

CIALE

son département
messieurs exami-
dépôts.

naires, lors de sa

RTE

e-président
I.-B. ROLLAND

e

e



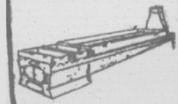
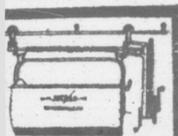
PARFAIT

IZAL se mêle parfaite-
chaux, l'urine et autr.
rent la maladie et cru-
IZAL et maintenez vos
toutes les désinfectionsaide.
à Santé des Volailles"
liquent comment il faut

recommandé directement

LIMITED
Vancouver.

ERMES



AS LIMITÉE

ADMINISTRATION ET PUBLICITÉ

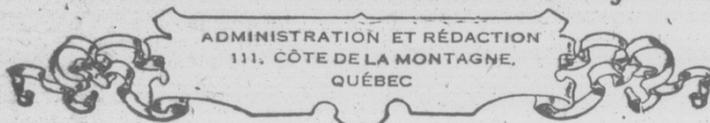
Abonnement payable d'avance.

Canada—Excepté cité de Québec... \$1.00
Cité de Québec et pays étrangers... 1.50
Pour les Sociétaires de la Coopéra-
tive Fédérée de Québec et de la
Société des Jardiniers-Marailleurs... 75cTarif des annonces 15c. la ligne. Annonces
classifiées... mots, 50 sous par insertion,
plus un sou par mot additionnel au-dessus
de 25 mots, minimum, 50 sous.Pour abonnement et annonces écrire au
"Bulletin de la Ferme", Limitée, 111 Côte
de la Montagne, (Edifice Morin) Québec.
Case postale 129.—Tél. 2-4297.

LE BULLETIN DE LA FERME

REVUE TECHNIQUE HEBDOMADAIRE

Consacrée au Service des Cultivateurs de Progrès

ADMINISTRATION ET RÉDACTION
111, CÔTE DE LA MONTAGNE,
QUÉBECORGANE OFFICIEL DE LA COOPÉRATIVE FÉDÉRÉE DE QUÉBEC
et de la Société des Jardiniers-Marailleurs de la Province de Québec

Volume XV—Henri Gagnon, Président

LE 14 JUILLET 1927

Frs. Fleury, Gérant—Numéro 28

Québec, 14 juillet 1927.

Une innovation opportune

Pour remplacer des aliments qui coûtent cher
par d'autres plus économiques

A partir de la semaine prochaine le "Bulletin de la Ferme" va pouvoir publier un tableau donnant la valeur marchande des engrais alimentaires, des engrais chimiques, des semences et des fourrages, en se basant surtout sur les prix cotés par la "Revue des Marchés", l'intéressante publication bi-mensuelle du Service des Semences d'Ottawa.

En outre, afin d'éveiller et d'affermir chez les cultivateurs le sens de la pratique d'une alimentation économique et profitable à la fois, sur leur exploitation, ce tableau sera doté d'une colonne spéciale mettant en évidence la valeur comparative des principaux concentrés, des fourrages et des succulents employés pour l'alimentation du bétail.

Ce genre de renseignement sort un peu du cadre des énoncés faits sans commentaire, en ce sens qu'il apporte au cultivateur sérieux en plus des cotations du marché, des explications brèves mais précises sur la valeur relative des aliments à bétail, prenant pour base de ces calculs les unités nutritives représentées par chaque aliment. En deux mots, en consultant ce tableau, le cultivateur est à même de connaître la teneur, la richesse en substance nutritive de chacun des aliments qu'il achète.

Pour être mieux compris de tout le monde, prenons le cas suivant qui est susceptible de se présenter en tout temps sur une ferme:

Un cultivateur a besoin de concentrés et du fourrage pour nourrir son troupeau, le marché lui offre du son à \$32 la tonne, du petit son à \$34 la tonne, des recoupes (gru blanc) à \$41 la tonne, de la farine fourragère à \$48 la tonne, des tourteaux en sacs à \$50 la tonne, de l'orge à \$1.09 le minot, du maïs à \$1.01 le minot, du foin de mil à \$15 la tonne, du trèfle à \$10 la tonne et enfin de la luzerne à \$12 la tonne.

La grande question serait de savoir comment reconnaître d'une façon assez positive la valeur intrinsèque de chacun de ces produits, la valeur qu'ils représentent par rapport à leur richesse en matière nutritive, avant de se hasarder à déboursier \$30, \$40 ou \$50 pour une tonne de concentrés quelconque.

En mettant le cultivateur au courant du nombre d'unités nutritives que renferme l'un ou l'autre de ces aliments et en calculant la valeur respective de ces unités, le cultivateur sera à même à l'avenir de choisir sensément le produit qui lui offrirait une plus valeur pour son argent et cela nonobstant les fluctuations du marché.

Présenter les aliments à bétail sous leur vrai jour, en mettant en relief le pourcentage d'éléments nutritifs qu'ils contiennent proportionnellement les uns aux autres, servirait à tirer le cultivateur une bonne fois pour toutes de la grande perplexité dans laquelle il se trouve toutes les fois qu'il s'agit de délier les cordons de sa bourse pour acquérir du fourrage et des concentrés pour le besoin de ses animaux.

