

**CIHM
Microfiche
Series
(Monographs)**

**ICMH
Collection de
microfiches
(monographies)**



Canadian Institute for Historical Microreproductions / Institut canadien de microreproductions historiques

© 1997

Technical and Bibliographic Notes / Notes techniques et bibliographiques

The Institute has attempted to obtain the best original copy available for filming. Features of this copy which may be bibliographically unique, which may alter any of the images in the reproduction, or which may significantly change the usual method of filming are checked below.

- Coloured covers / Couverture de couleur
- Covers damaged / Couverture endommagée
- Covers restored and/or laminated / Couverture restaurée et/ou pelliculée
- Cover title missing / Le titre de couverture manque
- Coloured maps / Cartes géographiques en couleur
- Coloured ink (i.e. other than blue or black) / Encre de couleur (i.e. autre que bleue ou noire)
- Coloured plates and/or illustrations / Planches et/ou illustrations en couleur
- Bound with other material / Relié avec d'autres documents
- Only edition available / Seule édition disponible
- Tight binding may cause shadows or distortion along interior margin / La reliure serrée peut causer de l'ombre ou de la distorsion le long de la marge intérieure.
- Blank leaves added during restorations may appear within the text. Whenever possible, these have been omitted from filming / Il se peut que certaines pages blanches ajoutées lors d'une restauration apparaissent dans le texte, mais, lorsque cela était possible, ces pages n'ont pas été filmées.
- Additional comments / Commentaires supplémentaires:

L'Institut a microfilmé le meilleur exemplaire qu'il lui a été possible de se procurer. Les détails de cet exemplaire qui sont peut-être uniques du point de vue bibliographique, qui peuvent modifier une image reproduite, ou qui peuvent exiger une modification dans la méthode normale de filmage sont indiqués ci-dessous.

- Coloured pages / Pages de couleur
- Pages damaged / Pages endommagées
- Pages restored and/or laminated / Pages restaurées et/ou pelliculées
- Pages discoloured, stained or foxed / Pages décolorées, tachetées ou piquées
- Pages detached / Pages détachées
- Showthrough / Transparence
- Quality of print varies / Qualité Inégale de l'Impression
- Includes supplementary material / Comprend du matériel supplémentaire
- Pages wholly or partially obscured by errata slips, tissues, etc., have been refilmed to ensure the best possible image / Les pages totalement ou partiellement obscurcies par un feuillet d'errata, une pelure, etc., ont été filmées à nouveau de façon à obtenir la meilleure image possible.
- Opposing pages with varying colouration or discolourations are filmed twice to ensure the best possible image / Les pages s'opposant ayant des colorations variables ou des décolorations sont filmées deux fois afin d'obtenir la meilleure image possible.

This item is filmed at the reduction ratio checked below /
Ce document est filmé au taux de réduction indiqué ci-dessous.

10x	14x	18x	22x	26x	30x
<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
12x	16x	20x	24x	28x	32x

The copy filmed here has been reproduced thanks to the generosity of:

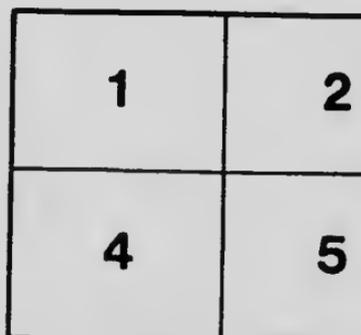
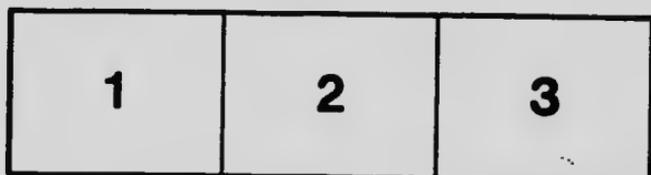
Library
Agriculture Canada

The images appearing here are the best quality possible considering the condition and legibility of the original copy and in keeping with the filming contract specifications.

