

# BULLETIN

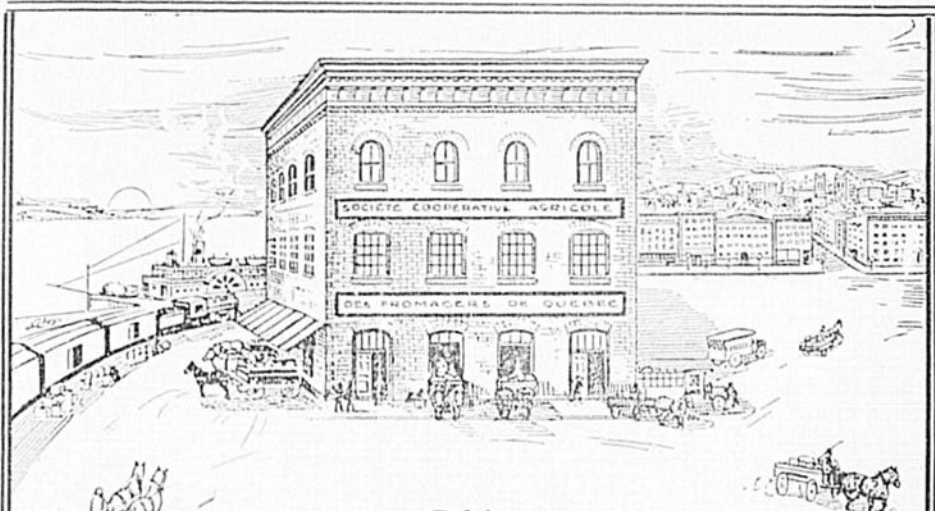
DE LA

## Société Coopérative Agricole DES FROMAGERS DE QUEBEC

Vol. 1

MONTREAL, Can., le 14 OCTOBRE 1916

No 34



DU  
PRODUCTEUR  
AU  
CONSOMMATEUR  
PAR LA  
COOPÉRATION

FROMAGE  
BEURRE  
Sirop d'ÉRABLE  
Sucre d'ÉRABLE

OEUFs  
VOLAILLES  
VIANDES  
et autres produits  
de la ferme.

IMPORTANT

Voir remarques au sujet de la vente des volailles.

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

# La Société Coopérative Agricole des Fromagers de Québec

61-63 Rue William 61-63

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

## SEMAINE DU 14 OCTOBRE

### BEURRE

No 1..... 39½c No 2..... 39c Pasteurisé..... 39½c

Marché très ferme. Pour les raisons données par le précédent bulletin, les arrivages sont relativement peu considérables.

Arrivages du 1er mai jusqu'à date: 419,751 boîtes; date correspondante 1915: 327,744 boîtes.

### FROMAGE

No 1 Blanc..... 21½c No 2 Blanc..... 21½c No 3 Blanc..... 21c

No 1 Coloré..... 21½c No 2 Coloré..... 21½c No 3 Coloré..... 21c

Le taux des assurances sur les risques de guerre a augmenté considérablement; c'est ce qui a été cause de la dernière baisse.

Arrivages du 1er mai jusqu'à date: 1,830,711 boîtes; date correspondante 1915: 1,667,973 boîtes.

### VOLAILLES VIVANTES

Poules No 1 (choix)..... 21c No 2..... 18c No 3..... 14½c

Poulets choix..... 20c No 1..... 18c No 2..... 16½c

Dindes No 1..... 22c No 2..... 19c

Canards No 1..... 15c No 2..... 13c

### PIGEONS: 30c LE COUPLE

Les volailles de qualité inférieure sont en grande abondance sur le marché, et se vendent difficilement. Mais celles de belle qualité se vendent à un prix très ferme.

### OEUFS

Strictement frais..... 43c No 1..... 35c

### (LIVRÉ A MONTREAL)

Marché très ferme et à la hausse pour les œufs strictement frais. On prévoit une autre hausse des œufs de cette qualité.

Arrivages du 1er mai jusqu'à date: 425,493; date correspondante 1915: 398,644.

### FEVES

Fèves blanches No 1 9½c la livre Fèves blanches No 2 8½c la livre Fèves blanches No 3 8½c la livre

Fèves blanches tachées de jaune, No 1 9c la livre Fèves jaunes, No 1 8½c la livre

Fèves jaunes, "rognon rouge" (red kidneys) 9c la livre.

Marché très ferme et à la hausse, surtout pour les fèves blanches triées à la main.

