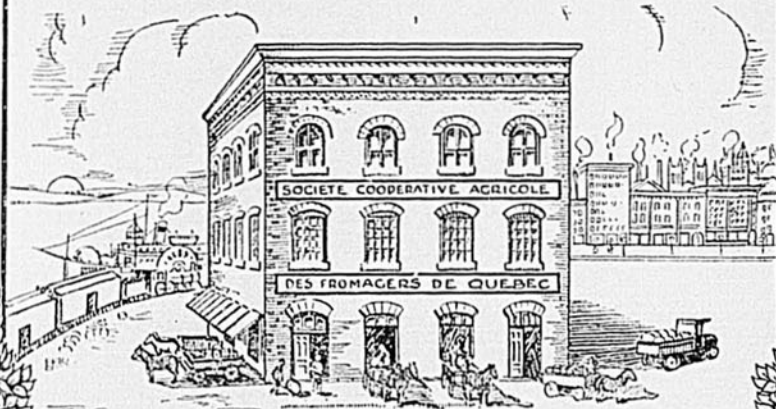


# **BULLETIN**

*DE LA* **SOCIÉTÉ COOPÉRATIVE AGRICOLE**  
**DES FROMAGERS DE QUÉBEC**

Vol. 2 MONTREAL, Can., le 17 MARS 1917 No 10



**PRODUITS DE LA FERME  
CLASSÉS ET SÉLECTIONNÉS  
DU PRODUCTEUR AU CONSOMMA-  
TEUR PAR LA COOPÉRATION**

**SUCRE ET SIROP D'ÉRABLE**  
**VOIR DANS CE NUMERO TOUT CE QUI CONCERNE**  
**CES PRODUITS.**

**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 17 MARS

## BEURRE

No 1.....41½c      No 2.....41c      No 3.....39c

Marché ferme. Les arrivages sont presque nuls. On ne prévoit aucun changement dans les prix jusqu'à la nouvelle saison de fabrication.

Arrivages du 1er moi jusqu'à date : 510,418 boîtes ; date correspondante 1915 : 399,371 boîtes.

## FROMAGE

Le seul fromage actuellement offert est pour le marché local. Les prix varient entre 21½c. et 24c. la livre suivant la qualité.

Arrivages du 1er mai jusqu'à date : 2,258,721 boîtes ; date correspondante 1915 : 1,997,556 boîtes.

## VEAUX ENGRAISSÉS AU LAIT

No 1—19½c. No 2—17c. No 3—15c.

Marché ferme, quoique la forte augmentation des arrivages ait fait un peu baisser les prix.

## PORCS ABATTUS

No 1—22c.                      No 2—21c.                      No 3—20c.

Marché très ferme.

## AGNEAUX ABATTUS

No 1—19c.                      No 2—18c.                      No 3—17c.

La demande est bonne pour les agneaux de bonne qualité, pesant de 40 à 50 livres.

## BOEUF ABATTU

Bouvillons :	No 1—14½c.	No 2—13c.	No 3—11½c.
Taures :	" —13c.	" —12c.	" —10½c.
Vaches :	" —12½c.	" —11½c.	" —10c.
Taureaux :	" —12c.	" —11c.	" —9½c.

Marché très ferme.

## PEAUX

Peaux de vaches ou taures .....	22c. la livre
Peaux de taureaux .....	21c. "
Peaux de moutons .....	\$3 25 à \$4.00 chacune
Peaux de veaux de champs .....	32c. la livre.
Peaux de veaux engraisés au lait .....	38c. la livre.

Marché très ferme.

## OEUFS

Strictement frais.....	37c	No 1.....	34c
------------------------	-----	-----------	-----

(LIVRÉ A MONTREAL)

Marché ferme. L'abondance de la production a fait fléchir les prix, mais on croit généralement qu'ils se maintiendront dans les limites actuelles.

Arrivages du 1er mai jusqu'à date : 661,286 caisses ; date correspondante 1915 : 561,760 caisses

## MIEL

Miel en rayons: Blanc No 1.....	14c	Miel extrait: Blanc No 1.....	12c
" " " " No 2 (ou ambré No 1).....	13c	" " " " No 2 (ou ambré No 1)....	11c
" " " " Brun No 1.....	12c	" " " " Brun No 1.....	11c
" " " " No 2.....	11c	" " " " No 2.....	10c

Aucun changement dans les prix.

## SIROP D'ERABLE

No 1.....	\$1.40	No 2.....	\$1.30	No 3.....	\$1.20
-----------	--------	-----------	--------	-----------	--------

## SUCRE D'ERABLE

No 1.....	14c.	No 2.....	13c.	No 3.....	12c.
-----------	------	-----------	------	-----------	------

Marché ferme. On croit que les premiers arrivages se vendront à des prix plus élevés que l'an dernier.

## FEVES

Blanches No 1.....	12c la livre	Blanches tachées de jaune, No 1.....	9c la livre
Blanches No 2.....	11c "	Jaunes No 1.....	9c "
Blanches No 3.....	10c "		

Marché ferme. Les petites fèves blanches (pea-beans), surtout celles de qualité recherchée pour la semence, sont en grande demande.

## POULES VIVANTES

POULES No 1.....	26c	No 2.....	24c	No 3.....	21c
------------------	-----	-----------	-----	-----------	-----

Marché ferme et à la hausse. Nous avons obtenu 1c de plus par livre cette semaine.

