

VINCIALE

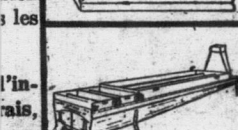
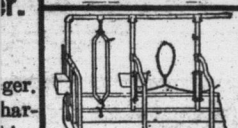
5,000,000.00  
4,500,000.00  
40,646,000.00nés à son département  
ces messieurs exami-  
rec tels dépôts.  
ctionnaires lors de sa  
directeurs.

LAPORTE

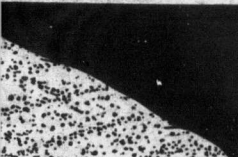
meurs

U

Québec

s de Québec, d'Ontario  
Edouard.

RAS LIMITÉE

RTES  
produit exac-  
ce de laine  
meilleures  
Chandails,  
Chaussettes  
s pour hom-  
t enfants.  
traps les plus  
vs et Couverts  
iles etc., aunotre catalogue.  
les articles illus-  
mandises échan-me des Produc-  
limitée.Lévesville  
Qué.

62

ADMINISTRATION ET PUBLICITE  
Abonnement payable d'avance.Canada—Excepté cité de  
Québec..... 1.00  
Cité de Québec et pays  
étrangers..... 1.50  
Pour les Sociétaires de  
la Coopérative Fédé-  
rée de Québec..... 75cTarif des annonces 10c, la ligne  
Annonces classifiées 25 mots, 50  
sous par insertion, plus un sou  
par mot additionnel au-dessus  
de 25 mots, minimum, 50 sous.Pour abonnement et annon-  
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

RÉDACTION ET COLLABORATION

Cette revue est consacrée aux  
intérêts de la ferme et du foyer  
rural.Elle est rédigée par un comi-  
té de techniciens et de prati-  
ciens agricoles, assistés de colla-  
borateurs occasionnels et de  
correspondants de diverses ins-  
titutions agricoles. Toute col-  
laboration est soumise au con-  
trôle du directeur.La correspondance concer-  
nant la rédaction doit s'adres-  
ser au Directeur du "Bulletin  
de la Ferme", Case postale 129  
Haute-Ville, Québec.

ORGANE OFFICIEL DE LA COOPÉRATIVE FÉDÉRÉE DE QUÉBEC

Volume XIII

QUÉBEC, LE 15 OCTOBRE 1925

Numéro 41

## Une exposition de pommes à Montréal

### La première du genre

Les 4, 5 et 6 novembre, la Société de Pomologie et de culture fruitière de la province de Québec tiendra une grande exposition de pommes à l'hôtel Windsor à Montréal.

C'est la première fois qu'une exposition des pommes de Québec aura lieu dans la métropole du Canada, qui est en même temps le plus grand marché de fruits du pays. L'initiative de la Société de Pomologie mérite d'attirer l'attention de tous les producteurs de fruits de la Province, puisque c'est dans leur intérêt propre qu'un tel événement se prépare. Le public ignore généralement qu'il se produit dans cette province des pommes qui ne peuvent être surpassées en qualité, en saveur et en beauté. L'occasion est excellente de prouver à la population de la grande cité quelles merveilles se récoltent en terre québécoise et d'activer en même temps la demande pour les pommes de la Province.

Tous les producteurs de fruits devraient participer activement à cette exposition en envoyant leurs meilleurs produits, en si petite quantité soient-ils. La liste de prix est d'ailleurs de nature à stimuler leur intérêt pour cette exposition. On distribuera une somme de \$1,827.00 en prix aux concurrents, outre une coupe en argent et autres récompenses enviables.

Pour faciliter la conservation et l'arrivée des pommes à Montréal, les membres du Comité de l'Exposition ont obtenu des autorités de la Commission du Port de Montréal la faveur de placer gratuitement en entrepôt frigorifique les pommes qui seront destinées à figurer à l'exposition. Que tous les propriétaires de vergers emballent donc leurs pommes immédiatement après la récolte et qu'ils les envoient sans tarder à l'adresse suivante: Exposition de Pommes de Montréal, Entrepôt frigorifique de la Commission du Port, Montréal, où des employés les placeront en lieu sûr et les y garderont jusqu'à la veille de l'exposition. De cette façon toutes les difficultés se trouveront aplanies et les pommes pourront être conservées dans les meilleures conditions possibles.

On peut s'inscrire immédiatement en s'adressant à M. W. J. Tawse, Collège Macdonald, Ste-Anne de Bellevue, P. Q., président du comité des exhibits. Les membres du comité général chargé d'organiser l'exposition se feront un plaisir de fournir des renseignements à tous ceux qui s'adresseront à eux; voici leurs noms et adresses: M. le professeur T. G. Bunting, président du comité, Collège Macdonald, Ste-Anne de Bellevue; M. J. F. Desmarais, Iberville; Rév. Père Léopold, La Trappe, Oka; M. E. B. Luke, Montréal; M. J. M. Talbot, Ministère de l'Agriculture, Québec.

## Fabrication du beurre en hiver

### C'est le temps d'y penser

**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 ferment de culture pure pour faire mûrir la crème, plutôt que de la laisser mûrir à haute température, ce qui 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 déficiente, 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 en 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.

15

15

15