

aux pieds de
nommé vicaire
apître Métro-
l'hommage de
et l'assurance
omission.

ENS

vement au progrès de
ent apprécié la coopé-
continuent d'étudier
poser de nos produits

raité australien sont
nimes. C'est ce qui
s par l'honorable W.
ours d'un débat à la

270 livres de fro-
is boîtes de fromage
n." Quant aux im-
ugmenté de 903,000
; sous le régime con-
d'environs deux mil-
riode, en a manufac-
tir sur les prix une si-
anada, mais ce n'est

Otherwell, insistent
onne ne semble pen-
rlent pas du marché
de revenus considé-
emble mais non pas
se pose est celle du

ier-en-Bas, le 9 novembre
é prêtre, à Québec le 13 juin
le 8 avril 1908 évêque d'E-
et auxiliaire de Québec;
si suivant la basilique de
mé archevêque de Séleucie,
re 1914, nommé coadjuteur
successione", le 1er juin
archevêque de Québec, le
5; décoré du pallium le 17
25; décédé le 20 février
le 66 ans. 4 mois et 11 jours
de Québec pleurera long-
e de cet éminent prêtre et
lira dans les fastes religieu-
a français.

ort de Mgr F.
e Dugas, P. A.

çois-Azarie Dugas, P. A.,
général de Sai. Boniface,
sa retraite depuis quelques
t-Jacques-de-l'Achigan, est
des derniers, à l'âge de 74 ans

s était né à Saint-Jacques-
comté de Montcalm, le 12
l'Alexandre Dugas, cultiva-
ilie. Poirier. Il fit ses études
l'Assomption, et fut ordonné
ar Mgr Fabre, le 7 avril 1878.
année, Mgr Dugas fut pro-
elles-lettres, au collège de
puis vicaire dans sa paroisse
878 à 1884, il exerça son mi-
mbly, puis il passa au diocèse
e, Manitoba, où il assuma la
ecteur du séminaire. Il fut
thédrale de Saint-Boniface,
3, et de Saint-André d'Argen-
à 1899.

Mgr Dugas reprit la cure de
de St-Boniface, et devint
al du diocèse. Le 22 août
réé protonotaire apostolique
En 1914, Mgr Dugas céda
curé de la cathédrale à Mgr
omme nous le disons plus
ugas était à sa retraite, dans
itale, depuis quelques années,
laisse dans le deuil ses frères,
le, de St-Jacques et Amédée
Jean-de-Matha; trois sœurs:
ine, Alphonsine et Cézarine;
e Dr Georges et M. Laurent
ontreal; M. Léopold Dugas,
is.

Le huitième congrès des Fermiers-Unis
de la province de Québec

(Suite de la page 117)

Si beaucoup a été accompli en faveur des cultivateurs aux alentours de Montréal, c'est dû à l'unité et à la coopération de ces gens. Sans doute chaque partie de la Province a ses problèmes particuliers qui, aussi, peuvent être résolus facilement par l'unité et la coopération. L'exécutif de l'Association est toujours prêt à porter aide à ceux qui le désirent; mais pour cela, l'exécutif composé d'hommes qui sacrifient leurs temps et argent au bénéfice de l'association et de ses membres sans rémunération quelconque, demande l'appui loyal de tous les membres. Toute personne digne d'être membre de l'Association, et qui désire l'amélioration sociale doit avoir la volonté de contribuer à ces fins.

L'HON. J.-E. CARON

L'honorable M. Caron dit tout le plaisir qu'il ressent de se trouver au milieu des Fermiers-Unis. C'est la deuxième fois depuis un an qu'il a l'opportunité de leur adresser la parole.

Il excuse les honorables MM. Tascheau, Perron et Perreault de n'être pas présents à ce congrès, étant retenus à Québec par leurs devoirs parlementaires.

Cependant, il prie l'association de croire que ces ministres sont heureux de constater le progrès de leur association et l'orateur se joint à ces derniers pour exprimer hautement son appréciation personnelle.

L'honorable M. Caron déclare que l'Association des Fermiers-Unis ne doit avoir qu'un but, celui de l'agriculture, sans distinction de parti et de politique quelconque.

L'orateur fait remarquer que depuis un an, la situation agricole s'est grandement améliorée dans la province de Québec.

