



provisoire

on du beurre et du fro-
is de septembre est de
e fromage, 3.5%, de
mbre 1933, et 8,900,000
3.1%, de plus que l'an
même mois.

les statistiques com-
e de l'Economie rurale
nous avons fabriqué
e fromage, ou 13% de
dernier, de janvier au
3,905,000 lbs de beurre
de l'an dernier.

il scientifique bien pré-
Bouchard, sous-inspec-
fabriques nous engage
abrication du fromage.
le texte de cette confé-
rochain numéro parce
ve à l'aide de chiffres
nstatés dans l'exercice
que certaines fabriques
ange en passant de la
mage à celle du beurre.
issi un autre point de
de conférencier ne man-
aligner, c'est le danger
s de voir nous échap-
arché d'outre-mer que
le fromage canadien,
Londres.

de colonisation

rien comprendre du
des événements ou d'a-
nt perdu le sens des
ongrès aussi solumen-
par le représentant de
rges V., un prince de
emier ministre comme
ongrès de colonisation
aine dernière, constitue
une importance capi-
ne n'a le droit de res-

emps qui court, l'a-
du domaine national,
e exploitation intensive
vables, sont des ques-
tes d'intérêt. Nous en
par l'attention qu'y
hautes autorités reli-
et à leur suite tous les
ant notre société.

deux soirées durant,
nts délégués, de toutes
gieuses, politiques et
is dire la Province de
tellement les déléga-
répresentatives, s'est in-
nos chômeurs des vil-
er leur pain de l'État,
es milliers de fils de cul-
s'établir, à fonder un
ont pas suffisamment
s moyens.

olonisation préparé par
in, son sous-ministre,
d, et autres vaillants
rtement de la Coloni-
a été étudié clause par
tantes et utiles sugges-
es. Tous les aspects des
es qu'en comporte l'ap-
rés, puis des résolutions
ne de modifier quelques
a compléter d'autres,
al ne pouvait prévoir.
emaine, il faut nous
e que le plan Vautrin,
re aussi parfaite que
arge pour couvrir tous
onnables d'agrandisse-
e colonisable et assez
venir à tous les cas
e fils de cultivateurs, a
adopté.

de la Colonisation se
e immédiatement. Il
le bureau central des
ines de Colonisation,
rés par Son Eminence
neuve, lesquelles à leur
ommer dans chaque
é formé de trois mem-
aire et le président de
colaire, lorsque ce sera
scruter les colons, et
jeunes cultivateurs à
eres qu'il y aurait à
vieilles paroisses, non
ntement négligées.

isation c'est toucher en
agriculture, nous com-
les la semaine prochai-
s clauses importantes
du programme adopté
t nous signalerons de
passages des allocations,
qui ont marqué parti-
sises d'une importance

Les statistiques nous révèlent que, malheureusement depuis quelques années, la production du beurre a augmen-

Un rapport d'Ottawa, publié en date du 8 septembre dernier, disait que la quantité du beurre en entrepôt, dans les villes de Montréal, Toronto et Winnipeg, se chiffrait au 1er septembre 1934 à 1,442,000 livres de plus qu'à pareille date l'an dernier. Au contraire les approvisionnements de fromage subissaient une diminution de 2,942,000 livres pour la même période.

De plus les statistiques de la province de Québec font mention d'une diminution de 13.4% dans la production du fromage en 1933 comparée avec celle de 1932. Les statistiques de 1934 rapportent que pour la période du 1er janvier au 31 août la diminution dans la production du fromage a été de 14%, tandis que la production du beurre se voit supérieure de 8% sur celle de 1933.

Pourquoi cette transformation ?

Cette transformation dans la production de ces deux denrées s'explique facilement : on peut dire que les principales causes ne sont autres que le fameux système qui consiste à aller quérir le lait et la crème à domicile et au fait que le prix du beurre s'est maintenu assez élevé pour comparer avec celui du fromage. Le système d'aller quérir la crème à domicile inventé par l'ambition de quelques propriétaires de grandes crémeries, aidé de l'augmentation de la consommation du lait et de la crème en nature dans les grands centres ont fait que bon nombre de propriétaires de fromageries ont dû, soit fermer leurs portes, soit se résigner à faire du beurre.

