

que les meilleurs rendements en matière grasse (beurre) ont été obtenus des vaches qui donnaient le meilleur rendement en lait.

Que les vaches qui consommait la plus grande quantité de nourriture ont été également celles qui ont produit le lait et la matière grasse au prix de revient le plus réduit.

Et que de tous les régimes alimentaires le pâturage, dans de bonnes conditions, est celui qui a donné les meilleurs résultats au point de vue de la production du lait et de la matière grasse.

Dans une conférence sur l'Altération du lait, publiée par le même journal M. Lavalon, directeur de la Laiterie du Tremblay, cite parmi les principales causes d'altération du lait : la température, les soins de propreté, l'état de santé de l'animal, le transport ou l'agitation, le mélange de lait chaud et de lait froid, l'état de l'atmosphère dans laquelle le lait séjourne, il recommande en conséquence le refroidissement du lait aussitôt après la traite, la propreté la plus méticuleuse, le propreté de la personne chargée de la traite, propreté de la manuelle et des trayons de la vache, propreté des vases, coulage et aération du lait, et enfin il défend de jamais mélanger et été surtout, deux traites différentes, sous peine de perdre tout dans de tels cas. Il ajoute qu'il suffit de signaler ces causes d'altération pour que les cultivateurs prennent soin d'y remédier. Les vieux normands de France seraient-ils plus raisonnables que certains des jeunes normands du Canada. Nous entendons à l'école de laiterie de St-Hyacinthe la grande majorité des fabricants se plaindre que les patrons de beurrieres et de fromageries ne sont pas assez soigneux de leur lait. Quand donc comprendront-ils leurs devoirs et leur intérêt ? Bien soigner son lait est un devoir ; c'est aussi une opération payante.

TOUTJOURS LE " FRENCH CHEESE "

Interrogé récemment sur la question du French cheese, par un rédacteur de la Canadian Gazette, M. A. J. Rowson, de Londres, l'acheteur du " fromage géant " a fait la déclaration suivante que ce journal recommande à l'attention des fromagers de la province de Québec (tout le French cheese vient-il donc du Québec, bonne gazette ?) : " M. Rowson reconnaît les capacités des fabricants du Québec et constate qu'il y a une amélioration marquée dans leurs produits, tout en faisant remarquer qu'il y a encore beaucoup de progrès à faire. Les marchands anglais n'ont aucune objection contre le French cheese, quoi que sa fabrication y laisse plus d'humidité, cette humidité, paraît-il, s'évapore durant le transit et par suite le fromage n'a pas le poids quand il arrive en Angleterre. Le fait est, dit M. Rowson, qu'il y a une perte de poids ridicule pour l'importateur, souvent de 2 à 3 livres et quelque fois plus. Il est impossible d'obtenir pour le french-cheese un aussi bon prix que pour le fromage d'Ontario ou des autres fabriques ; aussi ne pouvons nous donner un aussi bon prix pour le fromage de Québec. "

Comment se fait-il donc, M. Rowson, que notre fromage de Québec ait obtenu à Chicago un nombre de points égal à tout le moins à celui d'Ontario et y ait été classé beaucoup mieux que le fromage des États-Unis ? Fromagers canadiens, unissez-vous donc pour la défense de vos intérêts. Les syndicats vous en offrent le moyen.

CONSEILS DE LA SOCIÉTÉ D'INDUSTRIE LAITIÈRE DU WISCONSIN AUX FROMAGERS. (Practical Dairyman.)

1. N'avez que des bassins chauffés à la vapeur. C'est l'indice d'un fabricant et d'une fabrique de première classe.

2. Faites attention à vos planchers. Ne les laissez point s'en régner ni s'infecter de petit lait, n'en faites pas un nid à tyrotoxine (le poison du fromage) et autres microbes, qui peuvent nuire votre réputation de fromagers, pour le restant de vos jours. Une fromagerie mal propre gâte souvent de bon lait. Fabricants, propriétaires et patrons, veillez y.

3. Dans tous les cas, tirez presque tout le petit lait, quand il est encore doux. Développez l'aide après que vous avez tiré le petit lait, et non avant, (1) ceci fait de meilleur fromage. Ceci prévient aussi les mauvais effets de toute infection restant dans le petit lait, et met le petit lait en meilleure condition alimentaire pour vos patrons.

4. Ayez le courage de refuser tout lait impur et gâté ; expliquez au patron qui vous l'apporte qu'il gâterait tout votre bassin.

5. Lavez et échauffez votre bassin à petit lait deux fois par semaine. Autrement vous infectez le petit lait et les canistres dans lesquelles on l'emporte à la maison.