### MIEL

Miel en rayons: Blanc No 1..... 14c Miel extrait: Blanc No 1..... 11c

" " " " No 2 (ou ambré No 1)..... 13c " " " " No 2 (ou ambré No 1)..... 10c

" " " " No 3 (" " " No 2)..... 11c " " " " No 3 (" " " No 2)..... 9c

" " " " Brun No 1..... 11½c " " " " Brun No 1..... 10c

" " " " No 2..... 10½c " " " " No 2..... 9c

" " " " No 3..... 9c " " " " No 3..... 8c

Aucun changement dans les prix.

### NOTE

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

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

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

Montréal, le 14 octobre 1916.

# LA VENTE DES VOLAILLES

Des deux principes que nous indiquions dans un précédent article comme étant à la base de la coopération agricole, savoir : la suppression des intermédiaires et l'amélioration de la qualité, il nous semble que certains expéditeurs de volailles ont complètement oublié le dernier qui pourtant, à notre point de vue, est le plus important. Car faire de la coopération pour vendre des produits de mauvaise qualité, cela n'en vaut vraiment pas la peine. Les cultivateurs doivent d'abord commencer par avoir des produits supérieurs et ensuite se joindre ensemble pour, au moyen de la coopération, en obtenir la pleine valeur.

Or nous avons reçu ces dernières semaines, en plus grande quantité que d'habitude, de la volaille de mauvaise qualité. Peut-être les prix que nous avons obtenus sont encore supérieurs à ceux que les expéditeurs auraient pu avoir dans les campagnes, mais ce n'est pas là le but que nous visons. Notre ambition est d'obtenir les meilleurs prix possibles, mais pour des produits de première qualité.

Le marché est actuellement encombré de volailles maigres, parce que les cultivateurs semblent anxieux de vouloir s'en débarrasser à tout prix. Or il ne nous paraît pas que cette décision soit justifiée. Il est vrai que la récolte des grains servant à la nourriture des volailles est, surtout en certains districts, presque manquée, qu'en conséquence cette nourriture coûte très cher. Sous les circonstances, il vaut mieux, se dit-on, se défaire immédiatement de ses volailles pour ce qu'on en peut obtenir plutôt que de les engraisser. Mais avant d'en arriver à pareille conclusion, a-t-on pris soin de l'établir par un strict calcul ? Pour nous il nous semble évident que, même au prix du grain, il y a trop d'écart entre les prix des volailles maigres et celui des volailles grasses, pour qu'il n'y ait pas d'avantage à mettre sur le marché des volailles engraisées. A cette saison spécialement où le marché est littéralement encombré, les volailles de qualité inférieure ne se vendent qu'à perte.

Les aviculteurs ne devraient pas non plus oublier deux points importants. C'est d'abord que des volailles grasses ont plus de poids et qu'elles se vendent à meilleur prix. Il y a donc double profit à vendre celles-ci plutôt que d'autres. Ensuite, c'est qu'à une différence de prix ordinaire, cela paie mieux de vendre des volailles engraisées que des volailles maigres. Mais ce sera cette année plus avantageux encore que d'habitude. Car précisément en cause de l'idée, pour nous malheureuse, qu'ont eu les cultivateurs de se défaire au plus tôt de leurs volailles, elles seront très rares à l'automne et

celles de belle qualité commanderont des prix encore plus élevés que d'habitude. Le coût de la nourriture nécessaire à l'engraissement sera donc refait en peu de temps.

A part ces raisons capitales, nous en avons plusieurs autres pour ne pas recevoir des produits de mauvaise qualité. En faire la vente nous impose une tâche ardue et absolument ingrate. Elle nécessite toujours un temps considérable, quand les démarches ne sont pas souvent inutiles. De plus la société y compromet son nom. Elle a toujours été reconnue jusqu'ici pour vendre des produits de première qualité. Mais à en manipuler en trop grand nombre de mauvaise qualité, sa réputation en souffrira au grand détriment de ses membres.

Il nous faut encore ajouter qu'en vendant des produits de mauvaise qualité, invariablement la société ne donne pas satisfaction ni à l'acheteur ni à l'expéditeur. L'acheteur encore n'en dira trop rien, s'il voit jour de s'en défaire à assez bon compte. Mais l'expéditeur qui croit toujours avoir expédié ce qu'il peut y avoir de mieux ! Il ne nous ménage pas. Il faut voir certaines lettres plus ou moins acerbes pour en juger. Il n'en est pas moins remarquable que les gens qui sont satisfaits de leurs relations avec nous sont ceux qui en général nous expédient des produits de choix, tandis que les reproches et les invectives nous viennent toujours de ceux qui n'expédient que des mauvais produits.

