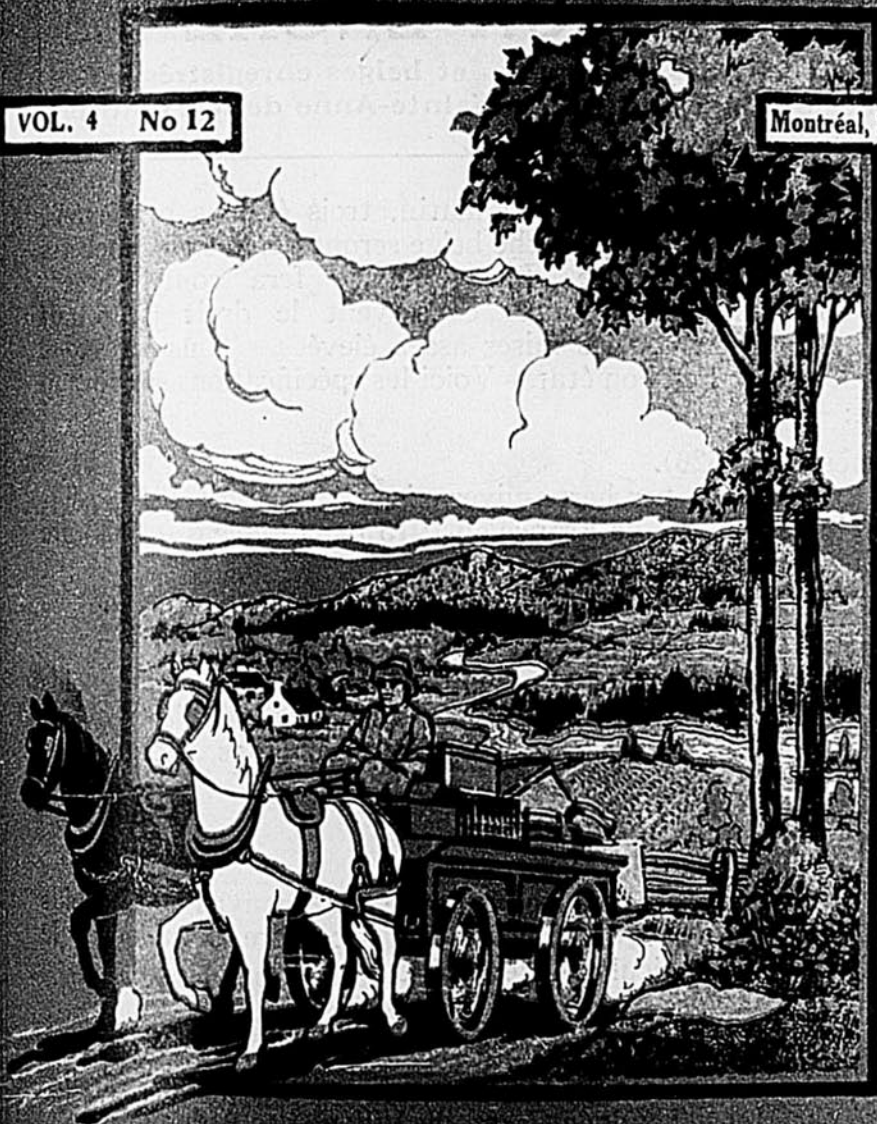


Le Bulletin des Agriculteurs

VOL. 4 No 12

Montréal, 29 Mars 1919



Journal Hebdomadaire

CONSACRÉ À L'AGRICULTURE ET À LA COOPÉRATION AGRICOLE

PAR L'UNION DES AGRICULTEURS DU QUÉBEC



VENTE AUX ENCHÈRES

de Chevaux percherons et belges enregistrés à
l'Ecole d'Agriculture de Sainte-Anne de la Pocatière

Jeudi, le 3 avril, à 10 hrs du matin, trois étalons percherons, un étalon belge et une pouliche belge seront vendus aux enchères à l'Ecole d'Agriculture. La vente se fera contre argent comptant. Les propriétaires conservent le droit de retrait s'ils ne trouvent pas les mises assez élevées. Tous les sujets présentés seront en bon état. Voici les spécifications sur chacun d'eux: —

Kermès, (No 1526).

Etalon noir, percheron-nivernais, né en avril 1910, poids 1,750 lbs. Importé de France en 1913 par l'Ecole d'Agriculture de Ste-Anne de la Pocatière.

Panaché, (No 124331).

Etalon noir de race percheronne, né en février 1915, poids 1,700 lbs. Ce cheval importé au mois de mai dernier provient des écuries du plus célèbre éleveur de percherons, Mons. Louis Aveline de Verrières, Orne, France.

Poincarré, (No 136166).

Etalon noir de race percheronne, né en avril 1917, poids 1,600 lbs. Importé de Chicago en décembre dernier par le Ministère de l'Agriculture de Québec.

Prince Aubert, (No 1192).

Etalon bai de race belge, né en juin 1915, poids 1,750 lbs. Elevé par Mons. Thaddée Caron du Village des Aulnaies.

Mistoufle, (No 1030).

Pouliche baie de race belge, née en juin 1916, poids 1,400 lbs. Elevée par Mons. Thaddée Caron du Village des Aulnaies.

TRAPPEURS

Gratis

Veuillez m'envoyer, sans engagement de ma part, votre bulletin
"The Shubert Shipper"

(contenant les renseignements les plus exacts et les prix courants
pour toutes les sortes de fourrures, et publié de nouveau avec chaque changement du marché)
et veuillez aussi me tenir au courant du marché
de fourrures brutes pendant la saison 1918 - 1919.

Nom. _____ R.F.D. No _____
 Bureau de poste _____ Comté _____
 Province ou État _____ Box No _____
 Boîte _____
 © 1918 A.B.S. INC. A-4

Remplir ce coupon
et le mettre à la poste aujourd'hui

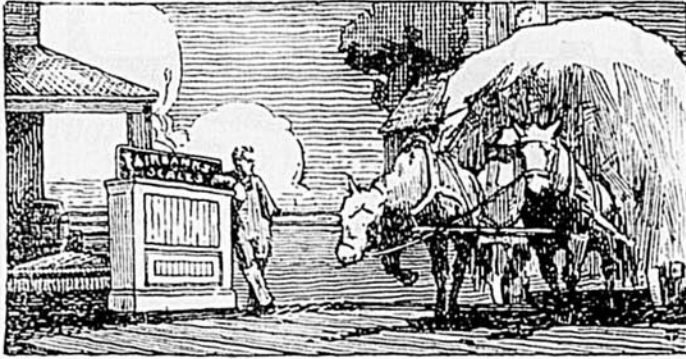


"The Shubert Shipper," est un bulletin précieux, rempli de renseignements et publié chaque fois quand il y a des changements dans le marché. Cette publication n'est pas seulement "quelque chose à lire", c'est le meilleur ami et conseiller des trappeurs. "The Shubert Shipper," est reçu par centaines de mille personnes dans toute l'Amérique du Nord, qui s'occupent de fourrures. Jamais cet excellent bulletin n'a contenu d'exposés

sérieusement inexacts ou faux. Cette authenticité, cette abondance de faits clairs et irrécusables l'ont fait indispensable pour un immense nombre de trappeurs et de commerçants, parmi ceux qui ont été le plus couronnés de succès dans leurs affaires.

Lisez ce bulletin si détaillé, qui est rédigé avec tant de soin et de connaissances en cette matière! Nous ajouterons votre nom à notre list d'adresses gratis, et sans engagement de votre part; il ne faut que remplir le coupon ci-dessus IMMÉDIATEMENT et nous l'envoyer AUJOURD'HUI.

A.B.SHUBERT, INC.
LA PLUS GRANDE MAISON DU MONDE S'OCCUPANT EXCLUSIVEMENT DE
FOURRURES BRUTES D'AMÉRIQUE
25-27 W. AUSTIN AVE. - CHICAGO, E.U.d'A.



Les balances pour voitures "Fairbanks" garantissent l'exactitude de la pesée.

Quelque peu considérable que soit la municipalité ou le village, s'il y a du foin, du charbon ou du bétail à peser, les balances pour voitures "Fairbanks" vous donneront le poids exact.

Les balances "Fairbanks" pour les voitures sont un placement avantageux pour le marchand de grain et de foin, pour la société coopérative locale, pour l'éleveur d'animaux, sans compter l'entière satisfaction qu'elles donnent au cultivateur.

Capacités de 3 à 10 tonnes, avec fléau double ou "Columbian," graduations et types tels que requis.

Fléaux extensibles si désirés. Plateformes de 8 x 14 à 7 pds. 11 pouces x 22 pds. Le bois et les fondements ne font pas partie de l'équipement.

Les balances sans fosse "Fairbanks" sont celles qui conviennent le mieux aux entrepreneurs ou aux carriers. Capacités: 5 et 6 tonnes.

Ecrivez aujourd'hui pour avoir des détails complets.



The Canadian Fairbanks-Morse CO., LIMITED

St. John,

Montréal,

Québec,

Ottawa.

Toronto,

Hamilton,

Windsor.

"LE BULLETIN DES AGRICULTEURS"

ORGANE DE

La Société Coopérative Agricole des Fromagers de Québec
et des sociétés coopératives agricoles affiliées.

Journal hebdomadaire entièrement consacré à l'avancement de la coopération
agricole et de l'agriculture dans la province de Québec.

REVUE DU MARCHÉ — COOPERATION — CULTURE PRATIQUE —
ELEVAGE — INDUSTRIE LAITIERE — AVICULTURE —
APICULTURE — ACTUALITES AGRICOLES

DIRECTION ET ADMINISTRATION: 63, rue William, MONTREAL

Adresser toute correspondance au " Directeur du Bulletin "

ABONNEMENT

Sociétaires de la Coopérative des Fromagers et des coopératives agricoles affiliées..... \$0.50 par an.
Non Sociétaires..... 1.50 " "

TARIF DES ANNONCES :

Pour ¼, ½ ou 1 page: demander conditions au " Directeur ". Pour petites annonces: 50c pour
chaque insertion de 25 mots ou moins; 1 cent par mot additionnel.

Toute annonce sujette à l'approbation du " Directeur ".