## VOLAILLES ABATTUES

POULETS: Extra choix.....	28c	POULES: No 1.....	23c
Choix.....	26c	No 2.....	20c
No 1.....	24c	No 3.....	17c
No 2.....	22c		
No 3.....	18c	COQS:.....	17c
DINDES: No 1.....	28c	No 2.....	25c
		No 3.....	23c

Marché très ferme. La demande est bonne.

## NOTE

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 17 mars 1917.

## NOTES

C'est actuellement le temps propice de faire vendre les vieilles poules qui ne pendent plus, car le marché est très avantageux.

Expédiez nous vos poules vivantes: c'est par notre entremise que vous obtiendrez les meilleurs prix. Nous fournissons gratuitement une cage spéciale à tout sociétaire qui a au moins 15 poules à nous expédier.

Par mesure de prudence, les sociétaires doivent toujours envoyer l'argent par lettre recommandée, mandat ou bon de poste, ou chèque accepté payable au pair à Montréal.

Les sociétaires qui ont des petites fèves blanches à offrir (pea-beans), feraient bien de communiquer immédiatement avec nous. Nous pourrions leur obtenir des prix exceptionnellement avantageux, s'ils ont des fèves de la qualité requise.

Qu'ils nous envoient le plus tôt possible un échantillon en mentionnant la quantité dont ils peuvent disposer.

## VENTES AVANTAGEUSES :

Nous avons vendu cette semaine pour le compte de :

ALPHODE SABOURIN, Ste-Justine de Newton : 2 veaux classés No 2, pesant 142 livres, qui ont rapporté \$22.30.

A. TREMBLAY, membre de la société coopérative de St-Théodore d'Acton : 1 veau classé No 2, pesant 70 livres qui a rapporté \$10.80.

ALP. LEBLANC, St-Louis de Blanford, par l'entremise de l'Abattoir Coopératif de Princeville : 1 veau, classé No 1, pesant 76 livres, qui a rapporté \$13.17.

J. F. DESCOTEAUX, Ste-Monique (Nicolet) : 1 veau classé No 2, pesant 72 livres, qui a rapporté \$11.15.

JOS. DESROCHERS, fils de Lazare, Warwick, par l'entremise de l'Abattoir Coopératif de Princeville, un veau classé No 1, pesant 84 livres, qui a rapporté \$14.60.

# Le problème de la Main d'oeuvre Agricole

Nous avons à plusieurs reprises parlé dans le "Bulletin" de la concurrence faite à l'agriculture par l'industrie et le commerce. Ceux-ci, grâce aux salaires élevés qu'ils sont en état de payer, enlèvent à l'agriculture les bras dont elle a un besoin urgent. Et nous disions qu'en conséquence les produits agricoles doivent se vendre à des prix très rémunérateurs et rapporter au producteur des bénéfices qui lui permettent de payer des salaires très élevés et d'ainsi garder chez lui sa main-d'œuvre.

Nous sommes heureux, pour appuyer notre thèse, de citer ici un article publié récemment dans un journal de l'Ontario, entièrement dévoué à la classe agricole :

"Il faut avoir soin de ne pas déplacer l'équilibre des choses", disait feu le Dr C. C. James, à une assemblée de cultivateurs à Toronto il y a un peu plus d'un an." Pour mener la guerre à bonne fin, il nous faut des hommes dans l'armée, des hommes dans les fabriques de munitions, et des hommes sur les terres. Nos ressources en hommes doivent être justement réparties dans ces trois catégories. En donner à l'une au détriment de l'autre, ce serait aller à un désastre".

"Il se peut que les choses n'aient pas été délibérément déséquilibrées, mais on a permis qu'elles le deviennent. Il va falloir envisager l'hypothèse d'une forte diminution dans la production agricole, parce que l'agriculture manque d'hommes. Des rapports qui nous viennent de différentes parties du pays confirment notre avancé. Cette situation a été d'ailleurs parfaitement mise à jour à toutes les conventions agricoles qui se sont tenues durant le cours de l'hiver.

"A la convention de l'Union Expérimentale tenue à Guelph, un délégué attirera l'attention des membres de la convention sur le fait que les villes où il se fabrique des munitions enlèvent les hommes à la terre et entraînent vers elles les populations des campagnes. A la convention des sociétés d'agriculture tenue à Toronto, M. Andrew Elliott, professeur de Galt, cita le cas de certains manufacturiers qui parcouraient les campagnes en offrant des salaires fabuleux dans le but d'attirer les ouvriers de ferme. Une fabrique de munitions de l'une de nos petites villes demanda récemment par la voix des journaux des hommes, et en moins de trois jours reçut au-delà de cent demandes qui venaient toutes d'ouvriers de ferme des campagnes environnantes. De toutes parts l'on nous cite le cas de certains cultivateurs qui ont pour la pro-

chaine saison 100 et 200 acres de terre à cultiver, avec la perspective de l'impossibilité absolue de ne pouvoir obtenir aucune aide. Dans certaines parties du pays, il ne reste pas sur la terre un homme par 100 acres de terre. Des cultivateurs ont cherché en vain d'obtenir des valets de ferme, même en offrant des prix très élevés. En fin de compte, ils ont décidé de faire de leur mieux et de laisser le reste à la grâce de Dieu.

