

# 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-Maraîchers de la Province de Québec

ADMINISTRATION ET FORACTIONS  
Abonnement payables 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-Maraîchers 75c.

Tarif des annonces 12c. la ligne  
Annonces classifiées 25 mois, 50  
cous par insertion, plus un sou  
par mot additionnel au-dessus  
de 20 mots, minimum, 50 sous.

Pour abonnement et annonces  
écrire au "Bulletin de la  
Ferme", Limitée, 111 Côte de  
la Montagne, (Édifice Morin),  
Québec, Case postale 120—  
Tél. 2-4297.

REDACTION ET COLLABORATION

Cette revue est consacrée aux  
intérêts de la ferme et du foyer  
rural.

Elle est rédigée par un comité  
de techniciens et de prati-  
ciens agricoles assistés de colla-  
borateurs occasionnels et de  
correspondants de diverses ins-  
titutions agricoles. Toute col-  
laboration est soumise au con-  
trôle du directeur.

La correspondance concernant  
la rédaction doit s'adresser au  
Directeur du "Bulletin de la  
Ferme", Case postale 328,  
Montréal.

Volume XIV

LE 2 SEPTEMBRE 1926

Numéro 34

Page de la Coopérative Fédérée de Québec.

## Nettoyage et vente des bluets

La Coopérative Fédérée a inauguré, ces jours derniers, aux entrepôts frigorifiques de la Commission du Havre de Montréal, un appareil destiné à résoudre le problème du nettoyage des bluets.

Cet appareil, fabriqué par la Fonderie Suprême, de Pont-Rouge, a la forme d'un crible; il est construit entièrement de métal, et fonctionne d'une façon merveilleuse. C'est une invention des RR. PP. Trappistes, de Mistassini, appelée à rendre d'énormes services aux producteurs de bluets. Le mécanisme est simple et garantit la qualité des bluets en éliminant toutes les feuilles, branches et impuretés qui ont pu passer par mégarde au moment de la cueillette.

Si cet appareil doit rendre de grands services aux producteurs de bluets en mettant sur le marché un produit de haute qualité, il est également vrai que les consommateurs en trouveront de grands avantages. D'abord, l'acheteur est sûr d'avoir un produit propre qu'il n'a pas besoin de trier, et le producteur en réalisera une plus grande vente.

Les cueilleurs du Lac Saint-Jean étudiaient depuis de longues années les moyens à prendre pour bien nettoyer les bluets.

Certains acheteurs ne faisaient aucune distinction entre le bluet de bonne qualité et celui de mauvaise qualité, l'état de propreté, de maturité, etc. Outre que les cueilleurs n'étaient pas encouragés à préparer un produit de qualité supérieure, le bluet de qualité inférieure, qui allait sur le marché, dégoûtait le consommateur.

Il a été clairement établi que ce système de vente de bluets, qui ne donnait aucune garantie aux cueilleurs, leur faisant obtenir des prix élevés au début de la saison alors qu'ils n'avaient pratiquement pas de produits, mais des prix dérisoires dès que la récolte battait son plein, était loin de donner satisfaction.

Les gens se décourageaient à travailler dans des conditions aussi incertaines, et le résultat c'est que les trois quarts de la récolte restaient sur le champ, sans profit ni pour le producteur ni pour le consommateur.

Maintenant que la demande d'exportation se fait plus considérable chaque année, les cueilleurs de bluets ont intérêt à s'unir pour vendre ce produit aux meilleures conditions possibles du marché.

La Coopérative Fédérée de Québec, qui se servira maintenant du nouvel appareil à nettoyer les bluets, a organisé, cette année, un système qui intéressera assurément les cueilleurs de bluets de la province de Québec.

Le plan proposé est le "Pool Saisonnier" des bluets, tout comme on a dans l'Ouest le pool annuel du blé.

Le pool, c'est la vente en commun d'un produit, durant une semaine, une saison, une année, etc., puis répartition uniforme entre les producteurs du résultat de toutes les ventes suivant les quantités et qualités livrées.

Dans le présent cas, la Coopérative Fédérée de Québec, s'est chargée de l'organisation du pool des bluets et de la vente de ces derniers. Tous les bluets récoltés par les cueilleurs, qui se sont engagés à les consigner à la Coopérative Fédérée, sont vendus aux meilleures conditions possibles du marché, après une classification et une préparation de nature à rencontrer les vues du consommateur.

Le revenu de toutes les ventes, après déduction des dépenses nécessaires, sera réparti en un prix uniforme par boîte ou par livre entre les cueilleurs, suivant les quantités et les qualités livrées.

Ce système de coopération permettra de faire de la production des bluets un marché certain et profitable.

