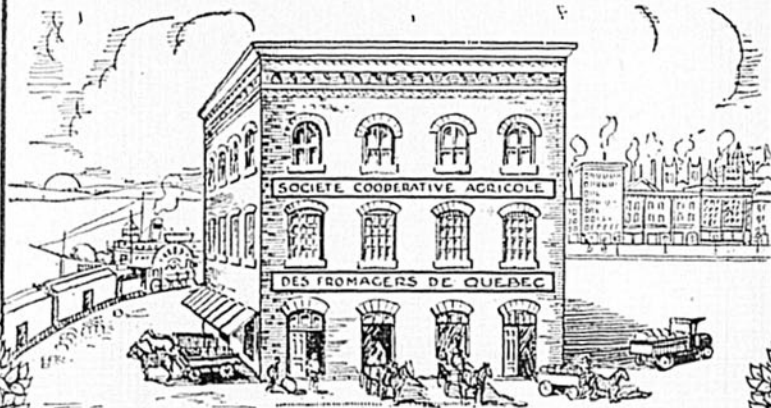


BULLETIN

DE LA SOCIÉTÉ COOPÉRATIVE AGRICOLE
DES FROMAGERS DE QUÉBEC

Vol. 2 MONTREAL, Can., le 18 AOUT 1917 No 32



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

IMPORTANT!

Voir note au sujet du fromage!

LA SOCIÉTÉ COOPÉRATIVE AGRICOLE DES FROMAGERS DE QUÉBEC
57-59-61-63, Rue William, MONTREAL, Can.

La Société Coopérative Agricole des Fromagers de Québec

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

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

SEMAINE DU 18 AOUT

BEURRE

Pasteurisé.....42½¢ No 1.....42½¢ No 2.....41½¢

Marché très ferme. La quantité restreinte en entrepôts et les récentes commandes pour l'exportation ont provoqué la dernière hausse.

Arrivages du 1er mai jusqu'à date 194,716 boîtes; date correspondante 1916: 262,826 boîtes.

FROMAGE

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

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

Marché ferme. Quoique les expéditions aient été moins fortes la semaine dernière, le marché s'est tenu plutôt à la hausse.

Arrivages du 1er mai jusqu'à date: 1,001,586 boîtes; date correspondante 1916: 1,217,746 boîtes.

VEAUX ENGRAISSÉS AU LAIT

No 1—19c. No 2—17½¢. No 3—16c.

Marché très ferme.

MOUTONS ABATTUS

No 1—14½¢. No 2—13½¢. No 3—12½¢.

La demande est à peu près nulle.

AGNEAUX DU PRINTEMPS

No 1—23c. No 2—21c. No 3—19c.

Marché très ferme.

BOEUF ABATTU

Bouvillons: No 1—14c. No 2—13c. No 3—12c.

Taures: " —13c. " —12c. " —11c.

Vaches: " —12c. " —11c. " —10c.

Marché très ferme.

PEAUX

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

Marché ferme.

OEUFS

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

(LIVRÉ A MONTREAL)

Marché très ferme. De fortes commandes pour expédition à l'automne ont été la cause de la dernière hausse.

Arrivages du 1er mai jusqu'à date; 191,914 caisses. date correspondante 1916: 280,073 caisses.

MIEL

Miel en rayons: Blanc No 1.....	14c	Miel extrait: Blanc No 1.....	12½c
" " " No 2 (ou ambré No 1).....	13c	" " " No 2 (ou ambré No 1)...	12c
" " " Brun No 1.....	12c	" " " Brun No 1.....	12c
" " " No 2.....	11c	" " " No 2.....	11c

Marché très ferme. On s'attend à une forte demande pour les premiers arrivages de la nouvelle récolte.

SIROP D'ERABLE

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

SUCRE D'ERABLE

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

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

FEVES

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

Marché plus ferme. La demande est un peu meilleure.

VOLAILLES VIVANTES

Poulets, choix.....25c.

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

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

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

Marché faible.

LAINES

No 1, lavée....	76c la livre.	No 2, lavée....	74c la livre.	No 3.....	72c la livre.
No 1, non lavée	62c la livre.	No 2, non lavée	60c la livre.	No 3, non lavée	57c la livre.

Marché stationnaire.

NOTE

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

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

Montréal, le 18 août 1917.

CAGES A VOLAILLES

Nous fournissons les cages à volailles à une condition : c'est qu'elles nous soient retournées dans les huit jours qui suivent la réception par le destinataire. Nous l'avons dit plusieurs fois ici même. Malgré tout, il y a des cages que nous avons expédiées depuis un mois et même au-delà, qui ne nous ont pas encore été renvoyées. Nous avons une liste de ceux qui les ont en leur possession et nous exigerons d'eux le paiement, si elles ne nous sont pas retournées dans un court délai.

