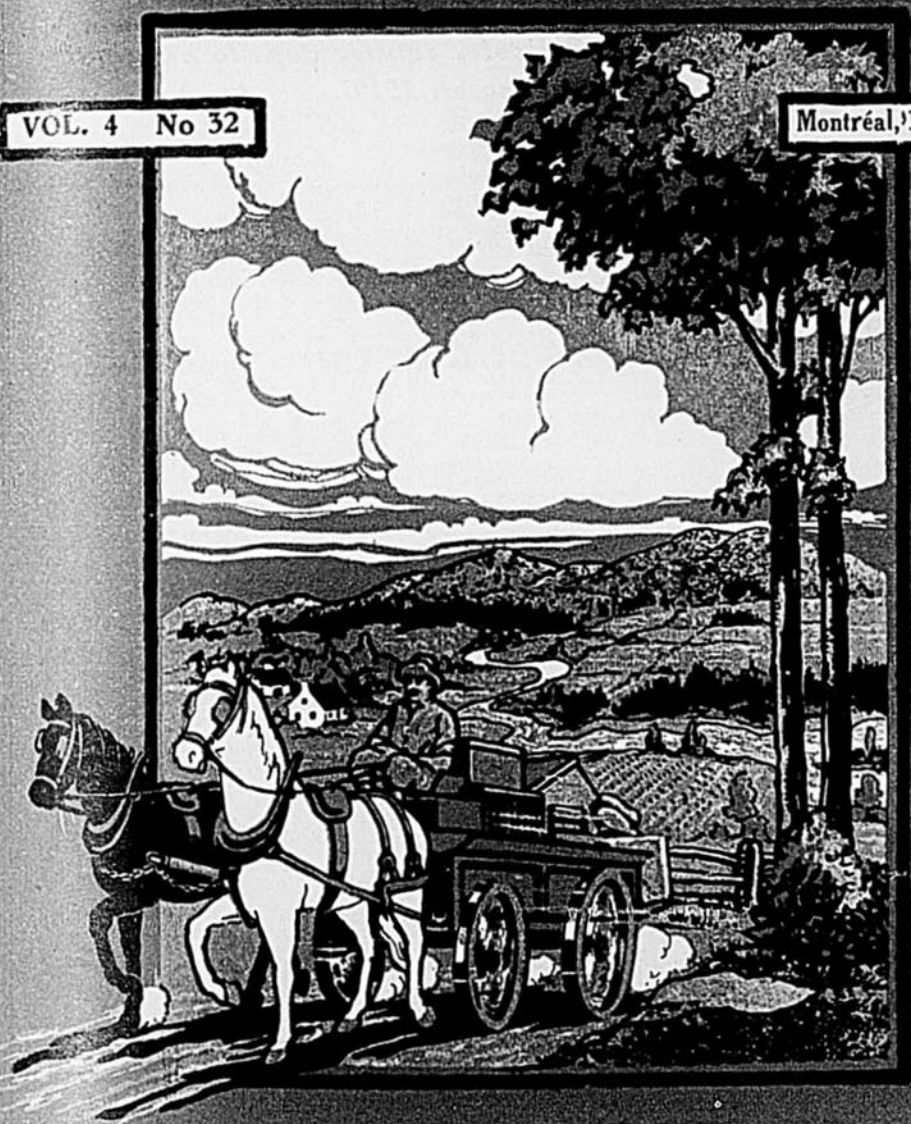


# Le Bulletin des Agriculteurs

VOL. 4 No 32

Montréal, 16 août 1919



## Journal Hebdomadaire

CONSACRÉ À L'AVANCEMENT DE LA COOPÉRATION AGRICOLE  
ET DE L'AGRICULTURE DANS LA PROVINCE DE QUÉBEC

1-B



# MINISTÈRE DE L'AGRICULTURE

## EXPOSITIONS

Liste des expositions agricoles tenues dans la province de Québec en 1919

Sociétés	Paroisses	Dates
ARTHABASKA	Victoriaville	17 septembre.
BAGOT	St-Liboire	
BEAUCE, Div. A.		
BEAUHARNOIS	St-Ls de Gonzague	18 septembre.
BERTHIER	Berthierville	23-24 septembre.
BONAVENTURE, C.		
BROME	Brome	2, 3-4 septembre.
CHAMBLY	St-Bruno	9 septembre.
CHAMPLAIN		
CHARLEVOIX, A.		
CHATEAUGUAY	Ste-Martine	23 septembre.
DEUX-MONTAGNES	Ste-Scholastique	15-19 septembre.
DRUMMOND	L'Avenir	18 septembre.
GASPE, A. No 1	Cape-Cove	28 octobre.
HOCHELAGA		
HUNTINGDON, B.	Havelock	16 septembre.
HUNTINGDON, A.	Huntingdon	11-12 septembre.
IBERVILLE	St-Alexandre	9-10 septembre.
JACQUES-CARTIER	Stratimore	10 septembre.
JOLIETTE, A.	Joliette	16-17 septembre.
LAC ST-JEAN	Roberval	11 septembre.
LAPRAIRIE	Laprairie	16 septembre.
L'ASSOMPTION	L'Assomption	28 août.
LAVAL	Ste-Rose	10 septembre.
LEVIS		
L'ISLET	St-Jean Port Joli	
LOTBINIERE, No 2	Lotbinière	16-17 septembre.
MASKINONGE		
MEGANTIC, A.	Inverness	14 août.
MEGANTIC, B.	Plessisville	16 septembre.
MISSISQUOI	Bedford	26-27-28 août.
MONTCALM	Ste-Julienne	16 septembre.
MONTMAGNY	Montmagny	9-10-11 septembre.
NICOLET	St-Grégoire	16 septembre.
PONTIAC, A.	Shawville	24-25-26 septembre.
PONTIAC, B.	Chapeau	22-23-24 septembre.
PORTNEUF, A.	Pont-Rouge	11 septembre.
RICHELIEU	Ste-Victoire	23 septembre.
RICHMOND	Richmond	10-11 septembre.
RIMOUSKI		
ROUVILLE	Rougemont	9 septembre.
SHEFFORD	Waterloo	
SOULANGES	Pont-Château	16 septembre.
STANSTEAD	Ayer's Cliff	2, 3-4 septembre.
ST-HYACINTHE	St-Hyacinthe	9 septembre.
ST-JEAN	St-Jean	11 septembre.
ST-MAURICE	St-Barnabé	23 septembre.
TEMISCAMINGUE	Ville-Marie	24-25 septembre.
TERREBONNE	St-Jérôme	8 septembre.
TROIS-RIVIERES	Trois-Rivières	30 septembre.
VAUDREUIL	St-Lazare	18 septembre.
VERCHERES	Ste-Théodose	10 septembre.
WOLFE, No 1	Marbleton	16 septembre.
WOLFE, No 2		
WRIGHT		
YAMASKA	St-François du Lac	11 septembre.

### GRANDES EXPOSITIONS :

Valleyfield	du 11 au 16 août	Toronto	du 28 août au 9 septembre
Trois-Rivières	du 18 au 23 août	Québec	du 26 août au 6 septembre
Sherbrooke	du 25 au 31 août	Ottawa	du 7 au 12 septembre

# Harnais Garantis



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

C'EST VOTRE GARANTIE

## LAMONTAGNE LIMITEE

338 Notre-Dame Ouest

BLOC  
BALMORAL

MONTREAL

## BANQUE D'HOCHELAGA

FONDÉE EN 1874

Capital autorisé - - - \$10,000,000

Capital versé et réserve - \$ 7,800,000

Total de l'actif - - - \$57,000,000

J.-A. VAILLANCOURT, président; L'hon. F.-L. BEIQUÉ, vice-président;  
BEAUDRY LEMAN, gérant général.

### 253 Succursales et Sous-Agences en Canada

Nous allouons l'intérêt au plus haut taux courant sur tout  
dépot de \$1.00 ou plus à notre Département d'Épargne.

# L'allumette — Ne s'éteint "Safety First" pas au vent

Demandez-la à votre fournisseur

ELLE EST FABRIQUEE DANS LA PROVINCE DE QUEBEC

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

## Joseph Fortier, Ltée

FABRICANTS -  
PAPETIERS ET  
NEGOCIANTS

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

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

TELEPHONE MAIN 444 et 445.

MONTREAL

## ECOLE VÉTÉRINAIRE LAVAL

L'EXAMEN PRELIMINAIRE à l'étude vétérinaire aura lieu le mardi, 9 septembre, à 9 heures a.m., dans une des salles de l'école, No 381 Est, rue Demontigny.

Pour informations, s'adresser au soussigné ou au Docteur ALBERT DAUTH, M. V., à Coteau du Lac, comté de Soulanges.

LES COURS VÉTÉRINAIRES commenceront le mardi, le 16 septembre 1919, à 10 heures, a.m.

Nos 30, 31, 32, 33, 34, 35.

Dr F. T. DAUBIGNY, M. V. Directeur

# Assurance-Accidents

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

Pour plus amples renseignements, s'adresser à

## "La Prévoyance"

Tel. Main 1626 et 1627

J. C. GAGNÉ, Directeur-Gérant.

189, rue St-Jacques

MONTRÉAL

### OBLIGATIONS GARANTIES 6½%

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

COUPURES :—\$100. \$500. et \$1,000.

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

## CREDIT CANADIEN

(INCORPORÉ)

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

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

### TO ADVERTISERS:

## LE BULLETIN DES AGRICULTEURS

The only Agricultural Paper Published Weekly in the Province of Quebec

Is the best medium to reach the most up-to-date class of farmers in the Province of Quebec. Its columns are opened for the patronage of those only with whom its readers can deal with profit and satisfaction.

For advertising rates, write to

"THE DIRECTOR,"

63 William Street, Montreal, P.Q.

1-5

# “LE BULLETIN DES AGRICULTEURS”

ORGANE DE

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

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

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

DIRECTION ET ADMINISTRATION: 63, rue William, MONTREAL

Adressez toute correspondance au " Directeur du Bulletin "

## ABONNEMENT

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

### TARIF DES ANNONCES :

Pour ¼, ½ ou 1 page: demandez conditions au " Directeur ". Pour petites annonces: 50c pour  
chaque insertion de 25 mots ou moins; 1 cent par mot additionnel.  
Toute annonce sujette à l'approbation du " Directeur ".

