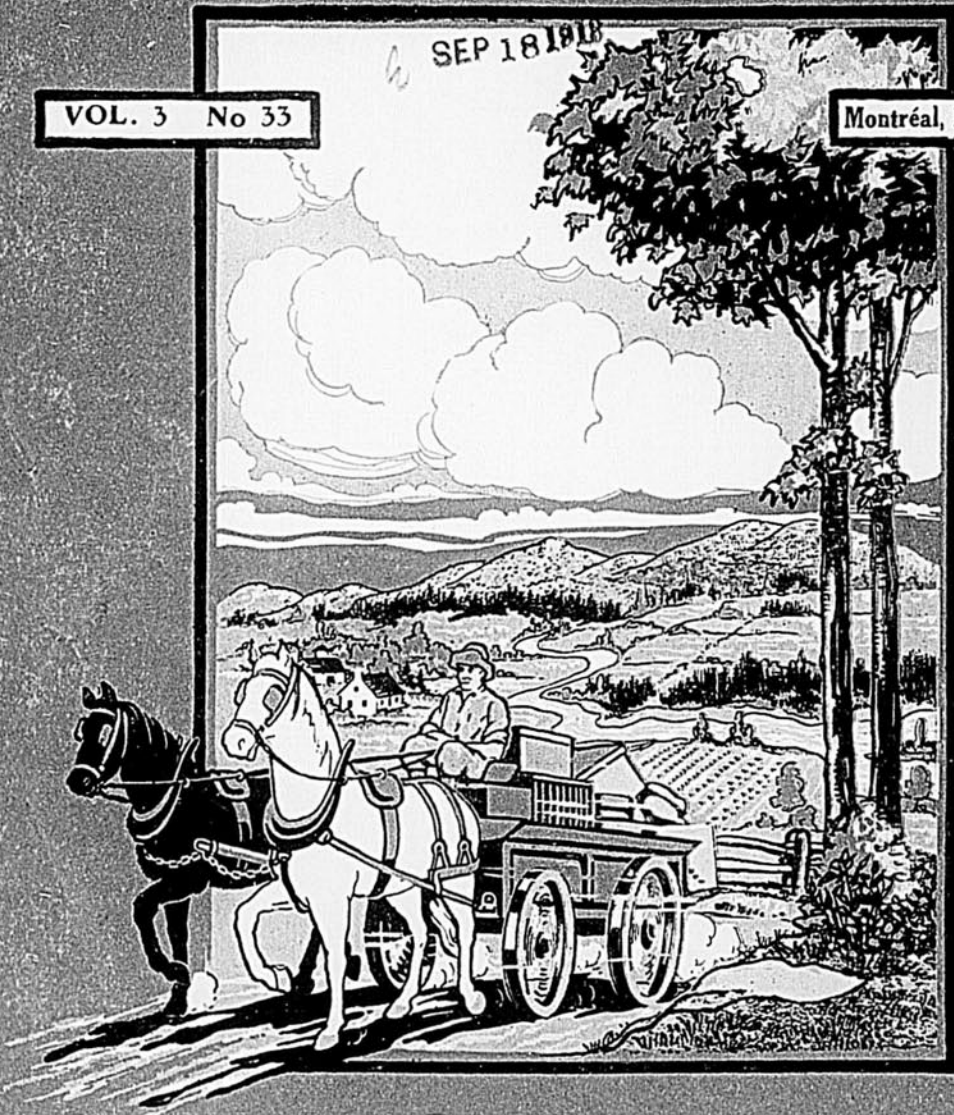


Le Bulletin des Agriculteurs

VOL. 3 No 33

Montréal, 14 Sept. 1918



Journal Hebdomadaire

CONSACRÉ A L'AVANCEMENT de la COOPÉRATION AGRICOLE
ET DE L'AGRICULTURE DANS LA PROVINCE DE QUEBEC.



TRACTEURS

Le ministère de l'Agriculture de la Province de Québec a passé un contrat avec la compagnie Avery, de Peoria, Illinois, qui lui permet de vendre aux cultivateurs de la Province de Québec des tracteurs Avery et des charrues Cockshutt aux conditions suivantes :

Tracteur Avery 8-16, avec charrue Cockshutt à 3 versoirs de 10 ou 12 pouces, \$1,050.00, au lieu de \$1,215.00, prix régulier de la manufacture.

Tracteur Avery 12-25, avec charrue Cockshutt à 4 versoirs de 12 pouces, \$1,460.00, au lieu de \$1,795.00, prix régulier de la manufacture.

F.O.B. Peoria, Ill., pour tous les tracteurs, et f.o.b. Brantford, Ont., pour les charrues, sans droits de douane, échange compris dans le prix de vente et payable d'avance.

Le fret pour un tracteur 8-16 de Peoria à Montréal coûte environ \$35.00.

Les cultivateurs qui désirent acheter des tracteurs et des charrues doivent donc en faire parvenir le prix au ministère de l'Agriculture, en même temps que la commande, par lettre recommandée, mandat d'express ou par chèque accepté payable au ministère de l'Agriculture, et non au soussigné ou autre officier du ministère. Il est inutile de demander du délai pour le paiement.

Ceux qui désirent voir labourer un tracteur Avery 8-16 avec charrue Cockshutt à trois versoirs peuvent s'adresser à l'Institut Agricole d'Oka, La Trappe, comté des Deux-Montagnes, et aux agronomes suivants :

Wilfrid Delaney.....	Rimouski,
Abel Raymond.....	Plessisville,
J. R. St-Arnaud.....	Louiseville,
W. G. MacDougall.....	Lennoxville,
A. J. M. Bélanger.....	Roberval,
P. A. Brunel.....	Ministère de l'Agriculture, Québec.

Le tracteur Avery 8-16 a une puissance de traction de 8 forces et une puissance de 16 forces comme moteur stationnaire, tandis que le 12-25 a une puissance de traction de 12 forces et une puissance de 25 forces comme moteur stationnaire.

On peut se procurer des pièces de rechange pour les tracteurs en s'adressant à la compagnie R. A. Lister à Montréal et à Québec, et pour les charrues en s'adressant à Frost & Wood à Montréal et à Québec.

Un instructeur accompagnera chaque machine lors de la livraison.

"LE BULLETIN DES AGRICULTEURS"

ORGANE DE

La Société Coopérative Agricole des Fromagers de Québec
et des sociétés coopératives agricoles affiliées.

Journal hebdomadaire entièrement consacré à l'avancement de la coopération
agricole et de l'agriculture dans la province de Québec.

REVUE DU MARCHÉ — COOPERATION — CULTURE PRATIQUE —
ELEVAGE — INDUSTRIE LAITIÈRE — AVICULTURE —
APICULTURE — ACTUALITES AGRICOLES

DIRECTION ET ADMINISTRATION: 63, rue William, MONTREAL

Adresser toute correspondance au " Directeur du Bulletin "

ABONNEMENT

Sociétaires de la Coopérative des Fromagers et des coopératives agricoles affiliées \$0.50 par an.
Non Sociétaires 1.50 " "

TARIF DES ANNONCES :

Pour $\frac{1}{4}$, $\frac{1}{2}$ ou 1 page : demander conditions au "Directeur". Pour petites annonces: 50c pour chaque
insertion de 25 mots ou moins; 1 cent par mot additionnel.

Toute annonce sujette à l'approbation du "Directeur".

Vol. 3

Montréal, le 14 Septembre 1918

No 33

SOMMAIRE

PAGES

Marché.....	2-3
Editorial— <i>Secourons les nôtres</i> , INTERIM	4
Les suites d'un acte irréflecti — <i>Une histoire vraie</i> , JEAN TRUDEL.....	5
Industrie Laitière — <i>Règlements concernant le beurre et le fromage</i>	6
Elevage du mouton — <i>Deux tonnes par an</i> , JOSEPH PASQUET.....	7
Les fabricants de beurre et de fromage aux expositions agricoles.....	8
Tant vaut la femme, tant vaut la ferme— <i>Un mot aux fermières</i> , A. LETOURNEAU ..	9
Chronique Agricole— <i>A propos d'un fonctionnaire</i> , A. LETOURNEAU.....	10
Propos et commentaires, A. LETOURNEAU	11
Notes, etc.....	12
Annnonce de la Coopérative des Fromagers	13
Coupon de souscription, etc.....	14

LE MARCHÉ

Les prix ci-dessous sont fournis par la Société Coopérative Agricole des Fromagers de Québec
Ce sont les prix qui ont été obtenus et payés aux membres de cette société durant la
semaine finissant à la date que porte le Bulletin.