Ce sera bientôt le temps d'expédier des volailles abattues. Les remarques que nous venons de faire s'appliquent peut-être plus encore à la vente des volailles abattues, parce que les défauts y sont encore plus apparents. Que l'on ait soin de nous expédier de belles volailles, saignées et plumées suivant les règles et bien empaquetées (nous reviendrons sur ce sujet en temps opportun), elles rapporteront certainement des prix très avantageux. De quel que produit du reste qu'il s'agisse, les cultivateurs doivent avant tout s'appliquer à avoir d'abord la qualité. Ils obtiendront ensuite pour ce produit le meilleur prix possible, en adoptant le meilleur moyen d'en disposer avec avantage, qui est la vente en coopération. Nous avons souvent recommandé à nos sociétaires de nous expédier tous leurs produits. Mais pour compléter notre pensée, nous ajouterons que nous leur serons reconnaissants de vouloir bien disposer de leurs produits de qualité inférieure autrement que par notre entremise. A moins qu'ils n'aient à cœur de se perfectionner, en quoi nous sommes toujours disposés de les aider dans toute la mesure de nos forces.

AUGUSTE TRUDEL.

# LE BULLETIN

DE

## La Société Coopérative Agricole des Fromagers de Québec

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

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

61-63 rue William, MONTREAL

### NOTES

#### SUCRE ET SIROP D'ERABLE

Nous avons retourné cette semaine 12 cents la livre, même pour les sucres No 3. C'est une occasion dont devront profiter tous ceux qui en ont à vendre.

Un grand nombre de sociétaires nous adressent parfois des critiques assez acerbes, parce qu'on a retranché sur la pesanteur de leur beurre ou de leur fromage. Nous n'en sommes pourtant nullement responsables.

Nous envoyons avec le paiement de chaque lot de beurre ou de fromage le certificat du peseur public. Nous devons fournir ce certificat à l'acheteur ainsi qu'à l'expéditeur. Mais nous n'avons aucun contrôle sur la manière dont le peseur fait son travail. Ceux qui ont des plaintes à faire à ce sujet, voudront bien s'adresser à M. J. E. D. Gareau, 233 rue des Commissaires, Montréal, qui est chargé par le gouvernement fédéral de faire enquête, lorsqu'il y a lieu.

#### FEVES VENDUES AVEC PROFIT

##### POUR LE COMPTE DE :

**WILLIAM JOLICOEUR,** Vacluse (Co. L'Assomption) : une poche de fèves blanches, 120 livres, classées No 1, qui ont rapporté \$10.04, tous frais payés.

**LA SOCIÉTÉ COOPÉRATIVE DE ST-CHRYSOSTOME** (Co. Châteauguay) trois poches de fèves blanches classées No 1, pesant 308 livres qui ont rapporté \$26.52, tous frais payés.

**HONORE ARCAND,** Grondines (Co. Portneuf) : une poche de fèves "Rognon Rouge", pesant 105 livres et une poche de fèves blanches, tachées de jaune, pesant 101 livres qui ont rapporté \$17.35, tous frais payés.

**CHARLES CINQ-MARS,** Lotbinière : sept poches de fèves "Rognon Rouge",

pesant 669 livres et classées No 1, qui ont rapporté \$56.39, tous frais payés.

**RAYMOND DESROCHERS,** Lotbinière : une poche de fèves "Rognon Rouge", pesant 120 livres et classées No 1, qui ont rapporté \$10.13, tous frais payés.

**ROGER RAYNEAULD,** Vacluse (Co. L'Assomption) : dix-huit poches de fèves jaunes, pesant 1623 livres et classées No 1, qui ont rapporté \$132.26, tous frais payés.

**ANTHIME NADEAU,** Lotbinière : trois poches de fèves blanches, tachées de rouge et quatre poches de fèves "Rognon Rouge" pesant 635 livres et classées No 1 qui ont rapporté \$53.48, tous frais payés.

#### AUX EXPÉDITEURS DE VOLAILLES

La Société Protectrice des Animaux a fait distribuer un avis très important que nous croyons utile de reproduire ici. Les expéditeurs de volailles devront en prendre note afin de n'être pas exposés à ce que les volailles qu'ils expédient soient saisis.

