

IL LE FAUT!

Un expert dit que les garçons sont de dix pour cent meilleurs mathématiciens que les filles. Ils ont besoin de l'être quand ils sont mariés.

Lapoire cause avec un ami, et se vante de ses relations. —Tiens, par exemple, le gouverneur. Eh bien, je suis à tu, et à toi avec lui. —Lapoire, tu te moques de moi!

—Mais non! L'autre jour je suis entré dans son bureau. Sais-tu ce qu'il m'a dit "Veux-tu fouetter le camp d'ici, sale individu!"

Page Agricole

M. A.-T. CHARRON EXPLIQUE AUX CULTIVATEURS LA LOI DU PAIEMENT DU LAIT D'APRES SA MATIERE GRASSE

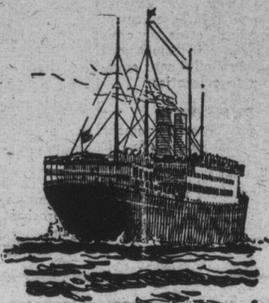
La loi relativement au paiement du lait d'après sa richesse en matière grasse, sanctionnée le 19 mars 1921, est maintenant obligatoire, depuis le 1er janvier 1924, pour toutes les fabrications de beurre et de fromage dans la province de Québec. Depuis sa sanction, elle a été discutée et commentée en industrie laitière, chaque fois qu'ils en ont eu l'occasion. Et de ces nombreux éclaircissements qui ont pu être donnés, il semble qu'un certain nombre de personnes se sont pas encore convaincues de la nécessité et de la justice de cette loi, par sa nature, un lien qui restreint plus ou moins la liberté individuelle pour le plus grand bien de la communauté. Il n'est donc pas étonnant que celui qui aime l'indépendance absolue— indépendance impossible pour des êtres vivants en société— cherche des raisons pour ne pas se soumettre. Tout être intelligent, toutefois, ce moment de révolte naturelle passé, après avoir pesé les raisons qui ont motivé la loi, accepté le bon gré les quelques contrariétés qui sont exigées afin de contribuer sa quote-part au progrès de tous.

Personne ne conteste que le paiement du lait ou de la crème d'après leur teneur en matière grasse est mathématiquement juste lorsqu'il est question de convertir ces produits laitiers en beurre. La matière grasse seule est importante dans le lait ou la crème, lorsqu'il s'agit de rendement en beurre. Tel n'est pas le cas, toutefois, le lait doit être converti en fromage. Dans les fabrications du fromage, les deux constituants basiques, qui jouent le principal rôle, sont le gras et la caséine, lesquels forment pratiquement la totalité des solides du lait. Sous l'influence de la présure, la presque totalité de la caséine et de la matière grasse forme une masse plus ou moins compacte qui représente environ les deux tiers du poids du fromage obtenu— d'autre tiers étant de l'eau et du sel. Pour avoir une mesure mathématiquement exacte de la valeur relative des laits pour la fabrication du fromage, il faudrait avoir un moyen de déterminer rapidement et exactement teneur en matière grasse et en caséine. Pour la matière grasse, il n'y a aucune difficulté. Le procédé Babcock est rapide et exact. Mais, pour la détermination de la caséine, nul procédé rapide efficace n'a jusqu'ici été inventé et la détermination par analyse chimique est trop lente et trop compliquée pour être employée commercialement. Dans cette occurrence, il nous faut donc adopter la plus juste— quoique pas mathématiquement exacte— de payer le lait apporté à la fabrique pour être converti en fromage.

Table with 3 columns: Pourc., de gras, Livres de from. Rows of numerical data.

