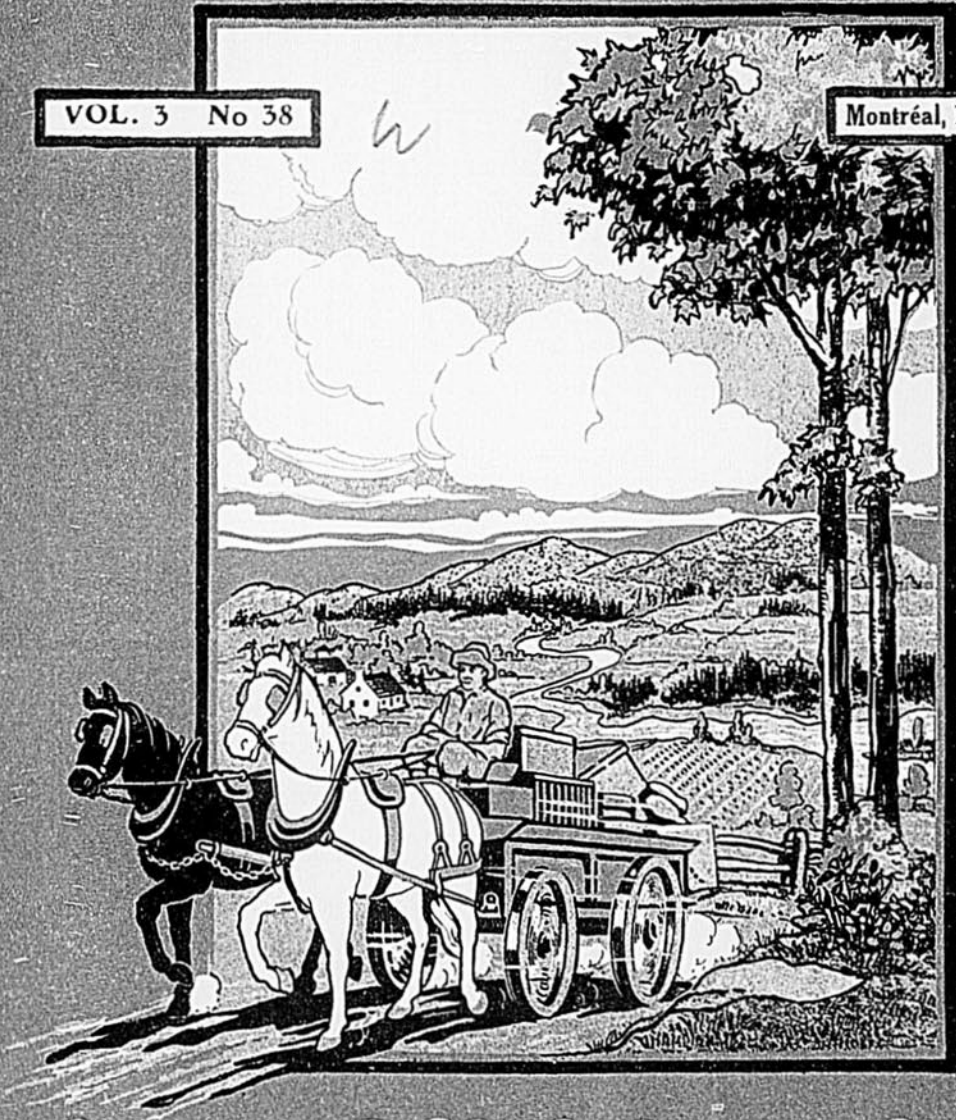


RECEIVED
OCT 25 1918
INT. GR. INST.

Le Bulletin des Agriculteurs

VOL. 3 No 38

Montréal, 19 Oct. 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 LAITIERE — 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 19 Octobre 1918

No 38

SOMMAIRE

	PAGES
Marché.....	2-3
Editorial— <i>Un dernier appel</i> , AUG. TRUDEL.....	4
Pour nos soldats— <i>La liste des souscriptions continue d'augmenter</i>	5
Le commerce des animaux de boucherie vivants— <i>Notes diverses</i> , J. H. PAPINEAU.....	6-7
Chronique Agricole— <i>Reflexions d'un bonhomme qui est allé à plusieurs expositions</i> , A. LETOURNEAU.....	8
Propos et Commentaires—A. LETOURNEAU.....	9
La Basse-Cour— <i>L'engraissement des poulets</i> , l'Abbé J. A. B. ALLAIRE....	10
Notes, Petites annonces, etc.....	11
Usage du miel a la cuisine—C. VAILLANCOURT.....	12
Apiculture— <i>La Ruche—Calendrier pour octobre</i> , C. VAILLANCOURT....	13
Announce de la Coopérative des Fromagers..	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 19 Octobre

BEURRE

No 1.....	46½c
No 2.....	46c
No 3.....	45c

Ce sont les prix payés par la Commission, qui resteront les mêmes durant tout le temps de la requisition.

FROMAGE

Blanc No 1.....	24¾c
" No 2.....	24¼c
" No 3.....	23¾c
Coloré No 1.....	24¾c
" No 2.....	24¼c
" No 3.....	23¾c

Comme nous l'avons indiqué la semaine dernière, les prix retournés ont été proportionnés à l'augmentation accordée par la Commission.

OEUFs

Strictement frais.....	60c
No 1.....	51c

Marché à la hausse. Les œufs frais commencent à se faire rares.

SIROP D'ERABLE

En canistres de ½ 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.....	24½c
No 2.....	24c
No 3.....	23c

Marché très ferme.

MIEL

Miel extrait:—	
Blanc No 1.....	26c
" No 2 (ou ambré No 1).....	25c
" No 3 (ou ambré No 2).....	24c

Brun No 1.....	22½c
" No 2.....	21½c
" No 3.....	20½c

Marché plutôt à la baisse pour le miel brun.

FEVES

Blanches No 1 (triées à la main)....	11c la livre.
" No 2.....	10c la livre.
" No 3.....	8½c la livre.
Jaunes No 1.....	9c la livre.
" No 2.....	8½c la livre.
" No 3.....	7½c la livre.

Marché faible et à la baisse, surtout pour les fèves de qualité secondaire.

LAINES

Lavée No 1.....	\$1.02 la livre.
" No 2.....	1.01 la livre.
" No 3.....	.99c la livre.
Non lavée No 1.....	.70c la livre.
" No 2.....	.69c la livre.
" No 3.....	.67c la livre.

Marché ferme et à la hausse pour la laine lavée.

VOLAILLES VIVANTES

Poules No 1.....	27c
" No 2.....	24c
" No 3.....	22c
Poulets "choix".....	31c
Poulets No 1.....	29c
" No 2.....	27c
" No 3.....	24c

Marché plus ferme.

VOLAILLES ABATTUES

POULETS	POULES
Extra choix.....	40c
Choix.....	38c
No 1.....	35c
No 2.....	32c
No 3.....	29c
Rebut.....	22c
No 1.....	33c
No 2.....	31c
No 3.....	28c
Coqs.....	26c
Rebut.....	18c

DINDES

No 1.....	38c
No 2.....	34c
No 3.....	30c

OIES

No 1.....	28c
No 2.....	25c
No 3.....	21c

Marché ferme.

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.

PIGEONS VIVANTS

Le couple.....45c

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 \$3.75 chacune.

Peaux de veaux de champs.....22c la livre.

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

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

CHEVREUIL.....18c la livre

Marché ferme.

ANIMAUX VIVANTS

vendus par chars complets seulement.

BOUVILLONS (steers)

Choix12c
 No 1.....9¾c
 No 2.....8c
 No 3.....\$6.90 les 100 lbs.

Marché plus faible.

TAURES

No 1.....9c
 No 2.....7½c
 No 3.....\$6.60 les 100 lbs.
 No 4.....6¼c

Marché à la baisse.