"Les cages contenant des volailles vivantes pour le marché ou la consommation doivent avoir les côtes, les bouts et le haut lattés. Les lattes du haut ne doivent pas être espacées de plus de 1½ pouce et être protégées avec un filet en fil de fer.

"Les cages contenant des poulets ou des canards ne doivent pas avoir moins de 12 pouces ni plus de 16 pouces en hauteur pour chaque rangée de volailles. Les cages contenant des dindes ou des oies pas moins de 16 pouces ni plus de 22 pouces en hauteur pour chaque rangée.

"Les cages ne doivent pas dépasser 30 pouces en largeur et 48 pouces en longueur.

"Les livraisons de volailles dans des cages brisées ou mal jointes et les cages qui ne sont pas conformes aux mesures ci-haut mentionnées seront refusées.

#### POUR REUSSIR DANS L'INDUSTRIE LAITIÈRE

(SUITE DE LA PAGE 5)

lancer dans de telles entreprises. Déjà cependant certains abattoirs-écoles y ont été établis avec succès. Mais on ne voit pas pourquoi ce qui a été fait ailleurs avec succès ne pourrait pas l'être également ici. Les abattoirs coopératifs au Danemark sont parfaitement outillés et, du point de vue technique, ils peuvent soutenir avantageusement la comparaison avec les établissements du même genre des autres pays. Que les cultivateurs de notre province donnent à l'élevage du porc toute l'importance qu'il mérite, ils pourront ensuite songer à avoir de semblables institutions qui leur rendront les plus grands services.



## Pour réussir dans l'industrie laitière



### L'ELEVAGE DU PORC A BACON

Il est admis que les cultivateurs n'ont pas toujours retiré de l'industrie laitière tous les bénéfices qu'ils auraient pu en retirer, parce qu'ils ne savaient pas utiliser avantageusement les sous-produits. Les pays plus avancés que le nôtre en industrie laitière leur donnent, sous ce rapport un exemple dont ils peuvent profiter. Le Danemark entre autres a su résoudre ce problème tout à son avantage.

En 1880 la production du lait et la fabrication du beurre avaient pris le premier rang parmi les industries agricoles de ce pays. Comme conséquence les cultivateurs recevaient des beurrieres et des fromageries une abondance de petit lait et lait écrémé. Il fallait utiliser de la manière la plus avantageuse ces sous-produits précieux. Après divers essais plus ou moins heureux, on en vint à la conclusion qu'on n'en pouvait faire meilleur emploi que de le donner en nourriture aux porcs. Cette initiative fut des plus heureuses. Du coup l'élevage du porc à bacon devint intimement lié à l'industrie laitière; il se généralisa rapidement dans tout le pays au point que le rendement en fut quintuplé en quelques années et c'est actuellement l'une des plus importantes industries agricoles de ce pays. Il faut de plus noter qu'en même temps que le nombre de porcs augmentait, la qualité s'améliorait à tel point que de nos jours le porc à bacon du Danemark a conquis la première place sur tous les marchés.

Après de pareils résultats, les cultivateurs de cette province ne devraient pas tarder à employer les mêmes moyens pour tirer un parti avantageux des sous-produits du lait. Trop souvent ils les emploient sans discernement et même en pure perte, tandis qu'ils pourraient les consacrer à l'élevage du porc. Le Ministère de l'agriculture de notre province veut faciliter ici le développement de cette industrie. Déjà la campagne d'éducation qu'il a entreprise en ce sens produit de bons résultats.

Est-il du reste industrie agricole plus rémunératrice que l'élevage du porc à bacon. Il suffit, pour s'en rendre compte, de voir les hauts prix que l'on paie actuellement pour les porcs de bonne qualité. C'est pourquoi nous voudrions que les cultivateurs de notre province, et sur-

tout les membres de la société, s'y livrent spécialement. Pour les aider, la société entreprend cette année la vente des porcs. Elle a déjà donné dans le bulletin la manière de les abattre, de les préparer pour le marché. Les membres sauront en bénéficier. Ceux qui expédieront des porcs de bonne qualité peuvent être sûrs d'obtenir des prix avantageux.

