

INDUSTRIE LAITIÈRE

Tous les cultivateurs qui fournissent du lait ou de la crème aux beurrieres et fromageries de la Province de Québec doivent être intéressés au plus haut degré en lisant les articles "En vue de l'amélioration de nos produits laitiers" préparés par Mr. Elie Bourbeau, inspecteur général des beurrieres et fromageries, publiés dans le "Bulletin de la Ferme" depuis quelques semaines.

Les relevés qu'il a faits établissent que des milliers de piastres ont été perdues au cours de l'année 1925, parce qu'une partie du beurre et du fromage qui a été fabriqué durant cette saison n'a pas été classé de première qualité.

Les principales causes de ces pertes, dit-il, sont l'incompétence ou la négligence du fabricant, la mauvaise installation ou le mauvais outillage des fabriques et la réception de mauvais lait ou de mauvaise crème.

Sur qui retombent ces pertes? Dans quelques cas la perte a été remboursée aux patrons par le propriétaire de la fabrique ou le fabricant. Dans quelques autres, les patrons ont partagé la perte avec le propriétaire ou le fabricant. Dans la généralité des cas, ce sont les patrons qui ont subi toute la perte.

Il est bien permis de se demander s'il est juste et raisonnable que les patrons consciencieux, qui tiennent à fournir à la fabrique du lait ou de la crème de toute première qualité, subissent des pertes aussi considérable par suite de la négligence de quelques-uns ou par celle du fabricant.

Il importe que chacun assume la part de responsabilité qui lui incombe et fasse sa quote part pour éviter ces pertes.

L'intérêt national et la justice envers la province ne devraient-ils pas nous inviter à faire tous nos efforts pour que le beurre et le fromage de la Province de Québec soit de toute première qualité, non seulement au moment de la vente, mais encore et surtout quand il arrive sur la table du consommateur.

Ce serait nous faire illusion que nous imaginer que de ceux qui achètent notre beurre et notre fromage sont obligés de l'acheter quand même il ne serait pas de bonne qualité. Nous devons plutôt nous représenter que quand nous entrons dans un magasin pour acheter une marchandise quelconque, nous ne l'achetons que si elle nous plaît et généralement, nous exigeons que l'on fournisse des marchandises portant une marque qui nous a donné satisfaction par le passé, tandis que nous refusons impitoyablement les autres.

Il est de même de ceux qui achètent notre beurre ou notre fromage. Que ce soit sur le marché local ou étranger, on n'en achètera et on n'en redemandera que s'ils ont donné satisfaction, ou à une réduction de prix proportionnée au défaut de qualité. Tout le monde tient à en avoir pour son argent et ce n'est que justice.

Quant à la part de chacun pour éviter ces pertes elle comprend: pour le patron, l'obligation de produire du lait qui soit sain, c'est-à-dire exempt de mauvais germes, et de le conserver en bon état jusqu'au moment de sa livraison à la fabrique, de même que la crème; pour le propriétaire, c'est d'avoir une fabrique conforme aux plants approuvés, pourvue de tout le matériel nécessaire; pour le fabricant, c'est de se perfectionner dans son métier, de prendre les moyens voulus pour ne recevoir que du lait de toute première qualité, de tenir la fabrique et tout le matériel dans un parfait état de propreté.

Il est utile et même nécessaire de se rappeler de temps à autre les devoirs qui incombent à chacun de nous, afin de nous permettre de les mieux accomplir et de nous entraider les uns les autres. N'allez pas vous en formaliser et croire que ce sont des caprices qui n'ont aucune influence sur la qualité du beurre ou du fromage. L'observation et l'expérience du passé sont là pour prouver que la moindre négligence peut occasionner des suites très graves. Il vaut mieux prendre les moyens voulus pour corriger ce qui a fait défaut dans le passé, par des modifications qui ne nécessitent souvent qu'un peu de bonne volonté ou des dépenses bien minimes en comparaison de ce qu'elles rapportent.

Dans un prochain entretien nous étudierons en détail les causes qui peuvent produire quelque défaut dans la qualité de nos produits laitiers.

UN OBSERVATEUR.

Si vous voulez que votre CRÈME

vous rapporte pour sa pleine valeur, et qu'elle vous soit payée toujours

LE PLUS HAUT PRIX DU MARCHÉ

expédiée la immédiatement

BROOKSIDE DAIRY, Ltd.
Chemin St-Louis Québec

Qui est une de nos affiliations, entièrement sous notre contrôle.

J. B. RENAUD & CIE, Inc.
Québec

Remises faites 2 fois par mois; Cheques payables au pair.

PRIX REDUITS sur ÉCRÉMEUSES DOMO



Nos prix de cette année sont réduits sur nos écrémeuses Domo, chaque machine étant garantie donner satisfaction.

Renseignez-vous sur le Domo avant d'acheter.

Nous vendons aussi les articles suivants de la marque Empire: Trayeuse, Engin Écrémeuse, et réparons n'importe quelle marque de machine. Écrivez pour plus amples détails.