"La constatation de semblables faits est déjà alarmante. Mais voici par surcroît, le professeur Leacock, de l'Université McGill, qui déclare que nous marchons à une famine telle que le monde n'en a jamais vue, et que nous devons adopter immédiatement des mesures énergiques, si nous voulons éviter un désastre non seulement national, mais universel.

"La rareté de la main-d'œuvre agricole, les champs non cultivés, la diminution de la production, la famine qui nous menace, tout cela démontre une fois de plus que, comme d'habitude, l'agriculture est l'industrie que l'on sacrifie dans les moments de crise. En effet les fabricants de munitions font de tels profits qu'ils peuvent offrir à l'ouvrier des gages autrement plus élevés que ceux que le cultivateur peut jamais espérer payer. Le résultat, c'est que jamais l'exode des campagnes vers les villes n'a été plus considérable que cet hiver. Et l'on a passivement permis que les choses s'arrangent de telle façon que ce mouvement de la campagne vers la ville ne fasse que s'accélérer. Il est temps maintenant que l'on fasse une réaction énergique. Les exhortations à produire, beaucoup, à produire davantage, et encore davantage, ne sont pas suffisantes, mais il faut encore faciliter aux cultivateurs les moyens de produire davantage."

Cet article est peut-être un peu pessimiste, mais il n'en démontre pas moins combien le problème est sérieux. L'on exhorte sur tous les tons les cultivateurs de faire de la culture intensive, de ne pas laisser le moindre espace de leur ferme improductif, mais il faut qu'on leur procure les moyens de le faire. Et ce moyen, qui est le seul selon nous, c'est que l'on paie les produits agricoles assez cher pour que les cultivateurs puissent offrir à leurs ouvriers des gages qui dépassent même ceux qu'ils pourraient obtenir dans les fabriques de munitions et dans toute autre industrie.

# Production de la Viande

## LA RACE YORKSHIRE

### ORIGINE

Quand on parle dans notre pays de la race "Yorkshire", c'est la *grande race* (Improved large Yorkshire) qu'on veut désigner. Il y a cependant trois variétés de Yorkshire : la petite, la grande et l'intermédiaire.

La petite variété est la plus ancienne. Jusqu'au milieu du XVIII<sup>e</sup> siècle, l'Angleterre, comme les autres pays d'Europe ne possédait guère que des cochons du *type celtique*. C'étaient de grandes bêtes osseuses, à poitrine étroite, à dos rond, élevées sur pattes, plutôt faites pour courir que pour produire de la graisse, d'où leur surnom caractéristique de "coureurs".

En croisant ces porcs grands et rustiques avec des porcs chinois, petits, larges et précoces, constituant de véritables boules de graisse, on obtint le *petit Yorkshire* (Small Yorkshire). Cette race réalisait d'une façon idéale, presque caricaturale, le type producteur de graisse : un cylindre de graisse avec une tête minuscule sur des membres ridiculement petits. C'était un produit de laboratoire ! Son excès de graisse, sa petite taille, son manque de fécondité, sa délicatesse ne pouvaient permettre à cette merveille zootechnique de devenir un animal de ferme. Aussi, suivant l'expression d'un auteur anglais, "cette race n'est plus aujourd'hui représentée que par quelques spécimens conservés dans un but d'intérêt historique plutôt qu'utile."

Le grand mérite du *petit Yorkshire* fut de produire, par croisement avec les porcs communs, la *grande race Yorkshire*. Le verrat "Thompson" et la truie "Matchless" exposés en 1851, à l'exposition de Windsor, par le tisserand Culey, furent les ancêtres de nos modernes Yorkshire. Depuis, cette race s'est répandue dans le monde entier. Son introduction au Canada remonte probablement à 1880. Les premières importations aux Etats-Unis se firent en 1892. A la fin de 1915, le nombre total de généalogies enregistrées s'élevait à 54,118. C'est, de beaucoup, la race la plus populaire au Canada.

Du *Yorkshire intermédiaire*, il y a peu à dire. C'est le résultat d'un croisement fait entre le petit et le grand Yorkshire. Il convient plutôt pour la production du lard.

### DESCRIPTION

La race Yorkshire est la plus pesante des races anglaises. D'après le professeur Wallace de l'Université d'Edimbourg,

un verrat adulte prêt pour le concours, peut peser plus de 1000 livres. Depuis déjà assez longtemps, au Canada, on n'a pas recherché les géants. On admet les poids types de 700 livres pour le verrat et de 600 livres pour la truie. La sélection a porté de préférence sur la conformation. On est arrivé à faire disparaître les défauts très sérieux de la race primitivement importée : " la soie et les taches noires, une robe grossière, un groin court, des genoux rentrés, des creux derrière les épaules. "

Le Yorkshire est aujourd'hui un superbe porc d'apparence vigoureuse et de belle conformation. Voici, d'après les meilleurs auteurs anglais et canadiens, ce que doit être le grand Yorkshire :

La tête de longueur moyenne, avec un front large, la face légèrement creuse, les joues légères et le groin presque droit. L'ancien type a joues chargées et à nez retroussé est mis de côté. Les oreilles de bonne grandeur, minces et frangées de soies fines ; bien que les oreilles légèrement tombantes en avant puissent être tolérées chez les vieux animaux, des oreilles bien droites et bien plantées sont à préférer.

