

LA CAMPAGNE CANADIENNE, c'est le titre du feuilleton dont nous commencerons la publication dans le prochain numéro du Bulletin de la Ferme.

1927 FEBVRIER

	SOLEIL		LUNE	
	Lev.	Cou.	Lev.	Cou.
11 V Apparitions de N. D. de Lourdes	6 56	5 6		
12 S Les Saints VII Fondateurs des S.	6 54	5 7		
13 D Septuagesime, 2 cl. Kyr. des dim.	6 53	5 9		
14 L S. Valentin, mart.	6 51	5 10		
15 M SS. Faustin et Jovite, martyrs.	6 50	5 11		
16 M } De la Férie.	6 48	5 12	11 18	
17 J }	6 48	5 14		

LA CAMPAGNE CANADIENNE est un délicieux roman du terroir, dont nous devons la primeur comme feuilleton à l'obligeance de son auteur, le R. P. Adélard Dugré, s.j.

Page de la Coopérative Fédérée de Québec.

Entrepôt idéal

Pour la bonne conservation de nos produits



M. J.-C. Franklin, gérant des entrepôts de la Commission du Havre de Montréal.

Pour qu'un produit obtienne le plus haut prix du marché, il ne suffit pas seulement qu'il soit de première qualité au point de production, il faut qu'il parvienne à l'acheteur dans un état irréprochable. Les produits de la ferme n'échappent pas à ce principe général et la plupart d'entr'eux requièrent une attention toute particulière pour se rendre en bon état jusque chez le consommateur.

Des quantités considérables de ces marchandises se perdent chaque année ou subissent une forte dépréciation parce qu'elles ne sont pas conservées dans des conditions convenables.

La conservation des produits est donc une question de toute première importance.

C'est pourquoi, la Coopérative Fédérée, après avoir étudié ce problème sous toutes ses faces et chercher les moyens de conserver les produits qui lui étaient consignés, de façon à assurer la plus entière satisfaction possible aux producteurs et aux consommateurs, a décidé, en 1923, de tenir une forte partie de ses produits dans un entrepôt que la Commission du Havre de Montréal venait de construire.

Très avantageusement situés pour réduire au minimum les frais de manutention des marchandises, construits d'après les plans les plus modernes, à l'épreuve du feu, munis d'un système tout à fait modèle de réfrigération, de contrôle de la température, les entrepôts frigorifiques de la Commission du Havre de Montréal nous paraissent remplir toutes les conditions requises pour répondre à nos besoins.

Nous n'avons pas été déçus.

Depuis 1923, nous y avons placé environ 535,000 boîtes de beurre, 925,000 boîtes de fromage ainsi que de fortes quantités de poisson, œufs, miel, etc.

Tous ces produits ont été bien conservés; la réception et l'expédition se font avec le plus de rapidité et d'économie que l'on puisse désirer, les wagons de chemin de fer traversent une partie des entrepôts pendant que les navires s'attachent à l'autre côté.

Nous avons raison de nous réjouir d'avoir à notre disposition les entrepôts les plus modernes et les mieux aménagés, parce que cela nous permet de mettre les produits en bon état sur le marché, et par le fait même obtenir les plus hauts prix possibles à nos consignateurs.

M. Franklin, le gérant de ce vaste entrepôt, est un ami dévoué de la Coopérative Fédérée. Aussi, lui donne-t-il tout son appui et la majeure partie de son temps afin que les produits qu'elle reçoit soient placés dans les meilleures conditions possibles de conservation. Nous remercions sincèrement ce bon ami de la coopération.

A nos expéditeurs d'œufs

Nous fournissons les caisses vides gratuitement à nos expéditeurs d'œufs.

Un grand nombre de caisses que nous avons prêtées au cours de l'année dernière ne nous sont pas revenues depuis plusieurs mois.

Par contre, nous recevons souvent des œufs dans des caisses qui ne nous appartiennent pas.

Nous désirons rappeler à nos expéditeurs que **LES CAISSES DE LA COOPÉRATIVE FÉDÉRÉE NE DOIVENT SERVIR QU'À EXPÉDIER DES ŒUFS À LA COOPÉRATIVE FÉDÉRÉE**; ceux qui ont de ces caisses et ne prévoient pas avoir d'œufs à nous expédier dans un avenir plus ou moins rapproché, nous obligeraient grandement s'ils voulaient bien nous les renvoyer à nos frais.

L'esprit de coopération que nos expéditeurs cultivent, dans leur propre intérêt et celui de tous les cultivateurs de notre Province, et pour lequel nous les félicitons cordialement, nous permet de compter qu'ils s'empresseront de se rendre à notre demande.

Il est bien entendu que nous continuons à fournir les caisses vides gratuitement à nos expéditeurs d'œufs, et nous sommes en mesure d'assurer la plus entière satisfaction à tous pendant 1927.

Morue salée

A mesure que le carême approche, la morue salée prend de l'importance, car elle constituera un des principaux aliments des jours maigres.