Ces chiffres font voir une progression constante dans la quantité de fromage produit au fur et à mesure que la teneur en gras du lait augmente. En se basant ainsi sur la moyenne de 300 expériences, les erreurs expérimentales provenant de lait de composition anormale, comme nous en rencontrons quelquefois lorsque l'expérience ne porte que sur le lait d'une ou deux vaches. Le lait d'une journée, de vache individuelle, peut éprouver certains écarts de composition— sous le rapport de la relation de la caséine au gras— qui ne se rencontrent pas dans le lait de tout le troupeau. Nous voyons par ces résultats que du lait dosant 5% de gras produit en moyenne au-delà de 4 1/2 livres de fromage de plus que du lait de 3%. Il est donc évident qu'il y aurait grave injustice de payer, au patron qui apporte du lait de 5%, la même somme d'argent pour ses 100 livres de lait qu'à celui qui n'aurait apporté la même quantité de lait ne dosant que 3%.

Conseil aux voyageurs



La Route des Empresses pour l'Europe

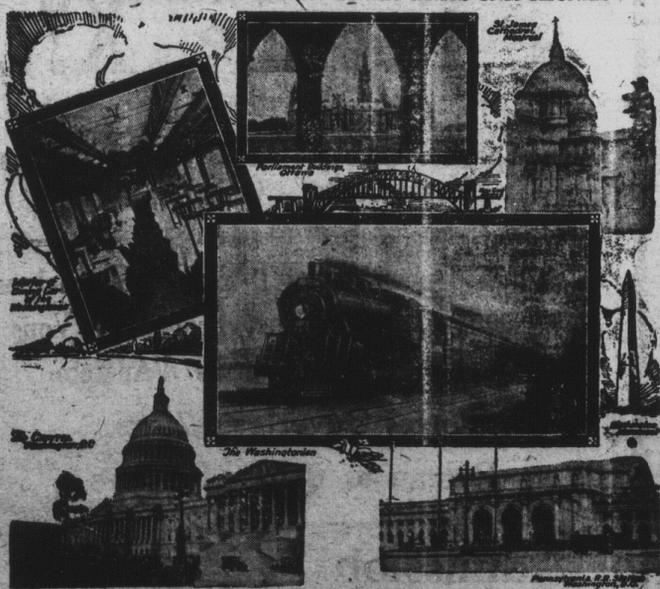
Rien n'égale cette route océanique vers les pays du vieux continent.

La traversée est un événement inoubliable— le confort des cabines, le luxe des salons, les promenades ou les siestes sur les ponts spacieux, tout contribue à rendre votre séjour à bord des plus agréables.

Dès que vous monter sur le navire, vous êtes charmé par tout ce qui vous environne, par le luxe et le confort, par l'excellence de la cuisine, par la politesse et les délicates attentions du personnel, toutes choses qui ont fait la réputation du Pacifique Canadien.

Consultez n'importe quel agent du Pacifique Canadien

LES CAPITALES DU CANADA ET DES ETATS-UNIS REUNIES



Québec, Ottawa et Montréal sont maintenant reliés directement à Washington, capitale des Etats-Unis, par le nouveau train quotidien que le Chemin de fer national du Canada vient de mettre en service entre ces points extrêmes et les villes intermédiaires, comme New York, Newark, Baltimore et Philadelphie. Lorsqu'il se dirige vers le sud le train porte le nom de "Washingtonian", et lorsqu'il se dirige vers le nord on l'appelle le "Montrealer". Il y a un arrêt à New York mais pas de changement de voitures, le train continuant sa route jusqu'à Washington. Il est cependant possible d'opérer des raccordements directs à New York avec les trains d'Atlantic City, et à Washington

avec les trains pour les états américains du sud et la Havane. Ce nouveau service qui a déjà inspiré de flatteurs commentaires dans la presse canadienne et américaine, aura pour résultat, croit-on, d'attirer au Canada nombre de touristes américains et de faciliter aux Canadiens l'accès des villes et des villégiatures américaines. Les voyageurs apprécient aussi le fait que des voitures spéciales pour Québec et Ottawa sont attachées au convoi, permettant ainsi aux passagers de ces deux villes de faire le trajet dans les deux sens sans changer de train. De plus, un wagon-restaurant est attelé au train entre New Haven et Baltimore. Ce nouveau service est déjà très populaire et son succès ne peut aller qu'en augmentant.