TAUREAUX

No 1.....8c
 No 2.....\$6.60 les 100 lbs.
 No 3.....\$6.40 les 100 lbs.
 No 4.....6¼c

Marché plus faible pour taureaux légers.

VACHES

No 1.....8½c
 No 2.....7¾c
 No 3.....6c
 No 4.....5¼c
 No 5 (très maigre).....5c

Marché plus ferme.

AGNEAUX

No 1.....15c
 No 2.....14¼c
 No 3.....13½c

Marché plus ferme.

MOUTONS

No 1.....11c
 No 2.....10c
 No 3.....9c

Marché plus faible.

PORCS

Porcs (jeunes).....17½ à 18c
 Truies de bonne qualité.....15 à 16c

Marché plus faible.

VEAUX

Veaux de Champs.....6 à 9c
 Engraisés au lait.....12 à 15c

Marché plus faible pour veaux de champs.



EDITORIAL

UN DERNIER APPEL

Avec la fin d'octobre se clora la souscription ouverte par la Coopérative des Fromagers en faveur de l'œuvre d'assistance aux soldats catholiques, dirigée par les Sociétés St-Vincent de Paul de Québec et de Montréal.

Par la liste que nous publions depuis quelques semaines sur une autre page, l'on voit que les cultivateurs de notre province ont déjà magnifiquement répondu à notre demande ; des lettres reçues ces jours derniers indiquent que cette liste s'allongera encore notablement sous peu. Mais, pour des raisons majeures, il faut la clorre au plus tard au premier novembre prochain. Nous faisons donc un dernier appel aux patrons de beurrieres et fromageries qui n'ont pas encore versé leur contribution. Après le premier novembre le montant perçu sera partagé et remis aux Sociétés de Saint-Vincent de Paul de Québec et de Montréal.

Il n'est pas nécessaire de revenir de nouveau sur le but de l'œuvre : tous la connaissent déjà par les amples explications que nous avons données dans notre journal depuis l'ouverture de cette souscription. Nous sommes convaincus qu'elle a la sympathie de tous les patrons des fabriques de beurre et de fromage. Mais il se peut bien cependant que leurs ressources ne permettent pas à certaines fabriques d'affecter tout le montant originairement proposé. Aussi bien nous hâtons nous de rappeler que cette souscription est absolument volontaire et que l'on est libre également d'y contribuer dans la mesure que l'on croit juste et raisonnable. C'est ce qu'ont fait plusieurs fabriques qui, n'étant pas en état de fournir tout le produit d'une meule de fromage ou d'une boîte de beurre, ont tenu du moins à manifester leur bonne volonté, en envoyant une somme, proportionnée à leurs ressources, laquelle a été acceptée avec grande reconnaissance. La moindre somme trouvera certainement un emploi utile et l'on ne demande pas autre chose à chacun que de contribuer suivant ses moyens.

Dans ces conditions nous sommes certains qu'il n'est pas une seule fabrique qui ne voudra verser son obole. La générosité des cultivateurs de notre province est trop justement renommée et cette œuvre s'impose à leur sympathie par trop de manière. Il s'agit en effet de prouver à ceux des nôtres qui sont déjà en service actif ou qui le seront bientôt qu'on ne les oublie pas au pays et que l'on fait tous les sacrifices nécessaires pour leur assurer les secours de leur religion en même temps que le confort matériel, dans la limite qu'il est possible. C'est une coopération sous une autre forme, mais laquelle est non moins excellente que celle que les cultivateurs ont mise en pratique jusqu'ici avec la Coopérative des Fromagers.

Une dernière fois, nous vous demandons : versez votre aumône pour les soldats catholiques, une aumône proportionnée à vos moyens ; versez-là, avant la fin du présent mois. La Coopérative des Fromagers veut, au premier novembre, remettre aux Sociétés de Saint-Vincent de Paul une somme qui fera honneur aux cultivateurs de notre province, et qui fera travail éminemment utile pour chacun des leurs.

AUGUSTE TRUDEL.

POUR NOS SOLDATS

La liste des souscriptions continue d'augmenter

Les soldats catholiques devront beaucoup aux cultivateurs de notre province, car ceux-ci contribuent à l'œuvre d'assistance créée pour eux avec un empressement et une générosité qu'on ne saurait trop louer.

Bon nombre de beurreries et fromageries ont déjà répondu à l'appel de la Coopérative des Fromagers et versé leur généreuse contribution. On enregistre jusqu'à date :

LA SOCIÉTÉ COOPÉRATIVE AGRICOLE DES FROMAGERS DE QUÉBEC ; 63 rue William, Montréal (suivant autorisation de son bureau de direction) \$250.00.

LES EMPLOYÉS DE LA SOCIÉTÉ COOPÉRATIVE AGRICOLE DES FROMAGERS DE QUÉBEC \$90.00.

FABRIQUE DU BAS DE STE-ANNE, Ste-Anne de la Pérade, comté de Champlain, Michel Loranger, président ; Philippe Vallée, secrétaire-fabricant.

FABRIQUE DE M. OMER BELLEMARE, La Baie du Febvre, Yamaska, William Proulx, président ; Napoléon Benoit, secrétaire.

FABRIQUE DE FIELD, No 1, Field, comté de Nipissing, Ontario, Moïse Labelle, président ; Arthur Lafond, secrétaire.

FABRIQUE DE ST-MICHEL DE MISTASINI, Lac St-Jean, Adolphe Rousseau, président ; Paul Morel, secrétaire.

FABRIQUE DU 6ÈME RANG DE ST-PRIME, Lac St-Jean, Moïse Lachance, président ; J. A. Bédard, secrétaire.

FABRIQUE DE M. ROMUALD MALTAIS, St-Cœur de Marie, Lac St-Jean.

FABRIQUE DE EARDLY, comté de Wright, Léopold Trudel, propriétaire et secrétaire.

FABRIQUE DE MARIA, comté de Bonaventure, Révd. J. Gagné, propriétaire ; Joseph J. Guité, président ; Valmor Cyr, secrétaire.

FABRIQUE DE ST-SYLVESTRE, comté de Lotbinière, Domicile Landry, président ; Pierre Bisson, secrétaire.

FABRIQUE DE SACRE-CŒUR DE JESUS, comté de Saguenay, Johnny Maltais, président ; Adjutor Dufour, propriétaire et secrétaire.

FABRIQUE DE L'ÎLE AUX GRUES, comté de Montmagny, Fénélon Painchaud, président ; Charles Painchaud, secrétaire.

FABRIQUE DE LA PATRIE, comté de Compton, Joseph Latendresse, président ; Joseph Choquette, secrétaire.

FABRIQUE DE ST-JOSEPH D'ALMA, Lac St-Jean, Joseph Harvey, président ; Émile Maltais, secrétaire.

FABRIQUE DE SACRE-CŒUR DE JESUS, comté de Saguenay, Ulysse Dufour, président ; Johnny Dufour, secrétaire.

FABRIQUE DE HEBERTVILLE VILLAGE, comté Lac St-Jean, Adélaïde Hudon, président ; Geo. Gaudreault, secrétaire ; Adhemar Gagné, propriétaire.

FABRIQUE DU VILLAGE ST-FIDÈLE, comté Charlevoix, Napoléon Boies, président ; Joseph Bherer, secrétaire.

FABRIQUE DE LA SOCIÉTÉ COOPÉRATIVE AGRICOLE DE L'ANNONCIATION, l'Annonciation, comté de Labelle, Adolphe Charbonneau, président ; Constant Pécelet, secrétaire.

FABRIQUE DE ST-BRUNO, Lac St-Jean, par Henri Girard, fabricant et quelques uns de ses patrons.

FABRIQUE DE HEBERTVILLE, comté Lac St-Jean, Alphonse Fortin, président ; J. A. Tremblay, secrétaire-propriétaire.

