

Le Bulletin des Agriculteurs

10V 45 N. 25

Montréal, 28 Juin 1919



Journal Hebdomadaire

CONSACRÉ À L'ÉTUDE
ET DE L'AGRICULTURE



Comité de Surveillance des Etalons

Itinéraire que suivront les inspecteurs du 1er juillet au 18 juillet pour faire l'inspection des étalons conformément aux dispositions de la loi relative à l'amélioration de la race chevaline. (Les heures mentionnées sont les heures actuellement en vigueur pour les chemins de fer, c'est-à-dire, une heure d'avance sur l'heure légale.)

| DATE | ENDROIT | HOTEL | HEURES |
|------------|------------------------|--------------------|----------------------|
| 1 juillet | St-Gregoire de Nicolet | Lévesque | de 8 à 9 heures a.m. |
| " | Nicolet | Houde | de 10 à 11 " " |
| " | St-Léonard | Poirier | de 1 à 2 " p.m. |
| " | Ste-Sophie | Demers | de 4 à 5 " " |
| 2 juillet | Gentilly | Dumont | de 8 à 9 " a.m. |
| " | Bécancourt | " | de 10 à 11 " " |
| " | Champlain | Champlain Lamothe | de 2 à 3 " p.m. |
| " | Batiscan | Laquerre | de 4 à 5 " " |
| 3 juillet | St-Maurice | " | de 9 à 10 " a.m. |
| " | St-Narcisse | " | de 11 à 12 " " |
| " | St-Stanislas | " | de 2 à 4 " p.m. |
| " | St-Tite | " | de 5 à 6 " " |
| 4 juillet | Grandes Piles | " | de 9 à 10 " a.m. |
| " | Ste-Flore | " | de 1 à 2 " p.m. |
| " | St-Boniface | " | de 4 à 5 " " |
| 5 juillet | St-Barnabé | St-Maurice | de 9 à 10 " a.m. |
| " | Louiseville | Maskinongé Lafleur | de 11 à 12 " " |
| " | St-Barthélémi | Berthier | de 2 à 3 " p.m. |
| " | St-Norbert | (Chez M. A. Denis) | de 4 à 5 " p.m. |
| 8 juillet | Berthierville | Manoir | de 8 à 9 " a.m. |
| " | Joliette | Joliette Victoria | de 11 à 12 " " |
| " | St-Félix de Valois | " | de 2 à 3 " p.m. |
| " | St-Jean de Matha | " | de 4 à 5 " p.m. |
| 9 juillet | St-Gabriel de Brand. | Berthier | de 8 à 9 " a.m. |
| 10 juillet | St. Michel des Saints | " | de 8 à 9 " " |
| 11 juillet | Rawdon | Montcalm | de 11 à 12 " " |
| " | St-Alexis | " | de 2 à 3 " p.m. |
| " | L'Epiphanie | L'Assomption | de 5 à 6 " " |
| 15 juillet | Ste-Thérèse | Terrebonne | de 10 à 11 " a.m. |
| " | St-Jérôme | " | de 2 à 3 " p.m. |
| 16 juillet | Ste-Agathe | " | de 1 à 2 " " |
| " | St-Jovite | " | de 5 à 6 " " |
| 17 juillet | Mont-Laurier | Labelle | de 9 à 10 " a.m. |
| " | Nominique | " | de 2 à 3 " p.m. |
| " | L'Annonciation | " | de 5 à 6 " " |
| 18 juillet | Labelle | " | de 9 à 11 " a.m. |

N.B.— Veuillez faire connaître cet itinéraire le plus tôt possible à tous les propriétaires ou possesseurs d'étalons dans votre localité.

Harnais Garantis



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

C'EST VOTRE GARANTIE

LAMONTAGNE LIMITEE

338 Notre-Dame Ouest

BLOC
BALMORAL

MONTREAL

LA BANQUE NATIONALE

Fondée en 1860

Siège Social: Québec

Capital Autorisé - \$5,000,000.00

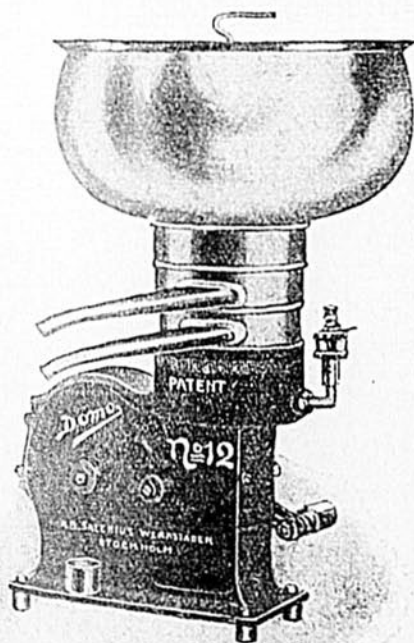
Capital payé - \$ 2,000,000.00

Réserve - - - \$2,200,000.00

Actif - plus de \$50,000,000.00

Au-delà de deux cent soixante-quinze succursales et sous-agences à travers la Province de Québec, la majeure partie desquelles sont situées dans les campagnes, pour le plus grand bien de la population agricole.

Les opérations de La Banque Nationale sont presque exclusivement limitées à la Province de Québec. L'argent reçu des cultivateurs, des ouvriers et des petits marchands est, en grande partie, prêté à ces mêmes classes.



Le nouveau modèle de L'écrémeuse DOMO

est aujourd'hui la machine la plus parfaite en vente sur le marché et la plus à la portée de toutes les bourses. En vous offrant l'écrémeuse DOMO, nous vous offrons une machine durable, facile à tourner et de toutes les capacités depuis 90 lbs. à 1,000 lbs. à l'heure.

Notre entrepôt est également muni de toutes les pièces de rechange pour l'ancien et le nouveau modèle, et les réparations sont faites promptement par des hommes d'expérience.

☞ Acheteurs, n'oubliez pas de vous adresser à:

SEPARATEURS DOMO, 66-74 RUE STE-ANNE,
ST-HYACINTHE, P.Q.

Assurance-Accidents

Vous ne pouvez ni prévoir ni éviter les accidents, mais vous pouvez et devez, en vous assurant, vous prémunir contre leurs effets désastreux. Ce n'est pas quand le malheur est arrivé qu'il faut songer à s'assurer, c'est avant, c'est aujourd'hui même. "La Prévoyance" émet, à des taux raisonnables, une police pratique, parfaite et des plus libérales, qui protège à la fois l'assuré, ses enfants et son bénéficiaire. C'est la police que vous apprécierez. Cette police vous permet même de vous assurer contre les accidents pour un mois et plus, pour la durée d'un voyage, d'une excursion ou de la saison des vacances, si favorable aux accidents de toutes sortes.

Pour plus amples renseignements, s'adresser à

"La Prévoyance"

Tel. Main 1626 et 1627

J. C. GAGNÉ, Directeur-Gérant.

189, rue St-Jacques

MONTRÉAL

\$5.500.000.00

OBLIGATIONS GARANTIES 6½%

La Compagnie de Pulpe et de Pouvoirs d'Eau du Saguenay

COUPURES :—\$100. \$500. et \$1.000.

Echéances du 1er Juillet 1921 au 1er Juillet 1934. Intérêts par coupons semestriels, excepté le premier coupon qui comprendra sept mois d'intérêts. PRIX : Le Pair, \$100, et intérêts courts.

CREDIT CANADIEN

(INCORPORÉ)

Tel. : Main 2926 et 2927.
BOITE POSTALE 1180.

99, RUE ST-JACQUES, MONTREAL.
CHS-ED. ARPIN, Directeur-Gérant.



On demande! On demande! On demande!

Des personnes intéressées à la bonne industrie laitière pour vendre

Le Nouveau Séparateur à Succion

Qui écrème proprement et complètement à n'importe quelle vitesse

GROS ESCOMPTE SUR TOUT ACHAT COMPTANT

Ventes à courte échéance pour l'accommodation des acheteurs. Nous expédions de Montréal. Pour catalogue et prix, écrivez à

SHARPLES SEPERATOR COMPANY TORONTO, Ontario.

"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

Adressez 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: demandez 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 ".

(Ce journal est publié par la Société Coopérative Agricole des Fromagers de Québec, 63 rue William, et imprimé par l'Agence
Canadienne de Publicité, Limitée, 284 Ouest, rue LaGauchetière, à Montréal.)

