

En vue de l'amélioration de la qualité de nos produits laitiers Association des apiculteurs de Québec

(Suite de la page 874)

COMTE D'ARTHABASKA—STATISTIQUES 1925—BEURRE ET FROMAGE

BEURRE

Le comté d'Arthabaska a fait classer 1,871 boîtes de beurre pasteurisé, soit 104,776 livres (25.4%), et 3,616 boîtes de beurre non pasteurisé, soit 202,496 livres (74.6%).

Si tout le beurre classifié avait été pasteurisé, les patrons auraient évité une perte de \$2,024.96, étant donné que le beurre pasteurisé se vend 1c la livre de plus que le beurre non pasteurisé.

Les 104,776 livres de beurre pasteurisé ont été classifiées comme suit: 80.8% No 1 et 19.2% No 2.

Par conséquent, si tout le beurre pasteurisé et classifié avait été No 1, nous aurions évité une autre perte de \$2,012.09, la différence de prix étant de 1c la livre entre le No 1 et le No 2.

Le comté d'Arthabaska a fait classer 202,496 livres de beurre non pasteurisé, dont 59.6% étaient No 1 (118,663 livres) et 41.4% No 2 (83,833 livres).

Il s'ensuit que si tout le beurre non pasteurisé, qui a été classifié, avait été No 1, nous aurions pu éviter une Perte de \$838.83, différence de 1c par livre entre le No 1 et le No 2.

FROMAGE

Le comté d'Arthabaska a produit, en 1925, 3,976,039 livres de fromage, dont 72.2% étaient de première qualité et 27.8% No 2 (1,105,339 livres). Si tout le fromage avait été No 1, une perte de \$11,053.39 aurait été évitée, soit 1c la livre, différence entre le prix du fromage No 1 et No 2.

Total des pertes \$15,929.27

REMARQUES

Il s'est fabriqué, en 1925, dans les fabriques du comté d'Arthabaska, un total de 625,110 livres de beurre, dont 307,272 livres ont passé par la classification, laissant 317,838 livres (un peu plus que la moitié) qui n'ont pas été classifiées. Par déduction, en se basant sur des chiffres proportionnels, nous pourrions dire que si le beurre fabriqué avait été classifié, la perte de \$4,875.88, subie sur le beurre classifié, aurait été doublée.

Les tableaux ci-dessus pourraient se passer de commentaires. Cependant, je veux attirer l'attention des intéressés sur certains points. Il faudrait, si nous voulons réellement progresser, diminuer le nombre des fabriques de deuxième classe qui est vraiment trop élevé. Les fabriques combinées sont aussi, d'après moi, en trop grand nombre.

Je ne suis pas contre les fabriques combinées, à condition toutefois qu'elles soient en état de recevoir du bon lait ou de la bonne crème en assez grande quantité. Dans les conditions actuelles, la plupart des fabriques combinées du comté d'Arthabaska contribuent à augmenter le pourcentage de beurre non pasteurisé de deuxième qualité, fabriqué dans ce comté. La plupart de ces fabriques combinées, surtout au printemps et à l'automne, ne reçoivent que peu de lait ou de crème et sont par le fait même obligées, pour faire du beurre en quantité raisonnable, de recevoir le lait ou la crème à intervalles trop éloignés: il s'en suit que cette crème ou lait est livré aux fabriques en mauvais état.

Il est évident, d'après les chiffres que je viens de mentionner, que nous devrions nous efforcer de faire une plus forte quantité de beurre pasteurisé. Je considère que là où il se reçoit de la crème, la pasteurisation est indispensable.

Le pourcentage de fromage du comté d'Arthabaska, classifié No 1, en 1925, a été de 72.2%, ce qui est 1.9% de moins que la moyenne pour toute la Province. Il n'y a certainement pas de raison à apporter pour excuser ce faible pourcentage, lorsque nous connaissons les conditions favorables dont bénéficie l'industrie laitière de ce comté. En examinant les défauts du fromage, je constate qu'au moins 95% des fromages ont été classés dans la deuxième qualité parce que la saveur faisait défaut. C'est un indice évident que le lait n'a pas reçu les soins voulus chez les cultivateurs.

Nous recommandons aux patrons, depuis des années, de se faire une provision de glace pour la conservation du lait et de la crème, surtout lorsqu'ils n'ont pas d'eau froide en quantité. Nous constatons à regret que bien peu de patrons ont suivi ce conseil. Le comté d'Arthabaska a perdu, en 1925, une somme de \$11,053.00 pour avoir fabriqué un fort pourcentage de fromage de 2ième qualité. Pratiquement, cette perte disparaîtrait si nous prenions un plus grand soin du lait.

Il va sans dire que le lait et la crème, en plus d'être refroidis, devraient être gardés dans un endroit sanitaire; et tout ce qui vient en contact avec ce lait ou cette crème devrait être scrupuleusement lavé et stérilisé.

