

# PRODUITS ALIMENTAIRES ENTREPOSÉS AU 1er MARS

Le rapport de la division du coût de la vie au ministre du Travail indique en général des quantités moindres qu'au 1er février.

La division du coût de la vie vient d'adresser au ministre du Travail un rapport concernant les produits alimentaires dans les entrepôts frigorifiques à la date du 1er mars 1919.

La quantité de beurre de crèmerie en entrepôt est de 5,790,870 livres, soit 55.15 pour 100 moins que le mois dernier et 47.67 pour 100 plus que l'an dernier. Le beurre de laiterie en entrepôt le 1er mars comprenait 426,092 livres. Les chiffres comparatifs indiquent que cette quantité est de 17 pour 100 moindre que l'an dernier et 40 pour 100 moindre que le mois dernier.

Il y avait au 1er mars 2,410,024 livres de fromage entreposés. Les chiffres comparatifs indiquent que ceci est 60 pour 100 moins que l'an dernier, et 32 pour 100 moins que le mois dernier.

Il y a seulement 164,225 douzaines d'œufs dans les entrepôts frigorifiques, une quantité presque négligeable comparée au nombre d'œufs d'entrepôt consommés au Canada et seulement 1.48 pour 100 des provisions en entrepôt il y a six mois. Ceux qui sont dans d'autres entrepôts ne comptent que pour 187,175 douzaines, ce qui est 33 pour 100 moins que le mois dernier, bien que ce soit 73 pour 100 plus élevé que l'an dernier. Les stocks d'œufs gelés ont baissé rapidement ce mois dernier à 575,975 livres.

Les stocks de porc en entrepôt le 1er mars formaient un total de 54,256,394 livres, y compris le porc en voie de salaison, ce qui est 48.37 pour 100 plus élevé que l'an dernier et 19 pour 100 plus considérable que le mois dernier. Ils sont répartis comme suit: porc gelé, 6,686,193 livres, 15.74 pour 100 moins que l'an dernier et 3.36 pour 100 plus que le mois d'avant; porc frais non gelé, 2,942,379 livres, 38.9 pour 100 plus que l'an dernier et 336 pour 100 plus que le mois dernier; salaison, 4,351,083 livres, 26 pour 100 plus que l'an dernier et 42 pour 100 moins que le mois dernier; saumuré au sucre, 16,695,898

livres, une augmentation de 61.69 pour 100 sur l'an dernier et de 53.33 pour 100 sur le mois passé; en voie de salaison, 23,680,841 livres, 85.3 pour 100 plus que l'an dernier et 28.16 pour 100 plus que le mois précédent. Cependant, depuis le 1er mars, la Grande-Bretagne a fait au Canada de gros achats de bacon.

### STOCKS DE BŒUF.

Les stocks de bœuf en entrepôt le 1er mars s'élevaient à 46,160,055 livres, 47 pour 100 de plus que l'an dernier et 11.48 pour 100 de moins qu'au dernier mois. Les stocks sont classifiés comme suit: gelé, 41,971,885 livres, 58.7 pour 100 plus que l'année dernière, et 12.4 pour 100 moins que le mois dernier; non gelé, 3,314,755 livres, 13.93 pour 100 moins qu'en 1918 et à peu près la même chose qu'au mois de février; salé, 534,153 livres, 12.37 pour 100 moins que l'an dernier et 57.7 pour 100 au-dessus du mois dernier; en voie de salaison, 339,262 livres, 31.38 pour 100 de plus que l'an dernier et 43.27 pour 100 de moins qu'au mois de février.

En fait de mouton et d'agneau, la quantité entreposée étant au 1er mars de 7,112,267 livres, dont 7,000,889 livres gelées, 99.07 pour 100 de plus que l'an dernier et 13.6 pour 100 de moins qu'en février; non gelées, 111,378 livres, soit 144.83 pour 100 de plus que l'an dernier et 34.36 pour 100 de moins qu'en février.

Les stocks de volaille au 1er mars s'élevaient à 4,834,110 livres, 130.97 pour 100 au-dessus de l'an dernier et 12.97 pour 100 au-dessous du dernier mois.

L'oléomargarine en entrepôt au 1er mars était de 532,370 livres, 13.47 pour 100 moins qu'en février.

