

Tout ce qu'il y a dans le Bulletin de la Ferme est utile aux cultivateurs.

1926 JUILLET

	SOLEIL	LUNE
	Lev. Cou.	Lev. Cou.
J 15 S. Henri, empereur, confesseur	4 18 7 40	6 31 10 45
V 16 Notre-Dame du Mont-Carmel	4 19 7 40	10 32 11 07
S 17 S. Alexis, confesseur	4 20 7 39	11 34 11 30
D 18 VIII Pentecôte	4 21 7 38	0 38 11 54
L 19 S. Vincent de Paul, confesseur	4 22 7 37	1 43 Mat.
M 20 S. Jérôme Emilien, confesseur	4 23 7 36	2 50 0 20
M 21 S. Victor, martyr	4 24 7 36	4 01 0 52
J 22 Ste Marie-Madeleine, pénitente	4 25 7 35	5 10 1 30
V 23 S. Apollinaire, évêque et martyr	4 26 7 34	6 16 2 18

Dans toute la province de Québec, il n'y a qu'une revue hebdomadaire consacrée aux intérêts de l'agriculture, c'est le Bulletin de la Ferme.

A PROPOS D'UN JUGEMENT

Parmi les nombreuses correspondances que la Coopérative Fédérée a reçues au sujet du jugement rendu en sa faveur par l'honorable juge Loranger, nous croyons devoir publier un extrait de l'une d'elles qui ne semble pas manquer de "mordant" et qui rend bien clairement le sentiment qu'éprouvent un grand nombre de nos sociétaires dévoués au développement de la coopération dans cette Province, et qui méprisent tous ceux qui essaient, pour des fins politiques et personnelles, à en entraver le progrès.

Monsieur le Président,
Coopérative Fédérée de Québec,
Montréal.

Mon cher monsieur,

"Je vous félicite d'avoir posé un bâillon à maître Ponton & Cie. La campagne de dénigrement, de découragement, et de faussetés va prendre fin pour le plus grand bien des cultivateurs, parce que quelques-uns pouvaient se demander si ses affirmations étaient fausses ou non; la parole de Voltaire est toujours là: "mentez, mentez, il en reste toujours quelque chose".

Votre tout dévoué,

XXX.

EN GARDE

Nous tenons à démentir formellement les fausses représentations de certains commerçants qui prétendent que la Coopérative Fédérée paie le fromage de la région du Lac Saint-Jean plus cher que celui des autres districts de la Province.

De quelque endroit que nous vienne le fromage, il est classé avec la même justice (par les classificateurs du gouvernement fédéral), vendu de la même manière, et il n'y a qu'une seule manière pour déterminer les remises, c'est le prix moyen obtenu au cours de la semaine. Les remises sont donc uniformes pour tous nos consignateurs.

Grains de sagesse, miettes de bon sens

Vite à l'œuvre, si l'on n'a pas encore commencé... les foins.

Un ami sincère est celui qui n'hésite pas à vous signaler les bêtises que vous commettez.

N'oublions pas que la majeure partie du malaise dont on se plaint provient de ce que nous prenons trop nos aises.

Si l'on pouvait utiliser 75% de l'énergie qui se dépense en lamentations, nous pourrions obtenir 75% des choses pour lesquelles nous soupçons.

Les voies ferrées ne sont pas des lieux de repos ni des sentiers bien sûrs pour les piétons. Les quelques accidents mortels qui ont eu lieu au cours du mois de juin nous en avertissent sévèrement.

Ce dont vous avez besoin pour lancer une affaire ou un produit, développer votre commerce, c'est de la bonne publicité. La publicité la plus efficace auprès des cultivateurs de la province de Québec, c'est celle qui atteint les lecteurs du Bulletin de la Ferme.

Belle perspective.—Les derniers rapports sur la récolte indiquent que la poussée des céréales se fait dans des conditions les plus favorables, grâce à l'alternative du beau temps chaud et de la pluie. Si le temps continue de cette façon on prédit que la récolte sera très bonne.

