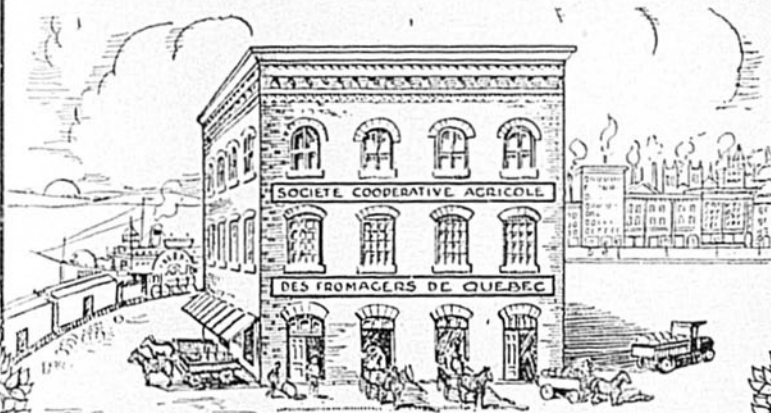


BULLETIN

DE LA SOCIÉTÉ COOPÉRATIVE AGRICOLE
DES FROMAGERS DE QUÉBEC

Vol. 2 MONTREAL, Can., le 31 MARS 1917 No 12



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

SUCRE ET SIROP D'ÉRABLE

**VOIR SPÉCIALEMENT DANS CE NUMÉRO TOUT CE QUI
CONCERNE CES PRODUITS.**

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

La Société Coopérative Agricole des Fromagers de Québec

61-63 Rue William 61-63

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

SEMAINE DU 31 MARS

BEURRE

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

Marché plus faible. L'approvisionnement paraît être assez considérable pour suffire aux besoins de la consommation jusqu'à la nouvelle fabrication. On croit généralement à une baisse dans les prix.

Arrivages du 1er mai jusqu'à date: 515,731 boîtes; date correspondante 1915: 401,549 boîtes.

FROMAGE

Marché très ferme. Le fromage est rare. Le fromage pour la consommation locale se vend de 23c. à 25c. la livre suivant la qualité.

Arrivages du 1er mai jusqu'à date: 2,261,253 boîtes; date correspondante 1915: 2,000,125 boîtes.

VEAUX ENGRAISSÉS AU LAIT

No 1—18c. No 2—16½c. No 3—14c.

Marché très ferme.

PORCS ABATTUS

No 1—21½c.

No 2—21c.

No 3—20c.

Marché très ferme.

AGNEAUX ABATTUS

No 1—18c.

No 2—17c.

No 3—16c.

Marché ferme.

BOEUF ABATTU

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

Marché très ferme.

PEAUX

Peaux de vaches ou taures 22c. la livre.
 Peaux de taureaux 21c. "
 Peaux de moutons \$3 25 à \$4 60 chacune.
 Peaux de veaux de champs 27c. la livre.
 Peaux de veaux engraisés au lait 42c. la livre.
 Peaux de chevaux \$7.00 à \$8.50 chacune, suivant la grandeur.

Marché très ferme.

OEUFS

Strictement frais..... 37c No 1..... 34c
 (LIVRÉ A MONTREAL)

Marché très ferme et à la hausse. Le mauvais état des chemins à la campagne et la forte demande pour le marché de Pâques ont produit la dernière hausse.

Arrivages du 1er mai jusqu'à date: 676,037 caisses; date correspondante 1915: 578,655 caisses

MIEL

Miel en rayons: Blanc No 1..... 141c	Miel extrait: Blanc No 1..... 12c
" " No 2 (ou ambré No 1) 131c	" " No 2 (ou ambré No 1)... 11c
" " Brun No 1..... 12c	" " Brun No 1..... 11c
" " No 2..... 11c	" " No 2..... 10c

Marché ferme. Aucun changement dans les prix.

SIROP D'ERABLE

No 1..... \$1.55	No 2..... \$1.45	No 3..... \$1.25
------------------	------------------	------------------

SUCRE D'ERABLE

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

Il y a une forte demande pour les premiers arrivages. Les prix se maintiendront jusqu'à l'abondance de la production.

FEVES

Blanches No 1..... 12c la livre	Blanches tachées de jaune, No 1..... 91c la livre
Blanches No 2..... 11c "	Jaunes No 1..... 91c "
Blanches No 3..... 101c "	

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

POULES VIVANTES

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

Marché ferme et à la hausse. Demande très forte.

VOLAILLES ABATTUES

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

Marché très ferme. La demande est bonne.

NOTE

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

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

Montréal, le 31 mars 1917.

NOTES

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

QUELQUES REMARQUES AU SUJET DES SOCIÉTÉS COOPÉRATIVES LOCALES

(suite de la page 4)

Inter le moins du monde le soupçon sur les secrétaires ou gérants, car cette pratique ne s'est pas généralisée et nous comptons qu'il suffit de la mentionner pour s'évanouir dès le début.

