



PAGE DE LA COOPÉRATIVE FÉDÉRÉE DE QUÉBEC

RECETTES UTILES BEIGNES.

1 tasse de sucre, 2 œufs, 1 tasse de lait, 2 cuillères de saindoux fondu, 1 cuillère à thé de sel, 2 cuillères à thé de Poudre à Pâte Magique avec assez de farine pour faire une pâte molle. Faites frire dans du saindoux bouillant.

GATEAU EPONGE.

4 œufs battus séparément, 1 tasse de farine, 1 tasse de sucre, 1 cuillère à thé de Poudre à Pâte et ajouter les essences.

Le Bulletin de la Ferme est le seul organe officiel dont la Coopérative se serve pour se tenir en relation avec ses membres.

RECETTES UTILES BEIGNES.

1 tasse de sucre, 2 cuillères de beurre fondu, 3 œufs, 1/2 tasse de crème douce, 1/2 tasse de lait, 4 petites cuillères à thé de Poudre à Pâte Magique 4 1/2 tasses de farine ou assez pour rouler.

BISCUITS.

1 tasse de sucre, 1/2 tasse de beurre, 1 œuf, 1/2 tasse de lait, 2 cuillères à thé de Poudre à Pâte Magique. Assez de farine pour rouler.

(à suivre)

Bonne et Heureuse Année !

A tous ses membres, à tous les coopérateurs de la province, la Coopérative Fédérée de Québec offre ses meilleurs et ses plus sincères souhaits de bonne et heureuse année.

L'Industrie Laitière dans le Québec

Le témoignage de M. Ruddick

L'HONORABLE J.-E. CARON

Il n'y a probablement pas, dans tout le Canada, d'autorité plus vertueuse sur la situation de notre industrie laitière que M. J.-A. Ruddick, commissaire fédéral de l'industrie laitière. Au cours du grand nombre d'années pendant lesquelles il s'est intéressé aux progrès de l'industrie et qu'il a consacré le meilleur de lui-même et de ses capacités à son avancement, il a assisté et participé à tous les mouvements qui ont été lancés pour donner à notre industrie laitière une place de plus en plus importante et la rendre de plus en plus profitable pour nos producteurs canadiens. Ses relations suivies avec tous les pays importateurs de beurre et de fromage le mettent dans une situation particulièrement avantageuse pour se rendre compte de la situation réelle qui est faite à cette industrie de chez nous et pour noter les progrès que nous avons faits au cours des quelques dernières années.

La conférence qu'il donnait, lors de la dernière convention annuelle de la Société d'Industrie Laitière de la Province de Québec, tenue à la Baie St-Paul au cours du mois de novembre, constitue un des plus hauts éloges que l'on puisse entendre sur le compte des progrès que nous avons faits dans notre province.

Ce qu'il dit de la classification fait bien voir le rôle que joue cette pratique auprès des importateurs et des commerçants des grands marchés européens.

Cette classification, dont M. Ruddick dit tant de bien, fut, dans le Canada, pratiquée pour la première fois, sur une échelle quelque peu considérable, par la Coopérative, et sur les instances de l'honorable ministre de l'Agriculture, M. J.-Ed. Caron, qui, réalisant que jamais nous ne pourrions arriver à vendre avantageusement notre beurre et notre fromage à moins que l'on ne recourût à certains moyens radicaux pour uniformiser la qualité de nos produits, décida de tenter, par l'intermédiaire de la Coopérative qu'il venait de fonder, un essai de classification. Cette pratique donna des résultats si encourageants, que la Coopérative ne tarda pas à l'étendre à chacun des produits qu'elle manipule, et que le Gouvernement Fédéral l'adopta pour tout le Canada, sans lui faire subir de changements notables.

