

13 AOUT 1925

VINCIALE

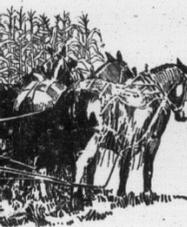
\$ 5,000,000.00
\$ 4,500,000.00
\$ 40,646,000.00

affiés à son département
ces messieurs exami-
avec tels dépôts.
actionnaires lors de sa
s directeurs.

LAPORTE

ces de Québec, d'Ontario
e-Edouard.

ue font vos supérieurs.



McCormick-Deering

et homme fait l'ou-
McCormick-Deering

oulus pour les plants
t facile à manipuler.
gerbes fonctionnan-
Ces deux lieuses sont
gerbes verticalement

oilété et l'expérience
travail économique,
ensilage McCormick
cipes les plus simples.
rs désirées, font du
ité, et durent des an-
es, par milliers.

acier. Les couteaux sont
et l'ascension se font d'une
tion, ce qui épargne de la
e. Construit en cinq gran-
tés: 3 à 25 tonnes à l'heure;
3 à 25 c. v.

Voyez l'agent
McCormick Deering

RVESTER COMPANY
Limited. CANADA

John, N. B.

RING
le

ADMINISTRATION ET PUBLIERS
Abonnement payable d'avance.

Canada—Exempté cité
de Québec..... 1.00
Cité de Québec et pays
étrangers..... 1.50
Pour les Sociétaires de
la Coopérative Fédé-
rée de Québec..... 75c.

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 Morin),
Québec. Case postale 129—
Tél. 2-4297.

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

Volume XIII

QUÉBEC, LE 13 AOUT 1925

Numéro 32

Une fête à M. le docteur A.-T. Charron

Les directeurs de la Coopérative Fédérée de Québec rendent hommage au nouveau sous-ministre adjoint de l'agriculture du Canada.



Mercredi dernier, à l'hôtel Windsor, à Montréal, les directeurs et officiers de la Coopérative Fédérée de Québec, avec un groupe de fonctionnaires du ministère provincial de l'agriculture, et d'amis intimes ont offert un banquet à M. le docteur A.-T. Charron qui occupait jusqu'ici le poste de directeur de l'École provinciale de Laiterie de Saint-Hyacinthe. M. Oscar Lessard, secrétaire du Conseil d'Agriculture de Québec, présidait la fête qui a revêtu un cachet particulier de franchise gaieté.

Le nouveau titulaire a reçu avec émotion les témoignages de confiance et de gratitude de la part de ses amis. Il leur a promis son appui indéfectible dans le vaste champ d'action qui lui est maintenant dévolu. L'occasion était excellente pour repasser les progrès de l'agriculture dans le Québec depuis vingt-cinq ans, et le docteur Charron en a profité pour prononcer un vigoureux plaidoyer en faveur de sa province.

Au nombre des convives, on a remarqué M. Elie Bourbeau, inspecteur général des beurrieres et fromageries de Québec; M. L.-P. Lacoursière, sous inspecteur général du même service; M. Louis Lavallée, ancien gérant de la succursale de Sainte-Rosalie de la Coopérative Fédérée; M. J.-A. Bois, directeur intérimaire de l'école provinciale de laiterie de Saint-Hyacinthe; M. P. Roy, chef du service de la grande culture de Québec; M. Léo Brown, surintendant des fermes de démonstrations; M. J.-E. Thériault, directeur du laboratoire de l'école provinciale de laiterie; M. D. Boucher, du service de la colonisation; M. L. Hamelin, agronome du comté de Saint-Hyacinthe; M. A. Dion, secrétaire de la Société d'industrie laitière; M. Abel Raymond, propagandiste avicole; le docteur L.-A. Beaudry, de Saint-Hyacinthe; M. N.-A. Labbé, gérant de la Coopérative Fédérée de Québec, Montréal; MM. Georges Tanguay, A.-G. Lambert, J.-M. Paquette, J.-A. Sabourin, J.-E. Tessier, J.-E. Lassier; A. Meunier, L.-A. Masson et Paul Dumaine, chefs de service de la Coopérative Fédérée de Québec.

J.-Arthur Paquet, président du conseil exécutif de la Coopérative Fédérée de Québec, s'est fait l'interprète des convives pour souhaiter une longue et fructueuse carrière au nouveau sous-ministre adjoint. Également le R. Père Léopold, de l'Institut agricole d'Oka, lui a formulé des vœux

de succès. "Nous comptons beaucoup sur le docteur Charron", a déclaré le Révérend Père, pour nous représenter au ministère fédéral de l'agriculture. Nous lui souhaitons longue vie et une belle carrière dans la cause de l'agriculture".

