

Le Bulletin des Agriculteurs

VOL. 3 No 24

Montréal. 13 Juillet 1918

RECEIVED
JUL 15 1918
INT. AGR. INST.



Journal Hebdomadaire

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



MINISTÈRE DE L'AGRICULTURE

CONSEIL DE LA SEMAINE

CONCOURS AGRICOLE organisé par les banquiers

L'Association Canadienne des Banquiers en coopération avec le Service fédéral de l'Industrie animale, prend l'initiative d'un concours agricole pour intéresser les enfants à l'élevage.

On accordera des prix variant de \$1.00 à \$5.00 aux petites filles et aux petits garçons qui exhiberont à l'exposition locale régulière, c'est-à-dire à celle de leur région, les plus beaux veaux et les plus beaux jeunes porcs dont ils auront pris soin eux-mêmes.

Nous donnons ci-après les principaux points du règlement auxquels les concurrents devront se conformer:

1—Le concours est ouvert exclusivement aux enfants qui n'auront pas encore atteint l'âge de 17 ans le jour de l'ouverture de leur exposition locale ou régionale.

2—L'admission au concours est gratuite.

3—Chaque exposant n'aura droit qu'à une seule entrée par classe.

4—Il ne devra pas y avoir plus d'un concurrent dans une même famille.

5—Un exposant qui aura remporté un prix dans une exposition ne pourra pas aller concourir dans cette même classe à une autre exposition.

6—Les veaux et les jeunes porcs qui seront ainsi exhibés devront être nés le ou après le 15 mars 1917. Ils devront être la propriété des concurrents ou d'un tuteur ou des parents.

7—Les animaux mâles non enregistrés (veaux et porcs) ne seront pas admis au concours.

8—Les exposants devront avoir nourri et pris soin eux-mêmes durant six semaines, au moins, des animaux présentés au concours.

9—Les formulaires d'application et les certificats exigés seront fournis sur demande par les gérants de banques et devront être signés et remis à ces derniers trois semaines avant l'ouverture de l'exposition.

Les organisateurs de l'exposition auront l'occasion d'ajouter à leur programme un article d'un attrait spécial.

Il est entendu que les exhibits de ce concours recevront la même attention des directeurs de l'exposition que tout autre produit agricole. Et les mêmes juges des autres classes d'animaux apprécieront le mérite des jeunes concurrents.

Le comité de l'exposition décidera, selon la région, si le concours sera ouvert aux animaux de boucherie ou à ceux du type laitier. Quant aux porcs, il est entendu que seuls ceux du type à bacon seront admis au concours.

C'est au gérant de la banque locale qu'il faut s'adresser, au moins trois semaines avant la date de l'exposition, ainsi qu'il a été mentionné plus haut, et remettre les formulaires d'application jointes aux certificats exigés portant la signature du tuteur ou des parents du concurrent.

Ce concours, dans l'esprit des organisateurs, offrira aux enfants et à leurs parents l'occasion de connaître le rôle des banques en même temps qu'il les intéressera à l'industrie animale. Quand un enfant aura vu une institution de l'importance d'une banque s'intéresser à l'industrie de l'élevage, il constatera là un indice certain et nouveau du travail qui se fait pour régénérer la pratique de l'agriculture.

Le succès de cette entreprise repose presque entièrement sur l'activité du gérant de la banque locale, lequel, en retour, aura le mérite d'avoir donné plus d'importance à la banque de sa localité.

Nous espérons que les entrées à ce concours seront nombreuses et que les cultivateurs voudront bien y donner toute l'attention nécessaire.

LE MINISTÈRE DE L'AGRICULTURE.

“LE BULLETIN DES AGRICULTEURS”

ORGANE DE

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

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

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

DIRECTION ET ADMINISTRATION : 63, rue William, MONTREAL

Adresser toute correspondance au “ Directeur du Bulletin ”

ABONNEMENT

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

TARIF DES ANNONCES :

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

Toute annonce sujette à l'approbation du “ Directeur ”.

Vol. 3

Montréal, le 13 Juillet 1918

No 24

SOMMAIRE

PAGES

Marché.....	2-3
La Société Coopérative Agricole des Fromagers de Québec — <i>Six mois</i> <i>d'opérations</i> , AUG. TRUDEL.....	4-5
Coopération Agricole — <i>Quelques points de repère</i> , JEAN TRUDEL.....	6
Elevage du mouton — <i>Un bon bélière à la tête du troupeau</i> , JOS PASQUET....	7
A la station avicole de Princeville — <i>Le Chaponnage</i> , RAOUL DUMAINE....	8
Chronique Agricole — <i>Cette gelée</i> : A. LETOURNEAU.....	9
Propos et Commentaires — <i>Les vaches doivent manger pendant la traite</i> , A. LETOURNEAU.....	10-11
Apiculture — <i>Produits des abeilles</i> , C. VAILLANCOURT.....	12
Petits fromages.....	13
Notes, 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 le semaine finissant à la date que porte le Bulletin.

Semaine du 13 Juillet

BEURRE

Pasteurisé.....	43 $\frac{7}{8}$ c
No 1.....	43 $\frac{5}{8}$ c
No 2.....	43c

La situation du marché au beurre reste toujours la même. Aucun changement n'est encore prévu.

FROMAGE

Blanc No 1.....	22 9-16c
" No 2.....	22 1-16c
" No 3.....	21 9-16c
Coloré No 1.....	22 9-16c
" No 2.....	22 1-16c
" No 3.....	21 9-16c

Marché un peu plus faible, les frais d'entreposage étant plus élevés à cause de la chaleur qui nécessite l'emmagasinage au froid.

OEUFS

Strictement frais.....	44c
No 1.....	41c

Les oeufs frais se font rares.

SIROP D'ERABLE

En canistres de $\frac{1}{2}$ ou 1 gallon impérial:

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

En canistres ou barils de 5 gallons ou plus:

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

SUCRE D'ERABLE

No 1.....	23c
No 2.....	22 $\frac{1}{2}$ c
No 3.....	21 $\frac{1}{2}$ c

Marché stationnaire pour le sucre et le sirop.

MIEL

Miel extrait:—

Blanc No 1.....	20c
" No 2 (ou ambré No 1).....	19c
" No 3 (ou ambré No 2).....	18c

Brun No 1.....	18c
" No 2.....	17c
" No 3.....	16c

Quelques lots de miel ont été expédiés sur le marché mais les prix ne sont pas encore établis vu que la quantité offerte n'est pas assez forte.

FEVES

Blanches No 1 (triées à la main).....	13c la livre.
" No 2.....	12c la livre.
" No 3.....	10 $\frac{1}{2}$ c la livre.
Jaunes No 1.....	10c la livre.
" No 2.....	9 $\frac{1}{2}$ c la livre.
" No 3.....	8 $\frac{1}{2}$ c la livre.

Aucun clagement dans les prix.

LAINES

Lavée No 1.....	95c la livre.
" No 2.....	94c la livre.
" No 3.....	92c la livre.
Non lavée No 1.....	71c la livre.
" No 2.....	70c la livre.
" No 3.....	68c la livre.

Marché très ferme pour la laine lavée. La demande des manufacturiers canadiens est très forte.

VOLAILLES VIVANTES

Poules No 1.....	31c
" No 2.....	28c
" No 3.....	25c

Marché à la baisse.

Poulets No 1.....	42c
" No 2.....	40c
" No 3.....	37c

Marché ferme.

PIGEONS VIVANTS

Le couple.....	40c
----------------	-----

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.

LARD

(1) AUX ABATTOIRS DE PRINCEVILLE ET DE ST-VALIER

Jeunes porcs de 100 à 200 livres.....	23½c
Porcs à bacon.....	24c
Vieux porcs, suivant la qualité: de 22 à 24c la livre	
Marché à la baisse.	

