

BULLETIN

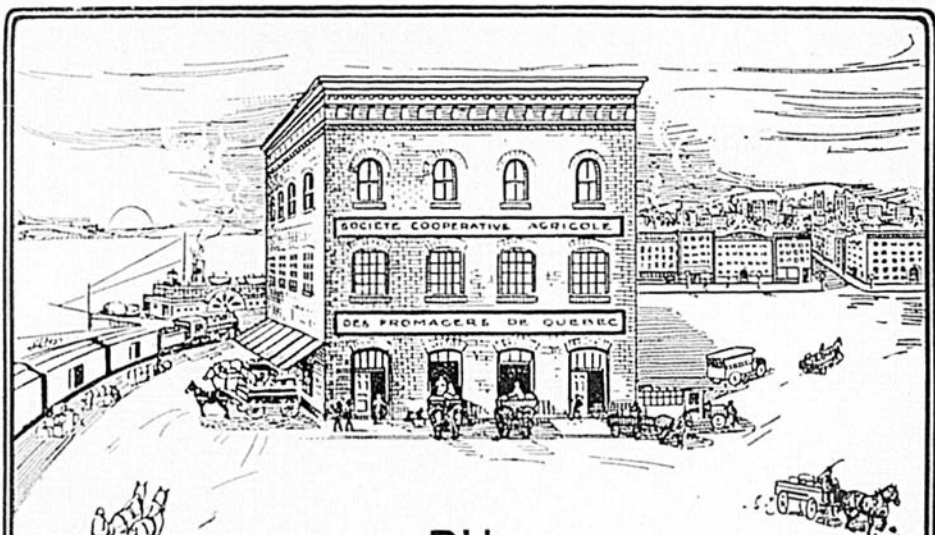
DE LA

Société Coopérative Agricole DES FROMAGERS DE QUEBEC

Vol. 1

MONTREAL, Can., le 3 JUIN 1916

No 15



DU
PRODUCTEUR
AU
CONSOMMATEUR
PAR LA
COOPÉRATION

FROMAGE
BEURRE
Sirop d'ERABLE
Sucre d'ERABLE

OEUFS
VOIAILLES
VIANDES
et autres produits
de la ferme.

BEURRE ET FROMAGE

Sociétaires, exigez que vos fabriques vendent par notre entremise et que le Secrétaire reçoive lui-même le certificat de classification et les retours.

LA SOCIÉTÉ COOPÉRATIVE AGRICOLE DES FROMAGERS DE QUÉBEC
61-63, Rue William, MONTREAL, Can.

La Société Coopérative Agricole des Fromagers de Québec

61-63 Rue William 61-63

NOTE.—La Société n'achète aucun des produits agricoles; elle les vend simplement pour le compte de ses membres. Les prix que nous donnons sont ceux qui ont été obtenus durant la semaine finissant à la date que porte le Bulletin.

SEMAINE DU 3 JUIN

BEURRE

No 1..... 29c No 2..... 29c Pasteurisé..... 29c

Marché faible et à la baisse.

Arrivages du 1er mai jusqu'à date: 47,205 boîtes; date correspondante 1915: 57,758 boîtes.

FROMAGE

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

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

Marché stationnaire. Impossible de prévoir la condition future du marché: tout dépend des commandes du gouvernement anglais.

Arrivages du 1er mai jusqu'à date: 257,407; date correspondante 1915: 271,654.

VOLAILLES VIVANTES

Poules No 1 (choix)..... 23c No 2..... 21c No 3..... 18c

Coqs d'Inde No 1..... 20c No 2..... 17c

PIGEONS:..... 35c LE COUPLE

Marché ferme. Aucun changement n'est prévu.

OEUFS

Strictement frais..... 25c | No 1..... 23c

(LIVRÉ A MONTREAL)

Marché très ferme. Nous prévoyons une hausse sous peu.

Arrivages du 1er mai jusqu'à date: 99,668 caisses de 30 dozs; date correspondante 1915: 103,099 caisses de 30 dozs.

