



Hon. J. Adélard Godbout  
ministre.

J. Antonio Grenier,  
sous-ministre.

Directeur: Armand LÉTOURNEAU, L. S. A.

# De semaine en semaine

L'égouttement du sol par les cours d'eau. — 1ère note.

## Les roches encombrantes

M. Lionel Lafrance, ingénieur en drainage du Service de l'Economie rurale, commence cette semaine une série de dix petits articles sur une question dont le titre seul dit toute l'importance.

LES roches dont la présence est insoupçonnée sont souvent un problème par elles-mêmes dans l'établissement d'un cours d'eau. En plus d'augmenter sensiblement les frais, elles retardent de beaucoup les travaux.

Le conducteur des travaux fera dégager toute la terre qui recouvre la roche dans la section affectée du cours d'eau avant de s'attaquer à la roche elle-même. Il en étudiera soigneusement la disposition et la grosseur avant de procéder à son travail d'extraction.

Si la roche ne dépasse que de quelques pouces le fond projeté du cours d'eau, il vaudrait mieux, évidemment, ne pas y toucher que de s'exposer à faire un travail comportant plus de déboursés que de bénéfices.

S'il s'agit d'une arête rocheuse faisant partie d'un roc souterrain, il n'y a pas d'autre moyen à prendre que d'employer de la dynamite. (Le bulletin no 105 du Ministère de l'Agriculture, par M. Ulric Jean, peut être consulté avec profit avant d'employer des explosifs).

Lorsqu'une roche ne mesure qu'une ou deux verges cubes, il est toujours avantageux de la basculer. On creuse à l'arrière, à même la rive du cours d'eau, un espace suffisant pour contenir la roche lorsque la position de celle-ci aura été changée. De bons chevaux et des chaînes solides suffiront à lui faire faire demi-tour sur elle-même lorsque le déblaiement d'arrière aura été bien fait. Lorsque la chose est possible, il est avantageux de creuser une fosse profonde afin que la roche soit assise sur un plan plus bas que le fond du cours d'eau. Placée de cette manière, la roche apportera une forte résistance à l'érosion et empêchera le cours d'eau d'ouvrir un chenal pour la contourner.

Enfin, il est important que le déplacement de la roche soit calculé de manière à ce qu'elle présente sa surface découverte à l'effleurement du talus et n'en brise pas l'inclinaison.

L'assujétissement d'une roche dans son nouvel emplacement doit se faire soigneusement. Des cailloux à angles aigus, du gravier ou du tuf doivent être introduits

## La nouvelle Commission de l'Industrie Laitière

Le gouvernement de la province de Québec a nommé récemment les membres de la nouvelle Commission de l'Industrie Laitière.

Ce sont Messieurs:

H.-C. Bois, B.A., L.S.A., président, chef du Service de l'Economie Rurale, à Québec;

Théo. Lafrenière, ingénieur sanitaire, à Montréal;

G.-D. Davidson, de Sherbrooke, président de l'Association des Eleveurs de Jerseys.

M. Marc Hudon, B.S.A., agira comme secrétaire.

### A l'honneur

M. le Dr C.-E. Saunders, autrefois céréaliste du Dominion, vient d'être créé chevalier de l'Empire par S. M. le Roi. M. Saunders a réussi à fixer la célèbre variété de blé "Marquis".

dans l'espace libre entre la roche et le terrain. Ce travail doit se faire à la pelle à main et chaque pelletée sera placée et tassée séparément. On se gardera d'employer des cailloux ronds; ceux-ci laissant des espaces libres entre eux qui favorisent l'introduction de l'eau et le travail de la gelée. Lorsque le dessus de la roche est en-dessous du niveau du terrain avoisinant, on la recouvre d'une couche de terre arable et les travaux cultureux ne sont pas gênés.

Le conducteur des travaux de cours d'eau aura soin d'employer une main-d'oeuvre compétente pour l'extraction des roches. Il est plus économique de n'employer que des outils solides et bien trempés.

Dans la plupart des cas, on considère avantageux de faire le creusage d'un cours d'eau en entier, quitte à revenir faire l'extraction des roches isolées en même temps que la dernière retouche du travail.

## Eux aussi, les cochons mangent de la verdure

Le porc n'a pas quatre estomacs comme le boeuf et le mouton, mais ça ne l'empêche pas, au contraire, de "dévorer" avec goût et profit les tiges vertes de trèfle ou de navette. M. Arsenaux vous le dit ici.

DEPUIS un certain temps, l'élevage du porc remonte peu à peu le courant. On paye mieux, peut-être parce qu'on produit mieux. N'est-il pas possible d'en diminuer encore le prix de revient dans plusieurs fermes? Faire de l'argent, c'est bien, mais en faire le plus possible, c'est mieux. Et, à notre époque, rares sont les gens incommodés d'une hausse des profits.

Par ailleurs, l'achat des moulées force toujours les reins du porte-monnaie. La plupart des grains renferment en quantités insuffisantes ce qu'on peut appeler les matières premières nécessaires au développement des jeunes porcs. En définitive, c'est toujours un bon pâturage qui fournit, à l'état le plus assimilable, la chaux, le phosphore et la protéine, bref, tous les éléments constructeurs de la charpente animale. C'est aussi la source la plus économique et la plus naturelle des vitamines indispensables à la vie.

La verdure complète la ration. Elle aide au bon fonctionnement du système digestif et favorise une assimilation plus complète des grains et concentrés de toutes sortes.

Nous relations dernièrement dans le "Journal d'Agriculture" des expériences poursuivies aux Etats-Unis avec la navette comme plante à pacage. D'après ces essais, une acre de navette en 1934 a, pour les porcs, une valeur de \$37 en moulée et, en outre, diminue la longueur de la période d'engraissement. Ces avantages ne sont pas exclusifs à la navette: une acre de trèfle permet une économie à peu près semblable.

Des chiffres aussi concluants ne nous permettent pas d'hésiter. Avant d'acheter des moulées qu'on va chercher à trois, cinq ou dix milles de la ferme, commençons par bien utiliser les petites étendues de terre situées autour des bâtisses. Donnons à nos porcs un pâturage abondant de navette, de trèfle ou de luzerne du début de l'été à la fin de l'automne. Ils y trouveront une nourriture précieuse et un lieu où les jeunes pourront plus facilement prendre le large que dans une stalle de quelques pieds carrés.

## LA SEMAINE QUI VIENT 10-17 Juin 1934

		SOLEIL		LUNE			
		Lev. H.M.	Cou. H.M.	Lev. H.M.	Cou. H.M.		
DIMANCHE	10	III	Pentecôte. Sol. du Sacré-Coeur ...	4 05	7 42	2 33	6 55
Lundi	11	S.	Barnabé, apôtre .....	4 05	7 42	3 13	7 54
Mardi	12	S.	Jean de S.-Facond, confesseur ....	4 05	7 43	4 02	8 44
Mercredi	13	S.	Antoine de Padoue, confesseur ....	4 04	7 44	4 59	9 23
Jeudi	14	S.	Basile, évêque, confesseur et docteur	4 04	7 44	6 01	9 56
Vendredi	15	Ste	Germaine Cousin, vierge .....	4 04	7 45	7 06	10 22
Samedi	16	S.	Jean-François Régis, confesseur ...	4 04	7 45	8 11	10 43

# Le coin de l'homme renseigné

## En garde contre "le soleil en paquets"

Il y a un art de recevoir et surtout d'éconduire certains solliciteurs comme il y a un art de lire certaines réclames. En voici un échantillon.

CES derniers temps, il a été beaucoup question de l'influence salutaire de certains rayons solaires, à savoir: les rayons ultra-violet. Dans le monde scientifique, on est parvenu à produire artificiellement ces rayons au moyen de lampes spéciales. "Rayons ultra-violet" et "rayons ultra-violet artificiels", leur action sur les maladies des os, sur la croissance, etc., ces mots ronflants et ces résultats hautement vantés étaient trop beaux pour ne pas servir de champ d'exploitation à ceux qui se sentent portés d'amour pour... le porte-monnaie de l'agriculteur.

L'époque où les charlatans couraient magasins et marchés avec toutes espèces de remèdes mirifiques, pour battre monnaie sur le dos des agriculteurs au son de la grosse-caisse, est peut-être passée; mais, chez les exploiters modernes de la crédulité humaine, la musique (!) est avantageusement remplacée par des réclames tapageuses. Déjà l'on voit apparaître sur le marché, affublées parfois de noms latins bien sonnants, des substances alimentaires dans lesquelles, selon la réclame, sont emprisonnés les rayons ultra-violet. N'avions-nous pas raison d'écrire que l'on vend déjà de nos jours le soleil en paquets?

Que ces mélanges se fabriquent sous un éclairage spécial, c'est possible. Que certains fabricants s'efforcent de croire eux-mêmes à l'efficacité de ces jeux de lumière, possible encore. Mais, malheureusement pour eux, ils ont un concurrent invincible et qui n'est autre que... la nature elle-même. Pendant des jours et des mois, le Soleil — le vrai, l'inimitable — déverse ses rayons lumineux, de l'ultra-rouge à l'ultra-violet, sur les plantes en croissance et les semences en maturation. Les végétaux dans la nature peuvent absorber à loisir les rayons authentiques et non falsifiés: ils n'ont que faire de la misérable lumière artificielle. Si donc les cultivateurs veulent administrer à leurs animaux des plantes ou des grains qui ont été influencés par des rayons ultra-violet, qu'ils se rendent tout bonnement à la grange, au jardin ou au grenier, et y prennent ce qui a poussé et mûri dans leur potager ou leur champ. Ils s'en trouveront infiniment mieux que les naïfs qui préfèrent acheter les rayons ultra-violet en paquets.