Mais cela démontre que les cultivateurs doivent donner à leurs coopératives locales le même intérêt qu'ils donnent à leur chose propre. Et celles-ci, si elles sont bien administrées, ne manqueront pas de leur rendre des services incalculables.

AUGUSTE TRUDEL.

Les membres de l'Association Coopérative des producteurs de Sucre et de Sirop d'Erable qui veulent se procurer des moules pour fabriquer des pains de ½ et 1 livre voudront bien s'adresser au Secrétaire de cette société, Monsieur J. H. Lefebvre, Waterloo, P. Q. Nous ne nous occupons pas de la distribution de ces moules.

Nous recommandons fortement aux producteurs de sucre et de sirop d'érable de ne pas négliger de nous faire leurs envois le plus tôt possible. La demande est très forte cette semaine et le sera encore toute la semaine prochaine. Qu'on se rappelle bien que les emballages les plus en faveur auprès des acheteurs sont pour le sucre, les pains de ½ et 1 livre, pour le sirop, les canistres de ½ et 1 gallon.

Que tous se procurent de nos cartes d'expédition, ou, s'ils n'en ont pas, qu'ils adressent: La Société Coopérative des Fromagers, 63 rue William, Montréal, et qu'on nous envoie, dans tous les cas, une lettre pour nous informer de l'expédition.

QUELQUES REMARQUES AU SUJET DES SOCIÉTÉS COOPÉRATIVES LOCALES

Nombreuses sont les sociétés coopératives locales, récemment organisées dans différents endroits de la province, qui se sont affiliées à la nôtre depuis le commencement de la présente année. Ces sociétés veulent, comme leurs aînées, profiter des avantages que nous leur offrons et se servir de notre intermédiaire pour disposer des produits qu'elles reçoivent de leurs membres. Puisque ces coopératives se développent de plus en plus, nous croyons devoir aujourd'hui faire certaines remarques qui intéresseront tous les membres de ces sociétés, anciennes aussi bien que nouvelles.

Une des raisons pour lesquelles quelques-unes de ces sociétés n'ont eu aucun succès, ou du moins que des demi-succès, c'est que les membres exigent d'elles dès le début plus qu'elles ne peuvent donner. Il ne faut pas demander trop d'une organisation naissante. Ainsi parce qu'un cultivateur n'obtient pas immédiatement de sa coopérative tout ce qu'il en espérait, ce n'est pas une raison pour lui de s'en désintéresser immédiatement, et même de travailler contre elle. Car il faut au moins lui donner le temps de faire ses preuves. Or quelle est l'entreprise, commerciale, industrielle aussi bien qu'agricole, qui n'a pas à ses débuts à surmonter des difficultés? Il faut y mettre, comme dans le commerce et dans l'industrie, de la persévérance: les obstacles des premiers jours finissent par être surmontés et l'on obtient souvent en peu de temps un succès complet. L'expérience des coopératives qui fonctionnent depuis plusieurs années est là pour le démontrer.

Or il arrive que des cultivateurs parce que, dans la première vente, ils n'obtiennent pas les plus hauts prix du marché, se découragent et renoncent pour jamais à vendre en coopération. Mais est-il raisonnable de croire qu'à toutes les ventes une coopérative obtiendra des prix très supérieurs aux autres? Il faut compter, même lorsqu'on vend par l'intermédiaire d'une coopérative, avec des circonstances qui sont absolument en dehors de son contrôle. C'est pourquoi, pour juger de la valeur du système coopératif, nous l'avons souvent dit et nous le répétons encore, les cultivateurs ne doivent pas se baser sur le résultat d'une vente, mais bien sur le résultat de toute une année. Et nous sommes sûrs qu'en établissant leur comparaison sur cette base, tous trouveront que la coopération leur a été profitable.

D'ailleurs c'est une erreur de croire que l'on vend en coopération dans le seul but d'obtenir de très bons prix. C'est

certes là l'un des buts de la coopération, mais ce n'est pas le seul, et nous dirons même que ce n'est pas le principal. Car le véritable but de la coopération, c'est de supprimer l'intermédiaire qui retient de grosses commissions; c'est, en expédiant en une seule fois de grandes quantités de produits, de réduire considérablement les frais de transport, qui souvent auraient été doubles ou triples, si chaque producteur avait expédié individuellement ses produits; c'est encore d'améliorer la qualité des produits, grâce à une classification judicieuse. Car, avant d'être vendus, les produits sont classés suivant leur qualité par des experts. Ces experts envoient à chaque producteur un certificat de classification sur lequel ils mettent les remarques appropriées et donnent les conseils qu'ils jugent à propos. Le cultivateur diligent peut ainsi améliorer sa culture et retirer de ses produits de meilleurs bénéfices. Voilà quels sont les principaux avantages de la coopération. En supposant même que les prix obtenus par l'intermédiaire d'une coopérative seraient inférieurs à ceux qu'on aurait pu obtenir autrement (ce qui est d'ailleurs parfaitement impossible: tous les cultivateurs qui ont vendu durant une année complète par l'entremise d'une coopérative locale bien organisée peuvent l'établir) tous ces avantages ne compensent-ils pas amplement la différence de prix que l'on pourrait trouver?