VEAUX GRAS

No 1..... 15c No 2..... 14c No 3..... 12c

Marché très ferme et à la hausse.

MOUTONS

No 1..... 16c No 2..... 15c No 3..... 13c

Marché stationnaire.

SIROP D'ERABLE

No 1..... \$1.30 No 2..... \$1.20 No 3..... \$1.05

SUCRE D'ERABLE

No 1..... 13c No 2..... 11c No 3..... 10c

Aucun changement dans les prix.

MIEL

Miel extrait: Blanc, en chaudières de 30 livres..... 10c la lb.

" " : Brun, " " "..... 9c "

Aucun changement dans les prix.

NOTE

Comme pour les volailles vivantes, nous tenons à ne recevoir les veaux que dans les quatre premiers jours de la semaine. Les ventes ne se font que très difficilement les deux derniers jours.

Sur chaque article expédié, le nom et l'adresse de la Société doivent être écrits très lisiblement. On ne doit pas non plus oublier de mentionner le nom de l'expéditeur.

Chaque semaine, nous recevons des produits dont nous ne connaissons pas la provenance. Dans ce cas, il nous est absolument impossible de faire les remises.

Montréal, le 3 juin 1916.

ENCOURAGEMENT AUX JEUNES CULTIVATEURS de la PROVINCE de QUEBEC

Concours d'engraissement de porcs parmi les fils de cultivateurs

C'est une heureuse idée qu'a eue l'honorable Ministre de l'Agriculture d'ouvrir des concours d'engraissement de porcs à bacon dans 25 comtés de cette province. Ces concours devraient donner d'excellents résultats, et nombreux devraient être les fils de cultivateurs qui s'inscriront pour prendre part aux concours.

Il est facile pour les jeunes cultivateurs de prendre part aux concours, puisque ceux-ci n'entraînent aucune dépense, le gouvernement ne chargeant pas de prix d'entrée; et ceux qui par des soins intelligents réussiront à obtenir les prix accordés seront doublement récompensés puisque les sujets auront également plus de valeur.

Tous les cultivateurs désireux de garder leurs fils à la maison et de les intéresser dans l'exploitation de leur ferme, devraient les induire à prendre part aux concours et leur faciliter les moyens de réussir.

Les concours sont ouverts dans les comtés suivants:

COMTÉS	Endroits où sera tenue l'exposition, où les sujets seront jugés et les prix décernés:
Bagot	Acton-Vale.
Drummond	St-Germain de Grantham.
Dorchester	Ste-Rose.
Bellechasse	St-Charles.
Champlain	St-Stanislas.
Portneuf	St-Casimir.
Rouville	Rougemont.
Iberville	St-Jean.
Québec	Québec (ter. de l'exp.)
Montmorency	St-Joachim.
Richmond	Richmond.
Shefford et Brome	Waterloo.
Labelle	Mont-Laurier.
Kamouraska	Ste-Anne.
Arthabaska	Victoriaville.
Deux-Montagnes	St-Eustache.
Beauharnois et Châteauguay	Howick.
Beauce	Beauceville.
Lac St-Jean	Hébertville Station.
Chicoutimi	Chicoutimi.
L'Islet	St-Jean-Port-Joli.
Mégantic	Plessisville.
Montcalm et L'Assomption	St-Jacques-l'Achigan.
Rimouski	Rimouski.
Yamaska	St-Guillaume.

Une feuille spéciale de demande pour le concours est fournie par le Ministère de l'Agriculture sur demande.

Tous autres renseignements peuvent aussi être obtenus en s'adressant à M. A.-L. Gareau, conférencier officiel, Ministère de l'Agriculture, Québec.

MINISTÈRE de l'AGRICULTURE de la PROVINCE de QUEBEC

REGLEMENTS concernant la classification, la fabrication du beurre, etc., suivant autorisation donnée à l'Inspecteur Général des beurrieres par l'article 203lg amendement les Statuts Refondus de 1909 sur l'Association de l'Industrie Laitière dans la province de Québec et la fabrication des produits laitiers.

