

28e Congrès des Missionnaires
Agricoles, à Rimouski, 8, 9 et 10
juillet.

1924		JUILLET		SOLEIL	
				Lev.	Cou.
S	5	S. Antoine Marie Zaccaria, conf.		3 58	7 42
D	6	IV apr. PENT.—Sol. des SS. Apôtres Pierre et Paul.		3 59	5 42
L	7	SS. Cyrille et Méthode.		4 0	7 41
M	8	Ste Elizabeth, reine du Portugal.		4 0	7 40
M	9	De la fête.		4 1	7 39
J	10	Les Saints VII Frères, mart.		4 2	7 38
V	11	S. Pie I, pape et mart.		4 3	7 38

Cours abrégés d'aviculture à
Princeville, 14 au 18 juillet.

Le Congrès des Missionnaires Agricoles à Rimouski les 9 et 10 juillet

L'Association des Missionnaires Agricoles de la Province civile de Québec a décidé de tenir son prochain congrès annuel à Rimouski, le 9 et le 10 juillet prochain.

Le congrès annuel de l'Association des Missionnaires agricoles de toute la province de Québec est toujours une véritable fête de l'Agriculture dans la région qui en est favorisée. Tous les cultivateurs et tous ceux qui, dans le district, s'intéressent à l'agriculture s'empressent d'accourir en foule pour assister aux séances auxquelles on les invite. Chacun de ces congrès est d'ailleurs suivi attentivement par les cultivateurs de la province entière, qui en lisent les comptes rendus détaillés dans les grands quotidiens.

Ce sera donc une véritable aubaine pour notre classe agricole de pouvoir suivre sur les lieux mêmes certaines délibérations du congrès, d'entendre des spécialistes-agricoles éminents et plusieurs personnages de marque, ecclésiastiques et civils, qui porteront la parole aux séances auxquelles le public sera convié.

L'Association des Missionnaires agricoles de la province de Québec a été fondée il y a 30 ans, en 1894, par NN. S.S. les Evêques. Elle a tenu, depuis sa fondation, 27 congrès. Celui de Rimouski sera le 28e. Le dernier congrès a eu lieu, en 1923, à Oka, comté de Deux-Montagnes.

M. le chanoine Roy, curé de Rimouski, a été élu président de l'Association il y a deux ans sur l'invitation de M. le chanoine Alphonse Beaudet, principal de l'Ecole classico-ménagère de Saint-Pascal, les Missionnaires arrêteront, mardi, le 8 après-midi, pour visiter cette institution.

Les grandes séances du congrès se tiendront à Rimouski au Pavillon de l'Agriculture, les 9 et 10 juillet.

L'honorable J.-E. Caron, ministre provincial de l'Agriculture, M. J.-H. Grisdale, sous-ministre fédéral de l'Agriculture, les maires des municipalités, les députés à Québec et à Ottawa, de nos comtés de la région Témiscouata-Rimouski-Matane-Matapédia, etc., honoreront de leur présence la grande séance publique qui aura lieu le 9 juillet au soir, à 8 heures, et à laquelle tous les cultivateurs, tous les amis de la cause et de la classe agricole seront admis gratuitement. Il y aura à cette mémorable séance des conférences fort intéressantes par des experts et agronomes de renom.

Programme de la convention

A St-Pascal, mardi le 8 juillet
3 h.—Visite de l'école Normale Classico-Ménagère.
5 h.—Séance privée des Missionnaires.

A Rimouski, Mercredi le 9 juillet
8 h.—Messe célébrée pour confrères et amis défunts.
10 h.—Séances privées.—Sujets : Désertion des campagnes, coopératives crédit agricole, caisse populaires.
3 h.—Séance privée.

Mercredi soir, Séance publique
à 8 heures. Admission gratis
au Pavillon de l'Exposition

DISCOURS

I.—M. le Maire, le Docteur Louis Moreau, M.P.P., et Président de la Société d'Agriculture du Comté.

II.—Le Président des Missionnaires agricoles, M. le chan. Elzéar Roy.

III.—L'honorable J. E. Caron, ministre de l'Agriculture.

IV.—Révérend Monsieur Ad. Michaud, Aumônier de l'Hôtel-Dieu de Québec.

"L'œuvre des Missionnaires a pour but de maintenir l'attachement au sol".

V.—Rapport du Secrétaire, Révérend Iréné Trudel, curé de St-Etienne des Grès.

VI.—M. le Chanoine P.-F. Sirois, curé du Bic.

"Education agricole de l'enfance".

VII.—M. J.-H. Grisdale, sous-ministre de l'Agriculture d'Ottawa.

"Changement récents et à venir de l'agriculture dans la province de Québec."

VIII.—M. le Notaire Ls. de Gonzague Belzile.

"Les caisses populaires".

IX.—Révérend M. J.-H. Bois, professeur à l'école de Ste-Anne de la Pocatière.

"L'organisation d'une ferme laitière".

X.—M. Emmanuel D'Anjou, M.P.

Jeudi 10 juillet. Séances privées.

Visite des fermes et des environs de Rimouski à Matane si les circonstances le permettent.

Elz.-J. Roy, ptre, président.

AU FEU!...

"LA DETRESSE DU MONDE"

Sous ce titre, on cherche à vendre ou à distribuer une petite brochure venant de Suisse, paraît-il, éditée par une quelconque Société Internationale. Voici ce qu'en dit "L'Action Catholique":

"Cette brochure est, à vrai dire, d'un caractère assez fou: mais parmi les livres comme parmi les personnes, il y a des fous dangereux. L'opuscule en question est rempli de textes de l'Ecriture Sainte appliqués tantôt d'une façon fautive, tantôt d'une façon fantaisiste; et il contient un grand nombre d'erreurs graves contre la foi, d'hérésies bien caractérisées. C'est ainsi qu'on nie dans ces pages l'immortalité de l'âme, l'existence du purgatoire et de l'enfer."