J'ai signalé plus haut qu'il se faisait beaucoup de mauvais beurre parce que la crème n'était pas apportée aux fabriques suffisamment fraîche. Nous pourrions ajouter qu'une forte proportion de crème devient mauvaise par le fait que les ustensiles, surtout le centrifuge, n'ont pas reçu le soin voulu.

E. BOURBEAU,

Inspecteur général des beurrieres et fromageries.

Concours de ruchers pour l'été 1927

L'Association des Apiculteurs de Québec à sa dernière assemblée a décidé d'organiser pour ses membres un concours de ruchers. Les membres ayant payé leur contribution avant le 20 mai 1927 pourront participer au concours.

Pour venir membre de l'Association il suffit de payer une contribution annuelle de \$2.00 au secrétaire, M. Victor Chercuite, Ste-Anne-de-la-Pocatière, comté de Kamouraska. Les membres qui veulent participer au concours doivent en aviser le secrétaire avant le 20 mai 1927. En outre de cet avantage chaque membre reçoit gratuitement la seule revue apicole française publiée en Amérique "L'Abeille".

REGLEMENTS DU CONCOURS

1. Ont droit de participer au concours les membres de l'Association des Apiculteurs de Québec résidant ou ayant leur rucher dans les comtés suivants: Arthabaska, Beauce, Bellechasse, Charlevoix, Chicoutimi, Compton, Dorchester, Drummond, Frontenac, Lac-St-Jean, Lévis, Lotbinière, Mégantic, Montmorency, Québec, Shefford, Sherbrooke, Stanstead et Wolfe.
2. Seuls les membres ayant payé leur souscription pour l'année 1926-27 ont droit de concourir.
3. Toute demande d'entrée dans le concours devra être faite au secrétaire avant le 20 mai 1927.
4. Le ou les juges seront nommés par le Ministère de l'Agriculture de Québec.
5. Le ou les juges feront deux visites à chaque rucher, une au cours du mois de juin et l'autre en août.
6. La décision des juges sera finale.
7. Le concours sera divisé en deux classes. Classe A comprenant tout rucher composé de 1 à 25 colonies (compte du printemps). Classe B comprenant tout rucher composé de 26 colonies ou plus (compte du printemps).
8. En outre des prix en argent et diplômes une médaille de vermeil sera donnée au premier prix de chaque classe.
9. Le ou les juges feront eux-mêmes le classement du rucher, lors de leur première visite au printemps.
10. L'entrée au concours est gratuite.
11. Les ruchers seront jugés d'après une échelle de points adéquate par le comité d'organisation. Il sera tenu compte de l'état des colonies au printemps et à l'automne, de la récolte de miel, des caves ou silos et de toutes les observations que l'apiculteur aura prises en note et de l'aspect général du rucher.

P.S. Le concours que l'association avait organisé en 1926 n'a pas eu lieu parce que les concurrents n'étaient pas assez nombreux. Nous espérons que cette année tous les apiculteurs de notre district prendront part à ce concours qui n'aura lieu que s'il y a au moins 20 concurrents.

Nous invitons spécialement les fermiers à entrer dans le concours.

VICTOR CHERCUIE,

secrétaire-trésorier,
Ste-Anne-de-la-Pocatière,
Cté Kamouraska.

DENTISTES

DOCTEURS HOULE & LAFOREST

CHIRURGIENS DENTISTES

Spécialité: Extraction des dents et nerfs dentaires absolument sans douleur.

76, Rue St-Joseph, - - - Québec.



\$25.00 pour \$10.95

Montre Rectangulaire pour dame en or vert gravé à la main, mouvement suisse fleuri. Cette montre est garantie pour 10 ans. Ne manquez pas cette occasion de vous acheter une belle et bonne montre à prix réduit. Demandez notre catalogue pour voir notre très grand assortiment de montres et bijoux, etc., pour vos cadeaux des fêtes. Nous payons les frais de transport.

L'AGENCE DE SPECIALITES

Coin Richardson et Grant, Québec, P. Q.

ANIMAUX A VENDRE

A VENDRE à bonnes conditions quatre vœux mâles Holstein nés en avril dernier. Une belle taure de deux ans Holstein. Tous issus d'excellentes laitières et d'un troupeau accredité aussi un jument et belle poulche Percheronne enregistrée d'un an, les deux ont remporté les premiers prix à l'exposition de Trois-Rivières. Je serais acheteur de belles agnelles Oxford enregistrées. S'adresser à Arthur Roy, Ste-Perpétue, Cté Nicolet. B 50

A VENDRE troupeau Ayrshire accredité, vache vèlle en octobre, d'autres doivent mettre bas en décembre et janvier, taure de 1½ an devant mettre bas en mai, 6 vœux mâles de un à huit mois descendant de Nestor 44025 qui a 26 filles au Livre d'Or. Vaches inscrites au Livre d'Or. Truies Yorkshire nées en mars et août 1926. Brebis et agnelles Oxford Down. Pour informations s'adresser à Antonio Bergeron, Plessisville, Mégantic, Qué. 48-49 P 95

