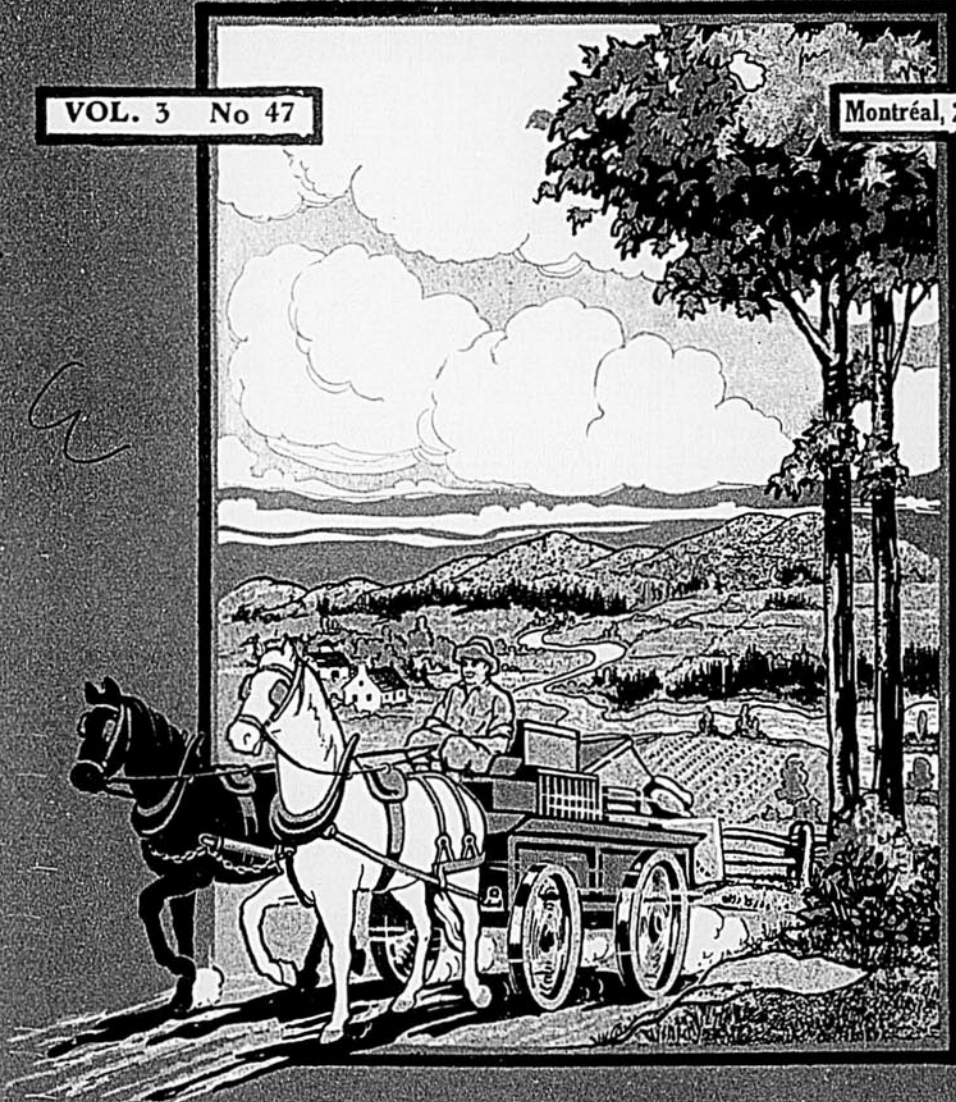


Le Bulletin des Agriculteurs

VOL. 3 No 47

Montréal, 21 Déc. 1918



Journal Hebdomadaire

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



LES SEMAINES AGRICOLES DU Ministère de l'Agriculture de Québec 1919

Il y a cinq ans, l'honorable J. E. Caron, ministre de l'Agriculture de cette province, inaugurerait un système d'enseignement agricole spécial aux cultivateurs qui n'ont ni le temps ni l'avantage de pouvoir suivre des cours réguliers dans nos Ecoles d'Agriculture. Cet enseignement spécial est donné par un groupe de 20 à 24 professeurs dont la science et le sens pratique ont été mis à l'épreuve et appréciés hautement par le public intéressé ; depuis l'hiver de 1916-17 les semaines agricoles sont sous la direction de M. A. Désilets, B.S.A., gradué de l'Institut agricole d'Oka.

Chaque année, durant les mois d'hiver, où le travail commande moins sur les fermes, des cours abrégés d'Agriculture sont donnés, une semaine durant, dans diverses régions de la province, de façon à couvrir toute la province dans une période de quatre ans. Nous donnons ci-après l'itinéraire qui sera suivi en janvier, février et mars prochains dans les comtés de la rive nord du St-Laurent. En outre des endroits où siège la Semaine Agricole, les professeurs se rendent par groupes de deux ou trois dans les paroisses voisines ou éloignées du centre pour y apporter la bonne parole agricole à ceux qui ne peuvent se rendre aux cours abrégés. Voici l'itinéraire et le programme:

Ligne du Canadien-Nord :—

St-Raymond,	Comté de Portneuf,	du 7 janvier au 11
St-Tite,	Comté de Champlain,	du 13 janvier au 18
St-Boniface,	Comté de St-Maurice,	du 29 janvier au 25
Joliette,	Comté de Joliette,	du 27 janvier au 1er fév.

Ligne du Pacifique-Canadien :—

St-Basile,	Comté de Portneuf,	du 3 février au 8
Ste-Anne de la Pérade	Comté de Champlain,	du 10 février au 15
Yamachiche,	Comté de St-Maurice,	du 17 février au 22
Berthierville,	Comté de Berthier,	du 25 février au 1er mars
L'Épiphanie,	Comté l'Assomption,	du 3 mars au 8 mars
Terrebonne,	Comté de Terrebonne,	du 10 mars au 15 mars
St-Martin,	Comté de Laval,	du 17 mars au 22 mars

Ligne du New-York Central :—

Valleyfield,	Comté Beauharnois,	du 24 mars au 29 mars
--------------	--------------------	-----------------------

Le Ministère de l'Agriculture.

"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

Adresser 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 $\frac{1}{4}$, $\frac{1}{2}$ ou 1 page : demander 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 ".

Vol. 3

Montréal, le 21 Décembre 1918

No 47

SOMMAIRE

	PAGES
Marché.....	2-3
Editorial— <i>Un voyage d'étude aux Etats-Unis.— Chez Swift & Company Limited, AUG. TRUDEL</i>	4-5
Industrie Laitière— <i>Sous Produits pasteurisés, J.-D. LECLAIR</i>	6
Alimentation du bétail— <i>Foin de céréales, JOS. PASQUET</i>	7
Ce qu'on dit dans la presse agricole— <i>Perspectives d'avenir pour les éleveurs d'animaux de boucherie</i>	8-9
La Basse-Cour— <i>La Rhodaise, Abbé J.-B. A. ALLAIRE</i>	10
Notes, etc.....	11
Propos et commentaires, A. LETOURNEAU.....	12
Chronique Agricole— <i>Une question embarrassante—Peut-on enrichir le lait en matière grasse en agissant sur l'alimentation des vaches. II. A. LETOURNEAU</i>	13-14
Annnonce de la Coopérative des Fromagers.....	15

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 21 Décembre

BEURRE

No. 1.....	53c
No. 2.....	52c

Marché très ferme et à la hausse.

FROMAGE

Blanc No 1.....	24¾c
" No 2.....	24¼c
" No 3.....	23¾c
Coloré No 1.....	24¾c
" No 2.....	24¼c
" No 3.....	23¾c

Aucun changement dans les prix.

OEUFS

Strictement frais.....	70c
" Petits frais ".....	65c
No 1.....	57c

Marché très ferme. On reçoit un peu plus d'œufs frais

SIROP D'ERABLE

En canistres de ½ ou 1 gallon impérial :

No 1.....	\$1.95
No 2.....	1.85
No 3.....	1.75

En canistres ou barils de 5 gallons ou plus :

No 1.....	\$1.75
No 2.....	1.65
No 3.....	1.55

SUCRE D'ERABLE

No 1.....	26¼c
No 2.....	26c
No 3.....	25c

Marché très ferme aux prix de la dernière hausse.