FABRIQUE DE ST-PRIME, comté Lac St-Jean, Clément Simard, président ; Joseph Peron, secrétaire-propriétaire.

FABRIQUE DE ROBERT LEFEBVRE, Grande Plaine, La Baie du Febvre, comté de Yamaska, par quelques patrons et leur fabricant.

FABRIQUE DE ST-LUDGER, comté de Beauce, Napoléon Choquette, secrétaire-propriétaire.

FABRIQUE DE STE-CECILE DU BIC, comté de Rimouski, Joseph Chenard, fils de Charles, propriétaire-gérant.

FABRIQUE DU PONT DE BATISCAN, comté de Champlain, Ephrem St-Mars, président ; Jos. Lacoursière, secrétaire ; Ovide Lacoursière, propriétaire.

FABRIQUE DE ST-BERNARD, comté de Dorchester, Alfred Grégoire, président ; F. E. Moore, secrétaire.

FABRIQUE DE ST-VALIER, comté de Bellechasse, Jos. O. Roy, président ; Alphonse Bonneau, propriétaire et secrétaire.

FABRIQUE DE CHENEVILLE, comté de Labelle, Nap. S. Laplante, président ; Joseph Joly, propriétaire.

FABRIQUE DE HEBERTVILLE, comté du Lac St-Jean, Alma Gaudreault, propriétaire-secrétaire.

FABRIQUE DE LABONNEVILLE, comté de Compton, Paul Labonne, président ; Elzéar Choquette, secrétaire.

Nous nous permettons de demander encore une fois aux fabriques qui ont décidé de faire quelque chose pour cette œuvre de guerre de nous envoyer leur souscription au plus tôt pour plusieurs raisons : d'abord les besoins sont, paraît-il, très pressants. Plus tôt viendront les fonds nécessaires, plus tôt pourra être exercée l'œuvre d'assistance auprès des soldats.

Ensuite, la Coopérative voudrait pouvoir faire un rapport complet dans le plus court délai possible afin d'enlever le plus tôt possible ce surcroît d'ouvrage occasionné par cette souscription, à son personnel déjà surchargé.

Le Commerce des Animaux de Boucherie Vivants

NOTES DIVERSES



L'expérience que nous avons eue la semaine dernière (la Coopérative des Fromagers ayant reçu dix chars d'animaux) nous permet de faire certaines remarques au point, dont devront faire leur profit ceux qui se proposent de nous expédier des animaux de boucherie pour être vendus à commission.

PESAGE

Dans certains chars, aucun des animaux n'avaient été pesés. C'est un point sur lequel pourtant nous avons souvent attiré l'attention des expéditeurs. L'on ne saurait croire tous les ennuis que cette négligence nous occasionne : la perte de temps n'est pas la moins considérable. L'on comprend que, si tous les animaux contenus dans un char appartiennent au même expéditeur, il ne saurait y avoir de difficultés. L'on pèse en bloc ceux qui se vendent dans la même catégorie et l'on fait les retours d'après les pesanteurs obtenues. Mais il en va autrement lorsque, comme c'est toujours le cas pour la Coopérative des Fromagers, les 40 têtes de bétail contenues dans un char peuvent appartenir à une dizaine de propriétaires différents. Pour faire les remises, il faut absolument avoir la pesanteur exacte de chaque animal.

Encore une fois, nous le répétons : pesez séparément chaque animal avant de le charger à l'endroit de l'expédition. Il y va de votre intérêt. En effet la Coopérative des Fromagers a pris le parti bien arrêté de faire à l'avenir les remises en bloc pour tous les animaux vendus dans une même catégorie, sans s'occuper même des numéros distinctifs qu'ils peuvent porter, lorsque la pesanteur de chaque animal ne lui aura pas été fournie par l'expéditeur. Celui-ci se débrouillera comme il le pourra. Mais l'on comprendra que ce travail ne peut être fait aux

abattoirs où il faut procéder avec grande diligence.

Certaines gens ne pèsent pas, paraît-il, parce qu'elles n'ont pas de balance spéciale à cette fin. Mais une balance ordinaire de 1,500 à 2,000 livres peut faire tout aussi bien l'affaire. Il suffit de fabriquer une boîte ou plateforme qui puisse s'y adapter. L'on n'a plus ensuite qu'à y placer l'animal que l'on veut peser.

LES MARQUES

Les bœufs, vaches, bouvillons, taures, veaux, etc., doivent être numérotés en chiffres romains. De préférence ces chiffres doivent être découpés dans la robe de l'animal au moyen de ciseaux ou de tondeuses, sur la croupe. Il faut faire attention de mettre, autant que possible, les numéros, sur le même côté.

Malgré tout, quelques expéditeurs préfèrent marquer les animaux à la peinture. Eh bien ! si l'on y tient ! Mais encore faut-il s'arranger de façon à ce que les chiffres restent imprimés. Pour cela il faut faire un mélange contenant moitié peinture et moitié vernis et avoir la précaution de passer plusieurs couches. Si l'on observe tous ces détails l'on pourra être assuré que les numéros ne s'effaceront pas durant le trajet. Car lorsque les animaux sont marqués de façon illisible, c'est encore autant de difficultés pour le vendeur que s'ils n'avaient pas été pesés : impossible de faire la classification et de faire les remises de façon exacte : aussi, comme nous l'avons dit plus haut, dans des cas semblables, les remises seront-elles faites en bloc.

C'est un point sur lequel nous insistons fortement :

LES GROS ANIMAUX DOIVENT ÊTRE MARQUÉS EN CHIFFRES ROMAINS, ET DE PRÉFÉRENCE CES CHIFFRES DOIVENT ÊTRE DÉCOUPÉS DANS LE POIL.

D'ailleurs la Coopérative des Fromagers ne fournira à l'avenir des numéros en ferblanc que pour marquer le petit bétail seulement : moutons, agneaux, pores, etc., parce que c'est la seule façon dont ceux-ci peuvent être marqués.

MENTION HONORABLE

Entre tous ceux qui ont jusqu'ici expédié des animaux vivants, il nous fait plaisir de mentionner Monsieur Honorius Théberge, d'Armagh, comté de Bellechasse, qui a suivi à la lettre toutes les explications que nous avons données. Le numérotage de ses animaux était bien fait et les feuilles d'envoi parfaitement rédigées. Nous suggérerions à ceux de son voisinage qui se proposent d'expédier des animaux de boucherie d'aller lui demander conseil sur la façon de marquer les animaux et de rédiger les feuilles d'envoi.

CHARS INCOMPLETS

Une autre recommandation que nous avons souvent faite, c'est de n'expédier que des chars complètement remplis. Il en est qui s'étonneront de n'avoir pas reçu autant qu'ils espéraient. Dans bien des cas, cela dépend de ce qu'ils ont expédié des chars à demi remplis. Or le coût de transport est le même pour un char incomplet que pour un char complet, et le coût doit être reparti sur un nombre moins grand de têtes. Les expéditeurs qui veulent économiser doivent donc faire grande attention à ce détail.

PERSPECTIVES MEILLEURES

Le marché qui avait été dans un état plutôt stationnaire depuis quelque temps semble se raffermir. L'on prévoit qu'il sera sensiblement meilleur surtout pour les agneaux et moutons. Aux cultivateurs donc d'être sur leurs gardes et de ne pas céder aux sollicitations des commerçants qui pourraient bien se hâter d'aller à la campagne offrir des prix qui pourraient de prime abord paraître avantageux étant donné la dépression des dernières semaines. Qu'ils s'organisent plutôt pour les vendre en coopération et s'assurer pour eux-mêmes le bénéfice. C'est ce que semblent avoir compris un grand nombre de cultivateurs, car l'on nous informe que pour le début de la semaine, il y a déjà 12 chars d'animaux vivants aux abattoirs pour la Coopérative des Fromagers.