Original copies in printed paper covers are filmed beginning with the front cover and ending on the last page with a printed or illustrated impression, or the back cover when appropriate. All other original copies are filmed beginning on the first page with a printed or illustrated impression, and ending on the last page with a printed or illustrated impression.

The last recorded frame on each microfiche sheet contains the symbol \rightarrow (meaning "CONTINUED"), or the symbol ∇ (meaning "END"), whichever applies.

Maps, plates, charts, etc., may be filmed at different reduction ratios. Those too large to be entirely included in one exposure are filmed beginning in the upper left hand corner, left to right and top to bottom, as many frames as required. The following diagrams illustrate the method:



inks

L'exemptaire filmé fut reproduit grâce à la générosité de:

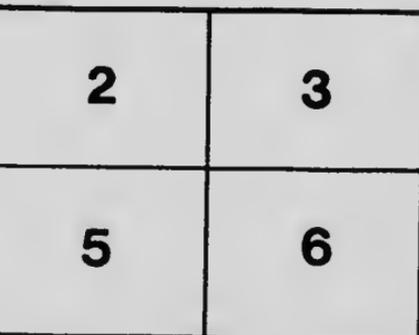
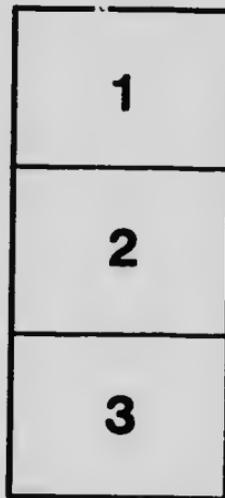
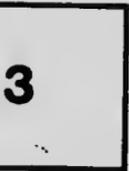
Bibliothèque
Agriculture Canada

Les images suivantes ont été reproduites avec le plus grand soin, compte tenu de la condition et de la netteté de l'exemptaire filmé, et en conformité avec les conditions du contrat de filmage.

Les exemptaires originaux dont la couverture en papier est imprimée sont filmés en commençant par le premier feuillet et en terminant soit par le dernier feuillet qui comporte une empreinte d'impression ou d'illustration, soit par le second feuillet, selon le cas. Tous les autres exemptaires originaux sont filmés en commençant par le premier feuillet qui comporte une empreinte d'impression ou d'illustration et en terminant par le dernier feuillet qui comporte une telle empreinte.

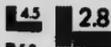
Un des symboles suivants apparaîtra sur la dernière image de chaque microfiche, selon le cas: le symbole → signifie "A SUIVRE", le symbole ∇ signifie "FIN".

Les cartes, planches, tableaux, etc., peuvent être filmés à des taux de réduction différents. Lorsque le document est trop grand pour être reproduit en un seul cliché, il est filmé à partir de l'angle supérieur gauche, de gauche à droite, et de haut en bas, en prenant le nombre d'images nécessaire. Les diagrammes suivants illustrent la méthode.



MICROCOPY RESOLUTION TEST CHART

(ANSI and ISO TEST CHART No. 2)