MIEL

Miel extrait :—

Blanc No 1.....	24¾c
" No 2 (ou ambré No 1).....	23¾c
" No 3 (ou ambré No 2).....	23c

Brun No 1.....	21c
" No 2.....	20c
" No 3.....	19c

Marché stationnaire.

FEVES

Blanches No 1 (triées à la main).....	9c la livre
" No 2.....	8c la livre
" No 3.....	6½c la livre
Jaunes et autres variétés No 1.....	7½c la livre
" " " No 2.....	7c la livre
" " " No 3.....	6c la livre

Marché à la baisse. Des offres considérables de fèves de l'Ontario ont fait baissés les prix.

LAINES

Lavée No 1.....	78c la livre
" No 2.....	77c la livre
" No 3.....	75c la livre
Non lavée No 1.....	54c la livre
" No 2.....	53c la livre
" No 3.....	51c la livre

Le marché continue d'être à la baisse. La demande est nulle.

VOLAILLES ABATTUES

POULETS

Extra choix.....	39c
Choix.....	37c
No 1.....	35c
No 2.....	32c
No 3.....	29c
Rebuta.....	19c

POULES

No 1.....	32c
No 2.....	30c
No 3.....	26c
Rebuta.....	21c
Coqs.....	17c

DINDES

No 1.....	39c
No 2.....	37c
No 3.....	35c

OIES

No 1.....	25c
No 2.....	24c
No 3.....	23c

Marché ferme, avec une forte demande. On prévoit que les prix actuels se maintiendront.

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.

PIGEONS VIVANTS

Le couple.....35c

LAPINS VIVANTS

Lapins.....\$1.00 à \$1.50 le couple

VEAUX ENGRAISSES AU LAIT

No 1.....22c

No 2.....20c

No 3.....18½c

No 4.....16c

Marché ferme.

PORCS ABATTUS

No. 1..... (100 lbs. à 160 lbs.) 21c

No. 2..... (160 à 225 lbs.) 20c

No. 3, (76 lbs. à 100 lbs., et 225 à 300 lbs.) 19½c

AGNEAUX ABATTUS

Agneaux No 1.....20½c

" No 2.....19c

" No 3.....17½c

" No 4.....15½c

Marché plus ferme et à la hausse.

Moutons No 1.....17c

" No 2.....15½c

" No 3.....14c

" No 4.....11½c

Marché à la hausse.

PEAUX

Peaux de vaches ou taures.....17½c la livre

Peaux de taureaux.....15c la livre

Peaux de moutons.....\$1.75 à \$2.50 chacune

Peaux de veaux de champs.....18c la livre

Peaux de chevaux \$6.00 à \$7.00 chacune, suivant la grandeur.

Le marché semble se maintenir assez ferme, sauf pour les peaux de moutons qui sont à la baisse.

CHEVREUIL.....18c la livre

Marché ferme.

LIEVRES.....75c le couple

ANIMAUX VIVANTS

vendus par chars complets seulement.

BOUVILLONS (steers)

Choix.....12c

No 1.....9½c

No 2.....8c

No 3.....7c

No 4.....6c

TAURES

No 1.....9c

No 2.....7½c

No 3.....7c

No 4.....6c

Bœuf d'un an et demi ou tauraille:.....5¾c

TAUREAUX

No 1.....7½c

No 2.....6½c

No 3.....5¾c

VACHES

No 1.....8½c

No 2.....7c

No 3.....6¾c

No 4.....5½c

No 5 (très maigre).....\$5.15 les 100 livres

AGNEAUX

No 1.....14½c

No 2.....13½c

No 3.....13c

MOUTONS

No 1.....9c

No 2.....9½c

No 3.....8c

VEAUX

Veaux de champs.....5½c

Marché stationnaire.



EDITORIAL

Un voyage d'étude aux États-Unis

III

CHEZ SWIFT & COMPANY, LTD.

La ville de Chicago est souvent désignée ironiquement sous le nom de "Porcopolis", probablement par ceux qui jalouent un peu ses grands établissements de salaison où l'on abat et prépare journalièrement, un nombre incalculable de porcs, il est vrai, mais aussi bien d'animaux de boucherie de toutes espèces. Car la ville de Chicago, comme on a pu le voir par les deux articles précédents, est l'endroit où se tiennent chaque année les grandes expositions d'animaux de boucherie, et le centre d'une contrée réputée pour son industrie laitière. Les abattoirs de Chicago sont certainement les plus considérables d'Amérique et peut-être même du monde entier. Et c'est presque manquer un voyage à Chicago que de s'en revenir sans avoir eu la bonne fortune de visiter l'un de ces établissements.

Semblable visite offrait pour nous un attrait tout particulier, étant donné que, depuis quelques années déjà, la Coopérative des Fromagers, exploite deux abattoirs, l'un à Princeville et l'autre à St-Valier, qui, pour n'en être encore qu'à leurs débuts, donnent les meilleures espérances. Nous étions sûrs de puiser là des notions précieuses que nous pourrions appliquer avec profit dans ces deux établissements.

Le gérant de la maison Swift de Montréal, avec laquelle la Coopérative des Fromagers fait chaque année des affaires pour un chiffre considérable, avait eu l'amabilité de nous donner un mot de recommandation et c'est cette recommandation opportune qui nous procura la bonne fortune de visiter cette institution, si l'on peut ainsi la dénommer, universellement connue, sous le nom de Swift & Company.

C'est en fait l'établissement le plus considérable du genre, le mieux outillé et le plus moderne à tous points de vue. Nos lettres de créances nous assuraient l'accueil le plus cordial de la part des directeurs de la maison qui s'empressèrent de mettre à notre disposition un cicerone affable, qui avec empressement nous conduisit à travers les différents départements et eut l'obligeance de nous fournir tous les renseignements possibles.

Nous fîmes une journée entière aux abattoirs Swift; c'est le seul temps que nous pouvions consacrer à cette visite, mais il aurait fallu y mettre plusieurs jours. L'on aura une idée de l'importance de cet établissement quand on saura que la compagnie Swift emploie, dans tous ses divers services, 43,000 personnes. Dans les bureaux seulement le personnel compte 2,500 employés. Cette maison a fait en 1917 des affaires qui se chiffrent dans les centaines de millions de dollars. Elle a 72 filiales aux États-Unis et au Canada; en fait il n'est pas une ville de quelque importance aux États-

Unis qui n'ait son établissement Swift et la compagnie semble bien décidée à s'implanter tout aussi bien dans les principales villes du Canada.

Cette compagnie fait par ailleurs des affaires dans le monde entier. En parcourant les divers départements, nous avons pu voir des jambons, saucisses, porcs fumés, etc., etc., préparés pour satisfaire le goût du consommateur américain ou canadien, d'autres spécialement destinés à plaire aux consommateurs de l'Angleterre, de la France et de l'Italie.

Une merveille d'organisation, voilà l'impression que rapporte le visiteur d'une tournée à travers l'établissement. L'on comprend bien en effet qu'une entreprise de cette envergure ne saurait fonctionner sans des principes d'ordre et d'économie rigoureux, et sans un outillage des plus perfectionnés. Tout est agencé pour que le travail se fasse le plus parfaitement dans le moins de temps possible. L'économie du temps surtout, voilà bien l'un des problèmes que l'on semble avoir résolu. Il ne se perd pas une seule minute du temps consacré au travail, parce que chaque ouvrier fait la même besogne toute la journée durant, et cela sans qu'il n'ait une seule fois à changer de place pour l'accomplir. Dans ces conditions il n'est pas étonnant que chacun d'eux soit un expert !

A la sortie du wagon qui l'amène à l'abattoir, l'animal qui est en état, est aussitôt hissé sur une rail au moyen d'une chaîne attachée à la patte de derrière et il commence un trajet de presque un mille de longueur, passant successivement devant un ouvrier qui lui donne le coup de grâce, un autre qui lui enlève les entrailles, un troisième qui fait le lavage, etc., etc. Et ainsi se font toutes les opérations successives de l'abatage jusqu'à la préparation dernière pour le marché.