Mais pour qu'une coopérative locale profite à ses membres, il faut qu'elle soit bien administrée. Les sociétaires doivent donc être particulièrement minutieux dans le choix des officiers. Nous savons que la grande majorité des Secrétaires ou Gérants, ont fait preuve en toute circonstances d'un dévouement, d'un désintéressement et d'une habileté au-dessus de toutes louanges. Ils ont rendu aux cultivateurs des services que ceux-ci ne sauraient trop reconnaître. Mais certains faits récents nous démontrent malheureusement que quelques-uns ont oublié leurs devoirs et outrepassé leurs droits. C'est ainsi que certaines personnes ont fait preuve d'un zèle ardent pour l'organisation de telle coopérative locale à qui nous avons fourni les boîtes pour l'expédition des œufs, des étampes, de la papeterie, tout cela gratuitement bien entendu. Mais nous avons pu constater que ces personnes s'en étaient servi pour bâtir à leur bénéfice personnel un petit commerce très rémunérateur. Nous ne voulons pas

(A suivre à la page 3)

AUX LECTEURS DU "BULLETIN"

Les COOPERATIVES DANOISES pour L'EXPORTATION DES ŒUFS

(Suite)

Le timbrage permet aux bureaux d'expédition de la société, où a lieu l'examen des œufs, d'établir immédiatement la provenance des œufs qui seraient mauvais ou en mauvais état, de manière à en pouvoir aviser l'expéditeur aussitôt, et éventuellement lui appliquer l'amende méritée. Son système d'amendes rigoureux n'a certainement pas facilité l'action de la société, car il a rencontré l'hostilité de beaucoup de sociétaires. Mais c'est un moyen extraordinaire efficace pour obtenir de ceux-ci l'observation scrupuleuse de leurs devoirs de sociétaires, et c'est même peut-être l'unique moyen vraiment efficace dans une organisation où chacun ne sent pas sa propre responsabilité vis-à-vis des autres sociétaires autant que dans d'autres coopératives locales, comme, par exemple, chez les laitières coopératives.

Dans les statuts des cercles, il est, en outre, prescrit que les œufs doivent être régulièrement ramassés une fois par jour; et, pendant la saison chaude, deux fois par jour; que l'on ne pourra employer que des œufs artificiels pour faire couvrir et que les poules ne pourront accéder au lieu de couvrir pendant la nuit.

En outre, les sociétaires ne pourront livrer aux cercles que des œufs de leur production. Tant les producteurs que les cercles de ramassage devront protéger les œufs de l'action du soleil, de la pluie et du froid.

Il a, de plus, été établi diverses règles, applicables tant aux sociétaires qu'aux cercles, et ayant pour but d'obtenir que les œufs arrivent au consommateur dans le temps le plus court et dans le meilleur état possible.

Les cercles ont l'obligation de livrer à la société tous les œufs qu'ils ont reçus des sociétaires. Cette livraison doit être effectuée dans le cours de la semaine même où les œufs ont été reçus. Dans des cas exceptionnels, toutefois, la direction peut établir des règles spéciales et temporaires à cet égard. La société se réserve le droit de refuser les œufs sales ou timbrés d'une manière peu claire, ou de les accepter mais à un prix plus bas.

Les œufs sont payés au comptant au moment de la livraison et d'après le prix courant établi par l'office central. Le prix est unique pour tout le pays. Cette uniformité est rendue possible par le

fait que les marchés locaux ont très peu d'importance. Le paiement a lieu toujours d'après le poids, car, de cette manière, non seulement on encourage à la production des œufs de plus grande dimension, mais les producteurs sont aussi poussés davantage à garder pour leur consommation personnelle les œufs les plus petits. Les quantités livrées et leur valeur sont inscrites sur le livre personnel de chaque sociétaire. On y arrête les comptes à la fin de l'année pour la répartition des bénéfices.

Les employés chargés du ramassage des œufs, les emballent dans des caisses spéciales munies de formes de carton où chaque œuf a sa place. Ainsi emballés, les œufs sont envoyés aux bureaux d'expédition de la société. Celle-ci paye les frais de transport par chemin de fer comme marchandise facilement périssable. Ce traitement que la société est arrivée à obtenir peu après sa fondation a une très grande importance. Les cercles pour le ramassage des œufs n'ont aucune ingérence dans l'examen de la marchandise et dans son emballage définitif pour l'exportation. Ces opérations, qui exigent beaucoup de travail et un personnel nombreux et expert, se font dans les bureaux d'expédition de la société et ce sont presque exclusivement des femmes qui y sont employées. Les œufs sont assortis suivant leur grandeur, non seulement pour satisfaire aux demandes du marché anglais, mais aussi pour en rendre l'expédition plus sûre, car on sait que les œufs de diverses grandeurs emballés ensemble se cassent facilement. Avant leur emballage définitif, les œufs sont passés à l'épreuve des miroirs. Les œufs tachés ou noirs ou sales, sont mis de côté et destinés à la consommation locale. Après ce choix les œufs sont emballés dans des caisses de bois longues et plates contenant 72 œufs (1) d'œufs et construites suivant une double paroi de division, de manière à pouvoir être sciées et dédoublées. Les œufs sont disposés par couches, séparées les uns des autres par de la sciure de bois ou des copeaux. Tous les œufs de chaque couche sont munis de la marque de la société, mesure rendue nécessaire par le fait que les timbres de contrôle ont été contrefaits par des concurrents déloyaux ou imités par d'autres sociétés. Cette marque a même aussi été l'objet d'une contrefaçon, aussi la société a-t-elle dû intenter toute une série d'actions judiciaires au Danemark et en Angleterre pour la faire respecter.

