

PROPERTY OF MAIN LIBRARY, DEPARTMENT
OF AGRICULTURE, OTTAWA

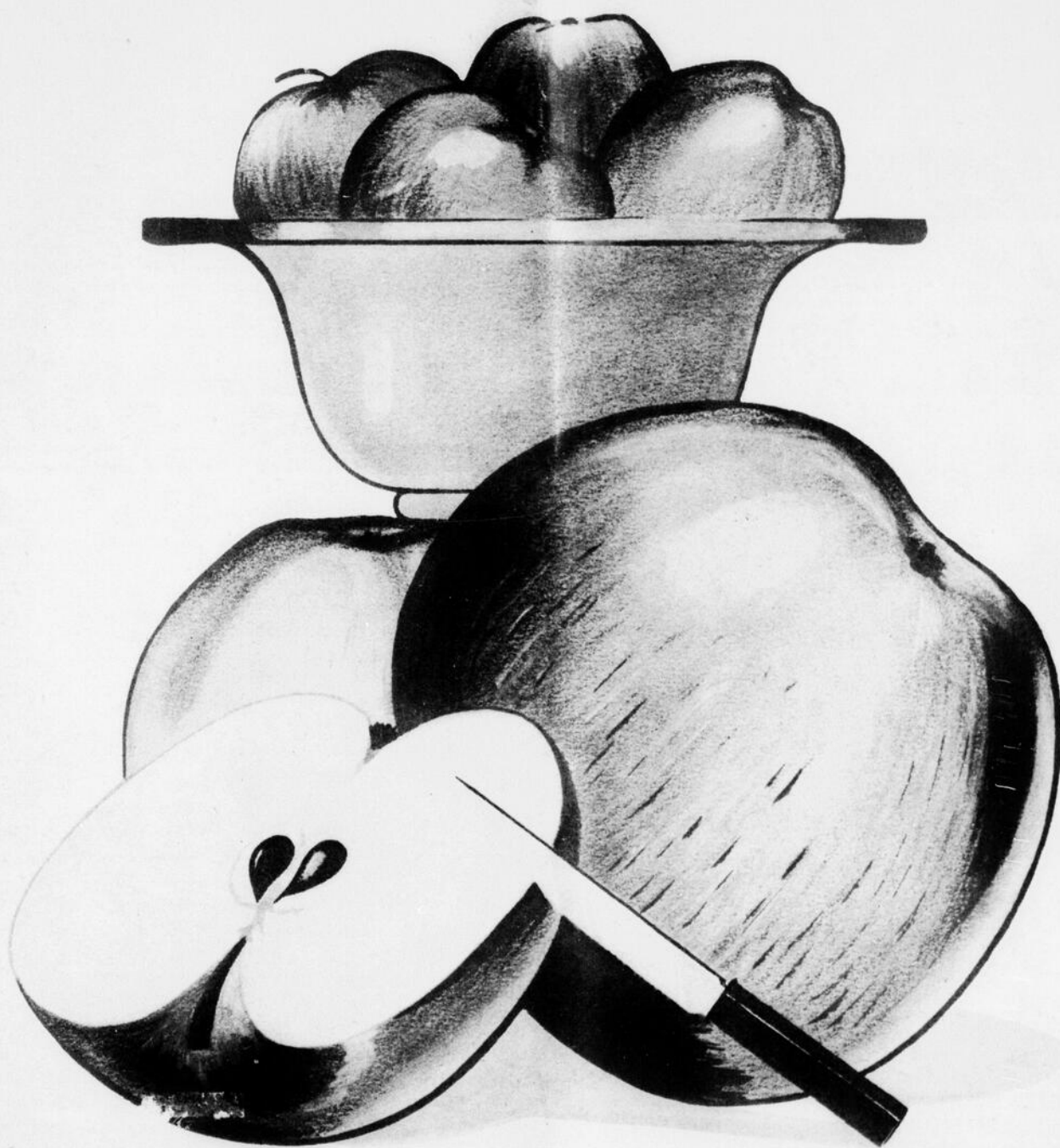
Lent to: *22/8/36* PLEASE RETURN
Date: *22/8/36*

ONE WEEK LOAN ONLY

JOURNAL D'AGRICULTURE

PUBLIÉ PAR LE MINISTÈRE DE L'AGRICULTURE DE LA PROVINCE DE QUEBEC

J. K. DOHERTY G. L'INST
CORRESP CAN DE
INTERN D'AG
DEPT DE L'AG
OTTAWA ONT



QUI FAIT DE LA POMME
SA COMPAGNE
DES FRAIS DU MÉDECIN
FAIT L'ÉPARGNE.

L'élevage du lapin est-il payant?

Répondons sans hésitation dans l'affirmative, car s'il ne l'était pas, ce commerce ne serait pas aussi florissant dans plusieurs pays d'Europe.

"Mais, demanderez-vous, est-il payant dans la province de Qué-

bec?" Oui. Il est prouvé que l'on peut facilement élever ici des lapins et en retirer des revenus intéressants parce que le climat est des plus favorables et que de très bons marchés sont ouverts à la consommation de la viande.

Pour démontrer les avantages de cet élevage, nous allons citer quelques chiffres:

La durée de gestation chez les lapins est de 29 à 31 jours. Les meilleures mères ont de six à sept petits, et ce, cinq à six fois par an. En tenant compte de la perte éventuelle et en nous basant sur un minimum de reproduction, admettons qu'une lapine ne donnera que quatre portées par an et que chaque portée sera de six lapins.

En supposant que l'éleveur débute dans cette exploitation le 1er décembre, la première portée sera le 1er janvier; la deuxième, le 1er avril; la troisième, le 1er juillet; et la quatrième, le 1er octobre. Chaque portée pouvant être de six lapins, dont trois mâles et trois femelles, et l'âge de reproduction étant de six à sept mois, les lapins de la première portée de janvier donneront eux aussi leur première portée le 1er août et leur seconde le 1er novembre, soit pour trois femelles environ dix-huit lapereaux par portée. Les lapins de la portée du 1er avril donneront eux-mêmes leur première portée le 1er novembre, de sorte qu'après douze mois d'exploitation une seule femelle arriverait à produire soixante-dix-huit lapereaux comme suit:—

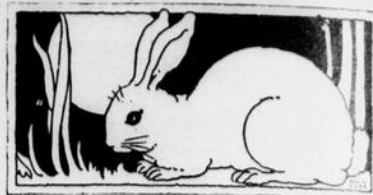
Six lapins de douze mois (portée du 1er janvier); six lapins de neuf mois (portée du 1er avril); six lapins de six mois (portée du 1er juillet); six lapins de trois mois (portée du 1er octobre); dix-huit lapins de cinq mois (portée du 1er août); dix-huit lapins de deux mois (portée du 1er novembre).

En prenant un poids moyen de huit livres pour les lapins d'un an, de neuf mois et de six mois, un poids moyen de six livres pour les lapins de cinq mois, un poids moyen de trois livres pour les lapins de trois mois, et un poids moyen de deux livres pour les lapins de deux mois, on arrivera à un poids total de:—

18 x 8	— 144 livres
18 x 6	— 108 livres
6 x 3	— 18 livres
36 x 2	— 72 livres
	342 livres

Prévoyons une perte de 10%. Cela laissera un poids de 308 livres. Le marché actuel de la viande de lapin est de 8c à 9c la livre, toutefois prenons un prix minimum de 6c la livre; 308 livres à 6c rapportent \$18.48.

De ce montant, il y a lieu de déduire les frais de nourriture. Chez le cultivateur qui produit du foin, du trèfle, des carottes et du grain, nous croyons qu'il lui coûtera environ de \$10 à \$12 pour nourrir la progéniture d'une lapine. Cela laisse un bénéfice de \$6 par femelle.



Une foule de cultivateurs peuvent facilement élever cinquante femelles reproductrices, parce que les enfants aussi bien que les grandes personnes sont aptes à prendre soin d'un clapier. Il est plausible qu'un tel clapier rapporte par an un bénéfice net de \$200. Il n'est pas non plus exagéré de dire que celui qui dispose d'une exploitation de cette envergure et produit lui-même sur sa terre toute la nourriture voulue pourrait se faire un revenu net de \$200 à \$250 par an.

Loin de nous l'idée de conseiller au premier venu l'achat de cinquante femelles reproductrices afin de faire l'élevage du lapin. Au contraire, celui qui désire se créer un clapier de cette envergure doit commencer avec un troupeau de cinq femelles et un mâle ou même un trio de deux femelles et un mâle, et produire lui-même ses lapins en les sélectionnant au meilleur de sa connaissance.

L'élevage du lapin est payant en autant que l'éleveur ne fait pas trop de dépenses d'installation ni une trop grande mise de fonds.

De tous les animaux élevés en captivité, le lapin est certainement celui que les maladies affectent le moins. Cependant, il n'en est pas exempt. Ici, comme partout, il vaut mieux prévenir que guérir et la première chose est de chercher à éviter la maladie par une hygiène rigoureuse et une alimentation bien réglée.

Il y a trois points fondamentaux à observer scrupuleusement si l'on veut réussir:—

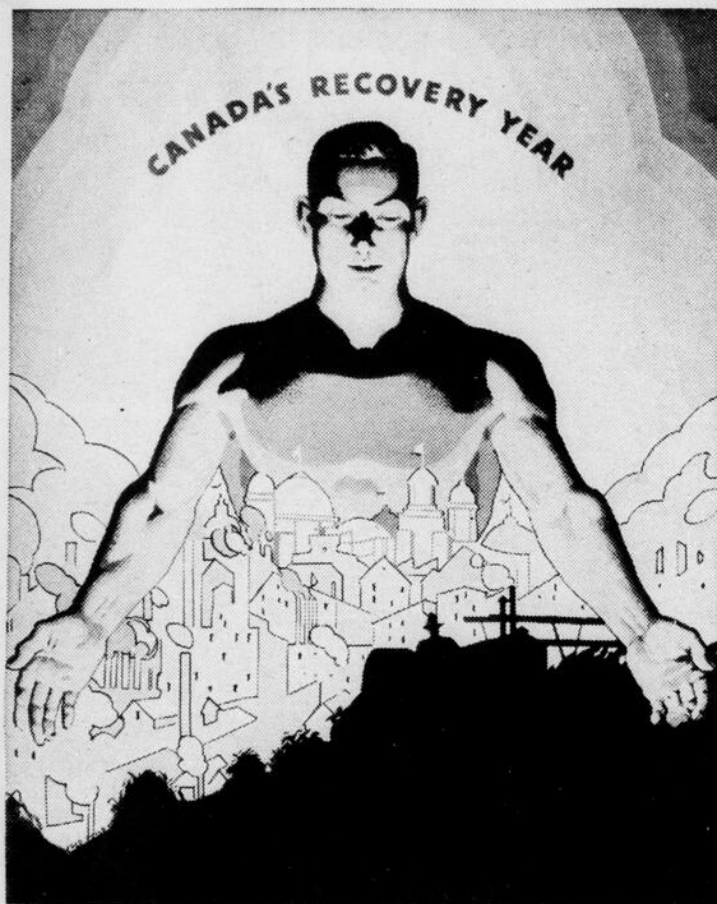
Premièrement — Commençons à élever des lapins de race pure. Il vaut mieux débiter avec moins de sujets, mais qui sont purs, que de commencer avec plusieurs lapins qui n'appartiennent à aucune race proprement dite. On ne saurait trop mettre en garde l'éleveur contre le danger qu'il y a à se lancer avec des sujets de pauvre valeur.

Deuxièmement — Il est nécessaire pour la réussite de l'entreprise de bien loger les lapins. Disposons d'un clapier hygiénique et surtout exempt d'humidité et de courants d'air.

Troisièmement — Nourrissons bien les lapins en leur donnant une alimentation balancée, fraîche et propre.

Voilà ce qu'il faut pour réussir dans l'élevage du lapin et le rendre payant.

Fernand TETRAULT



Jour des Agriculteurs le 9 Septembre

Les plus beaux bestiaux du Canada, volailles et petits animaux domestiques, produits primés des champs et des vergers en attrayante exposition.

Première exposition hippique du Canada du 4 au 12 septembre... Exposition des volailles, pigeons et petits animaux domestiques du 4 au 11... Courses de chevaux sous harnais, y compris les "futurités" d'une valeur de \$6,000 de la Canadian Standard Bred Horse Society, les 8, 9, 10 et 11 septembre...

Développements récents dans la machinerie agricole et dans l'outillage de la maison.

ALFRED ROGERS,
Président

ELWOOD A. HUGHES,
Gérant Général

EXPOSITION
CANADIENNE NATIONALE
TORONTO 28 AOUT au
12 SEPT.

LE JOURNAL D'AGRICULTURE

Directeur: Armand LETOURNEAU, L.S.A.

Le refroidissement du lait par la glace

LES produits laitiers se vendent, soit en nature pour la consommation humaine ou pour la fabrication du beurre et du fromage, ou écrémés pour l'expédition de la crème dans les grands centres.

Quel que soit le marché qui lui semble le plus avantageux, le cultivateur doit prendre les moyens de bien conserver son lait ou sa crème pour les livrer au commerce.

Le moyen le plus efficace et le plus simple, c'est le refroidissement immédiat après la traite. Sans traitement, en été, le lait surit, la crème se coagule, il en résulte donc des pertes ou même.

Les causes. — Plusieurs attribuent l'acidification rapide du lait à un excès de chaleur au tonnerre dans les nuits chaudes d'orage. La multiplication rapide des bactéries en est la cause unique. Il faudrait donc prévenir l'ensemencement de ces bactéries. Mais malgré toutes les précautions apportées, soit dans la propreté des vaisseaux contenant le lait, soit dans les manipulations qui accompagnent la traite, ou les soins donnés au lait après la traite, il se trouve dans le lait frais assez de bactéries pour déterminer leur multiplication.

Seule la pasteurisation peut en débarrasser le lait pour quelque temps, en les tuant par la chaleur et le refroidissement subit. Comme cette pasteurisation est impossible sur nos fermes, il importe de rendre le développement des bactéries très difficile en abaissant autant que possible la température du lait, par le refroidissement.

Les méthodes de refroidissement sont diverses, plus ou moins coûteuses, mais aussi plus ou moins efficaces. Nous les énumérons par ordre croissant d'efficacité.

1o Le refroidissement à l'air. — On place le bidon contenant du lait à l'ombre, dans un courant d'air, et on agite le lait de temps à autre pour en chasser la chaleur animale. Comme la température d'été varie de 70° à 80°, on ne peut abaisser la température du lait en dessous de l'air ambiant.

2o Le refroidissement par l'eau d'une cuve. — On place le bidon de lait ou de crème dans une cuve contenant de l'eau froide. Admettant que la cuve, une fois le bidon introduit, contienne autant d'eau que le bidon contient de lait, la température du lait s'abaissera de la moitié de la différence des températures extrêmes. Supposons que le lait chaud soit à une température moyenne de 90°F. et que l'eau de la cuve soit à 50°F. La différence est de 40°F. Le lait descendra à 70°, et les 20° de chaleur absorbée par l'eau augmenteront la tempé-

Par l'abbé Edouard BEAUDOIN,
ex-professeur à l'Ecole d'Agriculture
de Ste-Anne de la Pocatière

rature de l'eau de 20°; 50° + 20° égalent 70° et les températures étant égales, le refroidissement cesse. (Soit $90° + 50° = 140° \div 2 = 70°$).

Le refroidissement est plus rapide, mais si l'on ne change pas l'eau de la cuve, le lait se maintient encore à une très haute température et souvent il surit.

3o Le refroidissement du lait dans le puits. — Quelques cultivateurs descendent le bidon plein de lait ou de crème dans le puits. L'eau étant plus froide et la quantité étant plus considérable, le lait se refroidit plus complètement. Mais outre la difficulté des manipulations, cette méthode comporte le danger de contaminer l'eau potable du puits, s'il arrive de répandre un peu de lait.

4o Le refroidissement par l'eau courante. — On place le bidon plein de lait ou de crème dans un réservoir où l'eau se renouvelle continuellement.