Du reste, si nous admettons le principe que le lait et la crème doivent être payés suivant leur teneur en gras, pourquoi ne pas admettre également que les aliments qui doivent être transformés en lait fussent achetés en s'inspirant de la même règle? Ce ne serait en somme que logique.

Industrie laitière

Programme de l'emploi du temps

(suite)

Aussitôt après l'écémage et le lavage des ustensiles, le fabricant devrait donner à la crème le traitement convenable; premier refroidissement à la température de 60o Fahrenheit; brassage assez fréquent pour en assurer l'aération et le refroidissement dans toute sa masse; prise d'acidité de temps à autre pour en contrôler le développement, afin d'obtenir du beurre à saveur aussi uniforme que possible; refroidissement plus ou moins prompt et énergique suivant les saisons et la température, de sorte que la matière grasse soit suffisamment raffermie pour bien se réunir après le barattage, éviter les pertes de gras dans le lait de beurre et produire du beurre qui se malaxera suffisamment pour bien incorporer l'humidité sans briser le grain et sans qu'il ne colle trop à la baratte.

A ce propos, l'observation lui prouvera que pour obtenir du beurre qui se malaxe bien, il faut qu'après le barattage sa température soit aux environs de 56 à 57 degrés Fahrenheit dans les grandes chaleurs; de 58 à 59o le printemps et l'automne et de 60o à 61o en hiver. Pour que le beurre soit à cette température après le barattage, il faut que pendant les temps chauds la crème soit mise dans la baratte à une température beaucoup plus basse, parce qu'il se produit toujours une élévation de quelques degrés causée par le frottement de ses globules pendant le barattage, à part celle causée par la température plus ou moins élevée de l'extérieur.

Pendant la maturation et le refroidissement, la crème devrait être protégée contre la chaleur, les poussières, les mouches, etc., par un bon couvercle recouvrant tout le bassin.

Pour le brassage de la crème on ne devrait pas se servir d'une palette de bois. Cette palette en séjournant dans la crème s'imprègne, avec le temps, d'une odeur désagréable qu'elle lui communique et qui se retrace dans le beurre.

Dans les beurrieres où il ne se reçoit que du lait pour la fabrication du beurre pasteurisé, le programme de l'emploi du temps doit différer quelque peu de celui des beurrieres où on ne pasteurise pas. Aussitôt après l'écémage, le fabricant, au lieu de donner à la crème le traitement ci-dessus décrit, doit commencer la pasteurisation. Il serait même avantageux de la commencer pendant l'écémage, de manière que la température de pasteurisation soit atteinte en même temps que la fin de l'écémage. Il pourrait ainsi diminuer de 30 à 40 minutes la durée de rotation des machines, ce qui, à la fin d'une année, équivaldrait à une économie substantielle. Le pasteurisateur doit être tenu en marche

constamment depuis le commencement de la pasteurisation jusqu'à la fin du refroidissement, excepté dans le cas où la beurrerie serait pourvue d'un pasteurisateur à double fond dans lequel le refroidissement se continue après qu'il est au repos.

Pendant la première partie de la pasteurisation ainsi que la première partie du refroidissement, les couvercles du pasteurisateur pourront être tenus soulevés pour favoriser l'aération de la crème. La température de pasteurisation sera plus facilement atteinte si on ferme les couvercles quand elle est rendue aux environs de 150o, de même que le refroidissement sera plus rapide si on ferme les couvercles quand la température de la crème est la même que celle de l'extérieur.

Avec le procédé de pasteurisation le fabricant peut, s'il le désire, faire le barattage de la crème le même jour, à la condition de la refroidir à plus basse température que pour la crème mûrie. S'il ne fait le barattage que le lendemain, il devra suivre à peu près les mêmes règles que pour le beurre de crème non pasteurisée, c'est-à-dire température de barattage et malaxage.

Dans une beurrerie où il ne se reçoit que de la crème de petits séparateurs, le programme de l'emploi du temps diffère presque totalement de celui des fabriques où on fait l'écémage du lait.

Dans ces fabriques, la crème est, dans certains cas, apportée par les patrons deux, trois, quatre et six fois par semaine. Dans d'autres, elle est en partie apportée par les patrons et en partie ramassée par le propriétaire. Dans d'autres, elle est totalement ramassée par le propriétaire.

Si la crème est apportée en totalité par les patrons et non pasteurisée, le fabricant doit exiger qu'elle soit apportée aussi à bonne heure que possible, afin de pouvoir lui donner le traitement convenable avant le barattage, parce que la crème de l'écémage du matin nécessite un refroidissement plus énergique et plus long que celle des écémages précédents, si non elle produira un beurre à texture plus molle et la perte de gras dans le lait de beurre sera plus considérable.

Avant l'arrivée des patrons, le fabricant doit lever la vapeur, préparer de l'eau pour le lavage et la stérilisation des bidons, préparer le bassin à crème en y mettant en dessous une quantité suffisante de glace pour refroidir parfaitement toute la crème qu'il devra recevoir et faire tous les préparatifs nécessaires afin de ne pas être retardé pendant la réception de la crème.

(Suite à la page 531)

14

14

14