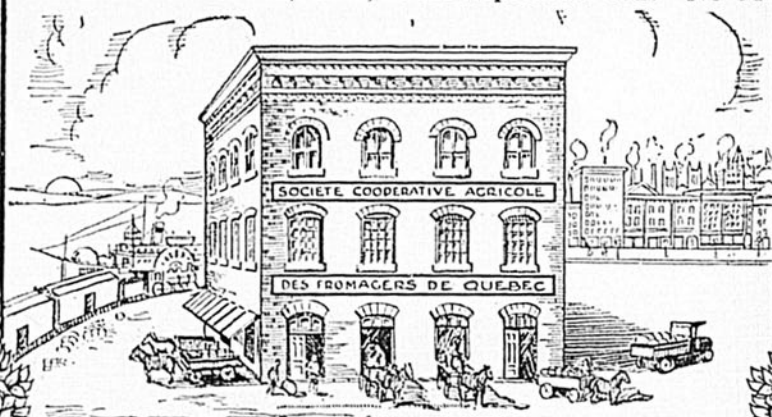


BULLETIN

DE LA **SOCIETE COOPERATIVE AGRICOLE**
DES FROMAGERS DE QUEBEC

Vol. 2 MONTREAL, Can., le 1er Septembre 1917 No 34



**PRODUITS DE LA FERME
CLASSÉS ET SÉLECTIONNÉS
DU PRODUCTEUR AU CONSOMMA-
TEUR PAR LA COOPÉRATION**

IMPORTANT!

Voir note au sujet des volailles!

LA SOCIETE COOPERATIVE AGRICOLE DES FROMAGERS DE QUEBEC
57-59-61-63, Rue William, MONTREAL, Can.

La Société Coopérative Agricole des Fromagers de Québec

57-59-61-63 Rue William 57-59-61-63

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 1er SEPTEMBRE

BEURRE

Pasteurisé.....41¼c No 1.....41c No 2.....40¾c

Marché plus ferme. On ne prévoit aucun changement important dans les prix.

Arrivages du 1er mai jusqu'à date 244,414 boîtes; date correspondante 1916: 301,500 boîtes.

FROMAGE

Blanc No 1—21 7-16c. Blanc No 2—20 15-16c. Blanc No 3—20 7-16c.
Coloré No 1—21 7-16c. Coloré No 2—20 15-16c. Coloré No 3—20 7-16c.

Marché ferme. De fortes expéditions ont été faites durant le cours de cette semaine.

Arrivages du 1er mai jusqu'à date: 1,158,625 boîtes; date correspondante 1916: 1,365,835 boîtes.

VEAUX ENGRAISSÉS AU LAIT

No 1—19c. No 2—17½c. No 3—16c.

Marché très ferme.

MOUTONS ABATTUS

No 1—13c. No 2—12c. No 3—11c.

La demande est à peu près nulle.

AGNEAUX DU PRINTEMPS

No 1—23c. No 2—21c. No 3—19c.

Marché très ferme.

BOEUF ABATTU

Bouvillons: No 1—14c. No 2—13c. No 3—12c.
Taures: " —13½c. " —12½c. " —11½c.
Vaches: " —12c. " —11c. " —10c.

Marché très ferme.

PEAUX

Peaux de vaches ou taures 21c. la livre.
Peaux de taureaux 20c. "
Peaux de moutons \$3.25 à \$4.00 chacune.
Peaux de veaux de champs 25c. la livre.
Peaux de veaux engraisés au lait 40c. la livre.
Peaux de veaux engraisés au lait pesant moins de 5 livres 38c. la livre.
Peaux de ch vaux \$6.50 à \$7.50 chacune, suivant la grandeur.
Peaux d'agneaux \$1.25 à \$2.00 chacune, suivant la pesanteur.

Marché ferme.

OEUFS

Strictement frais..... 47c No 1..... 41c

(LIVRÉ A MONTREAL)

Marché stationnaire. L'on ne prévoit aucun changement immédiat dans les prix.

Arrivages du 1er mai jusqu'à date; 206,543 caisses. date correspondante 1916: 299,909 caisses.

MIEL

Miel en rayons: Blanc No 1.....	14c	Miel extrait: Blanc No 1.....	12½c
" " " " No 2 (ou ambré No 1).....	13½c	" " " " No 2 (ou ambré No 1)....	12c
" " " " Brun No 1.....	12c	" " " " No 3 (" " No 2)....	10½c
" " " " No 2.....	11c	" " " " Brun No 1.....	12c
		" " " " No 2.....	11c
		" " " " No 3.....	9½c

Marché très ferme. La quantité offerte ne suffit pas encore à la demande.

SIROP D'ERABLE

No 1	\$1.45	No 2	\$1.30	No 3	\$1.20
------------	--------	------------	--------	------------	--------

SUCRE D'ERABLE

No 1.....	13½c.	No 2.....	12½c.	No 3.....	12c.
-----------	-------	-----------	-------	-----------	------

Marché assez ferme, quoique la demande ne soit pas très forte.