Y gagne-t-on au change ?

Cet état de chose a-t-il été et sera-t-il avantageux pour le producteur ? C'est ce que nous verrons par les quelques considérations qui suivent.

S'il veut connaître son intérêt ou son désavantage en face du système actuel, qui est à l'honneur, le producteur doit prendre en considération : d'abord le coût de l'écrémage du lait sur la ferme en rapport avec le prix obtenu présentement pour le beurre; ensuite le prix de transport de la crème à longue distance comparé à celui du lait destiné à la fromagerie sur un moins long parcours; et puis la qualité du beurre produit dans les fromageries non convenablement outillées, comparée à celle du fromage produit dans ces mêmes fabriques; enfin les possibilités pour l'écoulement du beurre et du fromage sur les marchés.

Il n'y a aucun doute qu'en tenant compte de l'achat de l'outillage requis pour faire l'écrémage du lait sur la ferme tels que séparateur, moteur, etc; de l'argent déboursé pour cet achat, et de son intérêt, de la dépréciation et de l'entretien de cet outillage, en tenant compte de tout ceci, on peut dire qu'il en coûte au moins de un centin à un centin et demi par livre de gras pour faire ce travail.

Ce coût est naturellement beaucoup plus onéreux pour le producteur qu'il ne l'était quand le beurre se vendait à un prix supérieur à celui d'aujourd'hui. On estime que ce coût équivalait à au moins la plus value du lait écrémé sur celle du petit-lait de fromage. Il est donc considéré, qu'à prix égaux de la livre de gras, il est aussi avantageux pour le producteur de faire du fromage que du beurre.

Relativement au prix du transport, de la crème comparé à celui du lait, il est établi que ceux qui font le ramassage de la crème par camion, chargent de un demi centin à un centin et demi par livre de gras en rapport avec la longueur du parcours. Les producteurs qui paient pour ce transport ne pourraient-ils pas, dans la plupart des cas, le faire eux-mêmes ? Puisqu'on se plaint que les revenus diminuent, ne serait-ce pas un moyen de les augmenter en s'exemptant de payer pour ce transport ?

Avez-vous pensé à cela ?

Un autre point que le producteur doit considérer c'est que les faits démontrent qu'environ 80% du beurre sorti des fabriques qui font généralement du fromage est classifié de qualité inférieure; dans ces fabriques le matériel est presque toujours moins complet que dans celles où il ne se fait que du beurre; la provision de glace est souvent insuffisante; la chambre froide pour la conservation du beurre est rarement convenable; le fabricant de fromage qui

Au Congrès de Mégantic

Avez-vous calculé si cela vous payait mieux ?

Faisons du fromage

Conférence de M. Pierre Bouchard, sous-inspecteur des fabriques de beurre et de fromage de la province.

ne fabrique du beurre qu'occasionnellement n'aura que rarement l'habileté de celui qui en fabrique habituellement, etc. Il s'en suit inévitablement que le beurre fabriqué dans ces conditions n'a pas l'uniformité requise pour être classifié de première qualité et dans ce cas il y a désavantage pour le producteur.

Quant aux possibilités de l'écoulement de notre beurre et de notre fromage sur les marchés, le producteur doit prendre en considération, que depuis plusieurs années, il ne s'est pratiquement pas fait d'exportation de notre beurre sur le marché Anglais, où, il n'est pas connu. Il ne nous reste, par conséquent, aucune espérance de l'écouler avec avantage sur ce marché, du moins pas avant qu'il n'ait été introduit et mis à l'épreuve sous le rapport de la qualité, ce qui peut nécessiter au moins quelques années. Il ne nous reste donc que l'espérance de l'écouler au pays, où la demande sera vite dépassée par la production si nous continuons encore à l'augmenter.

Rappelons-nous

Par contre l'écoulement de la production de notre fromage semble beaucoup plus assurée que celle de notre beurre parce qu'il est avantageusement connu sur le marché Anglais, si l'on en

sous différents noms, à un prix deux à trois fois plus élevé que celui que le producteur reçoit pour son fromage au sortir de la fabrique et qui a une moindre valeur nutritive parce qu'en le refaisant on y incorpore une certaine proportion d'humidité pour en ramollir la texture.

