

VINCIALE

1900
\$ 5,000,000.00
\$ 4,500,000.00
\$40,646,000.00

afés à son département
s, ces messieurs exami-
veç tels dépôts.
ctionnaires lors de sa
directeurs.

on

LAPORTE

enceurs

AU

Québec

as de Québec, d'Ontario
Edouard.

UN CHEVAL

AIGRIT?

au remède souverain

LE CELEBRE
SPECIFIQUE
POUR LES
MALADIES
DU CHEVAL

rgiques guérissant Toux,
me, Asthme. Aussi très
ficace dans les cas de
vers.

écédents vétérinaires.
altats surprenants dans
critiques.
été les progrès de la ma-
et donne de l'endurance



RGENT

es renseignements
is en argent. Elle
plus grosses récol-
Elle ne vous coûte

dérichement" est
tique des explosifs
quément mais en
clairement chaque
verrez pourquoi le
explosifs pour éli-
age et de creusage
hes et pierres pour
is asséchés... et la
et de plus grande

puisse en avoir un
s renseignements
IS sur demande.

nt sur une
illes m'en-
poudre pour
es" et ajou-
dresse. La
moyée par

IVES, LTD.
ONTREAL, P. Q.

ADMINISTRATION ET PUBLICITE
Abonnement payable d'avance.

Canada—Emporté 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, (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
QUÉBEC

ORGANE OFFICIEL DE LA COOPÉRATIVE FÉDÉRÉE DE QUÉBEC

Volume XIII

QUÉBEC, LE 4 JUN 1925

Numéro 23

Page de la Coopérative Fédérée de Québec.

Aux fabricants de fromage

Comment éviter la saveur de fruit

Le défaut de senteur et de saveur de fruit dans le fromage se ren-contre à toute saison de l'année; il est difficile d'en retracer les causes. Là-dessus, les opinions sont bien partagées tant de la part des experts du commerce, que de la part des experts en industrie laitière.

Les uns croient que ce défaut provient de la malpropreté, soit chez le producteur, soit chez le fabricant. D'autres, qu'il est dû aux canistres rouillées; d'autres, que les vaches mangeraient des fruits; pommes, fraises, etc. Enfin plusieurs y trouvent une solution en donnant moins d'acidité au caillé. En présence de ces incertitudes, je me permettrai de faire connaître mon opinion et d'indiquer ce que je crois être le remède. Si le remède, que j'indiquerai plus loin, n'a aucun effet, il aura au moins celui d'assurer une bonne texture.

Si la cause provenait du manque de propreté du cultivateur ou du fabricant, il me semble que, nous de la Province de Québec, ne devrions pas fournir plus de ce fromage que nos voisins de l'Ontario. Parce qu'en somme nos fabriques sont dans un état aussi sanitaire que les leurs, et, je crois pouvoir avancer que nous sommes aussi propres qu'eux. Cependant nous rencontrons ce défaut beaucoup plus souvent dans notre fromage, que dans celui de la province voisine.

Je ne crois pas que les canistres rouillées en soient la cause probable, parce que les inspecteurs leur font la guerre; de plus, d'après leurs rapports, il y en a très peu en usage. Si l'on ne trouvait pas de ce fromage défectueux dans des régions où il n'y a pas de vergers d'aucunes variétés de fruits que ce soit, ou après que la saison des fruits des champs est bel et bien passée, on pourrait soupçonner que le lait est contaminé par les vaches mangeant des fruits quelconques. Mais nous trouvons de ce fromage surtout dans les mois de septembre et d'octobre, et provenant d'endroits où il n'y a guère d'arbres fruitiers; par exemple: la région du Lac St-Jean et de Chicoutimi;

Si on réussit parfois à faire disparaître ce défaut, en donnant moins d'acidité au caillé, je suis tenté de croire que c'est plutôt accidentel, parce que neuf fois sur dix on constate ce défaut dans le fromage qui manque d'acidité.

D'après mon expérience comme fabricant et comme inspecteur du fromage à Montréal depuis plusieurs années, je suis enclin à croire que cette senteur et goût particuliers que l'on appelle de "fruit ou sucré" provient d'un défaut de fabrication, qui serait celui de provoquer plus promptement qu'il ne le faut le raffermissement du caillé; soit par excès de présure, soit par une coupe trop ferme, ou par morceaux trop gros, soit par une cuite hâtive, trop rapidement ou trop haut. Comme on le sait, en raffermissant brusquement le caillé, on y emprisonne de l'humidité en quantité plus grande qu'il ne doit s'en trouver; en plus on enferme du sucre de lait qui ne doit pas s'y trouver du tout ou qu'en très petite quantité, puisque l'analyse chimique retrace dans le petit lait, provenant d'un fromage bien fabriqué, presque entièrement tout le sucre de lait que la même épreuve aurait trouvé dans le lait entier. Or, ce défaut que l'on ne constate jamais durant la fabrication, mais qui arrive quand le fromage a quelques jours d'âge, serait, dans mon opinion causé par la présence de ces sueres qui, en fermentant, produiraient cette senteur.

En faisant l'examen du fromage aux fabriques, j'ai trouvé, très souvent, que c'était celui du lundi qui avait cette senteur. La chose s'expliquerait qu'avec les trois traites du lundi, de lait plus mûri et parfois trop mûri, cela occasionnerait l'application de moyens trop énergiques, surtout lorsque le lait est avancé; l'on réussirait à raffermir trop tôt le caillé, et en même temps l'on retiendrait une trop grande quantité de sucre produisant cette fermentation.

