

# BULLETIN

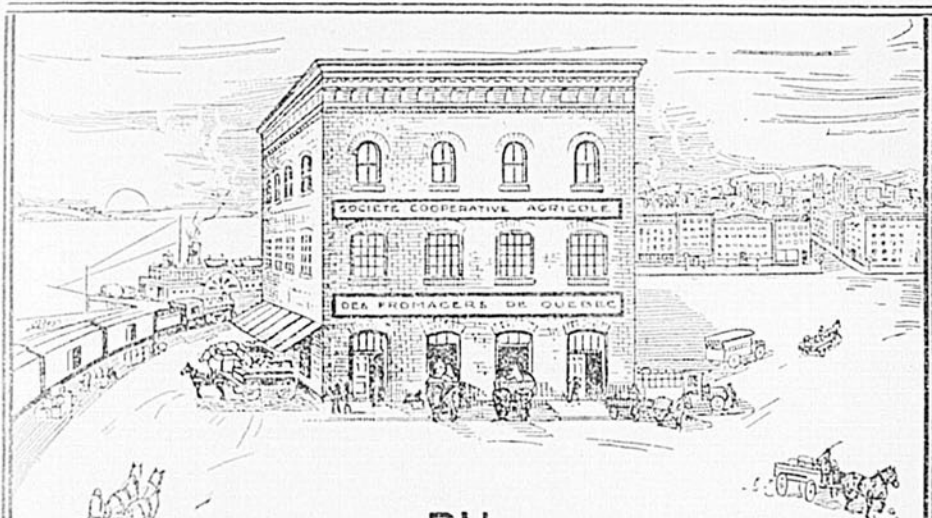
DE LA

## Société Coopérative Agricole DES FROMAGERS DE QUEBEC

Vol. 1

MONTREAL, Can., le 21 OCTOBRE 1916

No 35



DU  
PRODUCTEUR  
AU  
CONSOMMATEUR  
PAR LA  
COOPÉRATION

FROMAGE  
BEURRE  
Sirop d'ÉRABLE  
Sucre d'ÉRABLE

OEUFS  
VOLAILLES  
VIANDES  
et autres produits  
de la ferme.

**IMPORTANT**

Voir remarques au sujet des volailles en dernière page.

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

# La Société Coopérative Agricole des Fromagers de Québec

61-63 Rue William 61-63

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

SEMAINE DU 21 OCTOBRE

## BEURRE

No 1..... 40c No 2..... 39c Pasteurisé..... 40c  
Marché très ferme au prix de la dernière hausse.

Arrivages du 1er mai jusqu'à date: 428,962 boîtes; date correspondante 1915: 339,655 boîtes.

## FROMAGE

No 1 Blanc..... 21c No 2 Blanc..... 2 5-16c No 3 Blanc..... 21 1-16c  
No 1 Coloré..... 21c No 2 Coloré..... 21 7-16c No 3 Coloré..... 21 3-16c

Marché très ferme. Le gouvernement impérial continue ses achats sur notre marché.

Arrivages du 1er mai jusqu'à date: 1,896,987 boîtes; date correspondante 1915: 1,724,332 boîtes.

## VOLAILLES VIVANTES

Poules No 1 (choix)..... 21c No 2..... 18c No 3..... 14c  
Poulets choix..... 20c No 1..... 18c No 2..... 16c  
Dindes No 1..... 22c No 2..... 20c  
Canards No 1..... 15c No 2..... 13c

PIGEONS:..... 25c LE COUPLE

Marché ferme surtout pour les volailles de belles qualités.

## OEUFS

Strictement frais..... 45c | No 1..... 35c

(LIVRÉ A MONTREAL)

Les œufs strictement frais sont très rares et à la hausse.

Arrivages du 1er mai jusqu'à date: 446,363; date correspondante 1915: 408,536.

## FEVES

Fèves blanches No 1 9c la livre Fèves blanches No 2 8c la livre Fèves blanches No 3 8c la livre  
Fèves blanches tachées de jaune, No 1 9c la livre Fèves jaunes, No 1 8c la livre  
Fèves jaunes, "rognon rouge" (red kidneys) 9c la livre.

Marché soutenu. La demande est très bonne surtout pour les fèves blanches.

