

Volume 37

20 Janvier 1934

Numéro 30

LE JOURNAL D'AGRICULTURE

LE PÉRIODIQUE DE
L'ÉLITE RURALE
FONDÉ EN 1877

NUMÉRO
SPÉCIAL
CONSACRÉ
A LA
POMICULTURE



Publié par le Ministère
de l'Agriculture de la
Province de Québec.



Hon. J. Adélar Godbout
ministre

LE JOURNAL D'AGRICULTURE



J. Antonio Grenier,
sous-ministre.

Quelle sera votre 'politique' d'engrais chimiques en 1934 ?



INTERDEPENDANCE du rendement des récoltes et de l'emploi des engrais est une vérité aujourd'hui généralement admise. Aussi, en plusieurs pays, les dirigeants s'efforcent-ils de stimuler et d'encourager l'emploi des engrais chimiques. L'an dernier, en Allemagne, le gouvernement est même intervenu sur le marché, en accordant aux marchands vendant à terme un droit de nantissement sur la récolte à venir. Le système provoqua tout d'abord une augmentation appréciable de la consommation, mais suscita de si nombreuses difficultés que les cultivateurs allemands s'y montrèrent nettement hostiles.

Chez nous, le crédit en ce qui concerne l'achat des engrais chimiques ne semble pas faire défaut. En se groupant, en donnant leur commande au nom d'une association professionnelle: syndicat, cercle agricole, etc., les cultivateurs peuvent aisément acheter à des termes de plusieurs mois.

Evidemment, ces ventes à termes ne sont pas consenties aux mêmes conditions que les ventes au comptant. Actuellement, les principaux vendeurs exigent, en plus, pour des engrais livrés au printemps, et devant être payés le 1er septembre, \$1.50 la tonne pour le superphosphate et \$2.00 la tonne pour les autres engrais, simples ou complets.

On pourra objecter que cette charge additionnelle représente, tout calcul fait, un crédit fort dispendieux.

Il faut admettre que cette forme de crédit, celui consenti par le vendeur à son acheteur, est essentiellement coûteuse. Si l'on veut penser aux frais occasionnés par la perception des avances, aux risques de pertes causées par des débiteurs qui négligent ou ne peuvent payer, on comprendra la différence considérable qui existe entre le taux d'intérêt exigé par ces maisons de commerce et celui chargé par une société de crédit régulièrement organisée.

C'est le temps d'y penser. — Prévoyez. — Calculez. — Prenez-vous d'avance. — Unissez-vous.

Quelques avis utiles par R. Lespérance,
Service de l'Economie Rurale.

Les cultivateurs pourraient se procurer le même crédit et à bien meilleur compte, s'ils prenaient l'excellente habitude, partout où cela est possible, d'emprunter, disons de la Caisse Populaire, pour effectuer des achats au comptant.

Une Caisse Populaire demandera des taux d'intérêt beaucoup plus modestes, parce qu'elle peut prêter avec un minimum de risques. Elle fera la sélection nécessaire parmi ceux qui se présenteront à ses guichets pour obtenir des avances afin d'acheter comptant. Le marchand, lui, ne peut faire cette sélection, parce qu'il ne connaît pas suffisamment les gens et, plutôt que de diminuer le volume de son commerce, il aime mieux exiger de tout le monde un taux d'intérêt uniforme et suffisamment élevé pour couvrir les pertes éventuelles qu'il pourrait subir, rémunérer ses capitaux engagés et subvenir aux dépenses de son administration, plus onéreuses on le comprendra, que celles d'un organisme local dans le genre des caisses mutuelles de crédit.

En ce qui regarde l'achat des engrais chimiques, il appartient donc à l'initiative privée de se procurer à bon compte le crédit nécessaire. L'intervention de l'Etat, en l'occurrence, ne semble pas s'imposer.

Toutefois, nos dirigeants ne sont pas indifférents au problème de la fertilisation de nos sols.

Le ministère de l'Agriculture de la province de Québec encourage l'emploi des engrais minéraux en accordant un octroi sagement basé sur la richesse de ces engrais en éléments fertilisants.

Cet octroi est actuellement de 3/4 de cent par livre d'azote, 1/2 cent par livre d'acide phosphorique et 1/2 cent par livre de potasse. Exemple: Pour 1 tonne de 6-8-10, l'octroi sera de \$2.70; pour 1 tonne de 2-12-6 (engrais moins concentré et surtout moins riche en azote), l'octroi sera de \$2.10, etc.

Mais ces primes ne sont accordées que pour des achats d'au moins 15 tonnes. Ce règle-

ment, qui simplifie incidemment la remise des primes, a pour but principal d'inciter les cultivateurs à pratiquer la coopération. Il est si facile de le respecter qu'on ne peut y voir un obstacle à l'obtention de l'octroi.

Commandons les engrais de bonne heure

Il faut établir pendant l'hiver un plan de culture à exécuter au printemps. Cela demande de la réflexion... c'est un travail comme un autre, et souvent le plus productif. Entre autres calculs, le cultivateur doit déterminer les quantités de semences, de fongicides et d'engrais chimiques dont il aura besoin.

En ce qui regarde les engrais, il peut avoir besoin de renseignements. Qu'il consulte son agronome ou qu'il écrive au Service de l'Economie Rurale, Ministère de l'Agriculture, Québec.

Munis des renseignements nécessaires, ce sera alors le moment, pour les cultivateurs d'une même paroisse, de se concerter, de s'entendre et de donner une commande globale qui leur assurera l'obtention de l'octroi.

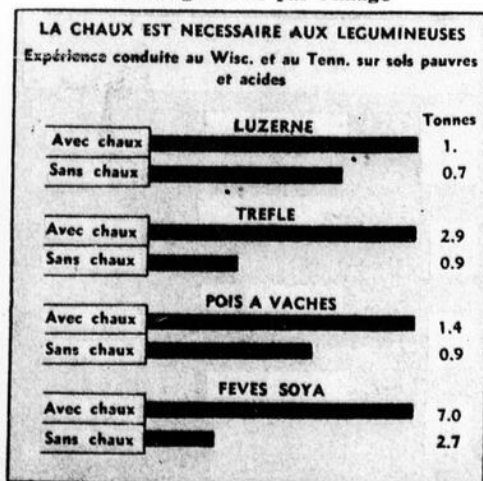
Les commandes devraient être envoyées au cours de l'hiver. Certains vendeurs offrent de légères réductions aux acheteurs qui auront envoyé leurs commandes avant la fin de février.

Pourquoi d'ailleurs attendre aux premiers jours du printemps? C'est s'exposer à des retards de livraison bien compréhensibles, les maisons de commerce ne pouvant expédier chaque jour qu'une quantité limitée de marchandise. Ainsi des commandes restent en souffrance. Combien de cultivateurs, chaque année, doivent retarder leurs semailles parce que les engrais ne sont pas arrivés?

Il n'est pas un praticien qui ne sache, par expérience, l'avantage des semailles hâtives.

Quand le sol est prêt à recevoir la semence, quelques jours de retard signifient le plus souvent une diminution de rendement de plusieurs minots à l'arpent.

L'enseignement par l'image



L'enseignement par l'image



NOTRE COUVERTURE

Nous devons à l'obligeance de la N. V. Potash, la célèbre firme distributrice des engrais potassiques dans le monde, — firme si diligemment représentée à Montréal par M. H.-E. Lefèvre — la permission de reproduire la belle photographie qui orne le présent numéro.

Le coin des Eleveurs d'Animaux à Fourrure

Souhaits



NOTRE troisième année bat son plein. Mais ce n'est pas l'augmentation considérable des expéditions ni le travail accablant que nous sommes obligés d'accomplir en ce moment qui nous empêcheront d'arrêter un moment pour souhaiter une bonne et heureuse année à nos expéditeurs.

A tous les éleveurs d'animaux à fourrure de cette province, nous souhaitons, pour 1934, une continuation de la reprise qui a commencé à se manifester d'une manière si satisfaisante au cours de l'année qui vient de se terminer.

Tout nous laisse croire d'ailleurs que les prix des fourrures pour la saison 1933-34 se maintiendront à un niveau intéressant. Ce sera une compensation pour les pertes que subissent actuellement les cultivateurs, dans certaines autres branches de l'industrie agricole.

Au cours de cette année, nous nous proposons de continuer à occuper notre coin dans le "Journal d'Agriculture". C'est notre principal moyen de nous tenir en contact avec nos membres présents et futurs. Nous profiterons de plus en plus de cet espace pour tenir les éleveurs au courant de tout ce qu'il peut y avoir de nouveau, soit dans la situation du marché, soit dans la pratique des meilleures méthodes de l'élevage.

Notre coopérative continuera à travailler, pour l'intérêt général des producteurs, à ces deux facteurs inséparables du succès: l'amélioration des prix et le développement systématique d'un meilleur mode de production.

Lucien DUPUIS, gérant,

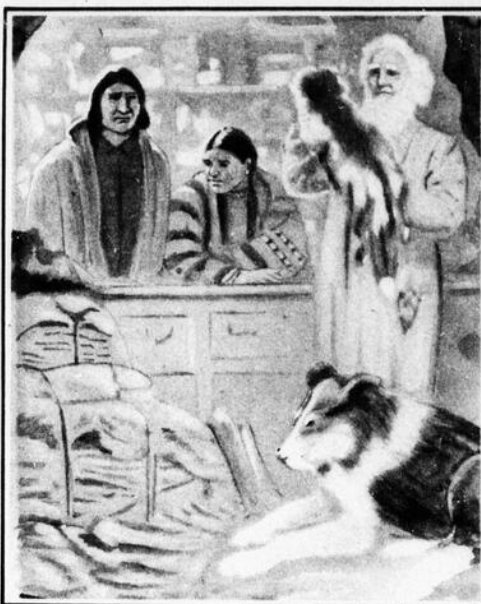
La Coopérative Provinciale des
Eleveurs d'Animaux à fourrure.

Accouplement des visons

Beaucoup d'éleveurs de visons se plaignent que leurs bêtes ont souvent des accouplements stériles ou n'ont que de petites portées.

En voici les raisons:

1. — Les accouplements prématurés ne donnent aucun résultat.
2. — Les accouplements prématurés affectent fortement les parties génitales de la femelle, annihilent presque toujours une partie et souvent tous les germes de la bête qui a subi plusieurs accouplements.
3. — Ces accouplements prématurés fatiguent et donc affaiblissent fortement les mâles et même les usent très vite.



Commerce des pelleteries au temps jadis, d'après un tableau de A. Heming

La vulve de la femelle du vison développe trois phases qu'il est facile de reconnaître avec un peu d'observation. Les deux premières phases, la bête peut s'accoupler, mais le résultat est nul. Il n'y a que la troisième phase qui compte, celle qui est juste à point pour l'accouplement.