6. Tuez le petit lait quand il est doux (2) et alors chauffez le au moyen d'un jet de vapeur jusqu'à 150° pour le conserver doux pour vos patrons, car il a en cet état une valeur nutritive double. Ceci a été prouvé à maintes reprises.

7. La propreté dans la fabrique et dans tous les ustensiles est une des conditions essentielles d'une bonne fabrication.

8. Sortez vos bassins de fer blanc deux fois par semaine ou plus, tournez les sens dessus dessous et laissez votre bassin de bois sécher toute la nuit.

9. Si vous balayez sans arroser, vous êtes sûr que la poussière de charbon et les cendres trouveront place dans votre fromage et votre bassin à lait.

10. Ayez des garde-mouche aux fenêtres, blanchissez les murs et le plafond pour les tenir propres.

11. Retirez le fromage de la presse après 3 ou 4 heures, tirez les bandages avec soin ; arrangez proprement les inégalités des bouts, de manière à les mettre pareils dessus et dessous, c'est à dire à 1 1/2 pouce du bord.

12. Veillez à ce que vos fromages en presse soient pressés également. Un fromage mal pressé dénote un manque d'habileté chez un fabricant.

13. Ayez l'œil à votre chambre de maturation ; maintenez y une température égale.

14. Munissez-vous d'un Babcock et ne payez vos patrons que ce qu'ils vous livrent. Vos répartitions augmenteront avec la qualité du lait ; car vous ferez plus de fromage avec la même quantité de lait. Ceci a été prouvé maintes fois dans le Wisconsin et ailleurs.

15. Ayez toujours un Babcock pour faire l'épreuve du lait que vous avez des raisons de soupçonner.

(1) C. le recommande ne s'applique pas à la province de Québec. L'inspecteur général Macfarlane recommande, au contraire, de ne tirer le petit lait qu'après le premier signe d'acide, dans la fabrication du premier printemps, et à mesure que la saison s'avance d'augmenter l'aide et de tirer la plus grande partie du petit lait, aussitôt que le caillé est prêt. Ceci vous assure d'être toujours maître de votre travail.

(2) M. Macfarlane recommande de ne jamais tirer le petit lait doux. Nos succès à Chicago ont confirmé la supériorité de nos procédés sur le procédé américain.

16. Efforcez vous de faire le meilleur fromage de votre comté. Ne vous contentez pas d'un bon fromage ; faites le meilleur. E. C.

PATRONS DE FROMAGERIES ET DE BEURRIERES, ATTENTION !

A monsieur le directeur du Journal d'Agriculture.

Il m'est tombé l'autre jour, sous la main, une lettre typique qui est, je crois, de nature à intéresser quelques-uns de vos lecteurs. C'est pour cela que je vous en envoie une copie pour insertion dans votre Journal. —

Saleville, Comté de la Verminiéro, Jour de la Mi-Carême, année perpétuelle.

M. A. LEFARCIN, MICROBIOPOLIS.

Cher Monsieur,

Vous me demandez comment vous y prendrez pour vous venger de votre fromager et lui faire perdre sa réputation. Je vais vous indiquer une méthode pratique, employée depuis longtemps avec grand succès, pour atteindre pareil but. L'application en commence du moment où l'on traite la vache et ne finit que lorsque le lait porté à la fabrique est rendu dans le bassin. Elle demande une attention constante, sans laquelle la propreté pourrait se glisser dans vos opérations et nuire au résultat voulu.

