



Original défectueux

28 MAI 1925

INCIALE

5,000,000.00
4,500,000.00
40,646,000.00

nés à son département
ces messieurs exami-
rec tels dépôts.
ctionnaires lors de sa
directeurs.

LAPORTE

meura

AU

Québec

de Québec, d'Ontario
-Edouard.

AZON

nutritive médicinale
l'estomac le foie et les
la croissance le dével-
et assure la santé des
dans les cas de Coliques,
etc.

XDE LA FERME

DE LA SANTE

st un tonique sans rival

ppetit

nour-

petite

re or-

stante.

P.Q.

P.Q.

P.Q.

P.Q.

P.Q.

P.Q.

P.Q.

P.Q.

P.Q.

P.Q.

P.Q.

P.Q.

P.Q.

P.Q.

P.Q.

P.Q.

P.Q.

P.Q.

P.Q.

P.Q.

P.Q.

P.Q.

P.Q.

P.Q.

P.Q.

P.Q.

P.Q.

P.Q.

P.Q.

P.Q.

P.Q.

P.Q.

P.Q.

P.Q.

P.Q.

P.Q.

P.Q.

P.Q.

P.Q.

P.Q.

P.Q.

P.Q.

P.Q.

P.Q.

P.Q.

ADMINISTRATION ET PUBLICITE
Abonnement payable d'avance.

Canada—Écrépité cité
de Québec..... 1.00
Cité de Québec et pays
étrangers..... 1.50
Pour les Sociétaires de
la Coopérative Fédé-
rée de Québec..... 75c.

Tarif des annonces 10c. la ligne
Annonces classifiées 25 mots, 50
sous par insertion, plus un sous
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, (Édifice Morin),
Québec. Case postale 129—
Tél. 2-4297.

LE BULLETIN DE LA FERME

REVUE TECHNIQUE HEBDOMADAIRE

Consacrée au Service des Cultivateurs de Progrès



ORGANE OFFICIEL DE LA COOPÉRATIVE FÉDÉRÉE DE QUÉBEC

REDACTION ET
COLLABORATION

Cette 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 soumise au con-
trôle du directeur.

La correspondance concer-
nant la rédaction doit s'adres-
ser au Directeur du "Bulletin
de la Ferme", Case postale 129
Haute-Ville, Québec.

Volume XIII

QUEBEC, LE 28 MAI 1925

Numéro 22

Page de la Coopérative Fédérée de Québec.

QUELQUES CONSEILS AUX FABRICANTS

Comment améliorer la qualité du beurre

Les exportateurs nous font souvent cette objection: "Il est difficile de former des envois considérables de beurre de qualité uniforme dans la province de Québec, parce que les lots sont si petits qu'il faut en prendre dans un grand nombre de fabriques pour remplir une liste, disons, de cinq cents boîtes."

En effet il est beaucoup plus difficile d'obtenir l'uniformité du beurre quand les beurriers sont petites et nombreuses que si elles étaient considérables; mais si c'est difficile, je ne suis pas prêt à dire que c'est impossible, parce que je crois la preuve du contraire à toutes les semaines. En effet, il nous arrive toutes les semaines du beurre qui rencontre toutes les exigences du marché, et qui est si uniforme sous tous les rapports, qu'il serait impossible de dire s'il provient d'endroits différents ou de différentes fabriques, si la marque de fabrique n'apparaissait pas sur chacune des boîtes.