Entre tous les départements qu'il est intéressant de visiter, celui où se fabrique l'oléo-margarine n'est certes pas le moindre. Afin de donner tous les avantages possibles à ce produit qui veut faire une concurrence au beurre sans en avoir la valeur, cette maison n'a rien épargné pour l'outillage. Et il est bien évident que sous tous rapports, mais surtout celui de la propreté, la fabrication est parfaitement contrôlée dans toutes ses phases.

Un établissement qui manipule continuellement des produits essentiellement périssables doit pourvoir à leur conservation en parfait état aussi longtemps que possible. On y a pourvu chez Swift et le département de la réfrigération est un autre de ceux qui suscitent le plus d'intérêt. Dans ce seul département la maison Swift a affecté plusieurs millions de dollars. Il y a des chambres spéciales pour les œufs, le beurre, les viandes de toutes espèces. Il y a des chambres à température à peu près normale où les animaux sont refroidis après l'abatage, d'autres à température très basse où ils peuvent être conservés pendant plusieurs mois, si les conditions l'exigent. Aucune maison de commerce ne dispose d'entrepôts qui puissent être comparés en quelque façon à Montréal, et c'est bien ce qui manque le plus dans une ville de cette importance.

Somme toute, la visite aux abattoirs Swift vaut presque à elle seule le voyage à Chicago. Nous y avons recueilli pour notre part une foule de précieuses notions que nous tâcherons de mettre en pratique dans l'exploitation de nos abattoirs régionaux. Et nous ne pouvons nous empêcher, comme conclusion de nous faire cette réflexion: si des particuliers, sans ressources au début, ont pu monter des entreprises de ce genre, pourquoi une société qui est censée représenter des milliers de cultivateurs de notre province ne pourrait-elle réussir à fonder des établissements qui, dans une sphère plus limitée évidemment, jouerait tout de même un rôle très important.

AUGUSTE TRUDEL.



Sous Produits Pasteurisés

En industrie laitière nous nommons ainsi les résidus de la fabrication du fromage et du beurre: c'est-à-dire petit-lait de fromage, lait écrémé et lait de beurre. Ces sous-produits ont une valeur nutritive que tous les cultivateurs connaissent.

La pasteurisation de ces sous produits veut dire qu'avant de les retourner à la ferme, ils sont soumis à une chaleur de 165 à 170 degrés F. ; maintenus à cette température pendant au moins vingt minutes puis remis aux cultivateurs sans avoir été refroidis ou après refroidissement au gré des intéressés.

Ce procédé est nouveau, la loi qui le met en vigueur date de 1915.

Pourquoi cette loi ?

Parce qu'ainsi traités, ces faits ne contiennent plus les germes de maladies contagieuses qui sévissent inopinément dans un troupeau, dans une localité ou qui y sont en permanence par le fait de l'apport des laits en commun pour le beurre ou le fromage. Remis en commun pour redistribution aux patrons, ces laits pasteurisés empêcheront ces maladies d'envahir des troupeaux encore sains, par la présence de quelques germes contenus dans un ou plusieurs de ces laits.

L'assainissement de ces laits par la pasteurisation est reconnu depuis au-delà de 25 ans. La science a découvert ce moyen ; elle a fait connaître comment on doit l'appliquer. Les expériences pratiques ont démontré la justesse de cette découverte : les pays où sévissaient la tuberculose par exemple, l'ont adopté, et ont forcé l'application générale par des lois comme la nôtre, et en peu d'années ces dangereuses maladies étaient enrayées complètement.

Les sous-produits doivent être chauffés de 165 à 170 degrés F.

Pourrait-on les déclarer pasteurisés s'ils étaient portés à une chaleur moins élevée ? Cette pasteurisation serait insuffisante, inefficace, pour le but que nous voulons atteindre.

Des essais de pasteurisation n'ont pas toujours donné satisfaction parce qu'ils étaient faits à des températures trop basses. Ces efforts sont louables, sans doute parce qu'ils montrent la bonne volonté des fabricants, mais ils ont causé de réels sujets de mécontentement chez les patrons. Insuffisamment chauffés ces laits sont souvent impropres à l'alimentation des jeunes animaux comme l'ont démontré des accidents regrettables : ces accidents n'affaiblissent point la valeur de nos instructions parce que la science d'aujourd'hui comme celle d'autrefois nous en démontre les causes et que la bonne application les fait éviter.

L'analyse d'un même lait chauffé à différentes températures, faite au laboratoire provincial à St-Hyaçinthe confirme la valeur de nos instructions de même que l'accord parfait des hommes de laboratoire.

L'application n'a pas donné satisfaction en certains endroits, parce que la transition du lait non pasteurisé à un lait pasteurisé n'a pas été faite avec la prudence que l'éleveur doit apporter en faisant passer ses bêtes d'un régime alimentaire à un autre. L'estomac est délicat et il faut un peu l'entraîner pour le faire travailler sur un aliment nouveau. Tout le monde sait que la transition du fourrage sec au fourrage vert et aqueux, ne doit point être faite d'à-coup.

Les laits, doivent être distribués dans des proportions variables suivant les espèces d'animaux, de même que suivant l'âge des individus afin de fournir à la croissance du jeune animal ce qu'il faut pour son développement de charpente aussi bien que pour la forma-

Ces explications comprises et bien appliquées par les fabricants de beurre et de fromage et par les cultivateurs pour l'alimentation de leurs jeunes animaux feront cesser les mécontentements, et l'épuration des troupeaux s'en suivra.

J. D. LECLAIR,

Inspecteur général des beurreries.

Alimentation du Bétail

FOIN DE CEREALES

Plusieurs cultivateurs, spécialement dans le bas de Québec, font du foin de céréales, qu'ils appellent à tort "fourrages verts." Voici quelques renseignements sur la valeur nutritive et l'utilisation de ces différents foins de céréales.

I.—AVOINE FOURRAGE

Quoique l'avoine soit surtout cultivée pour son grain et que ce produit soit en hausse continue, on cultive l'avoine comme fourrage seul, mais le plus souvent avec une légumineuse. On peut avoir aussi à utiliser un champ d'avoine versé ou n'ayant pas eu le temps de murir. Que vaut l'avoine fourrage ?

En vert, c'est un fourrage de première qualité, et qui, à lui seul peut composer la ration de presque tous les animaux de la ferme. Avec les pois, on a un fourrage pouvant convenir aux meilleures vaches laitières. On coupe généralement lorsque les grains sont à l'état laiteux. C'est à ce moment que le fourrage est le plus riche,

D'après Kellner, 100 livres d'avoine contiennent :

A l'épiage, 8.5 livres de matières nutritives nettes ;

A la floraison, 10 livres de matières nutritives nettes ;

Mûr, 14.7 livres de matières nutritives nettes.

Pour les vaches laitières de 1000 livres, on peut leur donner 50 livres d'avoine verte par jour.

Pour les vaches de 1200 livres, tenues à l'étable, on peut indiquer la ration la suivante :

Avoine verte.....	80 lbs
Grain.....	8 "
Paille.....	4 "

L'avoine verte fait un fourrage très recommandable pour les juments poulinières, fourrage à la fois méritant et profitable, et qui pousse au lait.

L'avoine fait généralement un excellent foin, supérieur au foin ordinaire. Quand on coupe l'avoine lorsque les grains sont formés mais encore laiteux, on a un produit qui se fane très facilement sans beaucoup de perte.

Ce foin, très recherché par tous les animaux, convient pour les chevaux, les vaches laitières, les bœufs et les moutons.

Nettement supérieur au mauvais foin de prairie, il peut remplacer poids pour poids, les très bons foins.

II.—SEIGLE FOURRAGE

Voilà un fourrage qu'on cultive, mais qu'on ne cultive pas assez dans la province. Le seigle d'automne est le premier fourrage vert que l'on

peut avoir à donner aux vaches laitières, aux brebis nourrices et même aux chevaux.

