# Conseils aux fabricants de beurre

Exposé à l'air, le beurre prend de la couleur. La crème doit être coulée.

### UNIFORMITE

Pour faire suite à l'article de la semaine dernière sur l'uniformité de la couleur, je veux encore ajouter quelques remarques. D'abord il y a des boîtes qui contiennent deux beurres de couleurs différentes; ceci est du généralement au fait que ces boîtes sont remplies avec du beurre de deux barattées. Il est peut-être un peu difficile de toujours avoir absolument la même nuance dans le beurre de toutes les barat-

Le meilleur moyen d'éviter ce défaut, serait de mettre le beurre de ces parties de boftes en pains d'une livre pour le besoin local. Mais si la chose n'est pas toujours possible, on pourrait au moins le faire lorsque, au moment de remplir ces demi-boftes, on constate que la couleur est évidemment différente. Quand il reste une boste qui n'est pas complètement remplie, on doit avoir la précaution de rabattre les parchemins, couvrir la boite et la mettre dans la chambre froide, avec celles qui sont remplies, car il ne faut pas oublier que le beurre exposé à l'air, à la lumière et à la chalcur, prend de la couleur; il en prendra d'autant plus s'il est longtemps exposé. Il faut donc remplir ces boïtes le plus tôt possible., Nous rencontrons plusieurs cas de négligence sur

Nous rencontrons aussi très souvent des barattées complètes ayant deux couleurs en couches de un à quatre ou cinq pouces d'épais-seur. Parfois ce défaut sera apparent dans un endroit de la boite et ne le sera pas dans un autre. Je me suis informé auprès des inspecteurs sur les causes probables de ce défaut lors de leur réunion annuelle du mois d'avril dernier. Les uns ont prétendu que certains fabricants, au lieu de remplir complètement une boste avant d'en commencer une autre, comme la chose doit se faire, en commençaient plusieurs à la fois et que, par conséquent il se trouvait du beurre de tous les endroits de la baratte dans une même boîte. D'autres ont prétendu que cela était dû à ce que le beurre avait été rassemblé en gros morceaux et malaxé trop ferme. Il est aussi fort possible que la cause

ndroits de la unique cela était dû à ce que le beurre in conceaux et malaxé trop ferme. Il est aussi fort possible que la cauchoit que des môttes de beurre, échappant plus d'une fois aux rouleaux nalaxeurs, se trouvent à ne pas recevoir tout le travail nécessair pour être complètement malaxé.

Le fabricant doit donc, à plusieurs reptises durant le malaxage, voir à ce que le beurre se divise également en deux ou trois parties suivant le genre de baratte en usage, et voir aussi à ce que ces parties se subdivisent occasionnellement, afin que le tout se malaxe comme si ce ne peut faire que la partie mécanique du travail, et que la partie scientifique est la sienne, évite généralement tous ces défauts.

Nous trouvons aussi asser fréquemment des bottes dans lesquelles nous constatons des taches qui paraissent provenir de crème durcie ou ailleurs. Ceti porte à croire que la crème en la mettant dans la baratte, le fabricant le plus partieulier ne doit pas négliger de couler la crème en la mettant dans la baratte, sans la controller, l'information qu'ou mi sans le dernderesse, en publiant utableau comparatif des prix-payes dans l'Outarine et tréabler l'esprif des patrons qui faisaient la pris la reporgabilité; elle a davansiage de le coule a travail, et que la partie scientifique est la sienne, évite généralement des bottes dans lesquelles nous constatons des taches qui paraissent provenir de crème durcie ou ailleurs. Ceti porte à croire que la crème en la mettant dans la baratte, le fabricant la plus particulier ne doit pas négliger de couler la crème en la mettant dans la baratte.

S'il est étal la page 427)

(Suite de la page 427)

4tricile n's pas causé de dout cela ? La avait de nature da tout cela ? La ravie de nout cela ? La ravie de noute de nature de nature de nature de nature de nature la partie de tout cela ? La ravie de noute de nature de nature la partie de tout cela ? La ravie de noute de nature la partie de four de nature la partie de tout cela ? La ravie de nature la partie de four cela de nature la part

A mesure que les cultivateurs de ce district ont compris les avantages de la coopération pour la vente de leurs produits et l'achat de ce qui est nécessaire à la bonne exploitation de la ferme, le volume des commandes et des consignations a augmenté considérablement à la succursale de la COOPERATIVE FEDEREE, à Québec. Au cours des deux dernières années, le chiffre des affaires s'est accru de 91.6 Ces progrès remarquables signifient évidemment que les cultivateurs qui consignent leurs produits à la succursale de Québec sont de plus en plus nombreux et satisfaits.

Il en est de même pour les fabricants de beurre et de fromage.

Le nombre des fabriques dont toute leur production est vendue par

Le nombre des fabriques dont toute leur production est vendue par sur le même pied, et que dans la classifica

l'entremise de la COOPERATIVE FEDEREE augmente conti-nuellement.