## MIEL

Miel en rayons: Blanc No 1..... 14c Miel extrait: Blanc No 1..... 11c  
" " " No 2 (ou ambré No 1)..... 13c " " " No 2 (ou ambré No 1)..... 10c  
" " " No 3 ( " " No 2)..... 11c " " " No 3 ( " " No 2)..... 9c  
" " " Brun No 1..... 11c " " " Brun No 1..... 10c  
" " " " No 2..... 10c " " " No 2..... 9c  
" " " " No 3..... 9c " " " No 3..... 8c

Aucun changement dans les prix.

## NOTE

Nous tenons à ne recevoir les volailles vivantes que dans les quatre premiers jours de la semaine. Les ventes ne se font que très difficilement les deux derniers jours.

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

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

Montréal, le 21 octobre 1916.

# LES ABATTOIRS

Dans le numéro du 15 juillet dernier, nous donnions un court résumé des opérations de l'Abattoir-Ecole de St-Valier dont la direction a été confiée au printemps dernier à notre société par le Ministère de l'Agriculture. Depuis cette date il n'a cessé de progresser. Il est vrai que, parce que l'abattoir ne reçoit pas encore une quantité suffisante de produits, l'on ne peut dire que c'est un établissement florissant sous tous les rapports. Mais si l'on considère que c'est le premier du genre établi dans notre province, les résultats obtenus jusqu'aujourd'hui sont des plus encourageants.

Du reste certains indices nous permettent d'escompter un succès définitif dans un temps assez rapproché. En effet les cultivateurs en plus grand nombre y apportent leurs animaux de boucherie, ce qui est une preuve certaine qu'ils sont satisfaits des résultats obtenus. Ils s'intéressent davantage à l'élevage des races de porc propres à la fabrication du bacon. Nous croyons même pouvoir affirmer que la production du porc a plus que doublé dans cette région depuis l'établissement de l'abattoir.

Mais à l'abattoir de St-Valier l'on ne reçoit pas exclusivement du porc, mais tous les animaux de boucherie. Car c'est une école où l'on enseigne aux cultivateurs à abattre leurs animaux et à les préparer pour le marché de manière à obtenir les meilleurs prix possibles et à en tirer le plus de revenus. Ainsi l'abattoir a reçu durant toute la saison des veaux, des moutons, des volailles, etc. Nous pouvons dire, que spécialement durant la période de chaleur, il a rendu aux cultivateurs de réels services en faisant l'abatage et la préparation des veaux gras qu'autrement ils n'auraient pu expédier sur le marché en bonne condition. Nous concluons donc de ces faits et spécialement du fait que les cultivateurs s'y intéressent beaucoup et l'encouragent, que l'abattoir de St-Valier rend de grands services à toute la région.

Un autre abattoir du même genre avait été établi il y a quelques années à Princeville par une société coopérative de cultivateurs de l'endroit. Cette société vient également d'en confier la direction à la société coopérative agricole des fromagers. On a en effet compris que, pour faire de cet abattoir comme de celui de St-Valier un succès, et pour obtenir à tous deux la place qui leur est dû dans le commerce des viandes, il fallait donner à ces deux entreprises une même direction et les exploiter suivant les mêmes principes et les mêmes procédés. Dans l'intérêt donc des membres de la société coo-

pérative de Princeville comme de tous les cultivateurs de la région, ce changement de direction a été adopté. Il faut en effet réunir les forces de la classe agricole et les organiser. Nous croyons que notre société est l'institution qui peut mieux que tout autre obtenir ce résultat.

A Princeville donc comme à St-Valier, les animaux de boucherie seront classés, abattus et préparés suivant les mêmes méthodes et d'après les mêmes principes sous la direction d'experts nommés par le Ministère de l'Agriculture. Les produits seront vendus par le même agent, les modes de paiement seront les mêmes, etc... Nous croyons donc que tous les membres de la société coopérative de Princeville de même que tous les cultivateurs de la région seront satisfaits de ce changement et qu'ils en bénéficieront. Il n'y a pas de raison du reste pour que, avec le concours efficace du Ministère de l'Agriculture, avec une même direction et avec l'encouragement de tous les cultivateurs spécialement intéressés, ces deux institutions ne soient florissantes.