1) La classification de la crème est basée sur sa saveur, son odeur, sa teneur en gras et son acidité au moment de sa livraison à la fabrique.

a) Pour être classifiée No 1 ou de première classe, la crème devra avoir une odeur agréable, une saveur douce et nette, avec une teneur en gras d'au moins 35% et une acidité ne dépassant pas .20.

b) La crème sera classifiée No 2 ou de seconde classe, quand son odeur et sa saveur ne seront pas très agréables, quand la teneur en gras ne sera point au-dessous de 30% et que son acidité ne dépassera pas .24.

c) Toute crème qui ne pourra être acceptée dans l'une de ces deux classes sera refusée et retournée à son propriétaire.

La détermination du gras à l'aide de l'appareil "Babecock" ou "Gerber" sera acceptée par tout intéressé, de même celle de l'acidité, quand elle sera faite avec l'appareil "Dornie" ou "Tourchot".

2) La loi fédérale défend expressément l'emploi de préservatifs pour la conservation des laits et crèmes. Le fabricant en chef d'une fabrique est tenu de rapporter à l'inspecteur général tous les cas qui viendront à sa connaissance.

3) Le fabricant en charge d'une fabrique devra tenir un registre où seront consignés le gras, l'acidité, l'odeur et la saveur des crèmes reçues. Quand il en sera requis, il en donnera des copies au Secrétaire ou Trésorier et au Président des Patrons de l'arrondissement. L'Inspecteur de district, l'Inspecteur Général ou tout autre officier légalement autorisé par le Ministère de l'Agriculture a le droit d'examiner ce registre.

4) La crème devant être livrée à la fabrique dans le bidon du producteur, sans avoir été mélangée à aucune autre, le propriétaire de la fabrique aura le devoir de laver ces bidons avec grand soin et de les stériliser à la vapeur vive après lavage.

5) Les permis, diplômes ou certificats seront révoqués pour infraction à ces règlements.

J. D. LECLAIR,

Inspecteur Général des Beurrieres.

Ces règlements, après étude, ont été approuvés par le Bureau des Examineurs de la Société d'Industrie Laitière de la province de Québec.

J. D. LECLAIR,
ELIE BOURBEAU,
J. A. PALMONDON.

St-Hyacinthe, 18 mars 1915. Examineurs.

LE BULLETIN

DE

La Société Coopérative Agricole des Fromagers de Québec

Publié par cette coopérative et adressé gratuitement chaque semaine à ses membres.

Pour tout ce qui regarde la rédaction, écrire directement au gérant

AUGUSTE TRUDEL,

61-63 rue William, MONTREAL

NOTES

Le "Bulletin" est mis à la poste le jeudi soir ; il devrait donc arriver à destination au plus tard le samedi soir. Si vous ne le recevez pas régulièrement ou s'il y a retard dans la livraison, veuillez nous avvertir immédiatement. Nous ferons les démarches nécessaires pour obtenir un service parfait.

* * *

Les membres de la société ne doivent pas céder leurs volailles à bas prix aux commerçants ambulants qui viennent ensuite les revendre à gros bénéfices sur le marché de Montréal. Que ceux qui ont des volailles à vendre nous écrivent. Nous leur enverrons les cages nécessaires et nous chargerons de leur obtenir les plus hauts prix du marché.

* * *

C'est maintenant qu'il faut penser à élever des poulets pour le marché d'automne. Chaque membre de la société devrait avoir à l'automne plusieurs douzaines de poulets à nous expédier.

* * *

Pour nous éviter de longues recherches, les propriétaires de beurreries et fromageries et les fabricants devraient toujours mentionner sur leurs lettres et leurs feuilles d'envoi le numéro de la marque que nous leur avons fournie; les membres de la société, le numéro de leur certificat d'action.

Le Révérend Père Darche, de St-Sébastien d'Iberville nous a expédié cette semaine 18 poules qui, bien que classées No 2, ont rapporté \$17.59 tous frais payés.

M. Pierre Comeau, également de St-Sébastien, nous a expédié 8 poules, No 1, 55 livres, qui ont rapporté une somme nette de \$11.80.