Et notre marché domestique

Ne serait-il pas juste de se demander pourquoi nous ne prendrions pas avantage de notre marché domestique où le consommateur consent à payer un prix aussi élevé pour une marchandise qui, tout en étant inférieure en valeur, lui est présentée sous un aspect qui lui plaît.

En achetant ces fromages refaits nous payons double transport, double fabrication, une commission au marchand de gros, un joli profit au manufacturier que le refait en plus de celui du détaillant.

Alors, ne serait-il pas possible au producteur de s'organiser pour mettre sur le marché domestique un fromage suffisamment mûri, à saveur exquise, à texture riche et onctueuse, moulé en pains de une ou deux livres, à surface parfaitement lisse et exempt de crevasses et paraffinée. Il n'y a aucun doute que si le fromage était présenté au con-

Calendrier municipal pour le mois de novembre

A partir du 1er, dispense de travailler aux cours d'eaux municipales, jusqu'au 30 avril.—Art. 506 C.M.

Le 1er lundi, session ordinaire du conseil local.—Art. 112 C.M.

Préparation par le secrétaire-trésorier de la corporation locale d'un état des taxes dues mais non encore payées à la corporation, etc.—Art. 726, C.M.

Préparation par le secrétaire-trésorier du conseil de comté d'un état relatif aux taxes dues mais non encore payées à la corporation.—Art. 728, C.M.

Avant le 1er décembre, signification par la personne intéressée d'un avis spécial demandant le découvert.—Art. 195, C.M.

Avant le 1er décembre, tracé des chemins d'hiver par les personnes tenues aux chemins.—Art. 480, C.M.

Avant le 1er décembre, adoption de tout règlement divisant la municipalité en arrondissements de votation, lorsqu'il y a plus de 200 électeurs.—S. R., 1925, chap. 4, sec. 149.

juge par le témoignage des principaux acheteurs de ce pays. L'article publié sur le "Bulletin de la Ferme" en date du 20 septembre dernier, sous ce titre "CE QU'ON PENSE DE NOTRE FROMAGE" rapporte ce qui suit : "Lorsque M. J.-F. Singleton, commissaire Fédéral de l'Agriculture, était dans les Iles Britanniques, tout dernièrement, il a demandé aux grands importateurs ce qu'il conviendrait de faire pour améliorer la qualité de notre fromage, et tous lui ont répondu qu'ils ne voyaient pas comment la qualité pourrait être améliorée". "D'autre part M. Lucas Classey, un des plus grands acheteurs de produits laitiers canadiens des Iles Britanniques a dit, aux commissions royales et aux comités parlementaires des Iles Britanniques, que le fromage canadien était meilleur que celui de toutes les autres parties de l'Empire, et de beaucoup le meilleur". Il va sans dire que ces témoignages s'appliquent au fromage classifié de première qualité, et parfaitement mûri.

Autre conséquence

Cette amélioration de la qualité a aussi contribué à faire augmenter la consommation de notre fromage sur place. De fait il y a déjà plusieurs fromageries de la province qui vendent une bonne partie de leur production sur place et il s'en vendrait encore beaucoup plus si le fromage qui est présenté au public était toujours de très bonne qualité sous le rapport de la saveur, de la texture, mûri à point, moulé sous un format pratique et convenable de manière à donner entière satisfaction au consommateur.

Ce sont ces qualités réunies qui font qu'il se vend tant de fromage refait

sommateur dans ces conditions il donnerait pleine et entière satisfaction; la demande serait constante et à un prix tel que, tout en étant inférieure à celui du fromage refait, ne serait pas moins très rémunérateur pour le producteur du lait.

En présence d'une plus forte demande de la part du marché domestique, de la bonne renommée de notre fromage sur le marché Anglais, il est bien permis de supposer qu'avant longtemps les approvisionnements ne seront plus suffisants pour la demande.