A. — Première phase: vulve enflée, mais ne présentant aucune partie sanguine.

B. — Deuxième phase: vulve très enflée et ouverte présentant une surface concave et sanguine.

C. — Troisième phase: celle juste à point pour l'accouplement: vulve très ouverte et sanguine, présentant dans son milieu comme un grain de blé.

Ces trois phases peuvent se développer entre quatre et quinze jours, mais ordinairement entre quatre et huit jours.

L'éleveur doit tenir note des femelles qui sont, soit à la première, soit à la seconde phase, et alors les examiner tous les jours jusqu'à ce qu'elles soient justes à point, donc à la troisième phase, c'est le temps où il faut procéder.

Si l'accouplement est parfait, le lendemain, la vulve a beaucoup diminué et après deux jours elle est presque à son état normal. Sinon, c'est que l'accouplement a été prématuré et on doit surveiller la femelle pour recommencer l'accouplement au moment propice, comme expliqué ci-dessus.

RÉSUMÉ

En procédant de cette manière, c'est-à-dire rien qu'un accouplement, mais juste en temps voulu, tous les accouplements donneront des résultats, les portées seront beaucoup plus fortes, parce que tous les germes seront fécondés et on ne fatiguera pas les mâles inutilement.

Il est bon même de décrocher (avec précautions) les mâles s'ils restent accouplés plus de vingt minutes. Ces quelques données sont basées sur l'observation et l'expérience et ont donné d'excellents résultats.

Johan BEETZ, directeur,

Service de l'élevage des animaux à fourrure,
Ministère de la Colonisation.

Notes du classificateur

Certains expéditeurs nous envoient des fourrures qui ne paraissent pas avoir été passées sur les fûts. Ces peaux nous arrivent souvent en mauvais état, parce que le séchage n'est pas assez avancé.

On nous envoie également des peaux non dégraissées. Il y a toujours un risque pour l'expéditeur qui envoie des fourrures non dégraissées, parce que celles-ci peuvent chauffer en route. De plus, nous sommes obligés de donner une attention particulière à ces fourrures et nous devons nous presser de les envoyer au "drummage". Dans certains cas, la chose devient difficile pour nous, comme, par exemple, la veille des jours de fête, des dimanches, etc.

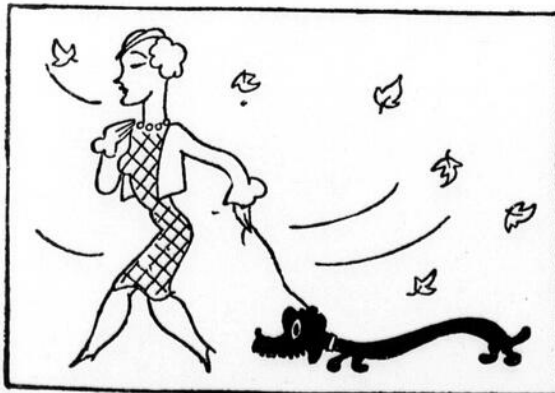
Nous remarquons que certaines peaux sont plissées par le bas, comme si la planche ou le fût sur lesquels ces peaux ont été étendues étaient trop courtes.

Ecrivez-nous pour avoir des plans de fûts convenant à chaque catégorie de peaux.

Evitez de placer vos peaux sur des fûts trop larges. Les peaux ainsi moulées ont une apparence trop courte par rapport à leur largeur et cela nuit à leur vente.

Ayez toujours soin de laisser adhérents à la peau les griffes, le tour des yeux, du nez, etc. Enlevez toutes les parties grasses aux extrémités de la queue et des oreilles, qui pourraient occasionner le chauffage de ces parties et par suite la chute du poil.

Joseph ALAIN,
classificateur officiel.



Un de nos lecteurs suggère irrespectueusement à la Coopérative Provinciale des Eleveurs d'Animaux à fourrure de lancer la mode ci-dessus.

Regains, Râtelures et Rapailages

Au programme



EAUCOUP de cultivateurs se remettent à produire leur blé et à cuire leur pain. Le ministère de l'Agriculture fournira des plans de fours à pain à tous ceux qui en feront la demande.

Il donnera aussi des renseignements quant aux meilleures variétés de blé à cultiver dans diverses régions et des recettes pour faire le pain. Cette pratique se traduira par une grande économie dans la famille qui fera son pain à la maison.

Les expériences conduites à date par le Service de l'Horticulture établissent qu'il peut devenir très intéressant, dans certaines régions de la province, de cultiver le tabac jaune à cigarette.

Il est présentement question de développer un grand district propice à la production de la pomme de terre dans la région sablonneuse située au nord du fleuve St-Laurent, entre Québec et Montréal.

Nous apprenons de source officielle que plusieurs lois fédérales de classification des produits agricoles seront révisées au cours de la prochaine session à Ottawa, notamment la loi de la classification des fruits et des légumes.

Protégez-vous contre les incendies

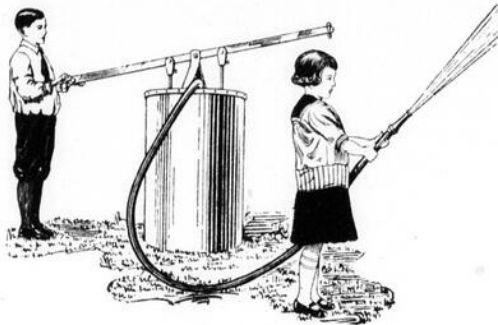
Les journaux nous rapportent chaque semaine, pour ne pas dire chaque jour, des cas d'incendie çà et là par toute la province. Plusieurs ont coïncidé avec la vague de froid dont nous a affligés la fin décembre. Les paroisses rurales, bien que moins exposées que les villes aux conflagrations, sont victimes de ravages parfois considérables. Disons que ce fléau a beau jeu là où il ne rencontre que de simples chaudières d'eau pour l'arrêter dans sa course. Il dépouille fréquemment plusieurs familles du fruit de labours durement gagnés, remplace le bonheur et l'aisance par la misère, sinon par le découragement.

Le malheur de maintes paroisses est d'attendre que l'élément destructeur ravage tout avant qu'elles ne pensent à se pourvoir d'un service de protection. Après une conflagration suivie de doléances de toutes sortes, le maire et les conseillers s'interpelleront les uns les autres pendant deux ou trois séances. On se contentera souvent de pérorer sur une question de pareille importance. Et on continuera de s'exposer à perdre des milliers et des milliers de dollars dans le but de laisser

quelques centaines de piastres de plus dans la poche des contribuables. Vienne une catastrophe, on serait prêt à acheter une machine à sécher les larmes, mais on croit que l'acquisition d'instruments perfectionnés pour jeter l'eau sur le feu est de l'argent jeté à l'eau ou dans le feu.

Que les municipalités victimes de désastres profitent de la leçon reçue. Que celles plus fortunées fassent preuve de prévoyance en se munissant d'appareils nécessaires — pompes, boyaux, etc., — afin d'être prêtes au moment opportun.

Un service bien organisé de protection contre les incendies est un peu comme un paratonnerre chargé de protéger toute une paroisse.



A la seule fin de vous être utiles, nous nous permettons de porter à votre connaissance le cas d'une manufacture canadienne-française qui fabrique un appareil, ci-contre illustré, qui, à notre idée, est insurpassable du côté économique et efficacité. La Fonderie Ouellet, de St-Léonard d'Aston, fabrique, en effet, un appareil à incendie qui peut rendre les plus grands services. Il s'agit d'une pompe refoulante à double action, avec 2 cylindres en cuivre de 2 pouces 1/2 de diamètre, capable de faire monter l'eau de 35 à 40 pieds de hauteur. L'appareil ne pèse que 160 livres, de sorte que 2 hommes le transportent facilement et quelques minutes suffisent pour le mettre en fonction. Près de 65 paroisses en ont fait l'acquisition. Nous croyons savoir qu'il se vend à un prix très modique.

Terminons en rappelant que, en matière d'incendie, il vaut mieux prévenir que guérir.

On nous écrit...

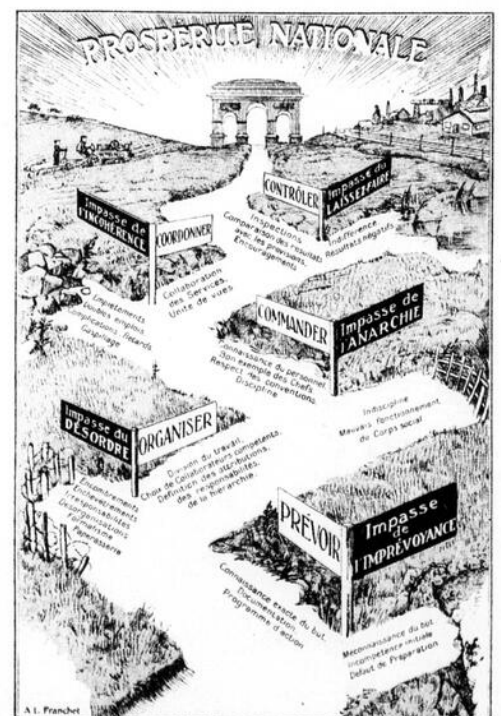
Je vois bien que mes brebis préfèrent la luzerne et le trèfle au mil. Cependant, des voisins m'ont déjà dit que le mil récolté en bonne condition était profitable aux brebis portières. Que pensez-vous de ce cas? — J. L.-P., Verchères.

Il est tout naturel que le goût de vos brebis s'accuse en faveur du foin de légumineuses (trèfle et luzerne). Il renferme plus de principes nutritifs, surtout plus d'éléments minéraux — phosphore et calcium — dont les brebis portières ont tant besoin pour bien former leurs rejetons. De plus, les légumineuses dont nous parlons — nous supposons toujours qu'elles ont été récoltées au temps voulu — sont plus facilement digestibles. Elles ont plus de goût, plus de saveur, plus de "palatabilité", comme disent les professeurs américains. En un mot, elles répondent mieux que tout autre fourrage aux exigences des femelles en gestation, particulièrement des brebis.

Une expérience de trois ans poursuivie à ce sujet à la Ferme Expérimentale d'Ottawa a donné les résultats suivants:

Les brebis portières ne recevant que du mil devenaient de plus en plus faibles et leur production laitière après la mise bas était très limitée. Les agneaux provenant de ces brebis nourries au mil, très chétifs à la naissance, étaient de 22% plus légers à l'âge de deux mois que ceux nés de brebis nourries au foin de luzerne.

Ces résultats ont été obtenus en servant de la luzerne. On peut présumer que l'emploi du trèfle à la place de celle-ci aurait donné à peu près les mêmes résultats. La supériorité du foin de légumineuses dans l'alimentation des brebis portières est donc nettement prouvée dans cette expérience.—L. A.



LES COMMANDEMENTS DU GUIRE DE L'ACTIVITÉ HUMAINE. Initiation à la Doctrine administrative de M. H. Fayol. (D'après une affiche de M. De Vuyst, Directeur au Ministère belge de l'Agriculture.)

