

Le Bulletin des Agriculteurs

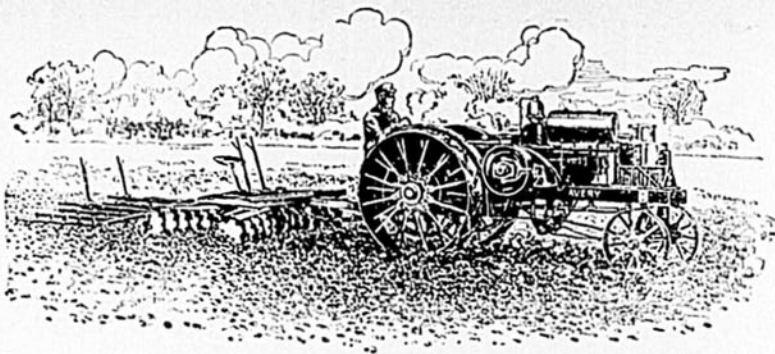
VOL. 4 No 19

Montréal, 17 Mai 1919



Journal Hebdomadaire

CRÉÉ PAR LE COMITÉ DE COOPÉRATION AGRICOLE
ET DE LIÉGÈRE EN 1914 PENDANT LA GUERRE



TRACTEURS

A VENDRE

Le Ministère de l'agriculture offre en vente cinq tracteurs Avery 8-16, situés aux endroits suivants: —

M. Henri Cloutier, Village Richelieu, (Rouville)

M. A.-J.M. Bélanger, Roberval, (Lac St-Jean)

M. Wilfrid Delaney, Rimouski

M. W.-G. MacDougall, Lennoxville, (Sherbrooke)

M. Abel Raymond, Plessisville, (Mégantic).

Ces tracteurs sont offerts aux cultivateurs au prix de \$700.00, à prendre où ils sont actuellement, avec charrue Cockshutt à trois sillons, largeur du sillon: 10 pouces; profondeur: 3 à 8 pouces. Ces tracteurs ont servi comme démonstration l'automne dernier. Ils seront livrés en bon état, mais vu le prix réduit auquel nous les offrons, nous ne pouvons prendre aucune garantie après que la vente sera faite. Le prix régulier est de \$1,025.00, avec charrue.

Harnais Garantis



Demandez toujours la Marque ALLIGATOR, pour vos harnais ou parties de harnais.

C'EST VOTRE GARANTIE

LAMONTAGNE LIMITEE

338 Notre-Dame Ouest

BLOC BALMORAL

MONTREAL

LA BANQUE NATIONALE

Fondée en 1860

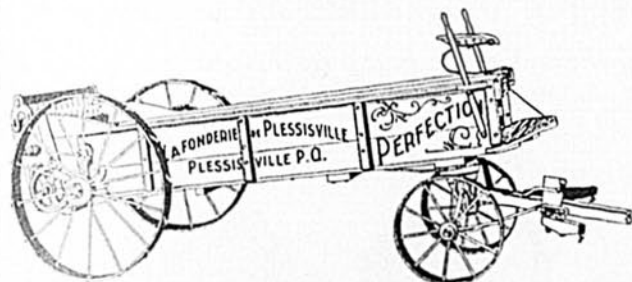
Siège Social : Québec

Capital Autorisé - \$5,000,000.00
Réserves - - - \$2,136,000.00

Capital payé - \$ 2,000,000.00
Actif - plus de \$48,000,000.00

Au-delà de deux cent soixante-cinq succursales et sous-agences à travers la Province de Québec, la majeure partie desquelles sont situées dans les campagnes, pour le plus grand bien de la population agricole.

Les opérations de la Banque Nationale sont presque exclusivement limitées à la Province de Québec. L'argent reçu des cultivateurs, des ouvriers et des petits marchands est, en grande partie, prêté à ces mêmes classes.



Augmentez

VOS

Revenus

Le Distributeur d'Engrais Perfection

épargne le salaire de deux hommes, tout en vous assurant un meilleur rendement de votre terre. Une tonne de fumier bien pulvérisé donnera autant de rendement que deux tonnes du même fumier étendu à la fourche

Le "PERFECTION" est la machine idéale pour les cultivateurs de notre Province ; c'est la seule machine d'une construction sans reproche, que deux chevaux peuvent facilement tirer. Elle est basse et facile à charger, peut tourner dans sa longueur et contient le moins de parties sujettes à se détraquer. Le tablier possède six vitesses.

DEMANDEZ NOTRE CATALOGUE ILLUSTRÉ

La Fonderie de Plessisville Fondée en 1873 Plessisville, Co. Mégantic, Que.

Les Clôtures "IDEAL"

Examinez la gravure ci-dessous et vous ne tarderez pas à vous convaincre de l'incontestable supériorité de la clôture "IDEAL," non seulement à cause de son apparence, mais encore à cause du matériel de première qualité dont elle est faite et du soin que l'on a apporté à sa construction.

La clôture "IDEAL" est fabriquée pour donner satisfaction. Vous ne sauriez être déçus en l'achetant, car elle est d'une solidité à toute épreuve, facile à ériger et durable.

Exigez les clôtures marque "IDEAL." Elles sont fabriquées de matériaux de qualité supérieure et d'une construction parfaite. La clôture "IDEAL," c'est le nom qu'il faut retenir!

Fait remarquable, la clôture "IDEAL," toute excellente qu'elle soit, ne coûte pas plus cher que les marques de qualité inférieure. Car en achetant la clôture "IDEAL" l'acheteur reçoit pour la même somme d'argent, plus grande valeur.

Nous enverrons gratuitement, sur demande, notre catalogue "B" contenant des descriptions complètes ainsi que tous les détails concernant les clôtures et barrières de la marque "IDEAL."

N'oubliez pas que nous manufacturons en outre une grande variété de clôtures ornementales, de barrières, d'outils, de fils ordinaires et barbelés, etc., etc.

Demandez aujourd'hui notre catalogue et nos prix.

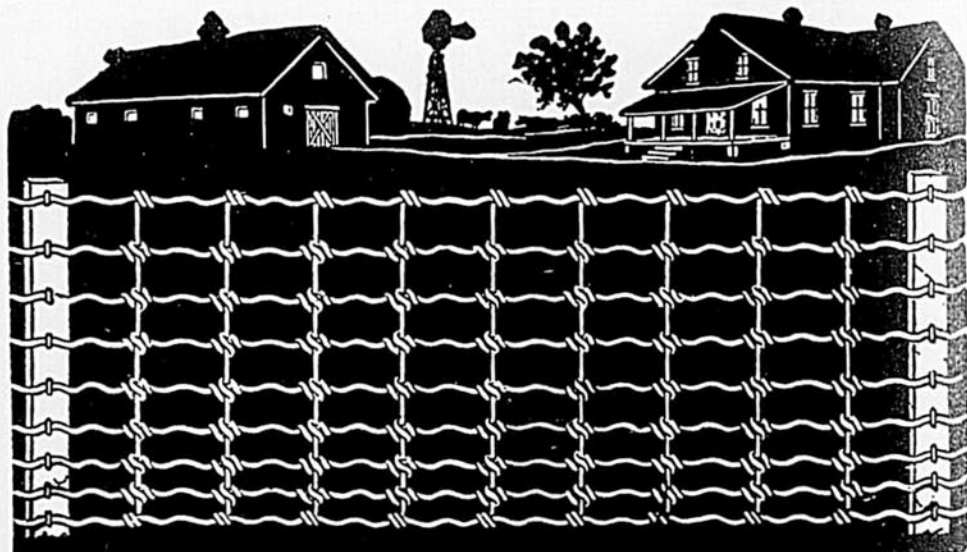
THE IDEAL FENCE and SPRING COMPANY OF CANADA

LIMITED

Ci-devant THE MCGREGOR BANWELL FENCE COMPANY Limited

Edifice Coristine
Cbambres 434-435

20 rue St-Nicolas
Montréal, Que.



"LE BULLETIN DES AGRICULTEURS"

ORGANE DE

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

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

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

DIRECTION ET ADMINISTRATION : 63, rue William, MONTREAL

Adressez 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: demandez 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 ".

(Ce journal est publié par la Société Coopérative Agricole des Fromagers de Québec, 63 rue William, et imprimé par l'Agence Canadienne de Publicité, Limitée, 284 Ouest, rue LaGauchetière, à Montréal.)

Vol. 4

Montréal, le 17 Mai 1919

No 19

SOMMAIRE

	PAGES
Marché.....	2-3
Editorial— <i>La vente des produits laitiers en coopération</i> ,—III—AUG. TRUDEL .	4
Revue des marchés.....	5
Industrie laitière— <i>Pasteurisation des sous-produits</i> , E. BOURBEAU.....	6
La Basse-Cour— <i>L'aviculture en bas de Québec</i> , RAOUL DUMAINE.....	7
Industrie Animale— <i>Le choix d'un taureau</i> , J. N. PONTON.....	8-9
L'Elevage du lapin— <i>Le bélier français</i> , ARTHUR LAMARRE.....	10
Propos agricoles— <i>La difficulté d'élever des veaux</i> , ARMAND LÉTOURNEAU....	11
Propos et commentaires— <i>Quelques idées agricoles</i> , ARMAND LÉTOURNEAU...	12
Notes—.....	13
Petites Annonces etc.....	14

LE MARCHÉ

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

Semaine du 17 Mai

FROMAGE

No. 1.....	30 3-16
No. 2.....	29½

Marché ferme.

BEURRE

Pasteurisé	55½c
No. 1.....	55c
No. 2.....	54½c

BEURRE DE FERME

Pains de 1 lb. ou autres empaquetages.

No. 1.....	50½c
No. 2.....	49½c
No. 3.....	48½c

Marché stationnaire.