## Quand et comment envoyer les rapports des Sociétés Coopératives Agricoles

A cette question posée par un de nos abonnés, M. J.-Bte Cloutier, inspecteur des coopératives, répond par les textes suivants:—

Art. 22.—Les comptes de la société sont tenus par le secrétaire-trésorier sous le contrôle du bureau de direction et sont vérifiés par le vérificateur.

Les comptes de la société sont arrêtés tous les ans entre le 31 octobre et le 31 décembre.

Après la clôture de l'exercice et pendant la première semaine de janvier, un état des affaires de la société est préparé et attesté par le secrétaire-trésorier. Une copie de cet état doit être transmise au ministre de l'agriculture avant le 15 février de chaque année. S.R. (1909), 1987; 8 Geo. V, c.34, s.5.

Art. 23.—Si, après cette date, une société a négligé ou refusé de transmettre cet état, elle encourt une pénalité de cinq dollars pour chaque jour qu'elle continue d'être en défaut; et tout directeur ou gérant de la société qui autorise ou permet sciemment et délibérément ce défaut encourt la même pénalité. S.R. (1909) 1987 a; 10 Geo. V, c.25, s.3.

Art. 24.—Cet état doit être approuvé par le vérificateur et contenir:—

1.—La liste des sociétaires existant au 31 décembre, le nombre d'actions souscrites et le montant payé par chaque actionnaire;

2.—Un état succinct de l'actif et du passif de la société;

3.—Un état des opérations de l'année avec indication des profits et pertes;

4.—Tous autres renseignements exigés à cette fin par les règlements de la société. S.R. (1909), 1988.

Art. 26.—Le ministre de l'agriculture peut, en tout temps, faire examiner par un de ses employés les livres et les comptes d'une société coopérative agricole, qui reçoit un subside ou une aide du gouvernement.

Les officiers de toute telle société, lorsqu'ils en sont requis, doivent soumettre ces livres et ces comptes à cet examen, et répondre véritablement et au meilleur de leur connaissance à toutes les questions qui leur sont posées à cet égard ou sur l'état financier de la société. S.R. (1909), 1989a; 4 Geo. V, c.16, s.1; 20 Geo. V, c.38, s.13.

## Ces bons petits soldats rouges...

Il ne s'agit pas de petits militaires qui défilent chaque année devant le tombeau de Lénine au chant de l'Internationale, mais bien de petites "bêtes à bon dieu" qui sont pour l'homme une vraie bénédiction. M. Geo. Maheux les connaît et vous les montre ici au microscope.

VOILA une sorte de militarisme qu'il faut de toutes façons encourager. Il ne s'agit pas ici d'armées dont la seule existence constitue une menace pour la paix mondiale. Les contemporains peuvent dormir sur leurs deux oreilles, les pacifistes à tout crin aussi... Autrefois, je veux dire il y a une trentaine d'années, tous nos miliciens arboraient un costume écarlate; c'étaient de bons petits diables de soldats rouges qui ne voulaient de mal à personne... Ceux dont je veux parler sont tout différents.

En effet, ils ont six pattes et un régiment logerait dans le creux de la main. Ce sont les soldats de l'armée des insectes utiles. Quoi-

que de petite taille, la nature les a pourvus d'armes fort commodes dont ils se servent d'ailleurs avec une grande habileté. Il vaudrait la peine de surveiller leurs allées et venues sur les rameaux d'un arbre où des milliers de pucerons sont attachés sous les feuilles.

Les petits soldats rouges — aussi appelés "bêtes à bon dieu" — sont de braves petites bêtes hémisphériques dont les ailes rouges ou jaunes sont marquées de points noirs, variables en nombre et en forme. Dotés d'un rude appétit et d'une paire de pinces bien acérées, ils font constamment la chasse, pour le compte de l'humanité, à la façon des mercenaires qui guerroyaient autrefois pour quiconque les payait.

Voyez-les à l'affût sur une feuille. Adultes et larves chassent sans cesse. Ils mangent ici des oeufs minuscules, là un puceron dodu, tantôt un vermisseau égaré, et là-bas une nymphe vagabonde. D'un coup de pince bien appliqué, ils ont tôt fait de terrasser leur ennemi et aussitôt de s'en régaler. Des centaines, des milliers de petits êtres nuisibles disparaissent ainsi de la circulation. Autant de ravageurs de moins sur les plantes utiles ou commodes que l'homme cultive jalousement. Les petits soldats travaillent pour notre cause sans relâche du commencement à la fin de la saison.

Gardons-nous de les écraser, même s'ils s'aventurent dans les maisons. La curiosité les amène parfois chez nous. Ils cherchent ensuite une issue autour des fenêtres. Donnez-leur la chance d'aller vous rendre service au dehors.

Combien de gens, ignorant tout de l'histoire naturelle, ne savent pas distinguer entre les êtres utiles et nuisibles. Favoriser les uns, détruire les autres devrait être chose toute naturelle. Au lieu de cela, on englobe dans une singulière et triste manie de destruction et l'animal utile et le ravageur. Apprenons à discerner et montrons à nos enfants à aimer nos amis, même si alors ils deviennent moins implacables pour les ennemis.

## A propos de moutons

UN journal de l'importance du nôtre, c'est-à-dire un journal à gros tirage, va sous presse en deux formes, autrement dit en deux lots de pages distinctes que l'on livre à l'impression à des heures différentes.

Une note a été introduite par mégarde dans la première forme du présent numéro, page 6.

Au lieu du titre et du "chapeau" qui s'y trouvent, il faut plutôt lire comme ceci:—  
*Le Shropshire est le mouton le plus populaire aux Etats-Unis*

M. A. Spindler étudie dans "L'Union Ovine" d'avril 1934 la popularité comparée des races ovines aux Etats-Unis. Voici un résumé des faits et chiffres présentés.

Trente races de moutons sont officiellement "reconnues" par le ministère américain de l'Agriculture. Parmi les races lainières, le Rambouillet occupe la première place. Les Mérinos ont aussi une grande popularité.

# Le coin du coopérateur

## A des "habitants" qui marchent ensemble

Notre confrère, "Le Paysan", organe du Boerenbond Belge (1), publie chaque année d'excellents articles sur le mouvement coopératif agricole. Voici l'un de ces articles légèrement modifié dans sa forme afin d'être adapté aux besoins de nos lecteurs.

FONDER une société coopérative agricole est une excellente chose... mais assez facile après tout. Faire vivre une société coopérative agricole durant des années est chose plus excellente encore... mais beaucoup plus difficile. On se fatigue de tout, on s'habitue à tout, et lorsque les avantages procurés par l'association professionnelle sont devenus coutumiers, on a tôt fait de perdre le souvenir des périodes précédentes et de leurs ennuis. On dit qu'il faut être malade pour apprécier les avantages de la bonne santé et perdre sa liberté pour comprendre le bonheur qu'on avait lorsqu'on en pouvait jouir.

Eh bien! il est nécessaire, à cause de cela, que nous revenions de temps en temps sur les obligations du bon coopérateur, que nous rappelions que notre coopérative est le bien et la chose de tous et qu'elle dépend de chacun. Si un seul de ses membres n'observe pas tout ce qui lui est demandé, la coopérative n'a pas toute la force qu'elle devrait avoir pour jouer parfaitement son rôle.

Voyons donc ce que nous devons faire pour être des membres parfaits:—

D'abord, il faut tenir à notre coopérative. C'est le point de vue intime le plus important. Tout ce que nous disons ou faisons est inspiré par nos convictions personnelles et on a très bien dit que la bouche parle de l'abondance du coeur. Si nous sommes mécontents au fond, jamais nous ne ferons tout ce que nous devons. Nous interpréterons tout en mal, nous critiquerons, nous découragerons les autres et nous-mêmes, bref notre rancune transpercera. Elle sera un élément de division et de discorde. Vous me direz peut-être qu'il ne dépend pas de nous d'être contents ou mécontents, que c'est au comité à ne pas indisposer les membres, etc... Tout cela est très bien. Mais il faut bien reconnaître, à la décharge de ce pauvre comité, sur lequel certains s'acharneraient volontiers, qu'il est difficile de contenter tout le monde. L'un veut du son, l'autre du gru; l'un veut des criblures, l'autre des tourteaux. Il faut bien qu'on contente d'abord la majorité et ce n'est pas de la faute du bureau si, après cela, il n'y a pas moyen de réunir un wagon complet pour la minorité. Cet exemple pris entre mille démontrera que la tâche de nos comités n'est pas toujours aisée. Il servira surtout à renverser l'objection: il ne dépend pas de nous d'être contents. En effet, tout membre mécontent peut demander une explication. Notre coopérative, pour ses membres, pour tous ses membres est une maison de verre. Chacun a le droit de voir tout ce qui

## Ce qui caractérise les coopératives agricoles danoises

Toutes ces organisations se sont développées librement, sans intervention d'aucune sorte de la part des autorités publiques, et, en ce qui concerne les entreprises coopératives proprement dites, sans aucune subvention officielle. Elles ont été entièrement et pleinement supportées par la population agricole elle-même. La chose n'aurait d'ailleurs guère été possible si le niveau de l'instruction publique n'avait pas été aussi élevé, grâce à un système d'instruction primaire créé de longue date et bien développé, grâce aussi à l'existence d'un grand nombre d'écoles d'agriculture et d'écoles supérieures populaires, fréquentées chaque année par environ 8,000 élèves, jeunes gens et jeunes filles, appartenant surtout aux classes paysannes.

