

INDUSTRIE LAITIERE

Des Statistiques Intéressantes

A la dernière convention de l'industrie laitière, M. G.-E. Marquis, chef du Bureau des Statistiques provinciales, a soumis un travail très documenté sur la fabrication du beurre et du fromage en province de Québec. Nous en extrayons des chiffres et comparaisons qui démontrent que si, d'un côté, notre production de fromage a diminué, celle du beurre par contre, a de beaucoup augmenté.

A première vue, l'on serait tenté de croire que l'industrie laitière périclite chez nous, si l'on compare entre autres les statistiques du dernier quart de siècle à ce sujet. Il est certain que le nombre de fabriques diminue considérablement, d'une année à l'autre. C'est qu'il se fait un travail de concentration qui ne pourra être qu'à l'avantage de l'industrie laitière. On diminue le nombre pour augmenter la qualité. Plusieurs fabriques se sont réunies, afin

d'avoir de meilleurs établissements et un outillage plus parfait. Il n'y a donc pas lieu de s'alarmer si l'on voit diminuer le nombre de nos fabriques, car il y a encore une autre raison qui explique cette décroissance. C'est que les villes de la Province, les centres industriels et, de plus, nos voisins du sud, absorbent une quantité plus considérable que jadis de lait et de crème en nature ou convertis en crème à la glace. Ces produits, vendus en nature, rapportent plus d'argent aux cultivateurs que s'ils les envoyaient à la beurrierie ou à la fromagerie, mais, en retour, ils n'ont pas le "petit lait", qui est d'un appoint considérable à la ferme, pour l'élevage des jeunes animaux.

L'on pourra constater le mouvement décroissant des fabriques de beurre et de fromage, dans la Province, par le tableau suivant:

	1900	1910	1921	1926	1927
Beurre	115	787	679	701	685
Fromage	1,317	1,062	759	599	542
Fabriques combinées	340	293	340	276	223
Total	1,992	2,142	1,768	1,576	1,450

La diminution des fabriques de fromage a amené évidemment la décroissance dans la fabrication de ce produit, au cours du dernier quart de siècle et, d'un autre côté, il y a eu augmentation considérable dans la fabrication du beurre. Ainsi, en 1900, le beurre des fabriques ne s'élevait à guère plus de 24,000,000 de livres, pendant qu'en 1927, il a dépassé le chiffre de 55,000,000. Quant au fromage, sa chute a été très prononcée, puisque sa production qui était de 80,000,000, en 1901, n'était plus, en 1927, que de 37,500,000 en chiffre rond, ce qui, même sur l'année précédente, soit 1926, est une diminution de plus de 8,000,000 de livres.

Si, d'une part, nous sommes de grands consommateurs de beurre et qu'il ne se passe guère de repas où on ne voit pas figurer ce produit sur la table, d'un autre côté, nous sommes de petits mangeurs de

fromage et il n'y a, à bien dire, que sur la table des citadins que l'on voit figurer ce produit, quand, dans les pays d'Europe, le fromage, le vin et le pain constituent les trois aliments indispensables que l'on voit figurer partout, sur toutes les tables, même chez les paysans les plus pauvres. Une éducation, à ce sujet, a déjà été tentée, mais je crois qu'il faudra encore pendant longtemps prêcher l'évangile d'une plus grande consommation de fromage, lequel constitue une nourriture non seulement appétissante, mais des plus nourrissantes et fort productive d'énergie. De plus le fromage peut faire partie de cent plats différents, pour en relever le goût, de même que la richesse.

Voici quelques chiffres à ce propos et qui font voir la production croissante, d'une part, et décroissante, de l'autre, depuis un quart de siècle, dans la province de Québec.

	1900	1910	1921	1926	1927
Beurre	24,625,000	41,783,000	48,630,000	50,822,389	55,098,768
Fromage	80,630,000	58,171,000	54,243,000	46,355,360	37,510,737

Valeur de la Production

Les prix du beurre et du fromage sont doubles aujourd'hui de ce qu'ils étaient il y a un quart de siècle, et ils ont déjà atteint, pendant la guerre et même quelques années après, un chiffre encore plus élevé; petit à petit, depuis 1920, les prix ont baissé, mais ils sont encore bien supérieurs à ce qu'ils étaient avant la guerre. Tout le beurre de fabrique, en 1900, n'atteignait pas tout à fait \$5,000,000, pendant qu'en 1927, il est rendu à au delà de \$20,000,000, soit une augmentation de 400%. D'autre part, la valeur du fromage n'est pas baissée autant qu'on serait porté à le croire lorsque l'on étudie le chiffre de sa production, en quantité. En effet, cette production a diminué de plus de 50% depuis 25 ans, mais la valeur de ce produit, qui était de près de \$8,000,000 en 1900, atteignait encore, en 1927, le chiffre de 6,800,000. Ces deux produits seuls, provenant des fabriques, c'est-à-dire sans compter le beurre et le fromage de ménage, ont rapporté plus de \$27,000,000 en 1927. Or, comme il y a 79,952 cultivateurs qui envoient leur lait à la beurrierie ou à la fromagerie, l'on trouve que cette industrie a fourni à cha-

