

PAGE DE LA COOPÉRATIVE FÉDÉRÉE DE QUÉBEC

RECETTES UTILISÉES

CRÊPES

Dans plusieurs foyers de la Nouvelle-Angleterre, les crêpes se servent toujours de la manière suivante: Faire cuire dans une poêle graissée de grandes crêpes, presque aussi grandes qu'une assiette ordinaire. A mesure qu'on les retire de la poêle, les beurrer et les mettre dans le fourneau en ajoutant un peu de sel et saupoudrant de sucre et de muscade. En empiler une dizaine et servir.

Le Bulletin de la Ferme est le seul organe officiel dont la Coopérative se serve pour se tenir en relation avec ses membres.

après avoir découpé, comme vous découperiez un gâteau à couches surposées ou une tarte. Ne servez pas de sirop. Cette méthode ne s'applique pas aux galettes de sarrasin, mais les crêpes ainsi servies sont délicieuses.

PETITS POURS

2 œufs, 2 tasses de lait, 2 tasses de farine, un peu de sel. Mettre le tout dans un bol et battre vivement. Mettre au four dans de minuscules moules en fonte.

Fabrication du fromage

Précautions à prendre en faisant la toilette des meules

Depuis quelque temps, surtout depuis le commencement de la saison fraîche, nous constatons que le fini et la toilette générale des meules de fromage laisse passablement à désirer. Dans certains cas, le fini est tel que la classification du fromage en est affectée, bien que la qualité elle-même en soit bonne.

On ne paraît pas tenir suffisamment compte de l'apparence du produit, et partant, on en déprécie ainsi considérablement la valeur.

Ce manque de préparation est d'autant plus déplorable qu'il serait facile de le faire disparaître. Le fabricant, qui est seul responsable de cet état de choses, pourrait, en y mettant un peu plus de temps, un peu plus de bonne volonté, améliorer beaucoup l'apparence de son fromage et lui donner ainsi une valeur certainement plus grande.

Nous nous permettons de donner ici les principaux défauts qu'il est important d'éviter dans la préparation d'un fromage. Comme il vaut toujours mieux prévenir que guérir, n'attendons pas que notre fromage soit classé comme No 2 pour prendre les précautions capables de nous éviter les pertes résultant d'un classement inférieur.

Ne pas presser suffisamment le caillé est une cause assez commune d'apparence peu attrayante dans un fromage. Il se forme alors de gros plis tout autour du fromage, lesquels contribuent singulièrement à diminuer la régularité dans la forme de la meule.

Utiliser des cotons trop longs pour la grosseur des meules, ne pas les tailler convenablement, se servir de "cheese caps" de peu de valeur, sont autant de causes qui entraînent un fini laissant à désirer. Les cotons n'adhèrent pas à la meule et l'on peut assez facilement s'imaginer quel aspect doit présenter une meule ainsi finie.

Se servir de couvercles trop petits est une autre cause de défauts. Un couvercle de dimensions insuffisantes provoque, tout autour de la meule, un bourrelet, dont l'apparence ne rehausse pas du tout le fini d'un fromage.

Le 10 courant, nous avons examiné un lot de fromage qui manquait tellement, au point de vue préparation, que le classificateur a dû classer le tout comme étant No 2, bien que la qualité même du fromage fut excellente. Les cotons avaient de 4 à 5 pouces de plus en longueur qu'ils auraient dû avoir; ils étaient mal collés; les "cheese caps" étaient à peu près tous décollés; le tout présentait un aspect fort peu invitant pour les acheteurs. Et cependant l'expéditeur avait, disait-il, quinze années d'expérience dans la fabrication du fromage. Nous avions là, sous les yeux, un exemple frappant du fait que les hommes ne sont pas toujours bons juges dans leur propre cause.

Il est facile de réussir une toilette convenable. Il suffit de se servir d'un bon matériel, d'instruments propres et de moules que l'on lave tous les jours. Ne pas ménager l'eau chaude, qui a la propriété de faire mieux adhérer le coton. En prenant ces quelques précautions, on est pratiquement assuré du succès.