En premier lieu, vous devez examiner le pis de la vache avant la traite, et, si par hasard il est net, frottez-le avec un peu de farnier, en ayant bien soin d'en mettre sur les trayons. Ayez toujours les mains sales au moment de la traite et si vous choisissez ce moment pour mettre de l'huile de charbon dans votre farnier, pourvu que vous ne vous laviez pas les mains ensuite, tout sera pour le mieux. Servez-vous, autant que possible, d'un seau en bois pour traire dedans, et plus il sera vieux et mal lavé, plus vous aurez de chance de voir votre lait suir très-vite. Si vous êtes obligé de vous servir d'une chaudière de fer-blanc, lavez-la toujours à l'eau froide et gardez-vous d'enlever, en la lavant, les dépôts jaunâtres qui se font dans les soudures. Une fois le lait traité, ne vous laissez pas aller à la coutume routinière qui consiste à le couler, il vaut mieux le porter à la fabrique sans pratiquer cette opération qui vous éloignait de votre but. Si, cependant, vous avez contracté la mauvaise habitude de le couler, gardez-vous de laver le couloir chaque fois que vous vous en servez. De cette façon, il pourra communiquer au lait sa mauvaise odeur si pénétrante. Il est bon aussi de ne couler le lait que longtemps après la traite, alors que la crème a commencé à monter. Ceci donne le temps aux parcelles de farnier qui ont du tomber dans votre lait de s'y infuser et de communiquer leur goût caractéristique à toute la masse du lait chaud. Je suppose que vous avez su vous garder de cet engouement pour l'aération du lait qui commence à se répandre un peu partout. Si toutefois vous vous trouvez obligé, par les règlements de votre fabrique, de l'aérer, faites le en le brassant avec un bâton sale, ou en le transvasant d'un vase malpropre dans un autre aussi malpropre. Par ce moyen, au lieu d'enlever les mauvaises odeurs, vous serez sur de lui en donner de plus fortes, et ceci est très-important, car l'aération bien faite est une des opérations qui mettent le mieux le fabricant en état de faire un fromage du premier classe et de donner un fort rendement, ce qui serait tout-à-fait contraire au but que

vous voulez atteindre. J'ai lieu de croire que vous ne savez pas ce que c'est que de refroidir le lait. Ceci consiste, pour bien des gens, à le mettre dans une cuve d'eau qui a chauffé au soleil toute la journée ; mais, je vous conseille de ne pas vous occuper de cette opération qui empêche le lait de suir trop vite et qui, conséquemment, serait encore à l'avantage de votre fabricant. Il vaut mieux, aussitôt que le lait est traité, le mettre tout chaud, sans le couler ni l'aérer, dans un bidon, qui a contenu du petit lait, exposé au soleil tout la journée et qui a été simplement rincé à l'eau froide. A ce moment, vous pouvez ajouter dix pour cent d'eau, et le lendemain matin enlevez la crème qui est montée pendant la nuit. Seulement, pour ces deux opérations, il faut choisir le jour où votre fabricant ne fait pas l'épreuve du lait avec le Babcock. Autrement, il pourrait vous en cuire, car la loi semble un peu sévère pour ceux qui baptisent ou écrément leur lait. Il y a des gens si mesquins, qu'il a fallu passer cette loi-là. Mais des gens de votre calibre finissent toujours par réussir à faire encore des petits profits, lorsque le fabricant n'a pas la misérable habitude de faire l'épreuve du lait tous les jours. Quand votre lait est prêt à être porté, portez le dans un cabrouet à ressorts de bois et allez au grand trot, en ayant soin de laisser le bidon exposé au soleil, si la route est un peu longue. De cette façon, la crème se convertira presque en beurre, et gasera autant qui nos incorporera pas au fromage et diminuera le rendement, toujours au détriment de votre fabricant. Si vous suivez scrupuleusement ces règles qu'on peut résumer en trois mots : Négligence, malpropreté, malhonnêteté, et si, sur tout, vous pouvez amener, par votre bon exemple, cinq ou six de vos voisins à en faire autant, dans deux mois vous ruinez la réputation de votre fabricant et vous verrez probablement la fabrique se fermer pour toujours à l'automo.

Vous souhaitant tout le succès possible dans votre louable et patriotique entreprise, je vous prie de me croire, mon cher monsieur LeFarcin, Votre tout dévoué serviteur,

ALLYRE A. RENOURS.

Pour copie conforme, J. G. CHAPRAS.

CONSEILS POUR LA FABRICATION DU BEURRE.

Propreté.—A l'ouverture d'une nouvelle saison de travail, le fabricant doit faire un nettoyage général et complet ; le propriétaire et les patrons aiment à voir leur fabrique reluisante, renouvelée comme la nature elle-même. Qu'il imite la ménagère qui fait disparaître toute trace de fumée et donne à la plus humble maisonnette un air de propreté, de coquetterie qui plaît à l'œil et sert à faire admirer nos campagnes. Souvenez-vous, fabricants, que si vos acheteurs sont frappés de la bonne tenue de votre fabrique, ils prendront soin de faire votre réputation, ce qui vaudra beaucoup mieux que leurs certificats qui ne sont pas toujours la juste appréciation de votre habileté.

—Voyez donc à ce que le canal d'égoût fonctionne bien, déchargez bien toutes les eaux de lavage et le petit lait qui peut s'échapper des bassins.—Nettoyez bien ces bassins et ne laissez pas de les laver au moins deux fois par semaine, si vous ne pouvez le faire tous les jours. Si vous avez des doubles bassins, voyez si aucune fuite n'a laissé la crème ou le lait pé-