

PAGE DE LA COOPÉRATIVE FÉDÉRÉE DE QUÉBEC

RECETTES UTILES

FOUILLIS.

1½ tasse de cassonade, ½ tasse de beurre, 3 œufs bien battus, 1 cuillerée à thé de vanille, 1 pincée de sel, 1 cuillerée à thé de Soda Magique dissous dans un peu d'eau chaude, 1 tasse de noix cassées, 1 livre de dattes coupées; assez de farine pour faire une pâte molle.

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

RECETTES UTILES

BEIGNETS AU MAIS.

1 boîte de maïs égoutté, 2 œufs, du sel et du poivre, ½ cuillerée à thé de Poudre à Pâte Magique, ½ tasse de farine et assez de lait pour faire une pâte épaisse. Ajouter les blancs d'œufs bien battus et faire cuire par cuillerées dans du saindoux bouillant ou frire dans une poêle.

(A suivre)

Nos Inspecteurs de Beurreries et de Fromageries

Une appréciation, en même temps qu'un éloge, du travail qu'ils ont fait en faveur de notre Industrie Laitière.

Discours de M. J.-E. Lussier, Chef du Département du Beurre et du Fromage à la Coopérative Fédérée, lors de leur récente convention à l'Ecole de Laiterie St-Hyacinthe

Messieurs,

Rien de ce qui intéresse l'industrie laitière ne peut nous être indifférent à la Coopérative Fédérée de Québec. Aussi est-ce avec grand plaisir que nous avons reçu la très cordiale invitation de M. Georges Cayer, inspecteur général des Beurreries et Fromageries de la Province de Québec, de venir dire quelques mots de la Coopérative Fédérée à cette réunion des Inspecteurs de Beurreries et de Fromageries.

Depuis bientôt vingt ans que la Coopérative est en relations continues avec vous, nous nous sommes habitués, et non sans raison, à considérer votre Service d'Inspection comme un des alliés les plus précieux que puisse avoir une organisation comme la nôtre. En effet, bien que le travail que nous poursuivons à la Coopérative Fédérée puisse, à première vue, paraître bien différent de celui que vous pouvez avoir à faire, il y a, entre nos deux organisations, des traits de ressemblance qui font que nous devons nécessairement chercher à rendre toujours de plus en plus intimes les relations que nous imposent les circonstances, de même que nos obligations respectives.

Le but de votre travail, Messieurs les Inspecteurs, est de faire en sorte que la qualité de nos produits laitiers s'améliore constamment et qu'elle vienne à n'avoir aucune rivalité à craindre dans le commerce mondial du beurre et du fromage. Notre but, à nous de la Coopérative Fédérée de Québec, n'est pas autre que celui-là, sauf que nous avons à prendre les moyens voulus pour nous assurer des acheteurs pour un produit dont, nous aussi, par tous les moyens possibles, nous nous efforçons d'améliorer la qualité tout en contribuant à le mieux faire connaître sur les grands marchés du monde.

En faisant un relevé historique de votre Service depuis sa fondation, nous nous rendons compte, avec beaucoup de plaisir, que la plupart des grandes améliorations qui ont été apportées dans la fabrication de nos produits laitiers ont trouvé leur première raison et leur première cause dans le sein du Service des Inspecteurs de notre province. C'est là un éloge dont nous apprécions toute la portée et toute la valeur.

En effet, Messieurs, si l'idée de la coopération a pu prendre le magnifique développement que l'on sait, nous le devons un peu au travail de ces pionniers qui, au cours des années qui ont précédé la fondation de la Coopérative, avaient eu l'idée des syndicats de beurreries et de fromageries. Et c'est du groupement de ces syndicats que devait plus tard germer l'idée de la coopérative et des sociétés coopératives dont le Danemark, l'Allemagne et la Belgique avaient été, en Europe, les premiers à réaliser la valeur et les avantages.

