

VINCIALE

n. 1900

\$ 5,000,000.00
\$ 4,500,000.00
\$40,646,000.00

confiés à son département
ars, ces messieurs exami-
t avec tels dépôts.
s actionnaires lors de sa
es directeurs.

ation
S LAPORTE

érai
JU

-Censeur
EAU

de Québec

ances de Québec, d'Ontario
ice-Edouard.

IAZON

e nutritive médicinale
r l'estomac le foie et les
se la croissance le dével-
al et assure la santé des
dans les cas de Coliques,
e, etc.

UX DE LA FERME

DE LA SANTE

est un tonique sans rival

appétit
a nour-

petite
ture or-
stante.

ec, P.Q.



ERTES

DA produit exac-
spèce de laine
les meilleures
es Chandails,
ts, Chaussettes
aids pour hom-
et enfants.
s Draps les plus
naws et Couver-
nobiles etc., au

ir notre catalogue.
ous les articles illus-
archandises échan-

dienne des Produc-
ne Limitée.

Lennoxville
Qué.

52

ourrisse son maître.

ADMINISTRATION ET PUBLICITE
Abonnement payable d'avance.

Canada—Excepté cité
de Québec..... 1.00
Cité de Québec et pays
étrangers..... 1.80
Pour les Sociétaires de
la Coopérative Fédé-
rée de Québec..... 75c.

Tarif des annonces 10c. la ligne
Annonces classifiées 25 mots, 50
sous par insertion, plus un sous
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 Mario),
Québec. Case postale 129—
Tél. 2-4297.

LE BULLETIN DE LA FERME

REVUE TECHNIQUE HEBDOMADAIRE

Consacrée au Service des Cultivateurs de Progrès



ORGANE OFFICIEL DE LA COOPÉRATIVE FÉDÉRÉE DE QUÉBEC

QUÉBEC, LE 8 OCTOBRE 1925

RÉDACTION ET

COLLABORATION

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

Elle est rédigée par un comi-
té 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 concer-
nant la rédaction doit s'adres-
ser au Directeur du "Bulletin
de la Ferme", Case postale 129
Haute-Ville, Québec.

Volume XIII

Numéro 40

Page de la Coopérative Fédérée de Québec.

Les Conserves Alimentaires

Une industrie nouvelle dans notre province

De plus en plus, la vogue des produits alimentaires en conserves pénètre dans nos foyers et entre dans le régime d'alimentation à la ville comme à la campagne. On évalue à plusieurs centaines de milliers de boîtes de ces produits qui se consomment, chaque année, dans la province de Québec.

Les fabriques d'Ontario et des États-Unis se sont emparées, depuis plusieurs années, de cet énorme marché québécois, pour régner en reines et maîtresses sans subir pratiquement de concurrence. Mais voici qu'un mouvement se dessine pour leur enlever une place qui revient de droit aux fabricants de notre province. Des gens éclairés ont conçu le projet de susciter une vaste industrie québécoise pour la mise en conserves de nos propres produits et les offrir à la consommation, chez nous, parmi nos compatriotes.

La Coopérative Fédérée de Québec veut aider, de toute la force de son puissant organisme, cette entreprise que le ministère de l'agriculture de Québec a lancée par l'entremise de son service de l'horticulture que dirige M. J.-H. Lavoie. Déjà, il a mobilisé six fabriques importantes dans la province, dont la production dépasse les 40,000 douzaines de boîtes par année; leur spécialité se borne pour le moment à mettre en conserves les tomates, les fèves jaunes et vertes, égrenées ou en gousses, le blé d'Inde en épi ou égrené.

Ces fabriques ont adopté un procédé de mise en conserves très simple et très sain: le produit y entre dans son état naturel avec toutes ses qualités nutritives; aucun mélange ne vient ou adoucir ou renforcer le produit qui garde toute sa saveur, après avoir été cuit à point et mis en boîte, sous la surveillance étroite des inspecteurs du ministère de l'agriculture. Les fabriques donnent donc un produit supérieur reconnu par les autorités en la matière, lesquelles ont déclaré que ces conserves québécoises valent, en richesse et en saveur, toutes les conserves de l'extérieur lancées sur notre marché.

Voici les noms de ces fabriques, pionniers d'une industrie nouvelle, dans Québec:

SIX FABRIQUES

La Compagnie de Conserves alimentaires de Yamaska, à Saint-François-du-Lac;

La Compagnie de Conserves de Rouville, à Saint-Césaire;

La Fabrique de Conserves Madeleine de Verchères, à Verchères;

La Compagnie de Conserves Modernes, à Notre-Dame-de-Pierreville;

La Société Coopérative de Saint-Guillaume, à Saint-Guillaume;

Le Syndicat coopératif de Sainte-Marie-Salomée, à Sainte-Marie-Salomée.