Il faut admettre que le gouvernement provincial y a contribué dans une large part, mais il ne faut pas oublier que la Providence a coopéré d'une façon tangible.

D'ailleurs, dit le ministre, quand la Providence et le gouvernement marchent ensemble, les résultats sont concluants.

M. Caron dit que le marché agricole est favorable cette année. Faisant allusion à l'exportation du fromage, il lui fait plaisir de dire que la Coopérative de Québec s'est occupée tout particulièrement de cette question et que l'exportation de ce produit se fait, maintenant, sur une haute échelle aux Antilles.

Il dit que le gouvernement a réorganisé son bureau à Londres à la suite de la mort du Dr. P. Pelletier, agent commercial de la province de Québec et que le Dr L.-J. Lemieux, ancien shérif du district de Montréal, occupe ce poste avec honneur.

De plus, ajoute l'orateur, il est habilement secondé par M. A. Harrison, de la Coopérative Fédérée de Québec, et cette coopération produit des résultats appréciables.

Le beurre et le fromage canadiens n'ont pas encore le marché anglais, mais il y a une grande augmentation d'exportation.

MM. Paquette et Harrison, de la Coopérative Fédérée de Québec, fait remarquer le ministre, ont réussi à introduire le fromage canadien sur le marché de Londres. On a préféré le placer sur le marché londonien avec l'étiquette "canadien" pour une raison.

Autrefois, nos exportateurs expédiaient le fromage sous l'étiquette "fromage québécois". Malheureusement, il s'est exporté du fromage canadien qui ne venait pas de la province de Québec et qui était jugé d'une qualité inférieure.

Il faut nous donner le temps, dit le ministre, et dans un avenir prochain, le fromage de la province aura une place enviable sur le marché de Londres.

Le ministre dit qu'actuellement 400 épiciers de Londres ont en vente le fromage de la province de Québec et ce résultat est dû à la Coopérative Fédérée de la province de Québec.

Il déclare que Québec a deux grands concurrents dans la Nouvelle Zélande et l'Australie.

Il veut bien faire remarquer que les gouvernements de ces deux pays contrôlent l'exportation et que cela produit un grand résultat.

Il demande aux fermiers d'aider le gouvernement à maintenir les prix du

fromage et du beurre sur les marchés étrangers et que cette coopération est nécessaire pour placer notre province en vue.

Passant à la question de tuberculine pour les vaches, le ministre dit que c'est une grande question à résoudre et qu'il faut tout d'abord faire l'éducation des cultivateurs de la province à ce sujet.

Il est impossible d'empêcher, fait remarquer l'orateur, la contrebande des vaches tuberculeuses.

Cependant ce procédé de passer les vaches à la tuberculine a été établi dans les comtés de Beauharnois, Châteauguay et Huntingdon, et les résultats ont été concluants.

"Je vous avouerai, dit l'orateur, que les cultivateurs n'ont pas été forcés de le faire, mais ils ont donné leur plein consentement. D'ailleurs le gouvernement le fait gratuitement.

Dans un espace de trois ans, nous avons fait l'expérience de ce procédé sur 100,000 vaches.

Le ministère de l'agriculture de Québec a à son service 55 médecins vétérinaires qui travaillent dix jours par mois.

Si ce ministère n'a pas plus de ces officiers qui se dévouent d'une manière admirable à la tuberculisation des vaches, c'est que le gouvernement ne vote pas plus d'argent à cette fin.

Passant à un autre ordre d'idées, l'hon. M. Caron déclare que l'Association des Fermiers-Unis ne subsistera qu'en autant qu'elle ne fera pas de politique. A ce propos, il cite comme exemple les associations d'avocats, de notaires, d'industriels, dont les membres peuvent être individuellement des politiciens, mais dont les assemblées se tiennent sans toucher à la politique.

Le ministre déclare que ce sera le succès de leur association.

Il dit ensuite que le gouvernement surveille d'une attention toute particulière la grande culture, le choix des semences, la construction des bâtisses sur les fermes et des porcheries.

De plus il en surveille les travaux, et tout cela à titre gratuit.

