

numéro.

LE

.000
.000

en contact

ui lui sont
uocursales
mswick et

nfies à son

ni

és!

EN

EG

la

4

bec et à

usqu'au

17 août

2.30 p.m

atichisse-

en ou à

s,

Québec.

Québec.

Québec.

Québec.

Québec.

Québec.

Québec.

Québec.

ADMINISTRATION ET PUBLICITÉ
Abonnement payable d'avance.
Canada—Excepté cité de Québec..... 75c.
Cité de Québec et pays étrangers..... 1.50

Tarif des annonces 10c. la ligne
Annonces classifiées 1c. du mot
minimum .50 sous.

Pour abonnement et annonces écrire au "Bulletin de la Ferme", 111 Côte de la Montagne, (Édifice Morin) Québec
Casier postal 120—Télép. 4297

LE BULLETIN DE LA FERME

REVUE TECHNIQUE HEBDOMADAIRE

Consacrée au Service des Cultivateurs de Progrès



RÉDACTION ET COLLABORATEURS
Cette revue est consacrée aux intérêts de la ferme et du foyer rural.
Elle est rédigée par un comité de techniciens et de praticiens agricoles, assistés de collaborateurs occasionnels et de correspondants de diverses institutions agricoles. Toute collaboration est sujette au contrôle du directeur.
La correspondance concernant la rédaction doit s'adresser au Directeur du "Bulletin de la Ferme", Casier postal 120, Haute-Ville, Québec.

Volume XII

QUÉBEC, LE 14 AOUT 1924

Numéro 33

CE QUE TOUT FABRICANT DE BEURRE ET DE FROMAGE NE DOIT PAS IGNORER

Ce que tout patron de beurrerie et de fromagerie doit savoir :

Que la classification du beurre et du fromage est faite par une commission nommée par le gouvernement fédéral et que la Coopérative Fédérée est obligée de vendre et de payer le beurre et le fromage suivant la classification de cette commission;

Que les officiers de cette commission sont complètement désintéressés du commerce et que la Coopérative Fédérée est absolument convaincue qu'ils n'ont aucun intérêt à classer un lot de fromage No 2, lorsque ce fromage appartient à la classe No 1. La classification est la même pour toutes les maisons qui s'occupent de la vente du fromage;

Que les autorités fédérales, afin d'éviter tout grief de part et d'autre, ont fréquemment un échange de classificateurs, c'est-à-dire que, une semaine, certains classificateurs sont envoyés dans une maison d'exportation, et la semaine suivante, ils sont envoyés dans une autre maison faisant le même commerce;

Qu'une classification faite à la campagne, c'est-à-dire à la fabrique, peut généralement guider les fabricants, surtout si elle est faite par une personne compétente, mais ne peut être considérée comme finale. Il arrive très souvent, lorsque le fromage part de la fabrique et qu'il n'est pas très mûr, surtout durant le temps des chaleurs, que des changements très importants s'opèrent dans la qualité pendant le transport. Des défauts, non constatés à la fabrique, apparaissent lors de la classification à Montréal.

La Coopérative Fédérée désire ardemment que les produits, qui lui sont envoyés par les nombreux fabricants de la Province, soient classifiés No 1; aussi, prendra-t-elle tous les moyens à sa disposition pour atteindre son but. Aujourd'hui, elle donne à ses fabricants de beurre un article les mettant en garde contre la moisissure. Cet article a été préparé par Mr Geo. Cayer, chef du bureau de classification provinciale, à Montréal, connu de tous les fabricants et dont la réputation, comme expert en produits laitiers, n'est plus à faire.

En garde contre la moisissure Conseils aux fabricants de beurre

Malgré les avertissements fréquents donnés aux fabricants de beurre de prendre des précautions voulues pour éviter la moisissure, tous les ans, des pertes considérables sont causées par ce défaut, pertes qui peuvent être évitées facilement puisque un très grand nombre de fabriques n'en subissent jamais.

Il est reconnu qu'il y a des germes de moisissure un peu partout, et que du moment que les conditions deviennent favorables, ils se développent rapidement.

