, trois livres, et même trois livres et un quart en automne.

Au bout d'une demi-heure, on met le fromage dans les moules, qu'on laisse debout dans la presse bien couverts, on ne doit presser qu'un quart d'heure, ou même un peu plus après la mise en moule. Cette précaution évite de la perte, et le petit-lait en sortira plus clair.

Après un quart d'heure, ou une demi-heure, vous augmentez graduellement la pression. Pendant deux ou trois heures, la pression doit rester douce. C'est appliquer immédiatement une trop forte pression qui est la cause que le fromage éclate et les moules aussi.

Le fromage doit être retourné le soir, et retourné encore le lendemain matin cela fait un fromage meilleur et plus ferme. S'il y a des meules difformes, en les retournant le matin, vous corrigez ce défaut, et vous faites des meules agréables à l'œil.

Il faut apporter beaucoup de soin au fromage depuis sa sortie du moule, jusqu'à la mise en boîtes, afin que l'ouvrier de fabricant ne paraisse pas extérieurement avoir été mal fait.

Maintenant, venons-en à la question du fromage qui a des yeux. Ces yeux sont causés par des gaz qui se développent dans le fromage, une fois pressé, dans la chambre à fromage. On évite ce défaut en laissant le caillé un plus long temps depuis l'enlèvement du petit-lait jusqu'au coupage au moulin. Au lieu de trois ou quatre heures, il faudrait mettre entre ces deux opérations quatre ou cinq heures.

Le fromage ouvert a pour cause la mauvaise eau que boivent les vaches, ou l'exposition du lait dans le voisinage des étables, de souilles, ou encore la mauvaise alimentation de la vache.

L'ECONOMISTE FRANÇAIS

Sommaire de la livraison du 13 juillet '89.

PARTIE ECONOMIQUE

Le Marché des valeurs mobilières en Europe et en Amérique en temps de paix et en temps de guerre, p. 37.

L'Esprit d'épargne et les formes de la prévoyance dans les campagnes, p. 39.

La Réforme des tarifs de voyageurs sur les chemins de fer en Allemagne et en Hongrie, p. 41.

Le mouvement économique et social aux Etats-Unis: un essai de participation aux bénéfices; l'industrie et le commerce à Chicago; la part des nègres dans le travail des manufactures; la loi sur l'immigration des travailleurs par contrat et l'interprétation judiciaire, p. 43.

Lettre d'Egypte: la situation des cultivateurs en Egypte, p. 45.

Les Discussions de la Société d'économie politique de Paris: les Caisses d'épargne, leur organisation à l'étranger et en France, p. 47.

Correspondance: Encore la question des maïs importés, p. 49.

Revue économique, p. 50.

Nouvelles d'outre-mer: République Argentine, Brésil, p. 51.

PARTIE COMMERCIALE

Revue générale, p. 51.—Sucres, p. 53.—Cours des fontes p. 53.—Prix courant des métaux sur la place de Paris, p. 53.—Correspondances particulières: Lyon, Bordeaux, le Havre, Marseille, p. 53.

REVUE IMMOBILIERE

Adjudications et ventes amiables de terrains et de constructions à Paris et dans le département de la Seine, p. 55.

PARTIE FINANCIERE

Banque de France; Banque d'Angleterre; Tableau général des valeurs; Marché des capitaux disponibles; Rentes françaises; Obligations municipales; Obligations diverses; Actions des chemins de fer; Varsovie; Vienne; Institutions de Crédit; Fonds étrangers; Valeurs diverses; Assurances; Renseignements financiers: Recettes des Omnibus de Paris, et du Canal de Suez; Changes; Recettes hebdomadaires des chemins de fer, p. 56 à 63.

L'abonnement pour les pays faisant partie de l'Union postale est: un an, 44 francs, 6 mois 22 francs.

S'adresser aux bureaux; Cité Bergère, 2, à Paris.

Marbrerie Canadienne

Autels et Fonts baptismaux.

Granit, Marbre et Pierre de toutes sortes.

Monuments Funéraires en tous genres.

Riches Devants de Cheminées

En Marbre de Couleur Importés d'Europe.

Carrelage en Marbre et Mosaïque, etc.

CINTRAT & McNEIL

MARBRIERS-SCULPTEURS

205, rue de la Montagne, coin de la rue Osborne, Montréal.

N. B.—Prière aux intéressés de passer à notre magasin avant d'acheter ailleurs.

A. Labossière & Guimet

PEINTRES-DECORATEURS

Exécutent avec promptitude toutes les commandes en

PEINTURE ET DECORATION de maisons, d'enseignes, imitations, posage de tapisserie; vitres, etc.

1076 rue St-Laurent, Montreal

Le Mal de Rognons et Retention d'Urine

Soulagés en moins d'une heure et guéris en quelques jours par les remèdes de J. B. LÉDUC & Cie, le célèbre inventeur et fabricant de remèdes sauvages demeurant au No. 3779 rue Notre-Dame Ouest à St-Henri de Montréal.

M. Leduc a beaucoup amélioré la science médicale en faisant les découvertes des remèdes pour la guérison infaillible des maladies qui suivent: La Coqueluche, Diphtérie, Grippe, Fièvre Scarlatine noire, Enrouements, Bronchite, l'Asthme, la Consommation, maladie du Foie, Dyspepsie. Les inflammations de Poumons et du Foie et autres maladies internes. Les maladies de Rognons, retention d'Urine, inflammation de Vessie, l'Hydropisie, les maladies nerveuses avec maux de tête et engourdissement des membres et Paralysie, la Névralgie, l'Epilepsie. Ces remèdes ne sont nullement injurieux et grand nombre de preuves de guérison des malades mentionnées peuvent être fournies dans cette ville.

1801 } Maison la plus ancienne du Canada. { 1801

J. L. Cassidy & Cie

Importateurs de

Faïence, Verrerie, Poterie, Porcelaine, Argenterie, Coutellerie, Lampes et Candelabres, Gazeliers, etc., etc.

Assortiment spécial pour hôtels, chemins de fer, bateaux, etc., en gros Nos 339 et 341, RUE SAINT-PAUL MONTREAL.

C. BRYSON & SON

ENTREPOSEURS

Entrepôts de Première Classe

En doane ou libre Entrées passées à la douane 17-19-21, Rue St-Nicolas, Montréal Téléphone No 1597 CANADA.