Vol. 4

Montréal, le 28 Juin 1919

No 25

SOMMAIRE

| | PAGES |
|---|-------|
| Marché..... | 2-3 |
| Editorial— <i>Un fonctionnaire important</i> , AUG. TRUDEL..... | 4 |
| Revue des marchés— <i>Du 23 au 28 juin inclusivement</i> | 5 |
| Industrie laitière— <i>Conseils aux fabricants de fromage pour le mois de juillet</i> , E. BOURBEAU..... | 6 |
| Voyage d'études dans Ontario, RAOUL DUMAINE..... | 7 |
| Parasitologie agricole— <i>Le baignage des moutons</i> , GEO. BOUCHARD..... | 8 |
| Dans le domaine de la politique— <i>Les affaires des Grain-Growers</i> , JEAN TRUDEL..... | 9 |
| Une bienfaisante institution— <i>L'Ecole d'Agriculture de Ste-Anne de la Pocatière</i> , " COOPÉRATEUR "..... | 10 |
| Elevage du lapin— <i>Lapins papillons</i> , ARTHUR LAMARRE..... | 11 |
| Chronique agricole— <i>Sachez apprécier à l'ail</i> , ARMAND LETOURNEAU..... | 12 |
| Propos et commentaires— <i>Dans la boîte aux lettres</i> , ARMAND LETOURNEAU.. | 13 |
| Notes..... | 14 |
| Petites annonces, etc..... | 15 |

LE MARCHÉ

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

Semaine du 28 Juin

FROMAGE

| | |
|--------------------|------|
| Blanc No. 1 | 30¼c |
| " No. 2 | 29¾c |
| " No. 3 | 28¾c |
| Coloré No. 1 | 30¾c |
| " No. 2 | 30c |
| " No. 3 | 29c |

Marché ferme.

BEURRE

| | |
|------------------|-----------|
| Pasteurisé | 53 15-16c |
| No. 1 | 53 7-16c |
| No. 2 | 52¾c |

BEURRE DE FERME

Pains de 1 lb. ou autres empaquetages.

| | |
|-------------|-----|
| No. 1 | 45c |
| No. 2 | 43c |
| No. 3 | 41c |

Marché ferme.

OEUFS

| | |
|-------------------------|-----|
| Strictement frais | 49c |
| No 1 | 44c |

Marché stationnaire.

SIROP D'ERABLE

En canistres de ½ ou 1 gallon impérial:

| | |
|------------|--------|
| No 1 | \$2.20 |
| No 2 | 2.10 |
| No 3 | 1.95 |

En canistres ou barils de 5 gallons ou plus:

| | |
|------------|--------|
| No 1 | \$2.05 |
| No 2 | 2.00 |
| No 3 | 1.80 |

Les barils ne sont pas remis à l'expéditeur.

SUCRE D'ERABLE

| | |
|-------------|------|
| No. 1 | 26c |
| No. 2 | 25¾c |
| No. 3 | 25¼c |

Aucun changement.

FEVES

| | |
|---------------------------------------|--------------|
| Blanches No 1 (triées à la main)..... | 7½c la livre |
| " No 2 | 7c la livre |
| " No 3 | 6c la livre |
| Jaunes et autres variétés | 7c la livre |
| " " " No 2 | 6c la livre |
| " " " No 3 | 5c la livre |

Marché ferme.

LAINE

| | |
|----------------------|--------------|
| Lavée No 1 | 73c la livre |
| " No 2 | 72c la livre |
| " No 3 | 70c la livre |
| Non lavée No 1 | 53c la livre |
| " No 2 | 52c la livre |
| " No 3 | 50c la livre |

Marché à la hausse.

VOLAILLES VIVANTES

| | |
|-------------------|-----|
| Poules No 1 | 31c |
| " " 2 | 29c |
| " " 3 | 26c |

Marché à la baisse.

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 le semaine finissant à la date que porte le Bulletin.

PIGEONS VIVANTS

Le couple.....35c

LAPINS VIVANTS

Lapins.....\$0.90 à \$1.50 le couple

VEAUX ENGRAISSES AU LAIT

No 1.....21½c
No 2.....19½c
No 3.....17c
No 4.....15c

Marché stationnaire.

PORCS ABATTUS

Frais: —Pesant de 90 à 140 lbs25½c

Marché à la baisse.

VIEUX MOUTONS

No. 1 20c
No. 2 18½c
No. 3 16½c
No. 4 12c

Marché à la baisse.

PEAUX

Peaux de vaches:—

Pesant moins de 50 lbs.....29c
" de 50 à 65 lbs.....25c
Peaux de taureaux lourdes.....19c

Peaux de moutons.....\$1.75 à \$3.50 chacune

Peaux de veaux de champs.....27c la livre

" " " de lait.....69c la livre

Peaux de chevaux \$7.00 à \$11.00 chacune, suivant la grandeur.

Marché ferme.

ANIMAUX VIVANTS

vendus par chars complets seulement.

BOUVILLONS (steers)

Choix.....13c
No 1.....12c
No 2.....11c
No 3.....9c
No 4.....8c

Marché à la baisse.

TAURES

No 1.....10c
No 2.....9c
No 3.....8c
No 4.....6½c

Beuf d'un an ou tauraille.....6c

Marché ferme.

TAUREAUX

No 1.....10c
No 2.....9c
No 3.....8c

Marché stationnaire.

VEAUX ENGRAISSES AU LAIT

No 1.....14c
No 2.....13c
No 3.....12c
No 4.....11c

Marché ferme.

VACHES

No 1.....9½c
No 2.....8½c
No 3.....7½c
No 4 (maigre).....6c
No 5 (très maigre).....5c
Veaux de champ.....5 à 7c

Marché stationnaire.

PORCS VIVANTS

No 1, 140 à 260 lbs.....22½c
No 2, 260 à 300 lbs.....21½c
No 3, 300 au dessus.....20½c
No 4, moins de 140.....20½c
Truies.....17½c
Vieux porcs (stags).....16½c

Marché plus ferme.

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



EDITORIAL



Un fonctionnaire important

"Protestez auprès de toute autorité compétente," disions-nous récemment à nos lecteurs qui ont lieu de se plaindre du service que leur donnent les compagnies de transport. Mais nous sommes bien prêts à admettre qu'il n'est pas toujours facile, possible même, pour un particulier qui habite une campagne éloignée, absolument ignorant de la façon de procéder, de faire entendre ses récriminations avec chance d'obtenir redressement. C'est pourquoi il existe des institutions agricoles dont la principale raison d'être est de rendre service aux cultivateurs en pareille occurrence.

L'une de celles-là, est le Conseil National d'Industrie Laitière dont la fondation date de l'an dernier. Ce conseil fut fondé à Ottawa, lors d'une réunion des principaux intéressés en industrie laitière de toutes les provinces du Canada. Or, ce conseil vient de se nommer un secrétaire permanent et son choix s'est arrêté sur Monsieur D'Arcy Scott. Cette nomination a provoqué d'assez vives protestations de la part de certains journaux agricoles du pays parce que le titulaire n'était pas un homme du métier. Les officiers du Conseil National d'Industrie Laitière ont voulu excuser cette nomination, ou plutôt la justifier, en insistant sur le fait que Monsieur D'Arcy Scott avait été pendant dix années membre, et même vice-président, de la commission des Chemins de Fer du Canada; qu'en cette qualité il a une compétence toute particulière en ce qui concerne les services d'utilité publique, les conditions de transport, les taux, qu'il connaît à fond, la procédure et la jurisprudence de ce tribunal spécial, et qu'il pourra rendre ainsi des services inestimables à la classe agricole du pays.

Nous serions mal venus de contester la force de ces arguments. Mais puisque telle est la compétence de ce fonctionnaire important, il appartient aux cultivateurs de la mettre à contribution. Le Conseil National d'Industrie Laitière a pour mission spéciale (son nom l'indique) de prendre les intérêts des producteurs du lait et des produits qui en dérivent. Or, précisément, c'est des conditions tout à fait défavorables dans lesquelles se fait le transport du beurre et du fromage que nous avons le plus à nous plaindre de ce temps-ci. Nous avons déjà donné quelques exemples qui démontrent bien que nous avons raison.

Les chaleurs de ces derniers temps n'ont fait qu'aggraver la situation. Le manque de chars frigorifiques, la longueur injustifiable du trajet, les retards indus dans la livraison ont été cause que des produits sont arrivés à destination dans un état lamentable.

Nous invitons donc nos lecteurs, particulièrement les expéditeurs de beurre et de fromage, à porter à notre connaissance tous les cas de négligence des compagnies de transport, sous quelque rapport que ce soit, et à nous transmettre toutes les preuves à l'appui. Nous nous ferons un devoir de les réunir et de les faire parvenir à qui de droit. Des institutions qui, comme le Conseil National d'Industrie Laitière, se sont donné pour mission de protéger les intérêts d'une classe particulière de producteurs et qui, pour atteindre leur but, se sont assurés les services de personnes de la plus haute compétence, peuvent nous rendre les plus grands services. Nous aurions tort de nous priver de leur influence.

