



DÉCEMBRE 1928

EC

NILES

NES.
lées de beurre fondu, 3
lonce, 1/4 tasse de lait,
Poudre à Pâte Magique
es pour rouler.UTTS.
de beurre, 1 œuf, 1/4 tasse
Poudre à Pâte Magique,
s.
(voir)ve Fédérée de
se année.

EC

tité produite peut et
t de porter plus d'at-
à maturation pour le
t les fromages gardés
raient être plus nom-
eusement après qu'ils
puissent faire les fro-
xpique pas. Si seule-
aient saisir l'occasion
une classe à part et la

un éloge très flatteur
l et pour la Coopéra-
trop considérable de

remarquer l'améliora-
1923 à 1926, les chiffres
mentation de 8.6 pour
ultat final pour 1928
du classement me di-
siales et No 1 en 1928
En d'autres termes,
dernière année, qu'il y
unies. Depuis que le
amais eu d'aussi bons
e beurre, soit pour le
tation dans la produc-
est encore plus remar-

taient encourageantes
passé toutes nos atten-
la réputation des pro-
tème, j'oserais dire que
aru aussi brillant qu'à
icants de beurre et de
t fait.

us de beurre de beurre-
urmonter dans Québec
C'est un obstacle très
r nos marchés locaux.
rchés en petits lots, le
est que depuis que les
e forte proportion de
e oppose aux petits en-
le petites beurreries et
ns peuvent être justes,
ce à la qualité des pro-
tites fabriques serait un

de la conférence de M.
le qu'a joué la classifi-
archés.

ministre de l'Agriculture
ferme, et dont il a voulu
opération, est à la base
me qu'elle l'a été dans
des divers produits de

qu'il y a déjà plus de
tique, et les cultivateurs
nd mérite d'avoir été le
ept dans la province de
our nous un plaisir au-
aussi autorisée que M.
attribuables aux résul-
ation.

LE BULLETIN DE LA FERME

VOLUME XVI, PAGE 1075

27 DÉCEMBRE 1928

La Classification du Beurre et du Fromage

(Voir l'article en page de la Coopérative Fédérée)

A la dernière convention d'Industrie laitière, tenue à la Baie St-Paul, M. Joseph Lefebvre a traité de la classification du beurre, et M. E. Charbonneau de la classification du fromage.

La classification des produits laitiers est d'une extrême importance pour le développement de cette industrie essentielle sur nos fermes. Aussi regrettons-nous de ne pouvoir publier le texte même de ces deux conférences si bien documentées. D'ailleurs, nous avons nous-mêmes, à différentes reprises, traité de ce sujet. Nous nous contenterons donc de noter les points saillants et les conclusions de ces deux remarquables conférences.

Disons d'abord un mot des principaux défauts à éviter dans la fabrication du

BEURRE

La saveur est le point dominant et le plus dangereux dans nos beurres. Les saveurs qui laissent à désirer sont presque toujours le résultat des mauvaises conditions sanitaires qui se rencontrent soit sur la ferme ou à la fabrique même, surtout par les barattes mal entretenues ou trop vieilles, aussi par la crème gardée à une trop haute température, ou trop acide au moment du barattage, la malpropreté des séparateurs, des bidons servant au transport du lait et de la crème, qui ne sont pas lavés comme ils devraient l'être, enfin la malpropreté du matériel dans la beurrerie; en d'autres termes, toutes ces négligences font que nous avons quelquefois des beurres de saveur rance, ayant goût de poisson ou de métal.

La texture de nos beurres est généralement bonne en été, mais en hiver nous avons trop souvent de textures cassantes, égrenantes et collantes.

La couleur aussi varie beaucoup trop dans nos beurres. Ceci est très désagréable à l'œil et nuit beaucoup à la réputation de nos beurres sur les marchés étrangers. Si nous aspirons à la qualité, il nous faut nécessairement viser à l'uniformité.

Le sel.—Nous avons encore un bon pourcentage de nos beurres qui sont trop salés, c'est-à-dire au-delà de 2%.

Le fini.—Si nos beurres non pasteurisés étaient aussi bien finis que nos beurres pasteurisés, nous aurions tôt fait d'arriver à la perfection.

L'emballage.—Ce problème est résolu depuis le 1er janvier 1928. Toutes les boîtes doivent être identiques et être estampées de la même manière, formant un emballage uniforme pour tout le Canada. Cependant, malgré qu'un délai raisonnable ait été accordé aux fabricants, quelques-uns ne se sont pas encore conformés, mais nous espérons bien qu'en 1929 tous se feront un devoir de se conformer à ce règlement. A l'avenir, personne n'aura le droit d'exporter du beurre, si ce beurre n'est pas dans des boîtes réglementaires.