Les épaules légères et bien lisses. Le côté long. Le dos moyennement large, mais régulier et fort, le flanc plein et descendant bas. Le jambon bien descendu et à viande ferme, sans mollesse.

Une ossature assez fine et sèche, plus forte cependant que chez les porcs à gros lard.

La robe de couleur blanche et sous poils frisés. Les taches noires disqualifient un animal et les soies ondulées appréciées en Angleterre sont considérées, et avec raison, comme un défaut, au Canada.

### APTITUDES

Le porc de la grande race Yorkshire est très robuste. Il craint cependant le grand soleil et il n'utilise pas aussi bien les paturages que le Berkshire ou d'autres races.

Les truies sont généralement très fécondes ; les portées de 10 à 14 petits sont communes ; celles de 16 ne sont pas extraordinaires. Le poids des portées peut parfois dépasser 40 livres. On peut aussi considérer les truies Yorkshire comme de bonnes mères et de bonnes laitières.

Les verrats, bien soignés, sans excès, sont vigoureux et ils sont ordinairement très bons raceurs, lorsqu'on les emploie dans les croisements.

(A suivre à la page 7)

# AUX LECTEURS DU "BULLÉTIN"

## LES COOPERATIVES DANOISES POUR L'EXPORTATION DES ŒUFS

(suite)

Si l'on voulait que l'exportation des œufs et l'élevage de la volaille se développassent au point d'acquiescer une certaine importance, il fallait, tout d'abord, organiser d'une manière plus effective le commerce des œufs sur les bases suivantes : ramassage rapide des œufs des divers producteurs, expédition régulière et rapide de la part des acheteurs et des revendeurs en gros, et, en même temps, un examen soigneux, la constitution d'un assortiment et la réalisation d'un système d'emballage. En outre, il fallait chercher à libérer les producteurs de la dépendance en laquelle ils se trouvaient vis à vis des acheteurs de manière à leur permettre de contrôler les prix fixés par ceux-ci.

Cependant, on voyait clairement que les commerçants en œufs n'étaient pas en mesure d'accomplir isolément cette réforme, et, en tout cas, ils n'étaient pas capables d'effectuer des réformes suffisamment étendues et rapides, telles que les auraient voulues les circonstances. En outre, ils étaient trop esclaves de la concurrence qui leur faisait du tort. Vers 1890, il se présenta une occasion pour réglementer ce commerce d'une manière meilleure, car l'usage se généralisa alors de payer les œufs au poids.

Précédemment, le paiement se faisait au nombre, de manière que les producteurs gardaient pour eux les œufs les plus gros. En outre, quelques-uns des plus grands exportateurs avaient essayé d'obtenir des œufs frais, en faisant se former des cercles de localité pour le ramassage des œufs, et en encourageant les laiteries à s'en occuper elles aussi. Mais ces tentatives ne réussirent pas, surtout à cause de la concurrence des acheteurs opérant dans les localités qui en subissaient un certain tort.

L'unique remède à cela, c'était que les producteurs prissent l'initiative comme ils l'avaient fait pour la production du beurre et du lard. Le premier projet en ce sens parut en 1894 ; il fut alors décidé de créer une société coopérative, qui étendit son activité à tout le pays, et, arrivant à exclure tous les intermédiaires, exportât directement les œufs de ses sociétaires sur les marchés étrangers.

Après une propagande préliminaire efficace, cette société qui prit le nom de Dansk Andel—Aegeksport put commencer à fonctionner au cours des premiers mois

de 1895. Dans la suite, les adhésions vinrent avec tant de rapidité, que l'association comptait déjà 14,000 sociétaires l'année suivante, et elle était devenue un facteur si important du commerce des œufs que l'on peut, à bon droit, désigner l'année 1895 comme le commencement, pour le Danemark d'une ère nouvelle dans cette branche de commerce. Les années suivantes, le nombre des sociétaires de cette nouvelle société alla toujours augmentant, et d'autres sociétés commencèrent à s'intéresser à l'exportation des œufs. Elles adoptèrent les mêmes principes que la Dansk Andel Aegeksport. Cependant, aucune d'elles n'arriva au degré de développement de cette dernière. En outre, vers la fin de la période de 10 années 1890-1900—il se constitua dans diverses provinces du Danemark, une série de petites sociétés coopératives pour l'exportation des œufs, mais elle durèrent peu. En effet, la plupart trouvèrent plus avantageux de se fondre avec la Dansk Andel—Aegeksport.

Une seule grande société, qui avait uni l'exportation des œufs à celle du beurre et qui avait atteint un grand développement, après quelques insuccès, céda son exportation des œufs à cette société. Cela nuisit très peu au mouvement coopératif dans son ensemble, car les sociétés coopératives d'exportation des œufs n'ont toujours compris qu'une petite partie des producteurs d'œufs. Et si malgré cela, en exerçant leur concurrence vis-à-vis des gros négociants isolés, elles ont pu dès le début avoir une influence presque révolutionnaire sur le commerce des œufs, la cause en doit aussi être recherchée dans la force donnée à ce mouvement par leur concentration en une ou deux sociétés, qui occupèrent une position dominante par rapport aux maisons particulières plus faibles, intéressées au même commerce.

