

La classification du beurre et l'inspection pour consommation domestique

(Suite de la page 24)

beurre, car beaucoup d'entre eux ont profité des renseignements que nous leur avons donnés, à savoir d'exiger de leurs fournisseurs la qualité demandée et marquer sur la facture "Première Qualité" ou "Deuxième Qualité", selon le cas. Nous avons été appelés plusieurs fois afin de constater s'ils n'avaient pas été trompés. Ceci vous démontre l'importance que les marchands attachent à la classification du beurre, car tous ne sont pas des experts en classification, mais tous tiennent à livrer de la bonne marchandise à leurs clients. Le résultat obtenu à date est très satisfaisant.

Mais comme dans tous les autres domaines, pour obtenir la perfection, il nous reste encore quelque chose à faire.

Premièrement.—Au point de vue de la Loi fédérale, le pourcentage d'eau dans le beurre.

L'Article 6 (a) de la Partie I de la Loi de l'Industrie Laitière prescrit qu'il est interdit d'importer au Canada, d'offrir, de vendre ou d'avoir en sa possession pour la vente, du beurre contenant plus de seize pour cent d'eau ou moins de quatre-vingt pour cent de gras de lait.

Et l'Article 6, Paragraphe 2, de la même loi, prescrit que nul ne doit fabriquer du beurre contenant plus de seize pour cent d'eau ou moins de quatre-vingt pour cent de gras de lait.

Cela est très explicite, et je me demande quelle serait la raison, si ce n'est le manque d'attention de la part du fabricant, d'avoir du beurre dépassant la limite de 16 pour cent d'humidité. Nous avons trouvé, du 1er janvier 1935 au 1er octobre, 1,827 boîtes de beurre, provenant de 201 barattages, ayant plus de 16 pour cent d'humidité, contre 1,649 boîtes en 1934. Ces échantillons ayant été prélevés lors de la classification, cela n'est certainement pas fait dans le but de frauder le commerce, car tous savent que nous passons à l'épreuve chaque barattage. Je suis forcé de mettre cela sur le compte du manque d'attention dans la fabrication. Ces beurres doivent être tous retravaillés pour les rendre conformes à la Loi, ce qui cause du trouble et une perte d'argent assez importante et la qualité en souffre assez sérieusement. Il y a aussi le beurre trouvé trop humide chez les détaillants ou dans les entrepôts. Cela est un peu plus grave, car si l'Inspecteur de Produits Laitiers ne passe pas à ces endroits, ce beurre est vendu et c'est alors le client qui en souffre. Mais je dois vous dire que les inspecteurs en ont pris beaucoup et que plusieurs poursuites ont été prises dans les deux cas ci-haut mentionnés. Cela serait facile à éliminer, étant donné que vous avez le droit d'avoir une certaine quantité. Vous avez aussi le devoir de vous en rendre compte, afin de bénéficier de la Loi dans bien des cas.

Deuxièmement.—Le même règlement 6 (a) prescrit que le beurre ne doit pas contenir moins de quatre-vingts pour cent de gras de lait. Si avec 16 pour cent d'eau, vous mettez plus de 3 pour cent de sel, vous n'aurez pas 80 pour cent de gras, car il faut toujours compter 1 pour cent de caséine par cent livres de beurre.

Je crois devoir attirer votre attention sur l'Article 5 (b) de la Loi de l'Industrie Laitière, vu la gravité de l'offense et l'amende imposée dans ce cas, lequel se lit comme suit:

"Nul ne peut mélanger au beurre ou y introduire, par tout procédé de chauffage, trempage, second barattage, malaxage ou autrement, de la crème, du lait, lait écrémé, lait de beurre ou de l'eau pour que le beur-

re ainsi traité contienne plus de seize pour cent d'eau ou moins de quatre-vingt pour cent de gras de lait".