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

Vol. 4

Montréal, le 16 août 1919

No 32

## SOMMAIRE

	PAGES
Marché.....	2-3
Editorial— <i>Coopération active</i> , JEAN TRUDEL.....	4
Revue des marchés— <i>Du 11 au 16 août inclusivement</i> .....	5
Industrie laitière— <i>Devrait-on manger plus de fromage?</i> E. BOURBEAU.....	6
Dans le domaine de la politique— <i>Le nouveau ministre de l'Agriculture</i> ....	7
Les petits campagnards de Québec pourraient faire tout aussi bien—J. N. PONTON.....	8-9
Traitement de la crème pour la fabrication du beurre—GEO. H. BARR .	10
Apiculture— <i>La vente du miel</i> .....	11
L'actualité agricole—A. LETOURNEAU.....	12-13
Notes .....	14
Concours de ponte canadien—RAOUL DUMAINE.....	15
Petites annonces, etc.....	16

# LE MARCHÉ

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

Semaine du 16 août

Week ending August 16th

FROMAGE	CHEESE
Blanc et coloré.	<i>White and Colored.</i>
No. 1 .....	25c lb.
No. 2 .....	24½c "
No. 3 .....	24c "
Les frais de transport sont à la charge de l'expéditeur.	

BEURRE	CREAMERY BUTTER
Pasteurisé.— <i>Pasteurized</i> .....	54¼c lb.
No. 1.....	53¾c "
No. 2.....	53c "

BEURRE DE FERME	DAIRY BUTTER
En pains d'une livre ou autres emballages.	<i>1 lb. prints or other packing.</i>
No. 1.....	45c lb.
No. 2.....	43c "
No. 3.....	41c "

ŒUFS	EGGS
Strictement frais— <i>Strickly new laid</i> ....	56c doz.
No. 1.....	46c "

SIROP D'ERABLE	MAPLE SYRUP
En canistres de ½ ou 1 gallon impérial	<i>In cans of ½ or 1 gallon (imperial).</i>
No. 1.....	\$2.20 gall.
No. 2.....	2.10 "
No. 3.....	1.95 "
En canistres ou barils de 5 gallons ou plus;	<i>In cans or barrels of 5 gallons or more:</i>
No. 1.....	\$2.05 gall.
No. 2.....	2.00 "
No. 3.....	1.80 "

Les barils ne sont pas remis à l'expéditeur. *Barrels are not returned to shippers.*

SUCRE D'ERABLE	MAPLE SUGAR
No. 1.....	26c lb.
No. 2.....	25½c "
No. 3.....	25¼c "

MIEL	HONEY
Blanc	No. 1..... 22c
White	No. 2 { ou ambré No. 1 }..... 21c
	{ or amber No. 1 }
Brun	No. 3 { ou ambré No. 2 }..... 20c
	{ or amber No. 2 }
Brown	No. 1..... 19c
	No. 2..... 18c
	No. 3..... 17c
Marché incertain.	

FEVES	BEANS
Blanches	No. 1 { Triées à la main }..... 8c lb.
	{ Hand picked. }
	No. 2..... 7½c "
White	No. 3..... 6½c "
	No. 1..... 7½c lb.
Jaunes et autres variétés	No. 2..... 6½c "
	<i>Yellow and other kinds</i>
	No. 3..... 5½c "

LAINES	WOOL
Lavée— <i>Washed</i>	No. 1..... 74c lb.
	No. 2..... 73c "
	No. 3..... 71c "

Non lavée— <i>Unwashed</i>	No. 1..... 55c lb.
	No. 2..... 54c "
	No. 3..... 52c "

VOLAILLES VIVANTES	LIVE POULTRY
Poulets— <i>Chickens</i>	No. 1..... 36c lb.
	No. 2..... 32c "
	No. 3..... 30c "
Poules— <i>Fowls</i>	No. 1..... 36c lb.
	No. 2..... 29c "
	No. 3..... 27c "

PIGEONS VIVANTS	LIVE PIGEONS
Le Couple— <i>Pair</i> .....	50c.

LAPINS VIVANTS	LIVE RABBITS
Le couple— <i>Pair</i> .....	\$0.40 à \$0.90

VEAUX ENGRAISSES	MILK FED CALVES
AU LAIT	
No. 1.....	23c lb.
No. 2.....	22½c "
No. 3.....	20½c "
No. 4.....	18½c "

# THE MARKET

The following prices are furnished by the Quebec Cheese Makers' Agricultural Co-Operative Society as being those obtained and paid to the members of this Society during the week ending at the Bulletin's date of issue.

PORCS ABATTUS	DRESSED HOGS
Pesant de 90 à 140 lbs	} ..... 27c lb.
Weighing from 90 to 140 lbs.—	

VIEUX MOUTONS	SHEEPS
No. 1.....	18c lb.
No. 2.....	16½c "
No. 3.....	14½c "
No. 4.....	10c "

PEAUX	HIDES
Peaux de vaches ....	} moins de 60 lbs. } 38c lb. less than " }
Beef hides .....	
} more than " }	
Peaux de taureaux lourds—Heavy bull hides .	.26c
Peaux de moutons: de .	\$1.75 à 3.00 chacune
Sheep skins: from.....	\$1.75 to \$3.00 each
Peaux de veaux de champs } .....	45c lb.
<i>Kips</i>	
Peaux de veaux de lait } .....	85c lb.
<i>Calf's skins</i>	
Peaux de chevaux \$8.00 à \$12.50 chacune, suivant grandeur.	
Horse hides, \$8.00 to \$12.50 each according to size.	

## ANIMAUX VIVANTS

Vendus par chars complets seulement.

BOUVILLONS	STEERS
No. 1.....	10c lb.
No. 2.....	8½c "
No. 3.....	7½c "
No. 4.....	7c "

VACHES	COWS
No. 1.....	9c lb.
No. 2.....	8c "
No. 3.....	7c "
No. 4 (maigres) ( <i>thin</i> ).....	6c "
No. 5 (très maigres) ( <i>very thin</i> ).....	5c "

TAURES	HEIFERS
No. 1.....	9½c lb.
No. 2.....	8½c "
No. 3.....	7½c "
No. 4.....	7c "
Tauraille d'un an.—yearlings.....	6½c "

TAUREAUX	BULLS
No. 1.....	8½c lb.
No. 2.....	7½c "
No. 3.....	6½c "

## LIVE STOCK

Sold in Carload Lots only.

VEAUX ENGRAISSES AU LAIT	MILK FED CALVES
No. 1.....	16c lb.
No. 2.....	14½c "
No. 3.....	12c "

PORCS VIVANTS	LIVE HOGS
No. 1, 140 à (to) 260 lbs.....	23¼c lb.
No. 2, 260 à (to) 300 lbs.....	22¼c "
No. 3, 300 et au dessus (300 and above)	21¼c "
No. 4, moins de (less than) 140 lbs....	21¼c "
Truies { moins de 350 lbs. } .....	20¼c "
Sows { less than " } .....	} 19¼c "
{ 350 lbs. et plus } .....	
{ " " and above } .....	
Stags.....	18¼c "

MOUTONS	SHEEP
No. 1.....	9c lb.
No. 2.....	8½c "
No. 3.....	8c "

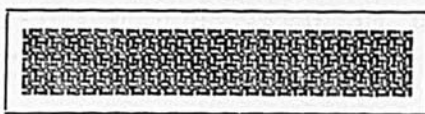
AGNEAUX DU PRINTEMPS	SPRING LAMBS
Doivent peser au moins 50 lbs vivants.	Must weigh at least 50 lbs alive.
No. 1.....	16c lb.
No. 2.....	15c "
No. 3.....	14c "

VEAUX DE CHAMPS	GRASS CALVES
No. 1.....	8½c lb.
No. 2.....	8c "
No. 3.....	7½c "

Adressez les animaux vivants à "Coopérative des Fromagers" { Montreal Stock Yards,  
Address live stock to "Cheese Makers' Co-Operative Society" { Pointe St. Charles, Montreal.



# EDITORIAL



## Coopération Active

Un de nos lecteurs, membre en même temps de la Coopérative des Fromagers, quittait au printemps dernier la province de Québec pour aller s'établir dans la Saskatchewan. De cette province lointaine, voici ce qu'il nous faisait écrire tout récemment :

" Veuillez envoyer le Bulletin des Agriculteurs à A. P. à Dumas, Saskatchewan, Bien qu'il lui soit impossible de vendre ses produits à la Coopérative, comme il avait l'habitude de le faire, il aimerait à recevoir quand même le Bulletin afin d'être au courant des articles qui y sont publiés et afin de prendre en même temps connaissance des prix."

De grand cœur nous nous sommes rendus à cette demande, tant il fait plaisir de constater l'intérêt que l'on continue de porter à notre journal, même lorsque l'on habite une localité où il n'est plus susceptible de rendre aucun service direct.

C'est peut-être présomption de notre part, mais nous avons lieu de croire que, pas plus que ce brave cultivateur de la Saskatchewan, aucun de nos lecteurs habituels ne voudrait être subitement privé de son bulletin hebdomadaire. Mais alors quelques-uns oublient-ils que ce désir légitime de voir cette publication se continuer comporte de leur part certaines obligations. Nous prenons la liberté de le leur rappeler.

On comprend parfaitement qu'un journal de ce genre ne s'imprime pas à titre gracieux. Cela entraîne au contraire de fortes dépenses auxquelles il faut subvenir par des revenus proportionnés. Or notre journal tire ses revenus de multiples sources, mais d'une entr'autres: l'abonnement. Le tarif de l'abonnement est minime; il a été ainsi établi à dessein, afin de mettre notre journal à la portée de toutes les bourses. Mais il ne faudrait pas croire que, par le fait même qu'il est bas, il importe peu d'acquitter ou de ne pas acquitter le prix de l'abonnement annuel. Pour me servir d'une expression populaire, " les petits ruisseaux forment les grandes rivières "; également la somme des abonnements annuels peut former un chiffre imposant. Il faut donc payer son abonnement annuel et nos lecteurs qui le doivent rendraient grand service au journal en l'acquittant sans délai.

Mais il faut se rappeler en même temps que Bulletin des Agriculteurs et Coopérative des Fromagers ne font qu'une seule et même œuvre. La prospérité de l'un est intimement liée à la prospérité de l'autre. Or la Coopérative des Fromagers a besoin, pour faire facilement des affaires, pour se lancer dans de nouvelles entreprises au bénéfice de la classe agricole, d'un capital important. Ce capital est constitué par les versements annuels sur les actions souscrites et par la souscription de nouvelles actions. Or c'est une obligation et un devoir pour tous les sociétaires, encore plus pour ceux qui ne peuvent engager une somme importante d'argent, de faire au moins les versements qui sont échus. Que l'on profite donc de l'occasion du paiement de l'abonnement annuel du Bulletin pour verser en même temps le montant qui pourrait être exigible sur ses actions.

