

Le Bulletin des Agriculteurs

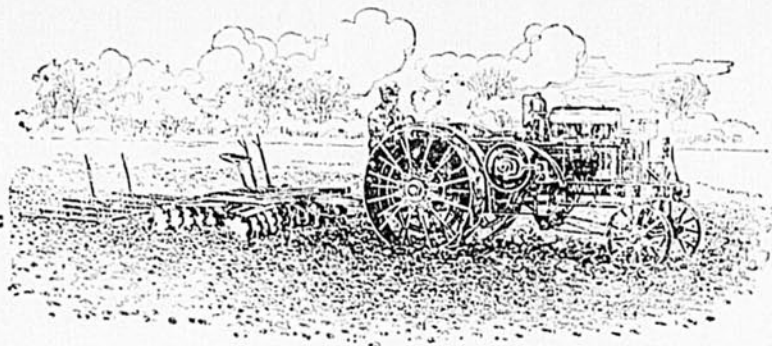
VOL. 3 No 35

Montréal, 28 Sept. 1918



Journal Hebdomadaire

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



TRACTEURS

Le ministère de l'Agriculture de la Province de Québec a passé un contrat avec la compagnie Avery, de Peoria, Illinois, qui lui permet de vendre aux cultivateurs de la Province de Québec des tracteurs Avery et des charrues Cockshutt aux conditions suivantes :

Tracteur Avery 8-16, avec charrue Cockshutt à 3 versoirs de 10 ou 12 pouces, \$1,050.00, au lieu de \$1,215.00, prix régulier de la manufacture.

Tracteur Avery 12-25, avec charrue Cockshutt à 4 versoirs de 12 pouces, \$1,460.00, au lieu de \$1,795.00, prix régulier de la manufacture.

F.O.B. Peoria, Ill., pour tous les tracteurs, et f.o.b. Brantford, Ont., pour les charrues, sans droits de douane, échange compris dans le prix de vente et payable d'avance.

Le fret pour un tracteur 8-16 de Peoria à Montréal coûte environ \$35.00.

Les cultivateurs qui désirent acheter des tracteurs et des charrues doivent donc en faire parvenir le prix au ministère de l'Agriculture, en même temps que la commande, par lettre recommandée, mandat d'express ou par chèque accepté payable au ministère de l'Agriculture, et non au soussigné ou autre officier du ministère. Il est inutile de demander du délai pour le paiement.

Ceux qui désirent voir labourer un tracteur Avery 8-16 avec charrue Cockshutt à trois versoirs peuvent s'adresser à l'Institut Agricole d'Oka, La Trappe, comté des Deux-Montagnes, et aux agronomes suivants :

Wilfrid Delaney.....	Rimouski,
Abel Raymond.....	Plessisville,
J. R. St-Arnaud.....	Louiseville,
W. G. MacDougall.....	Lennoxville,
A. J. M. Bélanger.....	Roberval,
P. A. Brunel.....	Ministère de l'Agriculture, Québec.

Le tracteur Avery 8-16 a une puissance de traction de 8 forces et une puissance de 16 forces comme moteur stationnaire, tandis que le 12-25 a une puissance de traction de 12 forces et une puissance de 25 forces comme moteur stationnaire.

On peut se procurer des pièces de rechange pour les tracteurs en s'adressant à la compagnie R. A. Lister à Montréal et à Québec, et pour les charrues en s'adressant à Frost & Wood à Montréal et à Québec.

Un instructeur accompagnera chaque machine lors de la livraison.

“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 28 Septembre 1918

No 35

SOMMAIRE

	PAGES
Marché.....	2-3
Le beurre canadien requisitionné.....	4
Pour nos soldats— <i>Première liste de souscripteurs</i>	5
L'élevage— <i>Le prix du bacon basé sur la pesanteur</i> , ELEVEUR.....	6
Agneaux, Moutons— <i>Abatage et préparation pour le marché</i>	7
Cages pour volailles vivantes— <i>Règlements à observer</i>	8
La Coopération chez les bêtes—GEO. MAHEUX.....	9
Propos Agricoles — <i>Vielles vérités sur un sujet toujours important</i> — A. LETOURNEAU.....	10
Chronique Agricole— <i>L'industrie laitière en Allemagne</i> A. LETOURNEAU.....	11
Notes, etc.....	12
Annnonce de la Coopérative des Fromagers.....	13

LE MARCHÉ

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

Semaine du 28 Septembre

BEURRE

Pasteurisé.....	47 $\frac{3}{4}$ c
No 1.....	47c
No 2.....	46 $\frac{3}{4}$ c

Marché tout à fait indéfini par suite du nouvel arrêté de la Commission des Vivres du Canada.

FROMAGE

Blanc No 1.....	22 $\frac{3}{4}$ c
" No 2.....	22 $\frac{1}{4}$ c
" No 3.....	21 $\frac{3}{4}$ c
Coloré No 1.....	22 $\frac{3}{4}$ c
" No 2.....	22 $\frac{1}{4}$ c
" No 3.....	21 $\frac{3}{4}$ c

La vive compétition entre acheteurs et la livraison immédiate à la commission d'achat des alliés ont déterminé la dernière hausse.

OEUFS

Strictement frais.....	50c
No 1.....	50c

Marché toujours très ferme et à la hausse pour les œufs frais.

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.....	24 $\frac{1}{2}$ c
No 2.....	24c
No 3.....	23c

Marché très ferme aux prix mentionnés.

MIEL

Miel extrait:—

Blanc No 1.....	26c
" No 2 (ou ambré No 1).....	25c
" No 3 (ou ambré No 2).....	24c

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

Marché très ferme. La demande est bonne pour le marché local de même que pour le marché étranger.

FEVES

Blanches No 1 (triées à la main)....	12c la livre.
" No 2.....	11c la livre.
" No 3.....	9 $\frac{1}{2}$ c la livre.
Jaunes No 1.....	9c la livre.
" No 2.....	8 $\frac{1}{2}$ c la livre.
" No 3.....	7 $\frac{1}{2}$ c la livre.

Quelques lots de la nouvelle récolte sont arrivés sur le marché; la demande est plutôt faible surtout pour les qualités secondaires.

LAINES

Lavée No 1.....	\$1.00 la livre.
" No 2.....	99c la livre.
" No 3.....	97c la livre.
Non lavée No 1.....	70c la livre.
" No 2.....	69c la livre.
" No 3.....	67c la livre.

Marché ferme et à la hausse pour la laine lavée.

VOLAILLES VIVANTES

Poules No 1.....	28c
" No 2.....	26c
" No 3.....	24c
Poulets "choix".....	32c
Poulets No 1.....	30c
" No 2.....	28c
" No 3.....	26c

Marché à la baisse.

PIGEONS VIVANTS

Le couple.....	45c
----------------	-----

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.

LAPINS VIVANTS

Lapins..... \$1.00 à \$2.00 le couple

VEAUX ENGRAISSÉS AU LAIT

No 1.....21½c
 No 2.....19½c
 No 3.....18c
 No 4.....16c

Marché ferme.

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 \$4.75 chacune.

Peaux de veaux de champs.....19c 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, \$1.00 à \$3.50 chacune, suivant la pesanteur.

CHEVREUIL.....17c la livre

Marché ferme.

ANIMAUX VIVANTS

vendus par chars complets seulement.

