RECETTES UTILES		1928		JUIN		SOLEIL		LUNE	
		Lev.	Cou.	Lev.	Cou.	Lev.	Cou.	Lev.	Cou.
Préparation de la poudre de viande.—Hacher menu une certaine quantité de poudre de viande de bœuf (500 gr. par exemple), débarrassée des parties tendineuses et des grasses.		V 15	SACRÉ-CŒUR DE JÉSUS	4 04	7 44	2 22	5 19		
Étendre cette viande hachée en couche mince sur une toile métallique et la faire sécher près d'un foyer quelconque, ou dans un four ouvert, en ayant soin de la maintenir assez loin du feu pour éviter la cuisson.		S 16	S. Jean-François Régis, conf.	4 04	7 44	2 56	6 41		
Remuer souvent, afin de faciliter le dégagement		D 17	III Pentecôte, SOL. DU SACRÉ-CŒUR	4 04	7 45	3 39	7 58		
		L 18	S. Ephrem, diacre, conf. et doct.	4 04	7 45	4 33	9 05		
		M 19	Ste Julienne de Falconieri	4 04	7 46	5 37	9 58		
		M 20	S. Sylvaire, pape et martyr	4 05	7 46	6 49	10 40		
		J 21	S. Louis de Gonzague, conf.	4 05	7 46	8 03	11 13		

des vapeurs d'eau qui se forment au-dessus, tant que la viande contient quelque humidité.
 Au bout d'une heure environ, cette viande complètement sèche et non rôtie, contenant tous les principes de la viande crue, sous un volume cinq fois moindre, pourra se pulvériser facilement au moyen d'un broyeur ou d'un mortier.
 L'emploi d'un tamis très fin terminera l'opération, qui aura donné une poudre d'odeur agréable, d'une administration commode et d'une digestion facile.
 (à suivre)

Page de la Coopérative Fédérée de Québec.

La vente de la crème aux Etats-Unis

Conditions exigées - Moyens à prendre

Depuis le 1er juin dernier, l'entrée de notre crème aux Etats-Unis a été rendue plus difficile à la suite de certains règlements qui ont été imposés aux producteurs canadiens et, à moins que l'on ne s'y conforme, il nous sera impossible de profiter des avantages qui nous sont offerts par la vente de nos produits laitiers sur ce marché.

Beaucoup de cultivateurs, depuis quelques années, s'étaient organisés pour faire l'expédition de leur crème sur le marché américain et ils en tiraient plus que ce qu'ils pouvaient obtenir en faisant transformer leur lait en beurre ou en fromage. Mais, à la suite de ces règlements nouveaux, une très forte proportion de nos cultivateurs se voient dans l'impossibilité de continuer leurs expéditions.

Ces règlements, qui peuvent sembler sévères, ne se rapportent en somme qu'à des points qui devraient être observés dans toute étable bien tenue, et nous croyons que, quoique certains éprouvent quelques difficultés à se conformer à ces nouvelles exigences, la plupart pourront faire les changements sans qu'ils soient obligés de faire des déboursés considérables. D'ailleurs les avantages qu'ils retireront des améliorations demandées, compenseront amplement pour les déboursés qu'ils devront faire.

Une inspection devra être faite par un officier nommé par le Gouvernement Fédéral et approuvé par le Gouvernement Américain, chez tous ceux qui désirent obtenir un permis d'exportation. Cette inspection portera, non seulement sur les animaux et leur santé, mais encore sur les bâtiments, étable et laiterie, leur propreté et leur hygiène, le système de ventilation et d'éclairage, les ustensiles et tous les autres accessoires de la laiterie; en un mot, l'inspection portera sur tout ce qui se rattache à la production, à la manipulation et à la conservation de la crème, que ce soit sur la ferme, à la fabrique ou pendant le transport.

Il y a de l'intérêt de chaque cultivateur de se hâter à se conformer aux conditions qui sont exigées de lui, car tant qu'il n'aura pas fait les améliorations qui lui permettront d'obtenir un permis d'exportation, il sera privé des avantages du marché américain.