Un autre mode tangible d'encouragement que tout bon coopérateur ne doit pas oublier, c'est de confier la vente de ses produits à la Coopérative des Fromagers de préférence à tout autre. Celle-ci offre aux producteurs des avantages sur lesquels nous ne reviendrons pas. Mais même à avantage égal, le coopérateur lui doit la préférence par le seul fait qu'il est coopérateur.

Acquitter son abonnement au Bulletin, faire les versements sur ses actions, faire vendre ses produits par la société, voilà de la coopération active. Un trop grand nombre se contente d'une coopération passive et attendent de la direction seule, le zèle, le dévouement et l'initiative.

JEAN TRUDEL

# REVUE DES MARCHÉS

Du 11 au 16 août inclusivement

## BEURRE

Les prix du beurre se sont raffermis et une hausse assez sensible s'est produite dans les derniers jours de la semaine. La demande pour la consommation locale et quelques commandes d'exportation en sont la cause. Nous prévoyons que les prix du beurre se maintiendront assez fermes d'ici à quelque temps.

## FROMAGE

Les prix payés par le comité d'achat sont toujours les mêmes. Les exportations se font assez librement. Nous ne prévoyons pas de changements prochainement.

## ŒUFS

Le marché a une tendance à la baisse. Ceci est sans doute causé par les arrivages plus nombreux cette semaine que les semaines dernières. Nous remarquons une amélioration dans la qualité. La Coopérative des Fromagers a reçu cette semaine une quantité d'œufs cassés, par suite certainement de la manipulation un peu rude dont ils ont été l'objet. Les œufs doivent être manipulés avec précaution; les cultivateurs qui sont loin des gares devraient y apporter une attention spéciale.

## FEVES ET POIS

Nous pourrions répéter ce que nous avons dit la semaine dernière du marché aux fèves et aux pois. Quoiqu'il ne s'est produit durant la semaine de hausse considérable, les prix sont fermes. Les fèves de belle qualité sont toujours rares. Les pois à soupe bien cuisants obtiennent de bons prix et se vendent facilement.

## MIEL

Les arrivages ne sont pas encore nombreux quoique la récolte du miel soit presque terminée. Cela tient sans doute à ce que producteurs et acheteurs ne peuvent s'entendre sur les prix. Les apiculteurs exigent de 25 à 28c la livre; ce sont des prix difficiles à réaliser, si nous considérons que ce qui reste de la production de miel de l'an passé se transige couramment à des prix variant de 20 à 22c la livre, suivant la qualité. Actuellement, il est impossible d'exporter le miel aux prix demandés. Peut-être le marché s'améliorera-t-il prochainement?

## VOLAILLES VIVANTES

Cette semaine, comme la semaine précédente, les arrivages ont été assez considérables. Néanmoins, le marché s'est maintenu ferme en face d'une demande persistante. Nous ne prévoyons aucun changement pour la semaine prochaine.

## ANIMAUX DE BOUCHERIE (vivants)

Durant le cours de cette semaine, les arrivages se sont répartis comme suit: 4,000 bœufs, 3,150 veaux, 6,000 moutons et 5,700 porcs. Les prix ont baissé sur toute la ligne de 50c à \$1.00 par cent livres. La réaction s'est surtout manifestée sur les moutons et les agneaux.

### Bœufs

Les animaux de bonne qualité ont été plutôt rares. La plupart des animaux offerts étaient des taureaux et des taurailles de l'année. Les prix ont varié de 4 à 8½c la livre, suivant la qualité. Nous prévoyons peu ou point de changement pour la semaine prochaine.

### Veaux de champ

Les veaux de champ ont subi une baisse de 50c à \$1.00 par cent livres. La majeure partie des ventes s'est faite à raison de 8c la livre. La tendance du marché est toujours à la baisse.

### Moutons

Les moutons se sont vendus de \$8.00 à \$9.00 les cent livres, suivant la qualité et les agneaux de 14 à 16c la livre. Nous ne pouvons prévoir aucun changement pour la semaine prochaine.

### Porcs

Une baisse générale de 75c par cent livres s'est faite sentir cette semaine. Le nombre des cochons légers offerts sur le marché dépassait de beaucoup la demande. On prévoit une baisse marquée pour les cochons légers de qualité médiocre dont la dépréciation est pressentie un peu partout. Cela semble dû au fait que le marché anglais se dispose à fixer les prix pour le porc à bacon.

## ANIMAUX DE BOUCHERIE (abattus)

### Veaux de lait

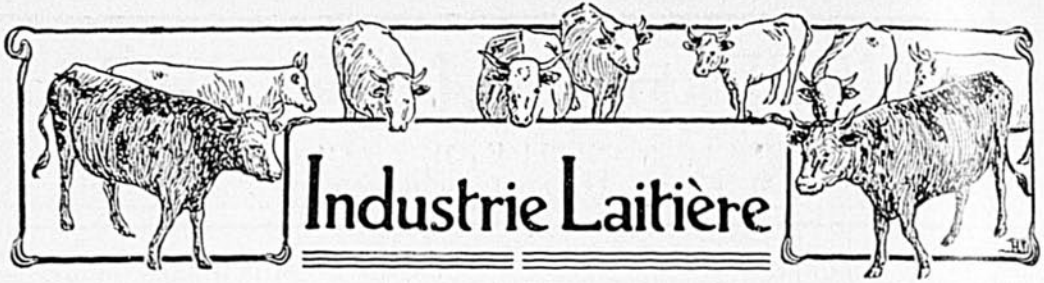
La demande pour ces animaux est toujours très forte et les prix se maintiennent à la hausse. Nous prévoyons qu'il pourrait en être ainsi pour quelque temps encore.

### Peaux

L'embargo sur l'exportation des peaux a eu pour effet d'amener une baisse assez accentuée sur ces produits. Les acheteurs, d'autre part, ne semblent guère pressés d'acheter en ce moment par suite de l'incertitude du marché.

### Laine

Le marché aux laines en ce moment est à la baisse. On croit que cette nouvelle situation n'est que la répercussion de la baisse des peaux, qui, comme nous l'expliquons plus haut, est due à l'embargo sur l'exportation.



## Devrait-on manger plus de fromage ?

La ménagère doit avant tout composer son menu d'aliments sains, quelle que soit l'ampleur du budget domestique; mais, si celui-ci est plutôt limité, comme c'est généralement le cas par ce temps de vie chère où, pour l'équilibrer, la directrice du budget domestique doit parfois, faire des tours d'adresse inouis, celle-ci doit rechercher par surcroît les aliments qui, à part d'être sains, se vendent à meilleur marché.

Or le fromage remplit parfaitement toutes ces conditions.

Je ne m'attarderai pas longtemps, aujourd'hui du moins, à développer le point de vue "économie," quitte à y revenir plus tard, si l'on tient à avoir une démonstration détaillée. C'est d'ailleurs un fait depuis longtemps établi que le fromage est un aliment économique. A ceux qui pourraient encore en douter, je rappellerai seulement que, si dans les pays européens, les ouvriers ont de longue date remplacé sur leur table la viande par le fromage, ce n'est pas uniquement caprice du goût, mais bien désir d'économiser en substituant à une denrée dispendieuse une autre qui est bon marché.

Voyons maintenant si le fromage est une nourriture saine.

Immédiatement je dis sans aucune hésitation: Oui. Pour établir mon assertion, je crois ne pouvoir mieux faire que de citer une étude de MM. E. C. Schroeder, M.D.V. et G. W. Brett, D.V.M., experts en charge de la station d'expérimentation de Bethesda, Md, pour The United States Bureau of Animal Industry. Cette étude est publiée dans le sixième rapport de l'International Association of Dairy and Milk Inspectors, page 190. Je donne au long cette référence, parce que je dois forcément laisser de côté l'aspect scientifique de la question; mais ceux qui désireront l'étudier pourront aller puiser dans cette étude d'intéressants et utiles renseignements.

Une enquête fut donc conduite par ces experts, après qu'il fut découvert qu'il se vendait à Washington du fromage contaminé de germes de tuber-

culose. Pour les fins de cette enquête, l'on recueillit chez les marchands, 256 échantillons de fromage, dans les conditions ordinaires où ce produit se trouve dans le commerce. De ce nombre, il y avait 59 échantillons de fromage "cheddar," type de notre fromage canadien; 3 échantillons de fromage de variétés diverses; 32 échantillons de fromage "Neufchâtel"; 31 échantillons de fromage "cottage"; 131 échantillons de fromage à la crème. Or, sur ces 256 échantillons, 19 étaient contaminés, soit 7.42%. Les 19 échantillons contaminés comprenaient 1 échantillon de fromage "cottage" et 18 de fromage à la crème. Tous les autres étaient absolument indemnes et exempts de germes de tuberculose.

L'enquête fut encore poussée plus loin. Du fromage fut fabriqué avec du laitensemencé (artificially infected) de germes de tuberculose. Ce fromage fut ensuite inoculé à des cochons d'Inde après 1, 8, 15, 23, 50, 72, 99 et 144 jours de maturation. Les cochons inoculés avec du fromage de 1 à 39 jours d'âge développèrent généralement de la tuberculose; dans le fromage de 39 à 50 jours d'âge, les bacilles avaient perdu beaucoup de leur virulence; après 50 jours d'âge, ils n'affectèrent en rien les cochons d'Inde.

Cette enquête est à mon sens de la plus haute portée, car elle établit que les fromages généralement connus sous le nom de "fromages à pâtes fermes," tel le fromage "cheddar" canadien, sont un aliment absolument sain; que surtout, quand ils sont mûris, ils offrent toutes les garanties possibles. C'est, du reste, la conclusion à laquelle arrivent les experts, à la page 204 du rapport que nous venons de citer: "En somme, en ce qui a trait aux germes de maladies, le fromage, sauf réserve pour le fromage à la crème, est un aliment généralement sûr. (is a fairly safe article of food.)"

Nous ne saurions donc trop recommander la consommation du fromage canadien à toutes les classes de la société: aux gens aisés, parce que c'est une nourriture saine qui ne manque pas en outre d'être appétissante; aux ouvriers et cultivateurs, parce que c'est par surcroît la nourriture qui coûte le moins cher, si l'on tient compte de sa valeur nutritive.

E. BOURBEAU,

Inspecteur général des fromageries.

