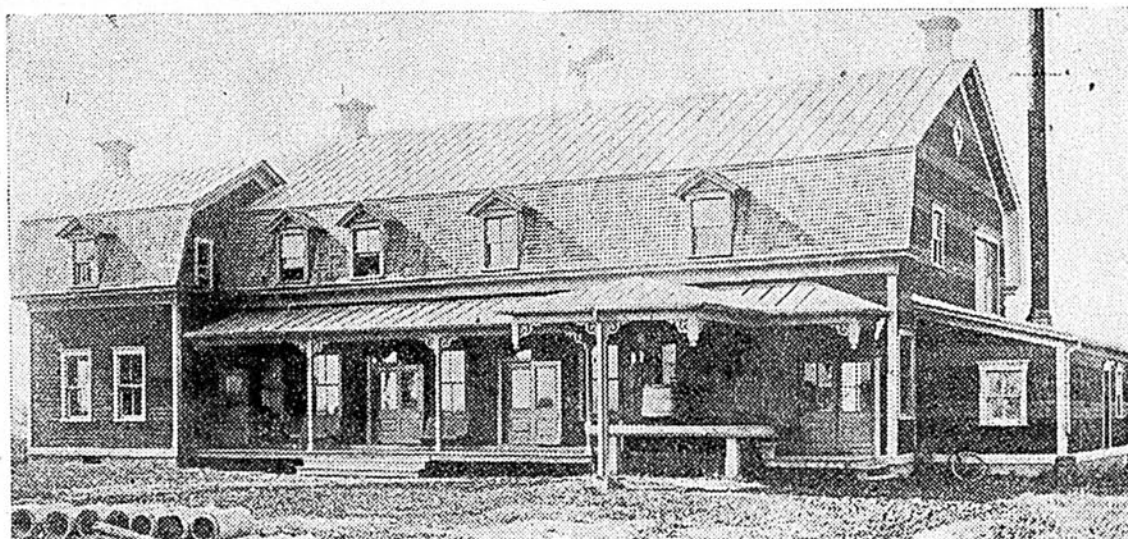
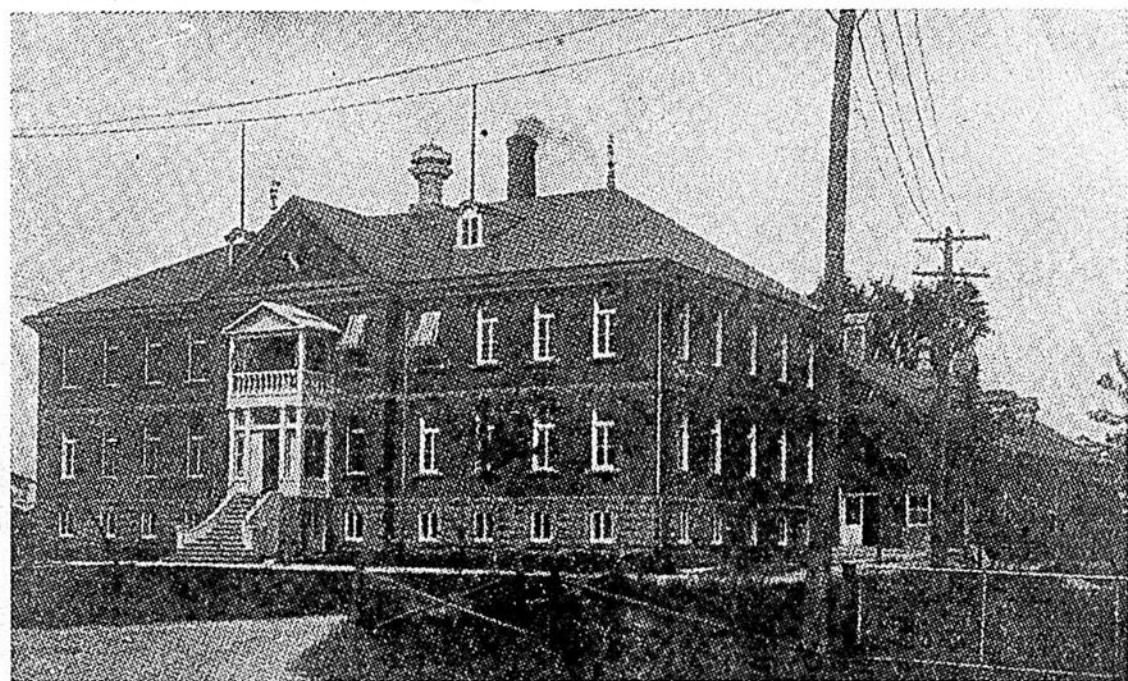


Le Bulletin des Agriculteurs



Fabrique combinée de beurre et de fromage, de M. H. Handfield, St-Denis, Côté St-Hyacinthe.



Ecole de Laiterie de St-Hyacinthe

Journal Hebdomadaire

**CONSACRÉ A L'AVANCEMENT de la COOPÉRATION AGRICOLE
ET DE L'AGRICULTURE DANS LA PROVINCE DE QUEBEC.**

VOL. 6
No. 21

MONTREAL, LE 28 MAI 1921

Ce que la coopération peut accomplir....; exemple frappant dans le présent numéro.

Prix:
10c le numéro

CRISES

Demandez notre livret gratuit donnant tous renseignements sur les préparations universellement réputées de Trench pour l'épilepsie et les crises. Traitement facile pour soi, chez Plus de 30 années de succès. Témoignages de toutes les parties du monde; plus de 1000 en un an. Ecrivez de suite à :

TRENCH'S REMEDIES LIMITED
2707 St. James' Chambers, - 79 rue Adelaide E.
Toronto, Ontario.

JEAN TRUDEL, B.A., L.L.L.

AVOCAT

Ancien directeur du "Bulletin des Agriculteurs"

Edifice "La Sauvegarde"

92, Notre-Dame Est, Chambre 41
MONTREAL**Pratiquez l'Economie**

systématiquement : c'est la meilleure manière d'accumuler un petit capital. — Pour cela, ouvrez un compte d'épargne à

La Banque Nationale

Siège Social: Québec Fondée en 1860

La plus vieille Banque Canadienne-Française, 325 Succursales et Agences au Canada. Actif: plus de \$72,000,000. Correspondants dans le monde entier.

**L'EXECUTEUR DES HAUTES OEUVRES!**

Oui monsieur ! C'est un nouveau nom pour l'arséniate J. C. Bordo, combinaison avec la mixture Bordeaux, qui empêche la rouille et la pourriture et cal-Arsénate (arséniate de chaux), qui détruit toutes les punaises et les insectes qui s'attaquent aux feuilles. Un arrosage complet et stimulant pour les plantes, spécialement préparé pour les patates, mais idéal pour tous les légumes de jardin. Peut être employé en poussière, conditions physiques parfaites. Analyse complète garantie sur chaque paquet. En paquets de 1 livre, 5 livres, 20 livres, 50 livres et 100 livres. Demandez la brochure gratuite concernant l'arrosage.

Liste des produits J.-C. pour l'arrosage.

ARSENATE DE PLOMB
CAL-ARSENATE
MIXTURE DE BORDEAUX
BORDO-ARSENATE

SULFATE DE CUIVRE DESHYDRATE
POUSSIERE D'ARSENATE DE CUIVRE
ET DE CHAUX
SOL-ARSATE
PIERRE BLEUE.

THE JOHN COWAN CHEMICAL COMPANY, LIMITED

1 RUE DALHOUSIE

MONTREAL, QUE.

3-421



**Coopérative Canadienne des
Producteurs de Laine
Limitée**

VENDEZ VOTRE LAINE

par l'intermédiaire de votre Association des producteurs de laine la plus proche. Nous la manipulerons. Notre but est d'obtenir les meilleurs prix pour votre tonte, d'encourager la sélection, pour augmenter la production et d'améliorer l'élevage du mouton au Canada.

La laine de chaque producteur est classifiée séparément et elle est emballée de façon à satisfaire les manufacturiers. Chaque producteur en reçoit la pleine valeur, moins les frais de vente.

Nous ne faisons aucun profit, parce que nous sommes l'organisation des éleveurs de moutons, qui travaille au bénéfice des éleveurs de moutons.

C'est par nos efforts qu'enfin la laine canadienne a été reconnue à sa juste valeur et qu'elle est recherchée par les manufacturiers d'Angleterre, des Etats-Unis et du Canada.

Pour tous renseignements au sujet de l'expédition de votre tonte de 1921, écrivez à la succursale la plus rapprochée ou au bureau principal.

10

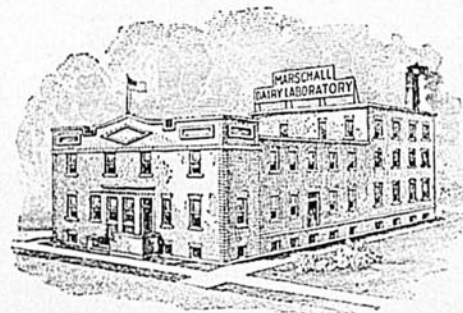
BUREAU PRINCIPAL --- TORONTO

SUCCURSALES A

LENNOXVILLE, QUE. WESTON, ONT. REGINA, SASK.

Il a été fait au Wisconsin en 1920
PLUS DE DEUX CENTS MILLIONS DE LIVRES
(plus de 90,000 tonnes)

DE FROMAGE AVEC LA

Présure MARSCHALL

MADISON, WISCONSIN, U. S. A.

Nous avons la plus grande fabrique et la mieux outillée du continent américain, pour manufacturer

LA PRESURE ET LA COULEUR A FROMAGE

Les fromages faits avec la présure Marshall et la couleur de Marshall ont obtenu les plus hauts points pendant onze années consécutives à la grande Exposition d'hiver du Wisconsin.

La Présure Marshall et la Couleur à Fromage Marshall

sont les plus populaires et les mieux établies sur le marché et vous pouvez vous fier sur elles en tout temps. C'est la raison pour laquelle nous vendons au Wisconsin beaucoup plus de Présure et de Couleur que tous les autres manufacturiers réunis.

Demandez les prix à

The De Laval Co. Ltd., Montréal, P.Q.

Pour effectuer une transaction rapide et profitable, le cultivateur possède un moyen infaillible: c'est la petite annonce du "BULLETIN DES AGRICULTEURS".



Pionnier Américain des remèdes pour les Chiens.

LIVRE sur les Maladies des Chiens et comment on les nourrit. Envoi gratis par l'auteur à votre adresse.
H. CLAY-GLOVER Co. Inc.
118 West 31st Street
New-York, U.S.A.

BREVETS D'INVENTION

En tous pays. Demandez le GUIDE DE L'INVENTEUR qui sera envoyé gratis.
MARION & MARION
364, rue Université, - Montréal
27, rue St-Pierre, - Québec
et Washington, D.C.

LE PORC INSUFFISAMMENT CUIT EST TRÈS MALSAIN — ON DEVRAIT PRENDRE LE SOIN DE LE BIEN CUIRE

Lisez cet article pour votre propre bénéfice

Les médecins prétendent que le bœuf ou le porc insuffisamment cuits introduisent dans le système l'ennemi redouté de l'humanité — le ver solitaire. En conséquence, afin d'éviter toute chance de faire pénétrer le ver solitaire dans votre système et afin d'éviter la grande douleur qu'endurent ceux qui sont affligés des vers de porc, ténus, de bœuf, ronds ou solitaires, prenez soin de très bien cuire votre porc ou bœuf. Plusieurs hommes, femmes et enfants patients sont traités pour une autre maladie quelconque sans résultats alors que leur malaise est le ver commun, de porc, de bœuf, ténu, rond ou solitaire. Des signes certains sont le passage de petites particules du parasite. Des signes suggestifs sont la perte de l'appétit avec une faim vorace occasionnelle, la langue chargée, des troubles cardiaques une douleur dans l'estomac, une sensation de rampe dans les intestins, une obstruction montant dans la gorge, le crachement continu, l'indigestion, une douleur dans le dos et les membres, l'étourdissement, les maux de tête, l'épuisement, la faiblesse quand l'estomac est vide. Cercles foncés d'émaciation sous les yeux. Un signe très commun chez les enfants est le grattement continu du nez, le manque de sommeil. Le Laxatodes est approprié à chasser le ver solitaire du système, et comme c'est un médicament en usage général en Europe, son efficacité est très bien connue. C'est une véritable médecine sous forme de bonbon — les enfants l'aiment — et vous n'avez aucune peine à le leur faire prendre. Si vous croyez avoir les vers, dans l'intérêt de votre santé ne manquez pas de commander un traitement complet de Laxatodes pour dix piastres et quarante-huit sous. La moitié du traitement, six piastres et soixante-quinze sous qui sera expédié immédiatement sur réception d'un Mandat-Poste ou d'argent comptant. Vendu seulement par la Marvel Med. Co. "Dept." J-47, B-963, Pittsburgh, Pa. Recommandation du paquet, vingt-cinq sous.



A L'ATTENTION DES PROPRIETAIRES DE FROMAGERIES, BEURRERIES, LAITERIES ET DE TOUTES LES PERSONNES QUI S'OCCUPENT DE LA PRODUCTION DU LAIT

Nous manufacturons nous-mêmes certains modèles de machines et représentons d'autres manufacturiers, ce qui nous permet de vous offrir un assortiment complet de tout ce qui vous est nécessaire dans les diverses industries du lait: machines, fournitures et autres accessoires.

"QUALITE"

voilà notre devise!

Demandez nos prix, vous constaterez qu'ils sont avantageux.

Vos ordres seront remplis avec le plus grand soin.

Toute demande d'information recevra l'attention immédiate de

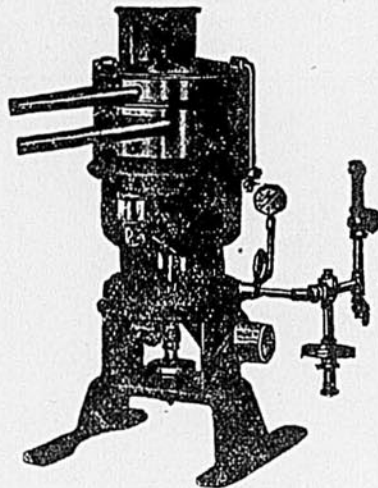
B. TRUDEL & CIE

36, PLACE D'YOUVILLE - MONTREAL.

Casier Postal: 484

Téléphones:

Jour: Main 118
Soir: West'm 4120



Les cultivateurs les plus réputés de cette province utilisent et recommandent les petites annonces du "BULLETIN DES AGRICULTEURS".

Les Graines de choix DERY

qui sont spécialement cultivées pour la province de Québec vous promettent une abondante récolte, si vous les employez.

OFFRE SPECIALE COLLECTION "D" POUR PRIMEURS

601—Contient un paquet de tous les légumes les plus hâtifs pour le jardin.
Betterave Egyptienne
Carotte Rouge Extra Hâtive
Concombre Epine Blanche Hâtif
Choux Extra Hâtif
Laitue Frisée Hâtive
Oignon Rouge Plat Extra Hâtif
Tomate Rouge Hâtive
Navet Hâtif de Jardin
Radis Rond, Rouge, Hâtif.
Valant .90c pour .65c poste payée.
Argent avec la commande.

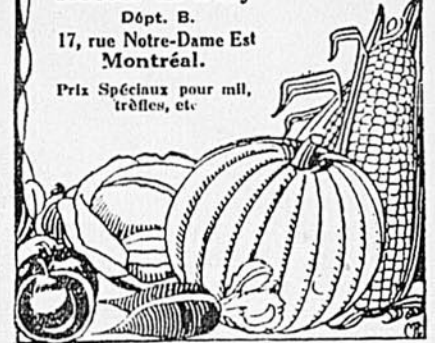
GRATIS sur demande notre nouveau catalogue français pour 1921. Demandez votre copie de suite, il est gratis.

Hector L. Dery

Dépt. B.

17, rue Notre-Dame Est
Montréal.

Prix Spéciaux pour mil, trèfles, etc.



FROMAGERS!

Avez-vous déjà employé la Présure "VIKING"?



M. E. A. Tolles, de Kinburn, Ont., le Champion des Fromagers du Canada se sert de Présure "Viking".

I. A. Thomson, secrétaire de l'Association de l'Industrie Laitière de l'Est de l'Ontario nous écrit: Je suis heureux de vous aviser que les fromages de M. E. A. Tolles, de Kinburn, ont obtenu le plus grand nombre de points à l'exposition d'industrie laitière à Brockville, en janvier dernier.

Les fromages de Mr. Tolles ont été faits avec de la présure "VIKING" et ils figuraient parmi les meilleurs de l'exposition. Il y avait à Brockville 116 Fromagers concurrents de l'Est de l'Ontario.

Ecrivez-nous pour les prix et pour des échantillons.

VIKING RENNET Co. of Canada, Limited
12 GALLERY SQUARE, MONTREAL

Nous achetons aussi vos CAILLETES DE VEAUX.

Spramotor
IL N'Y A SPRAMOTOR UNLESS WE MADE IT

Ce n'est pas un "Spramotor" s'il ne porte pas notre marque.

IL CONTROLE

les maladies des plantes, les fléaux, la pourriture et la gale.

DETRUIT

les insectes, les vers et les mauvaises herbes.

Procurez-vous notre livre gratuit.

Il vous enseignera comment cultiver de plus beaux fruits et de meilleurs légumes.

ENRAYEZ TOUT GASPILLAGE
FAITES PLUS D'ARGENT

Fabricants de ce Pulvérisateur depuis 25 ans.

Spramotor Co.
102 KING ST., LONDON, ONTARIO.

L'Exposition de Québec

Il a été décidé de tenir cet automne, comme tous les ans passés, une grande exposition provinciale à Québec.

Elle aura lieu du 3 au 10 septembre.

La commission de l'exposition a été récemment organisée. Elle est présidée par le maire de la ville de Québec. Le vice-président en est M. J.-A. Grenier, sous-Ministre de l'Agriculture. MM. Frank Byrne, cultivateur à Charlesbourg, Arthur Marier, industriel et Jos. Savard, négociant, à Québec, en sont les autres membres.

Le secrétariat reste aux mains de M.

G. Morrisette, qui tient ce poste depuis une dizaine d'années.

Cette nouvelle est d'autant plus agréable que certaines rumeurs avaient laissé entendre qu'il n'y aurait peut-être cette année d'exposition.

Ce sera pour l'agriculture "L'année de la Colonisation et du Retour à la terre."

L'amour du sol a toujours inspiré les actes de la maison Versailles-Vidricaire-Boulais (Itée). Vous pouvez avoir confiance en elle: vous avez en elle une amie.

NOUS OFFRONS

\$75,000.

MONTREAL PUBLIC SERVICE CORPORATION

Obligations-Or à 6½%

Remboursables à la Banque d'Hochelaga, à Montréal et à Québec, le 2 juillet 1924

Coups de \$500 et \$1,000

PRIX: au pair (100%) et l'intérêt couru

BEAUSOLEIL, LIMITEE

BONS ET OBLIGATIONS

112 rue St-Jacques, - - MONTREAL.



GRATIS

1000 MONTRES ABSOLUMENT GRATUITES.

Pourquoi payer \$50.00 pour une montre en or, quand vous pouvez en obtenir une gratuitement, et qui tiendra le temps aussi régulièrement que n'importe quelle montre en or massif? Ajoutez à la phrase suivante les lettres qui manquent, indiquées par un TRAIT—

C-S M--TR-S S--T C--PL-T-M-NT G-R-NT-ES.

Ajoutez les lettres qui manquent et envoyez-nous la réponse avec une lettre affranchie sur laquelle vous écrirez lisiblement votre nom et votre adresse, de sorte que nous puissions vous informer sans délai si vous avez réussi ou non. En remplissant ces simples conditions vous pourrez gagner une montre absolument gratuite que vous serez fier de porter.

Bien que le puzzle soit assez difficile, il n'en coûte rien pour l'essayer.

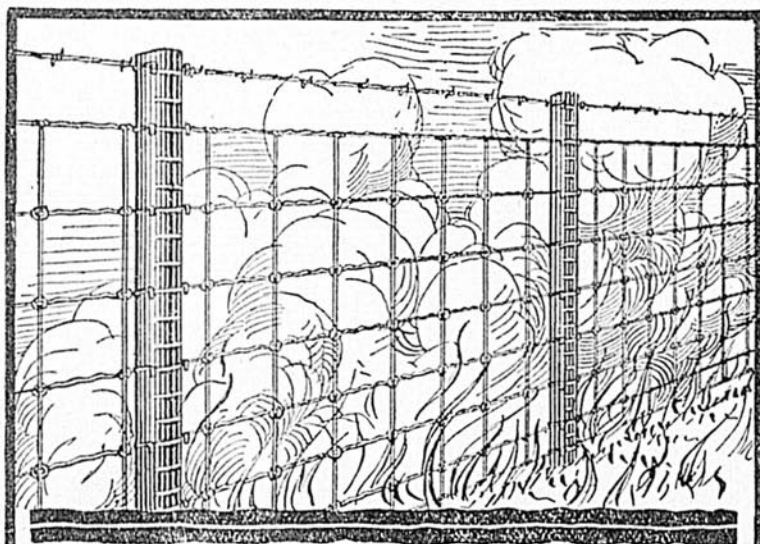
Rex Manufacturing Co. Dept. 52

117 rue des Commissaires, Montréal

EMBARQUONS TOUS POUR REJOINDRE
HIRAM JOHNSON LTD.
410 ST. PAUL OUEST MONTREAL CANADA

VALEUR REÇUE

Etablis depuis au-delà de 47 ans comme marchands de Pelleteries brutes.
Demandez notre liste de prix et des étiquettes pour l'expédition.



Le feu ne peut pas endommager les piquets d'acier "BURLINGTON"

Un feu désastreux est souvent causé par une étincelle de locomotive ou une allumette négligemment jetée.

Vos clôtures sont en sûreté si elles sont faites de piquets d'acier "BURLINGTON". Etant en acier carbone supérieur, ils sont à l'abri du feu et des éléments. Ils durent indéfiniment.

Les piquets d'acier "BURLINGTON" vous épargnent du temps—ils sont si faciles à placer. Pas de trous à creuser, il n'y a qu'à les enfoncer. Des agrafes commodes tiennent le fil solidement et votre clôture est permanente.

En vente chez les marchands de quincaillerie, de clôtures et de machines agricoles. S'ils n'en ont pas, demandez directement notre brochure.

BURLINGTON PRODUCTS, LIMITED

309 SHERMAN AVENUE NORTH,
HAMILTON, CANADA.

VENDUS PAR P. T. LEGARE, LIMITEE, QUEBEC.



On ne peut comparer la Mélotte à aucune autre écrémeuse

Ne gaspillez pas votre temps et votre argent avec une vieille machine usée. Une écrémeuse de qualité inférieure ou imparfaite peut perdre plus de crème dans le cours d'une année qu'il n'en faut pour payer une Mélotte.

L'écrémeuse Mélotte est l'écrémeuse de réputation mondiale, avec le bol suspendu et s'équilibrant de lui-même. Elle écrème parfaitement, tourne aisément et fait son travail fidèlement bon an mal an. Elle est facile à nettoyer aussi.

Nous nous ferons un plaisir de vous envoyer la brochure Mélotte, qui décrit en détail tous les avantages de cette machine, si vous nous envoyez votre nom et votre adresse.

Quand vous viendrez à Montréal, arrêtez-vous à nos salles d'échantillons et examinez-y la Mélotte.

Distributeurs pour la province de Québec,

Agence de distribution, R. A. Lister,
122 RUE ST-ANTOINE OUEST, MONTREAL, QUE.

LE BULLETIN DES AGRICULTEURS

**DIRECTION ET
ADMINISTRATION :**

63, RUE WILLIAM
MONTREAL

LE JOURNAL INDISPENSABLE A TOUS LES FOYERS

Le trait d'union entre le producteur et le consommateur

TELEPHONE MAIN

2 6 5 1

VOLUME 6

MONTREAL, LE 28 MAI 1921

NUMERO 21

LECON A RETENIR

"NOUS avons vendu au prix de 90 sh. 2000 boîtes de fromage, dont la moitié blanc; qualités: Belleville, Brockville ou "Q.F.C. SPECIAL." Faites votre mieux et expédiez promptement le fromage coloré à Liverpool et le blanc à Londres à notre adresse."

Tel est le texte de la commande que nous transmettaient récemment par cable les agents de la Coopérative Centrale à Londres, Angleterre. Cette communication renferme une leçon grosse de conséquences pour les patrons de fabriques, pour les fabricants de fromage, pour les cultivateurs en général et pour tous les producteurs de notre province à quelques catégories qu'ils appartiennent.

Il n'est peut-être pas inutile, pour l'intelligence de la question, de définir les trois termes qui donnent à ce cablogramme la signification sur laquelle nous désirons attirer l'attention et de rappeler l'interprétation qu'il faut donner aux termes BELLEVILLE, BROCKVILLE, Q.F.C. SPECIAL.