REMISES

Elles sont toujours faites régulièrement et aussi promptement que possible, mais nous ne pouvons certainement les faire

avant que les produits aient été livrés à nos entrepôts. Il faut donc pas mettre sur notre compte des retards dont nous sommes nullement responsables.

POULETS ! CANARDS !

L'on ne doit pas expédier des poulets pesant moins de 3½ livres chacun ou des canards pesant moins de 3½ à 4 livres chacun.

Les sociétaires qui nous expédieront des canards ou poulets d'une pesanture moindre peuvent s'attendre à recevoir un prix très bas.

Malgré la cherté du grain, il est donc plus profitable d'engraisser les volailles que de les mettre sur le marché en mauvaise condition.

Une Suggestion aux Sociétés Coopératives Locales

Dans son rapport de 1916 au Ministre de l'Agriculture de l'Alberta, Monsieur W. W. Thomson, Directeur des sociétés coopératives agricoles de cette province, note particulièrement que deux sociétés coopératives locales ont été formées dans le but spécial de faire l'élevage des animaux de races et d'améliorer les troupeaux dans la région où elles ont leur principal établissement. Il loue l'initiative de ces deux sociétés qui, d'après les rapports, ont déjà obtenu un succès considérable.

Nous croyons qu'en effet ces sociétés coopératives font une entreprise qui bénéficiera grandement à leurs sociétaires aussi bien qu'à tous les cultivateurs de la région où elles sont établies. Et il nous semble que leur exemple pourrait être suivi avec avantage par plusieurs coopératives locales de notre province. Nos coopératives locales dont l'existence ne remonte pas à beaucoup d'années en arrière, ont déjà, il est vrai, accompli un travail considérable. Elles ont commencé par ce qui pressait le plus : l'organisation d'un bon système de vente par lequel le cultivateur pourrait retirer la pleine valeur de son produit, sans passer par de multiples intermédiaires inutiles. Elles ont révélé du coup qu'elles étaient indispensables à la classe agricole. La plupart se sont plus spécialement préoccupées de développer l'aviculture ; d'autres se sont attribué un but plus spécial, telle, par exemple, la société coopérative qui a fondé l'abattoir de Princeville. En dotant la région de Princeville d'un établissement de ce genre, cette société a fait une œuvre des plus utiles, car, grâce à cet abattoir, l'élevage se fera sur une grande échelle dans cette partie de notre province au grand profit des cultivateurs.

Mais nous ne croyons pas qu'il existe aucune société coopérative locale qui se soit spécialement préoccupée de l'amélioration des troupeaux. Il y aurait pourtant beaucoup à faire en ce sens. Car sauf de rares exceptions, nos cultivateurs en général ne se soucient pas assez d'avoir sur leurs fermes des animaux de race pure. C'est une réforme à entreprendre qui serait bien dans les attributions d'une société coopérative locale. Celles-là particulièrement qui sont établies sur des bases solides, qui ont à leur disposition des ressources pécuniaires pourraient l'entreprendre avec succès.

Dans le rapport dont nous avons parlé, Le directeur des sociétés coopératives de l'Alberta dit qu'une seule coopérative locale a acheté, dès sa première année d'opération, pour le bénéfice de ses mem-

bres, un taureau Holstein enregistré et un char complet de vaches Holstein pures. Cette société a donc un but bien déterminé, c'est d'introduire dans cette région la race Holstein et pas d'autre. Et c'est selon nous la véritable manière de procéder. Il ne s'agit pas pour le moment de discuter les mérites d'une race de vaches laitières et de faire la comparaison avec telle autre race, car les unes et les autres ont leurs qualités et leurs défauts. Mais, dès que l'on a fait son choix, il faut s'en tenir à la race que l'on a choisie, autrement on est voué à un échec complet. Et précisément, parce que tous les cultivateurs d'une même paroisse, d'une même région, élèvent des animaux de même race, ils ne seront pas tentés de passer de l'une à l'autre. Faire de l'élevage sans se préoccuper de son voisin est un mauvais principe. M. Thomson met les cultivateurs en garde contre cette manière d'agir, en s'appuyant sur l'opinion d'un expert du Ministère de l'Agriculture des Etats-Unis. Voici ce qu'il dit :

“ Un cultivateur qui entreprend isolément de mettre sur sa ferme des troupeaux de race pure fait fréquemment, sinon généralement, l'erreur initiale de choisir une race d'animaux inconnue dans sa région afin d'avoir des troupeaux absolument différents de ceux de ses voisins. Le résultat, c'est que les régions où les cultivateurs agissent de façon aussi absurde, ne deviennent jamais en renommée pour l'excellence de leurs troupeaux.”