5o Le refroidissement par la glace additionnée à l'eau. — 10 livres de glace ont un pouvoir réfrigérant égal à 100 livres d'eau et si, à 10 gallons d'eau (100 livres), on ajoute 10 livres de glace, le pouvoir réfrigérant équivaudra à 200 livres d'eau. Ce système n'exige aucune eau courante, ni de fréquents changements d'eau. En ajoutant de la glace, on peut maintenir le

lait à une température plus basse qu'avec l'eau courante la plus froide.

Une glacière de ferme

Une construction de 18' x 12' suffit, et pour la glacière proprement dite et pour la chambre de réfrigération du lait.

Construisez d'abord sur un bon solage de béton, en aménageant en même temps le réservoir pour les bidons de lait ou de crème. Les dimensions de ce réservoir doivent être de 6' x 2' x 2½' de profondeur. En coulant le béton du réservoir, ayez soin de mettre en place les tuyaux pour déverser le trop plein et un tuyau d'égout pour le vider commodément avant l'hiver.

Posez la sole de bois de 4" x 4" à plat sur le solage, et cimentez parfaitement le joint afin qu'il n'y ait pas de circulation d'air.

Les murs doivent être faits à double paroi, en planches emboutées, l'une posée horizontalement par l'extérieur (chanteaux), clouée sur les colombages de 2" x 4", et l'autre posée verticalement aussi par l'intérieur des poteaux de support.

L'espace libre entre les deux lambris doit être rempli de ripes de planeur et non pas de bran de scie qui se tasse trop.

Recouvrez ce carré d'un toit simple, protégé par un revêtement de papier à couverture ou de bardeaux de cèdre.

La glacière sera séparée de la chambre de refroidissement par un mur à double paroi, comme pour le pourtour de la construction.

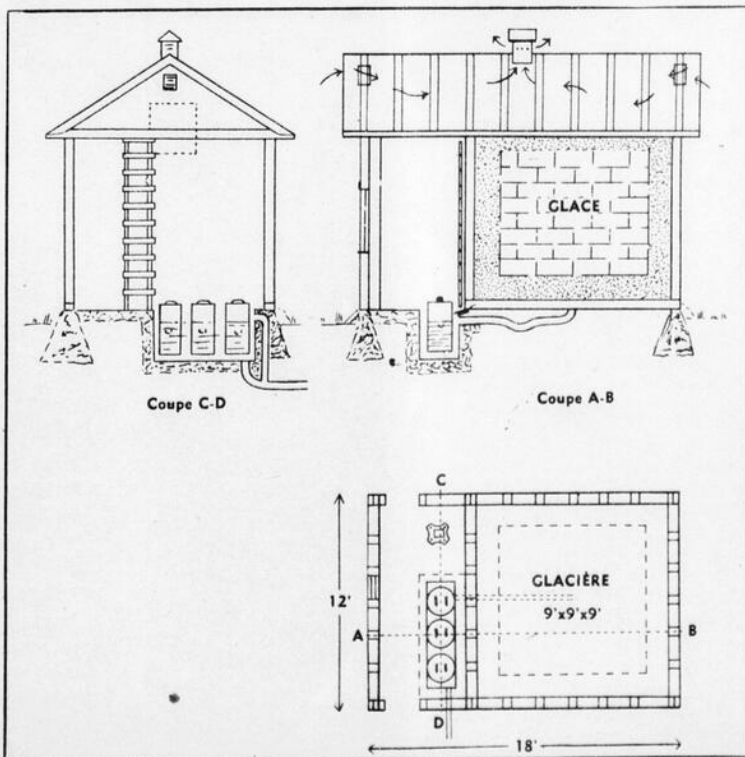
Le fond de la glacière sera fait de gros gravier, ou de mâchefer, recouvrant le tuyau coudé qui déversera l'eau provenant de la fonte de la glace. N'oubliez pas de couder ce tuyau; autrement, il introduira de l'air sous la masse de glace et elle fondra très vite.

La ventilation est de toute nécessité; les entrées d'air se font dans les deux pignons et la sortie se fait par une courte cheminée au centre du faite.

Pour l'emmagasinement de la glace, n'utilisez que du bran de scie très sec. Celui qui a déjà servi à une glacière peut encore être utilisé à condition qu'il ait été séché au soleil pendant l'été et bien conservé dans la suite.

Au fond de la glacière, répandez d'abord 2 pieds de sciure sèche. Cordez ensuite vos blocs de glace taillés aussi droit que possible pour en faire dans la glacière un gros cube de 8' x 8' x 8' ou 10' x 10' x 10'.

Bousillez les espaces entre les blocs avec de la glace pilée ou de
(Suite à la page 14)



Réflexions sur la cueillette des pommes

Par le R. P. HONORE,
de la Trappe d'Oka

L'AVENIR de l'industrie des pommes au Canada dépend entièrement de la qualité des fruits produits et de la façon dont ils sont présentés aux acheteurs, bien triés et dans des emballages standardisés. Les producteurs expérimentés n'ont plus à redouter la concurrence des fruits bien emballés; ils savent, d'autre part, l'effet que peut avoir sur le marché l'arrivée de grandes quantités de fruits de pauvre qualité. Il est à noter que la qualité et le type des fruits présentés dans les contenants sous une marque de commerce reconnue sont le fondement sur lequel s'établissent les relations commerciales permanentes; ce n'est que dans ces conditions que la consommation peut augmenter.

Le transport et la conservation des pommes et des autres fruits dépendent du soin que l'on apporte à empêcher les avaries mécaniques au cours de la cueillette et de la préparation pour l'expédition. Les procédés de manutention actuellement employés sont d'une rudesse inutile, et c'est à eux qu'on attribue une forte proportion de la pourriture et de la détérioration qui se produisent au cours du transport et après l'arrivée au marché. On estime que dix à quinze pour cent des pertes de fruits sont causés par les manutentions négligentes au cours de la cueillette et de l'emballage. Il en résulte une perte d'argent pour l'emballleur.

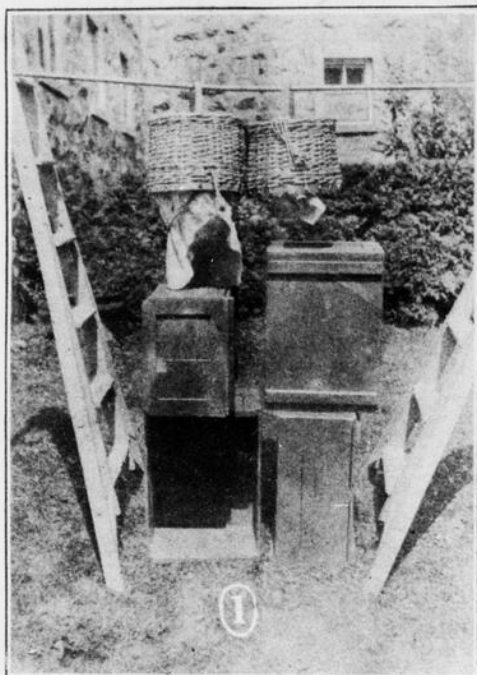
Pour mieux apprécier la nécessité de soins judicieux dans les manutentions des produits du verger, tous les cueilleurs, les emballeurs et les expéditeurs devraient se souvenir que le fruit est un organisme vivant, qui respire et qui a un cycle évolutif distinct. Le fruit est formé de tissus très délicats qui s'amollissent et cèdent à la longue sous l'effet d'une pression exagérée et des meurtrissures. Les pratiques actuelles de manutention présentent bien des défauts qui causent ces meurtrissures ou ces avaries mécaniques, et que l'on pourrait éviter facilement en apportant une attention raisonnable à l'outillage et à la manutention. Les précautions devraient commencer à la cueillette; il faut apprendre aux cueilleurs la bonne façon de cueillir, afin d'éviter de meurtrir les fruits avec les doigts.

Quand doit-on cueillir une pomme?

On ne peut, évidemment, fixer une date précise ni poser une règle absolue pour cette opération. Deux vergers voisins peuvent posséder les mêmes variétés de pommes; dans l'un, la cueillette devra se faire plus tôt, dans l'autre, plus tard; cela dépend des diversités de sol, de culture ou d'autres facteurs qui peuvent exister. Il y a toutefois des indices qui permettent de reconnaître qu'une pomme est rendue à maturité et il est très important de les connaître, car, cueillez une pomme trop verte ou trop mûre, elle ne se conservera jamais aussi bien que cueillie à point et elle n'aura pas toute sa saveur.

Règle générale: une pomme est bonne à cueillir lorsque les pépins deviennent bruns, ou presque noirs, et que le pédoncule se détache facilement du bourgeon. Mais, à vrai dire, c'est la couleur qui est le meilleur guide. Pour les variétés comme la *Wealthy*, la *McIntosh* et la *Fameuse*, il n'y a pas à hésiter, la maturité s'annonce par la couleur définitive qu'elles doivent avoir.

Notons que la couleur peut varier avec les saisons, la quantité de fruits que porte un ar-



bre, la vigueur et l'âge de l'arbre, les conditions du sol, etc., autant d'agents qui n'échappent pas ordinairement au pomiculteur averti.

Le meilleur indice, à mon avis, est quand la couleur verte de la pomme tourne au jaune. Le service de l'Horticulture, Ferme expérimentale, Ottawa, envoie gratuitement à celui qui en fait la demande une carte de couleur, très utile pour la cueillette des variétés *McIntosh* et *Fameuse*.

Doit-on cueillir les pommes d'un même arbre en une seule fois ou en plusieurs?

Lorsque l'on dispose de la main-d'oeuvre voulue, il y a certainement avantage à cueillir en plusieurs fois, surtout si les pommes sont de bonne qualité et les arbres bien chargés.



Ingénieuse échelle inventée à Oka pour faire la cueillette des pommes.

Dans une première cueillette, on peut prendre les pommes de l'extérieur de l'arbre, celles qui sont le mieux colorées; les branches soulagées d'autant se relèveront, permettant ainsi une meilleure coloration de celles qu'on y aura laissées et une augmentation de volume. Cela équivaut en quelque sorte à un éclaircissage qui aura pour effet additionnel de prévenir la chute prématurée des pommes.

Deux cueillettes coûteront inévitablement plus cher qu'une seule, mais l'accroissement de la valeur commerciale de la récolte compensera ce surcroît de dépense qui, après tout, ne peut être considérable. On obtiendra par cette pratique une plus grande uniformité de couleur et de grosseur.

Comment cueillir une pomme?

Nécessairement, la cueillette se fait à la main et les pommes doivent être manipulées avec autant de soin que les oeufs; on ne saurait le répéter trop souvent, c'est très important. Il faut éviter de les presser, de les serrer trop.

Quelquefois, il suffit de relever une pomme en la tournant un peu pour qu'elle se détache; mais il est préférable de mettre le pouce là où le pédoncule s'attache à la lambourde, tenant la pomme dans la paume de la main, car si vous la saisissez avec les doigts, ils laisseront leur empreinte. On ne doit jamais tirer sur une pomme comme pour l'arracher de la lambourde, ce qui aurait pour effet d'arracher celle-ci avec ses feuilles ou de laisser le pédoncule attaché à la lambourde.

On ne prendra jamais trop de précautions dans la cueillette. Dire qu'il est bon de voir à ce que les cueilleurs n'aient pas les ongles trop longs fera probablement rire, mais l'expérience prouve que ce n'est pas une précaution inutile. Quelques producteurs obligent même leurs cueilleurs à porter des gants de toile, légers et bon marché, dans le but, toujours, d'éviter les meurtrissures, et aussi pour enlever les traces d'insecticides ou de fongicides qui pourraient encore être présentes lors de la cueillette.

Quelle sorte de panier employer?

Quelques-uns emploient des sacs ou havresacs en toile, attachés au dos avec des espèces de bretelles, afin de tenir les deux mains libres pour cueillir. Cela peut faire, mais n'y a-t-il pas danger de meurtrir les pommes si, par accident ou nonchalance, on presse le sac contre l'échelle ou contre une branche?

On emploie aussi des paniers ou des chaudières ordinaires. Ces dernières ont un avantage, c'est que le bruit que fait une pomme lancée dans la chaudière indique au propriétaire le cueilleur en faute. Quel que soit le genre de panier employé, il doit toujours être bourré, muni d'une toile à l'intérieur, afin que les fruits ne se blessent pas sur les parois.

Ce qu'il y a peut-être de mieux, c'est un panier en osier, qui a la forme d'une chaudière renversée, doublé d'une toile cousue au haut, sur tout le bord du panier. Cette toile dépasse le fond du panier d'une dizaine de pouces et porte cinq ou six anneaux cousus autour. Dans ces anneaux, on passe une corde qui sert à fermer le fond du panier. Le bout de cette corde est attaché à l'anse pendant qu'on remplit le panier et, pour le vider, on

(Suite à la page 9)

La coopération agricole en Tchécoslovaquie

La Tchécoslovaquie est un pays de l'Europe Centrale qui a fait de très grands progrès depuis que le traité de Versailles (1919) a permis à l'Etat de réformer ses frontières naturelles et de solidariser l'intérêt de ses peuples. La Tchécoslovaquie est divisée en quatre provinces: la Bohême, la Moravie, la Slovaquie proprement dite et la Russie Subcarpatique. Sa population est de 15.000.000 d'habitants. L'agriculture y est très prospère dans l'Ouest du pays. Ce que nous disons de l'organisation de la coopération agricole démontrera que nous avons de grandes leçons à tirer de cette nouvelle république, l'une des plus progressives de l'Europe.

PARMI les facteurs qui contribuent de façon méthodique à améliorer les conditions économiques de la Tchécoslovaquie, la coopération agricole occupe une place importante. Son but est le relèvement du niveau économique, social et moral des larges couches de la population rurale. Dans cet esprit, la coopération agricole tchécoslovaque travaille à la réalisation de son programme coopératif depuis plus de quarante ans. Pendant cette période, elle a su créer une organisation qui a poussé des racines profondes dans les masses de la population rurale, lui apportant une aide économique et morale. Ce travail patient lui a valu la confiance inébranlable de centaines de milliers d'agriculteurs tchécoslovaques qui voient dans cette organisation coopérative un appui solide et une protection dans les temps bons ou mauvais.

A la fin de l'année 1935, il y avait, en Tchécoslovaquie, au total, 11.454 coopératives agricoles dont voici l'énumération:

- 5.364 sociétés d'épargnes et de dépôts (coopératives de crédit à garantie illimitée).
- 737 caisses agricoles (à garantie limitée).
- 329 entrepôts coopératifs.
- 483 laiteries coopératives.
- 74 minoteries et boulangeries coopératives.
- 357 distilleries d'alcool et amidonneries.
- 32 sécheries de chicorée coopératives.
- 30 coopératives de tissage de lin.
- 234 autres coopératives agricoles de production.
- 208 coopératives d'élevage et de vente du bétail.
- 2.138 coopératives d'électricité et d'achat de machines agricoles.
- 1.003 coopératives de ravitaillement.
- 150 coopératives de construction et de logement.
- 315 diverses autres coopératives.

Son organisation

Ces coopératives se sont groupées en douze unions territoriales dont le rôle est d'organiser l'activité coopérative, d'assurer le fonctionnement des caisses centrales coopératives et de contrôler les comptes. D'après la langue que parlent les sociétaires, on distingue huit unions coopératives tchécoslovaques, trois allemandes et une polonaise.

Ces unions se sont groupées à leur tour et ont constitué l'organisation suprême de la coopération agricole en Tchécoslovaquie, sous le nom de "Centrocoopérative", qui est la *Fédération des Unions coopératives agricoles de la République tchécoslovaque*, dont le siège est à Prague. Qu'il ait été possible d'organiser la "Centrocoopérative" est une preuve de la force et de l'importance de l'idée coopérative en Tchécoslovaquie. Elle a su grouper, pour le travail commun, les représentants de toutes les sociétés coopératives agricoles de Tchécoslovaquie sans distinction d'affiliation politique ni de langue.



Fermière tchécoslovaque en costume national.