Si la province de Québec peut, avec raison, revendiquer l'honneur d'avoir été la première au Canada à mettre en pratique les principes de la vente en coopération du beurre et du fromage, si elle fut aussi la première à tenter la classification de ces mêmes produits, nous devons reconnaître que les Inspecteurs furent les premiers propagandistes que nous ayons eus pour prêcher cette doctrine d'autant plus difficile à accepter par la masse des producteurs qu'elle était toute nouvelle et qu'elle présentait des inconvénients dont, même aujourd'hui, nous avons encore à souffrir, malgré les preuves d'efficacité absolument concluantes qui ne font pas défaut. Les succès de la coopération et de la classification peuvent donc être mis au crédit des Inspecteurs de la province.

Les multiples occasions qui nous sont fournies d'être en relation avec vous nous autorisent, je crois, à vous parler de certaines difficultés qui nous sont communes.

Votre devoir est de vous tenir en contact régulier avec les fabricants et de les instruire sur tous les procédés et moyens qui leur permettront de produire un beurre et un fromage capables d'obtenir, sur nos grands marchés, les prix les plus élevés. Notre devoir, à nous de la Coopérative, est justement d'obtenir ces hauts prix que vous désirez tant voir payés pour nos produits laitiers.

Etant, plus que les fabricants et peut-être plus que vous-mêmes, en communication directe avec les gros acheteurs et les consommateurs, il n'est pas exagéré de dire que nous sommes probablement mieux placés que bien d'autres pour renseigner les intéressés sur les exigences de nos marchés en ce qui concerne la qualité et l'uniformité que l'on exige d'un beurre, et d'un fromage pour en obtenir des prix avantageux.

Il existe, dans l'estime des gros acheteurs, une anomalie, qui joue un rôle fort important et dont nous ne devons pas négliger de tenir compte: c'est leur appréciation de l'uniformité en comparaison avec la qualité.

Si nous étudions quelque peu comment s'est comporté le commerce des produits laitiers dans le monde, nous ne tardons pas à nous rendre compte que le gros commerce attache peut-être plus d'importance à la question de l'uniformité qu'il n'en donne à celle de la qualité. Je ne prétends pas cependant dire par là que la qualité n'entre pas en ligne de compte; mais, dans bien des cas, on est porté à croire qu'on ne lui donne que la deuxième place.

Prenons, si vous me le permettez, le cas de la Nouvelle-Zélande et de l'Australie. Ces deux pays, il y a quelques vingt ans, étaient tous deux à peu près également estimés comme producteurs de beurre. Les choses ne sont plus les mêmes de nos jours. La Nouvelle-Zélande voit maintenant ses produits primés, de préférence à ceux de l'Australie, et savez-vous que la principale raison de ceci n'en est pas surtout une de qualité autant que d'uniformité. Les produits de la Nouvelle-Zélande, grâce à la pratique de la coopération et grâce aussi à l'adoption de la classification que l'on a rendue obligatoire, produit maintenant, dans ses grandes fabriques, un beurre et un fromage dont l'uniformité est réellement remarquable. On estime que les fabricants de la Nouvelle-Zélande sont capables de mettre sur le marché un produit qui, dans une proportion de 90%, est de qualité absolument uniforme. On comprend que les gros acheteurs, désireux de manipuler un produit qui est connu, préféreront acheter un produit dont la qualité est "standardisée" plutôt qu'un autre dont la qualité peut être aussi bonne en moyenne, mais qui n'est pas constante et varie souvent.

Ici, dans la Province de Québec, nous pouvons prétendre avoir fait des progrès remarquables en ce qui concerne l'amélioration de nos produits laitiers, au point de vue qualité et uniformité, mais il nous reste encore beaucoup à faire. Il est vrai que nous aurons toujours à lutter, et avec des succès plus ou moins grands, contre toutes sortes d'obstacles, dont les principaux sont la différence de climat entre nos diverses régions de production, la nature variable de nos pâturages, ou encore le fait que nos fabriques sont trop petites pour permettre la production d'un beurre et d'un fromage qui puissent être absolument uniformes. Il y a cependant une foule de pratiques qui nous permettent de corriger ces conditions défavorables et c'est justement en ceci qu'intervient si efficacement le rôle de nos inspecteurs.