4.5

5.0

5.6

6.3

7.1

8.0

9.0

10

11.2

12.5

14

16

18

20

22.5

25

28

32

36

40

45

50

56

6.3

7.1

8.0

9.0

10

11.2

12.5

14

16

18

20

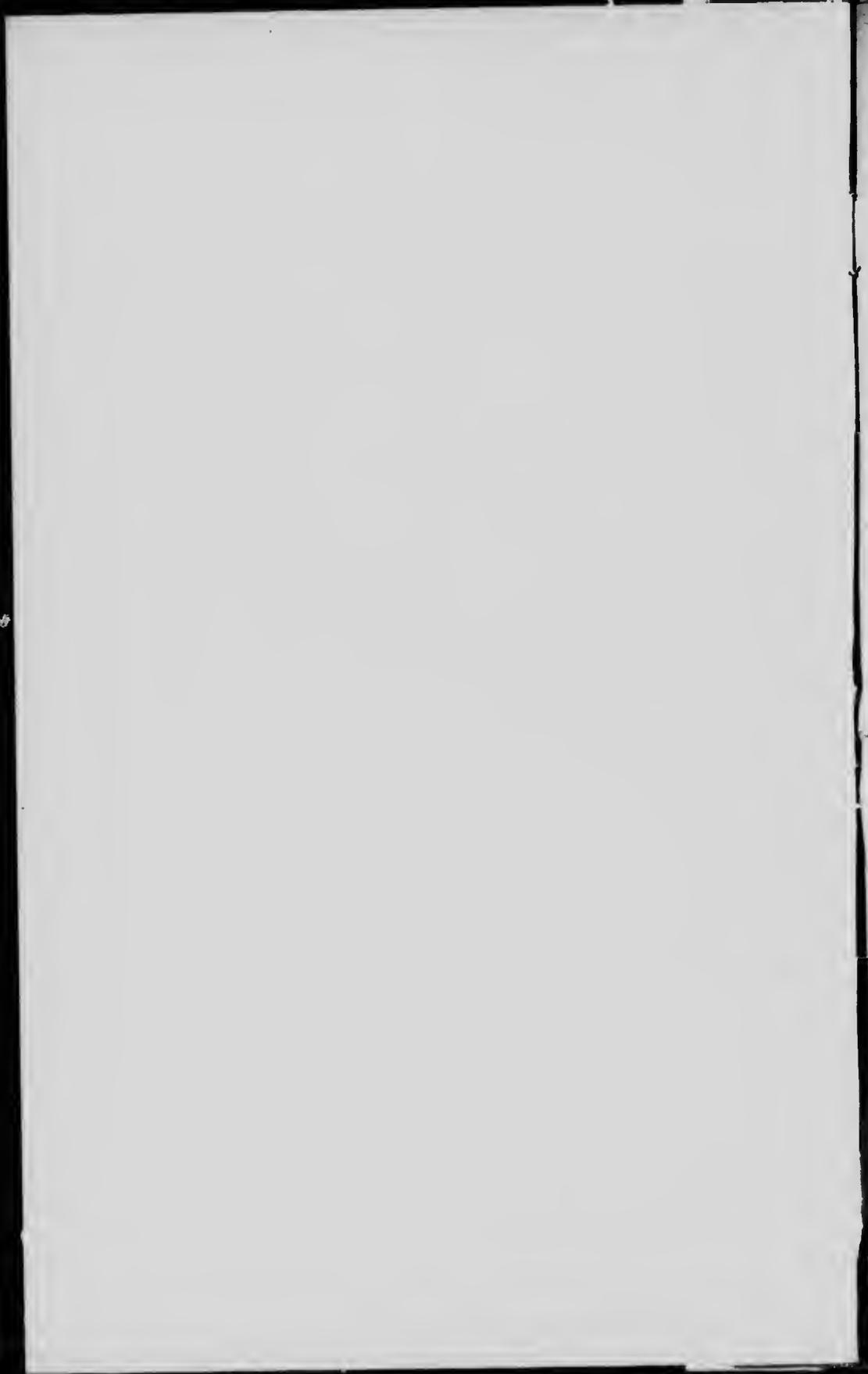
22.5

25



APPLIED IMAGE Inc

1653 East Main Street
Rochester, New York 14609 USA
(716) 482 - 0300 - Phone
(716) 288 - 5989 - Fax



d e

RENDEMENT COMPARÉ

DES

FABRIQUES ET DES LAITIERIES

PAR J. C. CHAPAIS.

Au cours d'une conférence que nous avons donnée l'hiver dernier, devant la convention de la société d'industrie laitière de la province de Québec, à Saint-Hyacinthe, nous disions, au sujet des rapports qui doivent exister entre les patrons et le propriétaire d'une fabrique de beurre ou de fromage, ce qui suit :

“ Un autre devoir des patrons, c'est de tenir strictement à leur contrat et de ne pas faire de misères aux propriétaires parce que l'année est mauvaise et que les produits n'atteignent pas un aussi haut prix qu'ils le désireraient. Si, par des misères causées injustement, les patrons font fermer la fabrique du propriétaire qui, lui, n'a pas manqué aux conditions de son contrat, ils sont responsables en conscience de tout le tort qu'ils lui causent.”

