

INDUSTRIE LAITIÈRE

Conférence de M. Omer Tessier à la Baie St-Paul

Monsieur le président,
Mesdames, Messieurs.

Il me fait plaisir de me rendre à la demande de monsieur Alexandre Dion, secrétaire de la société de l'Industrie laitière, de venir vous parler des défauts que j'ai eu l'occasion de constater dans le beurre et le fromage expédiés à la Coopérative Fédérée de Québec, à Montréal. Je dois vous dire que, dans cette conférence, il y aura très probablement répétition des défauts mentionnés par M.M. les classificateurs du fédéral. Lorsqu'on fait des remarques concernant la généralité des produits laitiers, elle s'applique naturellement tout autant aux expéditeurs de la Coopérative Fédérée de Québec, qu'aux autres, parce que l'on retrouve, à peu près partout, les mêmes défauts. Tout de même, permettez-moi d'exposer très brièvement, devant cette convention, les quelques observations que j'ai pu faire durant la dernière saison.

D'abord, je dois, en toute justice, vous dire qu'il y a eu amélioration en comparaison avec les années précédentes. Je n'ai pas de chiffres exacts à vous présenter parce que l'année n'est pas terminée. Je suis certain cependant que la quantité de fromage a augmenté d'une façon notable sur l'année 1927, et que le pourcentage classé No 1 est supérieur à tous les chiffres atteints depuis le commencement de la classification. Pour la saison 1927 le % de fromage classé No 1 est de 74%, pour 1928, je crois que nous nous rendrons à 84 ou 85%. Ces chiffres s'appliquent à tout le fromage fabriqué dans la province. Je suis porté à croire que, dans le cas du fromage expédié à la Coopérative, cette moyenne devrait être plus élevée, et que nous aurons 87 ou 88%.

Je crois comprendre, par ces résultats, qu'un assez grand nombre de fabricants se sont efforcés de bien réussir. D'une façon générale, il y a de l'émulation entre les fabricants; d'abord, la course à la perfection les encourage à mieux faire, parce que la valeur de la prime accordée est en rapport direct avec le total des points obtenus; ensuite, les rapports de classification pour l'année sont compilés et envoyés aux inspecteurs, qui les transmettent aux

fabricants. Connaissant leurs résultats, de même que ceux de leurs voisins, ces messieurs se sont efforcés, se sont appliqués à obtenir un pourcentage plus élevé de No 1 et ils y ont réussi de manière non discutable.

A part une exception ou deux, les fabricants ont été très satisfaits des rapports éducationnels que je leur ai envoyés; quelques-uns m'ont même demandé de leur donner encore plus de conseils et d'être plus sévère dans mes remarques. Nous pouvons en conclure que ces messieurs désirent réellement s'améliorer et se perfectionner.

En plus du rapport éducationnel que j'envoyais pour chaque lot de beurre ou de fromage, j'ai écrit à presque tous les fabricants dont les produits étaient classés No 2 ou No 3, excepté au commencement de la saison, parce que je n'avais pas alors le temps de le faire. Dans ces lettres, je mentionnais tous les défauts de fabrication, et je donnais des conseils, pour aider aux fabricants à corriger ces défauts; dans chaque cas, j'ai envoyé une copie de ces lettres aux inspecteurs de division, afin que ceux-ci soient renseignés sur les remarques faites, de même que sur les conseils donnés; de cette façon il leur était facile de constater si nous donnions les mêmes instructions. Comme c'était une copie de lettre que j'adressais aux inspecteurs, ces derniers n'étaient pas tenus de me répondre. Cependant je dois dire que, dans plusieurs cas, et je les en remercie, ceci facilitait ma tâche, quelques-uns ont eu l'obligeance de m'écrire en me disant: "Vos remarques correspondent parfaitement avec les miennes, j'avais prévu le fabricant."

Comme ces conseils envoyés aux fabricants et aux inspecteurs paraissent produire un bon effet et donner satisfaction, je continuerai à en envoyer l'été prochain. Nous n'atteindrons la perfection que par la coopération entre tous les intéressés. Je demanderais aux inspecteurs de ne pas se gêner et de m'écrire à chaque fois que l'occasion se présentera. Ce sera me rendre service.

Malgré que ce fût la première année que je fasse la surveillance à la Coopérative Fédérée, je crois pouvoir dire que les défauts sont toujours à peu près les mêmes, et si je ne me trompe pas, ils changent avec les saisons.