Les stocks de poisson de toutes sortes comptaient au 1er mars pour 19,551,303 livres, soit 64.68 pour 100 de plus qu'il y a un an et 5.73 pour 100 de moins que le mois dernier. Le poisson à boîte s'élevait à 3,466,192 livres, 5.32 pour 100 de moins que l'an dernier et 30.9 pour 100 de plus qu'en février.

laiterie de la façon ordinaire, mais il est important de les passer à la vapeur ou de les échauder et de les faire égoutter dans une pièce libre de poussière.

Quand on sort les coupes à trayons de la solution stérilisante pour traire de nouveau, il faut les rincer dans de l'eau fraîche, froide, avant de les assembler. Il serait bon à ce moment de faire passer de l'eau bouillante à travers les coupes dans les boîtes, mais cela pourrait endommager le caoutchouc. Quand vous ajustez les coupes aux trayons des vaches, prenez garde de ne pas tirer l'air de la grange à travers les tubes dans la boîte. En poussant la machine d'une vache à l'autre et en changeant les boîtes, voyez à ce que le lait et les boîtes soient exposés à l'air de la grange le moins possible.

Une des meilleures solutions stérilisantes à employer est composée de chlorure de chaux. Employez la chlorure de chaux fraîche, de préférence à celle en boîtes scellées et servez-vous d'une terrine de terre. Mettez dans celle-ci une livre de chlorure de chaux et ajoutez un gallon d'eau froide. Brisez les morceaux, brassez bien et laissez reposer, couvrez et placez dans un endroit frais. Ceci est une solution de fond et l'on ne doit employer que le liquide clair du dessus. Quand l'action stérilisante diminue graduellement, ajoutez une autre demi-chopine de la solution tous les trois ou quatre jours, tant que la solution dure. La vieille solution devrait être vidée et une nouvelle solution préparée aussi souvent que nécessaire pour la tenir nette. On devrait faire une nouvelle solution, au moins deux fois par mois.

L'entretien extérieur des parties métalliques des coupes et des chaudières n'est pas très important, mais cela embellit les machines. A cette fin, employez des matières à polir, telles que le Bon Ami, le Dutch Cleanser, etc.

## ÉTAT DES PRODUITS ALIMENTAIRES AU CANADA, LE 1er MARS 1919, COMPARÉ AU MOIS PRÉCÉDENT, LE 1er FÉVRIER 1919, ET AU MÊME MOIS DE L'ANNÉE DERNIÈRE.

	Livres ou douzaines.
Beurre—	
Crèmerie .....	5,790,870
Laiterie .....	426,092
Oléomargarine.....	532,370
Fromage.....	2,410,024
Œufs—	
Entrepôt frigorifique.....	164,225
Autres entrepôts .....	187,175
Gelés.....	575,975
Porc—	
Gelé.....	6,686,193
Non gelé.....	2,942,379
Salaison.....	4,351,083
Saumuré au sucre.....	16,685,898
En voie de salaison.....	23,680,841
Total.....	54,356,394
Bœuf—	
Gelé.....	41,971,885
Non gelé.....	3,314,755
Salé.....	534,153
En voie de salaison.....	339,262
Total.....	46,160,055
Mouton et agneau—	
Gelés.....	7,000,889
Non gelés.....	111,378
Total.....	7,112,267
Volaille.....	4,834,110
Poisson—	
Toutes sortes.....	19,551,303
Pour boîte.....	3,466,192

## ÉTAT COMPARATIF DES CONSERVES POUR TOUT LE CANADA, 1er FÉVRIER ET 1er MARS 1919, BASÉ SUR LES RAPPORTS FOURNIS POUR CES DEUX DATES PAR UN NOMBRE LIMITÉ DE FIRMES.