Vol. 4

Montréal, le 29 Mars 1919

No 12

SOMMAIRE

	PAGES
Marché	2-3
Editorial— <i>Les prétentions des compagnies d'express</i> , AUG. TRUDEL.....	4
Industrie laitière— <i>Défauts et imperfections du fromage</i> , E. BOURBEAU.....	5
La Basse Cour— <i>Une journée avicole pratique</i> , RAOUL DUMAINE.....	6
L'industrie du sucre d'érable— <i>L'entaillage</i> , BRUNO CHARTIER.....	7
Les oeufs— <i>Du producteur à la Coopérative Centrale par la coopérative de paroisse</i> , CLASSIFICATEUR.....	8-9
Aviculture— <i>A la douzaine ou à la livre</i> , ADÉSILETS.....	10
Propos et Commentaires— <i>Si nous parlions de chevaux</i> , A. LETOURNEAU....	11
Chronique Agricole— <i>Sur la dégénérescence des semences</i> , A. LÉTOURNEAU..	12
Notes, petites annonces, etc.....	13

LE MARCHÉ

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

Semaine du 29 Mars

BEURRE

No. 1.....	59c
No. 2.....	58c

BEURRE DE FERME

Pains de 1 lb. ou autres emballages.

No. 1.....	53c
No. 2.....	51½c
No. 3.....	49c

Marché très ferme—(Voir note à ce sujet à la page 13).

OEUFS

Strictement frais.....	43c
No 1.....	40c

Marché très ferme.

SIROP D'ERABLE

(Nouvelle récolte)

En canistres de ½ ou 1 gallon impérial:

No 1.....	\$2.25
No 2.....	2.15
No 3.....	2.00

En canistres ou barils de 5 gallons ou plus:

No 1.....	\$2.15
No 2.....	2.05
No 3.....	1.90

Les barils ne sont pas remis à l'expéditeur.

La Coopérative des Fromagers fournit des barils neufs de 15 gallons au prix de \$2.00 chacun. Voir note à la page 13.

SUCRE D'ERABLE

(Nouvelle récolte)

No. 1.....	24c
No. 2.....	23½c
No. 3.....	22½c

Les premiers arrivages ont été enlevés facilement aux prix mentionnés.

MIEL

Aucune demande pour ce produit. Il est même difficile d'en déterminer la valeur.

FEVES

Blanches No 1 (triées à la main).....	6½c la livre
" No 2.....	6c la livre
" No 3.....	5c la livre
Jaunes et autres variétés.....	6c la livre
" " " No 2.....	5c la livre
" " " No 3.....	4c la livre

Marché plus ferme. La demande est meilleure.

LAINE

Lavée No 1.....	63c la livre
" No 2...	62c la livre
" No 3.....	60c la livre
Non lavée No 1.....	43c la livre
" No 2.....	42c la livre
"	40c la livre

Marché incertain.

VOLAILLES VIVANTES

Poules No 1.....	34c
" "	32c
" "	28c

Marché stationnaire.

LE MARCHÉ

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

PIGEONS VIVANTS

Le couple.....35c

LAPINS VIVANTS

Lapins.....\$1.00 à \$1.50 le couple

VEAUX ENGRAISSÉS AU LAIT

No 1.....21c

No 2.....18c

No 3.....15c

No 4.....12c

Les forts arrivages de cette semaine ont encore fait baisser les prix, mais nous prévoyons de meilleurs prix pour la semaine prochaine.

PORCS ABATTUS

Frais: —Pesant de 90 à 140 lbs.....22c

Frais gelés — " " 90 à 140 lbs.....20½c

Marché ferme.

AGNEAUX ABATTUS

Agneaux No 1.....22c

" No 2.....20c

" No 3.....17c

" No 4.....12c

Marché ferme.

Moutons No 1.....16c

" No 2.....13½c

" No 3.....11½c

" No 4.....9c

Marché plus ferme. La demande est meilleure.

PEAUX

Peaux de vaches:—

Pesant moins de 50 lbs.....17½c

" de 50 à 65 lbs.....17c

" de 65 lbs et plus.....15c

Peaux de moutons.....\$1.75 à \$2.75 chacune

Peaux de veaux de champs.....20c la livre

" " " " de lait.....42c la livre

Peaux de chevaux \$6.00 à \$7.50 chacune, suivant la grandeur.

Marché ferme.

ANIMAUX VIVANTS

vendus par chars complets seulement.

BOUVILLONS (steers)

Choix.....14½c

No 1.....13½c

No 2.....12½c

No 3.....10½c

No 4.....9c

TAURES

No 1.....10½c

No 2.....10c

No 3.....8c

No 4.....7c

Bœuf d'un an et demi ou tauraille.....6½c

TAUREAUX

No 1.....10c

No 2.....9c

No 3.....8c

VACHES

No 1.....10½c

No 2.....9½c

No 3.....7c

No 4 (maigre).....6c

No 5 (très maigre).....5c

Veaux de champ.....5 à 7c

JEUNES PORCS VIVANTS

No 1, 140 à 250 lbs.....19½c

No 2, plus de 250 lbs.....18½c

No 3, moins de 140 lbs.....17½c

Truies.....16½c

Vieux porcs.....14½c

Marché plus ferme, surtout pour les jeunes bouvillons engraisés—Demande moins bonne pour les vieux bœufs de travail.

De ce temps-ci, il est préférable d'adresser les animaux vivants à " Coopérative des Fromagers " Montreal Stock Yards, Pointe St-Charles, Montréal.



EDITORIAL

LES PRETENTIONS DES COMPAGNIES D'EXPRESS

Les entreprises de transport, compagnies de chemin de fer, compagnies d'express, compagnies de navigation, sont classées au nombre de celles dites "d'utilité publique." Or il faut voir un peu comment certaines d'entre elles traitent une partie du public, savoir la classe agricole. Nous ne nous occuperons aujourd'hui que du cas des compagnies d'express, puisque ce sont ces dernières qui semblent, de ce temps-ci, afficher les prétentions les plus outrées.

La Coopérative des Fromagers compte actuellement au-delà de 7,000 sociétaires; elle représente encore, par affiliation, plus de 100 coopératives agricoles de paroisse, qui ont chacune un effectif moyen de 70 sociétaires; elle est donc en relations constantes, soit directement, soit indirectement, avec 15.000 cultivateurs de la province de Québec. D'autre part, elle a, depuis sa fondation, développé un commerce considérable et direct avec les producteurs de notre province, afin d'éviter d'abord les intermédiaires inutiles (ce qui est la raison d'être de son existence) afin ensuite de faire parvenir les produits sur le marché en meilleur état de conservation. Le développement de ce commerce a eu, comme conséquence, un développement proportionné du trafic des produits agricoles par express: la Coopérative des Fromagers a donc fait l'affaire de ces compagnies de transport. Ce sont, ce nous semble, autant de faits qui lui donnent qualité d'abord de parler au nom des cultivateurs et de revendiquer leurs droits, ensuite de pouvoir dire leur fait, sans aucune gêne, aux compagnies d'express.

Celles-ci donc affichent de ce temps-ci les prétentions les plus déraisonnables au sujet des conditions du transport des produits agricoles et de la responsabilité qui en découle. Et le temps paraît particulièrement mal choisi: ne sont-elles pas en effet, si nos informations sont exactes, en instances auprès de la Commission des Chemins de Fer, pour obtenir une augmentation de taux d'environ 30%? Cette demande qui, va sans dire est vigoureusement combattue par toutes les associations agricoles, est mal venue et très inopportune. Car d'une part les compagnies d'express veulent obtenir une augmentation considérable, alors qu'avec le retour des conditions normales, le coût de la main-d'œuvre et du matériel va baisser et réduire les dépenses d'exploitation, et qu'à cause de ce même retour des conditions normales, les produits agricoles vont nécessairement baisser en valeur et que les producteurs seront moins en état de payer. Or si l'état de guerre a pu affecter ces compagnies, par contre il a été clairement établi qu'avant la guerre elles encaissaient annuellement de jolis bénéfices. Ces bénéfices seront les mêmes maintenant que la guerre est terminée et la présente demande d'augmentation de taux est tout-à-fait in justifiée.

Mais l'on croira peut-être que, pour tenter de la justifier, ces compagnies d'express font la part plus large de leur responsabilité envers les expéditeurs. Au contraire cette demande coïncide avec une décision bien arrêtée de refuser les réclamations les plus sérieuses. Les compagnies se retranchent encore derrière certains privilèges qui leur auraient été octroyés par la Commission des Chemins de Fer. Si la situation est telle que représentée, il est grand temps que tous les expéditeurs soient mis parfaitement au fait, car ils assument toute la responsabilité en confiant des produits à l'une de ces compagnies. Si la situation est autre, la Société est bien décidée à leur montrer que les procédés abusifs du genre de ceux qui ont été portés à notre connaissance ne seront aucunement tolérés.

L'agent d'une compagnie d'express délivre un reçu pour 16 boîtes de fromage; celle-ci n'en livre que 15 aux entrepôts de la Société. Sur réclamation, l'on fait savoir qu'une boîte faisant partie de l'envoi contenait des pierres. Et aussitôt, l'on rejette la faute sur l'expéditeur, lorsque celui-ci maintient qu'il a bel et bien expédié du fromage. La compagnie décline toute responsabilité et il faudrait accepter ses dires sans protester. Le procédé est le même, s'il s'agit d'autres produits volés, ou perdus, ou détériorés. La compagnie est toujours innocente. Le représentant attitré d'une de ces compagnies ne soutenait-il pas récemment, qu'en ce qui concerne les œufs, pourvu que la compagnie délivre des caisses qui ne coulent pas, sa responsabilité est déchargée. Cela revient à dire que ses employés ont droit de casser tous les œufs d'une caisse, pourvu qu'ils ne coulent pas. Le fait est qu'à la façon dont certains des employés de cette compagnie manipulent les caisses remplies d'œufs, ils semblent n'avoir pas été lents à saisir l'interprétation originale de ce point de droit.

Il est donc temps de faire fixer une fois pour toutes les responsabilités. La Coopérative des Fromagers est bien décidée à le faire.

AUGUSTE TRUDEL



Défauts et imperfections du fromage

S'il est nécessaire, pour faire du bon fromage, de bien connaître les qualités que doit posséder ce produit, il n'est pas moins important de connaître les défauts que l'on peut y rencontrer.

Je parlerai donc de ces défauts et de leurs causes (celles que nous connaissons) afin que les fabricants puissent les éviter en autant qu'il sera possible. J'en profiterai pour donner des explications sur certains termes employés dans la classification, et qui ont été publiés dans le Bulletin No 11.

Saveur: Dans la première qualité, on accepte des saveurs qui ne sont pas tout à fait franches.

