

NCIALE

1900.

... \$ 5,000,000.00
 ... \$ 4,500,000.00
 ... \$ 45,219,000.00

niés à son département
 es messieurs examinent
 s dépôts.
 actionnaires lors de sa
 ctions.

APORTE

neurs

LU

Québec.

rio, du Nouveau-Brun-
 rd.

, bon marché, et à
 ne occasion unique.

SACRIFICE

gés

LES BOURSES

y-Dorts,

, Mar-

rs à des prix qui vous
 ement faciles que tous,
 s automobiles sans que

St-Paul, QUEBEC

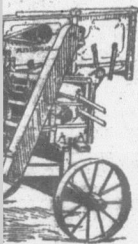
58-60-70-80

Marchand

es qualités germinatives
 étrangère qui contient,
 votre région.

n de quelques centins la
 upe, la machine voulue

QUEBEC



ur la paille. Nous avons

21 décembre, 1925

ise Batteuse Com-
 atièremment satisfait

que pour le grain.
 st avec un grand

HOMME

SSISVILLE

ADMINISTRATION ET PUBLICITE
 Abonnement payable d'avance.

Canada—Excepté cité de
 Québec..... 1.00
 Cité de Québec et pays
 étrangers..... 1.50
 Pour les Sociétaires de la
 Coopérative Fédérée de
 Québec et de la Société
 des Jardiniers-Marachers 75c.

Tarif des annonces 12c. la ligne
 Annonces classifiées 25 mots, 50
 sous par insertion, plus un sou
 par mot additionnel au-dessus
 de 25 mots, minimum, 50 sous.

Pour abonnement et annon-
 ces écrire au "Bulletin de la
 Ferme", Limitée, 111 Côte de
 la Montagne, (Édifice Morin),
 Québec, Case postale 129—
 Tél. 2-1297.

LE BULLETIN DE LA FERME

REVUE TECHNIQUE HEBDOMADAIRE

Consacrée au Service des Cultivateurs de Progrès



ADMINISTRATION
 111, CÔTE DE LA MONTAGNE, QUÉBEC
 RÉDACTION
 114, RUE ST-PAUL-EST, MONTRÉAL

ORGANE OFFICIEL DE LA COOPÉRATIVE FÉDÉRÉE DE QUÉBEC
 et de la Société des Jardiniers-Marachers à la Province de Québec

Volume XIV

LE 3 JUIN 1926

Numéro 22

Page de la Coopérative Fédérée de Québec.

Pourquoi remettre au lendemain l'amélioration de ses affaires?

La fabrication du beurre pasteurisé est avantageuse pour le fabricant et les patrons

Quand un cultivateur améliore la qualité de ses produits, il en obtient généralement un prix plus élevé et son revenu se trouve augmenté d'autant.

Comme dans toutes les autres industries, il arrive souvent que le surplus d'argent que rapporte le produit amélioré ne tarde pas à rembourser la dépense occasionnée par le changement, de sorte qu'il en résulte bientôt un profit absolument net pour le producteur.

Cette vérité serait facile à démontrer par des chiffres, mais je considère que ce serait peine perdue, car chaque cultivateur peut s'en rendre compte aisément en faisant une expérience rationnelle dans n'importe quel département de sa ferme, et c'est bien le meilleur moyen que l'on puisse prendre pour se convaincre.

Il convient donc d'améliorer la qualité de la production agricole si l'on veut rendre l'agriculture plus "payante".

Or, à cause de son importance primordiale, surtout pendant la saison de fabrication du beurre et du fromage, l'industrie laitière mérite de retenir notre attention, plus que toutes les autres branches de l'agriculture.

Le troupeau laitier convertit en lait les grains, fourrages, plantes-racines et divers légumes récoltés sur la ferme; le lait et la viande fournissent une nourriture indispensable à la famille, des produits qui rapportent un revenu intéressant et des sous-produits qui servent à l'élevage des autres animaux, tels que les porcs, sans compter que le fumier du bétail constitue un des meilleurs engrais du sol.

C'est pourquoi la Coopérative Fédérée, soucieuse de rendre meilleur le sort des cultivateurs de la province de Québec, ne néglige rien pour perfectionner les produits laitiers.

Elle a un personnel expert qui s'occupe des consignations de beurre et de fromage et, dès que la classification est faite par les officiers spéciaux du gouvernement fédéral, chaque expéditeur reçoit un rapport éducatif détaillé, indiquant pourquoi son beurre ou son fromage a été classé dans telle ou telle catégorie ainsi que les moyens à prendre pour remédier aux défauts constatés, quand il y en a.