Il me semble que durant l'hiver, alors que le beurre en stock diminue et que les prix sont un peu plus élevés, ceci invite à retravailler le beurre en y ajoutant de l'eau ou du sel et par ce fait dépasser le pourcentage permis par la loi ou obtenir moins de 80 pour cent de gras. Dans ce cas l'amende est de \$500. à \$1,000, pour la première offense. Je crois que cela est assez important pour ne pas s'exposer. Ainsi de mélanger du beurre de laiterie avec du beurre de crèmerie et le vendre comme du beurre de crèmerie, c'est certainement très payant, mais la loi défend ce procédé malhonnête et impose une amende à cette fin.

Quelques-uns, croyant améliorer la qualité du beurre, ajoutent une certaine quantité de sucre dans la crème. Je l'ai constaté moi-même: ce beurre était fait avec de la très mauvaise crème et j'ai classé ce beurre "Sans Classe", de sorte que je ne crois pas que le sucre ait un effet aussi magique sur le beurre, et de plus cela est défendu par la loi. Je laisse le soin de traiter de l'amélioration de la crème et du beurre aux professeurs qui ont la compétence en cette matière.

La pesée laisse à désirer dans plusieurs cas. Ceci dans les fabriques où l'on coupe ou moule en pains d'une livre. En général ces fabriques n'ont pas de balance de précision pour la petite pesée, car si nous trouvons des pains de beurre qui n'ont pas la livre (16 onces net), nous constatons assez souvent que le poids des pains de beurre se rend jusqu'à 17½ onces pour la livre. Ceci est une perte qui devrait être évitée par l'emploi d'une bonne balance.

Je tiens à vous mettre en garde contre la diminution de poids quand l'humidité dans le beurre n'est pas bien incorporée, humidité libre. Ce beurre perdra de son poids par évaporation en très peu de temps. Les Inspecteurs de Produits Laitiers ont constaté cela très souvent. En donnant un peu plus d'attention à la fabrication, vous vous éviterez beaucoup d'ennuis et la qualité de votre beurre sera plus appréciée.

Je dois attirer votre attention sur la Loi et Règlement faits en vue de donner une description fidèle et exacte de la qualité du produit vendu.

Ainsi, sur le papier ou carton enveloppant le beurre, le Numéro d'Enregistrement de la fabrique doit être marqué sur le panneau principal, en chiffres n'ayant pas moins d'un quart de pouce carré, et si vous voulez déterminer la qualité du beurre vendu, les seuls mots que vous devez employer sont "Première Qualité", "Deuxième Qualité" ou "Troisième Qualité", selon le cas. Les mots "Choix", "Supérieur", "Suprême", "Insurpassable", "Le Meilleur", etc., ainsi que les qualificatifs "Riche" et "Délicat" qui apparaissent sur un côté de l'enveloppe, expliquant que ce beurre est fait de crème douce et pure et en raison de sa saveur riche et délicate, doivent être éliminés pour que le marquage soit conforme aux règlements.

Ceci s'applique aussi au beurre de laiterie et à ce sujet, je vous citerai le paragraphe suivant de la Circulaire No 30, publiée par Monsieur J.-F. Singleton, Commissaire de l'Industrie Laitière et de la Réfrigération:

"Nous croyons utile de mettre les producteurs de beurre de laiterie en garde contre l'emploi général, sans distinction de qualité, d'enveloppes imprimées portant les mots "De

Choix", "Surfin" (finest), ou "de Luxe" (Fancy), etc. Aucun de ces mots ne doit paraître sur les enveloppes de beurre de laiterie".

Je tiens aussi à attirer votre attention sur les boîtes employées pour le beurre en pains d'une livre. On se sert généralement de boîtes usagées sans prendre le soin d'enlever le Numéro d'Enregistrement, le Numéro de Barattage ou le nom de la Province, si ces boîtes viennent d'autres provinces. Ceci est contre les règlements et si l'on vous demande combien avez-vous de boîtes de ce barattage de beurre expédié à tel épicière, lequel n'est pas marqué, je crains que vous ne puissiez nous fournir les renseignements dont nous pouvons avoir besoin en certaine circonstance. J'ai aussi rencontré du beurre moulu mis dans des boîtes faites en bois de tremble. Ce beurre était très moisi, ce qui occasionne une perte assez lourde.

Le bois de tremble n'est pas recommandable par son arôme fort, qui, je crois, est très propice à aider le développement de la moisissure dans le beurre.