SEPARATEURS DOMO,
ST-HYACINTHE, QUE.

—La Chine traverse la plus grande crise qu'elle ait jamais connue. C'est le ferment des idées modernes qui se manifeste dans une recrudescence du nationalisme. Le temps des concessions ou de l'exploitation organisée sur une vaste échelle par les puissances est passé. La Chine prend conscience de sa force et veut traiter d'égale à égale avec les autres puissances.

Grains de sagesse, Miettes de bon sens

Congrès des éleveurs de moutons.—Le congrès des éleveurs de moutons a remporté un beau succès. Assistance nombreuse et discours intéressants par Oscar Lessard, chef du Service de l'Élevage de la Province, qui a insisté sur la nécessité de mettre tout en œuvre pour promouvoir dans notre province l'élevage trop délaissé du mouton.

Le congrès a émis le vœu que le Gouvernement provincial accorde une plus grande protection aux éleveurs contre les chiens qui dévorent les brebis. C'est plutôt aux conseils municipaux qu'il appartiendrait de fixer la prime qui leur est due dans ce cas, mais plusieurs ont les mains liées.

(Suite à la page 268)

1 an pour payer après 30 jours d'essai

Mallez le Coupon

procurez-vous notre offre libérale sensationnelle

Voyez par vous-même toutes les merveilles du type moderne de la **Nouvelle Écrémeuse Américaine**. Des cultivateurs expérimentés disent que c'est celle qui est la plus douce à tourner, qui écrème le plus parfaitement, et la plus commode qu'ils aient encore vue. Quotidiennement des lettres nous arrivent en grand nombre, relatant des records d'écrémage, plus forte épreuve de crème, augmentations de profits étonnantes, et épargnes de travail considérable.

Grandement améliorée en tous points Insurpassée—Coûte meilleur marché

Le nouveau mode d'engrenage dans la nouvelle Écrémeuse Américaine Model L. S. n'a que deux points de contact, ce qui élimine l'usure, faisant durer l'écrémeuse plus longtemps, et la faisant tourner deux fois plus facilement. Engrenages complètement renfermés, les saletés ne peuvent s'y introduire. L'indicateur de vitesse assure l'uniformité du produit et un écrémage parfait. Le support de chaudière ajustable permet l'emploi de n'importe quelle chaudière. Les disques sont à l'épreuve de la rouille et interchangeables l'un et l'autre. Le nouveau bol se nettoyant aisément et promptement constitue une merveille au point de vue propre. Réservoir au lait d'ample capacité à la hauteur de la ceinture. Robinets ajustables et manivelle placée à une hauteur convenable. Toute pièce fabriquée des meilleurs matériaux que l'argent puisse procurer.

RET PAYÉ
ALLER
RETOUR si
RETOURNÉE

LA NOUVELLE ÉCRÉMEUSE Américaine

A grandeur égale, la nouvelle Écrémeuse Américaine, coûte plus cher de fabrication que tout autre centrifuge au monde, quoique cela, son prix est étonnamment bas. Une forte production et la vente directe au cultivateur rendent possible la vente de l'Écrémeuse Américaine.

Par versements mensuels aussi bas que **\$2.20** par mois.

Notre offre est des plus libérales. Vous obtenez pleine valeur absolue pour chaque sous de votre argent. Des clients ont épargné de \$60.00 à \$100.00 par l'achat d'une "Américaine".

Prix de la Manufacture aussi bas que

\$24.95

La nouvelle Écrémeuse "Américaine" améliorée est reconnue, comme la plus douce à tourner, la plus compacte, la plus facile à nettoyer, et la meilleure qui soit fabriquée. Les prix au Canada sont les mêmes qu'aux États-Unis. Expédiée de centres commodes au Dominion.

L'Américaine doit donner satisfaction. Où nous vous satisférons. Fabriquée en sept grandeurs, capacité de 850 lbs, jusqu'au petit centrifuge pour une seule vache. Toute grandeur expédiée pour essai gratis de 30 jours, appuyé par notre garantie que l'écrémeuse doit donner satisfaction ou nous vous satisférons. A moins d'être absolument convaincus que l'Américaine soutiendra notre garantie, nous n'oserions jamais faire une offre aussi hasardeuse...

GRATIS—Notre joli catalogue illustré

Dit tout au sujet de la Nouvelle "Américaine", ses nombreuses améliorations, notre garantie de satisfaction; nos bas prix sensationnels; notre système de paiements étonnant, et sur notre offre extraordinairement libérale. Adressez ce coupon aujourd'hui, pour recevoir ce magnifique gros catalogue de 40 pages, illustré.

AMERICAN SEPARATOR CO.

Boîte 129-P, Bridgeburg, Ont.

Les expéditions faites promptement de différentes villes du Dominion

Etabli en 1894

ADRESSEZ CE COUPON
AMERICAN SEPARATOR CO.
Boîte 129-P, Bridgeburg, Ont.
Envoyez-moi votre nouveau catalogue illustré de 40 pages. Gratuit.

Adresse
Nom
Adresse