Avec la coopération le résultat est tout-à-fait différent. Les membres d'une coopérative locale s'entendent entre eux, ils s'entendent même avec les membres des coopératives voisines, et bientôt dans toute la région dominant telle race de chevaux, telle race de vaches laitières, et on y accourt de toutes parts pour se procurer des sujets à très hauts prix, comme cela se fait dans telle partie bien connue de notre province, qui a une réputation par tout notre pays et même aux Etats-Unis pour ses troupeaux d'Ayrshires.

Nous ne voudrions pas que les coopératives locales s'autorisent de ces commentaires sur un rapport officiel pour se hasarder dans des entreprises hasardeuses. Mais nous voulons simplement attirer l'attention de leurs directeurs sur un sujet important afin qu'ils puissent tenter quelque expérience en ce sens au moment opportun.

AUGUSTE TRUDEL.

ALIMENTATION DU BETAIL

La Luzerne dans l'Alimentation des Chevaux

Malgré les préjugés de beaucoup de charretiers et d'un certain nombre de cultivateurs, le bon foin de luzerne, pas trop vieux et pas trop poussiéreux, peut avec profit entrer dans l'alimentation des chevaux. Ceux-ci, d'ailleurs, le mangent avec avidité et le préfèrent parfois au foin ordinaire.

Le foin de luzerne donne, (peut-être), un peu moins d'ardeur que le meilleur foin de prairie qui contient des essences aromatiques et excitantes, mais par contre, il convient mieux pour les chevaux en croissance et ceux qu'on veut remettre en bon état. Il est également préférable pour les juments pleines ou nourrices.

Par sa richesse en chaux et en matières azotées, le foin de luzerne favorise d'une façon remarquable le développement des poulains. A un poulain d'un an, on peut donner la ration suivantes :

Foin de luzerne.....	à volonté
Avoine.....	2 lbs
Son.....	2 lbs

Pour les chevaux au repos, le foin de luzerne est largement suffisant. Pour un cheval de 1400 livres, il faut :

Foin de luzerne.....	20 lbs
----------------------	--------

On peut avec avantage ajouter un aliment plus pauvre en matières azotées. Comme dans la ration suivante, essayée avec succès pour un cheval de 1000 livres :

Foin de luzerne.....	14 lbs
Paille d'avoine.....	2 lbs

Pour les chevaux de travail, on craint souvent que le foin de luzerne les rende "mous et soufflé". Cette crainte n'est pas justifiée. L'auteur a nourri lui-même des chevaux faisant un travail très dur, avec du foin de luzerne et il a pu constater le bon effet de cet aliment. Cette même constatation a été faite officiellement en France, par une commission d'hygiène hippique composée de trois savants illustres : Boussingault, Mageu-

die, Payeu. Après de très bons résultats obtenus dans 74 régiments de cavalerie, la commission déclara que le foin de luzerne pouvait être substitué au foin naturel. Dans l'Ouest Américain la luzerne est le foin de beaucoup le plus employé et il donne toute satisfaction.

A la ferme de l'Utah, où les chevaux de travail ne reçoivent que du foin de luzerne depuis 12 ans, on constata expérimentalement que le foin de luzerne favorisait autant l'activité que le foin de mil. La ration donnée à des chevaux de 1870 livres (?) faisant un travail fort se composait de :

Foin de luzerne.....	25 lbs
Son de blé.....	5 lbs
Recoupes.....	5 lbs

A des chevaux de 1120 livres, on donnait :

Foin de luzerne.....	16 lbs
Son.....	6.3 lbs
Recoupes.....	6.3 lbs

A la station de l'Illinois, des chevaux de 1360 livres, faisant 6½ hrs de travail par jour, maintenaient leur poids, avec une ration ainsi constituée :

Foin de luzerne.....	10.6 lbs
Foin de mil.....	5.0 lbs
Blé d'Inde.....	5.0 lbs
Avoine.....	5.0 lbs
Son de blé.....	2.0 lbs

A cette dernière station et ailleurs on a trouvé qu'en substituant le foin de luzerne au foin de mil, on pouvait économiser de 20 à 25% du grain.

Il est toujours préférable de ne pas donner le foin de luzerne seul. Il faut encore moins le donner avec des concentrés riches en matières azotées. On ferait ainsi un véritable gaspillage de matières azotées coûteuses, et l'élimination de l'excès d'azote finirait par fatiguer les reins. On doit l'associer au blé d'Inde, à l'orge, à l'avoine, aliments pauvres en matières azotées. La ration est ainsi, mieux équilibrée, elle coûte moins cher et de plus elle est sans aucun danger pour la santé.

JOSEPH PASQUET,

Professeur de Zootechnie.

— Sainte-Anne de la Pocatière.

NOS POULES

L'Œuf, Aliment et Remède



L'œuf est un aliment léger, sain de sa nature et réparateur tout à la fois ; en moins de deux heures l'estomac s'en débarrasse. Sans compter qu'il convient à tous les tempéraments.

