INDUSTRIE LAITIERE

Prix Moyen du Beurre et du Fromage

(Par G.-E. Marquis, Chef de la Statistique provinciale)

Ces prix ont monté graduellement de façon considérable et pour atteindre le point culminant en 1920. Depuis cette date, il y a eu une baisse assez prononcée, mais ces prix sont encore bien supérieurs à ceux d'avant guerre. En 1927, le beurre de fabrique s'est vendu, en moyenne, .354, ce qui est près de 3 sous de plus la livre que l'année d'avant. Ces prix sont pour le beurre non pasteurisé. Quant au beurre pasteurisé, il s'est vendu, en 1927, .372. Ce qui est .018 de plus, la livre, que le beurre non pasteurisé. Si l'on compare 1926 avec 1927, l'on voit que le beurre pasteurisé a pris une avance, au cours de l'année dernière, de .035. Quant au fromage, son prix a aussi augmenté de près de 2 sous la livre, si l'on met en parallèle 1927 avec 1926. Il s'est vendu, en moyenne, .181, en 1927, ce qui est près du double du prix qu'il s'est vendu avant la guerre.

On trouvera, ci-après, un petit tableau qui fait voir ces prix de vente, de dix ans en dix ans, depuis 1900, et, ensuite, mettant côte à côte les années 1926 et 1927:

	1900	1910	1921	1926	1927
Beurre non pasteurisé	.199	.238	.362	.325	.354
Beurre pasteurisé				.337	.372
Fromage	.098	.106	.169	.162	.181

NOMBRE DE PATRONS OU FOURNISSEURS

Si le nombre de fournisseurs de lait aux beurreries va sans cesse en croissant, celui qui porte du lait aux fromageries diminue d'année en année, comme le nombre des fromageries. Pendant que le nombre de patrons aux beurreries a presque doublé, depuis 25 ans, celui qui fournit le lait aux fromageries n'est plus que le tiers de ce qu'il était au commencement du présent siècle. A tout prendre, le nombre de patrons a diminué depuis la surproduction qui a suivi la guerre, pendant deux ou trois ans, pour retomber au chiffre des années qui précédèrent la Grande Guerre, c'est-à-dire que ce nombre varie entre 80,000 à 85,000, alors qu'il atteignait déjà les 100,000 en l'année 1900. Ceci est un effet de l'augmentation des superficies en culture et surtout des nombreuses machines que l'on emploie aujourd'hui pour cultiver les terres.

	1901	1910	1921	1926	1927
Beurreries	30,108	40,920	45,296	56,799	57,812
Fromageries	36,010	25,658	20,830	15,386	12,618
Fabriques combinées	34,712	11,874	14,835	11,906	9,522
Total	100,830	78,452	80,961	84,091	79,952

NOMBRE DE VACHES

Le nombre de vaches qui alimentent les fabriques de beurre et de fromage oscille suivant l'abondance ou la disette de produits fourragers et aussi suivant les prix plus ou moins rémunérateurs du beurre et du fromage. L'année 1927 a été moins favorable, à ce sujet, que l'année 1926, puisqu'il y a une diminution d'environ 80,000 vaches dans le nombre de celles qui ont alimenté les fabriques.

Lors du recensement de 1921, l'on comptait 589,793 vaches dont le lait était converti en beurre et en fromage, dans les fabriques, pendant que, six ans après, soit en 1927, ce chiffre était monté à 679,119, soit une augmentation de 89,326.

On trouvera ci-après des comparaisons à ce sujet, pour plusieurs années:

	1916	1921	1925	1926	1927
Beurreries	250,843	324,689	478,430	520,461	488,253
Fromageries	151,288	156,528	125,921	136,120	109,971
Combinées	118,607	108,576	111,939	102,771	80,895
Total	523,738	589,793	716,290	759,352	679,119

FABRIQUES S'OCCUPANT EXCLUSIVEMENT D'EXPÉDITION

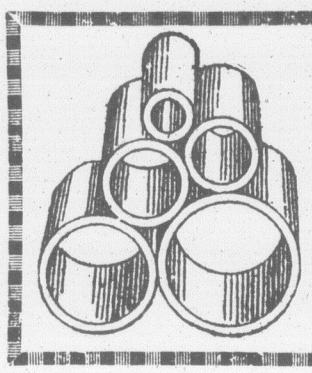
Au cours de l'année 1927, d'après le rapport des inspecteurs, pas moins de 78 fabriques, qui autrefois mettaient sur le marché du beurre et du fromage, n'ont fait que de la séparation et de l'expédition de lait et de crème pour être consommés en nature, dans les villes canadiennes, de même que dans les villes américaines. Ces fabriques ont été patronées par 5,674 fournisseurs de lait, et le nombre de vaches qui ont alimenté ces fabriques est de 58,849. La quantité de crème expédiée aux États-Unis, en 1927, par les fabriques et particuliers, a été de 2,949,083 gallons, ayant une valeur globale de $4,670,427, d'après les rapports originaux de la division des Douanes, département du Commerce canadien, préparés par le Bureau fédéral de la Statistique. C'est là un chiffre qui mérite d'être signalé et c'est pourquoi nous l'ajoutons au tableau général de la production de l'industrie laitière en 1927.

