

## En vue de l'amélioration de la qualité de nos produits laitiers

### Comtés de Brome et Missisquoi

Les comtés de Brome et Missisquoi étant sous le contrôle du même inspecteur et dans des conditions identiques, au point de vue de l'industrie laitière, nous avons cru inutile de faire des statistiques séparées pour chacun de ces comtés. Pour ces mêmes raisons les remarques que nous ferons dans le présent article s'appliquent aux deux comtés.

Il y avait, en 1925, en fabrication dans ces comtés vingt-huit fabriques. 2529 patrons ont livré à ces fabriques le lait de 30,859 vaches, lesquelles ont produit pendant la saison de fabrication un total de 3,571,267 livres de gras, dont 375,497 livres ont été converties en beurre et 3,195,770 lbs ont été converties en crème et vendues en nature. De cette dernière quantité 287,385 lbs ont été vendues au Canada et 2,908,385 lbs aux États-Unis. Le nombre de vaches par patron a été de 12<sup>202</sup>/<sub>1000</sub> vaches. Chaque vache a donné en moyenne 115<sup>728</sup>/<sub>1000</sub> livres de gras. Chaque fabrique a reçu en moyenne un total de 127,545<sup>1</sup>/<sub>2</sub> lbs de gras. Le pourcentage moyen du gras contenu dans la crème a été de 26<sup>201</sup>/<sub>1000</sub>%.

#### COMTÉS DE BROME ET MISSISQUOI - STATISTIQUES 1925

##### BEURRE

Les comtés de Brome et Missisquoi ont fait classier, en 1925, 361 boîtes de beurre pasteurisé (20,216 lbs) et 1511 boîtes de beurre non pasteurisé (84,616 lbs).

Si tout le beurre classifié avait été pasteurisé on aurait évité une perte de \$346.16, étant donné que le beurre pasteurisé se vend 1c de plus la livre que le beurre non pasteurisé. \$ 346.16

Ces 361 boîtes de beurre pasteurisé ont été classifiées comme suit: 10,802 lbs No. 1 et 9,414 lbs No. 2. Si tout le beurre pasteurisé et classifié avait été de première qualité, les patrons auraient encore évité une perte de \$94.14, étant la différence de 1c par livre entre le No. 1 et le No. 2. 94.14

Ces comtés ont aussi fait classier un total de 84,616 lbs de beurre non pasteurisé et dont la classification a donné: 62,136 lbs de No. 1 et 22,480 lbs de No. 2. En conséquence, si tout le beurre non pasteurisé qui a été classifié avait été de première qualité une autre perte de \$224.80 aurait pu être évitée, soit la différence de 1c par livre entre le No. 1 et le No. 2. 224.80

Total des pertes..... \$ 1,165.10

##### Nombre de fabriques

Beurreries..... 18  
Pâtisseries..... 10

##### Classification

Fabriques de première classe..... 25  
Fabriques de deuxième classe..... 3

Fabriques qui ont fait classier du beurre pasteurisé..... 2  
Fabriques qui ont fait classier du beurre non pasteurisé..... 4

Fabriques qui ont fait classier du beurre pasteurisé et non pasteurisé..... 4

Fabriques qui ont fait du beurre seulement..... 10

Fabriques qui ont exporté de la crème aux États-Unis..... 22

Fabriques qui ont vendu de la crème en nature au Canada..... 5

Fabriques qui reçoivent du lait seulement..... 28

Fabriques qui reçoivent de la crème seulement..... 10

Fabriques qui reçoivent du lait et de la crème..... 16

##### Qualifications des fabricants

Fabricants qui possèdent un diplôme de beurre..... 19

Fabricants qui possèdent un diplôme de beurre et de fromage..... 1

Fabricants qui possèdent un permis de beurre..... 2

Fabricants non qualifiés (sans permis)..... 6

Ces comtés ont pratiquement cessé de faire du beurre. En effet, en 1925, il n'y a pratiquement que 10.5% du gras reçu dans les fabriques qui a été converti en beurre et la balance (89.5%) a été vendue sous forme de crème.

Il nous fait plaisir de pouvoir dire qu'il y a eu une amélioration considérable dans la qualité de la crème livrée aux fabriques durant les dernières années, surtout en 1926. Il reste cependant beaucoup à faire à en juger par les rapports de notre inspecteur.

