

INCIALE

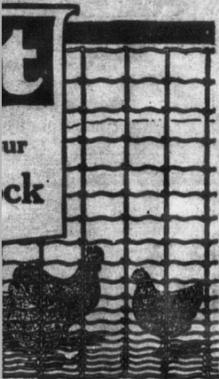
5,000,000.00
4,500,000.00
40,646,000.00nés à son département
ces messieurs exami-
vec tels dépôts.
ctionnaires lors de sa
directeurs.

LAPORTE

neurs

U

Québec

s de Québec, d'Ontario
Edouard.LE
A BEURRE
RA SPECIAL
NDSORLE MEILLEUR
R LE BEURRE
SAYEZ-LEce—forte
ndieuseité de réparer des en-
odé. Il ne lui sera cer-
travail si la basse-cour
lymouth Rock.
proche à volaille facile
pour légère clôture de
pour tenir enfermés lesMARQUE
PLYMOUTH
ROCKMONTREAL
E QUÉBEC

ADMINISTRATION ET PUBLICITE

Abonnement payable d'avance.

Canada—Exempté cité
de Québec..... 1.00
Cité de Québec et pays
étrangers..... 1.50
Pour les Sociétaires de
la Coopérative Fédé-
rée de Québec..... 75c.Tarif des annonces 10c. la ligne
Annonces classées 25 mots, 50
sous par insertion, plus un sous
par mot additionnel au-dessus
de 25 mots, minimum, 50 sousPour abonnement et annon-
ces écrire au "Bulletin de la
Ferme" Limitée, 111 Côte de la
Montagne, (Bâtiment Morin),
Québec. Case postale 129—
Tél. 2-4297.

LE BULLETIN DE LA FERME

REVUE TECHNIQUE HEBDOMADAIRE

Consacrée au Service des Cultivateurs de Progrès

ADMINISTRATION & RÉDACTION

111 CÔTE de la MONTAGNE 111
QUÉBECORGANE OFFICIEL DE LA COOPÉRATIVE FÉDÉRÉE DE QUÉBEC
QUÉBEC, LE 30 JUILLET 1925

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.

Volume XIII

Numéro 31

Page de la Coopérative Fédérée de Québec.

LE FROMAGE VERT

Ce que les fabricants doivent éviter

On s'est toujours plaint du défaut du fromage vert et avec raison, parce que l'on peut dire que du fromage vert et du fromage mûri sont deux choses aussi différentes que le sont les fruits verts et les fruits mûrs. Le fromage vert est tout à fait indigeste et sans saveur, pendant que le fromage mûri est très substantiel et agréable à manger.

Il est souvent question, aux réunions d'experts et aux congrès d'industrie laitière, d'exiger que le fromage soit gardé un certain nombre de jours à la fabrique avant d'être expédié sur le marché. Je ne crois pas que cela puisse résoudre la question au pays, parce que du fromage gardé, disons, quinze jours, en été, aurait un degré de maturation beaucoup plus avancé que celui qui serait gardé quinze jours dans les temps froids du printemps ou de l'automne. C'est sur cette différence de maturation du fromage que l'on constate, dans les expéditions qui se font aux diverses époques de la saison, que je veux attirer l'attention des fabricants.

Si l'on se plaint qu'en été les chambres de maturation sont trop chaudes, excepté celles à circulation d'air froid avec glace, on peut aussi se plaindre que ces mêmes chambres sont toutes trop froides à l'ouverture des fabriques le printemps, et à l'automne, lorsque la température a commencé à baisser sensiblement. C'est mon opinion que les neuf-dixièmes des plaintes qui nous arrivent au sujet du fromage vert proviennent des premières expéditions du printemps et de celles de l'automne. C'est certainement moins grave pour les fabricants d'envoyer à Montréal le fromage plutôt jeune durant l'été, quand tout contribue à hâter la maturation, que de l'envoyer à l'automne au même âge ou même plus vieux, quand tout contribue à la retarder.

J'ai pu constater, lors des deux voyages que j'ai faits en Angleterre, à la fin du mois de septembre et au mois d'octobre, les deux fois, que tout le fromage qui avait été reçu avant mon arrivée était considéré assez mûr pour plaire à la masse des consommateurs. Pas un importateur ne s'est plaint que ce fromage était trop vert. Mais parmi les arrivages subséquents et surtout parmi les derniers reçus avant mon retour, plusieurs commerçants se sont plaints que ce fromage était en grande majorité trop dur, car on paraît, là-bas, ne pas très bien différencier un fromage réellement trop ferme d'avec un fromage bien fait, mais qui n'a pas mûri parce qu'il a été gardé à une trop basse température.

En effet, il n'est pas possible pour quelqu'un, qui n'est pas du métier, de

reconnaître si un fromage est bien fait quand il est vert, et surtout s'il est durci par le froid. A mon retour à Montréal, dans les premiers jours de novembre, j'ai porté une attention spéciale au degré de maturation des milliers de meules qui étaient mises à bord des bateaux pour être exportées; et j'ai constaté que tout ce fromage était encore relativement bien vert. Celui qui arrivait des fabriques n'était pas mûri du tout, même les lots qui avaient quelques semaines d'âge. Comme les entrepôts ne sont jamais chauffés, sauf que pour maintenir la température en haut du point de congélation lorsqu'il fait bien froid, il arrive que, si la maturation n'a pas été faite, ou au moins n'a pas reçu la chance de commencer à la fabrique, elle ne pourra pas se faire; car à la température en bas de 50°, la maturation est bien lente ou ne se fait pratiquement pas du tout.

