

Le Bulletin de la Ferme atteint l'élite des cultivateurs de la Province de Québec. Son tirage est de vingt cinq mille. C'est le médium incomparable pour tous ceux qui ont quelque chose à offrir aux gens de la campagne.

1927 MAI

1 D II apr. Paques, SS. Philippe et Jacques	4	30	6	56	7.40
2 L St-Athanase, év.	4	29	6	58	
3 M Invention de la Ste-Croix	4	27	6	59	
4 M Solennité de St-Joseph	4	25	7	1	
5 J St-Pie V.	4	23	7	3	
6 V St-Jean, Ap.	4	21	7	5	
7 S St-Stanislas, év.	4	20	7	6	

SOLEIL LUNE

Lev.	a	Cou.	Lev.	Cou.
4	30	6	56	7.40
4	29	6	58	
4	27	6	59	
4	25	7	1	
4	23	7	3	
4	21	7	5	
4	20	7	6	

Le soleil, le vent, la pluie détériorent vite les bâtiments. Vite, une couche de chaux, ou si vous le pouvez une bonne couche de peinture.

Page de la Coopérative Fédérée de Québec.

Contre l'embargo

M. Georges Cayer donne des conseils pratiques aux fabricants qui avaient l'habitude de ne s'occuper que d'exportation du lait et de la crème aux Etats-Unis

Comme nous le disions dernièrement, la Coopérative Fédérée accorde une attention toute particulière aux fabricants de beurre et de fromage qui, après avoir abandonné la fabrication pour exporter du lait et de la crème aux Etats-Unis, sont maintenant forcés, par l'embargo, à remettre la fabrique en opération.

Voici quelques conseils que M. Georges Cayer, classificateur-surveillant, adressait à ces fabricants quelques jours après que l'embargo fut déclaré sur le lait et la crème venant du district compris dans un rayon de deux cents milles autour de Montréal.

"Comme vous n'avez peut-être pas fait de beurre en ces dernières années, ayant été occupé surtout à l'expédition de la crème en nature, nous croyons opportun de rappeler à votre mémoire les quelques points suivants:

"N'oubliez pas que la température de la pasteurisation de la crème expédiée n'est pas assez élevée pour empêcher le beurre de réagir à l'épreuve Storch. Il faut qu'elle soit classifiée au moins à 170 et gardée dix minutes avant le refroidissement. Afin que toute la masse de la crème soit pasteurisée, il faut vider les chantepleures et retourner cette crème au bassin immédiatement après la pasteurisation terminée.

"Les beurres trop colorés ne sont pas appréciés. Pour éviter ce défaut, commencez par ajouter un faible pourcentage de colorant, juste pour que le beurre ait nuance du beurre d'herbe. Augmentez s'il le faut, mais bien graduellement d'une barattée à une autre, afin qu'il n'y ait pas de fortes différences de nuance dans un même lot.

"Mettez seulement 2 livres de sel par cent livres de beurre afin que votre beurre puisse être exporté au besoin.

"Ne pas oublier que l'eau libre est considérée maintenant comme un défaut. Voyez donc à ce que le beurre soit en état de supporter tout le travail de malaxage nécessaire pour incorporer l'eau parfaitement et éviter en même temps les défauts de couleur.

Règlements établis pour l'application de la loi modifiée concernant l'industrie laitière, 1914

31. A partir de 1er juin 1927, il sera interdit d'exporter du Canada du beurre de beurrerie, à moins que ce beurre ne soit mis dans des boîtes du genre de construction appelé "coins en queue d'aronde (dove-tail) coins entrecroisés (lock-corner) ou coins à feuillures à clous doubles (Rabbeted corner double nailed) qui répondent aux spécifications que voici:

