

INCIALE

1900
\$ 5,000,000.00
\$ 4,500,000.00
\$ 45,219,000.00

onliés à son département
ces messieurs examinent
de dépôts.
es actionnaires lors de sa
secteurs.

LAPORTE

U

Conseurs

EAU

Québec.

ario, du Nouveau-Brans-
ard.

ON (Cité de Vauvoise, France),
guérir: DIABÈTE,
INS, FOIE, ESTO-
RONCHES et toutes
es incurables.

BIEN QUE DES PLANTES

nte, français ou anglais.

de. Adressez

QUES ET MARINS

Montréal.

Avancées
reux et en bonne

PRO

et votre foie

ystème

ré d'herbes pures et

conduisant à l'usage

de droguiste. Elle

ONS CO.

CHICAGO, ILL.

ada)

UX D'AMIANTE

ACHINE"

LAMBRIS

et

TOITURES

IVE DU FEU

plupart des grandes con-

lambris de sûreté c'est le

es avec en plus le Ciment

d'Amiante

QUEBEC, P. Q.

ADMINISTRATION ET PUBLICITÉ
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-Maratchers 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, (Edifice Morin),

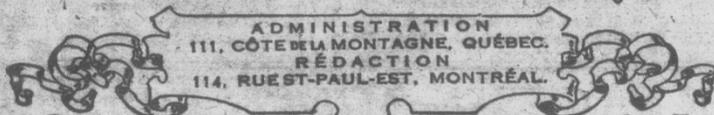
Québec, Case postale 129—

Tél. 2-4207.

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-Maratchers de la Province de Québec

Volume XIV

LE 25 JUIN 1926

Numéro 25

Page de la Coopérative Fédérée de Québec.

L'empaquetage du beurre

Ce qu'il faut faire pour obtenir une
apparence irréprochable

DES EXCEPTIONS

S'il n'y a pas lieu de se plaindre d'une manière bien sérieuse de la belle apparence et du bon empaquetage du beurre, on peut dire que les fabricants en général ne se rendent pas compte de l'importance de la chose, autrement ce point serait beaucoup mieux suivi. A toute règle générale il y a des exceptions. Un certain nombre de consignateurs de la Coopérative en sont. Depuis la première barattée de beurre jusqu'à la dernière qu'ils font, l'apparence sous tous les rapports, au point de vue empaquetage comme au point de vue du fini, est irréprochable. Je voudrais qu'il soit possible de faire circuler une de leurs boîtes dans toutes les beurrieres, je crois que cela serait le meilleur moyen de démontrer ce que c'est que du beurre bien empaqueté et bien fini, et de montrer comme il est facile à tous d'en faire autant.

MAUVAISE APPARENCE

Comme on le dit toujours, les défauts sont d'autant plus grands qu'ils sont plus apparents, parce qu'ils sont vus même de ceux qui ne sont pas experts. S'il est un défaut apparent, c'est bien la mauvaise apparence. J'aime mieux croire que si beaucoup de fabricants ne donnent pas à la façon de présenter leurs produits toute l'attention que mérite cette chose, c'est parce qu'ils ne voient pas son importance, plutôt que par mauvaise volonté ou incompetence. Nous leur conseillons donc de prendre note des avis qui vont suivre, afin de donner au beurre une complète uniformité sous le rapport de l'empaquetage et du fini. Car il ne faut pas oublier que nous, de la province de Québec, nous avons des rivaux dans notre pays pour le beurre, ce sont nos confrères des provinces de l'Ouest et s'ils ne peuvent réussir à nous égaler sous certains rapports, ils nous devancent sur celui de l'apparence.

Le bon empaquetage consiste à mettre le beurre dans des boîtes de premier choix. Comme il est tout probable que dès l'année prochaine il faudra se servir de boîtes Standard, dont le modèle sera désigné dans la loi, je n'insisterai pas là-dessus, je me contenterai de mentionner que lorsqu'il se trouve des boîtes, qui, pour une raison ou pour une autre, ont perdu l'apparence d'être neuves, on ne doit pas s'en servir dans les envois qui sont sujets à faire partie d'une expédition d'exportation.

L'emplissage des boîtes, pour le marché local comme pour l'exportation, doit toujours être parfait, c'est-à-dire que le beurre doit former un bloc solide de 56 livres net, sans qu'il y ait de vide nulle part dans la boîte. Le beurre se conserve bien à condition qu'il soit soustrait à l'air et à la lumière; les vides qui peuvent se trouver dans le bloc nuisent toujours à sa conservation. Si le beurre n'était pas mis dans des boîtes étanches et enveloppé d'un bon parchemin, il ne conserverait pas sa fraîcheur, quand même il serait soumis à la basse température des chambres froides, généralement aux environs de 10°.

CONTENU SOLIDE.

Voilà pour le point de vue scientifique. Au point de vue pratique, il est aussi bien important que le contenu des boîtes soit complètement solide. Le beurre étant coupé en pains d'une livre pour être livré au consommateur, doit peser 16 onces, cela veut dire que l'on doit mettre chaque pain sur la balance pour s'en assurer. Lorsqu'il se trouve des vides, il faut prendre le temps d'ajouter une parcelle de beurre à ces pains qui ne pèsent pas suffisamment. Cela ralentit la besogne et augmente nécessairement le coût de la livre, puisque ce travail est fait par des hommes d'expérience qui commandent de bons salaires. Sans compter que ces hommes sont forcés de toucher de leurs mains ces pains légers et que cela peut compromettre la bonne saveur du beurre.

