

JUILLET 1923

CIALE

5,000,000.00
4,500,000.00
45,219,000.00son département
sieurs examinent
ta.

annaires lors de sa

TE

la Nouveau-Brans-

Cari de Vauvaise, France,

DIABÈTE,
FOIE, ESTO-
CHES et toutes
urables.

QUE DES PLANTES

nçais ou anglais,
travaux.

ET MARINS

Montréal.

apide

AL
TO
ITY
Dbonaventure) à
ronito à 8 h 30
rs excepté le
tour, arrivée et
de 1^{re} INTER-
est l'idéal pour
miser des heuresatinée pour vos
soit de Montréalaire (à radio),
voitures de pre-
l et Toronto.
ontréal à Chicago.

de l'Est

ves de places au

TS EN VILLE

TEL : 2-8200

ONAL

L'Amérique

LA FERME

ADMINISTRATION ET PLANCHES
Abonnement payable d'avance.Canada—Excepté cité de
Québec..... 1.00
Cité de Québec et pays
étrangers..... 1.50
Pour les Sociétaires de la
Coopérative Fédérée de
Québec et de la Société
des Jardiniers-Marailleurs 75c.Tarif des annonces 12c. la ligne
Annonces classifiées 25 mots, 50
sous par insertion, plus un sou
par mot additionnel au-dessus
de 25 mots, minimum, 50 sous.Pour abonnement et annon-
ces écrire au "Bulletin de la
Ferme", Limitée, 111 Côte de la
Montagne, (Bédicos Morin),
Québec, Case postale 129—
Tél. 5-4297.

LE BULLETIN DE LA FERME

REVUE TECHNIQUE HEBDOMADAIRE

Consacrée au Service des Cultivateurs de Progrès

ORGANE OFFICIEL DE LA COOPÉRATIVE FÉDÉRÉE DE QUÉBEC
et de la Société des Jardiniers-Marailleurs de la Province de Québec

Volume XIV

LE 2 JUILLET 1926

Numéro 26

Page de la Coopérative Fédérée de Québec.

L'humidité du beurre

Comme mesure de protection, la loi fédérale
fixe la limite à 16 pour-cent.

INDIFFERENCE

Il y a déjà plusieurs années qu'une loi fédérale a été passée limitant à 16% l'eau que doit contenir le beurre. Cette loi ne fut pas occasionnée par la mauvaise conduite des fabricants sous ce rapport, elle fut faite pour remédier à des abus commis par des gens du commerce qui se procuraient du beurre et y ajoutant des quantités considérables d'eau afin de rendre leur commerce très rémunérateur. Le beurre contenait d'habitude en moyenne de 10 à 12% d'eau et ces experts savaient l'augmenter jusqu'à 25% et même 30%. Le producteur ne recevait donc pas le prix réel de son produit et le consommateur payait l'eau qu'on y ajoutait.

MESURE DE PROTECTION

Si la loi a limité la quantité d'eau qui peut être laissée dans le beurre, cela ne veut pas dire que le beurre qui en contient moins ou davantage ne peut pas être bon. La loi a fixé une limite comme juste milieu, pour protéger le producteur et le consommateur. Le consommateur est maintenant assuré que le beurre qu'il consomme ne contient pas plus d'eau que la quantité allouée, mais il peut être certain qu'il contient toujours à peu près tout ce qu'il peut contenir.

La loi n'oblige pas de mettre le maximum, elle ne défend pas non plus à personne d'en ajouter quand il y en a moins de 16%. Aussi les gens spécialisés dans l'art de faire réabsorber de l'eau au beurre trouvent encore payant de continuer cette pratique, puisque la moyenne actuelle ne dépasse guère 14%. Ce qui est bien étrange, c'est de voir que les fabricants n'ont pas encore tous appris à mettre eux-mêmes dans le beurre l'eau que ces experts y ajoutent.

INDIFFERENCE DES PRODUCTEURS

C'est aussi étonnant de voir que les cultivateurs restent indifférents et n'exigent pas que le rendement soit porté à son maximum. En 1918, je crois, lors d'une réunion d'experts de tout le Dominion, un fabricant, gérant d'une crèmerie de l'Ouest, déclarait qu'un fabricant qui ne pouvait pas laisser 16% d'eau dans le beurre, n'était pas un fabricant.

A ce moment, là, cette déclaration a été trouvée présomptueuse et téméraire mais depuis, l'expérience a prouvé qu'il est possible à tout fabricant, qui se donne la peine de bien contrôler sa fabrication et de s'entraîner sur ce point, de mettre le pourcentage d'eau qu'il veut. Pour y arriver, il faut nécessairement se servir d'une balance pour faire le dosage de l'eau, car le fabricant le plus expert ne pourrait contrôler ce point sans faire l'épreuve. On peut dire que la balance est devenue un accessoire indispensable à la beurrierie.

AUTREFOIS

Il eut été difficile autrefois d'incorporer ces quantités d'eau au beurre, parce que l'eau libre était alors considérée une qualité et que généralement lorsque l'eau est libre, il y en a peu. Cependant, dans le temps, on croyait que lorsque l'eau n'était pas apparente, il y en avait peu et que lorsqu'elle était libre il y en avait beaucoup.

