

Per
B-226
B

ADMINISTRATION ET PUBLICITÉ
Abonnement payable d'avance
Canada—Excepté cité de Québec..... 75c.
Cité de Québec et pays étrangers..... 1.50

Tarif des annonces .07 la ligne.
Annonces classifiées 1c. du mot minimum .50 sous.

Pour abonnement et annonces écrire au "Bulletin de la Ferme", 88 Côte de la Montagne, Québec.
Casier postal 129—Télép. 4297

LE BULLETIN DE LA FERME

REVUE TECHNIQUE HEBDOMADAIRE
Consacrée au Service des Cultivateurs de Progrès

ADMINISTRATION & RÉDACTION
88 CÔTE de la MONTAGNE 88
QUÉBEC

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", Casier postal 129, Haute-Ville, Québec.

Volume XI

QUEBEC, LE 12 JUILLET 1923

Numéro 28

Dans l'intérêt des producteurs de lait

A propos de boîtes à fromage

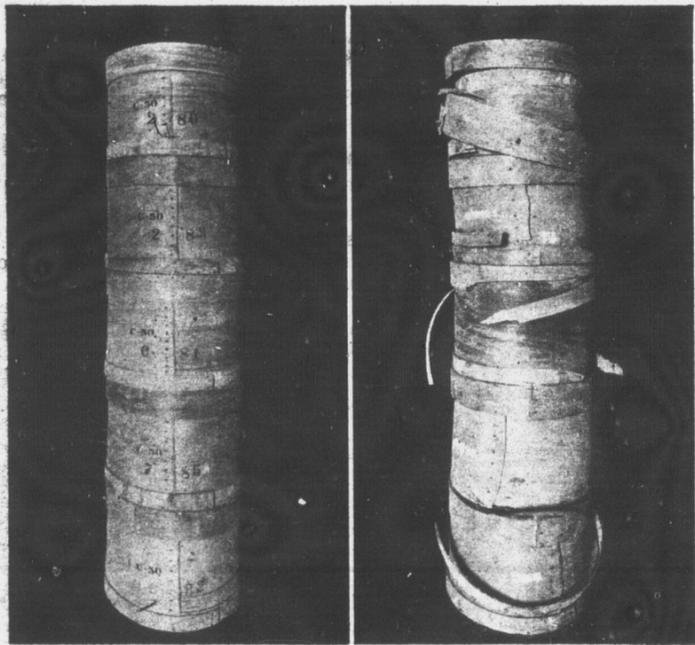


Fig. 1 Boîtes de fromage bien fabriquées, et arrivées en bon état.
Fig. 2 Boîtes de fromage préparées sans soin et avec du mauvais bois.

Les deux figures ci-dessus font voir d'une manière éloquentes aux patrons et aux fabricants de fromage, l'importance qu'il y a pour eux d'expédier leurs produits dans une boîte de bonne qualité. Il est évident que le fromage emballé comme le présente la figure No 2 ne peut inspirer, au premier abord, un sentiment de bien grande confiance à l'acheteur. En outre, le fromage emballé dans de telles conditions est exposé à la détérioration en entrepôts; ce qui ne manque pas d'arriver dans la généralité des cas.

Les boîtes arrivées en trop mauvais état doivent être changées pour des neuves avant ou après la vente et ceci occasionne toujours, naturellement, une perte de temps et d'argent, attribuables à l'expéditeur.

Nous attirons l'attention des intéressés sur les notes ci-après en rapport avec la fabrication des boîtes à fromage telles qu'elles devraient être faites et telles que devraient l'exiger les patrons ou fabricants, au moment de l'achat de leurs boîtes.

DEUX QUALITÉS DE BOIS

L'on emploie généralement pour la fabrication des boîtes à fromage, deux qualités de bois, une servant à la boîte proprement dite (le corps de la boîte et le tour du couvercle,) l'autre servant à faire le couvercle et le fond.

QUALITÉ DU BOIS A EMPLOYER POUR FAIRE LE CORPS DE LA BOITE ET LE TOUR DU COUVERCLE

Le bois à employer pour faire le corps de la boîte et le tour du couvercle ne devrait jamais être autre que l'orme. Quelques fabricants de boîtes à fromage emploient le merisier, mais ce dernier devient vite trop sec et trop fendant; il n'est pas à conseiller.

ÉPAISSEUR A DONNER AUX PLANCHES D'ORME SERVANT A FAIRE LE CORPS D'UNE BOITE A FROMAGE ET LE TOUR DU COUVERCLE

L'épaisseur de la circonférence de la boîte à fromage ne devra pas être moins de 1½ à 2 lignes (3-16 à 4-16 de pouce.) L'épaisseur de la circonférence du couvercle pourra être un peu moins forte mais devra rester en deçà des limites de 1½ ligne.

BANDE POUR RENFORCIR LE FOND

Une bande de même qualité que le corps de la boîte et le tour du couvercle est disposée de manière à être clouée en même temps que le corps de la boîte sur la circonférence du fond. Cette bande mesure environ 1½ pc. de haut. Elle doit être de la même épaisseur que la bande servant à faire le tour du couvercle.

QUALITÉ DU BOIS A EMPLOYER POUR FAIRE LE DESSUS DU COUVERCLE ET LE FOND DE LA BOITE

Le bois conseillé et généralement employé est l'épinette. Quelques fabricants emploient le frêne. Ce dernier est plus exposé à fendre et prend davantage l'humidité ce qui le rend plus pesant. D'autres emploient la pruche. Outre que ce bois a une odeur assez prononcée, il n'est pas aussi recommandable que le frêne ou l'épinette; il est aussi trop pesant. L'on devrait se garder de fabriquer ou d'acheter des boîtes dont le fond ou le couvercle sont faits avec du bois de cèdre dont l'odeur se communique au fromage, du bois de sapin qui est trop gommeux ou du bois d'érable qui serait trop dispendieux et est trop pesant.

ÉPAISSEUR A DONNER AU COUVERCLE ET AU FOND

Les fonds et les couvercles de boîtes à fromage sont d'égale épaisseur soit environ ½ pc. La dimension à donner au diamètre des fonds pour contenir une meule d'environ 80 livres de fromage, est généralement de 15¾ p. c. Le couvercle devant avoir un diamètre un peu plus grand, soit ½ à ¾ pc. de plus.

TAILLAGE

Un coup d'œil jeté sur les vignettes ci-haut nous indique comment faire le taillage du bois servant à la fabrication des boîtes à fromage. Si ce taillage n'est pas droit et régulier, il sera impossible de faire un clouage propre et solide; ce point est très important puisqu'il contribue aussi pour beaucoup à bonne ou mauvaise apparence des boîtes.

CLOUAGE

Le clouage des boîtes à fromage est fait avec des broquettes pour le corps de la boîte, une partie du couvercle et de la bande pour renforcer le fond. Les parties touchant au couvercle et au fond sont jointes par des clous de 1 pc. pour le couvercle et 1½ pc. pour le fond.

Le clouage du couvercle et du fond doit être bien fait. Nous conseillons ici de placer les clous en diagonale sur les joints afin de ne pas s'exposer à fendre le bois. Les clous ne doivent pas, non plus, être trop distancés les uns des autres afin d'assurer une plus grande solidité à la boîte.

Lettre du sénateur Boyer

Nous avons reçu une deuxième lettre de l'honorable sénateur Boyer au sujet de l'expédition de la crème aux Etats-Unis.

Faute d'espace, nous avons remis la publication de cette lettre à la semaine prochaine.