Extrait d'une publication du Ministère des Affaires étrangères, au Danemark.

s'y passe. Notez que, le plus souvent, il s'agit d'un malentendu et qu'une bonne discussion franche et loyale est souveraine dans ces cas.

Et puis, il ne suffit pas d'être contents. Observons les règlements. N'allons jamais, par exemple, aider des gens, qui n'ont pas voulu s'affilier, à obtenir des marchandises par la coopérative. Ce sont des gens qui reculent devant la cotisation. Ils ne supportent pas cette minime gêne. Il ne serait pas juste qu'ils obtiennent non plus les avantages. Agir ainsi serait de notre part une trahison, ni plus ni moins. Allons à la gare lorsqu'on nous convoque pour les déchargements et tâchons d'éviter le défaut de ceux qui s'impatientent toujours, arrivent toujours trop tôt et eng... le gérant, de même que le vice de ceux qui arrivent toujours trop tard et lui font perdre du temps.

Enfin, soyons discrets. Si nous prenons une décision en assemblée, sachons la tenir pour nous, sans nous hâter de la lancer aux quatre vents du ciel. L'indiscrétion est souvent le meilleur moyen de rendre une tactique inopérante.

Assistons à toutes les réunions et, encore ici, arrivons à l'heure. On dit que l'exactitude est la politesse des rois. Elle doit être celle des coopérateurs. Les réunions qui traînent

**Secouez les indifférents. Pour que votre coopérative puisse défendre vos droits, elle doit pouvoir parler au nom de centaines, de milliers de cultivateurs.**

sont le cauchemar des conférenciers et des membres du bureau. Tâchons de faire un effort dans ce sens.

Remettons toutes nos commandes à la coopérative. Nous y aurons toujours l'avantage de traiter avec des gens honnêtes et qui nous sont entièrement dévoués. Et puis, nous donnerons ainsi notre argent à ceux qui en ont besoin pour nous défendre et nous travaillerons ainsi doublement pour nous.

Voilà quelques principes qui devraient constituer un peu comme les commandements du bon coopérateur. Nous n'avons pas à nous plaindre en général de l'esprit coopérateur. Mais que chacun s'attache à en faire sa vertu dominante et notre groupement sera de plus en plus puissant.

(1) Le "Paysan" est publié toutes les semaines (sur quatre ou six pages, grand format) en Belgique, à Louvain, 24, rue des Récollets. Le prix de l'abonnement — non mentionné dans le Journal — est très modique, inférieur à un dollar par année, croyons-nous. C'est l'un des journaux les plus pratiques que nous connaissions. Nous le recommandons chaleureusement.

## Liste des fabriques coopératives laitières en opération en 1933

Fondée en	Fabriques coopératives	Nombre de patrons	Nombre de vaches	Capital sous-crit
1925	Anse au Griffon: .....	26	70	\$2.390.00
1932	Douglastown: .....	42	100	1.300.00
1923	Pabos: .....	70	195	610.00
1913	Ste-Angèle, M. ....	24	275	3.100.00
1913	St-Omer .....	35	164	1.610.00
1916	St-Alexis de Matapédia..	39	250	1.580.00
1916	Matane: .....	31	236	310.00
1920	Grande-Rivière: .....	62	450	1.240.00
1932	Rimouski .....	120	1,125	6,000.00
1927	St-Fabien .....	79	760	4,600.00
1933	Notre-Dame du Lac ...	157	955	2,450.00
1918	Rivière-Bleue .....	20	120	1,410.00
1915	St-Philippe, Kamouraska	70	367	1,800.00
1911	St-Charles (Bellechasse)	91	450	500.00
1930	Ste-Germaine de Dorch.	55	450	5,100.00
1917	St-Etienne de Lauzon ..	44	234	2,400.00
1933	Ste-Emélie .....	38	375	1,600.00
1933	St-Patrice .....	121	847	3,050.00
1914	St-Sébastien (Frontenac)	87	765	260.00
1924	Frontenac (St-Sébastien)	28	248	330.00
1932	Ste-Cécile de Wotton....	15	185	1,500.00
1914	Lourdes .....	88	680	2,750.00
1919	St-Pierre Baptiste .....	63	591	400.00
1920	Princeville .....	65	650	1,250.00
1933	Coaticook .....	160	2,240	3,250.00
1915	Martinville .....	101	950	3,500.00
1914	Ste-Edwidge .....	120	1,800	5,040.00
1932	East Hereford .....	47	663	2,600.00
1932	St-Sébastien (Iberville).	26	170	5,500.00
1931	Huntingdon .....	135	1,350	9,200.00
1930	Abitibi Est .....	68	370	7,950.00
1913	Lac des Iles .....	38	398	1,200.00
1925	L'Ascension .....	19	185	400.00
1931	St-Alexis .....	65	580	3,450.00
1931	St-Jacques .....	123	886	6,100.00
1930	St-Ambroise .....	109	980	7,500.00
1933	St-Barthélémy .....	95	625	3,700.00
1933	St-Boniface .....	108	450	3,300.00
1929	St-Raymond .....	136	810	1,600.00
1930	Sacré-Coeur .....	46	300	3,100.00
1930	Bergeronnes .....	45	281	2,150.00

Chiffres fournis par J.-Bte. CLOUTIER, B.S.A.



# des éleveurs

Hampshires dont l'effectif ne représente déjà que la moitié de celui des précédentes. Les autres races se classent dans l'ordre de leur importance numérique comme suit: Oxford, Lincoln, Southdown, Dorset, Cheviot et Suffolk.

Le grand avantage qui a valu aux Shropshires leur position prédominante provient de la faculté qu'ils possèdent de développer leurs tissus musculaires parallèlement avec leur ossature, de sorte que les agneaux sont immédiatement prêts pour la boucherie lorsqu'ils ont atteint la taille et le poids voulus. Les Hampshires et les Oxfords, par contre, demandent une période d'engraissement intermédiaire et une quantité relativement grande d'aliments complémentaires pour atteindre le degré de perfection voulu. Les Southdowns représenteraient en principe, par les proportions de leur corps et de leur développement, le meilleur type de boucherie s'ils n'étaient en général trop petits pour satisfaire aux exigences particulières du marché américain. Leur élevage se limite, en conséquence, à des régions à terrain accidenté où leur vivacité et leur mobilité compensent l'inconvénient précité.

Les Lincolns n'ont pu acquérir aux Etats-Unis la même place qu'ils occupent en Australie, quoique là aussi ils ont prouvé leur faculté de donner un rendement satisfaisant dans des conditions plutôt difficiles. Les Dorsets sont la seule race à cornes utilisée aux Etats-Unis, principalement pour la production de la viande. Ils ont des têtes très expressives et de curieuses cornes en forme de tire-bouchon dont on fait, en Ecosse, leur pays d'origine, des ornements et des centres de table très originaux. Les Cheviots, montagnards et rustiques, réussissent parfaitement là où ils trouvent une humidité atmosphérique satisfaisante et où d'autres races trouveraient des difficultés à vivre. L'avantage principal des Dorsets est leur grande précocité et fécondité qui permettent de faire saillir les brebis plus tôt que celles des autres races et d'obtenir deux portées par an, quoiqu'il soit préférable de ne pas abuser de cette fécondité.

## Ne vous fiez pas à ces apparences

**Croyez-vous beaucoup à la valeur de ce que les anciens zootechniciens appelaient l'"écusson" chez la vache laitière? Nous n'y avons jamais accordé grande créance.**

DANS beaucoup de vieux manuels qui traitent de l'élevage du bétail, on trouve tout un chapitre concernant les "caractères laitiers". Dans ce chapitre, on explique, à l'aide d'illustrations, comment doit être l'écusson (miroir du lait), etc.

Nous espérons bien que, lorsque nos lecteurs doivent faire l'acquisition d'une vache ou d'une génisse, ils ne se fient plus trop à ces "caractères laitiers" du bon vieux temps. Il leur suffit d'avoir assisté à une conférence sur l'amélioration du bétail pour savoir que la valeur d'un animal dépend surtout de ses qualités intrinsèques, de sa conformation et de son aptitude à bien utiliser les aliments qu'on lui sert.

Le fondateur des coopératives danoises d'exploitation du bétail avait coutume d'exprimer cette idée en ces termes lapidaires:—

"La meilleure vache est celle qui mange le moins et donne le plus."

C'est sur cela que les Danois ont basé leur système de contrôle: contrôle de l'alimentation et contrôle laitier; ils ont employé, pour la reproduction, les meilleurs animaux et nous savons à quels splendides résultats ils sont arrivés.