Les expositions.—La série des expositions agricoles va commencer à se dérouler à travers la province. Ceux qui ont à cœur d'améliorer l'agriculture et donner le bon exemple devront apporter plus de soin que jamais à la préparation des animaux et produits divers qui seront mis en concours.

Cinquantenaire.—Les Sœurs de l'Assomption de la Sainte-Vierge, de Yamaska, dont la maison-mère est à Nicolet, célèbrent actuellement le cinquantenaire de leur pensionnat. Ce ne sera pas de trop de féliciter ces dévouées religieuses de l'œuvre admirable accomplie au cours de ce demi-siècle et de demander à la Providence de continuer à leur accorder d'abondantes faveurs, d'ailleurs bien méritées.

(Suite à la page 502)

Page de la Coopérative Fédérée de Québec.

Progrès marqués des Coopératives de pêcheurs

(Suite de la page 493)

Le gouvernement de la province de Québec, par l'entremise du ministère des pêcheries et de la colonisation que dirige d'une façon admirable l'hon. J.-E. Perrault et son sous-ministre M. L.-A. Richard, a accordé à chaque coopérative, le printemps dernier, un octroi spécial de \$500.00 pour aider à la construction d'entrepôts où doit être centralisée et classifiée la production des pêcheurs coopérateurs. A Gascon, Barachois, Cap Desrosiers et Saint-Georges-de-La-Malbaie, ces entrepôts sont pratiquement terminés. A l'Anse-à-Brillant, Cap-aux-Os et Belles-Anses les travaux de construction sont poussés activement. Tous les pêcheurs s'y intéressent et un grand nombre d'entre eux, ainsi que des membres du clergé, donnent leur temps gratuitement.

Ces nouvelles constructions ont deux étages et mesurent, les unes 40 pieds par 30, d'autres 40 x 50. La majeure partie du premier plancher sert à la classification du poisson et l'espace qui reste est employé comme magasin où l'on tient le strict nécessaire en fait d'agres et accessoires de pêche. Le deuxième étage est un lieu de réunions pour les pêcheurs qui le considèrent comme leur salle paroissiale où ils s'assemblent pour étudier les besoins de leur industrie et le système de vente en coopération. Presque toujours, M. le curé préside aux délibérations, et les assemblées sont de véritables réunions de famille où l'on discute de la façon la plus amicale que l'on puisse imaginer.

Comme nous l'avons déjà dit, toutes ces coopératives sont très actives; il y en a même qui comptent déjà plus de 100 membres, telle que celle du Cap Desrosiers où les visiteurs ont regretté de ne pouvoir se rendre à cause d'une violente tempête.

La pêche n'est pas la même à tous les endroits de la côte.

Barachois fournit surtout la morue séchée, le saumon, le homard et les pétoncles (scallops).

A Cap Desrosiers on pêche la morue et le hareng.

Les pêcheurs de Cap-aux-Os, St-Georges-de-la-Malbaie et l'Anse-à-Brillant prennent de la morue et un peu de saumon.

Belles-Anses fournit de la morue et des pétoncles.

A Gascon, on trouve du maquereau, de la morue et du saumon.

Carleton, qui est un des meilleurs centres de la côte, produit en abondance le saumon, l'éperlan, le homard, la plie et un peu de morue. Depuis le printemps dernier, on y pêche aussi des pétoncles. Grâce à l'aide du gouvernement, la coopérative locale a découvert un banc très important de ces mollusques dont l'exploitation donne déjà un joli rendement, et l'on compte en retirer un revenu considérable dans les années à venir. Les pêcheurs espèrent faire, avec succès, l'automne prochain, la pêche du poulamon (Tommy cod, ou petite morue). Il est intéressant de noter que la Coopérative de Carleton fait, depuis deux ans, la mise en conserve du fameux saumon de Gaspé.

