

INCIALE

5,000,000.00
4,500,000.00
10,646,000.00

es à son département
ces messieurs exami-
ce les dépôts.
tionnaires lors de sa
directeurs.

APORTE

ours
U
Québec
de Québec, d'Ontario
Edouard.

AZON"

nutritive médicinale
estomac le foie et les
à croissence le déve-
assure la santé des
ns les cas de Coliques,
c]

DE LA FERME

LA SANTE
un tonique sans rival



si facilement converti
est une mine d'or
venir sur la ferme.
tout le pays sont ap-
culte — du terrain qui
ctif en le débarrassant
s et en asséchant les
igent des explosifs.
S. C. X. L. est le moyen
Elle fait sauter les
des fossés pour assé-
t de frais et moyennant

nvoyer notre brochure
défrichement". Elle
nts pratiques sur l'u-
ferme. Des tableaux
té exacte requise pour
hure vous aidera beau-
défrichement. Ecri-
rrons un exemplaire
Dépt C

IVES, LTD.
MONTREAL, P. Q.

la Ferme

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..... 75c.

Tarif des annonces 10c. la ligne
Annonces classifiées 25 mots, 50
sous par insertion, plus un sous
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. 3-4297.

LE BULLETIN DE LA FERME

REVUE TECHNIQUE HEBDOMADAIRE

Consacrée au Service des Cultivateurs de Progrès

ADMINISTRATION & RÉDACTION

111 CÔTE DE LA MONTAGNE 111

QUÉBEC

ORGANE OFFICIEL DE LA COOPÉRATIVE FÉDÉRÉE DE QUÉBEC
QUÉBEC, LE 11 JUIN 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 col-
laborateurs occasionnels et de
correspondants de diverses in-
stitutions agricoles. Toute col-
laboration est sujette 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 24

Page de la Coopérative Fédérée de Québec.

La texture du fromage

Quelques défauts que les fabricants peuvent éviter

Il est incontestable que la principale qualité du fromage est la saveur, et que le manque d'uniformité de la texture nuit le plus à sa bonne réputation; je me bornerai à mentionner les défauts de texture les plus communs, et j'ajouterai ce qu'il faut faire pour obtenir la texture la plus appréciable.

Ce que le consommateur anglais recherche et apprécie, je dirai même avant la saveur, parce qu'il est moins juge de cette dernière, c'est du fromage gras ayant beaucoup de chair, "Fatty and Meaty Cheese". C'est sa propre expression pour désigner ce qu'il veut en fait de fromage. Cela ne veut pas précisément dire que c'est du fromage contenant beaucoup de matière grasse, mais cela veut dire du fromage à texture douce et souple, consistante et homogène. Fromage doux et souple, c'est-à-dire qui n'est ni collant, ni pâteux, et encore moins trop ferme ou dur. Fromage consistant, c'est-à-dire qui n'est pas cassant, rude et sans cohésion. Fromage homogène, c'est-à-dire qui n'a pas "d'ouvertures" considérables, causées par les bulles d'air, la levure, de grandes ouvertures mécaniques ou toutes autres ouvertures qui pourraient l'empêcher de se bien trancher.

Les défauts de texture que nous rencontrons le plus communément dans le fromage, sont: le manque d'acide, ce qui le rend un peu coriace et trop ferme, surtout le printemps, parce qu'alors le caillé est plus facile à raffermir, le lait étant plus pauvre; fromage acide, rude, grumelleux et cassant, plutôt en été, parce que le lait est plus acide, le caillé n'est pas assez raffermi dans le petit lait et par conséquent est trop raffermi à sec. Pâteux et collant en automne, parce que le caillé est plus difficile à raffermir, le lait étant riche, sa marche dans le petit lait devrait être plus lente. Nous rencontrons aussi beaucoup de variations dans la texture du fromage, chaque fois que des écarts de température se produisent.

Ce sont précisément toutes ces variations qui rendent si difficile le métier de faire, tous les jours, du fromage de texture uniforme. Si les conditions étaient toujours les mêmes, la chose serait très facile, elle ne serait même qu'une simple question de routine. Dans le même ordre d'idée, je crois que c'est parce que l'on est un peu trop routinier que l'on arrive avec des différences aussi grandes aux différentes époques de la saison.

Il ne faut pas oublier que si les règles de fabrication sont restées à peu près les mêmes qu'autrefois, il faut les appliquer différemment aujourd'hui, parce que les exigences du marché ne sont plus les mêmes. A présent, le fromage n'est pas mis en entrepôt pour être gardé longtemps; il atteint désormais le consommateur quelques mois après sa fabrication, tandis qu'autrefois il était mis en entrepôt comme provision pour les mois d'hiver. Ceci nous permet de faire du fromage qui mûrit plus vite et qui donne un plus fort rendement.

Pour que le fromage ait cette texture exigée aujourd'hui, il doit contenir environ 34% d'humidité, à condition que cette humidité soit bien répartie uniformément dans le caillé. Il n'est ni facile, ni possible de mesurer exactement cette quantité, mais il peut s'en trouver un peu moins ou un peu plus, sans que la qualité du fromage en souffre.

Il n'y a que deux choses qui devraient contribuer à retenir dans le caillé cette quantité d'eau. Ce sont: la présure et la chaleur (la cuisson).

Tous les fabricants savent que la principale raison pour laquelle on ajoute de la présure au lait, c'est pour le faire coaguler et faire contracter ensemble; les solides non gras (caséine) sous l'effet de l'expulsion de l'eau, produiront ce que l'on appelle le caillé qui, en se formant, emprisonne les solides gras, tout en retenant une plus ou moins grande quantité d'humidité suivant que la dose de présure ajoutée aura été plus ou moins considérable.