FEVES

Blanches No 1.....	15c la livre	Blanches tachées de jaune, No 1.....	13c la livre
Blanches No 2.....	14c "	Jaunes No 1.....	13c "
Blanches No 3.....	13c "		

Marché ferme. Les fèves blanches sont très rares sur le marché.

VOLAILLES VIVANTES

Poulets, choix..... 25c.

Poulets No 1.....	23c.	Poules No 1	24c.
No 2.....	20c.	No 2	22c.
No 3.....	18c.	No 3	19c.

Oies No 1..... 12c. Coqs..... 15c.

Dindes No 1.....	25c.	Dindes No 2	23c.	Dindes No 3.....	20c.
Canards No 1.....	20c.	Canards No 2.....	18c.	Canards No 3.....	16c.

Marché plus ferme. On prévoit une forte demande à l'occasion des Fêtes Juives la semaine prochaine.

LAINES

No 1, lavée....	78c la livre.	No 2, lavée....	76c la livre.	No 3.....	74c la livre
No 1, non lavée	62c la livre.	No 2, non lavée	60c la livre.	No 3, non lavée	57c la livre

Marché ferme.

NOTE

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 1er Septembre 1917.

Une Bonne Occasion pour la vente des Volailles Vivantes : Les Fêtes Juives

Durant les quelques semaines qui précèdent les fêtes juives, il y a toujours une forte demande pour les volailles vivantes et c'est une excellente occasion de les vendre à des prix très avantageux.

Les fêtes juives commenceront la semaine prochaine. Nous conseillons donc à nos sociétaires de nous expédier leurs

volailles assez tôt pour profiter de ce marché.

Pour la semaine du 10 septembre, nous conseillons aux expéditeurs de nous envoyer des poules grasses.

Pour la semaine du 17 septembre, nous conseillons plutôt d'expédier des poules blanches et des poulets blancs.

Un Nouvel Appel aux Sociétaires

Au début de la présente année, le bureau de direction de la société avait accordé une réduction de 5% à ceux des sociétaires qui acquitteraient leurs actions avant le premier mai. Beaucoup ont profité de cette offre avantageuse, car durant cette période au delà de \$8,000 ont été portés au capital de la société. Cependant il y a encore un grand nombre de sociétaires qui n'ont pu se prévaloir de cette occasion, pour de bonnes raisons sans doute, d'autres, parce qu'ils sont devenus membres de la société après cette date seulement. C'est pourquoi, afin d'être juste envers tous, le bureau de direction de la société renouvelle son offre : il accordera une réduction de 5% à tous les sociétaires qui libéreront complètement leurs actions avant le 1er novembre prochain.

Inutile d'insister bien longuement sur les raisons qui portent les directeurs de la société à adopter cette ligne de conduite. Qu'il nous suffise de répéter quelques-uns des arguments que nous apportions dans le temps :

Les sociétaires feraient réaliser, en acquittant leurs actions, une économie dont ils seraient les premiers à bénéficier. Que l'on songe donc en effet aux dépenses qu'entraîne cette collection annuelle, dollar par dollar, sur des actions détenues par au delà de 4,500 membres disséminés par toute la province. Les seuls frais de poste forment à la fin de l'année une somme assez importante qui s'ajouterait au surplus annuel au lieu d'avoir été dépensée inutilement. Il faut encore faire entrer en ligne de compte la comptabilité et la valeur du temps consacré par notre personnel à la correspondance, etc. Celui-ci pourrait consacrer son temps aux autres affaires de la société à bien meilleur profit.

D'ailleurs les sociétaires ne doivent pas oublier qu'en acquittant leurs actions, ils font un placement avantageux. En effet tout indique que la société sera encore cette année en état de payer son dividende annuel de 6% sur le capital payé. Or en tenant compte de la réduction de 5% que l'on accorde actuellement, cela fera pour la présente année un intérêt de 11% sur le capital : dans quelle autre entreprise les cultivateurs peuvent-ils placer plus avantageusement leur argent ?

Nous croyons en outre que le temps est particulièrement propice pour faire un appel de ce genre. En effet la saison de production est en grande partie écoulée. Déjà les cultivateurs ont touché une bonne portion de leurs revenus de l'année, de sorte qu'ils ont de l'argent à leur dispo-

sition. Pour ceux qui sont membres de la société depuis plusieurs années, la libération de leurs actions comporte un déboursé de quelques dollars seulement ; ils peuvent donc le faire sans se mettre dans la gêne en aucune façon. Et d'ailleurs quel est le cultivateur qui, aux prix ou se sont vendus cette année les produits agricoles, ne peut disposer de la somme nécessaire pour acquitter entièrement, une action, 5 et même 10 actions qu'il a souscrites au capital de la Coopérative des Fromagers ?