Vigoureux plaidoyer

M. le docteur Charron se lève au milieu d'une acclamation générale; il dit son émotion de retrouver en cette circonstance ceux avec qui il a dépensé une grande partie de sa carrière. Il est sensible à leurs vœux et à leurs félicitations, parce qu'ils servent comme lui la grande et belle cause de l'agriculture. Il souhaite que sa santé demeure aussi florissante afin de lui permettre de se dévouer longtemps encore au service de l'agriculture.

La province de Québec, déclare le docteur Charron, a fait des progrès énormes depuis vingt-cinq ans; elle a progressé tout comme la plante que l'on revoit longtemps après sa première tige et qui soulève notre admiration et notre étonnement. Ces progrès ont été tout simplement prodigieux et le docteur en a fait une courte énumération:

La fondation des cercles agricoles et de la Société d'agriculture, puis de la Société des éleveurs, qui tous trois ont accompli tant de bien au début du siècle pour réformer l'éducation de notre classe agricole. Le corps agronomique de la Province est venu ensuite intensifier cette vie et multiplier ses succès.

La Société Coopérative des Fromagers de Québec a groupé les fabricants en une coopérative de vente; elle a réussi à faire valoir les produits de la Province et à obliger les exportateurs et les commerçants à leur rendre justice. Une coopérative d'achat a suivi, avec le Comptoir Coopératif, et puis la Société des producteurs de semences. Les trois groupes, qui entraîneraient des conflits d'administration et des concurrences très vives, ont été finalement fusionnés en un seul qui porte depuis deux ans le nom de Coopérative Fédérée de Québec; cette société continue son œuvre bienfaisante dans la classification et la vente des produits de la ferme.

M. Charron fait une mention spéciale de la classification des produits laitiers et déclare que les produits de la Province se sont grandement améliorés depuis, il ajoute que le système de payer le lait d'après sa richesse en matière grasse est la meilleure loi que le gouvernement de Québec pouvait adopter dans l'intérêt des cultivateurs. "Plus des lois de ce genre, dit-il, seront mises en vigueur, plus les progrès de l'industrie laitière seront accentués."

Le docteur passe ensuite brièvement en revue les services créés depuis quelques années au ministère provincial de l'agriculture, celui de l'aviculture, celui de l'enseignement ménager, celui des cours abrégés, ceux de l'apiculture et de l'entomologie. Il parle de la lutte contre la tuberculose bovine, et de l'inspection sanitaire des viandes. Enfin, il constate partout une activité constante et des progrès marqués.

Le docteur Charron termine par un mot d'espoir en la jeune génération qui recueillera les labeurs des amis les plus dévoués de la classe agricole.

La carrière du docteur Charron

M. J.-Arthur Paquet prononce ensuite le discours suivant qui résume la carrière du nouveau titulaire:

"Nous venons rendre hommage ce soir, à l'amitié, à la compétence, à la science d'un grand amant de l'agriculture. Nous sommes accourus, avec une légitime fierté,

nous grouper autour de sa personne, pour joindre nos félicitations et nos vœux à tous ceux qui ont afflué vers lui, de tous les coins de la Province et du pays, lorsqu'une heureuse promotion est venue dignement couronner une longue et fructueuse carrière.

Laissez-nous, M. le docteur, donner libre cours à notre joie et vous applaudir avec le plus vif enthousiasme. Permettez aussi la libre expression des sentiments que votre nom et votre présence font vibrer en nous.

Nous ne voulons point exprimer de regrets de votre départ du ministère provincial de l'agriculture, devant l'honneur qui vous échoit des autorités fédérales et qui rend le témoignage de votre haute valeur; mais sachez que nous ne pouvons pas rester insensibles à une absence qui nous privera des attentions d'un caractère généreux, des fruits d'une science consommée autant que des joies d'une amitié profonde.

Nous nous consolons, cependant, à la pensée que vous quittez votre province pour y rester encore plus attaché. Votre poste élevé vous mettra en contact immédiat avec les principaux fonctionnaires de l'agriculture de Québec, avec nos agronomes en particulier, à qui vous ne saurez ménager ni vos encouragements ni vos conseils. Et nous applaudissons déjà aux résultats de ces heureuses relations toutes à l'avantage de vos compatriotes; votre champ d'action sera plus vaste et vos œuvres n'en seront que plus méritoires encore.

Passer de l'école provinciale de laiterie au poste d'assistant sous-ministre de l'agriculture, semble une transition brusque, et que les profanes seraient tentés de taxer comme injustifiée. Mais ils ignorent que le nouveau titulaire possède des états de service qui le rendent digne de la confiance des plus hautes autorités du pays.

M. le docteur Charron est un chimiste de renom, qui s'est spécialisé dans la science de l'industrie laitière. Il a multiplié ses labeurs tant à la Ferme Expérimentale Centrale d'Ottawa qu'à l'École provinciale de Laiterie de Saint-Hyacinthe, pour provoquer un mouvement d'amélioration constante et méthodique de nos produits laitiers.

