

PAGE DE LA COOPÉRATIVE FÉDÉRÉE DE QUÉBEC

I ON A S AVOIR

PUDDING EPONGE

1 tasse de sucre, 1/2 tasse de beurre, 2 œufs, 1 tasse de lait, 2 cuillerées à thé de Poudre à Pâte Magique dans 2 tasses de farine; un peu d'essence. Faire cuire à la vapeur pendant 1 1/2 heure.

PUDDING AUX PRUNEAUX

Faire tremper toute une nuit 1 livre de pruneaux

Le Bulletin de la Ferme est le seul organe officiel dont la Coopérative se sert pour se tenir en relation avec ses membres.

dans 3 tasses d'eau et un paquet de gélatine dans 1 tasse d'eau. Le matin enlever les noyaux des pruneaux et mettre ces pruneaux dans l'eau où ils ont trempé, ajouter 1 1/2 tasse de sucre, ajouter 1 tasse d'eau bouillante à la gélatine et mettre avec les pruneaux. Faire bouillir un moment, puis ajouter 1 verre de vin de Xérès, le jus d'un citron. Mettre dans un moule, couper des amandes blanchies en menus morceaux et les mettre dessus. Servir avec de la crème fouettée.

à suivre

Une Leçon

Comment on s'y prend pour enrayer l'action des coopératives

Le profit immédiat sera toujours, semble-t-il, un appât capable d'induire les humains à tomber dans les plus grandes erreurs. Voici le récit d'un fait illustrant bien l'imprévoyance de gens qui n'ont pas voulu s'arrêter un moment pour se demander le pourquoi de certaines faveurs intéressées dont ils étaient l'objet.

C'est à Seymour, Iowa, E.-U., que la chose se passe; l'endroit n'a d'ailleurs que fort peu d'importance; on pourrait substituer le nom de paroisses de la province de Québec, que l'histoire n'y perdrait aucunement de son authenticité.

Seymour était doté d'une coopérative raisonnablement prospère. Les cultivateurs ne lui ménageaient pas leur encouragement et ils en retiraient des avantages fort appréciables. Tout allait pour le mieux.

Mais un bon jour, une maison de commerce décide d'envoyer un de ses représentants dans cette localité pour s'y fixer définitivement et y faire le commerce des animaux vivants: la vente des animaux vivants constituait le gros des affaires transigées par la société. Les cultivateurs ne tardèrent pas à se rendre compte que les prix offerts par la nouvelle maison de commerce étaient sensiblement plus élevés que ceux qu'ils pouvaient obtenir en vendant leurs animaux par l'entremise de leur organisation locale. Peu à peu les défections se firent de plus en plus nombreuses, si bien que la coopérative dut fermer ses portes: une coopérative n'a de raisons d'existence qu'en autant qu'on s'en sert.

Pendant quelques semaines, on ne s'aperçut de nuls changements; mais sitôt qu'il fut bien établi que la coopérative était bien défunte et que la maison de commerce avait le champ libre, les prix commencèrent à baisser. Les cultivateurs n'avaient plus à choisir, ils se trouvaient dans l'obligation d'accepter les prix qu'on voulait bien leur consentir. Et la maison de commerce prospéra. On en vint même à payer \$1.50 par cent livres en bas des prix du marché, sans que les producteurs pussent voir leurs protestations accueillies autrement qu'avec des sourires.

En agissant ainsi, cette maison était tout à fait logique. Les hauts prix qu'elle avait payés pour débouter la coopérative constituaient pour elle une perte nette qu'elle se devait de reprendre, maintenant qu'elle en avait la chance. Elle avait placé de l'argent dans son projet d'éliminer une concurrente; elle réalisait maintenant les bénéfices. Il était bien logique qu'elle fasse payer ceux qui avaient profité de ses largesses passées.

N'est-ce pas là l'histoire de nombre de nos coopératives? On ne les encourage pas, parce qu'elles ne payent pas plus cher que tel ou tel commerçant. On ne s'arrête pas un moment pour se demander quelles peuvent bien être les raisons qui portent ces gens à payer des prix plus élevés que ceux que permettent le cours des marchés.