# Dans le domaine de la politique

## LE NOUVEAU MINISTRE DE L'AGRICULTURE

Le gouvernement fédéral vient de nous doter d'un nouveau ministre de l'agriculture pour succéder à l'hon. M. Crerar, démissionnaire depuis quelques mois déjà. Le nouveau titulaire est M. Tolmie, représentant à Ottawa d'un des comtés de la Colombie-Anglaise. C'est, dit-on, un éleveur de renom. C'est l'opinion que l'on s'en fait nécessairement en lisant cet extrait de l'un de ses discours que nous reproduisons ci-après. Nos lecteurs y trouveront en effet des considérations du plus haut intérêt sur l'agriculture en général et l'élevage en particulier. Nous espérons que, dans sa situation nouvelle, l'hon. M. Tolmie aura à cœur de mettre en pratique, les idées qu'il a énoncées dans ce discours.

"Nos marchés extérieurs n'ont peut-être jamais été placés dans une situation plus avantageuse à notre point de vue. Si l'on examine par exemple, l'industrie laitière, on voit que le Danemark, qui fournissait autrefois de grandes quantités de beurre à l'Angleterre en est aujourd'hui rendu à acheter le nôtre, et que la Hollande ne suffit plus à ses autres marchés et gardera avant longtemps sa production pour l'Allemagne et les pays environnants, ce qui laisse le marché anglais presque entièrement à notre disposition. Au Canada même, la demande est encore assez grande pour nous obliger à faire de l'importation de la Nouvelle-Zélande. Je suis d'opinion que nous pourrions facilement doubler le chiffre de notre production laitière annuelle, si nous prenions la peine d'augmenter suffisamment la quantité et la qualité de notre bétail. Notre production moyenne de lait est aujourd'hui de 4,000 livres de lait par vache seulement, tandis que dans plusieurs troupeaux, la production atteint jusqu'à 10,000 livres en moyenne et que certaines vaches donnent jusqu'à 30,000 livres, ce qui prouve qu'une seule vache de première qualité en vaut sept autres de qualité inférieure, sept autres dont chacune occupe autant d'espace dans l'étable et coûte le même travail et la même dépense qu'une bonne.

"On pourrait apporter de sensibles améliorations à cet état de choses en sélectionnant mieux les reproducteurs et en soignant mieux les troupeaux, dans le sens déjà indiqué par le ministère de l'Agriculture. L'autre jour une vache canadienne, élevée par un jeune Canadien de 23 ans seulement, s'est vendue \$26,000 à Philadelphie, tandis que son veau décrochait de son côté \$7,100. Pourquoi ces prix extraordinaires.

C'est que ces deux animaux étaient le produit de soins et d'efforts constants et méthodiques et que cette vache avait donné 7 livres et demie de beurre par jour pendant sept jours consécutifs. La même chose se répéterait pour la viande de bœuf; un animal de première qualité, pesant 1,200 livres a rapporté la semaine dernière \$ Montréal \$192 pendant qu'un autre ne pesant que 900 livres ne rapportait que \$117 soit une amende indirecte de \$75 pour la négligence apportée par l'éleveur du dernier. Cela me rappelle la proportion tout à fait insuffisante de notre viande qui soit susceptible d'exportation en Angleterre: un dixième seulement de notre production est accepté là-bas, et c'est pourquoi nous ne pouvons pas subir la concurrence de l'Argentine sur le marché anglais. Lorsqu'on se rappelle que nos abattoirs disposent de 800,000 têtes de bétail par année, et que le dixième seulement de cette quantité est accepté sur le marché anglais, et que nous venons de voir que sur un seul animal la perte peut être de \$75, l'on a une idée des pertes énormes que nous subissons chaque année du fait de notre négligence à ne pas fournir une marchandise animale de première qualité; je suis cependant optimiste et je vois dans l'amélioration de notre élevage des possibilités énormes de développement économique pour notre pays. Il y a aussi les moutons dont nous n'avons que trois millions, tandis qu'on en compte 40 millions en Angleterre et de 90 à 100 millions en Australie. Il faudrait faire de la propagande auprès de nos cultivateurs, afin qu'ils gardent toujours un troupeau de moutons, et auprès des consommateurs, afin de populariser la consommation du mouton, et de même pour l'industrie avicole, qui peut se développer encore considérablement. Du côté des porcs, les affaires sont plus satisfaisantes, et le commissaire du bétail qui nous est revenu dernièrement déclare que notre bacon fait prime en Angleterre. Le seul point faible, c'est que nos produits ne sont pas toujours de qualité uniforme, et il faudrait que le consommateur anglais puisse compter que son bacon de la semaine prochaine sera de la même qualité que celui de cette semaine; moyennant cette condition nous aurions un marché ferme et permanent pour cet important produit.

"J'espère que le gouvernement continuera ses efforts pour faire lever l'embargo mis par la Grande-Bretagne sur notre bétail vivant; cet embargo fut inauguré, il y a quelques années, sous prétexte de maladie contagieuse, ce qui était inexact et injuste. Son abrogation donnerait un grand essor à l'exportation de bétail sur pied de race pure, de la race Holstein surtout, dont nous avons de grandes quantités et qui est très prisée là-bas. De même pour les graines de semence, et plus on y pense et plus il semble que tout ce dont nous ayons besoin, c'est une méthode énergique et progressive d'administration du ministère de l'Agriculture de ce pays."

## Les petits campagnards de Québec pourraient faire tout aussi bien....

La situation inquiétante créée par les grèves ouvrières sera, semble-t-il, d'autant plus difficile à redresser qu'elle est le résultat d'une erreur par trop populaire consacrée par l'usage des quatre dernières années surtout.

En dernière analyse, les autorités établissent comme cause de la perturbation économique actuelle, la rupture de l'équilibre entre la production et la consommation. La terre, mère nourricière de l'humanité, est délaissée, abandonnée; les villes, centres de consommation, se développent et s'accroissent de la diminution de la population rurale. Le nombre des producteurs tombe, celui des consommateurs grandit.

Le mal s'aggrave encore de l'influence néfaste des éléments urbains affamés sur la classe rurale qui se laisse éblouir par leur bien-être apparent, fictif. Non seulement les ouvriers de la terre sont moins nombreux qu'autrefois, mais ils ne consentent plus à donner individuellement la somme de travail que donnait la génération précédente. A l'exemple des ouvriers des villes ils réclament des salaires plus élevés pour une somme de travail moindre — étrange façon de provoquer la baisse du prix des vivres.

La journée de huit heures est peut-être le pire fléau de l'homme des champs. Il ne peut pas fixer ses heures de travail pour l'année, attendu qu'il doit compter avec le temps et que ses opérations varient de saison en saison, de mois en mois, de jour en jour, d'heure en heure même. L'ouvrier de la campagne a tort de vouloir se placer sur le même pied que l'ouvrier de la ville sur ce point. Avec la meilleure volonté du monde, le cultivateur ne peut pas régler le travail des champs comme l'on règle celui des usines. Cet état de chose, pourtant incontrôlable, mécontente l'ouvrier: il s'en va dans les villes grossir le nombre des bouches après avoir abaissé la production du rendement de son travail antérieur.

Depuis 1914 des légions de fils de cultivateur, entraînés dans les armées militante et industrielle, le ont cru découvrir dans les villes une mine inépuisable de gros revenus relativement faciles à obtenir. Soit par contrainte, soit mus par une ambition légitime, mais mal comprise peut-être, de se créer une position plus avantageuse ils ont quitté la terre.

Des larmes ont coulé, cette dernière année, dans nos villes, mais pas assez abondantes pour maintenir la fertilité des pavés des rues et des usines devenus stériles pour un grand nombre. Les enfants prodigues ne reprendront-ils jamais le chemin de la demeure paternelle? Une fois rentrés à la maison trouveront-ils dans leur travail paisible un intérêt assez vif pour leur faire oublier le tintamarre, le brillant des villes et le cliquetis des armes qu'ils ont appris à aimer plutôt pour suivre la mode que pour satisfaire leurs goûts naturels? Nous l'espérons mais pas sans tiédeur. Leur retour contribuerait sans doute à tempérer le désordre social dont nous souffrons aujourd'hui; mais il ne faudrait pas nous en tenir là: il faudrait prévenir la réoccurrence de pareil désordre. Pour cela il faut enraciner nos fils et nos filles si profondément dans le sol que nulle puissance ne puisse jamais les en arracher. Le plus sûr moyen d'y parvenir est de les intéresser de leur montrer dans l'agriculture une industrie payante et de leur permettre de commencer à édifier leur avenir dès leur enfance. Que les enfants ne se disent plus: à quoi bon rester ici; je vais travailler jusqu'à l'âge de 20 ans et alors je n'aurai rien à moi; je devrai commencer à travailler à mon compte et accumuler quelques économies afin de pouvoir m'établir; je quitterai donc la maison à la première occasion.

Encore si les revenus de la ferme étaient suffisants pour permettre au père de famille d'être convenablement libéral avec ses enfants! Malheureusement son cœur veut plus souvent que sa bourse ne peut; et ce n'est pas sans chagrin qu'il se sent forcé de faire taire sa générosité; il voit sa famille lui échapper aller grossir les rangs des grévistes et contribuer à rendre la vie plus dure pour lui-même et pour la société en général. L'on oublie parfois que tous les hommes sont solidaires; nous ne jouissons ni ne souffrons jamais seuls.

Le cultivateur désireux d'améliorer son sort celui de sa famille et de la société en général ne permettra de lui raconter en guise de saine politique à suivre pour retenir ses fils chez lui et conséquemment contribuer au rétablissement de l'ordre social l'histoire de deux petits bons

homme âgés respectivement de 13 et 16 ans et dont la carte d'affaire que je reproduis ci-après explique le travail et les succès:

#### TURNEY FRERES Iowa.

Élevage de cochons Hampshires, pure race.

Tout notre troupeau est enregistré.

Écrivez ou télégraphiez-nous pour nous faire connaître vos besoins; nous saurons vous servir.

Ces deux petits frères, Johnny le plus âgé et Willie le plus jeune, sont fils de cultivateur et fréquentent encore l'école. Il y a quatre ans, leur père leur offrait un bon matin chacun \$25 en argent ou une bicyclette en cadeau. Johnny choisit aussitôt l'argent tandis que Willie demanda quelques jours pour réfléchir. Il discuta la question à l'école avec ses camarades du cercle des jeunes éleveurs de veaux et décida finalement de prendre l'argent.