AUGUSTE TRUDEL

REVUE DES MARCHÉS

Du 23 au 28 juin inclusivement

BEURRE

La hausse qui s'est produite la semaine dernière s'est accentuée d'avantage cette semaine. On peut l'attribuer aux perspectives d'une forte demande pour l'exportation. L'on a appris, en effet, récemment, que le gouvernement anglais avait chargé une importante maison de Montréal de faire les achats de beurre pour son compte. L'on dit que ces achats seront faits d'après le même système de classification et de livraison que suivait l'an dernier la Commission d'achat des Alliés.

FROMAGE

Les prix se sont bien maintenus. La production, pourtant, paraît forte et, d'une façon générale, les perspectives tant ici que dans l'Ontario sont des meilleures.

Contrairement à ce qui avait eu lieu la semaine précédente, la différence de prix entre les fromages de l'Ouest et ceux de l'Est a été à l'avantage de ces derniers cette semaine. A ses ventes à l'encan, la Coopérative des Fromagers a obtenu des prix qui, dans la moyenne, peuvent très favorablement être comparés avec ceux obtenus dans l'Ontario pour les fromages de première qualité.

ŒUFS

Les prix paraissent devoir demeurer stationnaires pour quelque temps. L'on continue d'offrir sur le marché une grande quantité d'œufs de qualité inférieure. Aussi ne pouvons-nous trop répéter ce que nous avons fait plusieurs fois observer à nos lecteurs en ces dernières semaines: "Prenez toutes les mesures possibles pour offrir en vente des œufs strictement frais; les coopératives locales vous offrent, à cette fin, des avantages que vous ne sauriez trouver nulle part ailleurs.

SUCRE ET SIROP D'ÉRABLE

Le commerce de ces produits n'offre rien de bien particulier à noter. La demande est limitée et, de ce fait, les approvisionnements ne s'écoulent que fort lentement. Il n'y a de la demande que pour de petites quantités.

FEVES ET POIS

La demande est faible, comme c'est ordinairement le cas à cette saison-ci de l'année. Les stocks sont plus que suffisants pour satisfaire aux besoins et l'on ne prévoit aucune demande des marchés étrangers.

ANIMAUX DE BOUCHERIE (vivants)

Bœuf

Dans le cours de la semaine dernière, il s'est produit une hausse assez sensible. Elle est due au petit nombre d'animaux offerts en vente,

surtout au petit nombre d'animaux de première qualité. Les taures et les "steers," notamment, ont été très recherchés. Il y a eu également bonne demande pour les vaches et les taureaux dont les prix se sont maintenus.

Veaux engraisés au lait

Il y a eu activité remarquable durant tout le cours de la semaine. Aussi les prix se sont-ils maintenus très fermes.

Nous ne saurions trop conseiller aux membres de la Coopérative des Fromagers qui se proposent de charger des chars d'animaux de boucherie, d'envoyer, autant que possible, des veaux engraisés au lait. Nous prévoyons, en effet, que les prix se maintiendront fermes pendant quelque temps encore, étant donnée la grande demande, tant des acheteurs locaux que du marché américain.

Porcs

Les prix ont augmenté de 50c par 100 livres. La demande pour l'exportation est très considérable, surtout pour les porcs compris dans la catégorie dite "excelsior select." pesant de 140 à 260 livres (poids vif). Les truies ayant rapporté se vendent moins facilement, même à \$5.00 de moins par 100 livres.

Nous conseillons fortement aux cultivateurs d'expédier à la Coopérative des Fromagers des chars complets de porcs vivants. Les porcs vivants vendus à 22½c la livre rapportent tout autant sinon plus que les porcs vendus, abattus, à 29 et 30c la livre.

Moutons

Le marché est actif avec tendance à la hausse.

Agneaux

Les beaux agneaux pesant 50 livres et plus sont très demandés et se vendent jusqu'à \$11.00 chacun. Le marché est ferme.

ANIMAUX DE BOUCHERIE (abattus)

Veaux

La demande a été plus forte et le marché plus ferme cette semaine. Cela tient à ce que le bon bœuf et le porc de première qualité sont très rares et à la hausse.

Moutons

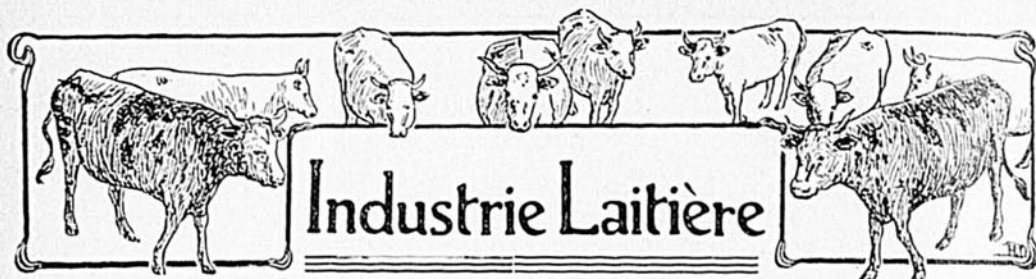
Le marché est ferme pour les moutons de belle qualité pesant de 35 à 50 livres (poids mort).

Peaux

Marché ferme.

Laine

Marché ferme et à la hausse.



Conseils aux fabricants de fromage pour le mois de juillet

Le mois de juillet est, sans contredit, celui où le fabricant rencontre le plus de difficultés dans la fabrication. Ces difficultés ont cependant diminué sensiblement depuis quelques années.

Je me rappelle que, durant les premières années de la coopérative (1910), il est arrivé plus d'une fois que nous ne pouvions pas réunir assez de fromage No 1 pour en faire un lot suffisant pour l'offrir en vente. Si je compare la qualité du fromage de juillet des dernières années avec celle des premières années de la Coopérative, j'en viens à la conclusion que nous avons fait plus de progrès dans ce mois que dans tous les autres. Non seulement le pourcentage des Nos 1 a augmenté, mais le caractère particulier (texture rude) que nous rencontrions dans les fromages de ce mois est moins prononcé.

Pour obtenir ces résultats il a fallu du travail, je l'admets, mais les résultats doivent encourager les fabricants à continuer l'effort commencé pour obtenir d'avantage.

Si la fabrication est plus difficile dans le mois de juillet, cela tient surtout à ce que le lait est livré aux fabriques dans des conditions plus mauvaises que pendant les autres mois. Ceci étant admis, il faudra que tous les efforts du fabricant soient dirigés vers l'amélioration de ces conditions.

Pour que ces efforts produisent de bons résultats, le fabricant ne se contentera pas de dire que le lait est mauvais ou de refuser de le recevoir; il faudra qu'il puisse montrer les causes probables du défaut et donner les moyens de le faire disparaître. Le fabricant peut, de bien des manières, découvrir les défauts du lait, mais il n'y a qu'un moyen certain d'en connaître les causes: c'est d'être bien renseigné sur les conditions qui existent chez chacun de ses patrons.

Le lait peut être mauvais s'il est conservé dans un endroit malsain, si les vaches boivent de l'eau contaminée, etc. Pour être fixé à ce sujet et pouvoir donner des conseils utiles à vos patrons il faudra vous assurer, entr'autres choses, que la traite est faite dans un endroit convenable, que le lait est refroidi et dans quel endroit il est gardé. Avec ces renseignements vous serez plus en état de rendre vos patrons capables de vous fournir du bon lait parce que, les causes du défaut étant connues, il vous sera facile de le faire disparaître.

Recevoir du bon lait est la chose la plus importante, celle qui contribue le plus à améliorer la qualité du fromage. Il faudra, de plus, surveiller la fabrication, qui est souvent difficile, même quand le lait semble bon. En effet, il arrive fréquemment qu'un ou plusieurs patrons vous apportent du lait contaminé sans que vous puissiez vous en apercevoir. Ce mauvais laitensemencera tout le lait du bassin et vous ne

vous apercevrez du fait que lorsque ces mauvais ferments auront commencé à produire des effets.

Pour combattre ces défauts ou en atténuer les mauvais effets il ne faut pas que le fabricant soit pris au dépourvu. Le seul moyen de ne pas l'être est de surveiller attentivement la réception du lait, les changements qui se produisent dans le lait après la réception, et dans le caillé une fois la fabrication commencée.

Les principaux défauts et ceux que nous rencontrons le plus souvent pendant ce mois sont: texture rude, excès d'acidité et mauvaise saveur.

L'excès d'acidité est, sans conteste, le défaut prédominant. Il est généralement causé par la réception du lait trop acide, mais dans bien des cas le fabricant pourrait faire disparaître ou amoindrir ce défaut en modifiant son procédé de fabrication; dans d'autres cas le fromage est trop acide parce que le fabricant n'a pas raffermi le caillé suffisamment dans le petit lait et surtout parce qu'il a négligé de l'égoutter parfaitement au soutirage; cette dernière opération est celle qui contribue le plus à augmenter le pourcentage de fromage trop acide. Dans un grand nombre de cas le degré d'acidité au soutirage n'aurait pas été trop élevé si le caillé eût été bien égoutté, mais l'excès d'humidité laissé dans le caillé favorise le développement de l'acidité, non seulement dans le caillé mais aussi dans le fromage, pendant la maturation.