Les saveurs de fruits, de navets, pas franches ou toute autre saveur désagréable sont classées No 2; les saveurs rances, (très (passé) ou tout No qui est inférieur à la deuxième qualité est considéré comme sans qualité, ce qui veut dire de très mauvaise qualité.

Les mauvaises saveurs sont dues à trois causes. 1o — la mauvaise qualité du lait reçu; 2o — la mauvaise fabrication; 3o — la maturation à trop haute température.

Le mauvais lait reçu dans les fabriques est, sans contredit, ce qui contribue le plus à faire faire dans nos fabriques du fromage ayant une mauvaise saveur. Le lait peut être rendu mauvais pour les raisons suivantes: 1o — Parce que le lait est conservé à une trop haute température; 2o — Parce qu'on se sert, pour le conserver ou le transporter, de canistres malpropres ou imparfaitement lavés; 3o — parce que l'endroit où il est conservé n'est pas à l'abri des poussières ou des mauvaises odeurs.

Comme on peut, même avec du bon lait, faire un fromage qui finira par avoir une mauvaise saveur si nous le faisons trop humide, il va sans dire que quand le lait n'est pas de toute première qualité, il aura inévitablement une mauvaise saveur si nous le laissons trop à l'humidité.

Le fromage mûri à une trop haute température est exposé à prendre cette saveur de surchauffé et que l'on désigne dans les termes du métier sous le nom de très (passé), (off flavor), et, comme pour le fromage humide, si le lait avec lequel il a été fabriqué n'est pas de toute première qualité, il sera impossible au fabricant d'éviter que le fromage ait une mauvaise saveur.

La saveur rance: Cette saveur est considérée comme une des plus mauvaises saveurs. Certains acheteurs acceptent des fromages ayant

une saveur qui laisse à désirer, parce qu'ils ont sans doute des clients pour ces fromages, mais je n'ai jamais eu connaissance qu'un acheteur ait accepté, sans réduction sur le prix, un fromage ayant une saveur rance, et pour peu que cette saveur soit développée le fromage est considéré comme sans qualité et comme rebut.

Nous croyons que ce défaut est surtout dû à l'emploi de vieux bidons pour la conservation ou le transport du lait. L'emploi de ferment de lait-beurre dans la fabrication cause aussi cette saveur, même quand ce ferment paraît de bonne qualité.

La saveur de fruit: Nous cherchons la cause de cette saveur depuis très longtemps et j'admets que je ne l'ai pas encore trouvée. Quoi qu'il en soit, je vous ferai part de ce que nous avons constaté. Quand j'ai commencé à faire de la classification pour la Société Coopérative j'ai remarqué que presque tout les fromages qui avaient une saveur de fruit portaient le même No d'ordre, ce qui indiquait qu'ils avaient été fabriqués à la même date. Après information nous avons constaté qu'environ 75% de ces fromages étaient fabriqués le lundi. Il y avait donc des conditions identiques ce jour-là. Quelles étaient ces conditions? Nous en connaissons deux. La première, c'est qu'on reçoit le lundi du vieux lait (traite du dimanche matin) dans presque toutes les fabriques de la province; la deuxième, c'est qu'en raison de la plus grande quantité de lait apportée aux fabriques ce jour-là, un certain nombre de patrons emploient, pour le transport de ce lait, des bidons qui n'ont pas servi les autres jours de la semaine, et il est à ma connaissance que ces bidons ne sont pas toujours dans de bonnes conditions, soit qu'ils n'aient pas été lavés depuis le lundi précédent ou encore que ce soient de vieux bidons. Sans avoir la preuve que la cause de ce défaut était due aux mauvais bidons, nous avons donné ordre aux inspecteurs de leur faire une guerre sans merci, avec le résultat que nous avons diminué considérablement la proportion de ce fromage.

J'espère que les expériences que nous nous proposons de faire nous permettront de donner plus de renseignements sur ce défaut.

E. BOURBEAU,
Inspecteur général des fromageries.



Une journée avicole pratique

Mardi, le 18 mars, j'avais le plaisir de répondre à l'aimable invitation de M. Henri Allard, Président de la Société Coopérative Agricole d'Upton, comté de Bagot, pour juger un concours de volailles, organisé par le bureau de direction de la Société Coopérative et pour le bénéfice de ses membres.

En effet, sous l'habile direction et les conseils éclairés de M. Henri Tousignant, Instructeur avicole du Ministère de l'Agriculture de Québec pour le district de St-Hyacinthe, le bureau de direction de cette coopérative paroissiale a pris l'initiative d'un mouvement que je désirerais beaucoup voir se généraliser à travers la Province; et ce serait un excellent moyen de vulgariser l'enseignement avicole en atteignant par ce genre de concours un plus grand nombre de cultivateurs et d'amateurs des villages et petites villes à qui il n'est pas toujours facile de se rendre dans les grands centres pour y recevoir des leçons pratiques sur l'appréciation de leurs sujets.

D'après le système préconisé par la Coopérative d'Upton, c'est l'école primaire avicole qui va rencontrer les aviculteurs d'une même paroisse, pour les familiariser avec les différentes races de volailles, la conformation de chacune d'elles, le plumage aussi varié que capricieux qui fait le luxe de chaque oiseau, suivant la variété qu'il représente, en même temps que les aptitudes et exigences de leurs préférés.

Malgré la température peu favorable que nous avions le jour de l'exposition, il y avait environ 75 bons sujets d'utilité exposés, pour la plupart dans des cages très propres. J'ai remarqué quelques oiseaux dont la toilette aurait bien figurée dans nos grandes expositions provinciales.

Un public d'une centaine et au-delà, composé de bons praticiens suivait très attentivement les observations du juge durant son travail. Aussi une fois le verdict rendu a-t-il fallu donner à plusieurs les raisons pour lesquelles tel ou tel coq avait remporté le prix sur son voisin et pourquoi cette poule-ci pourtant plus belle d'apparence ne valait-elle pas celle-là, etc. etc. Cela démontrait au moins que les spectateurs étaient des gens intéressés et surtout désireux de s'instruire. Aussi chacun des questionneurs recevait avec un esprit familial et pratique les renseignements ou remarques concernant ses propres exhibits et tout le monde a paru satisfait. Personne ne jalousait les prix mérités et décernés à son voisin, mais tous s'appliquaient à reconnaître les mérites individuels de chaque sujet exposé.

Le concours de jeunes juges organisé pour les jeunes garçons de 12 à 18 ans n'était pas la partie du programme la moins instructive car 8 ou 10 jeunes garçons ayant déjà un œil exercé se disputaient les prix offerts pour les meilleurs verdicts rendus par eux sur tous les sujets exposés et j'ai été heureux de constater qu'un jeune garçon de 14 ou 15 ans a conservé 10 points sur 18.

Pour terminer la journée, le soir j'avais le plaisir de causer poules à un auditoire de plus de 200 personnes. N'est-ce pas qu'il serait très bien de voir chaque coopérative paroissiale organiser et distribuer en prix à ses membres environ \$25.00 comme le fait la Coopérative d'Upton à qui j'offre mes félicitations pour le bon exemple qu'elle donne à ses sœurs les coopératives paroissiales.

RAOUL DUMAINE, A.A.D.

L'Industrie du Sucre d'Erable

L'ENTAILLAGE

Le moment des sucres est arrivé. Il ne serait pas hors de propos de revenir sur certains détails que tout le monde connaît mais qu'il est cependant de saison de mentionner ici. A quelle époque doit-on entailler ?

La sève peut couler du moment où les feuilles sont tombées. Tout le monde sait qu'il n'est pas pratique cependant d'essayer de faire couler l'automne encore moins en hiver malgré les belles journées chaudes que nous pouvons avoir en ces saisons.

Donner une date précise, dire: nous devons entailler tel jour — passe encore pour le mois — nous risquerions de nous tromper. La date d'entailler est sujette à tant de variations climatiques qu'il faut laisser à chacun le soin de juger s'il est opportun de commencer les opérations. En règle générale l'on entaille lorsque l'on prévoit une suite de jours chauds, un beau soleil et des nuits de gelée. Toute chose égale d'ailleurs l'entaillage de bonne heure est toujours préférable à un entaillage retardé.

Quelles sont les érables que l'on doit entailler ?

Certains fabricants entaillent des arbres qui ont à peine quatre pouces de diamètre. Nous ne disons pas que la sève est moins sucrée. Mais si nous estimons la valeur du temps que l'on prend à entailler ces arbres, celui que nécessite la récolte d'une faible quantité de sève; si nous calculons d'un autre côté le loyer des chaudières et des chalumeaux ainsi que le tort fait aux arbres nous verrons, en fin de compte, que cette opération est très peu rémunératrice. Il n'est pas sans raison d'ajouter que l'épuisement du jeune arbre ne le prépare guère à devenir un bon producteur de sève.

Les érables types qui ont fourni la plus grande quantité de sève sont ceux dont les racines sont les mieux développées qui ont une tête forte en grosses branches, le tronc long et gros; car c'est dans le tronc surtout que se trouve la réserve du futur sirop. Quant au nombre de goudrelles à mettre sur un arbre leur multiplication aura pour effet d'épuiser l'arbre plus vite.

Comment doit-on entailler ?

Autrefois l'on se servait d'une simple hache. L'opinion générale était que la quantité de sève augmentait en proportion de l'entaille. L'expérience nous démontre que la sève s'écoule

tout aussi bien par une ouverture petite et profonde, que par une ouverture grande mais superficielle. Aujourd'hui l'outillage employé est une hachette une vilbrequin munit d'une mèche de 3-8 à un demi-pouce de diamètre.

Avant de procéder à l'entaillage l'on s'oriente d'abord pour entailler du côté où le soleil a plus de prise, à une trentaine de pouces du sol vis-à-vis d'une grosse branche si possible en ayant soin d'incliner légèrement la mèche vers le haut. Ceci en vue de faciliter l'écoulement et empêcher la sève de s'accumuler dans le fond de l'ouverture et d'y surir.

Avant de poser le chalumeau (gouderelle) il est bon d'enlever avec la hachette les gros morceaux d'écorce détachés qui se trouvent au bord de l'ouverture. Il ne sert de rien de faire un perçage de deux à trois pouces de profondeur. Les experts sont unanimes à affirmer qu'une ouverture d'un pouce suffit pour les arbres moyens et un pouce et demi pour les gros. Ceci est facilement compréhensible puisque la sève utilisée pour la fabrication du sirop voyage surtout à une faible distance de l'écorce.