Les divers types de coopératives

La base de l'organisation coopérative agricole, c'est la *coopérative de crédit*, il y en a deux types, à savoir:—

- 1° Les coopératives à garantie illimitée, appelées par les Tchèques "Kampelicky", et par les Allemands "Caisses Raiffeisen". Il y en a au total 5.364;
- 2° Les coopératives à garantie limitée, dont le nombre total s'élève à 737.

Les dépôts en caisse dans toutes les coopératives agricoles de crédit de Tchécoslovaquie se montent à un total de 5.913.700.000 couronnes tchécoslovaques, représentant 11 pour 100 du montant de tous les dépôts d'épargne administrés par les institutions bancaires dans la République tchécoslovaque.

Une autre catégorie très importante de coopératives agricoles est constituée par les *entrepôts coopératifs*, dont le nombre est de 329, avec plus de 200.000 sociétaires. Ces coopératives ont vendu, en 1934, environ 2 millions 500.000 tonnes de produits de toutes sortes, représentant une valeur de 2 milliards de couronnes tchécoslovaques.

Organisations d'achats en commun

Afin d'organiser l'achat en commun des articles nécessaires aux exploitations agricoles et la vente des produits agricoles, les entrepôts coopératifs se sont groupés en des *centrales commerciales* qui sont au nombre de 11. Ces centrales ont vendu, en 1934, 2.200.000 tonnes de produits de toutes sortes, pour une valeur de 1.748.157.000 couronnes tchécoslovaques.

La plus grande de ces centrales commerciales est celle qui a été créée auprès de l'*Union centrale des coopératives agricoles de Prague*, sous la raison sociale "Coopérativa", *Union d'achat des coopératives agricoles de*

Prague. La "Coopérativa" a vendu, en 1935, 1.092.930 tonnes de produits de toutes sortes, représentant une valeur de 992.427.703 kc. La société "Agrasol", créée auprès de la "Coopérativa", et dirigée par l'administration de celle-ci, a vendu, en 1935, 390.210 tonnes de marchandises pour une valeur de 386 millions 122.360 kc.

La "Coopérativa" se place, au premier rang des exportateurs tchécoslovaques en ce qui concerne l'orge de brasserie, l'avoine et les semences de trèfle. Elle a gagné cette position maîtresse, d'une part grâce au réseau dense des entrepôts coopératifs et des marchés d'achat sur tout le territoire de la République, qui lui permet l'achat direct chez les cultivateurs, et, d'autre part, grâce à sa puissance financière et à l'accomplissement consciencieux de ses engagements commerciaux.

Le réseau des entrepôts coopératifs agricoles, renforcé par les centrales commerciales, a permis d'instaurer avec succès, en 1934, le monopole des achats du blé en Tchécoslovaquie. Cette mesure a été de la plus haute importance pour trouver une solution à la crise agricole. Le monopole du blé assure, en effet, aux cultivateurs, des prix fixes permanents pour toutes sortes de blé, prix correspondant aux frais de production et dépassant de beaucoup les prix du blé sur les marchés internationaux.

Résultats

Au cours de la première année du fonctionnement du monopole du blé, c'est-à-dire jusqu'au 31 mai 1935, 1 million 800.000 tonnes de blé ont été achetées par tous les groupes faisant partie de la Société tchécoslovaque du blé, chargée du monopole des achats. De cette quantité, 1.130.400 tonnes, c'est-à-dire 62,8 p. 100, ont été achetées par l'intermédiaire des coopératives. La "Coopérativa", à elle seule, a acheté 460.000 tonnes de blé.

Les autres groupes, également chargés par le monopole d'acheter du blé, enregistrent les résultats suivants: le groupe des coopératives de consommation a acheté 6.600 tonnes de blé, c'est-à-dire 0,37 p. 100 de la quantité totale de blé achetée par le monopole; le groupe des minoteries a acheté 186.840 tonnes de blé, soit 10,38 p. 100; le groupe des négociants de blé a acheté 476.100 tonnes de blé, soit 26,45 p. 100.

Comme on l'a vu plus haut, la plus importante de toutes les unions coopératives agricoles de Tchécoslovaquie est l'*Union centrale des coopératives agricoles de Prague*. A la fin de l'année 1935, cette union centrale groupait au total 4.077 sociétés coopératives, avec 583.000 sociétaires.

Voici quelques chiffres de son bi-

(Suite à la page 9)



St-Hyacinthe -- Exposition régionale modèle

Température. — Exhibits. — Assistance. — Amusements. — Courses. — Exploits des Jeunes Eleveurs. — Enthousiasme. — Succès complet sur toute la ligne.

Reportage de Frs FLEURY

A la faveur d'un temps idéal, fait assez singulier pour St-Hyacinthe, exposition qui, presque tous les ans, doit éprouver les méfaits du vent et de la pluie, quand les orages ne prennent pas les proportions d'un cyclone, a connu, cette année, le plus grand succès de son histoire.

Son histoire! Elle date à peine de quelques années, cependant c'est à pas de géant que cette foire a gravi les degrés de la perfection pour se classer au tout premier rang de nos expositions régionales. M. T. A. Fontaine, député de St-Hyacinthe-Rouville aux Communes, nous en fournissait la preuve tangible en déclarant à la réunion des éleveurs et exposants qui a couronné la mémorable journée de jeudi, le 6 août, alors que des milliers de spectateurs ont été témoins de la plus belle parade d'animaux qui n'ait encore passé sur la piste de St-Hyacinthe, "que le gouvernement fédéral considérerait désormais l'exposition régionale de la vallée du Richelieu comme une exposition classe "A", ce qui permettra aux sociétés d'agriculture unies des comtés de Bagot, St-Hyacinthe, Rouville, Richelieu et Verchères qui sustentent cette exposition, avec le concours des autorités municipales de la progressive ville de St-Hyacinthe, de toucher le maximum des octrois qu'accordent les gouvernements fédéral et provincial aux expositions de ce genre."

L'exécutif, présidé par M. H. Rodier, pourra donc parfaire les améliorations qui s'imposent pour l'aménagement parfait du terrain et des bâtisses, vu les proportions considérables au point de vue agricole comme industriel que prend chaque année cette exposition régionale modèle.

Il est utile de rappeler que ce sont les sociétés d'agriculture unies de la vallée du Richelieu qui, avant même que l'on ait procédé au reclassement de nos expositions agricoles, nous offraient le premier spectacle d'une foire agricole régionale propre à stimuler l'élevage dans ce district et qui a inspiré la création de foires régionales comme nous en avons aujourd'hui. Ces comtés ont par le fait même stimulé les énergies en faveur de l'agriculture et, dans le domaine de l'industrie animale particulièrement, il serait difficile d'opposer à St-Hyacinthe une région réunissant chaque année un aussi fort contingent d'exposants qui ont formé leurs troupeaux eux-mêmes, en somme, pratiqué l'élevage des bovins, des chevaux, des porcs et des moutons avec les seules ressources dont dispose le cultivateur professionnel.

* * *

Le bilan de l'exposition 1936 est fort important: Les juges durent apprécier plus de 1.000 têtes de gros bétail et 800 sujets de la basse-cour parmi lesquels primaient les races d'utilité, principalement la race Plymouth Rock barrée.

On a fait large part aux exhibits du verger et du potager, bien que l'ensemble de ces exhibits dénote une végétation tardive cette année. Le pavillon des industries féminines est l'un des plus ravissants que l'on puisse voir à une exposition. La fermière maskoutaine tient bien sa place au foyer comme elle sait apporter son concours généreux à la réussite des exploitations agricoles. Ajou-

tons un pavillon d'exhibits industriels et commerciaux bien garni, superbe exposition d'automobiles tout à côté de machines agricoles de diverses utilités, un programme de courses apprécié par un public nombreux, plus un splendide déploiement des clubs de Jeunes Eleveurs régionaux. Avec tout cela vous formez l'exposition agricole la mieux balancée. Heureusement, le public a généreusement répondu à l'effort déployé par les organisateurs avec le concours de l'agronome régional et des agronomes de district, des foules considérables ont afflué tous les jours sur les terrains.

Le bétail Canadien

Rendons à la race bovine Canadienne les honneurs qu'elle mérite en proclamant que c'est elle qui a fourni, cette année, le plus grand nombre d'exposants et surtout de nouveaux exposants.

"Nous sommes ici au foyer même d'origine de la race bovine Canadienne si l'on peut dire," nous déclarait M. Adrien Morin qui a présidé au classement de ces exhibits, et, bien que cette race prime ici par le nombre, vous n'avez pas une juste idée de la vogue de la vache Canadienne dans ce milieu agricole, car les vacheries de la région ne se sont pas vidées pour venir à l'exposition. L'Ecole de Laiterie provinciale aurait pu aisément former presque trois troupeaux d'exposition, outre les excellents sujets qui ont figuré dans la parade du bétail laitier et qui ont remporté, comme les années passées à St-Hyacinthe, les honneurs de l'exposition. Il en est de même de plusieurs éleveurs gardant de gros troupeaux qui n'ont pas exposé, cette année, pour des raisons tout à fait personnelles."

Dans ses commentaires, M. Morin a insisté particulièrement sur l'excellente conformation des jeunes sujets. Prenant comme exemple le troupeau de l'Ecole de Laiterie, qui a présenté un groupe de jeunes sujets mâles et femelles remarquables par l'uniformité de conformation, la droiture de la ligne de dos, M. Morin insiste sur les qualités spéciales du reproducteur *Ultra Séduisant* élevé à la ferme de l'Ecole de Laiterie. Cet animal, qui fait encore le service, a engendré un groupe de sujets dont l'aptitude à la production est reconnue de même que les qualités de conformation.

C'est un fervent de la race Ayrshire, dans un district de la Province où cette race recrute ses meilleurs adeptes, comme ses plus beaux sujets, qui confessait à M. Morin que le meilleur taureau de l'exposition de St-Hyacinthe était incontestablement *Lemay de St-Hyacinthe*, présenté par M. J. H. O. Lemay, qui a remporté le grand championnat des taureaux Canadiens. M. Lemay présentait un autre sujet de grand prix de son élevage, *Lemay Bijou*, proclamé champion junior.

L'Ecole de Laiterie de son côté a gagné les rubans décernés aux championnes senior, junior et grande championne. *Denise de l'Ecole* fut proclamée championne senior et grande championne, tandis que *Léa de l'Ecole* décro-

chait le ruban de championne junior. Le troupeau de l'Ecole de Laiterie a remporté aussi le premier prix de parade. D'autre part, M. Ernest Sylvestre a gagné deux prix spéciaux dont l'un offert à l'exposant présentant le meilleur troupeau et le meilleur groupe de six sujets.

Les classes de groupes ont singulièrement retenu l'attention des favoris du beau bétail laitier. Les gagnants sont:—

L'Ecole de Laiterie qui a pris la première place dans les ensembles de jeune troupeau, de progéniture junior d'un taureau, ainsi que pour troupeau âgé et progéniture senior de taureau.

M. J. H. O. Lemay, de son côté, triompha dans la classe de progéniture maternelle.

C'est le comté de St-Hyacinthe qui prit la première place dans le concours de troupeaux Canadiens de comté; Bagot vient en second lieu, suivi des troupeaux présentés par les éleveurs du comté de Richelieu.

Les principaux exposants de bétail Canadien sont:—

L'Ecole de Laiterie, MM. Ernest Sylvestre, de St-Hyacinthe, J. H. O. Lemay, de St-Hyacinthe, Albani Nichol, de La Présentation; Emile Bienvenue, de St-Thomas d'Aquin; Richard Désautels, de St-Charles; Hactance Charpentier, Roger Charpentier, de St-Simon de Bagot; Eddy Archambault, de St-Dominique, Napoléon Sansoucy et Rosaire Labossière, de St-Ours de Richelieu.

Le bétail Ayrshire

M. S. J. Chagnon, qui a jugé les animaux de race Ayrshire, nous a fait d'intéressants commentaires sur le nombre et la valeur des exhibits classés à St-Hyacinthe. Cette race compte un grand nombre d'adeptes dans la vallée du Richelieu et, chaque année, le déploiement de la vache aristocrate par excellence constitue l'une des attractions particulièrement intéressantes de l'exposition régionale. Nous avons remarqué de nouveaux exposants qui, dès la première fois, ont pris les premières places dans quelques classes intéressantes et fortes. M. Chagnon a été très impressionné de la valeur des taureaux adultes qui lui ont été présentés, et les classes de femelles qui ont fourni les championnes ont suscité l'admiration de tous les connaisseurs.

"Je tiens particulièrement à souligner, a dit M. Chagnon, que certains sujets de bonne valeur auraient gagné à être plus en condition et mieux préparés pour l'exposition. Dans des classes aussi contestées, il nous faut souvent s'en rapporter aux soins qu'apporte l'exposant à bien préparer ses sujets. Avec d'aussi bons taureaux et d'aussi bonnes femelles, il n'y a pas à douter du perfectionnement de la race Ayrshire dans la région de St-Hyacinthe.

Les vedettes Ayrshire ont été:—

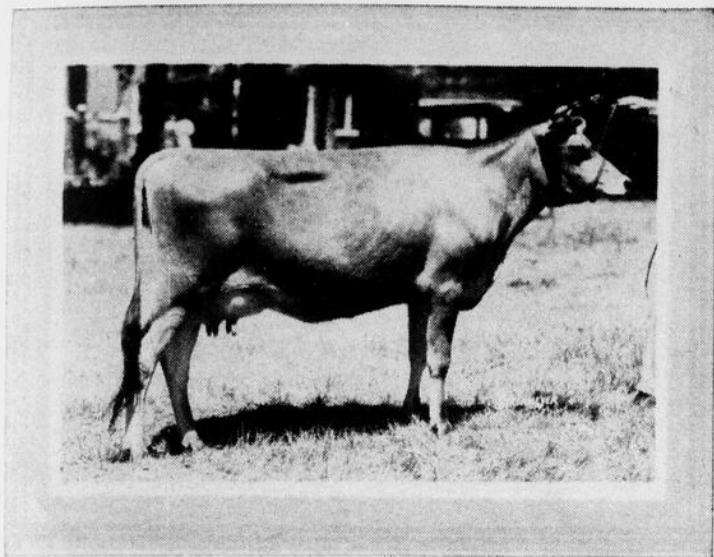
Despins Colonel Scipio, champion senior et grand champion des taureaux Ayrshire; propriété de M. Emile Bonin, de St-Bernard.

St-Blain Roland, jeune taureau champion junior, propriété de M. J. P. Beauchemin, de Verchères.

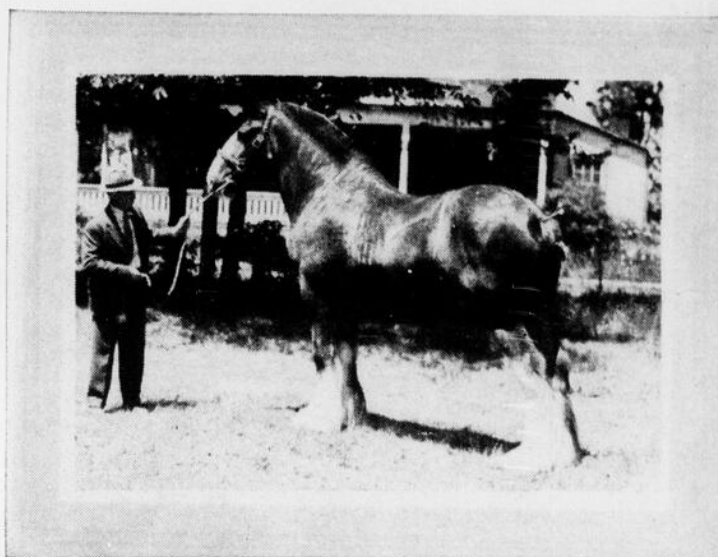
Beauté de St-Hyacinthe, génisse de six mois senior, propriété de M. Elphège Lagacé, a remporté le ruban de championne junior.

