

Conférence de M. Omer Tessier

(suite de la page 353)

nappe pour tenir le caillé chaud, la texture est caoutchoutée, ouverte, et l'on sale trop tôt.

Il y a du fromage classé comme No 2 pour son défaut de fabrication, mais il l'est surtout pour sa saveur. Il y a des années que nous travaillons à l'amélioration des conditions générales ayant quelque rapport à la production du lait; une plus grande proportion de nos activités devrait être dirigée du côté du cultivateur. On s'est appliqué beaucoup à éduquer et à faire faire des améliorations par les cultivateurs dans les centres où l'on fait l'exportation de la crème aux États-Unis. On exige que les étables soient bien aérées, bien éclairées, blanchies, de même que les chambres à lait, etc., mais si ces choses sont nécessaires à la production d'une crème de bonne qualité, elles le sont également à celle d'un lait de bonne qualité; je crois que ce genre de travail devrait être généralisé.

Si une crème de bonne qualité rapporte plus aux cultivateurs, il en est de même dans le cas du beurre et du fromage.

FROMAGE COLORÉ

A certains temps de l'année, le fromage coloré se vend plus cher que le fromage blanc, aussi plusieurs fabricants profitent-ils de cet avantage pour faire rapporter plus d'argent à leurs patrons. Cependant, s'il y en a qui font plus d'argent en fabriquant du coloré, par contre d'autres en perdent. Il ne faut pas perdre de vue que cette fabrication est plus difficile, et demande beaucoup plus de précautions, et qu'elle nécessite l'emploi d'un lait de meilleure qualité. Plusieurs lots de fromage coloré ont été classés comme No 2 pour couleur manquant d'uniformité, et présentant un aspect marbré. Ces fromages auraient été No 1 s'ils eussent été blancs. Dans un envoi qui a été classé No 3, toute la couleur était mauvaise; on aurait dit qu'il y avait un mélange de fromage blanc et coloré. Nous avons eu à examiner plusieurs lots de fromage dont la couleur n'était pas uniforme; il y avait des veines ou des courants blancs en tous sens. M. Burgess a été appelé à inspecter certains

de ces fromages, et il a fait rapport que ces courants étaient causés par le travail des bactéries de levure. Dans chaque cas, j'ai conseillé de discontinuer la fabrication du fromage coloré, et de suite le trouble est disparu.

La fabrication du beurre est assez bien réussie; je ne me rappelle pas qu'un lot de beurre ait été classé No 2 pour défaut de fabrication seulement, mais toujours pour saveur qui est mauvaise ou pas nette. Une forte proportion des beurres non pasteurisés fabriqués avec de la crème de petits séparateurs a été classée comme No 2. Il paraît très difficile de faire du beurre No 1, à moins que ces petites crèmes ne soient pasteurisées. La pasteurisation est nécessaire, mais elle est indispensable pour les fabriques où la crème est faite à domicile.

A part les quelques défauts de fabrication ci-dessus mentionnés, il y a aussi les négligences du fabricant pour le fini, l'emballage, et le pesage de ses produits. Je ne sais si je fais erreur, mais il me semble que les beurriers sont plus particuliers que les fromagers. Je ne saurais trop encourager chacun des intéressés, propriétaires de fabriques et inspecteurs, pour faire disparaître complètement ces défauts d'emballage, qui déprécient énormément la valeur du beurre et du fromage. Depuis deux mois, nous avons fait des remarques pour au moins 50% des fromages que nous avons reçus: toilette négligée, cotons mal taillés, "cheese caps" non collés. Le 10 oct., nous avons examiné un lot de fromage dont les cotons avaient au moins de 4 à 5 pouces de plus en longueur qu'ils auraient dû avoir; ils étaient mal collés ainsi que les "cheese caps". Si l'on y avait mis un peu plus de temps et un peu plus de bonne volonté, on aurait facilement pu obtenir une belle toilette.

