

J.C. Chapais
St. Denis de la Rivière

BULLETIN

—DE—

LA SOCIÉTÉ D'INDUSTRIE LAITIÈRE

DE LA PROVINCE DE QUÉBEC.

N° 5.

SERA PUBLIÉ TOUTS LES MOIS, DU 1er MAI AU 1er NOVEMBRE.

Abonnement : \$1.00. Les Membres de la Société reçoivent ce Bulletin gratuitement.

No. 5

Saint-Hugues, Comté de Bagot, 1er Août 1891

1ère Année

Adresser tout ce qui concerne la rédaction et la publicité à Monsieur E. MACCARTHY, Directeur du Bulletin et de l'École pratique de Laiterie, à Saint-Hugues, Comté de Bagot, P. Q.

SOMMAIRE

- 1.—AVIS.
- 2.—RAPPORT MENSUEL DE L'INSPECTEUR GÉNÉRAL.
- 3.—LES EXPOSITIONS D'AUTOMNE.
- 4.—EXPOSITION DE LA JAMAÏQUE.
- 5.—MOYEN D'ARRÊTER UN DÉVELOPPEMENT TROP SPONTANÉ D'ACIDE DANS LE CAILLÉ, AU COURS DE LA FABRICATION DU FROMAGE.
- 6.—BEURRE CONSERVÉ EN GRAINS DANS LA SAUMURE.
- 7.—REVUE DU MARCHÉ.

AVIS

Nous avons reçu quelques bouteilles à échantillons dont M. l'abbé Choquette nous a parlé lors de la dernière convention de la Société d'Industrie Laitière. Ces bouteilles, renfermées dans des étuis de bois, peuvent voyager par la malle. Elles permettront aux fabricants de beurre et de fromage de transmettre, à peu de frais, au Directeur de la Station expérimentale, à St-Hyacinthe, les échantillons de lait qu'ils désiraient faire analyser.

Ces bouteilles seront expédiées par la malle au prix de 60 centins chacune.

N.B.—Chaque bouteille porte un trait circulaire indiquant la quantité de lait qu'il faut y mettre. Il faut également laisser la poudre blanche qui se trouve au fond de chacune.

RAPPORT MENSUEL DE L'INSPECTEUR GÉNÉRAL.

St-Hugues, 25 Juin 1891.

MONSIEUR E. MACCARTHY,
Dir. du Bulletin de la Société d'Industrie Laitière,
Monsieur,

J'ai l'honneur de vous adresser en vous priant de l'insérer dans le prochain bulletin de la " Société d'Industrie Laitière " le résumé des notes que j'ai recueillies en visitant, du 22 Mai dernier, à cette date, les fabriques de fromage de quatre syndicats, en compagnie de leurs inspecteurs particuliers.

Il est facile de constater déjà le bien qu'est appelé à faire notre nouvelle organisation. J'ai vu des fromageries qui n'étant pas entrées l'an dernier dans les syndicats ont senti le besoin d'en faire partie cette année par suite de l'infériorité de leurs produits sur ceux des fabriques voisines syndiquées l'an dernier.—Je suis persuadé qu'une amélioration a eu lieu du jour où les fabriques inférieures ont eu l'avantage d'avoir une journée de leçon de l'inspecteur particulier. N'y aurait-il que l'épreuve du lait de tous les patrons de la fabrique ou se trouve l'inspecteur, le jour de sa visite, que cela serait suffisant pour encourir les frais d'un syndicat, car n'est-ce pas une sauvegarde de l'intérêt des gens honnêtes qui se font un devoir de porter aux fabriques du lait pur et sain contre la malhonnêteté de personnes détestables qui se permettent de frelater leur lait ou qui ne veulent pas le soigner convenablement.

Comme preuve de ce qui précède je rapporterai un incident arrivé, à ma connaissance personnelle, ces jours derniers dans une fromagerie appartenant à M. Apollinaire Langevin et située sur le bord de la rivière noire dans la paroisse de St-Pie de Bagot.—L'inspecteur du syndicat de cette division, M. Vigneault se trouvait à visiter cette fabrique

637.04

51.78

le 22 courant et comme d'habitude il faisait l'épreuve du lait de tous les patrons. Quelques-uns de ces derniers eurent l'idée de s'assurer si réellement M. Vignault était capable de découvrir s'il y avait fraude ; à cet effet ils s'entendirent pour que l'un d'eux mit une certaine quantité d'eau (6 0/0 environ) dans son lait, ce qu'il fit. A l'épreuve, M. Vignault découvrit facilement cette prétendue fraude qu'il reconnut de suite à l'aide du lactodensimètre et du éremomètre.

Le soir du même jour, M. Langevin avait rassemblé ses patrons, auxquels étaient venus se joindre plusieurs autres patrons des fabriques environnantes, pour assister à une conférence sur les soins à donner au lait destiné aux fabriques. Au cours de cette conférence, M. Vigneault eut l'occasion de féliciter les patrons du bon état général du lait, qu'il avait constaté le matin à la fabrique ; toutefois, il fit la remarque qu'il avait trouvé un échantillon provenant d'un lait additionné d'eau.—L'assemblée qui était prévenue, demanda le nom du fournisseur de ce lait, ce à quoi M. Vigneault ne put se conformer ne le connaissant pas ; mais sur l'insistance de l'unanimité des personnes présentes parmi lesquelles se trouvait celle qui avait intentionnellement fraudé son lait, l'inspecteur indiqua que c'était le No. 43. Après vérification sur les livres de la fabrique il fut constaté que la personne inscrite à ce No. était bien celle dont le lait avait été mouillé.