ENCORE LES FEVES

(Suite du No 1-A)

MARCHE

Le marché pour les fèves, particulièrement la petite fève blanche, est on ne peut plus rémunérateur. Elles se vendent couramment et sont en grande demande aux prix de \$3., \$4., et même souvent \$5., le minot. La province de Québec importe chaque année pour plus d'un demi-million de piastres de fèves de la province d'Ontario et en plus pour plusieurs milliers de piastres de fèves en conserves des États-Unis. Le marché de la province est donc insuffisamment approvisionné par notre production. Je n'ai pas besoin de dire l'avantage économique qu'il y aurait pour nous de suffire au moins à notre marché.

VARIETES RECOMMANDEES

FEVES A BEURRE:

Pencil Pod-Jaune dorée-Réfugière de Keeney

FEVES NAINES A COSSES VERTES:

Géante-Extra hâtive Valentine-Réfugière Hâtive-Jaune six semaine-Marrow-fat blanche.

FEVES RAMEUSES:

Golden Cluster Wax-Kentucky Wonder-Sabre Blanc.

On peut se procurer ces variétés chez la plupart des grainetiers de la province de Québec.

A. L. GAREAU,
Conférencier Agricole.

LA MOISSISSURE

Avis aux fabricants de beurre

La moisissure dont les germes se développent sur les papiers parcheminés et les boîtes pour se communiquer ensuite au beurre a causé l'an dernier des pertes considérables aux fabricants et aux commerçants. Elle a encore fait son apparition cette année: déjà cette semaine nous l'avons remarquée dans plusieurs lots.

Pour la prévenir, les boîtes et parchemins doivent être tenues dans un endroit sec et sain. Avant l'emploi, les parchemins doivent être bien trempés pendant au moins 20 minutes dans une saumure additionnée de 2 onces de formoline au gallon. Aux fabricants de consulter les inspecteurs à ce sujet et de se faire indiquer les mesures à prendre pour enrayer ce fléau.

Nous sommes forcés d'annoncer dès maintenant que tout lot, No 1 ou même pasteurisé, dans lequel aura été signalée la moindre tache de moisissure sur les boîtes, les parchemins ou sur le beurre sera classé No 2. Nous profitons aussi de la circonstance pour avertir les fabricants que le beurre qui aura été emballé dans des boîtes de seconde main ou de qualité inférieure, sera également classé No 2.



Pour réussir dans l'industrie laitière



LE TRANSPORT DU LAIT A LA FABRIQUE

Le transport du lait à la fabrique voilà une question importante à laquelle la plupart des patrons n'attachent pas assez d'importance. Bien souvent, le lait que l'on s'est donné du trouble pour conserver en bonne condition est détérioré pendant le transport, et arrive à la fabrique en très mauvais état.

LA VOITURE

Quelquefois le transport se fait dans des voitures absolument impropres à cet usage. Un trop grand nombre de cultivateurs se servent encore du tombereau ou de la boîte à fumier, ou de la grande charrette.

Avec ces sortes de véhicules, le lait arrive toujours en mauvaise condition. Le cahotement du chemin avec les voitures sans ressorts produit un commencement de battage qui est une source de pertes considérables; ces cahotements peuvent aussi, dans les grandes chaleurs, augmenter considérablement l'acidité du lait. Quant au tombereau ou boîte à fumier, l'odeur nauséabonde dont la voiture est imprégnée a sur la saveur du lait une influence des plus néfastes. On aura beau avoir des bidons nets et hermétiquement fermés, le lait absorbera toujours de ce parfum détestable.

On devrait avoir pour le transport du lait des voitures spéciales et sur ressorts, afin d'amortir le plus possible les chocs du chemin. Dans les centres les plus avancés, les voitures servant au transport du lait sont des voitures spéciales sur ressorts suspendus et couvertes de façon à préserver le lait, et du cahotement et de l'ardeur solaire.