OEUFS

Strictement frais.....	49c
No 1.....	46c

Marché ferme. Aucun changement dans les prix.

SIROP D'ERABLE

(Nouvelle récolte)

En canistres de ¼ ou 1 gallon impérial:

No 1.....	\$2 30
No 2.....	2 20
No 3.....	2 05

En canistres ou barils de 5 gallons ou plus:

No 1.....	\$2 15
No 2.....	2 10
No 3.....	1 90

Les barils ne sont pas remis à l'expéditeur

SUCRE D'ERABLE

(Nouvelle récolte)

No. 1.....	28½c
No. 2.....	28c
No. 3.....	27¾c

Marché ferme. Aucun changement n'est prévu.

FEVES

Blanches No 1 (triées à la main).....	7c la livre
" No 2.....	6½c la livre
" No 3.....	5½c la livre
Jaunes et autres variétés	6½c la livre
" " " No 2.....	5½c la livre
" " " No 3.....	4½c la livre

Marché plus ferme et à la hausse surtout pour les fèves de belle qualité.

LAINES

Lavée No 1.....	66c la livre
" No 2.....	65c la livre
" No 3.....	63c la livre
Non lavée No 1.....	46c la livre
" No 2.....	45c la livre
" No 3.....	43c la livre

Marché plus ferme et à la hausse.

VOLAILLES VIVANTES

Poules No 1.....	40c
" " 2.....	38c
" " 3.....	34c

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.....35c

LAPINS VIVANTS

Lapins.....\$1.00 à \$1.50 le couple

VEAUX ENGRAISSES AU LAIT

No 1.....19½c
No 2.....17½c
No 3.....15c
No 4.....13c

Marché ferme.

PORCS ABATTUS

Frais: —Pesant de 90 à 140 lbs ... 26c

Marché ferme.

VIEUX MOUTONS GRAS

No. 1 19c
No. 2 16½c
No. 3 14c

AGNEAUX D'UN AN

Agneaux No 1.....24c
" No 2.....22c
" No 3.....19c
" No 4.....15c

Marché plus ferme.

PEAUX

Peaux de vaches:—

Pesant moins de 50 lbs.....21c
" de 50 à 65 lbs.....20c
Peaux de taureaux lourdes.....16½c

Peaux de moutons.....\$1.75 à \$3.50 chacune
Peaux de veaux de champs.....21c la livre
" " " " de lait.....53c la livre

Peaux de chevaux \$6.00 à \$8.75 chacune, suivant la grandeur.

Marché plus ferme.

ANIMAUX VIVANTS

vendus par chars complets seulement.

BOUVILLONS (steers)

Choix.....13½c
No 1.....13c
No 2.....12c
No 3.....10c
No 4.....9c

Marché stationnaire.

TAURES

No 1.....11c
No 2.....10c
No 3.....8c
No 4.....7c

Bœuf d'un an ou tauraille.....6c

Marché ferme.

TAUREAUX

No 1.....10½c
No 2.....9½c
No 3.....8½c

Marché stationnaire. Demande bonne.

VEAUX ENGRAISSES AU LAIT

No 1.....12c
No 2.....10¾c
No 3.....9¾c
No 4.....8¾c

Marché stationnaire avec tendance à la baisse.

VACHES

No 1.....11c
No 2.....10c
No 3.....8¾c
No 4 (maigre).....7c
No 5 (très maigre).....6c
Veaux de champ.....5 à 7c

Marché ferme.

JEUNES PORCS VIVANTS

No 1, 140 à 250 lbs.....21½c
No 2, plus de 250 lbs.....20½c
No 3, moins de 140 lbs.....19½c
Truies.....17½c
Vieux porcs.....16½c

Marché stationnaire.

De ce temps-ci, il est préférable d'adresser les animaux vivants à " Coopérative des Fromagers " Montreal Stock Yards, Pointe St-Charles, Montréal.



EDITORIAL

La vente des produits laitiers en coopération

III

En ce qui a trait au commerce du beurre et du fromage, la Coopérative des Fromagers entre dans la période de pleine activité. Elle a inauguré, il y a quelques semaines déjà, ses ventes de beurre à l'encan. Dès jeudi dernier, elle reprenait également ses ventes à l'encan de fromage, qu'elle continuera durant toute la saison, maintenant qu'il est officiellement connu que le commerce d'exportation du fromage sera libre cette année.

Ceux qui ont confié à la Société la vente de leur beurre, depuis que la fabrication est commencée, savent les résultats excellents qui ont été obtenus. Nous ne croyons pas qu'aucun producteur ait obtenu ailleurs des prix aussi élevés.

La première vente de fromage à l'enchère a donné des résultats non moins satisfaisants. En effet jeudi dernier, le fromage No 1 a été adjugé à 30 3-16c. la livre. Le même jour le fromage s'était vendu aux prix suivants sur les marchés de l'Ontario: Brockville, 30 1-16c; Kingston, 29 5-8c. Le résultat de cette enchère est une preuve évidente qu'il n'est plus question chez les acheteurs de différence entre le fromage de la Province de Québec et celui de la Province de l'Ontario. Ils sont tous disposés à payer aussi cher, et même plus cher pour celui-là, pourvu qu'il soit d'aussi bonne qualité. Voilà un fait sur lequel nous ne saurions trop insister pour faire apprécier des producteurs le travail de la Coopérative des Fromagers dans le commerce du fromage.

Puisque telle est maintenant la situation, il est de première importance que les producteurs de fromage de la Province de Québec ne perdent pas le terrain conquis au prix de tant de travail. Il n'est qu'un moyen de conserver la position: c'est de fournir à la Société une aussi grande quantité de fromage que possible, afin de donner à ses ventes une importance sans cesse grandissante.

D'ailleurs une Société qui a fait tant de travail dans l'intérêt des producteurs ne mérite-t-elle pas tout leur encouragement? N'a-t-elle pas droit qu'on lui confie la vente des produits laitiers de préférence au vendeur ou à l'acheteur local qui ne sont en somme que des intermédiaires inutiles?

Mais certains esprits mesquins trouvent déraisonnable, paraît-il, que la Coopérative des Fromagers ait réussi à tirer des profits de la vente du beurre et du fromage aussi bien que des autres produits agricoles? Mais tant mieux si la situation financière de la Société est excellente. Aimerais-je mieux confier des produits à une société qui est en danger de ne pas faire honneur à ses obligations?

Et ces profits, à qui vont-ils bénéficier? Directement aux 7,000 cultivateurs qui sont sociétaires de la Coopérative des Fromagers; indirectement à toute la classe agricole de la Province de Québec. Car c'est grâce au capital qu'elle a réussi à accumuler par la suite des années, que la Coopérative des Fromagers a pu développer des entreprises comme l'abattoir de Princeville, qu'elle pourra considérer l'établissement d'entreprises du même genre dans d'autres régions de notre province; qu'elle a pu également entreprendre la publication d'un journal dont le but unique est de renseigner et instruire la classe agricole.

Certainement que la Coopérative des Fromagers a réalisé des bénéfices de son commerce depuis son organisation. Et c'est un fait dont on devrait plutôt s'enorgueillir, de voir au moins une association agricole faire des affaires prospères et même jouer un rôle prépondérant dans le commerce. Dans tous les cas, l'on peut être convaincu qu'aucune maison de commerce ni aucun particulier, que certaines gens paraissent si empressés d'encourager, ne consacreront pas la moindre partie de leurs bénéfices à améliorer le sort de ceux qui leur auront fourni des produits.

Voilà encore autant de raisons qui doivent décider les cultivateurs de la province de Québec à faire vendre leurs produits laitiers en coopération.

AUGUSTE TRUDEL.

REVUE DES MARCHÉS

BEURRE

Au cours de la présente semaine, le cours du marché au beurre a été à peu près stable. D'une part les arrivages augmentent graduellement; mais d'autre part la demande pour l'exportation continue d'être très forte: c'est ce qui explique que les prix se maintiennent aussi élevés malgré l'augmentation de la production. Le marché paraît plutôt même avoir une tendance à la hausse, surtout si les prix du fromage se maintiennent au niveau actuel.

FROMAGE

La hausse subite notée dans les derniers jours de la semaine dernière a été encore plus accentuée cette semaine. Les prix obtenus tant à la vente de la Coopérative des Fromagers que sur les marchés de l'Ontario constituent un record. Le seul facteur susceptible de causer une baisse serait le manque de tonnage, car les demandes pour l'exportation paraissent sans cesse augmenter.

OEUFS

Le marché s'est maintenu ferme. La demande pour l'exportation paraît illimitée. Comme pour le beurre et le fromage, le seul obstacle au maintien des prix actuels serait l'insuffisance de l'espace sur les navires transatlantiques.

VOLAILLES VIVANTES

La demande est actuellement très forte et le marché est à la hausse. Il paraît y avoir de ce temps-ci une demande toute spéciale pour les dindes et les oies grasses. Les cultivateurs qui ont des coqs d'Inde à disposer ne peuvent choisir moment plus favorable pour les mettre sur le marché. Il faut également profiter de l'occasion de cette demande pour vendre les poules qui ne pondent plus.

Il faut remarquer que les prix que nous publions dans notre journal sont les prix obtenus pour les poules grasses seulement.

ANIMAUX DE BOUCHERIE (Vivants)

Le commencement de cette semaine a été marqué par une demande plus active que la semaine dernière. Les offres étant par ailleurs restreintes, les prix ont monté. Cette hausse de prix a été particulièrement notable à l'endroit des bêtes à cornes. La Coopérative des Fromagers a vendu les veaux engraisés au lait à des prix variant de 9½ à 11½ centins la livre. Il faut déduire de ces prix de ½ à 1c. la livre, pour

établir le prix de remises aux expéditeurs. Cette déduction faite, ces prix sont encore plus élevés que ceux qui ont été accordés par les commerçants à la campagne. C'est une preuve qu'on ne peut adopter de système plus avantageux que la vente des animaux de boucherie vivants, en coopération, par quantités de char.