C'est un grand avantage. De plus, il peut être considéré comme une culture intercalaire.

Monsieur Dallaire, directeur de la ferme de l'Ecole de Laiterie de St-Hyacinthe, considère le seigle fourrage comme une véritable providence. En effet, quelques arpents de seigle et de vesces semés à l'automne dans la première quinzaine de septembre, donnent, l'année suivante, du fourrage vert très apprécié des animaux, entre le 15 mai et le 15 juin. L'opinion de M. Dallaire, c'est que ne rien ne vaut les grains en vert, (seigle et avoine) pour la production abondante de bon lait.

Le même mélange de seigle d'automne et de vesce a donné près de 16 tonnes de fourrage vert au Collège MacDonald. Ce mélange est un aliment complet, la vesce étant très riche en matière azotée.

Le seigle d'automne seul, coupé avant que l'épiage soit complet, constitue aussi un bon fourrage.

100 à 120 livres de fourrage vert de seigle peuvent constituer la ration d'une vache de 1000 livres donnant 20 à 40 litres de lait par jour.

Le seigle fait aussi un très bon foin. La partie qui n'a pas le temps d'être mangée par les animaux, est fanée à St-Hyacinthe.

III.—BLE FOURRAGE

Le haut du prix du grain de blé empêchera probablement toute culture spéciale de cette plante comme fourrage. Si pour une cause ou pour une autre on était obligé de l'employer comme fourrage vert ou comme foin, on le considèrera comme légèrement plus pauvre que le seigle fourrage. En pratique on peut les remplacer l'un par l'autre.

IV.—ORGE FOURRAGE

L'orge n'est à peu près pas employé comme fourrage vert ou comme foin dans la province. Il est un peu plus pauvre en matière hydrocarbonée que le blé fourrage. Il contient autant de matière azotée. En remplacement du seigle et de l'avoine, il faudra augmenter un peu la quantité.

JOSEPH PASQUET.

Professeur de Zootechnie,

—Ecole d'Agriculture, Ste-Anne de la Pocatière.

Ce qu'on dit dans la presse agricole

Perspectives d'avenir pour les éleveurs d'animaux de boucherie

Prophétiser est d'ordinaire un passe-temps plus ou moins dangereux. Tout de même quand il s'agit de prophétiser sur l'avenir de l'industrie de l'élevage dans un pays comme le Canada, l'aventure est à peine risquée, car sur ce point, il ne reste rien ou presque rien qui soit encore dans le domaine de l'incertain.

Nous avons tous foi dans l'avenir de l'agriculture canadienne. Nous savons tous que le Canada doit continuer de se développer surtout comme pays essentiellement agricole. Personne ne conteste ces données. Donc nous savons tous que l'élevage doit continuer d'être une industrie agricole florissante, parcequ'il est à la base même d'une agriculture florissante. Ce que nous nous proposons donc de discuter, ce sont les "perspective de l'Éleveur."

En se basant sur le passé pour augurer de l'avenir, celui qui étudie la condition de l'industrie de l'élevage est forcé d'en conclure qu'il y a de brillantes perspectives en réserve pour l'éleveur de bestiaux de choix qui comprend son affaire et qui s'y attache résolument. La méthode de va-et-vient n'est jamais profitable dans aucune entreprise. Il n'y a pas de doute toutefois que l'industrie de l'élevage aura dans l'avenir comme elle a eu dans le passé, des périodes de dépression, mais, comme toujours aussi par le passé, celles-ci seront suivies de périodes d'activité. Toute affaire a ses bons et ses mauvais moments, et l'éleveur est sujet aux revers de fortune tout comme l'homme qui est engagé dans un commerce ou une industrie quelconque. Dans l'ensemble cependant, les perspectives n'ont jamais été meilleures pour l'éleveur de bestiaux de haute qualité, mais un point important c'est qu'aucun éleveur ne doit s'astreindre à élever d'autre chose que les meilleurs sujets.

Pourquoi sommes-nous enclins à dire que l'éleveur canadien peut escompter sur un avenir aussi brillant ? Les raisons sont nombreuses. Puisque tout le monde a parlé longtemps et parle encore de la guerre, voyons un peu quelles seront les conséquences de la guerre. Depuis des mois les viandes de consommation régulière ainsi que les produits laitiers se paient à des prix presque de

famine. Les animaux de boucherie ont été en grande demande. Les éleveurs qui sont perspicaces réalisent bien que ces prix tomberont un jour dans une certaine proportion, mais ils savent également que l'état de guerre a presque anéanti les troupeaux d'animaux de boucherie en Europe à tel point que l'on compte sur l'Amérique pour fournir les sujets qui seront la base de reconstruction de ces troupeaux.

Jusqu'à la fin de l'an dernier, la diminution des bestiaux en France seulement s'élevait à 2,599,000 têtes d'animaux laitiers, 6,238,000 moutons et 2,869,000 porcs. En temps ordinaire la France, possédait au-delà de 14,000,000 de têtes d'animaux laitiers, presque sept millions de porcs, et environ seize millions de moutons. Presque un cinquième de ses animaux laitiers a été détruits, au-delà d'un tiers de ses porcs, et bien plus qu'un tiers de ses moutons. Les deux millions de bestiaux et le million et demi de porcs que possédait la Belgique ne sont plus. La Russie est pratiquement réduite à la famine. Les conditions ne sont pas meilleures en Serbie, et en Roumanie. La Grande Bretagne elle-même a souffert, et tandis que nous d'Amérique consommons presque autant de viande et de produits laitiers qu'en temps ordinaire, en France et en Angleterre, les populations n'ont qu'à peu près la moitié de la ration ordinaire. Cela signifie donc, que quand les nuages de la guerre auront été dissipés, et que les conditions de transport seront meilleures, l'Europe demandera certainement à l'Amérique plus de viande et de produits laitiers et inévitablement aussi plus d'animaux de race pure de toutes espèces pour reconstruire ses propres troupeaux.

Mais la guerre n'a pas seulement épuisé les réserves de produits laitiers et de viande des pays en guerre; les nations neutres ne sont guère en meilleure posture. L'on dit que dans beaucoup de villes de pays neutres, il y a eu des émeutes pour obtenir du pain. Le Danemark, qui est le grand pays producteur de porcs à bacon, n'a plus qu'une faible proportion de son approvisionnement ordinaire de porcs d'élevage. Tous les neutres pratiquent la plus stricte économie

pour détourner la famine qui les menace. Telle est la situation.

Au Canada et aux Etats-Unis, à cause de la demande toujours croissante de l'Europe, il a été jusqu'ici impossible de constituer des troupeaux considérables. Les hauts prix ont toujours prédominé et les hauts prix, quand ils persistent durant plusieurs années, ont toujours pour résultat de faire augmenter l'abatage. Ainsi avant la guerre, les Etats-Unis exportaient environ 21,000,000 de livres de bœuf en Europe. En avril dernier seulement, ils ont exporté 73,000,000 de livres. L'Europe a été très à court en tous temps de beurre, de fromage et de produits laitiers d'autre sorte. Il n'est pas besoin d'argumenter bien longtemps là-dessus. Tout le monde se rend bien compte à la lumière de ces faits que la demande sera très grande pour plusieurs années à venir, pour la viande et pour les produits laitiers. On ne reconstruit pas des troupeaux en un jour; c'est le travail de bien des années, et quand même tous les éleveurs du monde se mettraient de la partie pour augmenter leurs troupeaux, les grands marchés seront toujours à la recherche d'une plus grande quantité de produits laitiers et de viande. Donc le but ultime de tout éleveur, ce doit être de produire plus de lait et plus d'animaux de boucherie. La demande de ces produits aura toujours son effet sur la demande des animaux d'élevage. Actuellement le nombre de nos animaux d'élevage n'augmente pas sensiblement. Augmentera-t-il de façon à pouvoir satisfaire la demande de l'Europe dans un avenir très rapproché ? Cela n'est pas probable.

