

BULLETIN

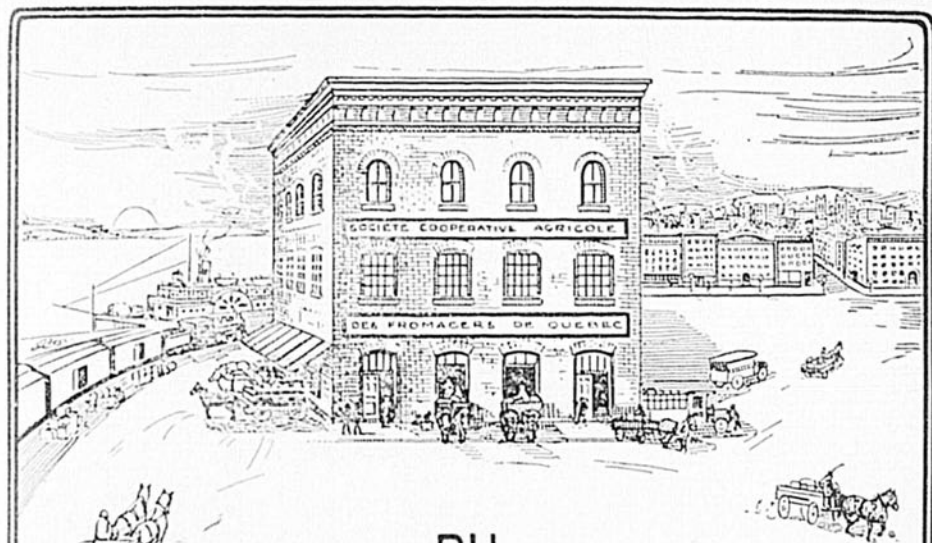
DE LA

Société Coopérative Agricole DES FROMAGERS DE QUEBEC

Vol. 1

MONTREAL, Can., le 17 JUIN 1916

No 17



DU
PRODUCTEUR
AU
CONSOMMATEUR
PAR LA
COOPÉRATION

FROMAGE
BEURRE
Sirop d'ERABLE
Sucre d'ERABLE

OEUFs
VOLAILLES
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 17 JUIN

BEURRE

No 1..... 28½c No 2..... 28½c Pasteurisé..... 29½c

Marché ferme et à la hausse.

Arrivages du 1er mai jusqu'à date: 78,785 boîtes; date correspondante 1915: 85,976 boîtes.

FROMAGE

No 1 Blanc..... 16 3-16c No 2 Blanc..... 15 15-16c No 3 Blanc..... 15 11-16c
No 1 Coloré..... 16 3-16c No 2 Coloré..... 15 15-16c No 3 Coloré..... 15 11-16c

Les forts arrivages ont fait fléchir le marché. La production est abondante.

Arrivages du 1er mai jusqu'à date: 427,423; date correspondante 1915: 443,670.

VOLAILLES VIVANTES

Poules No 1 (choix)..... 22c No 2..... 20c No 3..... 17c
Coqs..... 15c

PIGEONS:..... 35c LE COUPLE

Marché ferme. Les prix se maintiennent sans aucune apparence de changement.

OEUFS

Strictement frais..... 27c | No 1..... 24c

(LIVRÉ A MONTREAL)

Marché ferme aux prix de la dernière hausse.

Arrivages du 1er mai jusqu'à date: 137,207 caisses de 30 dozs; date correspondante 1915: 141,351 caisses de 30 dozs.

VEAUX GRAS

No 1..... 15½c No 2..... 14½c No 3..... 12½c

Aucun changement dans les prix.

SIROP D'ERABLE

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

SUCRE D'ERABLE

No 1..... 13c No 2..... 11½c No 3..... 10c

Marché stationnaire pour les produits de bonne qualité. Les sucres de qualité inférieure, bruns et noirs, en gros pains, se vendent difficilement à des prix variant de 8c à 9½c la livre.

MIEL

Miel extrait: Blanc, en chaudières de 30 livres..... 10½c la lb.
" " Brun, " " "..... 9½c "

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 17 juin 1916.