(A suivre)

Production de la Viande

LA RACE TAMWORTH

ORIGINE

Cette race est originaire du comté de Staffordshire en Angleterre. Elle doit son nom au fait qu'elle était assez répandue dans les environs de Tamworth, ville située dans le sud du comté. C'est la plus ancienne et probablement la plus pure de toutes les races anglaises. Certains auteurs prétendent même qu'elle descend directement du sanglier. Cette opinion n'est pas dénuée de fondement et on la trouve admissible, si l'on considère l'activité et la robustesse incomparables du Tamworth, sa conformation, la longueur de son groin, son aptitude à produire de la viande maigre.

Il n'est pas prouvé, toutefois, qu'on n'ait pas amélioré la race primitive par des croisements. Il semble bien que certaines familles tiennent d'infusion de sang Yorkshire, la tendance à avoir une robe de couleur blanche.

Quoiqu'il en soit, la race Tamworth est une race bien distincte, bien caractérisée, qui diffère sensiblement de toutes les autres races anglaises.

Bien que ayant déjà triomphé à l'exposition de Northampton en 1847, la race Tamworth n'eut sa classe à l'exposition royale d'Angleterre qu'en 1885. Elle fut introduite en Amérique vers 1892.

Dans la province de Québec, on rencontre quelques bons troupeaux de Tamworth. La race n'est cependant pas très répandue. Au Canada, elle tient comme importance, la quatrième place, après les races Yorkshire, Berkshire et Chester.

DESCRIPTION

La race Tamworth est caractérisée par : une tête fine ; une face pas ou peu creuse ; des oreilles plutôt longues, minces, bien frangées, attachées haut, droites et plus pointues que celles des Yorkshire ; un cou et des épaules très légères ; un corps long, profond et moyennement large ; des cuisses bien descendues jusqu'au jarret, mais manquant quelquefois d'épaisseur.

D'après les meilleures autorités, la robe des Tamworth doit être "rouge-cerise ou chatain-foncé, sur une peau couleur de chair, rarement fauve grisâtre."

Les poils frisés, noirs ou blonds, la crinière grossière ou les taches blanches sont autant de défaut.

APTITUDES

Par sa conformation et son aptitude à produire de la viande maigre, le Tam-

worth est tout indiqué pour la production du bacon. Il est naturellement spécialisé.

Certains éleveurs enthousiastes de cette race prétendent même qu'elle est bien supérieure à toutes les autres races, pour la production du bacon de qualité. Cette prétention est exagérée, car dans les concours de carcasses qui se font dans l'Ontario, le professeur Day estime que la race Yorkshire enlève encore la majorité des prix.

Monsieur Hansen, l'expert danois du gouvernement provincial, reproche au Tamworth ses côtés un peu minces.

N'empêche que le Tamworth reste avec le grand Yorkshire les deux races recherchées par les sauteurs canadiens.

Les verrats sont bons raceurs, mais ils conviennent surtout pour croiser avec les races prédisposées à la graisse. Avec les races primitives, avec les "coureurs", le Tamworth n'est pas l'améliorateur qui convient.

Il n'est pas rare d'entendre reprocher au Tamworth, son manque de précocité. Ce reproche est justifié si l'on vise la production de la graisse. Pour produire rapidement une épaisse couche de gros lard, le Tamworth est nettement inférieur au Chester, au Berkshire et aux autres races de gros lard. Mais pour faire à 7 mois, un porc mi-gras de 200 livres, le Tamworth n'est certainement pas inférieur aux autres races. Ce qui le prouve bien, c'est que Rommel de service de l'Industrie animale de Washington, compilant les résultats d'expériences faites avec 500 pores à 8 stations expérimentales, trouve que c'est le Tamworth qui a fait revenir la livre de viande au plus bas prix.

La rusticité, la vigueur, la fécondité, l'aptitude laitière des truies Tamworth sont reconnues par tous.

JOSEPH PASQUET,

Professeur de Zootechnie,

École d'agriculture de Ste-Anne de la Pocatière.

P. S. — Dans l'article du 17 mars, j'avais écrit que la robe des Yorkshire est "blanche et sans poils frisés". Le typographe a imprimé "blanche et sous poils frisés". Ce n'est pas tout à fait la même chose ; c'est même le contraire ; c'est pourquoi je prie mes lecteurs de rectifier.