Le ministère de l'agriculture dépensait, il y a quelques années \$75,000 dans ce domaine et le montant, aujourd'hui est de \$2,000,000. Parlant de l'amélioration des troupeaux, l'orateur veut faire remarquer que maintenant Québec surpasse la province d'Ontario.

Le ministre traite ensuite des œufs, et se plait à dire que Québec en mange 28 douzaines par tête de la population comparativement à 17 douzaines per capita aux Etats-Unis.

Ce qui encourage cette industrie, c'est la classification que fait d'une manière parfaite la Coopérative Fédérée de Québec.

L'hon. M. Caron parle ensuite de l'horticulture, des fabriques de conserves alimentaires, de l'aviculture et de l'industrie domestique qui avaient été abandonnées depuis quelques années, mais que nos femmes de la province de Québec ont fait revivre.

Il déclare qu'au point de vue agricole, l'éducation est la clé du succès. En terminant, le ministre invite les citoyens de Montréal à visiter les entrepôts de la Coopérative Fédérée de Québec, rue Saint-Paul à Montréal et où M. A. Labbé, gérant, sera toujours heureux de faire constater de quelle manière sont conservés les produits de tous les cultivateurs.

La dernière question qu'il touchera avant de prendre son siège est le crédit agricole.

Il demande au bon cultivateur qui a de l'argent à placer de consulter son banquier ou son notaire avant de se laisser influencer par des agents qui n'ont que le souci du gain.

Il se rappelle le cas, tout dernièrement d'un bon cultivateur, qui a été escamoté de la somme de deux mille dollars sur sollicitation d'un agent qui lui donna comme garantie un papier imprimé de blanc et de rouge. Trois mois après, cet agent était logé en prison sous de fausses représentations.

Il conseille aux cultivateurs de n'acheter ni du mark, ni du franc, ni du rouble. Il croit qu'il y a des banques et des maisons d'affaires sérieuses où le cultivateur peut placer en toute sécurité son argent. L'hon. M. Caron termine en déclarant qu'on attend la décision du gouvernement d'Ottawa pour établir un crédit agricole dans la province de Québec.

Pour assurer la prospérité des cultivateurs de notre province

La Coopérative Fédérée a été, pour notre province, d'un appoint considérable pour l'amélioration de notre situation économique agricole. De fait, c'est principalement à cette société que nous devons d'avoir pu organiser un commerce d'exportation des produits laitiers aussi bien établi, aussi fructueux que celui qui nous est ouvert en Europe. Mais pour être à même d'attirer et de nous assurer la clientèle étrangère, il a fallu nécessairement que nos produits pussent rivaliser avantageusement avec ceux des autres nations qui nous font concurrence. D'où donc, la tâche ardue de se replier sur ses adhérents pour les amener à seconder ses efforts dans ce sens.

Aujourd'hui la Coopérative écoule les produits, qu'elle est chargée de vendre, d'une manière systématique, dûment classifiés, en lots uniformes et expédiés dans des conditions sanitaires et frigorifiques qu'il serait difficile de trouver ailleurs.

Que les affaires de la Coopérative, c'est-à-dire en d'autres termes celles des cultivateurs qui en font partie, prospèrent en temps d'activité générale, la chose n'est que normale, mais là où son rôle commence à être mis à une dure épreuve, c'est lorsque les affaires sont récalcitrantes, que la tendance du marché est à la baisse et qu'il nous faut absolument arrêter cette chute des prix qui nous mène vers la débâcle, comme le cas s'est présenté maintes fois de 1921 à 1924.

Or ce que chaque cultivateur, pris individuellement, était impuissant à accomplir en la circonstance, la Coopérative l'a entrepris avec succès, et à notre avis, le plus grand service qu'elle ait pu rendre à la classe rurale de la province durant ces tristes années de crise, a été, sans doute, celui de protéger le cultivateur qui se sentait déjà devenir la proie facile des profiteurs. Son intervention a toujours eu un effet salutaire en stabilisant le marché dans les moments critiques; et c'est déjà énorme.

J.-R. ROUSSO, B.A. B. S. A.

