



Original défectueux

LE BULLETIN DE LA FERME

REVUE TECHNIQUE HEBDOMADAIRE

Consacrée au Service des Cultivateurs de Progrès

ADMINISTRATION & RÉDACTION

111 CÔTE DE LA MONTAGNE 111
QUÉBEC

ADMINISTRATION ET PUBLIERS
Abonnement payable d'avance.
Canada—Excepté cité de Québec... 75c.
Cité de Québec et pays étrangers... 1.50
Tarif des annonces 10c. la ligne. Annonces classées 1c. du mot minimum 50 sous.
Pour abonnement et annonces écrire au "Bulletin de la Ferme", 111 Côte de la Montagne, (Édifice Marin) Québec. Casier postal 129—Télép. 4297

RÉDACTION ET COLLABORATEUR
Cette revue est consacrée aux intérêts de la ferme et du foyer rural.
Elle est rédigée par un comité de techniciens et de praticiens agricoles, assistés de collaborateurs occasionnels et de correspondants de diverses institutions agricoles. Toute collaboration est sujette au contrôle du directeur.
La correspondance concernant la rédaction doit s'adresser au Directeur du "Bulletin de la Ferme", Casier postal 129, Haute-Ville, Québec.

Volume XII

QUÉBEC, LE 22 MAI 1924

Numéro 21

Page de la Coopérative Fédérée de Québec

Aux fabricants

Notes explicatives

Re-Notre page couverture

L'an dernier, sous le titre "Résistance Active", nous signalions le cas du comté du Lac St-Jean, lequel comptait 82 fabriques enrôlées dans les concours de la Coopérative, dès le début de la saison. Nous ajoutions: "Et la province est bien garnie de comtés qui pourraient en dire 'proche autant', cette année" (1923)

Or, le comté de Lotbinière était un de ces comtés auxquels nous faisons allusion, sans les nommer, faute d'espace, et aussi pour d'autres raisons.

Nous avons cru cependant utile de publier aujourd'hui les résultats du beau travail accompli dans ce comté au cours de la dernière saison de fabrication. Sur trois prix de \$100.00 donnés par la Coopérative, Lotbinière en a remporté deux pour sa part. Des prix de moindre importance ont aussi été gagnés par les fabricants de ce comté, comme on le voit par notre vignette en page-couverture.

Nos lecteurs ont dû remarquer sur cette photographie la figure du dévoué inspecteur des beurrieres et fromageries, pour le comté de Lotbinière, M. J.-A. Gagnon, qui a sa très large part de mérite dans le succès de ses fabricants.

M. Gagnon, inspecteur, l'agronome M. Emile Roy, de Ste-Croix, le propagandiste de la Coopérative, M. Louis-Elphège Tousignant, de Ste-Emélie, sont tous gens qui n'ont pas craint d'affirmer la supériorité incontestable de la coopération, telle qu'actuellement pratiquée par la Coopérative, c'est-à-dire en vue de l'amélioration de la qualité et de la vente de nos produits laitiers.

Nous sommes reconnaissants à tous les coopérateurs du comté de Lotbinière pour ce qu'ils ont fait jusqu'ici. Nous espérons que cet exemple sera un encouragement pour les autres comtés de la province dont il nous est impossible de faire le défilé ici, bien qu'ils aient déjà à leur actif des œuvres coopératives qui en surprendraient un grand nombre, si elles étaient connues.

En somme, la coopération va bon train. Des nouvelles très encourageantes sur l'expédition des produits laitiers à la Coopérative nous viennent actuellement de diverses parties de la province. Continuons à aller de l'avant.

Patrons, fabricants, rappelez-vous que de tous les endroits où vous pouvez expédier votre beurre et votre fromage, le meilleur, c'est encore à la Coopérative Fédérée de Québec, Montréal.

Question d'emballage

Un emballage approprié solutionne la moitié du problème de la vente d'un produit.

On se rappelle comment nous avons insisté dès le début de la saison des sucres sur la façon de mettre sur le marché le sucre et sirop d'érable. Il nous fait plaisir de dire que nous avons constaté une grande amélioration cette année.

Bientôt un grand nombre de cultivateurs auront du miel à vendre. Dans quels récipients le présenteront-ils? La question est résolue comme l'on sait depuis quelques années, par la Fédération Apicole. Cette importante association vend aux apiculteurs des seaux à miel (chaudières) qui répondent parfaitement aux exigences actuelles du marché. On nous informe que cette année les seaux à miel de la Fédération sont supérieurs à ceux de l'an passé et se vendent meilleur marché.