Nous invitons donc tous les sociétaires à répondre à notre appel et profiter en même temps de l'occasion exceptionnelle qui leur est offerte. La plupart connaissent le montant qui leur reste à verser. Nous avions au commencement de la présente année envoyé des comptes à chacun d'eux. A tout événement ceux qui ne sont pas certains, n'ont qu'à nous écrire un mot : nous nous empresserons de leur faire parvenir un état de ce qu'ils doivent.

Dans les temps de crise que nous traversons, il importe que nos institutions agricoles, pour rendre tous les services dont on attend d'elles, aient des ressources, il importe surtout que les sociétés centrales comme la nôtre soient particulièrement bien organisées. Elles doivent pouvoir faire face à toutes les éventualités. Mais il leur faut pour cela le capital nécessaire : autrement elles sont vouées à l'insuccès. De plus elles doivent songer à se développer, à étendre continuellement leur champ d'action. Si la société touchait immédiatement le montant qui doit lui être versé en de nombreuses années par ses 4,500 sociétaires, elle aurait à sa disposition, avec le montant déjà en réserve, une somme considérable. Elle pourrait alors perfectionner son organisation, améliorer son outillage, enfin avoir l'installation parfaite que requiert un commerce de l'importance de celui qu'elle fait. Elle pourrait considérer l'établissement d'abattoirs régionaux, et que d'autres entreprises encore dans l'intérêt de ses membres et de la classe agricole de la province toute entière.

Nous demandons à tous les sociétaires de bien considérer toutes ces raisons. Ils se convaincront que notre demande est dans leur intérêt. Qu'on ne dise pas : Ce ne sont pas les quelques dollars que je dois qui feront grand chose. Toute somme, petite ou grosse, a son importance pour la société. Qu'on la lui fasse toucher au plus tôt.

AUGUSTE TRUDEL.

ALIMENTATION DU BETAIL

La luzerne dans l'alimentation des bovidés en croissance et des bœufs de boucherie

BOVIDES EN CROISSANCE.—Les veaux, comme tous les animaux en croissance ont besoin de matières azotées pour développer leurs tissus, faire leurs muscles, et de matières minérales pour faire leur squelette. La luzerne, particulièrement les regains de luzerne coupés avant la floraison donnent de bons résultats dans l'élevage des jeunes veaux.

D'après une enquête faite par le "Guernsey Breeder's Journal", de 100 éleveurs renommés, les foins de luzerne et de trèfle sont considérés comme les meilleurs foins dans l'élevage des veaux. On peut leur donner des feuilles de luzerne verte et jeune, au bout de deux à trois semaines.

Du bon foin de luzerne peut être donné même avant le sevrage. On commencera par leur donner seulement des feuilles, puis petit à petit, on les habituera à manger le fourrage entier.

A la station du Missouri, dans l'élevage

des jeunes bœufs, le foin de luzerne donné avec des grains de blé d'Inde s'est montré beaucoup plus économique que le foin de mil, et a donné des gains plus forts.

Pour produire 100 livres de gains, il a fallu :

Foin de mil 1,815 livres x 552 livres de grains de blé d'Inde.

Foin de luzerne 1,061 livres x 368 livres de grains de blé d'Inde.

A la station du Kansas, des génisses hivernées rien qu'au foin de luzerne, ont fait un gain quotidien de 1.2 livre par tête et par jour. Chaque tonne de foin a produit 104 livres de gain.

A la Station du Nebraska, l'expérience suivante a fait voir la supériorité du foin de luzerne sur les autres fourrages. 100 jeunes bœufs, pesant environ 425 livres, furent partagés en 5 lots. Chaque veau recevait par jour 2 livres d'un mélange d'avoine et de blé d'Inde, en plus de la ration de fourrage.

Ration par jour		Gain par jour lbs	Gain par tête en 116 jours lbs	Pour 100 lbs de gain il a été dépensé:	
				Concentrés lbs	Fourrage lbs
Lot I.	Foin de luzerne—12.3	1.2	143	162	1000
	Concentrés — 2.				
Lot II.	Foin de luzerne— 8.5	1.2	140	163	1416
	Foin de Saïgho— 8.5				
Lot III.	Concentrés — 2.	1.1	133	174	1315
	Foin de luzerne— 7.5				
Lot IV.	Foin de prairie— 7.5	0.7	76	305	1675
	Concentrés — 2.				
Lot V.	Foin de prairie—10.9	0.4	46	504	3666
	Concentrés — 2.				

Ration pour jeune bœuf de 400 lbs :

Foin de luzerne..... 6 lbs
 Betteraves fourragères..... 8 lbs
 Balles..... 2 lbs
 Paille..... à volonté
 Farine de seigle..... 2 lbs
 Tourteau de lin..... 2 lbs

Ration pour jeune bœuf de boucherie de 700 livres :

Foin de luzerne..... 10 lbs
 Choux de Siam..... 20 lbs
 Son..... 2 lbs
 Orge..... 2 lbs
 Paille..... à volonté

Ration pour génisse laitière de 1 an, pesant 320 livres :

Foin de luzerne..... 8 lbs
 Betteraves fourragères..... 10 lbs
 Moulée de blé d'Inde..... 1 lb

Ration pour génisse laitière d'un an et demi :

Betteraves fourragères..... 25 lbs
 Foin de luzerne à discrétion.

