

MARQUAGE.—Les marques obligatoires. Voilà une chose qui est toujours le cauchemar des classificateurs. Les irrégularités sont si nombreuses que nous serions portés à croire que c'est une chose incompréhensible pour certains fabricants. Pourtant, il y a beaucoup de fabricants dont les marques obligatoires sur leurs fromages sont pratiquement parfaites. Il faut donc conclure que les premiers manquent de bonne volonté et sont d'une négligence impardonnable, car je ne vois aucune raison possible pour que cette partie du travail ne soit pas faite convenablement. Si nous, les classificateurs, appliquons les règlements de la Loi tels que les ordres que nous recevons de nos chefs, il en aurait coûté souvent de jolies sommes à un assez bon nombre de fabricants durant la saison de fabrication, mais certainement nous sommes toujours portés à les protéger. Cependant, je me demande si, dans leur intérêt il serait mieux d'appliquer, dans chaque cas, la clause pénale de la Loi et je crois sincèrement que ce serait l'unique moyen de les amener à bien faire cette partie de leur travail.

Le marquage des bassins devrait être estampé bien lisiblement sur le fromage et sur la boîte et les mêmes chiffres représentant les bassins devraient paraître sur le fromage et sur la boîte. C'est facile et cependant il s'en rencontre quelques-uns dont les chiffres ne correspondent pas. Dans certaines fabriques on fait avec deux restants de caillé, des meules soudées et sur lesquelles le fabricant estampe deux zéros. Pour bien vous faire comprendre l'inconvénient de ces sortes de marquage je vais vous citer un cas que j'ai eu récemment à démêler. Dans un lot de fromage il y en avait trois sous l'impression marqués de deux zéros, ce qui prétait à confusion en laissant sous l'impression que les trois fromages étaient du même bassin. Le garde-magasin nous offrant toujours comme échantillon qu'un seul fromage marqué de cette manière, il arrive conséquemment, que si nous le classons dans le No 2, les deux autres que nous n'avons pas vus subiront le même sort quand il pourra fort bien se faire que ces derniers soient de première qualité. Je conseille donc fortement de ne jamais marquer ces fromages avec des zéros mais plutôt de les marquer de la manière suivante: Si le fabricant a du caillé de reste du bassin 150 et qu'il veut compléter sa meule avec un restant du bassin 151, ces deux chiffres devraient paraître l'un près de l'autre sur la boîte et sur le fromage; de cette manière tous les fromages soudés seraient examinés. Il arrive assez souvent que toutes les marques sur les boîtes sont presque illisibles ou tout à fait illisibles, elles ressemblent plutôt à des éclaboussures qu'à des marques. Je ferai cependant renoncer avec plaisir que la presque totalité des fabriques s'est conformée au règlement regardant la dimension des chiffres.

L'EMBALLAGE.—Les défauts dans l'emballage, Messieurs, sont préjudiciables à la finance de quelques fabriques. Je puis affirmer que certains lots de fromage bien fabriqués ont été placés dans la catégorie des fromages sans qualité; nous avons été obligés de sortir de leur boîte la balance du lot pour les faire sécher et voici ce qui a dû arriver: le fabricant a dû emboîter son fromage à la sortie de la presse au lieu de le mettre sur les tablettes de son séchoir, aussi, la croûte n'a pu se former et les surfaces des côtés étaient molles et celles du dessous pourries. Toutes les écoles d'industrie laitière et tous les experts en fabrication recommandent pourtant que pour aucune considération le fromage ne devrait être mis dans les boîtes avant

Rapport sur la Classification du fromage

(Suite de la page 474)

huit jours après la sortie de la presse de manière à ce que la croûte des surfaces soit suffisamment séchée pour protéger le fromage.