PREPARATION DES PRODUITS POUR LE MARCHÉ

Les cultivateurs de la Province perdent chaque année des sommes considérables parce qu'ils ne savent pas offrir leurs produits au consommateur. L'apparence de la marchandise est en effet un facteur très important dans le commerce. Il faut non-seulement fabriquer un produit de première qualité, mais encore lui faire une toilette soignée. C'est justement ce qu'ils ont négligé de faire à leur grand désavantage.

Dès l'établissement de la société, nous avons pu constater que, si le fromage de la province de Québec se vendait en général $\frac{1}{2}$ et même 1 cent meilleur marché que celui de l'Ontario, ce n'était pas tant, en bien des cas, parce qu'il était de mauvaise qualité que parce qu'il avait mauvaise apparence. Il était mal fini, de pesanteur inégale, mis dans de mauvaises boîtes, faites de n'importe quel bois. Quelle qu'en fut la qualité, les importateurs anglais ne pouvaient se convaincre qu'un fromage de si pitoyable apparence put égaler celui des bons districts d'Ontario, lequel est uniforme de poids, fini avec soin et mis dans des boîtes en orme, bien faites. " Il ne faut pas juger d'après les apparences ", dira-t-on ; certes non, mais il faut en tenir compte, et, quand il s'agit de produits, les mauvaises apparences dénotent généralement une mauvaise qualité.

C'est encore à cause de son apparence que, jusqu'à ces dernières années, le beurre de certains endroits de la province se vendait de $\frac{1}{2}$ à 1 cent meilleur marché que celui d'autres régions. On l'empaquetait dans des boîtes mal faites, parfois sales ; souvent ces boîtes étaient de seconde main et avaient été achetées à raison de 5 cents chacune chez les détailliers des villes.

Encore si l'on pouvait apporter quelque argument pour justifier une telle manière d'agir, mais il n'en est aucun qui tienne. Car, si un fabricant ne peut toujours faire du beurre et du fromage de première qualité, soit parce qu'il ne reçoit pas de bon lait, soit pour d'autres raisons hors de son contrôle et bien compréhensibles, il n'a pas d'excuse pour ne pas donner à ce beurre ou ce fromage une bonne apparence, ne leur pas faire une toilette soignée. Il suffit d'y consacrer le temps qu'il faut et de se donner la peine. C'est pourquoi les cultivateurs doivent être très exigeants sous ce rapport ; la négligence des fabricants leur a déjà coûté trop cher.

A mesure que la Société a étendu son commerce à d'autres produits, elle a rencontré le même défaut. Dans chaque

cas, il lui a fallu d'abord montrer aux producteurs la manière de mettre leurs produits sur le marché, qu'il s'agit de volailles, d'œufs, de veaux gras, de miel, de sucre et de sirop d'érable. Ce n'est qu'après cette éducation préliminaire qu'elle a pu obtenir les plus hauts prix. Car la règle est partout la même : le produit que l'on paie cher, c'est celui de bonne qualité et de belle apparence.

Mais est-il possible de demander 23 et 25 cents la livre pour des volailles qui ont été étouffées, puis ensuite mal déplumées, désarticulées et expédiées dans des poches souvent sales ? Des volailles ainsi préparées, quelle qu'en soit la qualité, ne peuvent être vendues qu'à perte. Les seules qui peuvent rapporter de bons prix sont celles qui ont été abattues suivant les méthodes recommandées par les experts, soigneusement empaquetées dans des boîtes d'une douzaine chacune, etc., etc.

Est-il encore possible d'obtenir de 10 à 13 cents la livre pour du sucre d'érable, brun ou noir, en pains de 5 à 12 livres, expédié dans de mauvaises boîtes ou dans des poches, qui a coulé durant le trajet, etc. On doit faire des pains de sucre de une ou deux livres, les emballer dans des boîtes bien propres, pouvant contenir environ 100 livres chacune. Le sucre qui a, outre la qualité, une belle apparence frappe l'œil de l'acheteur qui en offre un bon prix, parce que lui-même sait que, présenté à sa clientèle avec les mêmes avantages, il pourra en disposer facilement.