Connaissant ces faits, nous ne sommes pas surpris d'entendre assez souvent des récriminations contre le classificateur ou l'acheteur qui juge ces fromages; quand l'examen est fait par un homme qui connaît la fabrication, il ne se laisse pas tromper par l'apparence et il donnera le conseil de raffermir le caillé au lieu de diminuer l'acidité. Mais si c'est un homme qui ne s'y connaît pas en fabrication qui le juge, il se contentera de reprocher le défaut apparent. Dans ce cas, le fabricant, désireux d'améliorer la qualité de son fromage diminuera l'acidité au soutirage. Le défaut sera ainsi moins prononcé mais il subsistera quand même.

Tous les fabricants, ce me semble, s'efforceront de faire disparaître ce défaut, cause du fromage acide. Cela ne demande pas d'effort: il ne s'agit que de vouloir.

Dans l'intérêt de nos compatriotes de la province voisine, à laquelle, bien entendu, je n'ai pas le droit de donner des ordres, je me permets de dire que l'excès d'humidité dans leur fromage a été la principale cause du fort pourcentage de fromage No 2 qui a été mis à leur crédit durant ces dernières années.

E. BOURBEAU,
Inspecteur général des fromageries.

Voyage d'études dans Ontario

Je suis heureux de pouvoir causer un peu avec mes lecteurs du "Bulletin des Agriculteurs" d'un voyage d'études que j'ai fait tout récemment dans l'Ontario.

Ce fut, avant tout, un voyage d'études avicoules, un réel cours abrégé qui dura 6 jours consécutifs, du 10 au 16 juin. Le temps fut si bien employé que j'en rapporte tout un bagage d'idées nouvelles. Je voudrais bien avoir un peu plus de temps à moi pour communiquer à mes amis de Québec toutes les bonnes impressions que nos voisins et leur genre d'affaire pratique ont créé en moi. Malheureusement, je ne puis rien faire de plus que de griffonner quelques notes hâtives.

Mon compagnon de voyage, M. Gustave Toupin, futur professeur à l'Institut Agricole d'Oka, est, comme moi, enchanté de son voyage dans le "Haut-Canada." Les hommes et les choses nous ont intéressés on ne peut plus par des caractères bien tranchés. Pour ma part, je n'hésite pas à dire que j'y ai rencontré des "business men" et des "gentlemen." Lundi soir, le 9, nous quittons Ottawa pour Guelph; de cette nuit je ne garde qu'un souvenir vivace, celui de la chaleur étouffante qui a éclipsé les mille et un ennuis des chemins de fer. Mardi matin, vers sept heures, le gros nègre, gardien du wagon-lit, nous laisse savoir, sans excitation, que nous arrivons à Toronto, où nous devons descendre du train à bord duquel ont pu rêver ceux qui ont dormi.

À Toronto nous avons juste le temps de prendre une collation; un quart d'heure plus tard nous étions sur le chemin de fer de Guelph en compagnie d'un groupe de conventionnistes Anglais qui nous ont aimablement accueillis. Le train, en quittant la ville, va lentement... la cloche de la locomotive tinte régulièrement... tous les voyageurs regardent par les fenêtres. En quittant la gare centrale de la capitale on voit, à notre droite, longeant la voie ferrée, d'immenses usines de machines agricoles; tout le monde paraît très occupé; la longue cheminée laisse échapper une fumée épaisse et noire qui

vicie l'air et le rend tout à fait désagréable à respirer; dans cette atmosphère fétide, au milieu de ce bruit étourdissant, l'esprit, naturellement, se reporte à la campagne où tout n'est que lumière, paix et pureté. Une voix crie en nous: "Vive l'homme des champs!" "Vive l'agriculteur!"

Le train sort de la ville; il prend de la vitesse... nous voilà en pleine campagne. Mon compagnon et moi nous regardons et observons un peu partout: maisons, bâtiments de ferme, culture, vergers, pelouse, clôtures, etc., puis nous échangeons nos idées. Après plusieurs milles de parcours, nous concluons que l'agriculture dans l'Ontario est plus industrialisée que dans Québec; nos voisins, d'une manière générale, sont plus fiers des abords de leur demeure que nous ne le sommes chez nous; ils ont le goût des arbres et des fleurs; les parterres sentent bon, nous semble-t-il, et les grands arbres abondent sur la ferme de l'Anglais; mais les bâtiments de ferme ne connaissent pas la chaux qui donne cette allure propre à nos campagnes québécoises et qui assainit si bien, comme vous le savez, nos poulaillers.

Le cultivateur ontarien semble concentrer tous ses efforts à la partie de sa ferme qui lui rapporte le plus de profit, pour négliger le reste. Il paraît se spécialiser: ainsi, un tel fait-il de la culture maraîchère, il négligera bâtiments et clôtures, laissera embroussaillées les levées de fossés et de décharges. S'il s'occupe de vergers, ces derniers seront bien tenus selon tous les principes, mais le reste de la ferme trahira de la négligence. En causant avec les fermiers on sent que ces gens envisagent tout sous l'angle "Money and Business." Ils font de la comptabilité et s'attachent à ce qui les paye avant tout; ainsi, nous avons visité plusieurs basses-cours et partout les propriétaires nous ont dit que leurs poules étaient de bon rapport. La semaine prochaine, nous étudierons ensemble les facteurs qui assurent leur succès.

RAOUL DUMAINE, A.A.D

Parasitologie Agricole

Le baignage des moutons

Nous avons vu antérieurement que plusieurs parasites externes ou parasites de la peau faisaient dépérir les moutons, surtout les agneaux.

Parmi tous ces ennemis du mouton, la gale est certainement le pire, le plus contagieux, le plus nuisible. Les tiques et les poux exercent aussi d'assez grands ravages.

Il s'agit donc, chaque fois qu'on introduit un mouton étranger ou nouveau dans la bergerie, de prendre la précaution de le débarrasser de toutes les "bibites" qui lui rongent la peau, si l'on ne veut pas risquer de contaminer tout le troupeau.

Le baignage des moutons doit devenir une opération coutumière chez tous les éleveurs au printemps.

C'est après la tonte, quand les parasites moins bien abrités émigrent vers les agneaux, qu'il faut songer à appliquer le traitement nécessaire.

Nature du traitement

Il consiste tout simplement à plonger l'animal, pendant une couple de minutes, dans un liquide spécial à base d'arsenic, de créoline ou d'acide carbolique. Nous trouvons dans le commerce des préparations spéciales. Il n'y a, dans ce cas, qu'à suivre les instructions du fabricant.

Parmi ces préparations, on a le "Cooper's Fluid Dip" qui a été utilisé par le gouvernement des Etats-Unis, qui a servi dans les expositions nationales du Canada et de l'étranger et qui se vend \$4.00 le gallon. Avec un gallon on peut préparer un bain de 120 à 160 gallons. C'est plus qu'il n'en faut pour la majorité de nos troupeaux.

Le "Cooper's Mills Oil Dip" à \$2.00 le gallon est également efficace. Avec un gallon on prépare 100 gallons.

Ces deux dernières préparations peuvent servir également pour les moutons, les cochons, les bêtes à cornes, etc.

La "Cooper's Dipping Powder" est spécialement faite pour les moutons et se vend par paquet de \$2.60 qui peuvent servir à préparer un bain de 100 gallons.

Le "Black Leaf '40'" est un composé de nicotine qui se vend \$0.75 par demi-livre. C'est la quantité requise pour préparer un bain de 35 gallons.

Mode opératoire

Comme il vient d'être dit, il suffit de plonger le mouton pendant quelques minutes dans une préparation efficace.

Il ne suffira généralement pas d'arroser l'animal pour détruire tous ses parasites. Le baignage est reconnu comme étant plus efficace.

On peut se construire soi-même un bain en bois ou en tous autres matériaux. Il est important, alors, d'avoir une plate-forme inclinée sur laquelle le mouton s'égouttera en renvoyant une partie du liquide absorbé par sa laine, au bain.

Pendant l'opération on utilise un crochet de fer pour maintenir la tête du mouton hors du liquide afin que tout le reste du corps soit bien immergé sans la moindre crainte.

La "Canadian Co-Operative Wool Growers" de Toronto (128 rue Simcoe) vous fournira le catalogue de ces diverses préparations.

Coût du traitement

Quelques sous par animal c'est insignifiant quand on songe aux résultats à obtenir. Les moutons ne peuvent compter que sur nous pour les défendre de leur terrible vermine. Ne soyons pas sourds à leurs appels ni à leurs gémissements! Améliorons ainsi la toison et la chair du mouton et le gousset du berger!