BOUVILLONS (steers)

Choix.....13c
 No 1.....10½c
 No 2.....9c
 No 3.....7½c

Marché ferme.

TAURES

No 1.....9½c
 No 2.....8c
 No 3.....7c

Marché ferme.

TAUREAUX

No 1.....8½c
 No 2.....7½c
 No 3.....6½c

Marché plus faible pour taureaux légers.

VACHES

No 1.....9½c
 No 2.....8½c
 No 3.....6½c

Marché plus faible.

AGNEAUX

No 1.....16c
 No 2.....15c
 No 3.....14c

Marché plus faible.

MOUTONS

No 1.....13c
 No 2.....12c
 No 3.....11c

Marché plus faible.

PORCS

Porcs (jeunes).....19 à 20c
 Truies de bonne qualité.....17 à 18c

Marché ferme.

VEAUX

Veaux de Champs.....6 à 9c
 Engraisés au lait.....12 à 15c

Marché plus faible pour veaux de champs.

LE BEURRE CANADIEN REQUISITIONNÉ

Le Gouvernement Canadien vient de rendre public un ordre en conseil adopté ces jours derniers, lequel causera, quelque temps du moins, une révolution complète dans le commerce du beurre. Cet arrêté ministériel n'est pas encore connu dans tous ces détails, mais nous avons l'avantage de pouvoir dès maintenant en communiquer la substance à nos lecteurs.

Du 30 septembre au 9 novembre, tout le beurre de beurrerie qui sera fabriqué en Canada sera requisitionné par le Gouvernement Canadien, c'est-à-dire, que durant cette période, le beurre devra être vendu à la Commission d'achat des produits laitiers qui représente en Canada les Gouvernements alliés.

Cette Commission achètera toute la production aux prix suivants :

Beurre de première qualité : 46½c la livre.

Beurre de seconde qualité : 46c “

Beurre de troisième qualité : 45c “

La conséquence pratique de cet arrêté ministériel c'est, que durant la période déterminée, aucune fabrique de beurre ne pourra disposer de ses produits à son gré comme auparavant, mais devra les expédier à Montréal pour qu'ils soient remis, aux prix fixés, suivant leur qualité, à la Commission d'achat, par l'entremise d'une des maisons de commerce autorisées à les recevoir.

La Coopérative des Fromagers est une de celles qui ont cette autorisation.

A cause de cette nouvelle situation cependant, elle devra discontinuer, pour la période déterminée, ses ventes de beurre à l'encan. Mais à tous points de vue elle sera encore en position de donner entière satisfaction à tous les intéressés. Elle compte donc que toutes les fabriques de beurre qui lui ont confié la vente de leurs produits durant cette saison-ci continueront de les lui expédier.

Mais il y a en outre les beurreries qui, pour une raison quelconque, devront faire le choix d'un intermédiaire à Montréal, soit qu'elles eussent jusqu'ici vendu exclusivement de la crème ou encore, écoulé leurs produits sur les marchés locaux des villes avoisinantes. Ces marchés leur sont maintenant complètement fermés. Devant nécessairement expédier leur beurre à Montréal, elles auront à choisir entre l'une des maisons de commerce autorisées à le recevoir. C'est pour elles une excellente occasion de faire connaissance avec la Coopérative des Fromagers. Nous comptons qu'elles voudront en profiter.

Quant au système de vente, il sera exactement le même que celui déjà mis en vigueur par la Commission d'achat pour le commerce du fromage. La classification sera faite par des experts nommés par cette Commission et les remises aux producteurs seront faites par l'entremise des maisons de commerce qui auront reçu le beurre à Montréal.

L'on se demandera sans doute quelle situation sera faite au consommateur canadien par cet ordre en conseil. Comme le beurre actuellement en entrepôts n'est pas requisitionné, il en restera suffisamment pour les besoins du marché canadien. Cependant afin d'empêcher l'accaparement par une partie de la population au détriment de l'autre, il sera défendu à tout particulier d'avoir en sa possession du beurre pour plus que trente jours à l'avance ; en outre la quantité de beurre attribuée à chaque consommateur ne devra pas dépasser deux livres par mois.

D'autre part il eût été à craindre une hausse injustifiable des prix du beurre. Mais les profits étant limités, le prix du beurre ne pourra dépasser un certain chiffre. Le consommateur canadien se trouve donc efficacement protégé contre toutes tentatives d'exploitation.

Si le Gouvernement Canadien en est venu à une décision si grave, c'est que, paraît-il, les approvisionnements de beurre outre-mer étaient complètement épuisés et que c'était le seul moyen efficace de les reconstituer rapidement. C'est un nouveau sacrifice qui est demandé au peuple canadien pour assurer le succès définitif de la cause commune.

Le consommateur canadien qui trouverait insuffisante la quantité accordée pourra se consoler en songeant, qu'en Angleterre, en France et dans tous les pays alliés, cette quantité est limitée, non pas à deux livres, mais à une demi-livre par mois.

Tous les intéressés qui voudrait avoir plus amples renseignements à ce sujet pourront s'adresser à la Société : nous serons heureux de les leur fournir. Dans tous les cas, le Bulletin des Agriculteurs complètera dans son prochain numéro ces notes sommaires.

AUGUSTE TRUDEL

POUR NOS SOLDATS

Déjà plusieurs fabriques de beurre et de fromage ont versé leur généreuse contribution en réponse à l'appel lancé dans le " Bulletin des Agriculteurs ", par la Coopérative des Fromagers pour le fonds de secours des soldats catholiques.

En tête de la liste s'inscrivent la Coopérative des Fromagers elle même et les fabriques dont les noms suivent qui ont été les premières à souscrire :

LA SOCIÉTÉ COOPÉRATIVE AGRICOLE DES FROMAGERS DE QUEBEC ; 63 rue William, Montréal (suivant autorisation de son bureau de direction) \$250.00.

FABRIQUE DU BAS DE STE-ANNE, Ste-Anne de la Pérade, comté de Champlain, Michel Loranger, président ; Philippe Vallée, secrétaire-fabricant.

FABRIQUE DE M. OMER BELLEMARE, La Baie du Febvre, Yamaska, William Proulx, président ; Napoléon Benoit, secrétaire.

FABRIQUE DE FIELD, No 1, Field, comté de Nipissing, Ontario, Moïse Labelle, président ; Arthur Lafond, secrétaire.

FABRIQUE DE ST-MICHEL DE MISTASINI, Lac St-Jean. Adolphe Rousseau, président ; Paul Morel, secrétaire.

FABRIQUE DU 6ème RANG DE ST-PRIME, Lac St-Jean. Moïse Lachance, président ; J. A. Bédard, secrétaire.

FABRIQUE DE M. ROMUALD MALTAIS, St-Cœur de Marie, Lac St-Jean.

FABRIQUE DE EARDLY, comté de Wright. Léopold Trudel, propriétaire et secrétaire.

D'autres suivront certainement sous peu l'exemple de ces fabriques. La Coopérative des Fromagers envoie un reçu officiel à tous les souscripteurs en même temps qu'elle publie les noms dans le " Bulletin des Agriculteurs ".

Soyons généreux pour une œuvre qui se recommande à la sympathie de tous.



Le Prix du Porc à Bacon est Proportionné à la Pesanteur

TRES IMPORTANT !!