Il nous faudrait encore parler du miel que l'on nous expédie dans des chaudières et bidons de toutes grandeurs et formes, etc., etc. Mais cela suffit pour démontrer que des réformes s'imposent. La société est prête à les entreprendre. Elle a obtenu de l'uniformité, de l'apparence, du fini, dans la fabrication du beurre et du fromage ; elle en veut autant dans la fabrication et l'emballage des autres produits. Pour arriver à cette fin, elle a fourni aux aviculteurs les caisses à œufs et à volailles. Elle se propose maintenant de fournir des moules aux fabricants de sucre afin de n'avoir à vendre que du sucre de même poids et de volume uniforme. Quant au miel, il nous semble que c'est à l'Association des Producteurs de Miel qu'incombe l'initiative d'une réforme. Cette association devrait faire ce qu'a fait l'Association des Sucre et Sirop d'Érable Purs. Celle-ci recommande à ses membres une canistère spéciale, elle leur fournit une étiquette. Déjà,

(A SUIVRE PAGE 4)

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 avertir immédiatement. Nous ferons les démarches nécessaires pour obtenir un service parfait.

* * *

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.

* * *

On nous demande souvent si nous vendons la laine. Nous ne pouvons actuellement nous occuper de ce commerce. Peut-être le pourrions-nous plus tard? Nous en informerons les membres de la société.

* * *

Nous conseillons aux sociétaires de ne plus expédier de veaux ni de moutons, car, durant le temps des chaleurs, le moindre retard dans la livraison, pourrait entraîner des pertes considérables. Cependant nos sociétaires du comté de Bellechasse et des comtés environnants peuvent continuer d'apporter leurs veaux et leurs moutons vivants à l'Abattoir de St-Valier. Ils y seront abattus et préparés avec soin. Nous pourrions ensuite les vendre avec avantage.

* * *

Tous les veaux et moutons qui ont été apportés à l'Abattoir de St-Valier cette semaine ont été comme d'habitude vendus à de très bons prix. Nos sociétaires du comté de Bellechasse devraient inviter leurs voisins à devenir membres de la société afin d'avoir les mêmes avantages. Qu'ils leur fassent signer le bulletin de souscription qui se trouve à la dernière page du bulletin.

PRÉPARATION des PRODUITS POUR LE MARCHÉ

SUITE DE LA PAGE 3

bien que tous ses membres ne s'astreignent pas à toutes ses exigences, elle a créé une très forte demande pour les produits portant son étiquette. L'Association des Producteurs de Miel devrait, elle aussi, adopter une chaudière de forme et de grandeur déterminées et fournir une étiquette à ses membres.

L'apparence du produit est, comme nous le disions en commençant, un facteur important dans le commerce. Il nous semble donc que personne ne devrait plus hésiter à s'efforcer d'atteindre ce dernier perfectionnement, lequel du reste nécessite peu d'efforts. Que chacun fasse la toilette de ses produits pour les présenter sur le marché dans les meilleures conditions. La Société Coopérative a déjà fait en ce sens un travail de réforme qui a produit des résultats immédiats; mais elle compte sur le concours de ses membres pour obtenir un succès complet.

AUGUSTE TRUDEL

La quantité de volailles que nous vendons augmente chaque semaine. De toutes les parties de la province nous recevons des demandes pour des cages.

* * *

Plutôt que de nous envoyer des volailles maigres, il vaudrait mieux les engager quelque temps avant l'expédition et les engraisser. Les volailles "rebutés" ou No 3 ne peuvent payer et se vendent très difficilement.

* * *

Nous comptons que nos membres nous expédieront sous peu de jeunes poulets du printemps. Ils doivent dès maintenant commencer à les bien soigner et ne les expédier que quand ils pèseront au moins 5 livres le couple. Dans ces conditions ils rapporteront des prix très avantageux.

* * *

Ceux à qui nous avons envoyé des cages doivent nous expédier des volailles dans les huit jours de la réception. Autrement nous devons les leur charger au prix coûtant, soit \$1.50 chacune. Comme nous avons beaucoup de demandes pour ces cages, nous tenons à ce que les sociétaires ne les gardent pas inutilement chez eux.