Cette épreuve, si heureuse dans ses résultats, eut l'occasion de prouver aux patrons qu'il était bien difficile de frauder sans être découvert et que les instruments de vérification dont les fabriques sont généralement pourvues peuvent donner des constatations d'une exactitude indiscutable.

J'ai remarqué dans un certain nombre de fabriques que j'ai visitées, des défauts de propreté contre lesquels il faut absolument réagir pour obtenir des produits de première qualité. Les alentours des fabriques ne sont pas toujours très salubres par suite de ce que les égouts sont mal faits et retiennent les eaux de lavage. Il y a une amélioration à apporter de ce côté également. Pour tout cela les inspecteurs de syndicats font leur devoir près des propriétaires et il faut espérer que les conseils qu'ils donnent seront observés.

La qualité des fromages que j'ai vus laisse à désirer dans certains endroits. La pâte de ces fromages m'a paru trop sèche, une des causes est l'exagération que certains fabricants apportent dans le brassage du caillé après que le petit lait est sorti ; une autre est le degré trop élevé observé souvent pour la cuisson, venant presque toujours de ce que les thermomètres ne sont pas exacts, et donnent des différences de 3 et 4 degrés. Un autre défaut plus grand, mais moins commun que celui que je viens de signaler. C'est le fromage à pâte trop molle et ouverte ; dans ce cas l'on a péché contrairement, en ne brassant pas assez le caillé soit dans le petit lait soit après que celui-ci est sorti. Les thermomètres y sont encore souvent pour quelque chose dans ce cas-ci ; s'ils sont trop faibles, ils exposent les fabricants à avoir un fromage mou et pâteux ; si au contraire ils sont trop forts ils les exposent à obtenir un fromage trop sec.

Enfin, j'ai constaté que le lait n'est pas suffisamment aéré

par les patrons avant l'envoi à la fabrique.—Généralement on refroidi assez, mais les moyens d'aération sont nuls ou insuffisants et pourtant cette aération est indispensable pour obtenir un bon fromage "cheddar." J'ai donc recommandé aux inspecteurs des syndicats d'insister sur ce point.

En résumé l'organisation des syndicats était bien nécessaire et je suis convaincu qu'elle va rendre d'immenses services en faisant obtenir une fabrication uniforme et qui je l'espère donnera avant peu des produits irréprochables.

Veillez agréer Monsieur le directeur les sentiments de ma haute considération et me croire.

Votre tout dévoué serviteur,

SAUL COTÉ, I. G.

EXPOSITIONS DE L'AUTOMNE

Il se tient à Sherbrooke du 1er au 5 septembre une exposition spéciale de laiterie pour la Puissance en même temps que l'exposition annuelle ordinaire de l'Association Agricole des Townships de l'Est. Une subvention reçue du gouvernement fédéral a permis aux directeurs de cette exposition de rendre la liste des prix assez considérable pour attirer l'attention sérieuse des propriétaires de Laiteries ou de fromageries, et de leurs fabricants.

On peut se procurer un programme de l'Exposition en s'adressant par lettre au Secrétaire, M. H. R. Fraser, à Sherbrooke.

Les entrées doivent être faites *avant le 27 août* ; ou on ne les recevra pas *après le 26*. Le prix de chaque entrée est de 25 centins :

Nous extrayons ce qui suit de la liste des prix :

FROMAGES

CLASSE 48. FROMAGE DE LA PROVINCE DE QUÉBEC

1. Trois (3) fromages blancs, pesant chacun au moins 50 livres, fabriqués en juin.
2. do do fabriqués en juillet.
3. do do fabriqués en août.

Dans *chaque* de ces trois divisions, il y a cinq prix, respectivement de \$20, \$15, \$12, \$10 et \$5.

4. Six (6) fromages BLANCS pesant chacun au moins 50 livres, et dont trois fabriqués en juillet et trois fabriqués en août : Cinq prix, \$50, \$35, \$20, \$15, \$10.

La même classe comprend encore les sections 5, 6, 7, 8, qui s'appliquent au fromage coloré ; tous les autres détails restant les mêmes [poids, date de fabrication et prix].

CLASSE 50

1. Trois petits fromages, LOCAUX ne pesant pas moins de 8 livres chacun ; quatre prix : \$15, \$12, \$10, \$8.
2. 3 fromages Aberton : Médaille et diplôme.
3. Collection de fromages blancs de fantaisie, de production canadienne ou importés : Trois prix : \$25, \$15, et \$10.

CLASSE 51

Médaille d'or aux trois meilleurs fromages de la province de Québec, exposés dans une classe quelconque,

CLASSE 52

Médaille d'or aux trois meilleurs fromages exposés, sans distinction de province.

BEURRE

CLASSE 53

2. Trois tinettes ou barils de beurre, de la province de Québec, ne pesant pas moins de 50 lbs, chacun et fabriqué dans une beurrerie où l'on reçoit le lait d'au moins 100 vaches. Cinq prix, \$50, \$35, \$25, \$20, \$10.

4. Beurre en mottes, ou en petits pains ou en jarres, pas moins de 50 livres en totalité. Cinq prix \$50, \$35, \$25, \$20, \$10.

5. Beurre en tinettes, en baril ou en jarres, pas moins de 20 livres. Cinq prix, \$25, \$20, \$15, \$10, \$5.

6. Beurre, pas moins de dix livres, en mottes, boules ou petits pains ou pots pour la table. Prix, \$25, \$20, \$15, \$10, \$5.