L'on sait que depuis longtemps le fromage canadien était offert au commerce anglais sous son nom d'origine locale plutôt que d'après sa valeur intrinsèque. Les régions de Belleville, Brockville ainsi que certaines autres localités de la province d'Ontario et des Cantons de l'Est avaient réussi à se créer, de bonne heure, chez le consommateur anglais, une réputation exceptionnellement favorable. Le fromage de Québec, pour des causes que nous avons déjà expliquées longuement, était au contraire considéré comme un produit de qualité inférieure, bien que des autorités compétentes lui eussent reconnu, durant les dernières années, une valeur pratiquement égale à ceux plus haut mentionnés.

Impuissant à remédier à cet état de chose qu'il déplorait comme nous, nous aimons à le croire, le commerce d'exportation canadien tirait le meilleur parti possible de la situation en affublant nos bons fromages des noms de Belleville, Brockville, etc.

Lasse de cette exploitation, de ce genre d'extorsion, peut-être involontaire mais par trop réelle, la Coopérative Centrale comme représentant des Agriculteurs de Québec, tenta un suprême effort pour leur faire rendre justice: elle entreprit d'exporter elle-même le fromage de Québec et de le mettre sur le marché anglais sous son propre nom.

Cependant, comme il n'est pas toujours bon de dire tout haut tout ce que l'on pense, la Coopérative crut sage de procéder graduellement dans l'introduction du fromage de Québec de première qualité sous son véritable nom sur le marché anglais, afin de vaincre plus sûrement le préjugé qui existait contre lui.

Elle se contenta donc d'adopter comme marque de commerce ses seules initiales. C'est ce qui fait lire dans le cablogramme plus haut cité "Q.F.C." c'est-à-dire QUEBEC FARMERS COOPERATIVE ou LA COOPÉRATIVE DES AGRICULTEURS DE QUEBEC.

Tel qu'on pourra le voir ailleurs dans le présent numéro, elle a cette année fait un pas de plus en expliquant au long cette marque et en indiquant de façon à être comprise par tous les consommateurs, la provenance de ses fromages.

Si nous retournons maintenant à ce message et si nous l'étudions à fond, nous voyons que nos agents sont déjà en état d'offrir pour le fromage spécial de Québec, c'est-à-dire "Q.F.C. SPECIAL," les mêmes prix qu'ils offrent pour les Belleville et les Brockville, puisqu'ils le classent dans la même catégorie: "qualités BELLEVILLE, BROCKVILLE ou

Q.F.C. SPECIAL." C'est donc à dire que nos agents ont réussi, dans l'espace d'une courte année, à convaincre un grand nombre de leurs clients de la valeur des fromages de Québec.

Voilà ce que l'intervention et l'action directe et personnelle de la Coopérative a pu produire pour ses membres et pour les cultivateurs de notre province; voilà comment en s'occupant de leur propre affaire les membres de la Société ont pu assurer à l'industrie laitière des revenus additionnels qui s'élèveront à des milliers et des milliers de dollars chaque année.

Nous n'avons nullement l'intention de réclamer en faveur de la direction de la Société qui a obtenu ces résultats un titre de thaumaturge, de fascinateur ou de génie commercial transcendant; nous désirons seulement apporter ce fait à l'appui du principe général d'affaires qui veut que l'on ne remette jamais à autrui le soin de la surveillance et de la protection de ses intérêts.

N'est-il pas vrai que dans le commerce de nos produits agricoles comme dans celui de la plupart de nos autres produits, nous avons, dans le passé, volontairement cédé à des maisons et à des pouvoirs étrangers le rôle du panier pour ne conserver que celui de l'anse; nous avons consacré tous nos efforts à la production sans trop nous préoccuper du commerce de nos produits. Dans le même ordre d'idées nous avons, par nos actes, confessé une incompétence en affaires dont nous ne souffrons pourtant pas.

Nous ne sommes pas prêts à affirmer, pour revenir à la question du fromage de notre province, que la partie est complètement gagnée. Il faudra, si nous voulons hâter l'évolution que nous avons provoquée, si nous voulons faire connaître notre fromage au plus grand nombre possible de consommateurs anglais, si nous voulons maîtriser complètement la situation, porter à son maximum la quantité de fromage "Q. F. C. SPECIAL" sur le marché anglais. L'on comprend, en effet, que si tout le fromage de Québec s'écoulait sous son véritable nom en Angleterre, ce ne serait affaire que de quelques années que de le faire connaître par la population entière des Iles Britanniques.

A cette heure où nos forces économiques, notre production, nos industries et nos institutions financières prennent des proportions qui attirent l'attention des pays étrangers, au moment où notre système d'enseignements scientifiques, techniques et pratiques par son développement prodigieux nous offrent l'espoir d'une puissance intellectuelle et mécanique future égale à celle de tous nos compétiteurs, il semble que l'occasion est favorable de nous arrêter et prendre conscience de nous-mêmes. Nous ne devons plus douter de nos forces: elles existent; leur multiplication est en bonne voie. Il ne nous reste plus pour assurer leur plein rendement qu'à les coordonner, qu'à les réunir. La coopération en commerce, en industrie, comme en agriculture, pourra seule nous porter au rang que nous devons ambitionner, à la place qui nous revient. L'amélioration que, par la coordination de leur volonté et de leurs forces — l'entreprise était trop colossale pour des individus pris séparément — les membres de la Coopérative Centrale des Agriculteurs de Québec ont pu apporter à leur commerce de fromage, les autres forces économiques de notre province peuvent la produire chacune dans sa sphère respective en procédant de la même façon.

AUG. TRUDEL.

SOMMAIRE

EDITORIAL—Leçon à retenir.....	Pages
ENTRE NOUS—Et pour cause—Un pas en arrière.—Crédit rural—Recensement décennal—Statistiques agricoles.....	509
Les bureaux agricoles aux E.-U.—Mangeons plus de fromage—Avantages d'une fabrique de produits laitiers bien tenue.....	510
	511

La Coopérative a-t-elle oui ou non amélioré le commerce du fromage.....	Pages
L'Elevage des poulains—Des bolteries—Il nous faut du bacon de qualité.....	512
L'Information fédérale.....	514
La part de chacun dans l'amélioration du fromage de Québec.....	515
	516

PARMI LES POULES—Une lettre de Madame Chantecler—Cabanes à poulets—Les clubs d'amateurs vont-ils dicter les standards de races?.....	Pages
L'Histoire d'une petite fabrique de fromage..	518
Le marché.....	519
	520

La Revue des marchés.....	Pages
Autour du Foyer—Courrier de Ninon.....	521
La mode.....	522
Nos magasins coopératifs.....	523
Le blé Marquis aux E.-U.....	524
Lettre nouvelle sur l'Industrie laitière.....	525
	526

ENTRE NOUS

Le BULLETIN des AGRICULTEURS

JOURNAL HEBDOMADAIRE

Publié par la

COOPERATIVE CENTRALE DES
AGRICULTEURS DE QUEBEC

Rédaction et Administration :

63, rue WILLIAM, MONTREAL

TELEPHONE: 2651

... MAIN

Le seul journal agricole hebdomadaire
publié en français au CanadaOrgane officiel de l'Association Avicole Provinciale
Représente particulièrement la Société Générale des
Éleveurs de la Province.

Rédacteur : J. N. PONTON, B.A., B.S.A.

ABONNEMENT:

Canada, excepté Montréal : . . . \$2.00 par année
Montréal et pays étrangers : . . . \$3.00 " "
payable d'avance.

TARIF DES ANNONCES

Petites Annonces: 25 mots, 50 cts pour chaque insertion :
2 cents par mot additionnel; minimum,
50 cents par annonce.Grandes Annonces: Demandez conditions au gérant de
publicité. Toute annonce est soumise
à l'approbation du directeur. La
copie doit être fournie au moins 10
jours avant la date de la publication.Imprimé aux ateliers de l'Agence Canadienne de
Publicité Limitée, 284, ouest, rue LaGauchetière, Montréal.

ET POUR CAUSE

Nous consacrons une grande partie du numéro de cette semaine à la question du fromage. Non pas que nous n'ayons pas d'autres sujets importants à traiter, mais parce que la baisse soudaine des prix de ce produit nous engage à ne rien négliger pour permettre au cultivateur de prendre les moyens nécessaires pour tirer le meilleur parti de la situation.

Il ne faudra pas considérer la question complètement vidée, car le travail de la Coopérative dans le développement de ce commerce a été tellement fertile en leçons pratiques que nous devons y revenir souvent, aussi souvent qu'il sera nécessaire de démontrer les avantages de la coopération par des faits tangibles et indéniables.

Il est, dans notre opinion, peu de mouvement agricole qui ait reçu autant de publicité et qui ait produit d'aussi bons résultats que la vente coopérative du fromage de la province de Québec. Cependant il existe encore un grand nombre de cultivateurs et de fabricants qui semblent l'ignorer complètement, si nous jugeons par leur attitude vis à vis de la Coopérative et par leur indifférence apparente, à l'intérêt général. Il se rencontre encore des gens qui, faute de renseignements, prêtent l'oreille aux critiques malhonnêtes et aux arguments pleins de la plus manifeste ambition personnelle de certains agents locaux et de certains commerçants, qui s'acharnent à détruire, au prix même des intérêts et du progrès de la classe agricole entière, l'œuvre de la Coopérative afin de conserver leur petit négoce.

Nous revenons donc sur la question du fromage; et pour cause. Nous voulons mettre dans les mains de tous les cultivateurs soucieux de l'avancement de notre principale industrie, notre industrie laitière, et capables d'apprécier notre progrès dans ce commerce, des faits qui leur permettent de convaincre les Saint-Thomas de leur connaissance.

Il faut se rappeler en ceci que la tâche du travail de propagande n'incombe pas seulement aux officiers et aux employés de la Coopérative, mais bien à tous les membres et à tous les cultivateurs qui comprennent

les multiples avantages qu'elle leur a procurés en suscitant et en prenant une très large part au progrès dont nous bénéficions aujourd'hui.

UN PAS EN ARRIERE

Les producteurs de sucre et de sirop d'érable n'ont certes pas oublié le mal qu'ils durent se donner, il y a quelques années, pour assurer la protection de cette industrie particulière à notre Province, que les frelateurs étaient en train de ruiner par la falsification de nos sucres et sirops d'érable purs.

Les effets bienfaisants de la législation de 1915 ne semblent pas avoir été compris puisque le gouvernement fédéral entreprend aujourd'hui de la détruire complètement par l'amendement proposé par l'Hon. H. F. Bédard, député du comté de Beauce qui ne se contente pas de tolérer la falsification mais qui la constitue pratiquement loi. Cet amendement permet, en effet, l'emploi du mot "Érable" dans la dénomination de tout produit ou aliment, imitation contenant du sucre ou du sirop d'érable à condition que la proportion du sucre ou sirop d'érable contenue dans le mélange soit donnée clairement sur l'étiquette ou l'emballage.

Si l'on se rappelle qu'il est pratiquement impossible de déterminer d'une façon précise la proportion du sucre ou sirop d'érable dans de tels composés, l'on conçoit que les frelateurs sont assez bien à l'abri de la loi, et qu'ils pourront, à leur guise, exploiter l'ignorance du consommateur non averti, causant ainsi un tort considérable à cette industrie.

Il eut été souverainement difficile d'imaginer une législation plus néfaste à notre industrie sucrière, car l'on ne pouvait procéder mieux pour arriver à perdre la confiance entière du consommateur.

Le simple fait que la loi des produits sucriers passée en 1915, à la demande des vingt-deux mille cultivateurs qui pétitionnèrent auprès du gouvernement pour lui demander une mesure de protection efficace pour leurs produits, avait provoqué une augmentation de millions de livres dans la production durant les quinze dernières années suffisait à établir l'à propos et la justesse de cette loi. Cependant, il appert que certains spéculateurs détiennent aujourd'hui des quantités énormes de sucre d'érable de qualité inférieure, lesquelles ils ont payé jusqu'à 30 cents la livre et lesquelles ils ne peuvent plus écouler sans subir des pertes considérables. Apparemment la voix de ces quelques spéculateurs a été plus forte que celle des 22,000 cultivateurs; elle l'entera.

C'est là une nouvelle démonstration de la façon dont la masse de nos députés ruraux nous représentent à Ottawa et de la conception qu'ont certains individus du développement et de la conservation des ressources naturelles de notre pays.

L'on continuera cependant à nous chanter qu'il est facile d'administrer le pays sans représentants agricoles au parlement!

CREDIT RURAL

L'idée de l'établissement d'un crédit rural dans la province de Québec fait du chemin. Les adeptes de cette politique se font de plus en plus nombreux à mesure que sa nécessité devient plus impérieuse.

Nous invitons chaleureusement tous ceux qui possèdent des renseignements sur cette question et qui désirent discuter ce sujet, à nous envoyer leur collaboration qui recevra toujours un accueil favorable.

L'établissement d'un système de crédit rural dans notre province constitue un problème de la plus haute importance: personne n'a le droit de rester indifférent; tous ceux qui sont susceptibles d'aider la cause de notre agriculture, doivent leur contribution au développement d'un crédit rural.

RECENSEMENT DECENNAL

C'est le premier juin prochain que commencera le recensement décennal général du pays.

Outre qu'il sert à déterminer la représentation parlementaire fédérale, les 65 sièges fixes de la province de Québec servant à établir la représentation des autres provinces qui est calculé au pro rata de la population, le recensement constitue encore l'inventaire authentique de nos forces économiques et numériques. Il est donc de la plus haute importance que la population rurale de la province de Québec ne néglige rien pour faire connaître sa vraie valeur. Dès que l'on connaît l'énumérateur de la paroisse, il serait bon de s'aboucher avec lui afin d'obtenir une idée au moins générale de cet inventaire et de se mettre en état de donner des réponses dont la valeur, au point de vue statistique et du point de vue national, ne saurait être surestimée.

STATISTIQUES AGRICOLES

En plus du recensement général, la province de Québec possède maintenant un service de statistiques destiné à rendre aux cultivateurs d'immenses services à la condition que chacun accepte de fournir la part de renseignements que lui seul possède.

Comme par les années passées, un questionnaire agricole sera distribué parmi les cultivateurs avec prière d'y inscrire les superficies consacrées aux différentes cultures et le nombre d'animaux domestiques de chaque exploitation.

La valeur de l'information exacte est trop clairement établie pour que nous insistions sur ce point auprès des lecteurs du Bulletin des Agriculteurs. Nous sommes, en effet, certains que tous les cultivateurs qui se donnent la peine de nous lire, comprennent que ni les départements d'agriculture ni leurs sociétés professionnelles ne peuvent leur indiquer la voie à suivre sans qu'eux-mêmes leur aient au préalable exposé clairement et exactement leur situation.

La statistique agricole vient pratiquement de naître dans notre province; son allure déterminée est un gage sûr de sa rusticité. Elle vivra; elle se développera pour le plus grand bien de tous.

Souhaitons que M. Georges Marquis, le chef de ce service, à qui revient le mérite de sa conception et de son progrès, trouvera chez tous les cultivateurs des collaborateurs sincères et zélés. M. Marquis est un de ces excellents canadiens qui se donnent tout entier à la cause qu'ils servent. Il ne faut pas craindre de s'adresser à lui en cas de besoin ni hésiter à lui fournir les renseignements qu'il compilera ensuite pour nous. Si par hasard, vous n'aviez pas reçu votre questionnaire, ne négligez pas de le demander au Chef du Bureau des Statistiques, à l'Hôtel du Parlement à Québec.

J. N. PONTON

Les Bureaux Agricoles aux Etats-Unis

(FARM BUREAUX)

Pour celui qui se tient au courant de la situation agricole chez nos voisins, rien n'étonne comme le développement et le succès des organisations connues là-bas sous le nom de "Farm Bureaux" ou "Bureaux agricoles" que l'on pourrait comparer, à certains points de vue, à nos cercles agricoles.

Congues, il y a une dizaine d'années seulement, ces organisations ont pris un tel développement qu'aujourd'hui leur nombre s'élève à près d'un millier, groupant plus d'un million de membres.

Les premiers "Bureaux agricoles" avaient été organisés conjointement par les banques locales, les représentants des compagnies de chemin de fer et les cultivateurs. Les représentants de la finance et du transport avaient réalisé la nécessité pour leur propre intérêt d'une organisation judicieuse des cultivateurs pour relever certaines branches de l'agriculture; c'est mûs par cet esprit de protection personnelle qu'ils avaient initié le mouvement.

Depuis quelques années cependant, les cultivateurs se sont rendus compte que leurs organisations devaient leur appartenir sans réserve, qu'ils étaient assez forts pour les supporter eux-mêmes et en tracer le programme eux-mêmes.

Aussi les Bureaux Agricoles sont-ils aujourd'hui des organisations purement agricoles composées de cultivateurs seulement, propriétaires ou locataires de fermes et absolument indépendantes; indépendantes des organisations financières, indépendantes des organisations de transport, indépendantes même du gouvernement dont elles ne retirent aucun subside, aucune faveur d'aucune sorte.

L'unité de l'organisation est le Bureau agricole de Canton (qui correspondrait un peu à nos cercles agricoles).

Les Bureaux agricoles de Canton s'unissent en Bureaux agricoles de Comtés, dont le bureau de direction est composé d'un représentant de chaque canton du comté.

Le comité du Bureau Agricole de Canton, qui régit les affaires du canton, se compose du représentant à la direction du Bureau de Comté et de deux autres membres.

Les Bureaux de Comté sont amalgamés en une Fédération d'Etat, (qui correspondrait à une province chez-nous) et les fédérations d'Etat sont réunies elles-mêmes en une organisation fédérale, la Fédération Américaine des Bureaux Agricoles.

Nous verrons plus tard, l'activité extraordinaire que cette Fédération déploie, les résultats importants qu'elle a obtenus en matière législative économique. Nous comprendrons son importance et son

influence, d'autant mieux que nous souffrons actuellement des effets de mesures qu'elle a réussi à faire rectifier au congrès et au sénat, en dépit d'une formidable opposition.

Le programme des Bureaux Agricoles est de promouvoir l'amélioration des conditions générales de la vie rurale de placer l'agriculture sur une base d'affaires, sans s'engager cependant dans les affaires elles-mêmes. Le but sera plutôt atteint, par exemple, en créant, en incitant et en favorisant les meilleures relations mutuelles entre les cultivateurs et les organisations financières, commerciales, industrielles et de transport, en aidant aux autres organisations agricoles, telles que les coopératives, les associations d'éleveurs, de producteurs de semences, etc., etc, en coopérant avec les fermes expérimentales, les collèges d'agriculture et autres institutions éducatives pour la dissémination de leurs enseignements, etc.

Enfin, il est du ressort des Bureaux agricoles d'inciter parmi les cultivateurs l'étude et la discussion de tous les problèmes économiques et sociaux, d'un caractère national, qui peuvent être solutionnés par la législation.

C'est alors à l'organisation centrale, à la Fédération Américaine des Bureaux Agricoles, de prendre les mesures nécessaires pour revendiquer auprès du Congrès et du Sénat les droits de la classe agricole.

Il n'est pas inopportun de mentionner ici que toute l'organisation n'a aucune tendance, aucune teinte politique. Aucun de ses officiers ne peut en même temps tenir un poste politique quelconque.

Elle arrive à son but en ralliant à ses vues, congressistes et sénateurs, de quelque parti qu'ils soient, démocrates ou républicains.

Les têtes du mouvement ajoutent une immense importance à cette indépendance des Bureaux Agricoles de toute attache politique et gouvernementale; les résultats extraordinaires que leur organe central a déjà obtenus semblent confirmer le bien fondé de ce principe.

L'organisation des bureaux agricoles part du bas et monte. Ils sont indépendants, ils sont leur propres maîtres. Ils ne doivent rien à personne et ne demandent rien à personne qu'à leurs membres.

En ceci, ils diffèrent de nos cercles agricoles dont l'organisation part du haut et descend et qui sont dépendants du gouvernement.

Lequel de ces deux principes d'organisation peut-il donner les meilleurs résultats?

Nous aurons l'occasion, plus tard, de les étudier dans leurs détails et de les comparer en nous basant sur les résultats obtenus par l'un et par l'autre.

G.M.

de sa propriété, fabrique nécessairement des produits de première qualité; il est conséquemment en mesure de payer le lait de ses patrons plus cher.

D'un autre côté, une fabrique bien tenue, exerce un effet heureux sur toute la population. Règle générale, l'habitant canadien est fier de ses édifices publics. Or, l'on peut considérer la fabrique de produits laitiers comme une institution publique, parce que tous les paroissiens

s'y rendent pour écouler une partie très notable de leur production. Une fabrique bien tenue est donc de nature à éveiller un orgueil légitime et bienfaisant pour le propriétaire, pour les patrons et pour toute la paroisse.

Une belle fabrique constitue encore une annonce précieuse qui y sont fabriquées pour les produits, une fois leur renommée établie, il est toujours facile d'en obtenir de bons prix.

A. G.

Mangeons plus de Fromage

Si la valeur nutritive du lait et de ses différents produits était pleinement réalisée, il n'y a pas de doute que leur consommation augmenterait dans une très large mesure surtout dans nos campagnes où ces produits semblent relégués parfois à l'arrière plan de notre régime alimentaire.

Ce sont les produits les meilleurs marchés, les plus digestes et les plus nourrissants, en un mot, les plus profitables.

Pour ne parler que du fromage, d'quel nous nous occupons spécialement dans ce numéro, notons tout d'abord que c'est un des aliments les plus concentrés. Plus des trois-quarts de son poids sont constitués par les matières protéiques ou albumineuses qui dans l'économie du corps servent à former les muscles.

Une livre de fromage contient à peu près toutes les matières albumineuses et les matières grasses d'un gallon de lait.

Si nous comparons le fromage à d'autres aliments albumineux, nous trouvons qu'il a la même valeur alimentaire que 2 livres de viande de bœuf frais et qu'il équivaut à 2 livres d'œufs ou 3 livres de poissons.

Malheureusement, on prétend que le fromage est indigeste. On prétend aussi que c'est un constipant quand il est vert. Il y a cependant, une grande différence entre le fromage vert qui a la consistance

du caoutchouc et le fromage bien mûri. Le premier contient très peu d'éléments solubles dans l'eau, alors que plus de la moitié des matières albumineuses du fromage bien mûri le sont.

C'est un fait parfaitement établi que les constituants du lait sont très facilement digérés et qu'ils constituent un aliment parfait.

Plusieurs peuples européens font du fromage, la matière protéique de leur diète et ils l'emploient à la place de la viande comme source d'albumine.

Nous devrions donc sérieusement considérer la question de généraliser son emploi dans nos campagnes et de le substituer à la viande dont nous faisons beaucoup un trop grand usage.

Des expériences concluantes ont été faites ces dernières années, dans différentes stations expérimentales, en vue d'établir indubitablement la valeur du fromage comme aliment; les résultats prouvent que nous aurions tout avantage à en augmenter considérablement la consommation.

Le tableau suivant donne le nombre de livres de matières albumineuses, de graisse d'hydrate de carbone et la valeur calorifique d'une piastre de nos produits alimentaires les plus employés; à noter la valeur comparative du fromage.

	Prix	Matière albumine	Graisse	Hydrate carbone	Valeur calorifique
		lbs	lbs	lbs	
Lait.....	8 cts. par p.	1.04	1.27	1.66	10,402
Lait écrémé.....	10 " " g.	3.4	.30	5.1	17,070
Lait de beurre.....	19 " " "	3.0	.50	4.8	17,362
Beurre.....	30 " " lb.	.3	2.83		12,000
Fromage.....	20 " " "	1.39	1.84		10,360
Bœuf, quartiers d'arrière.....	14 " " "	1.10	1.31		7,563
Bœuf, flanc.....	12 1/2 " " "	1.34	1.51		8,924
Bœuf, sirloin.....	24 " " "	.69	.68		4,132
Veaux, côtelettes.....	22 " " "	.91	.34		3,145
Moutons, côtelettes.....	20 " " "	.67	1.44		7,326
Jambons cuits.....	40 " " "	.50	.56		3,304
Œufs.....	25 " " doz.	.79	.56		3,853
Pain blanc.....	4 " " lb.	2.10	.50	12.2	28,710
Farine.....	\$3.00 par cwt.	3.25	.03	25.3	54,057
Avoine roulé (en paquets).....	7 lbs par 25c	3.5	1.9	20.0	51,730
Farinas (en paquets).....	6 " " 25c	2.3	.24	18.7	40,070
Pommes de terre.....	90 cts par sac	2.18	.10	15.6	33,492
Fèves.....	5 " " lb.	3.90	.54	12.0	31,000

Avantages d'une Fabrique de Produits Laitiers bien tenue

Vous rappelez-vous la vieille fabrique de jadis qui faisait si souvent la honte du village? Il me semble la revoir dans l'ombre du souvenir cette vieille baraque qui par son aspect lugubre et les odeurs nauséabondes dont elle souillait l'atmosphère, éloignait de ses murs les habitants de la localité. Ah! ce qu'elle nous en a fait du mal, cette fabrique mal outillée, mal entretenue et malpropre.