L'uniformité réside dans la couleur, le pourcentage du sel et la texture. Le défaut de couleur ne consiste pas seulement en ce que le beurre est marbré, mais surtout en ce qu'il varie beaucoup en nuance; parfois trop pâle ou jaune pâille plus ou moins prononcée; La cause provient de ce que l'on ne tient pas compte des facteurs suivants: 1o du degré de fermeté que doit avoir la matière grasse au moment où la crème est barattée, et celui qui doit avoir le beurre au moment d'être malaxé; 2o de la manière dont ce raffermissement doit être obtenu; 3o de la quantité de beurre contenu dans chaque barattée et aussi des conditions extérieures. Ces conditions varient pour ainsi dire continuellement, puisque nous rencontrons durant la saison de fabrication des écarts de température très considérables, des changements qui s'opèrent dans le lait à mesure qu'il avance dans la période de lactation, les globules étant plus gros au commencement de la période qu'ils ne le sont à la fin, ce qui fait que la crème est plus facile à baratter le printemps qu'elle ne l'est à l'automne; il y a aussi des crèmes plus ou moins riches en gras, etc., etc. Vu toutes ces variations, l'on ne peut donc pas indiquer de degré fixe de la température du barattage.

Ce que l'on conseille, c'est de refroidir suffisamment la crème pour obtenir en 45 minutes, à peu près, le barattage complet sans qu'il y ait excès de pertes de gras dans le lait de beurre, (20% pertes normales).

Ce degré de fermeté n'est pas exact pour ceux qui font deux écrémages pour former un barattage, en abaissant beaucoup la température du premier et en y ajoutant la crème chaude du deuxième pour ajuster la température du barattage. Cette dernière crème n'ayant pas eu le temps de subir l'effet du froid, il s'en suivra que la couleur ne sera pas ce qu'elle doit être.

Ce degré de fermeté n'est pas exact non plus pour ceux qui mettent de la glace dans la crème pour la refroidir, parce que une partie de cette crème refroidira trop vite et que l'autre partie refroidira très lentement; ce qui revient à la même chose que de mêler de la crème chaude avec de la crème froide, la couleur sera variable.

Ce degré de fermeté n'est pas exact encore pour ceux qui barattent la crème trop chaude ou pas maintenue assez froide, ou encore qui ne refroidissent pas la baratte avant d'y mettre la crème, dont la quantité est très souvent petite, proportionnellement à la grandeur de la baratte, et qu'après le barattage terminé et le lait de beurre soutiré, laissent le beurre tremper à l'eau froide, dans des quantités beaucoup plus qu'il en faut pour le laver, afin qu'il soit assez ferme pour être malaxé.

Ce qui arrive dans ces cas, c'est que l'extérieur des morceaux de beurre est trop ferme et que l'intérieur ne l'est pas assez; alors, la couleur sans être marbrée ne sera pas uniforme. La seule manière d'obtenir ce refroidissement, c'est en se servant d'eau à la glace dans l'espace réservé à cet effet sous le bassin à crème et en brassant la crème souvent, durant le refroidissement. Pour ceux qui ont des pasteurisateurs, surtout ceux à double fonds, la chose leur est facile.

Il faut aussi tenir compte des quantités de chaque barattée. C'est évident que le beurre d'une grosse barattée se malaxe plus vite que le beurre d'une plus petite; or si l'on fait subir la même somme de travail aux deux, la couleur de l'une n'est pas la même que l'autre. Aussi il nous arrive très souvent de constater dans les envois de chaque semaine, que la couleur d'une barattée est plus pâle que les autres; sans doute c'est la journée de lundi qui, généralement, est plus utilisable. La couleur du beurre ne peut pas être marbrée et la nuance ne peut varier, si le beurre au moment d'être malaxé est toujours dans les mêmes conditions, (54 à 56 en été, et plus élevé dans les temps froids), et en lui faisant subir tout le travail nécessaire, travail qui doit être fait plutôt lentement, pour que le

sel se mélange parfaitement et que la quantité d'eau voulue soit bien incorporée.