BŒUFS DE BOUCHERIE. — Il sera toujours préférable dans notre pays, de réserver le foin de luzerne pour les vaches laitières et les jeunes en croissance. Pour les bœufs adultes qu'on veut engraisser, la luzerne constitue cependant un excellent fourrage qui présente deux avantages appréciables :

a) Très appréciée par les bœufs, elle est consommée en forte quantité et hâte l'engraissement.

b) Très riche en matières azotées, elle permet d'économiser les concentrés et de choisir ceux-ci, d'après le prix de revient de l'unité nutritive, sans se préoccuper de la teneur en matières azotées.

(A suivre page 8)

NOS POULES

Choléra, consommation, empoisonnement



Le choléra, la consommation et l'empoisonnement sont des maladies assez communes dans nos basses-cours. La plupart du temps elles sont dues aux mêmes causes : locaux humides, sales, insuffisants ; boissons malsaines ; aliments chauffés ou en putréfaction. En plus, pour la consommation ou tuberculose, il y a la contagion, les viandes crues d'animaux atteints du mal, les expectorations de personnes poitrinaires, car si nous ne pouvons être contaminés par les volatiles sous ce rapport, nous pouvons fort bien de notre côté leur communiquer notre mal. En plus, pour l'empoisonnement s'ajoutent, comme causes, certaines herbes, les renoucles, la belladone et la ciguë ; sans compter que la saumure produit le même effet.

Les symptômes sont également pour un grand nombre les mêmes. L'oiseau se met alors en boule, sa démarche devient lourde et chancelante, ses plumes se gonflent. Dans les cas de choléra et d'empoisonnement, la crête se violace ; tandis que dans la consommation elle pâlit.

Par choléra, on entend assez indistinctement les diarrhées et dysenteries ; cependant il serait préférable de les ranger par ordre de gravité. Les diarrhées en sont la forme la moins maligne ; si l'inflammation intestinale provoque des évacuations sanguinolentes, c'est la dysenterie ; enfin dans la force du mot le choléra est un mal terrible, entraînant fréquemment la mort. Heureusement qu'il apparaît rarement comme tel dans nos poulaillers.

Dans les cas de choléra rencontrés ordinairement, nous devons commencer par retrancher tous les aliments trop aqueux, la verdure et les légumes, les remplacer par du grain sec, des pâtes épaisses contenant des poudres stimulantes, gingembre, poivre rouge, moutarde.

Après ces préambules servons aux malades deux fois par jour une cuillerée à café de vin rouge en y mêlant de 2 à 5 gouttes de laudanum. En même temps, quelques gouttes de sulfate de fer dans le breuvage habituel favorisera encore la guérison. Enfin, si le fondement est irrité, il est à conseiller d'en raser les plumes et de le oindre. Tout cela doit s'exécuter dans un endroit aussi sec que possible.

La consommation des volailles ne ressemble nullement à celle dont souffre la

gent humaine. Chez celle-ci le bacille s'attaque aux poumons, pendant qu'il recherche le foie, la rate et les intestins chez les races emplumées. Dans la basse-cour, c'est une maladie réellement incurable, parce que généralement on la diagnostique trop tard. Le remède dans ce cas est facile ; il faut sacrifier le sujet atteint pour sauver les autres. Mais ce que l'on est toujours engagé à faire, c'est de prévenir le mal en traitant bien tous les oiseaux de nos basses-cours.

Quant à l'empoisonnement, dès qu'on le découvre, il importe de se hâter d'ungurgiter aux malades du lait chaud ou de l'eau albumineuse ; puis soumettons-les à une demi ration pendant au moins deux jours. Les sujets ne devront pas tarder à entrer en convalescence, si l'absorption vénéreuse n'a pas été trop considérable.

L'abbé J.-B.-A. ALLAIRE.

Usage du Miel à la Cuisine

(Suite de la page 8)

GATEAU AU BEURRE ET AU MIEL

Mélangez en chauffant légèrement et en tournant $\frac{1}{2}$ tasse de beurre, 1 tasse de miel ; ajoutez $\frac{1}{2}$ cuillerée à thé de gingembre, $\frac{1}{2}$ cuillerée à thé de cannelle, 1 cuillerée à thé de graine moulue de cardamome, 3 jaunes d'œufs, 1 cuillerée à thé de soda à pâte. Battez bien le mélange. Incorporez 3 tasses de farine et le soda à pâte dissous dans un peu d'eau, ajoutez les trois blancs d'œufs battus en neige ferme et finalement 1 once d'écorce de citron confie coupée en petits morceaux, ou bien une tasse de raisins sans pépins. Essayez une cuillerée à table de mélange pour voir si la quantité de soda à pâte est suffisante. Faites cuire à four modéré.