	Février.	Mars.	Augmentation.	Diminution.
			%	%
Beurre—Crèmerie.....	12,911,660	5,790,870	55.15	
" Laiterie.....	717,201	426,092	40.59	
Oléomargarine.....	615,181	532,370	13.47	
Fromage.....	3,524,660	2,410,024	31.63	
Œufs—Entrepôt frigorifique.....	431,284	164,225	61.93	
" Autres entrepôts.....	279,209	187,175	32.97	
" Gelés.....	1,362,196	575,975	57.72	
Porc—Gelé.....	5,920,904	6,686,193	12.92	
" Non gelé.....	2,846,472	2,942,379	3.36	
" Salaison.....	7,524,105	4,351,083	42.18	
" Saumuré au sucre.....	10,888,849	16,685,898	53.33	
" En voie de salaison.....	18,476,999	23,680,841	28.16	
Bœuf—Gelé.....	47,908,290	41,071,885	12.40	
" Non gelé.....	3,300,532	3,314,755	0.48	
" En voie de salaison.....	338,551	534,153	57.77	
" Salé.....	597,992	339,262	43.27	
Mouton et agneau—Gelés.....	8,102,701	7,000,889	13.60	
" Non gelés.....	169,673	111,378	34.36	
Volaille.....	5,554,527	4,834,110	12.97	
Poisson—Toutes sortes.....	20,657,857	19,476,303	6.73	
" Pour boîte.....	2,647,863	3,466,192	30.90	

## ÉTAT COMPARATIF DES CONSERVES, 1er MARS 1918 ET 1er MARS 1919, BASÉ SUR LES RAPPORTS DE L'AN DERNIER, FOURNIS PAR UN NOMBRE LIMITÉ DE FIRMES.

	1918.	1919.	Augmentation.	Diminution.
			%	%
Beurre—Crèmerie.....	3,610,720	5,332,071	47.67	
" Laiterie.....	481,909	400,551	16.89	
Fromage.....	5,751,435	2,280,421	60.36	
Œufs—Entrepôt frigorifique.....	92,578	155,793	68.28	
" Autres entrepôts.....	102,551	177,141	72.73	
" Gelés.....	56,692	523,080	831.48	
Porc—Gelé.....	7,757,059	6,536,815	16.74	
" Non gelé.....	1,998,864	2,776,533	38.90	
" Salaison.....	3,427,900	4,322,555	26.09	
" Saumuré au sucre.....	9,276,351	14,999,804	61.69	
" En voie de salaison.....	12,693,216	23,521,618	85.30	
Bœuf—Gelé.....	24,274,877	38,526,467	58.70	
" Non gelé.....	3,785,926	3,258,875	13.93	
" Salé.....	603,126	528,553	12.37	
" En voie de salaison.....	258,223	339,262	31.38	
Mouton et agneau—Gelés.....	2,992,639	5,967,691	99.07	
" Non gelés.....	42,724	104,603	144.83	
Volaille.....	6,839,048	5,247,774	130.97	
Poisson—Toutes sortes.....	11,093,089	18,269,177	64.68	
" Pour boîte.....	3,660,776	3,466,192	5.32	

## TRAYEUSE MÉCANIQUE UN OBJET DE SOINS

La Ferme Expérimentale donne avis à ceux qui s'en servent.

Le ministère de l'Agriculture vient de publier l'avis suivant de la ferme expérimentale au sujet des soins à donner à la trayeuse mécanique:

Dans la production de lait pur à l'aide d'une trayeuse mécanique il faut prendre beaucoup de soins dans l'emploi et le lavage de la machine. Il est très difficile d'enlever le lait qu'on laisse sécher sur aucune de ses parties. Pour éviter cela, dès que les dernières vaches ont été traitées et le lait vidé, et tandis que la pompe coule encore, on devrait faire passer de l'eau froide dans la boîte à travers les coupes des trayons. La machine devrait être ensuite transportée à la laiterie et démontée. Les couvercles de la boîte auxquels le pulsateur est ordinairement attaché devraient être lavés, asséchés et suspendus. On devrait laver les coupes à trayons et les tubes avec de l'eau chaude à laquelle on aura ajouté quelque poudre alcaline à laver. Ceci dissoudra toute matière grasse adhérent aux parties. Une fois par jour, on devrait brosser l'intérieur des coupes. Il faudrait ensuite mettre ces parties dans une solution stérilisante jusqu'à la prochaine reculsion. Une fois par semaine, on devrait séparer les coupes de leurs attaches élastiques et les laver avec soin dans de l'eau alcaline chaude avec les brosses spéciales fournies à cette fin. On peut prendre soin des boîtes avec les autres ustensiles de la