CLASSE 54.—CONCOURS GÉNÉRAL.

1. Pour les meilleures trois tinettes de beurre, de quelque province que ce soit, exposées dans la classe 53. (Sections 4, 5, et 6 exceptées.

Nous espérons que les membres de la société se feront un honneur de concourir dans ce grand tournoi.

Ontario a une division spéciale dans chaque classe, de même que notre province. C'est seulement dans la classe 52 et 54 que les exposants de toutes les provinces se rencontreront. Ceci devra rassurer les timides.

Les prix sont considérables, comme on le voit et les honneurs seront accompagnés de profits qui ne sont pas à mépriser.

On a déjà demandé au secrétaire de la société à qui appartiennent les prix obtenus dans un concours où l'on expose les produits d'une beurrerie ou d'une fromagerie : Au propriétaire, au fabricant ou aux patrons ? Nous croyons d'abord que les patrons n'ont rien à y voir, à moins que le propriétaire ou le fabricant, refusant d'exposer, s'effacent pour laisser les patrons exposer au nom de la fabrique.

Les honneurs mérités par des produits quelconques, constituent surtout et avant tout, un triomphe personnel pour celui qui les a fabriqués et leur a donné, par son habileté professionnelle, le cachet de perfection que l'on a voulu honorer ; et par suite, les prix qui sont la récompense de ce mérite sont dus à l'ouvrier.

C'est donc notre opinion que le prix appartient au fabricant ; nous devrions plutôt dire que le droit d'exposer appartient au fabricant.

Il ne faut pas oublier en effet que les directeurs de l'Exposition n'ont pas à se préoccuper de ces détails ;

pour eux c'est l'exposant couronné qui a droit au prix, s'il s'est acquitté exactement des formalités préliminaires [entrée] et s'il était dans les autres conditions requises pour se porter exposant.

De toute convenance donc, les propriétaires d'une fabrique doivent permettre au fabricant d'exposer en son nom et de profiter en entier de ces récompenses que son travail lui méritera. Le fabricant à son tour, peut faire tous les arrangements qu'il juge convenable pour se couvrir, en tout ou en partie, des quelques déboursés et des risques que la mise des produits à l'exposition entraîne nécessairement, (entrée, achat des produits à exposer, frais de transport, risques de dépréciation des produits, etc., etc., etc.)

* Il faut, dans tous les cas, que les produits d'une fabrique, soient exposés au nom du fabricant, du propriétaire ou des directeurs de la fabrique.

J. DE L. TACHÉ, Sec. S. I. L.

N. B.—Nous regrettons de n'avoir pu nous procurer le programme de l'Exposition de Montréal qui se tiendra du 17 au 25 Septembre. Notre numéro de Septembre donnera la liste des prix. M. S. C. Stevenson, de Montréal, est le Secrétaire de cette exposition.

J. DE L. T.

EXPOSITION DE LA JAMAÏQUE

EXTRAIT DU RAPPORT OFFICIEL DE M. AUGUSTE DUPUIS
COMMISSAIRE CHARGÉ DE REPRÉSENTER LA PROVINCE DE QUÉBEC À L'EXPOSITION DE LA JAMAÏQUE

L'École d'Agriculture de Ste-Anne de Lapocatière, celle de l'Assomption, la Société d'Horticulture du comté de l'Islet et plusieurs cultivateurs fournirent gratuitement leurs plus beaux produits agricoles et leurs fruits et j'ai acheté un assortiment de produits, tel que mentionné au compte annexé. Le tout formait une collection qui fit honneur à la Province et qui a été dûment appréciée par les journaux de Kingston.

Le transport du trophée, des minéraux et autres articles, par la voie d'Halifax, N.-E., a coûté énormément cher, tel que l'indiquent les comptes et reçus produits ; et démontre la nécessité d'user de l'influence du Gouvernement et des Chambres de Commerce pour obtenir des taux réduits, aussi favorables que ceux des lignes américaines "Atlas", "Anchor" et "Wessels", qui voyagent régulièrement entre New-York et la Jamaïque.....

Le trophée n'a pu être reconstruit dans la principale bâtisse de l'exposition, dans laquelle 65 x 25 pieds avaient été réservés. Il était trop haut pour être introduit à l'intérieur et à mon grand regret, nous avons dû renoncer à le placer à l'exposition, dont il aurait été l'un des plus beaux ornements.

Les exhibits de la Province destinés à être installés sur les gradins du trophée, ont été placés sur des tables aussi avantageusement que possible, avec les exhibits des autres Provinces du Canada.

Vous avez appris déjà que les légumes et le beurre expédiés par l'« Alpha » en Novembre, sont arrivés à la Jamaïque en très mauvais ordres. Placés à fond de cale près des machines, les légumes ont pourri et le beurre a fondu.

Le second envoi de légumes, de fruits et de fromage, a également souffert, cette fois par la gelée, dans le port d'Halifax.

Heureusement encore que des fruits, pommes de terre et autres légumes avaient été emballés dans la moulée de scié, ce qui les a préservés de la gelée et nous a permis d'exposer un assortiment passable.

Regrettant infiniment cette perte d'une partie considérable de nos exhibits, je profitai de l'occasion de la réunion de la Société d'Horticulture de Kingston, société composée d'hommes distingués, pour demander des renseignements sur les différentes lignes de vapeurs voyageant entre la Jamaïque et les Etats-Unis, et la Jamaïque et le Canada, afin de savoir *quelle ligne* donnait le plus d'attention au transport des produits aptes à se détériorer promptement (*perishable*), et donnait le plus de satisfaction aux négociants par le soin accordé aux effets qui lui étaient confiés et par le prix modéré du transport.