J. H. PAPINEAU.

Ventes Avantageuses

Pour ne mentionner que ceux-là, la Coopérative des Fromagers a vendu durant la dernière semaine huit chars d'animaux complets. Nous en donnons ci-après le détail :

ABATTOIR COOPERATIF DE PRINCEVILLE, pour le compte de cultivateurs de cette localité et des localités environnantes : 2 chars complets contenant 85 têtes de bétail : bœufs, bouvillons, taures, veaux, agneaux, moutons, qui ont rapporté la somme totale de \$1,617.30.

GEORGES TREMBLAY, fils de Toussaint ; **B. P. Bouchard**, Charlevoix, 23 têtes : vaches, bœufs, bouvillons, qui ont rapporté la somme totale de \$1,202.84.

CHARLES VILLENEUVE, St-Isidore, Prescott, Ont., 26 têtes : bœufs, taures, cochons qui ont rapporté la somme totale de \$830.82.

HONORIUS THEBERGE, Armagh, Bellechasse, 36 têtes : bœufs, vaches, taures, qui ont rapporté la somme totale de \$1,162.49.

M. L. O'CONNOR, St-Odilon, Dorchester, 96 têtes : agneaux, moutons, qui ont rapporté la somme totale de \$1,014.25.

UBALD ROY, St-Ephrem, Beauce, 33 têtes : bœufs, vaches, bouvillons qui ont rapporté la somme totale de \$1,389.66.

L. LAVIGNE, Notre-Dame des Bois, Frontenac, 35 têtes : bœufs, vaches, taures, qui ont rapporté la somme totale de \$1,433.55.

Calendrier Apicole pour Octobre

1. Pour ne pas exposer les rayons à être endommagés par la fausse-teigne durant l'hiver, mettez-les dans un endroit sec et froid.

2. Dans la première quinzaine d'octobre, c'est le temps de mettre les ruches en silo.

3. Les ruches qui hivernent en cave doivent être protégées contre le froid jusqu'à leur entrée.

4. Faites votre bilan pour l'année. Combien vos abeilles vous ont-elles coûté? Combien vous ont-elles rapporté? Y a-t-il eu pertes ou gains.

5. Si vous n'avez pas réussi, faites une enquête et demandez-vous quelles ont été les causes de votre insuccès. Si vous ne pouvez trouver le "pourquoi", écrivez-nous, nous vous le dirons.

C. VAILLANCOURT,

CHRONIQUE AGRICOLE

Réflexions d'un Bonhomme qui est allé à plusieurs expositions

La grippe espagnole, que certains appellent, la grippe allemande, que d'autres appellent l'influenza, que d'autres enfin appellent la grippe tout court, et qui changera de nom probablement d'ici à quelques jours, nous a empêché de faire parvenir plus tôt à la direction du Bulletin des Agriculteurs les brèves impressions suivantes sur les expositions agricoles. Nous prions donc le lecteur d'excuser ce retard.

On peut dire, d'une manière générale, que les expositions agricoles, pour employer un terme de la campagne, n'ont pas été traitées cette année.

La chose est assez curieuse vu que la production agricole a considérablement augmenté cette année à la suite de la propagande que l'on connaît.

D'un autre côté, il est plusieurs raisons à ce manque d'entrain à organiser, patronner et fréquenter les expositions.

Avec l'aplomb d'un marchand qui veut motiver la hausse des prix de sa marchandise, nous dirons : "En temps de guerre !... et c'est tout ce qu'il sera nécessaire de dire.

Avec cela on est calé.

La guerre se sert à toutes les sauces.

Il est certain qu'elle a considérablement ralenti le zèle des "fair goers", comme dit l'argot anglais.

Nous ferons grâce au lecteur de considérations plus amples et surtout plus solennelles qu'il y aurait à faire sur ce sujet fertile en déductions.

Cette année, sauf quelques exceptions, la crise économique et sociale que nous traversons par suite de la guerre a affecté dans une certaine mesure les expositions agricoles dans notre province. Un point, c'est dit.

On pourrait dire qu'à la vérité bien peu de cultivateurs sont en passe de gaieté cet automne. On n'a pas une folle envie de se divertir ces temps-ci et pour bien des raisons. Mais ceci se rattache à la guerre et nous avons promis de ne pas en gloser plus longtemps. Il est inutile de rappeler ce que tout le monde sait et sait trop bien.

De même, mentionnons tout juste en passant la mauvaise température qui gâche maintes organisations. Pas de soleil : on gelait et puis de l'eau et encore de l'eau. En est-il assez tombé ou bien s'il en est pas assez tombé ?

Nous connaissons un représentant du Ministère de l'Agriculture à une exposition dans les environs de Québec, notre "bibitologiste provincial" pour ne pas le nommer, qui est parti de chez lui digne et astiqué comme un ambassadeur mais qui est arrivé à destination trempé comme un canard. Il n'en a pas moins pourtant fait un discours que les gens de la campagne d'ordinaire peu démonstratifs, ont plusieurs fois souligné d'applaudissements approbateurs.

La température a donc été exécrable, c'est entendu.

Un ami nous faisait remarquer (un ami qui nous affirme que ça sent l'amour le dimanche soir en campagne... et surtout dans les rangs), que peu d'amoureux sont allés à "l'exposition" cette année.

C'est pourtant le meilleur public, si l'on en croit les organisateurs.

Ils arrivent avec la plus belle voiture, la voiture de garçon, et le cheval des grandes circonstances. Ils sont très bien attifés et, on peut le dire, ils sentent le bonheur à plein cœur. Le cavalier est d'une magnanime générosité ces jours-ci. Si l'on ne jette qu'un coup d'œil rapide et distrait aux produits agricoles (que l'on déserte... comme la campagne), par contre, on fait l'inspection consciencieuse des petites tentes.

Il y a la palmiste, la cartomancienne, qui disent le passé et l'avenir sans compter le présent pour dix sous... Mais peut être ont-elles augmenté leurs prix depuis la guerre. On entre sans grand confiance, il faut le dire à l'honneur de nos campagnards, mais les amoureux sont naïfs et d'une admirable bénévolence. Et puis il y a des choses qu'ils aiment savoir ou s'entendre dire.

Au fond, le passé ne les intéresse pas et si le présent a des charmes indiscutables, c'est l'avenir qu'on aimerait connaître. L'avenir, le passera-t-on toujours aussi agréablement que le présent, voilà un point intéressant à savoir. Peut être même y aurait-il moyen de savoir si on peut le passer plus agréablement encore. Et puis ça ne coûte que dix sous, vingt sous pour deux—ce qui donne amplement raison aux mathématiciens pro-conjugo d'affirmer que ça coûte moins cher vivre à deux que vivre seul.

On décide donc d'entrer dans la tente mystérieuse. Ce qu'il y a de plus charmant, c'est d'entrer tous les deux ensemble. Les vingt "coppes" versées, on se lance à la poursuite de l'avenir. Mais, auparavant on "teste" la diseuse en l'interrogeant sur le passé, chose à laquelle elle répond d'une manière vague ou équivoque, en tout cas on s'empresse de demeurer satisfait.

Quant à l'avenir, il reste pas très bien éclairci, mais on apprend "qu'on est à la veille de faire un beau voyage". Ce voyage, après rapide interprétation, ne serait-il pas le voyage de noces ? La "blonde" se met alors à rougir... et rougit encore le dimanche quand on se rencontre.

Voilà pourquoi le public pacifique des amoureux est très bien vu des organisateurs d'expositions. Inutile d'ajouter qu'après cette tente on passe à une autre. On rentre le soir très heureux et c'est déjà beaucoup.