Ne laissez pas la proie pour l'ombre

Si le marché Anglais ne peut pas acheter ici le fromage dont il a besoin, pour nourrir sa clientèle, il s'adressera aux autres pays producteurs de fromage, qui, comme nous, prennent les moyens voulus pour améliorer la qualité. En éloignant ainsi le consommateur Anglais de notre marché il arrivera inévitablement que s'il est satisfait du produit de son nouveau fournisseur, il se détournera du nôtre et nous savons par expérience qu'un acheteur, une fois éloigné, ne revient que quand il est obligé de le faire.

Dans l'intérêt des producteurs

Comme conclusion, il y a lieu de croire que d'ici quelques années, il serait dans l'intérêt des producteurs de fromage de la province de maintenir en opération les fromageries existantes, de prendre tous les moyens voulus pour ne mettre sur le marché que du fromage de qualité irréprochable dont la renommée se conservera telle qu'elle est aujourd'hui

SOULAGE
BOITERIE
MEME SI LE
CHEVAL
TRAVAILLE

Les chevaux peuvent travailler quand même lorsque vous les soignez avec le vieux Absorbine si efficace.—ne fait pas d'ampoules et n'enlève le poil. Soulage promptement toute sensibilité des muscles provoquée par enflures, entorses ou efforts. Antiseptique aidant la guérison des écorchures, gales et coupures. Economique. Très peu soulage beaucoup. Dans toutes pharmacies, grosse bouteille \$2.50. W. F. Young, Inc., Lyman Bldg., Montreal, Can.

EMPLOYEZ
ABSORBINE

et maintenir une production suffisante pour conserver le marché Anglais sur lequel nous devons compter pour l'écoulement d'une forte proportion de notre fromage.

Se méfier de ce jeu

En maintenant leurs fromageries en opération les producteurs pourront s'organiser pour contrôler leurs opérations avec plus de facilité qu'ils ne peuvent le faire en expédiant leur crème à l'étranger. La plupart du temps dans les grandes crémeries on prend des moyens détournés pour majorer le prix de la livre de gras et on fait croire ainsi que la rémunération est plus forte pour le beurre que pour le fromage.

En garde et faisons du fromage

Assistance pour l'achat de boeufs d'engrais

Un débouché pour les bœufs d'engrais venant des régions affectées par la sécheresse.

Pour encourager l'engraissement en hiver de jeunes bœufs et d'agneaux dans les districts qui sont bien pourvus de fourrage, et afin de créer un débouché pour les animaux d'un bon type venant des régions de l'Ouest affectées par la sécheresse, l'Honorable Robert Weir, Ministre fédéral de l'Agriculture, annonce que le système d'assistance pour l'achat d'animaux d'engrais, qui a fonctionné de 1924 à 1932, sera renouvelé cette année. Sous ce système, qui sera maintenu jusqu'au 31 décembre 1934, le Ministère fédéral de l'Agriculture paiera le prix d'un billet simple, de transport et les frais raisonnables de voyage aux cultivateurs allant d'une partie quelconque du Canada aux provinces des Prairies pour acheter des bœufs ou des agneaux d'engrais qu'ils doivent ramener sur leurs fermes pour les engraisser.

Dans l'Est du Canada on peut se procurer tous les renseignements nécessaires, les feuilles pour les comptes de voyages, etc., en s'adressant au représentant de la Division fédérale de l'industrie animale au marché visité ou au Commissaire-adjoint, Division fédérale de l'industrie animale, Ottawa. Dans le cas de la Colombie-Britannique, on aura les mêmes renseignements et les mêmes feuilles en s'adressant au représentant de la Division fédérale de l'industrie animale, Casier postal 267, Victoria, C. B. Dans les provinces des Prairies, les demandes de renseignements doivent être adressées aux représentants de la Division aux Union Stock Yards, St-Boniface, Manitoba; Northern Saskatchewan Co-operative Yards, Prince Albert, Saskatchewan; Edmonton Stock Yards, Edmonton, Alberta; Alberta Stock Yards, Calgary; Alberta; Southern Saskatchewan Co-operative Yards, Moose Jaw, Saskatchewan; et Union Stock Yards, Saskatoon, Saskatchewan.

Les bestiaux achetés aux parcs à bestiaux doivent subir une inspection, quant au type et à la qualité, par l'agent des parcs à bestiaux de la Division fédérale.

(Suite à la page 431)