

## Industrie laitière

### Ce que doit faire un bon fabricant

Un fabricant ponctuel et d'ordre doit organiser son travail de manière que chacune des opérations de la fabrique soit faite à temps. Il arrive très souvent que des jeunes fabricants ne réussissent pas dans leur métier parce qu'ils manquent à leur devoir sous ce rapport.

Pour une fromagerie le programme de l'emploi du temps devrait être le suivant.

Le fabricant devrait être au poste assez tôt pour lever la vapeur avant l'arrivée des premiers patrons. En les attendant, il pourrait préparer les ustensiles pour la réception du lait; tourner les fromages dans les moules et sur les tables. S'il prévoyait qu'en raison de la basse température, il serait nécessaire de chauffer le lait dès le commencement de la réception, ou même d'y ajouter du ferment de culture pur, il pourrait se disposer en conséquence afin de l'avoir au degré d'avancement voulu pour y ajouter la présure aussitôt la réception terminée.

Il devrait voir à ce que tous les patrons fassent la livraison de leur lait à temps en leur représentant que, s'ils tétardent tant soit peu, le lait pourrait bien être trop acide au moment de la mise en présure et faire ainsi du fromage de qualité inférieure.

Aussitôt après la mise en présure, s'il ne peut le faire avant, il devrait laver parfaitement tout ce qui a servi pour la réception du lait: canistres, couloirs, etc. Et si au cours de la réception il avait rejailli du lait sur les murs, la balance ou les bassins, il devrait l'enlever de suite avant qu'il ne sèche et y adhère.

Après la cuisson, quand le caillé est suffisamment raffermi pour se dispenser de l'agiter continuellement, il pourrait entre temps faire le lavage du bassin à

petit lait, du grand râteau, des couteaux à caillé, etc., et surveiller le développement de l'acide dans le petit lait afin de faire le soutirage à temps.

Pendant que le caillé est en bloc, il devrait faire le démoulage du fromage, le lavage des moules, fouteurs, cotons, presses et la préparation des moules pour y recevoir le fromage quand il est prêt pour l'emouillage. Il devrait défaire et laver parfaitement le moulin à caillé aussitôt après s'en être servi; si non le gras qui y adhère devient rance et communique par la suite cette vilaine saveur au fromage.

Aussitôt que le fromage est dans les moules, le fabricant devrait faire le lavage du bassin, des chaudières, du plancher, etc., et tout remettre en ordre avant de faire la toilette du fromage. Entre temps, il devrait presser graduellement le fromage de manière qu'il soit parfaitement lié avant de faire la toilette; sinon en terminant le pressage il se forme des plis dans le bandage qui occasionnent dans la croûte du fromage des gerçures dans lesquelles la moisissure s'introduit et pénètre parfois à l'intérieur de la meule jusqu'à plusieurs pouces de profondeur, en dépréciant ainsi notablement la qualité.

L'emploi du temps ainsi réglé permettrait au fabricant de suivre de point en point la fabrication et de tenir la fabrique et les ustensiles dans une parfaite condition de propreté.

Pour les beurrières, le programme de l'emploi du temps doit varier en raison de ce que l'on y reçoit du lait, de la crème ou les deux, que la crème est pasteurisée ou non.

S'il reçoit du lait seulement pour en faire du beurre non pasteurisé, le programme du fabricant devrait être le suivant.

Quand il n'y a qu'un bassin à crème, ne pas laisser la crème séjourner trop longtemps dans la baratte, ou durant toute la durée de l'écémage; ce qui l'exposerait à contracter un goût plus ou moins désagréable, à trop refroidir dans les temps froids ou à trop réchauffer dans les temps chauds; le barattage devrait être fait assez tôt le matin pour permettre de faire le malaxage avant l'écémage. Si la température le permettait, c'est-à-dire si le beurre ne durcissait ou ne ramollissait pas trop, on pourrait ne faire qu'une partie du malaxage. Ceci favoriserait la dissolution plus complète du sel, qui, quand il n'est pas complètement dissout, fait classer le beurre de qualité inférieure. Aussitôt après l'écémage on pourrait terminer le malaxage, et emballer le beurre en préparant les boîtes au fur et à mesure qu'on les emplit. En les préparant d'avance le papier se dessèche, se ride et dépolit la surface du beurre dans la boîte, lui donnant une mauvaise apparence.

