

## Désastre à éviter

(Suite de la page 49)

Le calcul est très simple. Le coût de la culture est à peu près le même dans les deux cas, et le bon grain rapporte presque le double des recettes d'une semence médiocre.

Il serait superflu d'argumenter davantage sur ce point pour faire ressortir l'importance qu'il y a pour le cultivateur d'employer de l'avoine de bonne qualité, quand il est prouvé que c'est le meilleur moyen de s'assurer un bon rendement.

### QU'EST-CE QU'UNE BONNE AVOINE DE SEMENCE ?

Pour qu'une avoine de semence soit recommandable, il ne suffit pas qu'elle soit pure, débarrassée des grains étrangers et surtout des graines de mauvaises herbes—bien que ce soit un point d'une importance capitale.

Le grain d'avoine doit avoir atteint son développement normal, être sain, bien mûri et aussi uniforme que possible; autant de qualités que seules, les avoines bien acclimatées peuvent réunir, à cause de la rigueur de notre climat et de la longue durée de notre saison de végétation. C'est pourquoi il est absolument nécessaire de savoir d'où viennent les semences que nous employons, afin de connaître leur vigueur et les chances qu'elles ont, de donner une bonne récolte. Il faut se défier des variétés tardives, de provenances étrangères, autant que des semences impures.

Vu l'extrême rareté de la bonne avoine de semence, la Coopérative Fédérée, sur la recommandation du ministère de l'agriculture de Québec, a pris les moyens de se procurer, dans les districts de notre province où la récolte de l'année dernière a été bonne, plusieurs milliers de minots d'avoine qu'elle distribue à des conditions exceptionnellement avantageuses. Cette avoine de la province de Québec a été classée No 1 par les inspecteurs du ministère d'agriculture d'Ottawa et la quantité de grains étrangers qu'elle contient n'est peut-être pas même égale à la moitié de ce que la loi tolère dans l'avoine No 1 ordinaire.

Ceux de nos lecteurs qui ont eu l'occasion de visiter notre succursale de Sainte-Rosalie-Jonction, peuvent se faire une idée du degré de pureté des grains de semences qui sortent de nos entrepôts.

### ACTION CO. UNÉE DU CRIBLE ET DU TRIEUR A ALVÉOLE.

Nous utilisons les cribles les plus perfectionnés et nous sommes les seuls au Canada à tirer avantage de l'action combinée du crible et du trieur à alvéoles. C'est dire qu'aucune maison n'est aussi bien outillée que la Coopérative pour fournir aux cultivateurs de l'avoine de semence de qualité supérieure.

A ce propos, il nous fait plaisir de reproduire ci-après un extrait de ce que M. Louis-Philippe Roy, ingénieur agricole, écrivait en 1923, après avoir visité notre entrepôt de Sainte-Rosalie-Jonction.

"Le crible fait un premier travail d'épuration; il enlève les déchets légers et grossiers, élimine la presque totalité du petit grain, des espèces étrangères, et les graines de mauvaises herbes. Il exécute, au moyen du courant d'air et de la bonne disposition des tamis, à grilles appropriés, la séparation d'après le poids et la grosseur.

"Le trieur à alvéoles parachève ce travail; il enlève certaines graines qui ont échappé aux tamis du crible et classe le grain d'après sa forme (grosseur et longueur). Il permet d'obtenir la plus grande uniformité que l'on puisse désirer dans une semence, et son travail, bien que relativement lent et onéreux, est des plus efficaces et tout-à-fait améliorant. Les récoltes provenant de semences triées à l'alvéole sont remarquables par leur vigueur, leur uniformité de levée, de végétation et de maturité. Il nous semble qu'un entrepôt de ce genre, auquel nous pourrions donner le nom de "crible de la Province", aura toujours sa place. C'est là que le cultivateur obtient le plus facilement les meilleures variétés. Le travail fait jusqu'à date a déjà eu une portée considérable; puisse-t-il se continuer et toujours se perfectionner."

Les cultivateurs qui achètent leurs grains de semence à la Coopérative Fédérée sont donc assurés de la plus entière satisfaction.

C'est un avantage d'une importance capitale, dont les cultivateurs bénéficieront cette année plus que jamais, car d'après M. R. Summerby, professeur de grande culture au collège Macdonald, la province de Québec a besoin pour le printemps prochain, d'environ 150,000 minots d'avoine de semence, au lieu des quelques milliers de minots qu'elle a l'habitude d'acheter.

En conséquence, de crainte que notre approvisionnement ne soit pas suffisant pour toutes les demandes, nous recommandons fortement à nos sociétaires et à tous les autres cultivateurs de communiquer immédiatement avec notre succursale de Sainte-Rosalie-Jonction, afin que nous ayons le temps de prendre les mesures nécessaires pour que tous soient protégés.

Que le mot d'ordre se donne dans toute la Province.

Que les cultivateurs de chaque paroisse se groupent avec les coopératives locales, les cercles agricoles ou autrement, pour acheter des chars complets d'avoine de semence No 1 de la province de Québec.

C'est le meilleur moyen à prendre pour éviter la répétition du désastre de l'année dernière.

Chaque cultivateur y trouvera son profit et toute la Province en bénéficiera.

**Le monde, désaxé depuis la grande guerre, cherche un équilibre qu'il ne trouvera qu'en Dieu et par Dieu.** Il y aurait de quoi faire bien des heureux avec le bonheur qui se perd dans le monde.