Nous ferons dans une prochaine causerie, des réflexions plus sérieuses sur les expositions. Pour aujourd'hui il ne faut pas se forcer le cérébral rapport à la grippe... Et puis en temps d'épidémie, ne faut-il pas rire un peu.

ARMAND LETOURNEAU.



Écoulement spontané du lait :

L'écoulement spontané du lait en dehors de la traite est dû généralement à un relâchement ou sorte de paralysie partielle du petit muscle qui ferme l'ouverture du canal excréteur de la mamelle.

On l'observe le plus souvent chez les vaches déjà âgées donnant un lait abondant mais un peu aqueux.

Si l'écoulement est intermittent et ne se produit que peu avant la traite, lorsque le muscle ne peut plus résister au poids du lait, le mieux est de traire trois fois par jour.

En outre, il est recommandé de laisser les animaux en repos le plus possible et de les traire lentement. Quand l'écoulement est continu, il faut fermer le canal artificiellement avec un anneau élastique avec soin au bout du trayon ou, ce qui est encore préférable, avec un doigtier en caoutchouc. Chez certains animaux, on pourrait donner à l'intérieur des poudres toniques et baigner le trayon dans un liquide astringent comme du sulfate de fer à 5%.

Le relâchement du sphincter étant difficile à combattre on ne peut guère compter sur l'efficacité d'un traitement médicamenteux et c'est encore l'occlusion artificielle du canal qui donnera les meilleurs résultats.

Nous espérons que ces données satisferont notre correspondant.

Le silo, caisse d'épargne :

Un bon silo est une véritable caisse d'épargne pour le cultivateur. Avec un silo bien rempli, il peut voir arriver l'hiver sans crainte. Il est "posté", comme on dit. Il faut donc ces jours-ci prendre toutes les précautions possibles pour ne pas faire de l'ensilage acide.

Un point important est de tasser l'ensilage uniformément dans toutes les parties du silo ; de là dépend en grande partie la qualité de l'ensilage.

Il faut aussi remplir le silo jusqu'au bout, c'est-à-dire jusqu'en haut, le laisser tasser, puis le remplir de nouveau. Il faut continuer à remplir ainsi aussi longtemps que possible.

La question de la couverture de l'ensilage, c'est-à-dire comment couvrir le haut de l'ensilage, est controversée. Chacun a sa méthode et c'est probablement la meilleure, sauf chez ceux qui hatent leur ensilage. Nous connaissons un grand nombre de cultivateurs qui, pour sauver les premières couches de leur ensilage, répandent par dessus cinq ou six "chaudières" d'eau et y sème de l'orge très dure, ou bien répandent de la balle sur le sommet et l'humectent à fond.

Cette méthode, si nous ne nous abusons, est recommandée par M. Grisdale.

D'autres cultivateurs sans chercher loin, ne mettent aucun genre de couvertures sur leur ensilage. Il s'y forme bientôt une couche en partie composée de six à sept pouces d'épaisseur, tout à fait imperméable, assurent-ils, servant de protection pour le reste de l'ensilage d'au dessous.

Les six à sept pouces sont évidemment pourris, mais cette méthode est expéditive.

Il y a des gens, par contre, qui lui nient toute efficacité.

Preuve que chacun a sa méthode.

Evidemment, c'est mieux d'avoir la bonne que la mauvaise.

Enfin, dans dans un autre cas, nous avons vu chez un cultivateur de Bedford, le procédé suivant mis en opération avec succès. On faisait passer le fourrage haché, à mesure qu'il tombait du boyau de soufflage, à travers un tube improvisé composé de sacs à sel sans fond et cousus ensemble bout à bout. De cette manière, nous dit le propriétaire, et il avait visiblement raison, on peut beaucoup mieux et plus facilement mêler ensemble, les feuilles et les tiges qui, en égalisant la surface à l'aide d'une fourche.

Voilà un plan, comme on dit.

Et c'est un bon plan.

ARMAND LETOURNEAU.



L'engraissement des Poulets

Au moment où l'on conseille d'engraisser les volailles pour les expédier abattues sur le marché, il est tout à fait à propos de reproduire ici l'article que publiait l'an dernier à peu près à pareille date, l'un de nos collaborateurs les plus autorisés sur la manière d'engraisser les poulets. C'est, on n'en peut douter, une excellente recette pour obtenir, au temps propice, les plus hauts prix du marché.

Quand ont été choisis les heureux coquelets pour la reproduction, les autres ne peuvent plus que sombrement envisager l'avenir. Pauvres petits ! Ils sont si débordants de vie ; lorsque celle-ci leur sourit plus que jamais, il leur faut lui dire adieu et déjà marcher à l'échafaud comme de vils criminels, eux pourtant si innocents. Ils ne demanderaient qu'à vivre, mais voilà quelqu'un, un humain s'il vous plaît, qui veut les manger ; pour lui ils doivent mourir. Auparavant toutefois il les faut replets ; donc en prison, les condamnés, pour engraisser pendant un mois, après quoi ce sera le trépas.

La prison qui les attend est une épinette. Celle-ci n'est rien autre chose qu'une prosaïque cage de 12 pieds de longueur sur 18 pouces de profondeur et 24 de hauteur, soutenue par des pattes de 18 pouces de hauteur. Cette cage est divisée en trois compartiments égaux et de toutes parts entourée longitudinalement de lattes, excepté sur sa façade, où elles sont debout et plus distancées. Au pied de celles-ci et sur toute la longueur de la cage est un auget ajustable, dans lequel sont servis les repas. Dans cette prison peuvent être enfermés à la fois douze sujets.

Ceux-ci doivent regorger de santé et peser au moins trois livres le jour de leur entrée en réclusion. Heureux les flueurs ! penserez-vous car ils auront quelques semaines de répit. C'est bien comme en temps de guerre, puisque dans l'un et l'autre cas, ce sont les meilleurs qui sont les premiers voués à la boucherie.

Quand aux poulets, leurs premières vingt-quatre heures de réclusion sont des heures de jeûne et du jeûne le plus rigoureux ; pendant ce temps ils ne reçoivent ni aliments ni breuvage. Attrapés les boudeurs s'il en est parmi eux, car après cette privation, aucun ne manquera d'être en appétit. Et il faut bien qu'il en soit ainsi, si l'on veut que l'engraissement parte et continue dans de bonnes conditions.

Le deuxième jour, c'est une ration mesurée, composée d'une pâtée plutôt claire, de la consistance d'une pâte à crêpe. Les repas, toujours au nombre de cinq par jour, deviennent graduellement plus abondants jusqu'à ce qu'ils soient complets au sixième jour ; également durant la même période la pâtée s'épaissit-elle doucement jusqu'au point de pouvoir être touchée de la main sans y adhérer.

Ensuite on leur distribue leur pitance sans parcimonie. Cependant la nourriture ne doit jamais leur rester chaque fois plus qu'une demi-heure. Après ce laps, on la leur enlève. Sous aucun prétexte, on ne doit se permettre de leur donner une pâtée sùrie ou du grain rond.

Les pâtées, composées de gru et de moulée d'orge, seront autant que possible délayées au lait écrémé. On peut y introduire avec avantage des légumes, surtout des patates frites ; deux fois la semaine, il est bon d'y joindre de la viande cuite et hâchée, si l'on n'a pas de lait à y mettre.

Chaque repas fini, on remplit l'auget d'eau pour leur permettre de boire à satiété, excepté une fois par jour où, à la place de l'eau, on leur offre du gravier, des écailles d'huîtres ou des os concassés.

Aux reclus ne ménagez pas l'ombre et l'air pur ; tenez-les proprement et éloignez-en les petits frères et petites sœurs, qui les porteraient à s'agiter pour essayer d'obtenir autant de liberté. Faites en sorte qu'ils ne soient jamais sous des abris où existeraient des courants d'air.