Le but qu'il faut atteindre, si l'on veut écouler notre miel avantageusement c'est l'uniformité dans la qualité et dans l'emballage. La vente coopérative est faite avec succès depuis plusieurs années par l'entremise de la coopérative Fédérée pour les membres de la Fédération apicole—Comptoir de Vente—. Quant à l'emballage uniforme, il dépend en grande partie de l'adhésion plus ou moins considérable des apiculteurs de cette province à leur Fédération apicole.

Tous renseignements concernant l'achat des seaux à miel ou la vente du miel par l'entremise du Comptoir de Vente et partant de la Coopérative Fédérée peuvent être obtenus de M. Cyrille Vaillancourt, directeur de la Fédération Apicole, 41 avenue Bégin, Lévis.

Un nouveau règlement, prenant effet le 15 mai, autorise jusqu'à 0.030% d'acidité dans la crème reçue aux fabriques, pour la fabrication du beurre, qualité spéciale.

Les fabricants qui ont acheté des pasteurisateurs à la Coopérative ou ceux qui veulent en faire l'achat, cette année, et qui devaient s'engager pour 0.022% d'acidité dans la crème reçue, se trouvent donc autorisés à élever ce maximum à 0.030% d'acidité, en vertu du règlement précité.

Anse aux Gascons

(Informations de l'inspecteur des coopératives de pêcheurs)

La deuxième coopérative des pêcheurs de la côte de Gaspé vient d'adopter le contrat: près de cinquante pour cent des membres et pratiquement plus de soixante quinze pour cent de ceux qui étaient présents l'ont signé séance tenante.

C'est l'intention des directeurs de l'Association de bâtir solides les cadres de leur société et nous ne pouvons que les féliciter du geste.

Félicitations cordiales en particulier à MM. Camille Huard, président, Jean Ahier, gérant, Bernard Brotherton, Michel Grenier, Jean-Louis Roussi, Isidore Parsie, officiers, M. le curé Belles-Isles et le dévoué directeur des œuvres sociales du diocèse de Gaspé, M. l'abbé Edmond Plourde.

La Coopérative de Gascons peut fournir dès l'ouverture de la saison de pêche et par l'entremise de l'une quelconque des succursales de la Coopérative Fédérée de Québec, de la morue fraîche ou de premier sel, du homard frais et du maquereau frais.

Nous invitons donc les consommateurs à se mettre immédiatement en communication avec la Coopérative Fédérée de Québec.

L'Expédition des volailles

Nous extrayons des règlements des compagnies d'express, au sujet des cages servant l'expédition des volailles vivantes, les notes suivantes:

"Les côtés, les bouts et le dessus des cages, servant à l'expédition des volailles vivantes pour le marché, doivent être faits de lattes, et à claire-voie. Le dessus des cages, dont les lattes sont espacées de plus de 1½ pouce, doit être protégé par un treillis métallique. Le fond des cages doit être en planches.

Les cages modèles ne doivent pas mesurer plus de 30 pouces de largeur par 48 de longueur.

Les cages servant à l'expédition de poulets ou canards ne doivent pas avoir moins de 12 pouces et pas plus de 16 pouces de hauteur pour chaque rangée de volailles.

Les cages servant à l'expédition des dindes ou des oies ne doivent pas avoir moins de 16 pouces et pas plus de 22 pouces de hauteur pour chaque rangée.

Les expéditions de volailles qui seront faites dans des cages brisées ou de bois trop faible, ou dans des cages non conformes aux dimensions ci-haut mentionnées, seront refusées par les compagnies de transport.

Retour des cages vides.—Les cages vides ne seront acceptées par les compagnies d'express que si elles sont bien conformes aux spécifications données plus haut. Donc, inutile de vous servir de cages non conformes aux dimensions, etc., ci-haut mentionnées, car il nous sera impossible de vous les retourner.

Pour vous éviter ces ennuis, adressez-vous à la Coopérative Fédérée, qui vous prêtera gratuitement des cages pour l'expédition de vos volailles vivantes, pourvu toutefois que l'expédition soit faite à la Coopérative Fédérée.

Volailles abattues.—Les volailles abattues doivent être expédiées dans des boîtes légères, tout en offrant assez de résistance pour protéger la marchandise au cours du transport.

Nous recommandons les boîtes d'une capacité d'une douzaine de volailles, faites avec des planches d'un demi-pouce d'épaisseur.

Les boîtes qui nous arrivent en bon ordre seront retournées pourvu que les frais de transport ne soient pas trop élevés, c'est-à-dire qu'ils ne coûtent pas plus cher que la valeur de la boîte.

22

22

22