	1900	1910	1921	1926	1927
Beurre	\$4,917,000	\$9,962,000	17,652,000	\$17,239,170	\$20,216,505
Fromage	7,958,000	6,195,000	9,198,000	7,485,561	6,805,608

Si l'on tient compte de tout ce qui se rattache à l'industrie laitière et si l'on évalue tous les produits de cette industrie, l'on constate qu'ils ont une valeur de \$86,119,618. C'est un chiffre respectable, qui mieux que tout ce que nous en pourrions dire démontre bien l'importance de l'industrie laitière dans l'économie de la province.

En moyenne, une somme de \$350. Ce n'est pas un chiffre à dédaigner, sans compter que les vaches fournissent aux cultivateurs le lait dont ils ont besoin pour la famille, pour l'engraissement des petits animaux et que, de plus, elles procurent l'engrais nécessaire à la culture de certains produits, car il est toujours vrai de dire avec le vieux proverbe "A petit fumier petite année", ce qui veut dire, que, sans engrais animal, l'on perd son temps à cultiver le sol, dans bien des endroits de la province.

A ce chiffre de \$27,000,000 provenant de la fabrication du beurre et du fromage, il faut ajouter ce qu'a rapporté la vente du lait et de la crème pour être consommés en nature, soit au pays ou soit aux États-Unis.

Dans les quelques villes de la Province qui ont fait rapport de la consommation du lait et de la crème, l'on trouve que ces deux produits, évalués au prix payé par les consommateurs, ont une valeur de près de \$20,000,000. Nous donnons ci-après un tableau de la valeur du beurre et du fromage de fabrique, depuis 25 ans, dans la province de Québec.

	1900	1910	1921	1926	1927
Beurre	\$4,917,000	\$9,962,000	17,652,000	\$17,239,170	\$20,216,505
Fromage	7,958,000	6,195,000	9,198,000	7,485,561	6,805,608

L'industrie laitière, qui compte à peine un demi-siècle dans la province de Québec, a atteint un degré de perfectionnement assez prononcé, mais comme il ne faut jamais se coucher sur ses lauriers, il importe d'en suivre de près les mouvements, afin que s'accroissent ses produits et que leurs qualités les fassent apprécier de plus en plus sur les grands marchés mondiaux.

LISEZ LE BULLETIN DE LA FERME

Le rende

L'alim

Division Fédérale

Cher Jeune Eleveur:

Nous indiquons, sur ce feuille système d'alimentation des veaux avant être mis en pratique conditions locales. 1. Elevage au lait écremé. 2. Elevage des vendeurs de lait en nature. des veaux au lait de fromage.

Elevage des veaux au lait écremé

L'expérience nous enseigne que l'on obtient les meilleurs résultats en employant la méthode d'alimentation au lait écremé. On exige que le veau soit nourri au lait pur pendant les premières semaines; après cette période, du lait pur au lait écremé de façon graduelle. La méthode s'applique aux veaux d'automne et de printemps.

Le veau doit être séparé de sa mère, à moins qu'il soit incapable de boire. Le lait est essentiel pour les 4 ou 5 premiers jours et n'oubliez jamais de lui donner du MIER LAIT, qu'on appelle

Quantité de lait à servir:— normale, le lait servi au veau se d

TABLEAU RÉSUMANT

PÉRIODE	
1ère semaine
2ème " "
3ème " "
4ème " "
2ème mois
3ème " "
4ème " "
5ème " "
6ème " "

Elevage des veaux pour vente en nature: (2 méthodes)

1ère méthode:—"Moulée à la maison". De 1 à 5 jours, se la mère; de 1 à 4 semaines, d'entier, 10 à 15 livres par jour.

De deux à quatre mois le lait entier et remplacer par le lait de ménage suivant, de parties égales: tourteaux de lin, d'Inde, gru, farine de sang ou en poudre. Cette bouillie de soit avec de l'eau ou du thé mélangée dans les proportions de moulée par 6 livres d'eau foin. Les quantités de mou

ÉCRÉMEUSE VIKING

Renommée
Reconnue
Appréciée pour
Recherchée

son écremage parfait
sa durabilité
sa simplicité
son maniement facile

L'Une des Meilleures Ecrémeuses jamais produites!

L'on peut attribuer la popularité de l'Ecrémeuse Viking à...