Les coquelets, ainsi douilletés, augmenteront aisément de 12 onces par semaine et de quelle chair succulente. Ce ne sont plus après cela les coureurs, saisis à la porte de la grange, quelque lourds qu'ils soient. Ceux-ci, qui n'ont jamais travaillé qu'à se faire de la charpente et des muscles, ne peuvent offrir qu'une viande coriace. Tandis que ceux qui sortiront des cages après environ un mois d'immobilisation, présenteront une chair aussi fondante sous la dent que bien fournie.

L'engraissement est fini, quand le poulet sent diminuer son appétit. Alors il est mûr pour l'abattoir.



NOTES



M. HORACE DESLOGES

Tous les coopérateurs apprendront avec regret la mort de Monsieur Horace Desloges, survenue ces jours derniers.

M. Desloges était, depuis sa fondation, gérant du Comptoir Coopératif de Montréal. C'était un fervent de la coopération agricole et, depuis plusieurs années, il travaillait avec un dévouement et une persistance inlassables, à la faire pratiquer dans la province de Québec.

A la famille de M. Desloges et aux membres du Comptoir Coopératif, la Coopérative des Fromagers et "le Bulletin des Agriculteurs" offrent leurs plus sincères sympathies.

AUX APICULTEURS

La Coopérative des Fromagers a commencé de distribuer le sucre accordé par la Commission des Vivres du Canada aux apiculteurs pour la nourriture des abeilles. Ceux qui désirent faire leur provision devront se procurer sans plus de délai les documents nécessaires, en s'adressant au Ministère de l'Agriculture, Québec, et nous faire parvenir leur commande.

Nous tenons à faire remarquer aux intéressés que partie de ce sucre a été livré en barils de 325 et 350 livres. Or comme il faut faire en sorte de satisfaire toutes les demandes, l'on ne devra pas s'étonner si l'on reçoit la quantité de sucre en barils et non en poches.

Le prix est de 10 centins la livre, livré à Montréal. Remise du montant nécessaire doit être faite avec la commande.

FEVES

Le marché aux fèves est plutôt à la baisse. L'on offre en effet sur le marché d'assez grandes quantités de fèves importées.

La conséquence c'est que les fèves de qualité secondaire sont très difficiles à vendre. Malgré ces conditions défavorables, il est des producteurs qui persistent à expédier des fèves humides ou dans tous les cas pas parfaitement sèches, ou bien des fèves sales ou qui n'ont pas été triées. La Coopérative des Fromagers en a reçu plusieurs lots la semaine dernière.

Ceux qui n'ont que des fèves de cette qualité à faire vendre feront mieux d'en disposer autrement que par l'entremise de la Société, car celle-ci ne pourra retourner que de très bas prix.

Pour les fèves de belle qualité au contraire, elle est en position d'obtenir les plus hauts prix du marché.

VOLAILLES ABATTUES

On pourra juger par les prix donnés à la page du marché que les volailles abattues se vendent à très hauts prix comparativement à ceux des volailles vivantes. Les éleveurs voient donc le parti à prendre : c'est d'engraisser leurs volailles et de les abattre quand elles sont en bonne condition.

Les volailles abattues peuvent être reçues tous les jours de la semaine. Néanmoins la Coopérative des Fromagers conseille de faire plutôt les expéditions dès les premiers jours de la semaine.

BEURRE

La Coopérative des Fromagers a reçu, depuis l'ordre de réquisition, une quantité assez considérable de beurre pour être remise à la Commission d'Achat des Alliés.

Parmi ses expéditeurs elle note avec beaucoup de plaisir des fabriques qui jusqu'à présent n'avaient eu occasion de faire affaires avec elle. Elle espère que ces fabriques seront satisfaites et qu'elles continueront à l'avenir à lui confier la vente de leurs produits.

Le beurre doit être adressé à "Coopérative des Fromagers", 63 rue William, Montréal.

CORRECTION

Dans le numéro de la semaine dernière, nous avons donné les prix du beurre comme suit :

Pasteurisé :	46½
No 1 :	46
No 2 :	45
Nous aurions du dire :	
No 1 :	46½
No 2 :	46
No 3 :	45

A VENDRE

Plusieurs jeunes agneaux et agnelles Leicesters enregistrés.

G. AUG. PELLETIER,
St-Roch des Au'naies,
Comté de l'Islet, Qué.

Usage du Miel a la Cuisine

Le miel est une nourriture des plus saines

Ce précieux liquide pourrait être défini : nectar des fleurs cueilli et transformé par l'abeille. Rien de plus naturel alors que le miel soit une nourriture saine. Aussi voit-on dans l'histoire, que bien avant que les premières raffineries, qui nous donnent le sucre granulé, eussent été construites, le miel était en grand honneur. Sa supériorité sur le sucre granulé principalement consiste dans ce fait, que ce dernier, par le grand usage que l'on en fait, finit par engendrer quelques douleurs dans l'estomac. Il n'en est pas de même du miel qui, d'une assimilation plus facile, ne produit généralement aucun mauvais effet.

Le miel est un mets très exquis

Nourriture saine, le miel est encore un mets très exquis. Quelle délicatesse et quelle propriété dans ce travail intelligent des abeilles qui s'en vont, d'un vol rapide, butiner de fleur en fleur, cueillir ce précieux nectar qu'elles déposent ensuite dans de petits vases bien propres ! Quoi de plus délicieux qu'un de ces "rayons", vrai petit bouquet qui a l'avantage d'être à la portée de toutes les bourses.

Le miel est indispensable

Le miel convient à tous les tempéraments. Les médecins lui ont découvert des propriétés régénératrices marquées, et son action sur notre organisme est des plus bienfaisantes.

Les abeilles sont de bonnes amies qui pensent à tout,—elles nous donnent l'utile et l'agréable.

Le miel fournit :

Un régal sain pour les enfants.—Comme aliment supplémentaire pour les enfants, le miel occupe une place importante. C'est l'aliment qui permet le mieux de satisfaire ce besoin de choses sucrées qui existe chez les enfants, et on devrait leur en donner autant qu'ils en peuvent manger. Le pain, le beurre et le miel, font un mélange agréable pour les enfants.

Un préservatif contre les maladies.—Par son acide formique, il exerce une action préservatrice remarquable. Dans toutes les maladies de la gorge et de la poitrine, il donne des résultats surprenants. A ceux qui en font un usage régulier et suffisant, il peut éviter bien des maux.

Un aliment pour les travailleurs.—Le miel est un aliment précieux qui fournit à l'organisme de l'énergie et de la chaleur.

Le miel est un tonique de premier ordre. Le miel, c'est la santé.

La vente du miel sur le marché

Le miel est généralement présenté sur le marché de deux façons.

D'abord, en sections, c'est-à-dire sous forme de petits rayons. On présente aussi du miel extrait, séparé de son enveloppe de cire au moyen de l'extracteur.

Le miel extrait se vend moins cher, étant donné qu'il est séparé de la cire qui a une certaine valeur, et se produit plus facilement.

Différentes sortes de miel

Le miel peut être divisé en trois classes.

Premièrement le miel blanc, provenant des suc cueillis surtout sur le trèfle blanc ; le miel ambré, provenant d'a peu près toutes les plantes sauvages ; le miel brun, extrait en particulier du sarrasin.

Le plus doux et le plus exquis est sans contredit le miel blanc. Le brun plus riche en substances minérales a le désavantage d'être un peu fort au goût ; le miel ambré tient, on pourrait dire, le milieu.

Le miel dans la préparation des aliments

Le sucre granulé peut être remplacé fort bien et dans la plupart des cas par le miel. Ce dernier n'est pas plus dispendieux, car il est plus profitable.

Les pâtisseries confectionnées avec le miel sont plus douces, et se conservent fraîches plus longtemps.