Il a travaillé et peiné tant et si bien, qu'aujourd'hui, la renommée de notre fromage et de notre beurre aux États-Unis, sur le marché anglais et en Europe continentale, est une grande partie de son œuvre.

Ce sont tous ces mérites réunis qui lui valent aujourd'hui une telle et juste récompense. Soyez-en vivement félicité, M. le docteur, et acceptez de notre part l'expression de notre vive gratitude et de nos vœux les plus chers pour les succès que la Providence vous réserve encore dans votre nouvelle sphère d'activité.

Tous vos amis vous suivront de loin, le ministre de l'agriculture, M. Caron, le sous-ministre, M. T. Antonio Grenier, son vieil ami, tous le suivront avec le plus vif intérêt, se complaisant du succès d'un des nôtres et se flattant de l'éclat qui en rejillera sur eux et sur toute notre race".

Une série de discours a suivi; presque tous les convives ont ajouté leur mot de félicitations et de souhaits au docteur Charron; et l'on s'est séparé aux petites heures.

Aux fabricants

Comment éviter le fromage collant et pâteux

(Suite et fin)

Nous voici bientôt à l'époque où l'on produit le meilleur lait de la saison. On est en droit de s'attendre à ce que toutes les fabriques fassent du fromage de qualité bien supérieure à celui de la première

RÉDACTION ET COLLABORATION

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

Elle est rédigée par un comité de techniciens et de praticiens agricoles, assistés de collaborateurs occasionnels et de correspondants de diverses institutions agricoles. Toute collaboration est sujette au contrôle du directeur.

La correspondance concernant la rédaction doit s'adresser au Directeur du "Bulletin de la Ferme", Case postale 129 Haute-Ville, Québec.

période de la saison.

Malheureusement tel n'est pas le cas pour un grand nombre de fabriques qui ne font avec ce bon lait que du fromage trop aqueux, trop humide, et qui après quelques jours, devient collant, et même pâteux, suivant la trop grande quantité d'humidité qu'il contient.

Causes et remèdes.—La cause principale de ce défaut est que l'on fait "marcher" le caillé trop vite dans le petit lait. Cette mauvaise fabrication est due aux faits suivants:

On commence trop tôt à ne recevoir le lait qu'à tous les deux jours.— Cette pratique ne devrait pas être tolérée avant que la saison ne soit assez avancée pour que l'on ait la certitude de pouvoir parfaitement contrôler la fabrication avec du lait de deux jours. Sans doute les patrons sont aussi anxieux d'espace les livraisons que le sont les fabricants de fabriquer moins souvent, mais je crois que si ces derniers faisaient connaître aux premiers les graves conséquences que cette pratique entraîne, on ne refuserait pas d'apporter le lait tous les jours aussi longtemps qu'il est nécessaire de le faire pour assurer un produit de choix.

Dès que l'on a commencé à ne pas recevoir le lait quotidiennement, on persiste à le faire même s'il survient de la chaleur, comme cela arrive invariablement après les premières vagues de temps frais. Il s'ensuit que le lait arrive à la fabrique trop avancé et que ce lait étant riche, le caillé est plus difficile à raffermir, et l'on ne réussit qu'à faire du fromage trop mou et cela, assez souvent, pour plusieurs semaines, c'est-à-dire jusqu'à ce que la température de la saison s'abaisse d'une manière permanente;

Manque de sel.—Une autre cause qui contribue à rendre le fromage pâteux, est le manque de sel. Il ne faut pas oublier que la quantité de sel à ajouter au fromage doit varier suivant la richesse du lait. Le paiement du lait d'après sa teneur en gras devrait empêcher les fabricants de commettre l'erreur de ne pas mettre assez de sel, puisque les résultats des épreuves les tiennent au courant de l'augmentation graduelle de la richesse du lait. La quantité de sel à ajouter peut varier de 2 lbs, le printemps, jusqu'à 3½ lbs par mille livres de lait à la fin de la saison.

Il est peut-être bon d'ajouter que la quantité totale de sel à ajouter ne doit pas être déterminée à peu près, mais qu'elle doit être calculée et pesée. Ceux qui n'ont pas cette bonne habitude de peser le sel seront peut-être surpris, en le faisant, de constater qu'ils sont plutôt exposés à en mettre trop peu, qu'ils ne le sont à en mettre trop, quand le lait est riche; et qu'ils sont exposés à faire le contraire quand le lait est pauvre.

Pour terminer, disons que lorsque le fabricant attribue la qualité inférieure de son fromage à l'infériorité du lait lui-même, à ses défauts, il peut avoir parfois raison; mais il me semble que l'on n'a aucune excuse à fournir lorsque l'on a affaire à du lait de toute première qualité.

GEORGES CAYER,
Classificateur-surveillant.

13

13

13