Semaine du 14 Septembre

BEURRE

Pasteurisé.....	45 11-16c
No 1.....	45 7-16c
No 2.....	44 3/4c

Les fortes demandes pour l'exportation et pour les approvisionnements d'hiver sont la cause de la dernière hausse inattendue.

FROMAGE

Blanc No 1.....	22 5/8c
" No 2.....	22 1/8c
" No 3.....	21 5/8c
Coloré No 1.....	22 5/8c
" No 2.....	22 1/8c
" No 3.....	21 5/8c

Marché plus ferme à cause de la vive compétition entre acheteurs.

OEUFS

Strictement frais.....	53c
No 1.....	48c

Marché toujours très ferme et à la hausse pour les œufs frais.

SIROP D'ERABLE

En canistres de 1/2 ou 1 gallon impérial:

No 1.....	\$1.95
No 2.....	\$1.85
No 3.....	\$1.75

En canistres ou barils de 5 gallons ou plus:

No 1.....	\$1.75
No 2.....	1.65
No 3.....	1.55

SUCRE D'ERABLE

No 1.....	23 1/2c
No 2.....	23c
No 3.....	22c

Aucun changement dans les prix.

MIEL

Miel extrait:—

Blanc No 1.....	25c
" No 2 (ou ambré No 1).....	24c
" No 3 (ou ambré No 2).....	23c

Brun No 1.....	22c
" No 2.....	21c
" No 3.....	20c

Marché très ferme. La demande est bonne pour le marché local de même que pour le marché étranger.

FEVES

Blanches No 1 (triées à la main)....	12c la livre.
" No 2.....	11c la livre.
" No 3.....	9 1/2c la livre.
Jaunes No 1.....	9c la livre.
" No 2.....	8 1/2c la livre.
" No 3.....	7 1/2c la livre.

Marché stationnaire.—La demande est très limitée pour cette saison de l'année.

LAINES

Lavée No 1.....	99c la livre.
" No 2.....	98c la livre.
" No 3.....	96c la livre.
Non lavée No 1.....	70c la livre.
" No 2.....	69c la livre.
" No 3.....	67c la livre.

Marché ferme.

VOLAILLES VIVANTES

Poules No 1.....	34c
" No 2.....	32c
" No 3.....	29c

Marché plus ferme.

Poulets "choix".....	37c
Poulets No 1.....	35c
" No 2.....	33c
" No 3.....	30c

Marché ferme et à la hausse.

PIGEONS VIVANTS

Le couple.....	45c
----------------	-----

LE MARCHÉ

Les prix ci-dessous sont fournis par la Société Coopérative Agricole des Fromagers de Québec. Ce sont les prix qui ont été obtenus et payés aux membres de cette société durant la semaine finissant à la date que porte le Bulletin.

LAPINS VIVANTS

Lapins..... \$1.00 à \$2.00 le couple

VEAUX ENGRAISSES AU LAIT

No 1.....21½c
 No 2.....19½c
 No 3.....18c
 No 4.....16c

Marché ferme.

PEAUX

Peaux de vaches ou taures pesant 48 livres ou

moins.....18c la livre

Peaux de taureaux.....17c la livre.

Peaux de moutons.....\$3.00 à \$4.75 chacune.

Peaux de veaux de champs.....19c la livre.

Peaux de veaux engraisés au lait...48c la livre.

Peaux de chevaux \$6.00 à \$7.00 chacune, suivant la grandeur.

Peaux d'Agneaux du printemps, \$1.00 à \$3.50 chacune, suivant la pesanteur.

Marché ferme.

ANIMAUX VIVANTS

vendus par chars complets seulement.

BOUVILLONS (steers)

No 1.....10½c
 No 2.....9c
 No 3.....7½c

Marché ferme.

TAURES

No 1.....9½c
 No 2.....8c
 No 3.....7c

Marché ferme.

TAUREAUX

No 1.....8½c
 No 2.....7½c
 No 3.....7c

Marché plus ferme.

VACHES

No 1.....9½c
 No 2.....8½c
 No 3.....7c

Marché plus faible.

AGNEAUX

No 1.....17c
 No 2.....16c
 No 3.....15c

Marché plus faible.

MOUTONS

No 1.....14c
 No 2.....13c
 No 3.....12c

Marché plus faible.

PORCS

Porcs (jeunes).....19 à 20c
 Truies de bonne qualité.....17 à 18c

Marché ferme.

VEAUX

Veaux de Champs.....7 à 10c
 Engraisés au lait.....12 à 15c

Marché ferme.



EDITORIAL

Secourons les Nôtres

L'on peut être contre la conscription ; l'on peut être opposé à l'enrôlement volontaire et même à toute participation à la guerre actuelle, le fait brutal n'en reste pas moins que nos jeunes gens partent en grand nombre. Les jeunes cultivateurs, à quelques rares exceptions près, n'ont pas été exempts plus que les autres du service militaire, et quand sera terminé le congé de la moisson (c'est l'affaire de quelques semaines à peine), l'on pourra les compter par milliers dans les rangs.

Puisque telle est la situation, il faut au moins montrer à nos jeunes gens que l'on ne les oublie pas dans leur nouvelle condition et que l'on se préoccupe de leur bien-être matériel et moral. C'est de cette pensée qu'est née cette œuvre dirigée par la Société de Saint-Vincent de Paul, pour laquelle nous faisons appel, ici même, la semaine dernière, à la générosité des cultivateurs.

Le fonds de secours bénéficiera surtout aux soldats catholiques et canadiens-français. Les institutions protestantes font déjà la même chose pour les leurs. Elles ont fait depuis le début de la guerre un travail admirable. Mais cela n'a été possible que grâce aux ressources presque inépuisables mises à leur disposition. L'on se rappelle encore la dernière campagne de souscription en faveur de cette institution connue sous le nom abrégé de Y.M.C.A. qui a garni en quelques jours, les coffres de cette association, de millions de dollars.

Il ne faut pas conclure que les catholiques ont été négligés. Loin de là. Des associations aussi bien que des particuliers ont témoigné à leur égard, depuis le commencement de la guerre, d'un zèle sans borne. La grande association mutuelle catholique des Chevaliers de Colomb inaugure justement une campagne de souscription qui devrait rapporter \$500,000 pour le maintien de "Huttes" au front. La Société Saint-Vincent de Paul s'intéresse plus particulièrement aux soldats catholiques canadiens-français. C'est pourquoi son œuvre se recommande plus à la sympathie des cultivateurs de notre province et c'est pourquoi nous avons cru devoir faire appel en sa faveur.

La Coopérative des Fromagers croit avoir adopté un système pratique de réunir un montant considérable sans imposer une lourde contribution à chacun. Dès cette semaine, des formules de résolution seront entre les mains des secrétaires de beurrieres ou fromageries, des fabricants ou des personnes autorisées à recevoir les remises. Nous comptons que ces personnes ne perdront pas de temps à les faire adopter par les intéressés et à les retourner. Il a été jugé préférable de s'adresser directement à ceux qui ont charge des beurrieres et fromageries ; mais c'est une entreprise dans laquelle la Coopérative des Fromagers compte sur le concours de tous ses sociétaires et de tous les cultivateurs : il ne lui a jamais fait défaut en toutes circonstances, nous ne voyons pas pourquoi il lui manquerait dans la présente occurrence.

INTERIM.

Les Suites d'un Acte Irréfléchi

Une Histoire Vraie

Au sujet de certaines entreprises qui se disent "agricoles" ou "coopératives", le Bulletin des Agriculteurs a eu occasion de donner dans le cours de l'été des conseils qu'il croyait sages. Quoiqu'il eut fait diligence, il doit constater, bien à regret, qu'il n'a pas donné assez tôt l'éveil, car les solliciteurs aux promesses merveilleuses ont eu le temps de faire des victimes, à moins que certaines gens, bien qu'averties, aient voulu faire l'expérience par elles-mêmes. Dans ce dernier cas, elles ont été servies à souhait.

On en peut juger par l'histoire, malheureusement trop vraie, qui vient de nous être rapportée.

Cédant aux instances d'un certain solliciteur, représentant une association dite agricole, un cultivateur finit par apposer son nom au bas d'un billet à ordre au montant de \$80,00, après avoir versé au beau Monsieur la différence entre \$80,00 et \$100, en espèces sonnantes, bien entendu. Le nouveau souscripteur devait recevoir sous quelques jours des catalogues, des prospectus; il était le représentant officiel de cette nouvelle institution pour la région, il aurait le contrôle des commandes, enfin il avait une mine d'or entre les mains, quoi!

