

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 fabriques 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 charitablement 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 marquée de deux zéros, ce qui prêtait 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 pourrait 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 remarquer 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 générale chez les classificateurs et aussi de tous ceux qui s'occupent du commerce de fromage, que ce défaut est presque entièrement dû au fromage qui a été emballé 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.

Il y a encore quelques fabricants qui négligent de raser leurs boîtes à l'égalité du fromage ce qui occasionne souvent que les boîtes sont brisées à leur arrivée ou vice versa, le fromage étant trop haut, il s'en suit une détérioration du bout de la meule.

Quoique qu'il y ait eu une amélioration notable dans le finissage, trop nombreux sont encore les fabricants qui négligent le soin à apporter quand le fromage est sous presse; je veux parler ici de la croûte, des côtés craqués et gras, ce qui est la cause que des fromages bien fabriqués sont classés No 2 spécialement pour ces défauts et qu'avec un peu d'attention le fabricant pourrait assez facilement corriger.

Il se rencontre encore des toilettes mal faites, c'est-à-dire des cotons plissés sur les côtés et des cotons mal taillés sur les bouts donnant une bien mauvaise apparence au fromage. Les cotons ne devraient pas aller plus loin qu'à un pouce sur le tour de la surface du bout.

Je veux de même retenir votre attention sur le fait que nous sommes obligés, par ordre des autorités et pour se conformer à la Loi de l'Industrie Laitière, de retarder la classification aussi longtemps que le fromage n'a pas atteint le degré de maturation nécessaire malgré que certains fabricants nous écrivent que nous faisons cela par caprice. J'ajouterais que le 17 septembre dernier, Monsieur J.-F. Singleton, Commissaire de l'Industrie Laitière m'avait strictement que durant l'automne je ne devais classer aucun fromage à moins qu'il soit à une température convenable et qu'il ait atteint le même degré de maturation qu'il a au temps de la classification durant les mois d'été. M. Singleton a pris cette décision à la suite des plaintes reçues par Monsieur Jos. Burgess, Chef de la Division des Produits laitiers qui est présentement en Angleterre. Les

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 les 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 compterais largement récompensé.

NOUS tenons dans ce numéro à rendre justice à un jeune exposant des clubs de Jeunes Éleveurs à l'Exposition des Trois-Rivières, M. Rodrigue Laferrière de St-Barthélemi. C'est Berthier qui remportait à cette occasion le premier prix pour son jeune animal de race Holstein figurant dans la classe des veaux dans la catégorie des exhibits des Jeunes Éleveurs. Dans le rapport que nous avons publié alors, à cause d'une erreur dans l'interprétation du nom de ce jeune exposant, nous avons rapporté M. "Rodrigue Lapierre" comme méritant de ce prix quand nous aurions dû écrire Rodrigue Laferrière. Cette note rétablira sans doute les faits, et nous nous excusons de notre méprise.

STATISTIQUE DU FROMAGE CLASSÉ EN 1935 JUSQU'AU 28 SEPTEMBRE

— Par Province —

Province	Nombre de boîtes					Pourcentage				
	No 1	No 2	No 3	Sans qualité	Total	No 1	No 2	No 3	Sans qualité	
Ile du P.-Edouard	1,425	37			1,462	97.47	2.53			
Nouvelle-Ecosse										
Nouveau Brunswick										
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	1,582	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 CLASSÉ EN 1934 JUSQU'AU 29 SEPTEMBRE

— Par Province —

Province	Nombre de boîtes					Pourcentage				
	No 1	No 2	No 3	Sans qualité	Total	No 1	No 2	No 3	Sans qualité	
Ile P.-Edouard	2,144	48			2,192	97.81	2.19			
N.-Ecosse	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			340	95.59	4.41			
Col. Britannique										
Total	771,441	39,102	1,618	234	812,395	94.96	4.81	0.20	0.03	

FROMAGE CLASSÉ A QUEBEC EN 1935 JUSQU'AU 28 SEPTEMBRE

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

FROMAGE CLASSÉ : QUEBEC EN 1934 JUSQU'AU 29 SEPTEMBRE

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

QUELQUES DETAILLES sur les accords commerciaux Canada avec les Etats-Unis

(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. Dans le domaine de la crème par exemple, les producteurs qui demeurent dans les provinces situées près des Etats-Unis profitent probablement de ce commerce. Dans le domaine du lait, nous tenons compte de l'encours imposé de la quantité que nous pouvons exporter, nous croyons que notre industrie laitière sera soulagée par le 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'abaissement des droits: le foin, on le sait, constitue l'une de nos fortes productions dans la province de Québec, et qui peut favoriser la vente de ce colte est à l'avantage du producteur québécois.

Il est indiscutable que l'abaissement des droits sur les produits de l'élevage des Etats-Unis favorisera nos producteurs et principalement les producteurs nés sous la bannière de la coopération. Il est clair que nous avons des outillages pour ces produits, mais un marché est à notre portée plus avantageux.

Avant que la machine soit en marche nous ne pouvons nous prononcer sur la réduction des droits d'entrée de légumes des Etats-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 d'importants du monde commercial agricole viennent de donner leur assentiment à cette théorie de nos meilleurs agriculteurs que les hauts tarifs nuisent à la prospérité des peuples.

Certaines industries ont manifesté un mécontentement, mais il est impossible de plaire à tout le monde et ce qui nous semble plus important de chercher d'abord à améliorer la situation des agriculteurs, de leur faire connaître le pouvoir d'achat plus élevé, et de leur faire voir encore leurs efforts pour améliorer, même si elles en perdent un peu sous le rapport de la production. La classe agricole, quand les choses vont bien, est encore celle qui est la plus disposée à faire marcher la machine économique normalement quand elle dispose d'un pouvoir d'achat correct. Ce qu'elle n'a pas connu depuis quelques années.

Inspection des

Itinéraire que suivront les inspecteurs, du 3 au 6 décembre 1935

- Déc. 3.—Beauharnois.....
- " 3.—Mélodcheville.....
- " 3.—St-Timothée.....
- " 3.—Valleyfield.....
- " 4.—St-Stanislas.....
- " 4.—St-Louis.....
- " 4.—Hemmingford.....
- " 4.—Huntingdon.....
- " 5.—St-Anicet.....
- " 5.—Ste-Barbe.....
- " 5.—Howick.....
- " 5.—St-Urbain.....
- " 6.—St-Polycarpe.....
- " 6.—Ste-Justine.....
- " 6.—Rigaud.....
- " 6.—Pointe-Fortune.....

L'inspection annuelle est assurée. Veuillez avertir tous les propriétaires de fromages remis aux inspecteurs lors de l'inspection.

Comité de Surveillance des États-Unis

MONTRE

Gratis!

Pour la vente de 24 bouteilles de parfum de luxe, de .05 à 15 cents.

Aussi : Poupée, Set de vaisselle, Couteillerie, Chapelet et autres cadeaux pour Garçons et Filles.

Demandez notre catalogue

NOVEL ART Co. Reg'd
4, Édifice Bédard, Québec.