Comme par les années passées, nos clients nous demandent de fortes quantités de morue salée de Gaspé, morue blanche (White Nape); ils savent qu'elle est de qualité supérieure, parce qu'elle est prise à l'automne alors qu'elle est grasse et possède plus de saveur que celle qui a été salée pendant l'été.

Aucun autre ingrédient que le sel n'entre dans la préparation de notre morue blanche salée; elle ne contient pas de borax, ni alun ni autre produit qui serait de nature à faire perdre de la valeur à la morue.

Nous n'avons plus à faire la réputation de notre morue salée; depuis trois ans, elle s'est acquise une popularité enviable et bien méritée.

Malheureusement, la température n'ayant pas été favorable à la pêche et à la salaison de la morue l'automne dernier, notre approvisionnement se trouve plutôt restreint.

En conséquence, nous vous conseillons de nous faire parvenir vos commandes le plus tôt possible, afin que vous soyez assurés de recevoir toute la quantité dont vous prévoyez avoir besoin.

L'emballage est le même que les années passées, et les prix sont les suivants: la grosse morue, en caisse de 150 livres ou en baril de 200 livres, se vend 7 cents la livre; la morue de grosseur moyenne est emballée de la même manière que la précédente et se vend 6½ cents la livre.

Pour les quantités moindres qu'une caisse ou un baril, nous majorons le prix d'une demi-cent par livre.

Projet d'affiliation

La Société Coopérative Agricole de Sainte-Martine, comté de Châteauguay, a tenu son assemblée annuelle, ces jours derniers.

Environ 125 personnes y assistaient, parmi lesquelles on remarquait Monseigneur J.-C. Allard, curé de la paroisse, et son vicaire, M. l'abbé A. Paiement; M. Raoul Dumaine, chef de notre service de propagande; M. Cléophas Smith, cultivateur diplômé de l'Institut Agricole d'Oka; M. P.-N. April, agronome; MM. Philorum Mallette, Omer Parent, Zénon Legault, Aimé Lécuyer, et un grand nombre d'autres cultivateurs.

M. Cléophas Smith, secrétaire de la Coopérative de Sainte-Martine, a présenté un rapport très intéressant montrant que cette société compte 98 membres, qu'elle a fait environ \$40,000.00 d'affaires depuis sa fondation et que l'esprit de coopération se développe rapidement dans cette région.

La principale question qui fut soumise à l'assemblée fut l'affiliation à la Coopérative Fédérée.

Après que M. Dumaine eut expliqué les avantages du contrat d'affiliation pour les coopératives locales (remise d'une partie de notre commission, réductions spéciales dans certains cas, etc.), sur proposition de Monseigneur Allard, il fut unanimement décidé "que les directeurs soient autorisés à passer le contrat d'affiliation avec la Coopérative Fédérée."

Tous les directeurs ont été réélus pour l'année 1927; ce sont Monseigneur J.-C. Allard, MM. Philorum Mallette, président sortant de charge, Zénon Legault, Aimé Lécuyer et Omer Parent; M. Cléophas Smith a été nommé de nouveau secrétaire, et M. P.-N. April, vérificateur.

Dans notre article publié demandé aux intéressés du Bureau de Santé—cité—était trop exigeant avant d'annonçons aujourd'hui.

Afin de pouvoir juger si les conditions de santé des tiers, l'état sanitaire des éta soins de la traite sont nécessaires et peuvent être rempli

Ce rapport est sous forme ne faut pas s'en effrayer, par si oui ou non le producteur e bonne qualité de conservati seulement pour le lait qui d destiné à être converti en fi

Il y a bien un certain les conditions exigées et qui me de bonne qualité. Par gement des étables quand ches sont au pâturage, on p Si ces deux choses ne sont moins très utiles pour celui mais celui qui veut exporté conditions exigées, sans qu les autorités américaines m

Dans le moment, cert New-York; mais, en revan plus la livre de gras.

Si nous pouvons obten qués ou préparés dans de l que, si nous ne produisons à observer tous ces détails Un certain nombre de fabr Je ne chercherai pas la pre fruits laitiers, beurre et fr teurs était: "mauvaise sa 90% des produits qui ont fabriques ont reçu du mau avons donné instruction à afin de s'assurer des condi le faire.

Nous n'avons pas enc sur ces visites, mais en l que les conditions sanitair vraient attirer toute notre de produire du lait et de du fromage de première q

A part le marché amé pour notre lait et notre crè d'année en année et il est américain. Dans les seules Rivière il s'est vendu en 485 lbs de crème ont été c

Une Réput

Les produits n par des milliers de d'un océan à l'aut nous après des an et d'efforts constan plus fiables et les j

Depuis 39 ans ment pour le bétail toutes nos études. vétérinaires, chimis but—produire des auquel elles étaien

Le succès de nous sommes acq canton, municipal national" est syno

Les préparatio surer de bons résu produits n'est pas visées et de nos ef

INTERNAT

TO

N.B.—Nous avons publi et éducationnelles sur le de l'entretien des anima cultivateur ou éleveur q