Ce serait toutefois une erreur de croire que cette manière de juger le bétail a été

adoptée d'emblée par tout le monde dans les pays septentrionaux. Là aussi, il se trouve des admirateurs de la sainte routine.

L'an dernier, on s'est livré, en Suède et en Norvège, à de nouvelles expériences pour rechercher s'il y a quelque rapport entre "faculté laitière" et "caractères laitiers".

Nous lisons dans la conclusion de ces expériences:—

"Ce rapport est tellement incertain que nous pouvons conclure que ces caractères laitiers offrent une base trop douteuse pour permettre de juger de la valeur productive d'un animal."

Nous avons cru qu'il n'était pas superflu de rappeler cette vérité que les meilleurs de nos fermiers et fermières connaissent déjà.

Donner le nombre de chaque description de bétail sur la ferme le 1er juin 1934 x x x x x x x x x x

Nombre

### BOVINS

x x x

Taureaux, 1 an et plus: a. Pur sang .....  
 b. Croisé .....  
 Vaches et génisses, 2 ans et plus: x x x x x x x x x x  
 a. Gardées principalement pour le lait .....  
 b. Gardées principalement pour la boucherie .....  
 Génisses d'un an et plus: a. Elevées pour le lait .....  
 b. Elevées pour la boucherie .....  
 Génisses de moins d'un an .....  
 Veaux mâles .....  
 Bouvillons (steers): a. 2 ans et plus .....  
 b. 1 an et plus .....  
 c. De moins d'un an .....

Nombre de vaches traites sur cette ferme hier .....  
 Production de lait par ce troupeau hier ..... livres  
 (Nota: Dix livres au gallon)

Nombre de vaches devant vêler dans les six mois .....

### CHEVAUX

Etalons sur cette ferme, 2 ans et plus .....  
 Juments, 2 ans et plus .....  
 Hongres (chevaux affranchis), 2 ans et plus .....  
 Poulains et pouliches, moins de 2 ans .....

### PORCS

Nombre de porcs de six mois et plus .....  
 Nombre de porcs de moins de six mois .....

Nombre de truies ayant cochonné depuis le 1er décembre 1933 .....  
 Nombre de porcelets nés .....  
 Nombre de porcelets réchappés .....

Nombre de truies devant cochonner dans les prochains six mois .....

### MOUTONS ET AGNEAUX

Plus d'un an: a. brebis ..... b. béliers .....  
 Moins d'un an: a. brebis ..... b. moutons ..... c. béliers .....  
 Brebis ayant agnelé ou devant agneler avant le 30 novembre 1934 .....

### DISPOSITION PROJETEE

Donner le nombre de bestiaux décrits ci-dessous que vous vous proposez de vendre, d'abattre ou de faire abattre d'ici à six mois, soit jusqu'au 30 novembre 1934 x x x x x x

(Non pas le nombre sur la ferme)  
 a. Boeufs et génisses, 2 ans et plus .....  
 b. Boeufs et génisses de l'an dernier .....  
 c. Veaux .....  
 d. Vaches, 2 ans et plus .....  
 Moutons et agneaux: a. De plus d'un an .....  
 b. De moins d'un an .....  
 Nombre total de porcs .....  
 Volailles: a. Dindons ..... b. Oies .....  
 c. Canards ..... d. Autres volailles .....

Combien de boisseaux de blé récolté sur cette ferme ont été donnés aux bestiaux et aux volailles de cette ferme entre le 1er août 1933 et le 31 juillet 1934? ..... boisseaux

enquête touchant les étendues en culture et le bétail des fermes au moyen de personnel enseignant.

Les cultivateurs ont coopéré avec les autorités du Ministère de l'Agriculture et encore nécessité d'une statistique agricole sûre, pour la solution des multiples

l'intermédiaire du personnel enseignant des écoles rurales. Tous les cultivateurs qui n'en ont pas peuvent s'en procurer en les demandant à l'institutrice de l'arrondissement, Ministère de l'Agriculture, à Québec, ou au Bureau Fédéral de la

Si l'on veut bien se donner la peine de réfléchir un peu et de se rendre compte de l'amélioration des statistiques agricoles n'a pas eu pour effet le relèvement des taxes statistiques, la pas été l'unique cause de cet état de choses, mais on peut dire qu'elle

main remplir consciencieusement les questionnaires qui sont maintenant distribués, tôt que possible. Nous les assurons qu'en agissant ainsi, ils serviront

J. Théo. LAMONTAGNE.

# Le coin de la fermière

## Le bonheur conjugal, cette chose fragile...

**Nous n'entendons pas, dans ces pages féminines, nous cantonner aux seules questions matérielles. Au contraire, nous élèverons souvent le ton... à la manière de la note suivante de Madame F. Gaudet-Smet.**

MADAME, je vous en prie, fermez vite la porte au malheur qui veut s'installer chez vous. Ce serait trop triste de continuer à vivre ainsi sans joies et sans plaisirs, en face de ces devoirs qui s'imposent et réclament tous ensemble! Pendant qu'il en est temps encore, cherchez à réparer ces accrocs qui s'agrandissent autour de votre bonheur familial. Songez donc! quel souvenir vos enfants vont-ils garder de ce constant désaccord entre vous et votre mari! Et avec quels défauts vont-ils grandir, si vous ne nettoyez vite l'atmosphère de votre foyer de toute cette ambiance de plaintes et de reproches.

Votre tâche est énorme, je le comprends. Six enfants dont l'aîné n'a pas huit ans. Pas un plus raisonnable que l'autre! Avec cela, toute la série des travaux de cuisine, de couture, de lavage, de repassage et de reprisage. Et vous seule à la besogne. Vous avez raison de vous décourager, un peu surtout si votre mari ne vous aide jamais et qu'il n'apparaît à la maison que pour gronder.

Ma chère amie, il aurait fallu l'entraîner avant aujourd'hui à vous donner un coup de main, le soir venu. Petit à petit, il aurait acquis l'habitude de vous soulager et il aurait mieux pesé le fardeau de vos obligations. Disons que vous avez manqué d'un peu de diplomatie. Mais le passé est le passé. Si, la semaine prochaine, au lieu de maugréer, il commence à s'absenter, le soir, et à vous laisser seule... Tandis que vous l'avez encore, songez à le retenir au moins. Pour cela, soyez plus attachante que grondeuse. Si vous voulez vous faire aimer, rendez-vous aimable. J'ai toujours spontanément condamné les femmes qui jettent un bébé dans les bras de leur mari en disant:—

"Tiens, soigne-le donc! C'est autant à toi qu'à moi, cet enfant-là!"

Les plaintes, les jérémiades et les rengaines sont toujours inutiles de même que les insinuations malveillantes et les "pointes" trop... pointues. Quand un homme a peiné toute la journée à son travail, qu'il a eu des obstacles à surmonter, des difficultés à résoudre et peut-être trente-six... "chiens à courir", il serait bien aise de trouver un peu de calme et de bon accueil en arrivant chez lui.

C'est entendu, il y a pour la femme bien des besognes domestiques pénibles et ennuyeuses. Quand on ne peut pas les choisir, qu'il faut les abattre une à une, sans les trier, on s'y met sans hésitation et vite, pour avoir fini au plus tôt. Ayez un programme bien défini et beaucoup d'ordre dans tout ce que vous faites. Surtout, surtout, simplifiez! Il y a toujours moyen. Le temps est heureusement fini où il fallait tenir les bébés comme des chapelles, tout encombrés de fanfreluches inutiles. Pour les laisser s'amuser à leur goût, tout en ayant le plaisir de les voir un peu montrables, habillez-les de tissus fleuris ou ramagés qui paraissent toujours propres plus longtemps. Si vous sa-

vez exempter les fatigues d'un lavage par semaine, vous aurez déjà amélioré votre sort. Avancez d'une demi-heure ou d'une heure leur toilette de nuit, afin qu'ils soient nets à l'arrivée de leur papa; il ne résistera pas longtemps au plaisir de s'intéresser à eux, à la joie de les bercer et de les cajoler. Où sont-ils — voyons — les enfants qui ne savent pas le tour de se faire aimer? Mais si vous entamez la liste de leurs espiègleries comme si vous étiez en face d'un croque-mitaine qui veut des comptes et des bulletins, vous gâchez tout le plaisir qui ne demande qu'à naître et à égayer votre maison.

Entraînez-vous à masquer vos soucis et vos fatigues. Et ce sera merveilleux pour tout le monde. Il faut que quelqu'un commence. Que ce soit vous!

## Le coin des petits secrets

**Madame F. Gaudet-Smet décrit ici quelques petits trucs de "bonne femme de ménage" dont vous ferez certainement votre profit.**

IL faudra garder avec soin la lingerie de tricot usée et les bas qui ne seront plus de service. Taillez et assemblez comme pour la guenille à catalognes et faites-en des dessous de plat, crochetés comme des tapis. C'est ravissant, commode, pratique et c'est égayant sur la table. J'en ai reçu en cadeau de noces et je ne les donnerais pas pour bien de l'argenterie qu'on voudrait m'offrir. Les dessins? Pas difficiles: des petits moulins hollandais, vous savez, comme on en voit parfois sur la vaisselle. Ou un profil de marquise à grand chapeau (pour ne pas avoir à lui faire un visage). Le fond bleu pâle ou vert pâle; et la marquise et sa grosse jupe en jaune orange, cerclées de noir. Vous pourrez en faire des ronds de différentes grandeurs, mettons douze, dix ou huit pouces de diamètre. D'autres de forme ovale, au goût. Sur demande, je donnerai plus de détails; nous pourrions même publier des patrons.