CONDITIONS.—Ces conditions sont les suivantes: la chaleur, l'humidité et l'obscurité. Aussi, tant que les chambres à beurre sont maintenues froides, elles restent sans humidité, et qu'elles sont bien éclairées, comme généralement elles le sont, nous ne rencontrons aucune trace de ce défaut dans le beurre. Mais lorsque les grandes chaleurs arrivent, presque toujours entremêlées de pluie et de temps humide, la moisissure fait aussi son apparition. La température des chambres étant plus difficile à maintenir basse dans ces temps de chaleur humide, et justement au temps où il est absolument nécessaire qu'elles soient en très bon état, on néglige de prendre les moyens pour qu'elles le soient.

FAUSSE ÉCONOMIE DE GLACE.—Comme la provision de glace

est généralement insuffisante, et sous prétexte qu'il faut la ménager afin d'en avoir assez, et que la dépense est grande quand il fait chaud, on refroidit la chambre juste au moment de l'expédition du beurre. Cela est de fausse économie, car le moyen de dépenser le moins de glace, c'est de maintenir tout le temps la température la plus basse possible. Autrement, si on laisse la chambre se réchauffer, il faut beaucoup plus de glace pour la refroidir, et en obtenant un refroidissement, on obtient aussi de l'humidité produite par la chaleur qu'elle renfermait.

UNE PREUVE INCONTESTABLE.—Le beurre gardé dans ces conditions pendant les huit jours qui séparent chaque expédition, est bien exposé à moisir. Il arrive très souvent qu'au moment d'être expédié, il n'en montre aucune trace; mais s'il souffre le moins de chaleur durant le transport ou pendant le déchargement, avant d'être mis dans les entrepôts froids, la moisissure étant déjà germée, peut devenir apparente dans l'espace de quelques heures. Aussi, on est toujours bien surpris de recevoir le rapport que les parchemins ou le beurre étaient moisis. Nous avons une preuve que la moisissure est due à la mauvaise condition des chambres; c'est que dans la majorité des cas, ce n'est pas celui qui examine le beurre qui s'en aperçoit, mais mais bien le peseur public qui la découvre par le dessous des paquets, en vidant les boîtes pour en éprouver le poids. Cela s'explique par le fait que l'endroit le plus humide de la chambre, c'est le plancher.

DEFIEZ-VOUS DES BOÎTES.—La moisissure peut aussi être occasionnée par des mauvaises boîtes, faites avec du bois non parfaitement sec, où il se serait produit un commencement de moisissure qui se communiquerait au beurre. Il y a aussi la possibilité de contaminer des bonnes boîtes en les gardant dans un mauvais endroit. Il nous arrive souvent d'en voir dans les chambres à fromage, endroit où il y a bien le plus de germes, dans des hangars sans plancher, les exposant à l'humidité de la terre, ou encore dans des granges reposant sur du foin ou de la paille qui a chauffé et moisie.

SOIGNEZ LES PARCHEMINS.—Comme mesure de prudence, il est conseillé de faire tremper les parchemins, non pas dans de l'eau salée, mais dans une saumure forte additionnée de 2 onces de formoline, au gallon, depuis la veille jusqu'au moment de mettre le beurre en boîte. Mais cette précaution n'est pas suffisante, si les papiers ont été contaminés. Des parchemins qui auraient été exposés à l'humidité, à la poussière, ou gardés dans la chambre à fromage, comme la chose se fait trop souvent, doivent être stérilisés en les trempant à l'eau bouillante pendant quelques minutes, si l'on veut être certain qu'ils soient débarrassés de tous germes comme ils le sont après leur fabrication.

LA LOI FÉDÉRALE ET LA MOISSURE.—À cause de la moisissure, la loi fédérale exige que les beurres soient classés No 2, du moment qu'une légère trace en a été trouvée. Dans presque tous les cas, les parchemins de toutes les boîtes sont enlevés et remplacés par des neufs. Si le beurre aussi en est attaqué, il faut en faire disparaître toute trace en enlevant le beurre, occasionnant des pertes jusqu'à une livre par boîte.

IMPORTANT, MAIS FACILE.—Il semblerait que la chose est assez importante pour qu'on y prête attention, et qu'on fasse disparaître ce défaut facile à éviter, puisqu'un grand nombre de fabricants n'en ont jamais souffert.

GEO. CAYER.

14

14

14