

22 MAI 1925

VINCIALE

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

onflis à son département
urs, ces messieurs exami-
avec tels dépôts.
s actionnaires lors de sa
es directeurs.

S LAPORTE

ral
U
Censeurs
EAU
le Québec
ices de Québec, d'Ontario
ce-Eduard.

JS UN CHEVAL MAIGRIT?

rs au remède souverain
T LE CELESTE SPECIFIQUE POUR LES MALADIES DU CHEVAL

nergiques guérissant Toux,
urme, Asthme. Aussi très
urétique dans les cas de
es vers.

s médecins vétérinaires,
résultats surprenants dans
fait critiques.
arrête les progrès de la ma-
ie et donne de l'endurance



de terrain

plus productive si le terrain

souches C. X. L. ne coûte que

la poudre à souche C. X. L.
ssés pour assécher les endroits
dépense et quelques jours
dinnera plus de valeur à
que à l'autre.

andez notre aide pour projeter
ravail. Demandez notre bro-
e "Méthode moderne de défrিent". Elle est écrite avec
é par des experts et enseigne le
en d'obtenir les meilleurs résul-
tats avec le minimum de dépense.

carte postale portant votre
et votre adresse vous en fera
un exemplaire GRATUITE
IENT.

Dépt. C.
SIVES, LTD.
MONTREAL, P.Q.



Texte détérioré

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 Coopérative Féderée de Québec.....	75c
Tarif des annonces 10c. la ligne annonces classées 25 mots, 50 sous par insertion, plus un sous par mot additionnel au-dessus de 25 mots, minimum 50 sous	
Pour abonnement et annonces écrites au "Bulletin de la Ferme" Limitée, 111 Côte de la Montagne (Bâtiment Matin), Québec. Case postale 129 Tel. 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

QUEBEC, LE 22 MAI 1925

RÉDACTION ET COLLABORATION

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 connus dans leur domaine correspondant 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", Case postale 129 Haute-Ville, Québec.

Volume XIII

Numéro 21

Page de la Coopérative Féderée de Québec.

AUX FABRICANTS

"faut éviter trop d'humidité dans le beurre"

La loi réglementant la quantité d'eau que le beurre doit contenir, qui est en vigueur depuis plusieurs années et qui est parfaitement connue de tous les fabricants n'a pas donné tous les résultats qu'on pouvait en attendre. Le but de cette loi n'est pas de faire faire du beurre sec, mais d'arrêter les abus qui se multipliaient chez un certain nombre de gens du commerce qui, remalaxait pour lui incorporer autant d'eau que possible chose qui se fait encore pour le beurre qui en contient moins de 16%.

Cette loi empêche donc ces gens de pouvoir frauder et favorise les producteurs en permettant aux fabricants d'incorporer eux-mêmes au beurre, l'eau que d'autres y ajoutaient. Si tous les fabricants mettaient, disons, 15.5 lbs d'eau par cent, on peut dire qu'au prix actuel du marché, chaque livre de beurre rapporte au moins un demi-sou de plus. Comme nous en trouvons qui contiennent même moins de 10% ces fabriques perdent tout près de 3 sous la livre.

Depuis que cette loi est en vigueur, je dois dire qu'un très grand nombre, sinon la masse des fabricants, se sont aperçus que faire du beurre bien fait, c'était plus difficile qu'on l'avait cru jusqu'à là. Je ne voudrais pas conseiller d'y aller brusquement et d'essayer du jour au lendemain de mettre ce 15.5% mentionné plus haut, mais je crois qu'on peut y arriver assez vite en pratiquant la chose graduellement.

Il est inutile et même dangereux de tenter d'obtenir ces résultats sans avoir une balance pour en faire l'épreuve. Ensuite, il faut préparer la matière grasse, afin qu'elle ait juste assez de résistance pour supporter tout le travail de malaxage nécessaire lorsqu'elle est convertie en beurre, pour lui faire absorber le pourcentage d'eau cherché et éviter d'autres défauts de texture. Il ne faut pas oublier que l'incorporation de l'eau doit se faire sans nuire aux qualités que doit avoir le beurre pour être de choix. L'épreuve est fort simple à faire. Il suffit de peser exactement 10 grammes de beurre, de le faire bouillir jusqu'à l'évaporation complète de l'eau et repérer les résidus qui sont la matière grasse pure et les autres matières étrangères.

Ces balances spéciales sont très sensibles, il faut les tenir en bon ordre, la moindre quantité en plus ou en moins change nécessairement les résultats. Il faut donc en prendre exactement dix grammes, provenant d'un échantillon représentant absolument la moyenne de la barattée. Comme il arrive très souvent que des échantillons pris en différents endroits de la baratte donnent des résultats différents, il est à conseiller de composer l'échantillon en prenant du beurre à plusieurs endroits de la baratte.

On conseille de ne pas chercher à mettre le 16% permis par la loi, mais plutôt de rester en deçà de la limite de quelques dixièmes; soit de ne pas dépasser 15.5%. Même des échantillons provenant d'une boîte donnent souvent aussi des résultats différents. La cause probable est que lors de la mise en boîte, il peut arriver qu'en foulant le beurre, des gouttes d'eau se rassemblent, apportées par des morceaux provenant d'un endroit plus mouillé de la baratte. Il se peut aussi qu'on aurait négligé d'assécher le pilon avant de s'en servir après l'avoir préparé à l'eau bouillante d'abord et ensuite trempé à l'eau froide comme la chose se fait toujours.