Avant de terminer, je tiens à remercier les Agronomes, les Inspecteurs de Beurrierie qui ont beaucoup fait pour améliorer la qualité des produits laitiers et l'observation des Lois et Règlements.

Un Exemple

(Suite de la page 24)

On prend des notes.... Par exemple, on étudie la manière de calculer le prix de revient du travail d'un moteur d'autant de chevaux tournant durant autant d'heures. On apprend la grandeur qu'il faut donner aux poulies pour entraîner telle machine à autant de tours avec un moteur qui en fait 2800, etc. Le vétérinaire explique les premiers soins en cas de maladie ou d'accidents et le plus attentif des auditeurs, vous me croirez si vous voulez, c'est le curé, qui n'a pas de bêtes, ni de machines, hors sa machine à laver, et pas de moteur, sauf celui qui fait sonner ses cloches!

Vous voyez, voici donc une trentaine de cultivateurs qui se dérangent pour s'instruire. Ça été pour moi une révélation. Je pensais jusqu'à présent que les gens se désintéressaient de l'étude. Ce n'est pas vrai, et c'est une excellente chose.

Eh bien, qu'en dites-vous? Je pense que c'est le meilleur emploi qu'on puisse faire du temps de loisir que la saison nous laisse. On apprend, on s'instruit, on évite de cette manière des accidents ou des accrocs. On apprend à traiter ses animaux de la manière dont ils doivent l'être pour éviter les maladies ou pire encore.

Notez que je ne fais que vous donner un exemple. Il ne faudra pas en conclure que je voudrais vous voir tous demain soir chez votre curé, pour lui dire qu'il doit faire comme celui dont je viens de vous conter l'histoire authentique.

Mais vous avez une centrale qui organise des conférences. En demandez-vous? Je connais des syndicats de chez moi qui, en dix ans, n'en ont demandé que dix, une par an, le jour de la St-Eloi, qu'on fête chez nous comme le patron des agriculteurs. Et encore, les membres n'y viennent-ils qu'à cause de la tombola qui clôture la réunion et où tout le monde gagne, ne fût-ce qu'une longue ou un paquet d'allumettes....

Mes paysans, nous sommes en temps de crise, l'industrie aussi. Mais si vous saviez comment les industriels, petits ou grands, étudient les moyens de faire diminuer leurs prix de revient, les ma-

L'accord commercial entre le Canada et les Etats-Unis

Quelques précisions concernant les changements et l'élimination des tarifs sur le bétail vivant, la crème et le fromage.

Les notes qui suivent sont du Bulletin des renseignements commerciaux. Nos lecteurs apprécieront sans doute ces détails complémentaires à ceux nous avons déjà publiés.

Un accord commercial entre le Canada et les Etats-Unis a été signé à Washington, vendredi le 15 novembre 1935. Sous cet accord chaque pays accorde à l'autre le traitement de la nation la plus favorisée, sans conditions et sans restrictions, touchant les droits de douane et les questions qui s'y rapportent.

Les réductions du tarif pourvues par cet accord s'appliquent le 1er janvier 1936, et l'accord entier entre en vigueur le jour de l'échange à Ottawa, sous ratification par sa Majesté et la proclamation par le Président; et il restera en vigueur jusqu'au 31 décembre 1938 (sous réserve des dispositions des articles VII, X et XIV de l'accord) et après tant qu'il n'aura pas été terminé après six mois d'avis par le Gouvernement de l'un de l'autre pays.

Quelques-uns des articles du tarif des Etats-Unis sur lesquels des concessions ont été faites au Canada sont les suivants:

Vaches pesant 700 livres ou plus chacune et importées spécialement pour la production du lait—ancien taux—3c la livre, Nouveau taux—1½c la livre.

Sous la réserve suivante.—Les animaux qui précèdent entrés, ou retirés des entrepôts pour la consommation, en excès des quantités respectivement spécifiées ci-dessous, dans toute année civile après 1935 ne sont pas sujets aux dispositions qui précèdent:

Vaches pesant moins de 175 livres chacune—¼ de 1 pour cent du nombre total annuel moyen de bovins (y-compris les veaux) abattus aux Etats-Unis pendant les années de calendrier 1928 à 1932 inclusivement (51,933 têtes).