ANIMAUX DE BOUCHERIE (Abattus)

Veaux.—La Coopérative des Fromagers a pu disposer plus facilement et à de meilleurs prix des veaux abattus que des veaux vivants. Cela tient à ce que les veaux abattus qu'elle a reçus étaient de meilleure qualité que les vivants. Peut-être les expéditeurs de veaux abattus sont-ils plus au fait de la classification et connaissent-ils mieux les exigences du commerce? C'est une preuve dans tous les cas qu'il faut soigner la qualité que l'on expédie les animaux vivants ou morts.

Le marché se maintient ferme.

Porcs.—La demande a été moins forte cette semaine pour les porcs abattus et le marché paraît tout-à-fait incertain. Cela semble dû à la chaleur qui commence à se faire sentir. Dans ces conditions les gens préfèrent acheter d'ordinaire les viandes toute préparées. D'autre part comme la qualité des porcs abattus expédiés de la campagne de ce temps-ci laisse un peu à désirer, les prix ont un peu fléchi. En outre les cultivateurs ont l'habitude d'expédier des porcs trop lourds et trop vieux, alors que la demande est pour les porcs jeunes et pesant de 90 à 140 livres (poids mort.)

Agneaux et Moutons.—Marché très ferme. Les arrivages sont négligeables.

Peaux.—Les acheteurs américains sont très nombreux sur notre marché et la demande est très forte. Les peaux sont à la hausse.

LAINES

Le marché paraît devoir s'ouvrir à la hausse pour la production canadienne, car la production américaine a été enlevée sur des marchés très actifs. Il est donc fort à conseiller aux cultivateurs de ne pas céder leur laine aux ramasseurs et aux colporteurs de toutes sortes. Qu'ils confient plutôt la vente à la Coopérative des Fromagers qui leur obtiendra les plus hauts prix qui ont cours au moment de la vente.



Pasteurisation des sous-produits

La pasteurisation des sous-produits a déjà été traitée en détail par MM. Leclair et Bouchard, dans des articles publiés dans le "Bulletin." Il n'y aurait, par conséquent, pratiquement rien à ajouter. Mais comme la question est très importante, j'ai cru bon de reproduire un article publié dans le "Farm and Dairy" du 8 mai: "coin du fabricant," sur le sujet.

Cet article dit, entr'autres choses:

"Devons-nous pasteuriser le petit-lait de nos fromageries, pendant cette saison? Cette question mérite d'être soigneusement considérée par chaque fabricant et chaque patron. Chacun est vitalemment intéressé dans la question: le fabricant, parce qu'en pasteurisant il devra élever le prix de fabrication pour couvrir le coût de ce travail, et aussi parce que de cette décision dépendra, dans une large mesure, la qualité de son fromage et les difficultés qu'il aura en le fabriquant; le patron, parce qu'il en résultera pour lui une différence en piastres et cents, le prix ultime qu'il recevra pour son lait dépendant de la classe du fromage fabriqué avec ce lait, et aussi parce que la santé de son bétail dépendra, dans une grande mesure, du fait que le petit lait sera ou ne sera pas pasteurisé.

Des chiffres saisissants:

A la conférence Nationale de Laiterie, tenue à Ottawa l'automne dernier, le Dr Torrance, vétérinaire, directeur général pour le Canada, a donné des chiffres remarquables sur l'augmentation de la tuberculose parmi les porcs, par tout le Canada. En prenant par province le pourcentage des porcs affectés par la tuberculose et celui de ceux qui ont été abattus par les grands abattoirs, en 1918, nous trouvons les pourcentages suivants, par comparaison avec 1910:

Provinces	1910	1918
Ontario	10.46	20.50
Québec	7.23	12.56
Île du Prince-Edouard87	1.70
Manitoba	3.70	17.67
Saskatchewan	14.23	21.23
Alberta	5.59	20.58
Colombie-Anglaise	7.50	21.12
Dans tout le Canada	8.90	19.04

Quoique ces chiffres ne représentent pas réellement les conditions d'une province, comparée avec une autre, pour la raison que, sur les marchés, les porcs sont reçus de grandes distances, cependant le pourcentage comparativement bas de cette maladie des porcs dans Québec a

une signification particulière. Il est dû au fait que, dans cette province, une loi est en vigueur qui rend la pasteurisation des sous-produits impérative.

S'il n'y avait pas le fait que les chiffres de Québec renfermaient les porcs venant de l'est d'Ontario et de l'Ouest, et qui ont été abattus dans les abattoirs de Montréal, la différence entre Québec et Ontario, dans le pourcentage des porcs atteints de tuberculose, pourrait être encore plus accentuée.

Les pertes causées par-cette maladie parmi les porcs sont, dans une année, très considérables. Une grande compagnie de conserves canadienne estime ses pertes, en fixant le prix moyen du porc à 12 sous, à plus d'un demi-million. Quoique l'éleveur ne sont pas toujours atteints directement par ces pertes, si ses porcs sont trouvés tuberculeux à l'abattoir, les prix sont généralement et naturellement fixés pour permettre aux "Packers" d'avoir une marge assez large pour couvrir ces pertes.

C'est un fait connu que le petit-lait non pasteurisé est la cause principale de la propagation de la tuberculose parmi les porcs. Le lait des vaches tuberculeuses, livré à la fabrique, n'est jamais dans aucune phase de la fabrication, chauffé à une température assez élevée pour avoir un effet délétère sur les germes de la tuberculose. De sorte que ces germes passent dans le bassin à petit-lait où ils se multiplient et sont ensuite répandus dans les fermes de tout le district.

Mais ceci n'est qu'une phase des pertes subies par l'alimentation du petit-lait non pasteurisé. Il y a une perte formelle dans la valeur alimentaire du petit-lait lui-même, parce qu'il fermentera dans le bassin, changeant les sucres en acide et par conséquent faisant, d'un aliment valant 40 sous le cent lbs., quelque chose qui vaut beaucoup moins.

Une perte directe: Des fabriques hésitent à pasteuriser le petit-lait à cause du coût qui est, en moyenne, de 60 à 90 sous par tonne de petit-lait pasteurisé. Mais si les patrons s'arrêtaient seulement à considérer la valeur alimentaire du petit-lait, ils verraient que, pour cette considération seule, cela vaut la peine de pasteuriser. Mais il y a une autre perte considérable, qu'ils négligent de reconnaître; c'est le prix qu'ils reçoivent de leur fromage.

E. BOURBEAU,

Inspecteur général des fromageries



L'aviculture en bas de Québec

J'ai plusieurs fois entendu dire, par des gens qui ont peu de confiance à l'aviculture, évidemment, que ce n'est pas pratique et que c'est même impossible de garder des poules payantes dans le bas de la province parce que, dit-on, le climat est trop rigoureux, trop humide, les hivers trop longs; il faut absolument garder les poules à l'étable pour qu'elles ne gèlent pas et c'est embarrassant, puis on est loin du marché, etc., etc.

Voilà autant d'arguments qui, s'ils existent, ne sont pas du tout sérieux et sont fondés sur des suppositions ou encore sur certains écrits qui ont pour auteurs des gens qui n'ont aucune expérience, qui pondent des articles pour le plaisir d'écrire et qui écrivent pour éprouver la satisfaction de se voir lire et bénéficier de certaines rémunérations, toujours assez élevées pour de semblables écrits.

Je conçois que l'hiver est plus long à Montmagny, par exemple, qu'aux environs de St-Hyacinthe et que l'automne y arrive plus vite, mais ceci ne rend pas impossible l'aviculture dans cette région.

Le 29 avril dernier, je visitais la Station Avicole de Montmagny. Le régisseur, M. Fortunat Fournier, est propriétaire d'un poulailler de 17 x 30 dont j'ai moi-même dirigé la construction en août 1917. Ce bâtiment, érigé sur le plan des autres constructions dirigées par le Service de l'Aviculture de Québec a, dans sa façade, 2 chassis et 4 cadres de coton, ce qui forme la juste proportion (Écoutez bien, les gens qui ont peur du coton!) des deux-tiers de coton et du tiers de vitre.

À Montmagny, Monsieur, des cotons?

Où, à Montmagny, à quelque 37 milles plus bas que Québec, et si vous désirez de meilleurs renseignements, informez-vous donc auprès des hommes de profession de cette active petite ville qui se sont donné la peine de se rendre au poulailler de M. Fournier durant les jours les plus froids de l'hiver pour voir les poules gelées de M. Fournier. À leur grand désappointement, ces dernières étaient en meilleure condition que les poules de ville. Oui, tout ça avec des cotons dans la façade. Et voici les bénéfices obtenus par M. Fournier avec environ 100 poules durant 12 mois.

