

9 JUIN 1927

LE BULLETIN DE LA FERME

INDUSTRIE LAITIERE

VOLUME XV, PAGE 425

9 JUIN 1927

Grains de sagesse, Miettes de bon sens

Pour être réellement à la hauteur de sa position un fabricant doit posséder les aptitudes et les qualités requises pour diriger une fabrique, faire l'éducation des patrons, et faire observer les règlements pour le maintien du bon ordre.

Pour cela il doit être honnête, conscient, sobre, propre, ponctuel, affable et poli envers ses patrons et d'ordre en tout et partout.

Pour être honnête un fabricant ne doit pas seulement éviter de s'accepter ce qui ne lui appartient pas; il doit de plus contrôler lui-même la réception du lait ou de la crème afin de s'assurer de leur qualité et de ne pas en accepter qui l'exposerait à faire des produits de qualité inférieure qui, en se vendant moins cher, l'obligerait à déboursé de l'argent péniblement gagné ou à en faire perdre aux patrons.

S'il constate que la qualité du lait ou de la crème d'un patron laisse à désirer, il doit immédiatement l'en prévenir et le renseigner sur les moyens à prendre pour l'améliorer; s'il ne le fait pas, il manque à la justice, parce que le patron n'étant pas toujours juge de la qualité peut, avec raison, si le fabricant ne le lui signale pas, croire qu'elle est bonne, tandis qu'en le lui signalant il prendra les moyens, s'il est conscient, de l'améliorer.

Le fabricant doit peser le lait et la crème scrupuleusement, enrégistrer de suite la pesée sur les feuilles de réception ainsi que dans un petit livret qu'il remet au patron.

Il doit prélever des échantillons de chaque pesé pour en déterminer la valeur en gras, mettre ces échantillons dans des flacons parfaitement propres, hermétiquement bouchés, pour en prévenir l'évaporation, contenant un préservatif pour en assurer la conservation, pourvus d'un numéro collé, peint ou en métal, pour en assurer l'identification, les placer en sûreté, afin qu'ils ne soient pas fraudés par quelque mal-intentionné. Quand le temps d'en faire l'épreuve est arrivé, il doit la faire consciencieusement, c'est-à-dire avec toutes les précautions voulues, en enrégistrer les résultats, tels que constatés, sur des listes qui seront remises au secrétaire et dont copie restera à la fabrique. Après qu'il en aura fait l'épreuve, il gardera les échantillons le temps requis

par la loi, afin que celui qui est chargé d'en faire la vérification puisse s'assurer de l'exactitude de son travail.

Il doit tenir une comptabilité exacte et complète de toutes les opérations de la fabrique, quantité de lait ou de crème reçue, quantité de beurre ou de fromage fabriqué ainsi que vendus chaque jour, afin de pouvoir établir en tout temps ce qui a été fait avec le lait ou la crème fournis par les patrons.

Il doit voir à la conservation en bon état, jusqu'au moment de la vente, du beurre et fromage qu'il a fabriqués.

Enfin, il doit faire en sorte que chaque patron reçoive la part d'argent qui lui revient en retour du lait et de la crème qu'il a livrés à la fabrique.

Un fabricant sobre ne doit jamais faire usage de liqueurs alcooliques ou de tout autre narcotique qui affaiblit ou fait perdre la raison, parce qu'il a besoin de tout son jugement pour suivre à point tous les détails de la fabrication. Il ne doit pas oublier que la moindre négligence occasionne toujours des résultats plus ou moins mauvais. Comment pourra-t-il les éviter, s'il n'est pas maître de lui?

Un fabricant propre doit tenir la fabrique et les alentours ainsi que tout le matériel dans un parfait état de propreté. Pour cela il doit, avant l'ouverture de la fabrique au printemps, faire un nettoyage parfait et une désinfection complète de l'intérieur de la fabrique et de tout le matériel, afin que les poussières ou la rouille qui auraient pu s'y déposer ou s'y former au cours de l'hiver, ne soit pas la cause de défaut de qualité dans le beurre et le fromage.

Un fort pourcentage de nos produits laitiers fabriqués à l'ouverture des fabricques le printemps est de qualité inférieure parce que ce travail n'a pas été fait avec assez de soin. Il doit par la suite les entretenir dans la plus parfaite condition possible de propreté; toute négligence sous ce rapport occasionne encore des résultats plus ou moins mauvais. Il doit éviter de faire usage de tabac pendant la réception du lait ainsi que pendant la fabrication.

Aussitôt que la température le permettra, il fera le nettoyage de l'extérieur et des alentours de la fabrique, i ramassera le bois pour le corder sous la remise s'il y en a une, ou en rang s'il n'y en a pas; il en ramassera les déchets pour les brûler. Il blanchira la fabrique à la chaux si elle n'est pas peinturée. Il nettoiera le pavé autour de la fabrique et rangera tout en ordre de manière à donner une bonne impression aux patrons ainsi qu'aux nombreux étrangers qui visitent aujourd'hui notre province.

À ce propos, un de nos concitoyens de passage en Floride a été heureux d'entendre des gens de l'endroit qui avaient visité la province de Québec faire la louange des beurries et fromageries qu'ils avaient eu l'occasion de visiter au cours de leur séjour.

Les fabricants doivent donc faire tout leur possible pour continuer à maintenir leur bonne réputation.

Nous continuerons, dans une prochaine causerie, à définir les devoirs du fabricant.

Un Observateur.

Baratte une minute

Démontrée avec succès aux expositions "Toronto X", Ottawa, London, Kingston et à douze autres expositions d'automne. Envoyée pour essai gratuit avec garantie qu'elle fera du bon beurre entre une à trois minutes avec de la crème douce ou sûre. Écrivez pour avoir notre catalogue complet.