- Les boîtes doivent mesurer 12 1/2" x 12 1/2" x 11 1/4" de hauteur, mesures intérieures;
- Il ne sera employé dans la construction de ces boîtes que du bois d'épinette (spruce) sain, bien séché, sans aubier, ni écorce, ni trous de vers, ni trous de nœuds ou nœuds lâches;
- Chaque couvercle doit être renforcé au moyen de deux languettes de bois dur, d'au moins 3/8" d'épaisseur par 1 1/2" de large, collées et enfoncées dans les extrémités des couvercles;
- Il ne doit pas être employé plus de 2 morceaux dans les extrémités des boîtes, ni plus de 4 morceaux dans les fonds des boîtes; les jointures des morceaux dans les côtés des extrémités et les fonds doivent être emboutetés (à rainure et languette) et collées; les jointures des extrémités et des côtés doivent chevaucher correctement, et au moins un pouce d'écartement, et les jointures des extrémités des boîtes doivent être renforcées par deux attaches d'acier ondulé, appliquées sur l'intérieur de la boîte et enfoncées d'au moins 1-16" sous la surface du bois.

(e) Il ne doit pas être employé moins de 2 clous dans chaque côté, et 6 clous dans chaque extrémité pour fixer les fonds qui contiennent 3 morceaux de bois, et pas moins de 2 clous dans chaque côté et 7 clous dans chaque extrémité pour fixer les fonds qui contiennent 4 morceaux de bois. Les clous doivent être enduits de ciment, du calibre 14 et de 1 1/4" de long.

(f) Les couvercles doivent être appliqués de façon à ce que le grain du bois dans le couvercle aille dans la même direction que le grain du fond. Il ne doit pas être employé de crochets, et les couvercles doivent être fixés avec au moins 3 clous dans chaque extrémité du couvercle. Il ne doit être employé pour cela que des clous bleus, à caisse, de 1 1/4" de long et du calibre 14.

(g) L'intérieur des boîtes et des couvercles doit être complètement paraffiné.

32. Outre les spécifications contenues dans le règlement 31, les boîtes des types à coins entrecroisés et à coins en queue d'aronde doivent également se conformer aux spécifications que voici:

- Les boîtes doivent être en bois planés de deux côtés, et n'ayant pas moins de 1/2" d'épaisseur après planage.
- Les tenons doivent être coupés lisses, et l'intérieur des coins ne doit pas présenter des éclats de bois; les coins doivent être collés et bien pressés en place.
- Les côtés extérieurs des coins doivent être dressés sur une roue sablée et les boîtes doivent être bien faites et bien finies.

33. Outre les spécifications contenues dans le règlement 31, les boîtes du type à coins à feuillures, à clous doubles, doivent encore répondre aux spécifications que voici:

- Les boîtes doivent être en bois plané des deux côtés, et n'ayant pas moins de 3/4" d'épaisseur aux extrémités et pas moins de 1/2" d'épaisseur sur les côtés, les dessus et les fonds après planage.
- Les extrémités des boîtes chevauchant sur les côtés ne doivent pas avoir moins de 5-16" d'épaisseur.
- Les clous employés doivent être des clous cimentés de 1" du calibre 14; il ne sera pas employé moins de dix clous dans chaque coin et les clous au sommet des coins doivent être placés aussi près du sommet de la boîte que cela est pratique.
- Les coins ne doivent pas présenter d'éclats de bois et les boîtes doivent être bien faites et bien finies.

34. (a) A partir du 1er juin 1927, tout beurre de beurrerie présenté pour l'exportation devra porter le dessin suivant sur une extrémité de l'emballage:

- Le numéro de barattage (No de Bat), le numéro d'enregistrement, la marque de la date et les mots "56 livres net" doivent être placés exactement aux endroits indiqués sur ce dessin.
- Tout beurre emballé dans des boîtes de 56 livres et destiné à l'exportation doit porter la date de la fabrication. Les chiffres de la date doivent être de la même dimension que les chiffres du numéro de barattage. La marque de la date doit indiquer le mois de l'année et le jour du mois; par exemple 21/1; le chiffre supérieur représente le jour du mois et le chiffre inférieur représente le mois de l'année. Le marquage inexact de la date sera considéré comme une contravention à la loi.
- La date de fabrication du beurre destiné à l'exportation doit être marquée sur les paquets qui contiennent ce beurre au moment même où le beurre est emballé, et il est interdit à qui que ce soit d'enlever, d'effacer, d'oblitérer ou de modifier, ou de faire enlever, effacer, oblitérer ou modifier une marque quelconque de date sur les paquets qui contiennent du beurre.