(2) A MONTREAL

Jeunes porcs de 100 à 175 livres (frais)....	25½c
Marché à la baisse.	

LAPINS VIVANTS

Lapins.....	\$1.00 à \$2.00 le couple
-------------	---------------------------

VEAUX ENGRAISSES AU LAIT

No 1.....	22½c
No 2.....	20½c
No 3.....	19c
No 4.....	17c

Marché ferme.

MOUTONS D'UN AN ET PLUS

No 1.....	23c
No 2.....	21c
No 3.....	19c

Marché ferme.

AGNEAUX DE L'ANNEE

No 1.....	26c
No 2.....	25c
No 3.....	23c

Marché à la hausse.

BOEUF ABATTU

Bouvillons:—

No 1.....	20c
No 2.....	18c
No 3.....	16c

Taures:—

No 1.....	19c
No 2.....	17½c
No 3.....	16c

Vaches:—

No 1.....	18c
No 2.....	16½c
No 3.....	15c

Marché à la baisse.

PEAUX

Peaux de vaches ou taures pesant 48 livres ou moins.....18c la livre

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

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

Peaux de veaux de champs.....18c la livre.

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

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

Peaux d'agneaux du printemps, \$0.50 à \$2.00 chacune, suivant la pesanteur.

Marché ferme.

IMPORTANT

Tous les produits vendus par l'entremise de la Coopérative des Fromagers sont classés par des experts nommés par le Ministère de l'Agriculture de la Province de Québec.

Sur chaque article expédié, le nom et l'adresse de la COOPERATIVE DES FROMAGERS doivent être écrits très lisiblement.

Il ne faut pas non plus oublier de mentionner le nom de l'expéditeur. Il arrive chaque semaine des produits dont on ignore la provenance. Il est alors impossible de faire les remises.

La Société Coopérative Agricole des Fromagers de Québec

SIX MOIS D'OPERATIONS

Comme elle le fait chaque année à pareille date, la Coopérative des Fromagers vient de terminer un relevé sommaire de ses opérations durant les premiers six mois de l'année courante et elle s'empresse de le communiquer à ses sociétaires. Il n'est pas possible d'entrer actuellement dans les détails, mais le résumé que nous en ferons suffira certainement à démontrer que les affaires ont été jusqu'à présent excellentes.

La Société a commencé l'année avec une organisation aussi parfaite que possible. Tous les départements, même les plus récents, avaient été organisés de façon à fonctionner régulièrement et efficacement. Les experts en charge, soit de la classification, soit de la vente, n'avaient plus à passer par les multiples expériences du début. Aussi la Société semble-t-elle avoir donné entière satisfaction à tous les producteurs.

L'on ne saurait expliquer autrement cette augmentation considérable que l'on remarque cette année dans toutes les lignes. Pour en donner une bonne idée, nous avons cru à propos de préparer le petit tableau que l'on trouvera ci-dessous. Il faudra remarquer cependant que ce tableau ne comprend que les produits que la Société manipule depuis plusieurs années; nous n'avons pas fait mention des animaux

vivants ou abattus (sauf les veaux) ni de la laine, ni des fèves. En effet la Société n'était qu'à ses débuts l'an dernier dans le commerce de ces produits. Ce commerce a pris cette année une extension considérable, de sorte que la proportion de l'augmentation comparativement à l'an dernier serait de 300,400 et en certains cas de 700%. L'on ne saurait donc se baser sur ces chiffres pour donner une idée exacte de l'augmentation des affaires de la Société. Mais le tableau suivant donne la note juste :

Beurre :	Augmentation 1918 :	32%
Fromage :	" "	17%
Oufs :	" "	10½%
Volailles :	" "	27%
Veaux :	" "	32%
Sucre d'érable :	" "	31%
Sirup d'érable :	Diminution en 1918	19%

Comme on le voit, il y a augmentation sur toute la ligne, sauf diminution dans le cas du sirup d'érable. Aussi peut-on dire que son chiffre total d'affaires pour la présente année dépassera cinq millions de dollars!

Ce simple tableau indique donc que la confiance de la classe agricole en la Coopérative des Fromagers pour la vente de produits augmente d'année en année. En effet le nombre est plus grand que jamais de beurreries et fromageries,

de sociétés coopératives locales, de cultivateurs qui lui expédient des produits. La Société compte en effet cette année 100 coopératives locales affiliées. Elle a enregistré en outre au-delà de 1,000 nouveaux membres. Et elle compte bien qu'avant la fin de l'année le nombre actuel de ses membres aura été doublé.

A quoi attribuer cette faveur dont elle jouit auprès de la classe agricole? Certainement aux hauts prix qu'elle obtient pour les produits qu'on lui confie. En effet nous ne croyons pas qu'il soit possible d'obtenir régulièrement de si bons prix par une autre entremise. Ceux-là le savent bien, qui ne veulent pas recourir à ses services, mais qui ont la précaution quand même de se faire garantir ses prix!

Ces succès sont attribuables avant tout au système de classification des produits, et de vente d'après la qualité, qu'elle a établi dès son organisation. Aussi ne veut-elle dans aucun cas s'en départir. Au contraire elle cherche constamment à le perfectionner, à le rendre plus efficace. Car c'est par la classification que les producteurs apprendront à améliorer la qualité de leurs produits. Quand la qualité est supérieure, la vente en coopération est le moyen par excellence d'obtenir les plus hauts prix du marché. Soit qu'elle vende aux marchands, soit qu'elle vende aux consommateurs, la Coopérative peut toujours obtenir des prix élevés, parce que les uns et les autres sont toujours sûrs d'avoir des produits de haute qualité: ils ont pour leur argent.

Comment généraliser dans la province de Québec la vente en coopération? Par l'établissement de sociétés coopératives. Ainsi la Coopérative des Fromagers a-t-elle donné cette année une attention spéciale aux coopératives locales. Un grand nombre de celles qui lui sont affiliées font des affaires excellentes. Mais elle voudrait réussir à les mettre toutes dans la bonne voie. Les coopératives locales ne feront des affaires considérables que quand elles auront la confiance entière des cultivateurs; elles n'obtiendront cette confiance que si elles sont organisées sur un pied d'affaires.

Quelle est la situation financière de la Société? En référant au rapport du 31 décembre 1917, l'on voit qu'elle avait alors une réserve de \$85,937,81, qu'en tenant compte du capital souscrit, mais non encore versé, elle pouvait compter sur une somme de \$112,666,81 pour faire face à ses obligations. Nous ne croyons pas qu'il y ait une seule institution agricole en aussi bonne posture au point de vue financier en notre province. Mais l'état des affaires à date permet de dire dès maintenant que cette somme sera encore augmentée d'un fort montant à la fin de la présente année, même après avoir pourvu à la distribution d'un dividende au moins aussi élevé que l'an dernier.

La Société ne laisse pas ce capital inproductif. Au contraire elle veut en faire bénéficier tous ses sociétaires, bien plus toute la classe agricole de notre province. Dans ce but ses directeurs n'ont pas cru devoir mieux faire que d'affecter la somme nécessaire à l'agrandissement de son journal hebdomadaire. L'on sait la transformation qu'a subie, au début de la présente année, ce journal qui a maintenant nom "Le Bulletin des Agriculteurs". Cette transformation paraît

avoir été grandement appréciée. En effet, dès le début, les abonnements ont été très nombreux. Il ne se passe pas de jours encore sans que le courrier en apporte de nouveaux. L'on compte aujourd'hui 6,000 abonnés.