Nous avons aussi obtenu de la même source, le nombre de gallons de lait exportés aux États-Unis en 1927, avec la valeur en gros de ce lait, c'est-à-dire le prix payé aux producteurs de lait. Le nombre de gallons enregistrés aux Douanes, via la province de Québec, a été de 2,317,018 gallons, ayant une valeur globale de $503,397.

LAIT ET CRÈME ENTRÉS ET CONSOMMÉS DANS 45 VILLES QUÉBECOISES

Chaque année, nous adressons une formule de rapport au Bureau de Santé de chaque cité et ville de la Province, afin de savoir les quantités de lait et de crème entrées et consommées dans chacune d'elles. Les plus grandes cités et villes sont assez bien organisées à ce propos et peuvent nous fournir les renseignements demandés.

Sur une population urbaine de 1,678,566, en 1927, dans la province de Québec, nous avons reçu des rapports pour une population de 1,413,411 habitants. C'est donc dire que nous avons des rapports en nombre suffisant pour nous permettre de faire une estimation de la consommation de lait et de crème dans les villes.



TUYAUX de DRAINAGE
EN TERRE CUITE
"CITADELLE"
3 - 4 - 6 - 8 - 9 - 10 et 12 pouces
DEMANDEZ NOS PRIX
MANUFACTURÉS PAR
BRIQUE CITADELLE, Ltée
14-16 rue St-Joseph - Québec

Dans le tableau que nous publions ci-après, l'on voit quelle a été la consommation dans les 45 villes qui ont fait rapport en 1927, pas moins de 31,650,041 gallons de lait et 1,860,094 gallons de crème, ce qui donne une consommation, par tête et par année, pour le lait, de 22.3 gallons, et pour la crème, de 1.3 gallon. Il y a une légère diminution dans la consommation du lait, à cause sans doute de l'épidémie qui a sévi dans la Métropole et dont le lait était en grande partie responsable, d'après l'enquête qui a été faite. De plus, il faut tenir compte du fait qu'il y eut embargo sur le lait et la crème provenant du district de Montréal. Et comme une partie de ces produits sont tout d'abord concentrés à Montréal, avant d'être expédiés aux États-Unis, il s'ensuit qu'il y a eu diminution dans l'expédition à Montréal, au cours de l'année 1927. Le lait et la crème consommés dans les 45 villes qui ont fait rapport en 1927 s'élèvent à $19,982,943, comme on pourra le constater par le tableau que nous donnons ci-après.

	1926 (1)	1927
Population	1,250,164	1,413,411
Nombre de gallons de lait entrés	30,945,288	32,684,872
Nombre de gallons de lait consommés	30,182,115	31,650,041
Prix moyen d'achat par gallon de lait	.260	.250
Prix moyen de vente par gallon de lait	.470	.480
Nombre de gallons de crème entrés	8,626,059	3,824,429
Nombre de gallons de crème consommés	1,648,028	1,860,094
Prix moyen d'achat par gallon de crème	1.62	1.64
Prix moyen de vente par gallon de crème	2.42	2.53
Valeur totale du lait consommé	$14,067,224	$15,270,020
Valeur totale de la crème consommée	$ 4,019,288	$ 4,712,923
Valeur totale du lait et de la crème consommés	$18,086,512	$19,982,943
Consommation par tête: lait gls	24.2	22.3
" " crème gls	1.3	1.3

(1) En 1926, 27 villes ont fait rapport.
En 1927, 45 villes ont fait rapport.

CRÈME A LA GLACE

C'est là un produit de plus en plus populaire et qui a amené un grand nombre de laitier et confiseurs à la fabriquer sur une grande échelle, pour être distribué dans une foule de magasinets, dans la plupart des villes. Ainsi, à Montréal, au cours de 1927, il appert que l'on a fabriqué pas moins de 1,119,015 gallons de crème à la glace, dont la valeur totale serait de $1,623,018. Les fabriques importantes de crème à la glace, c'est-à-dire celles dont les produits sont expédiés ou distribués en gros, s'élèvent à 23 et elles ont fabriqué en 1927, d'après les rapports reçus, 1,464,400 gallons de crème à la glace, dont le prix de vente a été, en moyenne, de $1.42 et dont la valeur totale, en gros, s'élève à $2,079,806.

