Industrie Laitière

AUX MEMBRES DE LA SOCIETE D'INDUSTRIE LAITIERE

Le temps approche, où le secrétaire de la société devra fournir au Département d'Agriculture, la liste des souscripteurs pour 1896, qui auront droit au "Journal d'Agriculture" pendant un an, à partir du mois de juillet 1896, jusqu'au mois de juin 1897.

Un grand nombre de membres de la société n'ont pas encore renouvelé leur abonnement et s'exposent à des retards dans l'envoi du journal.

Il semblerait que, par suite des mauvaises ventes de l'année dernière, un certain nombre de membres de la société soient disposés à l'abandonner et à cesser de se renseigner et de se défendre, juste au moment où ils ont le plus besoin d'aide et de renseignements. Ce serait une fâcheuse économie au bout du compte que d'avoir ménagé un dollar au commencement de la saison, pour s'exposer de gaîté de coeur à en perdre beaucoup, faute d'un renseignement utile et d'un bon conseil au moment opportun.

Depuis deux ans, la société d'industrie laitière redouble d'efforts pour se mettre en contact avec une plus forte proportion de la population, afin de mieux renseigner les fabricants et les patrons des fabriques de beurre et de fromage dans toute l'étendue de la province.

Elle espère que ces efforts seront couronnés de succès et suffisamment reconnus pour que le nombre de ses adhérents fidèles, loin de diminuer, augmente encore cette année.

Son rapport sera prêt à distribuer peu de temps après l'apparition de ces lignes, et nos fabricants savent que généralement ce rapport est plein d'intérêt pour eux.

Que les retardataires se hâtent donc de souscrire ! La souscription d'un dollar doit être envoyée (par mandat-poste ou lettre enregistrée) au Secrétaire de la Société d'Industrie laitière, à Saint-Hyacinthe.

BOITES OU TINETTES

Tel est le titre d'un article que "La Presse" de Montréal consacre à l'empaquetage de notre beurre. Le commerce anglais préférerait la boîte, le commerce local réclamerait énergiquement la tinette sous prétexte qu'il est impossible de sortir facilement le beurre de la boîte, que les exportateurs, dit-on, exigent absolument carrée. Une boîte légèrement rétrécie par le fond se prêterait mieux à la sortie du beurre ; mais les exportateurs n'en voudraient à aucun prix ? Pourquoi ? nous eussions aimé à le savoir ; car nous avons vu à l'école de laiterie de St-Hyacinthe une boîte de ce genre, rapportée par Monsieur Leclair de son voyage en Angleterre ; cette boîte est en usage en Irlande et est parfaitement acceptée des exportateurs irlandais. Pourquoi nos exportateurs canadiens encore une fois la condamnent-ils ? ils peuvent avoir pour cela de bonnes raisons que nous aimerions à pouvoir soumettre à nos lecteurs.—E. C.

AVENIR DE L'INDUSTRIE LAITIERE

Nous empruntons au "Prix-Courant" l'article suivant :

L'abondance du fromage sur les marchés de l'Angleterre, notre meilleure cliente pour les produits de la laiterie, a provoqué l'avilissement des prix pendant toute la dernière campagne. La baisse des prix a été lourdement ressentie dans nos campagnes et il est temps de rechercher si, pour la campagne qui va s'ouvrir, nous allons retomber dans les mêmes errements en poussant, au-delà des sages limites, la fabrication du fromage et en continuant à délaisser, sans trop de raison, la fabrication du beurre, un autre article de grande consommation en Angleterre.

Si c'est avec raison que les économistes agricoles recommandent aux cultivateurs de varier leurs cultures, s'ils leur font voir l'intérêt qu'il y a pour eux à ne pas cultiver une céréale unique ou une plante industrielle unique, c'est avec autant de prévoyance que les producteurs de lait devront s'abstenir de s'en tenir seulement à la fabrication d'un seul produit de laiterie.

Le conseil de la sagesse est de ne pas mettre tous ses oeufs dans le même panier, et si ce conseil est vieux, il n'en est pas moins toujours d'actualité.