Recettes et déboursés pour 12 mois, du 1er novembre 1917 au 31 octobre 1918

Déboursés	
Construction d'un poulailler, 17 x 30...	\$196.59
Abreuvoirs et trémis.....	5.50
Un broyeur d'os.....	18.00
	<hr/>
	\$220.09

50 poulettes Plymouth Rock.....	\$62.50
1 Coq.....	3.00
1 Coq.....	8.00
2 Coqs.....	4.00
Frais de transport.....	2.24
20 poules croisées.....	20.00
35 poulets ".....	35.00
Deux coqs ".....	10.00
(Eufs pour incubation.....	12.80
Grains consommés par tous les sujets du 1er novembre 1917 au 30 octobre 1918	203.11
	<hr/>
Total.....	\$580.74

Recettes

57 poules, poulets et coqs vendus pour la chair.....	\$72.81
Oeufs pour incubation.....	98.00
Poulets vendus pour la reproduction.....	36.75
Oeufs vendus pour l'alimentation.....	295.78
	<hr/>
Total.....	\$503.34
Déficit.....	77.40

Inventaire au 1er novembre 1918

Un poulailler et aménagement \$220.09.	\$198.09
(Moins dépréciation 10%, \$22.00)	
275 livres de poulet à 30c.....	\$82.50
102 poules et poulettes à \$2.00.....	204.00
4 coqs à \$5.00.....	20.00
4 coqs à \$3.00.....	12.00
	<hr/>
Total.....	\$516.59
Moins déficit.....	77.40
	<hr/>
Profit.....	\$439.19

Voilà qu'après 12 mois d'opérations M. Fortunat Fournier trouve, par inventaire, au 1er novembre 1918, que ses 100 poules lui laissent un matériel avicole et des volailles pour une valeur marchande de \$439.19. Ceci est considéré comme étant du bénéfice net, étant donné que le régisseur a chargé au compte de sa basse-cour tout le matériel et les sujets qu'il possédait au 1er novembre 1917.

Que pensez-vous des 100 poules de Montmagny qui donnent à leur propriétaire \$4.39 de bénéfice net par poule et, par-dessus le marché, dans un poulailler froid?

RAOUL DUMAINE,

Aviculteur-adjoint.

LE CHOIX D'UN TAUREAU

Après avoir démontré l'importance primordiale d'un bon taureau de race pure comme tête de troupeaux laitiers, il convient de faire un pas de plus et de voir comment procéder pour arriver à faire le choix judicieux d'un tel animal.

L'appréciation du bétail est une spécialité dans laquelle ne se rapprochent de la perfection que ceux qui s'y donnent en amateurs ardents. L'on ne devient bon juge qu'après de longues années de pratique quasi quotidienne; la précision de l'œil est difficile à obtenir.

Il est de bonne politique pour l'éleveur débutant de ne pas compter uniquement sur ses observations et ses connaissances personnelles pour un choix aussi important que celui d'un reproducteur; il est sage de consulter les auteurs et les amis connaisseurs et puis prendre le temps de visiter différents troupeaux et s'enquérir des prix afin de ne pas s'exposer à payer des prix d'amateurs pour des individus ordinaires.

Les renseignements sur un reproducteur se tirent des trois sources suivantes:

- (1) de sa généalogie;
- (2) de sa conformation et de ses dispositions;
- (3) de ses descendants, dans le cas d'un reproducteur adulte.

Nous avons déjà insisté sur le premier point; mais nous ne saurions y attacher trop d'importance. Bien que tous les individus d'une même race possèdent des caractéristiques et des aptitudes qui leur sont communes, il y a encore lieu de les grouper en classes ou en familles de types différents. Le type est pour ainsi dire le dernier raffinement de la sélection. Les types sont instables. Avec les années, les goûts changent comme les modes varient: tel type qui a eu ses jours de popularité est souvent devenu démodé. Il n'est pas de notre intention d'appuyer ou de condamner cet état de chose provoqué principalement par les éleveurs amateurs; nous constatons simplement son existence et son importance.

Chaque race a son type idéal. Le secret du succès dans l'appréciation du bétail consiste à savoir fixer dans son esprit l'image du type idéal et de s'en servir ensuite comme d'une mesure dans ses appréciations.

La variation des types est l'effet d'une évolution lente et graduelle; de sorte que les proches parents sont généralement d'un même type.

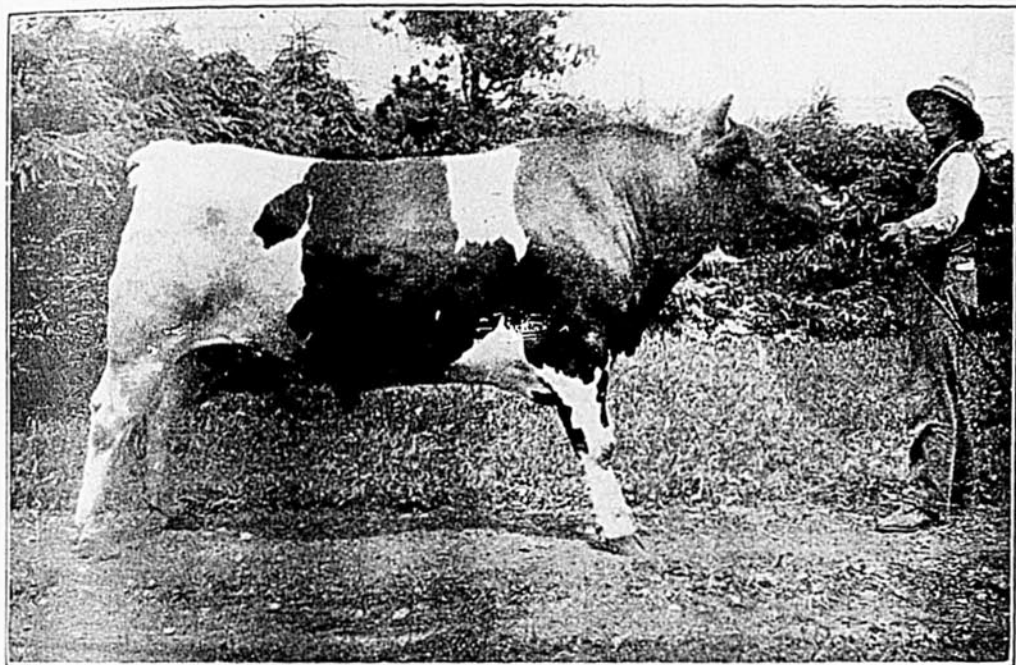
Il faut rechercher dans les ancêtres le type que l'on désire. La généalogie ne s'étudie donc pas uniquement dans les livres généalogiques, mais encore dans les membres vivants de la famille.

Il arrive souvent qu'un éleveur débutant possédant un certain capital, et désireux de se procurer des sujets de choix s'en va aux expositions et paie des prix élevés pour des animaux qui ont obtenus les premiers prix, sans se donner la peine d'aller aux vraies sources d'information. Cette pratique conduit parfois à d'amères déceptions. La perfection n'est pas de ce monde; il peut se rencontrer des juges qui, bien qu'animés des meilleures dispositions, cèdent à l'attrait extérieur seulement et s'empannent dans la graisse; il est si difficile de ne pas subir un peu le charme de la beauté. L'acheteur, lui, doit savoir mêler le beauté à la bonté, à lui de prendre les moyens de découvrir les deux.

D'autres commerçants, honnêtes, et croyant tous les gens scrupuleux et honnêtes comme eux, se fient trop à la réputation, il faudrait plutôt dire au nom de l'éleveur. Nous avons malheureusement parmi nos éleveurs des "blocs enfarinés," des gens qui sous des dehors bienveillants, généreux et vertueux cachent des instincts de fripons et une ambition mal calculée; des gens qui n'hésitent pas à profiter d'une réputation ancestrale ou, ce qui pis est, de la confiance d'un acheteur inexpérimenté pour se débarrasser de leurs sujets inférieurs. C'est là une grave erreur: le vendeur, l'acheteur, la race et, indirectement, tout le pays en souffrent. C'est afin de prévenir ce mal que nous insistons si fortement sur la nécessité d'étudier parfaitement la généalogie d'un reproducteur, sous toutes ses formes, avant de se décider à l'acquérir. L'on doit naturellement prendre les mêmes précautions pour l'achat de femelles pour la reproduction.

En second lieu, il faut étudier la conformation et les dispositions de l'animal que l'on se propose d'acheter.

Le taureau laitier doit être vigoureux, robuste et parfaitement sain. Les signes extérieurs qui dénotent ces trois qualités se trouvent dans ses organes. L'œil doit être brillant, le front large, les naseaux largement ouverts, l'encolure forte, la poitrine profonde et large, la peau souple, le poil fin et soyeux. L'ossature doit être ample, les côtes bien arquées, les os de bonne qualité et plutôt fins. Ne nous arrêtons jamais



UN BON SUJET

à un animal dont la charpente n'offre pas amplement d'espace pour le cœur et les poumons, de même que pour la nourriture; ce sont là les deux principaux indices de la puissance d'un taureau laitier. L'arrière train doit ressembler un peu à celui de la vache: les quartiers longs, les hanches et les ischiens distants, les cuisses musclées et bien découpées en dedans. Vue de côté, la ligne de dessus doit être droite et horizontale; celle de dessous courbée vers la hanche aux flancs. Le taureau doit avoir un aspect décidément masculin; sa démarche doit être svelte, son port noble et fier. Un taureau dont la tête rappelle celle d'une vache, et dont l'allure donne l'impression d'un être lymphatique, endormi, ne devrait jamais recevoir l'honneur d'être placé comme chef d'un troupeau.

En troisième lieu, dans le cas d'un taureau adulte, l'on arrive à une connaissance à peu près parfaite de ses qualités en étudiant ses descendants. Il n'y a pas, en effet, de moyen plus sûr de se rendre compte de la valeur d'un reproducteur qu'en constatant ce qu'il a déjà accompli. Toutefois il ne faut pas négliger de considérer la part de la femelle dans la progéniture. Il est relativement facile de donner à chacun ce qui lui appartient, attendu que les caractéristiques dominantes du mâle doivent se retracer dans chacun de ses descendants. Si la femelle possède les qualités que l'on recherche et que l'on attribue au mâle, il est évident que les descendants jouiront tous de ces qualités. Mais si, d'un autre côté, l'on sait que la femelle n'a pas

ces qualités, et si on les trouve encore chez tous les descendants, il est alors incontestable que ces descendants tiennent leurs qualités du mâle. Avec un grand nombre de femelles pour un même reproducteur il est assez facile d'apprécier la part du reproducteur dans l'amélioration de la progéniture.