De source autorisée, nous recevons la nouvelle suivante que nous empressons de communiquer à nos lecteurs. Elle intéresse particulièrement les éleveurs de porcs qui sont priés d'en prendre bonne note :

“ Le Ministère des Approvisionnements d'Angleterre avait jusqu'en ces derniers temps payé à un même prix les porcs à bacon pesant de 135 à 280 livres. Mais récemment, il a baissé les prix de 1½c par livre sur tous les porcs dont la pesanteur varie entre 135 et 150 livres et entre 250 et 280 livres : il a même laissé entendre que, même après une telle réduction, il considère les porcs de ce poids encore trop cher, et qu'il pourrait bien décider à l'avenir de n'en plus acheter du tout ; dans tous les cas, s'il le fait, ce ne pourra être qu'à un prix encore plus réduit. ”

Qu'en conclure ? C'est que l'éleveur qui voudra obtenir les plus hauts prix du marché, devra offrir des porcs de pesanteur variant entre 150 et 250 livres, ou, mieux encore, pesant en moyenne 200 livres. Il est évident en effet que, si les porcs de poids légers ne peuvent plus s'exporter ou du moins que très difficilement, leur prix tombera considérablement.

Or c'est précisément le défaut un peu général chez tous les cultivateurs de la province de Québec de mettre sur le marché des porcs de poids trop léger. Comme preuve à l'appui, l'on nous informe qu'à Montréal, aux Abattoirs de l'Est, un jour de la semaine dernière, il y avait 1,000 porcs qui ne pesaient pas en moyenne 140 livres chacun. L'une des plus importantes maisons de salaisons de Montréal recevait, également la semaine dernière, du district de St-Hyacinthe, 62 porcs qui ne pesaient en moyenne que 129 livres chacun !

Si telles sont les exigences pour l'exportation, les porcs de poids légers ne seront plus demandés que pour les besoins de la consommation locale. Celle-ci étant relativement limitée, il est évident que le prix tombera considérablement. Pour les porcs du poids moyen de 200 livres, la demande est au contraire illimitée et ce sont eux qui se vendront aux plus hauts prix.

Dans de telles conditions, il est facile de voir où est l'intérêt de l'éleveur : c'est d'engraisser ses porcs au poids requis. Il s'en trouvera sans doute qui diront que les engrais alimentaires sont hors de prix. Qu'ils calculent ce qui en coûte pour porter un porc à l'état d'engraissement désiré ; qu'ils établissent d'autre part le surplus de profit qu'ils retireront d'un porc ainsi engraisé : nous sommes assurés que la différence sera certainement à leur avantage. Pourquoi les cultivateurs mettraient-ils sur le marché des porcs de poids léger, lorsque, si ceux-ci avaient 50 ou 60 livres de plus, ils se vendraient à des prix beaucoup plus avantageux ?

La Coopérative des Fromagers, secondant en cela le travail constant du Ministère de l'Agriculture de la province de Québec, a depuis plusieurs années recommandé aux cultivateurs de notre province de se livrer à l'élevage du porc à bacon, parce qu'il offrait plus d'avantages à tous points de vue ; par ce qui arrive aujourd'hui, ceux-ci pourront se convaincre qu'elle travaillait dans leur meilleur intérêt.

Dans les régions où sont établis les abattoirs qui sont sous son contrôle, l'élevage des races de porcs propres à la production du bacon s'est particulièrement généralisé. Mais il faut que tous ces éleveurs qui ont si bien débuté ne perdent pas la majeure partie de leurs profits en mettant sur le marché des porcs trop légers. Nous demandons donc à tous les cultivateurs qui sont à proximité de ces établissements d'aller prendre des renseignements précis sur la manière de préparer leurs porcs pour le marché. Des experts y sont constamment à leur disposition pour leur fournir toutes les informations requises.

ELEVEUR.

AGNEAUX = MOUTONS

Abatage et préparation pour le marché

Les moutons ne doivent recevoir aucune nourriture durant les 24 ou 36 heures qui précèdent l'abatage. Si on continue de les nourrir, l'appareil digestif sera encombré et il sera impossible de faire écouler le sang des veines. L'on aura alors une viande jaunâtre, d'aspect peu attrayante. En outre les aliments contenus dans l'estomac se décomposent, produisent des gaz qui contaminent la viande. C'est souvent là qu'est la cause de ce goût laineux qu'a parfois la viande de mouton, goût qui répugne tant les gens. Si le mouton destiné à l'abatage ne peut manger, l'on peut cependant lui donner de l'eau jusqu'au moment de le tuer. Cela aidera à maintenir la température normale et à débarasser le système des déchets, de sorte que l'on pourra obtenir une viande de belle couleur et de bonne saveur.

Le soin donné aux animaux avant l'abatage influe considérablement sur la durée de conservation des viandes. Il importe donc en outre que les animaux ne soient pas excités avant l'abatage au point de déterminer chez eux une élévation de la température de leur corps. Car la surexcitation entrave l'égouttement des veines et peut faire sûrir la viande après l'abatage. Jamais un animal ne devra être abattu après un long voyage ou une course rapide au pâturage. Il vaut mieux remettre l'abatage au lendemain que de courir le risque de perdre la viande. Un jeûne de 36 heures, de l'eau en abondance, un traitement doux et le repos avant l'abatage, voilà les règles qu'il importe d'observer.

Les outils nécessaires à l'abatage sont très simples : un couteau et une petite poulie. Si l'animal est âgé, on peut l'assommer avant de le saigner; s'il est jeune, il suffira de lui disloquer le cou avant de lui couper la gorge. Pour cette opération, on pose une main sur le dessus de la tête, l'autre sous le menton, et l'on imprime à la tête une torsion vigoureuse de bas en haut. On saisit ensuite le menton de la main gauche, et de la main droite, l'on enfonce le couteau à travers le cou juste en arrière de la mâchoire. La tranche du couteau devra être tournée du côté de la colonne vertébrale et la chair coupée jusqu'à l'os.

ENLEVEMENT DE LA PEAU

Pour écorcher l'animal, on fend la peau sur la partie extérieure des jambes de devant, en remontant, des onglons jusqu'au-dessus des genoux, puis au-dessus de l'artère, depuis le poitrail jusqu'au menton; on la détache ensuite un peu sur les côtés du cou. On répète cette opération sur la partie extérieure des jambes de derrière, puis l'on dépouille la culotte. On soulève ensuite la peau des flancs. Puis on

dépouille les jarrets en descendant jusqu'aux sabots. Les pieds de derrière ne doivent pas être coupés, on les laisse tout entiers. On passe le couteau entre les cordes et les os sur la partie extérieure de la jambe, puis on attache les deux jambes de derrière ensemble juste au-dessus des sabots.

On suspend l'animal par les jambes de derrière et l'on fend la peau sur le milieu du ventre sur toute la longueur. On commence ensuite à l'enlever au poitrail avec le poing. Pour cela on tient fermement d'une main le bord de la peau, on la tire fortement à soi et l'on introduit le poing fermé entre la peau et la chair. On fait aller le poing en descendant sur les quartiers de derrière et les jambes. C'est une mauvaise méthode que d'arracher la peau sur les jambes de derrière, car la membrane qui couvre la chair se déchire infailliblement et l'aspect de la viande se trouve gâté. Sur les jambes, la peau doit être tirée dans une direction opposée au corps, afin de préserver la membrane qui recouvre la chair. Par propreté, il faut éviter que la laine touche la chair. L'on doit aussi se tenir les mains bien propres. Une fois la peau détachée sur les côtes et sur le dos, on la tire par dessus le cou et on la coupe près des oreilles. On enlève ensuite la tête en coupant à travers l'articulation du cou.