L'on est trop affairé durant la période des foins et des récoltes pour songer à exploiter pareille mine. Pourtant le temps passait sans que viennent les fameux catalogues et tout le bibelot. Mais un de ces beaux matins, le courrier apporta une petite note d'une banque bien connue avertissant notre homme d'avoir à payer son billet de \$80, dont l'échéance arrivait dans cinq jours.

Celui-ci avait presque complètement perdu mémoire de toute l'affaire. Vite il veut s'adresser directement à la fameuse compagnie. Hélas, il avait oublié de prendre l'adresse, et le fameux

solliciteur avait "oublié" de la donner. Il envoie vaguement une lettre de la compagnie à Montréal. Il désirait expliquer qu'on ne pouvait décemment exiger le paiement du billet, alors que la bénéficiaire n'avait encore tenu aucun de ses engagements. La poste rapportait la lettre quelques jours après portant en gros caractères "adresse inconnue".

Nous souhaitons que la Banque concernée voudra entendre toutes les raisons du pauvre homme, mais nous en doutons fort. Elle a bel et bien fourni l'argent et il faut qu'elle rentre dans ses fonds. C'est bien malheureux si le souscripteur a été trompé, mais sa signature est là et il doit la respecter. Il aura bien, en fin de compte, recours contre la fameuse compagnie et peut-être même contre son représentant, mais curieuse coïncidence, ni l'un ni l'autre n'ont laissé de traces...

Cette petite histoire vraie est peut-être le cas malheureusement de plusieurs cultivateurs, car, paraît-il, le fameux agent a parcouru la province un peu dans tous les sens.

Et voilà comment on se fait prendre pour n'avoir pas recouru aux mesures élémentaires de prudence. Est-il un homme d'affaires qui eut donné son billet à un individu, sans savoir au moins où il demeure? Et encore l'adresse est-elle loin d'être la considération la plus importante. La solvabilité des gens avec qui l'on fait des affaires, la réputation, le caractère, voilà qui est autrement plus important et sur quoi il importe de se bien renseigner. L'expérience donne parfois de rudes leçons. Espérons que celle-ci profitera.

Il y a vraiment de quoi s'étonner de voir que les cultivateurs qui ont des institutions à eux, lesquelles sont solidement établies, ont une réputation faite, des états de service, plutôt que de se confier à elles, préférèrent se laisser choir entre les bras du premier solliciteur venu.

JEAN TRUDEL.



Règlements concernant le Beurre et le Fromage

Le 1er septembre de cette année ont eu force de loi certains règlements édictés par le Gouverneur-Général en Conseil, concernant la fabrication, l'étiquetage et la vente du beurre et du fromage. Nous sommes heureux de porter à la connaissance de nos lecteurs ceux de ces règlements qui peuvent les intéresser plus particulièrement.

DEFINITIONS

MARQUE signifie tout signe, étampe, étiquette ou écrit placé sur du fromage ou sur un récipient contenant du beurre, du fromage, ou tout autre produit laitier, dans le but de désigner une qualité particulière, le lieu de fabrication, ou le pays d'origine ;

BEURRERIE signifie l'établissement où le lait, ou la crème de pas moins de 50 vaches sont convertis en beurre ; et **BEURRE DE BEURRERIE** le produit fabriqué dans cet établissement.

LAITERIE signifie l'établissement où le lait ou la crème de moins de 50 vaches sont convertis en beurre ; et **BEURRE DE LAITERIE** le produit fabriqué dans cet établissement.

MARQUES OBLIGATOIRES

Toutes marques placées sur du fromage ou sur des récipients contenant du beurre ou du fromage, conformément aux présents règlements, doivent être lisibles, ineffaçables, et doivent être en lettres de pas moins d'un demi pouce de long et trois huitièmes de pouce de large, sauf dans le cas d'enveloppes en papier parchemin pour le beurre, sur lesquelles la marque devra être en lettres de pas moins de trois quarts de pouce carré.

Toute personne fabriquant du beurre de petit lait devra mettre, au moment de l'emballage, sur tout récipient contenant de ce beurre les mots "Beurre de petit lait".

Toute personne qui mélange du beurre de petit lait avec du beurre de beurrerie ou du beurre de laiterie devra au moment de l'emballage, imprimer sur tout récipient qui contient ce mélange les mots "Beurre de petit lait".

Toute personne qui mélange du beurre de laiterie avec du beurre de beurrerie devra, au moment de l'emballage, imprimer sur tout récipient qui contient ce mélange les mots "Beurre de laiterie".

Toute personne qui manufacture du beurre avec un mélange de crème ordinaire extraite du lait, et de crème extraite de petit lait devra, au moment de l'emballage, imprimer sur le récipient contenant de ce beurre les mots "Beurre de petit lait".

Toute personne qui met du beurre de laiterie dans des boîtes semblables à celles ordinairement employées pour emballer le beurre de beurrerie devra, au moment de l'emballage, mettre sur ces boîtes les mots "Beurre de laiterie".

Personne ne pourra envelopper dans du papier parchemin des blocs ou pains de beurre de laiterie, à moins que ne soient imprimés sur ce papier parchemin les mots "Beurre de laiterie".

Toute personne qui manufacture du fromage de lait écrémé devra imprimer sur le côté de toute meule de fromage, dans les 24 heures qui suivront l'enlèvement du fromage de la presse, les mots "Fromage de lait écrémé" et sur le côté de toute boîte ou récipient qui contient ce fromage, au moment de l'emballage, les mots "Fromage de lait écrémé". Si ce fromage est expédié de la fabrique dans les 24 heures qui suivent l'enlèvement de la presse, ces marques devront être apposées avant que le fromage sorte de la fabrique.

MARQUES PROHIBÉES

Personne ne pourra imprimer sur une boîte contenant du beurre les mots "beurre de beurrerie" ou quelque mot s'en rapprochant, à moins que le produit contenu y soit bien du beurre de beurrerie dans le sens des présents règlements.

Personne ne pourra apposer sur du fromage, sur toute boîte ou récipient contenant du beurre ou du fromage, les mots "Canadian", "Canadien" ou "Canada", à moins que ce beurre ou ce fromage n'aient été réellement produits en Canada.

Personne ne pourra apposer sur du fromage ou sur un récipient contenant du beurre ou du fromage quelque marque qui puisse induire le public en erreur concernant le pays ou la province d'origine de ce beurre ou de ce fromage, ou concernant la fabrique où a été fabriqué ce beurre ou ce fromage.

VENTE DES PRODUITS LAITIERS

Personne ne pourra sciemment vendre, offrir, ou avoir en sa possession dans le but de vendre :

Du beurre ou du fromage marqués de façon qui puisse induire le public en erreur concernant le pays ou la province d'origine de ce beurre ou de ce fromage, ou concernant la fabrique où ce beurre et ce fromage ont été manufacturés.

PENALITE

Toute personne qui enfreint l'un des règlements ci-édités sera sur conviction sommaire passible d'une amende de pas moins de 10 dollars et de pas plus de trente dollars, outre les frais de poursuite.

ELEVAGE DU MOUTON

DEUX TONTES PAR AN ?

Monsieur Eugène Madore, président du Syndicat de beurrerie de St-Malo, Compton, a envoyé à la Coopérative des Fromagers, la lettre suivante :

Monsieur,

J'ai fait dernièrement la tonte de 10 moutons qui m'ont donné 33 livres de laine, alors que ces moutons avaient déjà été tondus, la dernière semaine d'avril, il y a quatre mois.

Comme plusieurs me demandent si c'est recommandable de faire la tonte deux fois et que je n'ai aucune expérience sur ce rapport, voudriez-vous répondre aux questions suivantes, par votre bulletin qui est toujours très intéressant.

Doit-on faire la tonte deux fois l'an? A quelle date? Pour les agneaux seulement ou tout le troupeau? La laine d'automne vaut-elle celle du printemps? Doit-elle être lavée pour la vendre? et comment faire ce lavage, s'il y a lieu?

Ce sujet serait très intéressant pour tous les cultivateurs en général.

Votre dévoué,

EUGENE MADORE.

La question des deux tontes par an n'a jamais été résolue d'une façon définitive et les avis sont encore assez partagés. Les expériences n'ont jamais été faites d'une façon méthodique et les résultats obtenus ont été très variables.

L'expérience classique est celle de Weiske et Dehmel, reproduites dans les manuels de Zootechnie. Deux moutons mérinos ont été tondus 6 fois dans une année et deux autres une fois seulement.