Les vingt-deux membres présents furent unanimes à nommer un comité pour s'enquérir de cette question aussi importante pour les producteurs de la Jamaïque que pour ceux de la province de Québec; on ordonna que mes représentations et les réponses du comité fussent imprimées et distribuées en forme de pamphlets, dont copie devra être adressée au Gouvernement de Québec.

Quelques membres présents déclarèrent de suite que la ligne « Atlas » donnait entière satisfaction pour tous les effets qui lui étaient confiés. Le beurre et le fromage arrive de New-York dans tous les mois de l'année en ordre parfait et le fret est moins élevé que par la voie d'Halifax. Mr. Sturridge, de Mandeville, déclare que les oranges qu'il envoie à New-York par cette ligne, s'y rendent en très bon ordre.

Tous s'accordaient à reconnaître que les relations commerciales entre les deux colonies ne pourront s'accroître que par l'établissement d'une ligne de vapeurs hebdomadaires, réguliers, rapides et munis d'appartements faciles à refroidir et à ventiler.

J'ai fait connaître à cette assemblée la quantité et la valeur des produits agricoles du Canada et le montant que nous exportons.

La chaleur intense ne permettant pas d'exposer le beurre et le fromage à l'air, l'honorable Commissaire du Canada fit nommer les juges pour l'examiner.—En présence de Son Excellence le Gouverneur et des Commissaires des différentes Provinces, les juges MM. Ashenheim, Lewis et Benson commencèrent l'examen.

M. Brown expliqua « que le fromage provenait de 30 à 40 fromageries du Canada, et qu'il avait été choisi par le professeur Robertson. Il rendit compte de l'énorme quantité de ce fromage exportée annuellement en Angleterre et aux Antilles et fit voir comme il se conserve bien. Ces fromages sont partis depuis 56 jours et sont aussi frais que s'ils sortaient de la fromagerie.»

Lorsque les juges eurent fini leur examen, ils dirent que l'exhibit des fromages était *very fair*, la qualité bonne et que le beurre était vraiment magnifique. M. Ashenheim ajouta « Vous devez être fier de votre exhibit, il est vraiment splendide. » Son Excellence goûta les petits pains fabriqués de farine, du Canada ainsi que le beurre, le fromage et la bière Labatt et Boswell et en fit des compliments. Les prix furent accordés comme suit :

BEURRE.

Prix.

- 1—Isaac Wenger, Ayton, Ont.
- 2—Ecole d'Agriculture de l'Assomption, province de Québec.
- 3—Bell, Simpson & Co., Montréal, par Département d'Agriculture, Ottawa.
- 4— do do do do

FROMAGE.

- 1—Duckett, Hodje & Co., Montréal, par Département d'Agriculture, Ottawa.
- 2—L. C. Archibald, Antigonish, N. S.
- 3—Hodson Brothers, Montréal, par le Département d'Agriculture, Ottawa.
- 4—T. W. Fearman, Hamilton, Ont.

Sur quatre prix offerts pour le beurre, la province de Québec en a remporté trois, savoir :

L'Ecole d'Agriculture de l'Assomption.

La beurrerie de St-Eustache, fourni à Bell, Simpson & Co

La beurrerie Eastern Townships, fourni à Bell, Simpson & Co.

Messieurs Bell, Simpson m'ont informé du fait que leur exhibit venait de ces beurreries, par lettre annexée. Sur le fromage le premier et le troisième prix ont été accordés au fromage acheté de deux maisons de Montréal.

Ce résultat doit être satisfaisant pour le gouvernement et pour le peuple de la Province.

M. Fisher de Knowlton, P. Q., m'avait confié une boîte de beurre fait en Novembre, paqueté avec soin dans des pots en verre et des petites boîtes de fer blanc. C'était un très bel exhibit, mais on a trouvé ce beurre un peu doux.

Ceux qui aiment le beurre du Danemark en boîtes de fer blanc, n'auraient pas trouvé de différence.

Le beurre et le fromage canadien ont été vendus à l'encan le beurre trente-deux, trente-trois et quarante-deux cents la livre; le fromage se vendit de dix-huit à vingt-cinq cents.

Les marchands qui avaient acheté le beurre l'offraient le lendemain dans les journaux « Beurre de choix! « Prize Canadian Butter, 50 cts per pound, » le second choix se détaillait à 36 et 40 cts la livre; en peu de temps le beurre fut

vendu et les marchands nous demandaient si nous en attendions d'autre.

M. Toezer de la maison Pennock, Bailey & Co., me dit que ses pratiques demandaient du beurre du Canada et qu'ils en vendraient beaucoup, pourvu qu'il fût de première qualité comme celui que nous avions exhibé.

Cette maison reçoit beaucoup de beurre des Etats-Unis, en tinettes de bois de double épaisseur de celles que nous employons ordinairement ici et qui contiennent jusqu'à 150 livres chacune, ce beurre est bon pour la cuisine et leur revient de 20 à 22 cts la livre, je crois que c'est le beurre vendu à New-York sous le nom de "Western." Il se détaille à Kingston beaucoup d'oléomargarine au prix de 25 cts la livre, il est consommé par la classe pauvre.