GEORGES BOUCHARD, prof.,
Ecole d'Agriculture,
Ste-Anne de la Pocatière.

P.S.— Un lecteur nous demande comment on se défait des poux des cochons. Réponse: On se procure à l'adresse indiquée plus haut le "Cooper's Hog Dip" pour \$2.00 le gallon. La plupart des liquides indiqués pour les moutons peuvent servir contre les parasites des cochons.

On peut encore laver les pores avec de l'acide carbolique dilué (1 dans 30), une émulsion de pétrole ou de l'extrait de tabac.

Dans le Domaine de la Politique

LES AFFAIRES DES "GRAIN GROWERS"

Le débat sur le discours du budget terminé, les affaires des Grain Growers ont passé au premier plan au parlement, et par ricochet, dans toute la presse du pays. Il fallait s'y attendre après l'attitude prise sur la question du tarif par les chefs de ces associations qui sont en même temps leurs représentants au parlement. L'hon. T. A. Crerar, ministre de l'Agriculture, président de "The United Grain Growers Co., Ltd.", a manifesté sa désapprobation de la politique tarifaire du gouvernement, en démissionnant, et il a entraîné à sa suite une quinzaine de députés qui, jusque-là, avaient été des partisans fidèles de l'unionisme.

Or, The United Grain Growers Co. compte, paraît-il, 35,000 sociétaires; The Saskatchewan Co-Operative Elevator Co., dont le président est M. Maharg, un autre député dissident sur la question du budget, en compte également un nombre très considérable. L'on comprend facilement l'influence dont jouissent les présidents de ces associations auprès de leurs sociétaires. D'ailleurs tous les députés qui ont pris la parole à l'occasion du débat sur le budget, se sont plu à vanter les hautes qualités administratives de l'ancien ministre de l'Agriculture. Mais puisque lui et les siens sont maintenant des adversaires plus ou moins déclarés du gouvernement, il n'est pas mauvais de chercher à diminuer leur prestige et à les mettre en mauvaise posture auprès des cultivateurs de l'Ouest. C'est bien la manœuvre politique que l'on semble reconnaître à ces attaques enflammées dont, non pas les associations de Grain Growers, mais leurs officiers plutôt, ont été l'objet, cette semaine au parlement.

L'accusation paraît être que les directeurs de ces associations spéculent, au détriment des cultivateurs, avec le blé que ceux-ci leur confient, qu'ils recueillent les glanures à leur bénéfice et que, de cette façon, ils ont fait, en ces dernières années, des millions de dollars. La réponse, avec chiffres à l'appui, des directeurs de ces associations, paraît avoir fait bonne justice de ces accusations. Dans tous les cas, les bénéfices

réalisés, n'ont pas été pour l'avantage de quelques actionnaires, comme c'est le cas dans les compagnies par actions, mais pour l'avantage des milliers de membres de ces coopératives. Les directeurs et officiers n'ont d'autre intérêt que leur traitement et il est assez élevé (le président a un traitement annuel de \$15,000 et le gérant, \$13,000) pour les empêcher de succomber à la tentation de spéculer ou de traiter au détriment de leurs mandants.

Ce n'est pas notre but, dans tous les cas, d'intervenir dans cette chicane et de prendre fait et cause pour l'un ou l'autre parti. Mais en marge de ce débat, et à son occasion, relevons encore une fois, pour l'édification des cultivateurs de notre province, la force et la puissance de ces associations agricoles des provinces de l'Ouest.

Au cours de l'enquête préliminaire sur le coût de la vie, l'on a mentionné que The United Grain Growers Ltd. avait le contrôle de 110 élévateurs dans la province du Manitoba et d'un nombre presque égal dans la province de l'Alberta; de son côté, une autre association, The Saskatchewan Co-Operative Elevator Co., en a presque autant dans la province du même nom. Ces associations font pour le compte de leurs membres, non seulement le commerce du blé, mais encore celui des bestiaux et elles leur fournissent encore presque toutes les commodités de la vie. The United Grain Growers Co., Ltd. a un capital de \$5,000,000 dont près de la moitié est payé. Les actions sont de \$25 chacune, et sont détenues entièrement par des cultivateurs. Le dernier dividende a été établi à 10 pour cent sur le capital payé. Cette compagnie a un fonds de réserve de près de \$2,000,000 de dollars.

Dans notre province, nous n'avons encore rien qui puisse se comparer à ces puissantes associations agricoles; mais nous avons déjà mieux qu'un commencement, et il ne dépend que des cultivateurs de faire progresser ce qui existe déjà.

JEAN TRUDEL

Une institution bienfaisante

L'Ecole D'Agriculture de Ste-Anne de la Pocatière

Les directeurs de l'Ecole d'Agriculture de Ste-Anne de la Pocatière veulent commémorer de façon appropriée le soixantième anniversaire de sa fondation. Aussi ont-ils convoqué "les anciens" à venir célébrer à l'Ecole même le 8 juillet prochain les noces de diamant de leur Alma Mater.

C'est pour nous qui n'avons pas l'honneur d'être des anciens, mais qui pouvons au moins être comptés au nombre des amis, une occasion que nous ne voudrions pas laisser passer de rappeler aux cultivateurs de la province de Québec tout ce qu'ils doivent à cette bienfaisante institution qu'est l'Ecole d'Agriculture de Ste-Anne de la Pocatière.

Cette école eut des débuts modestes. Il était presque superflu de le rappeler. Nous ne connaissons pas d'institutions canadiennes françaises qui aient débuté autrement. Quoiqu'il en soit, nous n'avons pas eu le privilège d'avoir parmi les nôtres de ces milliardaires philanthropes pour nous doter d'écoles, de collèges et d'universités semblables à celles qui font l'orgueil de nos voisins des Etats-Unis et même de nos concitoyens de langue anglaise du Canada. C'est encore à notre clergé que nous sommes redevables de nos écoles d'Agriculture, comme de presque toutes les autres.

L'Ecole d'Agriculture de Ste-Anne de la Pocatière eut des débuts modestes, pénibles même, et si l'œuvre ne sombra pas, c'est qu'elle eut le privilège d'avoir à sa tête des hommes d'un dévouement inlassable, comme M. l'abbé Pilote, son fondateur, comme M. l'abbé Richard, un ancien directeur, pour ne mentionner que les anciens. Grâce au dévouement sans bornes de ces hommes de science et d'énergie, grâce au concours efficace du gouvernement de la province de Québec, plus particulièrement en la dernière décennie, l'Ecole d'Agriculture de Ste-Anne de la Pocatière est devenue une institution qui fait honneur non seulement à la région d'en bas, mais à toute la province de Québec.

Durant les soixante années de son existence, elle a rempli une double fin: former des agronomes, former des cultivateurs. L'on sait

combien elle a réussi dans l'un comme dans l'autre cas. Ses diplômés ont atteint les plus hautes fonctions dans le monde agricole de notre province et du pays. Ses professeurs actuels dont le plus grand nombre ont reçu leur première formation à l'école même, sont justement réputés. Ce fut le privilège du Bulletin des Agriculteurs de compter au nombre de ses collaborateurs assidus jusqu'au début de cette année, M. Joseph Pasquet, professeur de zootechnie à Ste-Anne, dont les écrits intéressèrent à si haut point nos lecteurs. M. Pasquet parti, nous eûmes l'avantage de pouvoir compter sur la collaboration d'un autre professeur de l'Ecole, Monsieur Georges Bouchard, dont le talent de professeur et d'écrivain est justement réputé.

Avec le concours de parcelles maîtres, l'Ecole put non seulement former des professeurs et des agronomes, mais encore vulgariser la science agricole en formant des cultivateurs pratiques. C'était un préjugé malheureusement trop répandu chez nos cultivateurs qu'il n'est pas besoin d'être instruit pour cultiver. L'Ecole d'Agriculture de Ste-Anne de la Pocatière a rendu de grands services à la classe agricole en détruisant ce préjugé. L'Agriculture est une science et une grande science. Il est des principes de culture qui peuvent bien se transmettre de père en fils, mais il est des notions qu'il est bon d'apprendre dans les livres, de discuter, de raisonner sur les bancs de l'école; il est également de bonnes méthodes qu'on ignore souvent même chez les bons cultivateurs, et que l'on ne peut apprendre qu'à l'école. Or celle-ci a une ferme modèle, des troupeaux de choix, des champs de démonstrations, où les cultivateurs peuvent puiser des notions pratiques de comptabilité, d'élevage et de culture. Un grand nombre y sont de fait venus et par leur entremise s'est vulgarisée la bonne pratique agricole un peu partout dans notre province.

L'Ecole d'Agriculture de Ste-Anne de la Pocatière joue donc un rôle considérable dans notre monde agricole. Nous avons confiance qu'elle continuera de progresser pour le plus grand bien de notre population agricole.