La première toilette doit se faire à peu près une heure après que le caillé a été pressé. Si les cotons sont trop longs, on les coupe de façon à ne laisser qu'un pouce que l'on rabat sur les surfaces, lesquelles sont elles-mêmes recouvertes avec un "cheese cap" de bonne qualité.

Le lendemain, il est bon de faire une inspection des meules, afin de redresser celles qui auraient pu prendre une forme plus ou moins régulière, corriger les défauts que l'on pourra constater, retoucher les cotons, etc., etc.

Un dernier point que l'on néglige assez facilement c'est celui qui consiste à raser les boîtes de manière à ce que les fromages les remplissent complètement et qu'il n'y ait pas de danger de déplacement dans la boîte.

Il semblerait inutile d'insister sur l'importance qu'il y a à faire des imprimés propres et lisibles sur les boîtes. Les imprimés que porte la boîte à fromage sont, avec sa propreté, les seules parures qui contribuent à lui donner une belle apparence, aussi est-il important qu'ils soient faits proprement et lisiblement.

Nous sommes convaincu qu'en apportant un peu d'attention à ces quelques remarques, on pourrait améliorer sensiblement les chances que nous avons de vendre profitablement le fromage que nous fabriquons.

Comprends-tu, Phydime ?

L'idée coopérative fait son chemin, mais combien lentement, au gré de mes désirs! Pourtant, est-il rien de si facile à comprendre? De si facile et si simple, que je reste confondu quand je vois un si grand nombre de cultivateurs s'obstiner à vouloir faire seuls leurs petites affaires.

Quand j'essaie de faire comprendre, à mon voisin Phydime, les avantages qu'il retirerait à faire partie d'une coopérative, il ne me

contredit pas toujours, mais il continue quand même à faire bande à part et à offrir ses produits au premier acheteur venu.

Ce sont les gens de cette espèce que l'on entend souvent crier à tort et à travers contre les lois et le Gouvernement. Ils ont des yeux et ne veulent point voir, des oreilles et ne veulent rien comprendre.

Dites-leur qu'il y a avantage à faire achats et ventes en coopération, ils ne vous contrediront point, mais ils n'en continueront pas moins à porter leurs produits au marché et à acheter leurs semences ou leur broche à clôture du premier venu qui se présente. Férus d'individualisme, ils préfèrent y perdre et agir seuls et à leur guise.

Je vois cependant avec plaisir que les conversions se font de plus en plus nombreuses, que le nombre des coopérateurs augmente tous les jours. Je me propose bien de revenir à la charge, inlassablement, auprès de mon ami Phydime, jusqu'à ce qu'il ait enfin compris que la coopération assure des meilleurs prix, jusqu'à ce qu'il ait enfin ouvert les yeux et soit convaincu, à son tour, des avantages multiples de la coopération. Tous les coopérateurs devraient en faire autant, jusqu'à ce que tous les cultivateurs de la Province de Québec aient compris que la coopération assure de meilleurs prix, non seulement pour la vente des produits, mais aussi pour les achats, qu'elle assure de meilleures marchandises et une production plus en rapport avec les besoins du marché.

Nous en avons eu un exemple récent, à Québec, dans le fait que les épiciers du détail se sont ligüés pour faire face à la concurrence que leur font les chaînes de magasins. Ils ont compris que, pour pouvoir vendre aux mêmes prix que ceux-ci, il leur fallait acheter en aussi grandes quantités qu'eux, et ils ont décidé de faire leurs achats en commun. Au lieu, par exemple, d'acheter un millier de livres de sucre chacun, ils pourront en commander un char et même plus, obtenant ainsi un bon escompte et épargnant sur les frais du transport. Voilà précisément ce que fait la Coopérative pour les cultivateurs. C'est ce que je me suis empressé de faire remarquer à mon voisin Phydime.

Sans doute, notre coopérative locale est utile, nécessaire, mais elle n'est vraiment efficace que par son affiliation avec les autres coopératives dans une fédération qui groupe les commandes et les produits à vendre.

