

La saveur du fromage

Importance de la propreté dans la manipulation du lait sur la ferme et à la fabrique

PREJUGE A COMBATTRE

De toutes les qualités que doit posséder le fromage, la saveur est sans contredit celle qui doit primer. Pour maintenir, contre le fromage de Québec, un préjugé qu'un certain groupe d'hommes trouvent leur profit à faire exister à savoir, qu'il est inférieur à celui de l'Ontario, on a souvent dit dans le passé que, avec le lait de notre province, il n'était pas possible de faire du fromage ayant la texture désirée. Mais depuis quelques années, ces gens sont forcés d'admettre que la pâte de notre fromage ne le cède en rien à celle du produit des autres provinces. Nous avons eu une preuve éclatante de ce fait, lorsque la province de Québec arriva en tête de tout le Canada dans le concours éducationnel interprovincial tenu en 1923. Ce concours ne portait pas seulement sur la partie technique du métier, mais aussi et surtout sur la saveur du produit car des échantillons bien faits n'eurent qu'un faible pointage en raison de leur mauvaise saveur.

On maintient encore que notre fromage n'est pas aussi bon que celui de nos voisins, mais aujourd'hui on dit que c'est la saveur qui est moins bonne. Cette assertion n'est pas prouvée. Si je dis que la saveur de notre fromage peut être améliorée, cela ne veut pas dire que nous sommes les seuls qui ayons du progrès à faire dans ce sens. Mais, vu que le préjugé vise la saveur, il semble bien naturel de faire porter tous nos efforts pour le faire disparaître le plus tôt possible, en améliorant la qualité du lait.

La température a été favorable jusqu'à présent pour la conservation du lait, mais il est certain que la chaleur viendra et que si l'on ne prévient pas les patrons à temps de donner au lait les soins spéciaux qu'il exige quand il fait chaud, nous aurons pendant quelques semaines du fromage de qualité inférieure.

Tout fabricant sait ou devrait savoir que la propreté est la base du métier et que là où elle ne règne pas il n'y a pas de succès possible. Si les mois de juillet et août est le temps où la fabrication du fromage est le plus difficile, ce n'est pas précisément parce que les gens sont moins propres durant ces mois que durant les autres mois de la saison, mais c'est parce que les ustensiles et récipients qui servent à la manipulation du lait sont plus difficiles à maintenir propres. Les fabricants savent, non seulement par la pratique, mais par un peu de théorie que les bactéries se multiplient d'autant plus rapidement qu'elles sont favorisées par une température relativement élevée. Il va sans dire que plus le nombre de ces germes qui adhèrent aux ustensiles, même après le lavage, sera considérable, plus la qualité sera compromise. C'est pourquoi tout en donnant toujours une grande attention à la réception du lait, on doit la redoubler dans les temps plus critiques, afin de réduire le nombre de ces germes qui se trouvent inévitablement partout.

La saveur du fromage ne souffre pas seulement du fait que des cultivateurs livrent à la fabrique du lait douteux, elle souffre souvent de ce que du bon lait se contamine sur le chemin qu'il parcourt dans la fabrique, même après avoir été converti en caillé. Je crois qu'il est très important d'attirer l'attention du fabricant sur ce point, et de lui demander de redoubler la propreté à la fabrique d'abord, et ensuite de prier les patrons d'en faire autant, car il ne servirait à rien de faire améliorer le lait si les conditions de propreté de la fabrique sont mauvaises.

Bon nombre de fabricants laissent à l'inspecteur la tâche de grouper les patrons qui négligent le soin du lait, mais comme l'inspecteur ne peut assister à la réception qu'occasionnellement, il s'ensuit que s'il est seul à parler, son temps est pratiquement perdu. Le fabricant qui néglige de faire, tous les jours, une inspection des bidons et qui néglige de répéter les avis et les conseils concernant le soin du lait, ne peut pas éviter de faire plusieurs envois de fromage de qualité secondaire, durant la saison. Si la réception du lait se fait sans donner de ces avis et conseils, le cultivateur ne peut pas conclure autre chose que le lait qu'il livre est bon et que les soins qu'il lui donne sont suffisants. On a souvent vu des fabriques où ils se faisaient du bon fromage sous la gérance d'un fabricant et quelques mois plus tard, sous la gérance d'un autre fabricant compétent, il se faisait un mauvais produit, parce que la qualité du lait avait complètement changé à cause du manque de sévérité à sa réception. Presque toujours, on peut dire sans se tromper, en examinant le fromage, si le fabricant soigne bien la réception ou s'il la néglige.

Les soins que nécessite le lait, sont connus de tous les fabricants. Je n'entreprendrai pas de les détailler, je me bornerai à attirer l'attention sur la manière de laver les choses qui viennent en contact avec le lait. Une très mauvaise manière de laver les bidons, chaudières, couloirs, etc., etc. est de se servir d'eau bouillante; et cela se voit fréquemment. C'est le moyen de faire accumuler les dépôts que nous trouvons dans les bidons, principalement dans les joints mal soudés et dans les cavités occasionnées par les choses qu'ils reçoivent durant le transport. En ébouillantant ainsi les bidons sales, on fait cuire et coller les matières là où elles se trouvent au lieu de les enlever, parce que l'eau est trop chaude pour que l'on puisse se servir efficacement de la main en faisant le lavage.

