

## INDUSTRIE LAITIÈRE

Depuis quelques semaines il y a une assez forte proportion du fromage de la province qui est classifié de deuxième et de troisième qualités, pour le goût pas net, de fruit ou rance.

Ces défauts de qualité ont causé des pertes assez considérables qui, pour certaines fabriques, se sont élevées à au-delà de \$50.00 sur l'envoi d'une seule semaine de fromage.

Ces pertes auraient certainement pu être évitées si les patrons et les fabricants eussent compris qu'ils ont un devoir de justice à remplir les uns envers les autres et que chacun y eut apporté sa part de bonne volonté.

Dans les fabriques où les pertes ont été les plus considérables, les inspecteurs de beurrieres et fromageries ont pu constater que dans certains cas le fabricant ne faisait pas tout son devoir en ne prenant pas les moyens voulus pour retracer les patrons qui lui fournissaient du mauvais lait, au moyen de l'épreuve au caillé qui consiste à faire un petit fromage avec le lait de chaque patron séparément; dans d'autres cas, il acceptait tout le lait bon comme mauvais sans en faire aucune remarque aux patrons; quelques-uns ne tenaient pas leur fabrique et leurs ustensiles assez propres ou manquaient de connaissance du métier. Dans d'autres cas les épreuves au caillé faites par les inspecteurs ont révélé que quelques patrons ont fourni à la fabrique du lait de vaches malades; d'autres, de vaches abreuvées avec de la mauvaise eau, traitées dans de mauvaises conditions, dans des chaudières mal lavées ou lavées avec des linges imprégnés de mauvaise odeur parce qu'ils n'étaient pas tenus assez nets; dans des chaudières galvanisées ou à saindoux; coulé avec des couloirs en cotons pas suffisamment bien lavés; dans des bidons rouillés à l'intérieur, quelquefois mal lavés; non refroidi ou placé dans des endroits où l'air était vicié, etc., etc.

Ils ont pu également constater que presque tous les patrons qui fournissaient ces laits défectueux ne recevaient aucune revue agricole ni ne faisaient quoi que ce soit pour se renseigner sur les moyens à prendre pour améliorer la qualité du lait qu'ils livraient à la fabrique.

En présence de ces faits, ne devons-nous

pas nous demander s'il ne serait pas possible pour le fabricant et les patrons de coopérer ensemble dans la mesure du possible pour améliorer cet état de choses? Le fabricant, en raison des connaissances qu'il a acquises et étant en relation journalière avec ses patrons, ne pourrait-il pas renseigner ceux qui ne le sont pas? Les patrons, de leur côté, ne devraient-ils pas avoir assez de confiance en leur fabricant pour lui demander les renseignements qu'ils pourraient avoir besoin pour améliorer la qualité de leur lait, la condition de leurs bidons, etc.?

Dans certains cas le fabricant attend la visite de l'inspecteur pour faire améliorer des conditions défectueuses. Si l'inspecteur, qui a une trentaine de fabriques à surveiller, est ainsi attendu par plusieurs autres fabricants, il arrive qu'il s'écoule plusieurs jours avant qu'il puisse se rendre pour lui aider et il s'en suit qu'il est exposé à faire plusieurs journées de fromage de qualité secondaire, à faire des pertes qu'il pourrait éviter s'il réalisait que son devoir l'oblige à travailler pour améliorer la qualité du lait lui-même au lieu d'attendre ou de se fier sur l'inspecteur pour ce travail.

Tous les fabricants qui ne font pas, ou ne font que très peu, de fromage de deuxième ou troisième qualité se font un devoir de surveiller la qualité de leur lait et de renseigner eux-mêmes leurs patrons, en leur représentant que le fromage étant fabriqué avec le lait de tous les patrons après mélange, il s'en suit que c'est un devoir de conscience pour chacun d'eux de ne pas être une cause de perte pour les autres; qu'ils doivent absolument prendre les moyens voulus pour recueillir et conserver leur lait exempt de toute mauvaise fermentation; de renouveler leurs bidons ou leurs chaudières quand ils deviennent impropres à la bonne conservation du lait; de voir à ce que tous les ustensiles, couloirs, etc., soient parfaitement nettoyés après chaque usage; (ce travail étant quelquefois laissé au soin des enfants n'est pas fait tel qu'il devrait l'être); que s'il y a négligence de sa part, ceux qui apportent du bon lait n'en doivent pas souffrir, etc.

Il est évident qu'un patron a des déboursés à faire quand il est obligé d'acheter des chaudières de fer blanc pour remplacer des chaudières de tôle galvanisée ou à saindoux, ou pour remplacer un bidon rouillé par un neuf; mais si en persistant à se servir de mauvais ustensiles et son lait étant accepté par le fabricant il est la cause que le fromage soit classé de deuxième qualité; (car malgré toute la bonne volonté possible des ustensiles rouillés ne peuvent pas être lavés absolument nets); que cette différence de qualité occasionne une perte de \$50.00, comme dans la fabrique ci-dessus, ne seraient-ils pas, lui et le fabricant qui accepte son lait, responsables de cette perte au détriment des autres patrons.