En général, les fabriques sont bien acceptables; mais un grand nombre de cultivateurs ne sont pas encore outillés convenablement pour pouvoir produire de la crème de toute première qualité. Les relevés de la classification du beurre le démontrent en toute évidence.

## JUSQU'AU PREMIER FEVRIER POUR GAGNER DES POUSSINS.

Nous avons décidé de continuer encore pendant quelques semaines à donner des

### POUSSINS D'UN JOUR GRATIS

Un bon nombre de cultivateurs se sont déjà prévalus de notre offre si avantageuse.

Si vous voulez améliorer votre basse-cour et la rendre plus payante, profitez donc de l'occasion qui vous est offerte de vous procurer, sans qu'il vous en coûte un sou, des poulets de race pure.

Les conditions sont toujours les mêmes:

Pour 5 nouveaux abonnés..... 10 poussins  
Pour 2 nouveaux abonnés..... 18 poussins  
Pour 10 nouveaux abonnés..... 25 poussins

Races offertes: Rhode Island Rouge ou Plymouth Rock Barré.  
Livraison: Franco, après le premier avril 1927.

LA DIRECTION

Classification 1925	Beurre pasteurisé	Non pasteurisé
	No 1	No 1
Brome.....	140 Btes 47.8%	1001 Btes 78.8%
Missisquoi.....	221 Btes 57.0%	510 Btes 62.9%

Nous savons que dans bien des cas ce beurre a été fabriqué avec de la crème qui n'était pas d'assez bonne qualité pour être exportée et que, si toute la crème reçue aux fabriques avait été convertie en beurre, les résultats auraient été tout différents. Mais le fait reste cependant qu'il se produit dans ces comtés encore trop de mauvaise crème.

Si ces comtés veulent faire l'exportation de leur crème et obtenir les plus hauts prix du marché, il faudra absolument que l'on produise de la crème non seulement de première qualité mais de la crème de la qualité dite "Spéciale".

C'est dans le but d'aider aux cultivateurs à produire de la crème de cette dernière qualité que nous avons autorisé notre inspecteur à continuer son travail d'inspection dans ces comtés jusqu'au 15 février, avec instruction de visiter surtout les cultivateurs. Nous osons espérer que les intéressés suivront les conseils donnés.

Afin de pouvoir fournir aux fabriques une crème de toute première qualité, il faut, en plus des conditions sanitaires requises et du refroidissement, qu'elle ne soit pas exposée à se détériorer durant le transport à la fabrique. Est-ce que les cultivateurs y ont pensé?

Pas tous, parce que dans ces comtés, plus que partout ailleurs dans la Province, les fabriques se font une concurrence considérable. Il n'est pas rare de voir quatre ou cinq voitures se croiser sur la même route ramassant de la crème pour leurs fabriques. On parcourt parfois d'assez grandes distances et par le fait la crème est exposée à être barattée et à souffrir de la chaleur. Comme ces frais occasionnés par le ramassage de la crème sont en somme payés par le producteur, il va de son intérêt de faire cesser cet état de choses. En plus des dépenses que ce système entraîne (et, je le répète: que vous payez) cet état de choses sera toujours un obstacle à la production de la crème qui obtiendra le plus haut prix du marché.

ELIE BOURBEAU,

Inspecteur général des beurreries et fromageries.

## SEMENCES DUPUY & FERGUSON

La qualité de nos graines de semence vous assurera la meilleure récolte que vous puissiez obtenir de votre terre.

## DUPUY & FERGUSON

GRAINETIERS ET PEPINIERISTES,

438-442 Place Jacques-Cartier, MONTREAL, Qué.

Notre Catalogue illustré — le catalogue français le plus complet au Canada — contenant 130 pages de renseignements utiles; de nouvelles variétés de graines de fleurs, de légumes, de bulbes pour floraison à l'été et de plantes de toutes sortes; liste complète de destructeurs d'insectes, de divers engrais, d'outils, d'articles et nourritures pour volailles, etc., vous sera adressé gratis sur demande avec ce coupon.

Nom.....

Adresse.....



Pour rire. — Un jeune homme timide se présente dans une maison de commerce dirigée par deux frères associés. — Pardon, monsieur balbutia-t-il, est-ce à vous ou à monsieur votre frère que j'ai l'honneur de parler? — L'autre, froidement: — C'est à mon frère, monsieur?