Le beurre qui avait le plus de vogue avant l'arrivée du beurre du Canada, était celui du Danemark et de la Hollande, importé d'Angleterre et des Etats-Unis. Ce beurre est en boîtes de fer blanc d'une demi livre à cinq livres, hermétiquement fermées. Je n'ai pas réussi à connaître son prix de revient, rendu à la Jamaïque, le prix du détail à Kingston est de 55 cts la livre. J'en ai acheté quelques boîtes pour le Gouvernement qui, j'en suis certain l'exhibera et fera connaître à qui de droit la qualité et le mode de paquetage de ce beurre si en renom, afin d'engager les fabricants de la Province à employer ce mode de préparation qui est le plus profitable pour l'exportation aux Antilles et à l'Amérique du Sud.

J'ai appris que les petites boîtes en fer blanc ne coûtent qu'une piastre et demie à deux piastres et demies le cent et que la machine pour les fabriquer coûte \$150.00.

Un marchand de beurre de Kingston m'a dit que le beurre ainsi paqueté doit être de première qualité et qu'il ne devrait être mis en boîte que sous la surveillance d'un inspecteur du gouvernement connaissant parfaitement le beurre. Il ajouta qu'une compagnie du Cincinnati, Ohio, avait commencé à fournir à la Jamaïque du beurre en boîtes de fer blanc, que ce beurre était si peu uniforme et si mélangé de bon et de mauvais, que cette compagnie a perdu complètement le marché de Kingston.

Quelques citoyens d'Hayti venus à la Jamaïque pour l'exposition et qui avaient du plaisir à visiter le département de la province de Québec où ils pouvaient rencontrer des personnes parlant comme eux le français, nous déclarèrent qu'Hayti était plus riche que la Jamaïque et que les produits de la Province une fois connus là, seraient appréciés et grandement en demande, que la ligne de steamers projetée entre le Canada et la Jamaïque pourrait y arrêter et débarquer les effets, tel que le font quelques steamers de la ligne "Atlas."

A Hayti, dirent-ils, c'est le beurre de France et du Danemark qui est préféré, l'air ne le détériore pas dans ces petites boîtes et les détailliers ne perdent pas sur le poids; tandis que le beurre en tinettes perd en poids et en qualité par l'effet de l'air et de l'extrême chaleur.

J'ai beaucoup regretté alors de ne pas avoir réussi, à faire

préparer au Canada du beurre de conserve, avant mon départ pour la Jamaïque, car j'aurais pu en expédier à Hayti, à Honduras et à Trinidad.

M. Fisher venu de Honduras à la Jamaïque pour engager 300 hommes pour ses immenses plantations (et qui acheta des fourrures de M. Laliberté de Québec), trouva le beurre de l'Assomption excellent et dit que du pareil beurre se vendrait bien cher dans l'Honduras et dans toute l'Amérique Centrale, malheureusement je n'avais pas d'échantillon de beurre qui pût se conserver, à lui donner.

Le 26 octobre dernier je correspondis avec M.E. MacCarthy à ce sujet et sur ma demande de préparer du beurre exporté de France en Algérie, pour expédier à la Jamaïque, je reçus de lui une lettre dont je citerai les passages les plus importants:—Après avoir exprimé son regret de ne pas avoir de beurre à me donner, il ajoutait:

"Le Canada n'ayant pas encore fait que je sache, de beurre préparé spécialement pour les colonies, il n'est peut-être pas inutile que je vous dise combien cette préparation diffère de celle du beurre ordinaire. Il faut, en outre que ce beurre soit contenu dans des pots de verre ou des boîtes de métal *hermétiquement fermées*, comme pour les conserves alimentaires. Du beurre expédié aux colonies, avec un emballage ordinaire ne donnerait pas satisfaction.

"Non seulement un échantillon de beurre emballé dans une tinette ne remplirait pas le but mais il ferait plus de mal que de bien et compromettrait le succès de vos exportations futures aux colonies. Il y a une grande industrie à créer ici, mais il faut qu'on le sache bien, les beurres français et danois qui sont exportés aux colonies sont préparés au moyen de procédés inconnus ici, et en dehors desquels il n'y a pas de réussite possible."

Nous ne devons pas négliger les avertissements de M. MacCarthy, il méritent d'être pris en sérieuse considération.

FROMAGE.—Le mode de fabrication et de paquetage usité au Canada est aussi parfait que celui des autres pays qui exportent du fromage à la Jamaïque. La qualité du fromage canadien a été trouvée supérieure même.

Le lait frais se vendait à Kingston 75 cents le gallon, pendant l'exposition. Une compagnie anglaise, qui fabriquait du beurre sur le terrain de l'exposition, trouvait le lait très pauvre. Aussi les vaches n'ont pas comme en Canada des pâturages de mil et de trèfle, elles se nourrissent de *Guinea Grass* et d'herbes, de feuilles d'arbres et de palmiers nains et, en conséquence, le lait concentré venant de la Suisse, par voie d'Angleterre et des Etats-Unis, est consommé, en grande quantité à la Jamaïque, à Hayti et dans toutes les Antilles; c'est le lait dont on fait usage sur les lignes de steamers et à bord des voiliers dans toutes les parties du monde. Il se détaille à Kingston à 12½ cts la livre, en boîtes de fer blanc de grandeurs différentes.

Sans connaître exactement les profits que réalisent les concentrateurs de la Suisse et de la France, par l'industrie de la concentration du lait, il me semble que la province de Québec,

pourrait lutter avantageusement avec ces pays où le lait frais a une plus grande valeur qu'ici.