Avec cette somme plus \$10 qu'il avait déjà économisées Johnny acheta une femelle Hampshire pure race. Pendant ce temps Willie fit l'acquisition d'une autre truie au prix de \$40. Il dut emprunter \$15 de son père pour compléter cette somme. La truie de Johnny lui donna une portée de 6 cochons au printemps. Comme celle de Willie se montra stérile il l'échangea et obtint 4 cochons à l'automne. Les deux portées du printemps furent bonnes. Alors les petits garçons décidèrent d'acheter un mâle. L'année suivante ils vendirent quelques cochons et achetèrent quelques nouvelles femelles de meilleures familles, ce qu'ils savaient maintenant pour avoir étudié la race Hampshire.

Depuis quatre ans, ces deux garçonnetts font l'élevage et la vente de leurs animaux à leur compte et à leur nom après avoir consulté leurs parents. Ils ont maintenant entre 500 et 600 cochons dans leur porcherie. Ils récoltent les engrais alimentaires sur la ferme. L'augmentation du troupeau a forcé Willie à faire acheter 80 acres de terre en face de leur propriété par son père en lui promettant de faire les paiements lui-même. Le père dit aujourd'hui que Willie aura fait son dernier versement dans deux ans.

Le père rapporte que ses deux fils ont vendu aux différentes expositions pour \$5,000 de cochons cette année. Ils ont obtenu un grand nombre de prix aux expositions des états d'Iowa

et de Nebraska, à l'Exposition Nationale et à l'Exposition Internationale de Chicago.

Ces deux jeunes garçons sont connus de tous les éleveurs de l'ouest américain. Ils connaissent parfaitement leurs animaux et bien qu'ils diffèrent d'opinion parfois, ce qui se constate par le ton élevé de leur discussion et par l'attitude de pugilistes qu'ils prennent alors, les éleveurs les aiment les recherchent et leur manifestent une grande confiance.

Comme membres du cercle d'éleveurs de veaux Angus ils ont exposé quelques sujets et ont eu des succès. L'association des Eleveurs d'Angus les a acceptés comme membres de l'association.

Raconter tous les exploits de ces deux petits éleveurs serait trop long. Qu'on me permette toutefois afin de démontrer l'importance de l'entraînement dès le bas âge pour arriver à former un bon juge d'animaux le tour de force suivant accompli par Willie. Son père insistait pour lui faire castrer un veau qui d'après lui n'était bon que pour l'abattoir. Willie prétendait de son côté que ce veau possédait la qualité et la conformation d'un bon sujet et qu'il fallait le laisser faire un peu avant de le sacrifier. Dernièrement il a vendu le même veau comme reproducteur pour la jolie somme de \$600. Du coup il a prouvé sa compétence.

Le père est comme bien on le croit fier de ses deux fils. Il les aide aux travaux des champs et les remplace à la porcherie pendant les heures de classe. Willie se lève à bonne heure et va chercher le lait écrémé qu'ils achètent à une fabrique de beurre; Johnny donne le grain aux cochons. Leur travail terminé ils s'en vont à l'école.

Les ventes et les achats sont faits par les deux garçons sous la surveillance éloignée du père qui n'intervient si ce n'est pour rétablir le calme quand les discussions deviennent trop vives.

Voici deux fils de cultivateurs qui ne cesseront jamais d'être producteurs et qui préparent pour eux-mêmes et pour leurs parents un brillant avenir. Si nous savions apprécier et suivre leur exemple et celui de leur père dans notre propre sphère d'activité agricole nous mériterions de la société car nous éliminerions ainsi la cause des misères actuelles en rétablissant l'équilibre entre les deux facteurs de la paix économique: la production et la consommation.

# Traitement de la crème pour la fabrication du beurre

Par GEO. H. BARR, chef du service de l'industrie laitière, Ottawa.

Que l'on fasse l'écrémage à domicile, au moyen du petit séparateur, ou que l'on apporte le lait entier à la beurrerie ou à la fromagerie, les mêmes précautions sont nécessaires, si l'on veut que le produit ait un bon goût. Voici les précautions essentielles: —

**Aliments qui gâtent le goût du beurre et qui ne devraient pas être donnés aux vaches laitières**

1. Navets et tiges de navets.
2. Navette ou seigle.
3. Ensilage gâté.
4. Poireaux, échalottes, oignons, ou pommes en grandes quantités.

**Autres causes de mauvais goût dans la crème**

1. Malpropreté du pis ou des trayons des vaches au moment de la traite.
2. Malpropreté des étables dans lesquelles on fait la traite.
3. Emploi de seaux malpropres, en bois, galvanisés ou rouillés.
4. Séparation du lait à l'étable.
5. Mauvais nettoyage des centrifuges.
6. Conservation de la crème dans la cave ou dans des endroits où se trouvent des racines ou des légumes.
7. Conservation de la crème pendant plusieurs jours à une température de plus de 55 degrés.
8. Abreuvement des vaches dans des marais stagnants ou dans les eaux des cours de ferme.

**Conditions nécessaires à la production d'une crème à bon goût**

**EAU PURE.**— Les vaches doivent constamment avoir à leur disposition de l'eau pure en abondance. Quand elles sont obligées pour s'abreuver de boire l'eau des marais, des étangs boueux, des cours d'eau stagnants ou des fossés souillés par des détritiques, animaux en décomposition ou par leurs propres déjections, leur santé est toujours en danger, et quand les vaches ne sont pas en bonne santé, il leur est impossible de donner du lait de bonne qualité. En outre, la boue, souvent pleine de germes nuisibles, qui se ramasse sur les cuisses, les flancs et le pis des vaches et qui tombe dans le lait au moment de la traite, est une source directe d'infection.

**SEL.**— Les vaches qui ont du sel à leur disposition en tous temps se tiennent en meilleure santé et donnent plus de lait que les vaches qui ne reçoivent pas de sel du tout, ou qui en reçoivent à intervalles irréguliers seulement. En

outre, la crème provenant de leur lait a un meilleur goût et se conserve plus longtemps.

**TRAITE.**— L'étable doit toujours être propre, mais surtout au moment de la traite. À ce moment, il ne devrait y avoir aucune poussière dans l'atmosphère de l'étable. Il faudra brosser soigneusement les trayons, le pis et les flancs des vaches avant la traite. Pour recevoir le lait, on ne devrait employer que des seaux (chaudières) en fer-blanc, rélusants et propres. Les seaux galvanisés sont difficiles à nettoyer, et on a souvent retracé l'origine de mauvaises saveurs à leur emploi.

**CRÈME RICHE ET SES AVANTAGES.**— La crème claire ou pauvre est la cause principale de ce goût de vieille crème aigre que l'on trouve si souvent dans le beurre des fabriques qui reçoivent la crème de petits séparateurs.

Beaucoup de patrons se figurent qu'ils feront d'autant plus d'argent qu'ils ont plus de crème. Ils oublient qu'ils ne sont payés que pour le gras de beurre que renferme leur crème ou pour le beurre que l'on fait avec ce gras.

Ils ont tout à gagner à écrémer une crème riche.

**Responsabilité du propriétaire de la beurrerie**

Tout en demandant aux patrons d'améliorer leurs méthodes nous ne voulons diminuer en rien l'importance de la responsabilité qui incombe aux propriétaires et aux gérants de la fabrique. Ceux-ci devront s'assurer que l'aménagement et l'outillage de la beurrerie permettent de traiter la crème de la façon la plus efficace, que l'épreuve se fait honnêtement et avec précision, et que la beurrerie est toujours un modèle de propreté et une leçon de choses pour les patrons.

Les patrons ne pourront assurer le maintien de ces conditions que s'ils paient un prix raisonnable pour la fabrication. L'outillage des beurreries modernes coûte cher et c'est montrer bien peu de jugement de la part des patrons que d'insister pour obtenir des prix de fabrication si réduits que les propriétaires ne peuvent munir leurs fabriques d'un outillage moderne ou faire le ramassage de la crème ou moins quatre fois par semaine. Les outils bon marché et les fabricants bon marché reviennent bien cher aux patrons à la longue. Les propriétaires de fabriques et les patrons ne devraient pas oublier que la réputation de fournir des produits de choix leur vaudra les meilleurs prix et souvent une prime supplémentaire. Mais pour atteindre cette position enviable il faut que chacun fasse de son mieux et que l'entente et l'harmonie la plus parfaite règnent entre la beurrerie et la ferme.



## LA VENTE DU MIEL

Le temps est arrivé de mettre sur le marché la récolte de miel de la nouvelle saison. Les apiculteurs sont anxieux d'obtenir pour leurs produits le plus hauts prix. A eux donc des prendre les meilleurs moyens pour arriver à ce résultat. A cette occasion, ils reliront certainement avec profit ce qu'écrivait l'an dernier l'un de nos collaborateurs les plus autorisés sous ce rapport sur la préparation du miel pour le marché.

Mais une fois le produit de vos abeilles retiré des ruches, tout n'est pas fait. Il faut, et c'est là un point capital, bien préparer votre marchandise afin d'en retirer tout le bénéfice possible. Si votre miel est bien extrait, bien mûr et bien empaqueté, vous aurez de trois à quatre sous la livre plus cher, que si votre miel est mis dans des récipients rouillés ou des boîtes mal faites.

### MIEL EXTRAIT

Aujourd'hui le miel extrait est en grande demande sur le marché. Pour avoir le maximum du prix de vente, voici comment vous devez le préparer: Il faut, premièrement que votre miel soit bien coulé, exempt d'impuretés et de cire. Pour cela laissez-le reposer durant 8 à 10 jours, dans un réservoir ou une grande chaudière. Alors toutes les bulles d'air et les gaz seront évaporés et les parcelles de cire seront montées à la surface. Après les avoir soigneusement enlevées, vous pouvez retirer le miel et le mettre en pots ou en chaudières.

Pour le petit marché, la vente se fait dans des bocaux de 8, 12 et 18 ozs. Il faut que ces bocaux soient bien propres et que les couvercles ne soient pas rouillés. Ne pas oublier de mettre une rondelle de carton au fond de chaque couvercle afin que le miel ne coule pas. Les verres ne devraient pas être employés pour mettre le miel qui doit être expédié à quelque distance. Comme ces couvercles ne vissent pas, ils sont exposés à s'enlever et le miel à couler, chose qui arrive presque à chaque fois; alors perte pour les vendeurs, et souvent le coulage qui en résulte déprécie le reste de votre marchandise. On ne doit mettre en bocaux que le miel blanc extra choix.

Le miel doit être bien mûr, c'est-à-dire qu'il ne doit pas peser moins de 12½ livres au gallon ou encore si vous voulez l'être plus certain, vous pouvez avec un hydromètre Baumé, prendre la densité du miel qui doit être de 41.2 à une température de 60 degrés F.