Aussitôt que le beurre est emballé, on devrait le transporter à la chambre froide et procéder tout de suite au lavage de la baratte et de tous les ustensiles. S'il arrivait que la baratte sèche avant qu'elle ne soit lavée, les particules de beurre qui n'auraient pas été complètement enlevées, au cours de l'emballage, s'impréneraient dans le bois et la rendrait, en peu de temps, impropre à faire du bon beurre, parce qu'elle lui communiquerait le goût de vieux gras qui est très détesté par les classificateurs et les consommateurs.

Nous continuerons dans un prochain entretien à dire ce que doit faire un bon fabricant.

Un Observateur.

Moins de PIÈCES en ACTIVITÉ



MOINS de parties fonctionnantes et telles parties fabriquées avec une ultime précision, assurent un fonctionnement plus facile et plus doux et une plus longue durée—voilà exactement pourquoi l'écémuse Libella est positivement garantie pour cinq ans.

Vous verrez augmenter votre revenu quand l'écémuse Libella travaillera pour vous—parce que les écémuses Libella sont celles qui écèment le plus parfaitement sur le marché.

Ecrivez aujourd'hui pour avoir tous les renseignements et connaître nos prix modérés.

**Canadian Libella Cream Separator Co.**

521 rue St-Jacques, Montréal.

## BANQUE PROVINCIALE DU CANADA

Incorporée par Acte du Parlement en juillet 1900

La seule banque au Canada dont les argents confiés à son département d'Épargne sont contrôlés par un Comité de Censeurs, ces messieurs examinant mensuellement les placements faits en rapport avec tels dépôts.

Conformément aux règlements approuvés par ses actionnaires, lors de sa fondation, cette banque ne prête pas d'argent à ses directeurs.

Président du Conseil d'Administration

L'HONORABLE SIR HORMIDAS LAPORTE

1er Vice-président

M. TANCRÈDE BIENVENUE

2e Vice-président

M. S.-J.-B. ROLLAND

Président du Bureau des Commissaires-Censeurs

L'HONORABLE N. PÉRODEAU

Lieutenant-Gouverneur de la Province de Québec

Vice-président du Bureau des Commissaires-Censeurs

L'HONORABLE E.-L. PATENAUDE

CHS.-A. ROY, Gérant général

1 an pour après payer 30 jours d'essai

Mallez le Coupon

Prenez avantage de notre offre libérale sensationnelle

Voyez par vous-même toutes les merveilles du type moderne de la Nouvelle Ecémuse AMERICAN. Des cultivateurs expérimentés disent que c'est celle qui est la plus facile à tourner, qui écèment le plus parfaitement, et la plus commode qu'ils aient encore vue.

GRANDEMENT AMÉLIORÉE—Côte meilleur marché

Le nouveau mode d'engrenage dans la nouvelle écémuse American, mod. le L. S. n'a que deux points de contact, ce qui fait durer l'écémuse plus longtemps et la rend plus facile à tourner. L'indicateur de vitesse assure l'uniformité du produit et un écémage plus parfait. Le nouveau bol se nettoyant promptement constitue une merveille au point de vue sanitaire. Le support de chaudière ajustable permet l'usage de tous les genres de chaudières. Disques interchangeables et à l'épreuve de la rouille. Réservoir à lait à la hauteur de la ceinture. Robinets ajustables pouvant prendre

LA NOUVELLE Ecémuse American SEPARATOR

Quoiqu'il en coûte plus pour fabriquer l'American, à grandeur égale, que toute autre écémuse au monde, le prix en est étonnamment bon marché. LA VENTE DIRECTE AU CULTIVATEUR seuls rendent possible d'aussi bas prix. Vous obtenez pleine valeur pour chaque sou investi.

Prix aussi \$24.95 bas que Versements mensuels aussi bas que \$2.30

— pour une de ces écémuses reconnue comme la plus facile à faire fonctionner, la plus compacte, et l'écémuse la mieux faite. Le prix au Canada est le même qu'aux Etats-Unis. Expédié de différents centres commodes au Canada. Toutes dimensions depuis 8.50 lbs jusqu'à la petite écémuse suffisante à la production d'une seule vache, expédié gratuitement pour essai de 30 jours, appuyée par la garantie expresse que la machine doit donner satisfaction ou nous vous satisférons.