Nul doute que le gouvernement de Québec n'ait étudié cette question et ne soit en état de faire connaître bientôt au public le résultat de ses études. Vous me pardonnerez Monsieur, je l'espère, d'être entré dans d'aussi longs détails sur la question du lait, du beurre et du fromage. Elle se rattache à une industrie qui fait de très grands progrès dans la Province grâce à l'encouragement énergique que le gouvernement lui donne, et aux efforts qu'il fait en cherchant à créer des débouchés nouveaux, plus avantageux que les marchés actuels.

La compagnie "Atlas" charge 20 cents par cent livre pour le beurre et la compagnie d'Halifax 60 cents par cent livres.

Je crois qu'il sera utile de donner ici quelques extraits d'une lettre de l'agent de cette compagnie, qui contient des détails importants :

TAUX DU FRET.

KINGSTON :	AUTRES PARTS DE LA JAMAÏQUE.	moins 15 p. c.
Beurre, par 100 lbs. 20 cts net	40 cts et 5 p. c. prime.	
Fromage. " " 20 "	40 " " "	

" Le fret pour Kingston, Jamaïque, peut être payé d'avance ou collecté sur livraison, mais tout le fret pour les autres ports de mer dans la Jamaïque doit être payé d'avance. Les prix ci-haut mentionnés sont ceux en force au moment où j'écris et sont sujets à être changés sans avis.

" Le fret venant du Canada peut être envoyé par n'importe quelle ligne, mais nous croyons que les lignes faisant connection avec le chemin de fer New-York Central et le chemin de fer Rivière Hudson sont les plus expéditives : nous ne sommes pas au courant de leurs prix vû que nous ne nous chargeons des marchandises qu'après livraison par les compagnies de chemin de fer.

" Nos vapeurs quittent New-York pour la Jamaïque trois fois toutes les quatre semaines, comme suit : chaque samedi alternatif et chaque quatrième vendredi ; la carte ci-incluse des départs vous donnera les dates, et aussi les renseignements sur les autres services de la compagnie à Hayti, Colombia et Costa-Rica. L'on n'exige pas de paiement pour quaiage aux consignataires sur les marchandises livrables à Kingston, Jamaïque."

Le lendemain de cette entrevue le 12 de Février, je me rendis chez les agents de la compagnie d'Halifax où j'appris qu'ils chargeaient 75 cts par baril, et que ça coûtait en sus trois pences par baril pour le quaiage, la compagnie ne possédant pas de quai.

Le 15 Mars avant mon départ de Kingston, M. Dimock m'apprit qu'à l'avenir le fret entre Halifax et Kingston serait le même que chargeait la ligne Atlas c'est-à-dire 40 cts du baril, et que ce rabais était dû à l'influence de la Société d'Horticulture et du Commissaire du Canada. MM. Reford

& Co., de Montréal, agents de la compagnie d'Halifax, à mon arrivée ici, m'ont confirmé cette nouvelle. Le fret est de 40 cts par quart sur la farine, *beurre 60 cts par 100 lbs d'Halifax à Kingston, Jamaïque*, ce qui fait encore 40 cts de plus par 100 lbs sur le beurre, depuis Halifax que depuis New-York.

Ce précieux document officiel prouve une fois de plus que je suis entièrement dans la vérité quand, ne manquant aucune occasion, je dis qu'il y a deux industries importantes à créer dans la Province de Québec ; celle du BEURRE CONSERVÉ en boîtes de ferblanc pour les colonies et celle du LAIT CONCENTRÉ.

M. Dupuis ne parle et ne pouvait parler dans son rapport que de la Jamaïque, mais cette île n'est pas la seule des Antilles et près de là encore, le Brésil et plus loin les Indes, le Japon, etc., etc., autant d'immenses débouchés, que je ne cesse d'indiquer pour le plus grand bien de l'industrie canadienne.

Alors même que je n'étais pas encore venu au Canada, j'avais compris tous les avantages qu'offrait ce pays laitier pour les deux industries que je viens de nommer et en septembre 1889, je m'en étais ouvert par correspondance à M. J. de L. Taché, secr. de la société d'industrie laitière de la Province de Québec, à qui j'avais exposé tout un plan de campagne qui malheureusement n'a pu encore être mis à exécution.

Venu depuis au Canada, je n'ai cessé de montrer les avantages de ce côté intéressant de l'industrie laitière ; notamment à la convention tenue à Sorel le 27 Novembre dernier, faisant une conférence sur l'avenir de l'industrie laitière dans la Province de Québec, j'ai dit :

" Il y a une branche importante pour l'exportation des beurres que j'avais signalée à votre honorable secrétaire, bien avant ma venue au Canada, c'est celles des beurres préparés pour les Antilles, le Brésil, l'Indo-Chine, etc. Je suis heureux d'avoir été le promoteur de cette idée et j'ai l'espoir qu'elle fera son chemin avant peu. J'ai étudié déjà cette question en France et je puis dès maintenant assurer des débouchés importants si l'on suit exactement les usages établis et si l'on fournit des produits irréprochables.—Toutefois, ne croyez pas que si je vous offre des débouchés ce soit dans un intérêt personnel ou dans celui du commerce de mon pays. Non, je suis personnellement tout-à-fait désintéressé, beaucoup d'entre vous le savent. J'avoue même presque à ma honte, qu'en agissant dans votre intérêt en cette circonstance, j'agis contre ceux de l'industrie française qui, avec le Danemark, a eu jusqu'à ce jour le monopole du beurre conservé pour les Colonies.