M. Ruddick ne fait aucun secret de ce que les résultats très encourageants que nous obtenons sur les marchés étrangers sont attribuables à la pratique de la classification et ce n'est en somme qu'un éloge indirect qu'il adresse à l'honorable M. Caron lorsqu'il dit :

"Le classement des produits laitiers a donc contribué à améliorer les conditions des achats et à augmenter l'achalandage du fromage canadien, ce qui est fort important. On n'aurait pu atteindre un tel résultat si le classement n'était pas fait avec assez de précision.

"Il fait bon de constater que les importateurs et les commerçants ont confiance dans le classement des produits canadiens. Le fromage s'achète maintenant par câblogramme, d'après les certificats de classement. Un des plus gros importateurs me disait qu'il ne prenait même pas la peine d'examiner le fromage à son arrivée, mais qu'il l'acceptait d'après le certificat donné par le classeur et les points accordés.

"Il me fait plaisir de dire que le fromage canadien n'a jamais été si bien coté sur les marchés anglais qu'il l'est actuellement. La prime payée sur tous nos concurrents de l'année a été plus élevée qu'elle ne l'a jamais été. A certains temps, pendant l'année qui vient de s'écouler, le prix du fromage canadien a été de 1 1/2 cent plus élevé que celui de la Nouvelle-Zélande, un fait qui préoccupe nos rivaux.

"Le fromage canadien est apprécié sur les marchés anglais en tant qu'il se rapproche des types de fromages Cheddars anglais et écossais. C'est parce que le fromage canadien ressemble plus aux meilleures catégories de fromage anglais et écossais qu'à aucun autre fromage fabriqué par nos concurrents, que notre produit est à si forte prime. En effet, notre meilleure qualité de fromage se distingue difficilement de celui de fabrication anglaise et écossaise, si ce n'est que par son apparence extérieure.

"Malheureusement, la proportion de fromage canadien de cette

qualité supérieure n'est pas très forte. La quantité produite peut et devrait être plus grande. Ce qu'il faudrait serait de porter plus d'attention à la maturation du fromage; les chambres à maturation pour le fromage, où la température peut être contrôlée et les fromages gardés jusqu'à ce qu'ils soient suffisamment mûrs, devraient être plus nombreuses. Disposer des fromages quelques jours seulement après qu'ils ont été fabriqués, c'est la plus grande sottise que puissent faire les fromagers et dénote une imprévoyance qu'on ne s'explique pas. Si seulement les producteurs de fromage canadien voulaient saisir l'occasion qui s'offre à eux, ils mettraient leur produit dans une classe à part et la prime serait augmentée à tant la livre."

Et M. Ruddick termine sa conférence par un éloge très flatteur pour nos fabricants, pour le Ministère provincial et pour la Coopérative, et il en profite pour dire un mot du nombre trop considérable de nos petites fabriques :

"A Rimouski, l'an dernier, quand j'ai fait remarquer l'amélioration dans le fromage de Québec, j'ai dit que de 1923 à 1926, les chiffres se rapportant au classement montraient une augmentation de 8.6 pour cent pour les catégories spéciales et No 1. Le résultat final pour 1928 n'est pas encore connu, mais ceux qui s'occupent du classement me disent que l'augmentation pour les catégories spéciales et No 1 en 1928 dépassera de près de 10 pour cent celle de 1927. En d'autres termes, il y aura eu autant d'amélioration pendant la dernière année, qu'il y en a eu pendant les cinq années précédentes réunies. Depuis que le système de classement a été inauguré, il n'y a jamais eu d'aussi bons résultats dans nulle autre province, soit pour le beurre, soit pour le fromage. Et comme il y a eu une forte augmentation dans la production, cette année, l'amélioration dans la qualité est encore plus remarquable.

"L'an dernier, j'ai dit que les perspectives étaient encourageantes pour cette année. Les résultats obtenus ont dépassé toutes nos attentes. Les événements font ordinairement fi de la réputation des prophètes, et il faut être prudent, mais, tout de même, j'oserai dire que l'avenir de l'industrie du fromage n'a jamais paru aussi brillant qu'à l'heure actuelle.

"J'offre mes sincères félicitations aux fabricants de beurre et de fromage de la province pour le progrès qu'ils ont fait.