La COOPÉRATIVE FÉDÉRÉE, désireuse d'aider autant que possible aux cultivateurs des régions intéressées à l'exportation de la crème aux Etats-Unis, a pris des mesures pour avancer et hâter les inspections, et un comité spécial a été chargé de voir à l'organisation des cultivateurs en vue de la visite des officiers chargés de faire ce travail. Ce comité, composé de M. S.-J. Chagnon, Chef-adjoint du Service Provincial d'Elevage, de M. Charles Laganière, des Grondines, de MM. Raoul Dumaine et J.-O. Mandeville de la Coopérative Fédérée, a déjà commencé son travail dans la région des comtés de Champlain, Portneuf et Lotbinière. Les producteurs de crème de ces comtés se préparent activement et il y a lieu de croire que l'on pourra sous peu obtenir un nombre suffisant de producteurs de crème pour qu'il soit profitable de faire des expéditions aux Etats-Unis.

Le travail que poursuit la Coopérative Fédérée se fait en coopération avec les Inspecteurs de Beurreries et de Fromageries et avec les Fabricants des différentes paroisses intéressées. Les résultats déjà obtenus sont des plus encourageants et on se permet déjà d'entrevoir que la plupart de ceux qui produisaient de la crème d'exportation, seront bientôt en mesure de continuer cette production après avoir obtenu les permis voulus. Le travail d'inspection doit se commencer sous peu et nous conseillons aux cultivateurs de la région plus haut mentionnée qui n'auraient pas encore fait leur demande d'inspection, de la faire aussitôt que possible, soit par l'entremise de leur fabricant, soit encore en l'adressant à la Coopérative Fédérée de Québec, aux Grondines ou au bureau-chef à 114 St-Paul-Est, Montréal.

Tous les cultivateurs qui seraient intéressés à cette question sont invités à se mettre en relation avec la Coopérative Fédérée qui se fera un plaisir de leur fournir tous les renseignements possibles sur les moyens à prendre pour se préparer à la visite des inspecteurs. Là où il y a plusieurs expéditeurs dans une même localité, nous leur conseil-

lons de s'entendre entre eux et de s'adresser à leur Inspecteur de Beurreries qui se fera, nous en sommes sûrs, un devoir de leur aider.

A ceux qui prétendront que les déboursés à faire sont trop élevés pour qu'il vaille la peine de les faire, nous croyons opportun de dire qu'un marché mérite toujours d'être conservé. Il suffit parfois de la perte d'un marché pour entraîner, sur les autres, une répercussion défavorable et causer des baisses de prix assez prononcées. C'est d'ailleurs ce qui s'est produit à la suite de l'imposition des Règlements régissant l'entrée de notre crème sur le marché américain. Les marchés locaux doivent absorber le surplus de crème et n'y réussissent qu'incomplètement; il en est résulté une baisse dans les prix du beurre; laquelle pourrait fort bien s'accroître encore plus si l'on ne prend pas les mesures pour envoyer ailleurs une partie de notre production.

Les cultivateurs ont donc un double intérêt à sauvegarder: conserver un marché profitable et protéger les autres marchés qui pourraient souffrir de l'absence du premier et de sa plus faible capacité d'absorption, à la suite des difficultés qui le rendent moins accessible.

Chaque région où il se faisait de l'exportation de crème devrait donc s'organiser pour continuer cette exportation. On devrait s'organiser de manière à ne pas se voir refuser les permis. La chose n'est peut-être pas aussi difficile qu'on se l'imagine. Avec la coopération de chacun, nous ne doutons pas que l'on pourra sans trop de difficultés se conformer à ces nouveaux règlements qui nous sont imposés et que l'on pourra continuer de profiter des avantages du marché américain.

Beurre humide

Importance de la balance à humidité

Les fabricants se font remarquer, cette année, par la qualité de leur beurre sous le rapport de l'humidité. Le pourcentage de beurre trop humide a été, depuis le commencement de la saison de fabrication, maintenu considérablement en bas des moyennes des années passées. Les fabricants méritent certainement des félicitations sous ce rapport.