Pour la vente du gros, les chaudières les plus recommandées sont celles de trente livres; vous voyez le modèle dans le bulletin d'aujourd'hui: cette chaudière a un couvercle qui s'ajuste très bien et est retenu de chaque côté, par deux petites langues de métal qui en se repliant, forment agrafe. On peut se procurer ces chaudières en s'adressant à la Sheet Metal Product, 83, rue St-Antoine, Montréal. Demandez les chaudières lithographiées en français.

Pour la vente du demi gros, il y a les chaudières de 2½ et 5 livres. Demandez les chaudières bilingues. C'est la première année que nous pouvons les avoir dans les deux langues. Profitons de l'avantage, demandons-les. Affirmons nos droits partout et en toute occasion.

Pour expédier les petites chaudières, mettez-les dans des caisses à claire-voie (crates) pouvant contenir 60 livres; par exemple: 6 chaudières de 10 livres, 12 chaudières de 5 livres, etc. Les caisses plus pesantes sont trop lourdes à manœuvrer et sont exposées à se briser.

### MIEL EN SECTION

Les sections devront être bien remplies, peser au moins 13 ozs, être exemptes de propolis et emballées dans des caisses de une ou deux douzaines. Voilà pour avoir le plus haut prix. Les sections moins pesantes commandent un prix inférieur. Que chaque boîte renferme des sections uniformes de pesanteur et de couleur. Les sections remplies de miel brun ou même de miel ambré, se vendent difficilement. Le miel extrait se vend toute l'année et est nécessaire tandis que le miel en sections ne se vend que l'automne et est plutôt un sujet de luxe.

Pour les chaudières de 30 livres, les vraies chaudières à miel, il est entendu que le poids est avec la chaudière; c'est à dire que vous devez mettre 30 livres fort.

N'oublions pas que la réputation de ne vendre que de bons produits, est la meilleure réclame de l'apiculteur.



## L'actualité

Les foins sont finis. Vivent les foins!

Avez-vous fêté la grosse gerbe? C'est une manière d'attacher vos enfants au sol et c'est leur peupler l'esprit de jolis souvenirs pour plus tard.

La rumeur veut que le foin "parte" dans les \$18.00 cet automne. C'est fort. Mais les circonstances nous autorisent à être optimistes. Le foin se vendra certainement cher cet hiver, très cher même.

Qu'on suive le marché!

Ce n'est pas que la récolte fut bien nette, cette année; au contraire, seulement c'était très bien fourni partout.

Nos gens s'habituent à faire les foins plus à bonne heure que par le passé. Il y a plusieurs avantages à cette pratique.

Certain cultivateur de nos amis, un homme qui est un peu là, avait cinq arpents de foin fauché à la date du 23 juin.

Pas de "mulons" cette année mais les granges sont pleines presque partout.

Combien ont pensé à remercier le bon Dieu?..

On a fait les foins, mais ça coûte bêtement cher de main-d'œuvre sur plusieurs fermes!

C'est entendu, il faut une ou des "grandes fourches" sur toutes les fermes.

C'est une nécessité.

Etes-vous pour ou contre les chargeuses mécaniques?

Il y en a qui sont pour, d'autres contre.

Un nommé Létourneau, une des lumières du monde agricole — un fanal! — conseillait dernièrement aux lecteurs du "Bulletin" de faucher soigneusement les levées.

Avez-vous?...

S'il pleuvait un peu plus, les vieilles prairies auraient le temps de touffer.

Vous êtes condamnable de laisser au champ vos instruments aratoires. Remisez-les. Ils sont, eux aussi, rudement renchérissés.

En vendant le foin à l'automne, on gagne environ 250 livres à la tonne de plus qu'au printemps.

Et puis il y a le risque en moins, plus de temps à disposer, plus de facilité à trouver des "presseurs," plus de facilité à charroyer, etc. Enfin il y a l'intérêt de l'argent.

Prenez grand soin de la graine de mil et de la graine de trèfle. Toutes deux seront très dispendieuses et très rares au printemps. Le Service des Semences d'Ottawa ne cesse de nous demander d'avertir les cultivateurs de cette pénurie de graine.

Approvisionnons-nous dès cet automne. Pensez-y.

Après le foin, vient le grain. Après la fenaison, la moisson.

Disons-en un petit mot.

Quand faut-il commencer à faucher?

"On doit commencer la moisson, dit Columelle, — un agronome qui vivait à Rome du temps de Sénèque — aussitôt que les épis prennent une teinte jaunâtre et avant que les grains ne deviennent durs, afin qu'ils grossissent dans la "gerbière."

Olivier de Serres dit à son tour:

"Quand les grains sont affermis mais non encore durcis, c'est alors le vrai temps de les couper et non extrêmement mûrs car ils achèvent de mûrir et préparer en gerbes."

Ducame de Blangy, expliquait longuement en 1771, pourquoi il faut couper les céréales prématurément, et comment on doit s'y prendre pour faire des mogettes. L'abbé Rozier reproduisait en 1785 le travail de Ducame de Blangy et recommandait aussi l'emploi de "gerbes momentanées."

Nous citons ces vieux auteurs pour montrer combien il est reconnu qu'il faut faucher avant maturité.

Une autre vieille barbe, Mathieu de Dombasle, écrivait, il y a trois quarts de siècle qu'il faut couper le blé lorsque la paille, commençant à blanchir et à sécher vers le pied, commence aussi à perdre sa teinte verdâtre; à ce moment le grain a acquis assez de fermeté pour que, si on le presse entre les doigts, l'ongle s'imprime encore mais ne le coupe plus aussi facilement que lorsqu'il avait la consistance laiteuse ou pâteuse.

Ces quelques citations d'agronomes célèbres prouvent unanimement qu'il faut moissonner un peu sur le vert; et l'avis de ces praticiens est que le travail végétatif du grain s'opère dans l'été, lors même que celui-ci a été séparée du sol.

Il est bon de noter toutefois qu'il est un cas où l'on doit attendre la complète maturité des végétaux avant d'en faire la moisson, c'est quand les grains doivent servir de semences. La faculté germinative d'une graine n'est parfaite que si la plante dont elle provient a été récoltée après une végétation complète.

C'est comme le reste, la ficelle d'engrègement ne sert pas pour des prières, cette année. Elle est renchérie.

Avez-vous acheté en coopération?

C'est trop tard pour le faire maintenant.

Si vous ne l'avez pas fait il n'est pas trop tard pour apprendre que 25 cultivateurs qui veulent s'entendre peuvent acheter de la corde à liens à de meilleures conditions qu'un seul cultivateur peut le faire.

Voilà venu le temps de sélectionner, autrement dit de choisir les meilleures buttes de patates pour la semence.

Ami lecteur, dites à votre femme qu'elle envoie une carte postale au Service des Publications, ministère de l'Agriculture, Québec, pour demander le résumé du bulletin No 49, publié par le Service de l'Horticulture, sur la "Préparation de conserves de légumes, de fruits et de viandes."

Ce petit travail sort des presses.

Ca marche rondement à l'Exposition Provinciale de Québec. On est à faire les derniers préparatifs. Rappelons aux cultivateurs qui veulent prendre part à l'exposition, soit comme exposants, soit comme visiteurs, que la date d'ouverture est fixée au 26 août. Les fêtes se poursuivront jusqu'au 6 septembre.

Plusieurs représentants du ministère provincial de l'Agriculture se tiendront constamment à la disposition des cultivateurs qui désireront obtenir des renseignements, soit sur les exhibits soit sur les diverses industries agricoles, notamment sur l'aviculture, l'apiculture, la culture fruitière, maraîchère, etc.

Aux cultivateurs pratiques de profiter de cette occasion de se renseigner.

Envoyez-vous l'un de vos fils à une école d'agriculture cet automne?

La main-d'œuvre est très rare, très dispendieuse, il est vrai, mais faire instruire votre jeune garçon dans ce sens, c'est lui donner le meilleur héritage qu'il puisse recevoir.

Il y a des jeunes à qui un héritage sous forme d'argent nuit et auxquels une bonne instruction fait défaut.

Un héritage sous forme d'argent se consume souvent rapidement. Une solide instruction reste pour toujours.

Armez vos fils pour la bataille.

Un cultivateur nous disait l'autre jour:  
"Je suis désolé, l'œuvre de toute ma vie va se perdre. Je réservais à mon garçon la belle ferme que j'ai passée mon existence à préparer pour lui et qui devait lui assurer avec l'aisance, l'indépendance et le bonheur — en autant qu'on

peut être heureux! Or il vient de me déclarer qu'il était à son grand regret obligé de me quitter et d'aller chercher une position à la ville parce qu'il lui était impossible de trouver une femme digne de lui qui consente à vivre à la campagne et à s'associer à la direction d'une ferme, parce que cela n'intéresse plus les jeunes filles. Toutes celles qu'il pouvait épouser à la campagne ne rêvent que la ville et celles de la ville ne veulent pas venir à la campagne!"

"Et cependant, ajoutait tristement cet intelligent cultivateur, l'existence qu'elles auraient, vaudrait bien celle de la ville pour le bien-être raisonnable, l'agrément de la vie et l'indépendance."

Lecteur, faites vous-mêmes les commentaires.

C'est Montaigne, croyons-nous, qui a écrit: "Les femmes font ou défont les maisons."

A un député rural:

L'Agriculture prime l'Industrie. L'être humain peut bien, dans une certaine mesure et pour un certain temps, se passer des produits de l'industrie, mais il ne peut pas se passer de son pain quotidien.

Voilà une vérité qu'on devrait faire inscrire en majuscules bien visibles sur les murs des parlements.

Il y a vingt ans à peine, en 1897, le total de la production agricole des Etats-Unis ne dépassait pas 4 milliards; il dépasse aujourd'hui 10 milliards.

Note de lecture instructive pour les cultivateurs:

Un agronome français a tracé le tableau le plus complet qui ait été fait jusqu'à ce jour des progrès réalisés dans le monde entier pour l'organisation et le fonctionnement des établissements de recherches scientifiques agricoles.

Pour ces établissements officiels ou privés on ne consacre que la somme annuelle de \$300,000 aux recherches agronomiques proprement dites, pendant que l'Angleterre, restée longtemps en arrière, leur alloue plus de \$600,000, l'Allemagne un peu moins de \$2,000,000, le Canada \$2,000,000 et les Etats-Unis plus de \$6,000,000.

Aux Etats-Unis le budget moyen des 62 grandes stations de recherches s'élevait en 1914 à \$106,000.