J. P.



NOS POULES

LEURS POUX ET MITES

Sait-on les ravages qu'exercent les poux et les mites dans un poulailler? Après la diptérie pourtant si meurtrière, je ne connais pas, affirme-t-on, de plus terribles tueurs de volailles. En effet, comment voulez-vous qu'elles vivent torturées jour et nuit? Les uns les écorchent, les autres sucent le meilleur de leur sang. Et quand ces parasites sont légion, le travail est vite accompli.

Les poux, comme on le croit généralement, ne saignent pas leurs victimes; leurs mandibules sont plutôt faites pour mordre et mâcher tant les plumes que les rugosités de la peau. A leur aide, ils lacent l'épiderme et y causent ainsi de l'irritation. L'oiseau voudrait les croquer, mais comment les trouver eux si petits, si bien perdus dans le plumage? Impuissant à s'en débarrasser, il en perd même souvent l'appétit.

On donne aux œufs de ces poux le nom de lentes; une femelle en pond une cinquantaine en moins d'une semaine. Cinq ou six jours après, les jeunes en sortent et se reproduisent eux-mêmes au bout de trois semaines. En sorte qu'un couple ne demande que trois mois pour s'entourer d'une progéniture de 125,000.

Les mites, plus petites, ne sont cependant pas moins à redouter. Minuscules araignées, elles sont naturellement incolores, mais deviennent rouges quand elles sont gorgées de sang. Elles ne s'attaquent aux couveuses et aux autres volailles que la nuit. Durant le jour, on les trouve massées dans les fentes ou crevasses du poulailler ou sur la surface inférieure des perchoirs. A la lumière du soleil on n'en voit pas un, tandis que dans l'obscurité on les aperçoit partout errer, cherchant quelqu'un à dévorer. Leur ponte se fait dans le fumier ou des saletés; une fois éclos, les jeunes s'y développent. Ce n'est que plus tard qu'ils deviennent malfaisants, vivant uniquement de sang.

Poux et mites doivent leur existence à la malpropreté. C'est grâce à celle-ci qu'ils se multiplient. Le remède, aussi bien que le préventif, c'est donc la propreté. Il faut alors que les fumiers soient enlevés du poulailler chaque jour, qu'il y ait fréquemment des époussettages, que leur paillis et bains de poussière soient souvent renouvelés. Surtout s'imposent deux bons ménages complets chaque année.

Si l'épidémie des poux et des mites sévit, il faut d'abord passer les volailles, les unes après les autres, à l'onguent

gris; puis nettoyer et laver à l'eau chaude tout le local, le fumer au soufre, le blanchir à l'eau de chaux sans épargne, excepté cependant les juchoirs qui sont imprégnés de pétrole et le plancher, qui est plutôt goudronné.

Avant et pendant comme aussitôt après l'incubation, il est bon de saupoudrer de soufre les couveuses et leurs nids. Autrement les parasites s'y propageraient au point de forcer les poules à leur abandonner la place au point même de les anémier jusqu'à la mort dans certains cas.

Il faut en particulier se défier des poux et des mites dans l'élevage des poussins. Purifions bien à l'avance les cabanes qu'on leur offre comme abris; badigeonnons celles-ci de pétrole et saupoudrons de soufre les mères, une fois par semaine ne serait pas trop souvent. Sans cela, les poussins recevraient peut-être des parasites un tort dont ils souffriraient considérablement dans leur croissance et le reste de leur vie.

L'abbé J.-B.-A. ALLAIRE.

NOTES

Les sociétaires doivent se rappeler qu'ils n'ont que jusqu'au 1er mai prochain pour bénéficier de l'escompte de 5% accordé à ceux qui acquitteront entièrement leurs actions. Déjà un grand nombre se sont prévalus de cet avantage exceptionnel, mais un plus grand nombre encore devrait en profiter. Le prochain dividende annuel sera payé sur tout le montant versé.

Nous recevons du Ministère de l'Agriculture d'Ottawa un intéressant bulletin qui traite de la culture du lin pour la filasse. Ce Bulletin, qui porte le No. 28, est envoyé gratuitement à toute personne qui en fait la demande.

Autrefois, la culture du lin était en grand honneur dans notre pays et chaque famille de cultivateurs fabriquait elle-même sa toile. Nous conseillons à nos membres de se procurer ce bulletin. Il leur inspirera le goût de faire revivre cette culture et cette industrie quasi-nationale de la fabrication de la toile. Et ce serait certainement une culture et une industrie payante à cette époque où les produits manufacturés sont si dispendieux.

LES RUCHES

Par ruches fixes, nous voulons parler de toutes boîtes ou paniers dans lesquels on ne peut sortir les rayons sans les briser. Il arrive souvent que des personnes sans expérience achètent à un prix élevé de belles ruches à cadres, pour y loger leurs essaims, et, soit par économie ou ignorance, négligent de se servir de cire gaufrée. Il y en a qui se servent de fil de fer dans les cadres et ne mettent même pas une amorce de fondation. Le résultat est que, les abeilles mises dans ces ruches et les rayons construits, vous avez une ruche fixe et ne pouvez bénéficier d'aucuns des grands avantages de la ruche à rayons mobiles. En un mot, c'est de l'argent perdu.