Nous croyons bon cependant de leur rappeler que, d'après une loi du Gouvernement Fédéral, aucun beurre ne doit être offert en vente s'il contient plus de 16% d'eau. Tout fabricant qui met en vente un beurre dosant plus que ce pourcentage d'eau est passible d'une amende de pas moins de \$20.00 et de pas plus de \$200.00 et en plus le beurre trop humide peut être confisqué.

Il y a naturellement certaines latitudes à cette loi. Il peut arriver, par pur accident, qu'un fabricant envoie un lot de beurre contenant une ou deux boîtes ayant un pourcentage trop élevé d'humidité. Les officiers savent tenir compte de la chose et se montrent généralement tolérants dans ces cas, mais un fabricant ne devrait pas s'exposer une seconde fois après avoir reçu un premier avis, car alors il pourrait fort difficilement éviter de subir les conséquences de son erreur.

Un beurre contenant trop d'eau doit être retravaillé avant d'être mis en vente et ceci entraîne toujours des dépenses qui contribuent à diminuer très sensiblement le prix du beurre; ce beurre doit subir une nouvelle classification avant que les officiers du Gouvernement en autorisent la vente. Ces différentes opérations ne peuvent être faites à la fabrique puisqu'on n'a pas le droit de faire revenir un tel beurre à la fabrique; une autre amende peut être encourue dans ce dernier cas, et le beurre pourrait être confisqué.

Il y a un moyen certain de se rendre compte de la teneur en eau; les fabricants ne devraient pas négliger de s'en servir. Il est simple, pratique et peu dispendieux. Ce moyen consiste à faire l'épreuve de l'humidité. La balance à humidité est un appareil dont le coût d'achat est peu élevé et qui peut en une année économiser, à celui qui s'en sert, beaucoup plus que ce qu'il aura dépensé pour en faire l'acquisition.

Il n'y a pas uniquement à considérer les amendes que l'on n'aura pas payées, il faut aussi tenir compte du fait que nombre de fabricants, dans la crainte qu'ils sont de mettre trop d'eau, n'en incorporent pas suffisamment dans leur beurre et diminuent ainsi considérablement le rendement de leur crème. Il est tout aussi important de ne pas faire un beurre trop peu humide qu'il l'est de ne pas faire un beurre trop humide. Les pertes dans l'un ou l'autre cas peuvent représenter un montant très appréciable au cours d'une année.

Nous encourageons les fabricants à se servir de plus en plus de la balance à humidité; les services qu'elle peut leur rendre compenseront amplement les quelques déboursés qu'ils peuvent encourir pour son achat.

NOTES

La croyance religieuse et prévient sa

Le lait à l'état pur négligence on le laisse à toute une population

Thackeray a écrit, homme la réflexion de cela qu'il y a tant de ge

Voici bientôt veni préparé et chaud est pl tion prompte est pro que pour n'importe qu

Les touristes adm goûter pris, ils s'emp canistres et bouteilles ça des gens qui ne pe

Le soleil et la plu autant qu'au bon gra S'il n'y avait poir sans doute plus agréa vaises herbes exercent

Un chômage prolo familles canadiennes-f Et au marasme de des heures de travail c Jamais temps fut

La province du M loi du crédit agricole. millions de piastres. L commission chargée de d'aller sans cesse gros

C'est compromett laisser stationner des a lifiable pratique a déjà bilistes prennent d'une les entraves à la circu

"On vit plus heu plupart des pays de l' plus désertes et les mie le répéter, et souvent, dans leur admiration b beau, rien de bien.

Le ministre de la chasse, entend sévir a cette province en temp taine sévérité contre c certaines espèces au m Avis donc à ceux qui dans nos bois.

Il n'est pas sans vent ou ont l'intention perfectionnements vier un roulement sur bille billes, ce qui élimine tourne si facilement qu côté qu'elle vienne.

Le Canada, par la partie à un pacte de pai fasse tout le monde. C doute qu'un esprit no "hors la loi", comme o le patronage des confé

Il manque à ce pac Alors ce serait définitif qui donne les principe l'Eglise catholique; il n On n'en veut pas, ennemi de la Religion e souvent, hélas! aux pa nerie.

Mais le Pape l'em pacifisme international réparation générale su réelle.