Lorsque l'eau libre est devenue un défaut, il a fallu trouver moyen de la faire disparaître. Ce moyen consiste à donner le bon degré de fermeté à la matière grasse, afin que le beurre, durant le malaxage, soit assez ferme pour faire diviser et subdiviser les gouttelettes d'eau jusqu'à ce qu'elles soient devenues assez petites pour être intimement liées au beurre et disparaître à l'œil nu.

L'indifférence et la négligence des fabricants de beurre qui n'augmentent pas leur rendement en incorporant toute l'eau que le beurre peut contenir suivant la loi, font perdre à la Province aux environs de \$100.00 par année.

RÉDACTION ET COLLABORATION

Cetle revue est consacrée aux
intérêts de la ferme et du foyer
rural.Elle est rédigée par un comi-
té de techniciens et de prati-
ciens agricoles assistés de colla-
borateurs occasionnels et de
correspondants de diverses ins-
titutions agricoles. Toute col-
laboration est sujette au con-
trôle du directeur.Les correspondances concernant
la rédaction doit s'adresser au
Directeur du "Bulletin de la
Ferme", Case postale 325,
Montréal.

LA BALANCE

La balance ne sert pas, comme la majorité semble le croire, seulement à s'assurer que le beurre contient moins de 16%, mais on doit s'en servir surtout et expressément pour contrôler et laisser toute la quantité possible, sans dépasser la marque. C'est précisément en contrôlant ainsi que l'on évitera d'en laisser trop et l'on pourra obtenir le maximum de rendement. Le fabricant qui connaît bien sa fabrication peut faire, maintenant qu'il peut laisser plus d'eau qu'autrefois, un rendement de 121 livres de beurre par cent de gras. Il ne faut pas confondre, à propos de pourcentage d'eau, ce n'est pas 16 livres d'eau par cent de gras, mais c'est bien 16 livres d'eau dans chaque cent livres de beurre, que la loi mentionne. Or, on peut ajouter à chaque cent livres de gras, 18 livres d'eau, 2 livres de sel; les matières étrangères qui restent dans le beurre pèsent environ une livre de sorte que l'on obtient 121 livres de beurre ne contenant qu'à peu près 15% d'eau.

Je crois que si les officiers des bureaux de direction des fabriques se joignaient aux inspecteurs pour demander aux fabricants de faire un rendement maximum, les pertes mentionnées plus haut, se changeraient assez vite en surplus, et que ceux qui font une spécialité de faire réabsorber de l'eau au beurre se verraient forcés de discontinuer cette pratique, ce qui aurait le bon effet de laisser rendre le beurre avec toute sa bonne saveur, sur la table du consommateur, car c'est entendu que ces beurres ainsi retravaillés perdent toujours de la qualité.

GEO. CAYER,

Classificateur-surveillant.

L'écremage à domicile

Points importants à observer dans l'instal-
lation et l'entretien d'une écrémeuse

Personne ne conteste l'importance de l'industrie laitière, qui est un des premiers facteurs dans la réussite de l'exploitation agricole.

Nous n'avons pas la prétention de résoudre dans le cadre de cet article tous les problèmes de cette industrie, mais nous essaierons de traiter l'un des points que nous croyons très important: celui de L'ÉCREMAGE À DOMICILE.

Disons qu'en principe l'écremage à domicile n'est pas à conseiller, parce qu'il n'est pas uniforme et donne des crèmes à densité et à acidité différentes, de sorte qu'il est impossible de faire avec ces crèmes un beurre pouvant être vendu avantageusement sur les marchés. De plus, l'écremage à la ferme est presque toujours une source de perte pour le cultivateur.

Nous concédons qu'il y a des circonstances où les cultivateurs sont obligés d'écrémer leur lait, par exemple dans les paroisses où il n'existe pas de fabrique, ou encore quand les fabriques ne peuvent ouvrir assez à bonne heure—cependant, avec un peu d'entente, elles ouvriraient souvent plus tôt et ce serait à l'avantage de—tous ou quand les distances sont très longues et les chemins difficiles. Dans ces cas il arrive souvent que les beurrieres acceptent la crème de ces cultivateurs éloignés, mais il va sans dire que c'est toujours au détriment de la qualité du beurre. Les cultivateurs auraient toujours avantage à porter leur lait à la fabrique, quitte ensuite à acheter le beurre nécessaire au besoin de leur famille.

Quand l'écremage à la ferme est obligatoire, le cultivateur doit tenir compte de certains points importants s'il ne veut pas s'exposer à des pertes, assez lourdes dans certains cas, et à retirer de son lait tout le bénéfice qu'il est en droit d'avoir.

Nous avons constaté dans nos visites d'inspection que plusieurs cultivateurs perdaient malheureusement trop; et nous avons démontré que les pertes subies variaient de zéro à trente quatre centièmes de un pour cent.

Dans un cas nous avons constaté que l'écrémeuse faisait perdre huit centièmes de un pour cent, donc une livre de gras par 1250 livres de lait.

Chez un autre cultivateur, la machine perdait quinze centièmes de un pour cent, soit une livre de gras par 666 livres de lait.

(Suite à la page 462)