D'autres qui ont bien des ruches à cadres et emploi de la cire gaufrée, ne la fixent pas assez solidement dans les cadres. Il arrive, alors que toute cette cire mal posée s'effondre avec les abeilles dans le fond de la ruche. Le plus souvent l'essaim désertera, mais s'il se décide à rester, le résultat sera le même : une ruche à rayons fixes.

Nous ne connaissons aucune méthode de cultiver les abeilles d'une manière bien payante avec des ruches à rayons fixes, et nous pouvons dire, sans crainte de nous tromper, que ceux qui persisteront avec cette méthode, finiront tôt ou tard par perdre complètement leurs abeilles, à la suite de maladies ou dégénérescences.

Ruche à cadres mobiles.—La ruche que nous recommandons, est celle à cadres mobiles, c'est-à-dire celle dont on peut sortir tous les rayons sans les briser et qui nous permet de faire toutes les opérations nécessaires telles que : visite des colonies, essaimage artificiel, changement de reine, transvasement, etc., enfin, celle qui nous permet de retirer de cette culture le plus de profits possible sans faire tort aux abeilles.

Bien nombreux sont les avantages de cette ruche sur la première. D'abord, le travail est beaucoup plus facile, et la visite des ruches, plus aisée. Si la maladie se déclare, le traitement des abeilles est plus simple. L'essaimage peut se multiplier ou se restreindre. La récolte est plus abondante et on peut se servir des mêmes rayons plusieurs fois.

Parmi les ruches à cadres mobiles, il y en a de différentes sortes et de différentes grandeurs. Les meilleures sont celles qu'on peut visiter facilement, qui ne sont pas trop dispendieuses, mais bien faites, et dont les joints sont parfaitement unis.

Il n'est pas de notre ressort de recommander telle ou telle ruche à cadres

mobiles. Ce ne sont pas quelques pouces de plus ou de moins qui peuvent influencer les abeilles. L'important, c'est d'avoir des ruches bien faites, propres et sans luxe. Il faut qu'elles soient toutes semblables, afin de pouvoir changer les cadres, s'il y a nécessité. Une ruche de huit ou neuf cadres est convenable pour le miel en sections, mais pour le miel extrait, dix ou douze cadres feront encore mieux.

La grandeur des cadres devra, autant que possible, se rapprocher des dimensions suivantes :

Hauteur : 9½ pouces.

Largeur : 17½ pouces.

Épaisseur : 7-8 pouces.

L'entrée de la ruche sera faite de manière à ce qu'elle puisse se rétrécir ou s'agrandir à volonté. Aussi, l'entrée ne devra pas permettre aux souris d'y pénétrer.

Les bois les plus recommandés pour la fabrication des ruches sont le pin et le sapin.

Il y a avantage à peindre les ruches pour la conservation du bois, mais il faut se servir de nuances pâles : elles absorbent moins la chaleur.

L'espace dont nous pouvons disposer ne nous permet pas de donner en détail les dimensions des différentes parties qui composent une ruche à cadres mobiles. D'ailleurs, pour un débutant nous croyons qu'il est préférable d'acheter, chez un bon fabricant, une ruche non clouée ou encore une ruche prête à recevoir les abeilles, et de s'en servir comme modèle, si toutefois on veut construire ses ruches soi-même. Nous répétons qu'il faudra observer les dimensions de chaque partie et les faire toutes absolument semblables.

Une ruche à cadres mobiles se compose d'un plateau, d'une chambre à couvain avec cadres, d'une toile cirée, d'une hausse à sections ou d'extraction et d'un couvercle.

Le plateau, c'est le fond. Il sera mobile, c'est-à-dire indépendant de la ruche, afin de pouvoir le nettoyer facilement.

La chambre à couvain est la partie qui contient les cadres dans lesquels les abeilles couvent et emmagasinent leur provision d'hiver.

La toile cirée se met sur les cadres de la chambre à couvain quand il n'y a pas de hausse, ou sur ceux de cette dernière quand nous l'ajoutons à la ruche. Elle sert à empêcher les abeilles de monter dans le couvercle.

La hausse est l'étage supérieur, elle sera à sections ou à cadres selon que l'on

(A suivre à la page 9)

LES PUBLICATIONS DE NOS MINISTÈRES D'AGRICULTURE

Nous publions aujourd'hui une note au sujet d'un Bulletin sur la culture du lin, que nous venons de recevoir du Ministère de l'Agriculture d'Ottawa.