"La brochure se trouve condamnée par les décrets généraux de l'Index. On n'a qu'une chose à faire: la jeter au feu où la confier aux... tuyaux d'égoûts."

Lequel est le meilleur ?

Le fromage blanc (naturel) ou le fromage coloré artificiellement ? Les goûts ne sont pas plus discutables quand il s'agit de fromage que de toute autre chose; mais si nous nous appuyons que sur la valeur intrinsèque, il n'y a certainement aucune différence. Dans le cas du fromage un peu mûri, blanc ou coloré, dont la nuance de couleur est normale—couleur légèrement ambrée pour le fromage blanc et couleur paille pour le fromage coloré—il n'y a non seulement pas de différence dans la valeur, mais il n'est pas facile, pour ne pas dire impossible, de les distinguer, par le goût.

A l'appui de cette opinion, il suffit de dire que pour distinguer les fromages blancs des fromages colorés il faut les juger à la clarté (excepté pour les fromages colorés qui sont frais—non mûris—ou qui ont une couleur artificielle très prononcée; dans ce cas, nous pouvons apprécier le goût particulier produit par la couleur artificielle).

Puisque les experts, dans la plupart des cas, ne peuvent reconnaître par le goût un fromage coloré d'un fromage blanc, la différence entre les deux doit être bien minime, si toutefois elle existe.

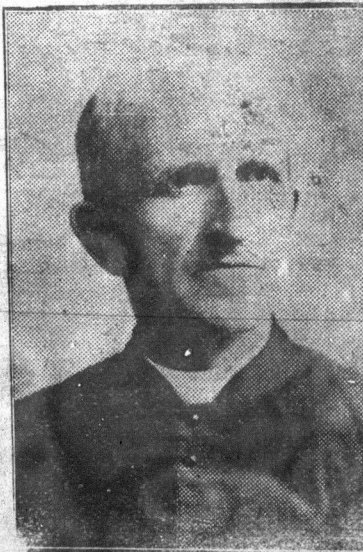
Que le fromage coloré plaise davantage à l'œil de certains consommateurs, c'est indiscutable; mais nous aurions tort de le croire meilleur, parce que cette couleur artificielle n'est pas due au fait que le lait employé à sa fabrication était plus riche ni que le fromage est plus mûr. Non, la teinte plus ou moins prononcée est due au fait que le fabricant a ajouté plus ou moins de couleur. Cette couleur peut même cacher certaines imperfections ou défauts, nous en citerons deux:

1. Il est reconnu que le fromage fabriqué avec du lait provenant de vaches qui sont à l'étable et qui, dans le langage du commerce, est appelé fromage de foin est d'une qualité inférieure à celui fabriqué quand les vaches sont au paturage. Lorsque ce fromage n'est pas coloré artificiellement, il est d'un blanc mat qui se distingue facilement; mais cette distinction est impossible quand il s'agit de fromage coloré, parce que le fabricant donne la teinte qu'il désire;

2. Quand il s'agit de fromage non coloré artificiellement, la nuance de couleurs sert d'indice de sa qualité; le fromage de première qualité doit avoir une teinte légèrement ambrée qui indique la fabrication a été bonne et que le fromage a un certain degré de maturité, chose difficile à reconnaître sans être un expert ou connaisseur quand le fromage est coloré artificiellement.

Comme conclusion, nous dirons que nous ne trouvons pas de différence entre les fromages blancs et les fromages colorés et que nous aurions tort de payer plus cher pour du fromage croyant que, parce qu'il est coloré, il est de qualité supérieure au fromage blanc.

A ST-PASCHAL



M. le chanoine Alphonse Beaudet, principal de l'Ecole normale classico-ménagère de Saint-Pascal (Kamouraska), que visiteront les Missionnaires Agricoles, le 8 courant.



M. le chanoine Elzéar Roy, curé de Rimouski, président des Missionnaires Agricoles.

Grains de

Le Congrès de
à Rimouski. Le prog

???—A voir le
des campagnes, mèn
que les temps sont

Le Canada en E
où vient de se termin
les diverses province
la basse-cour: Jamais
continentale que ces

Le foin.—Pour fair
cain, que nous somme
sont priés de lire de n
ture de notre numéro
ment de l'Agriculture
numéro 86.

Pour annoncer m
l'Agriculture de Québ
un joli "dépliant" (fo
bley. Le travail, bien
Farming; Province
Laitière dans la pro

Dit le "Farmer's"
de Québec s'est empl
mage, et c'est grâce au
d'hui (dans le Québec
liers ("individual fact
canadiens ("the best t

Cours abrégés d
gramme complet des
de la volaille qui aur
cultivateurs de la ré
occasion de se renseig
produits avicoles et les

Sérafini, Nieri, G
les, cinq rebuts de l'es
qu'ils ont joués sont m
nos campagnes, et p
le rôle de la chaux, de
de l'humus, des fongic
nationale.

Quelle œuvre bie
de la presse jaune!
Qu'il est beau, gra
presse à sensation!...

Prière au Bon La
s'est perfectionné dep
aide contre ces perfec
heureux Dismaz, que
où les hommes du moy
calculé que c'était le j

Personne, j'en sui
invoquer contre les vo
eu un besoin plus pres
"progrès" et de "lumi
les formes les plus ingé
O Dismaz, défen

(N. B.—Pour ex

Il ne manquerait
la formation prochain
"merger" de l'industr
Capitalisée à env
compagnies partenaire
draient les compagnies
Belgo, la Spanish Riv
à la veille d'être conso
Là-dessus, un au