Actuellement, en dehors de la Dansk Andel—Aegeksport, il n'y a que quelques abattoirs coopératifs, 7 en tout, qui font l'exportation des œufs suivant les principes coopératifs. Ils se sont associés en établissant quelques règles communes et un tarif commun pour leurs produits. Quelques-unes de ces sociétés ont même atteint un chiffre de vente qui n'est pas négligeable, si surtout l'on tient compte de leur caractère purement local. Toutefois, le mouvement d'ensemble de 7 sociétés atteint à peine les 2-3 de celui de la Dansk Andel—Aegeksport.

Le tableau suivant servira à donner une idée générale du mouvement effectué par les associations coopératives pour l'exportation des œufs en 1917.

Abattoirs Coopératifs	Oufs fournis pendant l'année	Valeur totale
	Kilogrammes	Couronnes
Frederiksbund....	866.126	1.082.858
Slagelse .....	609.427	804.550
Roskilde.....	527.660	656.706
Naskov.....	412.785	534.279
Kalundborg.....	311.742	400.315
Haslev.....	80.743	106.484
Logstor.....	22.321	27.975
Pour l'ensemble des 7 abattoirs.	2.830.804	3.613.167
La Dansk Andels Aegerksport....	4.685.275	5.692.096
Total.....	7.516.579	9.305.263

Dans leur ensemble, les sociétés coopératives ont donc vendu environ 7 millions et demi de kilogrammes d'œufs, ce qui, approximativement, constitue le quart du total de l'exportation danoise, et celle-ci fut d'environ 28.6 millions de kilos en 1914.

## EXPLICATION

Dans le " Bulletin " du 3 mars, sous la rubrique " NOS POULES ", nous avons donné un article trop peu explicite et que nous désirons compléter afin d'éviter tout malentendu.

Le Département de l'Agriculture fournira comme d'habitude aux personnes qui en feront la demande, des plans de poulaillers. Les agronomes de districts, les instructeurs en aviculture et même les gérants des stations avicoles donneront aussi comme par le passé " les indications nécessaires sur les matériaux à employer, les détails de construction, etc. " Quant aux primes, elles sont du ressort des cercles agricoles, des stations avicoles, des diverses sociétés d'agriculture et des agronomes de districts.

Conséquemment, il est inutile de s'adresser au Service de l'Aviculture du Département de l'Agriculture pour l'obtention de ces primes.

## Abatage du Mouton

La saignée du mouton se fait de la même manière que la saignée du veau.

La peau doit être enlevée, mais il faut se servir le moins possible du couteau pour faire cette opération. Car la peau s'enlève assez facilement en poussant simplement avec le poing.

La tête doit être détachée du tronc. On laisse les pattes de derrière complètes, mais les pattes de devant doivent être coupées à la dernière jointure.

## Abatage du Veau

La fressure doit être expédiée avec le veau, mais son poids n'est pas compris dans le poids total du veau pour les retours, car nous devons nous-mêmes la donner à l'acheteur.

Lorsque les pattes et la tête n'ont pas été enlevées, nous les enlevons à l'arrivée et en déduisons le poids de la pesanture totale du veau.

## Production de la Viande

(suite de la page 5)

Pour la production hâtive du gros lard, les porcs Yorkshire sont inférieures aux Chester et aux autres porcs de races spécialisées. Mais, pour la production du bacon, le Yorkshire est incomparable. Le Tamworth peut seul rivaliser quelquefois avec lui. *Par sa conformation, par son aptitude à faire de la viande maigre, le Yorkshire représente le type parfait pour la production du porc à bacon.*

C'est ce qui est admis dans tous les pays où l'on produit du bacon, et en particulier au Danemark et en Irlande. Dans ce dernier pays, l'Association des sauteurs consentit un sacrifice de \$65.000 pour distribuer 2000 verrats de race pure Yorkshire, afin de favoriser la production d'un bon type de porc à bacon.

JOSEPH PASQUET,

Professeur de Zootechnie,  
Ecole d'agriculture de Ste-Anne de la Pocatière.

# NOS POULES

## Rhume, Coryza et Diphtérie



Ces maladies ont toutes pour causes communes le froid, les courants d'air et l'humidité.

Du rhume l'oiseau passe facilement au coryza simple, qui est le rhume de cerveau. Négligé, celui-ci se transforme vite en coryza compliqué ou contagieux. De là à la diphtérie il n'y a qu'un pas.

Souffrant du rhume seulement, la volaille ne fait que tousser ou éternuer. Tout de même dans cet état elle réclame du soin à cause des conséquences sérieuses qu'il peut entraîner. Le mieux alors est d'isoler le sujet dans un endroit sec et plutôt tempéré, de mêler un peu de gingembre à ses pâtées et de jeter dans son breuvage un petit morceau de camphre, qui doit être continuellement submergé pour en éviter l'évaporation. Joignez à tout cela un régime varié et fortifiant, de la viande et des patates frites et du grain chaulé; le lait comme breuvage est excellent.

Si l'inflammation a envahi le cerveau c'est le coryza simple; pas malin encore, mais à traiter quand même pour l'empêcher de prendre des proportions bientôt graves. En réalité, il n'y a encore là que l'affection catarrhale de la membrane muqueuse des premières voies respiratoires. C'est quand même assez pour que l'oiseau ait déjà l'air de s'ennuyer; il éternue plus souvent, puis on ne tarde pas à remarquer l'écoulement des narines, une sécrétion chassieuse aux yeux et enfin des tumeurs aux coins des organes de la vue.