\*\*\*

Si vous avez la bonne fortune de posséder des anciens draps de toile du pays, faites-vous-en des nappes de cérémonie. Procurez-vous du fil de lin et tricotez autour une jolie dentelle qui gardera à votre nappe son cachet de terroir. C'est même plus gracieux que la bordure appliquée de couleur. Réservez cela pour les rouleaux essuie-mains, ce qui rendra la cuisine plus gaie.

\*\*\*

Les vitres des portes et des fenêtres ne brilleront jamais plus que quand vous les aurez lavées avec de l'eau baptisée d'un peu de pétrole.

\*\*\*

Pour toute inflammation de peau, échauffement, des frictions d'eau froide additionnée d'un peu de miel ont un effet magique. Et si vous n'avez pas le loisir de multiplier les badiageonnages, appliquez le miel pur.

\*\*\*

Quand vous avez à nettoyer un vase de cristal, bouteille ou jarre, ayant contenu du lait, ayez la précaution de toujours rincer à l'eau froide avant de passer à l'eau bouillante de l'eau de vaisselle. Sinon, il restera grisâtre.

## Le mot

**POÉSIE dédiée aux femmes qui travaillent trop de la langue et aux hommes qui, sous ce rapport, ressemblent trop à ces femmes.**

*Braves gens, prenez garde aux choses*

[*que vous dites.*]

*Tout peut sortir d'un mot qu'en passant*

[*vous perdez,*]

*Tout, la haine et le deuil! Et ne m'objectez pas  
Que vos amis sont sûrs et que vous parlez bas.*

*Ecoutez bien ceci:*

*Tête-à-tête, en pantoufles,*

*Portes closes, chez vous, sans un témoin*

[*qui souffle*]

*Vous dites à l'oreille au plus mystérieux*

*De vos amis de coeur ou, si vous l'aimez mieux,  
Vous murmurez tout seul, croyant presque*

[*vous taire*]

*Dans le fond d'une cave à trente pieds*

[*sous terre,*]

*Un mot désagréable à quelque individu.*

*Ce mot que vous croyez qu'on n'a pas entendu,  
Que vous disiez si bas dans un lieu sourd*

[*et sombre,*]

*Court à peine lâché, part, bondit, sort*

[*de l'ombre;*]

*Tenez il est dehors! il connaît son chemin;  
Il marche, il a deux pieds, un bâton à la main,  
De bons souliers ferrés, un passeport en règle;  
Au besoin il prendrait des ailes comme l'aigle!  
Il vous échappe, il fuit, rien ne l'arrêtera.*

*Il suit le quai, franchit la place et caetera,  
Passe l'eau sans bateau dans la saison*

[*des crues,*]

*Et va tout à travers un dédale de rues,*

*Droit chez le citoyen dont vous avez parlé.*

*Il sait le numéro, l'étage; il a la clé,*

*Il monte l'escalier, ouvre la porte, passe,*

*Entre, arrive, et, railleur, regardant*

[*l'homme en face,*]

*Dit: "Me voilà! je sors de la bouche d'un tel."  
Et c'est fait. Vous avez un ennemi mortel.*

Victor HUGO

## La bonne table

**Pour que la volaille soit tendre**

SI l'on met cuire une volaille aussitôt qu'elle a été tuée, si même on veut la préparer après quelques heures seulement, il est impossible de l'obtenir tendre et délicate, quels que soient les soins qu'on apporte à la cuisson. Il faut attendre au moins vingt-quatre heures en été, trente-six heures par temps frais. Si l'on est surpris par des convives inattendus, et qu'il faut absolument tordre le cou à de jeunes poulets sans avoir le temps de laisser mortifier la chair, il faut tremper la volaille dans de l'eau bouillante et l'y plumer aussitôt que l'on pourra y tenir les mains.

\*\*\*

## Salade de concombres

Choisissez de beaux concombres bien verts, pelez-les, coupez-les en rondelles et mettez-les macérer pendant une heure dans du vinaigre avec du gros sel. Faites égoutter, arrosez d'huile d'olive et saupoudrez de poivre.

## Comprenez bien le fonctionnement de votre écrémeuse

(Suite de la page 2)

légers (globules gras) se réunissent au centre, les plus lourds s'en éloignent.

Schématiquement, une écrémeuse comprend trois organes principaux:—

1) Un réservoir à lait placé à la partie supérieure et muni d'un robinet par lequel le lait s'écoule dans une boîte régulatrice de débit, munie généralement d'un flotteur qui vient boucher l'orifice du robinet en le fermant quand le lait vient trop vite. De là, le lait s'écoule par un conduit dans l'organe principal.

2) Cet organe essentiel est le *bol*. C'est un vase métallique que l'on peut animer d'un mouvement de rotation très rapide (six à huit mille tours à la minute) et dans lequel le lait, tombant du réservoir supérieur, se sépare sous l'action de la force centrifuge en deux couches; la crème reste au centre de rotation, le petit-lait, plus lourd, à la périphérie du bol.

Les deux produits sont recueillis par des petits conduits disposés à cet effet d'une façon spéciale.

3) Un mécanisme de mouvement par engrenage ou courroie commandé soit par une manivelle à bras pour les petites machines, soit par poulie (manège, moteur, etc.).

## Variations de richesse de la crème

**Le maniement rationnel de la vis à crème, voilà l'alpha et l'oméga (c'est-à-dire le court et le long) de toute l'affaire.**

LES analyses de crème donnent des résultats très variables; le pourcentage de matière grasse varie de jour en jour. Ce fait est bien souvent le point de départ de contestations.

Dans presque toutes les écrémeuses, on règle la proportion de crème à l'aide de ce qu'on appelle la vis à crème.

Le réglage peut se faire de deux façons, selon qu'il agit sur l'orifice de sortie de la crème ou sur l'orifice de sortie du lait écrémé.

1) L'orifice de sortie de la crème est muni d'une vis et la crème sort par un trou percé dans l'axe de cette vis; on augmente alors l'épaisseur de la crème en rapprochant du centre du bol l'orifice de la vis, c'est-à-dire en vissant; on prélève alors la crème dans une zone plus rapprochée de l'axe de rotation; on obtient, au contraire, un produit plus clair en faisant le prélèvement de la crème plus près de la périphérie du bol, c'est-à-dire en dévissant; ou bien la crème sort par une échancrure creusée à la périphérie de la vis de réglage. Il suffit alors de rapprocher l'échancrure du centre du bol pour obtenir une crème plus épaisse.

Dans certaines écrémeuses, on obtient le réglage en fermant plus ou moins, au moyen d'un petit disque excentrique, l'échancrure signalée plus haut, par laquelle la crème gagne le tube de sortie; si l'on ouvre cette échancrure largement, on laisse passer une grande quantité de crème qui est alors moins épaisse.

2) En agrandissant ou en diminuant l'orifice par lequel jaillit le lait écrémé, on augmente ou on diminue la capacité de la crème. On peut parfois épaissir la crème en diminuant le débit de l'écrémeuse ou en faisant varier la vitesse de rotation.

C'est là que réside la cause de variation de matière grasse pour les petites écrémeuses.

Au point de vue purement mécanique, il va de soi que lorsque la vis à crème est fixée en un point désiré, l'écrémeuse, pour un même lait, devrait toujours donner de la crème ayant le même % de matière grasse. Il n'en est malheureusement pas ainsi.

Il y a d'abord la teneur du lait en matière grasse. Si l'on opère dans des conditions identiques de température, de temps et de vitesse, avec du lait à 3% de matière grasse et du lait à 4%, on obtiendra à peu près la même quantité de crème dans les deux cas, mais la crème du lait à 4% sera plus riche que l'autre.

La température du lait influe également.

Un lait moins chauffé est plus visqueux, passe plus lentement par l'écrémeuse et sa crème est plus riche.

L'ouverture par laquelle le lait entre dans les écrémeuses a la dimension voulue pour fournir à la machine tout le lait qu'elle peut écrémer. Si l'on resserre l'ouverture, il entrera moins de lait et la crème sera plus riche.

Chaque écrémeuse doit fonctionner à une vitesse déterminée pour donner un maximum de rendement. Si l'on augmente la vitesse, la pression centrifuge augmente; on a une crème plus épaisse et plus riche.

Des essais systématiques ont montré que pour diverses températures (pour le même lait, même vitesse, etc...) la richesse de la crème peut varier de 14.9; la quantité de crème obtenue augmente avec la température et le pourcentage de matière grasse dans le lait écrémé augmente à mesure que la température s'abaisse. Quant à la vitesse, cinq tours de moins par minute que la vitesse normale donnent 6.7% de matière grasse en moins et dix tours de moins donnent 10.9% de moins de matière grasse. Cinq tours de trop par minute donnent 6.6% de matière grasse de plus. Comme on le voit, il serait difficile de comparer la valeur exacte d'écrémeuses différentes si l'on ne tenait pas compte de tous ces facteurs.