La présente saison est une de celles où les patrons sont tentés de faire ce que nous blâmons dans ce paragraphe que nous venons de citer. Mais rendons-leur justice même dans leur injustice. S'ils sont portés à retirer leur lait des fabriques parce que les prix sont bas, c'est qu'ils y sont incités par les conseils de certaines personnes qui ont intérêt, à divers titres, à ne pas voir prospérer les fabriques. Tantôt c'est un patron malhonnête qui a été chassé de la fabrique et qui veut se venger du propriétaire. Tantôt c'est un fabricant jaloux qui

a moins bien réussi que son voisin et qui veut tâcher de le mettre dans le pétrin avec lui. Ou bien encore, c'est un ennemi personnel du propriétaire ou du fabricant qui saisit cette occasion de lui faire tort, en faisant de fausses représentations aux patrons, et leur causant ainsi du tort tout autant qu'à celui qu'il veut frapper. Ailleurs, c'est un spéculateur qui, voulant faire du commerce directement avec les cultivateurs, se voit enlever par les fabriques le plus bel appoint de ses spéculations, le beurre, et cherche à encourager les patrons des fabriques à quitter ces dernières, sous prétexte qu'elles donnent moins de revenu que les laiteries privées.

Nous écrivons le présent article pour combattre spécialement les avançés faux et spécieux de ces gens que nous appelons les ennemis des cultivateurs et pour démontrer que, dans les pires années rencontrées par les fabriques, elles paient encore mieux et donnent de plus grands revenus aux cultivateurs que ces derniers ne peuvent en retirer de leur laiterie. Nous défions d'avance qu'on puisse contredire un seul des chiffres que nous allons donner.

Nous prenons pour base de nos calculs la moyenne de lait obtenue d'une vache dans le district qui s'étend de Québec au bas de la province, moyenne qui est de 2000 lbs pour les 5 mois pendant lesquels fonctionnent les fabriques dans cette région.

Nous disons donc : une vache donne une moyenne dans la saison de fabrication, du 1er juin au 1er novembre, soit pour 153 jours, de 2000 lbs de lait, ce qui fait près de 14 lbs par jour. Nous supposons un troupeau de 10 vaches qui donneront donc 20,000 lbs pour la saison.

Calculons qu'on travaille ce lait en beurre, à la laiterie. On n'obtient *jamais* plus que $3\frac{1}{2}$ lbs de beurre par 100 lbs de lait, dans les laiteries *ordinaires*, et c'est à peine si cela est la moyenne obtenue généralement. Cependant nous l'accordons. Partant de là, 20,000 lbs de lait donnent donc 700 lbs de beurre, pendant les 5 mois en question. En supposant que ce beurre serait en moyenne *assez bon*, il se vend 15 centins la livre, et c'est là plus que le prix moyen, car le beurre de laiterie n'est pas en moyenne *assez bon*, mais *médiocre*, le mauvais l'emportant de beaucoup sur le bon. Le meilleur beurre de laiterie ne vaut pas plus que 18 ou 19 centins, et il

s'en vend des quantité de mauvais 12 ou 13 centins. Nous accordons qu'il vaut 15 centins, soit pour 700 lbs \$105.00. Mais ce n'est pas là un profit net pour le cultivateur. Il faut en déduire le coût du soin du lait, de l'écrémage, de la fabrication du beurre, de l'empaquetage, de l'entretien des vases pour faire crêmer, etc., etc.

Et, d'abord, voyons pour le sel. Les cultivateurs n'en mettent jamais moins que 8 lbs par 100 lbs de beurre, ce qui fait pour 700 lbs 56 lbs de sel. Le sel se vend ici \$1.60 au plus bas prix, par sac de 225 lbs, soit 40 centins pour 56 lbs.

Le cultivateur a à fournir en outre la tinette qui, si elle est d'une contenance de 50 lbs, se vend ici 35 centins. Pour emballer 700 lbs de beurre, il en faudra 14 qui coûteront \$4.90. Le coton pour couvrir le beurre coûte 4 centins la verge et il en faut une demi-verge par tinette, ce qui fait 28 centins pour 14 tinettes.