L'on connaît les effets de la négligence par trop générale qui présidait alors à la fabrication des produits laitiers. Nous en subissons peut-être encore aujourd'hui les conséquences. Heureusement, l'on a réagi énergiquement contre cet état de chose et l'on a pris les moyens de rétablir la renommée du Québec en édictant des règlements qui ont concouru à nous mettre en très bonne posture vis à vis des autres provinces.

L'un des facteurs qui a le plus contribué à ce progrès est, sans contredit, l'amélioration du matériel des fabriques. En effet, pour faire du bon fromage, ou du bon beurre, il faut avoir l'installation nécessaire qui porte le cachet d'une scrupuleuse

propreté. La qualité des produits est souvent corrélative avec la propreté et la beauté de l'installation.

L'acheteur est toujours favorablement impressionné quand il visite une fabrique où l'air et la lumière pénètrent abondamment, où les murailles sont blanches ou peinturées, le plancher reluisant, les employés vêtus proprement. Il sera encore mieux disposé si l'avenue conduisant à la fabrique est large, bien entretenue, et bordée de gazon et même de fleurs. J'ai déjà eu la bonne fortune de visiter des fabriques dont le nom était écrit en fleurs de couleurs variées sur de jolies plaques, à la manière des parterres de de nos plus jolies stations de chemins de fer j'en ai été si bien impressionné que j'ai trouvé l'idée excellente et me suis promis de la propager. Les fabricants faisaient de très bonnes affaires parce que leurs patrons avaient confiance en eux. Ces patrons ne pouvaient sans doute manquer de faire le raisonnement que je me fis moi-même: Un fabricant qui a un tel souci de la beauté de l'ordre et de la propreté, tant à l'extérieur qu'à l'intérieur

Les Ennemis des Jardins et Vergers

Nouvelle publication agricole distribuée gratuitement par le Service des Publications, Ministère de l'Agriculture, Québec

Cet ouvrage de 32 pages et enrichi de 4 planches en couleur a pour auteurs MM. Georges Maheux, entomologiste provincial, et Omer Caron, botaniste. Cela suffit à donner une idée de sa valeur pour nos arboriculteurs et horticulteurs. Ajoutons qu'il est divisé en quatre chapitres dont voici les titres et sous titres:

Chapitre I.—Insectes nuisibles aux plantes potagères, insectes nuisibles aux légumes en particulier, maladies des plantes potagères.

Chapitre II.—Insectes nuisibles aux arbres fruitiers, maladies des arbres fruitiers, arrosages des arbres fruitiers.

Chapitre III.—Pulvérisations, pour les insectes broyeurs, suceurs, rongeurs.

Chapitre IV.—Calendrier général de protection — résumant les travaux à exécuter au cours de chaque mois de l'année.

Renseignements utiles:— Destruction des fourmis, des herbes des allées, des taupes et des vers de terre. Protection des semences contre les oiseaux. Traitements des semis. Auxiliaires du cultivateur. Adresses utiles.

N.B.—On est prié d'affranchir (mettre des timbres) sur toute correspondance adressée au Ministère de l'Agriculture de la province de Québec.

J. E. BELANGER,
Chef du Service des Publications.

MOUTON KARAKUL

Des beaux succès qu'ont obtenu les pionniers de l'élevage du mouton Karakul au Canada a résulté une grande popularité de ce mouton à fourrure. Son élevage tend à se répandre dans tout le pays. M. T. Karstad de Camrose, Alberta, s'est procuré dernièrement 20 animaux reproducteurs d'un ranch de Calgary, pour fonder un nouveau troupeau.

La Coopérative a-t-elle oui ou non

LA PART DE LA COOPERATIVE



SPECIAL

Coloré

150 (lot)

CANADA

Marque de commerce enregistrée adoptée par la Coopérative Centrale des Agriculteurs de Québec pour l'étiquetage du fromage de Québec.

Autrefois — Les fromages spéciaux et Nos 1 de la province de Québec, qui étaient exportés en Angleterre, portaient les noms de Belleville, Brockville, Western Townships, etc., mais jamais le nom de Québec.

Aujourd'hui — Tous les fromages spéciaux et Nos 1, c'est-à-dire environ 85% des fromages reçus par la Coopérative, sont exportés en Angleterre, en Belgique et en France sous la marque "Q. F. C." Coopérative Centrale des Agriculteurs de Québec.

Autrefois — Au début de l'établissement de la classification par la Coopérative, en 1911 par exemple, 28.57% de notre fromage était classifié comme numéro 3; en 1917 le pourcentage de No 3 était tombé à 1.52%.

Autrefois — Tout le fromage canadien de qualité inférieure était connu en Angleterre sous le nom de Québec.

Aujourd'hui — Les fromages de Québec portent leur nom véritable qui n'est appliqué qu'aux fromages spéciaux et Nos 1 que le commerce anglais, belge et français accepte comme tels.

Autrefois — Le commerce du fromage était exclusivement entre les mains de personnes qui n'étaient pas directement intéressées à l'amélioration de ce produit.

Aujourd'hui — Il est dirigé par la Coopérative qui représente les cultivateurs et agit pour eux.

A partir du premier mai 1920 au 30 avril 1921, la quantité totale de fromage reçue par le commerce de Montréal

s'est élevée à 1,569,364 boîtes dont 700,000 boîtes venaient de la Province.

D'après l'ancien système, des centaines de mille boîtes de fromage auraient donc obtenu $\frac{1}{4}$, $\frac{1}{2}$ ou peut-être $\frac{3}{4}$ de sou par livre de moins que le fromage d'Ontario.

Un court calcul suffira à faire voir les milliers de dollars que la Coopérative apporte à la Province en ajoutant, par l'établissement de son commerce d'exportation directe et par l'introduction du nom de Québec sur les marchés anglais, ce $\frac{1}{4}$ ou ce $\frac{1}{2}$ sou par livre que le commerce ordinaire n'avait pas réussi à obtenir.

Par son système de classification, la Coopérative a largement contribué à transformer la qualité des fromages de Québec. Le pourcentage de

No 1, en 1910, était de 25%; aujourd'hui il est d'au delà de 85%, grâce en très grande partie à l'information que les fabricants et les patrons ont pu puiser dans les remises hebdomadaires de la Coopérative.

Quand on considère que la différence moyenne de prix entre le fromage spécial et le fromage No 2 est de $\frac{3}{4}$ de cent par livre, on comprend ce que signifie, du point de vue argent, le déplacement de 50% de notre production, de la classe No 2 à la classe "Spécial."

La Coopérative n'épargne absolument rien pour assurer le maximum de revenus au cultivateur pour ses produits laitiers et elle est mieux placée que quiconque pour défendre ses intérêts en tout et partout.

amélioré le commerce du Fromage

LA PART DU CULTIVATEUR

Autrefois — Le cultivateur se contentait de porter son lait à la fabrique sans s'occuper de la qualité du produit que le fabricant en retirerait.

Aujourd'hui — Il exige de son fabricant le rapport qui lui est fait par la Coopérative, l'étudie et se demande si la qualité du produit manufacturé est en rapport avec la qualité de la matière première qu'il a fournie.

Autrefois — Les patrons d'une fabrique étaient obligés de choisir parmi eux un cultivateur, la plupart du temps sans expérience dans le commerce, qui allait vendre leurs produits laitiers aux maisons de la ville.

Aujourd'hui — Ils peuvent consigner leur fromage à la

Coopérative Centrale des Agriculteurs de Québec et rester assurés qu'il recevra d'abord le meilleur traitement possible et ensuite qu'il sera vendu dans les conditions les plus avantageuses.

Autrefois — Les cultivateurs devaient attendre le retour du vendeur pour connaître les conditions du marché tel que les lui exposait le commerçant intéressé à ne jamais les montrer favorables.

Aujourd'hui — Le cultivateur reçoit chaque semaine le Bulletin des Agriculteurs qui le tient parfaitement renseigné sur les transactions passées et lui fait part des prévisions que sa situation particulièrement avantageuse lui permet de faire.

L'Industrie laitière ne peut pas être considérée comme un passe-temps: on garde du bétail et on produit du lait pour faire de l'argent.

Produire ne constitue pas l'unique partie de l'économie de la ferme.

La vente est aussi importante que la production dans la détermination des profits.

Maintenant que la Coopérative a réussi à faire connaître le fromage de Québec comme fromage de qualité supérieure par un groupe important de consommateurs anglais, tous les producteurs de la province ont l'obligation morale de l'aider à répandre le nom de leur produit et à maintenir sa réputation.

Il n'est pas une fabrique capable de produire du fromage spécial ou No 1 qui puisse raisonnablement s'abstenir de le faire vendre par la Coopérative.

Plus grande sera la quantité de "Q. F. C." sur les marchés anglais, belges et français et plus vite on le fera connaître et mieux on le fera apprécier.

Les cultivateurs ont maintenant une marque à eux pour leur fromage; qu'ils se souviennent que "Noblesse oblige" et qu'ils ne doivent rien négliger pour honorer cette marque et pour lui donner de la puissance: des raisons nationales, des résultats économiques immédiats et futures les y engagent.



FIRSTS

White

89 (lot)

CANADA

Marque de Commerce anglaise enregistrée qui apparaît sur les fromages Spéciaux et Nos 1 exportés par la Coopérative Centrale en Angleterre.

Chez les Eleveurs

L'élevage des poulains

L'époque de la mise bas de la jument a généralement lieu ici à la fin de mai et en juin. Il est donc important de bien préparer la jument pour la parturition, car l'on ne peut prendre trop de précaution pour éviter les insuccès qui se produisent dans l'élevage des poulains et qui rendent inutiles les précautions antérieures, notamment la privation des services de la jument.

LOGE

La loge de la jument doit être assez spacieuse et la litière qui recouvre le pavé propre, mais pas trop abondante afin qu'elle ne nuise pas aux mouvements du poulain. Avant de mettre de la litière, il est bon de répandre un peu de chaux sur le pavé pour le désinfecter et pour l'assécher.

Parturition

La durée de la gestation chez la jument est de 345 jours, mais elle peut varier de 300 à 390 jours. L'on doit donc exercer une grande surveillance à l'apparition des signes précurseurs. Parmi ces signes, l'on note ordinairement le gonflement du pis. Le lait remplit les trayons ordinairement 24 heures avant la mise bas. L'approche de la parturition est aussi annoncée par d'autres signes avant-coureurs: la dilatation de la vulve, la couleur rouge de la membrane qui la recouvre et l'écoulement d'un liquide incolore gluant; le ventre est descendu et le flanc creux. Au moment de la parturition, la jument devient inquiète, elle tourne autour de sa loge, se regarde le flanc, se couche et se lève précipitamment, gratte le sol; elle éprouve des coliques de plus en plus violentes causées par la contraction de la matrice. Enfin, elle se couche et le part commence pour se terminer rapidement. La parturition peut aussi s'effectuer debout.

Présentation

Lorsque la présentation est normale, ce sont les membres antérieurs, et la tête du poulain qui franchissent le détroit. Si la parturition est difficile, il faut intervenir promptement, mais cependant, il ne faut pas faire de tractions trop fortes sur le fœtus lorsque la présentation est anormale. Il faut d'abord la corriger. La cause la plus ordinaire de difficulté, c'est le défaut de dilatation du col-utérin, dans ce cas, il vaut mieux laisser faire la nature à moins que les efforts ne soient très violents.

Après la parturition, il faut débarrasser le poulain des enveloppes fœtales, si pour cause de fatigue ou d'insouciance, la jument a négligé de le faire, car autrement le poulain serait suffoqué.

Cordon ombilical

Lorsque le cordon ombilical n'est pas rompu, on fait une ligature à 1½ pc. du ventre avec un fil désinfecté et on le coupe avec un instrument aseptisé, puis on badigeonne la plaie avec de l'iode.

Soins à donner à la mère et au poulain

Après la parturition, on frictionne la jument et on la recouvre d'une bonne couverture, puis on lui donne un peu d'eau tiède et une nourriture légère pour ne pas causer de troubles digestifs ni provoquer une trop grande sécrétion de lait. Si, par contre, la jument a peu de lait on lui donne des barbotages de son et de moulée d'avoine.

Une heure après la naissance du poulain, on essaie de le faire têter; s'il est trop faible pour se tenir debout, on lui fait prendre au biberon un peu de lait de sa mère en y ajoutant une petite cuillerée d'alcool.

La diarrhée

La diarrhée est une maladie très fréquente qui s'attaque au poulain et qui le conduit souvent à la mort. La diarrhée ordinaire est plus commune que la diarrhée infectieuse, mais moins dangereuse que cette dernière.

Causes

La diarrhée est due à plusieurs causes entre autres, le mauvais état hygiénique du local et l'agglomération de l'air vicié, mais la plupart du temps, elle est causée par tout ce qui peut produire l'irritation des intestins du jeune animal qui est très sensible à cette irritation.

Il est dangereux de donner à la mère, une nourriture trop laxative, ou encore des purgatifs irritants tel que l'aloès, car le lait se trouve altéré et il affecte les intestins du jeune poulain. La diarrhée résulte aussi parfois de l'inflammation de l'intestin à la suite de la constipation. En effet, il arrive parfois que la mère a perdu son premier lait avant la parturition de sorte que les intestins du jeune poulain ne peuvent se débarrasser du méconium (déjection du fœtus) grâce aux effets purgatifs du colostrum (premier lait). Si l'on s'est aperçu de cette perte du premier lait de la jument, l'on doit donner au poulain, peu après sa naissance, une once d'huile de castor, afin de prévenir la constipation.

La diarrhée peut encore résulter de l'échauffement de la mère au cours d'un travail trop pénible, ce qui altère son lait et le rend fiévreux. Le poulain privé pendant trop longtemps, absorbe ensuite une trop grande quantité de ce lait altéré et il se produit des troubles intestinaux.

Les conditions insalubres de certains locaux où l'air, la lumière et la ventilation font défaut, prédisposent souvent le jeune animal à cette maladie. Les refroidissements, les pluies froides, etc., sont autant de causes de la diarrhée.

Symptômes

Ils sont très apparents. Déjection semi-liquide et fréquente; coliques légères au début et de plus en plus violentes, le patient a l'air abattu et il refuse de prendre de la nourriture; il devient vite faible; il se lève et se couche alternativement et fréquemment; il se regarde le flanc, le poulx devient faible et la mort survient aussitôt.

Traitement préventif

Il consiste à éloigner les causes mentionnées ci-dessus.

Traitement curatif

Si le malade n'est pas trop faible, on peut administrer une once d'huile de ricin, mais dans le cas contraire, on a recours au laudanum (teinture d'opium) qu'on administre à la dose de 1 à 2 dragmes dans un peu de lait de la mère à toutes les 2 heures; mais il faut en surveiller les effets et ne pas continuer à en donner lorsque la diarrhée est arrêtée, car cela pourrait produire la constipation.

Si le poulain est âgé de quelques semaines, on lui donne en outre 3 dg. de craie préparée et 2 de cachou (terre du japon). Il faut aussi surveiller la nourriture de la jument et lui donner ½ once de carbonate de soude dans son breuvage.

Par la "Rente" et ses autres publications, la maison Versailles-Vidricaire-Boulais (Itée) s'applique à faire mieux aimer la terre à ceux qui la cultivent et à la faire mieux connaître à ceux qui la déignent.

MEDECINE VETERINAIRE

Des boiteries (suite)

Les boiteries sont divisées en passagères ou de courte durée et chroniques ou de longue durée.

Les premières sont les plus fréquentes, et si elles sont traitées convenablement au début, elles durent rarement plus de quelques jours ou tout au plus trois ou quatre semaines. Cependant, il arrive souvent que, faute de soins, elles passent dans la seconde catégorie et peuvent devenir permanentes. On ne saurait donc trop se hâter de donner les soins voulus aux plus légères boiteries, dans la crainte qu'elles ne deviennent chroniques.

6. Entorses diverses.—On appelle entorses des tiraillements qui ont lieu sur les jointures, ou sur les tendons, ou les muscles dans le voisinage des jointures.

Elles sont causées par des chutes, des glissades, des efforts considérables de traction, des sauts d'une grande étendue en hauteur ou en longueur. Les entorses peuvent être légères, alors elles ne durent que quelques jours; elles peuvent être très graves et durer des semaines ou même des mois, si elles ne sont pas soignées.

Les parties le plus souvent affectées d'entorses sont, chez le cheval, les tendons postérieurs, le boulet, le jarret, le paturon; quelquefois, mais très rarement, l'épaulé; chez le boeuf, ce sont surtout les tendons postérieurs.

Symptômes.—Il y a boiterie, de la partie, et, au bout d'une journée, ou deux, enflure. Dans les entorses légères, la boiterie diminue avec l'exercice; ainsi on verra assez souvent un cheval se mettre à boiter subitement en route; au bout de 10 à 15 minutes, la boiterie disparaît. L'animal s'est donné une légère entorse. Dans les entorses graves, au contraire, la boiterie augmente avec l'exercice.

Traitement.—Le repos est nécessaire; appliquez fréquemment de l'eau froide ou de l'eau chaude sur la partie soit en compresses, soit en lotions, soit en douches.

Si au bout de 5 ou 6 jours de ce traitement, la boiterie persiste, il faudra appliquer un vésicatoire (mouches). Rasez la partie, frottez vivement durant 10 minutes un ou deux onces de l'onguent qui suit:

7. Vésicatoire ou mouche de cantharides.—Prenez: Cantharides en poudre, 1 partie, Saindoux, 8 parties, Méléz.

Attachez l'animal de manière qu'il ne puisse pas se lécher. Lavez la partie à l'eau chaude et au savon au bout de 24 heures; asséchez et appliquez une bonne couche de saindoux.

Enfin, si la boiterie persiste, consultez un vétérinaire expérimenté.

8. Clous de rue.—Il n'est pas rare qu'un clou pénètre dans la sole du sabot. Ces cas sont quelquefois sans gravité; d'autres fois, ils sont des plus sérieux, causant une boiterie longue et quelquefois permanente.

Si le clou pénètre dans le corps de la fourchette, c'est ordinairement peu grave, même s'il y entre profondément. S'il pénètre au bout de la fourchette dans la sole ou dans l'espèce de fosse qu'il y a chaque côté de la fourchette, le cas est généralement très grave, même si le trou est peu profond.

Quand un cheval se met à boiter subitement, il faut toujours examiner attentivement le sabot, dans la crainte qu'il n'ait ramassé un clou ou un autre corps pointu.

Traitement.—Enlevez le clou, creusez le trou en entonnoir jusqu'au sensible, sans faire saigner. Mettez le pied dans un gros cataplasme de son et d'eau glacée ou, si la glace manque, de mixture réfrigérante (voir article 6); continuez ce traitement jusqu'à ce que la douleur ait disparu.

Si ce traitement n'a pas l'effet désiré, c'est que le clou a blessé l'os du pied, ou l'articulation, ou toute autre partie délicate; il s'y forme peut-être du pus, etc., et l'on se trouve en présence d'un cas généralement très grave.

Discontinuez les cataplasmes prescrits plus haut et employez:

Acide carbolique pur, 2 cuillerées à soupe. Eau chaude, 3 pintes.

Faites un cataplasme avec cette solution et du son. Continuez-en l'usage durant 8 à 10 jours, et, s'il n'y a pas de mieux, il sera peut-être nécessaire de faire une opération chirurgicale, que, seul, un vétérinaire peut entreprendre.

(à suivre)

J. A. COUTURE.

Il nous faut du Bacon de Qualité

Une campagne agressive vient d'être inaugurée par la branche fédérale de l'Industrie Animale et les départements provinciaux de l'agriculture, pour maintenir à son haut degré la qualité du bacon canadien qui nous a valu, il y a quelques années, la conquête du marché anglais.

Plusieurs pays étrangers sont en train de nous faire une concurrence qui pourrait devenir désastreuse si nous ne maintenons pas, par la qualité, le volume de notre commerce, qui s'évaluait en 1920 à \$34,000,000.

L'effort principal de la campagne tendra à l'organisation et à l'encouragement des clubs de jeunes éleveurs de porcs, tels qu'il en existe déjà dans plusieurs provinces. On stimulera dans ces clubs l'intérêt au type et à la qualité du porc qui produit le bacon recherché par le consommateur anglais.

Des prix attrayants seront offerts aux

clubs dont les membres élèveront le type de porcs désiré et qui exposeront les animaux à leur exposition locale. On cherchera tout spécialement à développer l'esprit de coopération qui est reconnu comme un des plus grands facteurs pour obtenir l'uniformité d'une production profitable.

On organisera aussi des concours d'appréciation. Tous les concours seront tenus de façon à faire coïncider la production avec les exigences du marché et on s'en tiendra à un type standard dans tout le pays.

Cette campagne sera soutenue par toutes les organisations de cultivateurs et par tous les officiers des différents départements, car il s'agit de sauvegarder une grande industrie nationale dont le succès est basé sur la qualité du produit et qui a une valeur financière considérable pour le pays, représentant une des principales sources de revenus de la ferme.

(Suite à la page 15)

L'Information Fédérale

CORRESPONDANCE D'OTTAWA

Le 21 mai 1921.

Continuation assez terne du débat sur le budget, sauf la part qu'y ont prise les deux chefs de la double opposition, M. Crerar et M. King, sur les discours desquels nous reviendrons plus loin. De moindres illustrations se sont fait entendre depuis la harangue prononcée vendredi 13 — un vendredi treize ! — par M. Meighen, mais c'est surtout du côté gauche, car les ministériels ont une tendance à s'abstenir et à laisser palabrer la gauche sans paraître y attacher d'importance. Cependant le grand fabricant d'instruments agricoles Cockshutt a défendu comme à son ordinaire la thèse protectionniste et y a apporté l'abondance verbale et la grosse voix que l'on est toujours surpris d'entendre sortir de ce petit corps. Son argument principal, c'est que les manufactures sont plus importantes que l'agriculture, et il tente de l'établir au moyen de statistiques sur la production comparée des deux en valeur monétaire. Ainsi, prenant le rapport du statisticien officiel pour 1919, il découvre que la production agricole de cette année fut de 1 milliard, 976 millions, le total des fermes en culture de 2 milliards 800 millions, avec des bâties pour \$927,500,000, des machines agricoles pour 390 millions et du bétail pour 1,300 millions, formant un actif agricole total d'environ 7 milliards. Or, comment ces chiffres se comparent-ils avec ceux fournis par l'industrie? Au lieu de 1,976 millions de production d'une année, M. Cockshutt découvre 3,458 millions de produits manufacturés pour l'année correspondante, soit environ le double. Par conséquent, conclut-il, l'industrie est plus essentielle que l'agriculture à la prospérité du Canada. Le raisonnement est plutôt tiré par les cheveux, pour ainsi parler, et les Fermiers n'ont pas pris de temps à le faire ressortir. M. Maharg, le principal lieutenant de M. Crerar n'a prononcé qu'un mot, qui en disait long: "Munitions de guerre," disait-il. Et c'était exact, car les chiffres industriels donnés par M. Cockshutt sont ceux de l'année 1918, alors que toutes les usines du pays grondaient littéralement d'activité et produisaient des obus et des bombes à des prix fantastiques. Un autre député, libéral cultivateur, M. White de l'Alberta, a encore précisé davantage le cas:

— N'est-il pas vrai, demande-t-il, que votre gros chiffre dépend en grande partie de la hausse extraordinaire qui a prévalu depuis cinq ans sur tous les produits manufacturés?

— Peut-être répond M. Cockshutt, mais ils ont subi une baisse depuis.

— Pas plus que les produits de la terre, qui dégringolent aussi, a riposté M. White. Et l'on n'était pas beaucoup plus avancé qu'avant. La vérité aime reposer entre deux extrêmes, et il est puéril à l'une ou à l'autre des deux activités essentielles du pays de prétendre au monopole de l'utilité.

M. Roch Lanctôt, de Laprairie, a présenté un autre aspect de la question, parlant en français immédiatement après le représentant des manufacturiers. Sans vouloir donner une analyse complète d'un discours qui a duré plus d'une heure, nous croyons intéresser le lecteur en citant un extrait des paroles de M. Lanctôt relatives aux dépenses militaires préconisées par le ministre de la Milice, M. Guthrie, ancien libéral resté unioniste.

"Je me suis toujours élevé, dit le député de Laprairie, contre la folie du militarisme dans cette Chambre et dans ce pays. Quand le ministre nous a fait ses comparaisons entre pays, l'autre jour, il nous a conduits jusqu'en Europe, en Asie et en Afrique, concluant que nous sommes le pays qui dépense le moins, de tout l'univers, pour des fins militaires. Le ministre oublie de dire à la Chambre que le Canada est situé, géographiquement parlant, de façon à ne pas faire de dépenses militaires obligatoires, et que les autres colonies britanniques ne sont pas dans le même cas que nous. C'est pour cela que je ne voudrais pas dépenser même un sou d'ici à cinq ans; mais pour faire plaisir aux impérialistes, je veux bien leur accorder la moitié de ce qu'ils nous demandent:

six millions au lieu de douze. C'est bien assez, c'est déjà beaucoup trop. Y a-t-il un gouvernement à Ottawa qui serait prêt à entrer dans une autre guerre en Europe, s'il y en avait une, alors que la dernière nous a pratiquement ruinés? Pour ma part, je suis opposé à envoyer un seul homme en Europe pour prendre part à une autre guerre. Est-ce que nous n'avons pas combattu les Prussiens pour mettre fin aux guerres et tuer le militarisme dans le monde?"

