

plaisir de ne plus rien laisser debout de l'ancienne France, et de renverser de fond en comble l'un de ses plus glorieux monuments. Ni les souvenirs, ni le respect de l'art ne l'arrêtent. Une seule pensée peut adoucir la douleur patriotique de ceux qui aiment la France; c'est que les Vandales qui se livrent en ce moment à leurs hideux exploits ne feront que passer, et que de tant de ruines accumulées, la chère France sortira rajeunie et plus belle, ne gardera du passé que ce qu'il avait de bon, et s'élancera dans l'avenir appuyée sur la foi chrétienne et sur la protection di vine: *Dieu protège la France — Annales Catholiques.*

**CAUSERIE AGRICOLE**

**INDUSTRIE LAITIÈRE.**

L'industrie laitière occupe à bon droit l'attention de tous ceux qui ont à cœur de la voir s'introduire partout dans notre pays, de manière à en obtenir les résultats les plus avantageux. Les hommes de l'art s'efforcent, par tous les moyens possibles, à nous faire part de leurs expériences afin d'en faire profiter ceux qui voudraient se livrer à cette industrie.

Nous empruntons aujourd'hui au *Courrier du Canada* quelques extraits du rapport de M. J. M. Jocelyn, directeur de cette fabrique, présenté à l'Hon. Commissaire de l'agriculture de la Province de Québec, au sujet de la fabrique école de St Denis.

Le système de fabrication du beurre et du fromage avec le même lait ayant été condamné par plusieurs personnes, M. Jocelyn croit qu'il ne serait pas hors de propos, et nous le croyons aussi, de donner les raisons qui l'ont fait ainsi agir.

Ce système est plus économique, dit-il, et on même temps parfaitement honnête.

Il est plus économique, parce qu'on y épargne ce qui se perd dans le cas où on fabrique le fromage seulement. Il est impossible de fabriquer un bon fromage d'exportation avec toute espèce de lait frais, sans éprouver des pertes causées par l'écoulement dans le petit lait d'une portion de la partie grasse, et plus le fabricant essaie de donner à son fromage la fermeté et la consistance, plus cette déperdition est considérable.

Or, si avant que le lait se soit coagulé, on enlève cette partie grasse pour la convertir en beurre de première qualité, ce beurre se vend à un prix élevé et donne un bénéfice proportionnel; le fromage, d'un autre côté acquiert cette grande fermeté requise pour un article d'exportation, en même temps que sa qualité n'est nullement dépréciée.

Je n'ignore pas, dit-il, que toute la crème du lait peut se convertir en fromage, mais il faut que la fabrication se fasse à une température basse, et le fromage, bien qu'excellent pour la consommation domestique, a trop peu de consistance pour l'exportation.

On prétend, d'autre part, qu'il y a plus de profit à convertir tout en beurre et à ne pas faire de fromage, mais cette assertion n'est appuyée d'aucune bonne raison.

Le beurre et le fromage tous deux étant extraits de la même matière, il s'en suit qu'ils ne peuvent pas

rester longtemps, simultanément l'un à bas prix, l'autre à un prix élevé, attendu que le fabricant peut passer de la fabrication de l'un à la fabrication de l'autre, et ce changement est surtout facile dans les fabriques qui suivent le système combiné.

Pour établir des calculs il faut prendre pour base la valeur relative du beurre et du fromage, sans toutefois s'appuyer sur la coté de marchés, attendu que les prix éprouvent une constante fluctuation. Il faut donc s'en tenir au coût relatif des deux articles.

Cent livres de lait donnent, en moyenne, quatre livres de beurre ou dix livres de fromage. Or, si le beurre à une valeur de vingt-cinq cents la livre, le coût proportionnel d'une livre de fromage sera de dix cents,—plus un cent, différence en qualité nutritive du petit lait et du lait écrémé, ce qui donnera pour la livre de fromage un prix relatif de onze cents.

Un grand nombre de personnes, qui n'ont pas expérimenté à fond sur la matière, diront qu'il y a plus de dix cents de différence dans la qualité nutritive du petit lait ou du lait écrémé provenant de cent livres de lait frais. Cependant, après des expériences faites avec soin et une observation soutenue, j'ai constaté que dix cents judicieusement dépensés en farine de blé d'inde, avoine moulue, ou en orge avec pois et avoine, ou bien en farine de graine de coton que l'on mêle avec le petit lait et que l'on donne frais, mélangé, produisent plus de chair et font de meilleurs animaux que le seul lait écrémé.

Les cultivateurs ont bien le droit à leur choix, de soigner leurs veaux et leurs porcs avec des aliments valant six cents la livre; mais le cultivateur intelligent vendra son fromage et achètera une nourriture à un cent et demi la livre, mettant par là quatre cents et demi dans son gousset; tandis que le cultivateur qui épargne les sous pour gaspiller les louis, mettra les six cents dans sa poche et ne soignera ses veaux et ses porcs qu'au petit lait.

Voyons maintenant la valeur que donnent cent livres de lait fabriquées d'après les différents procédés, en cotant le beurre à vingt-cinq cents la livre:

100 lbs de lait—4 lbs de beurre à 25 cts.....	\$1.00
lait écrémé.....	20
	<hr/>
	\$1.20
100 lbs de lait—10 lbs de fromage à 11 cts....	\$1.10
Petit lait.....	10
	<hr/>
	\$1.20
100 lbs de lait—4 lbs de beurre à 25 cts.....	\$1.00
6 1/2 lbs de fromage fait de lait écrémé.....	39
Petit lait.....	10
	<hr/>
	\$1.49
100 lbs de lait—9 lbs de fromage à 11 cts ...	\$0.99
1 1/2 lbs de beurre à 25 cts.....	37 1/2
Petit lait.....	10
	<hr/>
	\$1 46 1/2

Déduisons maintenant le coût de fabrication au taux de 4 cents par livre pour le beurre, et de deux