Mais, pour qu'il produise tout le bien qu'on est en droit d'en attendre, faut-il qu'il soit consommé à peine cuit ; coagulée, l'albumine devient dure à digérer. Plus il est frais pondu, meilleur il est ; tandis que vieilli il se transforme vite en un poison. On ne peut donc lui accorder trop d'attention.

Absorber l'œuf cru, c'est l'idéal ; pas d'objection qu'on y ajoute du lait ou du sucre ou les deux. Après cela la manière la plus avantageuse de le prendre, c'est à la coque ; alors le mieux est de le faire chauffer dans une eau, dont on le tire aussitôt qu'elle entre en ébullition. Au miroir ou en omelette, il perd beaucoup de sa valeur, surtout si la cuisson a été prolongée ; on aurait encore accru le mal en se servant trop copieusement de beurre ou de graisse, vu que le jaune est déjà fort gras par lui-même.

Comme médicament le blanc d'œuf est un calmant ; on l'emploie particulièrement contre la diarrhée, sous forme d'eau albumineuse. Le jaune sert de son côté pour les émulsions et comme tonique réconfortant ; on l'utilise très bien dans les cas de phthisie. Le jaune active encore l'excrétion de la bile ; mais, étant donné qu'il contient de la cholestérine, qui est la base principale des calculs biliaires, on doit alors en user avec beaucoup de réserve.

Aux ptisiques on conseille d'ordinaire six œufs crus par jour.

Si l'on désirait également recourir aux œufs pour combattre les effets de l'albuminurie, on ferait bien, mais à condition que par exception on les fasse bien cuire, afin de détruire un poison appelé leucomaine, qu'on trouve dans le blanc.

Jamais d'alcool avec les œufs ; ce fut là une trop persévérante erreur. Comme on croyait autrefois bien faire en battant par exemple un œuf dans du gin ! Cependant on ne pouvait mieux agir à l'encontre du bon sens.

Ce qui n'empêche pas qu'avec le blanc d'œuf on peut composer une eau de table délicieuse au goût, surtout des plus favorables à la digestion ; en traversant les intestins, elle en élimine entièrement les déchets et divers germes nocibles.

Autant est bienfaisant un œuf frais ou bien conservé, autant est à redouter un œuf en voie de corruption. Quand bien même cette altération ne serait pas encore perceptible à l'odorat, si elle existe, elle n'est pas moins néfaste. Tantôt elle se manifestera par le développement de microbes pathogènes dans le blanc ; alors malheur à ceux qui sans le faire bouillir dur mangeraient le produit ainsi contaminé. Tantôt elle proviendra de la transformation du soufre de l'albumine ; c'est celle-ci qui, poussée à ses dernières limites de putréfaction, provoque cette odeur caractéristique de l'œuf pourri. Même à ses débuts, l'influence de cette dernière oblitération est déjà assez maligne. Elle engendre des nausées, des diarrhées, le vertige et parfois le délire, conséquences patentes d'un empoisonnement.

L'abbé J.-B.-A. ALLAIRE.

CHANCE EXCEPTIONNELLE

A VENDRE

400 poulettes et autant de cochets nés entre le 15 avril et le 10 mai 1917.

Races : Plymouth Rocks barrés et Rhode-Island.

S'adresser à

L'ABATTOIR COOPÉRATIF DE
PRINCEVILLE

Comté d'Arthabaska, P. Q.

Cette annonce que nous reproduisons depuis plusieurs semaines offre une occasion extraordinaire aux cultivateurs qui veulent se former un troupeau de volailles de races pures et nous espérons que l'on s'empressera d'en profiter.

Le poulailler de l'Abattoir de Princeville a été établi l'an dernier sous la direction du Service d'Aviculture du Ministère de l'Agriculture de Québec. La sélection des œufs a été faite avec le plus grand soin. L'incubation et l'alimentation ont été suivies par M. Morgan, expert avicole du Ministère. Les cultivateurs qui se procurent des sujets de ce poulailler ont donc une garantie d'avoir des volailles de tout premier choix.

Il en reste encore une certaine quantité à disposer. L'on est prié de s'adresser directement à l'Abattoir Coopératif de Princeville.

Propos Apicoles

LA RECOLTE DE MIEL — CAS DE LOQUE

Durant les mois de juin et juillet, les 12 inspecteurs de ruchers ainsi que l'instructeur apicole du Ministère de l'Agriculture, ont fait la visite de 1810 ruchers contenant 24,846 colonies.

Dans toutes les colonies d'abeilles on a constaté 689 cas de loque.