N'est-ce pas la même tactique que pratiquent ceux qui promettent de payer plus cher que la Coopérative Fédérée? Pour peu qu'on y regarde de près, on voit partout la même opposition contre les organisations coopératives, et partout on trouve que leurs adversaires ont des intérêts directement contraires à ceux des producteurs.

Prenons le cas du beurre et du fromage, celui du sucre et du sirop d'érable, le cas des animaux vivants et de tous les produits que manipule la Fédérée. N'est-il pas vrai que sitôt que se ralentit l'influence de cette société, elle est immédiatement suivie d'un relâchement dans le niveau des prix. Que serait-ce si elle n'était plus là? Ces hauts prix qu'on promet, les offrirait-on si ce n'était de cette organisation coopérative qui protège et défend des droits que, bien souvent, certains intéressés seraient heureux de pouvoir ignorer.

Il est indéniable que la coopération fait l'affaire des producteurs; il l'est également que certains intérêts n'y trouvent pas toujours avantage. Il faut donc s'attendre à ce que ceux qui souffrent de l'action coopérative cherchent, par tous les moyens possibles, à diminuer et même à paralyser son influence. Il n'en tient qu'aux producteurs de se protéger et de ne pas, par insouciance, indifférence, ou encore par imprévoyance, se laisser tenter à ne pas donner tout l'encouragement voulu aux organisations coopératives de leur paroisse et de leur province.

Efforçons-nous de juger de la valeur de nos organisations autrement que par les seuls côtés que nous en font voir certains intérêts. Sachons discerner entre un argument réel et un argument intéressé.

PRECAUTIONS A PRENDRE pour l'expédition de veaux abattus

Il s'expédie, chaque semaine, un nombre considérable de veaux abattus sur le marché de Montréal. Les prix sont satisfaisants, mais malheureusement il nous faut constater qu'un certain pourcentage de ces veaux, par suite du manque de précautions de la part des expéditeurs, sont impropres à la consommation et doivent être condamnés et confisqués par les Inspecteurs du Bureau de Santé de la ville de Montréal. Ces confiscations représentent une perte assez importante, qu'il serait possible d'éviter pour peu que l'on veuille bien prendre certaines mesures de précaution lorsqu'on fait l'abattage et l'emballage de ces veaux.

1. Les veaux doivent être abattus la veille du jour de l'expédition, dans la soirée préférablement, alors que la température est plus fraîche. En agissant ainsi, on donne à la carcasse le temps de se bien égoutter et les chairs peuvent aussi se raffermir, ce qui est essentiel à la bonne apparence de la carcasse. Le veau passera la nuit suspendu par les jarrets, ce qui lui permettra de prendre des formes plus désirables.

2. La fressure (forçure) doit être détachée avec soin et suspendue pendant plusieurs heures pour qu'elle puisse s'égoutter complètement. Après l'avoir bien enveloppée dans du papier (ne jamais se servir de papier à journal) et ensuite dans deux ou trois doubles de coton à fro-mage, on la met dans l'intérieur du veau. On ne doit jamais mettre une fressure dans un veau sans l'avoir enveloppée. La fressure ne doit pas être comptée dans le poids du veau; elle ne sert qu'à l'inspection, qui est faite par les Officiers du Bureau de Santé de Montréal.

3. On doit faire subir la toilette suivante à la carcasse: Enlever la tête et les pattes. Couper les pattes de devant au genou; celles de derrière au jarret, en prenant soin de faire les incisions dans les jointures. Laissez la peau qui recouvre la tête et les pattes: cela contribue à donner plus de poids à la carcasse.

4. Les veaux ne doivent jamais être mis dans une boîte, mais enveloppés dans de la toile à poche bien propre, de manière à ce qu'ils soient entièrement recouverts. Pour bien réussir l'emballage, on étend la toile dans toute sa longueur et, après en avoir recouvert le veau, on la coud solidement. Certains expéditeurs réussissent un bel emballage avec une poche ordinaire, dans laquelle ils glissent le veau.