Les résultats sont indiqués dans le tableau suivant :

	Poids moyen de laine en suint	Poids moyen de laine lavée
6 tontes.....	12 lbs 4	5 lbs 3
1 tonte.....	2 lbs 8	4 lbs 3

Les moutons tondus 6 fois n'ont pas donné plus de laine en suint, mais ils ont donné 25% plus de laine lavée. La laine des six tontes était plus courte et avait par conséquent beaucoup moins de valeur. Car à qualité égale, la laine plus longue se vend plus cher.

La plupart des spécialistes en laines arrivent à cette conclusion qu'il peut se faire qu'on obtienne un peu plus de laine par deux tontes, mais que si on diminue du prix de vente un peu moins fort, les frais d'une double tonte, il n'y a aucun profit à faire une seconde tonte en été.

Cependant, une opinion contraire intéressera les lecteurs du Bulletin des Agriculteurs. Monsieur Bellavance, alors qu'il dirigeait un important commerce de laine à Rimouski, prétendait qu'il y avait beaucoup d'avantages à tondre deux fois par an. Il indiquait entre autres, celles-ci :

1. La laine des deux tontes est plus uniforme, plus régulière.
2. La laine des deux tontes pèse sensiblement plus lourd que celle d'une seule tonte.
3. Les brebis deviennent plus fécondes.

Ce dernier fait signalé par M. Bellavance est très digne de remarque et il est certainement exact. Gayot et beaucoup d'autres auteurs ont observé que les brebis entrent régulièrement en chaleur de 6 à 12 jours après la tonte. On emploie ce moyen pour changer à volonté l'époque des saillies et de l'agnelage.

La seconde tonte serait à conseiller chez les agneaux du printemps qu'on voudrait engraisser pendant l'hiver; elle favorise l'assimilation et par conséquent l'engraissement.

Monsieur Bellavance a bien voulu me laisser extraire de sa comptabilité, les chiffres concernant un troupeau de 17 brebis :

1913—Mars, 101 livres de laine en suint à 17 cents.

1913—Août, 38 livres de laine lavée à 28 cents.

1914—Mars, 105 livres de laine en suint à 18 cents.

D'où, surplus donné par la tonte d'août : \$10.44 pour 17 moutons, ou \$0.75 par mouton.

Aux prix actuels, le surplus serait 3 fois plus considérable.

La tonte du printemps suivant a donné un poids de laine plutôt supérieur à celui de l'année précédente.

Si on fait la tonte deux fois par an — ce que je ne suis pas décidé à conseiller en général — il faut faire la première tonte d'aussi bonne heure que possible au printemps et la seconde 5 à 6 mois après. Les mois de mars et d'août ou septembre seraient probablement les meilleurs.

La laine d'été est certainement plus courte, mais rien ne peut faire croire qu'elle soit inférieure à d'autre point de vue.

Le commerce demande de plus en plus des laines en suint. La Coopérative des Fromagers a aussi, il me semble, marqué sa préférence pour les laines non lavées. Il n'y a donc pas de raison de laver les laines d'été.

Les agneaux qu'on tond avant l'expédition, sont payés moins cher par les abattoirs. Cela se comprend facilement.

JOSEPH PASQUET,
Professeur de Zootechnie.

Ecole d'agriculture de Ste-Anne de la Pocatière.

Les Fabricants de Beurre et de Fromage aux Expositions Agricoles

Les fabricants de beurre et de fromage, membres de la Coopérative des Fromagers, ont remporté à l'exposition de Québec un succès considérable. Il n'en a pas été autrement aux expositions régionales tenues dans notre province. Ils ont remporté la plupart des prix dans toutes les classes. Nous les en félicitons sincèrement.

Nous donnons ci-après la liste de ceux qui ont obtenu des prix à l'exposition de Sherbrooke et des Trois-Rivières.

EXPOSITION DE SHERBROOKE

Beurre (boîte de 56 livres)

- 1er.—M. Joseph Dansereau, St-Hyacinthe.
 2ème.—M. Gaudias Côté, St-Valier, Belle-chasse.
 3ème.—Philibert Pomerleau, St-Isidore, Dorchester.
 4ème.—Louis Bernier, Stoke Centre, Compton.
 5ème.—Maxime Moreau, Dixville, Compton.

Beurre moulu

- 1er.—A. Lapalme, St-Hugues, Bagot.
 2ème.—Joseph Dansereau, St-Hyacinthe.
 3ème.—M. T. W. Dunn, Cowansville, Missisquoi.
 4ème.—M. Maxime Moreau, Dixville, Compton.
 5ème.—Fairfax Butter & Cheese Factory, Stanstead.

Fromage d'août (Blanc)

- 1er.—E. P. Houde, Ste-Anne de la Pêrade, Champlain.
 2ème.—J. P. Cox, Greenlâÿ, Richmond.
 3ème.—R. Bégin, Wotton, Wolfe.
 4ème.—Xénophon Bergeron, St-Flavien, Lotbinière.
 5ème.—Achille Marchand, Wotton, Wolfe.

Fromage de juin (blanc ou coloré)

- 1er.—Romuald Lavoie, Bic, Rimouski.
 2ème.—B. D. Young, Mansonville, Brome.
 3ème.—A. Lapalme, St-Hugues, Bagot.
 4ème.—Achille Marchand, Wotton, Wolfe.

EXPOSITION DES TROIS-RIVIERES

Fromage fabriqué avant le 15 juillet 1918
(coloré ou blanc)

- 1er.—Xénophon Bergeron, Methot's Mill, Lotbinière.

2ème.—E. P. Houde, Ste-Anne de la Pêrade, Champlain.

3ème.—Joseph Elie, St-Wenceslas, Nicolet.

Fromage fabriqué avant le 1er août 1918
(blanc)

1er.—E. P. Houde, Ste-Anne de la Pêrade, Champlain.

2ème.—Xénophon Bergeron, Methot's Mill, Lotbinière.

3ème.—Evariste Grégoire, Denison, Dorchester.

4ème.—Octave Provencher, Aston Station, Nicolet.

5ème.—Joseph Elie, St-Wenceslas, Nicolet.

BEURRE

1er.—Joseph Dansereau, Ecole de Laiterie, St-Hyacinthe.

2ème.—E. Pomerleau, New Bois, Lotbinière.

3ème.—Auguste Chandonnet, Ste-Sophie, Nicolet.

4ème.—Eugène Faucher, St-Flavien, Lotbinière.

5ème.—Albert Trudel, Fortierville, Lotbinière.

UN MODE PRATIQUE

Un mode éminemment pratique de témoigner de son estime pour le Bulletin des Agriculteurs, c'est de le faire connaître et lire à ses amis. C'est ce qu'a fait le signataire de la lettre que nous reproduisons ci-dessous. Nous ne pouvons qu'inviter nos lecteurs à imiter son exemple.

St-Félix de Kingsey, 4 sept. 1918

La Société Coopérative Agricole
des Fromagers de Québec, Montréal.

Je suis satisfait du "Bulletin des Agriculteurs" que vous m'avez fait parvenir chaque semaine depuis le printemps. Il est instructif et je le recommande à tous les cultivateurs.

Je vous envoie le prix d'abonnement pour un nouvel abonné que j'ai fait entrer membre de la coopérative locale de St-Félix de Kingsey.

Je vous souhaite beaucoup de succès à l'avenir.

Votre tout dévoué,

(Signé) JOSEPH JOYAL.

Tant vaut la femme, tant vaut la ferme

Un mot aux fermières

Un fonctionnaire fédéral de l'Agriculture affirmait d'une manière pittoresque que c'est seulement depuis quelques années que l'on a découvert la présence d'une fermière sur la ferme.

Jadis on ne l'en estimait pas moins mais on n'attachait pas d'importance à son rôle en agriculture. Elle aidait son mari, elle peinait physiquement mais ne voyait son influence bornée là. Les gouvernements ne faisaient à peu près rien pour elle et si chacun, en son for intérieur lui reconnaissait une tâche importante, on n'était pas averti de sa haute influence sociale.

Les années passèrent.

Il y a vingt ans environ, on commença de constater un exode de nos jeunes gens vers les villes. Ils se disaient fatigués, ennuyés de la terre. Ils fallait chercher le bonheur, le plaisir et la fortune à la ville. Et le problème de la désertion des campagnes était posé. On l'étudia longuement, bruyamment, lyriquement surtout. Des remèdes, personne n'en apportait. Mais la plupart des économistes qui "sondèrent" la question—sans parler du menu fretin—reconnurent que la femme jouait un grand rôle dans cet abandon du sol. Du coup, on "restituait" son influence méconnue. On étudia sa collaboration sur la ferme et l'on en vint à reconnaître que son action est nettement prépondérante, qu'elle règne en maîtresse sur le foyer et que c'est au foyer que se font les hommes.