La loque est la plus terrible des maladies des abeilles. Elle se manifeste par la pourriture du couvain des abeilles. Elle est déterminée par une bactérie mince qui s'allonge en filaments. L'infection se fait de proche en proche et il est difficile de sauver une ruche atteinte. Le remède le plus efficace et en même temps le plus facile est d'italianiser les ruches malades. Les abeilles italiennes sont réfractaires à la loque européenne.

Cette maladie est surtout répandue dans la région de Montréal. Dans le district de Québec on n'en a constaté que peu de cas. On évalue qu'il y a dans la province de Québec environ 110,000 colonies d'abeilles.

La récolte de miel, sans promettre d'être aussi abondante que l'an dernier sera dans certains endroits assez bonne. Elle aurait été magnifique si la température avait été belle, car nous avons eu du trèfle en abondance.

L'essaimage a été tardif et peu nombreux.

Au sujet de la vente du miel, on remarque qu'il est de plus en plus demandé et que le marché est complètement vide.

La production en miel a beaucoup augmenté depuis quelques années. Il y a trois ans nous ne produisions que 2,250,000 livres de miel qui se vendaient de 8 à 9 centins la livre (en gros). L'an dernier nous avons produit au delà de 4,000,000 de livres, dont le prix moyen a été de 12 centins.

L'apiculture peut être développée dans toutes les parties de la province et avec de bons résultats. C'est une culture qui paie beaucoup, sans occasionner de dépenses et trop de troubles.

C. VAILLANCOURT.

LA VENTE DU MIEL

Nous avons déjà reçu plusieurs consignations de miel que nous avons pu vendre facilement. La demande paraît être bonne et tout porte à croire que la récolte de cette année se vendra à des prix avantageux.

Mais encore faut-il tenir compte des exigences du marché. C'est pourquoi, pour l'avantage des apiculteurs qui font vendre par notre entremise, nous croyons à propos de résumer aujourd'hui les conseils déjà donnés par notre collaborateur, M. Vaillancourt. (Voir Bulletin No 29-28 juillet 1917).

L'on connaît déjà la base de notre classification; dans tous les cas, elle est donnée au long dans le Bulletin auquel nous référerons. Mais nous voulons insister spécialement aujourd'hui sur l'emballage.

Le miel doit être mis dans des chaudières spéciales de 5, 10 et 30 livres, surtout dans des chaudières de 30 livres, car ce sont les plus demandées. C'est d'ailleurs à l'avantage de l'apiculteur de faire un emballage uniforme, cela nous permet d'offrir d'un seul coup de grandes quantités pour lesquelles l'on paie toujours un meilleur prix.

L'on ne devrait offrir sur le marché qu'une bien petite quantité de miel en sections, car la demande en est très limitée. Le commerce de ce genre de miel ne se fait pas sans des pertes, parfois très lourdes, pour l'apiculteur. En effet une forte proportion des sections se brisent durant le trajet ou par suite de la manipulation.

Les apiculteurs doivent bien prendre note que nous ne pouvons, comme plusieurs le demandent, leur retourner les chaudières à miel, car elles sont toujours vendues avec le miel. Nous consentirons donc à recevoir du miel à la condition expresse que l'expéditeur ne nous réclame pas les chaudières.

L'Industrie Laitière dans notre Province

A PROPOS D'UNE STATISTIQUE

Le Bureau des Statistiques du Ministère de l'Agriculture d'Ottawa vient de publier un rapport sur l'industrie laitière au Canada durant les années 1915 et 1916. Nous ne nous attarderons pas à résumer ce rapport qui a déjà du reste fait le tour de la presse du pays.

Il est un passage cependant sur lequel nous tenons à attirer l'attention des membres de la Société, c'est le suivant : " De toutes les provinces du Canada, y est-il dit, le Québec et l'Ontario sont celles où l'on s'occupe le plus de l'industrie laitière. Dans l'une et l'autre province, l'on fabrique du beurre et du fromage. Mais l'Ontario produit plus de fromage et Québec plus de beurre. Dans l'Ontario, il y avait en 1916, 1,165 fabriques de beurre et de fromage en opérations fréquentées par 87,325 patrons, tandis que dans le Québec, il y avait durant la même année 1,984 fabriques de beurre et de fromage fréquentées par 79,145 patrons, de sorte que la moyenne des patrons par fabrique était de 75 pour l'Ontario et de 40 pour le Québec."

Il ressort donc que la province de Québec a plus de fabriques (beurreries et fromageries) que l'Ontario ; il y a même un surplus très appréciable : 819 fabriques. Est-ce une marque de supériorité ? Nous ne pouvons malheureusement pas tirer cette conclusion. Tel serait cependant le cas si le nombre des patrons était proportionné au nombre de fabriques, mais, bien que dans le Québec, il y ait plus de fabriques, il y a 8,180 patrons de moins que dans l'Ontario. La conclusion qui s'impose plutôt, à la lumière de ce rapport, c'est qu'en général, dans la province de Québec, les fabriques de beurre et de fromage, surtout de fromage, sont plus petites que dans la province d'Ontario. C'est un fait que nous constatons à regret.