De plus, il n'est pas une femme de cultivateur qui n'admette que le travail nécessaire pour la tenue de la laiterie, la fabrication du beurre, son emballage, l'entretien et l'usure des ustensiles, ne vaut pas moins, pour un troupeau de 10 vaches, que 10 centins par jour, à partir du moment où l'on coule le lait jusqu'à celui où l'on porte le beurre chez le marchand qui l'achète. Cela fait pour les 153 jours de fabrication du beurre à la laiterie, pendant 5 mois \$15.30.

Nous avons donc à déduire des \$105.00 reçues pour les 700 lbs de beurre les dépenses suivantes :

Pour le sel.....	\$0.40
Pour les tinettes.....	4.90
Pour le coton	0.28
Pour le travail.....	15.30

Total..... 20.88

laissant de profit net au cultivateur, sur la vente du beurre \$84.12 auxquelles il faut ajouter la valeur de 19,300 lbs de lait écrémé et lait de beurre qui restent comme résidu, valant 40 centins du cent livres, soit \$77.20 pour le tout, qui forment avec les \$84.12 retirées du beurre, un total de \$161.32 ou \$16.13 par vache. Et qu'on remarque que nous mettons tout au plus haut, car la moyenne à la laiterie n'est pas de 3½ lbs de

beurre par 100 lbs de lait, mais est au-dessous de chiffre. On met plutôt 10 que 8 lbs de sel par 100 lbs de beurre, et l'allocation de 10 centins par jour pour frais de la main-d'œuvre ne serait acceptée comme suffisante par aucune femme de cultivateur pour le soin d'un troupeau de 10 vaches. Mais, enfin, nous voulons mettre les choses au mieux pour la laiterie.

Supposons maintenant que ce lait au lieu d'être travaillé à la laiterie, l'est à la fabrique de beurre ou beurrerie. A la fabrique, on obtient *au moins* 4 lbs de beurre par 100 lbs de lait, soit pour nos 20,000 lbs, 800 lbs de beurre. En supposant que ce beurre ne se vendrait que 18 centins, soit 14 centins net par livre déduction faite du coût de fabrication, ce qui n'arrivera que par accident, — car nous n'avons vu ce bas prix pour le beurre de fabrique qu'une fois encore dans notre expérience de huit ans, — il produirait encore pour les 800 lbs \$112.00, auxquelles il faut ajouter le valeur de 19,200 lbs de lait écrémé et lait de beurre qui restent comme résidu, valant 40 centins du 100 lbs, soit \$76.80 pour le tout, qui forment avec les \$112.00 retirées du beurre, un total de \$188.80, comme produit net de 10 vaches pendant 5 mois, à la fabrique, soit \$18.88 par tête. Cela laisse un surplus en faveur de la fabrique de \$2.75 par vache, comparé au rendement de la laiterie. Et qu'on remarque que nous prenons la fabrique dans la plus mauvaise condition de vente et en ne lui allouant que 4 lbs de beurre par 100 lbs de lait, en moyenne, tandis que la moyenne réelle ordinaire est plus près de 4½ lbs que de quatre.

Si nous calculons au point de vue du fromage, l'avantage est encore à la fabrique. On prend une moyenne de 11 lbs de solide par 100 lbs de lait, soit 2,200 lbs pour 20,000 de lait. Mettons ce fromage au bas prix de 7 centins pour le patron, ce qui n'implique qu'une valeur de 9 centins pour le bon fromage gras, sur le marché, pour toute la saison. Nous arrivons, à ce prix, avec le chiffre de \$154.00 pour nos 2,200 lbs de fromage auxquelles il faut ajouter la valeur du résidu de 17,800 lbs de petit lait évalué à 10 centins du cent livres, soit \$17.80 pour le tout qui forment avec les \$154.00 retirées du fromage, un total de \$171.80 ou \$17.18 par vache, laissant encore un surplus en faveur de la fabrique de \$1.05 par vache, comparé au rendement de la laiterie.