"On a découvert la fermière", écrivait le Dr James, commissaire fédéral de l'Agriculture à Ottawa.

Depuis, on n'a cessé de la charger de responsabilités et de compter sur elle pour la solution de ce problème essentiellement vital qu'est le problème agraire.

Les poètes chantent la beauté de l'œuvre hautement féconde qui est la sienne ; les économistes redoutent ou sollicitent son influence ; les pédagogues se passionnent sur les moyens de formation à lui inculquer. Tout ce qui veut pénétrer sur la ferme doit passer par la fermière... et c'est peut-être pour cela que les

gouvernements ont décidé de s'occuper activement des fermières.

De fait on a créé l'enseignement ménager qui lui est un très précieux adjuvant ; on a institué des cercles de fermières ; on fait donner des cours abrégés spéciaux pour les fermières ; on publie des brochures spéciales pour elles et dans toutes les branches de l'activité du ministère provincial de l'Agriculture—pour ne parler que de notre province—on fait grande la part de la fermière.

N'en citons qu'un exemple.

La direction du "Journal d'Agriculture" a décidé de consacrer presque tout son numéro de septembre à la discussion des choses qui intéressent la fermière. Des collaboratrices très distinguées entr'autres Madame Gérin-Lajoie, Michelle LeNormand, Madame Pasquet, Colette, de *La Presse*, Madame Lucie Felix-Faure Goyau, etc., ont écrit pour elle des articles très instructifs, très intéressants. Plusieurs spécialistes, entr'autres MM. Désilets, Pasquet, Lavoie, Maheux, Chs. A. Fontaine, Bouchard, Noyant, le Rév. Liguori, etc., traitent du rôle de la femme dans chacun de leur art. Une page entière est affectée aux soins à apporter dans la mise en conserve domestique. L'Ecole Classico-Ménagère de St-Pascal publie dans ce numéro des articles très soignés sur la coupe, la couture, la broderie, etc. Le principal de cette institution l'abbé Beaudet expose la nature de l'enseignement agricole donné à St-Pascal. L'Honorable N. Garneau, conseiller-législatif, agronome, etc., MM. O. E. Dalaire, de St-Hyacinthe, W. Lockhead du Collège MacDonald, J. C. Chapais, etc., nous disent toute l'importance qu'ils attachent à la part de la fermière sur la ferme. M. Pageau, un médecin de Ste-Anne de la Pocatière nous parle de l'hygiène et de la fermière, etc.

L'illustration, tout spécialement, est fort soignée. Il y en a pour tous les goûts, comme on dit.

Ce numéro de septembre, nous arrivera ces jours-ci. Ne manquez pas de le lire attentivement. Il est écrit particulièrement pour vous.

ARMAND LETOURNEAU.



A Propos d'un Fonctionnaire

Nous annonçons, il y a déjà quelque temps, que le ministre provincial de l'Agriculture mettait un expert à la disposition des cultivateurs qui veulent construire ou améliorer leur étable. Cette visite était gratuite.

Or il est arrivé qu'un très grand nombre de cultivateurs se sont adressés à cet expert. Il a dû voyager constamment depuis et nous connaissons personnellement bien des gens éclairés qui se sont déclarés très satisfaits de cette visite.

Qu'est-ce que cela prouve ?

Oh ! certes, bien des choses. Cela prouve surtout que l'on devient de plus en plus convaincu de la nécessité d'"établir" convenablement et hygiéniquement les animaux. Si l'un de nos aïeux revenait au monde—ce que nous lui souhaitons guère toutefois—et visitait la ferme qu'il a défrichée et laissée à l'un de nos grand-pères dans le temps, il serait surpris et stupéfié devant bien des changements. Il noterait surtout qu'on loge les animaux autrement que *dans son temps*. Qu'on se reporte par la pensée à ce qu'étaient les vieilles étables d'autrefois qui tenaient lieu à la fois d'étables à vaches, d'écuries à chevaux, de poulaillers et même de porcherie. C'étaient, pour la plupart, d'infects taudis sans air et sans lumière.

Les gens qui ont la marotte de voir que la science agricole est de la pure blague ne peuvent toujours pas dire que les constructions rurales modernes sont semblables à celles d'autrefois. Or on ne les a pas édifiées différemment (et plus coûteusement) par simple manie, pour le bon plaisir. La diffusion des connaissances scientifiques nous a amené à modifier ces bâtiments. L'hygiène nous a appris que l'air était absolument indispensable à qui veut élever des animaux sains ; la microbiologie nous a appris que l'obscurité favorisait à un haut degré le développement et la propagation d'une foule de microbes, *hibites* et insectes très nuisibles ; la zootechnie nous a appris à traiter judicieusement les animaux selon leurs aptitudes.

Le mode d'élevage a changé sur la plupart des points. Il va toujours s'améliorant. On élève de bien plus beaux animaux qu'autrefois.

On a de plus en plus la conviction qu'il est difficile, pour ne pas dire impossible, de bien

faire de l'élevage dans des locaux non appropriés.

Nos animaux restent enfermés. La moitié de leur vie s'écoule donc à l'étable. Il est important de les mettre dans un endroit convenable.

Ne serait-ce que parce que le cultivateur travaille plus de six mois par année dans les bâtiments—trois fois par jour—il serait important qu'on les édifie d'une manière hygiénique et rationnelle. A plus forte raison, est-il essentiel de bien loger les animaux qui y restent tout le temps.

Nous devons chercher de nos jours la propreté, la lumière, l'air, les "commodités" et un peu la beauté qui a sa place partout. C'est ce qu'on réalise dans certaines étables modèles et pas nécessairement très coûteuses. Il ne faut pas s'imaginer que pour construire hygiéniquement et rationnellement, il faut faire de plus gros déboursés. Et puis on peut avoir une étable hygiénique sans tout jeter par terre et rebâtir à neuf. L'expert du ministère, dans sa visite indique comment "retaper" certaines constructions. La chose est le plus souvent fort simple. Une ou deux fenêtres additionnelles ; un système de ventilation très simple, quelques "rafistolages" ici et là et c'est tout. Question d'initiative. Aussi, esprit de progrès. Et parlez-moi de faire visiter des bâtiments en ordre, éclairés, aérés, soignés ! Quand c'est un acheteur d'animaux, il est malgré lui invité à payer plus cher. S'il faut qu'il se cogne la tête aux soliveaux, qu'il se coupe les pieds quelque part, qu'il cherche son chemin à tâtons, qu'il ait hâte de sortir pour ne pas s'empester, vous pouvez être sûr que vous vous faites là de la mauvaise réclame. Et si vous avez un *numéro malaisé à passer*, vous pouvez être sûr d'en arracher pour obtenir ce que vous demandez. C'est absolument la même chose que dans le commerce.

Si donc vous ruminez quelque projet de construction ou d'amélioration, parlez-en donc à l'expert du ministère. Il vous donnera de bons plans. C'est le cas de dire que cet homme est *plein de plans*.

ARMAND LETOURNEAU.

PROPOS ET COMMENTAIRES



SEPTEMBRE

Débarrassez-vous...

Débarrassez-vous de bonne heure de vos battages. C'est un conseil d'actualité.

Autrefois, on avait la mauvaise inspiration d'attendre à l'hiver et souvent même on expédiait cette besogne à l'approche des fêtes. Il y en résultait un "beurda" considérable : le "train", les boucheries, un peu de "bûchage", les fêtes, un peu de visite, puis les battages par dessus !

Demandez aux fermières si elles aiment mieux le battage en hiver ?

Alors, ce que femme veut...

Coopérez

A propos de battages, il paraît qu'on a toutes les difficultés du monde à se trouver des hommes pour cette besogne—dont personne ne raffole spécialement, bien que les poètes la chantent en vers enthousiastes.

Un cultivateur de nos amis à qui nous reprochions de ne pas assez se faire aider nous a pris au mot l'autre jour.—"C'est bien, dit-il, vous allez venir avec moi et je vais vous montrer ce que c'est que la rareté de la main d'œuvre. Or nous sommes allés chez quatre journaliers exactement. En termes très courtois, conciliant au possible, le cultivateur exprimait son désir : Il fallait ne pas montrer qu'on y tenait beaucoup. Il fallait être crâne et notre compagnon l'était. Résultat : Quatre réponses négatives, parfaitement polies d'ailleurs. On avait cent raisons plausibles pour refuser. On s'était déjà promis à dix places. Tout cela était vrai. Et puis c'était les seuls hommes à engager en disponibilité... ou plutôt il n'étaient pas du tout en disponibilité.

