



Texte détérioré

22 MAI 1925

VINCIALE

1900

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

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

tion
S LAPORTE

ral

'U

Censeurs

EAU

le Québec

ices de Québec, d'Ontario
ce-Edouard.

US UN CHEVAL
MAIGRIT?

rs au remède souverain

AT

LE CELEBRE
SPECIFIQUE
POUR LES
MALADIES
DU CHEVAL

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

s médecins vétérinaires,
résultats surprenants dans
fait critiques.

arrête les progrès de la ma-
ne et donne de l'endurance

Dr. Ed. MORIN & Co. Laval

Dr. Ed. MORIN & Co. Laval

Dr. Ed. MORIN & Co. Laval

Dr. Ed. MORIN & Co. Laval

Dr. Ed. MORIN & Co. Laval

Dr. Ed. MORIN & Co. Laval

Dr. Ed. MORIN & Co. Laval

Dr. Ed. MORIN & Co. Laval

Dr. Ed. MORIN & Co. Laval

Dr. Ed. MORIN & Co. Laval

Dr. Ed. MORIN & Co. Laval

Dr. Ed. MORIN & Co. Laval

Dr. Ed. MORIN & Co. Laval

Dr. Ed. MORIN & Co. Laval

Dr. Ed. MORIN & Co. Laval

Dr. Ed. MORIN & Co. Laval

Dr. Ed. MORIN & Co. Laval

Dr. Ed. MORIN & Co. Laval

Dr. Ed. MORIN & Co. Laval

Dr. Ed. MORIN & Co. Laval

Dr. Ed. MORIN & Co. Laval

Dr. Ed. MORIN & Co. Laval

Dr. Ed. MORIN & Co. Laval

Dr. Ed. MORIN & Co. Laval

Dr. Ed. MORIN & Co. Laval

Dr. Ed. MORIN & Co. Laval

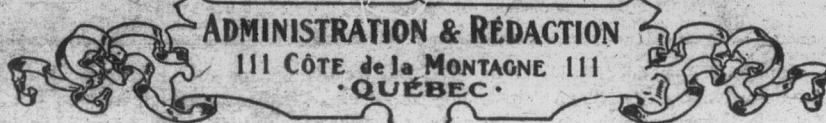
Dr. Ed. MORIN & Co. Laval

Dr. Ed. MORIN & Co. Laval

LE BULLETIN DE LA FERME

REVUE TECHNIQUE HEBDOMADAIRE

Consacrée au Service des Cultivateurs de Progrès



ORGANE OFFICIEL DE LA COOPÉRATIVE FÉDÉRÉE DE QUÉBEC

Volume XIII

QUÉBEC, LE 22 MAI 1925

Numéro 21

Page de la Coopérative Fédérée 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 le 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'aux prix actuels du marché, chaque livre de beurre rapporterait au moins un demi-sous 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 jusque-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 repeser 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 deça 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 le 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 en vaille la peine de prendre tous les moyens nécessaires, qui sont faciles et pas dispendieux, afin de faire disparaître entièrement ce défaut d'humidité.

GEORGES CAYER,
Classificateur-Surveillant.

RÉDACTION ET
COLLABORATION

Cette revue est consacrée aux
intérêts de la ferme et du foyer
rural.

Elle est rédigée par un com-
ité de techniciens et de prati-
ciens agricoles, assistés de colla-
borateurs occasionnels et de
correspondants de diverses ins-
titutions agricoles. Toute col-
laboration est sujette au con-
trôle du directeur.

La correspondance concer-
nant la rédaction doit s'adres-
ser au Directeur du "Bulletin
de la Ferme", Case postale 129
Haute-Ville, Québec.

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. Advénant, 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. Lafortune, la résolution suivante a été adoptée:

"Proposé par M. Joseph Jobin, appuyé par M. D. Lafortune: "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.