Il faut encore tenir compte d'un fait, qui passe inaperçu pour un grand nombre: c'est qu'ici même au Canada, la population urbaine augmente constamment plus vite que la population rurale. Or tous ces citadins devront également être alimentés. Si l'on s'en tient aux statistiques de notre propre gouvernement, l'on constate que de 1872 à 1912, la population rurale de l'Ontario a diminué de 34,336, tandis que dans la même période, la population urbaine a augmenté de 1,054,417. Dans les dix années qui ont précédé la guerre, la population rurale du Canada n'avait augmenté que de 17.1 pour cent, tandis que la population urbaine avait augmenté de 62.2 pour cent. Personne ne s'arrêtera à croire que la grande majorité des soldats qui nous reviendront voudront s'adonner à la culture. Au contraire, ils seront nombreux ceux qui, comme ce soldat de retour du front, que l'on pressait de prendre une ferme, répondront: Qu'ai-je fait pour mériter pareil châtement ?

Certainement ceux qui désireront faire de la culture et qui y montreront des dispositions, devront être encouragés, mais le grand nombre d'entre eux plus probablement préféreront la ville qui offre plus de distractions et plus de relations de toutes espèces. Après des mois passés dans la tourmente, le soldat aspirera à jouir pendant quelques années du confort et de la distraction des villes, et il n'y aura certainement personne pour l'en blâmer. Ce qui est vrai du Canada l'est également des Etats-Unis. La population urbaine en ce pays a augmenté beaucoup trop rapidement pour que le petit nombre de ceux adonnés à la production puisse suffire. Le danger, c'est que ces conditions deviennent encore plus critiques. Les probabilités sont donc que la demande locale pour les produits laitiers et la viande sera encore plus considérable que par le passé.

Est-il à redouter que les animaux de race pure deviennent si communs qu'il n'y aura plus de profits à en posséder ? Pareille éventualité n'est pas possible. Une petite enquête conduite récemment dans l'un des meilleurs districts du vieil Ontario révéla que neuf pour cent seulement des cultivateurs élevaient des reproducteurs de race pure. Une autre enquête sur les conditions dans un district laitier de cette même province démontra qu'à peine cinquante pour cent des cultivateurs qui tiennent des records journaliers de la production du lait gardent des reproducteurs de race pure. Et ce sont évidemment les meilleurs cultivateurs qui tiennent les records de la production du lait. Ces faits démontrent bien qu'un grand travail d'éducation sera nécessaire avant que tous voient la lumière. Les journaux agricoles et les collèges d'agriculture ont encore énormément de travail à accomplir pour implanter les meilleures méthodes d'élevage. Pourtant c'est un fait reconnu, que plus est grand le nombre des animaux de race pure, plus est grande la demande. Quand tous les cultivateurs auront sur leurs fermes des animaux de race pure (et ce jour n'est pas près de luire), tout simplement il y aura plus d'acheteurs et de commerçants pour trafiquer de ces animaux.

Il n'est certainement pas un pays au monde où la proportion d'animaux de race pure soit plus grande qu'en Grande Bretagne; et certainement il n'est pas un pays non plus où la demande pour les animaux de race pure soit plus générale. Ceux qui élèvent des animaux de race pure achètent évidemment aussi des animaux de race pure. Le marché ne saurait donc jamais devenir encombré.

Prof. WADE TOOLE, Guelph.

(Farm & Dairy)



LA RHODAISE

La Rhosaise, appelée par les Anglais Rhode-Island parce que originaire de l'état de ce nom, est une des plus belles races de volailles américaines, la plus populaire peut-être. Elle produit une chair abondante et jaune, beaucoup d'œufs gros et bruns.

Cette poule est, par ses lointains ancêtres, de provenance malaise. Les marins au long cours qui s'accompagnent presque toujours de poudeuses sur mer la laissèrent un jour, vers 1860, sur le rivage du Rhode-Island. Pas exigeant, l'oiseau s'y acclimata, fit des connaissances, puis des alliances. Surtout il s'infusa peu à peu du sang de Livournes bruns et de Dottaïs jaunes. Il ne lui en fallait pas tant pour subir une transformation complète. De haut sur pattes et d'élané, il devint plutôt trapu, long et d'aspect débonnaire.

En 1880, il avait pris sa place à part dans la basse-cour et c'est alors qu'on commença à l'affubler de son nouveau nom. Tout de même aux expositions on le rangeait encore en 1891 tantôt parmi les Dottaïs selon que sa crête était simple ou double. Ce n'est qu'en 1910 qu'on lui attribua son étalon particulier, lui permettant dorénavant de former une classe absolument distincte.

Relativement jeune, cette race ne maintient que difficilement ses caractéristiques. Ainsi, quand elle est rouge, elle tourne aisément au jaune ou au foncé taché de noir. Blanche, elle ne connaît pas cet inconvénient ; mais de cette couleur elle est souvent privée d'autres qualités plus importantes. Ceci parce que sous ce plumage elle souffre davantage du défaut d'âge. C'est pourquoi nous l'aimons de préférence avec son manteau écarlate.

Le poids normal du mâle est de $8\frac{1}{2}$ livres, celui de la femelle de $6\frac{1}{2}$.

Le coq, sans afficher la fierté de son aïeul livournois, a tout de même une noble prestance. Plus gros, sans être trop lourd, il n'est nulle-

ment belliqueux : il monte simplement la garde dans le poulailler, sans ostentation et sans provocations.

La poule et le coq ont le corps long, ce qui est surtout frappant à la ligne horizontale du dos. Leur bec et les pattes sont jaunes : celles-ci, toujours nettes de plumes, peuvent être aussi de teinte rougeâtre. La crête des deux, leurs oreillons et les barbillons, toute la tête, sont de leur côté d'un rouge vif. Quant à la queue, ils la portent peu relevée et les plumes en sont courtes. La crête qui est simple ou double, ne doit pas néanmoins être indifféremment l'une et l'autre dans un même troupeau. Si elle est simple, elle a peu de volume chez la femelle, tandis que chez le mâle, hautement dressée, elle doit comporter cinq dents bien déterminées.

Le plumage, lorsqu'il est rouge doit l'être dans la force du mot ; il faut particulièrement avoir horreur du pâle au collet du coq et également du gris au sous-plume de l'un ou l'autre sexe. Quant au noir, il est de rigueur à l'appendice caudal et au bout des ailes ; le collet de la poule doit en être tacheté et c'est tout.

Le Rhodais est rustique, peu vagabond bien qu'amateur du pâturage ; ses poulets naissent nombreux et vigoureux, et se développent rapidement ; sans compter que la poule de cette race est aussi bonne couveuse et éleveuse qu'excellente pondeuse.

Les œufs, de belle apparence, pèsent largement les deux onces réglementaires ; nous avons même connu une lignée de cette famille, qui les donnait uniformément de trois onces.

En un mot, la Rhodaise est une poule qui jouit d'une réputation méritée ; seule la Rockoise pourrait-elle lui faire compétition, puisque celle-ci a l'avantage sur elle de conserver toujours scrupuleusement son plumage barré, tout en en offrant d'autre part à peu près les mêmes qualités.

L'Abbé J.-B.-A. ALLAIRE.



NOTES



PORCS VIVANTS

Les cultivateurs qui veulent réaliser les plus hauts prix pour leurs jeunes porcs de 150 à 250 livres doivent plutôt les vendre vivants.

C'est en les expédiant par quantités de chars à la Coopérative des Fromagers qu'ils s'assurent ces hauts prix.

Les prix pour des porcs de cette pesanteur sont de ce temps de \$18.25 les 100 livres. Les porcs plus légers se vendent jusqu'à 3 cents de moins par livre.

PRODUITS QU'IL NE FAUT PAS EXPÉDIER

La Coopérative des Fromagers est souvent sollicitée de se charger de la vente de certains produits dont elle n'a pas encore fait commerce jusqu'ici. C'est à regret qu'elle ne peut se rendre à cette demande, mais il lui faut nécessairement, dans les conditions actuelles restreindre son commerce. Elle n'a pas encore l'organisation nécessaire à cette fin et elle préfère décliner de se charger de la vente plutôt que de s'exposer à ne pas donner satisfaction.