Quand un beurrier ou un fromager s'est rendu compte que la COOPERATIVE FEDEREE est la seule organisation qui s'occupe uniquement des intérêts de ses consignateurs et obtient continuellement pour eux les plus hauts prix du marché, il ne songe plus à expédier sa production ailleurs.

Chaque nouvelle adhésior encourage la COOPERATIVE à faire de nouveaux efforts pour obtenir aux producteurs le meilleur

rendement possible de la vente de leurs produits. Comme tous nos lecteurs le savent, une certaine partie du beurre et presque tout le fromage de la province de Québec sont vendues à

S'il fallait garder tous nos produits laitiers sur le marché local, il s'accumulerait vite un surplus d'approvisionnement en face duquel les prix ne tarderaient à baisser, car la consommation locale ne suf-

La succursale de la COOPERATIVE FEDEREE, à Québec, reçoit avec plaisir tout le beurre dont les producteurs lui confient la vente. Cette succursale a actuellement de nombreux clients non seulement dans les deux villes de Québec et de Lévis, mais dans les paroisses avoisinantes et jusque dans la région de Chicoutimi et Lac St-Jean. Une forte partie des communautés religieuses du district de Québec aime à s'approvisionner aux entrepôts de cette-succursale.

La COOPERATIVE FEDEREE, ayant pour mission d'obtenir les plus hauts prix du marché pour les produits de la ferme, cherche continuellement à trouver des débouchés nouveaux.

Moloré que vif désir d'égites des frais de trouveaux à ses consignes.

Malgré son vif désir d'éviter des frais de transport à ses consignateurs du bas de Québec, la COOPERATIVE FEDEREE n'a pas encore réussi à obtenir un service de bateaux qui permette d'expé-dier par Québec les produits de cette région vendus sur le marché

Les consignateurs comprendront que pour retirer la pleine valeu? marchande d'un produit, il faut nécessairement que ce produit soit

placé su le marché le plus avantageux.

S'il arrive que la COOPERATIVE reçoive trop de beurre à Québec pour la demande locale et que, en même temps, il lui soit impossible d'exporter ce beurre à cause des difficultés de transport, les consignateurs seront avertis en temps s'il est dans leur intérêt de consigner leur beurre à Montréal.

## C'EST FAIT...

Vente du beurre et du fromage

Les conditions de transport ne permettent pas d'exporter par le port de Québec

Ceux qui s'intéressent au développement de la coopération agricole dans la province de Québec ont été favorablement impressionnés par les progrès aecomplis depuis deux ans dans la région de Québec.

A mesure que les cultivateurs de ce district ont compris les avan
doloris".

Or, une compagnie n'a pas d'âme, pas de ceur, elle ne peut done pas souffir dans sa sensibilité et son homeur.

Ceci est exact jusqu'à un certain point, mais il ne faut pas oublier qu'une compagnie incorporée constitue une pérsonne incorporée constitue une personne si comme dans le cas qui nous occupe une compagnie est autorisée par sa charte à faire commerce, elle a le souci de maintenir la bonne reaommée de son nom auprès de ses clients et du public auquel elle fait appel pour l'exploitation du commerce qu'elle exerce.

C'est à ce point de vue que je me place

tion du fromage, aucune différence n'était faite entre les produits ontariens et ceux

Dans le cas qui nous occupe, les dommages ne sauraient être élevés, car comme on l'a dit à l'argument, tout ce que la demanderesse désire, c'est que le public sache qu'elle n'a pas arbitrairement sacrifié les intérêts des cultivateurs auxquels elle s'adresse au bénéfice d'étrangers.

La Cour croit, sous les circonstances, que la publication du présent jugement, dans les colonnes du journal publié par la défenderesse, constituéra une juste réparation pour la publication mensongère que la défenderesse à faite sur le compte de la demanderesse.

Signé: Ls-J. LORANGER, J.C.S.

LE BULLETU

HC

Patriotes, éducati Sauveg nelle.déteint sauver pion de -A qu



Le 24 juin ras sinon la fête du le Canada, du et de notre pa

Donnons-not tout l'éclat qu' Cette fête fa tous les cœurs l'humble maise me dans les des favorisés d

Est-ce que t suivent ce jou dans ses plis le

Pourquoi no abstentions re les têtes dirig en général n'a tance qu'il de

La patrie, ignorant le ci des peuples fi wide de sens. Et pourquo

C'est qu'on ee que c'est que les a pas passé et de se et de ses esp C'est à l'éc gner d'abord

mer les patric qu'il faudrait le patriotism grands ces e les combats e trie a le droit Qu'on dise

drapeau est a d'étoffe aux brillantes; qu norer et à ain digne symbo tionales et rel le baptême de peut à just

Dans la v diens français couer l'apat depuis quelo l'ornière où i

C'est à Q la patrie. assez fortes p tivement le nation.