GATEAU AU MIEL

1 chopine de farine, 2 cuillerées à thé de poudre à pâte, 2 œufs, 3 onces de graisse, 1 tasse de sucre, 1 tasse de miel, 1 cuillerée à soupe de graines d'anis. Faire cuire à four modéré.

Est-ce si facile que ça de bien cultiver ?

On commence fort heureusement à voir disparaître l'ignorante catégorie des braves gens qui professent à tout venant que l'agriculture est bien facile et constitue une besogne laissée à ceux qui sont trop (enveloppés) pour faire autre chose. Pour s'y adonner avec succès, selon eux, il ne s'agit que de briller par une certaine ampleur de biceps et d'être (simple) au possible.

Beaucoup de ces gens usent d'un moyen par trop radical pour orienter l'avenir de leurs fils : le plus mal doué est tout désigné à l'avance pour se sacrifier et devenir l'insignifiant petit habitant (le successeur du père), tandis que son frère plus (facile) est prestement bombardé au collège pour y cultiver une vocation religieuse — ce qui est on ne peut mieux, en l'occurrence — où se préparer de longue main à défendre le gousset de la veuve ou de l'orphelin, ce qui est moins bien, décidément.

Les classes instruites, d'autre part, tout en modulant à l'occasion un joli petit refrain sur l'agriculteur, noble et souverain travailleur du sol, ou "l'agriculture, carrière indépendante, mamelle du genre humain", etc., professent avec une ignorance encore plus déplorable que l'agriculture est une issue, un pis-aller laissé aux gens de maigre avoir et de petit savoir, bref aux (innocents), sens canadien du mot.

Ces fausses idées, chacun s'en rend compte, ont fait un tort incalculable à l'agriculture de notre province. Elle ont donné cours à une mentalité dont la force subversible a provoqué la saignée des campagnes et la congestion des villes ; elle ont vidé nos foyers et fait perdre à notre forte nationalité canadienne française son premier héritage, nous voulons dire ses vertus d'autrefois. Elles ont fait méconnaître la valeur de l'intérêt porté aux choses agricoles et l'importance des études en ce sens. Et cela à un tel point qu'on discernait sans appel, il y a quelques années à peine, un brevet d'imbécillité irréductible à celui de nos collègues qui avait la drôle idée d'embrasser la carrière agricole. Il faut ajouter que, depuis, on abonde dans le sens contraire avec encore moins de décence ; en effet, on est frappé d'admiration devant l'acte d'héroïsme de ce pauvre collègue auquel on prête les hauts sentiments d'abnégation, de dévouement et de ferveur du missionnaire qui part pour évangéliser les indigènes de l'Ouganda.

Aujourd'hui, grâce à la guerre et à certaines perturbations économiques antérieures, les yeux se dessillent et l'on commence à comprendre que l'agriculture n'est pas une carrière avilissante, qu'elle est plutôt, honorable en même temps que lucrative et difficile. De l'étude de ses lois, de ses sciences, on a été forcé de conclure, qu'étant à la fois un art, une science et une industrie, la pratique rationnelle de l'agriculture demande beaucoup de jugement et autant d'esprit, beaucoup d'observation et autant de persévérance.

Essayons de le prouver brièvement.

En face d'une terre à exploiter, le propriétaire soit d'étudier le problème le plus complexe de la science agricole, à savoir : adapter à sa ferme un système de culture rémunérateur et appropriée. Pour bien cultiver et retirer de sa ferme un revenu maximum, il est entendu qu'il ne devra pas se croire nécessairement obligé de suivre toutes les méthodes routinières en honneur chez ses voisins ; aussi devra-t-il étudier longuement et minutieusement le système de mise en rapport qui formera la base de son exploitation, qu'il s'agisse d'industrie laitière, d'industrie fruitière, d'élevage ou d'horticulture.

L'application d'un assolement basé sur les diverses lois physiologiques et économiques (besoin des plantes, répartition des engrais, nature des racines des plantes, distribution de la main d'œuvre, exigences de l'alimentation des animaux de la ferme, destruction des mauvaises herbes, travaux de culture, clôtures, nature de l'exploitation, etc.), est un problème ardu. Il y a là matière à profonde réflexion. Même l'agronome que l'on consulte sur ce sujet, doit, s'il veut donner une réponse à point, étudier longuement les conditions générales et particulières de la ferme et de son milieu.

La restauration et le maintien de la fertilité du sol — science fondamentale, nécessité immédiate et indiscutable — requièrent beaucoup de connaissances d'observation et de calcul. Le cultivateur intelligent sait bien que sa terre n'est pas une mine inépuisable ; il sait que pour produire de belles récoltes elle doit être alimentée, tout comme ses chevaux doivent être nourris pour pouvoir travailler. Et c'est tout un problème que celui de se rendre compte de quel élément le sol a besoin, quand l'appliquer et en quelle quantité. La conservation et le

(A suivre à la page 8)

Est-ce si facile que ça de bien cultiver?