	1925	1926	1927
Crème à la glace fabriquée, gallons	761,387	1,179,332	1,464,400
Prix moyen de vente, le gallon	$1.42	$1.46	$1.42
Valeur totale de la fabrication	$1,084,997	$1,719,808	$2,079,806

AUX CULTIVATEURS
du district de Québec
EXPEDIEZ VOTRE CREME
:-: A QUEBEC :-:
et sauvez sur les frais de transport. CALCULEZ quel montant vous économisez pendant une année, nous sommes certains que vous expédierez votre crème à
LAITERIE LAVAL ENRG.
237, 4ième Avenue, - - Limoilou, QUEBEC
Capital, $500,000.00
Références: Banque Canadienne Nationale et Banque de Montréal.

Grande Cultur

Comment faire le foin de

Aussitôt que le trèfle fauché co
à changer de couleur sur le dess
le temps de le rateler en très petits
afin de faire sécher le dessous aut
le dessus. Deux heures après, si l
est beau, il faudra mettre en petit
lottes, de manière à faire sécher
au vent ou bien de le dessécher
ardent. Voilà qui est bien impo
l'on veut conserver la meilleur
du trèfle: ses feuilles et ses fleurs.

Après un jour ou deux en peti
lottes, selon le temps et l'état
on fera de grosses veillottes, et l
main, s'il fait beau, on entrera, av
de saler légèrement, et surtout
fouler.

N'oublions pas que le foulage
jamais être trop bien fait et qu'il
ses vertus au foin.

LE LABOUR

Un défaut que l'on remarque pl
ralement dans le bas de la provin
que, dans la récolte, il n'y a de g
sur les planches, on n'en voit pas
raies entre les planches.

Cela dépend en grande partie d
c'est qu'on n'a pas l'habitude de
qu'on appelle la petite raie, c'es
de passer une seconde fois la char
les raies entre les planches, de
que ces raies soient beaucoup plus
et surtout que le fond en soit plus
que le fond du labour lui-même.

Si le fond des raies n'est pas p
fond que le fond du labour, on co
que, s'il y a de l'eau dans les ra
en aura également partout sous le
le tout étant au même niveau.

Le fait de tirer la petite raie
raies de beaucoup plus étroites,
avoir profondément ameubli en lo
large toute la pièce, il se trouve
de la terre ameublie dans les raies
ailleurs et que la semence qui y ser
due se trouve dans des conditions
bles pour venir à bien.

A l'ancienne façon, les raies
souvent 12, 15 et même 18 pouces
et la terre au fond de ces raies n'é
du tout remuée, souvent même t
ne produisait rien.

Ensuite, l'habitude de faire
raie permet de tailler ses planc
larges parce qu'elles s'égoutte
mieux.

Les mauvaises herbes
l'est du Canada

Au cours d'une enquête condui
Service de la botanique des ferm
rimentales à Ottawa, il a été d
entre le lac Supérieur et les ri
l'Atlantique, plus de six cents es
plantes qui peuvent être considéré
mauvaises herbes. Outre les plan
gènes et persistantes comme m
herbes et les plantes vé
observées dans cette enquête, on
beaucoup d'espèces introduites
évidemment entrées au Canada
ports de mer, et dans bien des cas
tes n'ont été trouvées que dans
nages de ces ports de mer. Le pre
pitre du rapport du Service de la b
pour l'année 1927 fait ressortir le
prenant que même dans les distr
tivement neufs, comme les dist
Lac St-Jean et Chicoutini et le
Québec, il n'y a pas moins de 16
de mauvaises herbes, dont soixa
cent sont des espèces introduites
un grand nombre ont des proprié
neuses. Le botaniste du Dominion
que les mauvaises herbes suivent
le pionnier et que leur nombre
plis après les opérations des char
construction des chemins de fer,
ture, l'industrie et le commerce.
port qui est publié par le Minist
ral de l'Agriculture, Ottawa, no
cinquantaine de mauvaises herbe
tantes qui sont répandues dans
du nord. Les six premières par
fréquence sont l'achillée mille-f
chardon du Canada, la renoncule
touffue, le pissenlit et le chou-gr
mi les mauvaises herbes moins no
on en a découvert plusieurs que l'
être jusqu'ici spéciales aux prov
Prairies, ce sont la soude de Ru
moise des prairies et quelques
moindre importance.