Nous laisserons aujourd'hui la parole au commissaire de l'industrie laitière, M. J. W. Robertson, et nous publions ci-dessous une partie de son rapport devant le comité permanent de l'agriculture et de la colonisation.

Nous prions nos lecteurs de lire attentivement et de peser les lignes qui suivent et qui sont dictées par l'étude des faits et l'expérience de nombreuses années :

"En exploitant l'industrie laitière au Canada, au milieu de la concurrence acharnée de partout, nos cultivateurs n'ont que deux voies de salut. S'ils persistent à développer uniquement le commerce de fromage, et si en même temps, ils continuent à augmenter le rendement des vaches laitières et à prolonger la saison de lactation, il résultera que notre commerce de fromage sera bientôt dans de très mauvaises conditions, parce que nous expédions déjà en Angleterre 60 pour 100 de tout le fromage qu'elle importe et que nous poussons rapidement nos concurrents au pied du mur. Un moyen de salut semblerait être d'employer une plus grande partie de notre lait à la fabrication du beurre, au lieu de continuer à augmenter la production du fromage. A moins que nous ne fassions cela, je ne vois pas comment nous pourrons échapper à une ère de dépression et de bas prix, et éviter la calamité d'une trop grande production.

La deuxième question qui reste à régler, autant qu'il est possible de régler ces questions à l'avance, est de déterminer quelle est la meilleure saison de l'année pour faire le beurre, afin de trouver un marché avantageux.

Le beurre canadien n'a pas d'influence appréciable sur les prix du beurre en Angleterre, car notre contribution est à peine de deux livres par cent livres que ce pays importe. Mais le marché au beurre en Angleterre a subi depuis quinze ans une fluctuation notable tous les ans. Les prix du beurre ont toujours été à la baisse en été en Angleterre, et pour le beurre du Danemark, la moyenne des prix-courants, en été, est d'environ 6 cts plus basse d'avril à août que de septembre à mars. C'est ce qui explique pourquoi on retient ici le beurre fabriqué dans les beurreries et ailleurs, en juin et juillet. Personne ne se soucie d'expédier du beurre sur le marché anglais, lorsque les prix pour le bon beurre sont de 6 cts plus bas qu'il ne seront dans quelques mois. Pour faire de semblables prévisions, on se base sur l'expérience des quinze dernières années, qui n'offrent pas une seule exception.

Il paraît y avoir deux moyens de tourner cette difficulté. Ou nous devrions fabriquer le beurre lorsque les prix sont élevés et l'expédier tout fraîchement fabriqué, ou nous devrions faire notre beurre dans la saison la plus convenable et prendre les moyens de le conserver sans détérioration, pour qu'il arrive sur le marché, lorsque les prix sont les plus élevés, sans que sa qualité ait eu à souffrir. Il n'y a que ces deux moyens de tourner la difficulté. Nous les avons adoptés tous deux, et nous avons entrepris la fabrication du beurre en hiver, d'abord parce que le prix du beurre en Angleterre est toujours plus élevé en hiver qu'en été, et que, grâce à la température qui règne à cette saison, l'expédition peut s'en faire en toute sûreté.

En inaugurant cette fabrication d'hiver, je considérais comme essentiel de donner aux cultivateurs une aide directe qui ne pouvait leur venir que du gouvernement. Lorsqu'il s'agit d'une nouvelle entreprise, il me paraît indispensable d'adopter le système de la coopération, jusqu'à ce que les gens soient en état d'agir isolément.....

Pour ma part, je suis partisan de la plus large application possible, dans des limites légitimes, des méthodes coopératives, pour l'avancement du bien général .....