La Société en agrandissant son journal croit avoir fait œuvre utile pour la classe agricole. Car il n'existait pas auparavant de journal agricole hebdomadaire dans notre province. Il ne répond peut-être pas encore à tous les besoins, mais il suffit cependant à renseigner ses lecteurs sur le marché et sur les questions agricoles d'actualité. Ce n'est pas d'ailleurs la prétention de la Société d'avoir atteint la perfection sur ce point. Mais rien n'empêche de faire mieux dans le cours des années, à mesure que ses ressources financières augmenteront. Dans tous les cas, elle croit avoir fait œuvre qui lui vaudra la reconnaissance des cultivateurs.

Une autre partie de son capital a été effectuée à l'exploitation des abattoirs de Princeville et de St-Valier. Nos lecteurs connaissent bien ces deux établissements agricoles. Ce que le Bulletin a eu l'occasion de publier sur l'abattoir de Princeville suffit à illustrer le bien que fait dans cette région cet établissement. Il obtient même un succès qui a dépassé les espérances les plus optimistes. L'abattoir de Princeville faisait l'an dernier des affaires pour un montant total de \$90,000. Il paraît bien que ce chiffre sera au moins doublé cette année. La façon dont les cultivateurs de la région semblent apprécier cet abattoir encourage fortement les directeurs de la Société à perfectionner son organisation. Aussi a-t-elle commencé l'érection d'une porcherie modèle, où seront élevés des porcs Yorkshires; elle a également établi une station avicole où l'on peut voir actuellement des milliers de sujets des races Rhode-Islands et Plymouth Rocks. Les cultivateurs qui voudront améliorer leurs troupeaux de porcs ou de volailles trouveront là les sujets qu'il faut. Ils pourront y prendre aussi d'utiles leçons d'élevage, d'abattage, etc.

Des établissements de ce genre seraient de précieuses acquisitions dans d'autres régions agricoles de notre province. Aussi ce n'est pas l'intention de la Société d'en rester là. Certainement que ses directeurs mettront à l'étude la fondation d'autres abattoirs, quand les conditions paraîtront propices.

De ce résumé, l'on peut conclure, ce nous semble, que s'il est une institution dans la province de Québec qui a démontré que la coopération est pratique en agriculture, c'est la Coopérative des Fromagers. Elle a obtenu un succès tel, que l'on peut dire, sans crainte d'être contredit, qu'elle tient la tête de toutes les sociétés coopératives, même de toutes les institutions agricoles de la province de Québec, tant par ses ressources financières que par le nombre de ses membres, le chiffre de ses affaires et son organisation.

Elle doit cette situation exceptionnelle à la confiance que lui ont toujours accordée les cultivateurs. Aussi saurait-elle leur en témoigner mieux sa reconnaissance qu'en travaillant à leur prospérité. Et c'est ce qu'elle se propose de faire durant les six derniers mois de la présente année, et durant toutes années à venir.

AUGUSTE TRUDEL.

COOPÉRATION AGRICOLE

QUELQUES POINTS DE REPÈRE

Ce qu'il faut aux cultivateurs, ce sont des institutions dont ils soient les maîtres, qui travaillent entièrement dans leur intérêt en toutes circonstances. Or le gouvernement de la province de Québec, sous l'inspiration d'hommes réputés pour leurs connaissances économiques et parfaitement renseignés sur les besoins de la classe agricole, leur a facilité le moyen de s'en créer, en adoptant la loi des sociétés coopératives agricoles. La coopération agricole a de fait été mis à l'épreuve depuis plusieurs années et elle a donné de merveilleux résultats. C'est donc aux sociétés coopératives que les cultivateurs doivent surtout s'intéresser ; c'est à elles qu'ils doivent accorder leur confiance.

Mais à quelle marque les reconnaître ? Des agents parcourent les campagnes, sollicitant des souscriptions pour des compagnies qui, si elles ne portent pas le nom de coopératives, semblent du moins agricoles, si on en juge par le titre qu'elles se donnent. Comment établir leur vrai caractère ?

Le Bulletin des Agriculteurs, dans l'un de ses premiers numéros, a déjà publié une étude sommaire de la loi des coopératives de la province de Québec ; il a déjà fait ressortir les caractères principaux qui distinguent une coopérative d'une compagnie ordinaire par actions. J'indiquerai brièvement de nouveaux ces quelques points de repère qui pourront certainement guider un cultivateur dans l'embarras, ou sur le point de se laisser mettre dans une fausse route par un solliciteur habile à faire flotter le brouillard devant ses yeux.

Toutes les sociétés formées en vertu de la loi des sociétés coopératives de notre province ont un capital variable ; les compagnies par actions au contraire ont un capital limité. C'est pourquoi, bien que ce ne soit pas obligatoire, dans le cas de compagnies provinciales, celles-ci ajoutent quelquefois au bout de leur nom le mot "limitée". Voilà donc un premier indice, révélateur de la qualité de la compagnie.

Mais la première distinction importante, c'est celle-ci : Dans toute société coopérative agricole, le montant de chaque action est de \$10. Et, en vertu d'un amendement adopté à la dernière session de la législature de la province, ce montant est payable par versements d'au

moins \$2.00 par année. C'est ce qu'il faut retenir. Donc une compagnie dont les actions sont de \$100, \$50 ou \$25 chacune (c'est la dénomination ordinaire), n'est pas une société coopérative. La loi ne souffre aucune exception : il ne peut donc y avoir d'erreur possible. En se rappelant bien cette distinction, l'on ne saurait être induit en erreur.

Après cette distinction fondamentale, qui suffit pour faire classer définitivement une compagnie, quelque nom qu'elle porte, il serait inutile de s'attarder à relever bien longuement les autres. Il n'est pas hors de propos de remarquer encore que, dans une société coopérative, un sociétaire n'a qu'un vote à toute assemblée quelque soit le nombre des actions qu'il détient ; dans une compagnie limitée au contraire, un actionnaire a autant de votes qu'il a d'actions. Une compagnie de ce genre peut donc être de fait sous le contrôle d'un seul individu qui a fourni la plus grande partie du capital nécessaire à l'entreprise pour laquelle elle a été formée.

Quelles raisons ont justifié ces différences caractéristiques ? Je ne m'attarderai pas à les étudier longuement. Elles trouvent leur raison d'être dans le principe même qui est à la base de la coopération. Le but en effet de la coopération, c'est de grouper les individus, pour les faire travailler ensemble à une fin commune ; l'on forme au contraire une compagnie par actions ordinaire, pour réunir, non pas des individus, mais un capital, de l'argent qui sera employé à développer soit un commerce, soit une industrie, soit une entreprise quelconque.

En suivant ces quelques points de repère, l'on peut se fixer rapidement sur le caractère vrai d'une société quelconque. Nous recommandons aux cultivateurs dans le dernier numéro, de faire décliner aux solliciteurs les titres des sociétés qu'ils représentent. Or il semble que le titre qui doit inspirer le plus de confiance, c'est celui de coopérative agricole. Le fait d'être affublé d'un nom qui s'en rapproche n'est pas suffisant.

JEAN TRUDEL.

ELEVAGE DU MOUTON --- Un bon bélier a la tête du troupeau

Je vous ai conseillé de garder pour l'élevage toutes vos bonnes agnelles. Il vous faudra donc, presque nécessairement, changer de bélier. A moins d'avoir un bélier particulièrement remarquable, il est préférable de ne pas faire de consanguinité en l'accouplant avec ses filles.

Il faut bien le choisir.