sonne ou société qui exploite une fabrique et fait les épreuves journalières doit garder une quantité suffisante des échantillons originaux de lait ou de crème, qui ont servi à l'épreuve ou Babcock, jusqu'au lendemain à dix (10) heures, afin de permettre aux officiers chargés de les contrôler d'en faire une nouvelle épreuve, au besoin. "Règlement C.— Les échantillons composés de lait ou de crème doivent être gardés pendant huit (8) jours après que l'épreuve en a été faite". "Règlement D.— Tout échantillon de lait ou de crème prélevé à une fabrique, dans le but d'en faire une épreuve doit être gardé dans un endroit frais, dans un bocal ou bouteille en verre hermétiquement fermé, clairement étiqueté, avec le nom ou le numéro du fournisseur ou vendeur". "Règlement F.— L'officier chargé de contrôler les épreuves faites journalièrement peut ordonner, par lettre recommandée, à toute personne ou société qui exploite une fabrique de garder jusqu'à cinquante (50) échantillons qu'il peut désigner, des épreuves du jour précédent, jusqu'à trois (3) heures p.m., du jour suivant". Il suffit de lire attentivement ces divers articles pour se convaincre: 1o Que la Loi est obligatoire pour toutes les fabrications de la province (article 2031 r); 2o Que les épreuves du lait et de la crème doivent être faites d'après un procédé uniforme— celui enseigné à l'Ecole de Laiterie de la province de Québec. (article 2031t). 3o Que les personnes qui feront le prélèvement des échantillons et la détermination de la matière grasse seront compétentes puisqu'elles devront avoir obtenu un certificat de compétence de l'Ecole de Laiterie de la province de Québec. (Article 2031w). 4o Que toutes les précautions ont été prises pour que les échantillons soient bien fait, les échantillons convenablement conservés afin de permettre aux inspecteurs de contrôler la bonne exécution de la loi et l'efficacité du travail (règlements A.B., C.D., et F.). L'inspecteur de district est chargé du surveiller, dans sa circonscription, le travail de l'échantillonnage et de l'épreuve du lait et de la crème. Chaque fois qu'il le jugera à propos, ou sur la demande des intéressés qui auraient des raisons de croire que les épreuves sont défectueuses, il fera lui-même l'épreuve des échantillons gardés à la fabrique, conformément aux règlements B et C, afin de s'assurer de l'exactitude du travail fait et d'établir fermement la confiance des intéressés. S'il découvre que la personne chargée des épreuves, soit par négligence, mauvaise volonté, incomptence ou autres raisons valables, ne fait pas son travail de façon à rendre justice au bureau des examinateurs de l'Ecole de Laiterie de la province de Québec qui pourra évoquer le certificat d'expert-essayeur de lait octroyé à la personne incriminée. Cette loi est-elle juste?

Personne aujourd'hui ne voudrait soutenir que le mode de payer un prix uniforme par 100 livres de lait donne justice aux patrons. Il faudrait admettre que 100 livres de lait donnent toujours la même quantité de fromage, quelle que soit sa richesse, ce qui est reconnu pour une absurdité par tous ceux qui sont un tant soit peu au courant de l'industrie fromagère. D'ailleurs, de nombreuses expériences ont été faites, tant au Canada qu'aux Etats-Unis et ailleurs, démontrant incontestablement que le lait gras donne un plus fort rendement en fromage que le lait maigre. Je me rappelle fort bien avoir vu, il y a quelques semaines, M. Pelleu, inspecteur général des fromageries de l'Ontario, montrant aux divers endroits où il adressait la parole pour démontrer l'avantage de payer le lait d'après sa richesse en gras, montrant dis-je un certain nombre de fromages fabriqués avec 100 livres de lait de différentes richesses. La différence dans le poids et le volume était très apparente et portait la conviction dans l'esprit des fabricants et des cultivateurs mieux que toutes les démonstrations scientifiques qu'il aurait pu leur faire. C'était là le résultat d'une seule expérience. Il n'est peut-être pas hors de propos de donner, à titre documentaire, la moyenne des résultats de 300 expériences obtenus à la Station Expérimentale de Geneva, New York. Rendement en fromage de 100 livres de lait de richesse différen-

BARDEAUX D'AMIANTE

ECONOMIE — BEAUTE — DUREE.