En dernier lieu notons que mèche et chalumeau doivent avoir exactement le même diamètre. Si l'ouverture est trop grande la sève s'écoule par les côtés; si elle est trop petite, le chalumeau ne sera pas assez solide pour supporter la chaudière et il arrivera que nous trouverons par terre chalumeau et chaudière. Il n'en coûte pas plus cher de prendre les précautions voulues et les résultats plus satisfaisants sont en même temps plus rémunérateurs.

Nous n'ajouterons qu'un mot sur une autre opération très négligée celle-là; je veux dire le sarclage et l'éclaircissage de l'érablière. Il est inutile de garder un nombre considérable d'arbres de valeur médiocre, rabougris, ou recouverts de branches mortes. Conservons plus de gros arbres avec la quantité de jeunes érables nécessaire au renouvellement de l'érablière et nous retirerons de la sorte le maximum de profits des matières de réserve alimentaire qui se trouvent dans le sol de la forêt.

BRUNO CHARTIER.

LES OEUFS

Du producteur à la coopérative centrale, par la coopérative de paroisse.

Plusieurs articles précédents ont fait ressortir la nécessité de l'établissement d'un système pratique pour la vente des œufs dans la province de Québec. Or ce système, c'est évidemment la vente en coopération. Il a déjà donné des résultats merveilleux dans un grand nombre de localités, comme nos lecteurs en ont pu juger par les rapports que nous avons publiés d'un certain nombre de sociétés coopératives de paroisses.

Les cultivateurs doivent donc s'organiser pour la vente des œufs. La première démarche en ce sens, c'est de former une coopérative locale ou bien simplement un cercle de producteur. Puis les membres de la société ou du cercle désignent pour la réception des œufs, un endroit central où tous les membres sont régulièrement appelés par leurs affaires. Les œufs sont, à cet endroit reçus par le secrétaire ou gérant, pour être mis en caisses et expédiés à la Coopérative des Fromagers.

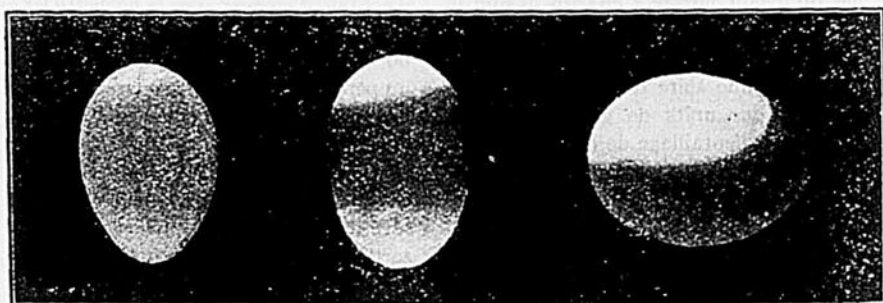
ETAMPES-PAPETERIE

Ce sont les accessoires indispensables pour expédier des œufs à la Coopérative des Fromagers. Chaque expéditeur, particulier ou société, peut se procurer chez elle les étampes au prix de \$0.50 chacune, tampons compris. Quant à la papeterie, numéros pour boîtes, livrets de reçus, cartes d'expédition, feuilles d'envoi, enveloppes, etc., ils sont fournis gratuitement sur demande.

Comment procéder maintenant aux diverses opérations indispensables? Nous l'allons expliquer aussi brièvement que possible.

ETAMPAGE DES OEUFS

Le Secrétaire d'une coopérative locale remet à chacun des membres de la société qui désirent



Œufs frais de 3 à 5 jours—remarquer la chambre à air.

Œuf chauffé

Un œuf très vieux; le jaune est divisé de la chambre à air est très grande.

Mais comment procède-t-on à ces opérations? Des explications sur ces sujets seront certainement opportuns, puisqu'un grand nombre de sociétés nouvelles et cercles récemment formés expédient cette année des œufs à la Coopérative des Fromagers. Nous répétons donc celles que nous avons déjà données l'an dernier.

CAISSES A OEUFS

La vraie caisse à œufs, celle qui est reconnue par le commerce, c'est la caisse qui peut contenir trente douzaines; c'est également celle que nous recommandons. La Coopérative des Fromagers la fournit gratuitement. Chacune de ces caisses porte, incrusté dans le bois, un numéro d'identification qui permet de la retracer entre les mains de tout possesseur. C'est le devoir de tout producteur, aussitôt qu'il discontinue d'expédier des œufs, de retourner les caisses qu'il peut avoir en sa possession. Ce serait s'exposer à de graves ennuis que de se les approprier ou d'en disposer sans autorisation,

expédier des œufs une étampe et un tampon. Cette étampe porte deux numéros: celui du haut sert à identifier la coopérative locale; celui du bas à identifier le producteur. Celui-ci doit avec cette étampe, marquer tous ses œufs sur le petit bout, jamais sur le gros bout ou sur les parois de la coquille. Il doit faire attention d'imprimer les numéros très lisiblement. Cela évitera de malheureuses confusions ainsi qu'une perte de temps considérable.

RECEPTION DES OEUFS PAR LE SECRETAIRE

Le secrétaire a à son usage des livrets de reçus à triples feuillets. Quand un producteur apporte des œufs chez lui, le secrétaire lui remet un reçu indiquant la date, le numéro du producteur et la quantité d'œufs apportée. Il garde un double de ce reçu pour lui-même; le troisième, il le met dans la caisse avec les œufs au moment de l'emballage. Ainsi un cultivateur, a apporté, disons, 15 œufs; le secrétaire placera le troisième double du reçu avec le quinzième œuf dans la boîte.

MISE EN CAISSE

Le secrétaire commence à remplir une caisse, par le fond évidemment! mais il superpose les cartons les uns sur les autres, jusqu'à ce qu'une moitié de la caisse soit complètement remplie. Il recommence ensuite par le fond à remplir l'autre moitié. C'est le même procédé, quand il s'agit de passer d'une caisse à une autre.

EMPAQUETAGE

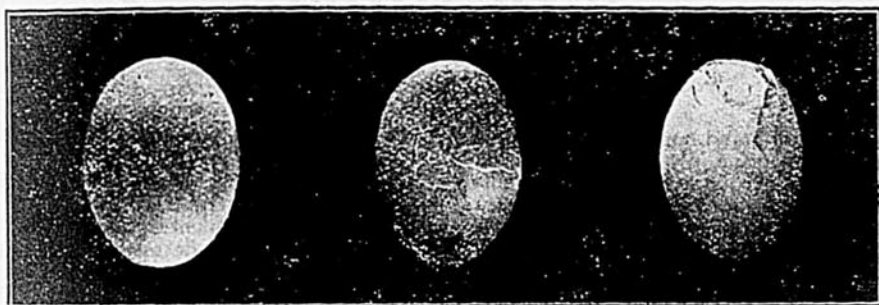
L'œuf est un produit essentiellement périssable, il est particulièrement affecté par l'humidité. Il faut donc éviter de mettre les œufs dans des caisses ou des cartons qui ne sont pas parfaitement secs. Le fond de la caisse doit être l'objet d'une attention toute particulière. Ainsi par cela même que les œufs ne doivent pas ressentir l'humidité, le fond des caisses ne doit pas être recouvert de paille ou de moulée de son. Ces deux éléments absorbant facilement l'humidité, la moisissure ne tarderait pas à faire son apparition. La paille ne vaut pas mieux pour recouvrir le dessus de la caisse: il vaut mieux employer des journaux.

les secousses, les chocs, qui seraient la cause de la perte souvent d'un grand nombre d'œufs. Il est prudent d'avertir le chef de gare que les œufs requièrent des soins particuliers. Les caisses ne devront donc pas être exposées au soleil ardent ou à la pluie, mais mises dans un endroit bien sec en attendant le chargement sur le convoi de chemin de fer. Le chef de gare remet à l'expéditeur un reçu officiel de la compagnie.

Ce reçu devra être envoyé sans délai par la poste à la Coopérative des Fromagers. En même temps une feuille d'envoi mentionnant le nombre de caisses expédiées, le nom et l'adresse de l'expéditeur, et la date de l'expédition. L'envoi de ces deux documents est très important. Car c'est par eux qu'il est possible de vérifier si la compagnie de transport livre bien tout ce qui a été expédié, et également d'enregistrer de réclamations, s'il y a lieu.

CLASSIFICATION

Après la réception aux entrepôts de la Coopé-



Une légère fêlure

Un œuf fêlé, mais qui ne coule pas

Œuf craqué

NUMÉROTAGE DES CAISSES

Quand il y a plus d'une caisse à expédier, il faut les numérotées. A cette fin, l'on appose à l'un des bouts de la caisse un carton portant un numéro approprié. La plupart du temps, les caisses sont numérotées aux entrepôts de la Coopérative des Fromagers avant d'être expédiées à celui qui en fait la demande. Alors il suffit de les remplir en commençant par la caisse No 1, passer à la caisse No 2 ensuite, puis à celle portant le No 3, ainsi de suite. Mais si le numérotage n'a pas été fait, le secrétaire appose le No 1 sur la caisse qui a été remplie la première, le No 2 sur celle remplie la deuxième, et ainsi de suite. Si pour une seconde expédition, l'on emploie une caisse numérotée d'avance, qui n'avait pas servi lors de la première expédition, il faudra s'assurer que le numéro qu'elle porte concorde bien avec le rang qu'elle occupe réellement.

EXPÉDITION

Les œufs ont été marqués, mis dans les caisses; celles-ci ont été numérotées. On les ferme, non pas en clouant le couvercle, mais simplement en introduisant les clous, placés d'avance à l'extrémité du couvercle, dans des trous préparés à dessein sur le bout des boîtes. On attache à la boîte une carte spéciale d'expédition portant l'adresse du destinataire (en l'occurrence, la Coopérative des Fromagers) et en plus le nom et l'adresse au long de l'expéditeur.

Tout est donc maintenant prêt pour l'expédition.

Durant le transport à la gare, il faut éviter

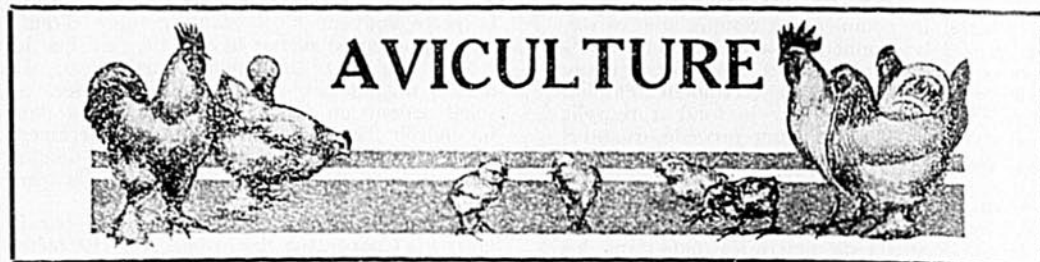
l'expédition des Fromagers, il est procédé au déballage et à la classification. Deux experts ont la charge de cet important travail de classification. Chaque œuf est examiné (miré) et placé dans la catégorie déterminée par sa qualité. Le classificateur fait un rapport de classification sous sa signature, ajoutant, quand il y a lieu, des remarques appropriées. Ce certificat est envoyé à l'expéditeur avec les remises.