Pour réussir dans l'industrie laitière



L'AIL DU CANADA

Un correspondant nous demandait, ces jours derniers, quelle peut être la cause qui donne au lait de ses vaches, depuis quelques jours, une forte saveur d'oignon pourri et quel serait le moyen de remédier à ce défaut. Quelques remarques de ce correspondant nous indiquent qu'il pense que ses vaches ont dû manger au pâturage, dans lequel il vient de les mettre, quelque mauvaise herbe qui a dû donner à leur lait cette saveur. En me reportant à des souvenirs qui me reviennent de certaines tournées d'inspection de fabriques, faites il y a une dizaine d'années, j'ai mis la main sur un manuscrit d'une note que j'ai préparée dans le temps pour le Journal d'Agriculture officiel, qui me semble s'appliquer absolument au cas actuel de mon correspondant à qui j'en ai adressé une copie et que je crois pouvoir être utile aux lecteurs du "Bulletin de la Coopérative". Voici cette note :

Fromage à saveur et senteur d'oignon pourri. — Dans deux fabriques situées, l'une dans le comté de Champlain, l'autre dans le comté de Beauce, nous avons trouvé, l'an dernier (1905), du fromage à saveur et à senteur bien caractérisées d'oignon pourri. Dans les deux cas, nous avons constaté que ce défaut venait de la consommation, par quelque unes des vaches dont le lait avait servi à la fabrication, d'ail sauvage, dans les pâturages sous bois, dans des forêts de bois franc (érablières). Cet ail sauvage, ou ail doux, comme on l'appelle communément, croît dans les bois à feuillage caduc et n'est rien autre chose, comme nous l'avons constaté plante en main, que l'ail canadien dont voici la description botanique :

AIL DU CANADA. — *Allium canadense.* — *Canadian Garlic.* — Plante bulbuse à odeur très forte. Hampe ou pédoncule cylindrique, glabre, c'est-à-dire lisse et sans poils, de 12 à 14 pouces de longueur portant une spathe à deux valves, c'est-à-dire une enveloppe membraneuse en deux parties au sommet, et une inflorescence en ombelle de fleurs entremêlées de bulbilles ou petites bulbes. Les fleurs blanchâtres sont portées sur des pédicelles grêles ou supports longs et déliés. Petites bulbes sans support à l'aisselle de bractées ou petites feuilles sans pédoncule. Feuilles partant en talle de la racine, longues, étroites, un peu courtes que la hampe et presque pla-

tes supérieurement. Cette plante est commune au Canada dans les terrains riches portant du bois franc. Elle fleurit fin de mai, commencement de juin, et toutes les feuilles disparaissent vers la fin de juin ou le commencement de juillet.

Là où se trouve cette plante, il faut empêcher les vaches d'aller paquer sous bois en mai et en juin. Une fois que le lait est infecté de l'odeur de l'ail doux il est impossible de l'en débarrasser ni par le refroidissement, ni par l'aération, ni par la pasteurisation. Il développe dans le fromage, en quatre ou cinq jours, une odeur d'oignon pourri tellement fétide que ce fromage devient à peu près impropre à la consommation.

J.-C. CHAPAIS.

LA MOISSISSURE

AVIS AUX FABRICANTS DE FROMAGE

Nous avons reçu cette semaine une grande quantité de fromage moisi et à surface molles. Ce fromage ainsi endommagé ne peut être classé, quelle que soit sa qualité, que comme No. 3, ce qui signifie une perte de $\frac{1}{2}$ cent par livre.

La cause de tout ce mal provient :

1. De ce que les boîtes sont faites la plupart du temps juste au moment de l'emballage, alors que, surtout dans les temps pluvieux que nous avons, les boîtes devraient être faites plusieurs jours à l'avance ;

2. De ce que le fromage est expédié trop vert ou que, si on le garde quelque temps à la fabrique, c'est dans une chambre mal aérée et sur des tables lavées sans soin ;

3. De ce que, durant le transport de la fabrique au quai ou à la gare, le fromage n'est pas protégé contre la pluie.

Les fabricants n'ont qu'à se garder des fautes que nous leur signalons aujourd'hui pour prévenir la moisissure, le ramollissement des surfaces, et pour éviter à leurs patrons des pertes considérables.

