

VINCIALE

1900
\$ 5,000,000.00
\$ 4,500,000.00
\$ 40,646,000.00

niés à son département
rs, ces messieurs exami-
avec tels dépôts.
actionnaires lors de sa
directeurs.

3 LAPONTE

U

Censeurs

EAU

Québec

ces de Québec, d'Ontario

Edouard.

ruits,
égumes,
viandes,

Ferez-Vous?

les en conserves avec
les appareils

À des prix plus rémunérateurs.
Province c'est donc une excellente
profits qu'assure cette industrie

ER D'UNE

NOS PRIX

S

stiques

éal

r Arrive



oujours ouvert

bas de zéro, le soir venu
ment artiré au coin du
elles et potins du voisi-
à votre portée par votre

at pas des obstacles pour
éléphone. Vous pouvez
x des connaissances les
Et si vous possédez un
able—un produit de la
ric—vous pouvez parler
confort que si votre ami
ce de vous.

ern Electric

ADMINISTRATION ET RÉDACTION
Abonnement payable d'avance.

Canada—Égypte cité
de Québec 1.00
Cité de Québec et pays
étrangers 1.00
Pour les Sociétaires de
la Coopérative Fédé-
rée de Québec 70c.

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 Merin),
Québec. Case postale 129—
Tél. 3-4297.

LE BULLETIN DE LA FERME

REVUE TECHNIQUE HEBDOMADAIRE

Consacrée au Service des Cultivateurs de Progrès

ADMINISTRATION & RÉDACTION

111 CÔTE de la MONTAGNE 111
QUÉBEC

ORGANE OFFICIEL DE LA COOPÉRATIVE FÉDÉRÉE DE QUÉBEC

QUÉBEC, LE 16 JUILLET 1925

REDACTION ET
COLLABORATION

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

Elle est rédigée par un com-
ité de techniciens et de prati-
ciens agricoles, assistés de colla-
borateurs occasionnels et de
correspondants de diverses ins-
titutions agricoles. Toute col-
laboration est sujette 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 29

Page de la Coopérative Fédérée de Québec.

Les progrès de nos Coopératives

Quelques notes sur les coopératives locales des comtés
de Nicolet, de Yamaska et de Richelieu

Nous reproduisons avec une vive satis-
faction, les notes que nos propagandistes
ont bien voulu nous transmettre sur les
activités de la COOPÉRATIVE FEDE-
REE dans cette partie sud-est de la Pro-
vince. Nos membres constateront avec
nous la prospérité de nos sociétés agricoles
affiliées.

Les Becquets.—Durant la semaine ter-
minée le 20 juin, nous avons visité les
coopératives des comtés de Nicolet et
Yamaska. Mercredi soir, le 17 juin, les
coopérateurs de la paroisse de St-Pierre-
les-Becquets se réunissaient pour causer
d'affiliation et de coopération. Au moins
une soixantaine de membres étaient pré-
sents à cette assemblée tenue par MM.
Joyal, agronome du comté, et Lacharité,
propagandiste de la Coopérative Fédérée.

St-Célestin.—Jeudi soir, le 18 juin, les
directeurs de la société coopérative agricola-
re de Saint-Célestin-de-Nicolet décidèrent,
en assemblée, de donner suite au vœu ex-
primé par les membres en assemblée spé-
ciale, à savoir: signer le contrat d'affilia-
tion de leur société à la Coopérative Fé-
dérée de Québec.

Bécancour.—Vendredi, le 19 juin, nous
avons l'occasion de visiter le bureau de
direction de la coopérative de Bécancour,
comté Nicolet. Le président, M. Télé-
phore Pratte, se déclarait très satisfait des
activités de leur coopérative locale depuis
son affiliation à la Coopérative Fédérée.

Gentilly.—Vendredi soir, 19 juin, nous
avons le plaisir de rencontrer M. Achille
Turcotte, le gérant de la coopérative
agricole de Gentilly, l'une des premières

coopératives affiliées à la Coopérative
Fédérée. En effet, elle signait son con-
trat d'affiliation le 25 du mois d'août 1924.
Cette coopérative fonctionne très bien, et
c'est une des paroisses où la mentalité en
coopération fait le plus de progrès. Aus-
si, à l'exception des beurres et fromages,
cette coopérative a fait, en dix mois, au
delà de \$10,000.00 d'affaires.