Aux atteints du coryza simple accordez les mêmes soins qu'aux sujets pris du rhume; en plus, deux ou trois fois par jour, plongez-leur le bec dans du pétrole, badigeonnez-leur-en la tête et leur en ingurgitez une cuillerée à thé chaque fois, jusqu'à parfaite guérison.

Si le coryza, de simple qu'il était, est devenu compliqué ou contagieux, l'animal ne tarde pas à perdre l'appétit, sa respiration occasionne désormais un ronflement guttural et le pus nauséabond coule plus abondant des orifices nasals; son globe oculaire s'obscurcit et se gonfle; enfin l'intérieur du bec pâlit et se couvre rapidement de mucosités caséuses ou de fausses membranes. De ce moment considérez votre oiseau comme bien malade.

Usez pour lui du même traitement que pour les sujets atteints de coryza simple, mais lui faut quelque chose de plus; lotionnez-lui les yeux avec de l'eau tiède boriquée deux ou trois fois par jour,

crevez les tumeurs et appliquez de la glycérine sur les plaies, enfin faites-le passer par des fumigations d'essence de térébenthine ou — ce qui est plus aisé — suspendez dans son logement, en la protégeant d'un linge, une éponge imbibée d'ammoniaque liquide pure. On peut, matin et soir, remplacer avantageusement le pétrole par 5 ou 6 gouttes d'huile camphrée dans une cuillerée à café de glycérine.

Après le coryza compliqué se déclare souvent la diphtérie, maladie excessive-ment contagieuse, équivalente au croup chez les humains et capable de dépeupler en peu de temps les plus belles basses-cours; c'est pour le poulailler la véritable peste, dont parle La Fontaine dans une de ses fables.

La diphtérie se présente sous diverses formes, mais c'est quand elle se développe sur les muqueuses du bec et des premières voies respiratoires ou dans le jabot qu'elle est plus dangereuse; dans ce dernier cas, elle est même fatalement mortelle.

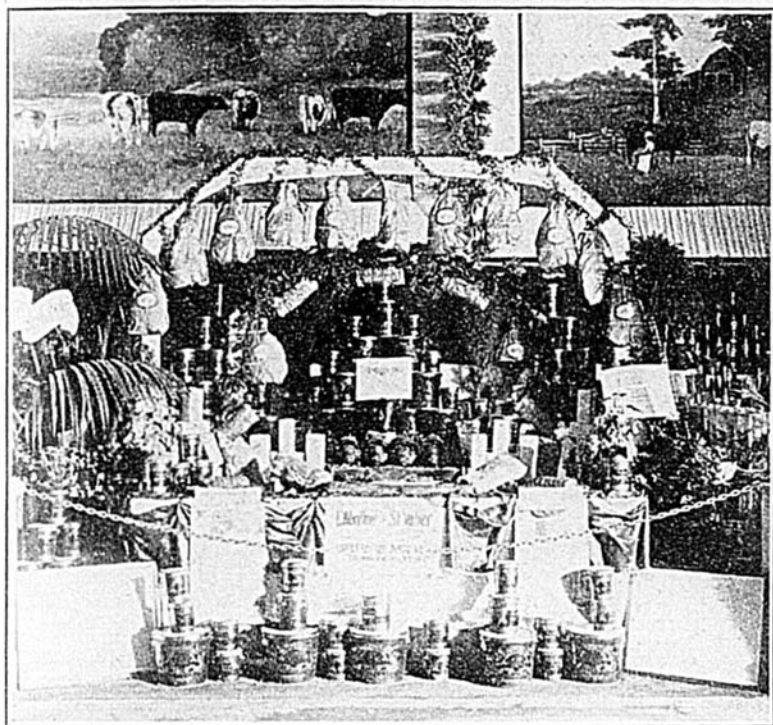
Toutefois l'homme n'a rien à craindre de cette maladie pour lui-même, quoiqu'elle soit microbienne et par conséquent éminemment contagieuse. D'abord le bacille de la diphtérie humaine diffère de celui de la diphtérie aviaire, puis l'un et l'autre ne se propagent pas indifféremment sur nous et sur les oiseaux. D'ailleurs les expériences les plus probantes ont été faites pour trancher la question longtemps discutée.

Les symptômes de la diphtérie sont sensiblement les mêmes que ceux du coryza contagieux, mais sont particulièrement caractérisés par la formation de fausses membranes jaunâtres, qui tapissent la langue, le fond du bec ou la gorge et toutes les voies aériennes; alors la respiration est ralante.

Après un diagnostic sûr, si les atteints ne sont ni trop nombreux ni trop précieusement, il vaut mieux les sacrifier sans hésiter, puis les brûler ou les inhumer profondément et procéder à la désinfection de tout ce qu'ils ont contaminé; ce traitement, quoique radical, n'en reste pas moins le plus pratique. Si en effet vous soignez votre malade, il va ou guérir ou mourir; s'il meurt, qu'avez-vous gagné? S'il guérit, quand rapportera-t-il? En fin de compte point ou peu de bénéfice à l'entourer de notre sollicitude, sans calculer que vous risquez grandement d'infecter les sains, en allant des uns aux autres.