Pour enlever les entrailles, on ouvre l'animal le long de la ligne du ventre jusqu'au cou puis on enlève la panse, les intestins et le foie. Ensuite avec un linge que l'on a plongé dans l'eau chaude puis tordu à sec, l'on enlève le sang.

Les pieds de devant sont coupés au joint du pâturon et non pas au genou, et la partie qui reste de la jambe est repliée sur elle-même, puis on l'attache en passant le petit ligament que l'on trouve dans la partie charnue du bras, par dessus la jointure de la cheville.

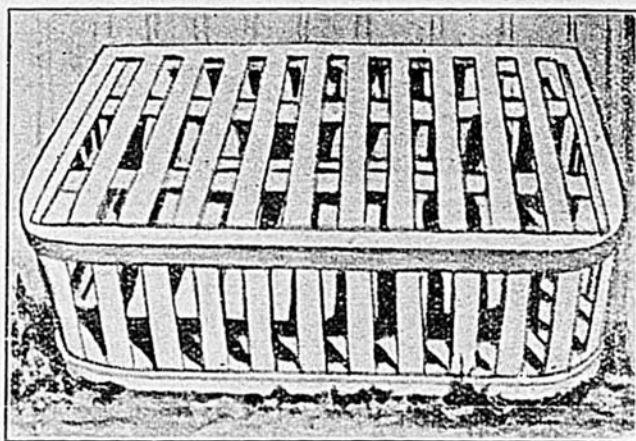
Il importe que la viande soit refroidie immédiatement après l'abatage, mais il ne faut pas la laisser geler. Le mouton abattu doit être laissé suspendu par les pattes de derrière pendant au moins 15 heures avant l'expédition. On devra aussi suspendre le foie (fressure) afin qu'il s'égoutte bien.

EMBALLAGE

L'emballage demande beaucoup plus de soin que celui des veaux. Le mouton devra d'abord être enveloppé dans un coton à fromage, ensuite, dans une toile à poche bien propre de manière à le recouvrir entièrement. Le foie (fressure) devra être enveloppé dans un coton à fromage ou un bon papier et être expédié dans une poche avec la peau. Si l'on n'expédie pas la peau, le foie (fressure), très bien enveloppé, sera alors remis à l'intérieur du mouton.

Cages pour volailles vivantes

Règlements à observer



La Coopérative des Fromagers fait bien tout son possible pour fournir des cages spéciales à tous les expéditeurs de volailles vivantes ; elle ne peut malheureusement satisfaire à toutes les demandes, et pour plusieurs raisons : les manufacturiers d'une part n'exécutent pas ses commandes aussi rapidement qu'elle le voudrait ; les compagnies de transport sont souvent forcées, d'autre part, de refuser des caisses vides pour la campagne. La société a donc cru sage de conseiller à ses expéditeurs de fabriquer leurs propres cages.

Mais il y a cages et cages ! L'on ne saurait mettre des volailles vivantes dans une boîte quelconque, d'autant moins qu'il y a des règlements à observer. Ces règlements de la Société Protectrice des Animaux, nous les republions aujourd'hui, car, à en juger par certains envois de cette semaine, certains expéditeurs de volailles vivantes les ignorent complètement ou bien s'en moquent délibérément. Or ce serait malheureux qu'ils soient condamnés pour une offense de ce genre. Voici donc la teneur de ces règlements :

“ Les cages contenant des volailles vivantes doivent avoir les côtés, les bouts et les hauts lattés. Les lattes du haut ne doivent pas être espacées de plus de 1½ pouce et être protégées par un filet de fer.

“ Les cages contenant des poulets et des canards ne doivent pas avoir moins de 12 pouces ni plus de 16 pouces en hauteur pour chaque rangée de volailles. Les cages contenant des dindes ou des oies, pas moins de 16 pouces ni plus de 22 pouces en hauteur pour chaque rangée.

“ Les cages ne doivent pas dépasser 30 pouces en largeur et 48 pouces en longueur.

“ Les volailles mises dans des cages brisées ou mal jointes ou qui ne sont pas parfaitement conformes aux règlements ci-dessus édictés, seront refusées.”

La vignette qui est reproduite en tête de la présente page représente une cage à volailles vivantes, conforme en tous points aux règlements de la Société Protectrice des Animaux ; les intéressés peuvent donc prendre modèle sur cette vignette en toute sûreté.

Le cultivateur ou l'aviiculteur, soucieux de ces intérêts, se conformera à ces règlements, non pas dans le seul but de s'éviter une poursuite en justice, mais au simple point de vue des affaires. L'on veut avoir pour ses volailles les plus hauts prix possibles : la condition essentielle, c'est qu'elles parviennent sur le marché en parfait état. Or des volailles mises dans des cages mal jointes ou de quelque façon mal faites, seront à la torture durant tout le temps du trajet et arriveront à destination dans un très piteux état, si la plupart d'entre elles n'ont succombé en chemin. La perte d'un ou plusieurs sujets par suite de l'incurie de l'expéditeur, voilà qui rogne le profit.

La cage doit encore, dans l'intérêt même de l'expéditeur, être aussi légère que possible. En effet le coût du transport est établi d'après la pesanteur. Plus légère donc sera la cage, moindre sera le fret. Une cage qui ne pèse pas plus de vingt livres se transporte ordinairement pour quelques sous seulement. Or il en est qui construisent des cages qui pèsent plus que le poids total de toutes les volailles qu'ils y mettent.

En terminant nous rappellerons à tous les intéressés qu'ils doivent expédier les volailles assez tôt pour qu'elles arrivent sur le marché le lundi ou le mardi, car c'est le commencement de la semaine qui est surtout avantageux pour la vente des volailles vivantes.

Observez bien tous ces règlements que nous venons de rappeler à votre mémoire ; expédiez vos volailles à la Coopérative des Fromagers, et vous serez sûrs d'avoir entière satisfaction.

COOPERATEUR.

La Coopération chez les Bêtes

Pas n'est besoin de se tant fatiguer les méninges, de franchir l'océan, de fouiller sans relâche une histoire poussiéreuse pour découvrir des exemples de coopératives qui marchent sur des roulettes depuis toujours et dont les résultats sont tout simplement merveilleux. Dans le monde des bêtes ces sociétés mutuelles sont légions qui démontrent hors de tout doute les avantages d'une solide union des associés, les bienfaits indéniables résultant de la mise en commun d'intérêts en tous points semblables. Voyons donc un peu ce que font en ce sens les insectes.