Il est très important de choisir un bon bélier. Un éleveur expérimenté sait que le *bélier est plus de la moitié du troupeau*. Il a eu en effet à lui tout seul, autant d'influence que toutes les brebis réunies. Il peut en avoir plus si il est de race pure, de lignée très ancienne et a une grande puissance de races. Il ne faut pas regarder à quelques piastres pour s'assurer les services d'un animal de choix. Si un cultivateur n'a qu'un trop petit troupeau pour acheter un bélier dispendieux, qu'il s'associe avec ses voisins. La dépense qui aurait été trop forte pour un seul pourra être supportée facilement par plusieurs. L'important, c'est que toutes les brebis soient saillies par un bon bélier et non par un rebut de bergerie. Un bélier peut suffire pour une centaine de brebis.

Une bonne conformation.

Puisque les agneaux auront, dans une large

Généralement, la vigueur sexuelle se traduit extérieurement par une certaine masculinité. Le bélier est le chef du troupeau et il sait le faire voir dans son maintien, ses allures, sa vivacité.

Son avant-train est relativement beaucoup plus développé que celui des brebis.

Origine.

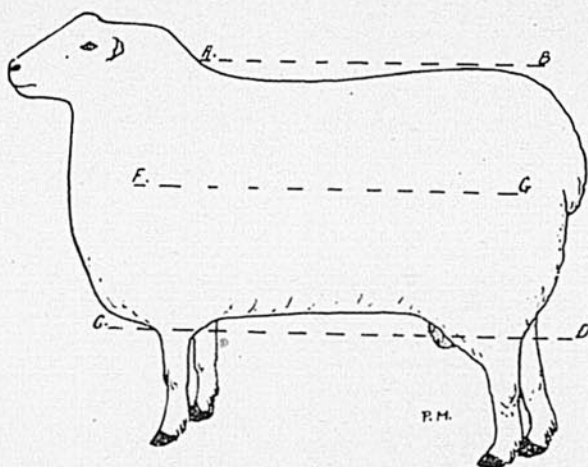
On peut produire de très bons agneaux avec des brebis communes, mais à condition d'employer un bélier de race pure. Ceci est plus important qu'on ne le pense généralement. Un bélier ne transmet sûrement ses qualités et sa conformation que s'il est de race pure. On ne peut avoir la même certitude avec un bélier croisé.

Non seulement le bélier doit être de race pure, mais il doit provenir d'une bonne lignée. Il sera d'autant meilleur reproducteur que ses ancêtres auront tous été bien conformés, précoces, vigoureux, munis d'une belle toison, etc.

Où acheter ?

Où vous pourrez. Chez vos voisins, si cela est possible. Vous pourrez très bien faire un échange; c'est ce qui est le moins coûteux.

Si vous ne trouvez pas autour de chez vous, ouvrez le Guide des Eleveurs (Bulletin 52 de Québec) et adressez-vous à des éleveurs de



Le tronc est limité par 4 lignes droites :
a-b, ligne du dessus. *c-d*, " du dessous. *e-f*, " latérale.

mesure la conformation du bélier, il faut que celle-ci soit aussi irréprochable que possible : Tête finie et sèche à front large et à naseaux bien ouverts ; corps massif, très large et très profond compris entre quatre lignes droites ; membres courts mais solides à extrémités relativement fines.

Un bélier ainsi conformé produira des agneaux qui donneront beaucoup de viande et seront payés le plus haut prix du marché.

On ne doit pas négliger l'examen de la toison qui doit être tassée, étendue et promettant d'être pesante.

Masculinité.

Le bélier devant être essentiellement un reproducteur, il devra nécessairement être en état de se reproduire. On devra voir à ce qu'il ait les deux testicules bien descendus.

bonne réputation en précisant bien vos exigences.

Il peut se faire que les bons reproducteurs soient rares dans votre région. Dans ce cas, vous pourriez demander au Ministre de l'Agriculture, d'organiser chez vous une vente ambulante de béliers. L'année dernière, deux chars de reproducteurs ont été vendus le long de la ligne de l'Intercolonial entre Lévis et Rimouski. Cette vente a été très utile.

Faites comme vous voudrez, mais occupez-vous dès maintenant de mettre un bon bélier à la tête de votre troupeau.

JOSEPH PASQUET,

Professeur de Zootechnie.

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

A la Station Avicole de Princeville

“LE CHAPONNAGE”

Parmi les amis lecteurs du Bulletin, je crois qu'un grand nombre ne connaissent que théoriquement, d'autres ne connaissent pas du tout peut-être cette opération chirurgicale et délicate qu'est le chaponnage des poulets.

Voici ce que le petit peu d'expérience acquis depuis quatre ans à travers les campagnes de la Province me porte à dire et à expliquer d'une manière aussi pratique que possible : Le Ministère de l'Agriculture de Québec, distribue sur demande des brochures traitant du chaponnage et le public y a puisé largement. Par la lecture de ces brochures, l'on a acquis, il me semble, les notions élémentaires et théoriques du chaponnage, puis l'on a tenté des essais dont la plupart n'ont pas donné les résultats pratiques qu'on avait d'abord rêvés ; et les conclusions ont été que le chaponnage ne vaut rien.

En effet, je sais des gens qui ont fait ou fait faire 50, 75 ou 100 chapons, lesquels n'ont pas été vendus plus cher que les poulets ordinaires. Devons-nous à notre tour en conclure que le chaponnage n'est pas avantageux? . . . Non, il a certainement ses avantages, mais pour ma part je suis forcé d'en venir à la conclusion que l'aviculture n'est pas assez avancée dans la Province pour que cette pratique qui appartient plutôt à des spécialistes, se généralise trop rapidement, ce qui à mon point de vue compromettrait son efficacité pour l'avenir.

Qui ne doit pas faire de chaponnage? Celui qui n'a pas de bons poulets de race d'utilité, c'est-à-dire des poulets de races propres à faire plusieurs livres de bonne chair, car le bon chapon gras doit peser au moins 7 livres. Celui encore qui n'a pas l'outillage nécessaire, et n'est pas absolument certain de bien faire la délicate opération, par conséquent pas de chance pour les amateurs de volailles croisées de Livournes et de races bâtardes, pas plus que pour celui dont la nervosité serait un empêchement à la réussite de l'opération. Celui qui veut pratiquer le chaponnage doit en plus avoir la patience de soigner les sujets jusqu'à au moins 7 à 8 mois afin que ces derniers atteignent le poids requis par le commerce.

Qui doit faire du chaponnage? Celui qui a des poulets de race dites d'utilité, nés à bonne heure, et qui peut faire ou faire faire en toute sécurité, la dite opération quand ses poulets sont à l'âge de 6 à 8 semaines.

Comment avons-nous opéré 200 petits cochets à la Station Avicole de Princeville? D'abord quand nos poulets eurent atteint 7 semaines, nous avons enfermé les cochets de bonne race, mais de lignée commune, après avoir jeûné au moins 30 heures, chaque petit sujet passait à tour de rôle sur la table d'opération. Celle-ci peut être belle et spéciale ; elle peut n'être aussi qu'une table quelconque ou un baril renversé sur lequel vous étendez votre coquelet pattes et ailes liées. Le patient est ainsi placé sur le flanc, à côté de la trousse dite de chaponnage. Avec le bistouri vous le percez sur un pouce de longueur, entre les deux dernières côtes ; à l'aide de l'étendeur, vous maintenez la plaie béante qui vous laisse apercevoir le péritoine ou la mince membrane recouvrant les intestins ; au moyen d'un crochet vous déchirez cette peau, et vous distinguez un des deux testicules, alors de la dimension d'une petite fève. Avec le forceps vous le saisissez, en le retirant vous lui faites subir deux ou trois tours pour tordre le fil qui le retient avant de le couper. Vous en exécutez autant de l'autre côté et l'opération est achevée.