## ENCORE UNE SEMAINE SEULEMENT

Si vous vous intéressez à notre offre de poussins gratuits, vous avez seulement jusqu'au 31 du mois courant pour nous adresser le paiement des abonnements recrutés.

### Toutes les listes devront être au bureau du journal le 4 FEVRIER SANS FAUTE

Pour nos lecteurs qui désireraient prendre part à cette campagne de propagande, et gagner de beaux poussins de race pure, nous répétons ici à quelles conditions ils peuvent les gagner. C'est très simple.

Pour 5 nouveaux abonnés.....	10 poussins
Pour 8 nouveaux abonnés.....	18 poussins
Pour 10 nouveaux abonnés.....	25 poussins

Expédiés franco à partir du premier avril. Races: Plymouth Rock barrés et Rhode Island Rouges seulement.

**LE BULLETIN DE LA FERME LIMITEE**  
CASE 129 QUEBEC

## En vue de l'amélioration de la qualité de nos produits laitiers

(Suite de la page 50)

Les résultats obtenus par ce comté pour son beurre pasteurisé sont très satisfaisants; et, si nous n'étions pas persuadés qu'il lui est possible de faire encore mieux, nous nous contenterions d'enregistrer ces résultats, lesquels ont été les suivants pour l'année 1925: 94.1% de No 1, soit 5.5% de plus que la moyenne obtenue pour toute la province pour le beurre pasteurisé. Connaissant les conditions de ce comté et la valeur de ses fabricants nous ne nous déclarerons satisfaits que lorsque le pourcentage moyen de leur beurre aura monté de quelques points. En faisant les relevés de la classification nous avons constaté que le beurre fabriqué de juin au 14 décembre avait obtenu à la classification, dans le voisinage de 98% de No 1, et que 80% des 647 boîtes de beurre pasteurisé No 2 avaient été fabriquées durant le reste de l'année.

Ces résultats s'expliquent par le fait qu'un assez grand nombre de beurrieres sont en opération pendant toute l'année. Recevant ce peu de lait pendant l'hiver elles sont forcées de ne le recevoir qu'occasionnellement, quoiqu'il soit possible de produire d'aussi bon lait en hiver qu'en été, la chose est cependant plus difficile.

Si nous ajoutions à cette difficulté le fait que ce lait n'est livré qu'une ou deux fois par semaine, les fabricants sont souvent mis, malgré leur compétence, dans l'impossibilité de faire du beurre de choix.

Pour remédier à ce défaut, il faudrait produire plus de lait en hiver et le livrer plus souvent aux fabriques. En produisant davantage, les livraisons seraient sans doute plus fréquentes; mais, en attendant, il vaudrait mieux avoir moins de fabriques en opération pendant l'hiver, ce qui permettrait aux fabricants de fabriquer plus souvent n'étant pas obligés, comme c'est souvent le cas, d'attendre pour avoir assez de crème pour faire le barattage.

Dans ces mêmes relevés de classification, nous constatons qu'un certain nombre de fabriques font une partie de leur beurre pasteurisé et une partie non pasteurisé. Nous croyons que cette pratique devrait être discontinuée, parce que le fabricant et les patrons sont quelques fois exposés à perdre le fruit de la pasteurisation; en effet, le classificateur qui classe un beurre non pasteurisé, le met sur sa liste comme tel, et s'il ne reçoit pas d'avis du changement, comme c'est souvent le cas, il continue à le considérer comme non pasteurisé. Le classificateur n'est pas supposé faire l'épreuve pour s'assurer si le beurre est pasteurisé tant qu'il ne reçoit pas d'avis que le beurre a été pasteurisé.

Il y va de l'intérêt des patrons que tout le beurre soit pasteurisé, mais au moins pasteurisons tout le beurre dans les fabriques qui sont outillées pour le faire.

Le beurre non pasteurisé qui a été fabriqué dans le comté n'a pas obtenu les résultats du beurre pasteurisé, et au lieu d'avoir obtenu un pourcentage de No 1 plus élevé, il est de 4% moins élevé que la moyenne de la Province. Une des causes de cette infériorité est le fort pourcentage de sel incorporé à ce beurre. Nous comprenons qu'il y a une demande locale pour le beurre avec un fort pourcentage de sel; mais il arrive parfois que cet excès de sel soit la cause que le beurre est classé No 2. Il m'est arrivé de juger de ce beurre et il était très difficile d'en distinguer la saveur réelle. Une forte quantité de sel est plus difficile à incorporer. Il s'en suit que souvent il est mal réparti dans le beurre, ce qui constitue un défaut. Quand ce défaut existe il est presque toujours accompagné de celui de manque d'uniformité dans la couleur.

Il n'y a pas de doute que plusieurs fabricants salent fortement leur beurre dans le but de faire un meilleur rendement; il est incontestable qu'il est profitable de vendre du sel au prix du beurre (non pas pour les consommateurs) mais on oublie sans doute que chaque fois qu'on ajoute plus de 4% de sel on est obligé, pour n'être pas en contravention avec la loi, d'incorporer dans ce beurre moins d'eau que la loi le permet (16%) parce que la loi veut que le beurre ne contienne pas moins de 80% de matière grasse. Donc pour ne pas encourir d'ennuis, les fabricants feraient bien de se tenir dans les limites permises par la loi.

Comme les statistiques l'indiquent il n'y a qu'une fabrique du comté qui a fait classer du fromage en 1925.

(Suite à la page 52)

27

27

27