Le beurre salé dans les mauvaises conditions que je viens d'énumérer ne peut pas être uniforme. Si le sel n'est pas parfaitement incorporé ou pas complètement dissout ou encore s'il se trouve trop d'eau libre dans le beurre, l'impression sera toujours que le pourcentage est trop élevé. Chaque fois que la température du dehors s'élève ou s'abaisse assez considérablement, le pourcentage de sel change aussi. Si la température s'élève, le beurre est plus salé, si elle s'abaisse le contraire se produit. Cette variation s'explique par le fait que, quand il fait chaud le beurre est plus mou au moment d'être malaxé et le sel qu'on ajoute se dissout plus vite et s'incorpore au beurre en plus grande quantité. Quand il fait froid le beurre est plus ferme et avant que le sel ne se dissolve et s'incorpore, une plus grande quantité est entraînée au dehors de la baratte par l'eau qui s'échappe du beurre.

Si j'ai mentionné les défauts de couleur et du salage avant ceux de texture, qui pourtant paraissent être les plus grands, c'est que les premiers sont familiers à tous les juges, pendant que les autres passent souvent inaperçus. C'est aussi parce que si l'on prend les moyens de faire disparaître les premiers, l'on a bien des chances d'éviter les derniers, car ces défauts de texture faible, beurre sans cohésion eau libre, beurre collant, grain écrasé, cassant, gras et granuleux, proviennent de ce que la matière grasse n'a pas été bien conditionnée dans la crème pour le barattage, et que nécessairement elle ne se trouve pas à l'être pour le malaxage. Il serait trop long d'énumérer la cause probable de chacun de ces défauts; qu'il suffise de dire que les quatre premiers sont généralement dus à ce que la crème est barattée trop chaude ou pas gardée longtemps froide et que les quatre derniers peuvent être causés par le malaxage du beurre fait à trop basse température ou trop malaxé. Tandis que si les températures sont contrôlées de manière à ce que le beurre au moment d'être malaxé soit en condition de supporter tout le travail nécessaire, on obtiendra toujours une texture bien compacte et homogène, une couleur uniforme et de même nuance, et la quantité de sel sera toujours la même, suivant qu'on lui en aura ajouté, pour satisfaire les différents marchés, (2% pour l'exportation).

Je n'ai pas parlé de la saveur, mais il va sans dire qu'en prenant les moyens d'obtenir l'uniformité pour ces trois points, on ne nuira pas à cette qualité essentielle; car en atteignant l'uniformité, on obtiendra aussi une meilleure saveur.

GEORGES CAYER,

Classificateur-surveillant.

Des bonnes nouvelles

Trois coopératives agricoles nous font honneur

Notre propagandiste revient d'une tournée dans la région de Champlain et de Portneuf, où il a visité les coopératives de Saint-Narcisse, de Saint-Casimir et de Sainte-Anne-de-la-Pérade. Il nous rapporte des progrès constants et très encourageants.

Chacune de ces coopératives ont accumulé, en cinq mois, un chiffre d'affaires de \$4,000, environ, consistant en achats de grains et graines de semence, d'engrais alimentaires. Les transactions s'opèrent toutes, par l'entremise de la Coopérative Fédérée dont le système d'affaires donne à tous les intéressés la plus entière satisfaction.

A Saint-Casimir, M. Amédée Brouillette obtient les plus beaux résultats depuis l'affiliation définitive à la Coopérative Fédérée. La situation offre la même prospérité à Saint-Narcisse, tandis qu'à Sainte-Anne-de-la-Pérade les sociétaires n'ont pas eu à regretter encore leur décision en faveur de l'affiliation.

Toute cette région est confiée à M. J.-E. Mongrain, qui s'acquitte de sa tâche avec le meilleur dévouement.

Nos entrepôts de Sainte-Rosalie Jonction

Avis important

Tous nos sociétaires de la région de Saint-Hyacinthe sont priés de prendre note que nos bureaux et entrepôts de Sainte-Rosalie Jonction, où sont en dépôt les engrais alimentaires, les grains et les graines de semence et le engrais chimiques, seront fermés le samedi après-midi, à partir du 30 mai jusqu'au mois de septembre.

Les heures de bureau seront donc maintenant:

La semaine, de 6½ heures du matin à 5½ heures.

Le samedi, de 6½ heures à midi.

OSIVES, LTD.
MONTREAL, P. Q.

28

28

28