## Ce livret d'instructions...

**Le livret d'instructions doit être lu, relu, puis conservé — et, bien entendu, mis en pratique.**

LA plupart des écrémeuses sont accompagnées d'un livret d'instructions. Lisez et relisez-le de façon à ce que vous le compreniez dans ses moindres détails, surtout au chapitre du graissage.

Il est bon que l'écrémeuse soit fixée à demeure. Il est **indispensable** qu'elle soit et qu'elle reste bien de niveau. Quelques firmes fournissent à ce sujet un petit niveau à alcool: l'écrémeuse sera de niveau si la bulle reste au milieu pour deux positions perpendiculaires du niveau, dans le plan horizontal.

A l'arrivée, il est probable que le bol et les autres parties

métalliques brillantes seront enduits d'une graisse. On commence par l'enlever par un lavage dans une eau chaude bien propre additionnée d'un peu de soude. N'employez pas d'eau bouillante et pas trop de soude.

Quand tout est nettoyé et le graissage effectué, on peut essayer la machine et regarder si aucune partie ne chauffe. On contrôle la vitesse à l'aide d'une montre.

Il sera toujours très recommandable de ne se servir d'une écrémeuse qu'après y avoir fait passer quelques pintes de lait écrémé.

R. R.

## Et pour finir...

Disons-nous bien que les touristes sont souvent des joueurs de tours.

\* \* \*

S'étudier à faire asseoir son prochain sur des pointes d'épingles, c'est l'indice d'un esprit à qui il manque une épingle de sûreté.

\* \* \*

Le comble des ravages exercés par les parasites des moutons: l'infection des béliers hydrauliques.

\* \* \*

Le fourbe aime toujours regarder par les fenêtres, même quand elles sont sales.

\* \* \*

Réflexion d'un citoyen:—

Il vaut mieux acheter nos pommes de terre dans la province de Québec que de les importer des Montagnes Vertes.

\* \* \*

Les radiations du génie sont constituées d'atomes dont s'alimentent certaines imaginations.

\* \* \*

Pourquoi la Commission de la Radio ne fait-elle pas construire une voie d'évitement pour les voix éraillées?

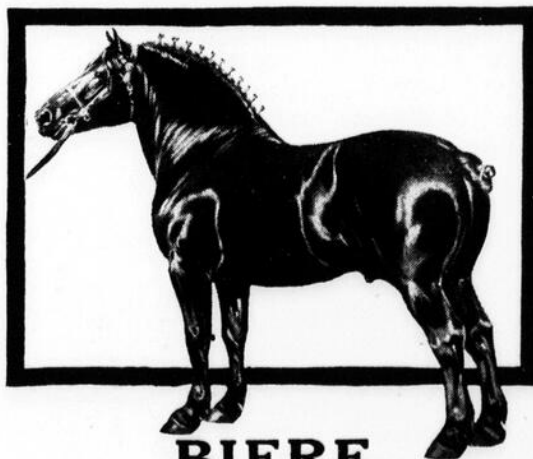
\* \* \*

On nous sert en certains endroits du sirop d'érable qu'on serait porté à prendre pour du sirop d'étable.

\* \* \*

Les insectes s'adresseront bientôt à la Société des Nations pour demander une limitation des pompes d'arrosage et pour rendre illégale toute guerre faite avec des insecticides mortels.

FAUX-BOURDON



**BIERE**  
**BLACK HORSE**  
**DAWES**



NOS lecteurs apprendront avec plaisir que la Coopérative Fédérée vient de prendre possession de la fabrique de beurre et de fromage de M. Wilfrid Cloutre, à St-Georges d'Henryville. Cette nouvelle qui peut paraître particulièrement intéressante pour les gens de la région de Montréal l'est aussi pour tous ceux qui, dans la Province, s'intéressent aux choses de la Coopérative Fédérée. Plusieurs raisons nous ont conduits à faire l'acquisition de cette importante fabrique, et il nous suffira d'en mentionner quelques-unes pour comprendre toute l'importance du rôle que nous entendons jouer dans cet établissement.

D'abord, M. Cloutre s'occupait non seulement de la fabrication du lait pour en faire soit du beurre, soit du fromage, soit du lait condensé ou encore du lait en poudre; mais il recueillait d'une quantité considérable de patrons du lait en nature qu'il transportait à Montréal et qu'il vendait aux grosses laiteries. Il faisait de même pour la crème douce qu'il distribuait à une clientèle assez nombreuse. Seulement, les pertes que M. Cloutre avait dû subir avant que la loi qui force les grosses laiteries à donner des garanties aux patrons fut en vigueur avaient considérable-

ment affaibli ses réserves, et voulant tenir tête à l'orage ainsi qu'à la compétition qui se faisait dans ce domaine et payer aux cultivateurs les plus hauts prix possible, il s'était malheureusement avancé sur un terrain qui cédait sous ses pas. Ce fut la première considération qui nous conduisit à entamer des négociations qui pouvaient à la fois mettre les cultivateurs à l'abri de toutes pertes ultérieures et conserver intact ce commerce édifié avec patience et mérite par M. Cloutre.

La deuxième considération, c'était d'abord de mettre à la disposition de la Coopérative Fédérée une fabrique de lait en poudre qui nous permette d'en fabriquer en quantité suffisante pour l'emploi que nous en faisons dans nos moulées alimentaires. Il nous fallait être absolument maîtres de cette production pour pouvoir continuer avec succès à fabriquer à Ste-Rosalie des moulées qui contiennent du véritable lait en poudre.

Une troisième raison s'ajoutait à celles-là: c'est que nous tenions à avoir pour la Coopérative de Lait et Crème de Montréal un approvisionnement régulier de bon lait qui permette à cette Société, dont nous avons la charge d'administration, de lutter avec avantage

contre les grosses laiteries qui font, à force de capital, le succès de leurs entreprises respectives, quand nous devons faire le nôtre à force de travail.

Nous tenions en plus à avoir une expérience pratique des possibilités qu'offre la vente du lait et de la crème en nature, ainsi que celle de la fabrication de tous les produits laitiers. Les grandes "concernes" américaines ont toujours eu à leur disposition, comme terrain d'expérience, des fermes de démonstration ou des établissements où il leur était possible de se rendre compte de tout ce qui était nécessaire à l'avancement de leurs affaires. C'est un peu dans cet esprit que nous avons fait cette acquisition, tout en ayant eu l'avantage de payer un prix relativement bas — un actif dont nous espérons tirer profit.

Cette expérience — comme d'ailleurs toutes celles que nous faisons — devra servir de renseignement à nos propagandistes quand il s'agira de parler beurre, fromage, laiterie, prix de revient, etc., etc. Le public agricole qui nous fait confiance aime toujours être renseigné par des chiffres et par des faits qui sont réels et dont on peut faire la démonstration par une visite ou une explication vécue.

L. P. D.

## « « "ÇÀ et LÀ" » »

Le commerce des patates se maintient encore assez bien en dépit de l'avance de la saison. Nous sommes contents d'avoir eu cette année un regain d'activité au sein de nos Coopératives affiliées; c'est de bon augure. En même temps que les quantités reçues ont été plus fortes, nous avons noté une grande amélioration dans la classification et par suite dans la qualité. Avec le changement qui s'est produit cette année, nous espérons pouvoir l'année prochaine être presque au niveau, dans la qualité reçue, de celles provenant du Nouveau-Brunswick ou l'Île du Prince-Edouard.

J'ai attiré l'attention de nos lecteurs la semaine dernière sur la loi fédérale de la classification des oeufs et, sans m'étendre aujourd'hui sur le sujet, je voudrais bien indiquer à nos producteurs un moyen de les aider et qui est tout à fait à leur disposition. C'est celui de s'efforcer d'avoir des oeufs nets et propres. Evidemment, la loi fédérale classe comme "B" des oeufs qui sont le moins tachés; qu'ils soient gros, qu'ils soient frais, s'ils ont une petite tache, il faut les classer ainsi. Evi-

demment, comme les oeufs qui viennent de l'Ouest sont pondus, pour la plupart du temps, en dehors des étables, ils n'ont pas ce défaut commun qu'ont les nôtres. Dans cette loi qui a été passée pour faire la classification, on n'a pas assez tenu compte des intérêts de l'Est.

Nos cultivateurs ne savent peut-être pas cela, mais c'est un fait, et s'ils s'efforçaient de tenir leurs nids bien propres et d'enlever les taches avec de la laine d'acier, ce qui est très facile, sans mouiller les oeufs, bien entendu, on aurait peut-être une chance, avec un peu de travail et de bonne volonté, de faire qu'au moins l'apparence des oeufs de notre Province soit égale à celle des oeufs de l'Ouest. C'est un moyen sur lequel j'attire l'attention des aviculteurs et qui devrait faire l'objet d'efforts considérables de leur part.

Qu'on se mette bien dans la tête une chose: c'est que pour pouvoir, dans les conditions actuelles, tirer bénéfice du marché de Montréal qui est le plus grand centre de consommation du Canada, il nous faut faire beaucoup plus que les gens de loin dont il excite l'envie. Je

ne dis pas ces choses avec aigreur, mais je constate un fait qui se répète tous les jours et à toutes les occasions, et au sujet duquel nous devons faire une lutte constante.

Il y a d'autres conseils que nous aurons l'occasion de donner prochainement à ce sujet; mais, pour le moment, qu'on mette bien celui-là en pratique et ce sera déjà quelque chose.