Pour les fromages du printemps, nous avons des saveurs rances, puantes (off flavor), des fromages à extérieur craqué, et gras. Un peu plus tard, le fromage est ouvert et manque un peu d'acidité. En été, c'est le contraire; pour une raison ou pour une autre, la fabrication n'est pas la même, la texture est mauvaise, rude, farineuse et souvent trop acide. Au mois d'août et septembre, la fabrication est encore un peu différente; la texture caoutchoutée, ou un peu faible, ouverte et manque d'acidité; et c'est vers cette époque que nous avons le plus de saveur sucrée; il y en a eu aussi en d'autres temps, mais c'est surtout en août et septembre que nous en rencontrons le plus. Après cette date la qualité est généralement bonne, excepté pour certains lots; là où on commence trop tôt à marcher à tous les deux jours, on rencontre du fromage trop acide, extérieur craqué et gras. J'ai mentionné plus haut que les saveurs rances se présentent plus particulièrement au printemps, dans le mois de mai. Cet été, à la fin de juin et au commencement de juillet, une fabrique a fait quelques envois de fromage à saveur rance; à part ces lots mentionnés, nous ne trouvons qu'un No d'ordre par ci, par là, avec cette saveur particulière. Pour la fabrique en question, j'ai écrit à l'inspecteur de faire une petite enquête chez le fabricant ainsi que chez les cultivateurs pour en connaître la cause. Je suppose qu'il a trouvé le foyer d'infection, parce que la qualité a changé. Les causes de cette saveur, comme pour celle appelée puante (off flavor), proviennent du développement de bactéries indésirables, fermentation de certaines choses malpropres, chaudières ou bidons mal lavés, lait conservé dans un endroit où l'air est impur; le fait de se servir d'un mauvais ferment, d'une eau mauvaise, de mauvaise présure, de couloirs à lait malpropres, etc., etc., soit à la ferme, soit à la fabrique, constitue autant d'occasions de contamination et de production d'un produit de qualité inférieure.

Souvent, en juin, lorsque la température

CULTIVATEURS

Confiez-nous vos expéditions de

CRÈME

Nous sommes acheteurs à l'année. Nous payons les plus hauts prix. Économisez sur les frais de transport en expédiant à

LA LAITERIE CHAMPLAIN Ltée

180 RUE DORCHESTER, - QUÉBEC, P. Q.

est relativement froide, nous recevons du fromage manquant un peu de corps, un peu d'acidité; ce défaut est cependant de courte durée, et il est vite remplacé par un fromage trop acide. D'après ces constatations, on serait porté à croire qu'un certain nombre de fabricants ne se rendent pas suffisamment compte de l'influence de la température ou de l'activité des ferments lactiques; ils se laissent trop facilement prendre aux changements de température. Il me semble que ceci pourrait se prévenir et qu'il ne serait pas nécessaire d'en être averti par le classificateur surveillant, dont le conseil arrive souvent trop tard; il semble que l'on ne devrait pas attendre d'avoir fait une ou deux ventes comme No 2 avant de diminuer le degré d'acidité à l'emprésurage de même qu'au soutirage, et de prendre les mesures voulues pour faire disparaître les causes de défauts. Pendant deux ou trois semaines, nous recevons un pour-

centage assez élevé de fromage ayant une mauvaise texture, rude, farineuse, et souvent un peu acide, caractère d'un fromage dont la fabrication a été trop rapide, caillé soutiré trop mou et travail fait trop à sec. Il y a même de ces fromages dans celui que nous classons comme No 1, lorsque ces défauts ne sont pas trop prononcés. Pour corriger ces défauts, souvent il aurait été suffisant d'être un peu plus prudent, mettre moins de ferment dans certains cas, de mettre en présure à un degré d'acidité moins avancé, ou encore de bien surveiller le raffermissement et le développement de l'acidité.

Lorsque la température est plus fraîche, on ne change pas assez tôt sa fabrication, et on manque d'acidité. Dans les temps frais, ce manque d'acidité est souvent causé parce que l'on ajoute trop de vapeur sous la

(Suite à la page 359)

JOINT-EASE pour Jointures raidies, enflées

RHUMATISANTES OU AUTRES

Dites: Quand Joint-Ease entre—l'Agonie s'en va

C'était un pharmacien de première classe qui disait que prescription après prescription avait failli à donner à des centaines de ses clients aucun soulagement dans les cas d'enflure causée par le rhumatisme et de jointures raidies, enflées. Et c'est ce même homme qui disait qu'un remède pouvait être et serait composé qui ferait agir les jointures tourmentées, enflées, grinçantes, craquantes, avec autant d'aisance qu'auparavant.