Cruels ! allez-vous vous écrier !!! . . . Tant torturer ces pauvres petits êtres, faibles comme des . . . poulets !!! . . . Pas tant que cela : d'abord les organes génitaux ne sont pas indispensables, en les lui enlevant avec soin on n'attaque chez le poulet aucune partie vitale, pas une artère, pas un muscle n'est touché. La plaie se cicatrise d'ailleurs promptement et le sujet reprend son activité d'aparaissant, preuve que le mal n'est pas si grave ; c'est tout autrement chez les mammifères où il faut de 2 à 3 semaines pour la guérison. Si vous remarquez une accumulation de gaz sous les tissus à la suite de votre travail, contentez-vous de percer la peau avec la pointe d'un couteau et tout rentrera dans l'ordre. Nous vous conseillons de vous essayer pour la première fois sur un sujet mort.

Le chapon une fois opéré voit cesser la croissance de sa crête et de ses barbillons ; n'y apparaît pas non plus le rouge vif du coq. Ses épérons se développent également moins. Autre marque caractéristique : il porte généralement la queue basse.

RAOUL DUMAINE, I.A.



CHRONIQUE AGRICOLE

CETTE GELÉE

Petites notes curieuses

Beaucoup de nos lecteurs savent — et ils le savent trop bien ! — qu'une gelée tardive est venue faire des dégâts considérables à certaines cultures dans la nuit du 19 au 20 juin.

De bien des points de la province on nous annonce que non seulement cette gelée a retardé la végétation, mais elle a bel et bien (ou plutôt très mal) détruit des patates, des fèves, du blé d'Inde, etc.

C'est ainsi qu'en une nuit s'est anéanti le fruit de longs mois de travail.

Chaque métier a ses déboires, ses aléas. Le financier qui se fait "laver" à la bourse, comme les autres... Il lui reste à "seiner" plus étroitement par la suite... jusqu'au moment où il se fera définitivement "seiner" à la fin des fins...

Cette gelée de juin a beaucoup fait causer nos gens.

Elle en a intrigué plusieurs surtout, parce qu'elle s'est fait sentir sur des surfaces très distinctes et quelquefois très voisines les unes des autres. C'est ainsi que certains rangs de patates ont gelé à côté d'autres laissés parfaitement indemnes.

Certains trouveront peut-être qu'il est un peu tard pour parler de cette gelée de juin. Nous ne voyons pas pourquoi il serait trop tard pour causer de ce phénomène... tardif. Et puis d'ailleurs il est toujours d'actualité de s'instruire...

L'espace nous manque pour expliquer comment et dans quelles conditions se produisent les gelées.

Qu'il nous suffise et cela est intéressant d'énumérer tout simplement certains des facteurs qui concourent à la production du phénomène parfois bizarre des gelées de printemps. Ils sont nombreux et les météorologistes agricoles ne sont pas encore bien fixés sur certains :

Facteurs jouant un ou des rôles divers dans le phénomène de la gelée printanière :

1. L'espèce végétale (le chou ne gèle pas tandis que la tomate gèle facilement).

2. La variété ; certaines variétés paraissent être moins sujettes à la gelée que d'autres. Nous avons personnellement observé quatre rangs de patates d'une variété donnée geler tout à fait à côté d'autres rangs semés à la même époque mais avec des patates d'une variété différente. Très curieux, d'autant que cela semble différent encore de la rusticité proprement dite.

3. La rusticité de certaines variétés de plantes.

4. Le degré de maturité.

5. La nature du sol ; les terres mal égouttées, non drainées, trempées, gorgées d'eau, gèlent facilement. Dans ces circonstances, la forte évaporation entraîne un refroidissement rapide. Nous touchons là précisément un des arguments en faveur du drainage.

6. L'état de culture du sol, les terres nouvellement défrichées et entourées de bois dans lesquelles l'humidité se concentre, gèlent facilement. Un sol de jardin, ameubli, contient peu d'humidité, est chaud et gèle que sous l'influence d'un notable abaissement de température. C'est un des arguments secondaires en faveur du binage.

6. En principe — encore que certains facteurs concurrents modifient la situation — là où l'air est en repos, il gèle. Sur les coteaux là où les vents se font sentir plus qu'ailleurs, il est rare que les plantes gèlent. Les vents circulent librement empêchent ainsi l'accumulation du froid. Il gèle dans les terres basses, situées au bas d'une colline, dans lesquelles l'air froid de la nuit descend et s'y concentre.

7. La présence d'un cours d'eau. On note facilement qu'il gèle moins le long d'une rivière, autour d'un lac.

8. D'autres facteurs plus compliqués paraissent intervenir tels que la couleur des sols, etc.

On le voit, la question est curieuse. Nous savons bien qu'elle est ici à peine esquissée. Mais il valait la peine d'en dire un mot.

ARMAND LETOURNEAU.

PROPOS ET COMMENTAIRES



Les vaches doivent-elles manger pendant la traite ?

Un lecteur qui nous semble bien intéressé aux choses de son métier nous écrit pour nous dire que les conférenciers s'embarquent quand ils conseillent aux cultivateurs de ne pas soigner les vaches pendant la traite. Il admet que la chose a du bon sens quand la vache est tranquille, mais dans le cas contraire il trouve tout indiqué de lui donner à manger.

Bref ce lecteur a tout à fait raison... et le conférencier aussi encore qu'ils pourraient fort bien avoir tort tous les deux à la fois — le cas s'étant vu.

Car s'il est une chose profondément humaine c'est bien le privilège de s'embarquer !

Mais passons...

Notre correspondant nous demande en quoi le fait de soigner une vache pendant la traite peut bien être préjudiciable à la production du lait.

Il y a là une question intéressante.

Les opinions sont partagées sur ce point comme sur bien d'autres.

Cherchons donc à approfondir un peu ce sujet par quelques observations.

Quelque soit la pratique adoptée, tous les agriculteurs reconnaissent le grand avantage qu'il y a à laisser le bétail dans la tranquillité pendant la traite — la récolte du lait, comme disent les auteurs savants. Mais voilà que la question se complique ainsi qu'il arrive toujours. Les uns pensent que justement ils obtiendront cette tranquillité désirée en faisant manger leurs vaches, tandis que les autres y voient une manière de faire défectueuse et une diminution du repos cherché, les vaches ayant à s'agiter pour atteindre le fourrage et mettre en action la bouche et l'estomac pour l'ingérer, ce qui est pour le sang un appel vers ces organes se traduisant par un amoindrissement de la quantité qui se porte vers les mamelles du même moment.

Très curieux, n'est-ce pas ?

Nous voyons bien que c'est là une considération qui a sa valeur. Si la circulation est moins

active dans les glandes du pis, la sécrétion du lait en souffrira forcément. C'est ce qui explique l'utilité de faire tenir les vaches dans le plus grand calme possible, lors de la traite, afin que le sang au lieu de se diriger vers les muscles de la tête ou des membres, ou vers l'appareil digestif se concentre dans la mamelle et puisse y donner le maximum d'élaboration et de rendement en lait.

Voilà qui est clair mais il y a un *mais*... Car il reste à savoir si les vaches se tiendraient tranquilles devant une crèche vide et s'il ne vaudrait pas mieux, en les soignant, occasionner la dépense minime plutôt que d'avoir d'autres dépenses — et plus fortes dues à l'énerverment ou à un trouble général provenant de ce que les vaches s'agitent, faute d'avoir l'attention occupée.