Pour ce qui concerne spécialement l'abattoir de Princeville, c'est l'intention de la société d'en faire le centre d'approvisionnement des centres industriels et commerciaux des environs. L'abattoir a un outillage des plus modernes. Les cultivateurs y apporteront leurs meilleurs animaux de boucherie qui du reste seront classés par des hommes très compétents. Les viandes y seront préparées par ces experts conformément aux exigences du commerce. Les commerçants et les industriels des centres avoisinants n'auront donc pas de raison d'ignorer l'abattoir lorsqu'ils auront à acheter des produits que celui-ci sera en position de leur fournir.

Outre la garantie de la qualité, nous apporterons un autre argument qui, à notre point de vue, est loin d'être le moins bon. C'est que le commerce et l'industrie doivent aux cultivateurs le même encouragement que ceux-ci, à l'occasion propice, savent toujours leur accorder. Il doit y avoir en effet entre les cultivateurs d'une part et les commerçants et les industriels d'autre part réciprocité. Les cultivateurs donnent toujours la préférence aux entreprises industrielles et commerciales locales la préférence lorsqu'ils le peuvent. Il faut faire de même à leur égard. Nous comptons donc que les consommateurs de Princeville et des centres avoisinants ne manqueront pas d'accorder leur patronage à l'abattoir de Princeville, entreprise des cultivateurs de cet endroit, et d'en assurer le succès.

AUGUSTE TRUDEL.

# LE BULLETIN

DE

## La Société Coopérative Agricole des Fromagers de Québec

Publié par cette coopérative et adressé gratuitement chaque semaine à ses membres.

Pour tout ce qui regarde la rédaction, écrire directement au gérant

AUGUSTE TRUDEL,

61-63 rue William, MONTREAL

### NOTES

Comme l'on commencera bientôt à expédier en quantité la volaille abattue, nous donnons ci-après la classification que nous avons adoptée l'an dernier et que nous suivrons cette année encore :

#### POULETS ENGRAISSES AU LAIT

Extra choix : Poulets de 5 livres et plus.

Choix : Poulets de 3 à 5 livres.

##### No 1

Poulets : 3 livres et plus.

Poules : 5 livres et plus.

Les volailles de cette classe et de la précédente doivent être bien grasses, de bonne race. Si elles ont été abattues, elles doivent avoir été saignées par le bec, bien déplumées, et être empaquetées dans des boîtes d'une douzaine chacune.

##### No 2

Poulets : 3 livres et plus.

Poules : 5 livres et plus.

Volailles assez grasses. Les légers défauts d'abattage et d'empaquetage font entrer dans cette catégorie les volailles qui autrement seraient classées comme No 1.

##### No 3

Volailles maigres, mais en bonne santé. Volailles mal abattues, mal déplumées, mal empaquetées, mais non endommagées.

### REBUT

Toute volaille petite, très maigre, étouffée, chauffée, déchirée, atteinte de maladie.

Cette classification vaudra également pour les oies, les canards, les dindes, etc., sauf en ce qui concerne la pesanture.

La société ne s'occupe pas d'achats, mais de vente. Elle laisse à d'autres le soin d'organiser les achats en commun. Mais elle est et veut rester le GRAND COMPTOIR DE VENTE de tous les cultivateurs de la province. C'est donc à elle que ceux-ci doivent s'adresser pour la vente de leurs produits. Quoiqu'elle ne s'occupe encore que de la vente des produits énumérés dans son bulletin, elle sera sous peu en état de répondre à tous les besoins des cultivateurs sous ce rapport.

L'unique voie qui s'ouvre aux cultivateurs pour leur permettre d'obtenir de bons produits à des prix raisonnables ou de vendre leurs produits à des prix avantageux, c'est qu'ils s'unissent en coopératives pour procéder aux achats et aux ventes selon le cas.

Il ne suffit pas de former des coopératives. L'essentiel est que ces sociétés aient à leur tête des hommes strictement honnêtes et éclairés, voulant le bien de tout le monde. Si quelques coopératives périclitent, c'est qu'il y a anguille sous roche. Le manque d'esprit d'union ou la jalousie entre certains membres sont autant de dangereux obstacles.

