

utile quand même, qui saura vous assurer de bons débouchés, et par conséquent drainer l'or étranger dans vos caisses...

L'hiver dernier, à cette même place, je vous ai dit que votre succès était lié au succès du commerce et de l'industrie, aujourd'hui, je vous le répète avec autant de conviction, avec autant de sincérité; il faut donc que vous aussi cultivateurs, vous ayez l'instruction économique qui seule vous mettra à la hauteur de votre tâche et qui toujours vous permettra de traiter d'égal à égal avec les puissants des autres branches vitales de notre beau Canada.

L'Agriculture est le plus noble des arts, il me faut pas que par manque d'instruction l'ouvrier des champs se suppose inférieur à son camarade de la ville, mais pour qu'il comprenne bien son devoir, il faut qu'il s'instruise par la lecture.

La saison est propice, les veillées sont longues, ce n'est pas au mois de juillet que je vous donnerai le conseil de la lecture, après une journée de labeur, sous les rayons ardents d'un soleil cuisant, vous avez besoin de repos. quand vous voyez s'épanouir vos semailles, vous avez devant vous grand ouvert, le plus beau livre, celui de la Nature, mais en ce moment, quand la neige recouvre de son linceul blanc, tout ce qui vous est cher, pensez aux joies du foyer, dites-vous qu'en vous éduquant dans votre art, vous vous préparez un avenir meilleur, que vous assurez à vos enfants la sécurité qui leur donnera le goût de la terre et la confiance dans l'existence future, dites-vous qu'ils la voudront semblable à la vôtre qui leur fera aimer davantage le beau sol que vous avez si souvent mouillé de vos sueurs.

A l'œuvre donc, à l'étude, il faut que tous vous soyez instruits, les sujets peuvent vous paraître arides, votre sol ne l'a-t-il pas été davantage, n'est-ce pas pour cela que vous l'aimez tant... alors...

R.-M. PUCET.



TEMPÉRATURE VOULUE POUR UN BON ÉCREMAGE AU SÉPARATEUR

(Spécialement écrit pour le Bulletin de la Ferme)

Maintenant que les patrons de l'industrie laitière ont commencé à s'appliquer à la production du lait en hiver, un bon nombre de vaches, un peu partout, vèlent à l'automne et augmentent ainsi la proportion de lait que les cultivateurs ont à écrémer à cette saison. Ceux d'entre eux qui ont des petits séparateurs à main sont très exposés, maintenant que la saison froide est arrivée, à faire de fortes pertes de gras pendant l'écremage pratiqué avec ces machines, en y faisant passer leur lait trop froid.

En effet, il a été constaté qu'il est impossible de faire un écremage à fond du lait lorsque ce dernier arrive dans la machine à une température de moins de 60° Fah. Même à ce degré de

température, il y a une grande perte de gras et il est reconnu que pour obtenir un écremage parfait, étant donné que l'on a un séparateur excellent sous tous rapports, il faut que le lait soit aussi près que possible de la température normale à laquelle il sort du pis de la vache.

On indique comme température désirable pour un bon écremage celle qui varie de 85 à 95° Fah. La raison pour laquelle le lait qui est à une température élevée s'écume plus facilement et mieux c'est qu'il est moins visqueux et cède plus promptement ses globules de gras.

Dans les beurrieres où l'on pratique la pasteurisation, on chauffe d'abord le lait à 175° Fah. on le laisse quelque temps à cette température, puis on le refroidit vicement à 90° Fah., et ceci est considéré comme la pratique la plus recommandable.

Lorsque du lait a été pendant trois ou quatre heures à une très basse température, a été ensuite chauffé pour monter à la température voulue pour l'écremage, puis est écumé tout de suite, ce chauffage a peu d'effet pour faciliter l'écremage.

Dans des cas semblables, il faut que le lait froid, après avoir été réchauffé, soit gardé pendant quelque temps à cette haute température avant que d'être écumé.

Dans les régions où l'on a gardé l'habitude de faire vèler toutes les vaches au printemps, à cette saison-ci de l'année, le lait des vaches vieilles vélées est bien plus visqueux qu'il ne l'est au printemps et exige d'autant plus, à cause de cette raison, un chauffage fait à la température voulue pour l'écremage au centrifuge, si l'on veut en retirer plus de gras.