"Si le Canada vient encore à avoir un surplus de beurre de beurre-rie pour l'exploitation, le plus grand obstacle à surmonter dans Québec sera l'existence de tant de petites fabriques. C'est un obstacle très sérieux, qui affecte la vente du beurre, même sur nos marchés locaux. Quand le beurre de partout arrivait sur les marchés en petits lots, le fait n'avait pas beaucoup d'importance. Ce n'est que depuis que les envois des grandes beurrieres représentent une forte proportion de l'approvisionnement total que le commerçant s'oppose aux petits envois. Je m'explique bien pourquoi il y a tant de petites beurrieres et de petites fromageries dans Québec, et mes raisons peuvent être justes, tout de même je ne crois pas qu'on rende justice à la qualité des produits de Québec tant qu'il y aura autant de petites fabriques en opération. Le fusionnement de plusieurs de ces petites fabriques serait un grand pas fait en avant."

Ces quelques extraits, que nous avons tirés de la conférence de M. Ruddick à la Baie St-Paul, font bien voir le rôle qu'a joué la classification dans l'extension et le maintien de nos marchés.

Cette classification, que l'honorable Ministre de l'Agriculture voulait voir appliquée à tous les produits de la ferme, et dont il a voulu faire une pratique qui s'identifierait avec la coopération, est à la base de tous nos progrès en industrie laitière, de même qu'elle l'a été dans tous ceux que nous avons réalisés dans la vente des divers produits de nos fermes de Québec.

L'honorable M. Caron voyait juste lorsqu'il y a déjà plus de quinze ans, il s'efforçait de populariser cette pratique, et les cultivateurs de notre province doivent lui reconnaître le grand mérite d'avoir été le premier apôtre de la classification, non seulement dans la province de Québec, mais dans tout le Canada. Et c'est pour nous un plaisir aujourd'hui d'entendre dire, par une personne aussi autorisée que M. Ruddick, que nos progrès sont en grande partie attribuables aux résultats que nous avons obtenus grâce à la classification.

A la dernière Baie St-Paul, M. E. E.

La classification importance pour tielle sur nos fermes le texte même de D'ailleurs, nous a de ce sujet. Nous saillants et les con Disons d'abc dans la fabrication

BEURI

La saveur est le point plus dangereux dans n saveurs qui laissent à que toujours le résultats conditions sanitaires qu soit sur la ferme ou à le surtout par les barattes ou trop vieilles, aussi l idée à une trop haute trop acide au moment malpropreté des sépara servant au transport crème, qui ne sont pas devaient l'être, enfin du matériel dans la be tres termes, toutes ces que nous avons quelqu de saveur rance, ayant ou de métal.

La texture de nos beu lement bonne en été, m avons trop souvent de tes, égrenantes et colla

La couleur aussi vari dans nos beurres. Ce gréable à l'œil et nuit l putation de nos beurres chés étrangers. Si nous lité, il nous faut nécesse l'uniformité.

HOL CH

Mes

Les jours succèdent mois aux mois, et l'on e voir qu'une année, passé comme un éclair effet, qu'une année di gouffre du Temps—et

Votre poids au de 5 livres en Ou votre arg

Les vrais pharmaciens partout savent que les Ts de Foie ce Morue de Mc justement les éléments es qui augmentent le poids, reconstruisent le pouvoir-maladie et redonnent de chair aux hommes et fem

Aussi maintenant hon qui se tiennent au coura Tablettes d'Extrait de F McCoy—riches en élém chair, de santé et de force prendre qu'un bonbon.

Pourquoi donc ne pas aujourd'hui à en prendre pas remplir ces creux pro cou, vos joues, votre poi passer dans la vie avec de une poitrine étroite qua prendre avantage de cette

Essayez-les pendant tre voulez gagner cinq livre rappelez-vous bien ceci: si elles ne vous sont pas d'un tre argent vous sera remi 60 cents—Grandeur écoi Chez tous les pharmaciens