(A suivre à la page 10)

# EXHIBIT DE LA SOCIÉTÉ COOPÉRATIVE DES FROMAGERS A L'EXPOSITION PROVINCIALE DE QUÉBEC



La Société avait exposé à Québec, au mois de septembre dernier, dans l'espace qui lui avait été spécialement réservé par les directeurs de l'Exposition, toutes les différentes sortes de viandes fumées préparées à ses Abattoirs ainsi que les autres produits agricoles qu'elle vend pour le compte de ses membres, sucre et sirop d'érable, miel, œufs, etc., etc. La haute qualité de ces produits ainsi que leur emballage ont été grandement remarqués par tous les visiteurs de l'exposition.

La Société a ainsi démontré au public consommateur et producteur ce que peuvent faire les cultivateurs grâce à la coopération. Car c'est à la coopération que l'on doit nombre de réformes accomplies en ces dernières années en agriculture, et c'est encore à la coopération que l'on doit ces abattoirs régionaux qui vont développer dans notre Province l'industrie des viandes fumées, de telle façon que sous peu d'années nous n'aurons plus à recourir aux autres provinces pour obtenir ces produits.

## VIANDES FUMÉES

Jambons: 8 à 14 livres .....	28c.
"    15 à 20 " .....	27c.
"    20 à 25 " .....	26c.
Jambons fumés et désossés: 3c. de plus par livre que les prix ci-dessus mentionnés.	
Bâtons à déjeuner: 8 à 12 livres (Breakfast-bacon) .....	30c.
Longes désossées et fumées: 8 à 12 livres (Windsor Bacon).....	32c.
Épaules fumées (Pique-nique).....	23c.
Jambons désossés et roulés: 4 à 8 livres (Cottage rolls) .....	27c.

## SAINDOUX PUR

Pierce.....	24c.
Tinette: 50 livres.....	24c.
Chaudière: 20 livres .....	24c.
"    10 " .....	24½c.
"    5 " .....	24½c.
"    3 " .....	24½c.
En pains de une livre.....	25c.

# Conseils pratiques aux fabricants de Sucre et de Sirop d'Erable

Pour l'avantage de ceux qui n'étaient pas membres l'an dernier de notre Société ou qui n'auraient pas conservé la série Bulletin, nous répétons ce que nous avons publié au sujet de la fabrication du sucre et du sirop d'érable.

Les chaudières doivent être en fer blanc, bien soudées en dedans et exemptes de rouille et autres impuretés, bien lavées et échaudées avant de les mettre en usage.

Pour une sucrerie de moins de 1,000 vaisseaux, on peut se servir de chaudières de moins d'un gallon et demi, mais celles de deux gallons sont préférables; pour 1,000 vaisseaux et au-delà, ne vous servez pas de chaudières de moins de deux gallons.

Les chalumeaux doivent être en métal qui ne rouille pas, car la rouille gâte l'eau d'érable et le goût des produits, sans compter qu'elle noircit le sirop et le sucre. Les chalumeaux étamés rouillent moins. Ils doivent être ébouillantés et bien lavés, de même que tous les ustensiles de sucrerie, sans rien excepter, avant la saison des sucres.

L'évaporateur et les réservoirs pour recueillir et emmagasiner l'eau d'érable doivent être ébouillantés après chaque jour de service.

Les couloirs des réservoirs et celui de l'évaporateur doivent être lavés chaque jour.

Les réservoirs d'emmagasinage doivent contenir un bloc de glace qui conserve l'eau d'érable tant qu'il y en a.

Le sirop doit être coulé dans un couloir en flanelle et laissé dans un "siropier" pendant au moins 12 heures pour lui permettre de déposer les impuretés qui auraient passé au travers du couloir.

L'évaporateur ne doit contenir que juste la quantité d'eau d'érable nécessaire pour couvrir le fond des casseroles, et, si vous vous servez des évaporateurs modernes, juste assez d'eau pour couvrir les plis des grandes casseroles.

Avec peu d'eau et un feu bien nourri, la sève s'évapore vite et chauffe moins longtemps, ce qui empêche le sirop de prendre une teinte rougeâtre.

Comme combustible servez vous de bois bien sec. Plus le bois est sec, plus votre feu, s'il est bien fait, est fort et aussi plus vite se fait l'évaporation. Ce point est très important.

Quand le sirop a commencé à se faire, le feu doit être tellement bien nourri que l'on puisse retirer du sirop de l'évaporateur au moins toutes les dix minutes.

Faites un feu qui fait de la flamme et non des charbons. N'ouvrez qu'une porte de la fournaise à la fois pour éviter autant que possible les courants d'air

froids sous les casseroles, ce qui retarde l'ébullition et ferait noircir le sirop.

La propreté est indispensable en tout lieu et surtout à la sucrerie. N'oubliez pas que la sève de l'érable est plus susceptible de se gâter que le lait. Vous ne vous servez jamais deux jours de suite d'un vase pour y mettre du lait frais, sans l'avoir auparavant lavé, faites de même pour la sève.

Si cela était possible, il serait bon d'ébouillanter les chaudières tous les trois ou quatre jours durant la saison des sucres. Par là on retarderait la production de ce que l'on appelle "le sucre de sève".

Ne vous servez pas d'un évaporateur trop petit qui vous obligera de garder votre eau d'érable plus d'un jour, car l'eau doit être récoltée tous les jours et évaporée immédiatement.