Pour bien vous démontrer l'importance de ce que je viens de vous faire part, permettez que je vous donne lecture d'une lettre circulaire qu'a envoyée le chef de la Division des Produits laitiers, M. Jos. Burgess d'Ottawa, à tous les fabricants de fromage d'Ontario et de Québec:

Je cite textuellement cette lettre:

"Ces dernières années il y a eu quelques plaintes de la part des importateurs d'Angleterre sur les fromages qui arrivent sur le marché, ayant des surfaces molles ou dans des conditions de décomposition. C'est l'opinion général chez les classificateurs et aussi de tous ceux qui s'occupent du commerce de fromage, que ce défaut est presqu'entièrement dû au fromage qui a été emboîté trop tôt après la sortie de la presse. Cependant nous réalisons qu'il n'y a qu'un faible pourcentage de fabricants ou de gérants de fabrique qui suivent cette méthode.

"Néanmoins, l'influence de cette état de chose sur la qualité et sur la réputation du fromage canadien est d'une importance suffisante pour que cela nous oblige d'attirer votre attention sur cette manière de faire. Nous comptons bien sur votre coopération pour éliminer cette plainte contre ces croûtes défectueuses en gardant le fromage sur les tablettes du séchoir de la fabrique pendant un nombre de jours suffisant pour que la croûte des surfaces soit bien formée.

"Nous tenons aussi à vous aviser qu'aucun fromage ne sera classé avant qu'il ait huit jours d'âge après la sortie de la presse."

Votre dévoué,

(Signé) JOS. BURGESS,
Chef, Division des Produits Laitiers.

STATISTIQUE DU FROMAGE CLASSE EN 1935 JUSQU'AU 28 SEPTEMBRE

Province	Nombre de boîtes								Pourcentage			
	No 1	No 2	No 3	Sans qualité	Total	No 1	No 2	No 3	Sans qualité			
Île du P.-Édouard	1,425	37			1,462	97.47	2.53					
Nouvelle-Écosse												
Québec	142,387	9,472	442	60	152,361	93.45	6.22	0.29	0.04			
Ontario	592,753	19,958	923	95	613,729	96.58	3.25	0.15	0.02			
Manitoba	7,777	428	14	13	8,232	94.47	5.20	0.17	0.16			
Saskatchewan	2,316	757	94	6	3,173	72.99	23.86	2.96	0.19			
Alberta	1,562	474	13	4	2,073	76.31	22.87	0.63	0.19			
Col. Britannique	58	17			75	77.33	22.67					
Total	748,298	31,143	1,486	178	781,105	95.80	3.99	0.19	0.02			

STATISTIQUE DU FROMAGE CLASSE EN 1934 JUSQU'AU 29 SEPTEMBRE

Province	Nombre de boîtes								Pourcentage			
	No 1	No 2	No 3	Sans qualité	Total	No 1	No 2	No 3	Sans qualité			
Île P.-Édouard	2,144	48			2,192	97.81	2.19					
N.-Écosse	55				55	100.0						
N.-Brunswick	30				30	100.0						
Québec	168,616	16,706	622	71	186,015	90.65	8.98	0.33	0.04			
Ontario	592,544	21,066	911	163	614,684	96.40	3.43	0.15	0.02			
Manitoba	4,553	340			4,893	93.05	6.95					
Saskatchewan	3,174	927	85		4,186	75.82	22.15	2.03				
Alberta	325	15			34	95.59	4.41					
Total	771,441	39,102	1,618	234	812,395	94.96	4.81	0.20	0.03			

FROMAGE CLASSE A QUEBEC EN 1935 JUSQU'AU 28 SEPTEMBRE

Province	Nombre de boîtes								Pourcentage			
	No 1	No 2	No 3	Qualité	Total	No 1	No 2	No 3	Sans Qualité			
No 1	36,056	3,482	214	53	39,805	90.58	8.75	0.54	0.13			