(Suite de la page 7)

traitement des fumiers même n'est pas chose si facile puisqu'il est reconnu que 50% de cet engrais est annuellement perdu sur les trois quarts des fermes de cette province.

L'adaptation opportune et appropriée à la ferme de certaines industries agricoles (apiculture, cidrerie, houblon, culture des primeurs, fabrication du sucre d'érable, culture extensive de certaines plantes, aviculture spécialisée, pépinière, production de graines de semences, etc., etc., entraîne une étude approfondie du sujet).

L'on admettra facilement que le choix, la sélection, l'amélioration et l'alimentation des animaux de la ferme sont toutes questions d'observation et de jugement. Pour y réussir, le cultivateur doit avoir beaucoup de coup d'œil, être observateur, persévérant. Il lui faut également une foule de connaissances zootechniques.

Savoir acheter une machine dont a besoin — et même savoir résister aux séductions oratoires des agents — demande aussi du bon sens et du jugement.

Juger de l'opportunité et de l'efficacité de certaines améliorations foncières, se rendre compte des branches de son exploitation qui nécessitent un investissement de capital, se procurer à point les services de la main d'œuvre voilà encore des choses qui demandent beaucoup d'attention.

Enfin savoir tenir le compte exact de ses dépenses sous toutes les formes et de ses recettes, savoir vendre et acheter judicieusement requièrent beaucoup plus d'esprit qu'on est porté à le croire.

Bref, rien n'est facile en agriculture. Les nombreuses sciences qui s'y rattachent, varient dans leur complexité avec les pays, les régions, les climats, les sols, les innombrables espèces et variétés de plantes, les multiples races d'animaux et mille autres facteurs. Ces sciences, disons-nous, d'une application extrêmement difficile.

Confiez à quelqu'un le soin de mettre en rapport un sol épuisé, mettez-le à la tête d'une exploitation, et s'il réussit à y faire pousser de plantureuses moissons, s'il en tire d'honnêtes et beaux revenus, s'il vit heureux et tranquille, sachez bien que cet homme est intelligent, qu'il fait œuvre sage, noble, infiniment précieuse à la société et qu'il mérite tout le respect et la considération de tous ceux qui vivent de ses sueurs, c'est-à-dire de tout le monde...

ARMAND LETOURNEAU.

Alimentation du Bétail

(Suite de la page 5)

Dans la production du jeune bœuf (baby beef), le foin de luzerne a beaucoup plus d'importance et il constitue un des fourrages économiques permettant de réaliser cette production difficile.

Ration d'engraissement d'un bœuf de 1400 livres.

Foin de luzerne.....	20 lbs
Betteraves à sucre.....	50 lbs
Betteraves à sucre.....	50 lbs
Blé d'Inde.....	10 lbs

JOSEPH PASQUET,

Professeur de Zootechnie.

— Sainte-Anne de la Pocatière.

Usage du Miel à la Cuisine

(Suite de la page 9)

MUFFINS AU MIEL.

Sassez ensemble 1 tasse de farine, $\frac{1}{2}$ cuillerée à thé de soda à pâte, un quart d'une cuillerée à thé de sel. Ajoutez 1 cuillerée à table de beurre fondu, $\frac{1}{2}$ tasse de miel, $1\frac{1}{2}$ tasse de lait, trois quarts d'une tasse de noix de Grenoble hachées fin. Mélangez le tout. Versez le mélange dans de petits moules à biscuits et faites cuire à four chaud pendant 25 à 30 minutes.

PETITS GATEAUX AU MIEL.

(Recette de l'école ménagère). — Détail : $\frac{1}{2}$ tasse de beurre, 2 jaunes d'œufs, $\frac{1}{2}$ tasse de miel, $\frac{1}{2}$ tasse de lait sûr, $1\frac{1}{2}$ tasse de farine, 1 cuillerée à thé de cannelle, $\frac{1}{2}$ cuillerée à thé de clous, 1 pinte de muscade, 1 petite cuillerée à thé de soda à pâte, 2 blancs d'œufs, $\frac{1}{2}$ tasse de raisins, $\frac{1}{2}$ tasse de noix hachées. Défaire le beurre en crème, ajouter le miel, puis les jaunes d'œufs légèrement battus, mettre le soda dans le lait, l'ajouter au premier mélange ainsi que la farine tamisée avec les épices. Hacher les raisins, les noix, les saupoudrer de farine afin qu'ils ne se prennent pas ensemble, fouetter les blancs d'œufs en neige et les incorporer au mélange. Beurrer des petits moules et les remplir aux trois-quarts, cuire à four chaud 45 minutes.

(A suivre page 6)

Usage du Miel à la Cuisine

LES MIEL EST UTILE

Ce sucre naturel dépasse de beaucoup les sucres artificiels obtenus à grand renfort de chimie et de fabrication si peu appétissante. Le sucre artificiel est un condiment mais non un aliment. Au contraire, le miel doit aux matières minérales qui l'accompagnent ses qualités et ses vertus alimentaires et bienfaisantes.