Tous les fabricants savent également que l'on cuit le caillé dans le but de raffermir, la chaleur ayant pour effet de contracter le caillé davantage en forçant l'eau d'y sortir. Mais ce à quoi on ne porte pas assez d'attention, c'est que l'excès ou l'application mal à propos de l'une ou de l'autre de ces deux choses, la présure et la chaleur, ou des deux, produira l'effet tout à fait contraire. Je veux dire que, si par exemple on a mis trop de présure, coupé le caillé trop ferme ou trop gros, ou commencé à cuire trop tôt, ce n'est pas en cuisant ce caillé

plus haut qu'on obtiendra le raffermissement ou l'égouttement désiré, mais au contraire cette cuisson trop élevée contribuera à rendre le caillé encore plus difficile à égoutter. Le moment du soutirage arriyé, l'on croira ce caillé assez ferme, quand il ne le sera qu'en apparence, et il ramollira, soit dans le bloc, soit en meules avant d'être jugé, ou encore plus tard, avant d'être détaillé. Il arrive souvent que ce caillé mal conditionné commence à ramollir avant le soutirage. Il faut alors lui faire subir à la main un travail très énergique, travail lourd pour le fabricant et qui ruine la texture du fromage, sans compter les pertes excessives de matière grasse, pertes inévitables dans ce cas.

Sans vouloir dire que l'on peut toujours obtenir le bon degré d'humidité et le bon degré de fermeté, sans avoir recours à un peu de travail à la main au soutirage, je crois, cependant que l'on peut arriver toujours à ne pas être obligé d'en donner beaucoup si l'on étudie et si l'on raisonne bien la fabrication. Pour être certain qu'on ne fait pas excès de présure, il faut d'abord s'assurer du bon degré de maturation que devra avoir le lait avant d'être présuré. Ce bon degré d'acidité est celui qui assurera une marche normale, dans le petit lait, suivant la saison, en ajoutant au caillé le moins de chaleur possible pour obtenir, par la présure d'abord, tout le raffermissement possible. Ne pas oublier que la cuisson est à seule fin de compléter le travail que la présure ne peut pas faire et qu'elle ne doit jamais être employée pour compenser ce qui aurait pu être obtenu par la présure.

Ne pas oublier non plus que la chaleur ne doit pas être appliquée avant que la présure n'ait produit le maximum de son effet; alors en l'appliquant graduellement et en quantité proportionnée à la rapidité où l'acidité se développe, je dis qu'un caillé ainsi conditionné sera beaucoup plus facile à soutirer que s'il a été conditionné avec routine, sans s'occuper de savoir s'il va être trop ferme avant que l'acidité du soutirage soit obtenue, ou que l'acidité soit obtenue avant que le caillé soit assez ferme. Un caillé ainsi obtenu, est ce qu'on appelle un caillé obtenu par les moyens naturels. C'est un caillé dont le soutirage du petit lait se fait avec très peu de travail, sans excès de perte de gras (.20 pertes normales), qui s'égoutte graduellement pendant qu'il est en bloc et qui donne un plein rendement.

Georges Cayer, Classificateur-surveillant.

N.-B.—Cet article fait partie d'une série d'articles sur le beurre et le fromage que M. Cayer a publiés dans notre Bulletin l'été dernier.

Au Lac Saint-Jean

Les activités de la Coopérative Fédérée de Québec en cette région

Le directeur de notre service de propagande, M. Dumaine, est actuellement en tournée d'inspection dans la région du Lac Saint-Jean, où nous avons à Hébertville une succursale prospère. Les résultats de ses premières démarches ont déjà donné des résultats satisfaisants; ils ont amené l'affiliation définitive de la Coopérative Agricole de Saint-Nazaire (Chicoutimi) et l'affiliation prochaine de deux autres, celle de Sainte-Anne de Chicoutimi et une nouvelle fondée à Laterrière.

Au cours de ces visites, M. Abel Raymond, propagandiste fédéral en aviculture pour la province de Québec, a exposé aux cultivateurs les avantages de vendre en coopération les produits de leur basse-cour. Comme résultat pratique, c'est au moins deux wagons chargés de volailles vivantes que M. Raymond pourra facilement recueillir au cours de l'été.

M. D. Lessard, représentant du Bulletin de la Ferme a obtenu un franc succès dans le recrutement des nouveaux abonnés; trop nombreux sont les cultivateurs qui ignorent que l'organe officiel de la Coopérative Fédérée de Québec est bien "LE BULLETIN DE LA FERME".

A Sainte-Anne de Chicoutimi

Le dimanche, 31 mai, immédiatement après la messe, au delà de deux cents cultivateurs, se sont réunis à la salle publique de la paroisse pour procéder à l'élection du bureau de direction de leur coopérative agricole. M. l'abbé Lemieux, curé de la paroisse, a convoqué l'assemblée que M. Ludger-Petit, maire et préfet du Comté, a présidée.

Par une résolution unanime, les membres ont autorisé le bureau de direction à signer le contrat d'affiliation de leur coopérative locale à la Coopérative Fédérée de Québec.

A Laterrière

Le même dimanche, à trois heures de l'après-midi, s'est tenue une réunion des cultivateurs de Laterrière convoquée par M. A. Charbonneau, agronome, et présidée par M. Adhémar Gagné, inspecteur de beurreries et fromageries.

On y traita de la vente et de la classification des œufs ainsi que des avantages de la classification des produits laitiers. Il fut aussi question d'organiser une coopérative locale, organisation qui ne saurait tarder, à cause des bonnes dispositions des cultivateurs présents à l'assemblée. — (Suite à la page 427)