

"Le Bulletin de la Ferme"

vous attend à l'Exposition, Palais de l'Industrie, Section F.

1924 SEPTEMBRE

S	6	De la Ste Vierge.
D	7	XIII apr PENT et II de Sept
L	8	NATIVITE de Ste VIERGE
M	9	S. Gorgone, mart.
M	10	S. Nicolas Tolentin, con.
J	11	SS Prote et Hyacinthe, mart.
V	12	Sant Nom de Marie dbl, maj.

SOLEIL

Lev.	Con.
5 14	6 15
5 15	6 13
5 17	6 11
5 18	6 9
5 19	6 7
5 20	6 5
5 21	6 3

A l'Exposition, "Le Bulletin de la Ferme", Palais de l'Industrie, Section F; mettra à votre disposition des sièges, un écritoire, un téléphone et un radiophone.

"SAVEUR DE FRUIT DANS LE FROMAGE"

Ordinairement le défaut de senteur de fruit se rencontre surtout à l'automne, mais vu que durant cette semaine ce défaut a été constaté dans un plus grand nombre de fabriques qu'à l'ordinaire, je crois opportun d'en dire quelques mots.

Quant à la cause, les opinions sont bien partagées et multiples, tant de la part des experts du commerce, que de la part des experts en industrie laitière.

Les uns croient que ce défaut provient de la malpropreté, soit chez le producteur, soit chez le fabricant. D'autres croient qu'il est dû aux canistres rouillées. D'autres encore en attribuent la cause à ce que les vaches mangeraient des fruits: pommes, fraises, etc. Enfin d'autres prétendent avoir la solution en donnant moins d'acidité au caillé. Puisque rien de défini n'est encore trouvé, je me permettrai de faire connaître mon opinion et d'indiquer ce que je crois être le remède. Si le remède, que j'indiquerai plus loin, n'est d'aucun effet à faire disparaître le défaut, il aura au moins celui d'assurer une bonne texture.

Si la cause provenait du manque de propreté du cultivateur ou du fabricant, il me semble que nous de la Province de Québec, ne devrions pas fournir plus de ce fromage que nos voisins de l'Ontario. Parce qu'en somme nos fabriques sont dans un état aussi sanitaire que les leurs, et, je crois pouvoir avancer que nous sommes aussi propres qu'eux. Cependant nous rencontrons ce défaut beaucoup plus souvent dans notre fromage, que dans celui de la Province voisine.

Je ne crois pas que les canistres rouillées en soient la cause probable, parce que les inspecteurs leur font la guerre; de plus, d'après leurs rapports, il y en a très peu en usage. Si l'on ne trouvait pas de ce fromage ayant ce défaut dans des régions où il n'y a pas de vergers d'aucunes variétés de fruits que ce soit, ou que nous n'en trouvions pas après que la saison des fruits des champs est bel et bien passée, on pourrait soupçonner que le lait est contaminé par les vaches mangeant des fruits quelconques. Mais nous trouvons de ce fromage surtout dans les mois de septembre et d'octobre, et provenant d'endroits où il n'y a pas d'arbres fruitiers; par exemple de la région du Lac St-Jean et de Chicoutimi;

Si on réussit parfois à faire disparaître ce défaut, en donnant moins d'acidité au caillé, je suis tenté de croire que c'est plutôt accidentel, parce que neuf fois sur dix on constate ce défaut dans le fromage qui manque d'acide.

D'après mon expérience comme fabricant et comme inspecteur, ainsi que l'expérience acquise en faisant l'examen du fromage à Montréal depuis plusieurs années, je suis enclin à croire que cette senteur et goût particulier que l'on appelle de "fruit ou sucré", provient d'un défaut de fabrication, qui serait celui de provoquer plus promptement qu'il ne le faut le raffermissement du caillé; soit par excès de présure, soit de le couper trop ferme, ou par morceaux trop gros, de le cuire trop tôt, trop rapidement ou trop haut. Comme on le sait, en raffermissant brusquement le caillé, on y emprisonne de l'humidité en quantité plus grande qu'il ne doit s'en trouver; en plus on doit également enfermer du sucre de lait qui ne doit pas s'y trouver du tout ou en très petite quantité, puisque l'analyse chimique retrace dans le petit lait, provenant d'un fromage bien fabriqué, presque entièrement tout le sucre de lait que la même épreuve aurait trouvé

dans le lait entier. Or ce défaut que l'on constate, je puis dire jamais durant la fabrication, mais qui arrive quand le fromage a quelques jours d'âge, serait, d'après moi, causé par la présence de ces sucres qui en fermentant produiraient cette senteur.

