

## VINCIALE

1900

\$ 5,000,000.00  
\$ 4,500,000.00  
\$ 40,646,000.00

onflés à son département  
urs, ces messieurs exami-  
t avec tels dépôts.  
s actionnaires lors de sa  
es directeurs.

S LAPORTE

lral

IU

-Censeurs

EAU

le Québec

ices de Québec, d'Ontario  
ce-Edouard.

## EAUX

## 'AMIANTE

## "LACHINE"

## LAMBRIS

et

## TOITURES

riqués par notre compa-  
ui nous permet d'offrir à  
, etc.

## NT CES AVANCES

curer notre circulaire pour  
naissance SENSIBLE DANS

ur feutre, papier gris. De

## E D'AMIANTE

UEBEC, P. Q.

S

ulti-  
der.léger.  
Char-  
si bien  
ans lese l'in-  
ngrais,

PAR

## FRAS LIMITÉE

JÉ

al bien fermé est descendu au  
u, à l'aide d'un fil, à l'endroit  
propose de pêcher. Le poisson  
ement attiré autour du boeal,  
de promener l'hameçon dans  
ge immédiat pour être sûr de le

## ADMINISTRATION ET PUBLICATIONS

Abonnement payable d'avance.

Canada—Excepté cité  
de Québec..... 1.00  
Cité de Québec et pays  
étrangers..... 1.00  
Pour les Sociétaires de  
la Coopérative Fédé-  
rée de Québec..... 75c.

Tarif des annonces 10c. la ligne  
Annonces classifiées 25 mots, 50  
sous par insertion, plus ou moins  
par mot additionnel au-dessus  
de 25 mots, minimum, 50 sous

Pour abonnement et annou-  
ces écrire au "Bulletin de la  
Ferme" Limitée, 111 Côte de  
la Montagne, (Édifice Morin),  
Québec, Case postale 129—  
Tél. 2-4297.

## LE BULLETIN DE LA FERME

REVUE TECHNIQUE HEBDOMADAIRE

Consacrée au Service des Cultivateurs de Progrès

ADMINISTRATION &amp; RÉDACTION

111 CÔTE de la MONTAGNE 111  
QUÉBEC

ORGANE OFFICIEL DE LA COOPÉRATIVE FÉDÉRÉE DE QUÉBEC

Volume XIII

QUÉBEC, LE 6 AOUT 1925

Numéro 32

## EXEMPLE A SUIVRE

Dans le numéro du 30 juillet dernier du Bulletin de la Ferme, la Coopérative faisait part à ses expéditeurs qu'un certain fabricant de fromage s'était plaint amèrement de la classification de son fromage à Montréal. Il menaçait même la Coopérative de lui retirer son fromage si ce dernier n'était pas reconnu comme fromage No 1. Le fabricant fut invité à se rendre compte par lui-même de la qualité de son produit et vint à Montréal aux frais de la Coopérative. Maintenant, il nous fait plaisir de faire connaître à nos sociétaires le résultat des démarches de ce fabricant qui a pu constater la différence de son produit avec ceux des autres et qui a su prendre en bonne part les bons conseils de M. Cayer, classificateur surveillant du Ministère de l'Agriculture de Québec.

Le 20 juillet, expédition de 50 boîtes de fromage dont 50 sont classées No 1 et 6 classées No 2;

Le 27 juillet, expédition de 51 boîtes de fromage dont 45 sont classées No 1 et 6 classées No 2.

Voilà certes un bon résultat pour ce fabricant, qui a su se renseigner et qui "sauve" par le fait même, environ \$75. à ses patrons dans deux envois seulement. Tout son fromage auparavant, était classé No 2.

La Coopérative attache plus que jamais une grande importance aux rapports éducationnels qu'elle envoie à ses expéditeurs. Si des renseignements qu'ils contiennent ne sont pas suffisants, elle fera ce qu'elle vient de faire: elle invitera, à ses frais, les fabricants de fromage No 2 à venir se rendre compte, par eux-mêmes, à ses entrepôts à Montréal, de la qualité de leur fromage, et M. Cayer leur dira, sur les lieux, ce qu'ils doivent faire pour fabriquer un produit de première classe. La Coopérative entend, cette année, augmenter considérablement le pourcentage des fromages No 1, qui était l'an dernier de 75% pour la province de Québec, 83% pour les fromages reçus par la Coopérative et d'environ 88% pour les fromages d'Ontario.