Nous ne voulons pas en déduire que, dans notre province, l'industrie laitière est moins avancée, que l'organisation est moins bonne que dans la province voisine. Loin de là ! Nos fabricants ont, depuis plusieurs années, prouvé le contraire aux expositions de Toronto et d'Ottawa, aussi bien que dans toutes les autres expositions du pays où ils ont eu à subir la concurrence des fabricants de la Province d'Ontario. Mais il faut bien l'admettre, le grand nombre de petites fabriques que nous avons dans notre province nous met

quelquefois dans une situation désavantageuse, en apparence au moins.

Nous sommes souvent revenu sur ce sujet des petites fabriques de beurre et de fromage, et avons suggéré des moyens de les faire disparaître, sans léser les intérêts de qui que ce soit. Nous profitons de l'occasion pour y revenir aujourd'hui. La coopération agricole a déjà accompli de grandes réformes dans notre province, particulièrement en industrie laitière, et nous comptons que c'est encore elle qui accomplira cette autre réforme qui est très urgente. La Société a déjà pris l'initiative du mouvement et elle a offert au printemps des primes aux sociétés bien organisées qui réussiraient à fusionner ensemble plusieurs fabriques d'un même arrondissement. Bien peu se sont prévalu de cet avantage. Mais il n'y a pas lieu de se décourager, car l'idée est lancée et elle fera son chemin. Nous voudrions que des sociétés prissent modèles sur celle de St-Bernard de Dorchester, celle d'Amqui, et autres, qui ont opéré cette fusion et l'on sait avec quel succès.

Dès le début de la présente année, Monsieur J. D. Leclair, une autorité en industrie laitière, énumérait dans le " Bulletin " les nombreux avantages que l'on peut retirer d'une beurrerie coopérative locale. L'on peut en dire tout autant d'une fromagerie coopérative locale. Nous recommandons à nos lecteurs de relire ces articles parus dans les Nos 1 et 2 du Bulletin de cette année. La saison de production est en partie écoulée, l'on songera bientôt à faire des préparatifs pour la saison de 1918. Les cultivateurs qui auront présents à l'esprit les arguments apportés par M. Leclair en faveur d'une fabrique coopérative centrale, trouveront peut-être moyen de faire adopter à une assemblée des patrons, des réformes dans le sens qu'il suggère.

L'industrie laitière a fait beaucoup de progrès dans notre province en ces dernières années grâce à l'énorme travail du Ministère Provincial de l'Agriculture et de tous les intéressés. Mais il reste encore beaucoup à faire ; il y a plusieurs réformes à accomplir, et l'une des plus urgentes c'est l'organisation de bonnes fabriques coopératives centrales. Même dans les conditions actuelles, nous ne sommes pas sur un pied d'infériorité avec l'Ontario. Mais si ces réformes étaient accomplies, nous serions dans un état de supériorité marquée.

NOTES

FROMAGE

Nous demandons de nouveaux aux fabriques de fromage de capacité moyenne de n'expédier que tous les 15 jours, si c'est possible.

Nous répétons les raisons que nous avons déjà données dans le dernier numéro du " Bulletin ".

Il est tout à l'avantage de ces fabriques de se conformer à notre demande. Car elles s'évitent des pertes considérables, puisqu'aucun lot de fromage de moins de 20 boîtes, quelle que soit sa qualité, ne peut être classé comme No 1. De plus le fromage qui aura fait un séjour de 15 jours à la fabrique, n'en sera que meilleur, puisqu'il aura eu le temps d'atteindre sa pleine maturité. Il y aurait bien une objection que l'on pourrait faire valoir à l'encontre de notre demande : la crainte d'une baisse du marché. Mais elle n'est pas encore à craindre, puisque très probablement les prix fixés par la commission d'achat ne seront pas changés d'ici à la fin de la saison de production.

Les fromageries qui se conformeront à notre désir nous éviteront en même temps des dépenses considérables et beaucoup d'ennuis. En effet, les frais de manipulation, de classification, de remise, sont les mêmes pour un petit lot de fromage que pour un lot considérable. L'un et l'autre nécessitent à peu près le même travail.

A ces raisons, nous en ajoutons une autre qui a une importance particulière cette année. Les années passées, le fromage était vendu à l'encan chaque semaine et l'acheteur en prenait possession immédiatement après la vente ou dans les deux ou trois jours qui suivaient, de sorte que nous avions toujours dans nos entrepôts l'espace suffisant pour recevoir le fromage qui allait être vendu la semaine suivante.