" COOPERATEUR "

Elevage du Lapin

LAPINS PAPILLONS

Il y a deux types distincts de lapins papillons: les papillons français et les anglais. On croit que la sélection et le perfectionnement de ces sous-races ont été faits simultanément en Angleterre, en France et en Hongrie. On s'est servi du lapin commun ayant des mouchetures, des marques, etc. Le but visé ne fut pas le même cependant dans les différents pays. En Angleterre, on a recherché plus spécialement la perfection des marques et la réduction de la taille. En France, au contraire, on s'est efforcé à développer la taille et l'on a négligé la perfection des marques tout en conservant cependant les marques caractéristiques de l'idéal.

Les deux types sont caractérisés par une raie de mulet sur le dos, laquelle ressemble à une "arête de poisson," une tache sur le nez — tache en trois parties qui donne la forme d'un papillon — un cercle foncé aux yeux, les oreilles de nuance colorée et quelques autres marques spéciales à chaque type.

Le papillon français peut peser jusqu'à 11 lbs. Nous étudions plus particulièrement le papillon anglais.

PAPILLON ANGLAIS

Comme nous l'avons dit, les Anglais ont recherché tout spécialement la perfection des marques chez leur type et ont négligé le développement de la taille. Les sujets de cette variété sont doués de qualités qui les font apprécier. Ils sont très rustiques et faciles à élever. Ils sont très précoces; c'est pourquoi on doit les séparer jeunes par sexes différents vers l'âge de 2½ à 3 mois. Les femelles sont fécondes et donnent 6 à 8 petits par portée. Souvent, on est obligé de réduire le nombre des petits si on veut obtenir des sujets réussis. Bien que les jeunes soient précoces, ils se développent lentement et pour cette raison, on doit attendre plus longtemps avant de les livrer à la reproduction.

Apparence Générale

TAILLE: — Moyenne, corps allongé.

TETE: — Courte et large. Etroite d'après quelques éleveurs, d'autres préfèrent une tête longue à chevreinfin étroit.

OREILLES: — Droites, ni trop collées ni trop distancées; ayant une longueur de 4 pouces au plus et une couleur uniforme. Le blanc est exclu.

COU: — Un peu allongé.

FANON: — Moyen.

DOS: — Légèrement recourbé.

PATTES: — De moyenne longueur.

POIL: — Court et abondant.

ROBE: — Le fond est toujours blanc. Les marques peuvent être noires, grises, écaille de tortue, bleues et jaunes.

POIDS: — 6 à 8 lbs.

MARQUES: — Du nez — en forme de papillon. Cette marque est formée de 3 taches bien colorées, unies les unes aux autres et distinctes. La tache, faisant la queue du papillon, doit être bien au milieu et les 2 autres, formant les ailes, s'étendent de chaque côté du nez.

MARQUES DES YEUX: — En forme de cercle, grand comme un 50 cts. Les petites taches des joues, doivent être complètement séparées du cercle des yeux, avoir la forme elliptique ou un peu allongée et n'être pas plus grandes qu'un 5 cts.

Les oreilles doivent être complètement colorées, sans aucun poil blanc.

MARQUE DU DOS: — Elle doit commencer derrière les oreilles, s'élargir sur le dos à la hauteur des hanches, se rétrécir graduellement et finir près de la queue. Les bords sont dentelés en forme d'arête de poisson. La largeur est de 2 pes environ au départ et ne doit pas dépasser 3 pes sur le dos.

MARQUES DES EPAULES: — Cette marque forme une série de petites taches qu'on appelle "chaîne"; elle commence par une tache de la grosseur d'un poids située en arrière des oreilles et continue en augmentant en nombre et en grosseur le long des épaules. Elles doivent être semblables autant que possible des deux côtés.

MARQUES DU CORPS: — Elles sont pour ainsi dire la continuation de la chaîne; elles sont petites et très nombreuses, mais séparées distinctement de la marque du dos.

MARQUES DE L'ARRIERE TRAIN: — Nombreuses, petites, jamais plus grandes qu'un 10 sous. Elles couvrent à peu près tout l'arrière-train.

MARQUES DES PATTES: — Il doit y avoir une marque sur chaque patte. Celles des pattes de devant étant plus visibles doivent être plus nettes.

MARQUES DU VENTRE: — Six marques au ventre doivent entourer les mamelles.

DEFAULTS: — Type trop ramassé. Oreilles pendantes, trop longues, trop larges, trop épaisses ou écartées. Poil long. Marques incorrectes. Mélange de couleur dans le blanc. Nez masqué de blanc, régions nues.

ARTHUR LAMARRE, E.E.A.,
Institut Agricole d'Oka.



Sachez apprécier à l'oeil....

Le ministère provincial de l'Agriculture fait actuellement une campagne pour vulgariser les méthodes de contrôle laitier.

Les lecteurs du "Bulletin des Agriculteurs" qui sont des cultivateurs plus pratiques que les autres n'ont pas besoin qu'on leur prouve longuement la nécessité de contrôler le rendement de leurs vaches. Cette nécessité se prouve néanmoins par une foule de raisons car très, très peu de cultivateurs ont assez d'œil pour discerner la valeur réelle d'une vache sans en peser le lait. Auraient-ils, du reste, le sens de l'observation assez aiguisé pour connaître une bonne vache à l'œil qu'il leur faudrait quand même faire l'épreuve au contrôle.

A ce sujet, nous croyons utile d'esquisser à grands traits les principes d'appréciation du bétail laitier qu'il est toujours bon de connaître, et qu'on nous apprend dans les écoles d'agricultures.

Toutes les vaches ne sont pas également bonnes laitières.

Par la sélection, on est arrivé à améliorer de nombreuses races en vue spécialement de la production du lait, on a créé des races de vaches laitières. D'autres, au contraire, ont été améliorées en vue de la production de la viande pour la boucherie. On recherche aujourd'hui de plus en plus les vaches à aptitudes mixtes, c'est-à-dire qui tout en étant assez laitières, s'engraissent rapidement. Car quand la vache a fait son service pendant plusieurs années comme laitière, il est bon de pouvoir l'engraisser rapidement pour la vendre à la boucherie. Nous parlons pour la généralité des cultivateurs, exception faite de certains spécialistes. Dans le choix des vaches laitières, il faut donc tenir compte à la fois des caractères laitiers et de la conformation générale de la bête.

La bonne vache laitière doit être fine tout en étant très musclée, avec une poitrine ample,

les côtes bien arquées, le train postérieur très développé, le bassin long, large et horizontal, la fesse arrondie, la queue fine et attachée bas, la tête fine et légère, l'œil vif, mais calme et doux, la peau souple, les oreilles plutôt grandes que petites, minces, garnies de poils plus fournis, avec une sécrétion grasseuse abondante. L'embonpoint doit être moyen sans tendance à l'engraissement. Le caractère doit être tranquille: les vaches nerveuses sont en général mauvaises laitières, se laissant approcher et traire difficilement, souvent aussi elles retiennent leur lait. Le pis, c'est-à-dire l'ensemble des mamelles, large et long, débordant en arrière des jambes et se prolongeant le plus possible en avant sous le ventre, en pente douce. Les trayons, généralement au nombre de quatre, doivent être bien développés et écartés le plus possible les uns des autres. La présence de deux et même quelquefois de trois trayons supplémentaires est de bon augure. La peau du pis doit être douce, onctueuse, souple au toucher, sillonnée de vaisseaux nombreux, gros, sinueux et bleuâtres, Le pis doit être élastique et peu charnu.

Il doit être distendu après la traite. En avant des mamelles et sous le ventre sont deux veines qui doivent être grosses et tortueuses; elles se ramifient parfois en avant; elles pénètrent dans la poitrine par des trous appelés "portes ou fontaines du lait" dont on juge de la grandeur par la pression du doigt. Cette grandeur est considérée comme un bon caractère laitier. A la partie postérieure de la vache dans la région comprise entre le pis et la vulve, les poils, plus fins qu'aux alentours, au lieu d'être couchés de haut en bas comme ceux des fesses et des cuisses, sont couchés de bas en haut et forment l'écusson. Qu'enon, un Français, en avait tiré des caractères laitiers à peu près abandonnés aujourd'hui, de même que ceux tirés de la présence de bouquets de poils appelés épis.

ARMAND LETOURNEAU.

PROPOS ET COMMENTAIRES



Dans la boîte aux lettres

Combien peut-on loger de poules dans un poulailler de 14 par 12 pieds ?

Avec des bons soins, vous pouvez en garder avec succès une quarantaine. Mais vous savez, trente poules s'y trouveront mieux que quarante.

Je fais de l'industrie laitière depuis quelque temps et vends le lait dans un grand village. J'aimerais savoir combien de livres de lait une vache devrait donner par année pour que cela paie. Mes vaches ne sont pas de race pure mais seulement améliorées. J'ai pesé mon lait pendant plus d'un an et j'ai laissé ça là depuis.