Avec un soin vigilant dans la fabrication et dans l'emballage, et en suivant à la lettre les conseils donnés par M. Cayer et M. Lusier, du département du beurre et du fromage de la Coopérative, nous atteindrons, avant longtemps, le pourcentage de fromages numéro un de nos voisins d'Ontario. Il s'agit de se mettre résolument à la besogne.

### Les services que nous rendons La Coopérative Fédérée encourage la meilleure production

Tous nos sociétaires et tous les amis de notre œuvre peuvent apprécier les démarches que nous entreprenons pour l'écoulement rapide et rémunérateur des produits de la ferme qui nous sont confiés. Nous faisons davantage. Nous voulons que les cultivateurs produisent de plus en plus la meilleure qualité des produits, afin de répondre mieux aux exigences du marché.

Récemment, nous avons reçu, du comté de Rimouski, des fortes consignations de patates; elles laissaient à désirer du point de vue de la qualité et pour ne pas désappointer notre clientèle, nous avons eu toutes les peines du monde, pour en disposer. Et pourquoi? Parce que l'expédition avait été faite sans cette surveillance étroite exigée par le marché et les circonstances.

Les premiers envois de patates de Rimouski nous avaient donné pleine satisfaction, et les cultivateurs en avaient retiré 14 sous le minot de plus que le marché.

C'est que la qualité des produits était excellente, grâce à la surveillance étroite qu'avait exercée M. Pintal, spécialiste en horticulture du ministère de l'Agriculture de Québec. Encouragés par ce premier succès, les cultivateurs ont fait une autre expédition, à peu près dans les mêmes conditions, et ils ont obtenu cette fois, 8 sous de plus par minot.

D'autres expéditions, plus nombreuses encore, ont suivi par la suite, qui n'ont pas donné les mêmes résultats. M. Pintal avait été forcé de s'absenter, et personne n'avait été officiellement chargé de la surveillance des expéditions. Il est arrivé que, dans un wagon, sur 37,346 livres de patates, il s'en est trouvé plus de 7,000 livres de gâtées. D'où pertes accablantes pour les expéditeurs, et difficultés énormes de notre part pour trouver des acheteurs.

Il est donc essentiel de surveiller la qualité des produits expédiés. Il vaut mieux attendre que de prendre des risques, car alors la faute retombe sur le cultivateur qui n'a pas fait un triage convenable de ses produits.

Les mêmes embarras reviennent pour d'autres produits, le sucre d'érable, par exemple; nous remarquons dans bien des cas, le manque absolu de soin dans le choix des produits qui nous sont expédiés.

Il faut revenir à ce principe du sens commun: si nous voulons commander les prix du marché, il faut que nos expéditeurs nous envoient des produits de qualité supérieure.

## AUX FABRICANTS

## Comment éviter le fromage collant et pâteux

Ses Causes, par Georges Cayer, classificateur-surveillant.

1o—Trop de ferment.—Lorsque le lait ronce,

est livré tous les jours, il arrive à la fabrique tellement frais qu'on lui ajoute des quantités excessives de ferment pour le faire mûrir. Cela est encore pis, parce que personne n'en bénéficie et que les résultats sont tout aussi mauvais. Pourtant il est facile de faire mûrir le lait quand on veut bien recourir aux moyens voulus. Pour cela il faut avoir de la vapeur sous pression au début de la réception du lait, afin de pouvoir chauffer les premiers cents livres reçus jusqu'à une température de 98°, et même plus s'il le faut, et ensuite abaisser graduellement cette température avec du lait additionnel afin d'avoir avec le dernier "canistre" versé, la température voulue pour présérer.