—"Vous voyez ce que c'est, me dit mon ami. Je pourrais les avoir mais plus tard, trop tard. Ce n'est pas de ma faute ; ce n'est pas de leur faute. Mais n'allez pas chanter qu'on peut trouver de la main d'œuvre en payant. Evidemment, en payant \$5.00 par jour, mais ça mangerait vite le bénéfice qui n'est pas encore traité. Et, ajoute-t-il après un silence, ce n'est pas tout : je vous dirai que je ne suis pas encore très sûr que le moulin des XXX vienne. Quand je les ai laissés, la dernière fois, ils m'ont dit qu'ils feraient leur possible !

Cette situation est peut-être poussée au noir mais elle existe en plus d'un endroit.

Que faire ?

Nous ne connaissons pas de remèdes ou plutôt nous en connaissons un petit, et c'est de prêter du temps, d'échanger du temps avec deux ou trois voisins.

C'est une des formes les plus rudimentaires et des plus primitives de la coopération.

On la pratiquait plus autrefois qu'aujourd'hui. Il faudrait, il faudra y revenir.

Il faut s'accorder, quand le temps est d'or. C'est le temps ou jamais.

Le tabac

"Cigar and Tobacco Journal", dit que la récolte de tabac abonde. On compte produire dix millions de livres. Ce sera un record.

Nous portons ce fait à la connaissance de nos producteurs de tabac pour leur donner une idée de ce que seront les prix en 1919.

La guerre a haussé les prix du tabac et, chose curieuse, elle a fait augmenter la consommation. Les prix promettent d'être rémunérateurs tout en étant inférieurs à ceux de cette année.

Petit bouquet spirituel : ne pas attendre les trop hauts prix pour vendre.

Petit questionnaire d'actualité

Vos machines agricoles sont-elles rentrées ou encore dans la remise du bon Dieu.

Laissez-vous piétiner vos prairies par les animaux ?

Laissez-vous vos petits veaux et votre petit poulain coucher dehors par les nuits froides ?

Etrillez-vous chaque soir les chevaux qui ont sué au labour ?

Les laissez-vous coucher dehors ?

Surveillez-vous les blessures du collier ?

La cave est-elle prête à recevoir les patates ?

Est-elle suffisamment ventilée ?

Et les carrés à grain sont-ils bien bouchés ?

Laissez-vous perdre quelques légumes du jardin ?

"La femme" fait-elle beaucoup de conserves ?

Avez-vous gardé quelques légumes pour la graine ?

Avez-vous appris quelque chose à l'exposition ? Avez-vous appris comment s'y prennent ceux qui réussissent à récolter des produits primés ?

Consacrez-vous une veillée par mois à la lecture d'un journal agricole ?

Avez-vous déjà essayé de vendre vos produits par l'entremise de la Société Coopérative des Fromagers ?

ARMAND LETOURNEAU.



NOTES



CAGES A VOLAILLES

La Coopérative des Fromagers fournit gratuitement les cages spéciales pour l'expédition des volailles vivantes à ceux qui en font la demande. Cependant des circonstances exceptionnelles la forcent souvent à en retarder l'envoi. D'abord elle ne peut les avoir aussi vite qu'elle le voudrait des manufacturiers ; ensuite la grève des camionneurs a forcé les compagnies d'express à refuser la semaine dernière les caisses vides à destination de la campagne.

Les expéditeurs voudront bien ne pas lui tenir compte de tous ces désagréments qui ne peuvent certainement pas lui être imputés. La Société compte pour le commencement de cette semaine sur la livraison d'une forte commande de cages nouvelles. Puis, la grève des camionneurs étant réglée à l'amiable, elle pourra fournir les cages demandées. Les expéditeurs sont donc priés de prendre patience.

S'il en est quelques-uns qui veulent expédier leurs volailles sans délai, ils voudront bien essayer de se procurer les cages nécessaires à la campagne, soit en les empruntant, soit en les fabriquant eux-mêmes.

ANIMAUX VIVANTS

La Coopérative des Fromagers a reçu la semaine dernière plusieurs chars d'animaux vivants et on l'a informé qu'il y en a plusieurs autres en route de divers points de la province, qui lui parviendront la semaine prochaine.

Comme on le voit, c'est déjà un début, un succès notable. C'est aux coopératives locales de prendre les devants pour ne pas se laisser supplanter par les commerçants. Pourquoi n'augmenteraient-elles pas ainsi leurs affaires tout en aidant la coopérative centrale à se bâtir un commerce important dans cette ligne.

Il ne faut pas s'y tromper, plus la quantité reçue sera forte, plus il sera facile d'obtenir des prix avantageux.

Il faut remarquer cependant que la Société n'accepte de vendre des animaux vivants qu'au char seulement. Et comme nous le disions la semaine dernière, il faut avoir soin de mettre dans un même char autant de têtes que possible. C'est l'intérêt des expéditeurs à tous points de vue. Dans tous les cas l'on est sûr de faire ainsi une grande économie sur le coût du transport.

MIEL

Le marché au miel est très ferme et à la hausse. La Coopérative des Fromagers a déjà reçu une forte quantité de miel, mais elle a encore des commandes importantes à remplir à des prix très avantageux.

Pourquoi tous les apiculteurs ne feraient-ils pas vendre leur miel en coopération ? C'est le

meilleur moyen de s'assurer les meilleurs prix. S'il en est parmi eux qui ne veulent vendre leur récolte aux prix actuels, la Société pourra le garder dans ses entrepôts et attendre leurs instructions pour en disposer.

Les chaudières de 5, 10 et 30 livres sont particulièrement recommandées. Tout de même la Société est encore en meilleure position que qu'il soit pour obtenir les plus hauts prix pour le miel en canistre de 60 livres et même en baril.

DÉCISION IMPORTANTE

M. Gustave Boyer, président de la Société d'Industrie Laitière nous communique la nouvelle suivante que nous nous empressons de transmettre aux intéressés :

“ Les fabricants de beurre et de fromage
 “ dûment qualifiés qui avaient la direction de
 “ beurreries ou fromageries au moment où ils
 “ ont reçu l'ordre de s'enrégimenter, dont les
 “ services sont absolument indispensables pour
 “ l'exploitation de ces établissements, pourront
 “ obtenir un congé pour continuer leur travail
 “ aux fabriques jusqu'au premier novembre
 “ 1918, sur présentation d'un certificat du
 “ représentant officiel du Ministère de l'Agric-
 “ culture, établissant que ces fabricants de
 “ beurre et de fromage sont absolument indis-
 “ pensables pour l'exploitation des fabriques. ”

(Signé) H. H. Ellis,

Capitaine.

Pour le Secrétaire particulier.

Cet ordre émane du Ministère de la Milice. Il sera certainement apprécié de tous les intéressés et il y a lieu de croire que les fabricants de beurre et de fromage concernés prendront les moyens nécessaires pour en bénéficier.

ANNONCE A VENDRE

Plusieurs beaux agneaux Leicesters enregistrés, mâles et femelles.

G. A. PELLETIER,
 St-Roch des Aulnaies,
 Comté de L'Islet, Que.

A VENDRE

Nous offrons aux Sociétés Coopératives locales, aux cercles ou coopératives de consommateurs, aux marchands détaillants et même aux particuliers, les produits suivant aux prix indiqués :

BEURRE

Pour livraison immédiate

Pasteurisé, pains d'une livre, par boîtes de 50 livres.....	48c
Pasteurisé, boîtes de 56 livres.....	47½c
No 1, pains d'une livre, boîtes de 50 livres.....	47c
No 1, boîte de 56 livres.....	46½c

BEURRE DE CONSERVE

Pasteurisé, pains d'une livre, par boîtes de 50 livres.....	49c
Pasteurisé, boîtes de 56 livres.....	48½c
No 1, pains d'une livre, boîtes de 50 livres.....	48c
No 1, boîte de 56 livres.....	47½c

PETITS FROMAGES BLANCS

Dans des boîtes spéciales contenant deux fromages, de 20 à 25 livres chacun.

Fromage doux : 24 cents la livre.

Fromage fort : 27 cents la livre.

Pour un seul fromage, ½ cent la livre de plus que le prix indiqué, soit :

Fromage doux : 24½ cent la livre.

Fromage fort : 27½ cent la livre.

SIROP D'ERABLE

En canistres d'un gallon impérial, par caisses à claires-voies contenant 6 gallons, chacune.

No. 1, \$2.25 ;

No. 2, \$2.15.