Nos lecteurs savent qu'il est d'autant plus utile d'obtenir le calme, que c'est une condition indispensable pour permettre au "tireur" ou à la "tireuse" de bien procéder. Dans le cas contraire, en effet, la personne chargée de traire aura une tendance à terminer le travail au plus vite, sans le pousser jusqu'au bout, et il peut rester du lait dans la mamelle. Or, on le sait, le lait sécrété à la fin se trouve précisément être le plus riche. C'est donc une perte à la fois en quantité et en qualité et l'on sait, d'après les dernières théories de la science laitière, que ce n'est pas seulement une perte immédiate, mais encore une réduction de la production dans l'avenir si cette manière de faire est continuée, car le lait se *resorbe* et il semble contrarier ainsi la sécrétion suivante tandis que la traite à fond exerce sur le pis une excitation qui accentue plutôt l'aptitude laitière. On se rend compte de l'importance qu'il y a de bien opérer.

D'après les observations que nous avons recueillies à de bonnes sources, la meilleure méthode à employer pour réaliser la plus grande production semble bien être de ne pas apporter les fourrages au moment de la traite et d'attendre, pour cela, qu'elle soit finie.

Notons, en passant, qu'on recommande de ne pas s'occuper non plus des litières pendant la traite pour éviter de distraire les vaches et

aussi pour empêcher un soulèvement de poussières préjudiciables à la qualité du lait. Il n'est pas douteux que les mêmes inconvénients pourront exister si l'on apporte le fourrage à ce moment et ne fût-ce qu'au point de vue de l'hygiène il vaut déjà la peine d'envisager la question sous cet aspect.

Cependant si les animaux étaient préalablement accoutumés à recevoir leur nourriture pendant la traite, il est certain qu'on ne pourra pas changer le système et traire avant de faire manger sans remarquer une inquiétude d'animal qui a faim. C'est facile à comprendre. Affaire d'habitude. Quand les vaches se sont faites à ne recevoir leur nourriture qu'après la traite elles se laissent faire patiemment et l'on constate une meilleure traite qu'en le faisant coïncider avec le repos. Le tout est que les animaux n'ont pas de dérangement par ailleurs.

Evidemment, il y a des vaches avec lesquelles on mitige les théories. Il s'agit plutôt de donner de bonnes habitudes à son troupeau.

Quant à dire qu'il faille que les vaches aient leur attention occupée pour se tenir tranquilles. Cela peut être vrai pour celles qui sont chatouilleuses ou dont le caractère est quelque peu farouche. Ici les spécialistes ont noté qu'en pareil cas une obscurité relative porte les vaches à remuer beaucoup moins durant la traite.

Répetons-le. Il vaut mieux laisser les vaches au repos pendant la traite. C'est une affaire d'habitude. Les observations faites sur les vaches soumises depuis longtemps à ce régime concordent avec les données physiologiques de la question, données qui sont essentielles, et sont en faveur de cette méthode.

Si, parmi nos lecteurs, certains avaient relevé des observations contraires, basées sur des faits précis, nous serions très curieux de les connaître.

Discuter aussi longuement cette question devant des cultivateurs ordinaires ne serait guère de mise. Mais nous avons la certitude que le lecteur du "Bulletin des Agriculteurs", membre de la Société Coopérative des Fromagers, n'est pas le premier venu. Il doit bien cultiver et à ce titre toutes les problèmes de son métier l'intéressent.

ARMAND LETOURNEAU.

NOTES

VOLAILLES VIVANTES

Les volailles vivantes doivent être expédiées de façon à être reçues à Montréal au commencement de la semaine et non pas le vendredi et le samedi. Car ce sont des jours où elles ne peuvent se vendre que difficilement et à bas prix.

CONDITIONS DE VENTE

Les prix donnés pour les fèves et autres produits par la Coopérative des Fromagers dans la colonne des petites annonces, sont toujours sujets à changement sans avis, par conséquent à acceptation par la Société sur réception de la commande.

C'est un point qu'il ne faut pas oublier.

VENTES AVANTAGEUSES

La Coopérative des Fromagers a vendu à des prix avantageux les produits suivants :

VOLAILLES VIVANTES

Pour le compte de :

JOHN A. PERCY, Leeds Village, comté de Mégantic, 14 poules, 5 classées No 1, pesant 29 livres, et 9 classées No 2, pesant 43 livres, qui ont rapporté \$19.98.

PHILIPPE MALO, St-Isidore, comté de Laprairie, 18 poules, 8 classées No 1, pesant 52 livres, 10 classées No 2, pesant 48 livres, qui ont rapporté \$28.08.

E. D. FOREST, St-Jacques l'Achigan, comté de Montcalm, 12 poules, 3 classées No 1, pesant 16 livres, 9 classées No 2, pesant 43 livres, qui ont rapporté \$15.55.

ED. CORRIVEAU, St-Valier Sta., comté de Bellechasse, 12 poules, classées No 1, pesant 76 livres, qui ont rapporté \$21.38.

UBALD PROULX, Harlaka Jct., comté de Lévis, 6 poulets classés No 1, pesant 19 livres, qui ont rapporté \$5.34.

VEAUX

Pour le compte de :

AMEDEE BERNIER, L'Islet, comté de L'Islet, 2 veaux, classés No 1, pesant 221 livres qui ont rapporté \$45.00.

CLEOPHAS LAVERDIERE, St-Valier Sta., comté de Bellechasse, 1 veau, classé No 1, pesant 146 livres, qui a rapporté \$29.66.

DENIS LABONNE, Labonneville, comté de Compton, 1 veau, classé No 1, pesant 108 livres, qui a rapporté \$22.17.

PIERRE VIGNEAULT, Plessisville Sta., comté de Mégantic, 1 veau classé No 2, pesant 73 livres, qui a rapporté \$13.35.

EUGENE RAYMOND, Windsor Mills, Qué., 2 veaux, classés No 2, pesant 166 livres, qui ont rapporté \$32.33.

OEUFs

LA SOCIÉTÉ COOPÉRATIVE AGRICOLE DE BONAVENTURE, comté de Bonaventure, Qué., 24 caisses d'œufs contenant 719 douzaines et 8, classés comme suit :

398 douzaines et 6 frais.
321 douzaines et 2 No 1.
qui ont rapporté \$277.26.



LES PRODUITS DES ABEILLES

PRODUITS DIRECTS

Soie :— La larve de l'abeille produit une petite quantité de soie qui vient des glandes de la tête, qui est employée pour doubler les cellules des " nymphes ". Cette doublure des cellules est ce qui prévient le prompt amollissement de la cire. Quand la croissance des abeilles est parfaite, ces glandes deviennent atrophiées et disparaissent.

Venin :— Le venin est une substance liquide conduite par deux longs canaux à la base du dard. Ces canaux sont terminés à leurs extrémités par un petit sac arrandi. Le dard agit comme une pompe. " Quand l'abeille pique, le dard sort de sa gaine... Entre les deux aiguilles et sur chacune d'elles est un petit canal par lequel le liquide de la vésicule à venin pénètre dans la blessure." (Dadant). Ce venin cause de l'irritation et une faible douleur dans la blessure.

Cire :— La cire est sécrétée en petites lamelles, par les glandes à cire, situées de chaque côté de l'abdomen de l'ouvrière. Une fois les lamelles produites, les abeilles travaillent avec leurs mandibules afin de construire leurs rayons.

Gelée royale :— La gelée royale est un produit de l'estomac de l'ouvrière. Durant les trois premiers jours, cette nourriture est donnée aux larves d'ouvrières et de faux-bourçons, tandis qu'à la reine, elle est donnée tout le temps de son existence de larve.

PRODUITS INDIRECTS

Nectar :— Le nectar est un liquide sucré, " saccharine " sécrété par les fleurs et cueillis par les abeilles pour se nourrir. Le nectar est ainsi l'origine du miel et de la cire.