REMISES

Les remises sont faites chaque semaine. Dans le cas des sociétés coopératives locales, les remises sont faites au secrétaire et celui-ci fait la répartition entre les membres de la société qui ont contribué à l'envoi. Il peut se faire qu'il y ait quelquefois erreur ou que, pour quelque cause, il y ait lieu de la part des producteurs, à réclamations. L'on est prié de les faire le plus tôt possible après la réception des remises. Toujours la Coopérative des Fromagers est prête à rendre justice à qui justice est due.

Nous avons tâché de rendre, sous une forme concise, ces explications aussi claires que possible. Il est inutile d'ajouter que nous serons toujours à la disposition de ceux qui désireront avoir des détails supplémentaires.

Nous espérons dans tous les cas que les secrétaires de coopératives locales les étudieront bien, afin de faciliter la tâche des classificateurs à la coopérative centrale; que, d'un autre côté, les producteurs suivront fidèlement les conseils qui s'adressent plus particulièrement à eux, afin d'aider les secrétaires dans leur travail parfois ingrat. CLASSIFICATEUR.



A la douzaine

ou

à la livre...?...

C'est l'avis d'un grand nombre, et quiconque veut prendre la peine d'y réfléchir un peu admettra cette idée, que le paiement des œufs à la pesée serait de beaucoup plus conforme à l'équité et à la bonne économie que le paiement à la douzaine.

Nous avons assisté, depuis dix ans surtout, à une foule de modifications qui, toutes, ont contribué à augmenter la quantité et à amender la qualité des produits de la basse-cour. Mais il est resté des questions de détails que nous n'avons pas tenté de solutionner. Et pourtant celle du paiement rationnel en est une d'intérêt public.

Du jour où le consommateur s'est aperçu qu'en payant les patates au prix courant du sac conventionnel, il perdait le plus souvent une valeur équivalente à 8 ou 10 lbs. de ce précieux tubercule, on a abordé de front le problème du poids fixe et réglementaire et la résultante a été que le détail se fait aujourd'hui par la vente à la livre, sur les marchés des villes du moins. Et si le consommateur a ainsi reçu pour son argent nous ne sommes pas prêts à dire que le producteur y ait perdu quelque chose.

La question de la vente des œufs à la pesée contentera tout le monde et nous sommes d'avis que nos services officiels devraient en établir la règle dans le commerce de détail d'abord. Nous le demandons dans l'intérêt de tous.

Et si la disparition de la bonne "douzaine d'œuf frais" devait faire larmoyer quelques traditionalistes, nous leur demanderions de jeter un coup d'œil sur les chiffres suivants, dont la comparaison est des plus éloquentes.

Par le poids moyen, on peut classer l'œuf en trois catégories:

Oeuf petit: 1½ once
Oeuf moyen: 2 onces
Oeuf gros: 2½ onces

Cette classification par la pesée nous permet d'établir que:

1 doz. d'œufs	petits	pèse	18 onces
1 " "	moyens	"	24 " "
1 " "	gros	"	30 " "

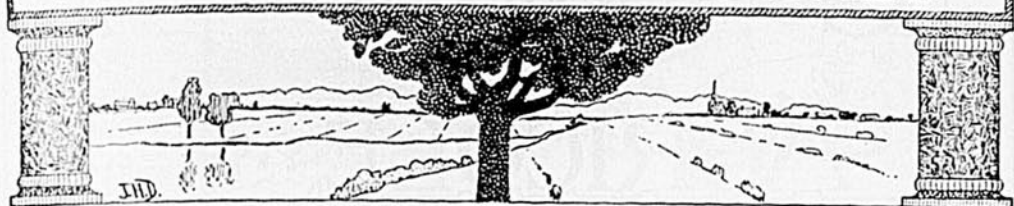
Et l'on voit qu'entre la douzaine de petits œufs et la douzaine de moyens il se trouve une différence de six onces, c'est-à-dire une valeur de trois œufs de moyenne grosseur. Or, pour être juste il faudrait que la douzaine de petits œufs fut de 15 pour équivaloir à celle de 12 œufs moyens, ou de 18 pour équivaloir à celle de 12 gros œufs. La conclusion pratique est que si la douzaine se vend 60 sous, la ménagère perd de 15 à 30 sous chaque fois qu'achetant une douzaine d'œufs, elle n'en reçoit que des petits ou des moyens, ayant droit tout aussi bien à la douzaine de gros œufs.

Nous parlons ici de la pratique ordinaire du commerce. Car, il existe certains marchés où la classification a prévu à l'équilibre nécessaire. Tels sont les marchés de la Coopérative Agricole des Fromagers de Québec, et ceux de nos stations expérimentales d'aviculture, où le prix de la douzaine est basé non seulement sur la qualité de l'œuf mais aussi et beaucoup sur sa grosseur. En outre, on sait que le poids réglementaire de la douzaine est de 24 onces pour le commerce d'exportation. Le bulletin avicole numéro 57 qu'on peut demander au Service Avicole du Ministère de l'Agriculture, à Québec, contient les arrêtés et règlements concernant cette question.

Sans aller jusqu'au désir d'une sanction nous suggérons que des mesures soient prises réglementant le commerce intérieur et désignant l'œuf moyen de 2 onces comme poids standard, la douzaine au prix courant devant peser 24 onces.

Autrement, il est à craindre que les poules se mettent en grève et décident, en convention, qu'elles auraient tort de se tant forcer si un gros œuf ne rapporte pas plus qu'un petit!..

PROPOS ET COMMENTAIRES



Si nous parlions de chevaux

L'automobile fera-t-il disparaître le cheval? Nous ne croyons pas. Le cheval restera toujours l'ami le plus intelligent de l'homme. Certaines races seront probablement affectées par la multiplicité des moteurs mais le cheval, restera toujours la plus noble conquête de l'homme, ainsi que nous l'apprenions au temps de l'A.B.C. (une chose qui s'en va l'A.B.C. c'est peut-être pourquoi on se plaint tant de l'insuffisance de nos écoles).

Ce n'est pas de sitôt que le tracteur remplacera le cheval sur nos fermes québécoises. Ceux qui ont des tracteurs peuvent en témoigner

Et d'un

Quant aux chevaux d'agrément, chevaux de selle, de promenade, etc., bien plus, nous sommes d'opinion qu'ils reverront de beaux jours et voici pourquoi à notre avis.

Ce qui en une manière donnée constitue la mode c'est l'exotisme, la rareté. En matière de toilette, c'est-à-dire là où la mode asservit le plus ses dévots, ce qui fait vogue c'est l'inédit, la rareté. Sitôt que tel genre est vulgarisé, répandu à profusion, ce n'est plus de mode. Les exemples sont abondants: les chaussures en cuir verni (cuir patent) étaient le chic suprême il y a dix ans; c'était rare, voyant et dispendieux. Peu à peu cependant les prix en devinrent abordables, sinon pour la masse du moins au début, pour beaucoup et finalement pour tout le monde. Tout le monde (et monsieur Tout-le-monde, ce n'est pas la mode, cela!) voulut en porter. Les tyrans de la mode, entendez d'habiles fournisseurs qui exploitent la vanité et le gogoïsme des gens, intervinrent et persuadèrent facilement les plus vaniteux que les chaussures en cuir verni étant portées par tout le monde n'étaient plus de mise chez les swell . . . qui changèrent de genre. C'est la vulgarisation, la contrefaçon et l'imitation qui donnent le coup de grâce à la mode. Elle est du reste essentiellement éphémère dans certaines lignes et l'on sait le cas de cette cliente qui dut rester assise un quart d'heure devant un comptoir pour attendre que tout le dernier "cri" soit définitivement créé. Revenons à nos chevaux . . . sans nous ne être beaucoup éloignés.

On sait que l'auto fait rage de nos jours. La guerre a quelque peu ralenti cette fringale de locomotion à essence, mais, heureusement pour les marchands de "chars" et surtout d'accessoires, ça revient. Les enfants au berceau demandent à leur père un auto comme nous demandions des bâtons forts. Les jeunes filles ne rêvent que du 50 H.P. Le mariage chacun le sait, est aujourd'hui une institution complètement désuète, mais quand il y a un automobile dans le lot de l'un ou de l'autre

des contractants l'affaire est tôt bâclée. Donc l'automobile devient rapidement populaire. Un grand nombre de quêtes en possèdent. Encore quelque temps et la volupté du "crankage" s'éteindra. Le chic sera alors d'avoir de beaux chevaux et la mode qui excelle à rénover les vieilles choses sera de conduire un Hackney distingué ou de monter un cheval de selle de haute allure.

Vous verrez, cela viendra.
Et de deux.

Il vaut mieux soigner les chevaux trois fois par jour. Soigner deux fois est nettement insuffisant. Cela tient à une cause que voici: l'estomac du cheval est petit, et cette dimension limitée le rend incapable de supporter de longs jeûnes. Trois repas moyens sont préférables à deux gros, attendu que cela régularise le travail de la digestion. Détail bon à noter.

Le poids chez le cheval de trait donne de la solidité aux pieds, condition essentielle pour traîner une lourde charge.

On trouvait raisonnable autrefois de laisser se reposer copieusement la poulinière qui devait mettre bas. On voulait par là la renforcer. Aujourd'hui on la renforcie précisément en la faisant travailler pas trop fort mais régulièrement. Et l'on s'en trouve bien. L'exercice sous forme de travail modéré est en tous points excellent. Faites travailler jusqu'à l'approche immédiate de la mise-bas. Le produit sera plus fort, la productrice également.

Voici un point de très haute importance: tous les jeunes animaux ont une période bien déterminée dite de croissance. Insistons sur bien déterminée. Voyez donc à ce que les poulains qui auront bientôt un an reçoivent tous les soins voulus pour pouvoir profiter en temps voulu. Car passé ce temps, tous les efforts que l'on fait pour se rattraper sont risqués et surtout très coûteux. Cela, tient à une fonction physiologique parfaitement explicable.