En canistres de cinq gallons et barils de 15 et 20 gallons :

No. 1, \$2.00.

Les canistres et barils ne sont pas chargés et ils demeurent la propriété de l'acheteur.

FEVES

Fèves Blanches—

No 1 (triées à la main) : par quantités de 25 à 120 livres, 14c la livre; par poches de 120 livres, 13c.

No 2 (belle qualité) : par quantités de 25 à 120 livres, 13c la livre; par poches de 120 livres, 12c.

No 3

Par quantités de 25 à 120 livres, 12c la livre; par poches de 120 livres, 11c.

Fèves jaunes—

Par quantités de 25 à 120 livres, 12c; par poches de 120 livres, 11c.

Des échantillons pour l'une ou l'autre de ces variétés sont fournis sur demande.

ŒUFS

Caisse de 30 doz. "choisis".....
 53c |

Caisse de 30 doz. No 1.....
 49c |

Caisses payables à 50 cents chacune.

VIANDES FUMÉES

Jambons, 8 à 14 livres.....	37c
Jambons, 14 à 20 livres.....	35c
Jambons, 20 livres et plus.....	33c
Jambons désossés et fumés, 3 cents de plus par livre.	
Bacons à déjeuner, 8 à 12 livres.....	43c
(Breakfast Bacon)	
Longes désossées et fumées, 8 à 12 livres....	48c
(Windsor Bacon)	
Epaules fumées (pique-nique).....	31c
(4 à 12 livres)	
Jambons désossés et roulés, 4 à 8 livres.....	36c
(Cottage rolls)	
Lard salé.	
En baril de 200 livres.....	32c
Gras seulement.....	32c

Saindoux pur.

Chaudière de 3 livres.....	34c
Chaudières de 5 livres.....	34c
Chaudières de 10 livres.....	34c
Chaudières de 20 livres.....	32½c
En pains d'une livre.....	34c
Boîte de 56 livres.....	32c

PORC FRAIS

Pattes longues.....	14c
Pattes courtes.....	6c
Têtes.....	12½c
Epaules préparées.....	31c
Epaules non préparées.....	29c
Filets.....	39c
Flancs.....	31c
Jambon frais, 10 à 20 livres.....	33c
Graisse en branches.....	30c
Rognons.....	18c
Longes préparées, 8 à 12 livres.....	37c
Longes non préparées, 12 à 18 livres.....	34c
Truies de très bonne qualité.....	23½c
Porcs (jeunes).....	27½c

NOTE

Les prix ci-dessus donnés sont sujets à changements sans avis, et toute commande pour l'un ou l'autre des produits ci-dessus énumérés est toujours sujette à acceptation à Montréal.

CONDITIONS

Strictement comptant. Le montant d'argent nécessaire doit toujours accompagner la commande.

Frais de livraison et de transport au compte de l'acheteur.

S'adresser à :

La Société Coopérative Agricole des Fromagers de Québec,

63, rue William Montréal.

Commission des Vivres du Canada. Licence No 9—10920

Ferme à Vendre à Knowlton, Comté de Brome, Qué.

Il me fait plaisir d'annoncer au public que j'ai au-delà de 75 terres à vendre, variant de 100 à 500 acres.

Toutes ces fermes ont un troupeau de 15 à 75 vaches à lait suivant la grandeur, et sont pourvues de toutes les machines aratoires.

Ferme de village, 375 acres, 60 têtes d'animaux, deux engins à gazoline, moulin à battre, machine à traire les vaches ; la ferme les mieux bâtie des Cantons de l'Est.

Une autre ferme de 300 acres, à 1 mille de l'église, du couvent, etc., 50 têtes d'animaux, deux maisons, toutes les bâtisses peinturées.

Aussi un grand nombre d'autres fermes situées à une distance de un à cinq milles de l'église.

Knowlton étant une place d'été offre de grands avantages aux cultivateurs.

1500 à 2000 étrangers s'y rendent tous les étés. Cette localité offre donc un marché local avantageux et est en outre à proximité des Etats-Unis et de Montréal, n'étant qu'à soixante-cinq milles seulement de cette dernière ville.

Je vous invite à venir visiter notre belle campagne, nos beaux chemins, et vous convaincre des avantages des Cantons de l'Est et du bien-être des cultivateurs qui y vivent.

A vendre aussi, une beurrerie, une manufacture de portes et de châssis, une boutique de forge, une boutique de barbier, le Sanatorium de Knowlton : maison de 21 chambres avec installation pour tous les traitements électriques, eau chaude et eau froide, 2½ acres de terre, une annexe de dix chambres ; le tout à de très bonnes conditions.

Nous avons besoin d'un boulanger et d'un sellier.

Pour toute information adressez-vous à

J. N. DAVIGNON, Agents d'Immeubles, Knowlton, Que.

Détachez --- faites signer et envoyez-nous ce coupon.

ACTIONS ! ABONNEMENTS !

BULLETIN DE SOUSCRIPTION

*La Société Coopérative Agricole des Fromagers de Québec,
63, rue William, Montréal*

*Je demande par la présente mon admission comme membre de "LA SOCIÉTÉ COOPÉRATIVE AGRICOLE des FROMAGERS de QUÉBEC"
et je déclare vouloir souscrire au capital de cette société..... action.....
de DIX DOLLARS chacune, payables \$2.00 par année par action.*

Veillez en même temps m'inscrire sur la liste des abonnés du "BULLETIN DES AGRICULTEURS". Je vous envoie avec la présente la somme de CINQUANTE CENTINS, prix d'abonnement pour un an à compter de.....

Signature.....

Adresse.....

Date.....

Comté de.....

Pourquoi n'augmenteriez - vous pas de \$1.000 à \$5.000 par année les recettes de votre fromagerie en vous servant d'un SEPARATEUR A PETIT LAIT DE LAVAL ?

CEST ce que font des centaines de fromageries par tout le Canada. De cette façon, au lieu de laisser perdre le gras de petit lait, elles en retirent des profits.

The Bloomfield Cheese Manufacturing Co., de Bloomfield, Ont., a vendu en 1916 pour \$2,890 de beurre de petit lait, fait avec de la crème extraite au moyen d'un séparateur à petit lait DE LAVAL.

The Mountain View Cheese & Butter Association, de Belleville, Ont., a, du 1er avril au 1er octobre 1917, réalisé \$1,200 de profit en fabriquant du beurre de petit lait avec un séparateur à petit lait DE LAVAL.

The Elmbrooke Cheese & Butter Association, de Picton, Ont., a pu, grâce à la fabrication du beurre de petit lait, distribuer \$1,218 de plus à ses patrons en une seule année.

La fabrique de R. W. Thomson, située près de Hillier, Ont., a fait en 1916 \$2,909 en fabriquant du beurre avec de la crème de petit lait extraite au moyen d'un séparateur à petit lait DE LAVAL.

Ces substantiels profits ont été obtenus, alors que le gras de beurre se vendait environ 25 sous la livre. Imaginez combien il sera facile de gonfler ces profits cette année, avec de la crème et du beurre de petit lait, maintenant que le gras de beurre vaut de 40 à 60 sous la livre.

DEMANDEZ dès aujourd'hui notre nouveau catalogue illustré qui énumère par le détail les nombreux avantages de l'écémage du petit lait, et qui contient aussi de nombreux témoignages d'importantes fromageries recommandant l'emploi du Séparateur à petit lait DE LAVAL.

LE NOUVEAU SEPARATEUR A CREME DE LAVAL

fait un écémage parfait sous toutes les conditions. Il économise 50% de force motrice, de travail et d'entretien.

LE CLARIFICATEUR CENTRIFUGE A LAIT DE LAVAL

enlève du lait tout corps étranger insoluble, donne un lait plus propre, plus hygiénique et meilleur au goût.

L'EMULSIONEUR CENTRIFUGE DE LAVAL

produit, avec leurs seuls éléments constitutifs, du lait et de la crème parfaitement pasteurisés.

LES BARATTES ET MALAXEURS ALPHA

sont les machines qui tiennent le premier rang dans toutes les crèmeries du Canada

DEMANDEZ NOS CATALOGUES pour l'une ou l'autre de ces machines.

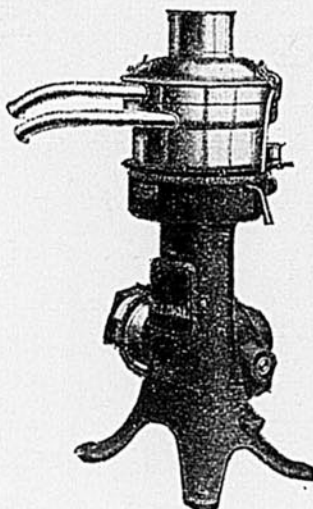
THE DE LAVAL COMPANY, LIMITED

Les plus grands manufacturiers d'appareils de laiteries en Canada.