LE BIDON

Le seul bidon pratique et acceptable pour le transport du lait est celui fait de bon fer-blanc, parfaitement étamé, sans fissure, ce qui en rend le lavage beaucoup plus facile. Les bidons de tôle galvanisée sont absolument condamnables de même que les bidons attaqués par la rouille.

Les bidons servant au transport du lait complet ne devraient pas être les mêmes que ceux qui rapportent le petit-lait ou lait écrémé, à moins que celui-ci ne soit pasteurisé et ne séjourne le moins longtemps possible dans le bidon qui devrait être lavé immédiatement à son retour de la fabrique.

L'HEURE DU TRANSPORT

Dans beaucoup de régions, une des raisons pour lesquelles on arrive difficilement à faire des produits No 1 c'est l'heure tardive à laquelle le lait est transporté.

Si vous voulez obtenir de bons produits voyez à ce que tout le lait soit rendu à la fabrique dès 7 heures du matin, c'est-à-dire avant l'ardeur du soleil et aussi afin de donner au fabricant toute la chance possible de manipuler votre lait avec les soins et le temps requis; exigez également que la voiture qui transporte le lait revienne à la maison le plus tôt possible après le déchargement, particulièrement si le petit-lait ou lait écrémé est rapporté par la même voiture, car si, comme dans un trop grand nombre de cas, celui qui conduit la voiture, chargée de bidons de petit lait, passe l'avant-midi au village, à se promener d'un magasin à l'autre, à faire des commissions pour lui ou pour tout le rang, il ne rapportera chez vous que des sous-produits de mauvaise qualité, dangereux pour la santé et même la vie de vos jeunes animaux.

Bien des échecs dans l'élevage des veaux et des pores seraient évités si cette dernière condition était soigneusement observée.

VACHER

* * *

EST-IL PROFITABLE D'ENGRAISSER DES VEAUX?

Un veau de 80 livres, classé No 1, expédié par M. Ludger Véronneau de St-Zotique, a rapporté, fret et commission payés, \$11.61.

Un autre de 130 livres, classé No 1, expédié par Théophile Fontaine de St-Valier Station a rapporté \$18.37 tous frais payés.

Un autre de 115 livres, classé No 1, expédié par M. Pierre Compagna de St-François (Montmagny) a rapporté la somme nette de \$16.21.

* * *

AUX PROPRIETAIRES DE BEURRERIES ET FROMAGERIES

Les propriétaires de beurrieres et fromageries qui désirent prendre part aux concours organisés cette année par la société devront nous faire parvenir sans retard leurs contrats signés.

* * *

W. A. Clemons, secrétaire de la société canadienne Holstein-Frisonne, dit qu'un nouveau record canadien de sept jours pour une vache Holstein-Frisonne vient d'être établi. La vache Belle Model Johanna 2nd, âgée de sept ans et appartenant à A. C. Hardy, Brockville, Ont., a donné 29.87 livres de gras équivalant à 37.34 livres de beurre. Ce record a été fait au commencement de mars.

NOS POULES

Paient-elles?



Combien de fois avons-nous entendu la plainte: les poules, ça ne paie pas! Mais vous le faites bien exprès aussi pour que ça ne paie pas!

Souvent nous avons questionné les personnes qui répètent cette parole peu encourageante et institué de petites enquêtes sur leur manière de traiter ces pauvres habitants de nos basses-cours. Presque toujours on m'a répondu en substance, ceci: "Mes poules sont de race croisées, ayant constamment élevé en aveugle n'importe quelle sorte sans jamais y introduire de sang nouveau; leur poulailler est le coin le plus sombre et le plus sale de mes bâtiments; je les fais naître tard le printemps et les garde de nombreuses années, jusqu'à même 3, 4 et 5 ans; il en meurt quelquefois de vieillesse! Je les soigne une fois par jour (quand je les soigne!) et toujours au même grain, à l'avoine la plus part du temps; je ne lève qu'une fois le jour leurs oeufs qu'elles pondent dans des nids sur le bord desquels elles se juchent."