Il n'en est pas de même cette année. La commission qui achète pour le compte du Gouvernement Impérial n'expédie que lorsqu'elle a des navires à sa disposition, à des intervalles très irréguliers par conséquent, ce qui force les commerçants à garder le fromage parfois pendant plusieurs semaines dans leurs entrepôts où il s'accumule. Et il faut pourvoir en outre à l'espace suffisant pour recevoir celui qui arrive constamment des fabriques.

C'est pour qu'elles nous aident à résoudre cette difficulté que nous demandons à toutes les fromageries qui font moins de 20 boîtes par semaine, et aussi à toutes les fromageries de capacité moyenne, de n'expédier leurs produits que tous les jours, si elles peuvent le faire sans inconvénient pour le fabricant et les patrons.

Nous espérons que toutes se rendront à notre demande.

L'Association des Apiculteurs de Québec

Tiendra sa convention annuelle le 5 septembre prochain, sur le terrain de l'exposition provinciale de Québec.

En voici le programme :

Séance de l'avant-midi, ouverture à 9.30 hrs.

Rapport du secrétaire et adresse du président.

Conférences :

Les plantes mellifères, par A. Desilets, B.S.A. Les Apiculteurs de Québec et les jardins scolaires, par J.-C. Magnan, B.S.A. Dans mon rucher, par Alfred Beauchesne, Inspecteur.

Discussions et observations.

Séance de l'après-midi, ouverture à 1.30 hr.

Comment augmenter la production du rucher, par M. F.-W.-L. Sladen, Entomologiste en chef, Ferme expérimentale, Ottawa. L'Apiculture dans les Laurentides, par M. l'abbé Godbout, apiculteur. Le miel, sa vente ou utilité des coopératives, par Cyrille Vaillancourt, instructeur apiculteur. Le nourrissage, par M. David Roy, apiculteur.

Victor Chercuille, Secrétaire-trésorier,
St-François, cté Montmagny

La Production Agricole

LE ROLE DE LA PROVINCE DE QUEBEC

(Extrait d'une lettre de l'Hon. J.-E. Caron, Ministre de l'Agriculture de la Province de Québec, à l'"Evening Post" de New-York, sur l'agriculture et la conscription.

Le résultat du conflit — les plus hautes autorités l'ont proclamé, dès le début, — dépendra surtout de la production alimentaire. La guerre prendra fin par la famine ; et le pays le plus profondément atteint devra céder.

Nous sommes rendus à cette phase de la situation. Ce ne sont pas les soldats qui manquent. Les Alliés en ont deux millions de plus que leurs ennemis. On admet qu'en Angleterre on pourrait facilement enrôler encore un million et demi de soldats. La participation des Etats-Unis assure aux Alliés au moins un million de recrues nouvelles, dans le cours de l'année.

Par contre, on se préoccupe partout de la question alimentaire. La production agricole mondiale ne suffit plus aux besoins. On a épuisé toutes les réserves et l'on se voit en face d'un déficit sérieux qu'il semble impossible de combler à même la production agricole normale. C'est le problème dont se préoccupent, avec anxiété, tous les hommes d'état anglais les plus autorisés, à commencer par M. Lloyd-George. Et c'est à cette fin que le gouvernement anglais a entrepris et pousse de toutes ses forces cette campagne de surproduction agricole, pour laquelle il a organisé un système d'enrôlement spécial, et où il utilise tous les soldats qui ne sont pas au front ; lesquels on fait travailler aux champs ou sur des centaines de machines, achetées spécialement pour activer la surproduction. Le dictateur des vivres, Lord Rhondda, vient de déclarer "qu'à cette phase, la puissance des ressources en nourriture est égale à celle des ressources en hommes et que la solution du problème d'alimentation se trouve aux Etats-Unis et au Canada."

Je vois même que le peuple américain, qui ne fait que d'entrer dans le conflit

et qui, jusqu'à présent, — à l'encontre du Canada, — n'a récolté que d'heureux résultats de la bataille européenne, s'inquiète déjà de la question agricole. C'est M. Brontingham, président de la "National Implement Association", l'un de ses plus importants hommes d'affaires, qui vient de déclarer "que les Etats-Unis vont à la famine, si on n'encourage pas immédiatement la production agricole. Il faut, dit-il, non seulement garder aux champs ceux qui y sont déjà, mais y envoyer tous ceux qui peuvent y faire un travail utile. L'industrie agricole doit absolument être mise sur la même base que l'industrie des munitions. Il est aussi important de remplir le ventre du soldat que sa cartouchière".

Au Canada, la situation n'est certainement pas meilleure, loin de là. Le gouvernement fédéral, sur ce point, s'est contenté de faire une propagande de presse pour activer la production, tout en négligeant de prendre les mesures qui auraient pu l'encourager.