Même chose pour les veaux.

Il faut partir à point.

Suffit pas de courir, faut partir à point.

Le jarret chez le cheval, dans une grande mesure, est le siège de la puissance ou mieux de la force d'un cheval de trait.

ARMAND LETOURNEAU



Un mot sur la dégénérescence des semences

Revenons sur la dégénérescence des semences.

Nous avons exposé la semaine dernière deux opinions sur la nécessité de changer de grains de semence dans la pratique agricole. Les cultivateurs trouvent la chose nécessaire et les agronomes qui, par parenthèse, étudient plus à fond la question, affirment qu'une sélection judicieuse des grains de semences corrige ipso facto la dégénérescence possible.

Nous avons promis de conclure, concluons donc, à notre opinion du moins.

Disons tout de suite que les agronomes semblent avoir raison dans une certaine mesure.

Dans une culture rationnelle (nous insistons sur le mot rationnelle) la dégénérescence devrait être enrayée par la sélection.

Il est démontré en effet — et nous avons sous les yeux un rapport de l'Ecole de Guelph qui confirme ceci — que toute race végétale qui est transportée du milieu où elle a pris naissance dans un autre milieu, se modifie pour s'adapter aux conditions nouvelles dans lesquelles elle vit.

Ceci est une donnée fondamentale de la physiologie végétale.

Les modifications peuvent porter sur l'en semble des organes ou sur quelques uns d'entre eux seulement. Elles peuvent être **avantageuses** ou **désavantageuses** (mais ce sont là des mots impropres peut-être; ils rendent du moins l'idée). Dans le dernier cas il y aurait alors logiquement dégénérescence.

Poursuivons.

Or quelle est la plante agricole qui n'ait pas changé de milieu? La vérité — chacun le sait — c'est qu'aucune des variétés naturelles ou créées par l'homme ne reste dans son pays d'origine. Toutes sont donc appelées à se modifier sous l'influence du milieu.

Un de nos agronomes officiels nous a montré l'an passé deux parcelles de pommes de terre qu'on aurait pu croire ensemencées de deux variétés différentes. C'était en sol alluvionnaire. En réalité, il n'y avait dans les deux parcelles qu'une seule et même variété: l'**Irish Cobbler**. La différence affirmait l'agronome ne résidait que dans l'origine des tubercules de semence. Les uns étaient indigènes, les autres venaient du comté de Châteauguay.

On sait que les céréales du nord parcourent plus rapidement les phases de leur végétation que celles du sud. Elles sont plus précoces quand on les transporte sous une latitude plus élevée. De fait plusieurs ont remarqué cela. Mais il faut s'empêcher d'ajouter que cette propriété ne se maintient pas longtemps; les plantes s'adaptent peu à peu au climat et finissent — voilà qui est curieux — par n'être plus précoces que du pays où on les a introduites.

C'est probablement dans ce cas que les cultivateurs disent qu'elles dégèrent. Alors pour avoir de nouvelles plantes précoces, ils en demandent la semence aux producteurs du sud.

Autre chose: on sait que dans les terrains calcaires, les blés versent rarement, tandis que dans les terres argileuses et humifères, c'est le contraire qui a lieu. Les grains des régions calcaires sont généralement plus gros, plus lourds, ils donnent, dit-on, une farine plus abondante et plus blanche; ils sont, enfin, plus précoces.

Mais voilà que transportés dans un sol différent, argilleux ou humifère, ces grains transmettent au début les qualités acquises; puis sous l'influence du nouveau milieu ils se modifient, deviennent moins précoces, moins résistants à la verse et donnent un grain bien moins nourri; ils dégèrent, tout au moins sous le rapport des aptitudes dont il vient d'être question.

Disons en passant qu'un cultivateur ayant des terres argileuses ou des terres d'alluvion comme celles que nous venons de citer, aura intérêt à prendre tous les trois ans, en moyenne, de la semence provenant de terrains calcaires.

Réciproquement les céréales donnant une paille plus longue en terres fortes ou alluvionnaires, le cultivateur aura intérêt à prendre des semences chez celui des terres argileuses ou humifères.

L'opération peut ainsi se borner à de simples échanges peu coûteux et dans la pratique actuelle nos cultivateurs font bien de procéder ainsi.

La dégénérescence des plantes peut donc avoir pour cause l'adaptation des plantes au milieu naturel.

Et d'un.

Mais ce n'est pas tout: elle peut avoir pour cause les soins insuffisants dans la production et la sélection — quand on en fait — des semences.

Voilà la "grande hache" des agronomes.

Il peut être avantageux d'employer quelquefois des semences venues sous un autre climat et de les renouveler périodiquement.

On peut répondre aux agronomes que l'agriculture n'est pas arrivée à un état de perfection tel qu'on sache, dans toutes les fermes, (oh! que non!) donner aux semences les soins désirables, et nous n'en dirons pas plus long sur cet avancé incontestable. Ceux dont les grains sont maigres et sales font donc mieux de se procurer de la bonne semence plutôt que de semer ceux-ci.

Même que nous conseillons à ceux qui ne l'ont pas encore adoptée d'essayer pour voir.

ARMAND LETOURNEAU.



NOTES



SUCRE ET SIROP D'ÉRABLE

Comme par le passé, la Coopérative des Fromagers fera cette année le commerce du sucre et du sirop d'érable. Elle est en état de recevoir n'importe quelle quantité et d'en disposer avantageusement.

A ce sujet, il est bon de donner une explication au sujet des prix que nous publions en page du marché. Nous donnons d'abord les prix pour le sirop en canistres d'un demi ou un gallon impérial: c'est l'emballage qui semble le plus en faveur et qui obtient toujours les plus hauts prix du marché.

Mais la Coopérative des Fromagers reçoit aussi le sirop en barils de diverses grosseurs. Mais les expéditeurs voudront remarquer que les prix que nous donnons pour cet emballage comprennent le coût du baril: par conséquent les barils ne sont pas renvoyés à l'expéditeur. Toutefois, si l'on désire avoir d'autres barils, la Coopérative des Fromagers pourra en fournir de 15 gallons chacun à raison de \$2.00 et le prix sera déduit, lors de la remise, sur le produit de la vente.

Quant au sirop en canistres à lait, il sera payé à 15c de moins le gallon que le sirop en baril, car dans ce cas-là, les canistres doivent être nécessairement renvoyés aux expéditeurs, ce qui nécessite l'obligation de vider leur contenu dans des barils. Cette opération ne peut évidemment être faite ni les barils fournis à titre gratuit.

Quant au sucre il pourra être expédié en boîtes. Ces boîtes ne seront pas non plus retournées à l'expéditeur. Il faut en effet remarquer que le sucre doit être nécessairement vendu dans les boîtes qui le contiennent. C'est donc à l'expéditeur de faire des boîtes aussi peu dispendieuses que possible.

La Coopérative des Fromagers recevra aussi du sucre en poches. Mais les fabricants feront bien dans ce cas d'écrire avant de faire l'expédition, lorsqu'il s'agit de chars complets.

Il est à conseiller d'expédier par fret tout envoi de sucre ou de sirop d'érable de plus de 200 livres. En effet cela réduit d'autant le coût du transport.

Pour éviter également des frais considérables de manipulation, ce serait une excellente pratique, que nous recommandons fortement, d'indiquer sur le baril ou la boîte, en chiffres très lisibles, le poids brut et le poids net.

Ainsi à titre d'exemple:

Poids brut.....	150 lbs
Baril ou boîte.....	25 "
Poids net.....	125 lbs

BEURRE

Le marché continue d'être à la hausse. Aussi conseillons nous aux fabricants de nous expédier leur beurre par express le plus tôt possible. En effet dès que la production augmentera, ce qui ne saurait tarder, il se produira une baisse appréciable.

VEAUX ENGRAISSÉS AU LAIT

La Coopérative des Fromagers invite fortement les cultivateurs de lui expédier, soit directement, soit par l'entreprise des coopératives locales, des veaux engraisés au lait.

Mais il faut savoir ce que c'est qu'un veau engraisé au lait. La Coopérative des Fromagers ne peut accepter des veaux trop maigres ou trop jeunes. Elle donne un avis tout spécial à ce sujet aux commerçants.

On demande un bon fabricant de fromage, diplômé, pour une fabrique recevant environ 4,000 lbs de lait par jour.

BRIERE & HEBERT,
R.R. No 2 Beauharnois, Qué.

A VENDRE

Fromagerie située dans le village, outillage en bon état, avec une bonne maison. Conditions faciles.

EPHRAIM LEGAULT,
L'Ascension,
Comté de Labelle.

Oufs pour incubation, de poules de choix. Plymouth Rock barrées, Rhode Island rouges crête simple. Wyandottes blanches et dorées: \$1.25 pour 15 œufs. Leghorns blanches et brunes, crête simple: \$1.00 pour 15 œufs. Veuillez donner vos commandes à l'avance, mes troupeaux ne sont pas nombreux. De bons œufs pour l'incubation, c'est la base fondamentale du succès dans l'élevage des volailles.

H. GADBOIS,
St-Barnabé,
Cté St-Hyacinthe.

Un bœuf Canadien enregistré, d'un an. Veaux nés en mars et avril. Agneaux Oxford. Cochons Yorkshires améliorés nés en mars.

ERNEST LEMAIRE,
St-Bonaventure d'Upton,
Cté Yamaska, Qué.

Porcélets Yorkshires (grands améliorés) plusieurs portées de ma ferme à Mont-Laurier.

G. A. GENIER, Ptre,
St-Faustin.

14

Le beurre de petit lait réduit le coût de la fabrication du fromage

Picton, Ontario, le 2 janvier 1918.

THE DE LAVAL COMPANY, LTD.,
Peterboro, Ont.

Messieurs:

Il y a cinq ans, nous installions, dans la fromagerie de "Cherry Valley" deux séparateurs à petit lait **De Laval**, à turbines. Ces séparateurs nous ont clairement démontré qu'ils étaient la plus précieuse acquisition de tout l'établissement. Nous avons toujours cru que la fabrication du beurre de petit lait était une affaire fort rémunérative. Si nous ne faisons pas de beurre de petit lait, nous ne pourrions certainement pas fabriquer du fromage pour nos patrons à des prix aussi bas que ceux que nous leur avons chargés.

Il m'a toujours semblé ridicule, pour le moins, de nourrir le bétail au gras de beurre, alors que tout autre variété de nourriture coûte infiniment moins. Il y a trop peu de patrons qui paraissent se rendre compte du fait que c'est le sucre qu'il contient et non la faible proportion de gras de beurre qu'il renferme, qui donne au petit lait sa valeur nutritive.