Il y a une remarque ici très importante à retenir dans la cuisson des pâtisseries confectionnées avec le miel : cette cuisson doit se faire à feu doux, afin de donner au miel le temps de s'éclaircir et de se répandre dans toute la pâte.

Mentionnons aussi son usage dans la fabrication des pâtisseries, des confitures et des liqueurs douces.

La conservation du miel

Il vaut mieux placer le miel dans un endroit chaud, la cuisine est l'endroit par excellence, mais la cave lui est généralement très défavorable, surtout par la présence d'humidité.

Le miel avec le temps finit par devenir en sucre, c'est-à-dire qu'il cristallise. Un miel cristallisé n'est pas plus mauvais, sa cristallisation prouve souvent sa pureté. Dans cette condition, pour s'en servir, on n'a qu'à le rendre liquide.

Un miel liquéfié

Le bocal contenant un miel cristallisé doit être placé dans un vase d'eau relativement chaude de manière qu'on puisse y endurer la main. En effet, il faut éviter une température qui pourrait faire entrer le miel en ébullition, ce qui lui ferait perdre sa saveur. Ainsi rendu liquide, ce miel peut se conserver longtemps dans cet état, si on a la précaution de refermer avec soin le bocal.

C. VAILLANCOURT.

APICULTURE

LA RUCHE (suite)

Espacement des cadres.—Si vous faites vous-même l'espacement de vos cadres, il faudra faire attention de ne laisser ni plus ni moins de 2 à 3 lignes de passage entre chaque cadre. Si ce passage est trop étroit les abeilles l'empliront de propolis ; s'il est trop large elles construiront des parties de rayons en cire et colleront vos cadres.

Si vous voulez avoir des rayons bien réguliers et obtenir le maximum du rendement, il vous faudra mettre des feuilles complètes de cire gaufrée dans chacun de vos cadres ; nous en parlerons un peu plus tard.

Le plateau.—Le plateau est peut-être la partie la moins importante de la ruche. Cependant, il est essentiel qu'il soit mobile et donne un espace de 3-8 de pouce au moins, en dessous des cadres.

Le plateau fait avec du bois de un pouce sera meilleur que fait avec un bois plus mince, parce que, étant près de la terre, le plateau plus épais protège mieux la colonie de l'humidité et est moins exposé à "travailler".

Le couvercle.—Le couvercle de la ruche doit être imperméable à l'eau et au vent. Le couvercle qui télescope, c'est-à-dire dont les côtés

descendent d'environ trois pouces sur les côtés de la ruche, protège généralement mieux la ruche contre les pluies. Aussi il s'enlève plus facilement.

Entre-couvercle.—Pour que les abeilles ne collent pas le couvercle sur la ruche ou les cadres, il est nécessaire de mettre entre les cadres et le couvercle une toile cirée. Quelques-uns préfèrent mettre à la place de cette toile cirée, une entre-couvercle en bois, de quelques lignes d'épaisseur. L'avantage qu'il peut y avoir, c'est que lorsqu'on visite les ruches, souvent le vent emporte la toile ce qui n'est pas à craindre pour un entre-couvercle en bois.

Le support.—La ruche, à cause de l'humidité, ne doit pas reposer à plat sur la terre, mais elle doit être placée sur un support. Ce support devra avoir de 4 à 6 pouces de hauteur et posé bien d'aplomb. Il serait préférable de mettre chaque ruche sur un support séparé. Si vous en mettez plusieurs sur le même support, à chaque visite que vous ferez à une de ces ruches, vous dérangerez toutes les autres. Laissez un espace de 4 à 6 pieds entre chaque ruche.

C. VAILLANCOURT,

Chef du Service de l'Apiculture.

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.....

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 :

PETITS FROMAGES BLANCS

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

Fromage doux : 26 cents la livre.

Fromage fort : 29 cents la livre.

Pour un seul fromage, $\frac{1}{2}$ cent la livre de plus que le prix indiqué, soit :

Fromage doux : 26 $\frac{1}{2}$ cent la livre.

Fromage fort : 29 $\frac{1}{2}$ cent la livre.

SIROP D'ERABLE

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

No. 1, \$2.35 ;

No. 2, \$2.25.

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

No. 1, \$2.15.

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

MIEL

Blanc—

En chaudières de 32 lbs. 27 c la livre

Brun—

En chaudières de 32 lbs. 23 $\frac{1}{2}$ c la livre

FEVES

Fèves Blanches—

No 1 (triées à la main) : par quantités de 25 à 120 livres, 13c la livre; par poches de 120 livres, 12c.

No 2 (belle qualité) : par quantités de 25 à 120 livres, 12c la livre; par poches de 120 livres, 11c.

No 3

Par quantités de 25 à 120 livres, 11c la livre; par poches de 120 livres, 10c.

Fèves tachées de jaune—No 2

Par quantités de 25 à 120 livres, 10c; par poches de 120 livres, 9c.

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

ŒUFS

Caisse de 30 doz. "choisis" 54c

Caisse de 30 doz. No 1..... 51c

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.... 46c
(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..... 32 $\frac{1}{2}$ c

En pains d'une livre..... 34c

Boîte de 56 livres..... 32c

PORC FRAIS

Pattes longues..... 14c

Pattes courtes..... 6c

Têtes..... 12 $\frac{1}{2}$ c

Epaules préparées..... 31c

Epaules non préparées..... 29c

Filets..... 39c

Flancs..... 30c

Jambon frais, 10 à 20 livres..... 33c

Graisse en branches..... 32c

Rognons..... 18c

Longes préparées, 8 à 12 livres..... 37c

Longes non préparées, 12 à 18 livres..... 34c

Truies de très bonne qualité..... 23 $\frac{1}{2}$ c

Porcs (jeunes)..... 27 $\frac{1}{2}$ c

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

La nouvelle ÉCRÈMEUSE DE LAVAL à force motrice

Fait le travail de deux écrèmeuses
au même prix d'exploitation qu'une seule

QUATRE-VINGT-DIX-HUIT pour cent des établissements où il s'écume du lait, dans tout l'univers, emploient exclusivement l'écrèmeuse à force motrice DE LAVAL, parce qu'il est reconnu que la DE LAVAL fait l'écumage le plus parfait; qu'elle produit la meilleur crème; qu'elle travaille à meilleur marché; qu'elle dure plus longtemps.

Mais, malgré l'excellent travail des DE LAVAL (ancien modèle), des centaines de crèmeries ont trouvé profit à les remplacer par des écrèmeuses à force motrice DE LAVAL (nouveau modèle).

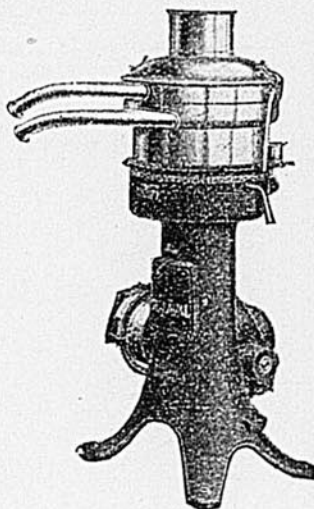
POURQUOI?

Parce que la DE LAVAL, nouveau modèle, au coût d'opération d'une seule écrèmeuse, fait le travail de deux.

- Elle économise 50% de force motrice;
- Elle économise 50% de frais d'entretien;
- Elle sauve du temps et du travail;

De plus la DE LAVAL (nouveau modèle) donne une meilleure qualité et une plus grande quantité de crème, parce que, même dans les conditions les moins favorables pour l'écumage, elle fait un meilleur travail que toute autre machine.

Notre nouveau catalogue illustré, qui vient de paraître, explique à profusion pourquoi VOUS devez vous servir d'une DE LAVAL (nouveau modèle). Demandez-le aujourd'hui à la succursale la plus rapprochée.