St-Blain Matha, premier prix de la classe (Suite à la page 14)

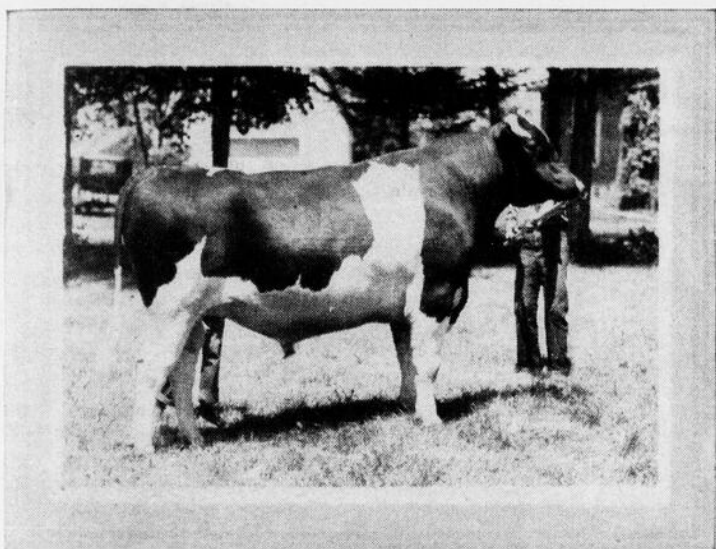
Grands prix à l'Exposition d'Ormstown 1936



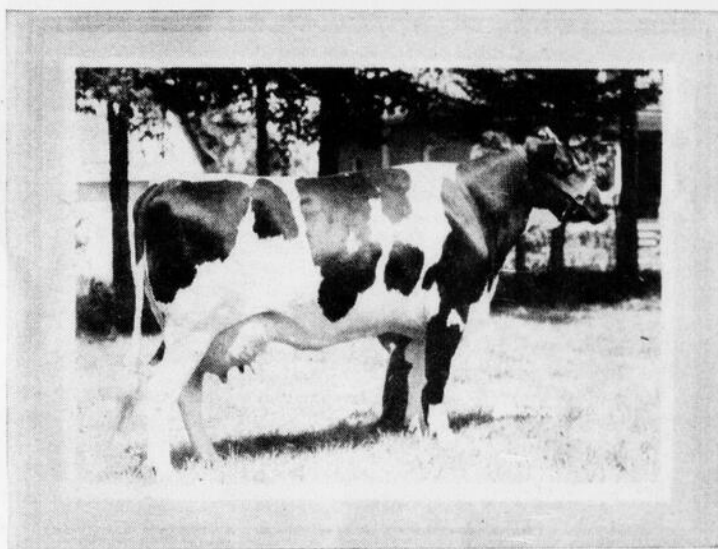
"Pinehurst Standard Rose", vache Jersey, grande championne, propriété de W. Elmo Ashton, Foster, P.Q.



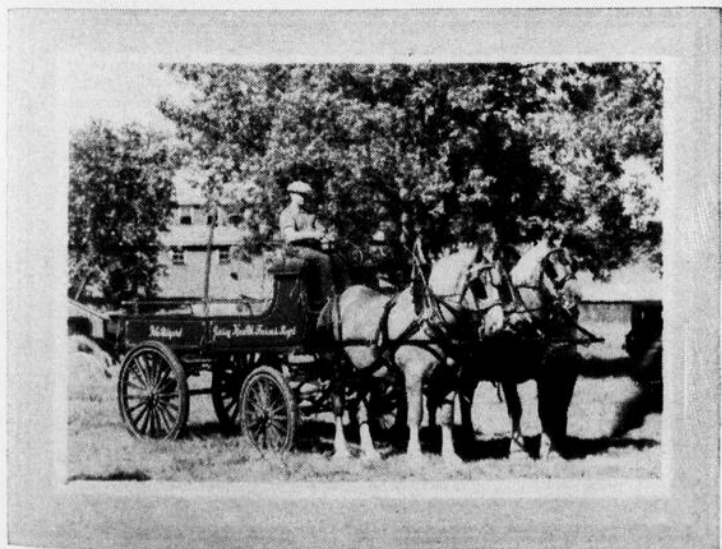
"Carrick Rock", étalon Clydesdale, grand champion, propriété de R. R. Ness & Sons, Howick, P.Q.



"Raymondale Rightway", taureau Holstein, grand champion, propriété de Legault Frères, St-Hermas, P.Q.



"Princess Charlotte DeKol", vache Holstein, grande championne, propriété de Anthime Paquette, St-Vincent de Paul, P.Q.



Paire de juments Belges attelées, ayant mérité le premier prix, propriété de E. J. Thompson, Ile Bizard, P.Q.



Premier prix pour la meilleure descendance d'une même mère mérité par "Burnside Blossom Henrietta" et ses quatre filles, propriété de R. R. Ness.

Au long des travaux

Pourquoi faire du drainage cet été?

En maints endroits de la Province, les récoltes ne pressent guère encore. Nombre de cultivateurs en profiteront pour voir aux améliorations les plus pressantes de la ferme. A ces gens progressifs nous demandons de commencer par les travaux de drainage. Il n'est pas d'endroit où l'argent du cultivateur puisse être mieux placé.

Nombreux sont les inconvénients d'un excès d'eau dans le sol. Les labours des terrains humides, comme les hersages et les binages, deviennent des travaux pénibles. Les semis se font difficilement. La germination des grains retarde. La croissance des graminées fourragères et des céréales est paralysée, faute d'aération, de chaleur et d'assimilation des substances nutritives du sol. Les fertilisants et amendements sont pratiquement perdus. Le rendement des récoltes est considérablement diminué. La plante offre moins de résistance aux maladies favorisées par un degré élevé d'humidité (rouille, carie, mildiou etc.) Les dommages des gelées d'hiver sont plus considérables. Que d'autres inconvénients trouvent origine dans un défaut d'égouttement! En assainissant le sol, tous ces mauvais effets disparaissent.

Rares sont les agriculteurs qui ne trouvent pas dans leur ferme un endroit où l'eau occasionne des dommages. Tantôt, c'est un bas-fond où les chevaux ne peuvent avancer sans risques d'y rester, tantôt c'est une source d'eau qui vient du pied d'un coteau baigner une étendue considérable de terre de bonne qualité; ce peut être encore un fossé sinueux ou nuisible que l'on se promet de faire disparaître, mais qui demeure toujours. D'autre part, on réalise souvent que si tel ou tel morceau de terre était drainé, il deviendrait le meilleur de toute la ferme. Alors pourquoi, cet été, ne pas s'adonner aux travaux qui élimineront ces obstacles?

Si le drainage souterrain au moyen de tuyaux de terre cuite est trop dispendieux, il y a encore avantage à construire des drains de pierre ou même de bois. Il y a des travaux de drainage où ces matériaux ont été employés et qui fonctionnent encore après plus de vingt ans de service. Soit dit en passant que, dans un terrain sec, le bois ne convient pas et pourrait plus vite fauter d'humidité constante. Toujours les tuyaux sont de préférence recommandables. Ils exigent moins de travail d'installation et n'encourent pas le danger de se boucher ou de s'effondrer. Cependant, pour celui dont le capital est très limité, les systèmes de pierre ou de bois donnent des résultats satisfaisants.

Ls de G. BELZILE,
agronome spécial.

Le campagnard qui ne s'en laisse pas imposer

Il arrive trop souvent que les gens de la ville croient être bien plus fins que les campagnards qui viennent une fois en ville. A cette occasion, ils se conduisent souvent d'une manière regrettable. Heureusement, les campagnards ne manquent pas d'esprit et savent quelquefois corriger les citadins pour leur méchanceté. L'histoire suivante, d'une ironie frappante, nous montre cela. Nous l'empruntons à un journal de Colmar.

Un brave campagnard de la plaine du Rhin, qui ne prend pas des vessies pour des lanternes, vint dernièrement en ville. Il se rendit dans un grand magasin et se promenait d'un rayon à l'autre avec l'idée de regarder ça et là avant d'acheter. Sur la demande d'une vendeuse s'informant de ses désirs et l'importunant quelque peu notre homme déclara ne pas trouver ici ce qu'il voulait. Elle appela le gérant et le client étrange lui fit la même remarque. M. le gérant dit alors au campagnard: "Je parie 100 francs que vous trouverez l'objet que vous désirez dans notre magasin." Aussitôt dit, aussitôt fait, et le rural accepta le pari et demanda une paire de lunettes bleues pour la vache rousse qu'il avait à l'étable! Perplexe M. le gérant dut reconnaître ne pas avoir l'objet demandé et perdre le pari. Il donna les 100 francs au paysan en lui disant qu'il trouverait sûrement l'objet voulu au magasin voisin.

Le campagnard quitta donc le premier magasin pour se rendre dans le second.

Entre-temps le gérant qui avait perdu le pari téléphona au gérant de l'autre grand magasin et lui donna les explications nécessaires, le priant en même temps de parier 200 francs avec le paysan en question pour qu'il entre indirectement en possession de ses 100 francs perdus. Survint le paysan dans le second magasin et se mit à examiner les divers rayons. On remarquait qu'il cherchait un objet, mais qu'il ne le trouvait pas. Là, même scène comme dans le premier magasin; on appela le gérant qui, se croyant bien orienté par son collègue, demanda au client ce qu'il voulait. "Vous n'avez pas ce que je veux," répondit l'agriculteur d'un air narquois. "Je parie 200 francs que vous trouverez dans mon magasin l'objet demandé," lui répondit le gérant, sûr de son affaire. Le paysan accepta rapidement ce pari et demanda... une paire de guêtres pour son coq. La tête baissée et parmi les rires de toute l'assistance, le gérant dut reconnaître qu'il avait perdu le pari et bon gré, mal gré, il dut payer les 200 francs.

Qui veut continuer? Nous croyons que le paysan en finirait avec un troisième.

L'Exposition Provinciale de Québec

Programme agricole et récréatif

VENDREDI SOIR, 4 septembre.—Ouverture officielle.

SAMEDI, 5.—Au Colisée, en matinée et soirée, grand festival indien et spectacle chorégraphique (150 personnages) avec orchestre.

DIMANCHE, 6.—Festival sportif, courses en motocyclette, en bicyclette, à pied, balle molle, "le saut de la mort", etc., etc.

LUNDI, 7.—Journée des ouvriers. — Dans l'après-midi (estrade): Courses, vaudeville et attractions préparées par les Unions Ouvrières.—En soirée: (Colisée): Concours hippique et vaudeville. — Parade de chevaux canadiens. — Programme agricole: Jugement des chevaux canadiens et des bovins canadiens et holstein.

MARDI, 8.—Fête de l'industrie et du commerce.—Journée des exposants.—Après-midi (estrade): courses et vaudeville.—Soirée (Colisée): Concours hippique et vaudeville.—Parade de chevaux belges.—Programme agricole: Jugement des chevaux belges, bovins ca-

nadiens et holstein). — Concours des jeunes éleveurs.

MERCREDI, 9.—Journée des cultivateurs (Mérite Agricole).—En après-midi (estrade): Courses et vaudeville.—Soirée (Colisée): Concours hippique et vaudeville, parade de chevaux clyde. — Programme agricole: Jugement des chevaux clyde, des bovins ayrshire et jersey, des moutons.—Concours des jeunes éleveurs et parade de bovins.

JEUDI, 10.—Journée des citadins (fête civique).—Après-midi (estrade): Courses et vaudeville.—Soirée (Colisée): Concours hippique et vaudeville; Parade de chevaux percherons.—Programme agricole: Jugement des chevaux percherons, des bovins ayrshire et jersey et des porcs.

VENDREDI, 11.—Journée des récompenses.—Le soir (Colisée): Grand concours d'amateurs.—Programme agricole: Jugement des chevaux sous harnais.

SAMEDI, 12.—Fermeture.

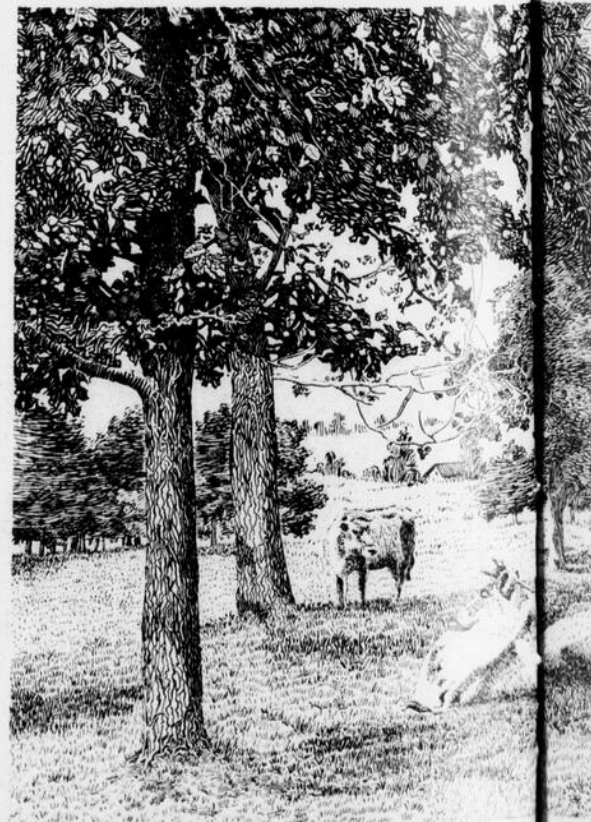
DIMANCHE, 13.—Course de 5 milles. — L'événement toujours attendu avec impatience.

Tous les jours.—Fête des enfants, musique, carnaval, etc.

Les sous-produits du porc donnent de gros profits

Il ne se perd pas grand'chose dans l'industrie porcine aujourd'hui. Les sous-produits du porc que l'on considérait jusqu'ici comme des déchets grossissent de plusieurs millions de dollars le revenu de l'industrie animale. Ces sous-produits comprennent les peaux, dont on fabrique les soies, la peau de cochon, le poil, les poils frisés, le rembourrage, réducteur pour plâtre, feutre, colle, saucisse, gélatine, gants, courroies, portefeuilles et contre-forts de chaussures.

Les graisses entrent dans la fabrication des saindoux, de l'oléomargarine, du saindoux benzoïné, des onguents, cosmétiques,



et des jours

rissoles, aliments pour volailles et bestiaux, engrais chimiques, viandes cuvées, graisses, stéarine, acide stéarique, huile rouge, teintures pour le bois, acides gras, goudron pour toitures et pavages, polis de métal et savons. Parmi les nombreux autres sous-produits, il y a les préparations pharmaceutiques comme la pepsine, les pilules médicinales, la suprarenaline et l'insuline. Ces sous-produits ainsi que beaucoup d'autres s'ajoutent aux nombreux produits alimentaires qui viennent du porc sous forme de jambon, bacon, lard, langue, coeur, foie, rognons et charcuteries.

Excursions à l'occasion de l'Exposition Provinciale de Québec

Les chemins de fer canadiens ont fixé des taux très bas dont bénéficieront les visiteurs de l'Exposition Provinciale de Québec.

Voici les conditions offertes au public en général: départ de n'importe quelle gare de la Province et, dans l'Ontario, d'Ottawa et de l'est d'Ottawa, par les voies qui atteignent Montréal; en char observatoire et dortoir, aller et retour, le prix d'un billet de première; dans les "coaches", le prix d'un simple passage pour le voyage complet.

Les départs pourront s'effectuer du vendredi, 4 septembre, au samedi, 12 septembre. La limite pour le retour est étendue au 15 septembre. Quant aux juges et aux exposants, sur le certificat du secrétaire de l'exposition, ils auront droit aux mêmes privilèges, mais sur un territoire et pour une période plus vastes. Ainsi la réduction, pour eux, s'étendra jusqu'à Armstrong, Fort William, Sault Ste-Marie et les rivières Sainte-Claire et Détroit. Départ, du 2 au 12 septembre; retour, jusqu'au 16 septembre.

Ces taux spéciaux ne s'appliqueront pas lorsque le prix du billet sera de moins de 25¢. Les réductions ordinaires resteront en vigueur dans ces derniers cas.

