

niront, peut-être même l'année prochaine, une quantité de lait suffisante pour équilibrer la recette avec les dépenses.

Je me permettrai de faire une remarque au sujet du prix de la fabrication. Chez nous le coût de la fabrication est de deux centins par livre pour le fromage et quatre pour le beurre. On voit bien souvent une concurrence regrettable

En réunissant nos efforts sur le succès de l'industrie laitière dans la Province de Québec, j'espère, Messieurs, que nous ne perdrons pas de vue les intérêts de l'agriculture sous le rapport de l'amélioration du sol par les engrais.

J. H. LEGRIS.

Appareils nécessaires à l'installation d'une fabrique combinée de beurre et de fromage.

Comme plusieurs personnes s'adressent à nous pour nous demander des détails sur l'installation des fabriques combinées de beurre et de fromage, nous donnons ci-joint une liste complète des appareils, ustensiles, etc., nécessaires, avec le prix moyen que doivent coûter ces appareils. Nous extrayons cette liste d'un contrat passé avec un fabricant d'appareils, par une société de Sainte-Anne la Pérade, dont l'honorable J. J. Ross est un des membres, et nous laissons à dessein, à la suite de la liste, les conditions posées pour l'accomplissement du contrat.

Le fabricant s'engage à fournir tous les appareils nécessaires dans une fabrique combinée de beurre et de fromage le tout de première qualité, garanti.

Entre autres, un bassin à fromage, 14 pieds de long, 4 pieds de large et 1½ pied de profondeur; intérieur en ferblanc de première-qualité (No. 22) soudé en dehors et en dedans, contenant 5500 livres de lait.

Presse double couchée (gang) avec 8 gros moules de 15 pouces et deux petits de 10 pouces.

Une crémaillère ou grue, pour déchargement du lait, complète.

Une balance de 500 lbs. et une autre petite de 25 lbs.

Trois fioles graduées, un lactomètre, douze fioles à crémier, un lactoscope, deux thermomètres, une lampe, une horloge, une ardoise, un livre à fromagerie.

Un réservoir à l'eau, doublé de zinc, de 6 pieds de long, 2½ pieds de large et 2½ pieds de haut.

Une pompe aspirante et foulante mue par la vapeur, et les tuyaux nécessaires dans la fabrique, pourvu que le puits et les raccordements ne prennent que quarante pieds de tuyaux. La balance ou excédent a été payé 10c le pied.

Un canistre à peser le lait, une dalle, un couloir carré, un cadre (rack) en bois, un couloir rond, trois chaudières, (deux rondes et une plate).

Deux *dippers*, une *scoope* et un écrémoir, un syphon.

Un bassin à glace pour refroidir le lait.

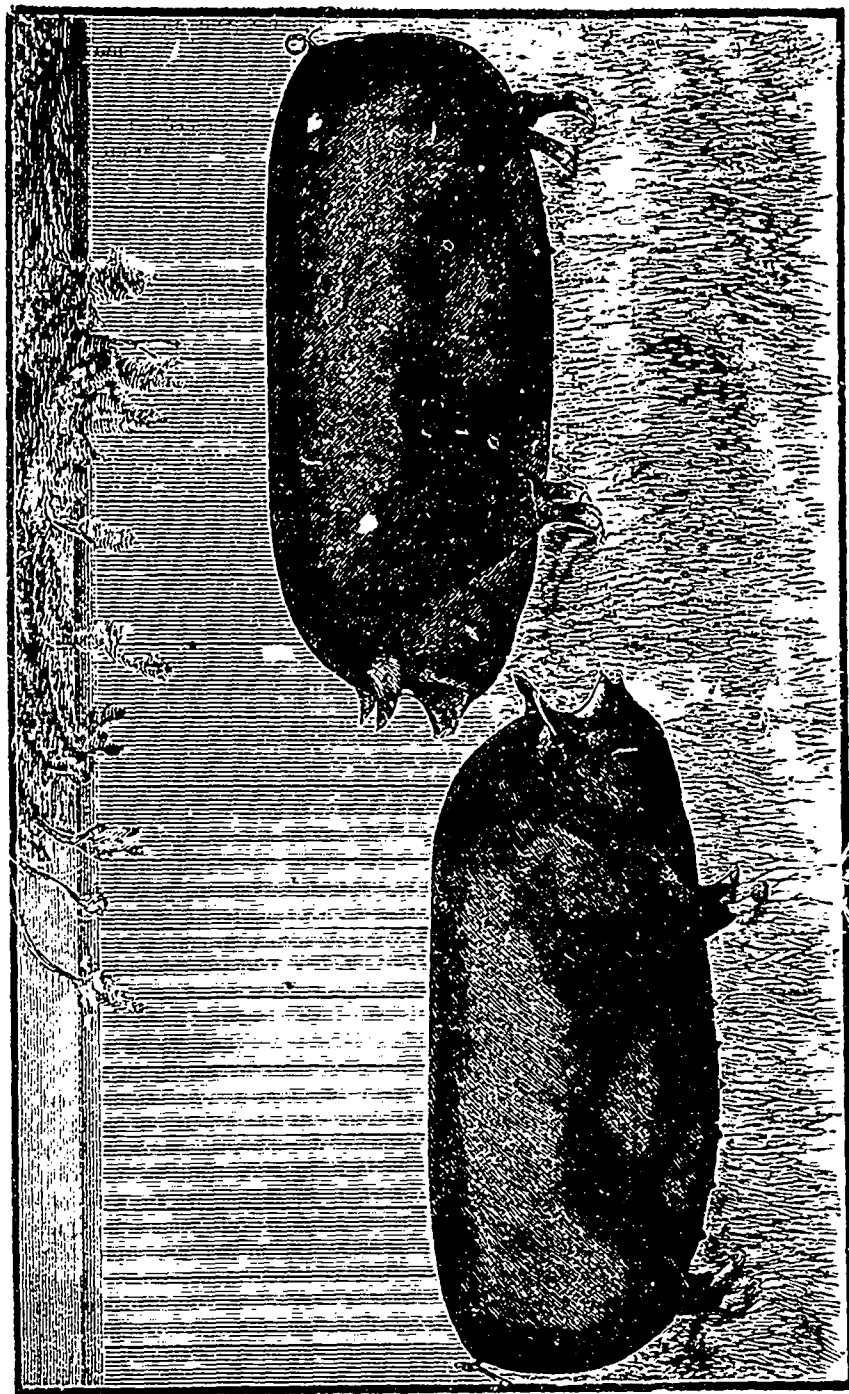
Deux couteaux à caillé.

Un râteau McPherson.

Un bassin à petit lait de 3 pieds de large, 2 pieds de haut et 11 pieds de long, doublé en ferblanc No. 26.

Et tous autres accessoires quelconques pour une fromagerie simple, c'est-à-dire d'un bassin.

Un engin à vapeur de 3 forces et une chaudière couchée de 6



TRUIES BERKSHIRES, propriété de T. L. Miller et Cie., Beecher, Ills.

s'élever entre les fabricants. Ce qui en résulte, c'est que le fabricant est directement forcé de faire des économies sur toutes sortes de choses; il est même souvent porté à faire de fausses économies, et finalement ce sont toujours les patrons qui finissent par perdre beaucoup plus que la différence du prix de fabrication qu'ils réussissent à faire déduire au fabricant.