Les écrèmeuses à petit lait de Laval

Rapportent des profits supplémentaires de \$1,000 à \$5,000 par année aux fromageries qui les emploient au Canada.

Les clarificateurs centrifuges à lait de Laval

Enlèvent du lait tout corps étranger insoluble, tout élément mauvais, produisent un lait plus propre, plus pur et meilleur au goût.

Les émulsionneurs centrifuges de Laval

produisent, avec leurs seuls éléments nutritifs, du lait et de la crème parfaitement pasteurisés. Ils sont absolument indispensables dans les manufactures de crème à la glace.

Les barrattes, malaxeurs et bassins à fromage "ALPHA"

Sont les appareils par excellence dans tout le 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 au Canada.

Seuls manufacturiers au Canada des célèbres écrèmeuses DE LAVAL, et des Silos à fourrages verts IDEAL. Moteur à essences, barattes et malaxeurs ALPHA.

MONTREAL - PETERBORO - WINNIPEG - VANCOUVER



150,000 Cultivateurs Se Servent de l'Engin "Z"

Ils l'ont acheté parce que l'épreuve qui en a été faite a démontré qu'il représente, comme engin, la meilleure valeur qui ait jamais été produite.

Les Engins "Z" Fairbanks-Morse de 3 et 6 C.V.

fonctionnant à l'Huile de Charbon, l'Huile Crue ou la Gasoline.— les combustibles les plus économiques employés pour les engins.
Faites votre choix d'un engin sur les bases suivantes: Bas prix, minimum d'entretien, économie de combustible.

L'Engin "Z" accomplit tous les travaux de la ferme pour lesquels on peut se servir d'un engin. Il est simple, durable, léger comme construction et peut être conduit par n'importe qui.

La qualité qui caractérise les produits Fairbanks-Morse fait partie intégrante de chaque engin "Z"—quelle que soit sa force motrice ou quel que soit son prix. Cette qualité est, pour vous, une garantie qu'il mérite votre confiance. Chaque Engin "Z" forme un tout complet, avec magneto compris.

Demandez des renseignements complets, aujourd'hui même, à notre succursale la plus proche.

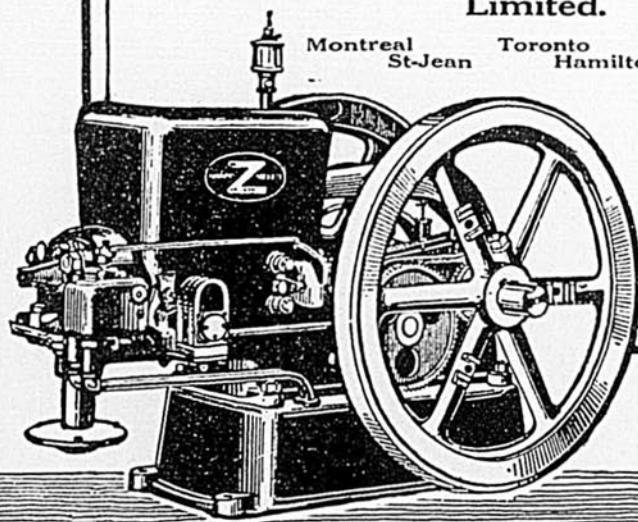
**The Canadian Fairbanks-Morse Company,
Limited.**

Montreal
St-Jean

Toronto
Hamilton

Québec
Windsor

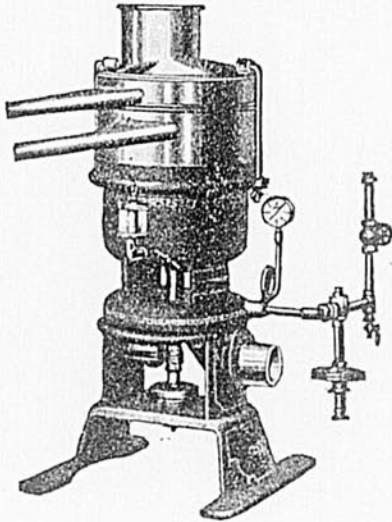
Ottawa



Service des Marchands: Le marchand de votre localité est un représentant direct des manufacturiers. Il partage leur responsabilité. Il est à votre service pour voir à ce que vous soyez satisfait.

A MM. les Beurriers et Fromagers amis du progrès

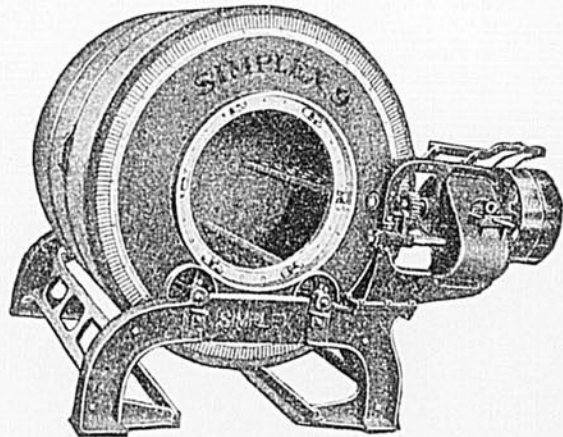
et soucieux de leurs intérêts et des intérêts de leurs patrons,
nous offrons



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.

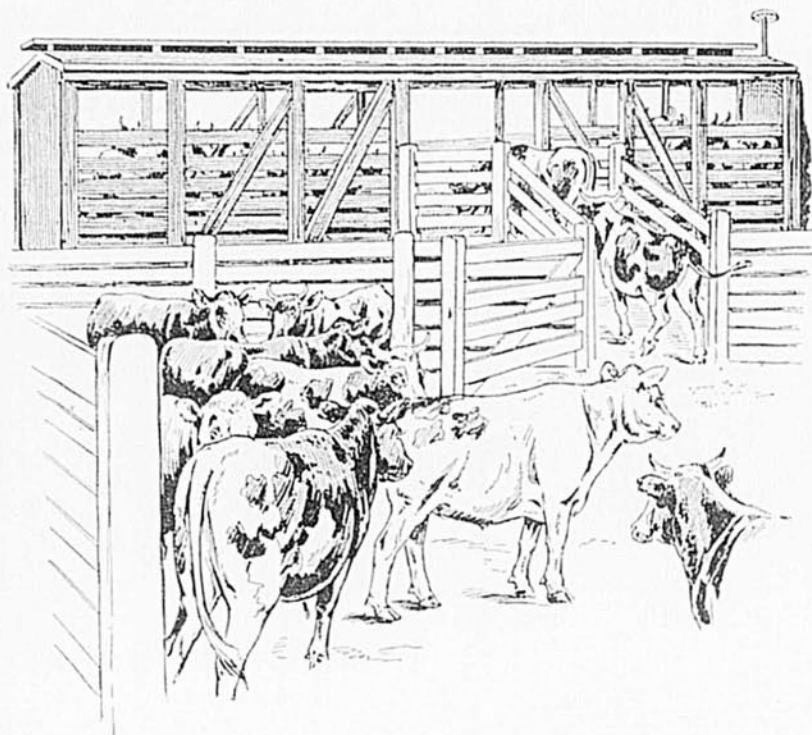
**AVEZ-VOUS ESSAYÉ LA PRESURE NADEAU ?
AVEZ-VOUS EU NOS HUILES ?**

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”



DIX CHARS d’animaux de boucherie vivants

nous ont été expédiés durant la semaine qui vient de se terminer.

On ne peut avoir de meilleure preuve que les cultivateurs de notre province apprécient l’initiative que nous avons prise d’ouvrir ce nouveau commerce et qu’ils ont confiance absolue au système de vente en coopération dans tous les domaines.

Si vous désirez entière satisfaction, suivez à la lettre toutes nos instructions. Relisez celles que nous donnons dans le présent numéro et dans les numéros précédents du journal.

“La Société Coopérative Agricole des Fromagers de Québec”

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