

En Industrie Laitière

Conseils pratiques donnés par un expert

(Suite)

On doit apporter une attention toute particulière aux bidons qui servent à conserver le lait, parce que, très souvent, ils sont cause que le lait est de mauvaise qualité.

On ne doit jamais laisser séjourner le lait écrémé, ou le petit-lait, dans les bidons au retour de la fabrique, principalement quand il est acide ou exposé à le devenir rapidement dans les temps chauds. L'intérieur d'un bidon contenant du lait acide se détériore très vite, rouille, et il devient impropre à la bonne conservation du lait, parce qu'il est très difficile de laver à fond un bidon rouillé, et quand même il le serait, le lait, au contact du fer, acquiert un goût métallique désagréable qu'il communique aux produits dont il est la base.

En examinant attentivement l'intérieur des bidons à lait et de leurs couvercles, on remarquera des joints pas suffisamment remplis de soudure et des couvercles dont le cercle n'est soudé que de place en place. Ces joints forment des cavités où le lait s'introduit, et si l'on n'a pas la précaution de l'enlever avec soin à chaque lavage, il y vieillit, et quand il devient assez mûr, il s'en détache sous forme de poussières ou de petits grumeaux qui sont la cause de mauvaise fermentation dans les produits. Si, après examen, on constate qu'on a des bidons qui sortent dans ces conditions, il faut de toute nécessité les faire réparer au plus tôt afin de les remettre en parfaite condition.

Les linges dont on se sert pour laver les chaudières et les bidons doivent être tenus très propres et mis à sécher. Il ne faut jamais les laisser imprégnés de lait et humides, parce que dans cette condition ils contractent rapidement l'odeur de rance qu'ils communiquent aux ustensiles avec lesquels ils sont lavés, et le lait recueilli et conservé dans ces ustensiles produira inévitablement du beurre ou du fromage qui aura cette odeur. Une forte proportion de beurre et de fromage classé No 3, chaque année, est dû à ce défaut.

CULTIVATEURS et FABRICANTS

Nous avons constamment en mains les boîtes à beurre de 56 lbs, garanties conformes et acceptées par les classificateurs du gouvernement.

PRIX CHACUNE - - 28c

CANISTRES A LAIT

25 GALLONS..... \$8.60
8 " 4.65

AUX FABRIQUES

Nous gardons constamment en magasin tous articles et accessoires nécessaires à la bonne exploitation d'une fabrique de beurre ou de fromage. Un bon outillage est indispensable à un produit de qualité.

Nous sommes les seuls distributeurs de la célèbre baratte "SUCCESS" et du fameux pasteurisateur "SUCCESS".

Nos prix sont excessivement réduits

Nos conditions exceptionnellement avantageuses. Écrivez-nous pour listes de prix et renseignements.

V. DIONNE & FILS
St-Georges, Cte Beauce P. Qué.

Conservation du lait et de la crème

Le lait absorbe rapidement l'odeur du milieu où il est conservé. Il ne faut donc pas le laisser séjourner dans les étables ou dans tout autre lieu où il y a de la mauvaise odeur.

Les bidons qui contiennent le lait doivent être recouverts aussitôt qu'il y est coulé afin de prévenir qu'il y entre des poussières ou autres impuretés. Ils doivent être déposés immédiatement dans de l'eau suffisamment froide et en assez grande quantité pour que toute la masse du lait puisse y être refroidie le plus promptement possible à une température suffisamment basse pour en ralentir la fermentation. Si le lait est destiné à la fabrication du beurre ou du fromage, la température du refroidissement devra être aux environs de 60° Fahrenheit. Si l'espace de temps entre la traite et la livraison à la fabrique doit dépasser 12 heures, il faudra le refroidir davantage. Si le lait est destiné à la consommation en nature dans les villes, il devra être refroidi à une température encore plus basse. L'eau d'un puits suffira dans la plupart des cas pour le lait destiné à la fabrication du beurre et du fromage, à la condition que l'on en ait suffisamment, si non il faudra avoir recours à la glace. Il ne faut jamais laisser geler le lait l'hiver.

Si le lait est écrémé au petit séparateur il faut, pour ne pas faire de perte de gras, qu'il soit à une température convenable. En hiver la température doit être de 85° à 90° Fahrenheit, en été de 75° à 80°. Si on est obligé de réchauffer le lait, il faut que ce soit au bain-marie et le remuer pour le réchauffer également dans toute sa masse. On ne doit pas, comme il arrive quelquefois, verser de l'eau chaude dans le lait pour le réchauffer, parce que l'eau, étant aussi légère que la crème, passera en partie avec elle et le pourcentage de gras en sera moins élevé. De plus l'eau enlève à la crème le bon goût qu'elle a quand le lait est écrémé pur. Elle lui communique un goût fade qui se retrace dans le beurre et le fait déprécier.

Le séparateur doit être parfaitement lavé après chaque écrémage. S'il ne l'est pas, le résidu détermine une fermentation à goût caractéristique qui se communique à la crème à l'écémage suivant et qui se retrace dans le beurre. On peut facilement s'en rendre compte en recueillant les premiers jets de crème qui sortent du séparateur et en la laissant fermenter à part durant 12 à 24 heures. L'odeur et le goût qu'elle aura acquis au bout de ce temps pourront convaincre les plus sceptiques de la nécessité du lavage du séparateur après chaque écrémage. De plus la crème qui adhère aux couvercles à crème et qui y reste tout le temps qui s'écoule entre deux écémages est exposée à la chaleur, aux poussières, aux mouches, etc., ce qui nuit d'autant à sa bonne qualité et conservation.

