

NCIALE

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

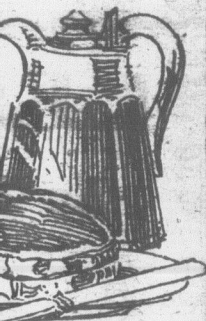
és à son département
es messieurs examinent
dépôts.
ctionnaires lors de sa
cteurs.

PORTE

seurs
U
ébec.

rie, du Nouveau-Brunsw-
rd.

ts
iématique



ps ont souvent
nger entre les
de leur offrir
in" que celui
pain et de la
Fry's Fancy
Mélasse, pure,
nique, qui con-
tant de fer que
plus riche en

a de fer et de
et en plus une
nder davantage,

SE
ncy
DES

en quantité
s épiciers.

302. F

LA FERME

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-Marachers 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", Limite, 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



ADMINISTRATION
111, CÔTE DE LA MONTAGNE, QUÉBEC.
RÉDACTION
114, RUE ST-PAUL-EST, MONTRÉAL.

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

Volume XIV

LE 8 JUILLET 1926

Numéro 27

Page de la Coopérative Fédérée de Québec.

LA MOISSISSURE

Neuf fois sur dix les moisissures résultent
de la contamination
CHAMBRES HUMIDES

Comme à chaque année des pertes très considérables sont occasionnées par la moisissure, il est sans doute à propos de répéter ce qui doit être fait pour éviter ce défaut. La chaleur s'est fait attendre. Elle nous arrivera peut-être brusquement et surprendra tout le monde. Soyons donc bien avertis et prenons tous les moyens pour éviter les ennuis que cause ce défaut.

Les principales causes qui occasionnent ce défaut sont les suivantes: boîtes à beurre entreposées dans des endroits humides ou dans des chambres de maturation à fromage, parchemins débâllés et exposés dans des endroits malsains, surtout dans les chambres de fabrication ou de maturation à fromage; barattes mal lavées et qui restent mouillées entre chaque barattage; enfin la plus commune, les chambres à beurre trop chaudes et humides.

CONTAMINATION

Quoiqu'il soit reconnu que la moisissure est une plante dont le germe se trouve un peu partout, prêt à se développer du moment qu'il se trouve dans les conditions favorables, qui sont la chaleur, l'humidité et l'obscurité, neuf fois sur dix les moisissures résultent de la contamination. Cette contamination agit en quelque sorte comme du grain que l'on ferait tremper pour hâter sa germination lorsqu'il serait mis en terre. Les boîtes, les papiers ou la crème étant contaminés, la moisissure peut se développer plus ou moins vite selon que la contamination sera plus ou moins considérable et que les conditions seront plus ou moins favorables.

Il peut arriver que le beurre ne montre aucun signe de moisissure au moment d'être expédié de la fabrique et en ait au moment d'être classifié, tout comme il arrive de ne pas en trouver au moment de l'examen et que l'acheteur en découvre après que le beurre lui est livré. C'est ainsi que bien des fabricants sont surpris et ne peuvent pas croire qu'il y avait de la moisissure dans leur beurre, lorsqu'ils reçoivent l'avis les en informant. Les uns prétendent que les conditions apparemment sont les mêmes et que ce défaut n'a jamais apparu. D'autres prétendent avoir examiné le beurre avant de l'expédier et ne pas en avoir constaté de trace. Cependant il ne peut y avoir de doute ni erreur puisque ce défaut est constaté par le classificateur, par nous et presque toujours vu par le peseur.

Lorsqu'une trace a été trouvée dans un lot, le beurre est sorti de chaque boîte pour que l'on change les parchemins et enlève les taches qui pourraient se trouver sur le beurre. Très souvent lorsque les beurres peuvent être rendus dans les chambres froides des entrepôts, dont la température est aux environs de 10 degrés, avant que la moisissure se soit développée, ils ne moisissent pas, aussi longtemps qu'ils seront gardés à cette température. Mais s'il y a eu plus ou moins de contamination, ces beurres sont toujours exposés à moisir lorsqu'ils sortent de ces bonnes chambres pour passer aux mains des intermédiaires, dont les chambres à beurre sont plus ou moins bonnes.

INSTRUCTIONS SÉVÈRES

C'est pourquoi les classificateurs ont des instructions sévères de refuser de classer tout lot de beurre montrant la moindre trace de moisissure et ils ne peuvent prendre aucun risque sous ce rapport, vu les plaintes assez nombreuses qui sont faites après que les beurres sont vendus. Souvent ces plaintes sont parties de l'autre côté.