Mais il est rare que les reproducteurs éprouvés soient offerts en vente. Il faut donc s'en remettre à la généalogie et à la conformation. La science et l'expérience nous offrent d'ailleurs des preuves abondantes à l'appui du fait que la sélection suit les mêmes lois chez les ancêtres et chez les descendants.

Un préjugé par trop populaire qui veut que les vieux taureaux ne soient plus aptes à la reproduction permet aux gens éclairés de se procurer, à bon compte, des reproducteurs qui ont fait leur preuve. Tant mieux pour celui qui découvre ces sujets et tant pis pour celui qui s'en départit. L'expérience démontre que les services successifs de plusieurs jeunes taureaux sur un même troupeau sont absolument néfastes. Il s'en suit toujours une dégénérescence constatée par une perte de vigueur, par un déclin de la taille et par un manque d'uniformité des individus du troupeau. Un bon reproducteur adulte vaut infiniment mieux. Son aptitude procréatrice se maintient jusqu'à l'âge de 8 à 10 ans, pourvu qu'on lui donne de l'exercice.

Avec les troupeaux croisés, il n'y a pas d'objection à employer un bon taureau pour ses propres génisses; cette pratique aurait au contraire le bienfaisant effet de hâter l'amélioration du troupeau, à moins que les génisses de ce taureau ne soient affectées de défauts très prononcés. La consanguinité avec les troupeaux de race pure se pratique seulement dans des cas particuliers que nous discuterons plus tard.

J. N. PONTON,

Prof. I.A.O.

ELEVAGE DU LAPIN

LES RACES

BELIER FRANCAIS

Cette variété provient de sujets anglais importés en France en 1852 par M. Gérard, croisés avec des Géants des Flandres et des Normands. Ce lapin est plus rustique, plus vigoureux que le bélier Anglais, qualités qui résultent de ces croisements. Il est aussi plus prolifique. Sa croissance est assez rapide, cependant on ne doit pas les livrer à la reproduction avant l'âge de 10 à 12 mois et on doit choisir des sujets très forts et provenant de portées réduites.

Il doit être élevé dans des endroits secs et à la chaleur.

APPARENCE GENERALE

TAILLE: — Un peu plus réduite que celle du Bélier Anglais, mais forte.

TETE: — Busquée, plissée sur le front et fortes saillies orbitaires.

OREILLES: — Moins longues que celles du Bélier Anglais. Elles doivent mesurer 16 à 18 pes. de longueur. Elles doivent être bien collées à la joue, avoir la surface convexe en dehors et tomber perpendiculairement jusqu'à terre.

EPAULES: — Un peu basses.

DOS: — Courbé régulièrement et ne doit pas dépasser la hauteur de la tête.

FANON: — Très développé et a quelquefois 3 plis bien réguliers.

PATTES: — Droites et sans taches, à ossature forte.

POIL: — De longueur moyenne.

ROBE: — Grise, gris-souris, fauve, pie-noir, ardoisée. Celle-ci est très estimée.

POIDS: — Mâle 12 lbs., femelle 13 lbs.

DEFAUTS: — Mauvaise position des oreilles. Tête petite, sans plis ni saillies orbitaires. Les pattes torsées. Robe tachetée de blanc sur le nez, les pattes.

Si on veut les élever avec succès, les Béliers anglais et Français demandent un local chaud. Ici, il faudrait donc un clapier spécial pour en faire l'élevage. Ils sont donc peu rustiques pour la Province de Québec. On dit que la chaleur a une grande influence sur la croissance des oreilles. Plus il fait chaud, paraît-il, plus les oreilles deviennent longues. Bien qu'il y ait déjà quelques clapiers dans la Province de Québec, notamment à Lachine, il m'est d'opinion que ces lapins ne sont pas appelés à jouer un rôle très important chez-nous en comparaison de celui qu'est appelé à jouer le Géant des Flandres.

LE GENAT BLEU DE VIENNE OU BLEU IMPERIAL

Ce lapin a une origine contestée. Les uns disent qu'il est le résultat du croisement du Géant des Flandres avec le lapin bleu argenté. D'autres prétendent qu'il n'est que le produit de sélection du lapin bleu Belge. Enfin l'auteur du "Standard American" donne ainsi son origine: Il est le produit, dit-il, de croisement de lapins Bélier bleus et Angora blancs puis avec le Hollandais bleu-foncé. Et, après quelques croisements consanguins, on a obtenu des caractères fixes à la race nouvelle: Bleu impérial. C'était en 1898, en Angleterre.

Importée aux Etats-Unis, cette race a obtenu de grands succès et, d'après M. Gibson, par sa conformation toute spéciale, bien que ressemblant un peu au Géant des Flandres, il est appelé à devenir bientôt l'un des lapins les plus populaires des E.-U. Il se recommande tout particulièrement par la grande quantité de viande qu'il fournit dans la partie de l'arrière-train.

Les sujets de cette race sont rustiques et montrent beaucoup de vigueur mais ils offrent l'inconvénient de n'être pas très précoces ni prolifiques. Quoiqu'il en soit, ce lapin présente assez d'avantages pour être élevé avec succès et profit.

APPARENCE GENERALE

CONFORMATION GENERALE: — Forme Mandoline, compacte, offrant beaucoup de grâce et de sveltesse.

TETE: — Longue, forte, plutôt étroite que large, bien colorée.

COU: — De moyenne longueur.

EPAULES: — De moyenne longueur.

EPAULES: — Compactes.

OREILLES: — Droites, à bouts arrondis, mesurant de 5 à 6 pes. de longueur.

OEIL: — Bleu, grand, brillant.

FANON: — Le moins développé possible.

DOS: — Un peu arqué s'élevant graduellement jusqu'à la croupe qui doit être arrondie.

PATTES: — Droites à ossature délicate, les ongles doivent être noirs.

POIL: — Soyeux, luisant demi-long, et abattu sur la peau.

ROBE: — Bleu uniforme. Aucune trace de blanc n'est admise.

POIDS: — 10 à 12 lbs.

DEFAUTS: — Taches blanches, pattes torsées, queue de travers, yeux de toute autre couleur que le bleu. Oreilles pendantes. Couleur non uniforme sur le corps, les pattes. Poil laineux.

ARTHUR LAMARRE, E.E.A.

Institut Agricole d'Oka



La difficulté d'élever des veaux

Nous disions l'autre jour qu'il n'y a rien de plus difficile depuis quelques années que d'élever des veaux.

Nous avions nous-même l'occasion de constater la mort d'un veau par suite d'une maladie que nous avons étudiée de près et avec quelque soin. Le jeune animal, à notre avis, est mort d'une infection microbienne par voie du nombril. Les médecins vétérinaires appellent cette maladie la septicémie des nouveaux-nés, ou septicémie d'origine ombilicale — les noms des maladies sont toujours barbares.

Celle-là est assez commune.

Décrivons-la très brièvement car elle exerce ses ravages et bien des cultivateurs en ignorent totalement les causes et les remèdes.

Disons de suite qu'il s'agit d'une infection microbienne du sang transmis par le... moignon du cordon ombilical.

Lors de la naissance des veaux, la plupart des cultivateurs ne prêtent attention et ne donnent des soins qu'à la vache.

Il faut aussi s'occuper du nouveau-né.

Il est très rare que l'on prenne les précautions nécessaires.

Le jeune tombe sur une litière souvent malpropre, quelquefois même imprégnée de purin et diverses saletés; il se souille l'abdomen et les germes microbiens dangereux peuvent envahir l'organisme et y produire les désordres les plus graves. C'est ainsi que se transmet la septicémie dont les conséquences sont, croyons-nous, toujours mortelles.

Le jeune animal atteint perd l'appétit, devient fébrile, s'affaiblit, accuse une respiration précipitée et souvent de la diarrhée.

La plupart du temps il meurt au bout de vingt-quatre ou trente-six heures, au plus deux ou trois jours après sa naissance.

Et ce n'est pas tout.

Le veau infecté, disent les médecins vétérinaires, laisse dans l'étable les germes de la maladie, et il y a beaucoup de chances — est-ce bien une chance? — pour que d'autres veaux naissant par la suite subissent le même sort que lui. Dans certains cas on encourt des pertes sérieuses. Nominale, nous connaissons un cultivateur de Rougemont qui a perdu cinq veaux de cette manière l'an dernier.

Ce mal tue les veaux dans les premiers jours de leur existence.

Le Dr Mousseau, professeur à la célèbre Ecole Vétérinaire d'Alfort, pose en principe que "la septicémie frappe les veaux âgés de quelques jours seulement dont le nombril n'est pas encore cicatrisé." Il ne faut pas la confondre, ajoute-il, avec l'entérite diarrhéique, qui atteint toujours les animaux plus âgés.

Pour combattre la septicémie préventivement et avec efficacité, le Dr Mousseau formule les recommandations suivantes:

(1) Désinfection de l'étable (chaux ou formaline ou créoline ou soufre, etc.);

(2) Il faut un local convenable à la maternité;

(3) Entretenir les bêtes sur le point de vêler sur des litières propres et sèches. Enlever soigneusement les fumiers. Étendre de la bonne paille;

(4) Dans certains cas, il est bon d'assécher le nouveau-né et de lui badigeonner légèrement le nombril avec de la teinture d'iode faible.

Ce sont là des précautions à prendre quand on veut élever des veaux de prix.

Lorsqu'après dix ou douze jours, le cordon ombilical desséché est tombé et le nombril parfaitement cicatrisé, le petit peut être considéré hors de danger — du moins sous ce rapport car d'autres maladies le menacent.

PROPOS ET COMMENTAIRES



Quelques idées agricoles

Le déclin du cheval

Nous constatons à la lecture de l'un des derniers numéros de l'Electrical World, que M. Gleason Murphy n'aime point les chevaux. A vrai dire il y a des constatations plus importantes que celle-là, mais ce n'en est toujours pas moins une constatation si mince importance qu'ait ce personnage.