En faisant l'examen du fromage aux fabriques, j'ai trouvé, très souvent, que c'était celui du lundi qui avait cette senteur. La chose s'expliquerait qu'avec les trois traites du lundi, de lait plus mûri et parfois trop mûri, cela occasionnerait qu'on appliquerait trop énergiquement les moyens à prendre quand le lait est avancé et qu'on réussirait à raffermir trop tôt le caillé, en même temps qu'on retiendrait une trop grande quantité de sucre produisant cette fermentation.

La chose s'expliquerait de la même manière pour l'apparence plus fréquente de ce défaut en automne, parce que le lait étant plus riche, rendant le caillé plus difficile à raffermir, nécessitant une marche plus lente dans le petit lait, afin que caillé ait le temps de se raffermir graduellement; cependant le contraire se rencontre très souvent. Les jours raccourcis, la production du lait est moindre, la température est refroidie; par conséquent on a beaucoup de lait de deux jours; on ne fabrique qu'à tous les deux jours, ce lait est riche et souvent trop mûri: on prend les moyens de hâter sa maturation et, il s'ensuit que ce lait est traité comme si c'était du lait pauvre du commencement de la saison. Dans ces conditions on fait ce qu'il faut pour raffermir le caillé promptement et on réussit très souvent à faire du fromage qui manque d'acide et ayant la saveur sucrée.

Je sais par expérience personnelle, pour avoir fait du fromage ayant cette senteur pendant presque tout un mois d'octobre, je me rappelle qu'immédiatement après la cuisson, le caillé, au toucher, avait l'apparence d'un caillé bien prêt à être soutiré, mais avant que l'acidité fût à point, il ramollissait et était des plus difficiles à soutirer. Je ne me rappelle pas par quel accident j'en suis venu à changer l'application des règles de fabrication, car j'avais peu d'expérience alors, mais je me rappelle très bien que du moment que le raffermissement du caillé se fut prolongé pour n'être prêt à soutirer que lorsque le bon degré d'acidité fut obtenu, que le soutirage était des plus faciles, que le caillé tout en s'égoutant continuait de se raffermir, et que du jour au lendemain le défaut de saveur sucrée avait complètement disparu.

Le lait de la Province de Québec étant beaucoup plus riche que celui de la Province d'Ontario, j'attribue à la même cause, si nous faisons de ce fromage en bien plus grande quantité, ici qu'il s'en fait dans la Province voisine.

Je vous fais part de mon opinion concernant ce défaut, je vous la donne pour ce qu'elle vaut, mais en attendant que quelques chose de plus précis puisse vous être offert, je vous demande d'appliquer ce que je crois en être le remède qui est tout simplement celui-ci:

Faire en sorte que le caillé ne soit jamais assez ferme pour être soutiré avant que le bon degré d'acidité soit arrivé: en d'autres termes que ces deux points, la fermeté du caillé et son acidité arrivent toujours ensemble.

GEO. CAYER,

Classificateur-surveillant.

Grains de

Elections.—Les (réel) se sont terminées: Sir Eugène une majorité de 2000

Renards vivants est aux expositions l'élevage du renard exposition de renards renards.

Après Québec, Provinciale, le plus fin, mais déjà les Gr triels progressifs se à Toronto, du 18 au De toute éviden seront encore plus n inscriptions seront c désire participer à l' ser au Gérant-Général

A Hébertv l'e cette région se prépa 15 courant.

La société d'ag 125 têtes de bétail, vaux percherons e volailles, etc.

Les premiers ét aux industriels et même réservé des e

Des arrange me d'attractions sa le 14, permettra au progrès sensibles ac

Le crime du d dit un confrère, an la vie, au cours d'i sacrifices humains approfondir pourqu inhospitalières des le fléau des inonda territoires. Lorsqu naire; c'est par mil l'erreur économique

"Chez nous au cause déjà des inor de la Chine, sème: passage. Puissent de la nature, nous Aidons donc avec bois, aux sources d res, mais sans met canadienne."

Les Canadien de Québec", dans filiale "La Coopé mettrait incessam fameux saumon de

A ce propos vient de dire dans M Sylva Clapin, qu'ici accordé à l poisson, et qui se

"Quiconque, et s'est décidé à y le poisson, revien sachions pas tirer nous avons ici à France, pouraien à Ottawa, fait de nos populations à Québec, bien des a nos gens en arriv d'être bon tout au contraire l'un des possible de trouve dire en un tour difficiles gourmets