C'EST LE FOIE QUI FAIT QUE VOUS VOUS SENTEZ SI MISÉRABLE

Stimulez la Bile de Votre Foie — Pas besoin de Calomel.

Pour que vous vous sentiez bien portant et heureux, il faut que votre foie déverse chaque jour deux livres de liquide biliaire dans vos Intestins. Sans cette bile, des ennuis surviendront. Mauvaise digestion, Élimination lente, Poisons dans le corps, Délabrement général. Comment pouvez-vous vous attendre à corriger complètement pareil état par des agents qui font simplement mouvoir les Intestins: sels, huiles, eaux minérales, bonbons ou gomme à mâcher laxatifs ou célestes? Ils ne stimulent pas votre foie. Vous avez besoin des Carter's Little Liver Pills (Petites Pilules Carter pour le Foie). Purement végétales. Inoffensives. Résultats rapides et sûrs. Demandez-les par leur nom. Refusez les succédanés. 25c. chez tous les pharmaciens. 54F

GRATIS

Bagues, montres, cameras, etc., plusieurs autres cadeaux. Demandez 120 paquets de graines pour vendre à 5 cents chacun et le catalogue de primes et graines.



ALLEN NOUVEAUTES, St-Zacharie, P. Q.





LA POMME



SOURCE DE METS DÉLICIEUX, ÉCONOMIQUES ET HYGIENIQUES

Madame, veuillez vous donner la peine de découper cette page et de la coller dans votre livre de cuisine.

Compote de pommes mise en boîte, sans sucre

Laver et couper les pommes en quartiers en enlevant toutes les meurtrissures ou les défauts, mais sans peler ni vider; ajouter juste assez d'eau froide pour empêcher les pommes de brûler et faire cuire jusqu'à ce que les pommes soient très molles; les presser dans une passoire; faire bouillir la pulpe de pommes 20 minutes et la mettre dans des bocaux chauds stérilisés. Cette pulpe se gardera indéfiniment et peut être assaisonnée et parfumée au goût quand on s'en sert.

Compote de pommes aux amandes

Verser une bonne compote de pommes dans un plat à servir peu profond; saupoudrer d'une couche épaisse d'amandes hachées et de cannelle; servir chaud ou froid avec ou sans crème.

Pommes mitonnées au sirop

2 tasses d'eau bouillante, 1 à 2 tasses de sucre, 8 pommes.

Faire un sirop en faisant bouillir le sucre et l'eau 5 minutes. Vider et peler des pommes; faire cuire lentement dans le sirop, bien recouvrir et surveiller attentivement. Lorsque les pommes sont tendres, les enlever, ajouter un peu de jus de citron au sirop et verser par-dessus les pommes. Les cavités pourraient être remplies avec de la gelée ou des raisins.

Pommes cuites à la vapeur

Choisir 8 pommes rouges, faire cuire dans l'eau bouillante jusqu'à ce qu'elles soient molles, retourner souvent; mettre assez d'eau pour entourer la moitié des pommes, enlever les épilures soigneusement pour laisser la couleur rouge; ajouter à l'eau 1 tasse de sucre, l'écorce râpée de 1/2 citron et le jus de 1 orange; faire mijoter jusqu'à ce que l'eau soit réduite à 1 tasse, refroidir et verser par-dessus les pommes.

Pommes cuites à la créole

Faire cuire des pommes vidées, dans un peu d'eau et du jus de citron; mettre dans un plat et remplir les centres avec de la gelée ou de la marmelade; ajouter au liquide 1/4 de tasse de sucre, faire bouillir et verser par-dessus les pommes; mettre une meringue par-dessus chaque pomme; faire cuire les pommes à four modéré pendant 8 ou 10 minutes; servir froid.

Pommes flottantes

2 tasses de pommes cuites bien écrasées, 4 cuillerées à table de sucre, les blancs de 3 oeufs battus en crème ferme.

Bien mélanger ensemble et servir dans des plats en verre avec une crème faite avec les jaunes de 3 oeufs, 2 cuillerées à table de sucre, 1 pincée de sel, 1 tasse 1/2 de lait et de la vanille. Lorsque la crème est froide, la mettre autour de la pomme en garnissant avec une cerise ou une noix.

Gelée de pommes

Laver des pommes; enlever les queues et les taches; couper en 4, mais ne pas les épilcher, ni les vider; ajouter juste assez d'eau pour recouvrir les pommes et faire cuire jusqu'à ce qu'elles soient molles et se mettent en bouillie; faire passer dans un sac à gelée. La pulpe qui reste pourra être passée dans une passoire et employée comme confiture, à condition qu'on y ajoute des fruits pour mesurer le jus et ajouter 1/4 autant de sucre qu'il y a de jus. Faire bouillir le jus lentement pendant 20 minutes, enlever l'écume et ajouter le sucre chauffé. Faire bouillir environ 5 minutes ou jusqu'à ce qu'il se prenne en gelée; verser dans des verres chauds stérilisés et cacheter lorsque la gelée est froide.

La gelée de pommettes se fait de la même façon.

Tarte aux pommes

4 ou 5 pommes acides, 1 cuillerée à thé de muscade ou cannelle, 1 cuillerée à thé de beurre, 1/2 tasse de sucre, 1 cuillerée à thé de sel, 1 cuillerée à thé de jus de citron et écorce de citron râpée.

Mettre dans une petite terrine et ajouter de l'eau chaude pour empêcher les pommes de brûler; bien recouvrir et faire cuire au four pendant 3 heures, à feu modéré, jusqu'à ce que les pommes aient une couleur rouge.

Neige aux pommes

1 cuillerée à table de sucre en poudre, 1/2 cuillerée à table de jus de citron, le blanc de 1 oeuf, 2 pommes.

Couper et vider 2 petites pommes en quartiers; les faire cuire dans une petite quantité d'eau jusqu'à ce qu'elles soient très molles; faire égoutter et passer par un tamis fin; battre le blanc d'oeuf en neige très ferme; ajouter le sucre graduellement, lentement et y battre graduellement les pommes passées; servir avec de la crème.

Pouding aux pommes d'autrefois

4 grosses pommes aigres, 1 cuillerée à thé de cannelle moulue, 1 cuillerée à thé de sel, 4 onces de miettes de pain rassis, 1/2 muscade râpée, 4 oeufs.

Peler et trancher de belles pommes; mélanger avec les miettes de pain; battre légèrement les jaunes d'oeuf et les ajouter aux miettes; ajouter du sel, de la cannelle, de la muscade et les jaunes d'oeuf; y incorporer soigneusement en tournant les blancs d'oeuf battus en neige ferme; mélanger parfaitement et faire chauffer 3 heures dans un moule bien graissé. Servir avec sauce crémeuse ou au citron.

Tarte aux pommes des fées

Vider, couper en quartiers et faire cuire à la vapeur 4 grosses pommes acides, frotter à travers une passoire; sucrer au goût et refroidir; battre en neige ferme les blancs de 3 oeufs; ajouter les pommes; parfumer au goût; battre encore une fois; mettre dans une croûte de pâtisserie à moitié cuite et finir la cuisson; servir chaud, avec de la crème simple ou fouettée et du sucre.

Compote de pommes

10 pommes, 1/4 de tasse d'eau froide, 1/2 tasse de sucre, 1 cuillerée à table de jus de citron ou 1/4 de cuillerée à thé de cannelle ou un peu de muscade râpée.

Essuyer, couper en morceaux, vider et peler les pommes acides; ajouter l'eau et faire cuire jusqu'à ce que les pommes commencent à s'amollir; ajouter le sucre et faire cuire jusqu'à ce que la compote soit tout à fait molle; faire passer par une passoire, parfumer et bien battre.

Pommes fouettées

1 pomme, 2 cuillerées à table d'eau, 1 oeuf dans 2 tasses de pulpe de pommes, 1 cuillerée à table de sucre, 1/2 cuillerée à thé de jus de citron.

Peler, vider et couper en quartiers des pommes, puis faire cuire dans l'eau jusqu'à ce qu'elles soient molles; ajouter du sucre et battre jusqu'à ce que l'on ait obtenu une sauce assez sèche; enlever du feu et ajouter du jus de citron. A 2 tasses de pulpe de pommes, ajouter 1 jaune d'oeuf battu et insérer le blanc en neige ferme; mettre en pyramide dans un plat de verre.

Iles flottantes de pommes

Faire bouillir ensemble 2 tasses d'eau et 1/4 de tasse de sucre pendant 10 minutes. En attendant, laver, peler et vider 6 grosses pommes fermes; les mettre dans le sirop, bien recouvrir et cuire doucement jusqu'à ce que les pommes soient tendres; ensuite, enlever soigneusement les pommes et les mettre dans un plat bien profond allant au four; faire cuire ce sirop jusqu'à ce qu'il soit réduit et épaissi, puis le verser par-dessus les pommes et laisser refroidir.

Betty brune

1 tasse de miettes de pain, 8 pommes en tranches, 1 tasse de sucre, 1/2 tasse d'eau froide.

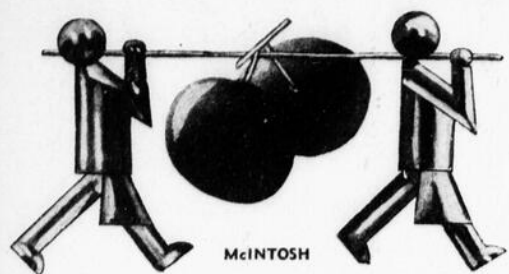
Beurrer un plat allant au four et mettre une couche de miettes de pain, puis une couche de pommes canadiennes; saupoudrer avec de la cannelle et du sucre et enduire de beurre; répéter jusqu'à ce que le plat soit rempli; insérer un couteau en plusieurs endroits et y verser l'eau et le sucre convertis en sirop; mettre dans une casserole d'eau chaude et faire cuire pendant 45 minutes; servir chaud avec de la crème ou de la sauce épaisse.

Riz aux pommes

2 tasses de riz, 1/2 tasse de sucre, 1/2 tasse de lait, 3 oeufs, 2 pommes (cuites à la vapeur).

Peler et vider des pommes; couper en 8 morceaux et faire cuire jusqu'à ce qu'elles soient molles; faire cuire le riz à la vapeur; ajouter les jaunes bien battus des oeufs et le sucre; bien mélanger; ajouter les pommes; introduire les blancs d'oeuf bien battus en neige ferme et faire cuire 30 minutes dans une terrine bien beurrée; servir avec de la crème.