Vous êtes-vous jamais demandé comment les insectes, ces petits êtres de taille ridicule, que l'on serait porté de prime abord à dédaigner, en sont arrivés à se constituer les plus redoutables ennemis de l'homme qui cultive. Ne cherchez pas, le secret de leur force, c'est l'union. Ils savent s'unir sans discuter ni regimber pour mieux dévorer légumes, fruits, céréales. Leur action concertée nous donne une excellente leçon. En effet, s'ils étaient isolés, s'ils couraient à gauche et à droite selon leur bon plaisir, suivant les fantaisies de leurs caprices, se nourrissant de cent et mille espèces de plantes, on en pourrait rire, le mal qu'ils causeraient serait minime ! Mais une bête à patate (c'est plus fin qu'on ne pense), laisse à d'autres tomates, choux, oignons, pour ne s'occuper, on sait avec quel infatigable zèle, que des seuls plants de pomme de terre. Ah ! l'horrible fricot qu'elles en font, l'irréparable massacre qu'elles y causent : tout le monde sait ça, le cultivateur mieux que quiconque. Il semble qu'une bonne vieille grand-mère de bête à patate réunisse sa progéniture et lui tienne ce discours : " Les feuilles de la pomme de terre, mes enfants, c'est le mets délicieux, le fruit succulent par excellence ; laissons à d'autres familles au goût moins raffiné que le nôtre les vulgaires légumes qui croissent tout à côté. Dorénavant, petits et gros, jeunes et vieux, enfants, cousins, neveux et tout le tremblement, nous ne mangerons que des feuilles de pommes de terre." Et toutes les bêtes d'applaudir, et toutes de monter à l'assaut des fanes vertes. Vous savez le reste,

les ruines qu'accumulent à nos dépens ces unionistes d'avant-guerre et d'après-guerre aussi... ; pendant la guerre, ma foi, ils jouent au boche avec succès.

D'autres exemples seraient faciles à trouver chez les pucerons, les fourmis, les abeilles, les chemilles, les vers gris et blancs, etc. La même ligne de conduite règle l'activité des uns et des autres et démontre les avantages manifestes de la coopération.

Mais alors, mes amis, si pour combattre le mal, nous employons un remède efficace, en se basant sur le même principe ? Qui y perdrait... les bêtes évidemment, et vous y gagneriez énormément !

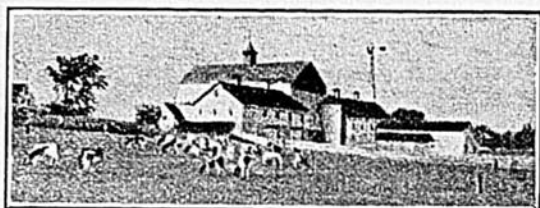
Et cela suppose tout d'abord que vous tenez le mal pour grave, que vous voulez lui appliquer une " sirouenne pas piquée des vers ". A la bonne heure, à cela on reconnaît le cultivateur de progrès. Il ne laisse pas détruire un beau champ de patates qui lui coûte de l'argent, du travail, des sueurs, et dont il escompte une grosse récolte et de beaux revenus.

Avant, toutefois, de partir en guerre, il convient de se procurer armes et munitions. Dans le cas qui nous occupe une pompe-pulvérisateur sera l'arme idéale, tandis que le vert de Paris ou l'arséniat de plomb feront des munitions étonnantes. En d'autres termes, il faut que chacun de vous ait son matériel d'arrosage, ses insecticides, autant qu'il sera nécessaire et au plus bas prix possible. Il n'y a qu'un moyen d'atteindre ce résultat, excellent pour vos cultures, merveilleux pour votre bourse, et c'est... tout le monde devine ? c'est l'achat de ces articles en coopération.

Retenons pour le moment qu'il faut à tout prix pourchasser les ennemis des plantes dont nous nous nourrissons, si nous voulons obtenir des récoltes abondantes et de qualité supérieure.

GEO. MAHEUX,

Entomologiste Provincial.



PROPOS AGRICOLES

Vielles vérités sur un sujet toujours important

Nous parlions, l'autre jour, d'un fonctionnaire provincial qui visite gratuitement les cultivateurs pour les bien conseiller dans la construction de leurs étables. A ce propos, ne serait-il pas intéressant de rappeler certaines vérités à ceux qui ne trouvent pas matière à faire demander ce fonctionnaire? Rappelons leur quelques données essentielles à l'aide desquelles ils pourront "accommoder" leurs étables avantagusement et sans grands frais.

Ces propos sont d'autant plus d'actualité que l'on est à la veille de faire rentrer les vaches.

C'est incroyable, mais on rencontre encore des étables qui sont d'infects taudis où l'air et la lumière n'ont jamais accès et où les animaux croupissent sur une litière dégoûtante, qu'on ne renouvelle qu'une fois par semaine.

Le lait récolté dans de tels milieux se charge d'une quantité considérable de poussières, particules de fumier qui apportent avec elles des goûts détestables et de nombreux ferments qui déterminent rapidement l'aigrissement du lait. Toute étable destinée au logement des vaches laitières devrait avoir un pavage résistant, imperméable et uni, avec une légère pente vers l'arrière, de façon à permettre l'écoulement des urines et à rendre le nettoyage plus facile.

Quand on pense qu'en France, la plupart des étables sont pavées en... terre plus ou moins argileuse! Cette dernière s'imprègne des déjections et constitue un foyer permanent d'infection...

Il est absolument nécessaire d'adopter des plafonds complètement étanches s'opposant au passage des poussières, de la *balle* et des mauvaises odeurs. De cette façon, les fourrages placés au dessus ne deviennent pas mal odorants, ce qui arrive souvent sans qu'on s'en rende compte bien nettement. Les poussières ne tombent pas sur le dos des animaux et l'on ne voit pas ces innombrables toiles d'araignée qui s'accumulent habituellement dans les recoins et après les soliveaux mal équarris de nombreuses étables dont les plafonds sont à clair-voie.

Les murs de l'intérieur doivent être aussi lisses que possible, afin d'éviter l'accumulation des

poussières et des saletés. Il faut badigeonner tous les deux ans soigneusement avec un lait de chaux. On recommande aussi une solution d'alun à 10% laquelle, paraît-il, éloigne les mouches.

Le grand, le capital défaut de nos étables, c'est d'être mal éclairées, mal aérées. On craint de multiplier les ouvertures de peur que les animaux soient exposés aux courants d'air et aux rayons du soleil. Nombreux sont les cultivateurs qui pensent que les animaux sont mieux à leur aise dans un logement presque obscur. Cette manière de voir est aussi fausse que possible. Il est nécessaire de renouveler l'air intérieur des étables assez fréquemment, de manière à chasser les poussières, les mauvaises odeurs, les gaz de la respiration, les germes nocifs qui incommode toujours les animaux et souillent le lait. On ne devrait bien jamais oublier que l'air et la lumière sont deux grands ennemis des microbes et des germes dangereux.

Les fenêtres ne servent d'ailleurs pas qu'à l'aération; elles permettent également de régler la température du local et de la tenir préférablement toujours aux environs de 15 degrés.

Dans les étables bien tenues, les fumiers sont enlevés chaque jour à la fois pour éviter la production de vapeurs ammoniacales facilement absorbées par le lait et pour empêcher que les animaux se salissent les membres postérieurs et le dessous du ventre.

Il est extrêmement utile de procéder, au moins une fois l'an, à un nettoyage complet de l'étable suivi d'une copieuse désinfection (par exemple, bichlorure de mercure à 1%). Le bichlorure se nomme vulgairement *sublimé corrosif*.

Les litières doivent être abondantes et constituées de pailles exemptes de moisissures, de rouille, etc. Il faut réserver la paille la plus saine aux vaches laitières et distribuer l'autre aux divers animaux de la ferme. Il faut éviter d'éparpiller la litière au moment de la traite.

Il y aurait encore une infinité de choses à dire mais il faut se borner. Terminons en recommandant d'étriller chaque jour les vaches laitières.

ARMAND LETOURNEAU.