5. Les veaux abattus doivent être expédiés par "Express". Ceci peut être acceptée comme règle générale, sauf peut-être pendant la saison plus fraîche. Les taux varient de 50 sous à \$1.50 par tête suivant la distance et le poids. De toute manière, il faut faire en sorte que les veaux ne prennent pas plus qu'une journée pour se rendre à destination, particulièrement pendant la saison chaude. Les dangers de perte sont trop grands pour que l'on s'y expose. Le meilleur temps pour expédier serait le matin, pour que le veau puisse, dès le premier soir, être rendu à destination. Ne jamais expédier un veau pour qu'il arrive à Montréal un samedi ou un dimanche. Les compagnies d'"Express", ne faisant pas de livraison les samedis après-midis, ni les dimanches, ces expéditions ne sont livrées que le lundi suivant et elles arrivent presque infailliblement à Montréal dans des conditions telles que les Inspecteurs doivent les confisquer.

Ces quelques précautions aideront certainement un grand nombre d'expéditeurs, et si l'on veut bien les suivre, elles contribueront, nous en sommes sûr, à réduire de beaucoup les pertes que doivent subir certaines personnes peu au courant des hasards de l'expédition de produits périssables.

La Banque Canadienne Nationale publie un bulletin mensuel très bien fait, qui donne un aperçu général de la situation économique du pays. Le dernier contient une appréciation fort élogieuse du programme de l'honorable M. Perron. Nous en détachons le paragraphe qui suit:

"L'une des causes principales de la faiblesse du cultivateur, dans la société économique moderne, c'est sans contredit son isolement. Dans le commerce et l'industrie, la tendance vers le groupement est de plus en plus marquée. L'agriculteur, qui est à la fois industriel et commerçant, a tout intérêt à renoncer à un individualisme atavique et périmé et à pratiquer résolument la coopération dans toutes les opérations où elle est possible et profitable. La nouvelle politique agricole prévoit la multiplication des coopératives d'achat, qui réduiront les frais d'exploitation, et des coopératives de vente, qui assureront aux producteurs de meilleurs bénéfices. Les unes et les autres seront affiliées à un organisme central, la Coopérative fédérée, réorganisée. Elle envisage en outre diverses entreprises d'un caractère coopératif, telles des fabriques de conserves. "Nous voulons faire du Québec, déclare le ministre, une province de coopérateurs". Et c'est peut-être là une condition essentielle à la rénovation agricole".

NOTES F

Le labour d'été suivi rasser des mauvaises her

Il ne suffit pas qu n'est pas mise en pratique

Les récoltes sont g rieures à celles de l'année apportent tous nos prop

Ce n'est pas parce q c'est parce qu'il s'en va promenades, en autos, et se passer.

Les prix sont assez temps de vous débarrass trop cher pour garder de ture. A la boucherie, les

Le lait de beurre.— beurre en poudre fabriqué les pâtisseries, crème à l d'alimentation. Ce n'es de ce sous-produit de noi

A la Station avicole volailles juchées sur des de nicotine à 40 pour cent libes de poux. Les vape ment nuire aux volaille

Voleurs de Volailles volé, il devrait en avertir comté. Il ne sert à rien faire punir les voleurs. des milliers de volailles. sans merci aux voleurs.

Ce serait un erreur faut pas faire paître ense déclare M. W. J. Bell, pr Sur la ferme de cette éco n'a remarqué rien d'anc nos lecteurs à ce sujet—

L'alimentation des plusieurs petits cochons en déterminer la cause. la mère a été la cause de l'opinion de nos lecteurs truite qui nourrit.

Pourquoi ça diminiu ture ont été faits avec so ou plus des éléments es potasse) ont disparu. Su et l'enfouissement de sont d'importance prim

Du français, s v. p. cation des légumes et déjà à la disposition du p Nous avons écrit M. J. B. Spencer, dire d'Agriculture, nous répo reçue de chez l'imprimeu Sans commentaires

L'école.—On ne de par les mauvaises herbe bien entretenus sont une ont pour habitude de p vaise herbe qu'on laisse suivante. Ce serait une lifique. Le bon Dieu ne patience.

L'aviculture est de culture. Et nous le répé qu'une vingtaine de vol tain que vous devriez av beau, le chef de l'avici brement à craindre, le n avicole de notre collabo vous apprendra commer volailles.