" Mais vous vous trouvez dans une situation tellement favorable pour les beurres d'exportation, étant sur la grande route de la Cochinchine et du Japon ; vous possédez tant de facilités pour les expéditions sur LES ANTILLES et le Brésil, que ce serait manquer à mon devoir que de ne pas

“ vous dire :—Voilà la vraie voie de l'exportation et là, vous serez au moins sûrs du succès. De plus, vous doterez votre pays d'une nouvelle et riche industrie.

“ Maintenant, d'un autre côté, regardons bien la situation en face ; l'industrie laitière au Canada marche à grands pas et bientôt, tout le monde faisant de l'élevage dans le but de produire du lait, il faudra bien utiliser cette matière première de votre industrie. J'entrevois alors, que quels que soient les débouchés en beurre et fromages Canadiens, ces deux branches de l'industrie laitière seront insuffisantes ; il faudra avoir recours à d'autres fabrications. N'en existe-t-il donc pas ? Si vraiment : Vous avez en effet, d'une part, les sortes de fromages qui se fabriquent en France et qui, j'en ai acquis l'assurance, auraient un immense écoulement aux Etats-Unis surtout.

“ Vous avez en outre la fabrication du LAIT CONDENSÉ qui ne s'est guère faite qu'en Europe jusqu'à ce moment et pour laquelle vous pourriez si facilement rivaliser.

“ J'ai pratiqué en France la fabrication de la plupart des fromages français dans les principaux établissements de ce pays et j'y ai même installé plusieurs fabriques. Devant des conditions équitables et rémunératrices, je ne reculerais pas à vulgariser cette industrie dans votre pays.

“ Quant à la fabrication du lait condensé, c'est surtout une question d'appareils perfectionnés qui existent et qui, bien installés et menés avec soin assurent le succès.

“ Enfin, une autre branche fructueuse à exploiter, tous les jours pour l'exportation, c'est celle de la conservation indéfinie du lait à l'état naturel, pour les pays qui en sont privés. Le procédé employé en France pour ce mode de conservation, est de mon invention, ce qui ne me permet pas d'en faire l'éloge ici. Je me bornerai à dire qu'il a obtenu un très grand succès à Paris, en Angleterre (particulièrement à Londres,) en Afrique, en Cochinchine, au Tonkin, au Japon, etc.”

Monsieur Dupuis me donne donc entièrement raison et je suis heureux de me trouver avec lui en communauté d'idées. Il a bien voulu dans son remarquable rapport se souvenir de la correspondance que nous échangeâmes en Octobre dernier et je le remercie sincèrement d'y avoir rappelé quelques-unes des lignes que je lui écrivis alors.

Mais les conseils sont-ils suffisants ? Non : — Il faudrait que nous, qui sommes les pionniers de l'industrie laitière, nous soyons aidés dans notre bonne volonté et notre ardent désir d'être utiles au pays.—Une industrie ne se monte pas sur le simple désir que l'on éprouve de la voir se fonder, il faut d'abord l'étudier dans ses moindres détails, réunir tous les éléments nécessaires pour son bon fonctionnement et ensuite arriver avec ce précieux bagage devant le capital, nerf aussi indispensable à l'industrie qu'à la guerre.

Nous avons déjà ici l'assurance de débouchés importants sur bien des points, c'est important mais il faut savoir aussi ce que les pays d'Europe font exactement pour satisfaire leurs clientèles composées d'une façon si diverses. Au Brésil on veut le beurre préparé d'une façon particulière, pour

les Indes la préparation diffère.—Aux Antilles il y a aussi des exigences spéciales. La question d'appareils perfectionnés pour l'empaquetage du beurre conservé et la fabrication des boîtes en fer blanc qui le contiennent, ne doit pas non plus rester indifférente.

Pour le “ Lait Condensé,” il y a également une étude sérieuse à faire, pour la fabrication, et pour les deux produits, il y a des relations à créer pour leur écoulement.

Or, pour faire tout cela, l'unique moyen est d'aller à la source même, de se faire ouvrir les portes des fabriques Françaises, Danoises et Suisses et après avoir vu, étudié, revenir armé pour la lutte, dans laquelle tant d'avantages se raient pour nous.—Toutefois, avant ce retour, il faudrait, je le répète, créer des relations commerciales avec les grands centres qui approvisionnent les marchés coloniaux, tels que Paris, Londres, Hambourg, etc., etc., où sont les maisons mères et les acheteurs des comptoirs Indiens, Brésiliens et Américains.

Avec ces éléments, le capital ne ferait pas défaut, j'en ai déjà l'assurance par les offres qui m'ont été faites.

Eh bien, il y a là une question d'avenir pour la Province, je suis prêt quant à moi à y donner tous les efforts de mon intelligence, toute l'expérience acquise et à acquérir encore, toute la peine et l'énergie nécessaire ; mais livré seul ment à moi-même, j'avoue que je ne puis rien ou peu de choses au contraire, encouragé, par les pouvoirs publics qui ont le devoir de veiller à l'avenir du pays, je me fais fort de mener les choses à souhait et de doter la province de Québec de deux industries florissantes.

Pour cela, il suffit d'un sacrifice bien modeste eu égard surtout à l'immense bien qu'il procurerait.—Puisse ma parole être écoutée et me procurer la satisfaction d'avoir rendu à ce pays un service important dont je serai fier.

E. MACCARTHY.

Directeur de l'Ecole pratique de laiterie.

MOYEN D'ARRÊTER UN DEVELOPPEMENT TROP SPONTANÉ D'ACIDE DANS LE CAILLÉ AU COURS DE LA FABRICATION DU FROMAGE.