Et dans ces conditions-là, vous dites que ça ne paie pas? Nous vous croyons sans peine. Comment pourrait-il en être autrement? Si vous traitez ainsi vos vaches, vos porcs vous paieraient-ils? Si vous ne voulez pas ou ne pouvez pas accorder plus de soins à cette sous-industrie de votre ferme, vous êtes mieux de ne pas garder de volailles. Non seulement elles ne vous paient pas, mais vous y perdez de l'argent chaque année; ce sont des pensionnaires que vous avez à votre charge.

Pour que les poules paient — et, bien traitées, elles paient assurément — il vous faut:

Un bon poulailler, vaste, propre, aéré, ensoleillé;

Des poules, belles de forme, robustes, toujours actives, jamais âgées de plus de deux ans; bonnes pondeuses;

Des poulets nés avant le 15 mai et provenant de poules sélectionnées;

Des connaissances et du travail pour accorder à la basse-cour ce qu'elle requiert.

Quand les poules sont arrivées à leur deuxième printemps, il faut irrévocablement les condamner à la boucherie. La Coopérative des Fromagers vous les vendra toujours avantageusement à la fin de mai. Actuellement elle vend les plus belles 23 sous la livre. Si vous remarquez que certaines poules d'un an n'ont pas répondu à vos espérances, il faudra leur faire partager le même sort.

Les coquelets qui ont atteint le poids de 3 à 3½ livres, aussi les poulettes anémiques ou mal conformées, doivent être mis à l'engrais dans des épinettes et trois ou quatre semaines plus tard vendues pour la consommation. Les gourmets de Montréal en feront leurs délices et vous les paieront de hauts prix. Ne vous réservez qu'un coquelet par 15 poules et polettes. Et encore ce ne sont pas ces coquelets que vous garderez pour votre troupeau. Il faudra les échanger avec ceux d'un bon éleveur afin d'apporter du sang nouveau dans votre poulailler.

Après les ventes du printemps et de l'automne et l'échange de vos coquelets vous n'entrerez ainsi en hivernement qu'avec des volailles bonnes productives d'oeufs en hiver, de poulets au printemps et de chair ensuite.

Vos poules et poulets ayant été vendus bon prix, vos oeufs de l'automne et de l'hiver également, dites-moi après cela si l'industrie avicole n'est pas une industrie rémunératrice. Il y en a qui supputent ainsi un bénéfice net de \$3.00 par poule hivernée. Mais, en ne comptant que \$2.00, ne serait-ce pas encore fort satisfaisant?

L'Abbé ARTHUR ALLAIRE
Collège Agricole de St-Thomas d'Aquin.

OEUFS

Nous fournirons gratuitement les caisses à oeufs aux membres de la Société et aux coopératives locales qui pourront nous expédier une ou plusieurs caisses d'oeufs de 30 douzaines par semaines.

S'il y a plusieurs membres dans une même paroisse qui veulent expédier conjointement, nous leur procurerons de petites étampes au prix de 35c chacune pour marquer leurs oeufs.

EXPEDITION DE LA SOCIÉTÉ COOPÉRATIVE DE ST-JUDE

Nous avons reçu de la Société Coopérative agricole de St-Jude; pour le compte de:

a) M. FERRIER LEMIEUX: 12 volailles, classées No 1, pesant 81 livres, qui ont rapporté, frais de transport et commission payés, \$17.38.

b) M. PROSPER LUSIGNAN: 9 poules, No 1, qui ont rapporté \$12.87, tous frais payés.

OSTEOCLASTIE

(MAL DE PATTES)

L'ostéoclastie ou maladie de la charpente osseuse est une affection qui fait des ravages dans certaines parties de la province; elle est même commune dans certaines régions.

Il est admis par toutes les autorités vétérinaires que l'ostéoclastie est due à une alimentation trop pauvre en principes calcaires.

Cette maladie n'est ni contagieuse ni héréditaire, quoiqu'on la rencontre généralement localisée dans certains endroits où presque tous les bovidés en sont plus ou moins atteints, mais cette localisation ne se présente que parce que les mêmes causes produisent les mêmes effets.