A ce sujet, nous croyons devoir dire que nos cultivateurs ne profitent pas assez des avantages que leur offrent nos différents ministères de l'Agriculture. Ceux-ci affectent chaque année des sommes considérables à la publication de traités, de bulletins traitant différents sujets du plus haut intérêt pour les cultivateurs, mais on se préoccupe fort peu généralement de se les procurer. Pourtant ces publications sont gratuites, et il suffit d'en faire la demande pour les obtenir. Nos cultivateurs ne devraient pas perdre une occasion de se renseigner. Et ces bulletins qui sont tous faits par des experts leur rendront de grands services. Que tous ceux donc qui veulent se renseigner sur une culture quelconque, surtout ceux qui se livrent à certaines cultures spéciales, ne manquent pas de recourir à nos Ministères de l'Agriculture de Québec et d'Ottawa.

Le Ministère de l'Agriculture à Ottawa a des Fermes Expérimentales spécialement établies pour la classe agricole à Ottawa même et dans différentes parties du pays. Nous publions aujourd'hui une lettre du Directeur de ces Fermes qui invite les cultivateurs à y recourir. Nous espérons qu'à la prochaine occasion, ils ne manqueront pas de répondre à cette invitation.

FERMES EXPERIMENTALES DU DOMINION

Veuillez inscrire mon nom sur la liste des correspondants auxquels vous expédiez régulièrement vos publications. J'ai mis un (X) devant les sujets qui m'intéressent particulièrement dans la liste suivante :

PLANTES DE GRANDE CULTURE.

BETAIL.

INDUSTRIE LAITIÈRE.

VOILAILLES.

FRUITS, LEGUMES ET FLEURS.

ABEILLES.

CULTURE DU TABAC.

Nom

Bureau de Poste

Route rurale

Province

LES FERMES EXPERIMENTALES FEDERALES

Aux Cultivateurs du Canada,

Les fermes expérimentales fédérales sont agencées et conduites spécialement dans votre intérêt. Que ces fermes vous rendent les plus grands services possible, voilà toute notre ambition et nous souhaiterions vous convaincre que vous êtes les bienvenus à ces institutions établies pour vous fournir tous les renseignements possibles sur les travaux qui vous intéressent.

Il y a dans votre province des fermes expérimentales à CAP ROUGE, à STE-ANNE DE LA POCATIERE et à LENNOXVILLE. Une simple lettre à l'une ou l'autre de ces fermes ou à la ferme expérimentale centrale à Ottawa, peut vous valoir en retour, d'utiles et précieux renseignements.

PUBLICATIONS GRATUITES. Si vous ne recevez pas encore les publications des fermes expérimentales fédérales et qu'il vous serait agréable qu'on vous les adressât régulièrement, veuillez remplir la carte ci-incluse et nous la retourner franc de port.

Votre très dévoué,

J. H. GRISDALE,

Directeur, Fermes expérimentales fédérales.

LES RUCHES

(Suite de la page 8)

désire faire du miel en gâteaux ou extrait.

Cette partie de la ruche sert aux abeilles pour y mettre le surplus de leur miel, c'est-à-dire le miel pour leur propriétaire. Nous dirons plus loin en quel temps il faut s'en servir.

Il est absolument nécessaire d'avoir une assez grande quantité de ces hausses, car souvent une forte colonie d'abeilles en aura besoin de trois ou quatre.

Les cadres de la hausse et de la chambre à couvain sont les supports des rayons. Ils doivent être munis d'une rainure en dessous et au milieu de la barre supérieure afin de pouvoir y fixer ou coller plus solidement une feuille de cire gaufrée.

Le couvercle, c'est le toit. Il devra être fait de manière à ce que l'eau ne puisse pénétrer à l'intérieur de la ruche.

L'Évaporation Moderne

L'évaporateur moderne, nécessaire à la fabrication d'un produit de choix, a constitué un progrès énorme sur le chaudron de fer employé par nos aïeux. Ces grands vases en forme de cuvettes ont servi pendant des années à faire bouillir l'eau d'érable. Naturellement, les produits qui en sortaient étaient noirs et acres ; aussi le public dont le goût n'était pas formé, a-t-il été lent à reconnaître



EXTERIEUR D'UNE SUCRERIE MODERNE

la supériorité du sucre plus léger, plus clair et plus doux qui provient de l'évaporation moderne.

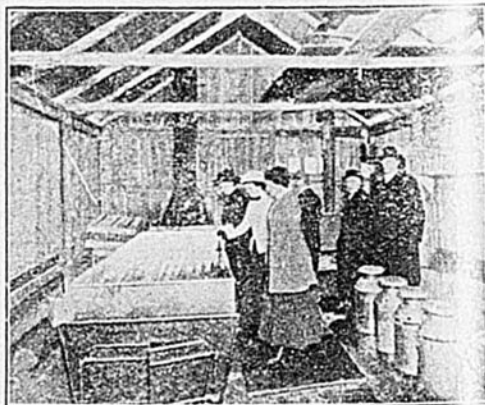
L'emploi de la bouilloire ou casserole en tôle et à fond plat, large de deux à trois pieds et longue de deux à six pieds, sur un fourneau de briques ou de pierre, avait constitué un progrès sur le vieux chaudron. On se sert encore de ces bouilloires dans certains districts reculés ; leur production est de qualité inférieure et se vend à prix réduits.