On peut donc dire qu'à l'époque des nuits froides, le fromage ne peut pas mûrir suffisamment à moins qu'on prenne les moyens de maintenir la température des chambres assez élevée. Cela se répète tous les ans et comprend généralement le fromage du reste de la saison à partir du mois d'octobre et souvent celui de la fin de septembre. Par conséquent, il est donc évident qu'il ne suffit pas de laisser vieillir le fromage, mais qu'il faut aussi s'assurer qu'il mûrisse. Il faut pour cela qu'en le laissant vieillir la température soit assez élevée pour que la fermentation du caillé se continue. La température la plus recommandable pour les chambres de maturation est aux environs de 55°; mais il n'en serait que mieux, dans les temps froids, qu'elle soit de quelques degrés plus élevée parce que le fromage étant fait de lait plus frais, tout contribue à ralentir la maturation. Le seul moyen de régler la température des chambres, dans les temps froids, est évidemment par la chaleur.

Le chauffage peut se faire de deux manières. D'abord en installant un tuyau à vapeur d'un pouce, ou plus gros, tout autour de la chambre, qui amènerait la vapeur de la bouilloire. Une seule branche de tuyau est suffisant; il peut être de qualité secondaire puisqu'il n'a pas à résister à une haute pression. Je crois que c'est le moyen le plus économique et celui qui n'offre aucun danger. La fabrication terminée, les dernières livres de vapeur peuvent être utilisées pour réchauffer la chambre. En tenant celle-ci bien fermée, la chaleur se conservera assez longtemps pour aider considérablement la maturation du fromage dans l'espace d'une quinzaine de jours. Ce moyen était celui que M.

Elie Bourbeau, inspecteur général actuel des fromageries, avait adopté pour sa fabrique lorsque j'étais son fabricant. L'installation avait été faite par nous-mêmes, au moyen d'un tuyau qui avait déjà servi, ce qui était peu coûteux, et l'on pouvait absolument régler la température.

Ceux qui trouveraient plus commode d'installer un poêle peuvent aussi obtenir satisfaction sans qu'il en coûte beaucoup; naturellement, ce deuxième moyen demande plus de précaution, à cause du danger d'incendie.

Cette suggestion de chauffer les chambres devrait être prise en sérieuse considération par les intéressés qui ne sont autres que les producteurs. Je comprends que pour les fabricants cela entraîne un petit surcroît de travail et de légères dépenses. Mais la chose est d'une telle importance que je n'hésite pas à conseiller aux cultivateurs, même s'ils doivent en payer les frais, d'exiger qu'elle se fasse quand le besoin s'en fait sentir.

Cela aurait pour effet non seulement de mettre un terme aux plaintes contre ce défaut, mais aussi de forcer la fabrication à être mieux suivie; car le fromage vert, raffermi par le froid, cache aussi d'autres défauts que le classificateur ne peut constater, mais qui seraient apparents s'il avait été gardé plus à la chaleur et par conséquent ayant pu mûrir raisonnablement.

GEO. CAYER,
Classificateur Surveillant.

Un fabricant s'en retourne satisfait
COMMENT LA COOPÉRATIVE FÉDÉRÉE TRAITE
LES FABRICANTS DE FROMAGE

Récemment, nous avons invité un fabricant à venir se rendre compte par lui-même de la qualité du fromage qu'il nous avait expédié. Le classificateur fédéral l'avait classé No 2 et notre inspecteur-surveillant, M. Georges Cayer, avait dressé un rapport éducatif démontrant les défauts de fabrication.

Notre fabricant en question se plaignait de la classification et cria jusqu'à l'injustice, tant il était sûr que son fromage était de première qualité. Après enquête, le rapport du classificateur et du surveillant est confirmé et le fabricant envoie un deuxième lot, où l'on constate encore les mêmes défauts. Protestations du fabricant, démarches reprises, confirmation nouvelle du rapport, etc., le fromage était bel et bien du fromage No. 2, et la suivante du classement l'indiquait clairement:

"Trop ferme et trop acide, trop mou, ouvert et manque d'acidité, cassant et trop acide, ouvert et gazeux, saveur pas très nette."

Le fabricant ne restait pas convaincu, et comme nous voulions le satisfaire, nous l'avons prié de venir, à nos frais, à nos entrepôts de Montréal, pour vérifier la qualité de son fromage. Il est venu, et en compagnie de notre gérant du département du fromage et du beurre, il a examiné de nouveau le fromage qu'il avait expédié en présence de M. Cayer. Ce dernier lui a indiqué les défauts apparents du fromage, qui le mettaient en position inférieure, et le fabricant a convenu que M. Cayer avait pleinement raison. Il a promis de suivre avec soin les conseils de M. Cayer et de veiller à la fabrication de son fromage jusqu'à ce qu'il arrive à fabriquer du fromage No 1.

Il est reparti satisfait. Et ce fabricant emporte la conviction que la Coopérative Fédérée de Québec recherche avant tout les intérêts de la classe agricole et qu'elle ne néglige rien pour améliorer sans cesse la qualité des produits laitiers.

Avis important
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 barattage 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.

A nos expéditeurs d'oeufs

Avis important

Tous nos expéditeurs d'oeufs sont priés de nous faire tenir, en même temps que leur envoi de caisses d'oeufs, une feuille d'expédition, spécifiant bien l'endroit précis d'où les caisses sont envoyées, la quantité des caisses et aussi l'adresse postale de l'expéditeur.

Nous fournirons les feuilles d'expédition à ceux qui nous en feront la demande. Il est très important pour tout le monde de se conformer à cet avis, en particulier pour ceux qui n'ont pas de gare de chemin de fer et qui envoient leurs oeufs de la paroisse voisine.

Nous voulons satisfaire tous nos expéditeurs; que ceux-ci veuillent bien nous faciliter la tâche.

30

30

30