L'Industrie Laitière en Allemagne

Nous avons sous les yeux une brochure du Dr Hittcher comportant une étude fouillée sur l'industrie laitière en Allemagne. Nous pensons intéresser et instruire nos lecteurs en leur résumant ce petit travail, touffu comme sont toutes les études allemandes.

L'industrie laitière a pris en Allemagne, parallèlement à l'élevage du bétail, un développement très important qui se chiffre actuellement par un revenu de trois milliards de marks. Cependant l'accroissement de la population (900,000 individus par an) met l'Allemagne dans la nécessité de se procurer une partie du lait à l'étranger. En 1912, l'importation atteignait 198 millions de marks. Aussi, un effort considérable est-il produit pour ne pas rester tributaire des pays voisins : le nombre des bovidés est passé de 8,737,641 en 1883 à 11,682,234 en 1911, augmentation d'ailleurs insuffisante. De nombreuses races bovines ont été fixées et améliorées grâce, en partie, aux subventions de l'État (2,161,000 marks en 1913), et sous le contrôle de 73 inspecteurs de l'élevage et de 200 fonctionnaires agricoles.

Actuellement, l'effectif des vaches est d'environ 11 millions de têtes, donnant approximativement 25,300 millions de litres de lait.

L'hygiène de l'étable est en grand progrès. Les constructions récentes procèdent du système hollandais. Derrière la stalle, une petite rigole reçoit les excréments et subit un nettoyage journalier. Dans les grandes exploitations, le lait reçu pour être transformé en fromage est analysé fréquemment et soumis à l'épreuve de la réductase qui révèle les altérations dues surtout à la malpropreté.

La lutte contre la tuberculose, organisée par la Société du Herd Book hollandais de la Prusse orientale, par les laiteries coopératives, les sociétés de contrôle, les associations d'éleveurs, etc., etc., s'exerce environ sur 200,000 têtes, et repose sur les expériences effectuées en Prusse orientale et la loi du 1er mai qui en découle ainsi que sur le règlement prussien du 26 juillet 1912.

Quelques exploitations utilisent les machines à traire qui, d'ailleurs, ne suppléent qu'imparfaitement à la traite manuelle ; aussi une propagande constante est-elle faite en faveur de cette dernière (école de trayeurs).

500 sociétés de contrôle, en Prusse, déterminent les quantités de lait, la teneur en matière grasse, la consommation des fourrages. Elles englobent 7,500 agriculteurs possédant 220,000 vaches.

43% de la production laitière totale sont consommées directement par l'homme, qui a augmenté sa moyenne de consommation depuis dix ans grâce à la lutte antialcoolique, à la vente de lait dans les écoles, les ateliers, les kiosques des rues, et surtout à l'augmentation des salaires qui retentit toujours favorablement sur l'hygiène alimentaire.

Les grandes laiteries approvisionnent de plus en plus les villes. Elles pasteurisent et réfrigèrent. Les transports sont faits dans des véhicules spéciaux et des bouteilles cachetées.

Les grandes beurreries utilisent un outillage et des procédés très modernes. Les crèmes obtenues par centrifugation sont pasteurisées et ensencées rationnellement. Des maturateurs de crème, très ingénieux, règlent la température, donc l'acidification.

La fromagerie a pris moins d'extension. Elles s'efforcent d'imiter les fromages français : Camembert, Brie, Neufchâtel.

La fabrication du lait en poudre au contraire, est en plein essor ; cela correspond au développement de la chocolaterie.

Le lait condensé, surtout utilisé, comme aliment de conserve pour les voyages lointains, est produit en faible quantité.

La fabrication de la caséine, en partant des des laits crévés, a pris quelque développement en vue d'utilisation alimentaire (nutrose, eukasine, sanose), mais surtout dans les buts techniques très divers : colles, mastics, papier, imitations d'ivoire (galalite), de crins, de soie, pellicules de cinéma, etc.

Quelques fromageries utilisent leurs sous-produits pour la fabrication du lactose et de l'acide lactique.



NOTES



FEVES

L'on peut constater que la récolte de fèves est loin d'avoir été faite en bonne condition. Les principaux défauts à relever dans les lots de fèves reçus dernièrement par la Coopérative des Fromagers, c'est d'abord que les fèves sont humides ou complètement mouillées; ensuite qu'elles n'ont pas été suffisamment triées.

Il faut un très court temps à des fèves humides pour moisir et devenir tout à fait invendables. Aussi la Coopérative des Fromagers qui n'en veut pas être encombrée, avertit-elle dès aujourd'hui les producteurs qu'elle leur renverra immédiatement les fèves expédiées en mauvaise condition. Il sera donc inutile de s'occasionner des frais de transport.

Le marché aux fèves est plutôt à la baisse et nulle doute que cette baisse s'accroîtra encore pour les fèves de qualité inférieure. Ceux qui veulent avoir les plus hauts prix du marché feront donc bien de trier parfaitement leurs fèves.

POUR LES LONGS MOIS D'HIVER

Vous ne pouvez mieux faire que de faire abonner vos amis au "Bulletin des Agriculteurs".

Il leur fera d'excellentes suggestions sur divers sujets importants, surtout il donnera d'excellentes idées sur la façon de s'organiser pour la prochaine saison de production.

N'oubliez pas que c'est l'affaire de cinquante sous par an seulement.

DES EVENEMENTS IMPREVUS

peuvent d'une journée à l'autre bouleverser tout le commerce des produits agricoles. C'est le "Bulletin des Agriculteurs" qui nous renseignera le plus promptement et le plus sûrement, parce qu'il a des collaborateurs parfaitement au courant de la situation.

Lisez-le et faites-le lire à vos amis.

ANIMAUX VIVANTS

La Coopérative des Fromagers continue de recevoir chaque semaine plusieurs chars d'animaux vivants.

Pourquoi les cultivateurs d'une même paroisse ne s'entendraient-ils pas pour expédier ensemble les animaux qu'ils ont à vendre et profiter de la chance qu'elle leur offre?

VENTES AVANTAGEUSES

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

VOLAILLES VIVANTES

Pour le compte de :

ISIDORE JODOIN, membre de la Société Coopérative Agricole de St-Théodore d'Acton, comté de Bagot, 24 poulets, 17 classés No 1 pesant 70 livres, 7 classés No 2, pesant 21 livres, qui ont rapporté \$28.08.

IDAS PLANTE, Causapsal, comté de Matane, 11 poulets et 5 poules, 10 poulets classés No 1, pesant 35 livres, 1 poulet classé No 2, pesant 3 livres, 5 poules classées No 1, pesant 25 livres, qui ont rapporté \$20.05.

PAUL BARIL, St-Justin, comté de Maskinongé, 30 poulets, classés No 1, pesant 117 livres, 2 coqs, pesant 9 livres, qui ont rapporté \$38.49.

FELIX BOMBARDIER, Valcourt, comté de Shefford, 15 poulets classés No 1, pesant 64 livres, qui ont rapporté \$19.88.

EMILE LAFRANCE, Isle Verte, comté de Témiscouata, 5 poulets classés "Choix", pesant 5 livres, 13 poulets classés No 1, pesant 54 livres, 3 poules, classées No 2, pesant 12 livres, qui ont rapporté \$27.98.

A VENDRE

Une beurrerie, située dans le village de Chertsey, seule fabrique dans la paroisse, 50 patrons.

S'adresser à

JOS. CREPEAU,
Chertsey, Co Montcalm, Qué.