Empaquetez votre sirop dans les bidons d'un gallon au plus, selon la demande de votre clientèle, et mettez des étiquettes de l'Association Coopérative des Producteurs de Sucre et de Sirop d'érable Purs: Ce sera une garantie pour l'acheteur et vous fera obtenir de meilleurs prix.

Quand le sirop a perdu son goût fin d'érable, faites en du sucre mou en tinette, ou du sucre dur tant qu'il durcira. Si vous avez une clientèle pour le sucre de sève, faites-en des pains.

Le sucre se vend mieux en pains d'une livre.

N'oubliez pas qu'aux Etats-Unis l'on a adopté une loi prohibant l'entrée du sucre noir, communément appelé "sucre de Bauce". Ainsi, efforcez vous de ne faire qu'un sucre jaune de première qualité.

## NOS POULES Suite de la page huit

Quoi qu'il advienne, si vous vous devez au salut des malades, suivez les prescriptions données plus haut pour le coryza contagieux. En plus, tous les jours, après avoir nettoyé le bec et débarrassé la gorge de leurs pellicules au moyen d'une plume, d'un tampon au moyen d'une plume, d'un tampon ou de pinces, badigeonnez avec du pétrole, de l'essence de térébenthine, de la teinture d'iode ou du vinaigre fort, ou bien encore avec de l'acide phénique. S'il y a chance de ramener vos sujets à la santé, c'est ainsi que vous y parviendrez.

Dans les poulaillers froids usés intelligemment, on ne connaît guère ces maladies.

L'abbé J.-B.-A. ALLAIRE.

# Les Producteurs de Sucre et de Sirop d'Erable doivent vendre en coopération

L'Association Coopérative des Producteurs de Sucre et de Sirop d'Erable a déjà, bien que son existence ne remonte pas à plusieurs années en arrière, rendu à ses membres et à l'industrie elle-même de très grands services. C'est ce qui démontre une fois de plus les nombreux avantages que peuvent retirer les cultivateurs de la coopération. Tous les producteurs de sucre et de sirop d'érable devraient donc faire partie de cette association spécialement dévouée à leurs intérêts.

L'on s'étonnera peut-être de notre insistance auprès des cultivateurs pour qu'ils joignent toutes ces diverses organisations. Mais ils ne doivent pas oublier que toutes leur rendront des services particuliers. Les cultivateurs danois qui doivent être en agriculture, ou du moins en coopération, nos modèles, sont quelquefois membres de 25 et 30 coopératives.

Or il est de l'intérêt des producteurs de sucre et de sirop d'érable qu'ils aient une association spécialement chargée de défendre leurs intérêts. Comment auraient-ils pu en effet sans elle faire adopter la loi qui prohibe la fabrication et la mise sur le marché des imitations des produits de l'érable? Car c'est à cette association que l'on est redevable, pour une bonne partie du moins, de l'adoption de cette loi. Or, si en ces dernières années, les produits de l'érable se sont vendus à des prix plus élevés, c'est certainement dû à ce que les falsifications avaient presque complètement disparu des marchés des grandes villes.

L'Association Coopérative des producteurs de Sucre et de Sirop d'Erable Pura donne encore à ses membres l'avantage de faire vendre leurs produits par l'entremise de notre société. Or nous ne croyons pas téméraire de dire que c'est par notre entremise qu'ils peuvent obtenir les meilleurs prix. Car les produits sont vendus suivant leur qualité, après classification par des experts, et de plus nous avons la clientèle pour les écouler facilement et avantageusement. Car des clients à qui nous avons vendu l'an dernier du sucre d'érable portant l'étiquette de l'Association nous en redemandent cette année. Cette étiquette constitue en effet pour eux une garantie. Tous les membres de l'association doivent donc se hâter de se procurer du Secrétaire, Monsieur J. H. Lefebvre, Waterloo.

L'Association a de plus cette année obtenu de l'Honorable Ministre de l'Agriculture de la province de Québec un certain montant qui sera affectué à l'achat de moules qui seront fournis gratuitement à ses membres. Grâce à ces moules, l'emballage du sucre sera presque uniforme.

L'énumération de ces simples avantages suffit à démontrer qu'aucun producteur de sucre et de sirop d'érable ne peut rester indifférent à l'association. C'est par elle qu'ils retireront de cette industrie les plus grands bénéfices, et c'est en faisant vendre par l'entremise de notre société qu'ils obtiendront les plus hauts prix.

**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.*

Signe.....

Adresse.....

Date.....

# CULTIVATEURS

Expédiez vos Produits à  
La Société Coopérative Agricole des Fromagers  
de Québec

61 et 63, rue William, - MONTREAL

Qui vous obtiendra les plus hauts prix du Marché.

## SIROP D'ERABLE PUR



*Le Sirop dans ce bûton a été fait par un membre de*  
"L'ASSOCIATION CO-OPERATIVE AGRICOLE  
DES SUCRES ET SIROP D'ERABLE PURS."

Cette étiquette  
est fournie à tous  
les membres de  
l'Association des  
Producteurs de  
Sucre et de Sirop  
d'Erable Purs.  
On peut se la  
procurer en s'a-  
dressant à M.  
J. H. Lefebvre,  
Waterloo, P. Q.

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