La pomme de la province de Québec surpasse en qualité toutes les pommes du monde. Succulence, saveur, facilité de conservation, beauté, voilà en quoi se manifeste sa supériorité



A LA GLOIRE DE LA PROVINCE



A l'occasion de la 40ème réunion de la Société de Pomologie et de Culture Fruitière de la province de Québec, nous avons le plaisir de présenter à nos lecteurs quatre pages spéciales, préparées avec la collaboration de M. J.-H. Lavoie, chef du Service de l'Horticulture, et de M. J.-E. Dufresne, attaché au même service. On trouvera ici l'essentiel de ce qui s'est dit à ces intéressantes assises. Les congressistes se sont réunis à l'Hôtel Queen's, à Montréal, les 10 et 11 du courant.

RÉSUMÉ DE L'ALLOCUTION DU PRÉSIDENT DE LA SOCIÉTÉ, M. J.-F. DESMARAIS



NOUS espérons qu'en 1934 nous pourrions mettre sur nos marchés 100,000 boîtes de pommes "extra fancy" et "fancy".

La préférence britannique nous a ouvert un excellent débouché pour nos fruits; seulement, pour pouvoir en retirer tout le bénéfice possible, il faudrait la création d'une commission centrale d'exportation afin de coordonner les expéditions et éviter d'encombrer le marché anglais, comme la chose

Les pomiculteurs qui désirent recevoir les "Avis d'arrosage" n'ont qu'à en faire la demande à leur agronome ou au Service de l'Horticulture, Pavillon de l'Agriculture, Québec, ou bien à chambre 44, 152, Notre-Dame, est, Montréal.

est arrivée cet automne. C'est à qui serait arrivé le premier, de sorte que tout le monde a expédié ensemble. La conséquence a été une démoralisation des prix, et des retours aux expéditeurs beaucoup moins élevés qu'ils auraient dû l'être. Nous espérons que le Gouvernement Fédéral prendra, à la Conférence nationale de la vente des produits agricoles, des mesures pour contrôler les expéditions et prévenir la répétition de ce qui est arrivé.

La situation change avec l'amélioration de la qualité de nos récoltes; nous prenons graduellement la place des fruits venant des autres provinces. La production d'oranges, de pamplemousses, de pêches, de poires, de raisins, avec les importations de bananes, ont augmenté de 50% durant les douze dernières

Après cinq années d'études et d'observations sur les caractéristiques du développement de la texture sur nos pommes, on en est venu à la conclusion que les arrosages les plus importants sont ceux faits avant la floraison. Durant cette période, deux ou trois applications sont nécessaires — selon que le développement des bourgeons est rapide ou lent.

années, sur ce continent. D'une manière générale, une très grande quantité de fruits étrangers fera compétition à nos pommes, de sorte qu'il va nous falloir concentrer tous nos efforts pour améliorer notre production et gagner la faveur du public pour nos deux variétés maîtresses: McIntosh et Fameuse.

RÉSUMÉ DE LA CONFÉRENCE DE M. J.-F. DESMARAIS SUR UN PROJET DE VENTE NATIONALE DES PRODUITS AGRICOLES

Le système coopératif, quoique ayant amélioré plusieurs conditions de vente, ne peut résoudre tous les problèmes qui surgissent à la suite des opérations non contrôlées d'une minorité.

Cette minorité égoïste, qui demeure en dehors des mouvements coopératifs, évite les charges, vend ses produits aux prix de l'Association, parfois un peu moins, et laisse les membres de la Coopérative supporter les dépenses de leur organisation et s'arranger avec leur surplus. D'après le *British Marketing Act*, il est possible d'obliger cette minorité à se joindre à l'organisation centrale, et ce, pour le bénéfice de tous les intéressés.

L'opinion émise à cette conférence a été que le Gouvernement fédéral devrait passer une législation semblable au *British Marketing Act*, laquelle permettrait aux provinces d'adopter les mesures nécessaires permettant aux

producteurs de s'organiser pour la vente de n'importe quel produit dans la province.

Le principal but de ce système est de contrôler la vente des pommes de terre en rapport avec la demande. Cela serait fait en déterminant la grosseur minimum offerte en vente et la qualité minimum permise pour une année où il y a un surplus de récolte. Il appartiendrait aussi au Comité des Marchés de trouver un débouché pour le surplus et de



Ferme des Sulpiciens

quelle façon utiliser les pommes de terre de qualité inférieure. La loi serait administrée par 33 membres, dont 24 seraient des représentants de districts de production, 6 représenteraient le commerce et 3 seraient des membres spéciaux. Les élus dans les districts de production le seraient en proportion de l'étendue en culture; il faudrait 30,000 acres pour avoir droit à un représentant. La moitié des représentants des producteurs et du commerce seraient remplacés chaque année.

Ceux produisant moins d'une acre et ceux ne produisant que pour leur propre consommation ne seraient pas soumis à cette loi; il en serait de même pour ceux qui ne ven-

RÉSOLUTIONS

Boîtes à pommes de la vallée de Champlain

CONSIDÉRANT que la vente de pommes non classifiées et non emballées est dommageable à l'industrie pomicole et que le consommateur préfère acheter d'autres fruits;

ATTENDU que la vente de pommes tombées de bonne qualité dans les boîtes ouvertes semble donner satisfaction à l'acheteur et lui permet de faire un examen rapide du contenu;

IL EST RÉSOLU que cette Société demande que l'on fasse l'essai d'une boîte iden-

tique à celle présentement utilisée dans la vallée de Champlain, et si les résultats sont satisfaisants, que la Loi des Fruits soit amendée de façon à en permettre l'usage, principalement pour les pommes tombées.

Camionneur-colporteur

ATTENDU que le nombre de camionneurs-colporteurs augmente chaque année et qu'ils sont responsables de la vente d'une grande quantité de pommes impropres à la consommation;

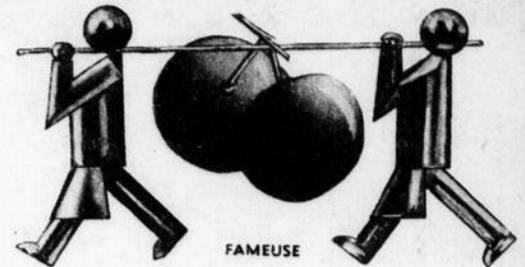
IL EST RÉSOLU que demande soit faite au Commissaire des Fruits d'ajouter, lors

de la révision de la Loi des Fruits, les clauses nécessaires permettant de contrôler ce genre de commerce.

Papier d'emballage portant la marque "Québec"

Cette société désire exprimer son appréciation et ses remerciements à l'honorable J.-A. Godbout, ministre de l'Agriculture, pour l'aide financière qu'il nous a accordée et qui a permis l'impression du papier d'emballage marque "Québec", laquelle marque permet aux consommateurs de différencier les pommes de notre province avec celles des autres provinces.

DE LA POMME DE QUEBEC



draient pas plus que 5 tonnes de produits propres à la consommation, ainsi que pour ceux qui se limiteraient à produire de la semence.

La grosseur minimum serait fixée à 1 pouce $\frac{1}{2}$ et la qualité minimum définie en rapport avec le surplus de récolte disponible chaque année. La direction, par une campagne d'annonce dans les journaux, travaillerait à augmenter la consommation des pommes de terre, en indiquant leur valeur nutritive.

La direction informe les producteurs sur les conditions du marché et les prix offerts pour les différentes qualités. Chaque producteur désirant augmenter son étendue en culture devra en aviser le bureau de direction et payer \$25.00 par acre d'augmentation contre \$1.25 par acre pour la superficie normale.

Le bureau de direction viserait à abolir gra-

Le but pratique du "Service d'Arrosage des Vergers" est de guider les pomiculteurs quant au moment propice et à la nature des applications à exécuter dans chaque région pomicole. Le nombre de membres était de cent quatorze en 1929; durant la dernière saison, quatre cent vingt-cinq pomiculteurs recevaient des "Avis d'arrosage".

sont suggérées par le Ministre, au moins la moitié des représentants devront les accepter pour que le système soit modifié en conséquence. Le projet serait alors présenté à la Chambre pour approbation, et s'il est accepté, le Ministre déterminerait la date où il prendra effet. Le bureau de direction établirait la liste des producteurs qui seraient soumis à cette loi et seulement ceux dont le nom figurerait sur cette liste auraient le droit de voter pour décider si le projet doit être appliqué. 30 jours seraient alloués pour la votation et les $\frac{2}{3}$ des producteurs figurant sur la liste devront voter en faveur de son application. De plus, les $\frac{2}{3}$ en nombre doivent aussi représenter les $\frac{2}{3}$ de la superficie en culture.

Le projet serait alors mis à l'essai pour un mois, et s'il donnait satisfaction demeurerait en force et devrait être observé par tous les producteurs.

Comme conclusion, on peut dire que la loi adoptée par l'Agricultural Marketing Legislation, en Grande Bretagne, en 1931 et 1933, donne à la majorité des producteurs le privilège de former une organisation et d'obliger la minorité d'en faire partie et d'observer ses règlements. Cela est probablement la loi la plus large en vigueur dans aucun pays et qui indique clairement la tendance à la disparition de production non contrôlée et de vente privée.

RÉSUMÉ DE LA CONFÉRENCE DE M. L.-P. ROY, DIRECTEUR DES SERVICES AU MINISTÈRE DE L'AGRICULTURE, QUÉBEC

AUTREFOIS, on semblait croire que l'agriculture, chez nous, se bornait à la production du foin de mil et de l'avoine. Aujourd'hui, on en revient. Même, depuis quelques années, notre production fruitière s'est beaucoup développée en volume et en qualité.

Il reste cependant du travail à faire. Quels sont les problèmes de l'heure dans ce domaine? Quelles sont les améliorations vers lesquelles nous devons orienter nos efforts?

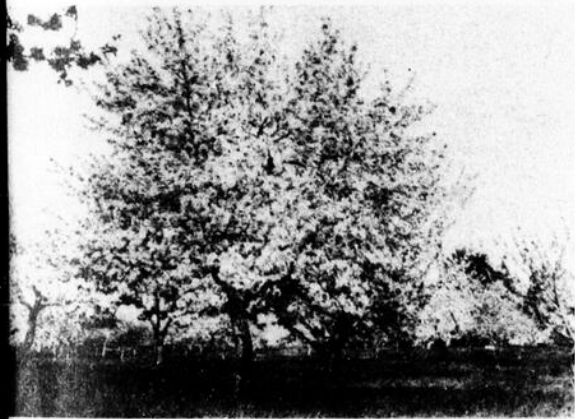
On s'étonne parfois de l'étendue de nos plantations. Il semble que nous n'avons pas raison de craindre de ce côté. Nous n'avons pas à redouter le volume de la production fruitière comme les mauvaises méthodes culturales et commerciales.

Nous avons des problèmes inquiétants à résoudre tant dans l'exploitation de nos vergers que de nos jardins. Il semble que nous sommes gratifiés à peu près tous les cinq ans d'une maladie nouvelle ou d'un insecte inconnu. C'est ainsi que nous est arrivée, en ces dernières années, la brûlure du pommier. A nous donc de défendre les richesses de nos vergers et de nos jardins.