Rentrez les abeilles en cave pendant une journée fraîche de novembre, dès qu'il n'y a plus à espérer de belles journées permettant aux abeilles de sortir et avant que les grands froids aient commencé. Avant de transporter les ruches, fermez les ouvertures au moyen de papier mou et enlevez ce papier dès que les ruches sont installées dans la cave. Enlevez les couvercles des ruches et mettez à leur place sur chaque ruche deux ou trois sacs de son vides, pliés en double. Pour empêcher que les cadavres d'abeilles ne s'accumulent à l'entrée, au point de la boucher, laissez sous les cadres un espace de un pouce et demi à deux pouces, donnez à l'entrée toute la largeur de la ruche sur un ou deux pouces de profondeur, et inclinez la ruche d'arrière en avant en soulevant l'arrière au moyen d'un bloc.



## CONSEILS POUR LA SAISON



Il va bientôt falloir chauffer constamment la maison pour combattre le froid : recueillez avec soin les cendres du foyer. Les cendres de bois sont très riches en potasse et renferment encore d'autres substances utiles à la végétation. Enterrées par le labour, elles constituent un engrais précieux surtout pour le tabac, les patates, les pois, les fèves, les vesces, etc. Épanchées en couverture sur la prairie, elles stimulent la végétation et augmentent le rendement en fourrage. Quoique les cendres de houille contiennent moins de principes utiles à l'alimentation des plantes, on les emploie cependant avec avantage pour le seigle, les pommes de terre, etc., et elles ont tout particulièrement un effet bienfaisant dans les terres compactées par l'argile calcinée qu'elles renferment et grande quantité.

À l'époque où nous sommes, les nuits sont déjà froides et il est sage de rentrer les vaches laitières à l'étable le soir, de même les y laisser pendant le jour lorsqu'il pleut. Si l'on n'a pas encore préparé la stabulation d'hiver, se hâter de le faire. Pour cela assainir les locaux, les blanchir à la chaux, réparer les pontages, ainsi que les rigoles d'écoulement destinées à conduire les urines à la fosse de purin.

Une quinzaine avant la rentrée définitive des animaux, on modifiera leur alimentation pour que la transition entre la nourriture du pâturage et celle de l'étable soit moins brusque. À cet effet introduire dans la ration une proportion de plus en plus grande de fourrages secs. On prévient de cette manière des dérangements d'estomac extrêmement préjudiciables à la qualité du lait et à la santé du bétail.

Dans un climat comme le nôtre, il y a énormément à faire sur une terre à l'automne. Le printemps est si court

qu'il ne faut pas trop y compter pour les travaux du sol, labours, fumure, égouttement. Presque toutes les terres, surtout les terres fortes, devraient être labourées et engraisées à l'automne, sinon le cultivateur aura tout à faire à la fois après l'hiver, et il risque fort alors de manquer son coup.

Mettez les caves à légumes, racines, etc., à l'abri de la gelée, mais en même temps arrangez vous pour que la cave puisse être ventilée convenablement, car, sans air, la pourriture ne tardera pas à se déclarer.

Les racines fourragères se conservent bien en silo creusé dans la terre et recouvert de paille et de terre.

Conservez de la terre pour vos couches chaudes.

---

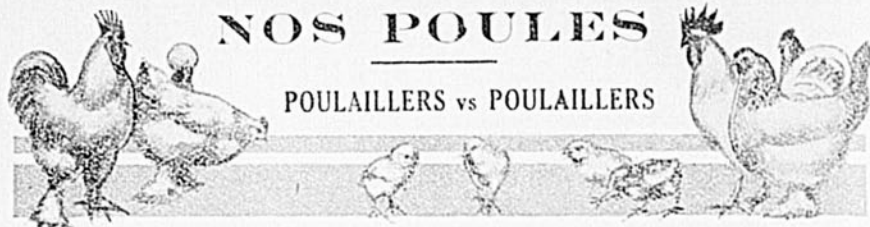
### “LE BULLETIN DE LA FERME”

---

#### NOTES

Les pâturages sont à cette saison-ci très dénudés et les gelées n'ont certainement pas pour effet de les améliorer. Il faut donc donner aux vaches laitières de la nourriture supplémentaire aussitôt que le besoin s'en fait sentir. Au prix où se vendent le beurre et le fromage, il n'est certainement pas payant pour les cultivateurs de laisser diminuer la production du lait.