- L'efficacité de son écremage**
Les lettres enthousiastes de milliers de clients expérimentés disent que la Viking fait un meilleur écremage que toutes les écrémeuses dont ils se sont déjà servis. La Viking extrait PLUS de crème parce qu'elle extrait TOUTE la crème.
- La supériorité de sa construction**
La Viking est très bien construite dans son ensemble et aussi durable que puisse l'être une écrémeuse. Ses parties sont si parfaites de fabrication et d'adaptation que des années de service quotidien n'affecteront pas l'ajustement si excellemment ordonné.
- La simplicité de son mécanisme**
La Viking est remarquable par la conception scientifique et la simplicité de construction de ses parties. Elle ne comporte aucun mécanisme compliqué ou insuffisamment protégé, sujet à se détacher. Le nombre restreint des parties en facilite également le nettoyage et l'assemblage; perfectionnement remarquable puisqu'il épargne beaucoup de temps, de travail et d'argent.
- Sa facilité de maniement**
Un enfant peut faire fonctionner la Viking. Son bol dont le poids est réduit avec précision, ses engrenages de fabrication soignée et son système d'huile automatique en rendent le maniement extrêmement facile.

Ce sont les perfectionnements qu'y apportent depuis des années les experts, qui ont valu à cette écrémeuse son étonnante efficacité.

Ecrivez aujourd'hui même!
Et ne faites pas l'achat d'une autre marque avant de vous renseigner davantage sur la Viking. Nous vous enverrons sur demande des renseignements complets.

Cinq caractéristiques importantes

- Bol à balancement automatique**—type à disque droit amélioré. Très efficace et d'une durée presque indéfinie.
- Engrenages de commande**—Complètement embrochés et à l'abri des poussières et des saletés. L'entraînement par cliquets sur l'arbre de l'engrenage agit directement sur cet engrenage et assure un mouvement souple et silencieux.
- Col-coussinet**—Le ressort d'acier spécialement durci est pratiquement incassable, absorbe les chocs et les vibrations et élimine les ennuis que l'on éprouve avec les types de qualité inférieure.
- Graissage**—Système de bain d'huile sur tous les gros modèles.
- Garantie**—Pour une période de dix ans.

Swedish Separator Co. Limited
29, rue Notre-Dame Est
Montréal

Valeur Totale des Produits Laitiers

Par G.-E. Marquis, statisticien provincial

Nous avons essayé, depuis quelques années, à faire une évaluation de tous les produits laitiers consommés en nature ou convertis en beurre, en fromage, en crème à la glace ou simplement exportés à l'étranger. En 1926, le total de tous ces produits était, d'après nos calculs, de \$80,892,601, tandis qu'en 1927, il s'élevait à \$86,119,618.

Dans certains États américains, l'on fait entrer, dans cette estimation, les veaux qui proviennent des vaches laitières, de même que l'engrais; nous n'avons pas cru devoir ajouter cette valeur jusqu'à présent, bien que nous ne contestons pas qu'ils soient des produits appartenant à cette industrie. Si l'on comptait la valeur des veaux, qui doivent dépasser, bon an mal an, 1,000,000 et que ceux-ci fussent évalués au chiffre de \$5.00 par tête, nous aurions à ajouter \$5,000,000 de plus au tableau que nous donnons ci-après.

Les principaux chiffres qui constituent la valeur totale des produits laitiers que nous établissons ci-après proviennent tout d'abord du beurre de fabrique, pour une somme de \$20,216,605; du beurre de ménage évalué à \$6,103,081; du fromage de fabrique, dont la valeur est de \$6,805,658; du lait écremé provenant des beurrieres; du lait provenant de la crème exportée aux États-Unis et de la crème consommée en nature dans la Province, formant le chiffre de \$5,091,370; du lait et de la crème consommés en nature dans les campagnes et dans les villes qui n'ont pas fait rapport, pour une valeur de \$20,643,397; du lait et de la crème consommés dans les 45 villes dont nous venons de parler, soit une valeur de \$19,982,943; de la crème à la glace formant un chiffre de \$2,079,806; de la crème exportée aux États-Unis, dont la valeur serait de \$5,593,895 et d'une couple d'autres petits items qui forment le chiffre global déjà mentionné, soit \$86,119,618.

	1926	1927
Beurre de fabrique, lbs.	55,098,768	\$20,216,605
Beurre de ménage, lbs.	18,494,186	6,103,081 (1)
Fromage de fabrique, lbs.	37,510,737	6,805,658
Fromage de ménage, lbs.	143,960	23,034 (2)
Lait écremé, lbs.	2,036,548,247 (3)	5,091,370
Lait et crème consommés en nature moins ce qui a été vendu dans quelques villes et cités		20,643,397
Lait et crème consommés dans quelques villes et cités		19,982,943
Crème à la glace	1,464,400	2,079,806
Crème exportée aux États-Unis	2,949,083	4,670,427
Lait exporté aux États-Unis	2,317,008	502,397
Total		86,119,618

BICKMO

GALL SALVE

depuis 1884

Même employé remède sans r

DR. BELL'S Medical

Traitement m

toutes les sorte

coliques, fièvres,

d'arrangement

d'urine, indigest

épouement, ou c

\$1. la bouteille

chands ou di

The DR. BELL Wonder M

77 Kingston, Ont., Can

35 années de succès: 1,000.