St-Guillaume.—Cette paroisse, qui a
aussi une coopérative locale organisée
depuis déjà plusieurs années, a tout ré-
cemment lancé une manufacture coopé-
rative de conserves. Les succès de cette
nouvelle initiative sont déjà satisfaisants
si l'on en juge par le nombre de cultiva-
teurs intéressés à la culture des légumes
pour la mise en conserves.

St-François-du-lac.—Cette société coopé-
rative, qui a eu tant de difficultés dans
le passé, compte encore bon nombre de
coopérateurs fermement convaincus des
possibilités de succès à obtenir par le grou-
pement de leurs opérations au point de
vue des ventes et achats. Nous espérons
voir cette société se relever assez promp-
tement des insuccès qu'elle a subis dans
le passé.

St-Aimé.—Dans le comté de Richelieu,
la coopérative qui a fait le plus d'affaires
est bien celle de St-Aimé. Cette société
qui compte des membres dans plusieurs
paroisses environnantes, a, par le fait mé-
me, beaucoup de facilité à organiser l'expé-
dition d'animaux vivants par quantités,
sans compter les achats faits aussi par
quantités, tels que sel, broche à foin, etc.
Le propagandiste de ce district est M.
Alcide Lacharité, de St-François-du-Lac.

Le fini du fromage

A quoi les fabricants doivent tendre?

Comparaisons.—Lorsque je suis allé en Angleterre, les commer-
çants anglais ont particulièrement attiré mon attention sur le mauvais
fini du fromage canadien, dont le nôtre, de la province de Québec, est
peut-être celui qui souffre le plus, si on le compare au fromage anglais
et à celui de la Nouvelle-Zélande. Je regrette d'avoir à l'avouer,
mais nous sommes bien en arrière d'eux sous ce rapport.

Importance du fini, de la toilette.—On m'a fait remarquer que
ce défaut nuit autant à la belle apparence de notre fromage qu'il
occasionne des pertes considérables.

Il ne faut donc pas penser que si l'on insiste tant sur la toilette
du fromage, comme on appelle cela entre gens du métier, que c'est
simplement pour plaire à l'œil du commerçant ou pour satisfaire le
classificateur; mais il faut se pénétrer de l'importance de la chose
comme étant une nécessité, afin que chaque meule donne son plein
rendement lorsqu'elle sera distribuée aux consommateurs, en mor-
ceaux plus ou moins gros.

Comment poser le coton.—Pourquoi recouvre-t-on les meules
d'un double coton? C'est à la seule fin d'empêcher le fromage de se
fendre durant l'évaporation d'une partie de l'humidité qui se produit
lorsque le fromage est sorti du moule et qu'il est exposé à l'air. Cette
évaporation fait qu'une certaine couche de fromage se durcit à l'exté-
rieur de la meule et forme ce que l'on appelle la croûte. C'est précisé-
ment durant la formation de cette enveloppe qu'il est de toute néces-
sité que la meule soit complètement recouverte de coton. Cette croûte
étant bien formée, on peut dire que le fromage est quasi hermétique-
ment renfermé.

Cela a pour effet de le protéger contre toute contamination micro-
bienne extérieure, d'empêcher une plus grande perte de son poids, et
surtout de le protéger contre la croissance des moisissures dans le fro-
mage, ce qui occasionne aussi les plus grandes pertes. Or, si on em-
ploie du coton à fromage trop grand pour le diamètre des meules (du
14½ pcs doit être employé pour les meules de 15 pcs), il ne collera pas
suffisamment au fromage, et les morceaux de caillé ne pouvant pas se
soudier ensemble, resteront séparés, et donneront accès à la moisissure,
qui se développera à l'intérieur. Ce point ne peut pas être apparent
au moment de l'expédition, car la croûte n'est pas encore bien formée
à ce moment, surtout si le fromage est expédié vert.