Les cultivateurs doivent songer aux moyens à prendre pour approvisionner leurs troupeaux d'eau durant la saison d'hiver. C'est surtout une bonne précaution de nettoyer les puits à cette époque-ci de l'année. Car il est très important de fournir aux animaux de l'eau pure.



A la ferme expérimentale d'Ottawa, on a essayé de trois sortes de poulaillers : Le froid, le prétendu moins froid et le chaud. Et les avantages du tournoi nouveau genre sont restés au premier.

La plus complète peut-être des expériences du poulailler chaud a été tentée à Rougemont. Elle a été conduite sans épargne, avec d'autant plus de largesse qu'on était assuré d'un succès éclatant ; après tout, pensait-on, à quoi se refuseraient les poules sous un tel abri, jouissant d'un perpétuel été ? Comme on allait réaliser 100%, il eût été maladroit de lésiner au sujet du capital à investir. Les œufs se vendraient gros prix tout l'hiver à Montréal, et combien ne rapporteraient pas les poulets-primeurs, nés au cœur de la saison rigoureuse ! Le poulailler, se dressant sur le versant méridional de la montagne, ne tarda pas à faire admirer au loin sa longue façade symétrique, entièrement vitrée. Le fini de la construction éblouissait tant à l'extérieur qu'au dedans. Se refusant de toutes parts aux infiltrations glaciales, il était cependant suffisamment ventilé et parfaitement ensoleillé. Ses parquets se composaient d'un solide ciment continuellement sec et, d'une extrémité à l'autre, les calorifères distribuaient uniformément la chaleur. Tout était attrayant et, pourtant, sur les pailis répandus de tous côtés ne travaillaient pas les poules ; elles s'y couchaient plutôt paresseusement. Résultat pratique : la ponte fut faible et l'élevage encore plus pauvre. C'est le rêve de Perrette qui se répétait, pour la centième fois, jusque dans son funeste dénuement. Les mille poules de la première année ont été tôt réduites au chiffre de cinquante et pour le menu bénéfice d'un locataire vivant d'une autre industrie. Nous n'avons jamais oui-dire que l'on ait obtenu plus d'un poulailler chaud.

Quant au poulailler intermédiaire entre ce dernier et le froid, voici un petit fait qui illustrera notre pensée. Nous étions un jour à traiter d'une affaire quelconque avec un partisan de ce genre de poulailler prétendu moins froid. Au cours de la conversation, il dut nous introduire dans une boutique condamnée, mais toutefois bien ventilée et non moins ensoleillée. C'était en vérité une véritable glacière. Sortons d'ici, se hâta de nous dire notre hôte, nous gelons ; nous serons mieux dehors. En effet, dans cette atmosphère immobilisée nous grelottions. Qu'aurait-ce été, si un troupeau de volatiles y avait suspendu en plus l'humidité froide de leur respiration ? Vous avez là, lui répliquâmes-nous une idée de la différence entre un poulailler fermé, faussement appelé moins froid, et le poulailler largement ouvert, désigné sous le nom de froid. Venez, ajoutâmes-nous, dans ce poulailler froid d'en face et vous ne serez plus incrédule. Il se rendit volontiers à notre invitation et constata qu'effectivement le soleil ne le surplombait pas en vain, à l'heure du midi. C'était froid, mais fort supportable. Les poules s'y montraient gaies, débordantes de santé ; l'activité était considérable et la ponte abondante.

A propos de celle-ci dans le poulailler froid, un petit incident. Durant les jours rigoureux de décembre, elle se produisait si surprenante, qu'elle engendra des incroyants. L'un d'eux surtout songeait en lui-même : Ces rapports-là sont fabriqués à plaisir ; ce n'est pas possible. Mais il fut assez loyal pour venir se rendre compte. Quel ne fut pas son étonnement d'assister, durant l'espace d'une heure, à trois belles cueillettes d'œufs ! C'était donc vrai, quoiqu'in vraisemblable. Enthousiasmé, il s'empressa d'écrire le lendemain dans le "Bulletin de la Ferme", de Québec, l'article intitulé : "La cuiller à pot du Père Croteau", dans lequel il exprimait tout ce qu'il avait vu d'extraordinaire dans le poulailler froid.

