

IALE

n département  
ssieurs exami-  
pôts.

res, lors de sa

ésident  
ROLLAND

urs seulement

A COMMANDE  
SEULEMENT

nière chance

eure à toute autre  
reborder les boîtes  
afin de la bien faire  
pour 15 jours seule-  
ment ou expédition C.ARANTIE  
MISselme, Ltée.  
P. Qué.e Vaumois, France),  
DIABÈTE,  
IE, ESTO-  
ES et toutes  
les.DES PLANTES  
ou anglais.T MARINS  
Montréal...à tou,  
manier  
6. Les  
la pos-it vous  
den ou  
rd'hui,  
écial.

nited

N

34

## ADMINISTRATION ET PUBLICITÉ

Abonnement payable d'avance.

Canada—Excepté cité de Québec... \$1.00  
Cité de Québec et pays étrangers... 1.50  
Pour les Sociétaires de la Coopéra-  
tive Fédérée de Québec et de la  
Société des Jardiniers-Marachers... 75cTarif des annonces 15c. la ligne. Annonces  
classifiées 25 mots, 50 sous par insertion,  
plus un sou par mot additionnel au-dessus  
de 25 mots, minimum, 50 sous.Pour abonnement et annonces écrire au  
"Bulletin de la Ferme", Limitée, 111 Côte  
de la Montagne, (Édifice Morin) Québec.  
Case postale 129.—Tél. 2-4297.

## LE BULLETIN DE LA FERME

REVUE TECHNIQUE HEBDOMADAIRE

Consacrée au Service des Cultivateurs de Progrès

ADMINISTRATION ET RÉDACTION  
111, CÔTE DE LA MONTAGNE,  
QUÉBECORGANE OFFICIEL DE LA COOPÉRATIVE FÉDÉRÉE DE QUÉBEC  
et de la Société des Jardiniers-Marachers de la Province de Québec

Volume XV—Henri Gagnon, Président

LE 2 juin 1927

Frs. Fleury, Gérant—Numéro 22

Québec, 2 juin, 1927.

## Le fromage de Québec l'em- porte au point de vue de sa richesse en gras et de son fini parfait

Le fromage, produit dans la province de Québec, est reconnu aujourd'hui comme étant un mets savoureux d'une qualité incontestablement supérieure.

Déjà vers les premiers jours de janvier dernier, le chef des classificateurs de la division de l'industrie laitière d'Ottawa, M. Joseph Burgess, au cours d'un discours prononcé à l'occasion de la convention de l'Association des laitiers, à Renfrew, Ont., relevait le fait que le fromage de Québec pouvait être pris comme un exemple tangible de ce que devait être une meule de fromage présentée sous une forme satisfaisante et soignée, une présentation qui dénoterait de suite aux yeux du consommateur les soins particuliers pris par les fabricants dans la préparation de ce produit.

C'est sans doute très avantageux pour notre industrie laitière, de même que cela est flatteur pour la province de Québec que notre fromage puisse se prévaloir d'une telle réputation. Mais comme nous nous en rendons bien compte, la belle apparence de nos têtes de fromage, pour toute attrayante qu'elle soit, ne suffirait pas à elle seule à nous attacher les faveurs de la clientèle anglaise. Il faut que l'article se fasse également valoir au point de vue de sa valeur nutritive et de sa saveur. Il y a donc lieu de se demander à quel point ces qualités sont trouvable dans le fromage de Québec. Et puisque le fromage d'Ontario jouit d'une si excellente renommée sur les marchés d'Europe, essayons d'établir en quoi le nôtre peut lui être comparable.

On juge généralement de la valeur alimentaire d'un fromage par sa teneur en matière grasse. Plus un fromage est riche en gras, moins il est pourvu d'humidité et, par conséquent, meilleures sont sa saveur et sa qualité.

En vue d'établir la valeur alimentaire du fromage "Cheddar" canadien, la division de l'industrie laitière d'Ottawa se livra dernièrement à une enquête intéressante sur la qualité du fromage qui se produit dans les provinces d'Ontario, Québec et de l'Île-du-Prince-Édouard: 444 échantillons de "Cheddar", représentant les différentes catégories commerciales de ce type de fromage, furent examinés au laboratoire d'Ottawa.

Le Service fédéral de l'industrie laitière préleva dans l'Ontario 317 échantillons provenant de 239 fabriques, des quatre coins de cette province; 121 échantillons de Québec, représentant 106 fabriques de la province, pris indistinctement, et enfin, 6 échantillons de l'Île-du-Prince-Édouard.