Voyez donc à ce que les boîtes ne soient pas la cause de la moisissure. Stérilisez à la vapeur vive ou ébouillantez celles qui auraient séjourné dans une chambre à fromage ou dans un endroit humide. Mettez de côté, pour être utilisées dans les temps froids de l'automne, les quelques-unes qui auraient pu en souffrir davantage et qui laisseraient des doutes sous ce rapport. Ne vous servez des boîtes usagées qu'après la saison d'exportation, malgré qu'elles pourraient paraître en parfait ordre.

Quant aux parchemins qui n'auraient pas reçu les soins voulus et qui laisseraient le moindre doute d'être contaminés, il faut les faire bouillir pendant une vingtaine de minutes. Ceux qui doivent servir

pour le besoin de la journée devraient tremper depuis la veille dans de la saumure forte additionnée de deux onces de formoline par gallon. Bien entendu, la saumure n'est pas simplement un peu de sel ajouté à de l'eau, mais de l'eau contenant autant de sel qu'elle a pu en dissoudre.

SAUMURE

Un moyen bien sûr de connaître la densité de la saumure, c'est de faire dissoudre du sel jusqu'à ce que le liquide porte une patate. Cela est très important, car si les parchemins sont laissés pendant une nuit dans de la saumure trop faible qui peut se corrompre, il est évident que ces parchemins sains pourraient devenir par le fait même contaminés.

Ceux qui mouillent les parchemins au fur et à mesure qu'ils les emploient dans de l'eau plus ou moins pure, sont toujours exposés aux ennuis de ce défaut, même s'ils ont eu la chance d'en être exempts jusqu'à ce moment. Ceux qui ont une provision de ces mauvais parchemins, perméables, absorbants et faciles à déchirer, je crois qu'ils seraient sages de s'en procurer de bons pour le temps des chaleurs et d'utiliser ce mauvais à la fin de la saison, car on constate que ce papier est beaucoup plus sujet à moisir.

Les barattes qui ne sèchent jamais deviennent évidemment autant de sources de contamination favorisant la moisissure. Surtout dans les temps chauds, lorsque la fermentation est nullement gênée, ces barattes exigent beaucoup plus de soins. Il est nécessaire, après les avoir lavées, de les désinfecter souvent avec une forte solution de formoline et de les rincer ensuite avec de l'eau bouillante.

CHAMBRES HUMIDES

Les chambres à beurre sont bien l'endroit le plus dangereux pour la moisissure, puisque le beurre doit y séjourner pendant une huitaine de jours. Comme ces chambres sont généralement obscures afin de soustraire le beurre à la lumière, si elles ne sont pas bien refroidies, elles seront nécessairement humides. Dans de telles chambres, on peut toujours s'attendre à ce que la moisissure apparaisse, même si toutes les autres conditions sont parfaites, car soyez bien convaincus que la moisissure apparaîtra sur n'importe quoi que l'on exposera à la chaleur, à l'humidité et à l'obscurité. Sous prétexte d'économiser de la glace, beaucoup de fabricants n'en mettent dans les chambres qu'une ou deux fois par semaine. C'est bien le moyen de produire peu de froid et beaucoup d'humidité, parce que la chambre étant chaude, la glace qu'on ajoute ne peut pas produire assez de froid pour absorber toute l'humidité qui se produit lorsque l'air chaud vient en contact avec le froid. Du reste, l'expérience a prouvé que le meilleur moyen d'économiser de la glace c'est de tenir la température de la chambre le plus bas possible. Pour obtenir un refroidissement énergique, il faut mêler à la glace concassée, une certaine proportion de gros sel. En remplissant les cylindres tous les jours, la chambre se maintiendra froide et bien asséchée en dépensant relativement peu de glace.

Comme il nous arrive souvent de trouver de légères traces de moisissure sur un seul côté de la boîte ou au fond, il est évident que les boîtes qui touchent aux murs et celles qui reposent sur le plancher, sont beaucoup plus exposées à moisir. Il est donc à conseiller de mettre des tringles d'une couple de pouces sous les piles de boîtes et de laisser un espace entre les rangées et surtout près des murs, afin que la circulation de l'air puisse se faire plus facilement.

GEO. CAYER, Classificateur surveillant.

CORRECTIONS

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 \$100,000.00 par année.

C'est une erreur typographique qui a fait dire à M. Cayer, dans son article de la semaine dernière, que ces pertes sont évaluées à \$100.00 environ, par année.

Pour corriger une autre erreur typographique, on devra lire dans la deuxième ligne de l'avant dernier paragraphe du même article: "s'assurer que le beurre contient moins de 16%" (au lieu de 15%).