A VENDRE à bonnes conditions 4 vœux mâles Holstein nés en avril dernier. Une belle taure de deux ans Holstein tous issus d'excellentes laitières et d'un troupeau accredité aussi une belle jument et belle poulche Percheronne enregistrée d'un an les deux ont rapporté les premiers prix à l'exposition de Trois-Rivières. Je serais acheteur de belles agnelles Oxford enregistrées. S'adresser à Arthur Roy, Ste-Perpétue, Cté Nicolet. B 50

TRES BEAU TAUREAU enregistré à vendre, pesant environ 1450 lbs, descendant d'animaux de la ferme de Cap-Rouge. Dans un concours du Cercle Agricole en mai dernier il s'est fait classer premier sur huit concurrents des trois principales races. Il a subi l'épreuve à la tuberculine et trouvé sain. Prix très bas pour un animal de cette valeur. S'adresser à Joseph Lanouette, St-Casimir, Cté Portneuf, Qué. B-51

TRES BEAU TAUREAU CANADIEN enregistré à vendre, pesant environ 1450 lbs, descendant d'animaux de la ferme de Cap-Rouge. Dans un concours du Cercle Agricole en mai dernier il s'est fait classer premier sur huit concurrents des trois principales races. Il a subi l'épreuve à la tuberculine et trouvé sain. Prix très bas pour un animal de cette valeur. S'adresser à Joseph Lanouette, St-Casimir, Cté Portneuf, Qué. B-51

\$75. PAR SEMAINE

Hommes et femmes demandés, entrepreneurs et ambitieux pour faire la distribution des produits Rawleigh à une clientèle établie. Nous vous entraînons et vous aidons au point de vous faire gagner \$100. par semaine, ou plus. Pas besoin d'expérience comme vendeur. Travail digné, agréable et profitable. Ecrivez aujourd'hui. W. T. Rawleigh, Co., Limited, Dep't CN 15053 Montréal, P. Q.



Boîte de coutellerie, hache viande, montre, parure de cou, rideaux, tapis de table, clipper et nombreux articles indispensables donnés gratis à ceux qui vendront nos graines de jardin. Demandez notre circulaire. L'Union des Jardiniers, C. P. 48, Bureau Guay, Lévis

VOYAGEURS DE CONFIANCE demandés immédiatement

Pour vendre arbres fruitiers et ornementaux, etc., dans districts non-couverts. Stock et territoire exclusifs. 600 acres d'arbres fruitiers et ornementaux. Etablis depuis 40 ans. S'adresser au gérant,

PELHAM NURSERY CO.

Toronto, 2. Ont.

Statistiques

(Par G.-E. M)

Monsieur le président, Messieurs,

Il est évident qu'il y a le groupe de Canadiens-fidèles disposition ne me permet pas d'être effacé du socle aux travaux qui font l'objet de nos deux mots.

Quand s'écrit l'histoire inexistante encore le brûler un chapitre des rappeller les étapes, che Voyons en quelles ci en a été le résultat immédiat la province de Québec.

Lorsque la paix fut e tres termes, entres les p développer, tout particul tues, et les quelques 40 la guerre de sécession re Cette première saig province de Québec, mai

A cette époque recul du St-Laurent et de ses t core, pour la plupart, à l sommation peu nombreux avait pas à bien dire de l était aussi inexistante cl avait, dans la Nouvelle- saient un travail rémun toutes les routes qui trav et, dans l'espace de moi çais se multiplierent pa Prud'homme, vase dans à goutte par une fêlure, cette brèche ouverte sur compatriotes comme un

Mais, comme je l'ai et, en temps opportun, c'est à cette époque que l'on avait mis à ma disp quinquennales ou décen pas eu pour effet de rete amateurs de voyages, ell de vigueur, en faisant c la plupart de leurs bes

La première fromag Missisquoi, pendant qu tington, en 1873. C'éta Ontario.

Mais il est un fait, l'avantage de la popula Henri Duchesnay, un be qui ait fonctionné en An

A cette époque il n produits fabriqués n'at C'est encore en 188 Québec, de même que de année d'existence, a to que l'industrie laitière l ses succès.

L'Ecole de Laiterie en 1892. Les fabricants école depuis 34 ans, po Plus tard, c'est à d Québec, la Société Coop ce temps là et vous ver qu'au point où son infi opérations agricoles de

Encore un peu plus sous la direction d'un i uniforme et plus réguli l'agriculture et ses 50 i inspecteur général, et u un progrès incontesté

Mais mon rôle doi arrive immédiatement, tête. Quelques chiffres et le rôle qu'elle joue d être un peu long et c'es puis m'exprimer ainsi, le recensement de 1901 d'inventaire annuel de bureau provincial des specteurs des beurrieres

FAB

Il y a, chez nous, où l'on fabrique du fro ti sent le lait un beurr

Dans le tableau s diminué depuis 1901, s que actuelle, et depuis culture est de fusionner de postes d'écérage y taines régions de colon comme on peut le lire

Fabriques

Beurre.....
Fromage.....
Fabriques combinées..

Total.....

QUANTI

L'industrie du fro parce qu'elle était plus ploie la presque totalit