Il est déplorable de constater qu'en général nos cultivateurs négligent d'exploiter une source aussi importante de revenus, alors que ce sont eux qui pourraient le faire avec le plus d'avantages. En effet ils ont à leur portée les plus importantes maisons de salaisons du pays. Montréal constitue pour les produits du porc l'un des plus importants marchés d'Amérique. L'industrie laitière très répandue dans notre province fournit aux cultivateurs toutes les facilités pour faire l'élevage du porc. Et malgré toutes ces accommodations on s'en désintéresse presque complètement. Des chiffres que nous avons déjà cités le démontrent suffisamment. De toutes les provinces du Canada, Québec fournit seulement 22% du nombre de porcs requis pour alimenter les maisons de salaisons, tandis qu'à lui seul l'Ontario en fournit 40%. Ce devrait être l'inverse. Nos cultivateurs se laissent donc enlever par leurs voisins des profits qu'ils auraient plus de facilité qu'eux à recueillir.

Le développement de l'élevage des porcs à bacon suscite d'autres problèmes que les cultivateurs du Danemark résolurent encore à leur avantage. Les abattoirs privés tiraient des revenus considérables de cette industrie. Les cultivateurs décidèrent de se dispenser des services de ces intermédiaires qui gardaient pour eux la plus grande part des bénéfices. Ils établirent alors des abattoirs coopératifs régis d'après les mêmes principes que les sociétés coopératives laitières. Malgré la lutte acharnée que leur livrèrent les compagnies intéressées dans ce commerce, ils triomphèrent finalement de leurs rivaux. On en compte aujourd'hui 46 établis dans les diverses parties du Danemark. Dans la seule année de 1913 ces abattoirs coopératifs ont abattu 2,000,154 porcs tandis que les abattoirs privés n'en avaient abattus que 394,223.

L'élevage du porc à bacon n'est pas encore assez répandu dans notre province pour que les cultivateurs puissent se

(A SUIVRE A LA PAGE 4)

# NOS POULES

## LE POULAILLER



Plus le poulailler est vaste ou moins y cohabitent de poules, plus avantageux il est. Tout de même un parquet de 15x 15 pieds suffit à 50 sujets, celui de 15 x 30 pieds à 100. Six pieds de hauteur en arrière et huit au front leur fournissent ensuite amplement de pieds cubes d'air, si la façade est aux deux-tiers en toile ou coton, ou si la construction est munie d'un bon ventilateur.

La façade du poulailler doit regarder le sud. Dans les locaux où pénètre le soleil à une heure matinale, où il se couche tard le soir, qu'il inonde au milieu du jour, les volailles ne connaissent guère la maladie ; il n'est pas de préventif supérieur. Comme il est aimé durant les rigueurs de l'hiver, après avoir été si bien-faisant en été. On a donc tort de réléguer parfois le refuge des poules à l'ombre de la grange ou de l'étable, sous prétexte que c'est plus commode ; on a surtout tort, quand à ce coin ne reluit jamais le moindre rayon solaire.

En règle générale, il est bon que le poulailler soit un édifice isolé ; l'hygiène des volailles et des autres animaux de la ferme le réclame. Dans cette condition aussi, il est plus facile de le tenir propre, de l'entourer de verdure et de le mieux orienter.

Le poulailler pour être sec et moins envahi par la gènte ratière, doit être élevé sur des piliers hauts d'environ dix-huit pouces. Pourvu qu'il n'y ait pas de solage, l'air circule dessous à son aise, y absorbe l'humidité et l'empêche ainsi de se nicher tant dans le plancher que dans le paillis de l'intérieur.

Qu'on s'en persuade bien, la volaille ne redoute pas le froid, tandis qu'une atmosphère saturée d'eau la tue.

Si le plancher du poulailler est ainsi élevé, ce n'est pour offrir aux poules un nouveau champ d'action. Elles le pollueraient vite à leur détriment, puisque cette pièce une fois sale, le régisseur ne saurait pas mieux s'y trainer pour la nettoyer que pour y recueillir des œufs, et il s'en exhalerait une odeur malsaine pour

l'habitation entière. Alors cet endroit, qui serait sans doute recherché par les volailles, leur est interdit par un treillis. Ne restent ouverts que les pans, par où s'introduisent avec avantage les chats chasseurs de la vermine.

Le plancher s'il est en bois, doit être à double planches avec papier goudronné entre elles. S'il est en ciment, la cave disparaît ; mais pour qu'au moins au même lieu s'y promène encore de l'air, il repose sur un lit de 18 à 20 pouces de grosse pierres libres. De cette façon, ce dernier parquet est toujours aussi sec que le premier.

Dans un des bouts de la bâtisse, de préférence au côté est, est percée la porte, assez large pour laisser passer aisément une brouette ; les portes intérieures, s'il en existe, ne doivent pas leur en céder sous ce rapport.