NOS POULES

La Diarrhée Crayeuse



Au temps de nos pères, on élevait naturellement les poussins avec les poules et l'on ignorait les inconvénients de la diarrhée crayeuse. Celle-ci n'est entrée dans nos basses-cours qu'à la suite du progrès. Le progrès dans le cas présent ne l'est donc que sous certains aspects, sous d'autres c'est un recul.

Aujourd'hui, de bois et de métal on fabrique soit des couveuses, soit des éleveuses, et on ne leur confie non pas seulement une quinzaine d'œufs ou de poulets, mais des milliers parfois ; voilà le progrès. Toutefois ces constructions, qui embrassent tant, étouffent mal ; elles sont loin d'apporter à leur ouvrage le fini, que leur procurerait la nature laissée à elle-même. De là l'origine de la diarrhée crayeuse, le recul.

En effet, dans l'incubateur le développement anatomique et physiologique du poulet est anormal. Le jaune de l'œuf, qui sert de première nourriture au poussin, n'en est pas toujours complètement absorbé. Enfermé alors dans une petite poche, il se loge à l'arrière des entrailles pour y devenir un embarras ; en se durcissant il gêne bientôt le fonctionnement des intestins, les obstrue et va jusqu'à les paralyser, ce qui entraîne fatalement la mort.

La diarrhée crayeuse est ainsi la conséquence d'une congestion intestinale, produite par l'arrêt des matières fécales dans le gros intestin et par la sécrétion des urates dans les seuls rognons. C'est cette sécrétion qui blanchit la substance rejetée par le malade ; d'où a cette diarrhée malaisante le nom de crayeuse.

C'est vers l'âge de huit à dix jours qu'apparaissent les symptômes de cette maladie chez le poussin. Après avoir été vigoureux, tout débordant de santé et avoir donné les plus brillants espoirs de longue vie, voilà que rapidement il s'étirole il va mourir.

On conjurera peut-être le mal en teignant légèrement, pendant les quinze premiers jours, le breuvage du poussin avec du sulfate de fer ; mais ce remède est loin d'être infallible. Le moyen le plus efficace à employer est l'opération chirurgicale ; toujours le couteau comme pour le monde.

Si donc votre poulet a l'air souffreteux vers l'âge de dix jours, palpez-lui le ventre, et, dans le cas où le jaune y aurait formé une glande solide, vous la sentirez aisément ; elle peut varier de la grosseur d'un

pois à celle d'une noisette. Si la bosse est dure, l'opération réussira ; si le jaune est demeuré liquide l'opération est inutile ; si la diarrhée est déclarée, il est trop tard.

Pour l'opération tenez le poussin sur le dos dans votre main et avec votre canif soigneusement aiguisé pratiquez une incision proportionnée au volume de la bosse mobile que vous avez rapprochée de la peau avec le pouce et l'index ; l'incision doit être faite à quatre ou cinq lignes plus bas que l'anus et par la pression expulsez-en la bosse nuisible. Si la plaie est longue, couvrez-la en y attachant un point ou deux, afin que les intestins n'en jaillissent pas. Cette opération des plus simples est presque toujours un succès.

Dans la glande supprimée on a découvert un bacille mortifère. C'est donc reconnaître qu'il y a constamment danger d'élever des volailles nées dans un incubateur, puisqu'en le laissant — ce qui arrive souvent — il propagera la maladie de génération en génération. Ce qui signifie qu'à la deuxième et plus encore aux subséquentes le mal aura agrandi le cercle de ses ravages, jusqu'à anéantir probablement les plus beaux rêves de l'aviculteur.

Pratiquement il faudrait donc élever naturellement les coqs et poules de reproduction et n'élever artificiellement que les volailles destinées à la boucherie ou à la ponte pour la consommation.

L'abbé Arthur Allaire.

(Collège agricole de
Saint-Thomas-d'Aquin).