Bien à vous,

C. A. PUBLLOW.

Ajoutez \$1500.00 ou plus aux revenus de votre
fromagerie en y installant un séparateur à
petit lait De Laval

THE DE LAVAL COMPANY, LIMITED

Les plus grands manufacturiers d'appareils de laiteries en Canada.

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

MONTREAL - PETERBORO - WINNIPEG - VANCOUVER

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

A VENDRE

Bétail Arshyre: deux taureaux de douze mois; une vache avec son veau; quelques veaux de l'année. Un agneau Leicester de dix mois.

J. S. CARON,
L'Islet, Cté de l'Islet.

(2 f.)

Plusieurs porcelets Yorkshire nés le cinq mars. Une portée de porcelets Tomworth qui naitront au commencement d'avril. Prix: \$12 à l'âge de six semaines.

HARVEY DEMERS,
R. R. No. 1 St-Agapit Station,
Co. Lotbinière.

Un taureau Holstein d'un an et quelques autres veaux du printemps.

EDOUARD CARON,
St-Grégoire,
Co. Nicolet.

NOUS DESIRONS ACHETER

Un porcelet "Chester" blanc enregistré, né en février ou au commencement de mars.

A vendre: porcelets "Chester" blancs enregistrés, nés le 2 mars et quelques autres qui naitront vers le 15 mars. Prix spécial pour cerce agricole.

J. ED. BOURBONNAIS,
R. R. No 1 St-Clet,

(2 f.)

Cté Soulanges.

A VENDRE

Un taureau canadien enregistré, âgé de deux ans, ayant passé à l'épreuve de la tuberculine.

S'adresser à
M. EMULE HOUDE,
Grondines,
Co. Portneuf, Que.

OEUFs POUR INCUBATION

De Plymouth Rock barrées: sujets d'exposition:
No 1: 15 œufs pour \$5.00.

De Plymouth Rock barrées: sujets d'utilité générale:

Troupeau No 1: 15 œufs pour \$2.50;
" No 2: 15 œufs pour \$2.00;
" No 3: 15 œufs pour \$1.50 ou
\$8.00 le cent.

De Rhode-Island rouges: sujets d'utilité générale:

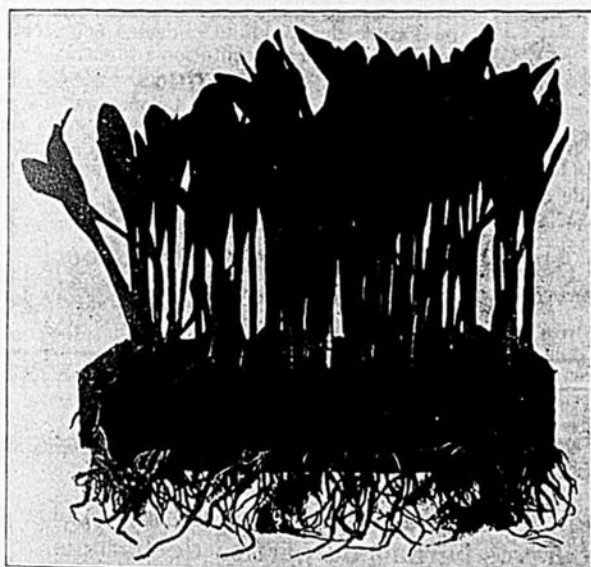
Troupeau No 1: 15 œufs pour \$2.50;
" No 2: 15 œufs pour \$2.00;
" No 3: 15 œufs pour \$1.50 ou
8.00 le cent.

De canards pékins:

Troupeau No 1: 13 œufs pour \$3.50;
" No 2: 15 œufs pour \$2.00 ou
\$9.00 le cent.

Tr-s beaux pigeons Carneau: \$3.00 le couple.

S'adresser à
L'ABATTOIR DE PRINCEVILLE,
Princeville, Comté d'Arthabaska.



Résultat d'un tout récent essai de graine de Ble d'Inde fait en notre fécondateur. Cet essai a démontré non seulement 98% de fécondité, mais une précocité jointe à une vigueur extraordinaire.

Navets de Suède "Lord Derby," "Jumbo," "New Century," "Scottish Champion"; Prix: \$1.00 la livre; poste payée: \$1.10.

Notre catalogue illustré pour 1919 vous sera adressé sur demande. Conditions: comptant ou par traite à vue annexé au connaissance.

GEO. KEITH & SONS, 124 King St. E., Toronto.
Marchands de grains de semence depuis 1866

Donnez votre commande
au plus tôt

Pour toute commande de \$25.00 ou plus, nous payons le transport jusqu'à Québec. Etalon gouvernemental

Trèfle "giant" No 1	.. \$53.33	les 100 lbs.
" "rouge" " "	.. 50.00	" "
" "alsyke" " "	.. 35.00	" "
Mill No 1	.. 16.00	" "
" No 2 (No 1 comme purété)	.. 14.00	" "

Ble d'Inde	Pour 70 lbs.
" Longfellow," sur épi	.. \$4.25
" Hâtif de Compton," sur épi	.. 4.25
" Cap Blanc," sur épi	.. 3.00
" Wisconsin No 7," sur épi	.. 3.50
" Leaming," sur épi	.. 3.50

Si vous désirez pour votre potager des graines de semence d'une valeur éprouvée, consultez notre catalogue.

Des graines d'une vitalité extraordinaire (éprouvée dans notre fécondateur) au meilleur marché possible, dans des paquets généreusement remplis: voilà ce que nous donnons à nos clients. Nous vendons directement: pas de profits pour aucun intermédiaire.

Graines de betteraves
"Prizetaker," "Giant" demi-sucré,
"Jaune" intermédiaire, jaune "Léviathan",
"Mammoth" long rouge. Toutes ces
ces graines sont de qualité supérieure et
ont une fécondité de 112 à 160%.

Prix: \$0.60 la livre; poste payée: \$0.65.

A VENDRE

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

BEURRE

Pasteurisé: en pains d'une livre, boîtes de 50 livres, 60 ½ cts.

Pasteurisé solide; Boîtes de 56 lbs. 60 cts.

No 1 (Choix): en pains d'une livre, boîtes de 50 livres, 60 cts.

No (choix) Solide: Boîtes de 56 lbs. 59 ½ cts.

PETITS FROMAGES BLANCS

Dans des boîtes spéciales contenant deux fromages, de 20 à 25 livres chacun.

Fromage doux: 29 cents la livre.

Fromage fort: 31 cents la livre.

Pour un seul fromage, ½ cent la livre de plus que le prix indiqué, soit:

Fromage doux: 29 ½ cent la livre.

Fromage fort: 31 ½ cent la livre.

FEVES

(Par poches de 120 livres)

Blanches — No 1.....	7 ½c
“ No 2 (belle qualité).....	7c
“ No 3.....	6c
Jaunes — No 1.....	7c
Soufres — No 1.....	7c

Fèves spéciales à semence —

25 livres et plus..... 9c
(Plus le coût de la poche)..... 20c

Par poches de 120 livres..... 8c
(Le coût de la poche n'est pas chargé.)

POIS A SOUPE

Cuisant bien.

Par poche de 120 lbs..... 5c la livre

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

MIEL

Blanc—

En chaudières de 30 lbs..... 22c la livre

Brun—

En chaudières de 30 lbs..... 19c la livre

Saindoux pur.

Chaudière de 3 livres..... 30c

Chaudières de 5 livres..... 30c

Chaudières de 10 livres..... 30c

Chaudières de 20 livres..... 29 ½c

En pains d'une livre..... 30 ½c

Boite de 56 livres..... 29c

JAMBONS

Jambons, 8 à 14 livres..... 37c

Jambons, 14 à 20 livres..... 35c

Jambons, 20 livres et plus..... 32c

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

PORCS

Porcs gelés: 150 lbs. à 250 lbs..... 20c

“ “ plus de 250 lbs..... 19 ½c

Pattes longues..... 12c la lb.

Pattes courtes..... 5c “

Flanes salés..... 26c “

Lar entrelardé en baril de 250 lbs: 28c “

Fesses gelées (préparées) 20 à 30 lbs. 27c “

VEAUX GRAS

Prix fournis sur demande.

NOTE

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

CONDITIONS

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

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

S'adresser à:

La Société Coopérative Agricole des Fromagers de Québec,

63, rue William, Montréal. Tél. Main 6857.

Commission des Vivres du Canada. Licence No 9—10920

== Harnais Garantis ==



Demandez toujours la Marque ALLIGATOR, pour vos harnais ou parties de harnais.

C'EST VOTRE GARANTIE

LAMONTAGNE LIMITÉE

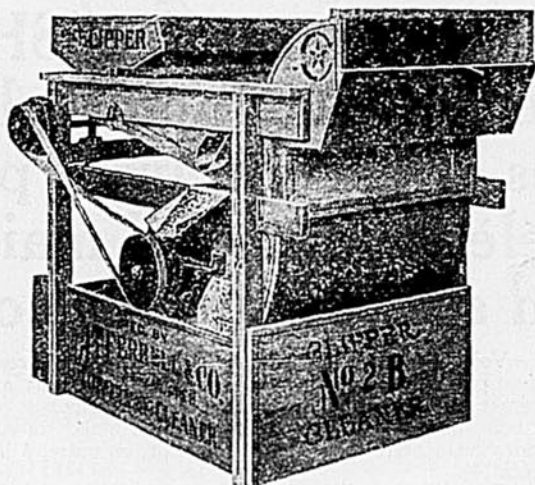
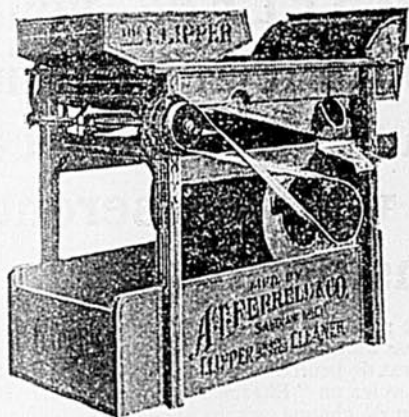
338 Notre-Dame Ouest

BLOC
BALMORAL

MONTREAL

LE CRIBLE "CLIPPER" No 1-B

LE CRIBLE "CLIPPER" No 2-B



CAPACITE

Blé et autres grains 20 minots à l'heure
Trèfle et mil . . . 10 " "

CAPACITE

Blé et autres grains 25 minots à l'heure
Trèfle et mil . . . 15 " "

Prix F.O.B. Ste-Rosalie Jct.:—

No. 1-B avec 15 passes... \$45.00

No. 2-B.....\$50.00

Idéal.....\$45.00

Payable comptant

CRIBLES "CLIPPER" No 1-B, No 2-B et "IDEAL"

Ces cribles "CLIPPER" No. 1-B et No. 2-B sont manufacturés pour nous par la Cie A. T. Ferrell & Co. de Saginaw, Mich. ainsi que le "CLIPPER" Idéal qui est fabriqué sur le même modèle que le No. 1-B.