"Maintenant, continue M. Lanctôt, que nous avons la Société des Nations, certains hommes d'Etat prétendent que notre situation est changée, et que nous ne sommes plus les mêmes. J'admets que c'est vrai lorsqu'il s'agit de payer au même tarif que les grandes puissances européennes, mais lorsqu'il s'agit de recevoir des indemnités, nous retournerons à l'état de colonie, on nous répétera que c'est Downing street qui nous gouverne et nous n'aurons pas un sou de l'indemnité de guerre. Quand il s'agit de payer, nous sommes de gros bonnets, mais quand il y aura quelque chose à recevoir nous serons en arrière dans la cuisine et nous fumerons notre pipe de plâtre pour nous consoler de nos dépenses."

"On dit que notre dette publique est de 2 milliards 350 millions, mais j'affirme qu'elle est au moins de trois milliards, car ce que nous inscrivons parfois à l'actif n'est pas toujours réalisable. Et je vais prouver mon chiffre par un exemple. Nous payons cette année 142 millions d'intérêt, une augmentation de \$519,000 sur l'année dernière. Ayant un déficit de 101 millions pour l'année courante, notre intérêt augmentera en proportion pour 1922-23, c'est-à-dire que nous paierons d'ici un an ou deux ans bien près de 150 millions d'intérêt par année. Et ce n'est pas tout: il y a le déficit annuel des chemins de fer, et si nous achetons le Grand-Tronc, qui nous coûtera je suppose dans les 400 ou 500 millions, avant cinq ans notre dette aura atteint 5 milliards. Alors, je dis où allons-nous avec une dette aussi écrasante, et pourquoi cette dette? Par notre folie de guerre; par notre folie d'avoir acheté des chemins de fer en banqueroute; par notre folie d'avoir suivi le système McAdoo. Encore une fois, pourquoi cette journée de huit heures pour nos employés de chemin de fer? Aujourd'hui les conducteurs et les mécaniciens gagnent plus qu'aucun professionnel de nos campagnes. Il y a des conducteurs qui gagnent \$5500, d'autres \$4500, d'autres \$4000. Il est notoire que beaucoup d'employés de chemins de fer ne travaillent pas huit heures, mais bien quinze et seize heures par jour, et même dix-huit heures par jour, afin de se faire payer temps et demi. Dans ces conditions, il n'est pas étonnant qu'on ait des déficits."

Nous avons cru que ces extraits intéresseraient nos lecteurs tant par leur forme claire et franche que par les détails qu'ils donnent sur certains aspects des finances publiques. Ce discours a été prononcé en français, de sorte que seule à peu près le bloc français a pu les comprendre; il ne sera traduit que lundi prochain, 23 courant, de sorte que la députation anglaise n'a pas encore été mise à même d'en prendre connaissance au moment où nous écrivons.

Le débat sur le budget s'est terminé la nuit de jeudi, le 19, par un vote donnant au gouvernement une majorité de 20 voix seulement. Le chef libéral, M. Mackenzie King a prononcé jeudi après-midi un grand discours dont ses partisans ont éprouvé une vive satisfaction et qui a fortifié sa réputation d'orateur au-dessus de la moyenne. M. King a réitéré et précisé ses accusations diverses, contre le gouvernement; pourquoi celui-ci ne tient-il pas la promesse qu'il a mise au début de la session dans la bouche du gouverneur-général, de réviser le tarif sans plus de retard? Selon M. King la raison en est bien simple, c'est que le cabinet est contrôlé par les grands intérêts financiers, lesquels se sont opposés à l'accomplissement de cette promesse. C'est une "sinistre influence" que celle

exercée conjointement par les "auto-crates de la politique et les ploutocrates de l'industrie." On voit que le successeur de Laurier ne mâche pas les mots à ses adversaires. Il a aussi protesté contre les interprétations malveillantes données par M. Meighen à ses discours et son attitude relative au tarif. Accusé de ne jamais dire toute sa pensée, de se porter libre-échangiste dans l'Ouest et protectionniste dans l'Est, M. King affirme qu'il n'a fait qu'un seul et même discours, à Toronto comme dans les villes des prairies, et qu'il n'y a rien changé. Il définit assez clairement le point de vue libéral et le point de vue ministériel sur cette question: les libéraux favorisent un tarif visant primordialement à fournir les revenus nécessaires à la marche des affaires, à l'administration du pays, et secondairement au développement normal des industries. Tandis que les tories sont en faveur tout d'abord de l'engraissement des industries et des industriels, et ne pensent aux revenus qu'en second lieu. Autrement dit, "tarif de revenu" se rapproche davantage de la conception libérale, et "tarif de protection industrielle" exprime mieux la tendance tory. Les électeurs s'y retrouveront comme ils pourront.

Une cérémonie assez importante s'est déroulée vendredi après-midi aux Communes, celle de la remise d'un fauteuil monumental offert au parlement canadien par l'Association des parlementaires de Londres, en signe d'amitié et pour resserrer les liens qui unissent les deux parlements. Ce fauteuil est tout un monument, de dix à douze pieds de hauteur, sculpté dans toute son étendue et ressemblant en tout, sauf la teinte du bois, à celui de l'Orateur des Communes anglaises, à

Londres. Il a été présenté vendredi aux autorités canadiennes par M. James Lowther, qui a présidé depuis quinze ans aux séances du Parlement anglais. Il a prononcé un aimable discours en anglais et en français, car M. Lowther s'exprime facilement dans notre langue, et la députation de la province de Québec l'a chaleureusement applaudi lorsqu'il s'est mis à parler français. M. Georges Boivin, vice-président de la Chambre, et M. Rodolphe Lemieux, ont aussi prononcé en notre langue des discours très goûtés. M. Rhodes, président des Communes, a fait ressortir le principe du bilinguisme dans l'ensemble de la cérémonie, qui a laissé à tous le meilleur souvenir.

L'Informé.

Soleil et blé-d'Inde dans l'Ouest

Une superficie considérable dans le district de Lethbridge, Alberta, sera ensemencée en blé-d'Inde, cette année, par d'anciens cultivateurs du Nord du Dakota, qui en ont fait un succès dans leur pays et qui comptent réussir aussi dans le nôtre. On annonce de ce district que l'été tendue ensemencée en soleil sera beaucoup plus considérable que l'année dernière.

Pour que la Coopérative Centrale puisse vous être encore plus utile, souscrivez quelques-unes des actions, au dividende de 8% l'an, dont elle a confié l'émission à la maison Versailles-Vidricaire-Boulais (l'ée).

ann.

Centrifuge

Fabriqué



"Magnet"

au Canada

VOULEZ-VOUS voir une machine construite solidement et non pas comme un jouet? Une machine à engrenage carré faite pour écrémer deux fois par jour sans avoir jamais besoin de réparation! Ecrivez-nous et nous irons vous donner une démonstration de la machine chez-vous gratuitement.



Remarquez cette écrémeuse d'un seul morceau, si facile à laver, bien supérieure aux nombreux disques dans les bols d'autres centrifuges.

Epargne des heures d'ouvrage, sépare toute la crème, produit une meilleure qualité de beurre, parce que les globules du lait ne se brisent pas sur cette surface unie.

PETRIE MANUFACTURING CO. Limited

3, rue Saint-Nicolas,

MONTREAL, Qué.

La part de chacun dans le maintien de la réputation du fromage de Québec

Conseils pratiques aux fabricants et aux patrons.

Faire du fromage est une chose facile, quand la matière première, le lait, est de bonne qualité, quand la fabrique est dans de bonnes conditions sanitaires et outillée et aménagée convenablement. Il va sans dire qu'il faut en plus, connaître son métier et surtout les principes de fabrication pour pouvoir modifier au besoin le procédé suivant la composition du lait et sa qualité. Les gens du métier savent que la composition du lait varie non seulement d'une saison à l'autre, mais même du jour au lendemain, et qu'elle n'est pas la même dans toutes les parties de la province.

Il importe, pour pouvoir appliquer les principes, de bien connaître le lait que l'on reçoit. Le fabricant peut arriver à cette connaissance en se servant du Babcock pour déterminer sa richesse en matière grasse et de l'acidimètre pour connaître son acidité; l'épreuve au caillé le renseignera sur les soins de propreté que ce lait a reçu. Ces renseignements obtenus, il sera en état d'appliquer les règles de fabrication qui conviennent au lait qu'il aura en main.

S'il n'a pas ces données ou s'il néglige d'en tenir compte, il court le risque de faire même avec du bon lait, un fromage de qualité inférieure. Ainsi, il sera impossible de produire un fromage de même qualité en suivant le même procédé avec un lait dosant 3.5% gras, et un autre dosant 4.5%. Si la température de cuisson est la même dans les deux cas, la première sera trop ferme et le second trop humide. Il sera également impossible de réussir en mettant en présure, au même degré d'acidité, des laits ayant une acidité initiale différente. On peut dire que dans la plupart des cas où le fabricant ne réussit pas, c'est dû à la négligence à se rendre compte des conditions du lait ou à suivre le développement de l'acidité pendant la fabrication.

C'est une erreur de croire que nous pouvons avoir des fromages réguliers au point de vue de l'acidité, en laissant développer le même degré d'acidité aux différentes phases de la fabrication, notamment à l'empresurage et au soutirage du petit lait; il faut considérer les conditions du lait et du caillé. L'acidimètre indique bien le pourcentage d'acidité du lait ou du caillé au moment de l'épreuve, mais il ne peut fournir d'indice du développement de cette acidité, à moins que les épreuves ne soient répétées.

Nous ne saurions trop insister sur la nécessité de se rendre compte du développement plus ou moins accentué de l'acidité par des épreuves répétées. C'est assurément le seul moyen d'éviter de se faire prendre par surprise. La pratique de s'en rapporter à la marche de la fabrication de la veille est des plus condamnable, parce qu'il arrive rarement que l'acidité dans le lait ou le caillé se développent pareillement.

À part l'observation du développement plus ou moins rapide de l'acidité, il faut, quand il s'agit du caillé, tenir compte de sa fermeté, et des conditions qui peuvent être produites par le soutirage d'une partie du petit lait après la cuisson.

Il est peut-être inutile d'insister sur la nécessité de laisser développer plus ou moins l'acidité du caillé suivant son état de fermeté, parce que les fabricants sont généralement bien renseignés sur ce sujet. La pratique de recourir à une cuisson élevée pour raffermir le caillé au lieu de chercher à obtenir le même résultat en faisant marcher le caillé plus lentement, est cause qu'il se produit un assez fort pourcentage de fromage qui manque d'acidité, étant cuit à une haute température, le caillé conserve en bloc, une température assez élevée qui a pour effet de ramollir, en apparence, le caillé. Certains croient alors, que ce ramollissement est causé par la fermentation, et que tout marche normalement. Cette

pratique qui induit en erreur, devrait disparaître.

Le caillé traité de cette façon, produit un fromage qui porte dans le commerce, le nom de "rubbery" i. e., texture de caoutchouc et a la réputation de mûrir très lentement. Nous avons constaté que ce fromage qui a d'ordinaire, une bonne texture, à l'état frais, avec l'âge, devient très ouvert et acquiert une saveur plus ou moins mauvaise. Il est vrai que ce défaut est pratiquement disparu, mais il faudrait s'efforcer de le faire disparaître complètement, parce qu'il pourrait compromettre la réputation de notre fromage.

Quant au changement de condition produite dans le caillé par le soutirage d'une partie du petit lait après la cuisson, je me contenterai de vous faire part de l'expérience faite à l'école de laiterie. Nous avons pris un lot de lait que nous avons divisé en deux; nous avons suivi, dans les deux bassins, le procédé de l'école de laiterie, sauf que nous avons soutiré d'un bassin, une partie du petit lait après la cuisson. Au soutirage définitif, le petit lait du bassin de contrôle accusait .23 d'acidité tandis que l'autre en accusait .28. On serait tenté de croire que le caillé de ce dernier était plus acide; cependant, lors du passage au moulin, les 2 caillés avaient le même % d'acidité.

La leçon à tirer de cette expérience est que le caillé dont une partie du petit lait a été soutiré trop tôt, est dans les conditions ordinaires, exposé à manquer d'acidité, si l'on ne donne que le même % d'acidité au soutirage définitif. Il est entendu que l'on tombe dans le défaut contraire en soutirant le caillé trop mou, ou en lui donnant le même % d'acidité, quand le caillé marche trop vite dans le petit lait.

Ces quelques points ne sont pas les seuls qu'il faille prendre en considération pour obtenir un fromage de qualité supérieure; ils constituent cependant des causes importantes de succès ou d'insuccès et doivent conséquemment être surveillés de très près si l'on veut arriver à fabriquer un bon fromage.

J'ajouterai à ces conseils un autre qui s'adresse plutôt aux patrons de fabriques combinées.

Les prix du fromage sont, dans le moment, comparativement plus élevés que ceux du beurre. Cette différence pourrait induire les patrons des fabriques qui font actuellement du beurre à demander que l'on fasse du fromage afin d'obtenir pour leur lait plus d'argent. C'est là un désir fort légitime; mais avant de changer et de passer du beurre au fromage, il serait peut-être bon de s'arrêter à peser le pour et le contre de ce changement. Dans le but de vous être utile, je vous soumetts quelques considérations qui, j'espère, vous aideront à vous guider, afin que votre décision serve à la fois, votre intérêt et l'intérêt général.

Les prix actuels constituent la première considération. Comme je l'ai dit plus haut, le fromage obtient aujourd'hui des prix plus élevés que le beurre. Combien de temps durera cette différence? Nous ne saurions le dire, parce que personne ne peut dire à l'avance, la variation des prix de ces produits, pas plus que ceux qu'obtiendront les autres produits. Mais il y a une chose que tout le monde sait: c'est que nous sommes dans une période de rajustement, que ce rajustement a causé plus d'une surprise et qu'il en causera très probablement de nouvelles.

Donc, les prix futurs du beurre et du fromage sont problématiques.

Une deuxième considération et la plus importante peut-être, parce qu'elle peut affecter l'industrie fromagère est celle-ci: dans ces fabriques combinées, qui font généralement du beurre, le fabricant, s'il a ses certificats de compétence comme fabricant de fromage, ne peut pas, s'il n'a pas fait de fromage depuis longtemps,

faire un bon travail. L'on peut dire sans exagération, que dans la plupart des cas, il est rouillé comme l'est son outillage qui n'a pas fonctionné depuis plusieurs années. J'ai été à même de constater ce fait, malheureusement, trop souvent. Je citerai à l'appui, un certain comté que j'appellerai comté A, pour ne blesser personne, où toutes les fabriques à l'exception d'une ou deux, faisaient du beurre. Pour les mêmes raisons qui existent aujourd'hui, l'on décida un jour de passer du beurre au fromage. Pendant le premier mois, qui suivit le changement, le fromage produit fut de qualité tout à fait inférieure. Un assez fort pourcentage fut même considéré comme rebut. Ce fromage avait cependant été fabriqué par des fabricants qui avaient déjà été compétents.

S'il est vrai de dire que l'histoire se répète, comme l'expérience le démontre d'ailleurs, il y a lieu de craindre que ce qui s'est passé dans ce comté ne se répète ailleurs, si les patrons placent leur fabricant dans les mêmes conditions, c'est-à-dire le forcent, du jour au lendemain, à faire du fromage au lieu du beurre.

Du point de vue d'argent, le comté A fut loin d'obtenir un succès.

Il est enfin, une troisième considération qui prime toutes les autres, c'est celle de la réputation de notre fromage. Comme vous le savez déjà et si vous ne le savez pas, le présent numéro du Bulletin vous en donne la preuve, notre fromage jouit, grâce aux efforts constants et conjoints de tous les intéressés, durant ces dernières années, d'une réputation enviable sur le marché anglais. En plus de nous être agréable, cette bonne réputation nous est surtout bien profitable. Risquerions-nous de porter nous-mêmes atteinte à cette réputation même si ce risque nous assurait un gain immédiat, qui ne peut être que passager? Ce serait certainement jouer gros jeu et nous exposer à perdre le fruit du travail déjà accompli et à sacrifier les résultats qui ont exigé tant d'efforts. Pour ma part, je dis non, et je crois que les patrons qui sont encore plus intéressés que moi à ce soit dans cette matière, ne prendront pas une décision définitive avant d'avoir bien réfléchi.

Je ne voudrais pas que l'on me pense opposé à la fabrication du fromage dans les fabriques combinées; ce n'est pas là mon point. Ce que je voudrais faire éviter, dans l'intérêt des patrons comme dans l'intérêt de notre industrie laitière, ce sont les changements du beurre au fromage ou du fromage au beurre, en pleine saison de fabrication, parce que l'expérience prouve que ces changements effectués dans ces circonstances, sont toujours préjudiciables à la qualité de nos produits laitiers. Cet inconvénient est moins grave lorsque le changement se fait au début de la saison. Dans ce cas, le fabricant a l'avantage de se familiariser avec cette nouvelle fabrication dont il peut avoir oublié certains détails, pendant que la saison est favorable alors que la quantité de lait reçue est peu considérable.

Les faits sur lesquels j'attire aujourd'hui l'attention des fabricants de beurre et de fromage et des cultivateurs qui alimentent nos fabriques sont d'autant plus importants qu'ils affectent directement la qualité de nos produits laitiers. Ce n'est pas au moment où nous avons réussi à nous créer la position avantageuse que nous tenons maintenant que nous pouvons nous laisser aller à la négligence, à l'indifférence, à l'irréflexion. J'espère donc, que ces remarques recevront l'attention qu'elles méritent.

E. BOURBEAU,

Insp. gén. des beurseries et fromageries.

Fromage blanc

Nous croyons devoir conseiller encore cette semaine, aux fabricants qui avaient l'habitude de faire du fromage blanc les années passées de ne plus faire de fromage coloré, car la différence de prix en faveur de ce dernier est complètement disparue. Si plus tard, le marché prenait une autre tournure, nous les aviserons et elles pourront alors commencer à employer de la couleur qu'elles devraient toujours garder en stock, afin d'être prêtes, s'il se présentait une demande imprévue. Jusqu'à nouvel ordre donc, il faut fabriquer du fromage blanc.

Traitement électrique du grain de semence

Plusieurs des milliers de cultivateurs du Sud de l'Alberta vont essayer cette année, de semer du grain traité par un nouveau procédé électrique, dont le résultat est supposé devoir augmenter le rendement, contrôler les maladies fongueuses et améliorer la qualité de la récolte. Une usine pour ce traitement électrique des semences a été établie à Carmangay, Alberta. La semence pour traitement y arrive en telle quantité que l'on se voit déjà obligé d'agrandir l'usine.

FAITES VOS TAPIS AVEC des vieux CHIFFONS

DES milliers de femmes font leurs tapis à la maison. Vous pouvez, vous aussi, apprendre facilement cet ouvrage attrayant. Avec de vieux chiffons de toutes sortes, vous pouvez faire de superbes tapis veloutés, qui dureront beaucoup plus longtemps que ceux que vous achetez.

Demandez à votre marchand les patrons de jute de Garrett, pour tapis crochetés, ou bien demandez notre feuille de modèles, gratuite.



Ce superbe patron, avec un crochet à tapis, vous sera envoyé pour \$1.00, accompagné d'instructions faciles pour les débutantes.

John E. Garrett

10, rue Kempt,
New Glasgow, N. S.

Pommes de terre de semence enregistrées

Le département provincial de l'Agriculture du Manitoba a distribué, ce printemps, 9 chars de pommes de terre de semence certifiée, de la variété "Irish Cobbler," parmi 2,500 cultivateurs du Manitoba. Cette distribution est un des items de la campagne entreprise par le département pour s'assurer une bonne récolte de pommes de terre de semence certifiée et exemptes de maladies.

Statistiques provinciales

Québec, 21 mai 1921.—Le Bureau des Statistiques de Québec donne aujourd'hui les renseignements suivants sur l'état de l'agriculture dans la province de Québec, d'après des rapports envoyés le 16 du mois courant, par les agronomes du gouvernement, chargés de surveiller les intérêts agricoles d'une quarantaine de comtés de la province.

Bas St-Laurent.—De Rimouski en descendant, les semailles ont été commencées à la fin d'avril, ce qui est un record pour cette partie de la province. A l'heure actuelle, plus de la moitié des superficies destinées aux semailles a été effectuée. Les prairies ont belle apparence et déjà la plupart des bestiaux sont aux pâturages. La récolte du sucre d'érable a été plutôt médiocre, le rendement variant de $\frac{1}{4}$ à $\frac{1}{2}$ livre par érable. Les arbres fruitiers, pour la plupart, étaient en fleurs au milieu de mai et promettaient une abondante récolte. L'agronome de Bonaventure rapporte qu'environ 1,000,000 de boisseaux de patates sont encore dans les caveaux.

District de Québec.—Dans le district de Québec, s'étendant de la Rivière du Loup aux Trois-Rivières, d'un côté; et Charlevoix et Nicolet, de l'autre, et au sud, jusqu'au comté de Mégantic, les semailles ont été commencées dès les premiers jours de mai. A l'heure actuelle, elles sont presque terminées. Au sud de Québec les prairies ont généralement belle apparence pendant que, au nord et dans le bas, la croissance du mil et du trèfle a été retardée par la sécheresse. Peu de bestiaux étaient aux pâturages dans le district de Québec, vers le 15 du mois courant, si l'on excepte les comtés du sud. Le vent d'est a soufflé pendant plusieurs semaines. On remarque, dans le district, qu'il y a augmentation d'animaux dans les espèces bovine et porcine. La récolte du sucre d'érable a été inférieure à celle de l'année dernière: les érables ont produit de $\frac{1}{2}$ à 1 livre, chacune, en moyenne. Dans certains comtés du sud, il reste encore 1-3 de la récolte du sucre d'érable de 1920, et les 2-3 de celle de 1921. Dans les comtés du nord de Québec, il reste aussi des quantités considérables de sucre non vendu. Les arbres fruitiers promettent une bonne récolte. Plusieurs agronomes constatent un retour prononcé à la terre de la part des rapatriés et des déracinés. Dans toute la région, on demande de la pluie et de la chaleur à grand cri.

District de Montréal.—Dans cette région, les semailles ont été commencées entre le 15 et le 25 d'avril; à l'heure actuelle, elles sont terminées presque partout. Les prairies, de même que les pâturages, sont déjà abondants et les bestiaux sont aux pâturages. Dans cette région les agronomes constatent qu'il y a une légère augmentation chez les espèces bovine et porcine. La récolte de sucre d'érable a été environ 50% inférieure à celle de l'année précédente si l'on excepte, toutefois, les comtés de Soulanges, Vau-

dreuil, Montcalm, Terrebonne, où elle a été plus considérable. Les arbres fruitiers ont fleuri à bonne heure et ont belle apparence, bien qu'une gelée assez forte ait causé certains dommages aux arbres fruitiers dans les comtés avoisinants Montréal, le 12 de mai. La culture du tabac est retardée par la sécheresse et le froid, de même que la croissance des céréales. Dans cette région, comme ailleurs, la sécheresse et le froid retardent les travaux de la terre.

Nord de la Province.—Au Lac Saint-Jean, les semailles ont été commencées dès les premiers jours de mai; elles sont plus de la moitié faites. Les prairies ont belle apparence et la plupart des bestiaux sont aux pâturages. Le nombre des moutons augmente rapidement. La sécheresse empêche la continuation des travaux des champs. La cessation presque complète de la coupe du bois et l'arrêt des scieries et des pulperies a déterminé un retour à la terre assez marqué. Dans l'Abitibi et le nord du Témiscamingue, à la fin d'avril, les semailles battaient déjà leur plein; les prairies sont grasses et, en maints endroits, les bestiaux sont aux pâturages. Il y a augmentation dans toutes les espèces animales. Le commerce de bois, étant diminué considérablement à cause de la baisse des prix, l'on s'adonne davantage aux défrichements et à la culture. Les colons arrivent nombreux chaque semaine dans la région de l'Abitibi, rapporte l'agronome.

Cantons de l'Est.—Les semailles ont été commencées entre le 15 et le 20 dans la partie sud de cette région et un peu plus tard, dans la région de Shefford, Mégantic, Richmond et Wolfe. Les prairies, en général, ont bonne apparence et les bestiaux sont aux pâturages. Il y a légère augmentation chez les vaches laitières. Le rendement moyen de la récolte de sucre a été de 1 à $1\frac{1}{2}$ lbs à l'érable. Il reste encore des quantités assez considérables de sucre non vendu. Le 12 mai, une gelée a causé des dommages aux arbres fruitiers. Les semailles sont retardées par le froid et la sécheresse et les pâturages s'appauvrissent aussi très vite, de ce fait. Le ralentissement d'activité dans les mines d'amiante a déterminé un certain retour à la terre, dans Mégantic spécialement.