Sujet de discussion entre cultivateurs:

Trouvez-vous que les expositions agricoles encouragent efficacement l'agriculture? Trouvez-vous qu'il y aurait des réformes à faire? Lesquelles? Les gouvernements font-ils bien de subventionner les expositions? Qu'est-ce qu'un cultivateur peut apprendre aux expositions? Est-ce que ça paie "d'exhiber"?

Bouquet:

Lisez chaque semaine le "Bulletin des Agriculteurs."

Il se peut qu'il vous plaise ou qu'il vous déplaise mais il est certain que vous pouvez vous instruire en le lisant.

..... ARMAND LETOURNEAU



# NOTES



## AUX APICULTEURS

Ils doivent se rappeler que la Coopérative des Fromagers a une organisation toute spéciale pour la manipulation et la vente du miel.

Elle a d'abord les entrepôts à température propice pour emmagasiner le miel et le conserver en parfait état aussi longtemps que les circonstances peuvent l'exiger; elle a ensuite la clientèle de choix qu'elle a su accroître chaque année, depuis qu'elle est engagée dans ce commerce, et qui lui accorde des prix que les apiculteurs ne pourront obtenir par nulle autre entremise.

C'est à la Coopérative des Fromagers, donc, que tous les apiculteurs voudront confier la vente de leur récolte de cette saison.

Il faut remarquer cependant que pour aucune considération cette société ne veut recevoir du miel en gâteaux, l'emballage par excellence est la chaudière de 5, 10 et 30 livres.

## UNE VENTE D'OCCASION POUR LES APICULTEURS

La Coopérative des Fromagers a environ mille chaudières à miel de seconde main qu'elle offre à raison de 20c chacune. Ces chaudières sont très propres et en bonne condition sous tous autres rapports.

Les apiculteurs qui en désirent voudront bien donner leurs commandes au plus tôt, car comme le nombre est limité ce sont les premiers arrivés qui seront les premiers servis.

## LE PRIX DES FEVES

Dans les numéros 30 et 31 de notre journal, à la page 2, nous avons indiqué le prix des fèves jaunes et autres variétés à 7c la livre. Nous aurions dû dire, au lieu de 7c, 6c la livre, qui est le prix exact. DONT ACTE.

## CAGES A VOLAILLES ET A ŒUFS

La Coopérative des Fromagers a affecté une somme très considérable à la fabrication de ces cages spéciales à œufs et à volailles qu'elle met gratuitement à la disposition de ses sociétaires. Nous ne croyons pas qu'aucune maison de commerce ait fait autant de frais pour donner satisfaction à ses clients sous ce rapport.

Le moins qu'elle peut demander en retour, ce nous semble, c'est que ceux qui ont fait la demande de ces cages, les lui renvoient aussitôt qu'ils ne s'en servent plus pour lui expédier des

œufs et des volailles. Au contraire, il en est qui gardent ces cages chez eux ou même les emploient pour expédier des produits à d'autres maisons de commerce. C'est une façon tout à fait originale de témoigner de sa reconnaissance!

La Société fait appel encore à leur sentiment et à leur bon sens. S'ils ne s'exécutent pas de bonne grâce, elle aura recours à des procédés plus énergiques.

## LA CONSOMMATION DU FROMAGE

Nous attirons spécialement l'attention de nos lecteurs sur l'article intitulé: "Devrait-on manger plus de fromage?" par notre distingué collaborateur, Monsieur E. Bourbeau, inspecteur général des fromageries.

C'est vraiment extraordinaire en effet qu'il se consomme si peu de fromage dans un pays où il s'en produit tant! A cette occasion nous voulons raconter une petite anecdote:

Quelqu'un récriminait fort l'autre jour contre la cherté de la vie et se scandalisait tout particulièrement de l'exportation outre-mer du fromage produit en Canada. Si l'exportation en était prohibée disait-il ce serait une denrée de plus pour les Canadiens à se mettre sous la dent."

Il lui fut répondu sur le champ par une personne au fait de la question: "Combien de livres de fromage consommez-vous chez vous chaque année? Pas une once! — Eh! bien, tous les Canadiens font comme vous, lui fut-il rétorqué; que voulez-vous que nous fassions du fromage canadien de ce côté-ci de l'océan?"

Nous espérons que, grâce à des articles du genre de celui que M. Bourbeau publie aujourd'hui, la consommation du fromage augmentera chez nous.

A cette occasion nous tenons à rappeler que la Coopérative des Fromagers fait faire de petits fromages spéciaux pour la consommation domestique. Ils sont annoncés dans une autre page de notre journal, à laquelle nous invitons nos lecteurs à se reporter.

## POURCENTAGE LEGAL D'EAU DANS LE BEURRE

Il est de 16%, comme tous nos lecteurs le savent. A ce sujet nous avons publié récemment un avis de Monsieur Ruddick, commissaire de l'industrie laitière à Ottawa, informant tous les intéressés que l'on est bien décidé de faire observer la loi et que l'on poursuivra avec rigueur tous les contrevenants.

Nous espérons donc que l'on prendra bonne note de cet avis si l'on veut s'éviter des canis graves.

# Concours de Ponte Canadien

## (AVIS)

Le ministère fédéral de l'Agriculture ouvrira, sous la surveillance et la régie du Service de l'Aviculture de la Ferme expérimentale centrale, à Ottawa, un concours de ponte connu sous le nom de "Concours de Ponte Canadien." Ce concours commencera le 1er novembre, 1919 et durera cinquante-deux semaines jusqu'au 29 octobre, 1920, sujet aux règlements suivants:

1. Le Service de l'Aviculture de la Ferme expérimentale aura charge entière du concours. Tout le travail se fera au Service de l'Aviculture de la Ferme expérimentale centrale, à Ottawa.

2. Le concours comprendra cinquante parquets de dix poules chacun.

3. Le concours sera ouvert à tous les pays, mais le bureau de direction pourra refuser ou accepter toute demande d'inscription.

4. Chaque loge sera munie de nids-trappe durant les cinquante-deux semaines du concours.

5. Le droit d'entrée pour chaque loge sera de \$15.00; \$5.00 avec la demande d'inscription et le restant, \$10, payable avant le 1er octobre. Manquer d'envoyer le second versement avant le 1er octobre opérera automatiquement la confiscation du premier paiement et la demande d'inscription sera refusée. Ces droits d'entrée serviront à créer un fonds pour la distribution de prix convenables.

6. Dix bandes seront fournies à chaque concurrent, qui devra les fixer lui-même aux pattes de ses dix poules avant l'expédition. C'est à la patte gauche que devra être fixée la bande, la tête des chiffres dans la direction des doigts. Les oiseaux dans le concours seront désignés par les numéros apposés par les propriétaires rendant ainsi possible aux concurrents de trouver dans les rapports hebdomadaires le rendement de chacune de leurs poules.

7. Les volailles devront être livrées, port payé par grande vitesse, à la Ferme expérimentale, à Ottawa (Canada), entre le 25 et le 30 octobre, 1919.

8. Il pourra être adjoint à chaque parquet deux poules supplémentaires qui seront utilisées comme réserve pour remplacer celles des ponduses qui pourraient mourir ou devenir impropres à la ponte à la suite d'accidents mais aucun autre échange ne sera permis. S'il mourrait plus de deux poules, les cas d'accidents exceptés, la loge ou parquet se trouvera hors de concours. Les œufs pondus par la première

poule seront portés au crédit de la remplaçante. Les poules supplémentaires recevront la même nourriture et les mêmes soins que celles inscrites au concours; les nids-trappe seront également à leur portée, et les œufs pondus portés au crédit de chacune.

9. Le bureau de direction se réserve le droit de refuser toute entrée; de rejeter et de retourner au propriétaire ou de détruire les sujets souffrant de maladie contagieuse ou infectieuse, ou toute poule impropre au concours; de rogner les ailes à celles difficiles à garder en cour; de rejeter également les poules non réellement de race pure.

10. Les volailles recevront durant tout le concours les meilleurs soins et la meilleure nourriture, l'alimentation consistant en un mélange de grain épandu dans la litière, matin et soir, et de farineux à l'état sec toujours à leur portée dans une trémie; elles seront gardées dans des poulaillers-colonie à deux parquets et à fenêtres en vitre et en coton.

11. Il ne sera tenu compte à la fin du concours que du nombre total d'œufs vendables pondus par chaque poule; les œufs de forme par trop anormale, ceux à coque molle ou pesant moins de dix-huit onces à la douzaine ne seront pas inscrits au rapport officiel.

12. Tous les œufs pondus durant le concours appartiendront au ministère de l'Agriculture et seront vendus au prix du marché.

13. Un rapport de la ponte de chaque poule et du rang occupé sera publié à la fin de chaque semaine, copies de ces rapports seront adressées à chaque concurrent et un sommaire mensuel sera adressé à la presse.

14. Si au 1er octobre 1920 il n'a pas été donné avis comment disposer des oiseaux à la fin du concours, ces derniers seront par grande vitesse retournés au propriétaire à l'adresse même d'où ils ont été expédiés, frais de transport à percevoir. Se trouverait-il des loges où la ponte cesserait durant la dernière semaine, pour vraisemblablement ne plus reprendre avant la fin du concours, le bureau de direction se réserve le droit de retourner les oiseaux un ou deux jours plus tôt.

15. Personne autre que les officiers à la tête du concours ou les préposés au travail de chaque jour ne sera admis dans les loges ou les cours, après que les oiseaux y auront été placés. Il

sera tout fait pour garder les volailles tranquilles et aucune ingérence ne sera permise en ce qui les regarde et ce qui concerne leur nourriture.

16. Le bureau de direction ne reconnaîtra aucune vente ou aucun transport de propriété des oiseaux durant les concours; il ne sera pas non plus permis de retirer aucun oiseau du concours.

17. Des formules d'inscription seront fournies sur demande adressée à l'Aviculteur du Dominion, à la Ferme expérimentale, à Ottawa. Toutes les demandes d'inscription devront être reçues au Service de l'Aviculture avant le 1er septembre 1919.

18. Toute poule dans les concours qui pondra 150 œufs durant les cinquante-deux semaines

aura droit à l'inscription au "Registre de Production" et toutes celles ayant pondu 225 œufs durant le même temps figureront au "Livre d'Or." Aucune poule dont les œufs pondus en avril pèsent moins de 25 onces la douzaine en moyenne, n'aura droit à l'enregistrement.

19. Le bureau de direction ne sera aucunement tenu responsable des pertes par feu, maladie ou accidents inévitables. Toutes précautions prises, ni le bureau de direction, ni les préposés officiels au concours ne seront responsables des pertes encourues.