Mais cette inaction agricole de nos gouvernants, uniquement occupés à l'enrôlement des recrues, "sans paraître voir le besoin de les nourrir", n'empêche pas d'être alarmante. C'est M. Bennett, député et directeur du Service National, qui disait dernièrement "que la production agricole importait plus que toute autre chose, dans le moment". C'est M. Hanna, le nouveau contrôleur des vivres, qui, le lendemain de sa nomination, nous répète aussi la même chose : "La Russie, nous dit-il, ne peut envoyer son blé aux Alliés. La récolte de l'Argentine est très mauvaise. Celles de l'Australie et de la Nouvelle-Zélande sont disponibles ; mais, comparé au Canada, le transport en est trois fois plus long et dispendieux. Le nombre limité des vaisseaux rend celui-ci encore plus difficile."

Le ravitaillement dépend donc surtout du Canada et des Etats-Unis. C'est sur notre production agricole que les Alliés comptent pour gagner la victoire. Il importe donc de diriger le plus grand effort de ce côté. Et la province de Québec, avec sa population essentiellement agricole, est de toutes les provinces du Dominion, celle qui est le mieux située pour soutenir les Alliés sous ce rapport.

Produits vendus avec Profits

Nous avons vendus cette semaine pour le compte de :

Volailles Vivantes

GUSTAVE DESCHESNE, St-Jean-Port-Joli, comté de l'Islet, 27 poulets et 33 poules, classés No 1 et 2, pesant 155 livres, qui ont rapporté \$34.07.

PROSPER FORCIER, St-Nazaire d'Acton, comté de Bagot, 34 poulets, classés No 1 et 2, pesant 91 livres, qui ont rapporté \$22.00.

EDGAR TESSIER, St-Césaire, comté de Rouville, 17 poulets, classés No 1, pesant 60 livres, qui ont rapporté \$14.87.

JULIEN METHE, St-Sébastien, comté d'Iberville, 15 poules, classées No 1 et 2, pesant 67 livres, qui ont rapporté 14.70.

JOS. BESSETTE, West Shefford, comté de Shefford, 20 poulets, classés No 1, pesant 69 livres, qui ont rapporté \$17.00.

CLEOPHAS BOLDUC, Chambré, Lac St-Jean, 20 poulets, classés No 1 et 2, pesant 50 livres, qui ont rapporté \$11.20.

MAXIM ROBERT, membre de la Société Coopérative Agricole de St-Paul d'Abbottford, 12 poulets, classés No 1, pesant 44 livres, qui ont rapporté \$10.95.

JOSEPH BERGERON, membre de la Société Coopérative Agricole de St-Judes, comté de St-Hyacinthe, 10 poules et 3 coqs, classés No 1, pesant 75 livres, qui ont rapporté \$16.29.

LOUIS BESNER, St-Clet, comté de

Soulanges, 22 poulets, classés No 1 et 2, pesant 67 livres, qui ont rapporté \$16.43.

ALBERT JEANSON, membre de la Société Coopérative Agricole de St-Bernard de Michaudville, 20 poules, classées No 1 et 2, pesant 90 livres, qui ont rapporté \$20.39.

A. E. BRASSARD, Gentilly, comté de Nicolet, 39 poulets, classés No 1 et 2, 3 poules, classées No 1, pesant 133 livres, qui ont rapporté \$31.40.

Miel

VICTOR BERTRAND, Mautauban comté de Portneuf, 4 chaudières de miel ambré, classé No 1, pesant 128 livres, qui ont rapporté \$12.81.

HENRI DUPONT, Notre-Dame de Standbridge, comté de Missisquoi, 144 chaudières de miel blanc, classé No 2, 27 chaudières de miel blanc classé No 1, pesant 5091 livres, qui ont rapporté \$543.31.

LA SOCIÉTÉ COOPÉRATIVE AGRICOLE DE NOTRE-DAME DU BON CONSEIL, 11 chaudières de miel blanc, classé No 2, pesant 297 livres, qui ont rapporté \$30.84.

E. LEVEILLE, Ste-Eulalie, comté de Nicolet, 19 chaudières de miel blanc, classé No 2, 5 chaudières de miel ambré, classé No 1, pesant 720 livres, qui ont rapporté \$74.16.

Détachez, faites signer et envoyez-nous ce coupon.

M. AUGUSTE TRUDEL, Gérant

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

Monsieur :

Je demande par la présente, mon admission comme membre de la Société Coopérative Agricole des Fromagers de Québec et je déclare vouloir souscrire au capital de cette société.....action.....de dix piastres chacune payable \$1.00 par année, par action.

Signature.....

Adresse.....

Date.....

Comté.....

CULTIVATEURS

Expédiez vos Produits à
La Société Coopérative Agricole des Fromagers
de Québec

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

Qui vous obtiendra les plus hauts prix du Marché.

MIEL! MIEL!

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

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

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



Chaudière modèle pour expédition par 30 livres

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