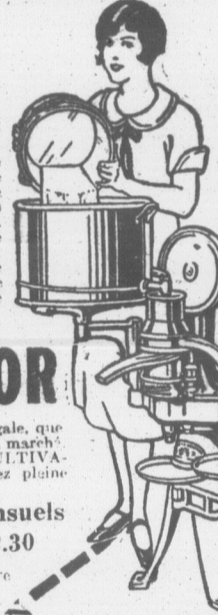
JOLI CATALOGUE ILLUSTRE GRATUIT donne tous les renseignements concernant la nouvelle écémuse American: ses multiples améliorations; notre garantie de satisfaction, offre de service gratuit; nos bas prix sensationnels; notre système de paiement étonnamment avantageux—et notre offre absolument libérale de 30 jours d'essai.

Mallez ce coupon immédiatement AMERICAN SEPARATOR CO. Boite 129-R Bridgeburg, Ontario Expéditions effectuées de localités commodes dans tout le Dominion afin d'assurer une prompt livraison.

Mallez ce coupon immédiatement

AMERICAN SEPARATOR CO. Boite 129-R Bridgeburg, Ontario

Expéditions effectuées de localités commodes dans tout le Dominion afin d'assurer une prompt livraison.



American Separator Co. Boite 129R Bridgeburg, Ontario.

MALEZ CE COUPON

Veillez m'envoyer gratuitement, s'il vous plaît, votre catalogue illustré de 40 pages.

Nom .....

Adresse .....

Écrivez nom et adresse bien lisiblement s. v. p.



FAITES DE L'ARGENT

SUR VOS TERRAINS

INCULTES

RENARDS ARGENTES BEETZ Limited

Les meilleurs sur le marché, ils ont une réputation mondiale. Sommes les pionniers en cet élevage, 34 années d'expérience. A vendre couples de renards argentés parfaits sous tous rapports. Tous sont enregistrés au "CANADIAN NATIONAL LIVE STOCK RECORD" à Ottawa. N'achetez que des renards de toute première qualité, ils vous coûteront moins cher que des renards médiocres que l'on offre beaucoup sur le marché à de bas prix.

Nos prix défient toute concurrence vu la qualité de nos sujets. De plus, nous tenons nos pratiques au courant des soins et nourriture à donner, pendant une année entière, ce qui est un gage de réussite certain pour elles puisqu'elles profitent alors de nos 34 années d'expérience. Toutes nos bêtes offertes ont une très belle fourrure, sont parfaitement développées et sont très prolifiques. Nous pouvons aussi garder vos couples en pension dans nos ranchs si vous le désirez.

N'achetez pas sans nous avoir écrit. Venez visiter nos ranchs. Johan Beetz, 54 Blvd. St-Germain, St-Laurent près de Montréal.

### ADMINISTRATION ET PUBLI

Abonnement payable d'avance  
Canada—Excepté cité de Québec...  
Cité de Québec et pays étrangers...  
Pour les Sociétaires de la Coopérative Fédérée de Québec et de la Société des Jardiniers-Marais

Tarif des annonces 15c. la ligne, classifiées 25 mots, 50 sous par plus un sou par mot additionnel de 25 mots, minimum, 50 sous.

Pour abonnement et annonces "Bulletin de la Ferme", Limitée, de la Montagne, (Édifice Morin) Case postale 129.—Tél. 2-4297.

Volume XV—Henri C

## Les divers sous les

1.—Concours d'embellissement

But:—Faire aimer culture ornementale sur

Organisation.—La méliorations foncières qu'une partie du matériel Collège Macdonald fleurs et graines. Nous sion aux élèves.

Récompenses.—Tr verneur, une autre des à trois reprises différentes sécutives, afin d'avoir une troisième coupé minue la première année reneur. En plus, \$8.00 sou par les élèves sur le trav

2.—Concours de nitrat Commitee.

Certains de nos é reçoivent gratuitement \$1.00 en prix par group e/prix pour une compo

3.—Concours de plante

But.—Combiner l parer efficacement nos

Organisation.—Ce cercles, prenant part a de graines de plantes-r de récolter suffisamment vent tenir compte du r

Prix.—\$10.00 à \$ mêmes les \$5.00 mens Ferme", clos durant les

4.—Concours Mensuel

But—Eveiller et s petites écoles pour les

Organisation.—D donnés chaque mois da

Prix.—\$5.00 par canadienne.

5.—Concours de caban

But.—Protection

Organisation.—D tées, typiques et prati

Prix.—Aucun en offre \$10.00 par exposi qu'un club de ce genre contribution de 10c pa Provencher traitant d