



Texte détérioré

# Qui va en Profiter ?

LE CLASSIFICATION DE LA CREME, COMME LA CLASSIFICATION DES AUTRES PRODUITS, CONSISTE A RANGER PAR ORDRE DE VALEUR LA CREME DE DIFFERENTES QUALITES.

Cette classification aura certainement pour effet d'améliorer la qualité de la crème fournie aux fabriques et d'amener l'amélioration de la qualité du beurre.

## ELLE PROFITERA

**PREMIEREMENT**, aux patrons qui vendent leur crème en nature parce que la plupart des acheteurs de crème font actuellement une distinction dans les prix payés pour les différentes classes de crème ;

**DEUXIEMEMENT**, aux patrons dont la crème est convertie en beurre, parce qu'il est établi que la qualité du beurre dépend toujours des conditions et de la qualité de la crème qui a servi à sa fabrication ;

**TROISIEMEMENT**, aux patrons dont le lait est écrémé aux fabriques et dont la crème est nécessairement de bonne qualité, parce qu'ils retireront davantage pour cette crème, qu'elle soit vendue en nature ou convertie en beurre. En effet si les patrons, qui fournissent de la crème, apportent à la beurrerie de la crème de qualité supérieure, le pourcentage moyen de la bonne crème augmentera, et même les patrons, dont le lait est écrémé à la fabrique, en profiteront. Sans classification, les fournisseurs de mauvaise crème sont plus nombreux et ils abaissent la moyenne générale.

Comme la classification aura pour effet d'améliorer la qualité de la crème, et partant, le pourcentage de beurre de première qualité, la réputation de notre beurre s'améliorera, les prix seront plus rémunérateurs et les patrons des beurreries en bénéficieront.

# CLASSIFIEZ LA CREME

26

26

26