Immigration

L'arrivée au Canada de troupes d'immigrants est à l'ordre du jour depuis quelque temps, le transatlantique "Scandinavian" est arrivé la semaine dernière d'Anvers, nous amenant 50 cultivateurs hollandais qui vont s'établir dans l'Ontario et dans l'Ouest. Le "Métagama" nous amenait aussi une soixantaine de jeunes filles anglaises et à peu près un nombre égal de cultivateurs d'expérience, tous à destination de l'Ouest.

PETITES ANNONCES

TARIF : 50 cents par insertion de 25 mots ou moins ; 2 cents par mot additionnel.

AVICULTURE

Oufs et Poussins d'un jour

15,000 poussins d'un jour, et 50,000 oeufs à couvrir, pour livraison en Juin et Juillet. Nos gagnantes au Concours de Ponte de 1920 ont éclos en Juin. Poussins d'un jour à 35 cents chacun (\$3.00 par 100). Oeufs à \$3.00 pour 15 oeufs. \$7.00 pour 50, \$12.00 par cent. Envoyez votre commande aujourd'hui. Superbe catalogue illustré, gratis. L. R. GUILD, Box E., ROCKWOOD, ONT. j.n.o.

A VENDRE—3 portées de Chester Blanc provenant de vieilles et jeunes mères, de très beaux sujets: nés les 22, 23 mars et 8 avril. Bonnes conditions. S'adresser à J.-T. Laliberté, R.R.1, Ste-Hénéline, Co. Dorchester, Qué.

BETES A CORNES

A VENDRE—Trois taureaux de race Durham, âgés de 3 mois, 2 génisses de 4 mois; 2 taures de 12 mois. Tous issus de très bonnes vaches laitières. S'adresser à J. H. Crépeau, St-Camille, Co. Wolfe. 19-20-21-22-23

COLONISATION DANS L'OUEST

On annonce qu'un groupe d'hommes d'affaires des Provinces Maritimes est en train d'organiser une grande Association de Développement Maritime, sur un plan identique à celui de l'Association de Colonisation de l'Ouest canadien. L'Assemblée comptait des représentants de l'industrie, du commerce et de l'Agriculture.

HYGIENE DENTAIRE

Il a été décidé à une assemblée de l'exécutif provincial de la Société de la Croix Rouge, tenue à Regina, Sask., que deux automobiles seront aménagées en salles de médecine dentaire. Elles voyageront dans les campagnes et les dentistes s'occuperont de l'hygiène dentaire des enfants des colons qui se trouvent éloignés des villes et des villages.

BETES A CORNES

A VENDRE—Troupeau Canadien enregistré, vache et boeuf prêts pour le service. Vaux des deux sexes. 30 porcelets grand Yorkshire prêts à livrer, très bas prix. S'adresser à Emilien Précourt, St. Thomas de Pierreville, Co. Yamaska, Qué.

A VENDRE—2 vœux mâles Ayrshire nés en mars, provenant d'animaux primés aux expositions provinciales, régionales et de Comté; Porcelets grand Yorkshire améliorés nés en avril. S'adresser à Luc Castonguay, Village des Aulnaies, Co. L'Islet, Qué.

A VENDRE—1 taureau Ayrshire de 12 mois; 2 de six mois; 1 d'un mois. Plusieurs génisses d'un an et du printemps provenant de vaches inscrites au livre d'or. S'adresser à J. Edgar Beauregard, St-Damase, Co. St-Hyacinthe, Qué.

A VENDRE—Deux vœux mâles Ayrshire, dont le père et la mère sont des sujets de choix; aussi cochons Chester Blanc, 3 femelles nées en mars et les autres mâles et femelles nés en avril, dont le père et la mère sont âgés de 2 ans. S'adresser à Charles Boulet, Victoriaville, Qué.

PORCS

A VENDRE—2 portées de porcelets, Yorkshire, \$10.00 chacune; nés le 5 et le 8 de ce mois; payable sur réception de l'enregistrement à 4 semaines. Aussi boeuf Ayrshire enregistré de 5 ans, bon reproducteur, très doux, chance exceptionnelle \$150. cause de parenté. Je désirerais acheter des vaches ou des génisses de bonnes laitières. S'adresser à J. A. E. Madose, Casselman, Ont. 21-22

A VENDRE—Une portée de beaux cochons Yorkshire des deux sexes, nés le 12 avril, enregistrés; prix \$12.00. S'adresser à Laurenzo Boissonneau, Inverness, Co. Mégantic, Qué.

DIVERS

A VENDRE—Plants de fraisiers \$8.00 le mille; les 2 meilleures variétés: Jessy & Kellogg Premiers. Plants de vigne 50 cts l'unité. S'adresser à Ferme Bon-abri, Acton Vale, Qué. 18-19-20-21

A VENDRE—Chester Blanc, pure race, produit de 12 ans de sélection. Mâles de 7 et 9 mois; femelles du même âge, femelles de 2 ans, femelles d'un an.

Moutons Shropshire enregistrés; béliers d'un an avec brebis et petits.

Taureaux canadiens enregistrés descendant du fameux troupeau Béloni Roy.

Conditions de vente exceptionnellement avantageuses. S'adresser à J. T. Bertrand, Rimouski, Qué. 20-21

ON DEMANDE—A acheter un silo de seconde main, capacité et prix? S'adresser à E. Joseph Roy, Enosburg, Falls, Vt., R. No 1, Boite 83.

ECONOMIE! 75% D'ECONOMIE

FABRICANTS DE BEURRE ET DE FROMAGE :

¶ En vous servant du moteur Johnny. "le Véritable Engin à l'Huile" vous pouvez faire tout votre ouvrage dans votre fabrique avec une dépense de 30 à 40 sous par jour.

Comparez avec vos dépenses actuelles !

Le "véritable moteur à l'huile" n'a

- Pas de Magnéto
- Pas de batteries
- Pas de bougies (plugs)
- Pas de bobines
- Pas de fils électriques
- Pas de lampes
- Pas de bulbes à rougir
- Pas de tubes à surchauffer

Il ne fonctionne pas avec la gasoline.

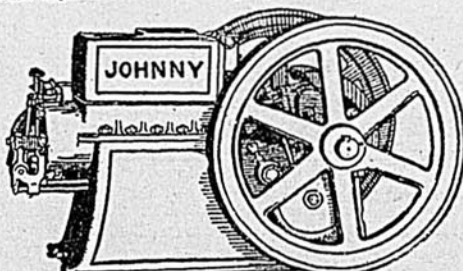
Des centaines sont déjà en usage chez les cultivateurs.

¶ Nous avons une proposition d'essai spéciale pour les fabricants de beurre et de fromage à vous envoyer sur demande.

Adressez-vous directement à LA MACHINERIE OMEGA Limitée

42-44, rue Mondor

ST-HYACINTHE, Qué.



Clôturez votre Ferme

Peu importe vos problèmes et vos besoins en fait de clôtures, notre clôture Sarnia "L'Amie du cultivateur", fera toujours votre affaire. Nous manufacturons des clôtures de plusieurs variétés et pesanteurs, pour des fins différentes. Par notre persévérante méthode de vente à bas prix, par la coopération de nos amis les cultivateurs, nous avons extraordinairement abaissé les prix des clôtures. Notre système de vente directe de la manufacture au cultivateur a déjà économisé des centaines de mille piastres aux cultivateurs canadiens. En remontant au temps où nous n'étions pas encore sur le marché, vous vous souviendrez que les manufacturiers de clôtures s'enrichissaient avec leurs prix exorbitants. Nous avons plus fait que n'importe quelle autre organisation ou institution pour mettre le commerce des clôtures au Canada sur un pied d'affaires honnête. D'après notre garantie, si vous n'êtes pas satisfait, votre argent vous sera remboursé.

La plus durable **SARNIA** Toujours satisfaisante

La clôture a toujours été vendue sur son mérite. La construction des différentes variétés de clôtures que nous manufacturons est décrite dans les pamphlets que nous nous ferons un plaisir de vous envoyer sur demande. Jouissant de toutes les installations modernes, manufacturant sur une grande échelle, connaissant à fond le commerce des clôtures au point de vue du cultivateur canadien, nous constituons une classe à part. La clôture Sarnia "L'Amie du Cultivateur" tient le premier rang au Canada. Cela nous est prouvé par les témoignages de milliers de cultivateurs satisfaits. Notre noeud "no-glisse-pas-tient-ferme", fait avec du fil de fer de la même grosseur que les fils latéraux est employé pour toutes nos clôtures. Nous ne recommandons pas un noeud qui s'use avant les fils latéraux de la clôture.

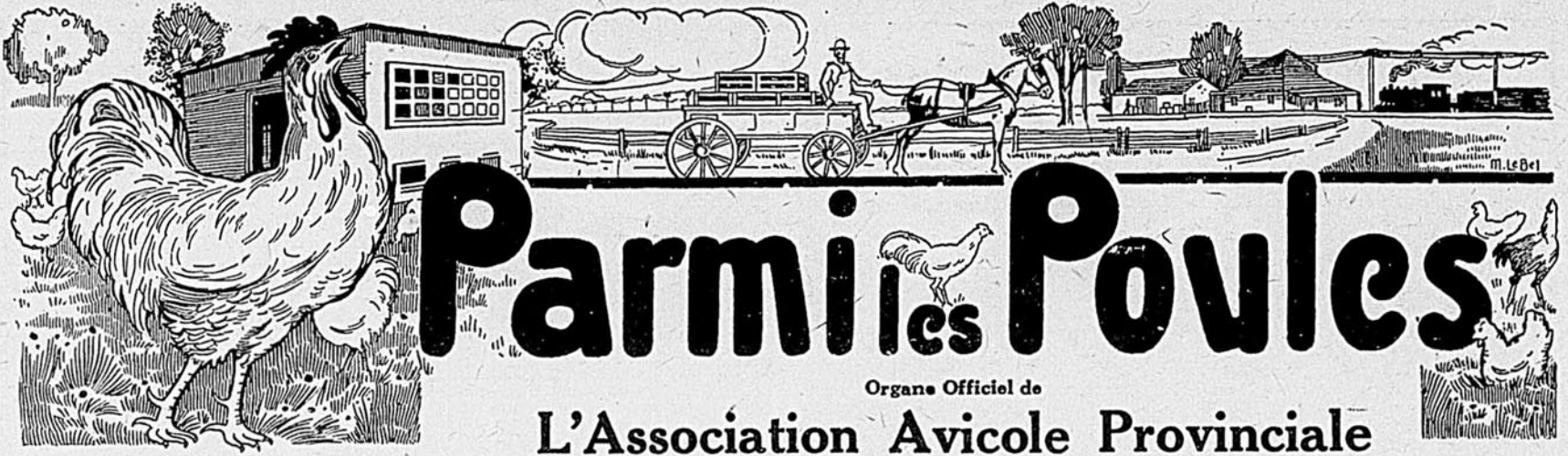
Nous vous faisons des prix spéciaux sur ce que vous désirez. Vos voisins ou vos cercles agricoles devraient s'unir à vous pour commander de la clôture Sarnia, et économiser davantage.

34½ cts. et plus, la perche, dans le Nouvel-Ontario, Québec et les Provinces Maritimes. Dites-nous ce dont vous avez besoin et nous vous enverrons nos prix, fret payé à votre station. Agissez promptement.



THE SARNIA FENCE CO., Ltd.,
Winnipeg, Manitoba.
Sarnia, Ontario.





Une lettre de Madame Chantecler

Aux personnes du beau et de l'autre sexe, mais à celles qui s'occupent de belles poules.

Qu'une poule se fasse journaliste, c'est du nouveau. Mais puisque, depuis quel-que temps, l'on s'obstine à faire silence autour de mon nom et que j'en souffre, je tente cette audacieuse lettre. D'ail-leurs, je suis femme, et, plus est, de no-blesse, (mon créateur me l'assure), avec titres authentiques, généalogie certifiée, née de croisements choisis, et... mais assez, je deviendrais homme et! sotte comme ceux qui se vantent.

Cependant, l'on croit encore un peu partout que les deux expositions que j'ai tenues à Montréal, ont été mes seuls succès, déjà relégués dans le lointain passé. Mais bien ignorants sont ceux qui le croient. Je ne peux devenir hermite, puis-que celui qui m'a fait naître au monde avicole m'a dit: "Ma basse-cour est ton lieu de naissance, mais le Canada est ta patrie." J'ai donc parcouru la terre cana-dienne et pays lointain pour étaler mes beautés toutes canadiennes. Je me suis

mesurée avec les plus glorieux sujets des vieilles races. Au Colisée... de Chicago, ma couronne de lauriers comptait vingt mentions de récompenses. Ma renommée a fait jaillir des éclats de gloire même sur ceux qui m'abritent. Du doux lieu de ma naissance, j'ai multiplié et dispersé par tout le monde ma famille canadienne. Douze de mes enfants partiront cet été pour aller conquérir l'enthousiasme des flegmatiques Saxons. N'ai-je pas moussé mon président au Congrès Avicole Uni-versel de la Haye? J'y serai moi-même par trois de mes enfants. Mais "mon pays, mes amours," c'est le Canada. Aussi, je m'applique à envoyer de l'Est à l'Ouest le fruit quotidien de ma vie pour mettre partout des petites canadien-nes Chantecler.

Alors, chers lecteurs, pardonnez-moi de m'être faite sotte pour dire mes récents exploits.

Madame CHANTECLER,
N.D.L.R., Chante haut.

Pour copie conforme:

EUGENE COUSINEAU, I.A.O. La Trap-pe.

Les clubs d'amateurs vont-ils dicter les "Standards" de races?

Cette importante question soulevée par le "Canadian Poultry Journal" doit intéresser nos aviculteurs à tel point que nous jugeons à propos de reproduire ici en partie l'éditorial en question, espérant que les membres de notre Association Avicole voudront bien, par la voie de notre page "Parmi les Poules," nous faire part de leurs vues à ce sujet.

L'influence des clubs d'amateurs se fait de plus en plus sentir lorsqu'il s'agit de fixer les types et la couleur d'une ou de plusieurs de nos races et de nos va-riétés Standard de volailles, dit le "Can-adian Farm Journal," et il est très pos-sible qu'éventuellement ces clubs dicte-ront les règles standard et les descriptions de ces différentes variétés.

Cela dépendra probablement du dé-veloppement futur et de la prospérité des clubs. Une douzaine de clubs d'ama-teurs qui auraient autant de membres chacun que le club des éleveurs de Rhode Island Rouges arriveraient cer-tainement à leur but.

Il semble de prime abord qu'il est abso-lument logique pour un club d'amateurs d'avoir un mot à dire dans la détermi-nation du type et de la couleur de la race de volailles à laquelle il s'intéresse, car ses membres sont sensés être plus expé-rimentés dans l'élevage et l'expertise de cette race particulière que n'importe quel autre corps d'aviculteurs.

Mais la question n'est pas aussi sim-ple qu'elle paraît l'être.

Lors d'une assemblée récente d'ama-teurs de volailles, l'éditeur du "Canadian Poultry Journal" exprimait l'opinion que les clubs d'amateurs allaient éventuel-lement déterminer eux-mêmes les stand-ards de leurs variétés respectives, sujet à l'approbation d'un corps d'aviculteurs expérimentés et familiers avec toutes les races, lequel corps constituerait un comité de Revision des Standards, tel qu'il en existe déjà un actuellement.

L'éditeur se base sur la supposition d'un développement continu des clubs, tant en nombre qu'en influence. La seule condition qu'il estime pouvoir nuire à l'action des clubs, serait leur instabilité, les mouvements continuels d'augmenta-tion et de diminution du nombre de leurs membres.

Les recommandations des clubs d'ama-teurs n'auront du poids et de la valeur que lorsque ces organisations seront parfaitement stables, et la question est de savoir si cette stabilité peut être obtenue.

D'autre part, le nombre seul des mem-bres n'est pas la seule condition de suc-cès. On ne doit pas permettre au vote d'une centaine de membres sans aucune expérience de fixer ou de changer le "standard" d'une race en dépit de l'opposition raisonnable d'autres éle-veurs expérimentés et d'exposants qui, bien qu'en beaucoup plus petit nombre, peuvent avoir une grande influence.

Si le nombre seul décidait, il serait facile pour un certain nombre d'éleveurs intéressés de se réunir un soir, d'organiser un club et de passer toutes sortes de re-commandations, bonnes ou mauvaises. Quant aux autres éleveurs, sauf la pro-tection que pourrait leur donner le Comité

de Revision, ils devraient simplement s'en laisser imposer par le Club d'Ama-teurs.

Probablement que le comité considé-rerait le nombre des membres du club et leur expérience et qu'il déciderait de la valeur des recommandations d'après ces deux facteurs.

Nous savons qu'actuellement les clubs d'amateurs envoient des recommanda-tions au comité des Standards, que ces recommandations sont prises en consi-dération comme le seraient celles de simples particuliers, mais toute la ques-tion se présenterait sous un angle diffé-rent si les recommandations des clubs devenaient pratiquement des instructions sujettes seulement au jugement supérieur du comité des standards pour savoir si leur acceptation serait préjudiciable ou non aux intérêts de l'industrie avicole en générale et conforme aux règles "STANDARD" généralement admises.

Il n'y a pas de doute que les clubs d'amateurs continueront d'exercer beau-coup d'influence sur les standards des races et que dans certains cas, ils les détermineront; mais aussi longtemps qu'ils souffriront, comme à présent, de l'in-stabilité du nombre de leurs membres et de leur enthousiasme, ils ne pourront guère s'imposer en dictateurs aux autres éleveurs.

Nous avons toujours préconisé l'or-ganisation des clubs d'amateurs, dit en-core l'éditeur du "Canadian Poultry Journal." Nous avons toujours recom-mandé l'élection d'officiers énergiques de ces clubs, pour en assurer le dévelop-pement et le succès.

Ces clubs d'amateurs sont plus ou moins une source de profits pour leurs membres et leur influence dans la détermination des standards de races sera propor-tionnée à l'esprit d'initiative et à l'expérience de leurs membres et de leurs officiers.

Notes de la rédaction: Comme nous l'avons fait remarquer en tête de l'article, la question est importante et intéressante. Nous espérons qu'elle sera vivement discutée par les membres de l'Association Avicole, dans les colonnes, "Parmi les Poules."

La Basse-Cour Pratique de Princeville

offre en vente des "Incubateurs Buckeyes" de 170,250 et 350 œufs; et des "Québécoises" de 100, 120 et 230 œufs.

Nous donnerons les prix sur demande

Princeville, Comté Arthabaska.

La Basse - Cour de St-François

offre en vente au prix de \$2.50 à \$3.00 chacune, des poules d'un an, des variétés Rhode Island Rouge, Plymouth Rock Barrée et Wyandotte Blanche. Ces poules sont garanties être absolument de race pure, exemptes de toutes disqualifications. Aussi très bons coqs d'un an, des mêmes variétés, prix \$3.00 à \$5.00 le sujet, sui-vant leur valeur individuelle.

RAOUL DUMAINE, gérant,
St-François-du-Lac,
Co. Yamaska, Qué.

Cabanes à poulets

Les cabanes à poulets doivent être construites de manière à favoriser autant que possible la croissance. Elles doivent abriter très bien leurs habitants contre les intempéries; la ventilation doit être excellente. Les poulets ne se développent pas rapidement si l'atmosphère de leur local est viciée; toutefois, il ne doit pas y avoir de courant d'air violent. A tout événement, l'on doit avoir en vue de rendre l'habitation confortable, écono-mique et convenable.

La dimension de chaque cabane doit être suffisante pour accommoder 50 poulets sans les presser les uns contre les autres. Une cabane de 6 x 8 pds., répondra très bien à cette fin; elle pourra même contenir quelques oiseaux de plus sans trop d'inconvénients. Une ca-bane de 8 x 12 pds. pourra contenir environ 150 jeunes poulets et 75 demi-adultes. Lorsqu'ils ont atteint l'âge de 10 à 12 semaines ou diminuent graduellement leur nombre dans chaque cabane afin de les accommoder. Le plancher doit être main-tenu propre, la litière doit être abondante.

PARCS A POULETS

Il est très avantageux de placer les cabanes à poulets dans un parc assez vaste et où la verdure et l'ombre sont abondantes, afin que les jeunes oiseaux puissent prendre librement un exercice salutaire et une partie de leur alimentation végétale; deux facteurs indispensables à leur croissance rapide. Si le terrain le permet, l'on peut aussi semer, dans une des extrémités du parc, soit de la navette, soit des pois, soit du soleil, puis l'on pro-tège ces cultures au moyen d'une clôture portative et on y laisse pénétrer les pou-lets lorsqu'elles sont assez développées.

La Basse-Cour Canationale

Casier B.

POINTE GATINEAU, P.Q.

offre au prix de trois dollars chacune des poulettes et poules d'un an, des variétés Plymouth Rock Barrée, Rhode Island Rouge et Wyandotte blanche; des coqs éprouvés au prix de cinq dollars.

L'Histoire d'une petite fabrique de fromage

NOTES ET FAITS

En 1914, l'inspecteur des fromageries du comté de Champlain (aujourd'hui gérant de la Succursale de la Coopérative Centrale à Princeville) exposait, à quelques-uns des patrons d'une fabrique, les raisons qui militent en faveur d'un bureau de direction comme facteur d'amélioration de la qualité du fromage; mais quelques-uns d'entre eux objectèrent que le fabricant regarderait d'un mauvais oeil l'intervention des patrons en cette matière. M. Bélanger leur fit comprendre qu'ils étaient tous aussi intéressés à l'amélioration de leur fromage que le fabricant lui-même. Mon but, dit-il, est simplement d'aider au fabricant et non pas de lui causer des ennuis.

L'on décida donc de convoquer une assemblée à laquelle un bureau de direction fut formé. L'on recommanda tout d'abord de faire expédier le fromage à une organisation qui le classerait, afin de pouvoir découvrir les défauts de fabrication au moyen des rapports de classification et de travailler à les corriger. Cette recommandation fut acceptée de bonne grâce et l'on adopta cette ligne de conduite. Les rapports arrivèrent satisfaisants, mais ils mentionnaient de temps à autre, quelques petits défauts que le fabricant s'efforça de faire disparaître; de sorte qu'il en est arrivé à faire un fromage de première qualité sauf un léger défaut dans la maturation dû au mauvais état de la chambre.

Le Bureau de direction demanda alors aux propriétaires de la fabrique de construire une bonne chambre de maturation; mais celui-ci objecta que ses revenus ne lui permettaient pas une telle amélioration, ce qui fut établi à la suite d'une petite enquête.

Le Bureau de direction lui offrit donc d'augmenter son pourcentage s'il voulait construire une chambre selon les plans du gouvernement, ce qu'il accepta; le petit octroi des ministères provincial et fédéral d'Agriculture aida à la construction de cette chambre.

L'on prépara ensuite une liste contenant tous les détails concernant les soins à donner au lait, au matériel employé ainsi qu'aux vaches, puis l'on distribua cette liste à chaque patron en lui recommandant de l'afficher en un endroit propice afin que la femme et les enfants qui s'occupent le plus souvent de manipuler le lait, s'y soumettent d'une façon absolue. L'on visait à faire apporter à la fabrique le meilleur lait possible.

Aidé de la bonne volonté de tous, du plus petit patron jusqu'à l'inspecteur général, ce fabricant, M. P. Houde, de Ste-Anne de la Pêrade, obtint le premier prix pour le fromage, à l'Exposition Interprovinciale de Toronto en 1916.

En 1917, il gagna le prix spécial pour le meilleur fromage de toute la saison, d'après classification, offert par le gouvernement et payé par la Société Coopérative Agricole des Fromagers de Québec, aujourd'hui la Coopérative Centrale des Agriculteurs de Québec.

Ces bons résultats s'expliquent en mettant en ligne de compte avec la bonne volonté de tous, le système de classification qui nous fournit par ses rapports, l'occasion de nous rendre compte des défauts de fabrication et de préparation de nos produits pour le marché. Un autre facteur qui explique ces succès, c'est le soin donné au lait avant de l'apporter à la fabrique. Le fabricant en question se rendait lui-même chez le patron pour l'aider à découvrir les causes des défauts de son lait, et partant trouver les moyens de les corriger.

L'on peut encore mentionner comme moyen d'amélioration la rémunération juste que reçoivent les cultivateurs pour

leurs produits; or cette juste répartition ne peut se faire qu'avec un système de classification qui permet de payer les produits selon leur qualité. Tous reconnaissent que le système de vente des produits par la classification a rendu d'énormes services, en particulier à l'industrie laitière, et j'espère que tous les cultivateurs feront tout leur possible pour soutenir une Société qui a fait tout en son pouvoir pour développer ce système, je veux dire la COOPÉRATIVE CENTRALE DES AGRICULTEURS DE QUÉBEC.

Vous remerciant, Monsieur le Rédacteur, je vous prie de me croire,

Votre dévoué,

COOPÉRATEUR.

