Je ne vous offrirai pas une longue dis-

sertation mais bien une courte causerie effleurant d'une manière générale les obser-

vations qui peuvent se présenter à l'atten-tion d'un classificateur de beurre au cours

de son travail. Si cette convention n'était pas tenue en plein cours de la saison de

production il m'aurait été possible de vous apporter de nos bureaux toute une série de chiffres montrant exactement les gains ou pertes que nous avons faits au cours de

l'année dans la fabrication du beurre, en quantité ou en qualité. Toutefcis, bien

que précis et exacts les chiffres ne font que signaler où nous en sommes et ce n'est pas précisément le but de cet entretien. Je

précisément le but de cet entretien. Je veux plutôt jeter un coup d'œil en arrière et essayer de faire voir où nous avons fait mieux et là où nous aurions pu faire mieux

Maintenant, pour donner à cette cause-

une valeur pratique je dois vous signaler les différents défauts que nous consta-tons en accomplissant notre fonction de

classificateur, en prenant en prenier lieu la saveur qui est bien le défaut dominant.

Les saveurs qui sont mauvaises ou celles qui laissent à désirer sont causées dans

bien des cas par quelque négligence, soit du fabricant ou du producteur, en ne don-

nant pas les soins voulus, soit au lait ou à la crème, ou en les maintenant à une

température trop élevée. Ces mauvaises saveurs se rencontrent surtout au début

saveurs se rencontrent stricut au deute et à la fin de la saison de fabrication lors-que vous êtes appelés à fabriquer avec dif-férentes qualités de lait et en moins grande quantité. C'est alors le temps de faire tous

les efforts possibles pour mettre en prati-que les conseils et directions que ne man-

quent pas de vous donner vos inspecteurs.

Le plus grand défaut de saveur est cette odeur fétide appelée en anglais "surface taint" et que nous désignons en français par les mots "saveur de décomposition". Le beurre ains: affecté est défini Sans Qualité; la perte est très lourde et pour le fabricant et pour les producteurs. Il faut immédiatement faire un examen complet.

immédiatement faire un examen complet et minutieux de tout ce qui vient en con-tact avec le lait et la crème. N'épargnez

pas quelques recherches et vous trouverez

certainement la cause et pourrez y remé-

dier, cela en vaut la peine.
Considérons maintenant la texture du beurre; il y a certainement beaucoup d'amélioration mais il existe cependant des textures faibles et lâches, des textures col-

lantes ou égrenantes que l'on constate à l'automne surtout.

Nous rencontrons encore des beurres contenant un trop fort pourcentage de sel

et non dissout; ces beurres sont placés dans

la catégorie No 2. Les variations sont fréquentes, on ne prend pas les soins voulus pour le salage. Il me semble qu'avec un peu plus d'attention de la part du fabri-

cant nous arriverions à avoir un pourcen

tage de sel plus uniforme. Comme par les années passées il y a

encore des lots où apparaissent sur le beurre ou sur le parchemin des taches de moisissures. Ce défaut se répand bientôt sur toute la surface d'un beurre ainsi affec-

té et peut le rendre tout-à-fait impropre à la consommation. C'est surtout lorsqu'ap-

paraissent les temps frais que la moisis-sure se déclare. Ne vous en remettez pas

seulement à la température fraîche, servez-vous encore de glace et prenez toujours

soin de bien préparer vos parchemins. En éliminant ce grave défaut vous serez am-

plement récompensé de tous vos soins par de meilleurs profits car ces beurres sont

toujours classés "Sans Qualité". Laissez-moi maintenant vous faire quel-

ques remarques sur le fini du beurre, l'em-ballage et le marquage des boites. Sous ce

ballage et le marquage des boites. Sous ce rapport il y a encore beaucoup à faire pour donner à nos produits laitiers l'apparence voulue. Un beurre à surface bien finie, avec parchemins posés correctement, dans une boite propre et bien marquée, tel que e veulent les règlements, est fait pour atti-

er l'attention de l'acheteur. Je recomman-dais dans une de mes causeries précédentes

de passer le rouleau sur toute la surface de

tout le beurre canadien. Nous avons pris une place enviable sur le marché étranger

et il faut conserver cet avantage; soyons plus orgueilleux de la beauté de notre produit, c'est un orgueil bien légitime.

Puisque nous sommes à la question de l'emballage je dois mentionner que les numéros de barattées doivent commencer

par le chiffre-1 au début de chaque saison et se continuer consécutivement jusqu'à la

fin de l'année. Plusieurs numéros de ba-

rattage sont estampés de manière à être presqu'illisibles et d'autres se répètent pour la même fabrique et semblent être choisis à la fantaisie de l'employé qui fait

cet ouvrage. Voici ce qui arrive alors au préjudice de tous; quand est offert un lot

oite afin d'avoir un fini uniforme pour

que durant les années passées.

ntaires Nouvelles tes miettes)

des meilleurs aliments le ratelier devrait tou-in dans tous les clapiers.