L'époque de la semence des jardinages est à peu près finie, et j'aurais voulu, avant qu'il soit trop tard, demander aux cultivateurs de la Province de faire un peu plus de légumes pour pratiquer à domicile la mise en conserve. Nous ne mangeons pas assez de légumes dans nos familles et surtout chez nos cultivateurs. Pourquoi ne pas prendre cette année la résolution de mettre en conserve non seulement ce que le jardin peut vous donner, mais encore de la volaille, du boeuf et du veau, de façon à avoir autres choses à offrir que du lard bouilli, du lard grillé et du lard salé, ce qui est le menu quotidien trois cents jours par année dans un trop grand nombre de nos familles.

L. P. D.

# COMMENTAIRES SUR LES MARCHÉS

Fournis par la Coopérative Fédérée de Québec — SEMAINE DU 26 MAI AU 2 JUIN 1934

## ANIMAUX VIVANTS

Arrivages à la Pointe St-Charles, lundi, le 4 juin, 1934:—

Bétail.. . . . .	913
Veaux.. . . . .	1.443
Porcs.. . . . .	1.896
Moutons.. . . . .	403

## BÉTAIL VIVANT

Les arrivages étaient trop forts pour la demande qui se faisait sentir; d'un autre côté, les expéditions directes aux maisons de salaison étaient considérables en sorte que les ventes se faisaient très lentement et les prix accusaient une diminution allant d'un quart à un demi sou la livre. La plupart des bons bouvillons ont été vendus de \$5.00 à \$5.50 et les moyens allaient de \$4.00 à \$4.75; les communs rapportaient de \$3.00 à \$4.00. Les bonnes vaches allaient de \$3.50 à \$3.75, avec quelques-unes à \$4.00. Les moyennes étaient payées de \$3.00 à \$3.50 et les communes de \$2.25 à \$2.50; celles qui étaient destinées à la mise en conserve rapportaient de \$1.50 à \$2.25. Les boeufs et taureaux se vendaient de \$2.00 pour les communs jusqu'à \$3.50 pour les meilleurs.

## VEAUX VIVANTS

Ici aussi, il y avait baisse par suite d'arrivages très forts. La qualité moyenne laissait aussi beaucoup à désirer. La baisse était estimée à tout près d'un demi sou la livre. Les meilleurs sujets rapportaient de \$4.50 à \$5.00; les bons se vendaient aux alentours de \$4.00; les moyens de \$3.50 à \$4.00 et les communs de \$2.50 à \$3.00. A ce temps-ci de l'année, on devrait s'attendre à voir des expéditions de plus en plus faibles, en sorte qu'il y a lieu de croire à une prochaine amélioration dans les prix.

## MOUTONS ET AGNEAUX VIVANTS

Les agneaux se sont vendus à la livre cette semaine et les prix accusaient une diminution de près d'un sou la livre. Le prix général était de neuf sous la livre; quelques ventes ont pu être faites à \$9.50. Les sujets trop légers allaient de six à sept sous la livre. Il est à conseiller de ne rien expédier pesant moins que cinquante livres. La demande pour les moutons s'est faite plus faible et les prix ne vont plus que de \$2.00 à \$3.00, avec quelques bons sujets pas trop pesants à \$3.50.

## PORCS VIVANTS

Bien que les arrivages aient été plutôt forts, la demande a été suffisante pour que les prix puissent se maintenir à \$9.25 pour les bacons. A l'ouverture du marché, les ventes se faisaient lentement et les acheteurs se montraient d'une prudence un peu trop grande, mais sitôt que les rapports de l'Ouest commencèrent à arriver, ils ne tardèrent pas à faire leurs achats et tous les porcs étaient vendus dès midi. La prime de \$1.00 par tête était payée pour les sujets de choix; il y avait coupe d'un demi sou la livre pour les sujets de boucherie,

les légers et les lourds, et un sou la livre pour les très lourds. On croit que les conditions actuelles se maintiendront fermes pour le reste de la semaine. La demande pour les truies a été bonne et les prix allaient de \$6.25 à \$7.00.

## VEAUX ABATTUS

Marché un peu plus stable, mais sans changement dans les prix.

## PORCS ABATTUS

Il y a eu très peu d'arrivages, et avec une demande très active, ce marché a été ferme.

## VOLAILLES VIVANTES

La demande pour la poule grasse s'est continuée bonne et les prix ont été stationnaires, mais, par contre, la demande pour les poulets à griller (broilers) a plutôt été tranquille et ce n'est qu'avec difficulté que nous avons réussi à maintenir les prix.

Il est à prévoir une augmentation dans les arrivages sous peu; avec l'avance de la saison, il ne faudra pas, à partir d'aujourd'hui, expédier des sujets pesant moins de deux livres et plus chacun, rendu à Montréal, bien entendu également de bonne qualité, sinon, comme nous l'avons déjà annoncé la semaine dernière, une baisse de prix sera inévitable.

## BEURRE

Notre marché au beurre a été ferme et nous avons eu à enregistrer une hausse dans les prix.

Avec l'apparition des beurres d'herbe, la demande des entrepreneurs s'est activée davantage et les prix se sont raffermis.

Lundi après-midi, le 4 courant, on cotait de 21 cents  $\frac{1}{4}$  à 21 cents  $\frac{3}{8}$  la livre.

## FROMAGE

Nos opérations sur le marché anglais ont été limitées, mais la forte diminution de production enregistrée depuis le début de la saison et une demande active de la part de quelques distributeurs locaux, spécialement de la Province d'Ontario, ont été les facteurs principaux d'une hausse dans les prix.

## OEUFS

Le marché est stable, et bien que les arrivages aient été un peu plus considérables que la semaine précédente, la demande s'est continuée très bonne et de nature à maintenir les prix.

## A partir du 27 août prochain, il y aura une coupe de deux sous la livre sur les agneaux non châtrés

La chair d'agneau ne peut maintenir sa popularité auprès des consommateurs à moins que les producteurs ne lui donnent une qualité et un fini qui la font apprécier.

Les producteurs ont donc intérêt à produire un agneau d'aussi bonne qualité que possible. Il fait plaisir de constater qu'il y a eu pro-

grès réel dans l'amélioration de nos agneaux au cours des dernières années et que l'expédition des agneaux non châtrés a été réduite dans une large mesure.

Les agneaux non châtrés ne peuvent pas donner satisfaction au consommateur parce que leur chair a une saveur particulière qui déplaît; de plus, ces sujets ont une tendance à développer les quartiers antérieurs au détriment des quartiers postérieurs dont la valeur est toujours supérieure aux premiers. En conséquence, les acheteurs ont, encore cette année, l'intention de faire une distinction dans les prix qu'ils payeront pour les agneaux selon qu'ils seront ou non châtrés.

## A partir du 27 août, les expéditeurs d'agneaux devront s'attendre à subir une coupe de deux sous la livre sur leurs agneaux non châtrés

Le poids et la qualité sont les deux facteurs les plus importants dont on doit tenir compte lors de la vente de ses agneaux.

Les agneaux maigres et légers ne peuvent pas donner une chair de bonne qualité. Et, par ailleurs, les agneaux trop pesants ne sont pas désirés sur le marché.

Le poids idéal pour une carcasse d'agneau va de 38 à 42 livres, avec un maximum de 45 livres. Le poids correspondant pour un agneau vivant va de 75 à 85 livres, avec un maximum de 90 livres. Ne pas oublier que ces poids s'entendent pour des pesées prises sur le marché et non pas à la campagne.

Les agneaux légers sont achetés à un prix inférieur à celui qui se paye pour les sujets plus haut mentionnés et de bonne qualité; la différence est généralement de deux sous la livre. Les agneaux pesant de 90 à 110 livres se vendent un sou de moins la livre; ceux qui pèsent plus que 110 livres doivent subir une coupe de deux sous la livre.

Il y a plusieurs années que les acheteurs imposent ces différences de prix. Au début, ils eurent à subir de nombreuses objections de toutes sortes de la part des producteurs et des vendeurs; mais maintenant, dans pratiquement tous les milieux, il est reconnu que les agneaux trop légers, trop lourds ou non châtrés ne valent pas autant que les bons agneaux de 75 à 90 livres, et qu'il est juste que celui qui livre un bon agneau reçoive plus pour son sujet que le producteur qui ne livre qu'un animal plus ou moins susceptible de donner une chair de bonne qualité.

Cette coupe peut sembler plus ou moins juste. Mais à y regarder de près, il n'en est rien puisque les producteurs peuvent facilement s'en exempter en prenant les moyens pour faire châtrer leurs sujets en temps et lieu. Quant à la question des coupes sur les sujets trop légers ou trop pesants, là encore, il est possible de s'en exempter en voyant à mettre ses agneaux sur le marché au temps où ils ont acquis le poids et le fini désirés.

## Qu'on se rappelle donc que...

Tous ceux qui auront des agneaux non châtrés doivent s'attendre à subir une coupe de deux sous la livre à partir du 27 août prochain. Si l'on ne peut les châtrer, que l'on voie à les envoyer sur le marché avant cette date.