Il nous faut du bacon de qualité

(Suite de la page 10)

Maintenant que les affaires reviennent à leur état normal, c'est le pays qui produira le bacon de la plus haute qualité qui aura la suprématie commerciale sur les marchés du monde. Un autre facteur de réussite sera la production assurée et continue.

C'est pourquoi il est important de s'assurer la coopération et l'enthousiasme de toutes les personnes intéressées qui sauront apprécier la valeur d'un marché qui importe chaque année plus de cinq cents millions de livres de bacon et qui désirent que le Canada se place au premier rang des exportateurs de bacon.

Le département de la Production animale annonce aussi que les règles et les règlements des concours des jeunes éleveurs de bacon seront publiés sous peu et que des copies en seront envoyées à toutes les personnes qui se trouvent inscrites sur les listes d'expédition de la banque.

Exposition de la branche fédérale de l'industrie animale

Les exhibits à l'exposition de la branche fédérale de l'industrie animale seront choisis de façon à illustrer à cette exposition les facteurs suivants:

1. Les perspectives pour le Canada d'exporter du bacon. Illustration de l'économie dans la production, de la qualité du produit, de la vente, la distribution et des concurrents du Canada.

2. Le marché Canadien pour les moutons et les agneaux; la valeur du travail de l'amélioration des races; la classification des agneaux canadiens, la distribution des marchés et les mesures à prendre pour augmenter la consommation locale.

3. Les classes marchandes de moutons et de porcs offerts actuellement sur les marchés en illustrant le mieux possible leur adaptation aux exigences du marché.

4. L'adaptation des laines canadiennes à la fabrication de marchandises canadiennes et la vulgarisation des produits faits au Canada.

LE PLACEMENT INDUSTRIEL IDEAL

et les Obligations de 1ère hypothèque

à 7% — 5 ans

DE LA

Machine Agricole Nationale

LIMITEE

Le Canada absorbe par année pour environ \$70,000,000, de machines aratoires dont \$30,000,000, sont importées des Etats-Unis. La province de Québec seule achète un total de près de \$14,000,000.

La Machine Agricole Nationale Limitée, dont la production actuelle est de \$4,000,000, mais dont la capacité est d'environ \$10,000,000, a donc un champ très vaste pour ses opérations.

Et ce marché lui est d'autant plus ouvert qu'elle est en mesure de FABRIQUER DANS DES CONDITIONS SUPERIEURES à celles de tous ses concurrents au pays.

Ses usines d'abord et son outillage sont absolument modernes. La Machine Agricole Nationale, Limitée, est organisée pour produire en séries. Rien n'est laissé au jugé ou à l'a peu près. Le mot d'ordre dans tous les départements est la précision. Partout où une machine peut remplacer la main-d'œuvre avec avantage, cette machine est installée. Le résultat en est des instruments parfaits dont toutes les pièces sont "standard," interchangeables, et une intensité de production impossible ailleurs. De plus, les instruments produits par La Machine Agricole Nationale, Limitée, sont les meilleurs sur le marché. Elle a choisi les meilleurs modèles et les a souvent améliorés.

A ces avantages d'usinage elle joint celui de produire elle-même l'acier et la fonte dont elle a besoin, ce qui la rend indépendante de tout intermédiaire et en fait véritablement une usine nationale, sans égale au Canada.

Il est donc évident que la Machine Agricole Nationale, Limitée, possédant une usine parfaite, éliminant autant que possible la main-d'œuvre et l'intermédiaire, fabriquant des instruments supérieurs, n'a pas et n'aura pas de difficultés à écouler ses produits. C'est une autre raison qui fait de ses obligations un placement idéal.

Coupures de : \$100. \$500. \$1,000.

Prix: le Pair (100) et les Intérêts Courus

ECHEANCE DES COUPONS :—Les 1er mars et 1er septembre de chaque année.

Les maisons d'émission se feront un devoir de vous fournir les renseignements supplémentaires dont vous pourrez avoir besoin. Leurs représentants sont à votre disposition. Ecrivez ou téléphonez à leurs frais.

EMILE RANGER

Banquier et Agent Financier
52 rue Saint-Jacques, Montréal
Téléphones: Main 8591-8592

CREDIT CANADA

LIMITÉE
145 rue Saint-Jacques, Montréal
Téléphones: Main 4735-4736

LE CREDIT INDUSTRIEL, Limitée

103, rue Saint-Pierre, Québec 35, rue Saint-Jacques, Montréal

Les souscriptions sont aussi reçues à toutes les succursales de
LA BANQUE NATIONALE

THE MARKET

¶ ¶ Souvenez-vous que le trait d'**Union** entre tous vos intérêts existe, qu'il revêt une forme réelle et concrète dans la Société Coopérative Centrale qui est forte du faisceau de toutes vos énergies et de la coordination de vos volontés. Servez-vous-en en tout et partout et surtout pour asseoir le commerce de votre Fromage sur des bases solides.

REVUE DES MARCHES

Du 16 au 21 mai inclusivement

BEURRE

Selon nos prévisions de la semaine dernière, la baisse du prix du beurre s'est à peu près terminée cette semaine. Les entreposeurs pour le marché local ont commencé à faire des provisions, ce qui a donné plus de fermeté au marché. Une commande reçue du marché anglais, quoique peu importante, a accentué quelque peu cette tournure à la hausse. Nous avons enregistré à la fin de cette semaine une hausse de 1c par livre. Nous croyons que, pour quelque temps du moins, les prix se maintiendront fermes et plutôt à la hausse.

FROMAGE

Le marché au fromage a aussi pris une meilleure tournure. De fortes commandes pour le marché anglais nous sont arrivées dans le cours de la semaine dernière et notre marché s'est à peu près libéré de toutes les quantités disponibles. Nous avons enregistré une hausse d'environ 1/2c à 3/4c par livre sur le marché d'Ontario, à la fin de la semaine. Un fait à noter, c'est la rareté du fromage blanc. L'on est porté à croire que, à moins d'un changement imprévu, les mêmes prix seront payés pour ces deux catégories de fromage pendant quelque temps et que même il pourrait y avoir une avance de prix pour le fromage blanc.

POIS ET FEVES

La demande est régulière pour les fèves. Il n'y a aucune transaction importante à signaler. Comme pour beaucoup d'autres produits, les stocks, soit à Montréal ou dans les autres villes de la Province, sont très restreints, ce qui crée une demande régulière pour de petites quantités. L'offre étant peu considérable, cette demande est suffisante pour prévenir l'encombrement du marché. Comme on ne prévoit aucun changement sous peu dans le mode d'opération de nos acheteurs, l'on croit que les prix resteront les mêmes d'ici à quelque temps.

Le marché aux pois est toujours dans le même état. Les pois bien cuisants sont rares et s'écoulent facilement aux prix cotés.

ŒUFS

Le marché aux œufs est dans un état plutôt stationnaire. L'on ne constate aucun signe d'activité du côté du marché anglais. Les entreposeurs pour les marchés locaux ayant maintenant des stocks suffisants pour répondre aux besoins de la demande locale d'automne craignent un peu d'entreposer de plus grandes quantités, étant donné l'incertitude qui règne au sujet du commerce d'exportation sur le marché anglais; or c'est à peu près la seule perspective d'amélioration des prix que l'on ait. S'il nous faut consommer toute notre production sur nos marchés locaux, nous aurons probablement de fortes baisses prochainement.

MIEL

Le marché au miel n'offre rien de particulier si ce n'est que la quantité maintenant disponible paraît être assez limitée, surtout pour les miels blancs qui sont plutôt rares. Les prix se maintiennent stables sans aucune perspectives de changement avant l'arrivée de la nouvelle récolte, car les quantités disponibles sont à peine suffisantes pour répondre aux besoins durant cette période.

SUCRE ET SIROP D'ERABLE

La demande pour le sucre et sirop d'érable sur nos marchés locaux a diminué considérablement depuis quelque temps. L'époque des chaleurs fait toujours perdre beaucoup d'intérêt à la demande de ce produit. Cependant les prix se maintiennent assez fermes pour les sucres clairs et de belle qualité dont la production paraît assez limitée. Quant aux sucres noirs et de qualité secondaire qu'on expédie généralement sur le marché américain, les acheteurs ne donnent aucun signe de nature à modifier la situation. Les producteurs de cette qualité de sucre paraissent quelque peu déconcertés du peu d'intérêt que l'on persiste à montrer pour leur produit. Il est très difficile de prévoir quelle tournure prendra ce marché. Comme pour le sucre, le sirop d'érable strictement "choix" s'écoule encore assez facilement aux prix cotés, mais il est pratiquement impossible de vendre le sirop de qualité inférieure.

ANIMAUX DE BOUCHERIE VIVANTS

Gros bétail

Malgré une diminution de moitié dans les arrivages et une qualité satisfaisante, nous avons enregistré une légère baisse, en raison du petit nombre d'acheteurs qui se présenteront. Une autre cause de ce fléchissement est celle que nous avons mentionnée la semaine dernière, à savoir, que le marché de Toronto est plus faible que celui de Montréal et que, par conséquent, l'on peut s'y procurer de grandes quantités de bœuf à des prix inférieurs à ceux cotés sur le marché de Montréal. Nous ne prévoyons pas d'autres baisses immédiates.

Veaux de lait

Légère augmentation dans les arrivages, baisse d'environ 2c par livre, quantité considérable de sujets non vendus, tels sont les faits saillants du marché de cette semaine. L'explication de cette inactivité est à peu près la même que celle donnée dans les commentaires précédents. Nous croyons que la tendance à la baisse restera persistante à l'avenir.

Agneaux de printemps

L'augmentation dans les arrivages d'agneaux du printemps est constante. La qualité est moins bonne en raison sans doute de la transition trop brusque entre le régime de la bergerie et de la liberté dans les pâturages qui sont plus ou moins riches. On a enregistré une nouvelle baisse d'environ \$2.00 par tête. Quelques sujets n'ont pu trouver acquéreurs. Nous prévoyons encore de nouvelles baisses pour l'avenir.

Agneaux et moutons

Les arrivages de vieux moutons ont subi une légère augmentation, mais par contre leur qualité était très mauvaise. Il en est résulté une baisse d'environ 2c par livre dans les prix et même à ces conditions, l'activité de ce marché fut presque nulle. Quant aux agneaux, il y a peu de changement à noter avec la situation de la semaine dernière.

Porcs

Il y a eu une augmentation considérable dans les arrivages de porcs. Il en est résulté une baisse d'environ 1 1/2c pour les porcs légers et de 2c pour les porcs lourds. Comme nous l'avons noté pour les autres catégories de bétail, le marché était très lent et plusieurs têtes n'ont pas été vendues. Il est assez difficile d'expliquer le marasme qui semble régner sur ce marché. Nous croyons que les prix resteront les mêmes durant les huit jours à venir, pour les porcs légers, mais que la tendance restera à la baisse pour les porcs lourds.

VOLAILE VIVANTE

Le marché à la volaille vivante a été ferme et la demande bonne. Nous croyons qu'il en sera encore ainsi pour la semaine à venir.

ANIMAUX DE BOUCHERIE ABATTUS

Porcs

Nous avons peu de changement à noter dans la quantité des arrivages, mais la proportion des porcs lourds abattus était très considérable. C'est sans doute ce qui a provoqué une baisse d'environ 1 1/2c par livre. Nous ne prévoyons aucune perspective d'amélioration pour ce marché dans les huit jours à venir.

Veaux de lait

L'offre et la demande pour les veaux de lait sont restés à peu près les mêmes. Quant aux prix, ils ont subi une baisse de 1c à 1 1/2c par livre. Avec l'époque des chaleurs, nous pouvons nous attendre à une diminution dans la demande.

Agneaux et moutons

Arrivages et demande presque nuls, qualité mauvaise, baisse de 1c à 1 1/2c par livre pour les agneaux, prix stationnaires pour les moutons. Voilà ce que nous pouvons noter sur ce marché.

PEAUX

Les arrivages sont restés à peu près les mêmes et le marché ferme, car la demande est bonne pour les peaux de veaux et les peaux de bœufs. Ce marché garde une tendance à la hausse.

PATATES

Il y a eu encore une légère hausse cette semaine, pour les mêmes raisons que celles mentionnées la semaine dernière. De plus les stocks disponibles ne sont pas très considérables, étant donné que beaucoup de marchands se sont longtemps abstenus de faire des achats pour ne pas prendre les risques des baisses successives qui eurent lieu pendant une assez longue période.

AVOINE

Le commerce d'exportation ayant accusé dernièrement une recrudescence très marquée, notre marché local en a bénéficié. Durant les derniers huit jours, les prix se sont élevés d'environ 4 cents par minot, ce qui porte l'augmentation totale depuis deux semaines à environ 7 cents. Tant que le commerce d'exportation se maintiendra, il y a tout lieu d'espérer que ce marché demeurera ferme avec une tendance à la hausse.

FOIN

Nouvelle baisse de \$1.00 par tonne en raison des ventes plus nombreuses des cultivateurs qui semblent préférer écouler la balance de leur stock aux prix actuels, attendu qu'il est assez difficile de prévoir ce que sera la nouvelle récolte de foin et les prix qui prévaudront l'été prochain. De sorte que beaucoup de cultivateurs mettent en pratique le dicton: "Un tiens vaut mieux que deux tu l'auras."

SON ET GRU

Bien que les minoteries n'aient pas encore apporté de changement à leurs listes de prix, il s'est effectué, cette semaine, plusieurs transactions assez importantes à des prix de \$2 et \$3 par tonne meilleur marché que la semaine précédente. Ceci a eu pour effet d'engager les américains à s'emparer de ces offres et l'on a vu la plus grande partie des disponibilités prendre la route des Etats-Unis. Dans les conditions actuelles il est très difficile de prévoir ce qui se passera sur ce marché attendu que la demande pour les farines pour l'exportation jouera un rôle prépondérant sur nos marchés locaux et attendu qu'il est pratiquement impossible de faire des conjectures sur le volume de cette demande.

BEURRE PASTEURISÉ

PATRONS ET FABRICANTS: Consultez les prix de cette année et de l'an dernier et voyez la différence qui existe entre les prix obtenus pour les beurres pasteurisés et ceux non pasteurisés.

Souvenez-vous que la Coopérative est l'organisation qui a pu obtenir ces 3/4 de sou par livre en faveur du beurre pasteurisé.

Ce qui a fait la force de la Coopérative, ça été le support que lui ont donné ses membres et la quantité importante de beurre qu'elle a vendue.

Pour étendre son action, pour vous assurer le maximum de protection, la Coopérative a encore besoin de vous, producteurs de beurre. Le meilleur appui que vous puissiez lui donner en l'occurrence est de consigner et de faire consigner par toutes les fabriques que vous connaissez, le beurre à l'adresse suivante :

Coopérative Centrale des Agriculteurs de Québec, 57, 59, 61 et 63 rue William, MONTREAL



AUTOUR DU FOYER

COURRIER DE NINON



RITA LA BRUNETTE.— J'ai fait mes délices de votre bonne petite lettre, écrite alors que tout chez vous était plongé dans le silence de la nuit; le même silence règne ici, pendant que je vous cause, silence troublé seulement par le chant des grenouilles, qui se répondent dans tous les tons de la gamme. Elles sont heureuses, les petites, après un long sommeil sous la glace et semblent dire avec Madame de Sévigné "qu'il fait meilleur de reverdir que d'avoir été toujours vert."

Maintenant pour répondre à vos questions. Vous êtes seule d'Abeille dans votre paroisse et il y en a trente-deux dans votre comité. Pour teindre les gants de chevreau en noir, procédez comme suit: Faites tremper les gants dans de l'eau chaude, contenant quelques cristaux de soude ou de potasse; après 25 minutes, les retirer et les rincer à l'eau tiède. Étendez-les sur une main de bois ou bourrez les de papier et teignez-les avec des teintures ordinaires, de la couleur désirée.

NOELETTE.— Votre désir est exaucé, cependant ce ne sera pas un chaud nid que je vous offre, mais une confortable petite cellule dans la ruche, cela vous va-t-il? Pour détacher un tapis de feutre rouge, lavez la tache à l'eau de savon tiède puis à l'ammoniaque étendu d'eau.

LITTLE IRISH GIRL.— Yes, dearie, I missed you as I miss every one of my little bees when they stay away from the hive too long. Yes, my bees keep me busy, very busy at times but, when I get letters like yours, chuck full of good words and kind wishes, I realize that my work is being appreciated and then I feel as I could do ten times as much for them. Thanks for the Irish crochet medallion you sent me, I found it beautiful and sent it directly to "Oeillet Gaspésien." I have taken note of the work you do and hope to be able to send you an order soon. Thanks for enclosure in payment of postage on your work. Come again—often.

REINE RIGAUDINE.— Toujours heureuse de vous revoir à la ruche. Il n'est jamais trop tard pour apprendre et à votre âge, vous pourrez apprendre plus vite et mieux que si vous étiez plus jeune. En trois mois, si vous étudiez bien, vous pourrez apprendre les principes de la sténographie et après vous pourrez vous perfectionner en pratiquant. "Fanfan de la Vallée" doit être en effet, bien occupée, elle doit prendre son rôle de ménagère bien au sérieux et l'oncle doit se régaler de ses pot-au-feu. Qu'en dites-vous?

PARFUM DU SOIR.— Vous me faites réellement plaisir, lorsque vous apparaissez au cercle. Pourquoi dites-vous que vous aimeriez n'avoir rien à me demander? Je vous en prie, ne craignez pas de m'importuner, on n'importune pas une vraie amie. Questionnez-moi beaucoup, beaucoup, et je serai toujours contente de vous renseigner. Oh! je voudrais bien que les Abeilles lisent par-dessus mon épaule, les marques de sympathies et la tendre amitié que vous ressentez à leur égard, elles ne vous aimeraient que plus. J'ai trois ans plus que vous. J'ai déjà publié le langage des yeux et le jeu du mouchoir, mais je vais les garder pour des demandes. Je publierai le dernier dans un prochain Bulletin.

AUX ABEILLES.— "Parfum du soir" désirerait les chansons "Je sais que vous êtes jolie." "Quand le soir" "Tandis que tout sommeille," "Les Fiancés du Nord" et "Mimi, fillette aux grands yeux bleus." "Parfum du soir" m'a dit: "Remerciez sincèrement et largement "Humble Abeille," "Brise des Nuits" et "Gaie comme le Pinson" de leurs gentils envois. Entendez-vous mes Abeilles?

ROBE DE LAINE.— Petite amie, c'est la première lettre que je reçois de vous, bien sûr que je vous accepte; je vais faire vos demandes aux Abeilles et j'espère que vous aurez bientôt satisfaction. En attendant, bonsoir.

AUX ABEILLES.— "Robe de laine" désirerait posséder la chanson "Je t'attendrai."

BZZZ.— Voyons, grande amie, ne tempêtez pas tant. Si vous saviez comme vos jolies boutades me font plaisir tout de même, ah! ah! ah! J'ai donné votre adresse à "Jeannot," est-ce que cela vous plaît? Vos baisers ne me punissent pas par des petits silences.

MICHELLE.— Non, non je ne vous oublierai pas, soyez en bien certaine; comme vous, je les attends encore. Patientons un peu. Vous êtes réellement bien gentille de me laisser deviner les exquis douceurs de votre amitié, j'en suis flattée et heureuse. La distance qui nous sépare est réellement bien grande, mais c'est déjà une compensation que de penser qu'autant la distance qui nous sépare est grande, autant il y a de rapprochement entre nos âmes. Je garde vos chansons, elles serviront pour d'autres Abeilles. Je vous dis au revoir.

OEILLET BEAUCERON.— Il y a plus d'un mois que vous avez été acceptée au rucher, mais vous ne le saviez pas! vous n'aviez pas droit à une réponse avant aujourd'hui, voyez-vous, nouvelle amie, et on observe scrupuleusement les règlements chez les Abeilles. Vous voulez mettre en honneur les industries domestiques dans lesquelles nos ancêtres excellaient? Je vous approuve et je tâcherai de vous placer quelques pièces de catalogues ou de toile du pays. Cependant, n'oubliez pas qu'aujourd'hui on ne théatrise plus le linge comme le faisaient autrefois nos grand-mères; la qualité est préférée à la quantité. On ne pourrait pas endurer les chemises de lin grossier d'autrefois et même, alors on ne s'y résignerait pas de trop bonne grâce. L'histoire nous enseigne que Gabrielle d'Estrées se gendarmait pour faire changer de chemise et de chaussettes à Henri IV. La reine Margot y avait perdu son latin. Les Médecins nous imposèrent le linge; depuis, on en fit l'abus que vous savez, les ménagères empilaient, empilaient dans leurs grands bahuts de chêne. Maintenant le linge n'est plus à l'état de capital improductif, on en a juste le nécessaire et on le renouvelle plus souvent, mais on le désire fin et doux. Je vous enverrai un insigne sur réception d'un bon de poste de soixante centimes.

SAPIN BLANC.— Je lis avec appréhension cette phrase qui termine votre lettre. "J'attends la réponse dans le prochain courrier," ou! que va-t-il m'arriver pour avoir laissé passer déjà plusieurs courriers sans y faire paraître ma réponse? Je me rassure cependant en lisant dans votre lettre que vous êtes née affectueuse et généreuse, car je compte sur votre affection pour me comprendre, et sur votre générosité pour me pardonner! Pour enlever une tache de vin ou de sirop de fraise sur une robe de crêpe de chine, lavez la partie tachée à l'eau tiède et ensuite avec un jaune d'oeuf délayé dans un peu d'eau, puis rincez.

VIOLETTE DES PRES.— Tant mieux! tant mieux! c'est ça que je suis contente, quand mes chéries me prouvent leur satisfaction. Je suis à votre disposition, ne l'oubliez pas. Dites à votre petite sœur de ne pas être jalouse, si je vous réponds la première. Je ne vous aime pas plus, mais autant. Bonsoir à bientôt, n'est-ce pas?

BLONDE ADELIEENNE.— Vos gentils envois sont tous expédiés. Comme vous rachetez bien vos silences, petite amie, en faisant le bonheur des petites Abeilles! Je vous ai pardonné et maintenant, j'ose espérer que vous ferez plus proche à proche vos visites toujours très aimées. Je vous dis au revoir.

AUX ABEILLES.— "Blonde Adélieenne" désirerait les déclamations: "Le pain de chez nous," "Jeanne d'Arc au bucher" ainsi qu'un patron de bas de jupon au crochet.

SANS CESSER EPROUVEE.— Assez, petite amie, ne me remerciez pas tant! si léger me semble le service rendu, je serai toujours heureuse quand l'occasion de vous être utile se présentera. Probablement qu'il n'y aura pas de vente cet été, mais je puis inscrire votre nom sur la liste des travailleuses à domicile. A mon tour de vous remercier au nom des Abeilles pour vos gentils envois.

J'AIME LES HABITANTS.— Encore une petite écolière qui étudie très fort, ah! oui, je m'imagine voir une petite blonde, l'air espiègle, dépêcher à Ninon les plus douces choses de son amitié sur une grande feuille blanche. Je vois aussi les livres qui attendent en pile sur la table. Je vous laisse à eux, car je veux que vous remportiez tous les prix. Mes meilleurs souhaits à cet effet.

AUX ABEILLES.— "J'aime les habitants" désirerait les chansons avec la musique "Aimer, c'est forger sa peine," "Parfum du soir," "La voix des chênes," "Fuyez les baisers des demoiselles" et la déclamation "La Veillée." Elle donnera en retour, la déclamation "La Vocation perdue" et d'autres chansons.

PREPOLICE B.— Vous avez sans doute reçu votre insigne, ce qui vous a fait croire que les mots de bienvenue n'étaient pas loin, et cependant, il faut convenir que je vous ai fait trop attendre. Il n'est pas question d'âge, j'accepte toutes les femmes ou filles de cultivateurs abonnés au Bulletin. Je m'aperçois que vous aimez beaucoup le cercle; merci de me le dire, je crois que nous allons bien nous entendre.

AUX ABEILLES.— "Prépolice B" désirerait recevoir la déclamation "Les Adieux du soldat" et la chanson "Oh laboureur, artisan des sillons" avec musique.

TANTE LOLOTTE.— Non, chérie, je ne vous ai pas oubliée, je voyais souvent "Tante Lolotte" dans ma boîte aux pseudonymes; je me disais que les beaux jours allaient peut-être me la ramener; je l'espérais beaucoup. Pauvre petite, vous êtes trop inquiète et je comprends cette inquiétude. Peut-on être calme, quand on sait nos parents souffrants dans un hôpital et loin de nous? Je vous plains sincèrement et forme des souhaits pour leur rétablissement. Votre nouvelle me peine d'autant plus que la pauvre petite opérée "Petite Mascotte" est mon Abeille. Je vais recommander votre frère et votre sœur aux prières des Abeilles. Bonsoir, dans n'importe quel moment, je vous invite à la ruche; si vous êtes triste, vous trouverez du soulagement à confier votre peine; si vous êtes gaie et heureuse, nous serons deux à nous réjouir.