Or donc cet estimable M. Gleason Murphy n'aime point les chevaux. Il ne doute point qu'avant une dizaine d'années les nations civilisées n'interdisent l'apparition du moteur à avoine sur les pavés des villes pour cause de lèse-hygiène.

"Aujourd'hui," dit-il, "le cheval est un luxe couteux pour les "municipalités" (?). En dépit des frais énormes de nettoyage des rues qu'il exige, il reste une menace pour la santé publique, surtout dans les quartiers serrés des grandes villes: il est le dernier et le plus grand obstacle à l'hygiène des rues (!). On a supporté jusqu'ici sa présence par force, mais à présent on peut se passer de ses services. Durant des milliers d'années, le cheval a servi couramment de bête de somme, mais l'ère de sa suprématie appartient désormais à l'histoire. Les Compagnies de voitures à chevaux redoutent l'approche de l'été: l'an dernier, pendant la période des fortes chaleurs, plus de 1,200 (?) chevaux sont tombés morts sur le pavé de New-York en moins de six jours."

Et ayant crié haro sur le cheval, l'estimable M. Murphy salue pour un avenir immédiat le triomphe écrasant et l'ère incontestée de l'automobile.

C'est faire un peu rapidement et peu sommairement l'oraison funèbre du cheval!

Mais, au fait, qui est donc ce M. Murphy. C'est le vice-président de la General Motor Truck Company de New-York.

Ah! Ah!

Tout s'explique.

Comment le liqúefier

On sait qu'après un certain temps le miel a tendance à changer d'état, et de liquide qu'il était, il devient granulé. Il n'en résulte pas pour cela une altération. Certains consommateurs préfèrent le miel granulé, mais la plupart ce nous semble, aiment mieux le miel liquide. Rien de plus simple que de le ramener à son premier état. Il suffit de le placer quelque temps dans l'eau moyennement chaude. Toutefois il ne faudrait pas le porter au-delà de cent degrés parce qu'il changerait de couleur et perdrait son parfum.

Un excellent moyen est de placer le vase qui contient le miel dans un autre vase renfermant lui-même une certaine quantité d'eau chaude.

Le vase intérieur ne doit pas reposer directement au fond de l'autre, mais on aura soin d'interposer entre les deux un morceau de bois. On met tout cet ensemble sur un fourneau et on entretient une certaine température sans cependant pousser jusqu'à l'ébullition. Une demi-journée suffit pour obtenir le résultat désiré. Le miel pourra granuler encore, mais à l'aide du même procédé on le liqúefierait de nouveau.

Le pivert

On demande quelquefois si le pivert est un oiseau utile ou nuisible.

Les avis, ainsi qu'il arrive toujours, sont partagés là dessus. Il paraît cependant prouvé que cet oiseau est plutôt utile. En effet il ne s'attaque guère qu'aux arbres malades pour atteindre les insectes qui les rongent. Or ces arbres, pour la plupart, devraient, dans bien des cas, être abattus dès qu'on s'aperçoit qu'il sont attaqués par le pivert.

Il servirait alors d'indicateur.

M. Cannon, membre de la Société des Agriculteurs de France, raconte qu'il avait l'habitude de marquer pour l'abatage tout arbre attaqué par le pivert. Une fois un de ces arbres n'ayant pas été abattu de suite, M. Cannon a constaté que le trou fait par le pivert était en train de se boucher au moment de l'abatage; les insectes nuisibles ayant été supprimés, la plaie commençait à se cicatriser.

M. Cannon n'est pas le seul à avoir noté pareil résultat.

Le pivert dans bien des cas pourrait être considéré comme oiseau utile.

Le foin

A l'heure où nous écrivons ces lignes il est à \$30 la tonne, c'est au plus haut prix qui s'est vu. Il faut, dans ce cas, se méfier des baisses. Il y a des acheteurs qui ont fait ces dernières semaines jusqu'à \$500 de profit par char.

Il n'y a pas à dire ça paie vendre du foin à \$30 la tonne.

Le marché sera influencé par les prévisions de la prochaine récolte.

Dans un ordre d'idée pertinent, nous connaissons un jeune cultivateur qui a vendu la plupart de ses animaux il y a trois ou quatre semaines sous prétexte que leur entretien lui donnait un travail excessif et astreignant pour se livrer à la production exclusive du foin. Cette année il en a vendu plus de 60 tonnes à \$30; il trouve que cela le paie à plein; il assure qu'il faut vendre les vaches et faire du foin.

Chouette de raisonnement! Faut pas oublier que ce sont les vaches qui font pousser le foin.

ARMAND LETOURNEAU



NOTES



COOPEREZ!

S'il faut croire ce que l'on dit, les associations agricoles de vente et d'achat se forment nombreuses et se développent très rapidement dans les autres provinces. Il ne faut pas que les cultivateurs de la province de Québec se laissent devancer. Nous avons ici des coopératives de paroisses qui ont un rôle très important à remplir de concert avec les coopératives centrales. Leurs directeurs ne doivent rien négliger pour organiser la vente en coopération de tous les produits de la ferme.

Nous insistons depuis plusieurs semaines pour déterminer les patrons des beurrieres et fromageries à exiger que leurs fabriques fassent vendre leur beurre et leur fromage par la Coopérative des Fromagers. Mais il ne faut pas se limiter à ces deux seuls produits. Tous les produits énumérés aux pages du marché se prêtent particulièrement bien à la vente en coopération; et il en est encore bien d'autres dont l'on pourrait disposer de la même façon, avec une organisation parfaite. Mais en attendant, il faut profiter de ce que l'on a.

Voilà le temps de vendre des volailles vivantes; ce sera bientôt le moment d'offrir en vente la laine. Nous avons confiance que les coopératives de paroisses se sont organisées pour contrôler la vente de ces produits dans leur localité.

Il ne faut pas oublier que plus la quantité reçue par la Coopérative des Fromagers est forte, plus il lui est facile d'obtenir des prix élevés, car elle est alors en état d'intéresser un plus grand nombre d'acheteurs à ses ventes.

Il faut que les directeurs des Coopératives locales s'organisent aussi dès maintenant pour la vente des animaux de boucherie. Actuellement la Coopérative des Fromagers fait quelques ventes chaque semaine pour le compte de sociétés ou de groupes de cultivateurs qui lui expédient des chars d'animaux. Mais c'est surtout pour le grand commerce de l'automne qu'il faut se préparer. Les cultivateurs qui n'ont pas confiance à la vente des animaux de boucherie en coopération doivent se rappeler les services que leur a rendus l'automne dernier la Coopérative des Fromagers, lors de la dépression qui a suivi la nouvelle de l'armistice et de la fin de la guerre.

La Coopérative des Fromagers se prépare elle-même à l'avance afin de pouvoir donner entière satisfaction à tous ses expéditeurs. Elle est justement à faire une entente pour pouvoir procéder avec aisance et célérité à la classification et au pesage des animaux qui lui seront consignés. Avec tous les avantages qu'elle s'efforcera de procurer aux coopératives locales sous tous les rapports, celles-ci devraient être en état

de soutenir l'automne prochain la concurrence des commerçants.

Afin d'aider immédiatement les coopératives locales, la Coopérative des Fromagers a dès maintenant, réduit sa commission de 2½ à 1½%, pour la vente des porcs vivants. Plus la quantité qu'elle recevra sera forte, plus elle sera en état de s'occuper de la vente à meilleur compte.

CONNAISSEMENTS-RECUS D'EXPRESS

Les expéditeurs ne doivent jamais oublier d'envoyer, le jour même qu'ils ont expédié les produits, les documents qui leur auront été remis par les compagnies de transport.

Cela permet à la Coopérative des Fromagers, en cas de retard ou de perte, de pouvoir faire immédiatement les réclamations auprès des compagnies de transport. L'envoi immédiat de ces documents est absolument nécessaire, car il faut se rappeler que les compagnies de transport n'accordent souvent que trente jours de la date de l'expédition, pour produire une réclamation. Or sans documents, il est inutile de présenter une réclamation: elle ne sera pas considérée

PETITES ANNONCES — A VENDRE

Deux portées de cochons Chester blancs et deux de Yorkshires, nés en mars et au commencement d'avril. Dix agneaux Leicester. Le tout enregistré. Satisfaction garantie

JOHN TOURIGNY,
STE EULALIE,
Cté Nicolet.

Un cochon Chester d'un an; très bon reproducteur prix \$60.00 livré sur les chars.

Petit Chester né le 20 avril, prix \$13.00 à six semaines.

Un cochon Yorkshire d'un an, bon reproducteur, prix \$50.00. Le tout enregistré.

Lapins des Flandres, \$3.00 le couple à deux mois.

JOS. F. X. LALIBERTE,
St-Anselme,
Cté Dorchester, Qué.

ON DEMANDE

Un fabricant de fromage pour fabrique de 3,000 à 4,000 lbs de lait par jour. Engagement de suite pour jusqu'au 1er novembre 1919.

JULES PATRY,
Bouchette,
Cté Wright, Qué.

PETITES ANNONCES — A VENDRE

POUSSINS

Races:— { Rhode Island Rouge, crête simple
Plymouth Rock Barrée
Wyandotte blanche

Prix — — — 25 sous l'unité

S'adresser au

SERVICE DE L'AVICULTURE PROVINCIAL
Villa Belvédère
Chemin Ste-Foye, Québec.

Un taureau Holstein enregistré, quatre ans, pesant 2,000 lbs. Un taureau d'un an et quelques veaux demi sang Holstein. Aussi un veau mâle enregistré.

THOMAS TREPANIER,
St-Ludger,
Cté Frontenac.