M. Pâquet et ses compagnons ont été fort touchés de l'accueil chaleureux qui leur fut fait aux divers endroits, et ils ne peuvent s'empêcher de faire une mention toute particulière de la réception la plus cordiale dont il furent l'objet de la part de Mgr F.-X. Rossi, évêque de Gaspé, que l'on peut appeler le père des pêcheurs, ainsi que son vicaire général, Mgr Elzéar Matte.

Ils conservent aussi un excellent souvenir de la façon dont ils ont été reçus à Saint-Georges-de-La-Malbaie, à Cap-aux-Os, à Carleton, à Barachois, Maria et autres endroits.

La pêche venait de commencer et nos voyageurs ont eu l'avantage d'être témoins du spectacle de la levée des filets chargés de poissons. A Carleton, sous l'aimable direction de M. Eugène Morin, secrétaire de la coopérative locale, ils ont eu le plaisir de sortir eux-mêmes de superbes saumons des filets de M. Arthur Bernard, un des pêcheurs les plus actifs de l'endroit.

Les pêcheurs se sont montrés très satisfaits des fortes remises obtenues par l'entremise de la Coopérative Fédérée. En effet, la Coopérative leur retourne des prix qu'ils n'avaient jamais obtenus auparavant, pour leur poisson. Et l'huile de foie de morue brute rapporte aux pêcheurs le double de ce qu'ils en obtenaient auparavant.

On prévoit que la pêche, et particulièrement celle du saumon, ne sera pas, cette année, aussi abondante que l'an dernier. Par contre, les prix semblent devoir être beaucoup plus élevés, de sorte que les pêcheurs entrevoient une excellente année.

Au moment où nous écrivons ces lignes, nous apprenons que le gouvernement de Québec, dans le but d'aider davantage les pêcheurs, vient de nommer un assistant à M. L.-A. Masson, représentant des coopératives de pêcheurs chargé de la vente du poisson.

(Suite à la page 498)

De toutes les q
est sans contredit c
fromage de Québec
trouvent leur profit
de l'Ontario, on a so
province, il n'était p
désirée. Mais depui
tre que la pâte de no
des autres provinces
lorsque la province
le concours éducation
ne portait pas seulem
et surtout sur la sa
n'eurent qu'un faible

On maintient en
celui de nos voisins.
est moins bonne. C
savour de notre from
que nous sommes les
Mais, vu que le préj
porter tous nos effo
en améliorant la qua

La température
tion du lait, mais il e
prévient pas les pat
qu'il exige quand il f
du fromage de qualita

Tout fabricant
du métier et que là o
Si les mois de juillet
est le plus difficile, c
moins propres duran
mais c'est parce que
pulation du lait sont
savent, non seulemen
les bactéries se mul
favorisées par une te
que plus le nombre d
après le lavage, sera
C'est pourquoi tout
réception du lait, on
afin de réduire le nom
partout.

La saveur du fr
cultivateurs livrent
de ce que du bon lai
la fabrique, même ap
très important d'att
lui demander de redo
de prier les patrons
améliorer le lait si les
vaies.

Bon nombre de f
der les patrons qui n
ne peut assister à la
s'il est seul à parler,
qui néglige de faire
néglige de répéter les
peut pas éviter de fa
daire, durant la saison
ces avis et conseils, le
le lait qu'il livre est b
On a souvent vu des
gérance d'un fabricant
autre fabricant comp
la qualité du lait ava
sévérité à sa réception
per, en examinant le
ou s'il la néglige.

Les soins que né
Je n'entreprendrai p
tion sur la manière d
lait. Une très mauv
loirs, etc., etc. est de
ment. C'est le moye
dans les bidons, prin
cavités occasionnées
En ébouillant ain
res là où elles se trou
chaude pour que l'on
le lavage.

La bonne manièr
facilement mettre le