La chose s'expliquerait de la même manière pour la présence plus fréquente de ce défaut en automne, parce que le lait est plus riche, rend le caillé plus difficile à raffermir, nécessite une marche plus lente dans le petit lait, afin que caillé ait le temps de se raffermir graduellement; cependant le contraire se rencontre très souvent. Les jours raccourcis, la production du lait est moindre, la température est refroidie; par conséquent on a beaucoup de lait de deux jours; on ne fabrique qu'à tous les deux jours, ce lait est riche et souvent trop mûri; on prend les moyens de hâter sa maturation et, il s'ensuit que ce lait est traité comme si c'était du lait pauvre du commencement de la

saison. Dans ces conditions on raffermir le caillé promptement et on réussit très souvent à faire du fromage qui manque d'acide et ayant la saveur sucrée.

Je puis citer un cas qui m'est personnel pour avoir fait du fromage ayant cette senteur pendant presque tout un mois d'octobre; je me rappelle qu'immédiatement après la cuisson, le caillé, au toucher, avait l'apparence d'un caillé bien prêt à être soutiré, mais avant que l'acidité fût à point, il ramollissait et était des plus difficiles à soutirer. Je ne me rappelle pas par quel accident j'en suis venu à changer l'application des règles de fabrication, car j'avais peu d'expérience alors, mais je me rappelle très bien que du moment que le raffermissement du caillé se fut prolongé pour n'être prêt à soutirer que lorsque le bon degré d'acidité fut obtenu, que le soutirage était des plus faciles, que le caillé, tout en s'égoûtant continuait de se raffermir, et que du jour au lendemain le défaut de saveur sucrée avait complètement disparu.

Le lait de la province de Québec étant notablement plus riche que celui de la province d'Ontario, j'attribue à cette même cause, la fabrication du fromage en bien plus grande quantité, ici, qu'il ne s'en fait dans la province voisine.

Je vous fais part de mon opinion concernant ce défaut, je vous la donne pour ce qu'elle vaut, mais en attendant que quelque chose de plus précis puisse vous être offert, je vous demande d'appliquer ce que je crois en être le remède qui est tout simplement celui-ci:

Faire en sorte que le caillé ne soit jamais assez ferme pour être soutiré avant que le bon degré d'acidité soit arrivé: en d'autres termes que ces deux points, la fermeté du caillé et son acidité arrivent toujours ensemble.

GEORGES CAYER, Classificateur-surveillant.

N.B.—Cet article fait partie d'une série d'études que M. Cayer a publiée dans notre Bulletin, l'été dernier.

Des vérités

Qu'est-ce qu'une coopérative ?

La coopérative est une association de gens qui ont des intérêts communs et qui veulent les protéger et les défendre. C'est également une association de producteurs qui traitent de la vente, de l'échange et de l'achat des produits au prix coûtant, le plus bas possible, afin de partager tous les bénéfices entre les mains.

Pour réussir, une coopérative doit se composer de membres ayant des intérêts communs. Ainsi des cultivateurs s'allient à des cultivateurs et forment une coopérative de producteurs; des marchands s'unissent ensemble pour avoir une coopérative de vente; enfin des consommateurs peuvent également fonder une coopérative d'achat, ou bien une coopérative de consommation.

Il est inutile de songer à grouper, en une coopérative, des producteurs, des marchands et des consommateurs; leurs intérêts étant différents, leur action sera et restera différente, de sorte qu'il ne peut exister aucune coopération entre eux.

La Coopérative Fédérée de Québec répond au principe même d'une véritable coopérative; son esprit est celui d'une coopérative de production. Ses membres se composent de cultivateurs ou des gens intimement liés à la classe agricole.

Une coopérative connaît le succès si elle repose sur une nécessité économique. La Coopérative Fédérée de Québec arrive à son heure, puisqu'elle répond au désir des cultivateurs d'être débarrassés des intermédiaires et des exploités. Il n'en tient qu'à eux d'assurer son succès.

Sucre et sirop d'érable

Avis à nos coopérateurs

Nous tenons à prévenir nos sociétaires que nous payons les produits qu'il nous expédient selon les prix du marché au jour de leur réception à nos entrepôts, et non au jour de leur expédition.

Depuis toujours, nous avons adopté cette politique, qui est la plus sage et dont personne n'a eu à se plaindre. Les expéditions sont faites d'ordinaire par fret, de sorte qu'il peut s'écouler plusieurs jours entre l'envoi et la réception des produits; s'il survient des retards, le chemin de fer en est le seul responsable.

Si les produits prennent dix ou douze jours à nous parvenir, il faut s'attendre à des variations de prix, surtout à cette période de la saison où le marché du sucre et du sirop d'érable est fort à la baisse. Advenant, au contraire, une hausse du marché, ce sont nos sociétaires tout les premiers qui en bénéficieraient.

Nos entrepôts de Sainte-Rosalie Jonction

AVIS IMPORTANT

Tous nos sociétaires de la région de Saint-Hyacinthe sont priés de prendre note que nos bureaux et entrepôts de Sainte-Rosalie Jonction, où sont en dépôt les engrais alimentaires, les grains et les graines de semence et les engrais chimiques, sont désormais fermés le samedi après-midi, jusqu'au mois de septembre.

Les heures de bureau sont maintenant:

La semaine, de 6 $\frac{1}{4}$ heures du matin à 5 $\frac{1}{2}$ heures.

Le samedi, de 6 $\frac{1}{4}$ heures à midi.