(2 f.)

VOLAILLE DE RACE PURE

Nous avons, à notre Station Avicole, une quantité de très bonnes poules pondeuses sélectionnées, de race Rhodes-Island, Plymouth Rock barrées. Ce sont des sujets d'un an que nous vendrons à \$3.00 chacun. Nous vendrons aussi de très beaux coqs de 2 ans de même race, à \$4.00 chacun. Nous avons, en outre, quelques couples de pigeons Carneaux à \$3.00 le couple. Aussi un trio de Wyandottes argentées, sujets d'exposition (3 poules et 1 coq) à \$15.00.

L'ABATTOIR COOPERATIF DE
PRINCEVILLE,
Princeville, Comté d'Arthabaska.

Taureau Ayrshire, âgé de 11 mois, provenant de familles de bonnes laitières. Bien développé pour son âge et promet beaucoup.

FORTUNAT G. FOURNIER,
(3 f.) Montmagny, Qué.

Cochons Yorkshires enregistrés, six mâles et deux femelles, nés le 12 avril 1919.

PH. CASAULT,
B. de P. Casault,
Cté Montmagny, Qué.

De la porcherie modèle de Princeville, 50 porcelets de différents âges, race Yorkshire améliorée (enregistrés).

L'ABATTOIR DE PRINCEVILLE,
Princeville,
Comté d'Arthabaska.

Terre: 130 acres, 115 en bois franc et mou. Bonne occasion pour colon sérieux: \$2,000.00 comptant.

L. C. ST. AMOUR,
Ste-Véronique,
Cté Labelle, P.Q.

Cochons Yorkshires, mâles et femelles. Un veau mâle Ayrshire d'un an, et veaux de l'année. Un poulain d'un an, de race pesante. Prix raisonnables.

JOSEPH PAQUETTE,
Ste-Angèle-de-Monnoir,
Cté Rouville.

A VENDRE

PETITS FROMAGES BLANCS

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

Fromage fort: 33 cents la livre.

Pour un seul fromage, 1/2 cent la livre de plus que le prix indiqué, soit:

Fromage fort: 33 1/2 cent la livre.

FEVES

(Par poches de 120 livres)

Blanches — No 1.....	8c
" No 2 (belle qualité).....	7 1/2c
" No 3.....	6 1/2c
Jaunes — No 1.....	7 1/2c
" No 2.....	6 1/2c
Blanches tachées de jaune, No 1.....	8c
" No 2.....	7c

Fèves spéciales à semence —

25 livres et plus..... 10c

(Plus le coût de la poche)..... 20c

Par poches de 120 livres..... 9c

(Le coût de la poche n'est pas chargé.)

POIS A SOUPE

Cuisant bien.

Par poche de 120 lbs..... 5c la livre

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

MIEL

Blanc—En chaudières de 30 lbs. .23c la livre

Brun—En chaudières de 30 lbs. .20c la livre

PORCS

Pattes longues gelées..... 12c la lb.

Pattes courtes "..... 5c "

Flancs salés "..... 27c "

Lard entrelardé en baril de 250 lbs: 29c "

NOTE

Les prix ci-dessus donnés sont sujets à changement 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. Tél. Main 6857.

Commission des Vivres du Canada. Licence No 9—10920

Neuf motifs pour acheter un séparateur à petit lait

DE LAVAL

Séparation parfaite: Le séparateur à petit-lait "De Laval" écrème complètement. Etant donné les hauts prix du beurre, la moindre perte de gras de beurre serait très coûteuse.

Crème de qualité supérieure: Une crème de petit-lait très riche est particulièrement désirable. Au moyen d'un "De Laval" il est facile d'obtenir une crème de 60% d'épreuve, si on le veut.

Utilisation continue: Le "De Laval" peut être utilisé d'une façon continue et fort longtemps grâce à sa large cavité pour recevoir les déchets d'opération.

Grande capacité: Le "De Laval" a une vitesse parfaitement régularisée de façon à ce que la séparation puisse toujours être parfaite, même dans les conditions d'écémage les plus difficiles.

Peu de force motrice: A capacité égale, le "De Laval" ne dépense que 50% de l'énergie motrice nécessaire pour alimenter les autres séparateurs.

Simplicité: Le "De Laval" est le plus simple des séparateurs. Pour le manipuler, point n'est besoin de connaissances spéciales ou d'un outillage particulier.

Nettoyage facile: Le "De Laval" est le séparateur à petit-lait le plus facile à laver et à tenir en parfaite condition de propreté, sans l'aide d'appareil de nettoyage spécial.

Durée: Oeuvre d'un plan supérieurement élaboré, construit de matériaux de choix et par une main-d'œuvre experte, muni d'un bol à petite vitesse de rotation, le "De Laval" dure bien plus longtemps que tout autre appareil de ce genre.

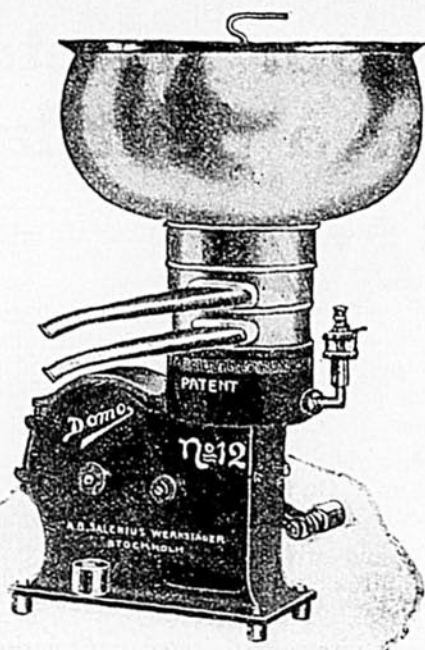
Service "De Laval": "The De Laval Separator Company" est la plus grande et la plus réputée des maisons fabriquant des appareils centrifuges. Cela est dû au fait qu'elle a toujours assuré un service exceptionnel à tous ceux qui utilisent ses séparateurs.

Demandez notre catalogue des séparateurs à petit lait et les renseignements qu'il vous faut à notre agence la plus rapprochée. Mentionnez toujours, en écrivant, la quantité de lait que vous recevez chaque jour.

The De Laval Company, Limited

Les plus grands fabricants d'appareils
de laiterie du Canada

MONTREAL PETERBORO WINNIPEG VANCOUVER



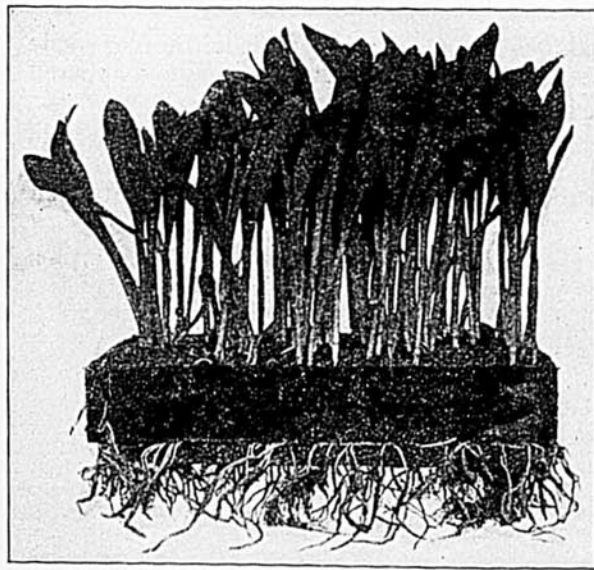
Le nouveau modèle de L'écumeuse DOMO

est aujourd'hui la machine la plus parfaite en vente sur le marché et la plus à la portée de toutes les bourses. En vous offrant l'écumeuse DOMO, nous vous offrons une machine durable, facile à tourner et de toutes les capacités depuis 90 lbs. à 1,000 lbs. à l'heure.

Notre entrepôt est également muni de toutes les pièces de rechange pour l'ancien et le nouveau modèle, et les réparations sont faites promptement par des hommes d'expérience.

Acheteurs, n'oubliez pas de vous adresser à:

SEPARATEURS DOMO, 66-74 RUE STE-ANNE, ST-HYACINTHE, P.Q.



Résultat d'un tout récent essai de graine de blé-d'Inde fait en notre fécondateur. Cet essai a démontré non seulement 98% de fécondité, mais une précocité jointe à une vigueur extraordinaire.

Blé d'Inde

Transport payé sur toute commande de \$25.00 et plus.

Les variétés de blé d'Inde énumérées ci-dessous sont de semences cultivées dans l'Ontario et les plus adaptées à notre climat du Nord.

Le blé d'Inde qui fait le meilleur ensilage est celui qui produit des plants grands et des épis bien développés.

Le blé d'Inde américain du Sud donnera profusion de plants, mais ne produira pas d'épis.

Les variétés "Flint" mûrissent plus tôt dans la province de Québec, mais les variétés "Dent" ont plus de volume.

Quiconque a une fois essayé nos graines de blé d'Inde cultivées en Canada ne veut plus s'en passer. Faites-en l'essai cette année. Nous le vendons sur épi (70 livres) ou en grains (56 livres) au minot. Les sacs sont fournis gratuitement.

Variété "Flint"

Longfellow (jaune)... \$4.50 le minot
Nord Dakota (blanc)... 4.50 "

Variété "Dent"

Wisconsin No. 7..... \$3.25 le minot
Leaming amélioré..... 3.25 "
Bailey..... 3.25 "
Golden Glow..... 3.25 "
White Cap..... 3.25 "

GEO. KEITH & SONS, 124 King St. E., Toronto.