Voilà une question assez curieuse. Evidemment cela dépend de bien des circonstances. Cela peut d'abord dépendre de la nourriture que vous donnez à votre troupeau. Une vache de bonne capacité digestive bien nourrie, bien soignée, doit donner plus de lait par année pour payer ses "frais de pension" qu'une plus petite vache qui se tire d'affaire avec une nourriture frugale. En général, on peut dire qu'une vache bien entretenue qui n'est pas capable de donner 5,000 livres de lait à 3.5 de matière grasse, doit être congédiée pour faire place à une meilleure. 5,000 livres par année, ce n'est pas encore "les chars" pour une vache de bon poids et le cultivateur qui veut être suffisamment rémunéré de son travail doit encore viser plus haut. Et puis vous devriez continuer à peser votre lait...

Est-il vrai que le noir du blé-d'Inde rend l'ensilage mûchant pour les vaches ?

Nous n'avons jamais entendu dire que le blé-d'Inde attaqué du "charbon" et ensilé, ait fait dommage aux vaches. Mais évidemment le "charbon" du blé-d'Inde est à redouter en ce sens qu'il altère la valeur alimentaire du blé-d'Inde parce qu'il réduit la production des épis.

J'ai un silo de 14 pieds de diamètre par 34 de hauteur. J'aimerais savoir le nombre de tonnes d'ensilage que ce silo peut contenir ? En plus j'aimerais savoir combien pèse un pied cube d'ensilage ?

Un pied cube d'ensilage est supposé peser environ 40 livres, mais cela dépend de la profondeur du silo et du degré de maturité de la récolte.

DU blé-d'Inde le vert, juteux, dans un silo profond va peser beaucoup plus que 40 livres par pied cube. Quant à votre silo, il contiendra vraisemblablement une centaine de tonnes de blé-d'Inde or l'aire. En tassant bien vous pourrez peut-être mettre d'avantage.

Une vache Guernesey qui a vêlé il y a six semaines a commencé dernièrement à retenir une partie de son lait. Elle le retient ainsi pendant deux traites puis se laisse traire à la traite suivante. Depuis quelques jours elle le retient d'une manière plus continue. Quel remède ?

Il serait peut-être bon de la faire traire par une autre personne que celle qui fait cette besogne habituellement. Essayez également de donner une nourriture appétissante durant la traite ou plutôt un peu avant de traire. En plus, on peut conseiller de masser soigneusement la mamelle durant la traite en commençant au moment où elle laisse couler son lait.

Quelqu'un me dit que le lait écrémé est bon pour les chevaux. Est-ce vrai ?

Ce "quelqu'un" n'a pas tort. Le lait écrémé a quelque valeur pour les chevaux, valeur qu'il ne faut pas s'exagérer toutefois. Il ne faut pas trop en donner. 10 livres en deux fois par jour ne feront pas de mal.

Quest-ce qui maintiendra en ordre une jument qui travaille et nourrit un poulain et laissée au pâturage ?

Rien de mieux que l'avoine.

J'ai une jument de quatre ans qui laisse écouler un jetage à odeur fétide par la narine droite. Elle n'a ni gourme, ni rhume, ni fièvre, mais elle respire difficilement. Quel remède ?

Cela doit être ce que les Anglais appellent le "nasal gleet" (espèce de blennorrhée nasale, sauf erreur) qui doit dépendre ou d'une dent cariée ou d'une carie localisée sur l'un des os qui forment la muraille des cavités du crâne (sinus). Vous feriez bien de recourir aux services d'un vétérinaire. Il se peut aussi que ce mal provienne d'une croissance pulvérulente dans la narine.

ARMAND LETOURNEAU



NOTES



AUX EXPEDITEURS D'ANIMAUX VIVANTS

Il ne faut pas oublier de toujours diviser les wagons en deux ou trois compartiments; il faut également ne pas entasser les animaux. Ce sont des conditions essentielles à observer, si l'on veut que les animaux arrivent sur le marché en parfaite condition.

MOISSISSURE

Avec la chaleur excessive, fait son apparition la moisissure, que nous avons retracée dans plusieurs lots de beurre, cette semaine.

La moisissure a causé des pertes considérables à certains fabricants l'an dernier; certains commerçants de beurre en ont été également fort ennuyés.

L'on devra donc prendre les moyens les plus énergiques pour combattre ce terrible fléau. Les inspecteurs pourront être consultés avec avantage, sur les meilleurs moyens à prendre pour combattre la moisissure.

RENSEIGNEZ-VOUS SUR LE MARCHE

C'est de ce temps-ci que les cultivateurs ont particulièrement intérêt à se renseigner sur le marché, car les prix varient sensiblement d'une semaine à l'autre et même d'un jour à l'autre.

Le seul moyen d'avoir des renseignements précis sur le marché, c'est de vous abonner au "Bulletin des Agriculteurs" qui vous apporte chaque semaine des listes de prix exactes et des commentaires puisés aux meilleures sources.

PRINCIPES COOPERATIFS

Les principes coopératifs que j'énumère ici ne sont pas nouveaux. Ils ont été recueillis dans les auteurs les plus autorisés, tels que Wolff,

Gide, Raineri, Raiffersins, Durant, Luzzatti, Plunket, Desjardins,— un canadien-français celui-là — et autres sociologues et économistes européens.

Je les classe donc comme suit:

1. Toute coopérative est d'abord et avant tout une association de personnes de même profession, ou de même métier, qui s'unissent pour promouvoir et protéger leurs intérêts communs.

2. Il y a toujours "unité de vote."

3. Le Capital nécessaire à l'organisation et à la question d'une coopérative reçoit toujours un intérêt "fixe."

4. Cet intérêt ne dépasse jamais le taux courant.

5. La presque totalité du capital — il vaudrait mieux dire, tout le capital — vient des coopérateurs eux-mêmes. Ce n'est qu'accidentellement et momentanément que le capital étranger peut être toléré.

6. Le nombre de parts souscrites et payées est et sera toujours limité.

7. Jamais le capital ne participe à l'excédent des profits nets.

8. Les dépenses de manipulations payées, tous les profits nets vont aux coopérateurs, et ce, au pro rata de leur production ou de leur consommation.

9. L'intérêt sur le capital investi est considéré comme une dépense ordinaire, et la première de toutes les dépenses.

10. Un fonds de réserve est prélevé sur les profits nets pour parer à l'usure des machineries et des bâtisses, pour garantir les pertes subies par les accidents, ou, incendies des produits détruits ou détériorés.

(L'Abeille). L.A.

Vous avez tout intérêt
à faire venir vos fournitures
de bureau de chez

Joseph Fortier, Ltée

FABRICANTS-
PAPETIERS ET
NEGOCIANTS

Atelier de reliure, typographie, gaufrage et relief. Papeterie mercantile. Exportation et importation. Livres de comptabilité à reuillets mobiles. Agents du célèbre appareil "Mimeograph." Un essai vous convaincra—Ecrivez ou venez à

210, rue Notre-Dame Ouest, coi St-Pierre,

TELEPHONE MAIN 444 et 445.

MONTREAL.

A VENDRE

Une portée de cochons Chester blancs enregistrés, sept mâles et cinq truies, nés le 18 mai.

EDMOND FELTEAU,
St-Anselme,
Cté Dorchester.

Moutons Leicester. Jeunes cochons Chester nés en avril. Veaux mâles Holstein, nés en avril et mai. Bonnes vaches Holstein de différents âges.

C. E. NOISEUX,
St-Jean-Baptiste,
Cté Rouville.

2 f.

Jeunes porcs, mâles et femelles, de race Chester blancs, enregistrés, nés dans les derniers jours d'avril.

ZENON BERUBE,
St-Donat, Cté Rimouski.

2 f.

A VENDRE

Cochons Chester blancs, mâles et femelles, nés en mai. Un bélier Shrophires d'un an et deux du printemps. Un taureau canadien d'un an.

L. G. BELZILE,
Amqui, Cté Matane.

2 f.

Plusieurs porcelets Chester blancs enregistrés, des deux sexes, descendant d'une truie âgée de trois ans. Aussi deux veaux mâles Ayrshires.

JOSEPH MAROIS,
St-Methode-Adstock,
Cté Beauce.

ON DEMANDE.— Un homme pour travailler aux foins. Salaire: Cinquante piastres par mois.

HORMISDAS LAVIGNE, fils,
St-Hermas,
Cté Deux-Montagnes.

POULETTES D'AVRIL OU DE MAI

Nous sommes acheteurs de poulettes écloses en avril ou en mai des races suivantes: Leghorns brunes, Plymouth Rocks barrées, Wyandottes blanches. Ecrivez mentionnant la date de l'éclosion, la quantité disponible et le prix demandé. Raoul Renault, directeur de la revue agricole "La Basse-Cour," 317 rue St. Joseph, Québec.