LE MIEL EST NECESSAIRE

Nous avons tous et toujours grand besoin de son action rafraîchissante, fortifiante et calmante, surtout à notre époque de nervosité, d'échauffement interne, résultant de l'abus de la viande et de l'usage des produits factices.

VALEUR NUTRITIVE DU MIEL

7 onces de miel à \$0.07 ont une valeur nutritive de 15 onces de morue.....	\$ 0.10
1 pinte de lait.....	.12
8 oranges.....	.20
12 onces de bifteck.....	.15
5 6. de fromage à la crème.....	.09
5 bananes.....	.10
8 onces de noix.....	.13

LE MIEL EST INDISPENSABLE

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

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

LE MIEL EST :

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

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

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

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

A LA CUISINE

Le miel est d'un grand secours à la cuisine. Il est très employé et il y donne de très bons résultats. Plusieurs raisons prouvent que le miel remplace avantageusement le sucre. D'abord nous avons déjà dit que le miel est plus favorable à la santé que tous les sucres falsifiés. Le miel a aussi la propriété très utile de tenir les biscuits et les gâteaux frais pendant longtemps. On ne dira jamais assez haut les qualités du miel naturel, on ne répètera jamais assez les bienfaits que sa consommation peut produire.

GATEAU

1 tasse de beurre, 2 tasses de miel, 2 œufs, 1 tasse de lait sûr, 2 cuillerées à thé de soda, 1 cuillerée à thé de gingembre et de cannelle, 4 tasses de farine.

GATEAU AUX FRUITS

4 œufs, 5 tasses de farine, 2 tasses de miel, 1 tasse de beurre, 1 tasse de lait, 3 cuillerées à thé de poudre à pâte, 1 livre de raisins, 1 livre de groseilles, 1 cuillerée à thé de cannelle, de clous de girofle, de muscade. — Faites cuire dans un four modéré. — Ce gâteau peut se garder frais plusieurs semaines.

PUDDING AU MIEL

$\frac{1}{2}$ tasse de miel, 6 onces de mie de pain, $\frac{1}{2}$ tasse de lait, $\frac{1}{2}$ cuillerée à thé de gingembre, 2 œufs, 2 cuillerées à table de beurre, l'écorce d'un demi citron. — Mélangez le miel et la mie de pain et ajoutez le lait et les jaunes d'œufs. — Battez bien le mélange, et ajoutez le beurre et les blancs d'œufs bien battus. Faites cuire à la vapeur, environ deux heures dans un moule aux trois quarts rempli.

CROQUEMBOUCHES AU MIEL

2 œufs, 1 tasse de sucre, 1 tasse de miel, 1 cuillerée à thé de soda à pâte, 1 cuillerée à table de gingembre, 1 cuillerée à table de cannelle. Farine pour rouler la pâte.

(A suivre page 8)

NOTES

FROMAGE

Tous les membres de la société connaissent la demande que nous avons faite depuis plusieurs semaines, par l'entremise du Bulletin, aux propriétaires et fabricants des petites fabriques de fromage. C'est pourquoi nous nous adressons aujourd'hui directement aux sociétaires, patrons de ces fabriques, pour qu'ils engagent ceux qui en ont la direction à se conformer à notre demande. Toutes les fabriques de fromage qui font 20 meules par semaine ou à peu près, doivent n'expédier qu'à tous les 15 jours.

Les petites fabriques ont parfois fait beaucoup de tort à l'industrie laitière dans notre province. Particulièrement, à cause du grand nombre de petits lots qu'elles mettent sur le marché, elles font perdre à notre fromage cette uniformité de qualité si essentielle à une vente avantageuse.

Nous voulons à tout prix faire disparaître cette cause d'infériorité et c'est pourquoi nous demandons l'assistance des patrons. Nous avons confiance qu'ils nous aideront. Il faut être bien convaincu qu'une fabrique qui expédie 50 ou 100 meules de fromage à la fois a bien plus de crédit auprès des acheteurs et de tous les intéressés qu'une autre qui n'en expédie que 25.

Moisissure dans le Beurre

Dans le dernier numéro du "Bulletin" nous avons mis les fabricants en garde contre la moisissure qui vient de faire son apparition dans le beurre. On en retrouve des traces jusque dans les lots qui nous viennent de nos meilleures fabriques.

Les fabricants ne peuvent s'imaginer le tort considérable que causent à la réputation de notre beurre, et les grandes pertes qu'entraînent pour les cultivateurs ces germes de moisissure qui se développent graduellement au point de gâter presque complètement le produit.

Il faut prendre des moyens énergiques pour combattre le mal, exercer une diligence constante et suivre à la lettre les conseils que nous avons donnés.

Qu'on les relise attentivement et qu'on ne néglige pas un seul jour de les mettre en pratique.