Miel :— Le miel est le nectar recueilli par les abeilles et transformé en miel par l'addition de une ou plusieurs sécrétions des glandes dans le jabot de l'ouvrière. Cette transformation s'opère sous l'influence du suc gastrique et de la salive. Elle consiste principalement dans l'évaporation d'une notable quantité d'eau et l'intervention du saccharose en dextrose et leucose, dit le Larousse.

Pollen :— Le pollen ou poudre fécondante des fleurs est cueilli par les ouvrières et sert de nourriture pour le couvain. Il est de différentes couleurs et est emporté par les abeilles, sur leurs pattes de derrière, dans des corbeilles appelées " panier à pollen. "

Propolis :— La propolis, sorte de gomme résineuse est ramassée par les abeilles sur les bourgeons fraîchement ouverts — généralement les saules et les peupliers ou sur les arbres résineux — et transporté dans des paniers à pollen. Cette gomme est utilisée pour tapisser la ruche afin de boucher toutes les fissures et solidifier les cadres afin que rien ne bouge. Cette propolis est aussi employée à recouvrir les corps étrangers qui se seraient introduits dans la ruche et que les abeilles ne pourraient sortir : tel un corps de souris ou une couleuvre.

Rayon :— Les rayons sont formés d'un arrangement de cellules hexagonales, fait par les abeilles avec de la cire. Le rayon complet, consiste en cellules d'ouvrières et de faux-bourçons. Les cellules sont utilisées pour les chambres à couvain et pour emmagasiner le miel et le pollen.

C. VAILLANCOURT,
Chef du Service de l'Apiculture.

"PETITS FROMAGES"

La Coopérative des Fromagers annonce aujourd'hui dans notre journal, des "petits fromages". L'on trouvera tous les détails à la colonne des petites annonces. Il convient cependant d'ajouter un mot d'explication à ce sujet.

Ces fromages, pesant de 20 à 25 livres chacun, sont fabriqués dans quelques-unes des fromageries qui lui expédient leurs produits, et là même mis dans un emballage spécial. Ce sont pour la plupart de petites fabriques. Or il en existe un assez bon nombre dans notre province, indispensables dans bien des cas, qui ne peuvent que très difficilement faire avec profit du fromage ordinaire, qui pourraient réaliser de beaux bénéfices dans la fabrication de petits fromages, s'il y avait une demande suffisante. La Société Coopérative des Fromagers rendrait donc un service à ces petites fromageries en créant un débouché avantageux pour ce produit.

Ce sera peut-être en outre un moyen de généraliser la consommation du fromage dans notre pays. Le fromage canadien ne se voit que très rarement sur la table du consommateur canadien. C'est un fait extraordinaire à relever ! Un grand journal agricole des Etats-Unis, qui vient de lancer justement une grande campagne pour faire augmenter la consommation du fromage dans ce pays, a plusieurs fois démontré qu'étant donné sa valeur nutritive, le fromage est

un aliment qui revient à bien meilleur marché que la viande : en ces temps de vie chère, c'est une considération importante pour le consommateur du Canada aussi bien que des Etats-Unis. Ce sera peut-être un moyen de faire augmenter la consommation du fromage que de mettre à la portée du consommateur un produit de poids commode.

Il faut remarquer cependant dès maintenant que ces "petits fromages" ne sont pas colorés. Cela surprendra un grand nombre de consommateurs. Comment la Coopérative des Fromagers peut-elle offrir du fromage blanc, doux ou fort, au goût du consommateur. La plupart des gens croient en effet que du fromage blanc doit nécessairement être fort, et du fromage coloré, doux. La Coopérative aura donc l'occasion de leur démontrer, que pour l'un et pour l'autre, c'est tout simplement une question d'âge ; la couleur n'a absolument rien à y voir.

Elle veut d'ailleurs faire disparaître cette pratique de colorer le fromage. La couleur n'ajoute en effet absolument rien à la valeur du produit ; bien au contraire, un grand nombre d'experts sont convaincus que cela lui enlève plutôt.

Les consommateurs sont donc invités à faire l'essai des "petits fromages blancs" de la Coopérative des Fromagers. Elle le leur livrera doux ou fort, selon le goût de chacun.

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

ACTIONS ! ABONNEMENTS !

BULLETIN DE SOUSCRIPTION

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

Je demande par la présente mon admission comme membre de "LA SOCIÉTÉ COOPÉRATIVE AGRICOLE des FROMAGERS de QUÉBEC"

*et je déclare vouloir souscrire au capital de cette société. action
de DIX DOLLARS chacune, payables \$2.00 par année par action.*

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

Signature.....

Adresse.....

Date.....

Comté de.....



NOTES



A NOS ABONNES

Nos abonnés qui ne reçoivent pas régulièrement notre journal ou qui le reçoivent en retard sont instamment priés de nous en informer. Nous ferons les démarches nécessaires pour leur donner satisfaction.

AUX ACHETEURS

Ceux qui donnent des commandes pour quelques uns des produits annoncés par la Coopérative des Fromagers doivent bien prendre note que les frais d'expédition sont à leur charge. De plus la responsabilité de la Société cesse dès que les produits achetés ont été livrés à la compagnie de transport.

La Société remet cependant à l'acheteur un connaissance établissant que les marchandises ont été livrées en bon état. Si elles sont endommagées durant le trajet, c'est donc à la compagnie de transport qu'il faudra adresser la réclamation. La Coopérative des Fromagers n'en acceptera pas.

Les acheteurs qui désirent une livraison rapide devront en faire mention. De ce temps-ci il est recommandable de faire expédier par express, les trains de fret retardant quelquefois de plusieurs jours.

AUX FABRICANTS DE FROMAGE

Il n'est pas nécessaire d'insister longuement sur l'avantage de fabriquer ordinairement de gros fromages. En effet une boîte ordinaire, faite pour contenir 85 livres coûte environ 35 cents. Mais si on n'y met que 75 livres, son prix augmente de beaucoup. Et dans l'un et l'autre cas, il faut la même quantité de cotons, de ronds pour les surfaces et le même nombre de feuillets de bois.

Il faut tenir compte aussi qu'une boîte se brise bien plus facilement quand elle n'est pas remplie. La meule devrait toujours même dépasser la boîte de quelques lignes.

Les fabricants doivent encore noter qu'ils perdent leur argent à acheter de la couleur pour le fromage. Car la commission d'achat paie pour le fromage coloré le même prix que pour le blanc. Il y a tout lieu de croire qu'il en sera ainsi durant toute la saison.

AUX FABRICANTS DE BEURRE

Moississure

Ce fléau fait chaque année perdre des sommes parfois considérables. Or on en a relevé des traces la semaine dernière dans certains lots de beur.e. Il faut donc prendre toutes les précau-

tions nécessaires pour détruire les germes de moisissure dans le papier parchemin et sur les boîtes. Le Bulletin a déjà indiqué les moyens de s'y prendre; dans tous les cas, les fabricants peuvent demander des renseignements aux inspecteurs à ce sujet. Il faut se prémunir spécialement à l'époque des grandes chaleurs et lorsque vient la température humide de l'automne.

PETITES ANNONCES

FEVES

Fèves Blanches—

No 1 (triées à la main): par quantités de 25 à 120 livres, 15c la livre; par poches de 120 livres, 14c.

No 2 (belle qualité): par quantités de 25 à 120 livres, 14c la livre; par poches de 120 livres, 13c.

No 3

Par quantités de 25 à 120 livres, 13c la livre; par poches de 120 livres, 12c.

Fèves jaunes—

Par quantités de 25 à 120 livres, 13c; par poches de 120 livres, 12c.