J.-C. CHAPAIS.

LE MARQUAGE DU BEURRE DE LAITERIE

La loi de l'industrie laitière de 1914, est en grande partie une révision de la partie VIII de la loi des inspections et des ventes, qui est abrogée par elle.

Le but principal de cette loi est de protéger le consommateur, le fabricant honnête et le commerçant honnête. Elle ne cherche qu'à empêcher les tromperies, sans apporter aucune entrave aux pratiques raisonnables.

Un nouveau sous-article de la loi traite du poids du beurre mis en moules ou en blocs. Ce sous-article est rédigé dans les termes suivants :

« Nul ne doit vendre, ni offrir ou avoir en sa possession pour la vente du beurre moulu ou façonné sous forme de moulages, blocs, carrés, ou coquilles à moins que les dits moulages, blocs, carrés ou coquilles ne soient d'un poids net d'un quart de livre, d'une demi-livre, d'une livre ou de deux livres au moment où ils sont ainsi moulés ou façonnés. Rien dans le présent alinéa n'est considéré s'appliquer au beurre en rouleaux ou en mottes sans distinction de poids, tel qu'il est vendu par les cultivateurs. »

Les règlements établis en vertu de la loi sont en vigueur depuis le 1er septembre. Ils stipulent que lorsque le beurre de laiterie est mis en

pains, en blocs ou en carrés et enveloppé dans du papier parchemin, les mots « beurre de laiterie » doivent être imprimés ou marqués en lettres d'au moins un quart de pouce carré sur le papier parchemin, en sus de toute autre inscription que le fabricant de beurre peut désirer employer. Il n'y a rien dans la loi ou dans les règlements qui empêche l'emploi des mots « séparateur » ou « écrémeuse » en sus des mots « beurre de laiterie » mais la loi ne reconnaît pas de qualité de beurre appelée « beurre de séparateur ». La loi de 1903 ne définissait que deux qualités de beurre, savoir, « laiterie » et « beurrierie ». La loi de l'industrie laitière de 1914 définit une troisième qualité, savoir, « beurre de petit lait ». Les fabricants de beurre peuvent employer toute marque ou toute inscription dans laquelle se trouvent les mots « beurre de laiterie » pourvu qu'il n'y ait rien dans cette marque ou cette inscription qui soit incompatible avec la définition du beurre de laiterie. Le beurre en rouleaux, en jarres ou en tinettes n'a pas besoin d'être marqué.

La définition du beurre de laiterie est donnée dans l'article 3 de la loi; elle est la même que dans la loi du beurre de 1903. En voici le texte :

(a) « laiterie » signifie un endroit où le lait ou la crème provenant d'au moins cinquante vaches, servent à la fabrication du beurre;

(e) « beurre de laiterie » signifie le beurre fabriqué dans une laiterie.

Le texte exact des articles des règlements traitant du marquage du beurre de laiterie est le suivant :

« Il est interdit de mettre ou d'emballer du beurre de laiterie en pains, carrés ou blocs et d'envelopper ces pains, carrés ou blocs dans du papier parchemin à moins que le dit papier parchemin ne porte imprimés ou marqués les mots « beurre de laiterie ».

« Il est interdit de vendre, d'offrir, d'exposer, d'avoir en sa possession pour la vente, en connaissance de cause :

(e) Du beurre de laiterie emballé dans des boîtes semblables à celles qui sont employées pour l'emballage du beurre de beurrierie, à moins que ces boîtes ne portent l'inscription « beurre de laiterie ».

(f) Du beurre de laiterie emballé, mis en moules ou taillé en pains, carrés ou blocs et enveloppé dans du papier parchemin à moins que ce papier parchemin ne porte l'inscription « beurre de laiterie ».

Pour l'impression sur le papier enveloppant le beurre de laiterie, nous proposons les marques suivantes qui nous paraissent convenables :

BEURRE DE LAITERIE DE CHOIX

fait par

Madame (nom du fabricant)

Ferme de (nom de la ferme)

à (localité)

Province.

BEURRE DE LAITERIE DE CHOIX

Fait avec de la crème d'écumeuse

par

Madame (nom du fabricant)

Ferme de (nom de la ferme)

à (localité)

Province.

Le texte complet de « la loi de l'industrie laitière, 1914 » et les règlements établis en vertu