RÉDACTION ET COLLABORATION

Cette revue est consacrée aux intérêts de la ferme et du foyer rural.

Elle est rédigée par un comité de techniciens et de praticiens agricoles assistés de collaborateurs occasionnels et de correspondants de diverses institutions agricoles. Toute collaboration est sujette au contrôle du directeur.

La correspondance concernant la rédaction doit s'adresser au Directeur du "Bulletin de la Ferme", Case postale 323, Montréal.

La boîte étant remplie, il faut lui donner cette belle apparence qui donne l'impression que la qualité est supérieure.

Il y a des fabricants qui paraissent se donner beaucoup de peine et ne réussissent qu'à obtenir une apparence désagréable. Ils travaillent tellement les surfaces qu'ils rendent le beurre reluisant, dans bien des cas sa couleur devient pâle et l'on croirait que le beurre est gras-seux.

Il faut se servir d'une règle en bois franc, bien polie, avec laquelle on fait une surface bien aplomb et bien lisse, sans faire perdre au beurre son apparence naturelle.

Prenez garde aussi à ce qu'on appelle les "dessus brisés". Ce défaut provient des petites quantités de beurre qu'on ajoute pour compléter le poids total des 56 livres. Si ce beurre n'est pas parfaitement lié au reste, le froid le fait décoller, et cela fait perdre beaucoup d'apparence à la boîte. Il faut, pour éviter ce défaut, avoir bien soin de piler le beurre sur toute la surface avant de se servir de la règle en bois pour le rendre lisse.

PARCHEMINS SECS

Une autre chose qui ôte beaucoup d'apparence, ce sont les parchemins employés à l'état sec ou qu'on laisse sécher avant de les rabattre. Ces papiers secs adhèrent au beurre et lorsqu'on les lève pour l'examen, ils entraînent des petites quantités de beurre et laissent les dessus sans apparence du tout. Il faut, aussitôt la boîte finie, rabattre les parchemins en les étendant simplement pour qu'ils soient sans plis, et non pas les coller au beurre d'aucune façon, mettre le couvercle immédiatement, pour ensuite transporter les boîtes dans la chambre froide aussitôt que tout le beurre est sorti de la baratte. Si on laisse sécher les papiers avant de les rabattre, ils sont froissés et raides et si le beurre est plus ou moins mou, il prend l'empreinte des plis des papiers. Comme conséquence, les surfaces auront l'apparence d'un travail mal fait.

Il est recommandé aux fabricants de beurre pasteurisé de se servir d'un rouleau qu'on peut appeler "rouleau décorateur" pour donner un aspect différent à ces beurres, aspect qui est très apprécié des importateurs anglais, dont nous avons très souvent l'occasion d'avoir des témoignages de vive voix, lorsque des représentants visitent nos entrepôts. Malheureusement, un grand nombre de fabricants semblent croire que ce rouleau est fait pour faciliter le travail du fini et ils négligent absolument de bien finir les surfaces avant de les décorer. Veuillez donc voir à ce que les surfaces soient absolument bien faites et ensuite passer le rouleau une fois autour de la boîte; voir aussi à ce que les empreintes faites par le rouleau le soient dans toute l'épaisseur des cavités pratiquées dans le bois du rouleau. Ceci fait, il reste un espace bien carré qui permet de faire l'examen du beurre et de faire disparaître les traces de la sonde sans défigurer le dessus.

COUVRIR TOUTE LA SURFACE

Appliquez-vous aussi à ajuster les parchemins "d'équerre" avec les bouts et de manière à ce que les feuilles restent assez longues et même d'un quart de pouce de plus qu'il en faut pour couvrir toute la surface, cela afin d'empêcher le beurre de casser quand il est soumis au froid, juste à l'extrémité des feuilles quand elles ne recouvrent pas complètement tout le dessus. Il va sans dire qu'une des grandes feuilles doit être rabattue d'abord, les deux plus courtes après et finalement la dernière qui recouvre aussi tout le dessus et qui protège le beurre contre l'air et la lumière, autant qu'il est possible de le faire avec du papier.

En dernier lieu l'étampage des boîtes doit être fait avec ordre suivant la manière indiquée par la vignette que tout fabricant doit avoir dans sa fabrique. Il y a des fabricants qui mettent trop d'encre, et d'autres qui n'en mettent pas suffisamment pour que le tout soit bien lisible. Servez-vous de quelque chose à surface lisse pour vous assurer si l'étampe contient juste assez d'encre pour faire un beau travail. Un morceau de verre répond très bien à ce besoin et chaque fois que l'étampe est retournée au tampon pour être alimentée d'encre, on doit d'abord la porter sur ce morceau de verre qui enlèvera la trop grande quantité qu'il peut y avoir et qui fait que nombre de boîtes sont salies d'encre et la lecture des marques est impossible.

GEORGES CAYER,

Classificateur surveillant.

24

24

24