Nous avons un ministre de l'Agriculture qui aime à conjuguer les forces qui travaillent pour l'Agriculture. Il ne faut pas toutefois appeler coopération tel ou tel fiasco

En 1929, les pomiculteurs de la région de Montréal employaient six cent quatre barils de quarante gallons de bouillie soufrée pour la protection de leurs vergers. Au cours de la dernière saison, ils en dépensèrent au delà de mille neuf cents. L'emploi des arsénates a augmenté dans les mêmes proportions.

du passé. Quoi qu'il soit arrivé et quoi qu'il arrivera à l'avenir, la coopération reste une grande doctrine. La coopération dans la vente de nos fruits a été un peu négligée. Un jour, nous ne voulons pas être obligés de fixer les prix des produits du verger et du jardin. Le gouvernement est aujourd'hui acculé à cette nécessité en ce qui concerne la vente du lait. Peut-être que si, il y a quinze ans, nos producteurs de lait s'étaient associés, nous ne serions pas obligés de prendre actuellement pareille mesure. Nous voulons développer l'union chez les producteurs de fruits. Peut-être n'en avons-nous pas absolument besoin aujourd'hui, mais l'avenir exigera probablement une solide organisation pour la vente en commun de nos fruits.



Pommiers en fleurs

duellement les ventes à commission et n'émettrait des permis qu'aux marchands possédant les qualifications requises. Le personnel du bureau surveillerait la classification des pommes de terre ainsi que la vente, et obligerait les marchands autorisés à ne vendre que des pommes de terre spécifiées, sous peine de se voir enlever leur permis.

Le système de vente pour la pomme de terre, tel que préparé par les représentants des producteurs, serait soumis au Ministre de l'Agriculture et rendu public dans les différents journaux. Une période de 6 semaines serait allouée pour les objections; alors une assemblée serait tenue et, si des modifications

RÉSOLUTIONS

Commerce interprovincial de pommes en vrac

ATTENDU que le transport de pommes en vrac déprécie considérablement la qualité du fruit et ne donne pas satisfaction au consommateur;

ATTENDU que ces fruits ne sont pas convenablement manipulés ou classifiés et que le consommateur préfère acheter d'autres fruits, ce qui a pour effet de diminuer considérablement la consommation des pommes;

IL EST RÉSOLU que cette Société demande l'adoption d'un règlement interdisant le transport de pommes en vrac entre les provinces, excepté lorsqu'elles seront destinées à des fins manufacturières.

Répression de la mouche de la pomme

ATTENDU que les zones établies en quarantaine, durant la dernière saison, ont contribué beaucoup à instruire nos producteurs sur les moyens de contrôle à adopter contre la mouche de la pomme, et

ETANT DONNÉ que les districts de Woodlands et de St-Roch sont pas inclus dans les dites zones;

IL EST RÉSOLU que demande soit faite au ministre de l'Agriculture pour que les deux districts ci-haut mentionnés soient inclus en l'année 1934.

Paniers d'un minot à fond rond

IL EST RÉSOLU que cette Société demande au Commissaire des Ecris d'interdire l'usage d'un tel panier parce qu'il ne donne pas autant satisfaction que celui à fond plat.



M. J.-H. Lavoie, chef du Service de l'Horticulture, a fait une importante conférence sur la Culture Commerciale des fraises dans la province de Québec. Cette conférence sera reproduite in extenso dans un prochain numéro.

RÉSUMÉ DE LA CONFÉRENCE DE M. GEO. MAHEUX, ENTOMOLOGISTE PROVINCIAL, SUR LE COMBAT CONTRE LA MOUCHE DE LA POMME

Le travail fait durant 1933 en vue d'éliminer de nos vergers la mouche de la pomme (ou ver chemin de fer) a été, nous sommes fiers de le dire, un véritable succès.

En général, les propriétaires de vergers se sont bien soumis au règlement imposé par le Ministère de l'Agriculture les obligeant à certaines mesures de contrôle. Le cas contraire eut été plutôt surprenant, puisque cette législation fut réclamée par les pomiculteurs eux-mêmes. Dans tous les districts soumis au contrôle obligatoire, une forte opinion publique aida considérablement au respect du règlement.

Dans les cinq zones de la région de Montréal où le contrôle de cet insecte nuisible est obligatoire, 1,265 propriétaires de vergers se sont soumis au règlement imposé et ont détruit 73,413 sauvagons.

Ces 1,265 propriétaires possèdent 410,706 pommiers répartis comme suit: St-Bruno, 11,563 — St-Hilaire et Rougemont, 175,611 — St-Grégoire, 5,896 — Abbotsford, 63,986 — Hemmingford et Franklin, 60,582 — Châteauguay, 26,154 — Oka et St-Joseph du Lac, 76,866.

Comme résultat de cette lutte, les dégâts de la mouche de la pomme ont considérablement diminué en 1933. Le succès obtenu est tel que d'autres régions (St-Rémi, Woodlands) veulent se soumettre aux mêmes obligations.

RÉSUMÉ DE LA CONFÉRENCE DE M. GABRIEL BILLAULT, INSTRUCTEUR HORTICOLE, SUR LA CULTURE DES PRIMEURS AU VERGER

ÉTUDES les principales cultures pouvant convenir à un pomiculteur:

Fraises: Culture qui va bien avec le verger (ce qui ne veut pas dire qu'elle doit se faire dans le verger, loin de là), exigeant un terrain fertile, bien égoutté et bien préparé. Le choix

Voici les noms des officiers qui composent le bureau de direction de la Société de Pomologie et de Culture Fruitière de la Province de Québec pour 1934.

Président honoraire: M. E.-W. Brown; vice-président honoraire: M. J. F. Desmarais; président: M. Philip Smith, Hemmingford; vice-président: M. René Trépanier, Oka; secrétaire français: M. J.-E. Duchesne; secrétaire anglais: M. W.-J. Tawse; directeurs: MM. Edgar Standish, Rougemont; H. Boucher, Saint-Hilaire; Thos. Dalgleish, Sweetsburg; Alphonse Allard, Châteauguay; John Gillespie, Abbotsford; C.-A. Waller, Franklin Centre; Mark Sample, Hemmingford; Léopold Chabot, Rougemont, et Hervé Huseau, Oka.

des variétés à planter dépend du terrain et de l'exposition.

Tomates: Cette plante se plaît beaucoup dans les terres à verger et peut donner des rendements de 13 à 15 tonnes à l'arpent. Ces rendements s'obtiennent à la suite d'opérations qui commencent en couches chaudes: semis clairs, réguliers, transplantations de plants uniformes pour une même couche, c'est-à-dire les gros avec les gros, les petits avec les petits. Un petit plant bien soigné formera un beau plant pour la pleine terre; s'il est planté en couche avec les gros, c'est un plant perdu.

Blé d'Inde sucré: Pour arriver bon premier, ou tout au moins un des premiers sur les marchés, l'exposition et le terrain devront être choisis avec soin, les semis faits dans une terre saine et les engrais chimiques employés doivent être à base de nitrate de soude pour la partie azotée. A partir de la levée, la terre devra être travaillée une fois et même deux fois par semaine.

Fèves en gousse: Mêmes remarques que pour le blé d'Inde. La culture en est presque la même, avec cette différence toutefois que dans les endroits mal aérés, là où la brume reste longtemps, près des cours d'eau, des lacs, l'humidité peut favoriser le développement de certaines maladies telles que la rouille et l'antrachnose.

RÉSUMÉ DE LA CONFÉRENCE DE M. JEAN-B. MALTAIS, ENTOMOLOGISTE A HEMMINGFORD, SUR LES INSECTES S'ATTAQUANT AUX FEUILLES ET AUX FRUITS DU POMMIER

DEPUIS qu'on parle de pomiculture pratique et payante, on parle également d'insectes. Que ce soit au sujet des insectes nuisibles aux fruits, aux feuilles, à l'écorce, etc., ou que ce soit à propos des insectes parasites et pollinisateurs, les entomologistes viennent tous les ans entretenir nos pomiculteurs du mode de vie de quelques-unes de ces bestioles et les moyens de combattre les plus nuisibles.

Les espèces qui attaquent les feuilles et les fruits peuvent être divisées en trois groupes distincts: le premier groupe comprend les insectes qui vivent exclusivement sur le feuillage tels que le puceron vert du pommier, le porte-case du pommier, l'arpenreuse de Bruce, la livrée d'Amérique, la chenille à tente d'automne et quelques autres espèces peu importantes. Le second groupe inclut les espèces qui attaquent principalement les fruits telles que la pyrale de la pomme, la mouche de la pomme, le charançon du pommier, le charançon du prunier et quelques autres espèces peu connues dans la province de Québec. Le troisième groupe comprend les insectes qui ravagent, à différentes périodes, les feuilles et les fruits; ce sont le pique-bouton, le ver du fruit vert et les chenilles enrouleuses.

La plupart de nos pomiculteurs pratiques connaissent assez bien les insectes les plus nuisibles à leur production. Aidés du calendrier d'arrosage officiel et des renseignements spéciaux qui leur sont donnés par l'intermédiaire des spécialistes en arboriculture, les pomiculteurs de cette province se rendent ordinairement maîtres de la situation et trouvent profit à enrayer les ennemis qui envahissent leurs vergers.

RÉSUMÉ DU RAPPORT ANNUEL DES ARROSAGES DONNÉ PAR M. FERNAND GOUBOUT, DIRECTEUR DU SERVICE D'ARROSAGE, AU MINISTÈRE DE L'AGRICULTURE, QUÉBEC

LA pratique des arrosages dans notre province progresse considérablement d'année en année. En effet, le nombre de vergers traités augmente constamment, et en autant que cette culture continue d'être profitable, tous les vergers de quelque importance seront bientôt protégés efficacement contre les attaques des insectes et des maladies.

Cette année, au delà de 425 pomiculteurs furent dirigés dans leurs arrosages. Ceux-ci, pour la plupart, sont membres de la Société de Pomologie et les autres font partie de clubs locaux organisés par la Section de Culture Fruitière du ministère provincial de l'Agriculture. Dès cette année, tout pomiculteur qui en fera la demande recevra gratuitement les "Avis" du Service d'Arrosage. Il en a été décidé, ainsi par les autorités du ministère de l'Agriculture.

La saison qui vient de s'écouler a été très difficile pour nos pomiculteurs, à cause de conditions adverses de température. Très peu de récoltes ont été exemptes de tavelure, et, dans plusieurs vergers, les dommages qu'ont causés les insectes ont quelque peu augmenté. Les vergers de l'Est des États-Unis et de l'Ontario ont souffert de conditions à peu près identiques.

Durant toute la saison, huit arrosages ont été recommandés. De ce nombre, il y en avait six de désignés pour le contrôle de la tavelure et des insectes ordinaires du verger, et les deux autres pour la mouche de la pomme.