Pendant les quelques jours de forte chaleur que nous avons eus en juillet, il est arrivé deux fois, à la fabrique de l'Ecole, de voir la fermentation lactique s'emparer tout à coup du caillé dans le bassin. La première fois, c'était en retirant le petit lait et la seconde fois, quelques instants après le petit lait retiré, en brassant le caillé.—Cet accident menaçant de faire perdre, ou à peu près au moins, tout le fromage du bassin dans lequel il se produisait, nous cherchâmes le moyen de le combattre énergiquement.—Le remède était près et nous l'employâmes ; c'était le sel, dont nous répandîmes environ 1 ½ lb en mélangeant promptement.—Dans les deux cas, nous obtînmes un résultat immédiat, la réaction alcaline se produisit aussitôt et le fromage qui est résulté de

cette opération a été tout aussi bon que celui obtenu dans des conditions normales.—Autrements, il aurait été aigre, sec, presque immangeable.

Ce moyen est simple, facile à employer, à la portée de tous et nous engageons les fabricants à ne pas l'oublier en cas de besoin.

E. McCARTHY

BEURRE CONSERVÉ EN GRAINS DANS LA SAUMURE

Il arrive souvent qu'il est utile de conserver le beurre à la fabrique pendant plusieurs mois avant de le livrer sur le marché—bientôt les lieux de fabrications sont trop éloignés des dits marchés pour songer à y venir souvent ; d'autrefois, et c'est le cas le plus intéressant, il y a intérêt à ne pas vendre le beurre aux prix d'été qui sont toujours très bas et à le garder jusqu'au moment où les prix augmentent.

Nous engageons dans ce cas, à ne pas mettre le beurre en tinettes aussitôt après sa fabrication et au contraire, à le garder en grains tel qu'il sort de la baratte.

Voici le procédé à suivre, qui a été pendant longtemps le secret de quelques privilégiés :

Le beurre étant obtenu en grains dans la baratte, comme nous l'avons dit dans notre No 3 de juin dernier, en traitant de la fabrication du beurre et le lavage ayant été opéré avec tous les soins nécessaires, on jette le beurre dans des coffres ou tonneaux contenant une saumure très forte.—Dans ces conditions, le beurre se conserve sans aucune altération pendant plusieurs mois et le fabricant pourra attendre sans crainte le moment favorable pour la vente.

Ce moment venu, on sort le beurre de la saumure et on le travaille au malaxeur absolument comme s'il était frais.

On le sale à la dose voulue et on le met en tinettes pour l'expédition.

Si le beurre contractait dans la saumure un goût quelconque, par suite de causes accidentelles, il n'y aurait qu'à le baratter à nouveau, pendant 15 à 20 minutes dans du lait de beurre doux ou dans du lait écrémé du jour. Il reprendrait alors son goût de frais.

Pour conserver le beurre ainsi dans la saumure, nous recommandons de le placer dans des sacs en toile très propres, de lier ces sacs et de les immerger avec le beurre, en ayant soin d'attacher un poids quelconque à la partie inférieure afin d'éviter qu'ils ne flottent.

Si l'on ne veut pas employer des sacs, on peut jeter le beurre directement dans la saumure, mais alors, comme par suite de la différence de densité il surnagera, il sera indispensable de mettre une toile par dessus et sur cette toile des planches trouées, garnies de poids pour les faire plonger dans la saumure.

Avant de se servir de ces planches, qui devront être d'un bois sans odeur, il sera indispensable de les échauder (ébouillanter) soit à la vapeur soit à l'eau bouillante, comme on fait des tinettes afin qu'elles ne communiquent aucun goût.—Il en sera de même des tonneaux ou bassins employés pour cette conserve.

Nous sommes convaincus que ce mode de conservation du beurre à l'état frais peut rendre d'immenses services aux producteurs et je les engage à faire pour cela la dépense du petit matériel nécessaire.

E. MACCARTHY.

REVUE DU MARCHÉ DE BEURRE ET DE FROMAGE, DE LA MAISON DE D. A McPHERSON & CIE.

Montréal, 31 Juillet 1891.

BEURRE DE CRÈMERIE.—Durant les trois dernières semaines de Juillet, il y a eu une bonne demande qui a réalisé de 19 à 19½ cts, et en ce moment le marché est libre de tout stock.

BEURRE DE FERME.—Cette sorte de beurre est en assez grande quantité sur le marché et se vend de 15 à 17½ cts, suivant la qualité.

FROMAGE:—La quotation pour les deux dernières semaines a été de 8¾ cts, pour le fromage blanc, et 9 cts pour le fromage coloré de l'ouest, première qualité. Cette semaine, il s'est produit une baisse de ¼ de cent par livre pour le fromage de l'ouest ; le fromage de Québec s'est vendu de 8 à 8½ cts pour le blanc, et 8¼ à 8¾ cts pour le coloré. Ce dernier prix est exceptionnellement pour bonne qualité.

Nous prévoyons une baisse sur les deux sortes de beurre et de fromage, jusqu'à ce que la production des mois de l'été soit écoulée.

J. A. Vaillancourt

Marchand-Commissionnaire de Provisions

333 rue des Commissaires

BEURRE, FROMAGE et ŒUFS placés aux prix les plus avantageux.

Attention spéciale donnée aux consignations de beurre et de fromage.

Avances libérales sur consignations.

TINETTES en belle épinette blanche, 30, 50 et 70 lbs, fournitures pour fromageries.

Spécialité de tinettes pour beurreries. Aussi meilleur sel anglais pour beurreries.

Sollicite la consignment de toutes sortes de produits agricoles.