énéreux.-Pour empêe jouer dans les rues de rre et leur enseigner merveilles de la nature, iculteurs généreux, se des enfants eux-mêmes, tas de déchets dans les irdins superbes. C'est ns des enfants de Lon-le chaque parcelle est la nt qui la cultive.

marchés de la division nces commente ainsi la ébec, par rapport aux

es graines fourragères s dans le Québec. Les disponibilités en graine s mêmes, soit 600,000 on évalue les présentes efferouge à quelque 200,-e 80,000 livres tel que ernier. Les affaires sont nticipe guère d'activité er. Les marchands ne ur le marché mais les aine de mil s'attendent c et 8c la livre, suivant x de la graine de trèfle ne sont pas encore éta-

sur les fermes per preations de la population ada par provinces en , comparées à la période l'année dernière, accuion dans toutes les pro-dombie-Britannique où ère augmentation. Le ovins a augmenté dans s, à l'exception du Quéoù des diminutions sont lation ovine est en dimiles provinces, à l'excep-et de la Saskatchewan ation. Les porcs sont as toutes les provinces. minution dans la poputoutes les provinces à tario.

oles pour la jeunesse.s agricoles pour la jeu-ne une grande école de culture où l'on étudie es cercles sont chargés nt les membres inscrits t que chaque membre ter sur la ferme de ses l'expérience confié au e l'une des choses qui a e Ministère fédéral de buyement a eu l'appui étés d'agriculture. es instituts de femm**es,** hemins de fer et autres secrétariat général est la Confédération, à

be la plus récente.—La des semences met les de contre une mauvaise faire son apparition au sserage velu; et de consserage velu; et de con-sistères provinciaux la nquêtes sur l'origine de be et sur les moyens de ropager. La graine de découverre l'hiver derire de la Division fédéà Toronto dans un ou le graine de trèfie culti-Elle n'est pas nouvelle ord; elle est répandue sur toute l'étendue des se rencontre également de. Cette plante est en forme de corde qui on très difficile. Des rficiels pourraient la asserage des champs qui dans quelques-uns des de l'Ontario, où l'on mais le passerage des del, et il est par conséoins nuisible. Les grai-nces sont très sembla-

Classification du Beurre

Conférence par M. Pierre Labbé, préposé au classement des produits laitiers, faite à Ste-Martine, P. Q., les 11 et 12 octobre 1933.

de beurre portant des numéros de barattages employés précédemment et cu'un certificat a déjà été mis pour ce numéro d'enregistrement et ces numéros de barattages, ce ne serait alors qu'un reclassement du détriment du fabricant, de la fabrique et registrement et ces numéros de barattages, ce ne serait alors qu'un reclassement du même beurre et le reclassement ne peut être fait qu'après l'expiration de six semaines de la date du classement original. Nous devons donc refuser d'émettre un nouveau

Voilà un lot de beurre pour lequel l'acheteur n'aura pas de certificat et par con-séquent il ne pourra pas l'exporter parce que les boites ne porterent pas la marque

du comté où cette fabrique est située. Vous saisissez donc l'importance qu'il y a à remarquer quel est le dernier numéro de barattée employé, et quel est le numéro qui devra servir pour la barrattée sui-

Il y a des fabricants qui ne peuvent pas se débarrasser de la manie de diviser leur lot de beurre et de l'expédier à deux mai-

POUVAIT TRAVAILLER UNE SEMAINE SUR DEUX

Retenu chez lui par la sciatique

C'est une semme qui nous adresse les renseignements suivants concernant son mari. Elle nous écrit: "Depuis quelque temps, mon mari ne pouvait travailler qu'une semaine sur deux à cause de la sciatique. Il souffrait tellement que c'est à peine s'il pouvait remuer. Nous essayames diverses choses, mais sans résultat. Ayant vu dans les journaux que les Sels Kruschen produisaient des effets merveilleux, nous décidâmes d'en faire l'essai. Depuis dou e mois, mon mari a pris sa "petite dose de Kruschen chaque matin, et maintenant il travaille régulièrement, sans être ennuy é par la scialique," Mme M.

Les médecins estiment que la moitié de l'humanité civilisée souffre de consti-pation. Ce malaise a pour résultat de produire des accumulations de déchets non digérés qui empoisonnent le sang, causant la sciatique et autres malaises dou-loureux. Kruschen assure le parfait fonc-tionnement des organes éliminateurs et l'axpulsi n'acceptance des matières toxiques de l'organisme.

sons différentes. J'ai toujours pensé et mes confrères comme moi que c'était pour surprendre la bonne foi des classificateurs. Ces lots divisés sont dans presque dans chaque cas des lots sur la ligne, c'est-à-dire des lots douteux. Nous avons dû nous ser-vir d'un cahier où chaque classificateur après son retour au bureau enregistre les numéros de barattage afin de pouvoir ontrôler tous ces barattages répétés ou

Dans quelques semaines la onzième année de classification sera terminée, et je me fais un plai ir d'annoncer à cette con-vention que le beurre de notre province a conservé sa place d'honneur comme par les années passées, mais soyons sur nos gardes si nous voulons conserver la place, que nous avons occupée jusqu'ici car il se fait de grandes améliorations partout dans chaque province, et nous pourrions peutêtre un jour être obligés de céder notre place à une autre province.