Les vieux lambris—bords ou bardes de bois—se recouvrent facilement avec nos bardes d'Amiante, éliminant pour toujours tous frais d'entretien et protégeant contre le feu.



Faites-nous connaître vos besoins et nous vous accorderons des CONDITIONS DE PAIEMENT FACILES, si vous le désirez.

LA CIE MANUFACTURIERE D'AMIANTE 78 rue ST-PIERRE, Québec, P. Q.

Personne ne conteste que le paiement du lait ou de la crème d'après leur teneur en matière grasse est mathématiquement juste lorsqu'il est question de convertir ces produits laitiers en beurre. La matière grasse seule est importante dans le lait ou la crème, lorsqu'il s'agit de rendement en beurre. Tel n'est pas le cas, toutefois, le lait doit être converti en fromage. Dans les fabrications du fromage, les deux constituants basiques, qui jouent le principal rôle, sont le gras et la caséine, lesquels forment pratiquement la totalité des solides du lait. Sous l'influence de la présure, la presque totalité de la caséine et de la matière grasse forme une masse plus ou moins compacte qui représente environ les deux tiers du poids du fromage obtenu— d'autre tiers étant de l'eau et du sel. Pour avoir une mesure mathématiquement exacte de la valeur relative des laits pour la fabrication du fromage, il faudrait avoir un moyen de déterminer rapidement et exactement teneur en matière grasse et en caséine. Pour la matière grasse, il n'y a aucune difficulté. Le procédé Babcock est rapide et exact. Mais, pour la détermination de la caséine, nul procédé rapide efficace n'a jusqu'ici été inventé et la détermination par analyse chimique est trop lente et trop compliquée pour être employée commercialement. Dans cette occurrence, il nous faut donc adopter la plus juste— quoique pas mathématiquement exacte— de payer le lait apporté à la fabrique pour être converti en fromage. Cette conférence se déroula publiquement destinée à un procédé quelconque de fabrication ou à la vente en nature soit payé au producteur d'après la quantité de matière grasse qu'il renferme, et en outre: "Que les divers gouvernements provinciaux soient priés de promulguer rapidement les mesures législatives nécessaires pour rendre obligatoire ce mode de paiement." Il est peut-être opportun de signaler ici que ce vœu a été adopté en 1918— donc il y a au-delà de cinq ans— par tous les représentants autorisés des diverses sociétés d'industriels, sociétés des producteurs de lait, des distributeurs de lait, des divers sociétés d'éleveurs de bétail, des distributeurs de lait, des fabrications de beurre et de fromage, des collèges d'agriculture, des diverses écoles de laiterie et des représentants des ministères d'Agriculture fédéral et provinciaux de tout le Dominion. On est prié de remarquer qu'il n'est pas question dans ce vœu d'aucune autre méthode que le dosage du gras pour déterminer la valeur du lait. La loi du paiement du lait d'après sa teneur en matière grasse, qui est devenue obligatoire au mois de janvier dernier dans la province de Québec, n'est donc pas une loi arbitraire imposée par les autorités gouvernementales. Elle est le résultat de pressantes demandes émanant de tous les intéressés, agriculteurs, commerçants, éleveurs de bétail laitier et experts en industrie laitière. Depuis de longues années, on la réclamait de partout comme une nécessité urgente. Maintenant qu'elle a été promulguée, on aurait mauvaise idée de se plaindre auxquels elle est surtout destinée à rendre la plus grande somme de justice possible— ont été pris par surprise. Ces récriminations, qui se font encore entendre, ne sont que quelques sous-bras de la nature humaine se révoltant contre la moindre entrave à sa liberté absolue que lui impose la société pour le bien commun. A.-T. CHARRON, Directeur de l'Ecole de Laiterie de la province de Québec.