N. B.—On nous informe que des cueilleurs se servent parfois d'instruments quelconques pour cueillir leurs bluets.

La Coopérative Fédérée prie ces cueilleurs de bien vouloir prendre note que le nouvel appareil destiné à nettoyer les bluets ne peut pas faire tout le travail qui doit être effectué au moment de la cueillette; il ne saurait, par exemple, trier les bluets cueillis au moyen de ces instruments et qui par conséquent nous arrivent en grappes.

La Coopérative Fédérée ne néglige rien pour que les bluets, mis sur le marché par son entremise, soient de toute première qualité, mais il est absolument nécessaire que les cueilleurs fassent leur part consciencieusement pour que leurs produits obtiennent les plus hauts prix possibles.

## Beurre pasteurisé

A la grande satisfaction de tous ses consignateurs, la Coopérative Fédérée a obtenu continuellement, depuis le commencement de la saison, pour le beurre No 1 pasteurisé, un sou de plus par livre que pour le beurre No 1 non pasteurisé. Voilà une preuve éclatante des avantages de la pasteurisation. Elle se passe de commentaires. Les chiffres sont plus éloquents que toute la littérature, surtout quand il s'agit d'argent. Il n'est pas nécessaire de donner de longues explications pour démontrer qu'un sou par livre ne tarde pas à former un montant appréciable pour une fabrique de beurre, et que la Coopérative Fédérée travaille dans le meilleur intérêt de la classe agricole quand elle recommande aux fabricants de faire du beurre pasteurisé.

Comme nous l'avons répété souvent, le coût d'un pasteurisateur est vite remboursé par la différence entre le prix du beurre pasteurisé et celui du beurre non pasteurisé; cette différence représente ensuite un profit appréciable pour les patrons.

Voilà pour l'intérêt personnel des intéressés. Mais il y a plus; l'intérêt général des producteurs de lait commande la fabrication du beurre pasteurisé; parce que c'est un premier moyen d'aider la Coopérative Fédérée à maintenir et relever la renommée de nos produits laitiers sur les marchés mondiaux dans le but de rendre l'industrie laitière aussi rémunératrice que possible.

Qu'il nous soit permis d'espérer voir bientôt le jour où il n'y aura plus une seule fabrique de beurre dans la province de Québec qui ne sera pas pourvue d'un bon pasteurisateur.

## La pesée du beurre à Québec

La succursale de la Coopérative Fédérée, à Québec, demandait, depuis longtemps, la nomination d'un peseur officiel de beurre, à Québec. A la grande satisfaction de la Coopérative et des producteurs de beurre du district, cette question vient d'être réglée; le gouvernement fédéral vient d'approuver le choix de M. W. Drolet, de Québec, comme peseur officiel.

En conséquence, actuellement les remises pour le beurre consigné à la succursale de la Coopérative, à Québec, sont fixées d'après une classification et une pesée officielles; dorénavant, tous nos consignateurs recevront leurs remises accompagnées d'un certificat officiel de pesée, le certificat de classification étant adressé directement par le classificateur officiel.

## Fromage coloré

Les marchés étrangers absorbent actuellement beaucoup plus de fromage coloré que d'habitude.

Depuis le commencement de la saison, le fromage coloré, dont nous avons disposé, a obtenu 1-8 de cent par livre de plus que le fromage blanc; et il est possible que cette différence en faveur du fromage coloré augmente encore, si les conditions actuelles du marché ne changent pas.

Dans le meilleur intérêt des producteurs de lait, nous conseillons aux fabriques de fromage de faire du fromage coloré.

S'il y a lieu de revenir au fromage blanc plus tard, nous les avertirons en temps opportun.

COOPÉRATIVE FÉDÉRÉE DE QUÉBEC.

2 SEPTEMBRE 1926

### INCIALE

let 1900.

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

confiés à son département  
s, ces messieurs examinent  
tels dépôts.  
ses actionnaires lors de sa  
directeurs.

tion  
FLAPORTE

ral.  
NU

-Censeurs  
DEAU

le Québec.

ntario, du Nouveau-Brun-  
ouard.

AMON (Cuit de Vainme, France),

de guérir: DIABÈTE,  
REINS, FOIE, ESTO-  
MACH, BRONCHES et toutes  
maladies incurables.

RIEN QUE DES PLANTES

Pressante, français ou anglais,  
demande. Adresses

NIQUES ET MARINS

Montréal.

que vos terres requiè-  
s récoltes abondantes:

à triplé les récoltes de

changeant d'une ma-

l.

sant une quantité con-

assimilables par les

it la poussée des mau-

des sols et les rend,

abondante.

du "CALCO" sur les

e l'Agriculture, et vous

d'aller vous voir, sur

renseignements.

CORPORATION

Québec

.00

NIPEG

ous les endroits au-delà  
van, l'Alberta, jusqu'à

innipeg plus \$20.00 de

EMBRE

ables.

se trains.

i vous aller à un endroit

al ou non.

enseignements.

seph. Tél. 2-4206.