La moisissure cause beaucoup d'ennuis aux maisons de commerce et fait perdre des sommes d'argent assez considérables aux fabricants. Comme ce sont eux qui en souffrent le plus, ils devraient prendre toutes les précautions nécessaires pour faire disparaître ce défaut par l'emploi d'une bonne glacière et d'une bonne chambre froide pour le beurre,

et n'employer que du bon parchemin et des bonnes boîtes.

Les classificateurs sont tous nommés par la Commission du Service Civil et payés par le Gouvernement fédéral. C'est dire qu'ils sont complètement désintéressés des différentes maisons faisant le commerce du beurre ou du fromage. Leur impartialité et leur compétence ne peuvent être mises en doute. La classification est la même pour toutes les maisons qui font ce genre de commerce.

Comme conclusion, disons que la qualité de nos beurres canadiens s'est beaucoup améliorée depuis quelques années, ce qui est tout à l'honneur de nos fabricants et pour le plus grand bénéfice de la classe agricole de cette province.

FROMAGE

La saison de 1928 a été couronnée d'un succès sans précédent. Les prix se sont maintenus élevés durant toute l'année et il y a eu augmentation considérable dans la quantité de fromage classé première classe dans la province de Québec.

Augmentation en quantité et en qualité.—Les intéressés dans l'industrie laitière doivent donc être très satisfaits et encouragés à faire encore mieux à l'avenir.

Voici un aperçu approximatif de la classification pour la province de Québec, comparé à l'année dernière:

1927 (Année entière)					
Province	Total de fromage classé	Sp. & No. 1	No 2	No 3	
Québec	413,061	74.1	24.5	1.4	
Ontario	1,040,133	92.57	6.84	0.59	
1928 (Jusqu'au 27 octobre seulement)					
Québec	469,132	85.8	13.2	1.0	
Ontario	950,560	96.5	3.2	0.3	

Il est à remarquer que les chiffres pour 1927 couvrent l'année entière,

tandis que les chiffres donnés pour cette année ne couvrent que la période du 1er janvier au 27 octobre. Il y avait à cette date une augmentation de 56,071 boîtes classées et 11.7% en fromage de première qualité.

Ce qui explique cette augmentation considérable, c'est que plusieurs fabricants qui faisaient du beurre dans le passé ont fait du fromage cette année.

Le pourcentage du fromage de première qualité est le meilleur record que nous ayons atteint en cette province depuis que la classification existe. Notre record n'est cependant pas encore l'égal de celui d'Ontario. Nous surpassons nos voisins dans la production du beurre de première qualité, mais nous avons toujours été en arrière d'Ontario dans le pourcentage de première qualité.

Défauts de saveur.—Le principal défaut de notre fromage réside dans la saveur. Telles sont les saveurs de fruits, saveur rance et pas nette ou "off".

La saveur de fruits a toujours été le défaut dominant dans le fromage de Québec. Nous devons dire cependant qu'il y a eu moins de cette saveur cette année. Il est reconnu par les autorités en industrie laitière que le retour d'un petit lait non pasteurisé dans des bidons détamés ou rouillés, qui ne peuvent être nettoyés d'une manière convenable, est largement responsable pour cette saveur. Il peut y avoir d'autres causes, mais tout de même il est connu que ces saveurs de fruits ont été éliminées lorsque les patrons se sont procurés des bidons neufs et que le petit lait a été parfaitement pasteurisé avant d'être remis aux patrons.

La saveur rance semble plus abondante, particulièrement au commen-

(Suite à la page 1078)

HOMMES ET CHOSES

CHRONIQUE HEBDOMADAIRE

Mes souhaits de nouvel an

Les jours succèdent aux jours, les mois aux mois, et l'on est tout étonné de voir qu'une année passe, qu'elle a passé comme un éclair: qu'est-ce, en effet, qu'une année disparue dans le gouffre du Temps—et qu'est-ce que le

Votre poids augmenté de 5 livres en 30 jours Ou votre argent remis

Les vrais pharmaciens et chimistes de partout savent que les Tablettes d'Extrait de Foie de Morue de McCoy contiennent justement les éléments essentiels éprouvés qui augmentent le poids, créent l'appétit, reconstruisent le pouvoir de résistance à la maladie et redonnent de bonne et solide chair aux hommes et femmes maigres.

Aussi maintenant hommes et femmes qui se tiennent au courant prennent des Tablettes d'Extrait de Foie de Morue de McCoy—riches en éléments créateurs de chair, de santé et de force et aussi faciles à prendre qu'un bonbon.

Pourquoi donc ne pas commencer dès aujourd'hui à en prendre? Pourquoi ne pas remplir ces creux profonds dans votre cou, vos joues, votre poitrine? Pourquoi passer dans la vie avec des joues creuses et une poitrine étroite quand vous pouvez prendre avantage de cette offre honnête?

Essayez-les pendant trente jours si vous voulez gagner cinq livres ou plus. Et rappelez-vous bien ceci: si durant ce temps elles ne vous sont pas d'un réel secours, votre argent vous sera remis. 60 tablettes, 60 cents—Grandeur économique, \$1.00. Chez tous les pharmaciens.