Plis de coton, moisissures, pertes.—Il en est de même pour les
plis qui se font dans les côtés des meules, quand les cotons ne sont pas
suffisamment tirés ou qu'ils le sont avant que la meule n'ait été assez
pressée pour lui faire prendre sa grosseur réelle.

On m'a fait constater, en Europe, qu'à chaque endroit où il y
avait de ces plis, il y avait pertes de fromage causées par la moisissure.
J'ai vu des fromages dans lesquels la moisissure s'était introduite
jusqu'à une profondeur de quelques pouces.

Les parties de la meule où la toilette est le plus négligée sont les
surfaces, les bouts. Soit que les cotons, ayant été trop tirés, et ne
joignant pas les ronds en coton (Cheese Caps), soit que ceux-ci ne soient
pas collés ou qu'ils soient mal posés, exposant ainsi les surfaces à cra-
quer, ce qui rend l'apparence très mauvaise, sans compter les pertes
qu'il y aura en fromage; soit que les linges avec lesquels on recouvre
les bouts des meules pour faciliter l'égouttement durant le pressage,
aient été mal posés et laissent des empreintes assez profondes dans
le fromage. Ou encore, des fouteurs trop petits produisent ce que
nous appelons des cordons, formés par du caillé qui s'introduit entre
le moule et le fouteur durant le pressage. Toutes ces choses ne font
pas seulement perdre de l'apparence, mais occasionnent surtout des
pertes de fromage, ou du coulage, lorsque les meules sont débitées par
les marchands détaillants. Ces pertes, il est facile de le concevoir, nui-
sent à la bonne renommée de notre fromage et affectent nécessaire-
ment les prix, car le commerçant établit ce qu'il faut qu'il paye en
moins pour couvrir ces pertes présumées.

Ce qui manque, c'est la conviction.—Il serait trop long d'expliquer
en détail la manière de s'y prendre pour obtenir un bon fini. Du reste,
la chose est si élémentaire, que je suis certain que si tous les fabricants
étaient bien convaincus de l'importance de la chose, tous feraient,
du premier brassin de la saison jusqu'au dernier, des meules exemptes
de pertes, autres que celle occasionnée par cette croûte qui est néces-
saire à la bonne maturation et conservation du fromage.

Il est bien opportun que l'on fasse tous les efforts possible, non
seulement pour maintenir notre bonne réputation, mais aussi pour
l'améliorer. Car les derniers rapports qui nous sont venus d'Outre-
Mer sont très bons. Le haut commissaire Fédéral Canadien, à son
arrivée en Canada, a dit que le fromage canadien primait sur le marché
de Londres. De plus, les journaux ont vanté le fromage que le Canada
a exhibé à l'exposition universelle de Wembley. Il est vrai peut-être
que quand on entend parler du beau fromage canadien l'on ne laisse
pas entendre que c'est du fromage de Québec, mais justement pour
cette raison, je crois que l'on devrait s'efforcer de démontrer que, non
seulement notre fromage n'est inférieur à aucun, mais qu'il est supé-
rieur. Je crois qu'en s'efforçant de lui donner de l'apparence, on
obtiendra en même temps plus de qualité; c'est bien mon expérience
que lorsque les meules sont jolies à voir, le fromage est généralement
trouvé beau à l'examen.

GEORGES CAYER,

Classificateur-surveillant.

N.-B.—Cet article fait partie d'une série de conseils sur la fabrica-
tion du beurre et du fromage, que M. Cayer a publiés dans notre
Bulletin, l'an dernier.

A nos expéditeurs d'œufs

Avis important

Tous nos expéditeurs d'œufs sont priés
de nous faire tenir, en même temps que
leur envoi de caisses d'œufs, une feuille
d'expédition, spécifiant bien l'endroit
précis d'où les caisses sont envoyées, la
quantité des caisses et aussi l'adresse

postale de l'expéditeur.

Nous fournirons les feuilles d'expédi-
tion à ceux qui nous en feront la demande.

Il est très important pour tout le monde
de se conformer à cet avis, en particulier
pour ceux qui n'ont pas de gare de chemin
de fer et qui envoient leurs œufs de la
paroisse voisine.

Nous voulons satisfaire tous nos expé-
diteurs: que ceux-ci veuillent bien nous
faciliter la tâche.