Au point de vue de la fabrication combinée du beurre et du fromage partiellement écrémé, on va encore retrouver l'avantage en faveur de la fabrique. La fabrication combinée consiste à enlever sur 11 lbs de solide que fournissent 100 lbs de lait, $1\frac{1}{2}$ lb de beurre en moyenne pour la saison et à faire ensuite $9\frac{1}{2}$ lbs de fromage avec les $98\frac{1}{2}$ lbs de lait ainsi partiellement écrémé. On se a donc, avec les 20,000 lbs de lait, 300 lbs de beurre qui, au prix de 14 centins net alloués plus haut, donneront \$42.00 et 1,900 lbs de fromage qui, calculées à 1 centin de moins la livre en valeur que le fromage gras, soit 6 centins net la livre, donneront \$114.00. Ce dernier chiffre ajouté aux \$42.00 du beurre forment pour 2200 lbs de solide composé de 300 lbs de beurre et de 1,900 lbs de fromage, un montant de \$156.00, auxquelles il faut ajouter la valeur de 17,800 lbs de petit lait qui restent comme résidu, valant 10 centins du 100 lbs, soit \$17.80 pour le tout, qui forment avec ces \$156.00 retirées du beurre et du fromage, un total de \$173.80, ou \$17.38 par vache. Cela laisse un surplus, en faveur de la fabrique de \$1.25 par vache, comparé au rendement de la laiterie.

Il ne faut pas oublier que la moyenne de 11 lbs de solide par 100 lbs de lait est donnée pour la partie est de la province où il est reconnu que le lait est plus riche que dans la partie ouest, où la moyenne de solide est de 10 lbs par 100 lbs.

Dans les chiffres que nous venons d'établir, nous donnons une valeur en argent au lait écrémé, au lait de beurre et au petit lait. Mais ces résidus sont loin de donner tout de suite de l'argent au cultivateur, ni autant d'argent à tous les cultivateurs que nous avons supposé qu'ils leur en rapportent. Il sera plus intéressant de calculer ici lequel des quatre systèmes d'emploi du lait que nous venons de mentionner rapporte le plus d'argent comptant net au cultivateur pendant la saison de fabrication :

D'après les chiffres établis plus haut, le cultivateur retire

à la laiterie.....	\$ 84.12
à la beurrerie.....	112.00
à la fromagerie.....	154.00
à la fabrique combinée	156.00

Résumons maintenant nos autres chiffres donnés plus haut :

Un troupeau de 10 vaches donne pendant les 5 mois qui s'écoulent entre le 1^{er} juin et le 1^{er} novembre, soit pendant 153 jours, une moyenne de 20,000 lbs de lait, dans la région est de la province, en bas de Québec. Avec ces 20,000 lbs de lait, dans une mauvaise année pour la vente des produits de fabrique un cultivateur peut retirer :

A LA LAITERIE.

Beurre, 700 lbs à 15c par lb.....	\$105.00
Lait écrémé, 19,300 lbs à 40c par 100 lbs	77.20
	<hr/>
Profit apparent.....	\$182.20
Frais à déduire.....	20.88
	<hr/>
Profit net total.....	\$161.32
Profit net par vache.....	16.13

A LA BEURRERIE.

Beurre, 800 lbs à 14c par lb.....	\$112.00
Lait écrémé, 19,200 lbs à 40c par 100 lbs	76.80
	<hr/>
Profit net total.....	\$188.80
Profit net par vache.....	18.88

A LA FROMAGERIE.

Fromage, 2200 lbs à 7c par lb.....	\$154.00
Petit lait, 17800 lbs à 10c par 100 lbs...	17.80
	<hr/>
Profit net total.....	\$171.80
Profit net par vache.....	17.18

A LA FABRIQUE COMBINÉE.