Vaches pesant 700 livres ou plus chacune et non spécifiquement prévues—de 1 pour cent du nombre total annuel moyen de bovins (y-compris les veaux) abattus aux Etats-Unis pendant les années civiles 1928 à 1932 inclusivement (155,799 têtes).

Vaches pesant 700 livres ou plus chacune et importées spécialement pour la production laitière (20,000 têtes).

Crème, fraîche ou sure, ancien taux 56-6-10c le gal. Nouveau taux—35c le gal.

La crème fraîche ou sure entrée pour la consommation en excès de 1,500,000 gallons dans toute année civile après 1935 ne sera pas sujette à cette disposition.

Fromage cheddar en meules originales, ancien taux 7c la livre mais pas plus de 35 p. c. ad valorem. Nouveau taux 5c la livre mais pas moins que 25 p. c. ad val.

nières d'économiser la main-d'œuvre ou les matières premières, alors que chez nous ceux qui étudient, et ceux qui éprouvent le besoin de s'instruire sont tellement rares que je pense à vous les donner en exemple....

Voyons, vous vous ennuyez à la soirée. Quelle bonne distraction ce serait que de vous réunir pour apprendre. Songez-y un peu, et puis tâchez de faire comme.... mes élèves.

Reproduit du "Paysan", 15 décembre, 1935.

CH

Assemblée générale de l'Association des éleveurs de chevaux A l'hôtel Queens,

L'Association provinciale de chevaux Belges, le 28 décembre à l'hôtel Q

Quarante de nos meilleurs éleveurs de chevaux Belges, pour employer la expression de M. Marsan, au cours de cette assemblée, ont réalisé la nécessité pour promouvoir leurs succès de leur entreprise doit se traduire par de nombreux numéraires.

L'intéressant rapport du secrétaire exposant les besoins, pour employer la expression de M. Marsan, au cours de cette assemblée, ont réalisé la nécessité pour promouvoir leurs succès de leur entreprise doit se traduire par de nombreux numéraires.

Au chapitre des initiatives de la société enregistrée, les éleveurs sont décidés, par leur association, à protéger leurs intérêts contre toute concurrence entravant le côté de l'entreprise, sans compter que telle concurrence ruine le cheval dans notre province.

Parmi les assistants M. Antonio Elie, M.P.P., Febvre, comté de Yamoussé, M.P.P., de M. Gosselin, M.P.P., de M. Gautreau, chef de la section du cheval, au Service Zootechnique; J.-Stan. C. teur et régisseur de la Ferme de Deschambault; Toupin, professeur à l'Institut d'Oka, le Dr. Conklin d'Orléans, M. Gilbert Arne, agronomes. C'est de bon augure pour l'avenir de l'industrie chevaline de voir l'intérêt des agronomes aux organisations pour but de stimuler l'élevage du cheval. En somme, les éleveurs de chevaux nommés ci-dessus, syndiqués d'élevage avaient représentés.

Après le dîner qui fut très agréable, la bonne humeur régna, les congressistes visitèrent les fermes de M. Ste-Genevieve et de M. Bizard. Le voyage se fit très agréablement de la compagnie de l'association, dont M. Budget les frais.

A la ferme de ce dernier sept femelles de race Belge, dont quatre juments adultes, en gestation, bien décorées, étaient l'allée centrale de la suite de la "Thorncroft Stock" amateurs de bétail Ayrshire. On même temps admirer les troupeaux laitiers de Québec; particularité de ce troupeau c'est qu'il lignée représentée, par la et la grand-mère tous trois élevés sur la ferme et dont ment en lait et en matière phénoménal. Mais revenons aux vaches.

Sur la ferme Thomson à très faible distance de nous visitons la plus grande élevage du cheval de Québec. Vous pouvez y voir quatre chevaux enregistrés Belge dont un superbe mâle. On nous fit voir "Marie de Cog" jument junior à Toronto en novembre et "Gazelle" grande ch