Réflexions sur la cueillette des pommes

(Suite de la page 4)

n'a qu'à la détacher et le poids des pommes le fait ouvrir. Si, lorsque cette toile est fermée, elle est à trois ou quatre pouces du bord inférieur du panier, il n'y a pas de danger que les pommes touchent à terre quand le panier est déposé sur le sol. (Voir photo I).

On doit toujours descendre le panier ou la chaudière au fond du baril ou de la boîte avant de commencer à le vider; il ne faut jamais laisser tomber les pommes de haut.

Echelles ou escabeaux

On doit se servir d'échelles ou d'escabeaux. (Voir photo II). Les deux doivent être légers, mais solides, faciles à transporter et à déplacer autour des arbres; ils doivent être d'aplomb pour permettre d'y monter facilement et de s'y maintenir avec un panier plein de pommes sans courir le risque de tomber. Les escabeaux doivent être de différentes hauteurs: 8-9-10-12 pieds. Ils doivent être assez étroits de la tête pour être placés entre les branches. Les échelles doivent être appointées en haut, afin de pouvoir être placées dans l'aisselle des branches plutôt que d'être appuyées sur elles.

Boîtes spéciales pour la cueillette

Il est préférable de se servir de boîtes spéciales (Voir photo 1) pour le transport des pommes du verger à la salle de triage; les barils sont trop grands; le poids des pommes de dessus occasionne des meurtrissures sur celles du fond et du pourtour du baril. Les boîtes, elles, sont trop petites pour que l'on puisse vider les paniers sans meurtrir les pommes.

Ces boîtes spéciales peuvent avoir les dimensions intérieures suivantes: les côtés, 21" de long et 11 1/2" de haut; les bouts 16" de large et 12 1/2" de haut. On ne doit pas laisser d'espace entre les planches du fond, afin que rien ne puisse pénétrer quand on les dépose sur le sol, mais on doit ménager des espaces dans les côtés pour permettre à l'air de circuler.

Quelques conseils

Avant de commencer à cueillir les pommes d'un arbre, il est bon de ramasser celles qui sont à terre, car on risque de les écraser. Après la cueillette, on ramasse de même celles qui tombent pendant. Pour distinguer les boîtes dans lesquelles on met ces pommes, on peut jeter, par exemple, une poignée d'herbe verte sur les premières et une poignée d'herbe sèche sur les secondes.

Pour la cueillette, il faut procéder avec méthode. D'abord, on doit cueillir toutes les pommes que l'on peut atteindre sans escabeau, puis on se sert de celui-ci pour ce qui reste à l'extérieur de l'arbre. Seulement quelques cueilleurs peuvent monter dans l'arbre pour cueillir la balance; cependant, ils doivent porter des chaussures dont les semelles sont en caoutchouc, sans talons, pour ne pas blesser l'écorce des arbres.

Quand le nombre de cueilleurs le permet, on charge quelqu'un de changer les paniers. Les cueilleurs sont munis d'une corde au moyen de laquelle ils descendent les paniers à terre quand ils sont remplis et remontent un panier vide que leur donne le porteur. Ce système les exempte de descendre de l'arbre ou de l'escabeau quand le panier est rempli, d'où économie de temps.

Le cueilleur se sert aussi d'une branche ou hart ayant une fourche renversée, un crochet à un bout. Cette branche sert surtout à cueillir les pommes de la tête de l'arbre. Lorsque le cueilleur est rendu en haut de son escabeau, il se sert de cette hart pour accrocher une branche de la tête et la ramener à lui, puis en cueillir les pommes, sans autrement se déranger.

Si l'on se sert de barils pour le transport des pommes à la salle de triage, il est bon d'avoir une roulette en bois, un peu plus petite que l'ouverture du baril, et doublée en feutre d'un côté. Quand on veut vider un baril, on le ferme avec cette roulette et on le tourne de bout, puis, en le soulevant doucement, on laisse tomber les pommes. On en agit de même pour les boîtes spéciales, en se servant d'une planche un peu plus petite que l'ouverture de la boîte, également doublée de feutre d'un côté.

La coopération agricole en Tchécoslovaquie

(Suite de la page 5)

lan se rapportant à l'exercice 1935:

Parts sociales	11.806.000 kc
Fonds de réserve	105.903.694 kc
Dépôts	846.809.422 kc
Emprunts	492.369.662 kc

Montant du bilan 1.859.517.018 kc

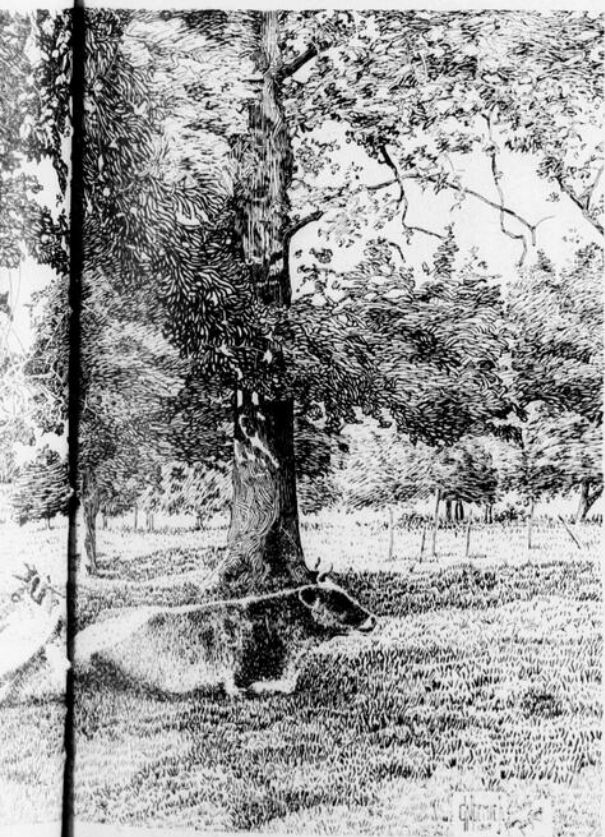
L'état de prêts consentis par l'Union centrale aux "Kampelicky" et coopératives qui lui sont affiliées s'élevait, à la fin de l'année 1935, à 655,049,693 kck.

La coopération agricole tchécoslovaque prend, en outre, une part importante à l'activité des centrales coopératives internationales. Le président de l'Union centrale, M. F. Klindera, qui est aussi président de la "Centrocoopérative," exerce la fonction de premier vice-président de la commission spéciale de coopération agricole auprès de la commission internationale d'agriculture, à Paris, et de président du conseil de surveillance de l'"Intercoop", coopérative agricole internationale d'achat, dont le siège se trouve à Rotterdam. Enfin, il est le délégué de la coopération agricole de la Tchécoslovaquie au sein du Comité international des relations intercoopératives près du bureau international du travail, à Genève.

Les années de crise agricole ont obligé la coopération agricole tchécoslovaque, comme celle des autres pays, à assumer une mission extrêmement difficile, c'est-à-dire de remédier à des difficultés plus grandes d'année en année, difficultés dont la lourde charge menaçait d'écraser les agriculteurs.

C'est pourquoi le mouvement coopératif agricole tchécoslovaque a ajouté à sa mission de base, qui est d'ordre économique, l'initiative de toutes les mesures prises par le gouvernement pour améliorer l'écoulement et la vente des produits agricoles et aussi la collaboration à ces mesures: achat du blé par intervention sur les bourses de céréales, participation au syndicat du blé et du bétail, monopole du blé.

Dans l'avenir, la coopération agricole tchécoslovaque se propose de collaborer à toutes les mesures d'économie dirigée qui correspondent à la nouvelle orientation de l'économie nationale.



Elevons de bons chevaux

Par l'abbé H. BOIS,

directeur de l'École d'Agriculture, Ste-Anne de la Pocatière.

TOUS les agriculteurs savent que le cheval est un auxiliaire indispensable dans l'exploitation de nos fermes canadiennes; notre courte période de végétation exige que les travaux de culture se fassent rapidement et en temps opportun. Pour faire donner à notre sol son maximum de rendement, il est nécessaire de surveiller attentivement tous les facteurs susceptibles d'assurer le succès des cultures. De bons chevaux, suffisamment lourds et en condition de santé, assureront au cultivateur progressif un revenu raisonnable de son travail.

Autrefois, notre province produisait tous les chevaux dont elle avait besoin, mais, depuis une vingtaine d'années, cet élevage a perdu graduellement de l'importance. En conséquence, il a fallu importer chaque année de l'Ouest Canadien un grand nombre de chevaux qui n'ont pas donné le service que nous étions en droit d'en attendre: de ce fait, Québec a payé un lourd tribut aux autres provinces et il est grand temps d'y voir.

Choix de l'étalon

Nous avons dans la Province un grand nombre de très bons reproducteurs élevés au pays ou achetés à grands frais des Etats-Unis et des pays d'Europe; nos éleveurs devraient utiliser à leur maximum ces géniteurs de premier ordre qui donneront des sujets bien constitués et de haute valeur commerciale.

Tous les cultivateurs devraient comprendre que les étalons croisés ou refusés à l'inspection sont un obstacle sérieux à l'élevage de bons chevaux de ferme. N'allons donc pas encourager ceux qui se tiennent en marge de la loi, par entêtement ou ignorance.

Choix de la jument

Les lois de l'hérédité nous enseignent que c'est un gros risque de faire de l'élevage avec une jument vicieuse, tarée ou mal conformée; il faut aussi être très prudent lorsque la jument souffre de maladies contagieuses des organes génitaux; ces affections, non seulement rendent la jument stérile, mais peuvent aussi infecter l'étalon qui devient ensuite un agent de propagation de la maladie.

Les juments qui paraissent anormales et qui ont été plusieurs fois saillies sans résultat devraient toujours être examinées par un vétérinaire compétent, avant d'être conduites à l'étalon.

La jument en gestation ne devrait jamais être soumise à des travaux trop pénibles ou à des efforts de traction trop violents; elle ne devrait pas non plus être affectée aux durs charroyages des chantiers pendant l'hiver.

L'exercice modéré est indispensable à la future poulinière, mais il faut quand même éviter de l'empêtrer dans les bancs de neige et prévenir les glissades sur terrain gelé ou détrempé.

Alimentation

Une jument en gestation devrait toujours recevoir une alimentation convenable, composée de bon foin de trèfle ou de luzerne, avec un supplément de concentrés, trois parties d'a-

voine et une partie de son; les carottes sont aussi très utiles et les chevaux en sont friands.

Il est reconnu que le sel iodé qu'on achète en bloc chez les marchands de grain prévient l'infection du nombril chez les jeunes poulains; il faut en tenir constamment dans la crèche des juments.

Lorsque vous constatez qu'une poulinière ronge le bois de sa crèche, vous pouvez immédiatement en conclure que l'alimentation est défectueuse; elle manque de matières minérales et il est probable que le poulain naîtra faible ou mal conformé. Voyez alors à lui fournir du bon foin de trèfle et des concentrés en quantité convenable.

Mise bas

Les cultivateurs qui apportent la surveillance voulue à l'époque critique de la mise bas n'éprouvent que très rarement des déboires et des pertes; l'éleveur soigneux, soucieux de ses intérêts, ne devrait un seul instant perdre de vue, surtout la nuit, sa bête qui donne des signes avant-coureurs d'une parturition prochaine.



La stalle doit être suffisamment vaste et le plancher recouvert d'une litière abondante et propre.

La jument ne devrait jamais donner son poulain sur le pâturage par un temps froid et humide.

Si la parturition s'annonce laborieuse, il ne faut pas prendre de risques, mais appeler immédiatement le vétérinaire le plus rapproché.

Le poulain

Après la mise bas, il faut avoir la précaution de badigeonner le nombril du poulain à la teinture d'iode; cette précaution est indispensable; trop de poulains meurent de l'infection du nombril.

Le jeune poulain doit boire le premier lait de sa mère afin de débarrasser son intestin le plus vite possible; si ce travail d'évacuation ne se fait pas dans les vingt-heures qui suivent la naissance, il faut alors lui donner une once d'huile de ricin (castor) ou donner un lavement savonneux tiède.

Si la jument paraît avoir trop de lait, on la

trait quelque peu afin de ne pas exposer le poulain à souffrir de la diarrhée.

Même pendant la belle saison, il ne faut pas mettre la jument et son poulain trop tôt sur le pâturage, si la mère mange trop d'herbe rafraîchissante, il peut en résulter des troubles sérieux de l'intestin.

Pendant le premier mois de son existence, le jeune poulain ne doit pas coucher dehors par une température froide et pluvieuse.

La jument qui nourrit son poulain peut faire un travail léger, mais, quand c'est possible, il vaut encore mieux la laisser au pâturage. Pour faire de bons poulains, l'allaitement doit durer six mois; à cet âge, le nourrisson est déjà habitué à manger du grain et du foin avec sa mère et la transition est moins forte.

Une alimentation substantielle au bon foin de trèfle ou de luzerne, avec une ration supplémentaire de cinq à six livres d'un mélange d'avoine et de son et trois ou quatre livres de carottes par jour, devrait continuer le développement normal du poulain. Tenez toujours un morceau de sel iodé dans la crèche.

L'hivernage en plein air, avec un simple abri de planches, est certainement ce qu'il y a de mieux pour les jeunes chevaux; si l'on hésite à adopter ce système qui est pourtant le meilleur, on devrait au moins s'astreindre à donner plusieurs heures d'exercice, tous les jours. Les poulains qui sont rivés l'automne pour tout l'hiver dans une stalle étroite et sur pavé trop incliné auront fatalement de mauvaises jambes et des aplombs défectueux; à trois ans, ils ne vaudront pas cher.

Il ne faut pas non plus faire pâturer les poulains sur des sols trop pauvres, c'est sur un bon pâturage que le futur cheval de trait prendra sa solidité et son complet développement.

Les pieds des poulains doivent être surveillés constamment afin de leur faire de bons aplombs.

Cultivateurs, à l'oeuvre! Donnons à notre province les bons chevaux qu'elle réclame, parce qu'ils sont les auxiliaires nécessaires de la culture progressive.

On nous écrit . . .

J'ai des groseilliers qui fleurissent tous les ans, mais quand les fruits sont parvenus à une certaine grosseur, ils tombent presque tous à terre. Veuillez donc me dire ce qu'il y aurait à faire pour remédier à cet inconvénient. — D. L., Ste-Georgette.

Réponse. — D'après ce que vous me dites, je soupçonne grandement que la chute des fruits de vos groseilliers est attribuable à l'action d'un petit ver, dont vous pourriez probablement constater la présence à l'intérieur des fruits tombés. Ce petit ver est la larve d'une mouche qui visite les groseilliers de bonne heure et qu'il est possible d'éloigner au moyen de la chaux nicotinée, à condition qu'elle soit appliquée à temps. Les groseilliers qu'on traite régulièrement, c'est-à-dire qu'on arrose avec des poisons et des fongicides, souffrent rarement de ce mal. O. C.

Section du foyer

Transformations

L'été va encore, j'espère, nous prodiguer ses faveurs pendant plusieurs semaines, mais il n'en reste pas moins vrai que les jours raccourcissent et que les soirées plus sombres seront plus fraîches de jour en jour. Il est donc sage de penser aux vêtements d'automne et d'avoir à la main tricot et lainages, ainsi que robes plus habillées.

Rien n'est parfois plus serviable et plus pratique qu'une robe ancienne refaite avec bon goût. Voici en cette page même une suggestion que nous croyons très heureuse. Elle peut aider par l'allonge de la ceinture à utiliser une robe trop courte. Le petit corsage peut être taillé dans une robe de crêpe usée de part et d'autre et voilà une toilette élégante. Il sera aussi très joli de varier les corsages, ce qui changera tout l'effet de ce petit ensemble en lui donnant chaque fois une apparence nouvelle. Un tricot de laine fine peut très bien se porter avec cette jupe à boléro. Et voilà une question réglée à bon compte.

Inutile d'ajouter que ce modèle peut être aussi avantageusement utilisé pour les robes des fillettes dont il faut si souvent allonger les vêtements.

Il est de bonne politique de finir d'user sous les manteaux d'automne ou comme robes de maison les toilettes d'été qui sont un peu fanées par les lavages fréquents. Chacune sera contente d'avoir du nouveau quand reviendront l'autre mai et le juin prochain.