(e) Les lignes formant l'oval du dessin doivent avoir 1/4" de large et doivent être tracées à 1/4" d'écartement; l'intérieur de la ligne ovale extérieure doit mesurer 10" horizontalement et 7 1/2" verticalement.

(f) Les mots "Beurre canadien" et le nom de la province où le beurre est fabriqué, doivent être en lettres majuscules de 3/8" de hauteur et aucune ligne du dessin ne doit avoir moins de 1-16" de largeur.

(g) Le dessin doit être imprimé sur les boîtes avec de l'encre noire seulement; il ne doit jamais être marqué au patron ou au timbre.

(h) L'espace à l'intérieur de l'oval peut contenir tout nom et toute marque de commerce, tout dessin ou tout texte qui ne s'écartent pas de ces règlements ou des règlements établis sous le régime de la loi des produits laitiers.

35. (a) Quelles que soient les dispositions contenues dans les règlements 31 à 33 inclusivement, un délai suffisant sera accordé aux fabricants de boîtes de beurre pour écouler les boîtes de beurre fabriquées avec les matériaux qu'ils avaient en magasin lorsque ces règlements sont devenus exécutoires, et qui, pourraient ne pas convenir pour la fabrication de boîtes de beurre répondant aux spécifications contenues dans les règlements 31 à 33 inclusivement.

(b) Quelles que soient les dispositions contenues dans les règlements 31 à 33 inclusivement, un délai suffisant sera accordé aux fabricants de boîtes pour écouler les boîtes fabriquées conformément au règlement 35 (a).

(c) Quelles que soient les dispositions contenues dans les règlements 31 à 34 inclusivement, les fabricants de beurre auront jusqu'au 31 décembre 1927, pour écouler les boîtes de beurre qu'ils ont encore en magasin lorsque ces règlements sont devenus exécutoires, et qui ne répondent pas aux règlements 31 à 34 inclusivement.

36. Avant d'exporter le beurre, les exportateurs doivent faire renforcer chaque paquet contenant ce beurre avec au moins une bande de métal appliquée autour du centre de chaque boîte, à angles droits au grain du bois dans le couvercle et le fond de la boîte; cette bande doit être bien serrée, et doit être en métal non recuit d'au moins .018" d'épaisseur et de 1/2" de large, ou en fil de fer d'une étendue de section équivalente (calibre 12 environ).

Ottawa, 18 mars 1927.

Le m
Comm
Ce qu

Les élections
L'électeur devr
par son vote, s'il
s'approuve. Réfl
laissons pas emb
thousiasme exag
sons pas non plu
critique injuste
sons bien le pou
quand viendra l
serutin, laissons
non la passion t
conseillère: donne
ligent.

Nous signalon
nier numéro la r
L.-P. Roy, chef
Grande Culture
vincial de l'Agr
président général
Techniciens agr

CULTIVA et FAB

Nous avons const
boîtes à beurre de 5
mes et acceptées par
gouvernement.

PRIX CHAC

CANISTRE

25 GALLONS
8 "

AUX FA

Nous gardons const
tous articles et acc
bonne exploitation d
ou de fromage.
Un bon outillage es
produit de qualité.

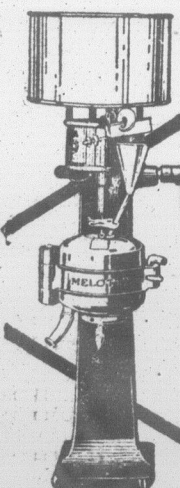
Nous sommes les se
célèbre baratte "STU
pasteurisateur "SUC

Nos prix sont exc

Nos conditions exc
tagées. Ecrivez-no
et renseignements.

V. DIONN
St-Georges, Cté

Satist



Conditions de paiement f
miee génératrice sur écrém
te marque.