Deux infections primaires de tavelure eurent lieu à des moments très critiques, c'est-à-dire lorsque le feuillage était très peu protégé par la solution d'arrosage. La température sèche de l'été a arrêté momentanément le développement de la maladie, mais à partir de la fin août jusqu'à la cueillette, de nombreuses infections tardives se développèrent sur les pommes Fameuse et McIntosh.

Les résultats obtenus quant au contrôle de la tavelure variaient considérablement dans les différents vergers, mais il a été remarqué que les pomiculteurs qui ont négligé de faire le premier arrosage ont récolté beaucoup plus de pommes tachetées que ceux qui l'ont fait. De même, les vergers qui ont été arrosés vers le milieu du mois d'août ont beaucoup moins souffert de la tavelure tardive que les vergers non traités, dont l'état de la maladie était à peu près le même.



Révérend Père Honoré, O.C.R., régisseur des vergers du Monastère de la Trappe



M. J.-E. Duchesne, B.S.A., du Service provincial de l'Horticulture

Besoins de la culture fruitière dans la province de Québec

- 1) — Meilleure méthode de cueillette;
- 2) — Meilleure classification;
- 3) — Règlementation du commerce;
- 4) — Entreposage des fruits, c'est-à-dire régularisation de la mise sur le marché; en d'autres termes, ne pas vendre toute la récolte dans un seul mois;
- 5) — Publicité extensive et efficace.

Les faits saillants de la situation des insectes dans nos vergers durant cette dernière saison sont, d'abord, l'attaque inattendue des vers du fruit vert et l'augmentation considérable des larves de pyrale de génération tardive. Il est très important, par exemple, de ramasser et détruire de la bonne manière les pommes piquées, à mesure qu'elles tombent.

Une diminution assez générale des pertes causées par le ver chemin de fer a été observée. Ce premier résultat de la campagne de répression entreprise en 1933 devrait encourager tous les pomiculteurs à appliquer avec encore plus de vigueur les mesures de contrôle recommandées par l'entomologiste provincial. L'examen des pommes de rebut, à l'automne, accuse une diminution notable des dégâts causés par le charançon de la pomme, de même qu'une faible augmentation du pourcentage de fruits endommagés par le pique-bouton.

RÉSUMÉ DE LA CONFÉRENCE DE M. H.-C. BOIS, CHEF DU SERVICE DE L'ÉCONOMIE RURALE, AU MINISTÈRE DE L'AGRICULTURE, QUÉBEC

M. BOIS, nos lecteurs le savent, est président de la Commission de l'Industrie laitière. Il était d'autant plus libre pour parler d'industrie laitière que bon nombre de pomiculteurs sont en même temps producteurs de lait.

En dépit de pouvoirs restreints, je crois que la Commission de l'Industrie laitière a fait quelque chose pour améliorer la situation du producteur. Elle a établi une échelle de garanties financières que doit fournir tout marchand de lait. De cette façon, une somme de \$9.420 a été remise aux cultivateurs, somme que ceux-ci n'auraient jamais touchée si des garanties n'avaient pas été exigées. De plus, je n'hésite pas à dire que l'intervention de la Commission a maintenu le prix du lait à un niveau de 10 sous de plus le cent livres.

A part cela, nous avons fait des suggestions, spécialement en vue d'améliorer la qualité du beurre. Comme conséquence, depuis les derniers six mois, la quantité de beurre pasteurisé no 1 a augmenté de 7% et la

quantité de beurre non pasteurisé no 1 a augmenté de 5%. Ces résultats ont été obtenus dans 90% des cas à la suite de règlements que nous avons adoptés.

Maintenant, qu'est-ce que la Commission attend des cultivateurs? Nous voulons d'abord qu'ils s'unissent, prennent conscience d'eux-mêmes, de leur rôle sur le marché. Il est plus facile d'obtenir une décision importante, de faire accepter telle règlementation si elle est appuyée par une association de producteurs qui expriment leurs désirs d'une façon régulière et légale.

Nous demandons aussi aux cultivateurs de supporter la Commission, de porter à sa connaissance leurs griefs, de nous mettre au courant des traitements reçus, de déposer des plaintes, s'ils en ont.

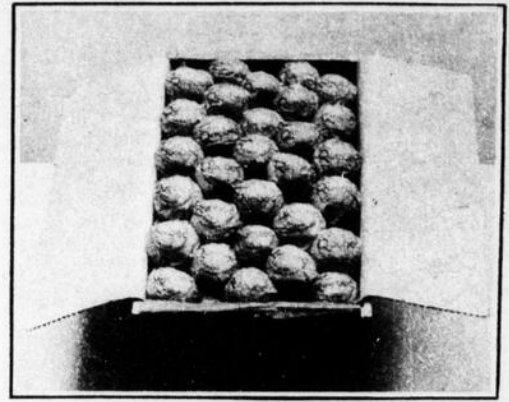
RÉSUMÉ DE LA CONFÉRENCE DE M. M.-B. DAVIS, HORTICULTEUR DU DOMINION, SUR LA FERTILISATION DES VERGERS

AU sujet de la fertilisation d'un verger, je dois dire que le meilleur indice est l'observation des symptômes fournis par les arbres.

Dans la conduite d'un verger, il faut viser à obtenir une couleur vert pâle plutôt qu'un vert extrêmement foncé; cette dernière condition indique un excès d'azote et qu'on est sur la limite possible d'excès d'azote à comparer avec la potasse, à moins que notre sol soit bien pourvu de potasse, ce qui n'est pas le cas ordinaire.

Dans notre opinion, il n'est pas sage d'ignorer les applications d'engrais potassiques, spécialement là où l'on fait usage d'engrais azotés, et nous recommandons aux pomiculteurs de bien surveiller le feuillage, la pousse annuelle et de faire des applications en conséquence, faisant toutefois varier la quantité d'engrais azoté par acre tout en continuant d'appliquer 200 livres par acre d'engrais potassique.

Le manque d'acide phosphorique se reconnaît à la couleur brune du feuillage. Le manque de chaux et de magnésie se reconnaît par l'ondulation du contour, quelquefois du centre de la feuille, formant des taches brunes. Il est



Pommes en boîte de la marque QUÉBEC. Aujourd'hui, notre province peut rivaliser avec les autres pays pour l'emballage des fruits.

peu probable que vous rencontriez cette anomalie dans vos vergers. En surveillant bien attentivement le feuillage des arbres, le producteur averti peut très bien se rendre compte de l'exigence des arbres. Il n'y a pas de règle bien précise pour l'application d'engrais dans le verger, mais je crois que le producteur agira sagement en se servant de la formule 9-5-7 plutôt que de continuer à appliquer des engrais azotés seulement.

LA

Société de Pomologie et de Culture Fruitière de la Province de Québec

Une autre année de succès qui se termine avec le quarantième congrès annuel tenu à Montréal les 10 et 11 janvier 1934.

La direction intelligente de la société et une coopération assidue des membres ont fait de la société une institution profitable pour l'industrie et chacun des membres en particulier. Vous êtes invités à en faire partie.

L'engrais ultra-superphosphaté "Albatros" a été fort apprécié depuis longtemps des planteurs de progrès, dans l'univers entier. Sa fabrication soignée et judicieusement dosée en fait un engrais sûr, recommandable et économique pour votre usage.

Employez, cette année, de

"L'ALBATROS"

Engrais chimique ultra-superphosphaté.
Une fois employé, vous ne vous en passerez plus.

INTERNATIONAL FERTILIZERS LIMITED

71, rue St-Pierre,

QUÉBEC, P.Q.

Usines: St-Jean, N.B., et Québec, P.Q.



M. René Trépanier, B.S.A., régisseur de la Ferme St-Sulpice



M. E. Honey
pomiculteur
d'Abbotsford



L'AVIC COOPÉRATIVE



NOUS avons eu cette semaine, à Montréal, la convention de la Société de Pomologie dont notre gérant général, M. J.-F. Desmarais, était le président depuis deux ans. Le programme, qui était des plus chargés, s'est exécuté à la lettre, et, bien que les choses qui s'y sont discutées ne soient pas d'un intérêt tout particulier pour un grand nombre de ceux qui lisent ces lignes de la Vie Coopérative, je crois qu'ils seront heureux d'apprendre que la note dominante, comme l'ensemble des résolutions adoptées, signifie un vrai triomphe des idées coopératives.

D'abord, l'honneur que cette Société a décerné à notre gérant, en lui demandant l'année dernière de prolonger son terme d'une année, était un compliment non équivoque des qualités administratives qu'il met au service de la coopération dans notre province. De plus, les résolutions adoptées tendant à l'achat en commun des insecticides, des fongicides, des contenants pour les emballages, en un mot l'achat pour toutes les utilités des pomiculteurs était vraiment de la belle coopération. Si l'on ajoute à ça tous les discours et les résolutions adoptées demandant l'uniformité de la classification, des lois de la vente et des règlements qui déterminent d'une façon juste et équitable la mise des produits sur le marché, c'était encore de la bonne coopération.

Il va sans dire que cette Société que l'on peut compter comme étant une des mieux organisées parmi les sociétés agricoles de la province devait donner cet exemple, et c'est un devoir de féliciter ici tous les membres, qui y ont pris part, d'avoir si bien réussi à créer autour de leurs activités une atmosphère de coopération des plus fraternelles. Je m'en

voudrais de ne pas dire que le succès en revient en grande partie aux dévoués secrétaires, MM. J. E. Duchesne et W. J. Tawse, qui n'ont rien épargné pour faire de cette quarantième réunion annuelle une date mémorable dans l'histoire de cette Société.

En parlant de coopération, cela nous amène à faire quelques réflexions qui démontrent précisément que le même esprit ne règne pas partout. Nous avons à l'heure actuelle des Sociétés Coopératives locales qui, réellement, n'ont pas plus d'esprit de coopération que l'homme dans la lune. Pour ne citer qu'un exemple, je vous dirai qu'une Société, après s'être soigneusement informée des prix que nous pouvions lui garantir, s'est enfin décidée à nous expédier un char de patates que nous avons vendu au prix qui lui avait paru satisfaisant, plus 7c. la poche à cause de l'augmentation temporaire dans les prix, dû au froid sibérien qui avait paralysé les expéditions. Grande surprise parmi les membres de recevoir plus qu'ils ne s'attendaient, et lettre de félicitations du brave curé de l'endroit nous disant combien il était heureux que ses paroissiens traitent avec nous. On pensera peut-être qu'à la suite d'un résultat si satisfaisant cette Société a continué à nous expédier sa marchandise. Oh non! Le char suivant a été dirigé ailleurs, parce que, prétendait-on, il ne fallait pas en envoyer trop à la Coopérative et que la concurrence était nécessaire!