Les crêpes de soie naturelle ne sont nullement affectés au bain de teinture et se prêtent très bien à cette métamorphose toujours si serviable. Les crêpes artificiels (Celanese ou autre) ne peuvent être teints à la maison, car le bain bouillant les détériorerait à jamais. Toutefois, les crêpes blanc, ivoire, rose pâle ou beige, peuvent être teintés avec la teinture à l'eau froide. On s'en sert ordinairement pour finir d'user les robes blanches qui ont jauni à la longue, en leur donnant ainsi une teinte orange, rouille, ou tous les tons dégradés des couleurs claires.

Comment reconnaître les crêpes pure soie d'avec les crêpes artificiels? Les crêpes artificiels même les plus soyeux gardent une apparence de rudesse qui n'échappe pas à l'oeil exercé. Mais il n'est pas toujours prudent de ne se fier qu'à son oeil. Voici en tout cas un moyen infailible. Jetez sur le dessus d'un poêle très chaud une retaille de crêpe; si le crêpe est artificiel, il plisse immédiatement en se ratatinant comme s'il était froncé à l'aiguille, tandis que le crêpe pure soie reste plat, jaunit et brûle lentement.

L'air et le temps altèrent beaucoup les crêpes, de quelque qualité qu'ils soient; il n'est pas sage de toujours viser à conserver les robes de saison en saison. Il vaut mieux n'en avoir plutôt qu'une ou deux, les porter fréquemment, les user plus vite, et utiliser en garniture, en col et manchettes, les blouses qui ne peuvent plus être portées. Plus on retarde à finir d'user les crêpes de soie, plus on s'expose à ce qu'ils manquent ensuite au premier usage.

N'oublions pas que les parures de dentelle redeviennent de grande mode; elles égayeront avantageusement les sobres robes d'hiver.



Emploi des tomates

Tomates vertes: Deux gallons de tomates vertes, une tasse de sel, deux tasses de céleri haché, quatre tasses de chou, deux cuillerées à table de moutarde, deux cuillerées à table de clou de girofle, trois cuillerées à table de poivre, une douzaine de gros oignons, une tasse de cassonade, deux cuillerées à table de cannelle, un peu de poivre rouge.

Tranchez les tomates et les oignons la veille; laissez reposer ensemble avec le sel. Le lendemain, égouttez, mettez dans une marmite avec les autres ingrédients et du bon vinaigre à l'égalité. Faites bouillir environ une heure; mettez dans les jarres et fermez hermétiquement.

Tomates et céleri: Six pieds de céleri, un piment rouge, quinze tomates rouges, deux tasses de sucre, deux cuillerées à table de sel, une cuillerée à thé de clou, une cuillerée à thé de moutarde, une cuillerée à thé d'épices mélangées, une tasse et demie de vinaigre.

Séparez les pieds de céleri, ratissez, coupez ainsi que tomates et piment. Mélangez ces ingrédients et ajoutez le vinaigre. Mettez le tout dans une marmite et laissez mijoter pendant une heure et demie. Remplissez les boîtes stérilisées. Fermez hermétiquement.

Le courrier

Dans l'ombre — Le représentant du roi en Canada est Lord Tweedsmuir, Rideau Hall, Ottawa. — L'honorable Mackenzie King et l'honorable R. B. Bennett reçoivent leur courrier à l'adresse suivante: Parlement, Ottawa, Ont.

Par Françoise GAUDET-SMET

Noirette (Cap Santé) — Le caustique dilué à l'eau froide et appliqué avec une lavette ou une brosse à manche à laquelle il ne faut pas toucher est encore ce qui dégrasse le mieux l'émail des évier tachés. Pour éviter que la passe nickelée ne soit brisée, il faut s'empres- ser, une fois les taches frottées, de jeter tout de suite une grande quantité d'eau froide.

* * *

Belle de 17 ans — Il se peut que ces darts qui vous viennent sur la figure dépendent d'un mauvais état de votre santé. Quoi qu'il en soit, il se vend à bon marché de bonnes crèmes de toilette spéciales pour les peaux sèches. En attendant de vous en procurer, faites des applications d'huile d'olive chaude tous les deux soirs. — Les créateurs de modes pour coiffures s'appliquent de plus en plus à dégager la figure, tout le front étant découvert. Les cheveux courts, frisés du bout, et tous renvoyés en arrière, semblent actuellement avoir la faveur de toutes les coiffures. De toute façon, les coiffures les plus belles sont toujours les plus simples. Pas de pinces avec brillants ou de *bebelles* dans les cheveux. Ce n'est jamais beau.

* * *

Gertrude — Le boeuf à la mode est la manière la plus savoureuse de faire cuire un rosbif qu'on a d'abord servi saignant; on le met alors cuire au four, à petit feu, dans très peu d'eau avec sel, poivre et oignons. Il faut un bon morceau de boeuf gras dans la ronde; on sert avec des légumes. — Pour une noce où il y aura soixante personnes, il faut compter un peu plus d'une demi-livre de viande par personne, à condition qu'il y ait à part cela soupe ou potage et des légumes. Il me semble que des poulets bouillis avec de beaux morceaux de veau (on ajoute deux ou trois pieds de porc pour enrichir la sauce et lui donner bon goût), et servis en sauce blanche seraient peut-être plus faciles à préparer en aussi grande quantité; avec une garniture de pois verts, de carottes ou de fèves en gousse, ce serait très bon, il me semble, en même temps que facile à servir pour un si grand nombre de personnes.

* * *

Mme A. P. (St-Léon) — Si votre marchand n'a pas en magasin un fer à repasser à gazoline, demandez-lui qu'il vous en commande un; il vous donnera alors le prix et toutes les spécifications au sujet de cet article.

* * *

Yeux bleus — Le deuil d'un frère se porte six mois en vêtements tout noirs; on peut ajouter manchettes et col blancs. Puis six mois de demi-deuil: noir et blanc, gris et mauve.

* * *

Mme S. N. — Je demande pour vous une recette de vin de sureau blanc et de petits raisins sauvages.

* * *

Abonnée (L'Anse à Valteau) — Deuil d'une mère: un an et demi de tout noir et six mois de demi-deuil. Deuil d'un frère, six mois de tout noir et six mois de demi-deuil. Deuil d'un beau-frère: trois mois en noir et blanc; une belle-fille, trois mois de noir et trois mois de demi-deuil.

* * *

Pour toute correspondance au sujet de la section du foyer, adressez à Madame Françoise Gaudet-Smet, Case postale 2545, Montréal, et attendez patiemment votre tour.



NOS lecteurs et les cultivateurs en général sont très intéressés de savoir ce qui se passe un peu partout au sujet de la pomme de terre. Comme je l'avais laissé entrevoir, il y a déjà quelque temps, la récolte a été compromise dans maints endroits du Canada et des Etats-Unis. Les faits viennent confirmer nos prévisions et la demande qu'on nous fait pour les légumes, particulièrement les patates, augmente tous les jours.

Les expéditions que nous avons faites dans la province d'Ontario ont dépassé celles que nous nous attendions de faire; cela est dû à la sécheresse qui a pris une allure de sévérité dont on ne se doutait pas et qui occasionnera, si la pluie ne vient pas cette semaine, des dommages fort considérables. Dans l'Ouest c'est la même chose, et Winnipeg nous a acheté ces jours-ci ses tout premiers chars de la patate québécoise. D'après les nouvelles que nous avons, le Manitoba n'aura que fort peu de patates et de légumes, à moins qu'une pluie bienfaisante vienne refaire la récolte déjà compromise. En somme, tout l'Ouest sera obligé d'acheter de l'Est les légumes et les patates que la sécheresse a fait périr chez eux. Nous avons reçu encore hier des commandes venant de centres nouveaux, comme Kenora et Sault Ste-Marie, avec des demandes de cotation pour livraison prochaine. On expédie en assez forte quantité du Nouveau Brunswick des patates nouvelles aux mar-

chands de Toronto, qui ont essayé, en achetant ailleurs, d'obtenir un rabais dans les prix que nous leur faisons pour la patate de Québec; mais cette tactique n'a pas réussi et, en dépit de la réclame faite aux patates du Nouveau Brunswick, la clientèle a demandé des patates de Québec. C'est la première fois, nous le croyons bien, que nos patates québécoises font prime sur un marché étranger, mais le travail que nous y avons mis et la qualité du produit nous ont permis de tenir bon et d'obtenir 10¢ par sac de plus que pour celles des Provinces Maritimes.

Les commerçants chargent de ce temps-ci de 10 à 15 chars par jour et payent un prix de \$1 par 80 livres, en fournissant les sacs aux cultivateurs. Ici, à la Coopérative, il nous a été possible d'expédier à date plus de 60,000 sacs, en plus d'un char de notre succursale de Québec. Comme on le voit, le commerce s'annonce assez prospère et les possibilités d'expédition seraient doublées s'il était possible d'avoir, pour Winnipeg, un fret un peu raisonnable. Quand il faut payer 78¢ par poche pour aller dans un marché qui a besoin de notre produit, il s'ensuit que le prix devient tellement élevé que les consommateurs ne peuvent y atteindre et, au lieu de consommer des patates, ils consomment autre chose.

C'est un peu le danger de tous les prix excessifs qui, en apparence, devraient laisser

les habitants avec beaucoup d'argent si les transactions se faisaient nombreuses. Dans bien des cas, il vaut mieux un prix moyen avec un marché actif qu'un prix fort élevé sans demande.

Les rapports publiés aux Etats-Unis au 1er août cette année indiquent une récolte d'environ 294,537,000 minots, ce qui est, comme quantité, 61,869,000 minots de moins que le rapport final donné en décembre dernier pour la récolte de 1935. Les marchands à Chicago s'attendent à des prix fort élevés pour l'avenir, parce que les prix, qui ont été cotés à l'ouverture du marché, ont été le double environ de ceux de l'année dernière. Le gérant de la Minneapolis Cold Storage Co. nous a appelés cette semaine et nous a fait le rapport que, dans l'Etat du Minnesota, la récolte sera environ 1/3 de celle des années normales, toujours à cause de la sécheresse. Dans d'autres parties des Etats-Unis, un peu dans le Maine et dans les Provinces Maritimes, la pourriture a déjà fait son apparition, et ce que nous disions déjà aux cultivateurs de Québec d'arroser sans ménagement aura prouvé sa justification quand on apprendra qu'il y a des dommages assez sérieux dans nos récoltes. C'est le temps d'employer la bouillie bordelaise et de sauver ce qui pourrait être une récolte payante pour nos habitants.

L. P. D.

« « "ÇÀ et LÀ" » »

M. DESMARAIS, notre gérant général, est revenu cette semaine de faire quelques visites aux dernières coopératives qu'il n'avait pas vues depuis assez longtemps, et il est revenu très satisfait des progrès marquants qui s'accomplissent au sein de nos sociétés.

On aura beau dire et crier tout ce que l'on voudra pour mépriser le travail de la Coopérative dans la Province, il suffira de regarder un peu partout pour donner à certains pleurnicheurs la réponse des faits toujours plus probants que des avancés mensongers. Le résultat net des visites que nous faisons, soit M. Desmarais ou moi-même, est toujours encourageant, mais nous révèle presque toujours les mêmes petites corrections à faire dans l'administration des sociétés locales. C'est d'abord l'habitude de la part des officiers de donner, jusqu'au dernier cent, le profit que la société devrait faire, pour se créer une réserve et payer à la fin de l'année une ristourne aux membres. Presque partout, on s'empresse de vendre meilleur marché que le marchand, au lieu de vendre à peu près le même prix et faire partager aux membres, à la fin de l'année, une remise dont le chiffre, dans bien des cas, serait fort intéressant; ensuite il y a le grand écueil du crédit. On est trop porté générale-

ment à obtenir du crédit et en donner à ceux qui n'offrent pas toujours des garanties adéquates. Je dis "obtenir" parce que, dans certains cas, quelques directeurs se sont permis de se faire à eux-mêmes un crédit qu'ils n'auraient pas obtenu ailleurs. Et c'est bien difficile, après cela, quand il s'agit de collecter les cultivateurs un peu arriérés dans leurs paiements, de se montrer sévère quand soi-même on enfreint les règlements de la société.

Dans un autre ordre d'idée aussi, et cela s'applique surtout à nos fabriques de beurre, on néglige un peu de faire un emballage et une présentation convenables au public. Souvent, chez des beurrieres coopératives, on se sert de boîtes usagées, ou de boîtes trop communes, sous prétexte que c'est pour du commerce local, et que ces boîtes-là reviennent et servent ainsi trois ou quatre fois. C'est une économie mal placée, surtout pour le commerce du détail que de ne pas présenter de façon attrayante le produit qu'on offre aux consommateurs. C'est en plus une publicité de mauvais goût que d'accoler le nom de la Coopérative locale à une boîte vieillie et tachée.

Nous avons même vu des gens qui se servaient, pour envelopper le beurre, de papier fait au nom de certains individus qui étaient

disparus de la circulation. Et tout cela pour ménager une fraction de cent par boîte. Il va sans dire que quand on constate ces petites choses-là, nous nous efforçons de donner aux directeurs, au gérant ou au fabricant, des avis qui, la plupart du temps, sont bien compris et bien observés, mais chaque voyage nous montre que la vie est un éternel recommencement.

Il faut donc de toute nécessité que nos sociétés s'inspirent de plus en plus des idées d'ordre, de bienveillance et d'économie. C'est avec ces trois choses bien comprises qu'on grossira le nombre de nos sociétés, qu'on administrera bien ces dernières et qu'on pourra proposer, comme réponse, à tous nos détracteurs que la Coopérative Fédérée fait véritablement oeuvre de coopération, en instruisant par la parole, par l'exemple, et surtout en faisant des affaires considérables, toute la population agricole de notre province. L'éducation en matière de coopération a été bien négligée jusqu'ici, mais, Dieu merci, nous faisons notre part et nous entendons bien la faire plus longtemps encore, jusqu'à ce que l'on ait compris partout que la coopération, c'est le salut de l'agriculture.

L. P. D.

COMMENTAIRES SUR LES MARCHÉS

Fournis par la Coopérative Fédérée de Québec — SEMAINE DU 10 AOUT 1936 AU 17 AOUT 1936

Arrivages à la Pointe St-Charles, lundi, le 17 août 1936:—

Bétail	1.223
Veaux	1.071
Porcs	2.342
Moutons	1.951

BETAIL

Ce marché continua à être lent et les ventes se faisaient lentement quoique à des prix pratiquement aussi forts que ceux de la semaine dernière. Il restait à peu près 350 têtes de la semaine précédente et, à la fin de la journée, il reste encore près de 400 têtes qui ne pourront pas être vendues aujourd'hui. Il n'y a pas de bons bouvillons; les meilleurs se vendent de 5¢ à 5¼¢ la livre et les moins bons aussi bas que 2½¢. Les vaches et les taureaux maintiennent leurs prix; on paye les vaches de 1½¢ pour les plus communes jusqu'à 3¢ pour les meilleures, très peu de sujets allant au delà de ce prix; les taureaux rapportent de 2¢ à 3¢ la livre. Nous nous attendons à très peu de changements au cours de la semaine présente.

VEAUX VIVANTS

Les veaux se vendaient à prix fermes. Les veaux laissent généralement à désirer sous le rapport de la qualité, en sorte que les acheteurs ne sont que plus ou moins intéressés à ce marché. Les meilleurs veaux de lait se vendent à 6¢, avec quelques têtes à 6½¢ la livre et les moins bons veaux de lait rapportent aux alentours de 4¢. Les veaux de champ se vendent de 3¢ à 3½¢ suivant leur qualité et leur embonpoint. Nous ne nous attendons qu'à peu de changements cette semaine dans les prix du veau.