20. Finales dans tous les cas seront les décisions du bureau de direction.

RAOUL DUMAINE

## A VENDRE

### BEURRE

Pasteurisé: en pains d'une livre, boîtes de 50 livres, 56½ cts.

Pasteurisé solide: Boîtes de 56 lbs. 56 cts.

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

No (choix) Solide: Boîtes de 56 lbs. 55½ cts.

### PETITS FROMAGES BLANCS

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

Fromage fort: 34 cents la livre.

Fromage doux: 28c.

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

Fromage fort: 34½ cent la livre.

Fromage doux: 28½c.

### FEVES

(Par poches de 120 livres)

Blanches — No 1 ..... 9c

" No 2 (belle qualité) ..... 8½c

" No 3 ..... 7½c

Jaunes — No 1 ..... 8½c

Souffrées, No 1 ..... 8½c

Commande de 25 lbs et plus, coût de la poche 20c

Commande de 120 lbs et plus, le coût de la poche n'est pas chargé.

### POIS A SOUPE

Cuisant bien

Par poche de 120 lbs ..... 6c la livre

### MIEL

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

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

## La Société Coopérative Agricole des Fromagers de Québec,

63, rue William, Montréal. Tél. Main 6857.  
Commission des Ventes du Canada. Licence No 9-10920

## PETITES ANNONCES

### A VENDRE

Fabrique combinée, beurre et fromage, avec outillage complet en ordre. Bon centre de production, 5000 à 6000 lbs de lait par jour. Prix raisonnable pour prompt acheteur; conditions faciles. Pour plus de renseignements, s'adresser à:

GEO. BOLDUC,

North Stukely,

4 f.

Cité Shefford, Qué.

### A VENDRE

Trois béliers Shropshires de race pure, enregistrés; très beaux sujets nés en avril.

ALBANI NICHOLS

Secrétaire du Cercle Agricole, La Présentation,  
Cité St-Hyacinthe.

### A VENDRE

Deux taureaux Ayrshires enregistrés: un de deux ans et demi et l'autre de deux mois et demi.

ARTHUR BISSON,

R.R. No 1, St-Onge,

2 f.

Cité Russell, Ont.

### A VENDRE

Fromagerie avec maison, rang St-Louis, Bagotville. 4,500 lbs de lait par jour. Près du chemin de fer. Bonnes conditions pour prompt acheteur. S'adresser à:

ADHEMAR GAGNE,

Laterrière,

Cité Chicoutimi

## FRUITS ET LEGUMES

Provenant directement de nos jardins et de nos vergers.

Demandez nos listes de prix hebdomadaires.

**Herold's Farms** FRUITLAND, Ont.  
Niagara District.

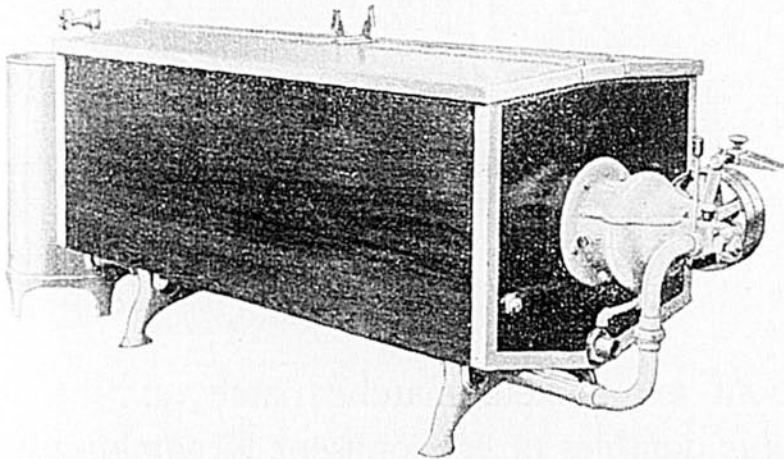
# Facilité d'adaptation



LE pasteurisateur "ALPHA" est non seulement un appareil sûr et économique, mais il présente, en outre, un précieux avantage: celui de s'adapter facilement à des besoins divers.

De fabrication canadienne, il s'adapte aisément aux besoins ainsi qu'aux conditions des beurrieres et laiteries du pays. Il y en a de plusieurs types et de grandeurs différentes, que ce soit pour la pasteurisation régulière ou la pasteurisation et la maturation. La diversité de ses types s'harmonise parfaitement avec la variation des conditions dans lesquelles opèrent nos différents établissements laitiers. Certains modèles s'emploient avec succès comme malaxeurs de crème à la glace, COMME BASSINS A FERMENT ET POUR LA FABRICATION DU LAIT DE BEURRE ENSEMENCE DE CULTURE.

Demandez notre catalogue à notre plus proche salle de ventes.



## THE DE LAVAL COMPANY, Ltd.

LES PLUS GRANDS FABRICANTS  
D'APPAREILS DE LAITERIE AU CANADA.

MONTREAL

PETERBORO

WINNIPEG

VANCOUVER

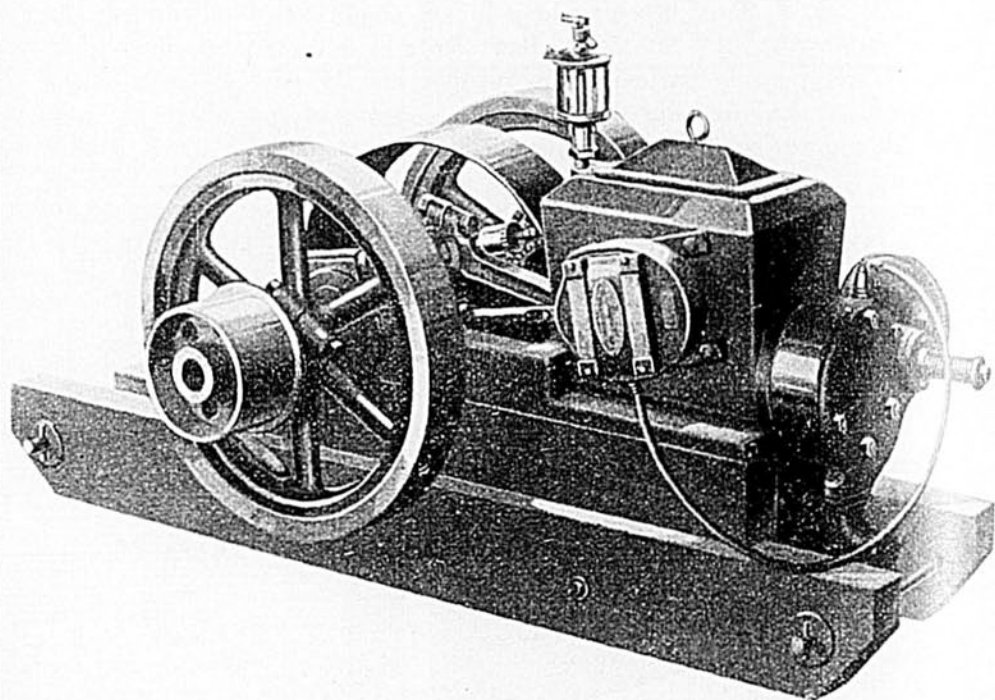
50,000 SUCCURSALES et AGENCES LOCALES dans le MONDE ENTIER

18

# Moteurs à "MAGNET" Gazoline

3, 5, 7, 9 et 11 Ch. V.

Simple, durables, faciles à faire  
fonctionner ——— Solidement construits



Sont les meilleur marché parce qu'ils sont  
plus durables et économisent le combustible

---

Demandez notre catalogue gratuit

---

**La Cie Manufacturière Petrie, Limitée**

3, rue Saint-Nicolas, - - - - MONTREAL

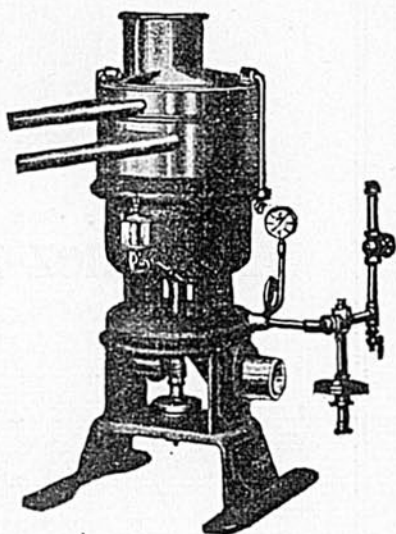
# LA SOLUTION DU PROBLEME

La saison est particulièrement bonne pour la production du lait, meilleure même que ne l'espéraient un bon nombre de propriétaires de fabriques. Conséquemment, votre outillage n'est peut-être pas suffisant pour prendre soin du lait qui vous arrive en surplus sur la quantité que vous en attendiez.

**ALORS, DEMANDEZ NOS PRIX.** Nous avons les machines et les fournitures qui vous sont nécessaires, soit:

Séparateurs Simplex, pouvant servir et pour lait entier et pour petit-lait, ce qui veut dire que deux machines vous sont fournies dans la même

- Barattes Simplex,
- Barattes Success,
- Boîtes à beurre,
- Parchemins,
- Bassins à fromage,
- Râteaux à main ou à pouvoir,
- Moulins " " "
- Coton,
- Présure,
- Bois de boîte à fromage,
- Boîtes à fromage,
- Canistres,
- Scaleboards, etc., etc., etc.



Nous avons aussi certains articles d'occasion remis en parfait ordre, que nous offrons à des prix d'occasion, et au sujet desquels ils nous fera toujours plaisir de vous donner tous les renseignements désirés.

Cet assortiment comprend: séparateurs, barattes, bassins, bouilloires et engins de diverses marques et capacités.

Toutes nos marchandises sont garanties

**B. TRUDEL & CIE, 38 Place Youville, Montreal**

MAJN 5570  
WESTMOUNT 4120

Casler postal 484

20

“Du producteur au consommateur  
par la coopération”



## Expédiez-nous votre miel

---

Nous avons une organisation parfaite pour le manipuler sans perte et une clientèle de choix pour en disposer avantageusement. Expédiez-le nous directement ou par l'entremise de coopératives locales, afin d'en obtenir les plus hauts prix du marché.

L'emballage le plus recommandé est la chaudière spéciale à miel, contenant 5, 10 ou 30 livres, telle qu'illustrée ci-dessus.

Rappelons que nous n'exigeons qu'une commission de 2½% de tout apiculteur qui nous expédie 300 livres de miel à la fois ou plus.

Confiez-nous la vente de votre miel.

---

**La Société Coopérative Agricole des Fromagers  
de Québec**

57-59-61-63, rue William, Montréal