Un autre exemple fera bien comprendre quel cas l'on fait de nos efforts coopératifs. Un gérant nous télégraphie un bon jour: "Quels sont les prix garantis aujourd'hui?" Jolie formule, n'est-ce pas, et étonnante marque de confiance pour un coopérateur qui demande à la Société dont il est membre de lui garantir un prix? Nous lui répondons immédiatement, évitant de lui faire la leçon qu'il avait méritée: "Nous avons payé ces jours-ci

tel prix." Sur les entrefaites, l'assemblée des producteurs du Nouveau-Brunswick a lieu; on décide de baisser les prix de 10c. la poche, et n'ayant pas de réponse à notre télégramme, nous croyons prudent d'avertir ce gérant comme suit: "N'ayant pas de réponse, devons vous aviser de ne pas expédier cette semaine". Ce qui voulait dire que les prix baissaient. C'est alors que son patriotisme s'est réveillé, et sentant le terrain glissant, il nous envoya le lendemain le télégramme suivant: "Le char partira à quatre heures après-midi." Je vous demande, en vérité, ce qu'on peut faire avec des gens comme ça?

Qu'est-ce que vous pensez de cet autre aussi qui télégraphie à un commerçant de Montréal: "J'envoie deux chars à Montréal: un à la Coopérative, tel numéro, mais touches-y pas à celui-là, il n'est pas bon; tâche de l'arranger pour avoir le numéro...". Vous seriez surpris si nous mettions les noms de ceux qui ont été les auteurs de ces incidents-là.

Si je rappelle ces faits, ce n'est pas avec l'intention d'être désagréable à qui que ce soit; c'est simplement pour dire au public agricole qu'il ne doit pas s'étonner si la province de Québec tient la queue dans les expéditions qui se font des pommes de terre à Montréal. C'est son propre marché, mais au lieu d'en augmenter l'approvisionnement, il rétrograde. Et sur les 3,000 chars environ qui s'absorbent dans la ville de Montréal, les coopérateurs de la province, plus occupés à faire de la politique et manger du prochain que de faire des patates, réussissent à en expédier 300. Je crois donc qu'en leur rappelant ces vérités-là de temps en temps, on finira par leur faire comprendre que le temps est arrivé de travailler en coopération et de garder pour nous en propre le marché qui nous appartient.

L. P. D.

« « "ÇÀ et LÀ" » »



PUISQUE je suis dans les patates (sans calambour), il convient peut-être de dire que les expéditions à date venues des provinces Maritimes ont été de 827 chars de plus que l'année dernière. Il y avait donc sur le marché de Montréal une assez grande quantité de ces tubercules, quand le froid a empêché pour près de dix jours toute expédition. Malgré cela, les prix se sont élevés un peu trop rapidement et d'une façon un peu trop artificielle. Ainsi nous trouvons que les chargements considérables qui se sont faits au Nouveau-Brunswick la semaine dernière ont réduit les prix aux cotations actuelles de 90c. par 80 livres, et dans certains cas 85c. Nous avons pu cependant retourner en moyenne 87½c. à ceux qui nous ont expédié ces jours derniers. Évidemment, la plupart de nos expéditeurs se sont abstenus, à cause de la température, d'apporter leurs patates aux entrepôts.

Si le marché a permis de payer dans quelques cas une certaine prime sur le prix régulier de la patate, nous devons en conclure qu'il serait bien important que les Coopératives locales profitent des doux temps pour charroyer tout ce qu'il est possible de remiser dans les entrepôts locaux, afin d'être en état d'expédier quand on leur en donne par télégramme un avis qui est toujours dans leur intérêt. Ils peuvent alors bénéficier, tout comme les commerçants qui en avaient en entrepôt à Montréal, de l'augmentation des prix que causent un froid soutenu ou un marché à la hausse. Nous conseillons donc à toutes nos Sociétés locales de faire une campagne d'éducation de leurs membres à ce sujet et d'avoir assez confiance à nous pour ne pas être obligés de nous demander quel prix nous pouvons garantir avant d'expédier.

Il ne faut pas oublier que, si l'on persiste à nous demander des prix garantis et qu'on réponde en conséquence, c'est un achat qu'on fait à tel prix, et que, par conséquent, la Co-

opérative Fédérée serait en droit de vendre au prix qu'elle voudra le char ainsi acheté; et dans le cas de la Société à laquelle nous avons retourné 7c. de plus la poche que le prix fourni, nous aurions pu les garder en toute sécurité de conscience. Seulement, la Coopérative n'est pas fondée pour faire des bénéfices ni faire de la spéculation; elle veut retourner tout ce qu'on peut obtenir pour les produits dont on lui confie la vente. Mais il faut avoir au moins l'élémentaire confiance qui est la base de toute coopération et sans laquelle rien ne pourra être accompli dans ce domaine.

D'ici à ce que la saison d'expédition soit finie, nous continuerons de donner tous les lundis par télégramme les prix obtenus sur le marché de Montréal aux Coopératives qui sont intéressées dans l'expédition. Mais, de grâce, que les gérants n'aillent pas passer ces informations-là aux commerçants qui ont toujours le moyen de s'en servir au détriment des associations coopératives et dans leur propre intérêt.

L. P. D.



Fournis par la Coopérative Fédérée de Québec — SEMAINE DU 5 JANVIER 1934 AU 13 JANVIER 1934

OEUFS

Par suite du changement considérable que nous avons eu dans la température, la production d'oeufs a beaucoup augmenté, et les expéditions ont été si fortes que les prix ont dû subir une baisse assez forte ainsi qu'on pourra s'en rendre compte par les prix que nous publions sur une autre page.

Ce changement subit ne semble pas cependant inquiéter beaucoup le commerce car, en certains milieux, on laisse voir que l'on croit que cette baisse a été un peu exagérée; les spéculateurs, se basant sur cette manière de voir, ont acheté des quantités assez fortes d'oeufs escomptant une amélioration future. Nous ne nous attendons pas cependant à voir les prix monter, et notre impression est plutôt que nous pouvons nous préparer à les voir tomber encore un peu au cours de la présente semaine. Toutefois, la demande reste assez bonne.

BEURRE

Aucun changement important à noter sur le marché du beurre; quoique la demande ait été tranquille, les offres ont été limitées et ceci a été de nature à maintenir les prix au niveau de la semaine précédente.

Lundi après-midi, le 15 courant, les beurres frais étaient cotés de 24 cents % à 25 cents la livre et les beurres d'herbe de 25 cents ¼ à 25 cents % la livre.

VOLAILLES

Les prix de la volaille se sont très bien comportés, et la demande a été plutôt forte, en sorte que le marché en général a été ferme. On croit que les conditions actuelles ont d'excellentes chances de se maintenir.

Il y aurait lieu de noter que la demande pour la volaille vivante s'est considérablement améliorée depuis quelques semaines. Les expéditeurs trouveront maintenant avantage à s'organiser pour envoyer des sujets vivants sur le marché de préférence à des sujets abattus. Afin de faciliter l'expédition des volailles vivantes, la Coopérative Fédérée tient à la disposition de ses membres et expéditeurs des cages d'expédition qu'elle fournit gratuitement sur demande. Comme le nombre de ces cages est nécessairement limité, nous demanderions à ceux qui en feront la demande de bien vouloir faire en sorte que ces cages soient retournées sans trop de délai. Un peu de coopération sous ce rapport sera grandement appréciée.

BÉTAIL VIVANT

Il y avait aujourd'hui beaucoup plus de bétail en vente qu'on ne s'attendait à en recevoir; les besoins courants du marché n'étaient pas suffisants pour absorber tout ce qui était offert aux prix en cours la semaine dernière. Les ventes se faisaient très lentement et à 25 sous en bas des prix d'il y a huit jours. La plupart des bons bouvillons ont été vendus de \$4.50 à \$4.75 et il n'y eut que quelques têtes à se vendre à plus que \$5.00. Les sujets de qualité moyenne rapportaient de \$3.50 à \$4.00 et étaient difficiles à vendre. Les sujets communs allaient

de \$2.50 à \$3.00. La demande pour les vaches était faible et il n'y en eut que quelques-unes à se vendre à \$3.00. Les bonnes génisses rapportaient de \$3.25 à \$3.75, quelques-unes \$4.00. Les moyennes, \$3.00 à \$3.25 et les communes de \$2.50 à \$3.00. Les quelques boeufs et taureaux se vendaient de \$2.00 à \$3.50. On ne s'attend pas à voir les prix s'améliorer au cours de la présente semaine.

VEAUX VIVANTS

Les prix des veaux ont probablement été les plus affectés cette semaine. On enregistrait une baisse d'à peu près \$1.00 par 100 lbs. Les meilleurs sujets allaient de \$6.00 à \$6.50 et quelques-uns seulement à \$7.00. Les sujets de qualité moyenne allaient de \$4.50 à \$5.00. Les veaux de champ baissaient d'à peu près trois quarts de sou la livre et se vendaient de \$2.00 pour les communs jusqu'à \$2.75 pour quelques sujets de choix.

MOUTONS ET AGNEAUX VIVANTS

Cette classe d'animaux eut aussi à souffrir des conditions d'aujourd'hui. Les acheteurs étaient rares et ils n'offraient que des prix qui correspondaient à une baisse d'à peu près un demi sou à un sou la livre. La plupart des agneaux, en lots mélangés, se vendaient \$4.50, quelques ventes isolées seulement à prix plus élevé. Les prix pour les moutons allaient de \$1.25 pour les communs jusqu'à \$2.50 pour les meilleurs.

PORCS VIVANTS

Nous vous référons à ce que nous disons plus loin en ce qui a trait au marché des porcs; on y verra les raisons qui nous font croire que ce marché a d'excellentes chances de se maintenir ferme au cours des quelques semaines qui vont suivre. La demande aujourd'hui a été particulièrement forte et les prix accusaient une nouvelle hausse. Les acheteurs, de bonne heure ce matin, n'offraient que \$7.75, mais ce ne fut pas long qu'ils se décidèrent à payer \$7.85, prix auquel la plupart des ventes furent faites. Les sujets de choix bénéficiaient d'une prime de \$1.00 par tête; les sujets de boucherie et la plupart des légers rapportaient les mêmes prix que les bacons. Les lourds subissaient une coupe d'un demi sou la livre et les très lourds une coupe d'un sou la livre. Les truies se vendaient facilement à des prix allant de \$5.75 à \$6.50 et même jusqu'à \$6.75 dans le cas de quelques sujets de choix. Ainsi que nous le disions ailleurs, nous nous attendons à voir ce marché demeurer ferme pendant quelque temps encore.

PARLONS DE PORCS...

Le marché des porcs mérite certainement d'attirer l'attention par la manière dont il se comporte depuis quelque temps.