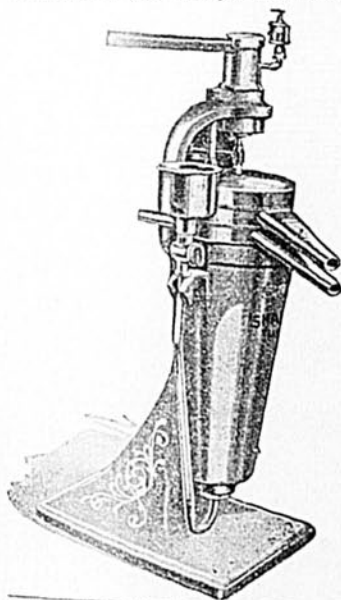
MAISON ETABLIE DEPUIS 1866.

Les bénéfiques que vous retirez de l'écémage du petit lait, au moyen d'un Séparateur "SHARPLES," vous permettront non seulement de couvrir les frais encourus par l'achat de ce célèbre appareil mais vous laisseront, en sus, un surplus considérable.

Voici succinctement les faits: Chaque 4,000 livres de petit lait que vous produisez chaque jour contient plus de 15 livres de gras de beurre, lequel vaut, au bas mot, \$6.00. Dans ces conditions, si vous n'écémiez pas ce petit lait, vous vous trouvez à envoyer ce gras de beurre à une beurrerie, ce qui signifie pour vous, une perte d'au moins \$180.00 par mois. Si vous aviez un "Sharples", non seulement vous éviteriez cette perte mais il vous resterait, en outre, à la fin de chaque saison, un surplus additionnel appréciable.

Dans l'Etat du Wisconsin (Etats-Unis), où se fabrique 50% du fromage produit dans tout le pays, la très grande majorité des fromagers se servent du séparateur à petit lait "Sharples." Cela tient, tout simplement à ce qu'ils le trouvent très économique et, conséquemment, très profitable. Ecrivez-nous et nous vous dirons pourquoi le séparateur SHARPLES est si avantageux, à tous les points de vue.

Nous pouvons vous démontrer qu'un très grand nombre d'individus "font de l'argent" par l'usage du séparateur à petit lait "SHARPLES." Nous sommes en mesure de vous prouver, par des faits, comment il est possible, dans l'espace de quelques minutes, de réaliser un bénéfice de plusieurs dollars au moyen de cet ingénieux appareil. Et quand nous disons bénéfice, nous entendons un bénéfice net! Détail important, l'entretien d'un "Sharples" n'exige, par année, qu'une somme négligeable. Cela est dû au fait que ce séparateur est de construction simple; est formé de quelques morceaux seulement et n'est pas muni de ces disques encombrants.



Il est GARANTI ne pas coûter plus que \$2.00 par année d'entretien.

Nous garantissons que pendant six années consécutives, le huilage et les réparations du "Sharples" ne vous coûteront pas plus de \$2.00 par année. Comparez avec les autres appareils de ce genre, dont l'entretien revient de \$30.00 à \$60.00 par année.

"Sharples" ce mot indique non seulement le séparateur qui donne les meilleurs résultats, mais encore la plus grande et la plus ancienne manufacture de séparateurs du pays. Plus d'un million de ces séparateurs sont en usage, ce qui est déjà, une recommandation suffisante. Vous bénéficiez, en outre, de notre service de renseignements, service d'experts justement réputé. Vous saurez, par ce service, non seulement comment utiliser le "Sharples," mais encore comment en bénéficier dans la plus large mesure. Ces renseignements, il vous les faut absolument. Sollicitez-les et ils vous seront fournis. Catalogues et renseignements supplémentaires promptement envoyés sur demande.

Il y a 4 dimensions de séparateurs à petit lait "Sharples":

No 50, capacité	5,000 livres à l'heure
No 40, " "	4,000 " " "
No 32, " "	3,200 " " "
No 20, " "	2,000 " " "

THE SHARPLES SEPARATOR CO.
TORONTO, Ontario.

Cet engin a donné des preuves de sa valeur

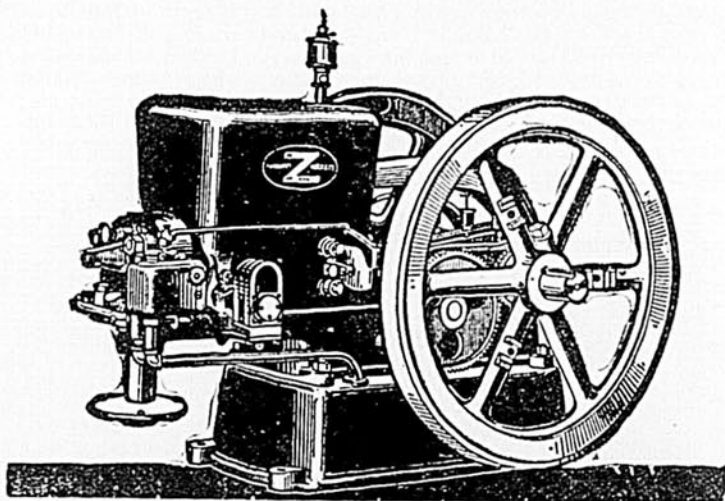
—il a démontré qu'il était indispensable dans une ferme moderne. Il a prouvé par son coût initial peu élevé, par sa réserve de force motrice, par son entretien économique, par sa simplicité et par son peu de dépense de combustible qu'il est l'engin pratique pour la ferme.

Les engins modèle "Z" de 6, 3 ou 1½ c.v.

ont été dessinés et construits pour rendre tous les services possibles aux cultivateurs. Plus de 200,000 ont prouvé ce fait d'une manière très satisfaisante.

C'est l'engin qu'il vous faut sur votre ferme—l'engin qui a été mis à l'épreuve, qui vous épargnera de l'argent, des ennuis et du travail.

L'engin "Z" consomme le pétrole (huile de charbon) ou la gasoline. Renseignez-vous dès aujourd'hui sur cet engin. Adressez-vous à votre agent local; c'est lui qui répond de cet engin, comme représentant direct du manufacturier. Il est là pour voir à ce que vous soyez satisfait.



The Canadian
Fairbanks-Morse
CO., LIMITED

St. John,
Toronto.

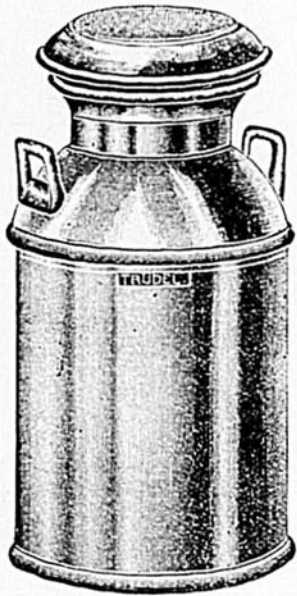
Québec,
Hamilton,

Montréal,

Ottawa,
Windsor.

A MM. les propriétaires de Beurreries et Fromageries

Nous attirons, aujourd'hui, tout spécialement votre attention sur les modèles de canistres ci-après illustrés :



Vous avez, sans doute, besoin de canistres pour vous-mêmes ou vos patrons.

Dans ce cas, écrivez-nous et nous vous fournirons tous les renseignements désirés.

Comme toutes les marchandises que nous offrons en vente, nos canistres sont toujours et strictement de toute première qualité.

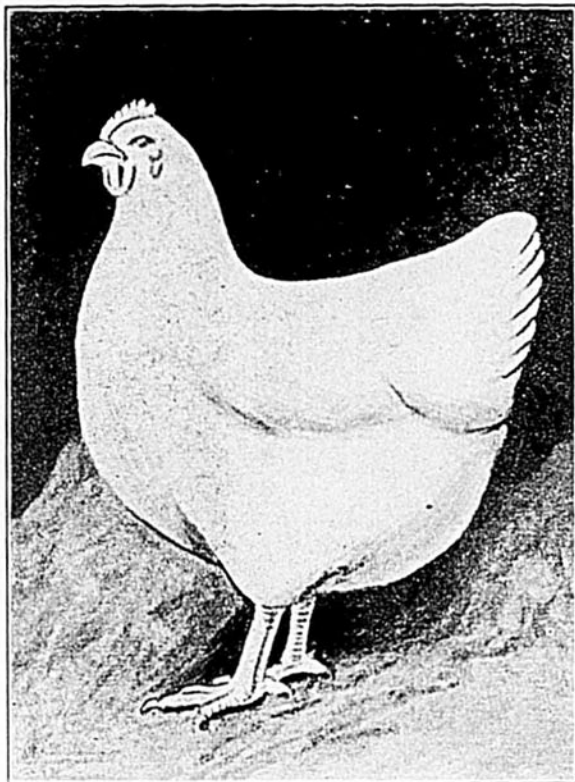
Nous répondrons toujours avec empressement à toute demande relative aux machines et fournitures en tous genres pour fromageries et beurreries.

B. TRUDEL & CIE, 38 Place Youville, Montreal

MAIN 5570
WESTMOUNT 4120

Casier postal 484

“Du producteur au consommateur par la coopération”



Expédiez-nous des volailles vivantes en grande quantité

Cultivateurs, si vous voulez vendre avantageusement vos volailles vivantes, confiez-nous en la vente. Nous avons, à votre disposition, des cages spéciales pour l'expédition.

Une observation, cependant. Ne vous défaites pas d'excellentes pondeuses susceptibles de vous fournir des œufs tout l'été. Les volailles que vous demandons sont celles qui ne pondent plus. Il faut qu'elles aient été suffisamment engraisées pour figurer sur le marché avec avantage.

Le plus sûr moyen d'écouler vos produits aux plus hauts prix du marché, c'est de nous en confier la vente.

Demandez, sans retard, nos cages spéciales et faites-nous au plus tôt de fortes expéditions de volailles vivantes.

**La Société Coopérative Agricole des Fromagers
de Québec**

57-59-61-63, rue William, Montréal