Nous demandons que les boîtes soient rasées à la hauteur des fromages; pourquoi? C'est pour que l'emballage soit plus solide; les boîtes se brisent moins et l'apparence est meilleure. Pour améliorer l'apparence encore plus, il est à conseiller que le petit bout du fromage soit mis au fond de la boîte, elle sera mieux remplie, moins exposée à se briser. Un autre avantage qu'il y a à placer ainsi le fromage, est que les meules sont beaucoup plus faciles à sortir des boîtes, ainsi qu'il faut le faire pour le pesage et pour la classification.

Il est d'usage de mettre des feuillets de bois (scaleboard) en-dessus et en-dessous des meules, pour protéger le fromage. Il faut en mettre surtout en-dessous, et c'est là où il en manque le plus souvent, parce que c'est plus difficile à contrôler. Il arrive que le fromage est emboîté vert, parfois dans des boîtes humides; s'il n'y a pas de feuillet il se soude au bois. Il faut alors briser les boîtes pour en sortir les meules. Ce sont autant de petits détails très faciles à corriger, qui éviteraient beaucoup de dépenses inutiles et parfois élevées.

Nous avons reçu plusieurs lots de fromage mis dans des boîtes mouillées, tellement qu'il a été nécessaire de le sortir des boîtes pour le faire sécher; et on n'a pu le classer que cinq ou six jours après sa réception. Un lot a été gardé de dix à douze jours tant le fromage était mouillé. Il me semble que ces choses-là sont faciles à éviter pour peu que l'on veuille faire preuve de bonne volonté et que l'on consente à prendre les quelques précautions que le bon sens devrait nous imposer.

Il serait urgent que les fabricants surveillent davantage leur fromage dans la chambre de maturation, plusieurs meules ont été classées de qualité inférieure, même hors classe, parce qu'elles étaient endommagées par la vermine. Si les patrons ou les propriétaires de fabrique perdent \$8.00 ou \$10.00 pour chaque meule endommagée, ceci vaut la peine qu'on s'en occupe.

Pesage du beurre et du fromage

On se plaint assez communément qu'il y a des différences entre les pesées faites aux fabriques et celles faites à Montréal. A différentes occasions, la Coopérative a fait publier des articles sur ce sujet dans le Bulletin de la Ferme, je suppose qu'ils ont été lus par tous les intéressés. Il est à ma connaissance qu'un fabricant a envoyé un certain nombre de boîtes de beurre dont la pesanture variait entre 52 et 56 livres. J'ai écrit à ce monsieur. Il m'a répondu qu'en effet il pesait son beurre sur une mauvaise balance. J'ai accompagné plus d'une fois le peseur public lorsqu'il pesait le fromage de certaines fabriques du Lac-St-Jean; ce Monsieur faisait son travail consciencieusement, toujours de manière à donner justice aux intéressés. J'ai fait ce travail dans le but

AUX CULTIVATEURS

du district de Québec

EXPEDIEZ VOTRE CREME

A QUEBEC

et sauvez sur les frais de transport.
CALCULEZ quel montant vous économisez pendant une année, nous sommes certains que vous expédiez votre crème à

LAITERIE LAVAL ENRG.

237, 4ième Avenue, - - Limoilou, QUEBEC

Capital, \$500,000.00

Références: Banque Canadienne Nationale et Banque de Montréal.

de vérifier des rapports qui étaient faits donnant des différences jusqu'à deux 3 et 4 livres par boîte. Dans ces cas le gérant de la Coopérative faisait peser tout le lot, boîte par boîte, ce sont des dépenses inutiles, et qui pourraient être considérablement réduites si l'on était un peu plus particulier. Chaque fois, j'ai écrit à l'inspecteur de la division lui demandant de faire une enquête pour trouver la cause de ces différences.

Il serait peut-être inutile de parler d'un cas particulier qui est arrivé à la fin de la saison, mais comme le fabricant se dit innocent, parce qu'il ne connaissait pas la gravité de l'offense, et faire du fromage rempli. On entend par fromage rempli, du mauvais fromage qui est caché au centre des meules d'un fromage frais fabriqué. Un particulier a envoyé à la Coopérative 46 boîtes de fromage parmi lesquelles il y en avait 13 qui contenaient au centre du mauvais fromage. Ces meules ont été saisies, et je ne sais comment la chose va se terminer. "Nul ne doit personnellement, ni par l'entremise d'aucune autre personne:

A.—Introduire dans un fromage frais, au cours de la fabrication, du lait caillé ou du fromage de qualité inférieure.