Plusieurs hausses successives ont porté le prix à tout près de 8 sous la livre et toutes les indications présentes nous portent à croire que ce prix a d'assez bonnes chances de se maintenir plutôt ferme au cours des quelques mois qui vont suivre. Il est naturellement très dangereux de se prononcer d'une manière ou d'une autre sans s'exposer

à faire fausse route par suite des surprises de toutes sortes qui ne nous sont pas ménagées de ce temps-ci. Mais il y a actuellement nombre d'indices favorables qui nous invitent à tenter le hasard et à nous efforcer de tirer quelques utiles leçons de la situation présente.

Les quantités de porcs immédiatement disponibles pour nos marchés sont fort limitées. Dans l'est du pays: Provinces Maritimes, Québec et Ontario, les expéditions seront encore très faibles pendant plusieurs mois et il nous faudra compter sur l'Ouest pour nos approvisionnements. Et dans l'Ouest, on n'y trouvera pas de très fortes quantités de porcs prêts pour la mise en vente d'ici plusieurs mois.

D'un autre côté, le marché anglais, qui absorbe présentement des quantités de plus en plus fortes de nos porcs, donne des signes fort encourageants de stabilité tant pour les prix du bacon que pour les cours de la monnaie (livre sterling).

Nous avons donc là deux facteurs très importants et très considérables qui tendent et tendront, vraisemblablement, à donner à nos marchés un ton plutôt ferme et cela pendant quelque temps.

Voyons maintenant s'il existe des causes qui peuvent avoir une influence déprimante sur les prix. Il y en a malheureusement, mais elles dépendent du producteur et celui-là peut, s'il le veut, y remédier. Ce sont: le manque de qualité et de fini, puis le manque de poids.

On envoie généralement ses porcs sur le marché trop tôt. On ne les finit pas ou encore on les finit trop tôt, alors qu'ils n'ont pas encore atteint le poids désirable. Nous constatons, parmi les expéditions qui nous arrivent au jour le jour, qu'un fort pourcentage de porcs sont classés comme bacons ou comme sujets de boucherie qui pourraient facilement être classés comme sujets de choix, s'ils avaient un peu plus de fini, un peu plus de poids. On cherche trop à expédier ses porcs lorsqu'ils pèsent de 180 à 200 livres, alors qu'il faudrait plutôt s'efforcer de les rendre à 215 et 220 livres.

Nous comprenons qu'une foule de raisons portent les cultivateurs à vendre leurs porcs plus tôt qu'il ne le faudrait. Le besoin d'argent, le manque de moulées, ne sont pas des motifs que l'on peut ignorer, mais il ne faut pas, de ce fait, nous mettre dans le cas de ne pouvoir profiter des avantages qui nous sont offerts par le marché anglais. Or, ce marché exige un porc plus pesant que celui que nous produisons d'ordinaire, et c'est à la condition qu'un bacon provenant d'un porc d'au moins 215 ou 220 livres soit fourni à nos exportateurs que nous pouvons tirer parti du marché anglais.

Que l'on veuille donc tenir compte de ce qui suit.

- 1.—Elever des porcs.
- 2.—Bien les finir au point de vue qualité.
- 3.—Ne les vendre autant que faire se peut que lorsqu'ils ont atteint 215 ou 220 livres.
- 4.—Et, enfin, les vendre par l'entremise de la Coopérative Canadienne du Bétail de Québec.

PRIX DE REMISE

Coopérative Fédérée de Québec

130 St-Paul Est, Montréal

De la Semaine finissant le 13 janvier 1934

POULES VIVANTES		POULES ABATTUES	
A	18c la lb.	Sélectionnées	
B	16c "	A	17c
C	14c "	B	14c
Coqs	12c "	C	12c
POULETS VIVANTS		Coqs	12c
Spécial	15c	PIGEONS vivants, le Couple 20c	
A	13c	OEUFS	
B	11c	A (gros)	28c doz.
POULETS ABATTUS		A (moyen)	25c "
Engraisés au lait		A (poulette)	23c "
Spécial	26c la lb.	C	20c "
A	24c "	PORCS ABATTUS	
B	22c "	No 1	11 1/4 c la lb.
POULETS ABATTUS		No 2	10 3/4 c "
Sélectionnés		No 3	10 1/4 c "
Spécial	24c	VEAUX ABATTUS	
A	22c	engraisés au lait	
B	20c	Bon	9 1/2 c la lb.
C	15c	Moyen	7c "
D	10c	Commun	5c "
DINDES ABATTUES			
A	21c		
B	19c		
C	16c		
D	13c		

PRIX DE REMISE POUR LA SEMAINE FINISSANT

Le 9 janvier 1934 inclusivement

BEURRE FRAIS

No 1 Pasteurisé	25c
No 1 Non Pasteurisé	24 1/2 c
No 2	24c

TRES IMPORTANT: Aucune commission ou frais d'emmagasiner à déduire de nos prix de remise de beurre.

ANIMAUX VIVANTS

Prix obtenus sur le marché de Montréal,

LUNDI LE 15 JANVIER 1934

Par la Coopérative Canadienne du Bétail de Québec, Ltée

Porcs vivants		Veaux de lait	
Porc à bacon	180 à 220 lbs.	Bon	6c à 6 1/2 c lb.
(Select)	\$7.85	Moyen	5 1/2 c à 6c "
Prime de \$1.00		Commun	4c à 5c "
Porc à bacon	180 à 220 lbs.	Veaux de champ	
	\$7.85	Bon	2 1/2 c à 2 3/4 c "
Porc à boucherie	160 à 230 lbs.	Commun	2c à 2 1/4 c "
	\$7.85	Agneaux	
Porcs légers et à engrais	120 à 160 lbs.	Bon	5c à 5 1/4 c "
Coupe 25 à 50 par 100 lbs...	\$7.85	Moyen	4 1/4 c à 4 1/2 c "
Commun	4c à 4 1/4 c "	Moutons	
Porcs lourds	240 à 270 lbs.	Bon	2 1/4 c à 2 1/2 c "
Coupe de 1/2 c par lb.	\$7.85	Commun	1 1/4 c à 1 1/2 c "
Extra lourds	270 lbs. ou plus	Bouvillons	
Coupe de 1c la lb.	\$7.85	Choix	4 3/4 c à 5c "
Truies	\$5.50 à \$6.50	Bon	3 3/4 c à 4c "
Vaches		Moyen	3c à 3 1/2 c "
Choix	2 3/4 c à 3c	Commun	2c à 2 1/2 c "
Bonne	2 1/2 c à 2 3/4 c	Comm. (légers)	1 1/2 c à 2c "
Moyenne	2c à 2 1/2 c	Taures	
Commune	1 1/2 c à 2c	3c à 3 1/2 c	2 1/2 c à 3c
Très commune	1c à 1 1/2 c	2 1/2 c à 3c	2c à 2 1/2 c
		2c à 2 1/4 c	1 1/2 c à 2c
		1 1/4 c à 1 3/4 c	1 1/4 c à 1 1/2 c

Prix de remise de la Coopérative Fédérée de Québec A QUÉBEC

Oeufs	Québec	POULETS ABATTUS	
A (gros)	28c doz.	A	20c la lb.
A (moyen)	26c "	B	17c "
A (poulette)	24c "	C	15c "
C	18c "	D	8c "
LARD		Rebuts	6c "
No 1, 90 à 140 lbs.	11 1/2 c la lb.	AGNEAUX ABATTUS	
No 2, 140 à 175 lbs.	11c "	No 1 25 à 45 lbs.	11c la lb.
No 3, 170 à 175 lbs.	10 1/2 c "	No 2 30 à 35 lbs.	9c "
Veaux abattus engraisés au lait		No 3 25 à 30 lbs.	8c "
Bon	11c la lb.	MOUTONS ABATTUS	
Moyen	10c "	No 1	5c la lb.
Commun	8c "	No 2	4c la lb.
Poules abattues		No 3	3c la lb.
B	14c la lb.		
B	12c "		
C	10c "		
Coqs	8c "		

Nous ne recevons pas de volailles vivantes à notre succursale de Québec. Voir plus haut sur cette page les prix payés à Montréal.

MOULÉES ALIMENTAIRES

NET, COMPTANT (à nos entrepôts, sans camionnage)

RATIONS NORMALES ÉQUILIBRÉES

	Montréal	Ste- Rosalie	Québec ou Lévis			
18% COOPÉRATIVE laitière (simple)	1.45	1.45	1.50	17% COOPÉRATIVE grains, croissance		
18% COOPÉRATIVE laitière (mélassée)	1.50	1.50	1.55	COUPÈTES	1.75	1.70 1.75
20% FÉDÉRÉE laitière (simple)	1.40	1.40	1.45	22% COOPÉRATIVE pour ponte	2.15	2.10 2.15
20% FÉDÉRÉE laitière (simple)	1.45	1.45	1.50	21% FÉDÉRÉE " "	1.90	1.85 1.90
22% COOPÉRATIVE laitière (simple)	1.55	1.55	1.60	35% COOPÉRATIVE Sup. prot. (volailles)	2.70	2.65 2.70
22% COOPÉRATIVE laitière (mélassée)	1.60	1.60	1.65	11% COOPÉRATIVE Grains pour volailles	1.70	1.70 1.75
24% COOPÉRATIVE laitière (simple)	1.65	1.60	1.65	11% FÉDÉRÉE " "	1.65	1.65 1.70
24% COOPÉRATIVE laitière (mélassée)	1.70	1.65	1.70	25% COOPÉRATIVE moulée Veaux (avec lait)	2.35	2.30 2.35
18% COOPÉRATIVE Contrôle (simple)	1.60	1.55	1.60	24% FÉDÉRÉE moulée Veaux (sans lait)	2.10	1.95 2.10
18% COOPÉRATIVE laitière (mélassée)	1.65	1.60	1.65	19 1/2 % COOPÉRATIVE Engraissement	1.95	1.95 2.00
32% COOPÉRATIVE Supplém. (laitière)	1.90	1.85	1.90	15 1/2 % FÉDÉRÉE " "	1.80	1.75 1.80
43% COOPÉRATIVE Sup. Prot. (porcs)	2.40	2.40	2.40	Moulée HEXITE pour renards (cuite)	3.85	3.85 3.85
19% COOPÉRATIVE poussins (début)	2.25	2.20	2.25	Ces moulées sont recommandées par la Commission de l'Alimentation du Bétail et elles portent notre garantie absolue. L'étiquette attachée à chaque poche montre l'ENRE-GISTREMENT, le NOM, la QUANTITE de chaque ingrédient employé, ainsi que l'ANA-LYSE et la DIGESTIBILITÉ qui est très importante pour établir la valeur d'une moulée. Nous avons aussi un assortiment complet de farines, grains et moulées.		
17% FÉDÉRÉE poussins (début)	2.10	2.05	2.10			

COOPÉRATIVE FÉDÉRÉE DE QUÉBEC

130 est, rue St-Paul

Tél. Harbour 4111

Montréal