FRUITS ET LEGUMES

Provenant directement de nos jardins et de nos vergers.

Demandez nos listes de prix hebdomadaires.

Herold's Farms FRUITLAND, Ont.
Niagara District.

A VENDRE

BEURRE

Pasteurisé: en pains d'une livre, boîtes de 50 livres, 55½ cts.

Pasteurisé solide: Boîtes de 56 lbs. 55 cts.
No 1 (choix): en pains d'une livre, boîtes de 50 livres, 55 cts.

No (choix) Solide: Boîtes de 56 lbs. 54½ cts.

PETITS FROMAGES BLANCS

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

Fromage fort: 34 cents la livre.

Fromage doux: 31c.

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

Fromage fort: 34½ cent la livre.

Fromage doux: 31½c.

FEVES

(Par poches de 120 livres)

Blanches — No 1..... 8½c

" " No 2 (belle qualité)..... 8c

" " No 3..... 7c

Jaunes — No 1..... 8c

" " " 2..... 7c

Blanches tachées de jaune, No 1..... 8½c

" " " 2..... 7½c

Souffrées, No 1..... 8c
Commande de 25 lbs et plus, coût de la poche 20c
Commande de 120 lbs et plus, le coût de la poche n'est pas chargé.

POIS A SOUPE

Cuisant bien
Par poche de 120 lbs..... 5½c la livre

MIEL

Blanc—En chaudières de 30 lbs.. 23c la livre.
Brun—En chaudières de 30 lbs.. 20c la livre

PORCS

Flancs salés gelés..... 28c la lb.
Lard entrelardé en baril de 250 lbs: 29c "

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.

La Société Coopérative Agricole des Fromagers de Québec,

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

Commission des Vivres du Canada. Licence No 9—10920

La marque "Qualité"

A toute l'excellence que ce mot comporte



LA MARQUE "QUALITÉ," illustrée ci-contre, symbolise ce qu'il y a de mieux en fait de produits de céréales. Chaque paquet portant la marque de commerce "QUALITÉ" contient un produit aussi parfait que le peuvent faire l'habileté humaine et les procédés les plus perfectionnés de minoterie.

Les céréales marque "Qualité"

... COMPRENNENT ...

- | | | |
|---|---|---|
| l'avoine roulée <small>(en paquet et en gros)</small> | le gruau d'avoine <small>(toute grosseur)</small> | les pois cassés <small>(jaunes)</small> |
| Orge mondé | Orge perlé | Gruau |
| Farine de gluten | Fécules | Criblures de blé |

Les marques de farines réputées

- | | | |
|--|-----------------------|------------------------------|
| Farine forte | Farine d'hiver | Farine mélangée |
| "Rainbow" "Our Chief" "Hercules" "White Dove" | "Gold Seal" "Lily" | "Star" "McLeod's Special" |

Sans rivales pour le commerce local et l'exportation.

Canadian Cereal and Flour Mills Co. Limited

Meuniers et marchands de Grains

STRATFORD, --- CANADA.

Commission des Vivres du Canada. Licences: 51, 52, 53, 72, 4, 454.

SECURITE

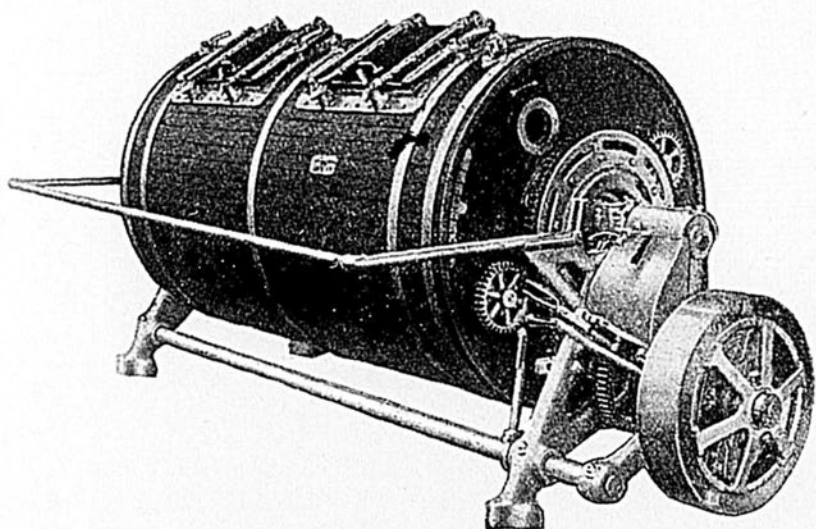


"L'ALPHA" est une baratte-malaxeur sur qui l'on peut compter. Il est généralement reconnu pour produire du meilleur beurre et en plus grand quantité et durer plus longtemps que tout autre appareil du même genre. Cela tient à ce qu'il est supérieurement construit avec des matériaux de la plus haute qualité, par des ouvriers parfaitement compétents.

Le service De Laval est une autre chose sur laquelle on peut compter. Des marchands, ainsi que des représentants spéciaux, sont disséminés aux endroits propices, dans toutes les parties du monde où l'industrie laitière est en honneur, pour voir à ce que toutes les machines De Laval soient bien installées, bien conduites et bien entretenues.

La compagnie De Laval est également une institution sur laquelle on peut compter. Elle est reconnue, et avec raison, pour être la plus ancienne et la plus grande manufacturière d'appareils de laiterie du monde entier.

Demandez notre catalogue à notre plus proche succursale.



THE DE LAVAL COMPANY, Ltd.

LES PLUS GRANDS FABRICANTS D'APPAREILS DE LAITERIE DU CANADA.
Seuls manufacturiers, au Canada, des célèbres écrèmeuses DE LAVAL et des silos à fromage vert "IDEAL." Moteurs à gaz et barattes-malaxeurs "ALPHA."

N'importe quel de nos catalogues est envoyé sur demande.

MONTREAL PETERBORO WINNIPEG VANCOUVER

50,000 SUCCURSALES et AGENCES LOCALES dans TOUTES les PARTIES du MONDE.

Les Séparateurs à Petit Lait "Sharples"

Remplacent les séparateurs à disques à la fromagerie
"CHERRY VALLEY" à PICTON, Ontario

CONDITIONS FACILES:

Chaque machine est installée dans votre fabrique, sujette au partage des profits jusqu'à paiement complet.



Pas d'argent comptant.
Pas de billets.
Pas d'intérêts.



CAPACITES:

6,000 livres
5,000 "
4,000 "
3,000 "
2,000 "
1,000 "



NOUS GARANTISSONS:

Que le huilage et les réparations ne vous coûteront pas plus de \$2.00 par année.



LE SEUL
SEPARATEUR
QUI PORTE
CETTE
GARANTIE.

M. C. A. PUBLOW, le propriétaire-fromager bien connu, a remplacé ses séparateurs D... par des "SHARPLES" nouveau style, ce qui lui permet de faire, tous les trois jours, soixante-quinze livres de beurre de plus.

Un "SHARPLES," dans votre fabrique, signifie plus de bénéfices, donc plus d'argent.

Pour plus amples renseignements, écrivez à

Sharples Separator Company
TORONTO, ONTARIO

UNE OCCASION EXTRAORDINAIRE

Re: Bassins à Fromage en Acier et Ferblanc,—Canistres.

Vu l'avancement de la saison, nous avons eu l'avantage de faire avec nos fournisseurs des arrangements spéciaux, et serons heureux de vous en faire profiter en acceptant les commandes jusqu'à épuisement du stock actuel, comme suit:

NOTEZ BIEN LA REDUCTION.

Bassins à fromage,— quelques-uns seulement de chaque grandeur:

| | Prix régulier | Nouveau prix |
|--------------|------------------|-----------------|
| No 6000..... | \$225.00 | \$170.00 |
| No 7000..... | 240.00 | 180.00 |
| No 8000..... | 250.00 | 190.00 |
| No 9000..... | 275.00 | 210.00 |

F.O.B. la manufacture, le paiement au comptant devant accompagner la commande.

Canistres à lait:

| | | |
|-----------------|---------|--------|
| 15 gallons..... | \$10.75 | \$8.85 |
| 20 "..... | 11.55 | 9.60 |
| 25 "..... | 12.60 | 10.50 |
| 30 "..... | 14.10 | 11.70 |
| 40 "..... | 22.30 | 14.85 |

F. O. B. Montréal, le paiement au comptant devant accompagner la commande.

Que tous ceux qui sont intéressés nous envoient leurs commandes sans délai.

Demandez en même temps tous les renseignements désirés au sujet des autres fournitures et des machines concernant l'industrie laitière.

Nous avons tout ce qu'il vous faut.

B. TRUDEL & CIE, 38 Place Youville, Montreal

MAIN 5570
WESTMOUNT 4120

Casier postal 484