MOUTONS ET AGNEAUX VIVANTS

Les agneaux se sont vendus assez facilement à prix fermes au cours de la présente journée à 7¢ la livre pour les bons sujets. Les agneaux communs, qui constituent une trop forte proportion des arrivages, se vendent à 5¢ la livre et les acheteurs préfèrent ne pas les prendre. Nous constatons à regret qu'il s'expédie cette année une proportion beaucoup plus forte d'agneaux manquant de poids et de fini. Dans bien des cas, il eût été beaucoup plus avantageux de les porter à un poids plus élevé. Il faudra prendre note du fait qu'à partir du 31 août les agneaux non châtrés seront sujets à une coupe de 1¢ la livre. Ceux qui sont prêts pour le marché devraient être expédiés avant cette date.

VEAUX ABATTUS

Montréal: Marché tranquille et prix stationnaires.

Québec: Marché très ferme avec une hausse de 1¢ la livre, sur toutes les différentes catégories.

Engraissement de bouvillons

Les cultivateurs auront bientôt à décider de ce qu'ils devront faire de leurs récoltes. Il est heureux de constater qu'alors qu'un peu partout dans le Canada les cultivateurs n'ont que de très pauvres récoltes, ceux du Québec ont été particulièrement favorisés.

On peut disposer de ses récoltes de deux manières: par la vente pour de l'argent ou bien par leur transformation en un produit comme le lait, les oeufs ou la chair par des animaux.

Le premier système a ses avantages réels, mais pour l'infime minorité des cultivateurs seulement.

Notre principale industrie agricole est la production du lait. Ses avantages sont suffisamment connus pour que je me dispense d'en parler ici.

L'industrie porcine offre chez nous des possibilités dont on n'a pas tiré tout le parti que l'on aurait dû. Il fait plaisir de constater un remarquable progrès dans cette industrie depuis quelques années. On ne produira jamais trop de porcs dans le Québec.

Mais une branche de l'agriculture que l'on néglige à peu près complètement, c'est celle qui comporte l'engraissement de bouvillons de boucherie. Nous avons des sections de notre province qui sont reconnues comme grandes productrices de foin; elles possèdent un sol merveilleux susceptible de fournir des pâturages plantureux où des bouvillons de bonne qualité ne sauraient que faire des profits.

On a toutes les peines du monde à trouver acheteur pour son foin, alors que l'on a à sa porte le meilleur des marchés canadiens pour un produit que l'on pourrait en grande partie tirer du foin ou des pâturages.

Il est prouvé que nos prairies ne payent pas comme productrices de foin. Pourquoi n'en pas convertir une partie en pâturages? Ne serait-ce pas là un moyen pour régler le problème des producteurs de foin? L'augmentation de la production laitière sur ces fermes aidera grandement, mais la production du bœuf de boucherie serait un complément suffisant pour redonner à ces sections en souffrance, depuis la disparition graduelle du cheval dans nos villes, la prospérité qu'elles ont connue dans le passé.

Pour assurer le succès de l'élevage des bouvillons, il ne faudrait pas cependant faire ce que certains novices en la matière ont préconisé un peu trop, et se limiter à faire de l'alimentation en étable. Il est reconnu que l'alimentation en étable est, sous notre climat, celle qui coûte le plus cher, alors que nos pâturages fournissent les aliments à bon compte. Il faudrait donc voir à tirer parti de la saison des pâturages.

Il faudra aussi améliorer nos pâturages; faire des pâturages permanents. Je disais la semaine dernière qu'il était bel et bien prouvé que des pâturages permanents sont possibles chez nous. On a fait des expériences de fertilisation des pâturages qui ont eu de réels succès, mais il ne faudrait pas limiter cette amélioration à de la simple fertilisation; il est urgent que l'on songe à améliorer les pâturages en y faisant pousser des herbes autres que celles que l'on trouve trop généralement chez nous.

A. S.

BEURRE

Ainsi que pour la semaine précédente, la demande pour fins d'entrepôt s'est continuée active et, coïncidant avec une légère amélioration de prix sur le marché anglais, notre marché a été ferme et une autre hausse a été enregistrée dans les prix.

A la dernière heure, lundi après-midi, le 17 courant, le No 1 pasteurisé au gros variait de 24½¢ à 25¢ la livre.

FROMAGE

La forte demande de la part d'opérateurs de l'Angleterre et des Etats-Unis est actuellement de nature à maintenir les prix de notre fromage canadien très fermes.

OEUFS

Montréal et Québec: Quoique les arrivages aient été un peu plus considérables que la semaine précédente, la demande a encore été assez bonne pour les absorber et par conséquent à soutenir les prix.

VOLAILLES VIVANTES

Poules et poulets à rôtir: Les sujets de bonne qualité ont assez facilement été écoulés et les prix maintenus stables; quant à ceux de qualité secondaire, la vente reste encore lente et les prix ont subi une autre baisse.

Poulets à griller et canards: La demande est limitée et, pour en trouver preneur, il a fallu accepter une réduction de prix de 1¢ la livre, pour toutes les catégories.

VOLAILLES ABATTUES

Aucun changement important à noter sur ce marché et les prix actuels sont stationnaires.

PORCS VIVANTS

Les conditions de vente du porc se sont maintenues bonnes et peu de temps après l'ouverture du marché, ce matin, tous les porcs étaient vendus à 10¢ la livre pour les bœufs; la prime habituelle de \$1 par tête pour les sujets de choix était payée et les coupes ordinaires étaient en vigueur. Dans le cas des porcs légers, il y a une coupe qui varie suivant la qualité des sujets, cette coupe allant de ½¢ à 1¢ et même plus dans certains cas. Bien qu'il soit difficile de prévoir quelles conditions nous seront faites sur ce marché, nous croyons cependant avoir raison de craindre des marchés moins fermes pour quelque temps. Notre marché d'exportation est celui qui aura le plus d'influence sur nos prix. Les truies se vendent assez bien et rapportent de 6½¢ à 7¢, voire même 7¼¢ la livre.

PORCS ABATTUS

Montréal: Marché stable et peu de changements à noter dans les prix.

Québec: Marché plutôt tranquille avec une légère tendance à la baisse.

Le refroidissement du lait par la glace

(Suite de la page 3)

la neige foulée. L'espace de 2 pieds laissé entre la glace et les murs doit être rempli de bonne sciure de bois sèche, ne contenant ni morceau de glace ni neige.

La chambre de refroidissement contient le réservoir dont les rebords affleurent le plancher de béton de cette chambre. Vous pouvez y placer le centrifuge en été.

Les portes de la chambre de refroidissement du lait doivent être à double épaisseur, avec charpente entre les deux parois pour établir un matelas d'air isolant. Construisez de cette manière la porte de la glacière qui servira à l'introduction de la glace.

L'approvisionnement de glace se fait au moyen d'une échelle adossée à la glacière dans la chambre froide. Prenez la glace à la partie supérieure et remettez en place le bran de scie après l'approvisionnement.

Une glacière semblable contient à sa pleine capacité 15 tonnes de glace, soit 512 pieds cubes de glace; il faut 35 pieds cubes de glace pour former 1 tonne, car le pied cube pèse 57 livres $\frac{1}{2}$.

Cette provision est amplement suffisante pour refroidir tout le lait produit sur une ferme. En tenant compte de la fonte inévitable, cette glacière devrait vous fournir une moyenne de 100 livres de glace par jour pendant tous les mois d'été.

C'est la meilleure méthode de conserver le lait et la crème.

St-Hyacinthe, exposition régionale modèle

(Suite de la page 6)

des vaches de trois ans en lait, présentée par M. J. P. Beauchemin, de Verchères, fut proclamée

championne senior et grande championne.

Dans les classes de groupes, mentionnons les succès remportés par divers éleveurs bien connus: M. R. Phaneuf, de St-Antoine de Verchères, a présenté le plus beau groupe de sujets dans les classes de progéniture maternelle et de progéniture senior de taureau.

M. R. Jacob, de St-Ours, présentait le meilleur groupe dans la classe de jeune progéniture de taureau.

M. Oscar Belisle, de St-Hyacinthe, prenait, de son côté, le premier prix offert pour troupeau âgé.

Le premier argent dans la classe des jeunes troupeaux fut décerné à M. Elphège Lagacé.

D'autre part, les exposants du comté de Verchères triomphaient dans la classe des troupeaux Ayrshire de comté sur le groupe présenté par les exposants du comté de St-Hyacinthe.

Le bétail Holstein

Plusieurs nouveaux éleveurs ont figuré à St-Hyacinthe dans le groupe d'exposants de bétail "stein". M. W. L. Carr a présidé à l'expertise. Les classes de groupes ont été particulièrement fortes et M. Carr a été très étonné du nombre de nouveaux exposants qui ont présenté des sujets leur méritant les premiers prix. Dans aucune autre catégorie d'exhibits d'industrie animale les premiers prix ont été aussi partagés.

Giant Giard, taureau adulte Holstein, présenté par M. Amédée Jalbert, de St-Denis, a remporté le ruban de champion senior et grand champion.

Montvic Chieftain, veau mâle d'un an, propriété de M. Emile Jodoin, de Verchères, a été proclamé champion junior.

Corine de la Présentation, vache adulte en lait, propriété de M.

Lucien Blanchet, de La Présentation, a mérité le titre de championne senior et de grande championne, tandis que le ruban de championne junior est allé à une génisse du printemps, propriété de M. Donat Giard, de Ste-Rosalie.

M. Emile Jodoin, de Verchères, a pris le premier argent dans la classe des troupeaux âgés.

M. Lucien Blanchet, de la Présentation, se plaçait en première position avec les groupes présentés dans les classes de progéniture senior d'un taureau et progéniture maternelle.

Le comté de St-Hyacinthe a triomphé du comté de Bagot au concours de troupeaux de comté.

Le bétail Jersiais

L'an dernier, il y avait à St-Hyacinthe quatre troupeaux de bétail Jersiais. Cette année, sur neuf exposants, sept présentaient des troupeaux complets. C'est une augmentation digne d'être soulignée et qui nous fait croire que cette région de la Province fournira bientôt un fort contingent de bons animaux de race Jersiaise.

"Mais les exhibits n'étaient pas seulement nombreux, il faut en souligner la bonne qualité et particulièrement l'uniformité," nous déclarait M. le professeur G. Toupin qui a présidé au jugement.

"Il y a dans ce bel ensemble de bovins de qualité des sujets qui pourraient très avantageusement concourir dans nos plus grandes expositions, soit à Québec, voire même à Toronto. Les progénitures junior sont de qualité remarquable et, dans les classes senior, il y a quatre ou cinq laitières dignes de mériter les premiers prix aux plus grandes expositions. La classe des taureaux adultes présentait trois superbes sujets dont l'un, entre autres, l'exhibit présenté par M. St-Pierre est à mon point de vue un des meilleurs reproducteurs Jersiais de la Province. Au total, les éleveurs de bovins Jersiais dans la région de St-Hyacinthe sont bien organisés", a dit M. Toupin.

M. Eugène St-Pierre, de St-Hyacinthe, a présenté le meilleur taureau Jersiais de l'exposition; son exhibit, *Nancy Bright King*, taureau de deux ans, a été proclamé champion senior et grand champion.

Pinetree Xenia's Star, veau mâle d'un an, présenté par M. A. Bazinet, de St-Hugues, remportait le championnat junior. Le même éleveur a mérité les rubans pour championnats junior, senior et grande championne avec *Lina Sybil's Fancy*, taure d'un an, comme championne junior, et *Benedicta Countess*, vache de quatre ans, en lait, comme championne senior et grande championne.

Le même éleveur prenait les premiers prix dans les classes de troupeau junior, progéniture junior de taureau, troupeau âgé et progéniture maternelle.

M. Antoine Coiteux, de St-Hyacinthe, triomphait dans la classe de progéniture senior d'un taureau.

Le comté de St-Hyacinthe a remporté le prix offert pour troupeau de comté; Bagot se plaçant en deuxième position.

L'espèce chevaline

La vallée du Richelieu n'entend pas perdre la réputation d'être de toute la Province le district où l'élevage chevalin compte le plus grand nombre de favoris. MM. les juges R. Ness et Ernest Brunelle durent apprécier deux cent quatre-vingt-six sujets tant croisés que pur sang.

Le syndicat local des Eleveurs de chevaux Belges a présenté de très belles bêtes, spécialement une classe de juments avec poulains comprenant des entrées qui a suscité un intérêt immense. C'est M. Ernest Brunelle, éleveur de St-Sophie de Mégantic, qui a jugé les chevaux de race Belge. Les vedettes sont:—

Gilbert, étalon de deux ans, propriété de M. Uldéric Boulay, de St-Thomas d'Aquin, proclamé champion junior.

Neptune du Fosteau, propriété de M. Hector Bazinet, de St-Charles, a été classé champion senior et grand champion des étalons.

Fanny de d'Ethelgein, jument poulinière, propriété de M. Albani Nichol, fut proclamée championne senior et grande championne de St-Hyacinthe, tandis que le ruban de championne junior allait à l'exhibit de M. Elphège Lagacé, de St-Hyacinthe.

La race Percheronne

Léo Magnus II, étalon Percheron de National Breweries, remporta le grand championnat des étalons, et l'exhibit de M. Hermas Lussier, de St-Dominique de Bagot, une jument poulinière Percheronne, a été proclamée grande championne.

La race Canadienne

Quelques beaux types ont été soumis à l'appréciation. MM. Ernest Sylvestre, de St-Hyacinthe; Joseph Fontaine, de St-Hyacinthe, Raoul Vandal et Roméo Sylvestre, tous deux de St-Simon, se partageaient les premiers prix.

L'espèce porcine

St-Hyacinthe offre chaque année la plus belle exposition de porcs de la Province. La porcherie de l'exposition pouvait à peine contenir les exhibits; il a fallu même construire un bâtiment spécial pour exhiber à part les porcs type bacon.

Nous sommes forcés de remettre à une prochaine chronique certains détails intéressants se rapportant aux concours des Jeunes Eleveurs qui ont eu leur journée spéciale.

Une réunion spéciale des éleveurs a marqué la clôture de l'Exposition de St-Hyacinthe. Cette assemblée, tenue au Manège militaire, fut présidée par M. H. Rodier.

EXPOSITION DE SHERBROOKE

SHERBROOKE, P. Q.

du

29 Août au 5 Sept.
1936

Jour et soir — Parades — Numéros gratuits
ADMISSION, 25c

Pour renseignements, s'adresser à
N. W. PRICE, Secrétaire-gérant

L'Exposition Provinciale de Québec fête cette année son jubilé d'argent

L'Exposition Provinciale de Québec célèbre son vingt-cinquième anniversaire.

Voici quelques-uns des événements qui furent mêlés à son histoire:—

1912: la première exposition municipalisée. Visite de personnages éminents le jour de l'ouverture. On remarque le lieutenant-gouverneur, Sir François Langevin, le premier ministre, Sir Lomer Gouin, etc. L'industrie manufacturière et agricole est magnifiquement représentée. L'aviateur français, Georges Mestache, fait la conquête de Québec.

1913: l'année des bonnes routes. Pour illustrer cette devise, une compagnie entreprend, sous les yeux du public, le pavage permanent d'une allée du parc de l'Exposition. C'est en 1913 également que l'on inaugure le palais des beaux arts, le temple grec et les fameuses montagnes russes.

1914: l'année de la santé publique. Evidemment, les commissaires n'avaient pas prévu la guerre. Le 14 mai a lieu la première fête des arbres à l'Exposition.

1915: jubilé d'argent de l'Ordre du Mérite Agricole. Pour la pre-

mière fois, les lauréats reçoivent leurs décorations à l'Exposition. Plantation d'un mât commémoratif.

1916: le retour à la terre. Le drapeau vert et rouge du Mérite Agricole est hissé au sommet du mât commémoratif.

1917: inauguration du palais central (coût de \$135,000) et première célébration de la fête du travail à l'Exposition, création de l'exposition régionale.

1918: visite des Diables Bleus (le régiment des Chasseurs Alpins). A l'automne, concerts par la fanfare militaire française dirigée par Gabriel Perès.

1919: l'année de la paix. Quarante-deux commissaires contribuent au succès de l'Exposition.

1920: l'année du Mérite Agricole. Trente-cinquième anniversaire de cette célébration.