Après l'écémage la crème doit être refroidie à la température la plus basse possible, sans toutefois la laisser geler. Il ne faut jamais mélanger de la crème chaude à de la froide. Il faut attendre pour mélanger que la crème provenant de deux écémages soit à une même température.

Un Observateur.

Grains de sagesse, Miettes de bon sens

Ce que sont le travail et la culture à la terre, l'éducation et l'instruction le sont à notre cœur et à notre esprit.

Par la refonte de certains emprunts, le gouvernement fédéral réussit à diminuer d'un million par année le service des intérêts. C'est une nouvelle pour réjouir Baptiste qui en a encore assez à payer.

Cette déclaration de Miss McPhail, député au fédéral, vaut d'être signalée: "Je hais la guerre. Les mères du monde entier devraient n'avoir qu'une voix pour dire: Nous ne permettrons pas que pour des fins commerciales, on jette nos fils dans cet enfer."

La Campagne Electorale tire à sa fin. Comme toujours il s'est débité de bonnes blagues, sur les hustings et ailleurs. Le devoir de tout citoyen, c'est de s'efforcer de voir clair dans tout ce fatras et de voter suivant sa conscience, pour le candidat qu'il croit le plus apte à bien servir son pays.

Soyons plus conséquent.—Le lait est un aliment sain, hygiénique, complet. Tout le monde est d'accord là-dessus, et cependant il se consomme relativement peu de lait. C'est là une des nombreuses inconspicues du pauvre genre humain.

Au Pacifique Canadien.—Les recettes brutes du Pacifique Canadien pour les quatre premiers mois de 1927 accusent une augmentation de près de quatre millions sur les quatre mois correspondants de l'année dernière. M. Beatty, le président, déclare que ces chiffres indiquent qu'il y a amélioration générale des affaires au Canada et que la confiance est revenue chez le peuple.

L'Embargo.—Sur les représentations du Gouvernement canadien, appuyé par le gouvernement provincial, l'embargo mis par le gouvernement américain sur le lait et la crème, est levé. Exception est faite cependant pour la ville même de Montréal. Mais comme il ne s'exporte ni crème ni lait de la Métropole, on peut dire que l'embargo n'existe pratiquement plus.

La visite pastorale du diocèse commence aujourd'hui même, 12 mai. Charlesbourg est la première paroisse cette année à recevoir la visite de l'Evêque.

Par suite de circonstances particulières, Sa Grandeur Mgr Rouleau doit se faire remplacer au début de la visite pastorale par l'un de ses suffragants, Sa Grandeur Mgr de Nicolet.

On trouvera en tête de la deuxième page de ce numéro la liste des paroisses que visitera Monseigneur dans la quinzaine qui suivra la date du numéro du "Bulletin de la Ferme".

M. le Chanoine Huard, digne successeur du Linné canadien, le regretté abbé Provencher, a été forcé, pour raison de santé, de donner sa démission comme directeur du Musée provincial d'histoire naturelle, poste qu'il occupait depuis 27 ans avec une rare compétence. C'est l'intention de

M. Huard de se consacrer désormais exclusivement à la préparation d'un travail très élaboré sur les papillons.

D'ici quelques jours, M. le Chanoine Huard mettra en librairie un **Manuel théorique et pratique d'Entomologie** (Vol. in-80, illustré, de 164 pages; \$1.00 l'ex. franco.)

Cet ouvrage est le premier du genre publié au Canada, et couvre donc un champ nouveau où il devenait de plus en plus nécessaire.

Cinq générations.—Ce n'est pas à tout le monde qu'il est donné de voir cinq générations. C'est le bonheur de M. Philippe Laliberté, de St-Samuel, Cte de Frontenac, aujourd'hui âgé de 83 ans, dont la fille, Marie, épousa M. Edmond Langlois. Leur fils Alphonse réside à St-Hubert; leur fille, Marie, âgée de 19 ans, épouse de M. Nap. Roy, de St-Samuel, a un fils Georges âgé de 2 ans.

Toutes nos félicitations au vénérable patriarche qu'est M. Philippe Laliberté et nos souhaits d'une vie heureuse prolongée jusqu'au centenaire.

Nous avons soigneusement évité de parler de la question épineuse du Lac St-Jean, dont on fait beaucoup d'état en certains quartiers. Nous ne voulions pas embarrasser inutilement ceux à qui incombait la tâche de la résoudre.

Une commission a été nommée avec mission de fixer équitablement les dommages causés par l'élévation du niveau du lac. Elle se compose de Mgr J.-V. Allard, un prélat éminent, président des commissaires agricoles de Québec, qui jouit à juste titre de l'entière confiance des cultivateurs; de M. le magistrat Godbout dont la réputation d'intégrité est bien établie, et d'un cultivateur de la région, M. Arthur Gagnon, mieux que quiconque en position d'évaluer à leur juste valeur les dommages causés.

Les intéressés peuvent donc être assurés de recevoir pleine et entière justice.

(Suite à la page 356)

**Si vous voulez
que votre
CRÈME**

*vous rapporte pour sa
pleine valeur, et qu'elle
vous soit payée
toujours*

**LE PLUS HAUT PRIX
DU MARCHÉ**

expédiée la immédiatement

BROOKSIDE DAIRY, Ltd.
Chemin St-Louis - Québec

Qui est une de nos affiliations, entièrement sous notre contrôle.

J. B. RENAUD & CIE., Inc.
Québec

Remises faites 2 fois par mois;
Chèques payables au pair.