enant en grande tillation du blé tête de la liste rés."

itation. on 100 livres.

erville, P. Q.

D., Limited

ADMINISTRATION BY PUBLICITÉ

ment payable d'avance

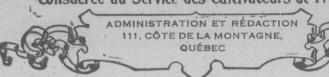
da-Excepté cité de Québec... \$1.00 Con de Québec et pays étrangers... \$1.50 Pour les Sociétaires de la Coopéra-tive Fédérée de Québec et de la ciété des Jardiniers-Maratchers.

Tarif des annonces 15c. la ligne. Annonc classifiées 25 mots, 50 sous par insertion, plus un sou par mot additionnal au-dessus de 25 mets, minimum, 50 sous.

"Bulletin de la Ferme", Limitée, 111 Côte de la Montagne, (Édifice Morin) Québec Case postale 129 .- Tél. 2-4297.

LE BULLETIN DE LA FERME

REVUE TECHNIQUE HEBDOMADAIRE Consacrée au Service des Cultivateurs de Progres



ORGANE OFFICIEL DE LA COOPÉRATIVE FÉDÉRÉE DE QUÉBEC et de la Société des Jardiniers-Maraschers de la Province de Québec

REDACTION ET COLLABORATION

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

Elle est redigée par un comité de techni ciens et de praticiens agricoles, assistés de collaborateurs occasionnels et de correspondants de diverses institutions agricoles. Toute collaboration est sujette au contrôle

tion doit s'adresser au Directeur du "Bul-letin de la Ferme", Case postale 129,

Volume XVI-Henri Gagnon, Président

LE 9 FÉVRIER 1928

Frs. Fleury, Gérant-Numéro 6

Québec, 9 février 1928.

Une industrie nationale

C'est bien celle dérivée de l'érable, emblème de notre nationalité. Aussi constatons-nous avec infiniment de plaisir qu'elle prend chaque année de plus en plus d'importance. La récolte de nos érablières s'est élevée l'an dernier à 9,104,174 livres de sucre et 1,432,986 gallons de sirop. C'était un record. Mais les records ne sont établis que pour servir de point de repaire pour un nouvel élan qui nous portera plus loin. C'est bien aussi ce que se proposent de faire nos sucriers, si la température leur est un tant soit peu favorable. Ceux de Beauce, par exemple, viennent de recevoir un char complet de vaporisateurs, dont partie est destinée aux sucriers du comté de Dorchester. Au records de la Société générale des Eleveurs de la consommation domestique et chaque année année ls'er importe pour un evaleur d'au-delà deuxième jours de février dernier. A cette deuxième jours de

pour acheter des terrains oû est en voie de construction un vaste entrepôt of elle transformera, dès la prochaine saison, la sève de l'érable qu'elle recevra de ses membres.

Qu'il soit blond, qu'il soit pur, le sucre du pays!
Qu'il soit blond, qu'il soit pon, notre sirop d'érable!

M. Antonio Grenier expliquait, l'autre jour, au Comité d'Agriculture, ce que le ministère dont il est le dévoue député-ministre entend faire pour promouvoir l'industrie de l'érable. "Nous voulons, dit-il, former des coopératives qui organiseraient des fabriques centrales, comme nous avons fait pour le beurre et le fromage. Les producteurs, au lieu de finir leur sucre et leur sirop à la cabane, feraient bouillir leur eau et la transformeraient en un sirop de faible densité, qui serait envoyé à la fabrique centrale.

Là, on en ferait un produit uniforme, sucre ou sirop, selon la demande du marché."

Il est un autre aspect de la question qui mérite considération. Certains producteurs voudraient avoir le droit de mettre sur le marché le dernier tiers du produit de la coulée de la sève, partie qui est plus foncée que les deux premières, qui a moin de saveur et plus de nitre, et qui produit un sucre noirâtre et sans grain. C'est cette partie de la récolte que l'on voudrait falsifier en la mélangeant à du sucre blanc ou sucre de canne ou cassonade. A notre avis, il vaut mieux perdre ce dernier tiers de la récolte plutôt que de continuer à inspirer de la défiance au consomment eu mois der la falsifier sucre et sirop, faisant ainsi un tort considérable. récolte plutôt que de continuer à inspirer de la défiance au con-

La ville de St-Hyacinthe reçoit les éleveurs de la province.

viennent de recevoir un char complet de vaporisateurs, dont partie est destinée aux sucriers du comté de Dorchester. Au rancart l'antique chaudron qui donnait un sucre de toutes les nuances du jaune clair au brun foncé presque noir! Le vaporisateur permettra de donner un sucre de qualité et de couleur plus uniformes. C'est ce que demande le marché.

Les produits de l'érable ont rapporté l'an dernier plus de trois millions à nos sucriers. Il n'y a pas de raison pour qu'ave de l'organisation, en mettant sur le marché un produit pur ave empaquetage attrayant, ils ne doublent cette année le revenu de leurs érablières. L'industrie sucrière est assurément l'un de celles qui tirent, avec le moins de frais possible, le plus d'argent de nos ressources naturelles, en dépit de certaines dificultés de fabrication et de placement.

La povoince de Québec contrôle aujourd'hui presque en entier la fabrication du sucre et du sirop d'érable.

Depuis quelques années, grâce à une intelligente campagne d'éducation, il y a eu dans cette industrie un pxogrès considerable, une progression continue, qui a eu son couronnement dans la fondation d'une importante société coopérative des province, société qui est déjà assez prospère la such de la province, société qui est déjà assez prospère pour acheter des terrains où est en voie de construction un vaste entrepôt où elle transformera, dès la prochaine saison, la sève

On but à la santé du Roi et M. le doc-

couler avantageusement leur production.
L'orateur parle avantageusement des coopératives, des agronomes, et de l'éducation agricole donnée en cette province.
M. Macauley, régisseur de la ferme
expérimentale de Lennoxville, appelé à
adresser la parole, félicite les jeunes éleveurs surtout de leurs succès et témoigne
tautement du bon travail accompli par
M. Stéphane Boily, propagandiste en in-

sommateur à l'endroit de la pureté des produits mis sur le mar- sistent à falsifier sucre et sirop, faisant ainsi un tort considérable ché. D'ailleurs point n'est besoin de perdre le sucre ou sirop de à une industrie nationale. La loi défend strictement d'étiqueter sève, puisqu'on en peut tirer des sous-produits rémunérateurs, avec le mot "érable", surtout avec le mot "pur" en ajouté, tout tels que le vinaigre, l'acide malique, etc., ce que les fabriques produit qui ressemble et goûte comme le véritable produit de l'érable, mais qui n'est en somme qu'une imitation ou une falsi-A propos de falsification, il n'est pas mal, à la veille de la fication. Si quelqu'un se faisait pincer à contrevenir à cette loi, saison sucrière, de mettre en garde les petits fabricants qui per- il pourrait bien trouver la sauce salée plutôt que sucrée