Beurre, 300 lbs à 14c par lb.....	\$ 42.00
Fromage, 1,900 lbs à 6c par lb.....	114.00
Petit lait, 17,800 lbs à 10c par 100 lbs...	17.80
	<hr/>
Profit net total.....	\$173.80
Profit net par vache.....	17.38

Surplus sur la laiterie par vache, en faveur de la beurrerie	\$2.75
Surplus sur la laiterie par vache, en faveur de la fromagerie.....	1.05
Surplus sur la laiterie par vache, en faveur de la fa- brique combinée.....	1.25

Dans tous ces calculs, on suppose que les fabriques chargent 4 centins pour la fabrication d'une livre de beurre et 2 centins pour la fabrication d'une livre de fromage et font le transport du lait et du petit lait à leur frais.

Encore une fois, ces calculs sont faits pour les plus mauvaises années des fabriques, et pour une année moyenne de la laiterie. En effet, nos chiffres supposent que la beurrerie ne donne aux patrons, à part le lait écrémé, que 56 centins par 100 lbs de lait; que la fromagerie ne leur donne, à part du petit lait, que 77 centins et que la fabrique combinée ne leur donne, aussi à part du petit lait que 78 centins. Or, les patrons savent que ces trois genres de fabrique payent ordinairement au-dessus de 80 centins par 100 lbs de lait. Au contraire, on suppose que la laiterie retire de son beurre 15 centins par livre, ce qui est un fort prix moyen pour la qualité de beurre que fabriquent la plupart de nos cultivateurs. Ce beurre atteindrait-il par hasard le haut prix de 20 centins sur le marché, ce qu'il n'a pas fait depuis bien des années, et ce qu'il ne fera jamais maintenant, vu les beurres de qualité supérieure qui lui font compétition, il ne se trouverait encore à donner au cultivateur, déduction faite des frais de fabrication, qui, comme nous l'avons démontré plus haut, sont de \$20.8 pour 700 lbs ou 3 centins par lb, que 60 centins par 100 lbs de lait. Dans une année où le beurre de laiterie se vendrait aussi cher, le beurre de fabrique ne vendrait pas moins de 25 centins la livre et rapporterait net aux patrons 84 centins, ce qui constituerait une différence de 24 centins en faveur de la fabrique.

Voilà qui suffit amplement pour prouver que dans les plus mauvaises années comme dans les meilleures, la fabrique paye mieux que la laiterie. Et, maintenant, parce que dans une mauvaise année la fabrique n'a donné que quelques centins de plus que la laiterie, va-t-on risquer de la faire tomber en s'en retirant et de se priver par là même des grands profits

qu'elle donne de plus que la laiterie, dans les bonnes années, qui sont bien plus nombreuses que les mauvaises.

Il y a de plus à considérer que s'il arrivait que la plupart des fabriques viendraient à fermer, la fabrication du mauvais beurre de laiterie augmenterait beaucoup et contribuerait à faire baisser les prix des produits de la laiterie.

Bien d'autres raisons restent à faire valoir contre la laiterie et en faveur de la fabrique. Le matin et le soir on traite le lait. Si on le porte à la fabrique, on ne garde que juste ce qu'il faut pour la famille et le reste part. Toute dépense superflue de lait devient impossible. Les enfants ne pourront pas piller la laiterie ni gaspiller la crème. Pas de lait perdu par la trop grande chaleur ou les orages, pas de vases pour mettre crémier le lait, de baratte, etc., etc., à acheter et à entretenir, enfin économie sur toute la ligne, de temps, de lait, de matériel, de fatigue, d'inquiétude.

Si l'on se rappelle, finalement, toute la peine qu'est obligée de se donner la femme du cultivateur dans sa laiterie pour arriver à un résultat certainement et fatalement moins bon que celui obtenu de la fabrique, aucune personne sensée ne voudra tenter de soutenir que, pour la masse des cultivateurs, il vaut mieux garder son lait chez soi que de le porter à la fabrique. Pour soutenir une pareille assertion il faut ou ne pas connaître le premier mot des principes qui régissent l'industrie laitière, ou bien être de mauvaise foi et vouloir spéculer sur la bonne foi des cultivateurs en les trompant. Dans le premier cas on est ignorant, dans le dernier on est blagueur.

J. C. CHAPAIS.

e
e
t
i
r
A
e

e
r
n
e
s,
la
ne
n-
oc-
ns
ur.