(A Suivre)

POURQUOI IL FAUT TRAIRE LES VACHES PROPREMENT

L'on ne cesse de répéter à tous ceux qui s'occupent d'industrie laitière que, sans la propreté, il est impossible de faire de bon beurre ou de bon fromage. Et, cette propreté doit s'observer scrupuleusement dans toutes les opérations, depuis celle de la traite de la vache jusqu'à celle de la mise en vente, sur le marché, du produit manufacturé du lait. Mais s'il est un moment où le producteur de lait doit mettre en pratique les règles de la propreté la plus méticuleuse, c'est celui de la traite. Que de fois on a dit, on a écrit qu'il faut se laver les mains, bien nettoyer les chaudières, et surtout brosser ou laver le pis de la vache, immédiatement avant de procéder à la traite. Et, malgré toutes ces recommandations, que de gens encore vont traire les vaches avec des mains crasseuses, dans des vases en bois mal lavés, ou dans des chaudières ébouillantées à l'eau froide, et ne s'occupent guère que le pis des vaches soit sale et laisse tomber dans le lait du poil, des pellicules, et même des parcelles de boue ou de fumier. Or, je vais montrer à ces négligents quel tort ils se causent à eux-mêmes, aux patrons qui portent leur lait à la même fromagerie qu'eux, et au fabricant malheureux qui, souvent, perd sa réputation à travailler dans sa fabrique le lait malpropre qu'ils lui portent.

On a fait, en 1895, à la station expérimentale du Dakota Nord, des expériences qui démontrent que, lorsqu'on néglige de nettoyer les flancs et le pis des vaches avant la traite, un grand nombre de bactéries, microbes et bacilles, germes de plusieurs espèces tombent dans le lait Pour arriver à faire cette démonstration, on a exposé, sous le pis d'une vache à l'étable qu'on était à traire, pendant quinze secondes, au-dessus de la chaudière qui recevait le lait, une plaque de gélatine stérilisée, préparée expès pour cette expérience, ayant trois pouces et demi de diamètre. Sept expériences distinctes ont démontré qu'il tombe sur une plaque de gélatine ainsi disposée une moyenne de 844 germes en une minute, les germes étant de onze espèces différentes. Si 844 par minute sont la moyenne sur la plaque de gélatine mentionnée plus haut, cette moyenne sera de 6890 dans le même espace de temps sur la surface d'une chaudière à lait de dix pouces de diamètre. Si l'on calcule que la traite dure cinq minutes, l'on aura 34,450 germes pour cette traite. Du moment qu'un germe tombe sur la plaque de gélatine, il s'y développe et y forme une colonie visible à l'oeil nu, dans une journée ou à peu près, comme on peut le voir par la figure 1, ci-jointe, sur laquelle onze espèces distinctes de germes sont visibles.

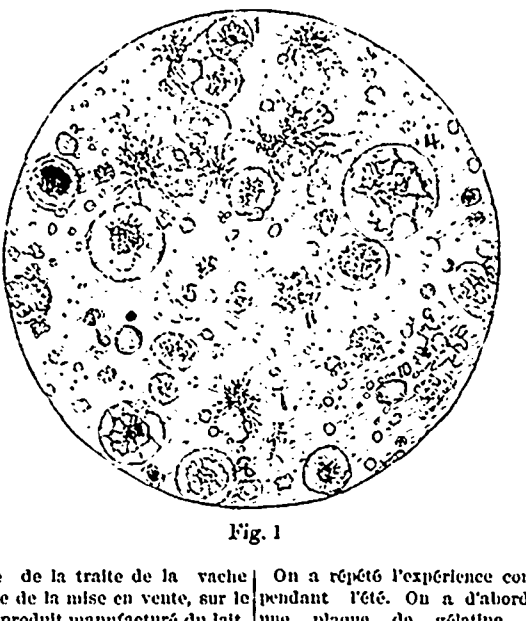

Fig. 1

On a répété l'expérience comme suit, pendant l'été. On a d'abord exposé une plaque de gélatine, stérilisée comme la première, sous le pis d'une vache traite au champ, sans que le pis fût nettoyé, pendant une demi-minute. Le résultat a été que soixante et dix colonies composées de onze espèces différentes de germes se sont développées sur la plaque. On a ensuite soumis la même vache à la même épreuve après que le pis et les flancs eurent été lavés, et le résultat a été qu'on a observé sur la plaque seulement trois colonies de deux espèces de germes.

Maintenant pour convaincre ceux qui