Il doit être bien compris que la Coopérative des Fromagers ne veut recevoir d'autres produits que ceux qui sont énumérés à la page du marché. Il est donc inutile d'insister pour le moment pour lui faire accepter des patates, des légumes, du miel en gâteaux, du bœuf en quartiers, etc., etc.

OIES, DINDES

Ce n'est pas parce que la fête de Noël sera passée, qu'il faudra sacrifier ses dindes et ses oies à n'importe quel prix. Car le marché continuera d'être bon jusqu'au premier de l'an et même après.

La Coopérative des Fromagers est en état, en tout temps mais plus particulièrement à cette occasion, d'obtenir les plus hauts prix du marché. C'est à elle qu'il faut expédier les dindes et les oies qui n'étaient pas en état d'être mis sur le marché avant Noël.

ŒUFS

L'on remarque que les œufs strictement frais sont en plus grande quantité que d'ordinaire sur le marché à cette époque-ci de l'année, quoique cette quantité ne soit pas encore suffisante pour satisfaire à la demande.

Mais malgré tout, il est grand nombre de cultivateurs qui perdent des sommes importantes, parce que les œufs ne sont pas mis sur le marché assez tôt et qu'ils ne peuvent plus par conséquent être classés parmi les strictement frais.

Les coopératives locales peuvent rendre des services très importants aux cultivateurs en leur fournissant les facilités d'expédier leurs œufs dans les meilleures conditions possibles.

UN CADEAU DU NOUVEL AN

A l'occasion du nouvel an, le Bulletin des Agriculteurs apprécierait beaucoup de recevoir de tous ses abonnés un renouvellement d'abonnement pour une nouvelle année, également le prix d'abonnement de tous les cultivateurs qui estiment qu'il fait œuvre utile pour la classe agricole.

EN GARDE CONTRE LES SOLLICITEURS

Il en est encore qui parcourent les campagnes pour faire souscrire du capital à des organisations de toutes sortes proclamées agricoles. Les cultivateurs ont des moyens de discerner quelles sont les associations qui méritent leur confiance. Qu'ils se renseignent avant de donner leur signature !



Cette assertion de M. Chapais

A la convention de la Société d'Industrie Laitière tenue récemment à Valleyfield, M. J.-C. Chapais, docteur es-sciences agricoles, parlant "des relations que doit avoir le bétail à lait avec le sol et le climat de certaines parties de notre province" disait : "Bien souvent déjà, il nous est arrivé d'entendre des cultivateurs s'exclamer lorsqu'on leur parle de vaches qui donnent des maxima de 14,000, de 10,000, de 9,000, de 8,000 livres de lait par période de lactation, surtout lorsque ce sont de ceux dont les meilleures vaches ne dépassent jamais la limite de 3,000 lbs. Nous ne sommes pas de ceux qui se complaisent à étaier ces chiffres quasi-fantastiques devant nos gens, en toutes circonstances, car nous n'oublions pas qu'un conférencier doit toujours considérer ses auditeurs tels qu'ils sont et non pas tels qu'il désirerait qu'ils soient. Nous comprenons qu'un éleveur qui est dans les meilleures conditions voulues pour faire un élevage rationnel d'une race quelconque de bétail, en poursuivant un but spécial, soit pour la boucherie soit pour la production du lait, puisse faire cet élevage de manière à obtenir des résultats phénoménaux tels que ceux que nous venons de mentionner. Mais, nous n'oublions pas que cela comporte une culture perfectionnée, une sélection toute spéciale d'animaux soigneusement choisis, tant au point de vue de la production à obtenir qu'à celui du climat où ces bêtes doivent vivre, des bâtisses où ces animaux sont assurés de rencontrer tout le confort possible, une alimentation, ou ce qu'on doit appeler plutôt une suralimentation continue. Si nous venons à faire le décompte de ces éleveurs qui sont dans les conditions qui les mettent en mesure de faire un tel élevage, nous nous apercevons vite que leur nombre est fort restreint si nous les comparons à celui des cultivateurs ordinaires qui sont loin de pouvoir se livrer à la culture et à l'élevage intensifs auxquels nous venons de faire allusion sans une longue préparation et en étant chargés de tenir compte des conditions dans lesquelles ils se trouvent."

Nous croyons utile de signaler la sagesse de cette assertion.

Il est certainement très exagéré, inutile et inopportun que de demander aux cultivateurs d'élever et de garder des vaches au rendement de 10,000 ou 14,000 lbs de lait. On cite le cas de conférenciers qui manifestent une semblable... voracité.

On oublie que du point de vue économie agricole ce ne sont pas les plus hauts rendements qui permettent de réaliser les plus hauts profits—ou comme disent nos gens les profits les plus profitables. Nous renvoyons à une autre causerie quelques considérations sur ce point, l'un des plus curieux de l'économie.

Pour le moment, notons que des vaches à rendement aussi intensif ne sont pas toujours pour leur propriétaire un placement très profitable. Ces propriétaires eux-mêmes parce qu'ils sont fortunés ou simplement à l'aise, parce qu'ils sont des amateurs, des "gentilhommes campagnards" peuvent affronter l'exploitation coûteuse d'aussi remarquables animaux. Ces bêtes enfin peuvent rapporter profit par les primes gagnées aux expositions, par leur valeur "amateur"! On les rencontre presque jamais sur une ferme générale dans les conditions usuelles.

Certains cultivateurs excellent à élever un ou deux beaux animaux, à spécialiser avec succès dans une branche donnée de la production agricole, en négligent certains travaux ailleurs, en faisant du "coulage" dans les autres branches. Ceci est d'observation courante—et l'on ne peut pas dire que les cultivateurs ne s'observent pas les uns les autres de temps à autre!

Nous développerons quelques unes de ces remarques dans une prochaine causerie.

A. LETOURNEAU.



UNE QUESTION EMBARRASSANTE

Peut-on enrichir le lait en matière grasse en agissant sur l'alimentation des vaches ?

II

Avant de relater les résultats des expériences combinées de Kellner sur la possibilité d'enrichir le lait en principes gras par voie d'alimentation disons un mot de Kellner lui-même.

Science allemande.

Le "Journal d'Agriculture", sous sa rubrique "Sciences agricoles", dans son numéro de décembre, publie un curieux article d'un agronome français sur "quelques opinions de l'Ecole Zootechnique Allemande". L'auteur, André Gouin, très versé dans les choses de la bromatologie (science de l'alimentation), éreinte discrètement Kellner en développant l'à peu près et l'incertitude de ses affirmations à l'Allemande.

"Les zootechniciens allemands, écrit Gouin, avaient réussi pendant les quarante années qui ont précédé la guerre, à étendre leur hégémonie scientifique sur le nord et l'ouest de l'Europe.

"Leurs théories étaient affirmées sur un tel ton d'autorité que bien des écrivains agricoles les ont acceptées et propagées, sans se demander si les bases sur lesquelles elles étaient édifiées se trouvaient réellement solides.

"Il faut reconnaître d'ailleurs que les problèmes touchant à la nutrition animale nécessitent des recherches très longues, très délicates et partant assez coûteuses, qui ne permettent pas à tout le monde les vérifications expérimentales nécessaires.

"Bénéficiant de ces difficultés de contrôle, l'école allemande avait imposé presque universellement ses conceptions, et notre enseignement officiel lui-même, ne disposant pas de Stations d'expériences modernes et des moyens nécessaires ne pouvait faire autrement que d'en devenir l'écho.

"Ces conceptions sont loin pourtant de tous jours reposer sur le fondement de la réalité."

Puis il prend particulièrement Kellner à parti et note plus d'une incertitude dans ses calculs, dans ses normes et dans ses assertions.

Que faut-il en conclure ?

Que les Allemands une fois de plus trompent, faussent et truquent.

Toutefois, en devant tenir désormais les affirmations de Kellner peu discutables, nous ne croyons pas que l'expérience dont nous exposons les résultats ici puisse être entachée d'erreurs.

Détail de l'expérience.