**PRIX DE REMISE**  
**Coopérative Fédérée de Québec**  
 130 St-Paul Est, Montréal  
 De la Semaine finissant le 2 juin 1934

<b>POULES VIVANTES</b>		<b>LAPINS VIVANTS</b>	
A .....	17c la lb.	Doivent peser au	
B .....	15c "	moins 5 livres.. 8c à 10c la lb.	
C .....	13c "		
Coqs .....	10c "		
<b>CANARDS VIVANTS</b>		<b>OEUFs</b>	
A .....	20c	A (gros) .....	22c doz.
B .....	18c	A (moyen) .....	20c "
C .....	16c	B .....	19c "
<b>"POULETS A GRILLER"</b>		C .....	17c "
(De couleur)		Pigeons vivants, le couple.. 25c	
Doivent peser au moins 2 livres			
chacun livrés à Montréal			
A .....	25c	<b>PORCS ABATTUS</b>	
B .....	22c	No 1 .....	13c la lb.
C .....	19c	No 2 .....	12c "
(Blancs)		No 3 .....	11c "
A .....	22c	<b>VEAUX ABATTUS</b>	
B .....	20c	engraissés au lait	
C .....	17c	Bon .....	7 1/2c la lb.
		Moyen .....	5 1/2c "
		Commun .....	3 1/2c "

**Prix de remise de la Coopérative Fédérée de Québec**  
**A QUÉBEC**

<b>Oeufs</b>		<b>POULETS ABATTUS</b>	
A (gros) .....	21c doz.	A .....	23c la lb.
A (moyen) .....	19c "	B .....	19c "
C .....	17c "	C .....	16c "
<b>LARD</b>		D .....	10c "
No 1, 96 à 140 lbs..	13 1/2c la lb.	<b>AGNEAUX ABATTUS</b>	
No 2, 140 à 175 lbs..	12 1/2c "	No 1 35 à 45 lbs..	12c la lb.
No 3, 170 à 175 lbs..	11 1/2c "	No 2 30 à 35 lbs..	10c "
<b>Veaux abattus engraisés au lait</b>		No 3 25 à 30 lbs..	9c "
Bon .....	8c la lb.	<b>MOUTONS ABATTUS</b>	
Moyen .....	6 1/2c "	No 1 .....	6c la lb.
Commun .....	5c "	No 2 .....	5c la lb.
<b>Poules abattues</b>		No 3 .....	4c la lb.
A .....	15c la lb.		
B .....	13c "		
C .....	11c "		
Coqs .....	8c "		

Nous ne recevons pas de volailles vivantes à notre succursale de Québec. Voir plus haut sur cette page les prix payés à Montréal.

**Prix de remise pour la semaine finissant le 29 mai inclusivement**  
**BEURRE FRAIS**

No 1 Pasteurisé .....	20 15/16
No 1 Non pasteurisé .....	20 7/16
No 2 .....	19 15/16

**FROMAGE**

<b>BLANC</b>		<b>COLORÉ</b>	
No 1 .....	9c	No 1 .....	9 1/4c
No 2 .....	8c	No 2 .....	8 1/4c

**TRES IMPORTANT:** Aucune commission ou frais d'emballage à déduire de nos prix de remise de beurre et de fromage.

**ANIMAUX VIVANTS**  
 Prix obtenus sur le marché de Montréal,  
 LUNDI 4 JUIN 1934  
 Par la Coopérative Canadienne du Bétail de Québec, Ltée

<b>Porcs vivants</b>		<b>Veaux de lait</b>	
Porc à bacon (180 à 220 lbs. (Select) .....	\$9.25	Choix .....	4 1/2c à 5c lb.
Prime de \$1.00		Bon .....	4c à 4 1/2c "
Porc à bacon (180 à 220 lbs. Prime de \$1.00 .....	\$9.25	Moyen .....	3c à 3 1/2c "
Porc à boucherie (160 à 230 lbs. Coupe de 1/2c la lb. ....	\$9.25	Commun .....	2 1/2c à 3c "
Porcs légers et à engrais (120 à 160 lbs. Coupe de 1/2c la lb. ....	\$9.25	<b>Veaux de champ</b>	
Porcs lourds (240 à 270 lbs. Coupe de 1/2c la lb. ....	\$9.25	Bon .....	2 1/4c à 2 1/2c "
Extra lourds (270 lbs. ou plus Coupe de 1c la lb. ....	\$9.25	Commun .....	1 3/4c à 2c "
Truies .....	\$6.25 à \$7.00	<b>Agneaux du printemps</b>	
<b>Vaches</b>		Bon .....	8c à 9c "
Choix .....	3 3/4c à 4c	Moyen .....	7c à 8c "
Bonne .....	3 1/4c à 3 3/4c	Commun .....	6c à 7c "
Moyenne .....	2 1/2c à 3c	<b>Moutons</b>	
Commune .....	1 3/4c à 2c	Bon .....	3c à 3 1/2c "
Très commune .....	1 1/2c à 1 3/4c	Commun .....	2c à 2 1/2c "
		<b>Bouvillons</b>	
		Choix .....	5c à 5 1/2c "
		Bon .....	4 3/4c à 5c "
		Moyen .....	4c à 4 1/2c "
		Commun .....	3c à 3 1/2c "
		Comm. (léger) .....	2 1/2c à 3 1/4c "
		<b>Taures</b>	
		<b>Taureaux</b>	
		4 1/2c à 5c	3 1/2c à 3 3/4c
		3 1/2c à 4c	3c à 3 1/4c
		2 3/4c à 4 1/4c	2 1/2c à 2 3/4c
		2 1/4c à 2 3/4c	2c à 2 1/2c

**Liste de prix de 1934 — Insecticides et fongicides**

<b>ÉCRIVEZ POUR LISTE DE PRIX</b>	<b>ARSÉNIATE DE CHAUX</b>	<b>BOUILLIE BORDELAISE EMPOISONNÉE</b>
ENGRAIS CHIMIQUES	Paquets de 5 lbs., 6 par carton (30 livres)	Baril de 30 lbs. (poudre) .....
GRAINES DE SEMENCE	Par quantité de 2,000 lbs. ....	\$ 4.25 le baril
RATIONS EQUILIBRÉES ET GRAINS D'ALIMENTATION	" " " 500 lbs. ....	<b>PRÉPARATION POUR SAUPOUDRAGE D-11 NICOTINE</b>
NECESSAIRE POUR ELEVEURS ET AVICULTEURS	" " " 30 lbs. ....	(pour contrôler pucerons)
TOLE GALVANISÉE, BROCHE A FOIN, BROCHE A CLOTURE, PEINTURE	Paquets d'une livre (24 par carton) ..	Baril de 100 livres .....
BOITES SANITAIRES		\$ 13.00 le baril
FICELLE D'ENGERRAGE	<b>VERT DE PARIS</b>	Baril de 50 livres .....
EMBALLAGE FRUITIER	Baril d'acier de 25 lbs. (21c la lb.) ..	6.85 le baril
<b>ARSÉNIATE DE PLOMB</b>	Caisse de 100 paquets d'une livre (24c la lb.) ..	3.60 le baril
Paquets de 5 lbs., 6 par carton (30 livres)	<b>SULFATE DE CUIVRE (petits cristaux)</b>	<b>COPOTEX (avec poison 20%)</b>
Par quantité de 2,000 lbs. ....	Sacs de jute de 112 lbs.	Sacs de jute double de 50 livres .....
" " " 500 lbs. ....	Par quantité de 5 sacs (4 1/2 la lb.) ..	\$ 4.00 le sac
" " " 30 lbs. ....	Par quantité d'un sac (4 3/4c la lb.) ..	Sacs de jute double de 25 livres .....
Paquets d'une livre (24 par carton) ..	Par quantité moindre qu'un sac .....	2.25 le sac
	Paquets de 5 lbs., 6 par carton (30 livres)	<b>COPODUST (sans poison)</b>
	Paquets de 5 lbs., 6 par carton (30 livres)	Sacs de jute double de 50 livres .....
	Paquets de 5 lbs., 6 par carton (30 livres)	\$ 3.25 le sac
	Paquets de 5 lbs., 6 par carton (30 livres)	Sacs de jute double de 25 livres .....
	Paquets de 5 lbs., 6 par carton (30 livres)	1.90 le sac
	Paquets de 5 lbs., 6 par carton (30 livres)	<b>D-7 AVEC POISON 10%</b>
	Paquets de 5 lbs., 6 par carton (30 livres)	Sacs de jute double de 50 livres .....
	Paquets de 5 lbs., 6 par carton (30 livres)	\$ 3.05 le sac
	Paquets de 5 lbs., 6 par carton (30 livres)	Sacs de jute double de 25 livres .....
	Paquets de 5 lbs., 6 par carton (30 livres)	1.80 le sac
	Paquets de 5 lbs., 6 par carton (30 livres)	<b>D-2 SOUFRE DE PLOMB (charançon du fraisier)</b>
	Paquets de 5 lbs., 6 par carton (30 livres)	Sacs de 25 livres .....
	Paquets de 5 lbs., 6 par carton (30 livres)	\$ 2.10 le sac
	Paquets de 5 lbs., 6 par carton (30 livres)	Sacs de 100 livres .....
	Paquets de 5 lbs., 6 par carton (30 livres)	6.50 le sac

**COOPÉRATIVE FÉDÉRÉE DE QUÉBEC**

130 est, rue St-Paul

Tél. HARbour 4111

Montréal