FROMAGE CLASSE A QUEBEC EN 1934 JUSQU'AU 29 SEPTEMBRE

Province	Nombre de boîtes								Pourcentage			
	No 1	No 2	No 3	Sans Qualité	Total	No 1	No 2	No 3	Sans Qualité			
No 1	54,270	5,282	128	30	59,710	90.89	8.84	0.22	0.05			

marchands importateurs lui ont fait remarquer que le fromage canadien fabriqué en automne manquait de maturation. Donc, il ne faudrait pas s'étonner si en automne une plus grande quantité de fromage est retenue avant d'être classifiée. Pour éliminer ce défaut M. Singleton conseille aux fabricants de chauffer leur séchoir dans les temps froids d'automne à une température convenable afin d'obtenir le degré de maturation nécessaire avant que le fromage laisse la fabrique.

J'intercale ici les statistiques donnant les pourcentages du pointage de la classification des fromages de cette année comparés aux statistiques de 1934. En lisant, cela vous permettra de faire des comparaisons instructives.

Je termine l'énumération des défauts que j'ai observés durant la dernière saison de classification. Les trouvant assez nombreux, vous seriez peut-être portés à croire que je me suis complu à critiquer la compétence de nos fabricants de fromage et par la pluralité des défauts de fabrication dont je viens de vous faire l'exposé, que le fromage de notre province est tout à fait inférieur à celui des autres provinces.

Il n'en est rien. Si l'on veut accepter le mot critique comme étant à sa place pour désigner le travail que j'ai fait pour votre convention, donnons-lui le sens de critique constructive; je n'ai nullement l'intention de démolir. Si j'ai parlé des qualités de fromages inférieurs, il ne faudrait pas croire que j'ai fermé les yeux sur les fromages de qualité supérieure qui sont offerts à la classification. En effet il me fait plaisir de déclarer qu'il y a dans notre province un fort pourcentage de fromage dont la qualité est au moins égale à celle de n'importe quelle autre partie du Canada et un fort pourcentage qui reste No 1 de qualité moyenne. Comme je l'ai dit au début ce n'est qu'une faible proportion de nos fabriques qui rend la moyenne du pointage des No 1 inférieure à d'autres provinces.

Il ne faudrait certainement qu'un peu de bonne volonté de la part de nos fabricants à suivre les conseils que ne manquent pas de leur donner les inspecteurs provinciaux pour relever le niveau de la qualité à l'égal d'Ontario.

Si mon humble travail pouvait aider à tous ceux qui se dévouent pour l'avancement de nos produits laitiers, je m'en complirais largement récompensé.

QUELQUES DÉT

sur les accords commerciau

Canada avec les Etats-U

(Suite de la page 474)

quel point les cultivateurs bénéficient de ce traité, les conclusions que nous pouvons en tirer dans le moment dans le domaine du général. De la crème par exemple, les agriculteurs qui demeurent dans les situés près des Etats-Unis profitent probablement de ce commerce dans la mesure où nous tenons compte de l'impôt de la quantité que nous pouvons exporter, nous croyons que notre industrie laitière sera soulagée par ce surplus de gras de beurre seulement.

Le commerce des animaux, des vaches laitières prendra probablement un essor plus considérable même que le commerce du foin d'avoine ait abaissé les droits: le foin, on le sait, est l'une de nos fortes productions dans la province de Québec, et qui peut favoriser la vente de notre colte est à l'avantage du Québec.

Il est indiscutable que l'abaissement des droits sur les produits de l'ensemble des Etats-Unis favorisera nos productions et principalement les producteurs canadiens sous la bannière de la coopérative. Il est vrai que nous avons des outils pour ces produits, mais un marché est à notre porte pour être avantageux.

Avant que la machine soit en place nous ne pouvons nous prononcer sur la réduction des droits d'entrée de légumes des États-Unis, à savoir qu'à quel point l'entrée de ces légumes affectera notre commerce de produits.

En somme, ce qu'il y a de bon dans cet important traité c'est que de nombreux producteurs du monde comme l'agriculture canadienne vont donner cette théorie de nos meilleures industries que les hauts tarifs nuisent à la pro