VOLAILLES VENDUES AVEC PROFIT

Cette semaine encore nous avons vendu les volailles vivantes à des prix très avantageux. Nous en donnons quelques exemples :

La Société Coopérative Agricole de St-Judes, pour le compte de P. Lusignan, nous a expédié 27 volailles, classées No 1 et 2, qui ont rapporté \$29.18, tous frais payés ;

La Société Coopérative Agricole de St-Théodore d'Acton, pour le compte de L. Gauthier, 17 volailles, dont 14 poules classées No 1 et 2, et 3 coqs, qui ont rapporté \$17.20, tous frais payés ;

Monsieur J.-H. Archambault, Contre-cœur, 33 poules, classées No. 1, 2 et 3, qui ont rapporté \$32.84 ;

Monsieur J.-W. Mercier, L'Islet, 46 poules, classées No 1 et 2, qui ont rapporté \$38.92 ;

CONSEILS POUR LA SAISON

Dans presque tous les districts de la province de Québec, nous avons, depuis la fin d'avril, des pluies presque continuelles. Les terrains bas sont submergés; les terrains hauts, même ceux au moins qui ne sont pas drainés ou parfaitement égouttés, ne peuvent être cultivés.

Nous sommes à la mi-juin et une faible proportion seulement des semences sont terminées. Il n'y a aucun doute qu'après ces pluies abondantes nous aurons une succession de semaines de chaleur et de sécheresse. Or les cultivateurs qui ne veulent pas manquer leur semence et qui désirent récolter, devront prendre les moyens de conserver la quantité d'humidité nécessaire, car sans cette précaution, tout ce qui n'aura pas péri par l'eau sera brûlé par le soleil ou étouffé dans les terres compactes.

Après un printemps comme celui-ci les hersages profonds et les binages fréquents sont les meilleurs moyens de prévenir un échec complet.

Or, pour ceux dont les travaux ne sont pas terminés, il importe de ne rien faire avec précipitation, il faut au contraire prendre plus de précautions que jamais dans la préparation du sol, car il vaut mieux semer en retard dans une terre parfaitement préparée que de mettre une semence en terre à bonne heure dans une terre sans préparation.

Toutes les terres recèlent, en ce moment, des quantités considérables d'eau. Si la terre n'est pas parfaitement hersée et parfaitement ameublie, lorsque les chaleurs viendront, l'évaporation se fera avec rapidité et on verra les terres trempées au printemps être rapidement desséchées et durcir, si on néglige de détruire la capillarité, par un profond ameublissement.

Il va sans dire que c'est dans les terres argileuses particulièrement qu'il y a besoin d'ameublissement profond car ces terres compactes favorisent l'évaporation rapide.

A ceux dont les grains sont déjà en terre, mais qui verront après quelques jours de chaleur la surface de la terre se croûter et se fendiller, je conseille de prendre la herse à dents ou herse à finir et de la passer énergiquement dans leur champ de grain; ils en détruiraient sans doute mais ils assureront au moins la croissance et la vie de ce qui restera; il y en aura d'ailleurs moins de détruits qu'on ne le croit généralement, car dans une terre ameublie, chaude et contenant l'humidité nécessaire, tout en permettant la circulation de l'air, les racines des céréales auront vite fait de trouver leur nourriture et se réattacheront facilement au sol, même si elles ont été quelque peu déplacées.

Pour les cultures dites sarclées il faudra, si l'on veut avoir de bonnes récoltes, cette année, biner plus que jamais. Le sarclage sera aussi devenu plus nécessaire car avec cette température humide les mauvaises herbes poussent en abondance; mais il ne faudra pas cependant se contenter de sarcler, il faudra travailler le sol et le biner même quand les mauvaises herbes auront été détruites.

Il serait inutile de se décourager et de maugréer contre la Providence si l'on ne prend pas les précautions nécessaires pour s'assurer de bonnes récoltes.

Ce que disait VACHER dans un numéro précédent du bulletin, à propos du hersage des pâturages, a une plus grande valeur en des années comme celle-ci qu'en toute autre. Aussi pourrais-je me résumer en quelques mots: Pour éviter tout mécompte, hersez, sarcler, binez, ameublissez, et à l'automne vous aurez des récoltes.

A.-L. GAREAU.

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 encore avantageux 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.