Tous ces échantillons furent analysés pour déterminer leur pourcentage en matière grasse et en humidité.

Sans entrer dans les détails des résultats analytiques, bornons-nous à signaler la conclusion finale qui découle de cette recherche, à savoir que le fromage "Cheddar", qui se produit au Canada, maintient un excellent pourcentage moyen de gras, lequel est de 6.7% supérieur au standard spécifique légal établi pour le fromage canadien. De plus, et ceci nous intéresse particulièrement, il ressort de cette enquête que le fromage "Cheddar" de la province de Québec l'emporte sur le "Cheddar" d'Ontario tant par sa richesse en matière grasse que par sa fai-

blesse en humidité, d'où donc une valeur alimentaire plus grande pour le produit de Québec.

Une constatation semblable avait déjà été faite, en 1920, par le Dr A.-T. Charron, autrefois directeur du laboratoire officiel provincial. Le Dr Charron, présentant que le fromage produit dans la province de Québec était pour le moins l'égal de celui de l'Ontario, se décida un jour d'analyser des échantillons de fromage provenant de fabriques ontariennes et québécoises: 25 échantillons en tout furent prélevés, dont 16 pour du fromage fabriqué dans la province de Québec et 9 autres fabriqués dans les deux meilleurs districts de la province d'Ontario, les districts de Brockville et Belleville, reconnus comme les centres les mieux réputés du Canada pour l'excellence de leur fromage.

La différence dans la qualité moyenne de gras, telle que relevée par l'analyse du laboratoire provincial, fut de 1.21% en faveur du fromage produit dans la province de Québec.

Il est vrai de dire, cependant, que la quantité de caséine contenue dans ces fromages était de .50% en faveur des échantillons de l'Ontario.

En se basant sur les chiffres obtenus par les analyses en question, le Dr Charron conclut dans son rapport que, au point de vue de sa valeur nutritive, le fromage de Québec a un avantage de 2% sur les meilleurs fromages de l'Ontario, un petit détail qui ne devrait pas laisser indifférent le consommateur d'outre-mer.

Le Dr Charron attribue cette différence en matière grasse, contenue dans nos fromages, au fait que le lait produit dans la province de Québec et qui sert à la fabrication de cet article possède l'avantage d'être plus substantiel en gras que celui de la province-sœur.

En raison de l'importance qu'acquiert de plus en plus notre débouché de fromage en Angleterre, lequel a atteint un débit annuel de près de 600, 000 boîtes, soit au delà du tiers de la production totale de fromage du Canada, et en raison également de l'excellence du "Cheddar" fabriqué dans la province de Québec, il ne serait que logique et juste que notre fromage se vende sur le marché britannique sous son nom d'origine.

La Coopérative Fédérée de Québec, à qui revient l'honneur d'avoir "lancé", d'avoir introduit de la manière la plus favorable nos produits laitiers en Angleterre a adopté ce principe pour ses exportations en Europe, et c'est ainsi que dans le but d'accroître la familiarité du consommateur anglais pour le "Cheddar" de la province de Québec, elle écoule son fromage sous la marque "Fédérée" Québec, éliminant de cette manière les possibilités de faire passer le fromage de Québec pour du "Western". Il serait grandement à souhaiter que les autres maisons d'exportation de la province en fassent autant.

## "O Canada, mon pays, mes amours"

A l'occasion de la célébration des Noces de diamant de la Confédération canadienne, il est intéressant de comparer ce que nous étions à ses débuts avec notre situation actuelle.

Il y a soixante ans, la richesse totale du Canada était évaluée à un peu plus d'un milliard et demi. Nous valons aujourd'hui quatorze fois plus, soit aussi exactement que les statistiques peuvent l'établir \$22,155,302,443, ou une moyenne de \$2,525 par tête, avec une population de 9,389,300 âmes.

C'est la province d'Ontario qui est la plus riche, possédant \$7,353,397,816, contre Québec \$5,541,819,967. Si nous répartissons la richesse de chacune des deux provinces entre les individus qui les habitent, le Québécois paraît posséder \$2,347, contre l'Ontarien \$2,507.

Individuellement, c'est le Yukon qui est le mieux coté avec une moyenne de \$4,058 par tête, mais sa population n'est que de 8,850 âmes.

(Suite à la page 425)