Kellner publia les résultats obtenus dans une "grande expérience" conduite dans le même esprit à la fois dans dix établissements scientifiques de l'Allemagne, à l'instigation de la Fédération des stations agronomiques de ce pays, et grâce aux subventions accordées par le Gouvernement sur la demande du Conseil de l'agriculture de l'Allemagne.

L'aliment employé, riche en matière grasse, était la farine de riz, que l'on ajoutait à une ration de fond ou ration bosale, tandis que l'on additionnait cette dernière de farine de seigle et d'un peu de fécule pour constituer la ration pauvre en graisse, que l'on administrait, comparativement aux vaches.

¶ Nous ne pouvons entrer ici dans le détail des conclusions que fournirent ces remarquables expériences conduites avec tout le soin nécessaire par des hommes de science, les nombreuses vaches expérimentées étant traitées comme dans les conditions ordinaires de la pratique. Nous puisons ces données dans la traduction du rapport général du professeur O. Kellner par M. Mallèvre.

Résultats.

Le remplacement, dans la ration des vaches laitières, d'une partie de matière hydrocarbonée digestible par une quantité équivalente de matière grasse digestible, a un peu diminué le rendement en lait et en poids de matière butyreuse dans la grande majorité des animaux d'expérience.

Après consommation de la ration riche en graisse, la teneur centésimale du lait en matière grasse a été tantôt plus forte, tantôt plus faible qu'après ingestion de la ration pauvre en graisse. On observa, en outre, que le teneur centésimale du lait en matière grasse se modifiait de façon inverse au rendement du lait.

Sous l'influence de la matière grasse de la farine de riz, les propriétés de la matière butyreuse se modifiaient de façon à faire conclure au passage d'une fraction de la graisse de la farine de riz dans la matière butyreuse du lait.

L'individualité s'est fait sentir de la façon la plus nette chez les vaches examinées isolément. Dans ce dernier cas, on a pu constater toutes les modifications imaginables, toutes les combinaisons que l'on peut faire entre la quantité de lait produit (augmentation constante ou diminution) et le rendement en matière butyreuse (augmentation constante ou diminution).

Ce qu'il faut surtout retenir.

Mais ce qu'il faut retenir, c'est qu'il se dégage des résultats moyens de ces expériences qu'on ne peut obtenir d'avantage économique en augmentant la matière grasse (au moins de une livre par 100 livres de poids vif) dans la ration des bêtes laitières. Sauf quelques cas exceptionnels, celui, par exemple, où l'on vise l'amélioration de la qualité du beurre, on pourra maintenir à des taux modérés la quantité de la matière grasse dans la ration ; mais ce que l'on donne pas, en pareil cas sous forme de graisse, il faudra le fournir sous forme de quantité correspondante, équivalente de matière hydrocarbonée. Remarquons que les aliments riches en cette matière, graines, tourteaux, peuvent être produits plus économiquement dans les exploitations que la graisse, qu'il faut, le plus souvent, se procurer au dehors.

Les conclusions, tirées de telles expériences conduites scientifiquement sur une large échelle, semblent trancher, au moins au point de vue économique, une question si souvent controversée.

Elle n'en reste pas moins encore à l'étude.

ARMAND LETOURNEAU.

Détachez --- faites signer et envoyez-nous ce coupon.

ACTIONS ! ABONNEMENTS !

BULLETIN DE SOUSCRIPTION

*La Société Coopérative Agricole des Fromagers de Québec,
63, rue William, Montréal*

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 DOLLARS chacune, payables \$2.00 par année par action.

Veillez en même temps m'inscrire sur la liste des abonnés du "BULLETIN DES AGRICULTEURS". Je vous envoie avec la présente la somme de CINQUANTE CENTINS, prix d'abonnement pour un an à compter de.....

Signature.....

Adresse.....

Date.....

Comté de.....

A VENDRE

Nous offrons aux Sociétés Coopératives locales, aux cercles ou coopératives de consommateurs, aux marchands détaillants et même aux particuliers, les produits suivant aux prix indiqués :

BEURRE

Pasteurisé : en pains d'une livre ; boîtes de 50 livres, 52½ cts.

Pasteurisé : solide, boîtes de 56 livres, 52 cts.
No 1 (Choix) : en pains d'une livre, boîtes de 50 livres, 52 cts.

No 1 (Choix) : solide, boîtes de 56 livres, 51½ cts.

Note.—Nous ne pouvons vendre de beurre qu'à ceux qui sont porteurs de licences de détaillants de la Commission des Vivres du Canada. Le numéro de licence devra être mentionné sur toute commande.

Nous ne pouvons vendre aux familles. Inutile donc pour elles d'écrire.

PETITS FROMAGES BLANCS

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

Fromage doux : 27 cents la livre.

Fromage fort : 30 cents la livre.

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

Fromage doux : 27½ cent la livre.

Fromage fort : 30½ cent la livre.

SIROP D'ERABLE

En canistres d'un gallon impérial, par caisses à claires-voies contenant 6 gallons, chacune.

No. 1, \$2.35 ;

No. 2, \$2.25.

En canistres de cinq gallons et barils de 15 et 20 gallons :

No. 1, \$2.15.

Les canistres et barils ne sont pas chargés et ils demeurent la propriété de l'acheteur.

MIEL

Blanc—

En chaudières de 32 lbs. 27 c la livre

Brun—

En chaudières de 32 lbs. 23½c la livre

FEVES

Cotations valables à compter du 30 décembre.

Fèves Blanches

No 1 par poches de 120 livres, 10c.

No 2 (belle qualité) : par poches de 120 livres, 9c.

No 3 : par poches de 120 livres, 8c.

Des échantillons pour l'une ou l'autre de ces variétés sont fournis sur demande.

ŒUFS

Caisse de 30 doz. "choisis" 54c

Caisses payables à 50 cents chacune.

VIANDES FUMÉES

Jambons, 8 à 14 livres..... 37c

Jambons, 14 à 20 livres..... 35c

Jambons, 20 livres et plus..... 33c

Jambons désossés et fumés, 3 cents de plus par livre.

Bacons à déjeuner, 8 à 12 livres..... 43c
(Breakfast Bacon)

Longes désossées et fumées, 8 à 12 livres.... 46c
(Windsor Bacon)

Epaules fumées (pique-nique)..... 31c
(4 à 12 livres)

Jambons désossés et roulés, 4 à 8 livres..... 36c
(Cottage rolls)

Lard salé.

En baril de 200 livres..... 30c

Gras seulement..... 30c

Saindoux pur.

Chaudière de 3 livres..... 33c

Chaudières de 5 livres..... 33c

Chaudières de 10 livres..... 33c

Chaudières de 20 livres..... 32c

En pains d'une livre..... 33c

Boîte de 56 livres..... 32c

PORC FRAIS

Pattes longues..... 14c

Pattes courtes..... 6c

Têtes..... 12½c

Epaules préparées..... 31c

Epaules non préparées..... 29c

Filets..... 39c

Flanes..... 30c

Jambon frais, 10 à 20 livres..... 33c

Graisse en branches..... 32c

Rognons..... 18c

Longes préparées, 8 à 12 livres..... 37c

Longes non préparées, 12 à 18 livres..... 34c

PORCS GELES EN CARCASSE

75 à 100 livres..... 22½c

100 à 200 "..... 23c

200 à 250 "..... 22½c

250 et plus..... 22c

VEAUX DE CHAMPS

100 à 200 livres. Avec la peau..... 13c

Sans la peau..... 12½c

NOTE

Les prix ci-dessus donnés sont sujets à changements sans avis, et toute commande pour l'un ou l'autre des produits ci-dessus énumérés est toujours sujette à acceptation à Montréal.

CONDITIONS

Strictement comptant. Le montant d'argent nécessaire doit toujours accompagner la commande.

Frais de livraison et de transport au compte de l'acheteur.