LE LAIT AMER

Une amélioration très appréciable

Le lait est exposé à tant de contaminations au cours des manutentions dont il est l'objet, à l'étable et ailleurs, qu'il s'infecte toujours plus ou moins de bactéries, qui y trouvent des conditions idéales pour leur développement. Le degré d'infection dépend des conditions sanitaires que l'on observe. Certaines bactéries ne causent pas de changements appréciables, tandis que d'autres, en affectant la couleur, la consistance, l'odeur et le goût, gâtent souvent le lait à tel point qu'elles lui enlèvent toute valeur, aussi bien qu'aux produits que l'on en tire.

Le goût amer que l'on trouve souvent dans le lait est parfois causé par certaines substances que renferme la nourriture et que le lait absorbe. Dans les cas de ce genre, le lait est amer lorsqu'il sort de la vache, et le remède consiste à faire disparaître l'aliment qui cause cette amertume. Il y a d'autres cas, souvent épidémiques, où l'amertume se développe après que le lait est sorti de la vache; les bactéries sont ici la cause du mal. Comme cet accident se produit souvent, même dans des conditions sanitaires généralement bonnes, il n'est pas facile de trouver la cause de cette amertume et de la faire disparaître.

Dans une enquête conduite à la ferme expérimentale fédérale, nous avons fait une étude des conditions dans lesquelles il se produit du lait amer et nous avons constaté, dans une circonstance de ce genre, que les bactéries en étaient la cause. Ces bactéries appartiennent elles-mêmes à un groupe qui se rencontre naturellement dans l'eau d'approvisionnement, et l'on croit que les ustensiles sont ici la cause de la contamination. Il n'y a qu'un remède, c'est de nettoyer et de stériliser avec le plus grand soin tous les contenants, en les passant, après les avoir lavés, à l'eau bouillante ou à la vapeur. Ce nettoyage doit se faire à la brosse et non pas avec un linge.

Nous avons constaté que le contact du lait avec l'air, soit en augmentant la surface exposée, soit par l'agitation, contribue au développement de l'amertume. Lorsqu'on doit conserver le lait quelque temps, il faut donc réduire la surface exposée au minimum en proportion du volume et éviter le plus possible de secouer.

Nous avons trouvé également que les bactéries amères que nous avons étudiées sont plus résistantes à la chaleur que la majorité des bactéries du lait. Enfin, nous avons constaté que le lait imparfaitement pasteurisé est très porté à devenir amer parce que les bactéries amères offrent plus de résistance à la chaleur que les autres germes qui peuvent tenir ces bactéries en échec. Il faut donc que la pasteurisation soit énergique et parfaite, et lorsqu'un développement d'amertume est à craindre, il semble qu'il serait utile de tenir le lait plus long-

Il est facile de prouver, en se basant sur des statistiques, que l'année 1925 a marqué une amélioration très appréciable des conditions économiques du Canada.

Les chiffres du commerce extérieur, des débits bancaires et du transport ferroviaire montrent tous une augmentation sur l'année précédente.

C'est dans les industries de base, telles que l'agriculture, les mines et les pêcheries, dont la productivité a augmenté considérablement, que l'on trouve la principale source de l'amélioration.

La récolte totale du blé, qui avait d'abord été estimée à 422,327,000 minots, n'a été surpassée qu'une fois dans notre histoire; elle est de beaucoup supérieure à celle de l'année précédente qui a été de 262,000,000 de minots et il y a aussi des augmentations appréciables dans la récolte des autres grains.

Le premier rapport officiel évalue la récolte complète de 1925 à \$1,112,691,000, comparativement à 1924 et 1923 qu'on évalue respectivement à \$995,235,900 et \$899,226,200. On attribue généralement cette augmentation à la récolte de blé (\$466,755,000), qui a établi un véritable record. La récolte a été exceptionnellement bien répartie et l'amélioration des relations entre l'agriculture et les autres industries font que la situation du cultivateur est actuellement meilleure qu'elle n'a été depuis plusieurs années.

L'industrie animale a fait des progrès sensibles. Les arrivages de bestiaux sur les principaux marchés ont augmenté, et la vente a rapporté des revenus supérieurs à ceux de l'année précédente.

Il y a eu une meilleure demande pour les bestiaux canadiens sur les marchés étrangers et l'exportation des animaux a dépassé de beaucoup celle de l'année précédente en volume et en valeur.

temps à la température régulière de pasteurisation ou d'employer une température plus élevée.

D. A. G. Lochhead,
Bactériologiste du Dominion.