ONE MINUTE CHURN & FREEZER CO. LTD.

131½ May St. Hamilton Ont.

L'EXPOSITION DU BÉTAIL A ORMONTOWN, Qué. Elle aura lieu les 14, 15, 16 et 17 juin, cette année. Une communication du secrétaire, M. W.-G. McGerrigle, nous informe que les entrées seront plus nombreuses que jamais. A l'heure qu'il est cinq troupeaux d'animaux Jersey sont inscrits, dont l'un venant de London, Ont. Les entrées pour les races Ayrshire, Holstein et Canadiennes sont également très nombreuses.

C'est une des plus belles expositions de bétail qui soit tenue en cette province. \$17,000 en prix pour les exhibits d'animaux, tandis qu'il y a des bourses pour une valeur de \$2,500 pour les courses.

Les organisateurs de cette exposition ont tenu également à joindre l'utile à l'agréable, car les cultivateurs qui se feront un devoir de visiter cette exposition considérable et intéressante pourront participer aux démonstrations grandioses qu'il y aura devant la grand estrade tous les après-midi, ainsi que le soir dans le grand Arena. Musique de fanfare, chant, prouesses des meilleurs acteurs de vaudeville, animaux savants, etc., sont autant d'attractions agréables que nous annonçons le programme qui nous parvient justement, programme très bien安排 pour intéresser tous les visiteurs.

Les cultivateurs qui s'intéressent au progrès de l'élevage en cette province ne sauront mieux faire que de visiter cette exposition fort importante.

Nous publions aujourd'hui en pag 434 l'horaire des Quarante-Heures pour le mois de juin.

Nos lecteurs pourront ainsi savoir où chaque jour le Saint-Sacrement est exposé et joindre leurs hommages à ceux des personnes prostrées aux pieds du Christ-Roi dans le Sacrement de Son amour.

A l'avenir, on trouvera toujours ce tableau dans l'un des panneaux à côté du titre du "Bulletin".

Le mois de mai a été assez maussade, humide et froid. Le printemps a été plus bâti que d'habitude, mais légumes et grains ne sont pas plus avancés, les pâtures cependant sont beaux.

Ce qu'il nous faudrait à présent c'est une température assez sèche et chaude.

Tout fait espérer une récolte abondante, et comme les prix sont assez hauts en général les cultivateurs peuvent espérer pour leurs travaux une rémunération satisfaisante.

Nous nous en réjouissons, car la prospérité de l'agriculture est la base même de la prospérité du pays.

Le Collège de Ste-Anne de la Pocatière—nous l'avons déjà dit—célébrera le 20 juin, le centenaire de sa fondation.

L'espace nous manque pour faire à cette occasion l'histoire de cette institution, qui a été pour Québec une véritable pépinière de prêtres et d'hommes distingués.

Nous devons nous contenter de dire que depuis l'ouverture des classes, en 1829, on compte au Collège de Sainte-Anne 589 professeurs dont 564 prêtres et séminaristes et 25 laïcs. Le nombre des élèves qui était de 47 en 1829, a passé au chiffre de 680 en 1927. Depuis sa fondation, ce Collège a eu en chiffres ronds sept mille élèves.

Qu'en a-t-il fait? Voyons:

1. évêque



UN RELIGIEUX DOCTEUR EN SCIENCES AGRICOLES

A la collation des grades à l'Université de Montréal le 27 mai dernier, le R. P. Léopold, directeur de l'Institut Agricole d'Oka, La Trappe, a été reçu Docteur en Sciences agricoles. Le titre de docteur conféré par l'Université de Montréal au distingué religieux de la Trappe d'Oka est la reconnaissance publique d'une carrière brillante qui promet d'être encore longue et fructueuse. Nous prions le R. P. Léopold et l'Institut Agricole d'Oka d'agréer l'expression de nos plus chaleureuses félicitations.

- 1 préfet apostolique
- 14 prélates et vicaires généraux.
- 136 religieux.
- 3 lieutenant-gouverneurs.
- 6 ministres fédéraux.
- 7 ministres provinciaux.
- 5 conseillers législatifs.
- 24 députés de la Législature.
- 7 juges.

342 médecins.

209 avocats.

146 notaires,

500 agriculteurs.

En voilà bien assez, n'est-ce pas, pour dire que la Province de Québec doit au Collège de Sainte-Anne de la Pocatière une immense dette de gratitude.

(Suite à la page 441)

"SUCCESS"

Le Pasteurisateur par excellence

FABRICANTS

Le beurre pasteurisé rapporte les hauts prix. Si vous avez décidé de vous procurer un pasteurisateur cette année, ne manquez pas de vous renseigner sur les avantages exceptionnels qu'il offre.

LE FAMEUX PASTEURISATEUR

SUCCESS

la machine vraiment populaire depuis Vancouver jusqu'à Halifax. Des milliers de fabricants canadiens sont là pour témoigner de sa supériorité.

AVANT D'ACHETER

Ne manquez pas de vous renseigner sur nos prix et conditions absolument avantageux.

V. DIONNE & FILS

St-Georges, Cte Beauce P. Qué.

Démontrée avec succès aux expositions "Toronto X", Ottawa, London, Kingston et à douze autres expositions d'automne. Envoyée pour essai gratuit avec garantie qu'elle fera du bon beurre entre une à trois minutes avec de la crème douce ou sûre. Écrivez pour avoir notre catalogue complet.

ONE MINUTE CHURN & FREEZER CO. LTD.

131½ May St. Hamilton Ont.

Si vous voulez que votre
CREME

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

LE PLUS HAUT PRIX
DU MARCHE

expédiés 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;

Chèques payables au pair.

9

9

9