Parmi les perfectionnements qu'elle préconise, la Coopérative insiste surtout sur la pasteurisation. L'encouragement qu'elle a donné à la fabrication du beurre pasteurisé, depuis quelques années, a suscité une vive émulation parmi les fabricants désireux d'améliorer la renommée de leurs produits et d'augmenter le revenu de leurs patrons.

Après avoir, pendant un an, aidé les fabricants à financer l'achat de pasteurisateurs, la Coopérative s'occupe encore de leur approvisionnement et son intervention a valu une diminution considérable du prix de ces appareils. De plus, elle garantit à ses expéditeurs que le beurre pasteurisé leur rapportera un sou de plus par livre que le beurre No 1 non pasteurisé.

Il serait superflu de s'attarder à expliquer les avantages de la pasteurisation, strictement au point de vue de la qualité du produit. Tous les cultivateurs et les fabricants de beurre et de fromage savent qu'il s'agit d'une purification résultant d'un chauffage suivi d'un refroidissement. En d'autres termes, la pasteurisation du lait ou de la crème consiste à chauffer le liquide à une température suffisante pour tuer les germes de maladie qu'il contient et à faire descendre ensuite la température assez bas pour paralyser autant que possible l'action des germes qui restent.

Le beurre pasteurisé étant un produit purifié, il n'est pas étonnant que les consommateurs le préfèrent aux autres qualités de beurre.

Presque tous les acheteurs étrangers exigent du beurre pasteurisé. Si l'on veut rendre l'industrie laitière plus lucrative, en créant une plus grande demande pour ses produits sur les marchés étrangers, il ne faut pas hésiter à recourir à la pasteurisation. D'ailleurs, les avantages que la Coopérative Fédérée donne aux fabricants qui lui consignent un produit conforme aux exigences du marché devraient suffire à convertir ceux qui négligent encore de s'organiser de façon à obtenir des prix plus élevés.

Voici ce que dit, à ce sujet, M. J.-E. Lussier, chef du service du beurre et du fromage, à la Coopérative Fédérée, dans son rapport, présenté lors de la dernière assemblée annuelle: "Les fabricants qui ont fabriqué du beurre pasteurisé ont obtenu 1c de plus la livre que pour le beurre No 1 non pasteurisé."

Les fabricants qui sont en mesure de le faire devraient donc, dès le début de la nouvelle saison, se munir d'un pasteurisateur afin de profiter de cet avantage et de mettre sur les marchés, comme les autres pays rivaux, une qualité de beurre pasteurisé, ce qui serait également de nature à faire la bonne renommée de notre beurre canadien sur les marchés étrangers."

La pasteurisation est avantageuse pour le fabricant et les patrons. Le sou de plus que garantit la Coopérative Fédérée rembourse vite le prix du pasteurisateur et permet ensuite de réaliser un joli surplus.

Pourquoi remettre au lendemain l'amélioration de ses affaires?

Rosario MESSIER.

PHOSPHATE THOMAS BELGE SACS DOUBLES

La Coopérative Fédérée de Québec, toujours anxieuse de procurer de nouveaux avantages à ses membres, est heureuse de pouvoir leur annoncer qu'elle vient de signer un contrat très avantageux pour quelques milliers de tonnes de "Phosphate Thomas Belge", titrant 16% d'acide phosphorique assimilable, "en sacs doubles" de 200 livres. La finesse de mouture de ce phosphate est de 80%. La Coopérative Fédérée peut le vendre, par quantité d'au moins 20 tonnes, à raison de \$16.00 la tonne, f.a.b. Québec, pour livraison contre remboursement.

La livraison peut être faite en septembre, octobre ou novembre.

Les sacs simples, même en bon ordre, perdent une certaine partie de leur contenu, sans compter qu'ils se déchirent plus facilement.

"Les sacs doubles" ne présentent aucun de ces inconvénients.

Les cultivateurs intéressés dans l'achat de cet engrais sont priés de communiquer immédiatement avec nous au sujet des quantités dont ils ont besoin et des dates approximatives auxquelles ils désirent recevoir leur engrais.

COOPÉRATIVE FÉDÉRÉE DE QUÉBEC,

Sainte-Rosalie Jet., Qué.