

*Mesdames et mesdemoiselles,  
lisez du commencement à la  
fin ce qui a trait à notre con-  
cours d'abonnement.*

1924		NOVEMBRE	SOLEIL	
			Lev.	Cou.
S	15	Ste Gertrude, vge.	6 50	4 12
D	16	XXIII apr. PENT. et IV No	6 51	4 11
L	17	S. Grégoire le Thaumaturge, év. et conf.	6 53	4 10
M	18	Dédicace de la Bas. des SS. Pierre et Paul.	6 54	4 9
M	19	Ste Elisabeth, veuve.	6 55	4 8
J	20	S. Félix de Valois, conf.	6 57	4 7
V	21	Présentation de la Ste Vierge, dbl. maj.	6 59	4 6

*Jeunes et vieux, lisez les con-  
ditions de notre concours d'a-  
bonnement, et gagnez un prix.  
C'est facile.*

## LA FABRICATION DU BEURRE EN HIVER

Par **GEORGES CAYER**, *Classificateur-surveillant*

**Préjugé et manque de confiance.**—Si nous parlons de fabrication du beurre en hiver, cela ne veut pas dire que les principes de fabrication ne sont pas les mêmes en toute saison, mais les conditions sont tellement différentes en hiver, sous tous rapports, qu'il devient très difficile de faire du beurre aussi bon que durant la belle saison. En outre, il existe comme un préjugé chez un grand nombre de fabricants qui leur fait croire que du moment que les vaches laitières cessent de prendre leur nourriture dans les pâturages, il est impossible de faire du bon beurre et l'on cesse de faire les efforts nécessaires pour maintenir une bonne qualité. D'autres fabricants trouvent le moyen de négliger tout-à-fait la fabrication et de motiver leur négligence par le prétexte que si la qualité du beurre est médiocre, c'est parce que c'est du lait d'hiver. Cela n'est pas de nature à encourager les cultivateurs à produire du lait en hiver, convaincus qu'avec ce produit ils ne pourront pas atteindre le plus haut prix du marché.

**C'est déjà commencé.**—Cette négligence des fabricants à ne pas donner tous les soins voulus à la fabrication, se fait déjà sentir dans un grand nombre d'envois, ces semaines-ci. On constate plus de défauts de texture, parce que le refroidissement de la crème n'a pas été fait convenablement; on remarque cette saveur qu'on appelle "saveur d'étable", causée par le manque de soin du lait. On néglige de recommander aux patrons de doubler les soins de propreté pour faire la traite, de ne pas garder le lait dans l'étable, de le livrer à la fabrique à tous les deux jours et jamais moins de trois fois par semaine dans les temps froids. Cette saveur d'étable est aussi causée par la crème qui mûrit à une haute température. Comme ces beurres douteux ne peuvent être gardés longtemps, le commerçant s'en défie et ne les achète que s'il prévoit les écouler rapidement; alors il les achète à prix réduit.

**Alors les prix tombent.**—C'est une des raisons qui amène le fléchissement des prix du beurre. Le commerce bénéficie de ces qualités inférieures à la fin de la saison, car cela fait monter le prix des beurres accumulés, achetés généralement à bas prix. Aussi bientôt le prix du beurre entreposé, il y a plusieurs mois, sera plus élevé que le prix de celui du beurre fait d'hier.

**Si!...**—Si tous les fabricants s'efforçaient, comme plusieurs le font, et même en grand nombre, de faire du beurre de choix jusqu'à une date plus avancée, on ferait disparaître cet autre préjugé qui veut que le beurre de fin de saison ne peut être bon. En y réussissant, les prix se maintiendraient élevés, ce qui encouragerait les cultivateurs à fournir du meilleur lait.

**Les laitiers le font bien, eux.**—Les producteurs de lait pour la consommation offrent aujourd'hui du lait aussi bon en hiver qu'en été. Il n'y a donc aucune raison qui empêche les vaches laitières de donner du très bon lait en tout temps, si elles reçoivent les soins et la nourriture voulus. Je comprends que dans les conditions actuelles, le lait produit pour la fabrication du beurre ou du fromage n'est pas aussi bon que celui produit pour la consommation en nature, surtout à la fin de la saison, parce que la mise bas arrive à la même époque de l'année, et qu'à la fin de la période de lactation, le lait n'est pas aussi savoureux qu'il le serait si le vêlage d'un certain nombre de vaches se faisait à différentes époques de l'année comme la chose se pratique chez certains producteurs, où chaque mois se produisent des mises bas.

Comme il n'y a pas lieu d'espérer qu'une telle transformation se fasse immédiatement, nous pouvons au moins conseiller qu'il serait temps de la commencer. Tout fabricant devrait se faire un devoir d'être, non seulement aussi particulier qu'il l'est durant la belle saison, mais de l'être davantage à la fin, en raison des conditions qui sont plus difficiles.