La bonne manière, c'est de se servir d'eau dans laquelle on peut facilement mettre les mains, y ajouter un peu de poudre Wyandotte

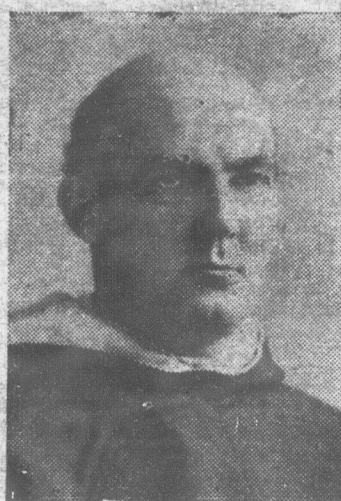
qui est très recommandée. Dans ces conditions, la main pourra suivre le linge ou la brosse dans tous les coins et recoins et s'assurer par le toucher que toutes les traces de caséine ou de matières grasses sont disparues. Lorsque le lavage est terminé, il est alors bien à propos de rincer ces ustensiles à l'eau bouillante, afin de tuer un très grand nombre de germes qui s'y trouvent encore, même après un bon lavage. Inutile d'ajouter que cette règle s'applique également au lavage des ustensiles des fabriques.

Les recommandations aux patrons de mettre le lait dans l'eau ou de le brasser sont trop vagues et ne disent pas assez. Il faut leur démontrer que si la chaleur détruit les germes ou favorise leur développement, suivant qu'elle sera plus ou moins élevée, il faut aussi et surtout démontrer que la basse température retarde leur développement, et ce d'autant plus que le refroidissement aura été fait à bonne heure. Ainsi, plutôt que de recommander simplement de brasser le lait, ce qui est sans valeur si cette agitation ne sert pas à le refroidir, il faut recommander de refroidir le lait avec de l'eau glacée ou de l'eau froide et de le brasser pour obtenir un refroidissement plus prompt. Or, comme une grande propreté a pu réduire le nombre de germes à son minimum, si le refroidissement se fait non pas une demi-heure, une heure et souvent plus longtemps après la traite, mais pendant ou immédiatement après qu'elle est faite, on peut être assuré que la qualité du fromage sera aussi bonne durant les chaleurs que durant les autres mois. **Les soins du lait se résument donc à deux choses: la propreté et le refroidissement fait à temps.**

Geo. Cayer

Classificateur surveillant.

Le nouvel Archevêque de Québec



Une dépêche, confirmée à la légation papale à Ottawa, annonçait lundi la nomination au siège vacant de l'archevêque de Québec de Sa Grandeur Mgr Raymond-Marie-Rouleau, O. P. évêque de Valleyfield.

Mgr Rouleau est donc le dix-neuvième évêque et le neuvième archevêque de Québec.

Né à l'Isle-Verte, diocèse de Rimouski, le 6 avril 1866. Après de brillantes études au Séminaire de Rimouski, il entra au noviciat des Dominicains, à St-Hyacinthe, le 8 septembre 1886, où il prit le nom de Raymond-Marie (son nom de baptême était Félix). Profès le 3 août 1888, il fit ses vœux solennels à Corbara le 4 août 1891 et il fut ordonné prêtre le 31 juillet 1892 à Corbara (Corse). Maître en théologie, il fut prêtre à Ottawa en 1900 et provincial du Canada en 1919. — Le 9 mars 1923, il était élu évêque de Valleyfield en remplacement de S. G. Mgr Emard, promu archevêque d'Ottawa; Mgr Rouleau était sacré le 22 mai 1923, en la cathédrale de Valleyfield par S. Exc. Mgr Pietra di Maria, délégué apostolique au Canada.

"Le Bulletin de la Ferme" dépose aux pieds de Sa Grandeur Mgr Rouleau l'humble hommage de sa piété filiale et de son entière soumission.

Nous souhaitons de tout cœur à l'Élu de Rome un long et fructueux règne sur le siège que ses devanciers ont illustré par leurs talents et leurs vertus.

Le nouvel Evêque de Valleyfield



Sa Grandeur Mgr J.-Alfred Langlois, évêque de Titopolis, Vicaire capitulaire de Québec depuis la mort de Mgr P.-E. Roy, succède à Mgr Rouleau à l'Évêché de Valleyfield.

C'est un prélat distingué que nous voyons partir avec regret. Il pourra, avec plus de plénitude à son nouveau poste donner la mesure des brillants talents que lui a départi la divine Providence.

Le feu a détruit de fond en comble une grange appartenant à M. Pierre Therrien, de Brompton. Les pertes s'élèvent à plusieurs centaines de dollars.

Le Canada compte maintenant la plus grande proportion d'exportation par rapport aux importations par tête dans le monde entier. Pendant l'année fiscale 1926, la marge entre les exportations et les importations a été de \$401,134,405 soit une augmentation de \$116,705,299 sur l'année précédente. Durant une seule année a-t-on vu une différence si marquée. Ce fut pendant l'année de guerre 1918, alors que les exportations dépassèrent les importations de \$662,637,214.