AUX ABEILLES.— "Tante Lolotte" recommande à vos prières, sa petite sœur notre Abeille "Petite Mascotte" qui a subi une opération et un de ses frères malade. Est-il une petite Abeille qui pourrait lui fournir un bon programme pour le mois de Marie à l'école?

REGINA DE ROUEL.— Vous reconnaissez-vous, petite amie? Mon choix n'était pas difficile à faire, tous les autres étaient pris. Venez vite occuper la place que je vous destine au milieu des Abeilles.

ROYAL YEAST CAKES

GÂTEAUX DE LEVURE "ROYAL"

Il y a plus d'énergie dans une livre de bon pain, fait chez soi avec les Gâteaux de Levure "Royal," que dans une livre de viande. La fabrication du pain est une opération toute simple qui n'exige aucune expérience antérieure. Les renseignements complets, qui se trouvent dans le Livre qui traite de l'emploi de la Levure "Royal," sont envoyés gratuitement, par la poste, sur demande.

E. W. GILLET CO. LTD.
TORONTO

AUX ABEILLES.— "Manon" désirerait les chansons "Une fillette au blanc corsage" et "Pour le repos, le plaisir" (Madelon) Elle en donnera d'autres en échange.

FLEUR DU FOYER.— Comment êtes-vous maintenant? oh! oui, il me semble entendre d'ici votre réponse. "Tout à fait bien amie, Ninon." Tant mieux. Vous aimerez à m'avoir près de vous, dites-vous? Merci de me désirer, je vous accorde le réciproque va! J'ai expédié votre chanson à "Juliette de Ste-Claire." Dans votre paroisse, vous êtes quatre Abeilles: il n'y en a pas du tout dans l'autre en question.

SOLEIL LEVANT.— J'ai bien envie de vous gronder d'être restée si longtemps sans visiter la ruche, mais je serais peut-être injuste; vos raisons sont tellement dignes d'admiration; c'est si beau de se dévouer pour les siens comme vous le faites vous. Vous avez toutes mes félicitations, maintenant, donnez à la ruche, la chaleur de votre sympathie que toutes apprécieront.

AUX ABEILLES.— "Soleil levant" désirerait les mots de la chanson "Mortel baiser." Elle donnera en échange, les mots des chansons "Malgré tes serments, tes promesses" "Pensez aux mamans," "Ton sourire, ma mignonne."

AUX ABEILLES.— "Florence G" désireuse d'avoir le patron de la sacochette ayant une guirlande de feuilles avec un papillon au milieu et trois petites marguerites au haut de la sacochette. Elle le retournera à la petite Abeille qui voudrait bien se rendre à sa demande.

PERLE CACHEE.— C'est aimable à vous de me jaser comme à une grande amie. J'en suis flattée et heureuse aussi; croyez-bien que je vous ai lue avec beaucoup d'intérêt. J'ai expédié la chanson "Ton sourire" à "Petit coeur frivole et gai." Je garde vos autres envois pour une prochaine demande. Je ne fais pas de graphologie, mais je vais faire votre autre demande aux Abeilles.

AUX ABEILLES.— "Perle cachée" désireait la chanson "Le Mortel Baiser."

LILIALE DE LA VALLEE.— Vous m'aimez, dites-vous petite? Eh! bien, sachez que cela me fait beaucoup plaisir et comme "aimer est une des obligations exigées des Abeilles et que vous la remplissez bien," je suis heureuse de vous admettre à la ruche. Je m'associe à votre peine et je prierai pour le repos de l'âme de votre sœur bien-aimée ainsi que pour le prompt rétablissement de votre maman chérie et, je demande à toutes mes Abeilles de s'unir à moi dans ces prières. Je vous donne maintenant l'origine des familles Lussier et Kirouac. Quant à l'origine de la famille Powers je n'ai pu me la procurer. J'oubliais de vous dire mon âge, petite curieuse, j'ai juste huit ans de plus que vous. Le premier Keroac établi au pays, fut Maurice, Louis Alex. Le Brice de Keroac, fils de François-Hyacinthe et de Véronique-Madeleine de-Meu-Sévillac, de Beriel, Diocèse de Cornouailles, Bretagne, qui épousa, en Cap St-Ignace, en 1732, Louise Bernier, de laquelle il eut trois enfants.

Le premier Lussier établi en Canada, fut Jacques Lussier, fils de Jacques et de Marguerite Darminé, de St-Eustache de Paris. Il épousa à Québec en 1669, Charlotte De la Marche, fille de François et de Suzanne Bourgeois, de St-Jacques du Haut-pas de Paris, de laquelle il eut une fille et en secondes noces, en 1671, Catherine Clerice, de St-Sulpice de Paris, de laquelle il eut treize enfants.

MYRTO.— Vous ne pouvez pas vous imaginer, mignonne, comme votre lettre m'a fait plaisir. Je suis si heureuse lorsque j'entends parler d'une famille de cultivateurs où l'on aime réellement la terre; où chacun fait sa part pour embellir la maison et ses dépendances; où chacun cherche à faire ressortir les avantages qu'offre l'agriculture. Oui, il faut aimer la terre, l'aimer comme le vieux paysan Savoyard que nous décrit Henry Bordeaux, qui, "cloué au lit pour la première fois, par la maladie et sentant la mort venir, se fit apporter un panier de sa terre. Il ne la féconderait plus, mais il voulait la voir encore. Et dans cette terre dont il savait la beauté fertile, il plongea avec délices, ses mains froides qui en furent toutes réchauffées."

GROSSE HABITANTE.— Désolée de ne pouvoir vous enseigner un régime pour maigrir, ceux que l'on préconise, lorsqu'ils réussissent sont préjudiciables à la santé en général et du moment qu'on les discontinue, l'obésité revient. D'ailleurs, est-on jamais satisfait de sa condition? Ceux qui ont de l'embonpoint, désirent maigrir et ceux qui sont maigres désirent engraisser. Le parti le plus sage est de se contenter de son sort et de se consoler en pensant qu'en Turquie, les femmes sont jugées belles et attrayantes en proportion de leur embonpoint.

AUX ABEILLES.— "Grosse habitante." désirerait se procurer une petite orpheline.

FLEUR FANÉE.— Heureuse de vous avoir doublement satisfaite, je ne demande que l'occasion pour pouvoir recommencer. Je publierai dans un prochain Bulletin, votre petite déclamation. Merci.

SUZIE.— Vous avez été négligente; vous l'admettez, et bien que "faute avouée soit à moitié pardonnée," ce n'est pas pour vous faire expier l'autre moitié de votre faute que je vous fais attendre la réponse, que vous aviez si hâte de recevoir! Oh! non, je ne suis pas si méchante que cela. Chut! trêve de flatteries, je pourrais devenir vaniteuse et vous en seriez la cause, ce que vous ne voudriez pas, dites? Je suis heureuse d'apprendre que vous vous intéressez de plus en plus à vos bambins et aux beaux projets qu'ils font pour l'avenir. Déjà un prêtre et une religieuse parmi eux! il doit être doux de voir s'épanouir toutes ces petites vocations! Il faut que je vous quitte car "La future d'E" est là qui attend patiemment en me faisant des gros yeux.

LA FUTURE D'E.— La métamorphose s'est faite en vous et je souhaite ardemment ne vous revoir jamais autrement heureuse! Certes, je vous crois. Combien de vos mots semblent comporter un éclat de rire et l'évocation, toute fraîche encore des douces heures passées, m'a fait sourire. Une jolie confidence mérite bien cela, n'est-ce pas, chérie? J'ai expédié votre lettre à "Brune Hirondelle."

ZINGARELLE.— Petite amie, j'ai expédié votre patron à "Rose de la campagne" et je publierai prochainement vos envois dans le Forum des Abeilles.

AUX ABEILLES.—"Zingarelle" désirerait correspondre avec une petite Abeille un peu instruite, du Lac St-Jean.

MIMI PASTOUR.— C'est bien simple, je vous trouve fine à croquer, et toutes vos gentillesses à mon égard sont bien goûtées. J'accepte avec plaisir la petite Abeille que vous m'amenez, dites-lui que je lui aurais volontiers écrit un petit mot, mais comme le pseudonyme qu'elle a choisi est pris, demandez-lui qu'elle m'en fournisse un autre. J'ai expédié votre recette à "Jeune Rita". Merci.

AUX ABEILLES.—"Mimi Pastour" désirerait les chansons "Les trois gosses de Noël" de Paul Dufault, et "L'Hirondelle et le Papillon." Une nouvelle Abeille qu'elle présente au rucher, serait reconnaissante aux soeurette qui pourraient lui fournir la chanson "Un mariage d'oiseaux," avec la musique.

MIETTE DES CANTONS DE L'EST.— J'aime cela, que vous veniez égayer le coin des soeurette; votre gaieté fait du bien. Vous avez bien raison, comme vous voyez, de croire que vous serez bien accueillie. Je garde vos gentils envois pour d'autres demandes. Mon plus affectueux bonjour.

D'AILLEBOUST.— Je n'ai été capable que de me réjouir en vous apercevant; voyez, je ne suis pas fâchée comme vous le pensez. Je vous trouve si à plaindre d'avoir été la victime de la mauvaise grippe. Les beaux jours vont achever votre guérison bien vite, bien vite. En attendant, rêvez des jolis amusements pour l'été, car le rêve nous rend heureuse et nous met une teinte de rose sur tout ce qu'il touche. Vous m'intéressez, petite amie; ne dites plus que vous m'ennuyez, car cela n'est pas et ne sera pas. Vous êtes donc satisfaite du prix obtenu pour votre ceinture; j'en suis bien aise. Bonsoir.

FEE D'AMOUR.— Voilà qui est tout à fait de mon goût: posséder une gentille petite fee! venez, vous allez voir les petites Abeilles s'assembler autour de vous en quête de quelques dons précieux dont elles vous croiraient possesseur. Je suis très sensible à votre réclame d'une petite part de mon affection; comme je vous aime beaucoup déjà, la part sera grosse. Acceptez deux bons baisers, un pour chacune de vos joues roses.

FLEUR DE NEIGE.— Quelle surprise! Je n'ai pas le courage de vous gronder, ma joie fait taire mes grosses rancunes, petite amie, même si je vous en ai eu, j'ai de gros remords de conscience! Peut-être en avez-vous eu, dites? Le prix de l'abonnement est de \$2.00 J'ai adressé au Bulletin, le montant envoyé. Revenez-moi, vous me l'avez promis.

BRUNETTE TOUJOURS GAIE.— Il est probable qu'il n'y aura pas de vente cet été. Voici une adresse pour faire plisser les jupes en plis accordéon: Nathan Fickler, 185 rue Bleury, Montréal.

BELLE AUX CHEVEUX D'OR.— Ma réponse vous a fait de la peine! pourtant, je ne l'ai pas écrite dans ce but-là. Relisez-la, et vous verrez que Ninon n'avait qu'une idée: vous faire du bien. Est-ce vrai que vous serez parfaitement heureuse quand je vous aurai expédié la petite chose que vous désirez? Eh bien, c'est fait. Je garde vos envois pour d'autres demandes.

Ninon

Broderie Française

Vous ne ferez de la broderie
JOLIE, LAVABLE, DURABLE,

qu'en employant le meilleur coton
Français à broder, le M.F.A.

Coton blanc M.F.A., tous les Nos du 12 au
60 la douzaine d'écheveaux.....45c
Soies, toutes nuances pour broderies, la
verge.....01c
Fil d'or pour broderie.....02c

Patrons perforés, Fournitures, Etampages.
Leçons de broderie, Musique Française.

R. VENNAT,

642, St-Denis, Montréal.
TEL. EST 3065

LA MODE

Chapeaux nouveaux

Comme on me demande souvent des informations sur les chapeaux qui seront les plus portés cet été, je crois pouvoir mieux répondre à ces demandes en empruntant à Simonne B..., des Annales, les quelques notes qui suivent:

Le chapeau est le complément de la physionomie; un chapeau nouveau nous fait souvent un nouveau visage, et, selon que nous avons l'ovale plus ou moins allongé, certaines coiffures nous sont interdites. Mais le choix est si vaste parmi toutes les créations des modistes!

Les grandes formes, à bords larges, se voient de plus en plus; ce sont les véritables coiffures d'été. Mais les chapeaux de dimension plus réduite ne sont pourtant point abandonnés; on en remarque de charmants, tenant le milieu entre la toque et le turban, et faits tout en ruban assez étroit, gaufré ou plissé. Le ruban ciré retombe de la passe sur l'épaule ou dans le dos, en "suivez-moi, jeune homme." Le ruban de taffetas, quand il est large, se noue en grosses coques, barrant tout le chapeau; j'ai même revu, parfois, des nœuds de ruban disposés en hauteur, pointant vers le ciel.

Pourtant, à côté de cela, on conserve le goût des garnitures tombantes: que ce soit un pan de ruban, une grappe de fruits, une plume, on aime que la garniture encadre de très près la physionomie. Cet effet, que l'on retrouve fréquemment, est particulièrement joli quand il est exécuté avec une longue pleureuse entourant la calotte, puis descendant sous la passe pour frôler le visage.

C'est peut-être en constatant combien

la plume, employée de cette manière, mettait de douceur auprès du visage, que l'on eut l'idée de ces boas en autruche, sorte de colliers mousseux et légers. Pour les faire, on utilise aussi bien l'autruche dont les brins sont bouclés que l'autruche défrisée. On teint ces boas de couleurs diverses: sobres pour le jour, vives pour le soir. Le collet de marabout est plus léger encore d'aspect et obtient le même succès; le frissonnement de son duvet est doux à l'œil comme à la main. Avec son air fragile, le marabout est très résistant, par conséquent pratique. Il se voit également dans toutes les tonalités; le vert jade, le rose corail, lui donnent une apparence tout à fait somptueuse; aussi l'emploie-t-on pour garnir les manteaux du soir. Dans un genre plus modeste, un collet en marabout de teinte claire est agrémenté à jeter sur les épaules, pendant les entr'actes: il peut rendre plus élégante une robe simple. Sur les chapeaux encore on le retrouve, soit en bordure, soit en pouf léger.

On voit peu de chapeaux relevés devant. On préfère les formes abaissées sur les yeux, telles que la cloche ou la capeline, qui préservent mieux du soleil.

On voit beaucoup sur les chapeaux, actuellement, de fleurs plates en peau de chevreau, posées sur la calotte ou sur la passe; on remarque encore des fleurs en cuir ou en cire, un peu massives à la vérité, mais assez décoratives.

On continue d'aimer l'harmonie des détails: le chapeau et le sac sont souvent en même tissu et décorés de la même broderie; l'écharpe leur est parfois assortie.

COMMANDEZ VOTRE INSIGNE

Il me reste encore quelques insignes que je gardais pour des Abeilles qui me les avaient commandés. Comme elles ne les ont pas réclamés, je les vendrai aux premières qui me les commanderont et qui, avec leur commande, inclueront un bon-poste pour 60 centins.

NINON

A Melle NINON LANGELIER,
Bulletin des Agriculteurs, 63 rue William, Montréal.

Veuillez trouver ci-inclus, bon de poste pour 60 centins en paiement d'un insigne des "Abeilles."

Nom

Adresse

A VENDREAUX MAGASINS
DE LA**" Coopérative Centrale des Agriculteurs de Québec "****MONTREAL, 63, RUE WILLIAM****BEURRE (D'HERBE)**

Pasteurisé: en pains d'une livre,	
Boltes de 50 livres.....	31c
Pasteurisé solide:	
Boltes de 56 livres.....	30½c
No 1. (choix): en pains d'une livre:	
Boltes de 50 livres.....	30c
No 1 (choix) solide:	
Boltes de 56 livres.....	29½c

FROMAGE

Dans des boltes spéciales contenant deux fromages d'environ 25 livres chacun	
Fromage fort, la livre.....	25c
Pour un seul fromage, ½ cent la livre de plus que le prix indiqué.	
Fromage doux, coloré (Twin) 40 lbs chacun.	18c
(Deux dans une bolte)	
Fromage doux, blanc (Twin) 40 lbs chacun..	18c
(Deux dans une bolte)	

SUCRE ET SIROP D'ERABLE NOUVEAUX	
Sirop, en canistres de 1 gallon.....	\$2.20
Sucre en pains de 1 et 2 livres.	
Bolte de 100 lbs.....	0.18
Sucre en pains de 1 à 5 lbs.....	0.15
" par quantités moindres que 100 lbs...	0.16

FEVES ET POIS

(poche de 120 livres)

Blanches, No 1.....	5½c
Blanches, No 3.....	3c
Pois à soupe bien cuisants.....	5½c
(Par quantité de 5 poches et plus)	
Fèves blanches, No 1.....	5 c
Pois.....	5 c

MIEL

Blanc—En chaudières de 5 lbs (par caisse de 12 chaudières, et pas moins).....	24c la lb.
Blanc—En chaudières de 10 lbs (par caisse de 6 chaudières, et pas moins).....	24c la lb.
Blanc—En chaudières de 30 lbs.....	23c la lb.
Ambré—En chaudières de 30 lbs.....	18c " "
Brun—En chaudières de 5 lbs (par caisse de 12 chaudières, et pas moins).....	16c " "
Brun—En chaudières de 10 lbs (par caisse de 4 chaudières et pas moins).....	15c " "
Brun—En chaudières de 30 lbs.....	15c " "

LAINE

Blanche cardée, en paquet de 15, 20 et 25 lbs	67c
Blanche, lavée No 1.....	42c
Blanche, lavée No 2.....	37c
Blanche, non lavée, No 1.....	27c
Blanche, non lavée, No 2.....	17c
Noire, non lavée No 1.....	22c
Pour laine non cardée, nous n'acceptons pas de commande pour moins de 25 lbs. pour chaque qualité.	

JAMBON ET BACON

Jambon fumé de première qualité pesant de 10 à 15 lbs.....	35c
Bacon à déjeuner de première qualité pesant de 7 à 12 lbs.....	39c

TABAC EN FEUILLES

"QUESNEL" No 1. En paquet de 25 lbs.....	45c lb.
"GRAND HAVANE" No 1. En paquet de 25 lbs.....	25c
"ROUGE" No 1. En paquet de 25 lbs.....	25 " "
"CONNECTICUT" En paquet de 25 lbs.....	25c " "
"BRESIL" No 1. En paquet de 25 lbs, par	40c " "
"BEAVER BRAND" No 1. En paquet de 25 lbs.....	35c " "
"ROUGE QUESNEL" No 1. En paquet de 25 et 50 lbs.....	35c " "
A ces prix, il faut ajouter 1% pour la taxe.	

SAINDOUX PUR

Tierce de 400 lbs.....	13c
Bolte de 56 lbs.....	13½c
Pains de 1 lb. (en bolte de 50 lbs)....	17c
Chaudières de 5 lbs (par crate de 12 chaudières).....	17c
Chaudières de 3 lbs (par crate de 20 chaudières).....	17c
Seaux de 20 lbs.....	16½c
" " " (5 seaux pas moins).....	16c
" " " (15 " et plus).....	15½c
Composé (Shortening), seaux de 20 lbs.....	13c
Composé (Shortening), seaux de 20 lbs, (5 seaux pas moins).....	12½c
Composé (Shortening) seaux de 20 lbs (10 seaux ou plus).....	12c

SPECIAL**LARD GRAS de DOS — Baril de 200 lbs.\$35.00;**

(Contenant de 30 à 40 morceaux par baril)

LARD AMERICAIN [EPAIS DE TRES BONNE QUALITE**Baril de 100 lbs.\$19.00****Succursale de Trois-Rivières**

41, RUE ST-ANTOINE

BEURRE (D'HERBE)

Pasteurisé: en pains d'une livre,	
Boltes de 50 livres.....	31c
Pasteurisé solide:	
Boltes de 56 livres.....	30½c
No 1. (choix): en pains d'une livre:	
Boltes de 50 livres.....	30c
No 1 (choix) solide:	
Boltes de 56 livres.....	29½c

FROMAGE**Petits fromages blancs**

Dans des boltes contenant quatre fromages d'environ 25 livres chacun.	
Fromage fort, la livre.....	27c
Pour un seul fromage, ½ cent la livre de plus, que le prix indiqué.	
Fromage doux, coloré (twin) 40 livres chacun.	20c
(Deux dans une bolte)	

SUCRE D'ERABLE NOUVEAU

Pains de 1 livre.....	18c
-----------------------	-----

SAINDOUX PUR

Saindoux en pain de 1 lb. (Boltes de 50 lbs.)	10c
Saindoux, tierce 400 lbs.....	14c
Saindoux, bolte de 56 lbs.....	14½c
Saindoux, seaux 20 lbs.....	18c

Saindoux en chaudière de 10 lbs, (par "crate" de 6 chaudières).....	19c
Saindoux en chaudière de 5 lbs (par "crate" de 12 chaudières).....	19c
Saindoux en chaudière de 3 lbs (par "crate" de 20 chaudières).....	19c

FEVES ET POIS

Blanches, No 1.....	5c
Jaunes No 1.....	5c
Pois à soupe bien cuisants.....	5½c

MIEL

Blanc en chaudière de 5 lbs.....	26c
" " " " 10 ".....	25c
" " " " 30 ".....	24c
Brun " " " 5 ".....	20c
" " " " 10 ".....	19c
" " " " 30 ".....	17c

SIROP

En canistre de 1 gallon.....	2.50
------------------------------	------

JAMBON ET BACON

Jambon fumé de première qualité, pesant de 10 à 15 lbs.....	37c
Bacon à déjeuner de première qualité, pesant de 7 à 12 lbs.....	40c

Succursale de Princeville

PRINCEVILLE, COMTE D'ARTHABASKA, QUE.

LA BASSE-COUR PRATIQUE, PRINCEVILLE, CO. ARTHABASKA.

Incubateurs "Buckeyes" de 170, 250 et 350 œufs; et des "Québecois" de 100, 120 et 230 œufs. Nous donnerons les prix sur demande.

BEURRE (D'HERBE)

Pasteurisé: en pains d'une livre,	
Boltes de 50 livres.....	30c
Pasteurisé solide: Boltes de 56 livres.....	29½c

FROMAGE**Petits fromages blancs**

Dans des boltes spéciales contenant 4 fromages d'environ 25 livres chacun	
Fromage fort, la livre.....	25c
Pour un seul fromage, ½ cent la livre de plus que le prix indiqué.	

FEVES ET POIS

Blanches, No 1 (poche de 100 lbs).....	5½c
Pois à soupe bien cuisants (poche de 120 lbs).....	5½c
Par 5 poches et plus.	
Fèves.....	5c
Pois.....	5c

MIEL

Blanc—En chaudières de 30 lbs.....	24c la lb.
Brun—En chaudières de 30 lbs.....	16c la lb.
Ambré.....	18c la lb.

SAINDOUX PUR

Saindoux, tierce 400 lbs.....	14c
" bolte 56 lbs.....	14½c
" seaux 20 lbs.....	18c
Saindoux en chaudière de 10 lbs (par "crate" de 6 chaudières).....	19c
Saindoux en chaudière de 5 lbs (par "crate" de 12 chaudières).....	19c
Saindoux en chaudière de 3 lbs (par "crate" de 20 chaudières).....	19c
Saindoux pains 1 livre.....	18c

LARD SALE (Américain)

"Clear fat Back" baril de 200 lbs.....	\$36.00
--	---------

SUCRE D'ERABLE

Sucre en pains d'une livre.....	18c
---------------------------------	-----

TABAC EN FEUILLES

"GRAND HAVANE". En paquet de 25 lbs.....	25c lb.
No 1.....	25c lb.
A ces prix, il faut ajouter 1% pour la taxe.	

SUCCURSALE DE QUEBEC, 30-34 Place Marché Champlain**BEURRE (D'HERBE)**

Pasteurisé: en pains d'une livre,	
Boltes de 50 livres.....	31c
Pasteurisé solide:	
Boltes de 56 livres.....	30½c
No 1. (choix): en pains d'une livre;	
Boltes de 50 livres.....	30c
No 1 (choix) solide:	
Boltes de 56 livres.....	29½c

FROMAGE**Petits fromages blancs**

Dans des boltes spéciales contenant 4 fromages d'environ 25 livres chacun.	
Fromage fort, la livre.....	25c
Pour un seul fromage, ½ cent la livre de plus que le prix indiqué.	
Fromage doux, coloré (twin) 40 lbs chacun...	18c
(Deux dans une bolte)	

LAINE

Blanche cardée, en paquet de 15, 20 et 25 lbs	67c
Blanche, lavée.....	43c
Blanche, non lavée.....	33c
Noire, lavée.....	33c
Commande de moins de 50 lbs. 2c de plus par livre pour laine non cardée.	