1921: l'année de la colonisation. Visite du train-exposition français à Québec. Les commissaires, qui ne sont plus que cinq, étudient le projet de la construction d'un vaste palais de l'industrie.

1922: grand congrès des fermières à l'Exposition. Première manifestation du Mérite Agricole des Jeunes.

1923: l'année de la reconstruction. Inauguration du nouveau palais de l'industrie.

1924: congrès international des apiculteurs. Au début de l'été, semaine nationale.

1925: les lieutenants-gouverneurs des neuf provinces canadiennes assistent à la célébration du Mérite Agricole.

1926: construction du nouveau portique, d'étables et écuries. Il pleut pendant une partie de la semaine de l'Exposition. Malgré cela, le déficit est peu considérable.

1927: l'année de l'électricité. Le palais des beaux arts est transformé en palais de l'électricité.

1928: l'année de l'aviation. Le "Bremen" est exhibé à l'Exposition.

1929: l'année des ressources naturelles. Une autre semaine nationale.

1930: commencement des travaux du colisée. Grand spectacle intitulé: l'Ame du Canada.

1931: inauguration du palais de l'agriculture (colisée). Les représentations de la Passion attirent cinquante mille personnes. Visite des petits chanteurs à la croix de bois.

1932: "Louis Hébert", grand spectacle historique.

1933: M. Frank Byrne, président des Eleveurs de la Province, assume la direction de l'Exposition.

1934: la cité de Québec reprend le contrôle de l'organisation. Programmes spéciaux en l'honneur du 4e centenaire de la découverte du Canada.

1935: visite des cadets de Lewiston; dévoilement et bénédiction d'une croix-souvenir à l'occasion du 4e centenaire du second voyage de Jacques Cartier et de l'hivernement de ses marins en un endroit voisin du site devenu le parc de l'Exposition.

1936: jubilé d'argent de l'Exposition Provinciale de Québec.

LE JOURNAL D'AGRICULTURE

Revue hebdomadaire
Fondée en 1877

qui enseigne à réussir et publie les mérites de ceux qui ont réussi.

Publié par le Ministère de l'Agriculture de la Province de Québec

Rédaction:

Immeuble de l'Agriculture, chambres 112-113, rue St-Augustin, Québec

ABONNEMENT AU CANADA:

Prov. de Québec: - \$1.00 par année
Autres provinces: - \$1.50 par année
Pays étrangers: - \$1.50 par année

Pour les annonces, adresser:

LE JOURNAL D'AGRICULTURE
33 ouest, rue St-Jacques, Montréal

Sauf en cas de demande expresse, les manuscrits non insérés ne sont pas rendus.

Lisez nos pages de publicité. — Elles vous documenteront.

20 verges de différentes étoffes à robe: \$2.98

Soie rayon, crêpe, imprimé, broadcloth, voiles fleuris. Écoulement de manufacturier. Longueur: 4 verges; derniers modèles et nuances; valeur de 75 cents la verge; 20 verges pour \$2.98. Envoyé payable sur livraison plus quelques sous pour frais de poste. Garantie de remboursement. TEXTILE MILLS, Dept. J.Z., Montréal.

A VENDRE — Renards argentés, chats sauvages, venant de très bons et beaux reproducteurs, prix raisonnable, vraie chance pour éleveur qui désire croiser le sang de ses animaux. Une visite à ma renardière vous convaincra et vous aurez votre choix. J.-MARIE PAQUIN, Ile Bizard, cte de Jacques Cartier, P.Q.

DEMANDE A ACHETER

PETIT extracteur à miel quelque peu usagé, il devra être en très bonne condition et bon marché. Adressez, mentionnant prix et autres détails, à GASTON DEMONTIGNY, B. Poste, Vincennes, P.Q.

DÉMANGEAISON

...ARRÊTÉE EN UNE MINUTE...

Souffrez-vous les tortures de la démangeaison causée par l'eczéma, dartres, pieds d'athlète, éruptions ou autres affections cutanées? Pour obtenir un soulagement rapide et heureux, recourez à la Prescription D. D. D. liquide, rafraîchissante, antiseptique. Ses huiles bienfaisantes calment l'irritation de la peau. Claire, non grasseuse et non tachante, elle sèche vite. Fait cesser instantanément la démangeaison même la plus intense. Une bouteille d'essai de 35c. aux pharmacies vous convaincra, ou argent remis. Demandez la Prescription D.D.D. 20F

Soignez l'indigestion avant qu'elle ne retarde la croissance de votre bébé

Une mère de neuf enfants emploie un remède simple avec de bons résultats



"J'ai neuf enfants," dit cette mère, "et ils sont tous forts et sains. Tous, étant petits, ont eu vos merveilleuses tablettes. Au moindre signe d'indigestion, je leur donnais toujours des Tablettes Baby's Own, et ils allaient bien le lendemain matin."

Mme M —, Long Branch.

"Les Tablettes Baby's Own," dit une infirmière Canadienne, "remettent immédiatement d'aplomb les petits estomacs dérangés." Des centaines d'autres femmes, du Canada et d'autres pays, ont écrit faisant l'éloge des Tablettes Baby's Own pour le soulagement de l'indigestion. La croissance, le confort et la santé de bébé sont sauvegardés par l'emploi de ces petites tablettes sucrées. Elles ne contiennent rien d'âpre ni de nuisible, car elles furent créées par un médecin... et elles sont garanties inoffensives même pour l'enfant le plus délicat.

Toutes les petites maladies infantiles, telles qu'indigestion, coliques, constipation, dentition, nervosité, diarrhée, fièvre légère et rhumes, sont promptement soulagées grâce aux Tablettes Baby's Own. Elles sont, depuis plus de 40 ans, un remède fiable aux yeux des mères, et cependant leur prix est peu dispendieux, 25c.

• Essayez-les à nos dépens. Achetez-en une boîte aujourd'hui et si vous ne les trouvez pas aussi bonnes que nous le prétendons, retournez le reste et nous vous rembourserons. F57J

Tablettes Baby's Own
du Dr. Williams

Bons Vins... POUR LES BONNS TEMPS

Que de franche gaieté un verre de vin moelleux apporte à tout repas... et cependant un peu de bon vin coûte si peu... Le Vin St. Georges est d'une qualité si exquise que les goûts raffinés peuvent s'en délecter, et d'un prix si modique que les budgets modestes peuvent se l'offrir.

T.G. BRIGHT
(QUEBEC)
LIMITÉE
Lachine, P.Q.

VIN ST. GEORGES
Vin Rouge — Vin Blanc
Bouteille de 26 oz. . . .40
Bouteille de 40 oz. . . .60
Cruche de 1 gallon . . \$1.75
BRIGHT'S CONCORD
Type Porto45
Bouteille de 26 oz. . . .45

VIN St. Georges



PRIX DE REMISE—COOPÉRATIVE FÉDÉRÉE

SEMAINE FINISSANT LE 15 AOUT 1936

130 EST, RUE ST-PAUL, MONTREAL

POULES VIVANTES		POULETS VIVANTS		DINDES VIVANTES		OEUFS		
		"A griller"		(Mères)				
A—	19c	A—2½ lbs	16c	A	24c	A—(gros)	31c	
B—	17c	B—2 lbs jusqu'à 2½ lbs	14c	B..	22c	A—(moyen)	29c	
C—	13c	C—Sujets de pesanteur moindre et de mauvaise qualité	12c			B—	25c	
Coqs	10c					C—	20c	
POULETS VIVANTS		CANARDS VIVANTS		(Coqs)		PORCS ABATTUS		
"A rôtir"				A	15c	Bon..	13c la lb.	
A—5 lbs et plus	20c	A—	17c	B	13c	Moyen..	12½c la lb.	
B—4 lbs jusqu'à 5 lbs	17c	B—	15c			Commun..	11c la lb.	
C—3 lbs jusqu'à 4 lbs	13c	C—	12c	LAPINS VIVANTS		VEAUX ABATTUS		
D—2½ lbs jusqu'à 3 lbs	11c					(Engraisés au lait)		
Sur les prix ci-haut mentionnés, nous retenons une commission de 5%				Doivent peser au moins 5 lbs. chacun, la livre..		Bon		9c la lb.
				Pigeons vivants, le couple		Moyen		7c la lb.
						Commun		6c la lb.

ANIMAUX VIVANTS — Prix obtenus sur le marché de Montréal

Par la Coopérative Canadienne du Bétail de Québec, Ltée

LUNDI, LE 17 AOUT 1936

PORCS VIVANTS		VACHES		la lb.		AGNEAUX DU PRINTEMPS		TAURES		la lb.	
Porc à bacon/190 à 230 lbs.		Choix	3c	à 3½c	Choix	7c		Choix	4c	à 4½c	
(Select)	\$10.00	Bonne	2½c	à 3c	Bon	6½c	à 6¾c	Bonne	3½c	à 4c	
Prime de \$1.00		Moyenne	2½c	à 2¾c	Commun	5c		Moyenne	3c	à 3½c	
Porc à bacon.....	180 à 230 lbs.	Commune	2c	à 2½c				Commune	2c	à 2½c	
	\$10.00	Très commune	1½c	à 1¾c	MOUTONS		la lb.				
Porc à boucherie	160 à 240 lbs.	VEAUX DE LAIT			Bon	2½c	à 3c				
	\$9.50	Choix	6c	à 6½c	Commun	1¾c	à 2c	TAUREAUX			
Porc léger	120 à 160 lbs.	Bon	5½c	à 6c	BOUVILLONS			Choix	2½c	à 3c	
	\$9.00 à \$9.50	Moyen	5c	à 5½c	Choix	5c	à 5½c	Bon	2½c	à 2¾c	
Porc lourd	240 à 270 lbs.	Commun	4c	à 4½c	Moyen	4½c	à 5c	Moyen	2c	à 2½c	
	\$9.50	VEAUX DE CHAMP			Commun	3½c	à 3¾c	Commun	1c	à 2c	
Extra lourd	270 lbs. ou plus	Bon	3½c	à 3¾c	Commun léger	2½c	à 3c	Commune	1¾c	à 2c	
	\$8.50 à \$9.00	Commun	2¾c	à 3c							
Truie	\$6.00 à \$7.00										

COMMISSIONS: — Par char — Bétail, \$17 par char; veaux, \$12; moutons ou porcs, \$10.
Par camion — Bétail, 75c par tête; veaux, porcs ou moutons, 20c.

Prix de remise Coopérative Fédérée—A QUÉBEC

SEMAINE FINISSANT LE 15 AOUT 1936

OEUFs		AGNEAUX DU PRINTEMPS		POULETS ABATTUS		POULES ABATTUES	
A—(gros)	29c	(Abattus)	la lb.	(Engraisés au lait)	la lb.	(Sélectionnées)	la lb.
A—(moyen)	27c	Bons, 30 lbs et plus	15½c	A—4½ lbs et plus	23c	A—6 lbs et plus	20c
B—	23c	Moyens, 25 lbs jusqu'à 30 lbs	14c	A—3½ lbs à 4½ lbs	22c	A—5 lbs à 6 lbs	19c
C—	21c	Communs, 20 lbs jusqu'à 25 lbs	12c	B—5 lbs et plus	21c	B—6 lbs et plus	18c
VEAUX ABATTUS		PORCS ABATTUS		B—4 lbs à 5 lbs	20c	A—4 lbs à 5 lbs	18c
(Engraisés au lait)		A—Bacon de choix	12¾c	POULETS SELECTIONNES		B—5 lbs à 6 lbs	17c
		135 lbs à 160 lbs	12¾c	A—5 lbs et plus	21c	B—4 lbs à 5 lbs	16c
		B—Bacon	12c	A—4 lbs à 5 lbs	20c	C—6 lbs et plus	15c
		120 lbs à 160 lbs	12c	B—5 lbs et plus	19c	C—5 lbs à 6 lbs	13c
		Boucher, 110 lbs à 160 lbs	12c	B—4 lbs à 5 lbs	18c	C—4 lbs à 5 lbs	13c
		Lourd, 160 lbs à 200 lbs	11c	C—5 lbs et plus	17c	Coqs	12c
		Extra lourd	10c	C—4 lbs à 5 lbs	16c		
		200 lbs à 250 lbs	10c	C—3 lbs à 4 lbs	15c		

Nous ne recevons pas de volailles vivantes à notre succursale de Québec. Voir plus haut sur cette page les prix payés à Montréal.
Sur les prix ci-haut mentionnés, nous retenons une commission de 5% aux coopératives affiliées et 8% aux expéditeurs individuels.

Prix de remise pour la semaine finissant le 11 août 1936 inclusivement — Montréal et Québec

BEURRE		FROMAGE	
No 1 Pasteurisé	24¼c	Blanc	Coloré
No 1 Non Pasteurisé	23¾c	No 1	No 1
No 2	23¼c	No 2	No 2

TRES IMPORTANT: Aucune commission ou frais d'emmagasinage à déduire de nos prix de remise de beurre.

MOULÉES ALIMENTAIRES

NET, COMPTANT (à nos
entrepôts, sans camionnage)

RATIONS NORMALES EQUILIBRÉES

Prot. %		Montréal	Ste-Rosalie Québec	Lennoxville Princeville	Waterloo	Prot. %		Montréal	Ste-Rosalie Québec	Lennoxville Princeville	Waterloo
MOULEES LAITIÈRES						MOULEES POUR VOLAILLES					
18	Coopérative Moulée Lait. (simple ou mélas.)	\$1.80	\$1.85	\$1.90		19	Coopérative Tout-Moulée poussins (en coton)	\$2.70	\$2.70	\$2.80	
20	Fédérée Moulée Lait. (simple ou mélassée)	\$1.75	\$1.80	\$1.85		18	Fédérée Tout-Moulée poussins (en coton)	\$2.50	\$2.50	\$2.60	
24	Coopérative Moulée Lait. (simple ou mélas.)	\$1.90	\$2.00	\$2.00		18	Coopérative Petits grains poussins (début)	\$2.25	\$2.30	\$2.35	
18	Coopérative Contrôle lait. (simple ou mélas.)	\$1.90	\$1.95	\$2.00		23	Coopérative Tout-Moulée dindonneaux (coton)	\$2.75	\$2.75	\$2.85	
32	Coopérative Supplément protéique (laitier)	\$2.25	\$2.30	\$2.35		18	Coopérative Moulée croissance poulets (coton)	\$2.30	\$2.35	\$2.40	
25	Coopérative Moulée veaux (avec poudre lait)	\$2.85	\$2.90	\$2.95		22	Coopérative Moulée de ponte (sacs de coton)	\$2.05	\$2.10	\$2.15	
24	Fédérée Moulée veaux (sans poudre lait)	\$2.55	\$2.60	\$2.65		20½	Fédérée Moulée de ponte (sacs de coton)	\$2.30	\$2.35	\$2.40	
MOULEES POUR PORCS						15½	Coopérative Moulée ponte pour reproduction	\$2.70	\$2.70	\$2.80	
44	Coopérative Supplément protéique porcs	\$3.00	\$3.10	\$3.10		40	Coopérative Moulée ponte pour batterie	\$2.50	\$2.55	\$2.60	
17	Fédérée Sevrage-croissance porcelets	\$1.85	\$1.90	\$1.95		—	Coopérative Supplément protéique volailles	\$2.85	\$2.90	\$2.95	
16	Fédérée Moulée engraissement pour porcs	\$1.80	\$1.85	\$1.90		—	Coopérative Grains pour volailles	\$2.15	\$2.20	\$2.25	
—	Coopérative Supplément minéral pour bétail	\$1.70	\$1.75	\$1.80		16½	Fédérée Grains pour volailles	\$2.00	\$2.05	\$2.10	
						16	Coopérative Moulée engraissement volailles avec poudre lait	\$2.15	\$2.20	\$2.25	
						16	Fédérée Moulée engraissement (sans poudre lait)	\$2.00	\$2.05	\$2.10	

Ces moulées sont recommandées par la Commission Alimentaire du Bétail

COOPÉRATIVE FÉDÉRÉE DE QUÉBEC

130 est, rue St-Paul Tel. HArbour 4111 Montréal