Maintenant cette prescription, partout dénommée Joint-Ease, après avoir été essayée avec succès dans beaucoup de cas obstinés, est offerte par les pharmaciens progressistes à des millions de personnes qui souffrent de mal aux jointures qui demandent à être assouplies.

L'enflure, les élancements, l'inflammation, la raideur, les douleurs dans les jointures sont généralement causés par le rhumatisme, mais qu'elle qu'en soit la cause, Joint-Ease pénètre, jusqu'au mal, à travers la peau et la chair, et corrige le mal à sa source.

Rappelez-vous que Joint-Ease est pour les maux de jointures, que ce soit celle du cou-de-pied, du genou, de la hanche, du coude, de l'épaule, de l'épine dorsale ou des doigts, et que lorsque vous frictionnez avec, vous pouvez vous attendre à des résultats prompts et satisfaisants.

Il est maintenant en vente chez tous les pharmaciens à 60 sous le tube.

Tous ceux qui souffrent de rhumatisme devraient s'empresser de demander aujourd'hui même le livre gratis "Les Mystères intimes du Rhumatisme". Adressez H. P. Clearwater, Ph. D., case 807, Bellingham, Maine, E. U.

ÉCRÉMEUSE VIKING

Renommée
Reconnue
Appréciée
Recherchée

son écrémage 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...

1. L'efficacité de son écrémage

Les lettres enthousiastes de milliers de clients expérimentés disent que la Viking fait un meilleur écrémage que toutes les écrémeuses dont ils se sont déjà servis. La Viking extrait PLUS de crème parce qu'elle extrait TOUTE la crème.

2. 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 excellentement ordonné.

3. 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 détraquer. 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.

4. 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

1. Bol à balancement automatique — type à disque droit amélioré. Très efficace et d'une durée presque indéfinie.
2. 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.
3. 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.
4. Graissage — Système de bain d'huile sur tous les gros modèles.
5. Garantie — Pour une période de dix ans.

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

Conférence

nappe pour tenir le caillé ch... est caoutchoutée, ouverte trop tôt.

Il y a du fromage classé pour son défaut de fabrication surtout pour sa saveur. Il y que nous travaillons à l'amélioration des conditions générales ayant port à la production du lait; de proportion de nos activités dirigée du côté du cultivateur appliqué beaucoup à éduquer faire des améliorations par le dans les centres où l'on fait de la crème aux États-Unis que les étables soient bien éclairées, blanchies, de m... chambres à lait, etc., etc., mai sont nécessaires à la prod... crème de bonne qualité, elle ment à celle d'un lait de bon crois que ce genre de travail généralisé.

Si une crème de bonne qu... plus aux cultivateurs, il en dans le cas du beurre et du f...

FROMAGE COLORÉ

A certains temps de l'ann... coloré se vend plus cher qu... blanc, aussi plusieurs fabric... ils de cet avantage pour fi... plus d'argent à leurs patrons... s'il y en a qui font plus d'ar... quant du coloré, par contr... perdent. Il ne faut pas perc... cette fabrication est plus d... mande beaucoup plus de p... qu'elle nécessite l'emploi d'u... leur qualité. Plusieurs lo... coloré ont été classés com... couleur manquant d'unifoi... sentant un aspect marbré... auraient été No 1 s'ils euss... Dans un envoi qui a été cla... la couleur était mauvaise;... qu'il y avait un mélange de... et coloré. Nous avons eu à... sieurs lots de fromage de... n'était pas uniforme; il y a... ou des courants blancs en... Burgess a été appelé à ins...

Pour toujours EXE

ASTHMA

Fièvre des foins, b... Des Millions de Témoi... de partout.

ASTHMA-SERA, ur... merveilleux remède, ad... lage les voies bronchia... à son état normal l'a... daire. Promptement, toujours l'asthme la... foins et les affections... Détachez cette annonci... nous-la pour renseigne... en donnant votre nom, et le plus proche burea...

R. M. B. LABORAT...

CANADA, L'

634 Vancouver Block

B. C. ou 934 New E

Montreal, C

Nouveau Havre-Sac



mise en œuvre facile, effi... Malaxeur mécanique, va... roulement sur billes, pl... sateur en cuivre, pour la... la main droite ou la gau... de ce type de machine on... deux ans contre toute d... les matériaux ou la main...

Spram
Il n'est à SPRAMOTOR UN
SPRAMOTOR

1123 rue York