J'attire votre attention sur quelques lots de beurre où les fabricants n'ont pas été assez particuliers dans leur travail, des barattées contenant des saletés ou des mouches ou encore de la laine d'acier. Ce beurre est classé Sans Qualité mais ce n'est pas toujours apparent sur la surface des boites et quelquefois les classificateurs ne l'ont pas découvert à la sonde, ce n'est que lorsque les maisons de commerce le passent dans les couteaux en le mettant en livres que ces défauts sont découverts; done plus de soins et plus d'attention pour la bonne réputation du beurre de notre

rovince. Pour la partie de l'année, c'est-à-dire pour les dix me is écoulés, 1.227,717 boites de beurre pasteurisé a été classé avec un pourcentage de 81.18 No 1, 15.53, No 2, 2.93, No 3 et 0.36 Sans Qualité. Dans le non pasteurisé, soit 8,331 boites, il y a en un pourcentage de 37.62, No 1, 55.75 No 2 5.87 No 3 et 0.76 Sans Qualité. L'an dernier le pourcentage était de 76.19 No 1, e qui fait un gain de 5% plus élevé que l'an dernier et la même différence à peu près pour le non pasteurisée.

Québec arrive avec un pointage de 88.76

de No 1 pour les dix mois écoulés au lieu de 79.35 l'an dernier, ce qui fait une augmentation de plus de sept points plus éle vés que l'an dernier.

Je ne discourrerai pas plus longtemps sur les données de ces chiffres, j'ai préparé un petit tableau que vous voudrez bien publier à la suite de ma causeile et qui fera partie de ma conférence. Vous pour rez voir par vous-même que ce n'est pas en vain que la classification a été étable, car à chaque année nous pouvons constater des améliorations qui n'auraient cer-tainement puêtre réalisées sans la classifi-

J'espère que ces quelques remarques auront pour tous un caractère pratique et au nom de mes confrères, les classificateurs fédéraux, je vous fais une cordiale invita tion Messieurs les inspecteurs et Messieurs

Suite de la page 27)

GRATIS!

Procurez-vous sans retard et sans débourser d'argent le tome premier du nouveau Manuel d'Agriculture préparé par les professeurs du Collège Agricole de Ste-Anne de la Pocatière

Les Champs

Le manuel le plus récent, le plus complet, le plus simple et pratique encore publié, pour l'usage des cultivateurs et de la jeunesse rurale.

Collectez dans votre paroisse six nouveaux ou anciens abonnements au "Bulletin de la Ferme" à 50c par année, adressez la liste des abonnements perçus, avec l'argent \$3.00) et vous recevrez ce magnifique et utile volume sans retard.

Une condition à respecter

Il faut que les six collections ou nouvelles recrues parviennent d'un seul envoi à

LE BULLETIN DE LA FERME

Case 159,

St-Roch.

Québec

BEURRE CLASSÉ POUR TOUT LE CANADA

1933 jusqu'au 30 septembre.		PASTEURISE 1932 jusqu'au ter octobre.			
Classe	No Boites	Pourcentage	Classe	No Boites	Pourcentage
No 1	190,718 35,980	81.18 15.53 2.93 0.36	No 1 No 2 No 3 S. Qualité.	894,766 233,615 38,7 \$ 9 7,27 4	76 19 19 89 3 30 0 62
Total	1,227,717	100 00	Total.	1.174.404	100 00

	100	NON PAS	TEURISE		Poursentage
Classe	No Boites	Pourcentage	Classe	No Boites	Pourcentage
No 1 No 2 No 3 S. Qualité.	3,134 4,645 489 63	55.75. 5.87	No 1 No 2 No 3 S. Quali₩	6,663 11,293 1,601 186	33 75 57 20 8 11 0 94
· Total.	8,331	100.00	Total	19,743	100.00

BEURRE CLASSÉ POUR LA PROVINCE DE QUÉBEC

	PASTEURISÉ	1000			
1933 jusqu'au 30 septembre.	. 1	1932	jusqu'au	Ler	octon
The second secon	 and the second s				

Classe	No Boites	Pourcentage	Classe	No Boites	Pourcentage
No 1	319,481 46,484 ,770 1,486	86 76 12 62 0 21 0 41	No 1 No 2 No 3 S. Qualité	323,332 3 80,762 1,028 2,351	79-35 19-82 0-25 0-58
Total	368,221	100.00	. Total	407 473	100.00
		NON PAS	TEURISÉ		
Classe	No Boites	Pourcentage	Classe	No Boites	Pourcentage
No 1	3,129 4,350 44 i 25	39:38 54:75 5:55 0:32	No 1 No 2 No 3 S. Qualité.	5,753 9,134 1,225 89	56.38
2 Waterl	7 045	100.00	Total	16.201	100.00

e la page 25)