Les dépenses occasionnées pour remplacer les mauvais ustensiles seraient vite remboursées en évitant les pertes causées par défaut de qualité.

Dans les cas où la mauvaise qualité du fromage serait causée par la malpropreté de la fabrique et des ustensiles, par le manque de connaissance de la fabrication, de la préparation des ferments de culture pure, etc., le fabricant doit comprendre qu'il est tenu à sa part de responsabilité, et que s'il s'est engagé avant d'avoir les connaissances suffisantes,

## AUX CULTIVATEURS

du district de Québec  
EXPÉDIEZ VOTRE CREME

— A QUÉBEC —

et sauvez sur les frais de transport.  
CALCULEZ quel montant vous économisez pendant une année, nous sommes certains que vous expédiez votre crème à

LAITERIE LAVAL ENRG.

237, 4ième Avenue, - - Limoïlon, QUÉBEC

Capital, \$500,000.00

Références: Banque Canadienne Nationale et Banque de Montréal.

tes, les patrons ne sont pas tenus d'en supporter les conséquences, (à moins qu'ils n'y consentent), et il doit être assez consciencieux pour rembourser lui-même les pertes quand il s'en produit.

Il arrive quelques fois que le fabricant, pour se disculper d'avoir accepté du mauvais lait, de ne pas avoir tenu la fabrique et les ustensiles assez propres, de ne pas avoir suivi en tout point les phases de la fabrication, d'avoir employé du mauvais ferment, etc., etc., rejette le blâme sur les classificateurs sous prétexte qu'ils sont trop sévères, qu'il est impossible de faire du fromage d'assez bonne qualité pour leur plaisir, etc., etc.

Ils oublient qu'ils ne sont pas les seuls à fabriquer du fromage et à le faire classer et que quand un classificateur a à comparer plusieurs lots de fromage dans lesquels il y en a du bon et du mauvais, il n'y a pas à s'y tromper. L'expérience du passé est là pour prouver que quand le fromage est fabriqué avec du bon lait, par un fabricant compétent et d'après les règles de la fabrication, il est toujours de première qualité.

Les défauts de qualité sont toujours produits par une cause quelconque et le devoir des patrons comme du fabricant

est de travailler à les faire disparaître si nous voulons éviter les pertes résultant du défaut de qualité et par suite de la diminution de la demande.

UN OBSERVATEUR.

Indigestion. Mme. O. Ehinger, de Pittsburgh, Pa., écrit: "J'étais sérieusement troublée d'indigestions, mais depuis que j'emploie le Novoro du Dr. Pierre tout symptôme de ce mal a disparu. Je suis une personne de 71 ans." Cette excellente préparation herbeuse est connue dans le monde entier comme médecine incomparable pour l'estomac. Elle est indispensable aux personnes d'âge. Ce n'est pas un article de droguiste; des agents locaux appointés par le Dr. Peter Fahney & Sons Co., Chicago, Ill., fournissent ce remède.

Livré exempt de douane au Canada.

## INVENTIONS

En tout pays demandez le GUIDE DE L'INVENTEUR qui sera envoyé gratuitement.

MARION & MARION

364, rue Université, Montréal.  
22½ rue St-Pierre, Québec et Washington, D. C.

Lisez le Bulletin de la Ferme

## AVIS IMPORTANT

Aux producteurs de crème

Nous avons besoin d'une  
quantité illimitée de

## CREME

ÉCRIVEZ-NOUS  
IMMÉDIATEMENT

Nous avons une proposition très intéressante à vous communiquer.

HATEZ-VOUS !

BROOKSIDE DAIRY, Ltd.

Chemin St-Louis - Québec

Nous sommes affiliés à la maison  
J. B. Renaud & Cie Inc., et nous payons deux fois par mois.

Maintenant  
Le Nouveau  
Modèle  
Bas

Paiement par versements faciles. Généreuse allocation sur machine de toute marque.

TOUTES les merveilles caractéristiques qui assurent la durée, la précision de l'écrémage, la facilité de nettoyage—associées à la nouvelle amélioration d'un réservoir très bas, éliminant la nécessité de soulever les lourds seaux de lait—font la grande popularité de l'Ecrémeuse Melotte. Procurez-vous des renseignements plus complets sur ce modèle.

R. A. Lister & Co. (Canada) Limited  
58, rue Stewart Toronto. 133, rue St-Paul Québec.

ECREMEUSE

Melotte

Envoyez  
Ceci

Veillez m'envoyer GRATIS le catalogue illustré de l'Ecrémeuse Melotte.

Nom.....

Adresse.....