Seuls manufacturiers au Canada des célèbres séparateurs à crème DE LAVAL, et des Silos à fourrages IDEAL. Engins à gasoline, barattes et malaxeurs Alpha.

MONTREAL - PETERBORO - WINNIPEG - VANCOUVER

50,000 succursales et agences locales par tout l'univers.



Le nouveau séparateur à Petit lait De Laval, mû par courroie. (L'on en fabrique aussi qui sont mûs par turbine). Capacité : 7,000, 5,000, 3,000 et 1,350 livres à l'heure. Ces machines peuvent écemer aussi bien le petit lait ou le lait entier.



De L'Eau Courante Partout

—signifie moins d'ouvrage, plus de sécurité, plus de commodités et abrège vos heures de travail. Elle réduit les taux d'assurance et augmente la valeur de votre ferme.

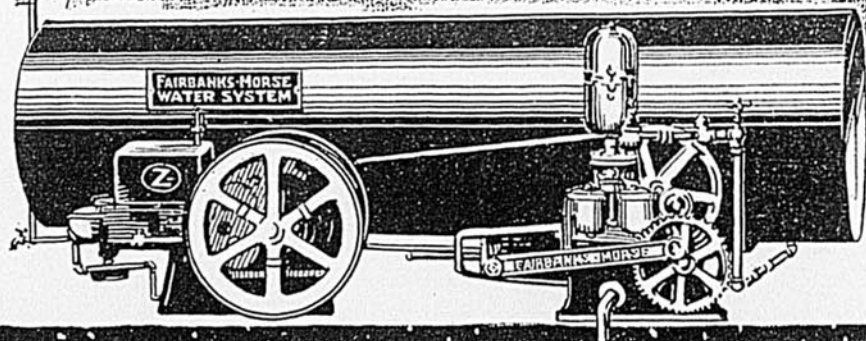
Les Systèmes Hydro-Pneumatiques Fairbanks-Morse

vous fournissent de l'eau courante partout sur la ferme—dans la maison, dans la grange, dans la laiterie ou sur le terrain—et contribuent à augmenter la production. Ils sont construits de différentes grandeurs—il y en a un pour vos besoins. Soit que vous desiriez l'installation d'une pompe à bras pour les besoins de votre résidence ou une des plus grandes installations de force motrice, un Système Hydro-Pneumatique Fairbanks vous garantit ce qu'il y a de mieux. Ecrivez aujourd'hui-même. Mentionnez nous vos besoins et nous vous indiquerons en détail ce que l'eau courante accomplira sur votre ferme.



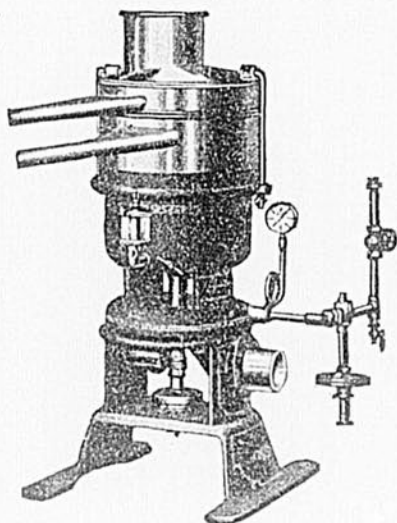
**The Canadian Fairbanks-Morse Co.,
Limited**

St-Jean, Québec, Montréal, Ottawa, Toronto,
Hamilton, Windsor, Winnipeg, Calgary,
Saskatoon, Vancouver, Victoria. 84



A MM. les Beurriers et Fromagers amis du progrès

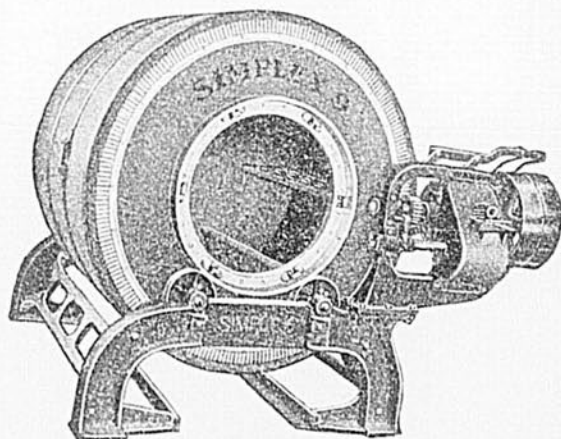
et soucieux de leurs intérêts et des intérêts de leurs patrons,
nous offrons



Un centrifuge SIMPLEX, économique, simple, durable, pouvant servir pour le lait entier et le petit lait, moyennant l'échange d'une simple pièce de 25c et qui vous assurera toute la crème de tout votre lait.

Un pasteurisateur SUCCESS, qui vous permettra de mettre votre crème dans un état de parfaite conservation en attendant la fabrication du beurre, et de rendre uniforme la crème reçue des petits séparateurs. (Voir illustration dans Bulletins précédents.)

Une baratte SIMPLEX, qui vous donnera l'avantage de retirer tout le beurre de toute votre crème avec la facilité de travail qu'assure une machine laissant la fabrication visible.



Aussi toutes autres machines des meilleures marques et les fournitures qui vous donneront entière satisfaction.

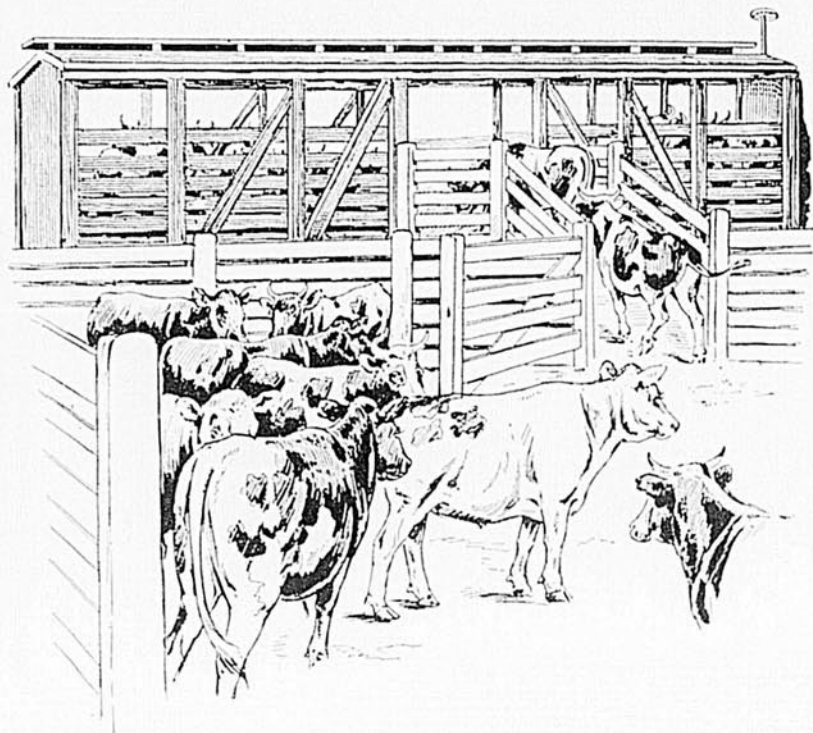
**AVEZ-VOUS ESSAYÉ LA PRESURE NADEAU ?
AVEZ-VOUS EU NOS HUILES ?**

B. TRUDEL & CIE, 38 Place Youville, Montreal

Main 5570 — Westmount 4120

Demandes de renseignements appréciées

“De la ferme à l’abattoir par la Coopérative des Fromagers”



ANIMAUX VIVANTS

Nous avons déjà reçu plusieurs chars d’animaux vivants que nous avons pu vendre à des prix avantageux, et il nous vient constamment des demandes d’informations à ce sujet.

IL FAUT SURTOUT AVOIR SOIN :

1. De mettre dans un char autant de têtes que possible ;
2. De l’expédier pour qu’il arrive à Montréal assez tôt pour le grand jour du marché, le lundi ;
3. De nous avertir par lettre et de nous envoyer tous les documents nécessaires : feuilles d’envoi, énumérant la pesanteur, marques, etc., connaissements, etc.

Soyez assurés que vous obtiendrez par notre entremise les plus hauts prix du marché.

“La Société Coopérative Agricole des Fromagers de Québec”

57 - 59 - 61 - 63, rue William, Montréal.