SIROP D'ERABLE

En canistre de 1 gallon.....	\$2.50
" " " 5 ".....	2.35

SUCRE D'ERABLE

En pains de 1 lb. à 3 lbs. Bolte de 100 lbs..	18c
En pains de 6 à 10 lbs. (poches d'environ 100 lbs.)	15c

MIEL

Blanc en chaudière de 30 lbs.....	23c
Brun " " " " 30 ".....	17c

OEUFs

Oeufs frais au prix du marché.....	
------------------------------------	--

JAMBON ET BACON

Jambon fumé de première qualité, pesant de 10 à 15 lbs.....	36c
Bacon à déjeuner de première qualité, pesant de 7 à 12 lbs.....	30c

SAINDOUX PUR

Saindoux, seaux de 20 lbs.....	17c
Saindoux, seaux de 20 lbs, par 5 seaux.....	16c
" chaudières de 10 lbs. par caisse de 6....	18c

FEVES ET POIS

Blanches, No 1 (poche de 100 lbs).....	5½c
Pois à soupe bien cuisants (poche de 120 lbs).....	5½c
Par 5 poches et plus.	
Fèves.....	5½c
Pois.....	5½c

LARD SALE

Lard gras de dos, baril de 200 lbs.....	\$36.00
---	---------

SAUCISSE

Bonne saucisse, par 10 livres et pas moins..	25c
--	-----

TABAC EN FEUILLES

"GRAND HAVANE" en paquet de 25 lbs.....	25c lb.
No 1.....	25c lb.
"QUESNEL" No 1. En paquet de 25 lbs.....	45c lb.
A ces prix, il faut ajouter 1% pour la taxe.	

SPECIALDemandez nos prix spéciaux pour:—
Fèves et Pois par 25 poches et plus. Saindoux par 25 seaux et plus. Grains et Graines de semence, Patates et Engrais alimentaires par quantité de char.

N.B.— Un chèque payable au pair ou un mandat-poste doit accompagner la commande. Les frais de transport doivent également accompagner les commandes livrables aux stations sans agent. Ces prix sont sujets à changements sans avis. Afin d'économiser les frais de transport et d'aider à réduire le coût de la vie, nous prions nos clients d'adresser leurs commandes et leurs chèques directement à notre succursale la plus rapprochée de leur localité.

COOPERATIVE CENTRALE DES AGRICULTEURS DE QUEBEC.

Le blé Marquis aux Etats-Unis

U.S. Dept. of Agriculture, Weekly News Letter. Washington, D.C.,
29 décembre 1920.

A la suite d'essais de variétés de blé de printemps, conduits sur onze stations dans la moitié nord des Grandes Plaines, de concert avec les stations expérimentales de l'Etat, les spécialistes du Ministère de l'agriculture des Etats-Unis sont arrivés à la conclusion que le blé Marquis (1) est la meilleure variété ordinaire pour la culture dans la moitié nord des Grandes Plaines. Le bulletin 878 du Ministère, intitulé "Essais de variétés de blés de printemps sur les Grandes Plaines" et que vient de publier le Ministère, donne les détails des expériences, une étude des principales variétés, comment elles sont venues au pays et comment on peut les distinguer.

Le blé Marquis a été introduit pour la première fois au Canada aux Etats-Unis en 1913, mais il est plus cultivé aujourd'hui que tout autre blé. C'est un blé à paille courte, à maturation précoce, deux caractéristiques qui lui permettent parfois d'échapper à la rouille et à la sécheresse.

Les graves pertes qui se sont produites dernièrement et qui étaient dues principalement à la sécheresse et à la rouille ont occasionné, dans la région des Grandes Plaines, une demande de renseignements sur la production relative des variétés et leur résistance à la rouille. Quoique la production de la récolte ait été parfois faible, la valeur des terres a continué à augmenter à peu près dans la même proportion que dans les autres sections. Il en est résulté une augmentation dans le prix de revient, et maintenant que le prix de vente du blé a baissé, il est essentiel que l'on élimine les variétés mal adaptées.

Le Ministère s'est procuré, pour en faire l'essai, des centaines de variétés domestiques et étrangères de blé. Dans des expériences préliminaires, beaucoup de ces variétés ne se sont pas montrées bonnes pour la culture dans les sections semi-arides. Ces variétés ont été rejetées et on n'a conservé que les meilleures d'entre elles pour les cultiver dans des expériences sur parcelles.

La production annuelle des variétés de blé de printemps, cultivées pendant sept années, de 1913 à 1919, est indiquée dans le bulletin 878 pour chaque station. Un état récapitulatif des rendements montre, qu'en général, le blé Marquis est celui qui a le mieux rapporté de tous les blés de printemps. Il a fait partie de toutes les expériences tous les ans. Les meilleures variétés de blé Durum ont dépassé le Marquis à toutes les stations, sauf une. Le blé Durum Kubanka a battu le Marquis à huit des dix stations où il a été cultivé.

On s'est procuré des données sur l'infection de la rouille à sept stations. Le blé Marquis présente une moyenne d'infection de rouille de 17.7 pour cent sur vingt observations. La plupart des variétés commerciales importantes de blé de printemps, accusent une plus forte infection de rouille que le Marquis, tandis que toutes les variétés de blé Durum accusent moins de rouille.

Les principales variétés de blé de printemps cultivées sur onze stations, ont été moulues dans un moulin expérimental, et la farine convertie en pain, afin de déterminer leur valeur relative au point de vue du rendement en farine et de la panification. On a constaté que les conditions de culture et de maladie exercent une forte influence sur le pourcentage de farine obtenu. La production de farine du blé Marquis est tombée jusqu'à 56.4 pour cent dans les sections où il avait été infecté par la rouille, tandis que dans les conditions favorables, il a produit jusqu'à 75.8 pour cent. La production moyenne de farine de 37 échantillons de cette variété a été de 70.2 pour cent. Plusieurs variétés de blé commun ont donné des pourcentages en farine beaucoup plus faibles que le Marquis. Le Preston (Balle veloutée) et le Bluestem Haynes ont produit à peu près la même proportion que le Marquis.

Le Prelude est la seule variété de blé de printemps commun qui ait donné une production de farine plus élevée que le Marquis. La différence était de 2.6 pour cent. Toutes les variétés de blé Durum ont rapporté un plus haut pourcentage que le Marquis, à l'exception du D-5, un blé Durum à grain rouge qui a une faible valeur boulangère. Chaque échantillon de blé a été analysé pour la teneur en azote et la teneur en protéine brute. Le Marquis avait une teneur en protéine de 15.3 pour cent et d'autres variétés communes de blé de printemps n'en différaient que légèrement.

Pour terminer ces expériences, on a boulangé la farine tirée de chaque variété de blé, afin de déterminer l'expansion ou la force de la pâte, la qualité du gluten et la texture et la légèreté du pain résultant. Le volume du pain ordinaire donné par 37 échantillons de blé Marquis a été

de 2,342 centimètres cubes, provenant de 340 grammes de farines. C'est là un volume plus considérable que celui donné par toute autre variété de blé, sauf une. Toutes les variétés de blé Durum ont donné un pain d'un volume un peu plus petit que le Marquis.

"La Gazette Agricole"

L'Hon. Geo. Malcorn Ministre de l'Agriculture du Manitoba annonce que les dispositions ont été prises pour importer de l'Angleterre, sur les fermes du Manitoba un grand nombre de servantes. Les frais sont payés par le Gouvernement impérial, fédéral et provincial. La part de frais du Gouvernement du Manitoba sera minime, car les cultivateurs devront lui payer une partie des frais de voyage de ces immigrants. Les premières arriveront à Winnipeg au mois de juillet.

En 1919 34 agronomes;

En 1920 40 agronomes;

En 1921 48 agronomes.

Cette progression ascendante témoigne-t-elle, oui ou non, en faveur de l'utilité de l'agronome, professeur ambulant d'agriculture?

Est-ce un nouveau marché ?

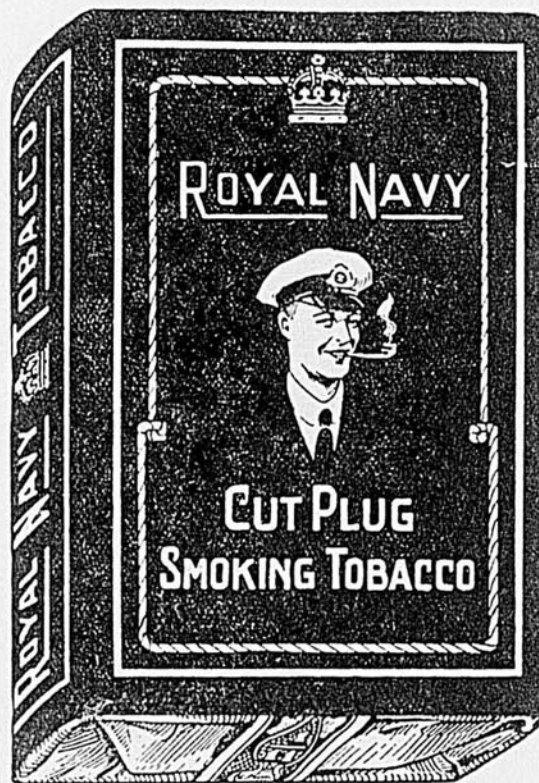
Nous apprenons du "Holstein Bulletin" que M. Castro Zinny, un ancien gradué du Collège d'Agriculture de Guelph, actuellement en République Argentine, importe des animaux Holstein du Canada.

M. Wade, a été chargé d'acheter à la grande vente nationale canadienne de "Holstein" la génisse Echo Sylvia Belle, une fille de Champion Echo Sylvia Pontiac, du troupeau de M. A. C. Hardy, de Brockville.

Une autre génisse et deux taureaux compléteront l'expédition.

On prévoit parmi les éleveurs de bétail Holstein que c'est là l'ouverture d'un nouveau marché qui promet un beau développement, si le voyage de six semaines est facilement supporté par les animaux.

Ce n'est pas tout d'amasser de l'argent; il faut aussi savoir le faire fructifier. La maison Versailles-Vidricaire-Boulais (Itée) s'est spécialisée dans l'art de faire fructifier l'épargne.



En paquets
de $\frac{1}{11}$ lb. - 15¢

En boîtes métalliques
d'une $\frac{1}{2}$ lb. - 80¢

Lettre-nouvelles sur l'industrie laitière

Le Contrôle des vaches laitières.—
Ce contrôle est passé aux provinces.

Après une discussion sur le contrôle des vaches laitières à la conférence des sous-ministres provinciaux de l'agriculture, tenue à Ottawa en mars 1920, il fut convenu que cette initiative peut, à bon droit, être considérée comme une fonction provinciale. Les Ministères provinciaux, avec leurs nombreuses organisations d'agents de campagne, comme les agronomes de district et les instructeurs laitiers, peuvent développer cette initiative d'une façon plus efficace que la division fédérale de l'industrie laitière ne pourrait faire sans employer un nombreux personnel supplémentaire. Le Ministre nous a donc autorisés à déclarer que la division fédérale passerait ce contrôle aux autorités provinciales dès que celles-ci se déclareraient prêtes à s'en charger. Je suis heureux d'annoncer que ce transport a déjà été fait aux provinces de la Saskatchewan et du Manitoba au 1er mai. Les communications touchant le travail, les demandes de feuilles en ce qui concerne ces deux provinces, doivent donc être adressées maintenant aux autorités provinciales.

Nouveaux règlements pour l'application de la loi de l'oléomargarine

Les règlements relatifs à l'importation, à la fabrication et à la vente de l'oléomargarine au Canada ont été modifiés par l'addition, à l'article 15, de la clause que voici:

"(c) A condition cependant que nul ne vendra, n'offrira, n'exposera, ni ne détient en sa possession pour la vente au Canada de l'oléomargarine portant, sur le paquet ou sur le contenu, la marque du commerce ou le nom du manufacturier dans lequel se trouve un des mots suivants: "beurre," "beurrerie," "laiterie," ou un nom quelconque d'une race de bétail."

La maison Versailles-Vidricaire-Boulais (Itée) est à votre portefeuille ce que la Coopérative Centrale est à chacun de ses membres: la Coopérative assure à vos produits les prix les plus élevés, la maison Versailles-Vidricaire-Boulais (Itée) assure à vos économies le meilleur rendement.

Production moyenne par province de toutes les vaches enregistrées pendant toute l'année (1920)

Province	Nombre de Troupeaux	Nombre de vaches	Lait liv.	Production moyenne Gras p. c.	Gras liv.
Colombie Britannique.....	10	38	7,421	3.9	289.9
Alberta.....	13	186	7,046	3.4	239.7
Saskatchewan.....	10	114	5,292	3.7	199.8
Manitoba.....	7	101	5,398	3.5	192.1
Ontario.....	65	540	7,094	3.5	248.8
Québec.....	196	1,752	4,659	3.8	179.2
Nouveau-Brunswick.....	28	156	5,010	3.9	194.6
Nouvelle-Ecosse.....	105	624	5,570	3.9	222.7
Ile du Prince-Edouard.....	42	234	6,653	3.7	247.2
Totaux et moyennes.....	476	3,745	5,480.8	3.76	206.2

Les troupeaux et les vaches dont la production est donnée dans ce tableau ont été contrôlés pendant toute l'année du calendrier, à l'exception des mois de non lactation. Ces chiffres ne représentent qu'à peu près un dixième du nombre total de vaches pour lesquelles des relevés de production ont été reçus pendant une certaine partie de la période de lactation. Un grand nombre de cultivateur ne semblent pas encore s'être pleinement rendu compte de l'avantage qu'il y a d'obtenir un relevé complet de production pour chaque vache.



Le VIN St-Michel

Pour tous les âges et conditions

L'Usage d'un tonique reconstituant est un besoin de l'existence moderne. Tous les âges trouvent dans le Vin St-Michel le régénérateur par excellence du sang appauvri, le tonique du système nerveux fatigué, le meilleur fortifiant connu.

Lorsque l'appétit fait défaut, lorsque la digestion est difficile, lorsque vous vous sentez fatigué, accablé, prenez un verre de Vin St-Michel: vous éprouverez vite un bien-être indicible, car il dissipe la fatigue et vous donne un regain d'énergie.

Si vous avez un travail fatigant à faire, que ce soit un travail manuel ou de l'esprit, prenez un verre de Vin St-Michel: il vous fournira la réserve de forces et d'énergie indispensables à l'accomplissement de la tâche.

Si vous vous êtes exposé au froid, aux intempéries et que vous sentiez un frisson courir par tout votre être, prenez vite un verre de Vin St-Michel: il vous réchauffera, stimulera la circulation du sang et vous préservera du rhume qui vous guette.

Si vous relevez de maladie et si vous êtes anxieux de recouvrer rapidement vos forces et votre vigueur, ayez recours aux effets bienfaisants du Vin St-Michel—C'est le tonique reconstituant qui vous remettra sur pied vite et bien.

Le Vin St-Michel est un apéritif délicieux, un tonique reconstituant facile à digérer et d'une efficacité prouvée dans des milliers de cas d'anémie, de chlorose, de neurasthénie, de surmenage et de convalescence longue et pénible. Il se prend à la dose d'un verre à vin avant les repas et chaque fois que le besoin s'en fait sentir.

En vente dans tous les magasins de la

Commission des Liqueurs de Québec

M.L.

LES GRAINES

STEELE BRIGGS

produisent les plus belles récoltes



VENDES PARTOUT AU CANADA

Demandez notre nouveau catalogue illustré

STEELE BRIGGS SEED CO. CANADA'S GREATEST SEED HOUSE HAMILTON-TORONTO WINNIPEG

DELCO-LIGHT

**SYSTEME ELECTRIQUE COMPLET
DE FORCE MOTRICE ET D'ECLAIRAGE
POUR LES FERMES ET HABITATIONS RURALES**

L'électricité est le mode d'éclairage le meilleur, le plus sûr, le plus propre et le plus pratique. Plus de 140,000 familles habitent des maisons éclairées par le Delco-Light qui les rend plus confortables et plus claires.

Le système Delco-Light simple et à l'épreuve de tout ennui s'est acquis la satisfaction de nombre de patrons dans chaque ville ou village du continent.

Le moteur, le générateur et le tableau commutateur Delco-Light forment une unité simple, sûre, compacte. Pas de courroies qui glissent, se brisent ou demandent des réparations.

Le moteur à valve en tête est du même genre que ceux des avions. Il est refroidi à l'air — pas d'eau à charroyer pouvant geler ou bouillir. Une simple soupape combinée remplace un carburateur compliqué. Il consomme le pétrole.

La batterie d'emmagasinement Delco-Light comprend 16 cellules en verre clair, avec plaques épaisses, divisions en caoutchouc et en bois et autres caractéristiques en prolongent la durée.

Le Delco-Light vous fournira la lumière électrique pour la maison, la grange et les autres bâtiments — la force motrice pour pomper et refouler l'eau et faire fonctionner plusieurs machines — la machine à laver, l'écumeuse, la baratte, la roue d'émeri et autres appareils mus à bras.

Delco-Light épargne tant de temps et de travail qu'il se paie déjà par lui-même en peu de temps. Il y a des modèles variés pour répondre à vos besoins et vous trouverez un marchand de Delco-Light près de chez vous. Faites venir la littérature descriptive.

**THE COMPLETE ELECTRIC LIGHT
AND POWER PLANT FOR FARMS
AND COUNTRY HOMES**

Electricity is the best, safest, cleanest and most practical form of artificial light. Over 140,000 families are living in homes made better and brighter by Delco-Light.

Simple, trouble-proof construction and dependable service have won for Delco-Light satisfied users in every community on the continent.

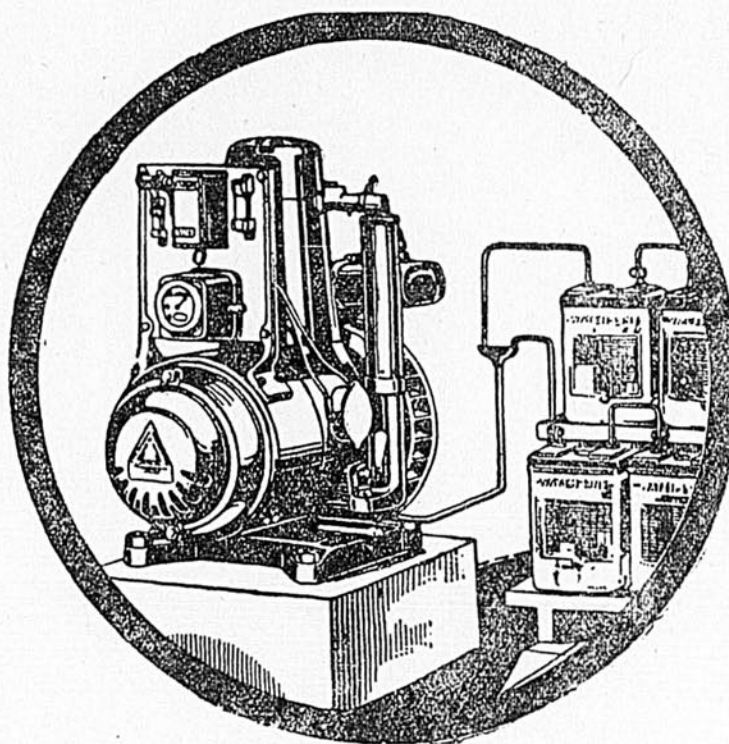
In Delco-Light the engine, generator, and switchboard are combined in one simple, dependable, compact unit. No belts to slip, break, or be repaired.

The engine is valve-in-head, same type as used on airplanes. It is air-cooled — no water to carry, freeze or boil away. A simple air-mixing valve takes the place of a complicated carburettor. It Runs on Kerosene.

The Delco-Light Storage Battery consists of 16 clear glass cells, with thick plates, rubber and wood separators, and other features that tend to give added years of service.

With Delco-Light you get electric lights throughout your house, barn, out-buildings and premises — electric power for pumping and forcing water and running many machines — washer, separator, churn, grindstone and others ordinarily turned by hand.

Delco-Light saves so much time and labor that it actually pays for itself in a short time. There is a size plant to meet your needs and a Delco-Light dealer near you. Write us for descriptive literature.



THE CHARLEBOIS COMPANY LIMITED

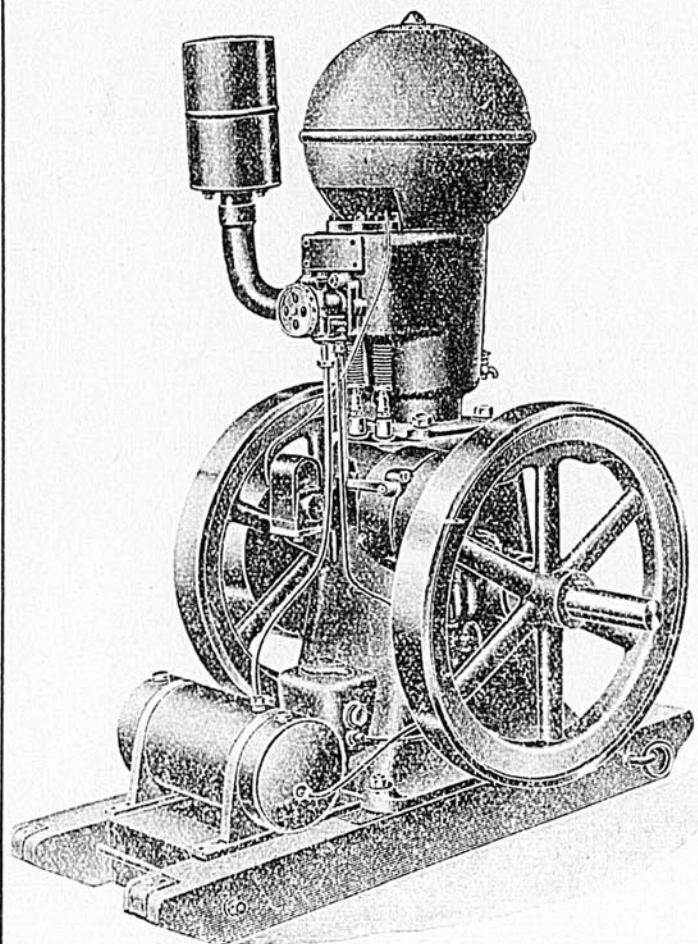
443 ST. JAMES STREET, MONTREAL

TELEPHONE MAIN 7455

DELCO-LIGHT

COUPE ENSILLAGE "LISTER"

Rapporte de bons profits sur le coût d'achat



Le LISTER coupe et souffle le maximum d'ensilage avec le minimum de force motrice.

Le cultivateur recherche aujourd'hui " les résultats " et " l'économie."

Ce sont ces deux points qui nous ont guidés dans la construction du Lister.

Machine de différentes grandeurs: celles de 10 et 13 pouces peuvent être actionnées par les moteurs ordinaires à lumière. La plus petite fonctionne avec un moteur de 5 à 6 c.-v. et coupe au taux de 3 à 5 tonnes à l'heure. La plus grande mue par un moteur de 6 à 10 c.-v. coupe et ensile de 5 à 8 tonnes à l'heure.

Points importants: Châssis en acier coulé; pas de vibration; couteaux bien ajustés; couvert d'acier; éventail à six palettes; couteaux fixes et de qualité supérieure; alimentation de la machine très régulière; remplit n'importe quel silo.

Voici ce qu'en dit M. E. Barker de Port Stanley:

Le Coupe-Ensillage que j'ai acheté de vous me donne entière satisfaction. Pour remplir mon silo de 10 x 26 pieds, je me suis servi d'un moteur Lister de 7 c.v. J'ai mis deux hommes dans le silo. Je considère que votre machine est parfaite. Tous ceux que je connais pensent la même chose. Votre coupe-ensillage hache bien la paille et la souffle à n'importe quelle hauteur.

Votre tout dévoué,

E. PARKER.

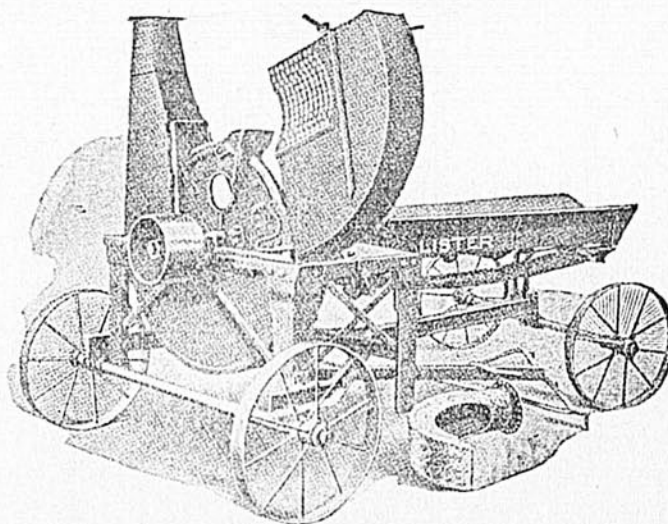
Autres spécialités:

Ecrémeuses Mélotte et
Premier

Trayeuse mécanique Lister

Moulanges Lister

Moteurs Lister et Canuck



Cette gravure montre la solide roue du couteau. Rien ne se brisera avec une telle construction. Le Lister possède la vitesse et la sûreté. Toutes nos machines sont éprouvées à la manufacture. Nulle n'en sort à moins d'être en parfait état.

L'Agence de Distribution R. A. Lister,

122 RUE ST-ANTOINE, MONTREAL.

M. T. K. Donnelly,
Int'l Institute Commissioner,
Department of Agriculture,
Ottawa, Ont.