Toutes ces fabriques ont adopté la même étiquette qui est celle de la Coopérative Fédérée de Québec; cependant les boîtes de conserves portent un numéro d'ordre qui indique leur provenance.

C'est un premier pas qui marque un progrès satisfaisant dans cette industrie naissante. Il convient qu'il soit souligné et surtout suivi par d'autres fabriques ou sociétés de production. La Coopérative Fédérée de Québec se met à la disposition de ces sociétés pour écouler leur production. De plus, le ministère de l'agriculture veut faire généreusement sa part, en accordant des octrois à ces fabriques de conserves et en leur fournissant un inspecteur-expert dans la personne de M. J.-E. Grisé, qui veillera à tous les détails de la fabrication.

Le mouvement ne peut naître sous de meilleures auspices; c'est un début heureux dans la lutte contre des fabricants étrangers qui ont trop longtemps occupé notre population à se servir presque uniquement de leurs conserves alimentaires. Ces gens-là exercent un monopole injustifié, tant leurs produits n'arrivent pas à subir la comparaison avec ceux des six fabriques plus haut mentionnées, du point de vue de la qualité, de la saveur et de la richesse du produit.

Le temps est venu de supplanter l'étranger chez nous. Car nous pouvons faire mieux et davantage que lui. La Coopérative Fédérée de Québec se lance sans hésiter dans ce nouveau champ d'opérations convaincue qu'elle rend un service signalé à ses membres-sociétaires, aux agriculteurs, qui sauront réaliser dans quelques années des bénéfices se chiffrant à des centaines de milliers de dollars chaque année.

BLUETS ET SAUMON DE GASPE

Déjà, la Coopérative Fédérée de Québec s'est occupée de conserves alimentaires; depuis un an, elle s'est chargée de la vente des bluets du Lac Saint-Jean, si renommés, mis en conserves par les Pères Trappistes, de la Trappe de Mistassini. C'est un produit supérieur dont elle a assuré de très bons débouchés dans la province et surtout aux États-Unis.

Egalement, elle a organisé et remis en activité des fabriques de conserves de saumon en Gaspésie. Le travail se poursuit là-bas, sous la surveillance des inspecteurs du gouvernement, et le produit a atteint, grâce aux soins tout particuliers qu'on apporte à sa fabrication, une réputation mondiale. La saumon de Gaspé est le mets favori des gourmets sur nos tables d'hôte, et en Europe il est en grande faveur.

Il convient d'ajouter qu'elle a entrepris une vaste organisation pour la vente de la morue séchée, venant des bancs de la Gaspésie. Elle a trouvé des marchés très avantageux en Italie, en Angleterre, à Haïti, aux États-Unis, en particulier à Boston et à New York. Cette année, les exportations de morue séchée dépasseront le volume de 600,000 livres.

Voilà autant d'indices du succès prochain qu'attend l'industrie nouvelle créée par la Coopérative Fédérée de Québec. C'est le moment d'y participer, afin qu'il ne tarde pas à venir détrôner chez nous les fabriques ontariennes et américaines.

Notre beurre à l'étranger

Le marché anglais lui donne la préférence

A Bristol, pionnier du commerce du beurre avec le Canada, les commerçants louent la haute qualité du beurre canadien.

"La saison de 1925, écrit M. Douglas S. Cole, commissaire du commerce canadien, a été excellente tant au point de vue de la qualité que de la quantité. Les gros importateurs déclarent qu'ils sont très satisfaits de la qualité du beurre de cette année et que la classification a été encore meilleure que l'an dernier.

Un des changements remarquables du marché local, poursuit M. Cole, c'est l'élimination du produit irlandais. La saison irlandaise coïncide avec celle du Canada, et les importations de l'autre côté du chenal entraînent en compétition avec le beurre canadien. Aujourd'hui, les arrivages irlandais dans l'ouest de l'Angleterre n'ont pas d'importance, la plus grande partie du beurre d'Irlande étant dirigée sur Glasgow, Liverpool et le sud du pays de Galles.

Cette année, la Nouvelle-Zélande a expédié en Angleterre de grandes quantités de beurre qui étaient restées en entrepôt pendant plusieurs mois. Un lot arrivé à Bristol en juillet avait été en entrepôt en Nouvelle-Zélande depuis janvier et, comme résultat, le beurre avait pris goût de "bois" ou de "boîte". Il n'y a pas de doute que le goût du beurre se détériore dans les entrepôts frigorifiques, et un importateur insiste sur le point que, si le Canada persiste à expédier du bon beurre frais, il ne faudra pas beaucoup de temps pour qu'il en récolte des fruits sur le marché anglais, aux dépens de toutes les autres sources d'approvisionnement.