Ces cribles sont garantis être faits avec de très bons matériaux et sont aussi très bien finis par trois couches de peinture et de vernis.

Il est fourni un assortiment de passes, qui se donnent très rarement, avec un crible de ferme. Les passes sont en zinc à l'exception de deux qui sont en treillis (Mesh Wire).

Nous fournissons les passes pour nettoyer ou trier les grains suivants: blé, avoine, seigle, trèfle blanc, rouge, alsike, luzerne, mil, millet, pois, fèves, blé d'Inde, etc.

Ce crible est aussi muni d'un éventail qui aide beaucoup à la séparation du grain. Un mélange de plusieurs variétés de grains ensemble peut être séparé pourvu que les différentes variétés ne soient pas de la même pesanteur ou de la même grosseur. Quand bien même vous auriez deux variétés de grain de même grosseur, s'ils ne sont pas de même pesanteur, le plus léger disparaîtra en employant le courant d'air nécessaire. S'ils sont à peu près de même pesanteur et non de même grosseur, la séparation se fera par les passes.

La différence entre le No. 2-B et le No. 1-B est seulement dans la grosseur et la capacité. Les trois machines ont le même nombre de passes.

Le No 2-B est plus gros, par conséquent un peu plus dur à tourner que le No 1-B, mais encore plus doux que les cribles ordinaires. Nous manquons d'Idéal dans le moment mais nous en aurons dans une semaine ou deux.

Pour le besoin ordinaire d'un cultivateur, le No 1-B se recommande tout particulièrement, mais s'il s'agit de cribler une grande quantité de grain et que l'on dispose d'un moteur quelconque, le No. 2-B est préférable parce qu'il fait le travail plus rapidement. Les deux machines feront un très bon travail avec n'importe quelle sorte de grain.

Nous avons en mains des poulies de 6" de diamètre qui s'adaptent à l'une ou à l'autre des deux machines, pour les faire fonctionner par engin ou autre pouvoir.

Chaque cultivateur devrait avoir un bon "crible" pour nettoyer son grain, non pas pour y enlever seulement la poussière comme quelques "cribles" font, mais aussi pour enlever les grains qui ne sont pas bien remplis et aussi séparer les petits grains d'avec les gros afin de se préparer une semence uniforme et exempte de mauvaises herbes.

La mauvaise qualité de la semence employée chez les cultivateurs est extraordinaire. A la suite d'une enquête faite par la division des semences à Ottawa, en 1917, on a trouvé dans des échantillons prélevés au moment des semailles, plus de 347 graines de mauvaises herbes en moyenne, par livre. Vous voyez par là toute la nécessité qu'il y a d'améliorer la qualité de la semence. Il faut bien se rappeler que l'on récolte seulement ce que l'on a semé.

Nous tenons à vous faire remarquer que la Société a toujours des quantités assez considérables de grains de semences de choix et inspectés, à des conditions très faciles.

A la liste des grains de semences déjà publiée dans deux numéros antérieurs du "Bulletin des Agriculteurs," nous avons l'avantage d'ajouter:—

Seigle du printemps.....\$1.30 le minot.
Blé Huron enregistré.....\$3.60 " "

DONNEZ VOTRE COMMANDE AU PLUS TOT

La Société Coopérative Agricole des Producteurs de Semences de Québec

STE-ROSALIE JCT., Co. BAGOT, Que.

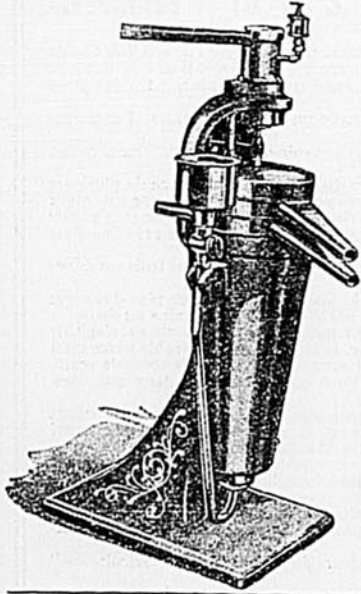
Quand vous faites affaire avec nos annonceurs mentionnez toujours "Le Bulletin des Agriculteurs"

Les bénéfices que vous retirez de l'écémage du petit lait, au moyen d'un Séparateur "SHARPLES," vous permettront non seulement de couvrir les frais encourus par l'achat de ce célèbre appareil mais vous laisseront, en sus, un surplus considérable.

Voici succinctement les faits: Chaque 4,000 livres de petit lait que vous produisez chaque jour contient plus de 15 livres de gras de beurre, lequel vaut, au bas mot, \$6.00. Dans ces conditions, si vous n'écémez pas ce petit lait, vous vous trouvez à envoyer ce gras de beurre à une beurrerie, ce qui signifie pour vous, une perte d'au moins \$180.00 par mois. Si vous aviez un "Sharples", non seulement vous éviteriez cette perte mais il vous resterait, en outre, à la fin de chaque saison, un surplus additionnel appréciable.

Dans l'Etat du Wisconsin (Etats-Unis), où se fabrique 50% du fromage produit dans tout le pays, la très grande majorité des fromagers se servent du séparateur à petit lait "Sharples." Cela tient, tout simplement à ce qu'ils le trouvent très économique et, conséquemment, très profitable. Ecrivez-nous et nous vous dirons pourquoi le séparateur SHARPLES est si avantageux, à tous les points de vue.

Nous pouvons vous démontrer qu'un très grand nombre d'individus "font de l'argent" par l'usage du séparateur à petit lait "SHARPLES." Nous sommes en mesure de vous prouver, par des faits, comment il est possible, dans l'espace de quelques minutes, de réaliser un bénéfice de plusieurs dollars au moyen de cet ingénieux appareil. Et quand nous disons bénéfice, nous entendons un bénéfice net! Détail important, l'entretien d'un "Sharples" n'exige, par année, qu'une somme négligeable. Cela est dû au fait que ce séparateur est de construction simple; est formé de quelques morceaux seulement et n'est pas muni de ces disques encombrants.



Il est GARANTI ne pas coûter plus que \$2.00 par année d'entretien.

Nous garantissons que pendant six années consécutives, le huilage et les réparations du "Sharples" ne vous coûteront pas plus de \$2.00 par année. Comparez avec les autres appareils de ce genre, dont l'entretien revient de \$30.00 à \$60.00 par année.

"Sharples" ce mot indique non seulement le séparateur qui donne les meilleurs résultats, mais encore la plus grande et la plus ancienne manufacture de séparateurs du pays. Plus d'un million de ces séparateurs sont en usage, ce qui est déjà, une recommandation suffisante. Vous bénéficiez, en outre, de notre service de renseignements, service d'experts justement réputé. Vous saurez, par ce service, non seulement comment utiliser le "Sharples," mais encore comment en bénéficier dans la plus large mesure. Ces renseignements, il vous les faut absolument. Sollicitez-les et ils vous seront fournis. Catalogues et renseignements supplémentaires sont promptement envoyés sur demande.

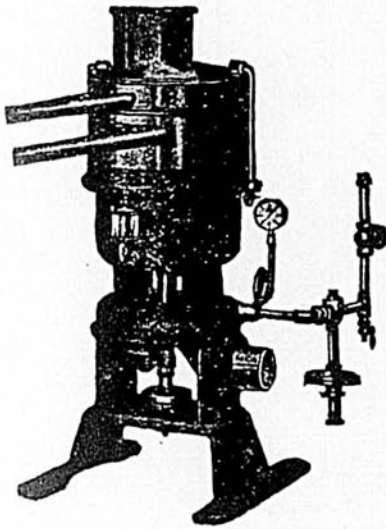
Il y a 4 dimensions de séparateurs à petit lait "Sharples":

No 50, capacité	5,000 livres à l'heure
No 40, "	4,000 " "
No 32, "	3,200 " "
No 20, "	2,000 " "

THE SHARPLES SEPARATOR CO.
TORONTO, Ontario.

A Nos Amis,

**MM. les Cultivateurs, les Propriétaires de
Beurreries et de Fromageries, les Forgerons,
les Propriétaires de Moulin à Scie.**



Nous rappelons que nous avons toujours en magasin un assortiment complet de fournitures et de machineries pour beurreries et fromageries. Ces fournitures et ces machineries sont, il va sans dire, de tout premier choix. Nous pouvons en outre les vendre à des prix et conditions qui défient toute concurrence.

Nous avons de plus dernièrement ajouté à notre commerce une ligne nouvelle comprenant les peintures préparées et non préparées, les vernis, shellacs, pour tous usages à l'intérieur et à l'extérieur des bâtisses, pour remise à neuf des voitures de promenade et instruments aratoires, les huiles lubrifiantes pour instruments aratoires, engins à gazoline, moulins à scie, etc. etc.

Toute demande de renseignements est l'objet de nos meilleurs soins.

B. TRUDEL & CIE, 38 Place Youville, Montreal

MAIN 5570
WESTMOUNT 4120

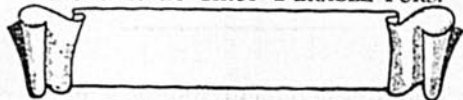
Boite de poste 484

**“Du producteur au consommateur
par la coopération.”**

SIROP D'ERABLE PUR



*Le Sirop dans ce biton à été fait par un membre de
"L'ASSOCIATION CO-OPERATIVE AGRICOLE
DES SUCRES ET SIROP D'ERABLE PURS."*



Cultivateurs, expédiez-nous les primeurs de la saison. Nous en disposerons à des prix très avantageux pour vous.

Nous avons déjà, en effet, des commandes de notre nombreuse clientèle, tant de Montréal que du dehors.

Grâce à leur garantie de pureté et de qualité, les produits que nous vendons sont très recherchés et ils obtiennent toujours les plus hauts prix du marché.

La Société Coopérative Agricole des Fromagers de Québec

57-59-61-63, RUE WILLIAM

MONTREAL