Temps lui-même dans l'immensité de l'éternité!

Heureux ceux qui, jetant un regard en arrière, peuvent se rendre le témoignage d'avoir fait quelque bien!

Heureux ceux qui, fidèles à la mission qu'ils se sont donnée, ou plutôt qu'ils ont reçue de Dieu, ont abandonné la vaine gloire du monde, méprisé ses appels intéressés, quitté leur rang et leur fortune pour se dévouer entièrement aux petits, aux humbles, vivant de leur vie, compatissant à leurs douleurs, séchant autant que possible leurs larmes!

Oh! qu'il fait bon, quelle suprême jouissance, que de se dépenser pour ceux qui souffrent!

Pouvons-nous, tous, la main sur la conscience, dire que nous avons souvent, toujours agi ainsi?

Hélas! notre malheureuse nature, un amour-propre déplacé, souvent un orgueil stupide, parfois une réelle dureté de cœur, nous ont fait dévier de la voie du devoir. Est-ce irréparable? Non, si nous reconnaissons nos torts et allons confiants vers Celui qui console, avec la ferme détermination de faire mieux à l'avenir. Sans doute, il n'est pas nécessaire d'attendre une date fixe, fatale, dirions-nous, pour exprimer nos sentiments et prendre de bonnes résolutions; comme il n'est pas nécessaire, non plus, d'attendre tel jour, telle fête, pour appeler les bénédictions du Très-Haut sur ceux que nous aimons. Tout de même, c'est

une habitude passée dans nos mœurs. Aussi sommes-nous heureux de profiter de l'occasion du nouvel an pour renouveler, à l'éminent chef du diocèse de Québec, l'expression de notre respect et de notre dévouement, de notre filiale soumission à ses ordres, à ses désirs. Sans doute, nous ne pouvons, dans ces colonnes, batailler pour toutes les causes chères à Son Eminence, notre revue n'étant point un journal de polémique, mais nos lecteurs nous rendront ce témoignage que jamais, dans cette chronique, nous n'avons publié de ces insanités qui peuvent porter la jeunesse au mal et que nous avons toujours sagement évité de donner publicité à certains détails malsains ou de transformer de vulgaires assassins en héros.

A tous, même à ceux qui nous ont critiqué, qui nous jalourent et voudraient bien nous voir disparaître, nous souhaitons santé et bonheur.

A nos fidèles lecteurs, nous prions Dieu d'être secourable, à ceux qui souffrent d'alléger leurs souffrances, à ceux qui peinent de rendre leur fardeau plus léger, à ceux qui croient de donner la grâce de la persévérance, à ceux que le doute tourmente de donner la lumière et la foi.

Prions pour que les peuples, oubliant leurs inimitiés, s'unissent enfin dans un commun amour pour la paix. Le Progrès marche si vite vers l'Avenir, que le jour n'est peut-être pas aussi éloigné qu'on le pense où les peuples aboliront des frontières devenues inutiles, entre les hommes devenus meilleurs dans la fraternité du Christ.

Prions aussi pour que l'année qui commence voit l'aurore du jour où le Pape glorieusement régnant soit libre enfin, souverain chez lui!

Bonne et heureuse année à tous! aux pauvres comme aux riches, aux jeunes comme aux vieux!

Au Bulletin de la Ferme, que je serai fidèlement depuis plus de six ans, auquel je donne le meilleur de moi-même, je souhaite de voir grossir sans cesse la liste de ses abonnés, jusqu'à ce qu'il ait pénétré dans tous les foyers de la campagne québécoise; je souhaite un succès phénoménal à son grand concours de recrutement; mais je lui souhaite surtout de rester toujours fidèle à son idéal, servir Dieu, la patrie canadienne et la classe agricole.

Pierre Fouille-Partout.

Pour l'asthme durant l'hiver

Une méthode remarquable qui est venue à la rescousse des asthmatiques et qui met fin aux pires attaques—Faites-en demander dès aujourd'hui un essai gratuit.

Si vous souffrez de ces terribles attaques d'asthme quand il fait froid et humide: si vous étouffez comme si chaque inspiration était la dernière ne manquez pas de vous adresser à la Cie "Frontier Asthma" pour avoir un essai gratuit de sa remarquable méthode. Peu importe le lieu de votre résidence ou que vous n'ayez aucune confiance en aucun remède sous le soleil! faites demander cet essai gratuit. Si vous avez souffert toute une vie et si vous avez essayé tout ce que vous avez cru être les meilleurs traitements connus pour venir à bout des plus terribles attaques de l'asthme, si vous avez perdu tout espoir, faites demander cet essai gratuit.

COUPON D'ESSAI GRATUIT

FRONTIER ASTHMA Co., 1523H, Frontier bldg. 462 Niagara St. Buffalo N. Y.

Prête d'envoyer essai gratuit de votre méthode à:

.....