Le toit, à un seul versant, est composé d'un seul rang de planches emboutées avec papier spécial à deux plis pour le finir ; ainsi confectionné, il donne pleine satisfaction, tout en étant économique.

La façade du poulailler dit froid est toute ouverte, fermant aux deux-tiers par de mobiles panneaux de toile ou de coton et l'autre tiers, au centre, par un chassis fixe. Les panneaux sont suspendus par deux charnières et susceptibles d'être attachés au plafond par un crochet. Pour éviter le bris des vitres, il est prudent de les protéger à l'intérieur par un treillis mobile à la façon des panneaux ses voisins.

Quand à la façade du poulailler dit moins froid mais en réalité plus froid au moins dans la région de Montréal, elle n'est percée que de fenêtres vitrées. C'est celui-là qui est pratique dans le bas Saint-Laurent, où soufflent du côté sud des vents insupportables. Quelques fois ce poulailler plus soigneusement terminé est chauffé artificiellement ; les expériences qu'on en a faites dans notre pays, ont conduit à des banqueroutes partout.

L'abbé J.-B.-A. ALLAIRE.

# LE MIEL --- Recettes

## HYDROMEL

Détail : 100 livres d'eau, 30 livres de miel,  $\frac{1}{2}$  livre d'acide tartrique,  $\frac{1}{4}$  d'once de nitrate de bismuth,  $\frac{1}{4}$  de livre de pollen. Laisser fermenter 5 ou 6 mois pour avoir une liqueur parfaite.

## BREUVAGE RAFRAICHISSANT

Détail : 1 cuillerée de jus de fruit, 1 cuillerée de miel, dans  $\frac{1}{2}$  verre d'eau. Ajouter autant de soda que peut tenir une pièce de monnaie de 10 centins, mettre moitié moins d'acide tartrique. Boire immédiatement.

## CREME CONGELEE AU MIEL

Détail : 1 pinte de crème douce, 1 tasse de miel, Mélangez bien et faites congeler. Il n'est pas nécessaire d'ajouter d'essence. C'est délicieux.

## VINAIGRE AU MIEL

10 livres d'eau, 1 livre de miel. Laisser fermenter dans un récipient non bouché, durant quatre mois.

## CREPES AU MIEL

Au sortir de la poêle, avant de rouler votre crêpe, au lieu de sucre granulé ou de sucre d'érable, avec le dos d'une cuillère étendez une mince couche de miel, c'est meilleur qu'avec du sucre et moins échauffant.

## CONFITUTE DE CITROUILLE AU MIEL

Pour quatre livres de citrouilles coupées en petits morceaux, vous mettez trois livres de miel et quelques cuillerées à table d'au. Faire cuire à feu doux environ deux heures. A moitié de la cuisson parfumer la marmalade avec deux restes de citrons rapés. On peut ajouter aussi au goût un ou deux bâtons de cannelle. Remuons souvent. Lorsque la cuisson est terminée, mettre en pots et fermer hermétiquement.

## GATEAU AU MIEL

Détail : deux tasses de farine, deux cuillerées à thé de poudre à pâte, deux œufs, deux cuillers à table de beurre ou de saindoux, une tasse de sucre, une tasse de miel, une cuillerée à table de graines d'anis.

Passer au tamis la farine avec la poudre à pâte, défaire le beurre en crème, ajouter les œufs battus, le sucre, le miel puis la farine et l'anis. Verser dans un moule à gâteaux beurré et profond et mettre cuire à feu modéré.

Détachez, faites signer et envoyez-nous ce coupon.

**M. AUGUSTE TRUDEL, Gérant**

La Société Coopérative Agricole des Fromagers de Québec.

61 et 63, rue William, Montréal.

Monsieur :

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

Signé.....

Adresse.....

# CULTIVATEURS

Expédiez vos Produits

A

La Société Coopérative Agricole des Fromagers  
de Québec

61 et 63, rue William, - MONTREAL

Qui vous obtiendra les plus hauts prix du Marché.

## Volailles! Volailles!

Il y a une forte demande pour les volailles vivantes de bonne qualité et durant les trois ou quatre prochaines semaines elles se vendront encore à un très bons prix. Tous les sociétaires qui en ont à vendre feront donc bien de nous les expédier. Nous fournissons les cages nécessaires sur demande. Cependant qu'on veuille bien prendre note que nous ne voulons pas recevoir des volailles de mauvaise qualité. Que ceux qui ont des volailles maigres les engraisent pour nous les expédier plus tard, vivantes ou abattues, lorsqu'elles seront à point.

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