B.—Sciemment vendre, exposer ou avoir en sa possession pour la vente, sans en donner dûment avis, du fromage dans lequel il a été introduit, au cours de sa fabrication, du lait caillé ou du fromage de qualité inférieure.

Toute personne qui enfreint la présente loi, est, sur déclaration sommaire de culpabilité, passible pour chaque infraction d'une amende de deux cents à quatre cents piastres, plus les frais de poursuite.

Un cas analogue s'est présenté pour un

lot de beurre; au début de la saison un fabricant a fait une brassée de beurre de mauvaise qualité, beurre sale, impropre à la consommation. Il en a mis une certaine quantité dans le fond de cinq boîtes, lesquelles ont été ensuite remplies de beurre de bonne qualité. Au mois d'octobre, ce beurre a été retourné à la Coopérative; celle-ci est maintenant en pourparlers avec le monsieur pour régler la chose.

Lorsqu'un accident arrive, pour une raison ou pour une autre, il serait beaucoup plus sage que le fabricant subisse sa perte tout de suite, plutôt que de s'exposer à des désagréments et à des pertes beaucoup plus considérables.

Je vous laisse avec ces quelques considérations, j'ose espérer qu'elles seront profitables à quelques-uns.

Merci pour votre bienveillante attention

Cors douloureux enlevé

par un Liquide merveilleux

Instantanément la douleur cesse, disparaît, — c'est là l'effet immédiat du Putnam's Corn Extracteur. Peinturez le cors ou la callosité avec le Putnam, et le cors se ratatinera. Après quelques applications de Putnam, le cors tombera. Pas de douleur, pas de désappointement. Putnam fait l'ouvrage — fait sûrement disparaître les cors. Procurez-vous-en une bouteille chez le pharmacien. Refusez tout substitut pour l'infailliable Putnam.



CULTIVATEURS

CHAULEZ VOS TERRES

AVEC

"CALCO"

Le Ministère de l'Agriculture paie encore cette année les frais de transport sur notre "CALCO". Profitez donc de cet avantage pour chauler vos terres, c'est votre intérêt.

Voyez votre agronome ou écrivez-nous; vous serez surpris des conditions d'achat.

DESCHAMBAULT QUARRY CORPORATION

52 Rue St-Paul, Québec.

Pour toujours EXEMPT de

ASTHMA

Fièvre des foins, bronchite

Des Millions de Témoignages reçus de partout.

ASTHMA-SERA, un nouveau et merveilleux remède, adoucit et soulage les voies bronchiales, restaure à son état normal l'activité glandulaire. Promptement, bannit pour toujours l'asthme la fièvre des foins et les affections des bronches. Détachez cette annonce et envoyez-nous-la pour renseignements gratuits, en donnant votre nom, votre adresse et le plus proche bureau postal.

R. M. B. LABORATORIES OF CANADA, LTD.

634 Vancouver Block, Vancouver, B. C. ou 934 New Birk's Bldg., Montreal, Que.

Nouveau Havre-Sac tout en Cuivre

Pour la première fois, après des expériences répétées, nous avons réussi à fabriquer un capuchon en cuivre tout d'une pièce pour un havre-sac de cette sorte, ce qui décuple la durée de la machine. Pas de rejaillissement, Malaxeur mécanique, valves en cuivre à roulement sur billes, plongeur compensateur en cuivre, pouvant être guidé par la main droite ou la gauche. Les acheteurs de ce type de machine ont une garantie de deux ans contre toute défectuosité dans les matériaux ou la main-d'œuvre.

Spramotor
 It isn't a SPRAMOTOR unless we made it.
 SPRAMOTOR CO.
 1123 rue York London Ont.