D'autres fabricants ne sont pas satisfaits du rapport de l'épreuve faite à Montréal et en leur faisant faire l'épreuve eux-mêmes, on constatait qu'ils ne la complétaient pas. On demande de laisser bouillir le beurre de l'échantillon pesé, jusqu'à ce que l'on ne l'entende plus pétiller, mais si on l'éloigne de la chaleur, il refroidit et cesse de pétiller, alors on peut croire l'évaporation complète quand elle ne l'est pas encore. Pour que l'évaporation soit complète, on laisse bouillir l'échantillon jusqu'à ce qu'il change de couleur, qu'il devienne un peu brun, mais ne pas le laisser brûler, car dans ce cas le pourcentage paraîtrait plus élevé qu'il ne serait en réalité.

La cause de l'excès d'eau provient de ce que la crème est barattée trop chaude ou pas gardée assez longtemps froide pour que l'effet du froid se fasse sentir sur la matière grasse. C'est évident que la pasteurisation ramollit beaucoup la matière grasse et que si elle n'est pas suffisamment raffermie par un refroidissement maintenu, l'incorporation de l'eau sera d'autant plus facile et plus considérable, que si c'était de la crème n'ayant pas été chauffée. Il peut aussi se trouver trop d'eau dans du beurre fait avec de la crème bien conditionnée, en faisant subir au beurre un excès de travail, mais cela arrive plutôt rarement.

Il en coûte une piastre par boîte pour le remalaxage du beurre trop mouillé. Ce deuxième travail lui fait presque toujours perdre de la qualité, occasionne les pertes sur le prix de vente quand ce beurre revient sur un marché baissant, et le fabricant est exposé aux rigueurs de la loi. Combien d'autres ennuis ce défaut n'apporte-t-il pas encore! Pour toutes ces considérations, il semble bien qu'il vaut la peine de prendre tous les moyens nécessaires, qui sont faciles et pas dispendieux, afin de faire disparaître entièrement ce défaut d'humidité.

GEOORGES CAYER,
Classificateur-Surveillant.

Sucre et sirop d'érable

Avis à nos coopérateurs

Nous tenons à prévenir nos sociétaires que nous payons les produits qu'ils nous expédient selon les prix du marché au jour de leur réception à nos entrepôts, et non au jour de l'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 tous les premiers qui en bénéficient.

Deux affiliations

Les coopératives agricoles de l'Assomption et de Saint-Gérard Magella

La Coopérative Fédérée de Québec est heureuse d'enregistrer l'adhésion définitive de deux importantes coopératives locales: celles des paroisses de L'Assomption et de Saint-Gérard-Magella. C'est le résultat très appréciable des démarches du propagandiste, M. J.-O. Mandeville.

Nous publions le texte officiel des deux résolutions d'affiliation, que voici:

COOPÉRATIVE AGRICOLE DE L'ASSOMPTION

"A une assemblée des membres du bureau de direction de la Coopérative agricole de la paroisse de L'Assomption, tenue à l'hôtel-de-ville, le 11 mai 1925, et à laquelle assistaient M. Louis Rivet, président, et MM. Narcisse Lebeau, Amédée Cormier, Joseph Jobin et D. Lafontaine, la résolution suivante a été adoptée:

"Proposé par M. Joseph Jobin, appuyé par M. D. Lafontaine:
"Que M. le président et le secrétaire-gérant soient autorisés à signer avec la Coopérative Fédérée de Québec le contrat d'affiliation dont lecture et explications ont été précédemment données par M. J. O. Mandeville, propagandiste.—Adopté."

Certifié conforme aux minutes.

(Signé) S. Caiteux, sec.-gérant.

Le même jour, 11 mai, l'assemblée générale des membres de la coopérative agricole de l'Assomption, réunis à l'hôtel-de-ville, avait autorisé le bureau de direction à étudier le projet d'affiliation et à signer le contrat, sur proposition de M. Edouard Landry, appuyé par M. Joseph Landry.

COOPÉRATIVE DE ST-GERARD-MAGELLA, (L'Assomption)

"A une assemblée des membres du bureau de direction de la Coopérative agricole de la paroisse de Saint-Gérard-Magella, tenue en la salle paroissiale le 12 mai 1925 à 7 heures du soir, et à laquelle assistaient M. J. O. Mandeville, président et MM. Camille Magnan, Honorius Guilbeault, R. Rayneault, Albert Racette, directeurs, la résolution suivante a été adoptée:

"Proposé par M. Honorius Guilbeault, appuyé par M. Camille Magnan,

"Que M. le président et le secrétaire-gérant soient autorisés à signer avec la Coopérative Fédérée de Québec le contrat d'affiliation dont lecture et explications ont été précédemment données par M. J. O. Mandeville, propagandiste.—Adopté."

Certifié conforme aux minutes.

(Signé) Joseph Saindon.

Auparavant, les membres de la Coopérative agricole de Saint-Gérard avaient tenu une réunion générale pour accepter le projet d'affiliation et autoriser le bureau de direction à le signer; et cela sur la proposition de M. Emmanuel Laferté, appuyé par M. Maxime Cristin.

22

22