Il y a une grande différence entre cette méthode et celle qui consiste à n'avoir de la vapeur pour commencer le chauffage que lorsque le lait est presque tout reçu. On aura beau ajouter beaucoup de ferment, si le lait n'a pas été chauffé le développement de l'acidité y est toujours retardé. C'est précisément parce que l'on est obligé d'attendre longtemps pour la mise en présure que l'on augmente la proportion de ferment jusqu'à l'excès. Cet excès de ferment produit son effet après coup, et, la fabrication commencée, on s'aperçoit que l'acidité se développe vite; alors il faut avoir recours à la cuisson haute et rapide, produisant un prompt raffermissement du caillé ce qui l'empêche fatalement de s'égoutter. Je tiens à répéter ceci: égouttement et raffermissement du caillé sont synonymes, car les deux ont pour but de le débarrasser de la quantité d'eau qu'il ne doit pas retenir.

En chauffant le lait tel que mentionné plus haut, et en ne lui ajoutant que la quantité de ferment nécessaire, soit au début de la réception ou un peu plus tard, suivant le besoin, on peut être certain que la réception terminée, le lait sera toujours prêt à recevoir la présure, et cela en tout temps, même en hiver.

En s'y prenant de cette manière pour faire mûrir le lait, il n'est pas nécessaire d'employer de grandes quantités de ferment, lesquelles sont toujours préjudiciables, attendu que cet excès d'acide introduit dans le lait a un mauvais effet sur la qualité du fromage, même si on réussit à faire une fabrication qui semble régulière, car elle ne le sera qu'en appa-

## RÉDACTION ET COLLABORATION

Cette revue est consacrée aux intérêts de la ferme et du foyer rural.

Elle est rédigée par un comité de techniciens et de praticiens agricoles, assistés de collaborateurs occasionnels et de correspondants de diverses institutions agricoles. Toute collaboration est sujette au contrôle du directeur.

La correspondance concernant la rédaction doit s'adresser au Directeur du "Bulletin de la Ferme", Case postale 129 Haute-Ville, Québec.

Si l'on veut bien se donner la peine de mettre ce moyen en pratique, on peut être certain qu'avec une proportion de cinq à dix livres au plus de ferment par mille livres de lait, (taux d'automne et d'hiver) on obtiendra toujours assez de maturation, et en temps opportun, c'est-à-dire immédiatement la réception du lait terminée. Il est entendu que seuls les ferments de culture pure sont recommandables. L'École de Laiterie de St-Hyacinthe envoie sur demande une première "propagation" à tous ceux qui en font la demande. Il est bon de renouveler cette première préparation toutes les quatre ou cinq semaines.

Avec une maturation du lait bien soignée, on peut avoir une forte présomption que la fabrication ne sera ni retardée, ni trop rapide. Alors il sera facile de régulariser le temps de la coagulation, qui ne doit pas être moins de 40 minutes pour du lait riche. J'insiste sur deux points: Coagulation lente, et coupage du caillé mou, si l'on veut avoir un caillé qui se raffermira graduellement. La fabrication ainsi commencée se continuera normalement sans que l'on soit obligé de recourir à une cuisson violente et à température élevée—et sans être obligé de faire au soutirage un excès de travail à la main.

Le fromage peut aussi être trop humide si le caillé ne reçoit pas les soins voulus durant le temps qu'il est "en bloe". A cause de la température, il convient de lui donner encore plus d'attention. Voir à ce qu'il ne refroidisse pas. Un refroidissement le ferait paraître plus ferme qu'il ne l'est en réalité, et empêcherait l'égouttement de se compléter.

## Avis aux fabricants

Les règlements du gouvernement fédéral concernant le marquage des numéros d'ordre de fabrication sur les boîtes de fromage et des numéros de barrattage sur les boîtes de beurre exigent que ces numéros soient estampés avec des chiffres de grosseur d'un demi pouce (1/2 pouce).

Ces numéros doivent également être placés verticalement sur les boîtes, selon les prescriptions du gouvernement fédéral.

Si quelques fabriques n'ont pas de ces numéros à leur disposition, nous pourrions leur en procurer au prix coûtant, sur demande.