A VENDRE

Très beaux moutons Oxford, enregistrés, mâles, prêts pour service.

Très beaux veaux Holsteins, enregistrés, mâles et femelles.

W. A. TOUCHETTE,
St-Jean-Baptiste,
Comté de Rouville, Qué.

A VENDRE

Nous offrons aux Sociétés Coopératives locales, aux cercles ou coopératives de consommateurs, aux marchands détaillants et même aux particuliers, les produits suivant aux prix indiqués :

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, $\frac{1}{2}$ cent la livre de plus que le prix indiqué, soit :

Fromage doux : 24 $\frac{1}{2}$ cent la livre.

Fromage fort : 27 $\frac{1}{2}$ cent la livre.

SIROP D'ERABLE

En canistres d'un gallon impérial, par caisses à claires-voies contenant 6 gallons, chacune.

No. 1, \$2.25 ;

No. 2, \$2.15.

En canistres de cinq gallons et barils de 15 et 20 gallons :

No. 1, \$2.00.

Les canistres et barils ne sont pas chargés et ils demeurent la propriété de l'acheteur.

FEVES

Fèves Blanches—

No 1 (triées à la main) : par quantités de 25 à 120 livres, 14c la livre; par poches de 120 livres, 13c.

No 2 (belle qualité) : par quantités de 25 à 120 livres, 13c la livre; par poches de 120 livres, 12c.

No 3

Par quantités de 25 à 120 livres, 12c la livre; par poches de 120 livres, 11c.

“Rognons rouges”—

Par quantités de 25 à 120 livres, 10c; par poches de 120 livres, 9c.

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

ŒUFS

Caisse de 30 doz. “choisis”54c

Caisse de 30 doz. No 1.....49c

Caisses payables à 50 cents chacune.

VIANDES FUMÉES

Jambons, 8 à 14 livres.....37c

Jambons, 14 à 20 livres.....35c

Jambons, 20 livres et plus.....33c

Jambons désossés et fumés, 3 cents de plus par livre.

Bacons à déjeuner, 8 à 12 livres.....43c
(Breakfast Bacon)

Longes désossées et fumées, 8 à 12 livres...46c
(Windsor Bacon)

Epaules fumées (pique-nique).....31c
(4 à 12 livres)

Jambons désossés et roulés, 4 à 8 livres.....36c
(Cottage rolls)

Lard salé.

En baril de 200 livres.....32c

Gras seulement.....32c

Saindoux pur.

Chaudière de 3 livres.....34c

Chaudières de 5 livres.....34c

Chaudières de 10 livres.....34c

Chaudières de 20 livres.....32 $\frac{1}{2}$ c

En pains d'une livre.....34c

Boîte de 56 livres.....32c

PORC FRAIS

Pattes longues.....14c

Pattes courtes.....6c

Têtes.....12 $\frac{1}{2}$ c

Epaules préparées.....31c

Epaules non préparées.....29c

Filets.....39c

Flancs.....30c

Jambon frais, 10 à 20 livres.....33c

Graisse en branches.....32c

Rognons.....18c

Longes préparées, 8 à 12 livres.....37c

Longes non préparées, 12 à 18 livres.....34c

Truies de très bonne qualité.....23 $\frac{1}{2}$ c

Porcs (jeunes).....27 $\frac{1}{2}$ c

NOTE

Les prix ci-dessus donnés sont sujets à changements sans avis, et toute commande pour l'un ou l'autre des produits ci-dessus énumérés est toujours sujette à acceptation à Montréal.

CONDITIONS

Strictement comptant. Le montant d'argent nécessaire doit toujours accompagner la commande.

Frais de livraison et de transport au compte de l'acheteur.

S'adresser à :

La Société Coopérative Agricole des Fromagers de Québec,

63, rue William Montréal.

Commission des Vivres du Canada. Licence No 9—10920

14

Avez-vous du Blé

A VENDRE ?

Messieurs les Cultivateurs

Notre compagnie, la St. Lawrence Flour Mills Co. Limited, est prête à acheter, au prix fixé par le Gouvernement, du blé récolté dans la Province de Québec et provenant de semences du Manitoba.

Si donc, vous avez du blé à vendre, veuillez nous envoyer un échantillon par la malle et nous faire connaître les quantités dont vous pouvez disposer, et vous recevrez notre réponse dans un bref délai.

St. Lawrence Flour Mills Co.
Limited,

1110 Rue Notre Dame, Montréal.

REGAL = **FLEUR de LIS**

Nos farines réglementaires **REGAL** et **FLEUR DE LIS**, malgré les restrictions qui nous sont imposées par le Gouvernement Canadien, sont encore les meilleures farines sur le marché, pour le pain comme pour la pâtisserie—un essai vous convaincra.

Pourquoi n'augmenteriez - vous pas de \$1.000 à \$5.000 par année les recettes de votre fromagerie en vous servant d'un SEPARATEUR A PETIT LAIT DE LAVAL ?

CEST ce que font des centaines de fromageries par tout le Canada. De cette façon, au lieu de laisser perdre le gras de petit lait, elles en retirent des profits.

The Bloomfield Cheese Manufacturing Co., de Bloomfield, Ont., a vendu en 1916 pour \$2,890 de beurre de petit lait, fait avec de la crème extraite au moyen d'un séparateur à petit lait DE LAVAL.

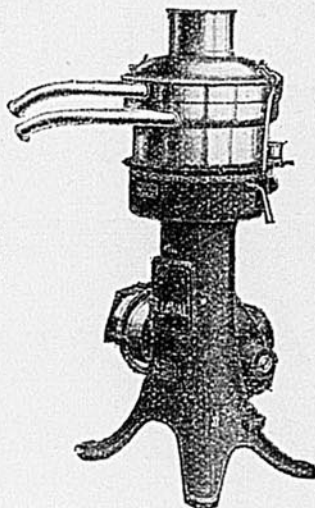
The Mountain View Cheese & Butter Association, de Belleville, Ont., a, du 1er avril au 1er octobre 1917, réalisé \$1,200 de profit en fabriquant du beurre de petit lait avec un séparateur à petit lait DE LAVAL.

The Elmbrooke Cheese & Butter Association, de Picton, Ont., a pu, grâce à la fabrication du beurre de petit lait, distribuer \$1,218 de plus à ses patrons en une seule année.

La fabrique de R. W. Thomson, située près de Hillier, Ont., a fait en 1916 \$2,909 en fabriquant du beurre avec de la crème de petit lait extraite au moyen d'un séparateur à petit lait DE LAVAL.

Ces substantiels profits ont été obtenus, alors que le gras de beurre se vendait environ 25 sous la livre. Imaginez combien il sera facile de gonfler ces profits cette année, avec de la crème et du beurre de petit lait, maintenant que le gras de beurre vaut de 40 à 60 sous la livre.

DEMANDEZ dès aujourd'hui notre nouveau catalogue illustré qui énumère par le détail les nombreux avantages de l'écémage du petit lait, et qui contient aussi de nombreux témoignages d'importantes fromageries recommandant l'emploi du Séparateur à petit lait DE LAVAL.



Le nouveau séparateur à Petit lait De Laval, mû par courroie. (L'on en fabrique aussi qui sont mûs par turbine). Capacité : 7,000, 5,000, 3,000 et 1,350 livres à l'heure. Ces machines peuvent écemer aussi bien le petit lait ou le lait entier.