Nos Sociétaires aux Expositions Agricoles

Nous donnons ci-après la liste de ceux qui ont obtenu des prix pour le beurre et le fromage à l'exposition des Trois-Rivières. On y voit que nos sociétaires ont fait excellente figure. En fait ils ont remporté tous les premiers prix. Nous profitons de l'occasion pour les féliciter de leurs succès. C'est un bon début et permet d'entretenir les meilleures espérances sur le résultat des autres expositions agricoles du pays.

EXPOSITION DES TROIS-RIVIERES

BEURRE

1er prix : Jos. Dansereau, Ecole de Laiterie, St-Hyacinthe, 99 points.

2ème prix : Ludger Sauvageau, St-Pierre les Becquets, comté de Nicolet, 98 points.

3ème prix : Ferd. Vaillancourt, Bonaventure, comté de Bonaventure, 97.5 points.

4ème prix : Albert Trudel, Fortierville, comté de Lotbinière, 96.5 points.

5ème prix : Eugène Faucher, St-Flavien, comté de Lotbinière, 95.5 points.

FROMAGE

Fromage mûrie

1er prix : E. P. Houde, St-Anne de la Pérade, comté de Champlain, 97 points.

2ème prix : Joseph Elie, St-Wenceslas, comté de Nicolet, 94 points.

Fromage doux

1er prix : E. P. Houde, St-Anne de la Pérade, 97 points.

2ème prix : Zénéphon Bergeron, Methot Mills, comté de Lotbinière, 96 points.

3ème prix : Edouard Charbonneau, Ecole de Laiterie, St-Hyacinthe, 95 points.

4ème prix : Jos. Hélie, St-Wenceslas, comté de Nicolet, 94.5 points.

5ème prix : Achille Desrochers, St-Eugène de Grantham, comté de Drummond, 94 points.

Produits vendus avec Profits

Nous avons vendus cette semaine pour le compte de :

VOLAILLES VIVANTES

JOSEPH CHOQUETTE, membre de la Société Coopérative Agricole de Ste-Prudentienne, comté de Shefford, 14 poulets, classés Nos 1 et 2, pesant 47 livres, qui ont rapporté \$9.02.

HONORIUS FORTIN, Victoriaville, comté Arthabaska, 20 poules, classées Nos 1, 2 et 3, pesant 84 livres, qui ont rapporté \$15.55.

ARTHUR MERCIER, membre de la Société Coopérative Agricole de Gentilly, comté de Nicolet, 17 poulets, classés Nos 1, 2 et 3, pesant 56 livres, qui ont rapporté \$9.56.

LA SOCIÉTÉ COOPÉRATIVE AGRICOLE DE ST-ANTOINE DE RICHELIEU, 15 poulets, classés No 1, pesant 57 livres, qui ont rapporté \$11.45.

ZENON COUTURE, St-Félix de Valois, comté de Joliette, 10 poulets et 8 poules, classés Nos 1, 2 et 3, pesant 58 livres, qui ont rapporté \$10.04.

E. & A. SIRARD, West-Shefford, comté de Shefford, 14 poulets, classés choix et No 1, 3 poules classées No 2, pesant 71 livres, qui ont rapporté \$14.19.

JOSEPH COURTEMANCHE, membre de la Société Coopérative Agricole de St-Judes, comté de St-Hyacinthe, 14 poules, classés Nos 1 et 2, pesant 66 livres, qui ont rapporté \$12.89.

REVD. HERM. GUAY, St-Onésime, comté de Kamouraska, 16 poulets, classés No 1, pesant 62 livres, qui ont rapporté \$11.58.

GUSTAVE RICHARD, Ste-Marie Salomé, comté de Montcalm, 15 poulets, classés No 1 et 2, pesant 52 livres, qui ont rapporté \$10.04.

VALMORE CYR, membre de la Société Coopérative Agricole de Maria, comté de Bonaventure, 15 poulets, classés Nos 1 et 2, pesant 54 livres, qui ont rapporté \$9.81.

Détachez, faites signer et envoyez-nous ce coupon.

M. AUGUSTE TRUDEL, Gérant

La Société Coopérative Agricole des Fromagers de Québec,
57-59-61-63, rue William, Montréal.

Monseigneur :

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.

Signature.....

Adresse.....

Date.....

Comté.....

CULTIVATEURS

Expédiez vos Produits à

La Société Coopérative Agricole des Fromagers
de Québec

57, 59, 61 et 63, rue William, MONTREAL

Qui vous obtiendra les plus hauts prix du Marché.

MIEL! MIEL!

Apiculteurs! Expédiez-
votre récolte de miel coulé,
mis en chaudières de 5, 10
et 30 livres, mais la grande
partie en chaudières de
30 lbs.

Notre miel classé a don-
né l'an dernier la plus en-
tière satisfaction à nos
clients et nous comptons
avoir cette année d'import-
tantes commandes à rem-
plir à des prix très avan-
tageux.

Plus la quantité que nous
aurons à offrir sera grande,
meilleurs seront les prix que
nous obtiendrons.



Chaudière modèle pour expédition
par 30 livres

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