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

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

A VENDRE

Veaux mâles nés en mars et avril 1918.

Génisse de l'année et d'un an, Holstein Friesean, enregistrées, ayant subi avec succès l'épreuve de la tuberculose.

ADELARD FORGET,

St-Sébastien d'Iberville, Qué.

Cinq taures et deux bœufs Yorkshires, âgés de 16 mois. Cinq taures et deux bœufs Holstein âgés de 16 mois.

L. PAPINEAU,

St-Jean, Qué.

PETITS FROMAGES BLANCS

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

Fromage doux : 24 cents la livre.

Fromage fort : 27 cents la livre.

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

Fromage doux : 24½ cent la livre.

Fromage fort : 27½ cent la livre.

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

La nouvelle ECREMEUSE DE LAVAL à force motrice

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

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

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

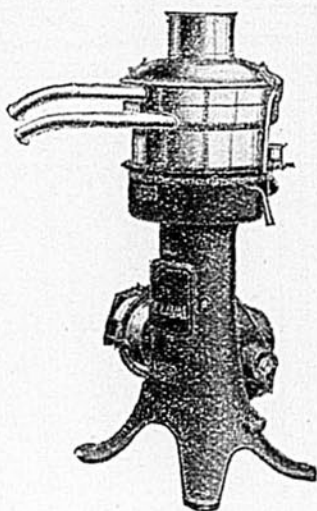
POURQUOI?

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

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

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

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



Les écrémeuses à petit lait de Laval

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

Les clarificateurs centrifuges à lait de Laval

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

Les emulsionneurs centrifuges de Laval

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

Les barrattes, malaxeurs et bassins à fromage "ALPHA"

Sont les appareils par excellence dans tout le Canada.

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

THE DE LAVAL COMPANY Limited

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

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

MONTREAL - PETERBORO - WINNIPEG - VANCOUVER



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

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

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

fonctionnant à l'Huile de Charbon, l'Huile Crue ou la Gasoline.— les combustibles les plus économiques employés pour les engins.

Faites votre choix d'un engin sur les bases suivantes: Bas prix, minimum d'entretien, économie de combustible.

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

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

Chaque Engin "Z" forme un tout complet, avec magneto compris.

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

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

Montreal
St-Jean

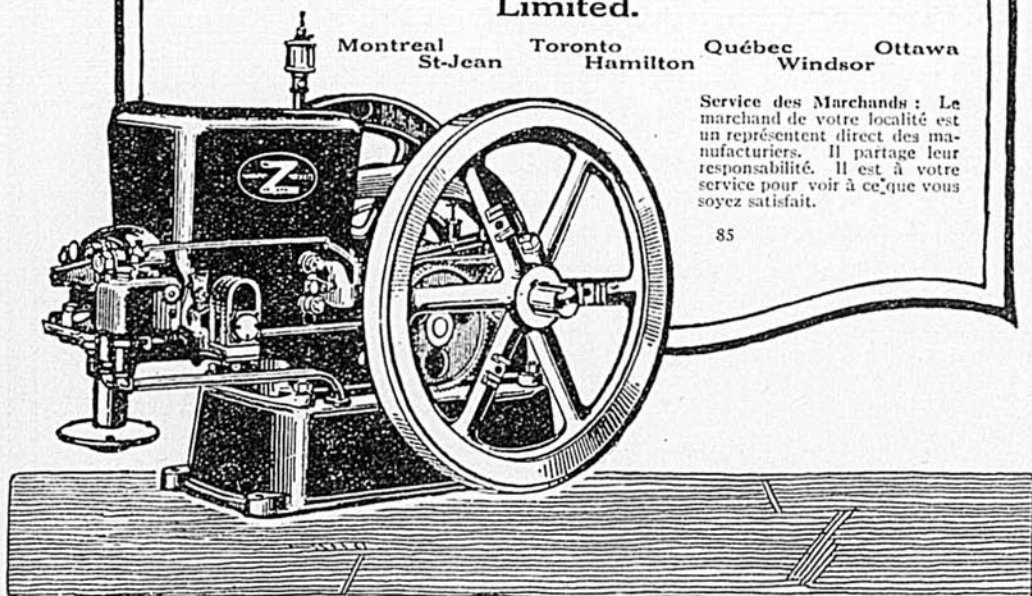
Toronto
Hamilton

Québec
Windsor

Ottawa

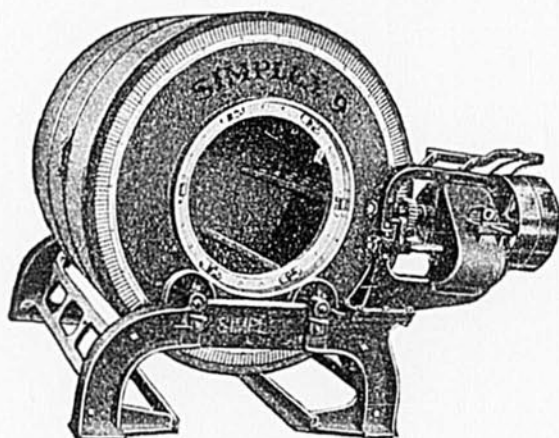
Service des Marchands: Le marchand de votre localité est un représentant direct des manufacturiers. Il partage leur responsabilité. Il est à votre service pour voir à ce que vous soyez satisfait.

85



PROCUREZ-VOUS

Une Baratte Simplex



Un Centrifuge Simplex,
Un Bassin-Pasteurisateur,
Un Clarificateur à lait,

AUSSI LES MEILLEURS

Engins à vapeur et à gazoline,
Bouilloires à vapeur,
Bassins à fromage en cuivre,
Canistres à lait et à crème,
Balances de tous genres,
Roues à Vent,
Pompes et Réservoirs à gazoline,
Huiles et Graisses de tous genres, pour tous usages,

La Présure "NADEAU", à Satisfaction Garantie

ET

Toutes autres machines et fournitures employées
dans les beurreries fromageries et laiteries.

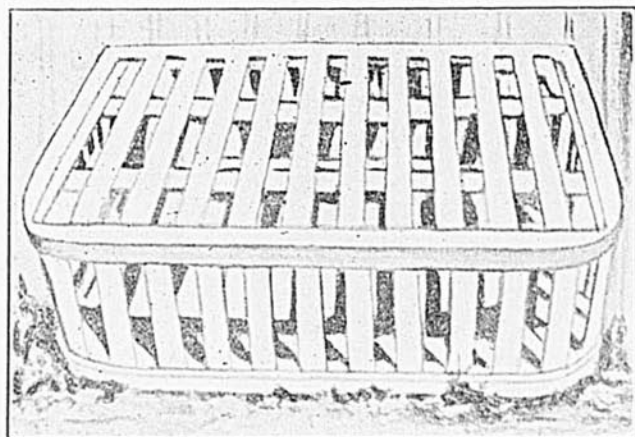
EN VOUS ADRESSANT A

B. TRUDEL & CIE, 38 Place Youville, Montreal

Main 5570 — Westmount 4120

Demandes de renseignements appréciées

“Du Producteur au Consommateur par la Coopération”



Des Cages Spéciales

POUR L'EXPEDITION DES VOLAILLES VIVANTES

sont fournies gratuitement a tout cultivateur ou a toute société coopérative locale qui en fait la demande. C'est le moyen par excellence de faire arriver sur le marché les volailles vivantes en parfaite condition.

Demandez dès aujourd'hui une cage, et expédiez-nous vos volailles, dès que vous l'aurez reçue. Nous pouvons vous obtenir les plus hauts prix du marché.

“La Société Coopérative Agricole des Fromagers de Québec”

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