Comprends-tu, Phydime, que ce que la coopérative locale fait en petit, la Coopérative Fédérée le fait en grand? Par l'importance du chiffre de ses achats et de ses ventes, elle obtient les prix les plus avantageux et offre un marché permanent pour l'écoulement des produits. Elle tient à la disposition des cultivateurs un admirable état-major de techniciens, pour la classification, l'emballage, l'expédition, la mise sur le marché, etc.

Comprends-tu, Phydime, que, tout seul, tu es à la merci du commerçant?

Comprends-tu que, tout seul, tu ne peux t'assurer les services d'experts?

Comprends-tu que, tout seul, tu ne peux rechercher les marchés éloignés et ainsi contribuer à stabiliser les prix sur le marché local?

Voilà ce que je m'évertue à faire comprendre à mon voisin. Je ne désespère pas de le convertir. Hier, il m'a demandé l'adresse de la Coopérative Fédérée. C'est un bon signe. — UN COOPÉRATEUR.

Simple question

La Coopérative Fédérée de Québec vs La Cie de Publicité Rurale et M. Thibodeau

Le Bulletin des Agriculteurs a des sorties qui seraient surprenantes, si on ne lui connaissait pas ce magnifique appétit, jamais satisfait, de toujours vouloir manger de la Coopérative.

Dans un récent numéro, il accuse les administrateurs de la Coopérative Fédérée de ne s'être pas conformés aux clauses du jugement qu'a rendu l'honorable juge Trahan, dans la cause de la Coopérative Fédérée de Québec contre la Compagnie de Publicité Rurale, Limitée, et M. Thibodeau.

Il n'y a pourtant pas d'ambiguïté à entretenir en ce qui concerne la personnalité de ceux que visait la condamnation. Si nous comprenons quelque chose aux termes dont s'est servi l'honorable juge, il semblerait bien que c'est la défenderesse, la Cie de Publicité Rurale, Limitée, qui ait été condamnée à publier le jugement dans les colonnes de son journal et que la Coopérative Fédérée ne pouvait être sujette aux stipulations contenues dans la condamnation.

Après avoir lu et relu ce fameux jugement, nous en sommes encore à nous demander où le Bulletin des Agriculteurs a déniché cette clause qui empêcherait la Coopérative de publier quoique ce soit de ce jugement ou qui lui enleverait le droit de faire des commentaires à ce sujet.

Peut-être que le Directeur du Bulletin des Agriculteurs, grâce à sa perspicacité, ou à son imagination toujours en éveil, y a découvert quelque chose qui nous aurait échappé.

1928 OC

J 18 S. Luc, éva
V 19 S. Pierre d
S 20 S. Jean de
D 21 XXI Pentec
L 22 Ste Marie
M 23 S. Jean d
M 24 S. RAPHA

NOTES R

Une bonne géniss
ricains la désirent ou

Il y a de la satisf
les gros problèmes rés

Une plus grande
dents: un peu plus d'
câces.

On se rappellera
faire la récolte de 1928
tre que nous avons eu

Quand les Etats
et qu'un autre pays s
de fromage avec l'Ang
de ce qui est arrivé.

Poussez la charr
vail, comme nous en
croche, dénote néglig
qui tient les manches

Les mauvaises
Ministère de l'Agricul
curer gratuitement le
que l'on trouve dans

La baisse de la
plus froide, devraient
feutrer les fenêtres et
loger convenablement

Les éleveurs d
du marché. En lis
courant.

Règle générale,
à une baisse procha
ils sont bas, on doit
sagement.

La Convention
lieu, à la Baie St-Pa
d's plus importantes
Caron, ministre de
vention et prononc
et les séances pron
viendront de toutes

L'instruction ag
des Ecoles Normale
à notre enseigneme
rier vers de nouv
Elèves de nos Eco
ment ménager et a
qualifiés pour l'ense

Les chicanes p
amuse parfois d'ent
à peu près autant

Le tarif n'est pas
res. Il ne devrait
massé du peuple.
tentes commerciale

Les vrais polit
les principes qui r
régissent la producti
Le reste n'est