**Précautions.**—Qu'on prenne d'abord tous les moyens pour que la saveur du beurre soit aussi bonne qu'il est possible de l'obtenir dans les conditions actuelles, en se servant de fermet de culture pure pour faire mûrir la crème, plutôt que de la laisser mûrir à haute température, ce qui la fait trop vieillir (acidité de 35 à 40 pour le barattage). Pour ceux qui pasteurisent le lait il faut faire le chauffage et le refroidissement de la crème d'une manière encore plus prompte et énergique afin de ne pas donner aucune chance aux bactéries de se développer durant ces opérations. Nous constatons qu'il y a des fabricants qui barattent la crème assez froide, mais qui ne font pas subir au beurre une somme de travail de malaxage nécessaire en raison du raffermissement du beurre qui se fait durant cette opération.

**Barattage et lavage.**—D'autres paraissent croire qu'à cause du froid, ils peuvent baratter la crème chaude ou tiède, surtout quand elle est barattée le même jour. Il en résulte des beurres qui contiennent trop d'eau, qui sont "égrenants", ou qui montrent trop d'eau libre. Si le beurre provenant d'une crème barattée trop chaude est lavé avec de l'eau trop froide pour en obtenir le raffermissement, il en résulte souvent que ce beurre est collant et un peu égrenant.

Il est pourtant facile de bien conditionner la crème pour que le beurre soit en bonne condition pour être malaxé, travail qui doit se faire à la température de 56° à 58° dans les temps froids, si l'on veut seulement s'en donner la peine et user de son jugement.

A part des défauts de couleur provenant d'une fabrication défectueuse, il y a aussi les défauts de la nuance, que peut être ou trop pâle ou trop foncée, ou encore différente dans toutes les barattées. La nuance la plus appréciée est celle du jaune paille, qui est la couleur naturelle. Afin de pouvoir obtenir toujours la même nuance, il faut connaître la quantité de gras contenu dans une barattée, chose qui s'obtient facilement en faisant l'épreuve de la crème au procédé babcock. Ensuite par une simple multiplication, la quantité du colorant à ajouter est vite trouvée. Il est bon de commencer à mettre un peu de colorant à la crème aussitôt que l'on s'aperçoit que la couleur du beurre pâlit, et on augmente le pourcentage suivant le besoin. Je vous conseille de vous servir des restes qui auraient gelé ou trop vieilli dans lesquels les dépôts ou des grumeaux se seraient produits. Au début de la présente saison, plusieurs lots ont été classés No 2, parce que des points jaunes foncés, causés par le colorant non dissout, se voyaient dans le beurre, et ils ont été attribués à la mauvaise couleur ou à des restes mal conservés.

**Georges Cayer**, *Classificateur-surveillant.*

**Miel**—La récolte de miel n'a pas été très forte cette année, nous écrit-on du district de Montréal. Toutefois le prix n'en est pas encore élevé. (Avis à ceux qui n'ont pas encore fait leur provision) Non seulement le miel est un aliment riche, nutritif et de saveur agréable mais il fait aussi partie de la pharmacopée. Le miel est même un médicament qui devrait se trouver dans toutes les familles, surtout en automne et en hiver.

Que l'on ne tarde donc pas à en faire sa provision.

## Grains

La prochaine

**Framboisiers**  
framboisiers et d'

L'avant nou  
encore plus de e

Aux Etats-U  
lidge est mainten  
sa combativité a

**Lafolletéte...**  
les seuls à se pe  
disait l'autre jou

**Glacière.**—C  
glacière, que l'on  
en monter une d'  
che.

**300 œufs pa**  
nion il s'est tro  
semaines ont pe  
page avicole.)

**Stoppez là**—  
la coutume de l  
sur les prairies à  
pratique est dés

**Fraisiers.**—  
toute la surface  
encore mieux, d  
d'employer les f

**Encore une**  
tirer de ses pr  
ment engraisés,  
Service des Pub  
circulaire No 74

**Le soleil et**  
santé, hiver com  
il faut ensoleille  
Chaque rayon d  
l'étable contribu  
revenus que voi

**L'herbe ten**  
remplace facilen  
ou jamais d'en  
En servant, dès  
légumes ou de n  
la transition du  
maintenir à pé  
même pour la p  
pondeuses de ve  
tendre des prés.

**Sa barrière**  
avec septembre  
desus la barrièr  
de produits de  
peu son "clion"  
à sa population  
de bons produit  
effet de créer ce  
chandise que ce  
de grâce."

**La conscrip**  
ruiné beaucoup  
chez les paisibl  
champ de batai  
la grande tuerie  
si abominablem  
les étables et le  
lement, faute d  
vitres est rede  
réparer le mal

**Coton! cot**  
tout simplemen  
aussi les rayonn  
et de système r  
poulailler de e