LE NOUVEAU SEPARATEUR A CREME DE LAVAL

fait un écémage parfait sous toutes les conditions. Il économise 50% de force motrice, de travail et d'entretien.

LE CLARIFICATEUR CENTRIFUGE A LAIT DE LAVAL

enlève du lait tout corps étranger insoluble, donne un lait plus propre, plus hygiénique et meilleur au goût.

L'EMULSIONEUR CENTRIFUGE DE LAVAL

produit, avec leurs seuls éléments constitutifs, du lait et de la crème parfaitement pasteurisés.

LES BARATTES ET MALAXEURS ALPHA

sont les machines qui tiennent le premier rang dans toutes les crémeries du 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 en Canada.

Seuls manufacturiers au Canada des célèbres séparateurs à crème DE LAVAL, et des Silos à fourrages IDEAL. Engins à gasoline, barattes et malaxeurs Alpha.

MONTREAL - PETERBORO - WINNIPEG - VANCOUVER

50,000 succursales et agences locales par tout l'univers.



Assurez-vous du Poids

Ayez la certitude que les marchandises que vous achetez et que vous vendez pèsent le poids correct. Le poids correct est assuré avec les

Balances Union de Fairbanks

Ce sont les balances les plus commodes comme grandeur pour les pesées légères en général. Elles remplacent les balances à ressort de l'ancien temps, condamnées par le Gouvernement Canadien.

Complètes avec plateau en ferblanc, plateforme de 10½" x 13½", fléau simple en cuivre et poids extra. La capacité du plateau des Balances Union de Fairbanks est de 30 livres par demi onces — la plateforme, de 240 livres par quarts de livre.

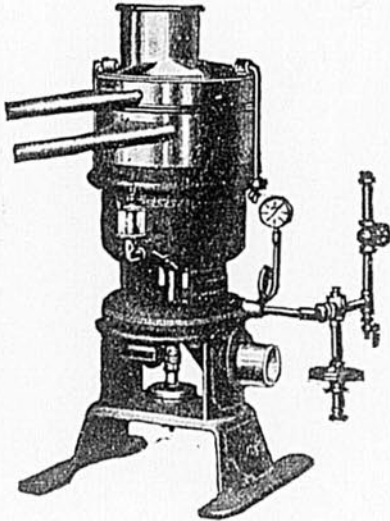
*Ecrivez à notre succursale la plus
proche pour information et prix.*

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

St-Jean Québec Montréal Ottawa Toronto Hamilton
Windsor Winnipeg Calgary Saskatoon
Vancouver Victoria

A MM. les Beurriers et Fromagers amis du progrès

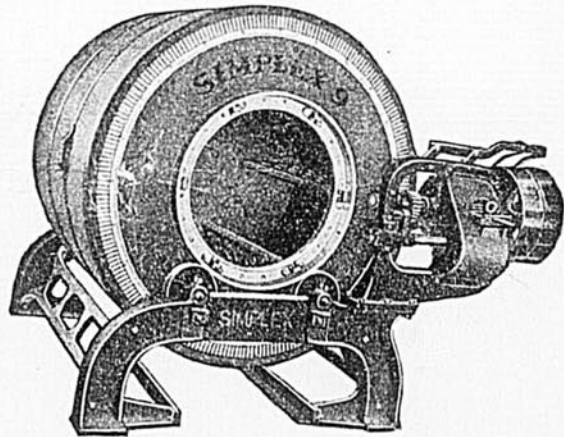
et soucieux de leurs intérêts et des intérêts de leurs patrons,
nous offrons



Un centrifuge **SIMPLEX**, économique, simple, durable, pouvant servir pour le lait entier et le petit lait, moyennant l'échange d'une simple pièce de 25c et qui vous assurera toute la crème de tout votre lait.

Un pasteurisateur **SUCCESS**, qui vous permettra de mettre votre crème dans un état de parfaite conservation en attendant la fabrication du beurre, et de rendre uniforme la crème reçue des petits séparateurs. (Voir illustration dans Bulletins précédents.)

Une baratte **SIMPLEX**, qui vous donnera l'avantage de retirer tout le beurre de toute votre crème avec la facilité de travail qu'assure une machine laissant la fabrication visible.



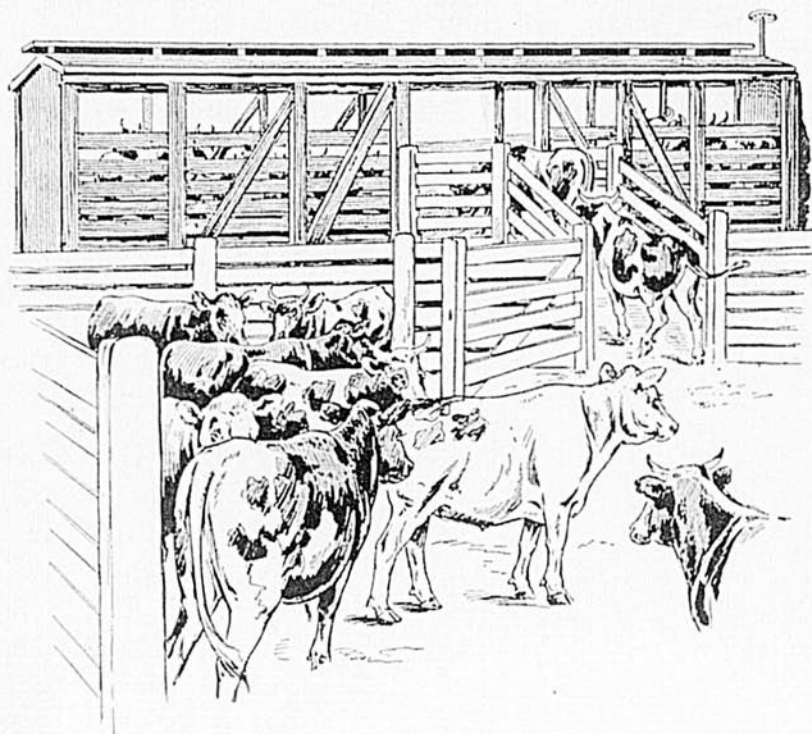
Aussi toutes autres machines des meilleures marques et les fournitures qui vous donneront entière satisfaction.

**AVEZ-VOUS ESSAYÉ LA PRESURE NADEAU ?
AVEZ-VOUS EU NOS HUILES ?**

B. TRUDEL & CIE, 38 Place Youville, Montreal

Main 5570 — Westmount 4120 Demandes de renseignements appréciées

“De la ferme à l'abattoir par la Coopérative des Fromagers”



ANIMAUX VIVANTS

Les expéditeurs doivent bien retenir la note suivante en ce qui a trait à la pesée et au numérotage :

1) Pesée.

a) Chaque animal doit être pesé séparément avant d'être mis dans le char ;

b) L'expéditeur doit inscrire sur une feuille spéciale la pesanture, non pas de chaque animal, mais la pesanture totale des animaux de même espèce, appartenant à un même propriétaire, puis le nom de ce propriétaire ; il nous envoie cette feuille par la poste.

2) Numérotage.

Quand on fait le numérotage à la peinture, l'on peut mettre le même numéro sur les animaux appartenant à un même expéditeur.

Voir détails supplémentaires dans une page intérieure du présent numéro.

Suivez bien nos indications : c'est un moyen sûr d'obtenir les plus hauts prix du marché.

“La Société Coopérative Agricole des Fromagers de Québec”

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