Après ces trois histoires caractéristiques, jugez vous-mêmes entre les trois sortes de poulaillers. Peut-être pensez-vous comme nous ?

L'abbé J. B. A. ALLAIRE.

## Volailles Vendues avec Profit

Nous avons vendu cette semaine pour le compte de :

JOS. ST-Onge, Roxton Falls (Shefford) : 9 poulets classés No 1 et 2, 5 poules classées No 1 et 2 qui ont rapporté \$10.47, tous frais payés.

LE COLLEGE AVICOLE DE ST-THOMAS D'AQUIN (St-Hyacinthe) : 50 poulets classés No 1, 2 et 3 qui ont rapporté \$32.28, tous frais payés.

E. LESCAULT, membre de La Société Coopérative de St-François Xavier, Verchères (Verchères) : 13 poulets classés No 1 et 2 qui ont rapporté \$12.09, tous frais payés.

C. E. Noiseux, St-Jean-Baptiste (Rouville) : 16 poulets classés No 1 et 2 qui ont rapporté \$13.20, tous frais payés.

LA SOCIÉTÉ COOPÉRATIVE AGRICOLE DE ST. BONAVENTURE (Bonaventure) : 16 poulets classés No 1 et 2 qui ont rapporté \$9.10, tous frais payés.

ALFRED JOSEPH HAMELIN, Bureau Hamelin, (Portneuf) : 23 poulets classés No 1 et 2, et 2 vieux coqs qui ont rapporté \$16.95, tous frais payés.

AUGUST DUCHARME, St-Jean-de-Matha (Joliette) : 26 poulets classés No 1, 2 et 3 qui ont rapporté \$15.60, tous frais payés.

- VALERE PARE, St-Victor-le-Bras (Beauce) 16 poulets classés No 2 et 3 qui ont rapporté \$9.13, tous frais payés.

LACTANCE MAYRAND, Lachevrotière (Portneuf) : 22 poulets classés No 1, 2 et 3 qui ont rapporté \$11.05, tous frais payés.

## L'Avantage de Cultiver des Fèves

Nous avons vendu cette semaine pour le compte de :

PIERRE BUSSIÈRE, St-Justin, (Maskinongé) 1 poche de fèves blanches pesant 77 livres et classées No 2 qui ont rapporté \$5.54, tous frais payés.

LA SOCIÉTÉ COOPÉRATIVE AGRICOLE, ST ANTOINE SUR RICHELIEU, (Verchères) 1 poche de fèves blanches pesant 120 livres et classées No 2 qui ont rapporté \$9.49, tous frais payés.

E. LESCAULT, membre de la Société Coopérative de St-François Xavier, Verchères (Verchères) 3 poches de fèves blanches pesant 291 livres et classées No 1 qui ont rapporté \$25.14, tous frais payés.

Depuis quelque temps les compagnies de transport sont encombrées de marchandises et font la livraison très irrégulièrement. De ce fait, nos expéditeurs ne doivent pas s'étonner si leurs retours retardent quelque peu.

Détachez, faites signer et envoyez-nous ce coupon.

**M. AUGUSTE TRUDEL, Gérant**

La Société Coopérative Agricole des Fromagers de Québec.  
61 et 63, rue William, Montréal.

Monsieur :

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

Signé.....

Adresse.....

# CULTIVATEURS

---

---

Expédiez vos Produits

A

La Société Coopérative Agricole des Fromagers  
de Québec

61 et 63, rue William, - MONTREAL

Qui vous obtiendra les plus hauts prix du Marché.

## Volailles! Volailles!

---

Pour quelques semaines nous pourrons encore retourner de bons prix pour les volailles vivantes bien grasses. Mais nous conseillons à nos membres de ne pas nous expédier des poules et des poulets de deuxième et troisième qualité, non plus que des oies, des dindes ni des canards. Il leur sera certainement plus profitable de les engraisser pour nous les expédier plus tard abattus. Car nous prévoyons que les volailles grasses et bien abattues se vendront à très haut prix au temps froid.

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