S'adresser à :

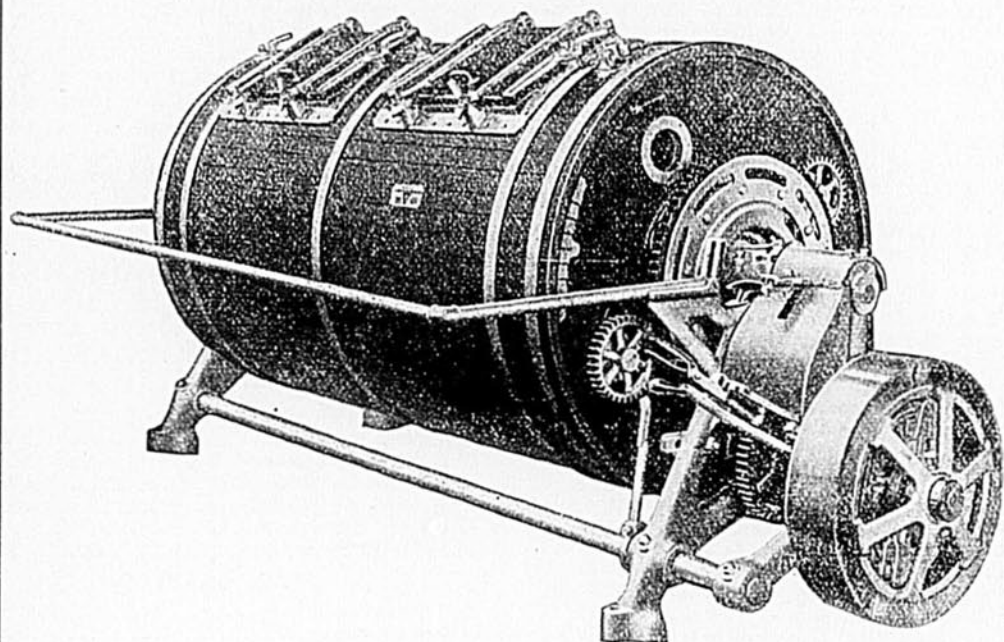
La Société Coopérative Agricole des Fromagers de Québec,

63, rue William Montréal.

Commission des Vivres du Canada. Licence No 9—10920

16

Les barattes-malaxeurs combinées Alpha sont, de toutes les machines connues, celles qui font le baratage le plus complet.



Baratte-malaxeur combinée Alpha Nos 60 et 80.

LA GRANDEUR de l'espace libre à l'intérieur du cylindre de la baratte-malaxeur combinée ALPHA fait donner à la crème une plus forte secousse; c'est ce qui permet à l'ALPHA de faire le plus parfait baratage possible.

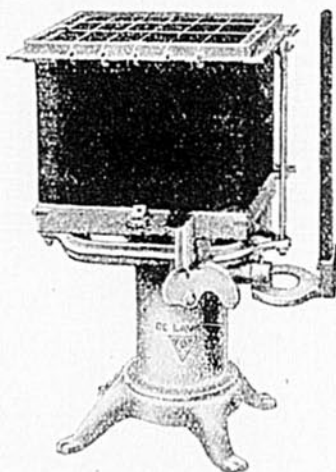
Mais ce n'est pas là le seul caractère de supériorité de l'ALPHA. Un autre de ses précieux avantages, c'est que tout le travail de baratage se fait à couvert. Le fabricant a donc le contrôle absolu des germes de moisissure; puis le beurre est durant la fabrication protégé des mouches, de la chaleur et, en même temps, de l'atmosphère souvent contaminée des salles de baratage.

Cela vous portera profit d'étudier l'ALPHA.

Machines hydrauliques Alpha pour couper le beurre.

C'est le dernier perfectionnement dans la fabrication de ces machines. Son fonctionnement est sûr; il ne saurait y avoir de déplacement, non plus qu'aucune secousse ni mouvement saccadé du mécanisme.

L'ALPHA fait le même travail mieux qu'aucune autre grosse machine à couper le beurre n'a jamais pu faire.



Machine hydraulique Alpha pour couper le beurre.

THE DE LAVAL COMPANY Limited

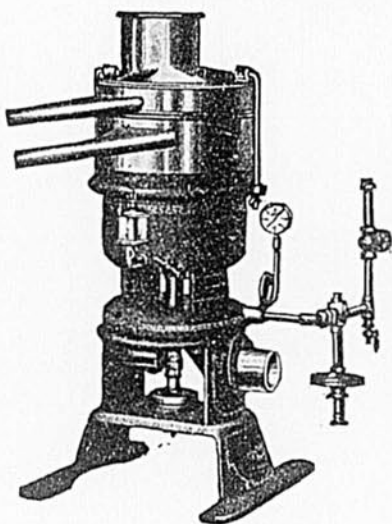
Les plus grands manufacturiers d'appareils de laiteries au Canada.

Seuls manufacturiers au Canada des célèbres écrèmeuses DE LAVAL, et des Silos à fourrages vert: IDEAL. Moteur à essences, barattes et malaxeurs Alpha.

MONTREAL - PETERBORO - WINNIPEG - VANCOUVER

A MM. les Beurriers et Fromagers amis du progrès

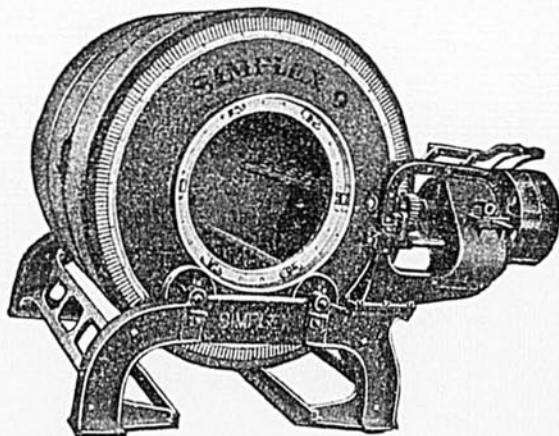
et soucieux de leurs intérêts et des intérêts de leurs patrons,
nous offrons



Un centrifuge **SIMPLEX**, économique, simple, durable, pouvant servir pour le lait entier et le petit lait, moyennant l'échange d'une simple pièce de 25c et qui vous assurera toute la crème de tout votre lait.

Un pasteurisateur **SUCCESS**, qui vous permettra de mettre votre crème dans un état de parfaite conservation en attendant la fabrication du beurre, et de rendre uniforme la crème reçue des petits séparateurs. (Voir illustration dans Bulletins précédents.)

Une baratte **SIMPLEX**, qui vous donnera l'avantage de retirer tout le beurre de toute votre crème avec la facilité de travail qu'assure une machine laissant la fabrication visible.



Aussi toutes autres machines des meilleures marques et les fournitures qui vous donneront entière satisfaction.

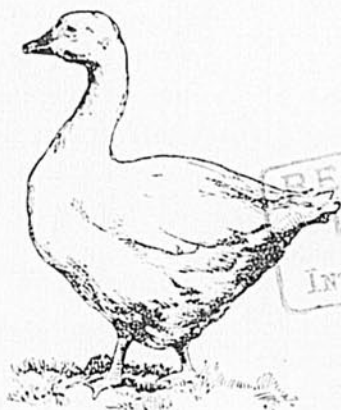
**AVEZ-VOUS ESSAYÉ LA PRESURE NADEAU ?
AVEZ-VOUS EU NOS HUILES ?**

B. TRUDEL & CIE, 38 Place Youville, Montreal

Main 5570 — Westmount 4120

Demandes de renseignements appréciées

“Du producteur au consommateur par la coopération”



Les Oies

seront encore en grande demande, même après la fête de Noël et se vendront encore à très hauts prix.

Ces hauts prix, nous sommes, plus que toute autre maison de commerce, en état de les obtenir aux cultivateurs. C'est pourquoi ceux qui n'avaient pu préparer leurs oies pour le marché de Noël ne doivent pas, en désespoir de cause, les céder aux commerçants à vil prix.

Envoyez nous toutes les oies et les dindes dont vous pouvez disposer. Vous obtiendrez certainement satisfaction sous tous rapports.

“La Société Coopérative Agricole des Fromagers de Québec”

57 - 59 - 61 - 63, rue William, Montréal.