Beaucoup de mesures, qui ont été prises par le passé, ont largement contribué à rendre nos produits plus uniformes. Les soins que vous conseillez dans la réception du lait, dans sa conservation et sa préparation; les mesures d'hygiène que vous recommandez dans tous les procédés de fabrication, de maturation et de conservation; l'emballage uniforme, l'emploi de matériaux et de fournitures de bonne qualité, sont autant de procédés qui contribuent beaucoup à améliorer la qualité aussi bien que l'uniformité de notre beurre et de notre fromage. Un point qui a été corrigé dans une large mesure, c'est le pesage. Vous savez, Messieurs les Inspecteurs, combien un acheteur tient à l'uniformité dans le poids des meules, et vous savez aussi quelles pertes les fabricants peuvent faire en n'apportant pas une attention toute particulière à cette question. La question du poids est une de celles qui nous occasionnent le plus de plaintes, non seulement de la part des gros acheteurs, mais encore de la part des expéditeurs. Nous aimerais vous voir appuyer sur ce point dans vos conversations avec les fabricants. Il arrive encore souvent que certains fabricants pèsent leur fromage à la sortie des presses et avant qu'il ait séjourné dans les chambres de maturation. Vous savez qu'une pesée juste ne peut être prise à ce moment et qu'il faut que le pesage ne se fasse que lors de l'expédition, si l'on veut atteindre à une précision quelque peu correcte.

Mais, ainsi que nous le disions précédemment, beaucoup a été fait et nous avons raison de nous réjouir des résultats obtenus. La faveur dont nos produits jouissent sur les marchés européens est une preuve non discutable de ce qui a été fait. Les ventes que nous avons faites sur ces marchés, tout particulièrement au cours des dernières années, nous prouvent, au delà de tout doute, que les fabricants de chez nous sont capables de rivaliser avec ceux des autres pays, même avec ceux dont la réputation est mondiale. M. Ruddick ne nous disait-il pas que notre fromage, l'an dernier, rivalisait avec ce qui se produisait de mieux dans la Grande-Bretagne et qu'il se vendait plus cher que celui qui venait de la Nouvelle-Zélande. C'est là un témoignage qui prouve bien quels progrès nous avons dû faire depuis le temps où les produits laitiers de Québec passaient, sur le marché anglais, pour rien de mieux que de la "colle". Le public consommateur s'est peu à peu habitué à

(suite à la page 255)

NOTES E



La bagosse meurtri

Indispensable. — "S tal roulant ne peuvent C'est l'absence d'instru cause de l'état où se tr sous ministre de l'Agric

Les couches chaud de tombeaux, faits de g madriers, robustes, imp croyaient indispensable chaude. La science, l' On sait aujourd'hui q il suffit de quatre madri plus, évidemment, un tous les insectes de la grouillaient, pullulaient

Pourquoi des couc tes qui demandent une pour arriver à maturité faits au mois de mars e gelées ne sont plus à en pleine terre au mois donnent des fruits en j mées en pleine terre, ne et qui, bien souvent, se

Les bons grains de à augmenter la produc qualité de ces produits proposition, qui paraît

A ce propos, nous tants remportés par la ment de l'agriculture, la société remplit parfait encourager les cultiva ans ils jettent en terre, moisssons, fruit de leur

C'est la loi établie duit son espèce. Si vo ment triée, vous serez s herbes qui vous causez vous semez de bonnes belles et plantureuses

La Société Avicole blée annuelle sous la comté de Québec, pré présents, parmi lesqu E. Gauthier, Lucien J.-N. Dumas, Art. In autres.

Après la lecture de Taillon, secrétaire, do un succès tant du côté des exhibits. Tous ces sieurs questions furen à l'élection du bureau

Président, M. E Sec.-Trésorier, Delphi Directeurs MM. Buchanan et Nap. R

Tous les cultivat sont priés de commun Benoît XV ou par té

Les Petites Ind ressante suggestion q Piché, chef du Service "Il devient néce