L'ostéoclastie se rencontre surtout dans les endroits où l'on hiverne pauvrement les vaches en état de gestation et où l'on donne peu d'attention aux jeunes bovidés.

L'insuffisance de la nourriture, comme la pauvreté des aliments donnés, fait que les jeunes sujets naissent prédisposés à cette maladie. Ces sujets réclament des soins plus attentifs et une nourriture plus riche en principes minéraux. Malheureusement, souvent négligées pendant les premières années de leur vie, il en résulte que les laitières, à l'âge d'adulte, à leur premier ou leur deuxième veau, donnent des signes apparents de faiblesse osseuse.

Cette maladie ne se soigne pas, car elle ne peut être guérie complètement, la formation étant mauvaise. Il faut prévenir en donnant de bons soins aux vaches en gestation et en élevant convenablement les veaux, afin que leur charpente, recevant les aliments indispensables à sa formation, se développe normalement et produise des sujets forts et robustes.

On a dit souvent que l'ostéoclastie est particulière aux terres pauvres; elle est plutôt particulière aux cultivateurs négligents

et peu soigneux, qui croient voir du profit en vendant leurs bons produits et en n'offrant à leurs animaux que les déchets pour lesquels ils ne pourraient trouver aucune offre sur les marchés.

Conclusion: soignez bien vos vaches pendant l'hiver, ayez de bons pâturages en été, hivernez bien vos jeunes veaux suivant les règles d'hygiène et vous n'aurez pas à redouter l'ostéoclastie, lors même qu'il y en aurait chez votre voisin.

A.-L. GAREAU.

Conférencier agricole.

LA POULE AVANTAGEUSE

La meilleure pondeuse du monde—Quel est le record de ponte du monde? Cet honneur appartient, s'il faut en juger d'après les relevés authentiques de rendement, à Lady Englantine, une poule Leghorn blanche, appartenant au collège d'agriculture du Delaware. Elle a pondu 314 œufs en 365 jours.

Dans le concours de ponte de la Colombie-Britannique le nombre moyen d'œufs pondus pendant l'année pour 240 poules a été de 165. La moyenne par poule dans les loges primées a été de 223. Lorsque nous considérons que le rendement par poule sur les fermes canadiennes n'est que de 46 (recensement 1911), on voit le vaste champ qui s'ouvre à celui qui veut améliorer l'aviculture. Il est clair que la poule ordinaire, comme la vache ordinaire, est une pauvre productrice et peu avantageuse. Les principes que l'on applique à la production du lait doivent s'appliquer également à la ponte. La poule qui ne donne pas une production avantageuse doit être rigoureusement réformée. Ecrivez à l'aviculteur fédéral ou provincial pour vous renseigner sur les volailles pondeuses. Votre temps, la nourriture que vous donnez à vos poulets, tout cela vaut de l'argent.—*Le livre de guerre du cultivateur, 1916.*

Détachez, faites signer et envoyez-nous ce coupon.

M. AUGUSTE TRUDEL, Gérant

La Société Coopérative Agricole des Fromagers de Québec.

61 et 63, Rue William, Montréal.

Monsieur :

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 piastres chacune payable \$1.00 par année, par action.

Signé.....

Adresse.....

CULTIVATEURS

Expédiez vos Produits

A

La Société Coopérative Agricole
des Fromagers de Québec

61 et 63, Rue William, MONTREAL

Qui vous obtiendra les plus hauts prix du Marché :

VOLAILLES VIVANTES

Le marché est très ferme pour les volailles vivantes ; c'est donc le temps de les vendre avec bénéfice.

Cultivateurs, expédiez nous les volailles vivantes que vous destinez au marché. C'est par notre entremise que vous obtiendrez les meilleurs prix. Voyez à la page du marché ceux que nous avons retournés la semaine dernière.

Nous fournissons gratuitement une cage à tout membre de la Société qui a au moins 15 poules à nous envoyer. Les cultivateurs qui veulent avoir cet avantage n'ont qu'à s'inscrire comme membres en souscrivant une action de \$10. payable \$1.00 par année.

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