L'évaporateur moderne vise à l'évaporation rapide et à l'économie du combustible. Il en existe de divers modèles, mais tous reposent sur le même principe. Il consiste en une chaudière plate, appelée bouilloire ou casserole, ou encore panne, bien étamée et solidement construite, reposant sur un fourneau dont le devant est généralement en pierre, avec de larges portes pour introduire le combustible. La bouilloire a le fond plissé et est divisée en compartiments communicants, de façon à faire faire à la sève un trajet de zigzag. On doit veiller à ce qu'elle repose de niveau, de façon à ce que la sève ait partout une

profondeur uniforme. La plupart des évaporateurs sont munis d'une soupape à flotteur qui permet à la sève fraîche de pénétrer dans la casserole à mesure que l'eau s'évapore. La sève entre par un coin, généralement sur le devant, et fait un parcours en zigzag de 80 à 100 pieds avant d'atteindre la sortie à l'autre bout. Elle s'épaissit en coulant et n'a que très peu de temps à séjourner dans le dernier compartiment pour atteindre la consistance du sirop, lequel est soutiré à fréquents intervalles.

En faisant l'acquisition d'un évaporateur, on doit prévoir l'agrandissement possible de la sucrerie et le traitement de grandes quantités de sève. Un fabricant expérimenté nous disait qu'il ménageait dix pieds carrés de surface d'ébullition par 100 arbres en exploitation.

Pour réduire le sirop en sucre, un second évaporateur est nécessaire. Il consiste en une simple bouilloire de 2 à 2½ pieds de large sur 3 à 6 pieds de long et environ un pied de profondeur, en fer blanc épais, quelque fois en fer galvanisé, mais jamais en tôle. Elle repose sur un fourneau et elle est munie de poignées commodes permettant de l'enlever du



INTERIEUR D'UNE SUCRERIE MODERNE

feu quand le sirop a atteint la consistance voulue pour se cristalliser. Certains fabricants emploient un palan pour la soulever. Cette disposition est même nécessaire lorsqu'un seul homme est chargé du travail.

Sucre et Sirop d'Erable

POINTS ESSENTIELS A RETENIR

Nous sommes en pleine saison de fabrication du sucre et du sirop d'érable. Nous croyons donc à propos de résumer ce que nous avons déjà publié ici même sur ce sujet afin que chacun de nos membres mette ses produits sur le marché dans les meilleures conditions possibles et les vendent à des prix très avantageux.

Pour faire une bonne fabrication, il y a trois conditions essentielles à observer: 1. La propreté; 2. La cueillette de la sève tous les jours; 3. L'évaporation par ébullition rapide de la sève. Il est inutile d'entrer dans de plus longs développements, car ces trois points résument tout. Faisons nous un devoir de les observer scrupuleusement.

Surveillez votre sucrerie de près et consacrez-y quelques instants tous les jours, afin de ne pas être surpris quelquefois par des changements de température qui, ne paraissant pas favorables à la coulée de la sève, le sont cependant quelquefois. On a déjà été surpris de trouver beaucoup de sève dans ses chaudières en se rendant à la sucrerie après une nuit de neige apparemment froide et souvent après une nuit pluvieuse.

En soignant votre récolte et en faisant un article de première classe, les dépenses peuvent vous paraître hors de propos, mais quand vous constaterez que l'on recherche vos produits et que la vente sera rémunératrice, c'est alors que vous trouverez du goût à y mettre votre temps et vos travaux.

Nous recommandons spécialement à nos membres de fabriquer un sucre et un sirop de couleur claire. Ce leur sera

facile, s'ils suivent les méthodes de fabrication qui leur ont été enseignées cette année aussi bien que l'an dernier dans "Le Bulletin". Nos membres qui ont conservé la série de notre bulletin reliront donc avec avantage ce que nous avons publié à ce sujet l'an dernier à pareille époque.

Pour vendre avec avantage, l'emballage doit être particulièrement bien fait. Voici quelques indications que l'on est encore prié de suivre à la lettre:

Le sucre doit être mis en pains d'une livre au plus, et emballé dans des boîtes contenant 100 livres au plus. Le sirop doit être mis en canistres d'un gallon au plus et dans des boîtes qui ne contiennent pas plus de 1/2 douzaine de canistres de cette grandeur.

Le sucre et le sirop doivent être envoyés sur le marché aussitôt qu'on en a une quantité suffisante pour faire une expédition convenable. Les années précédentes des producteurs ont subi des pertes considérables pour avoir attendu à la fin de la saison pour vendre leur sucre et leur sirop.

Si les producteurs suivent ces indications, ils nous fourniront un produit de qualité supérieure et bien emballé. De notre côté, nous leur obtiendrons en retour des prix avantageux. Car nous avons déjà une forte demande aussi bien de nos clients des années passées que de nouveaux clients qui veulent avoir une garantie parfaite de la qualité. Nous pouvons donc vendre à des conditions susceptibles de satisfaire le producteur le plus exigeant.

Détachez, faites signer et envoyez-nous ce coupon.

M. AUGUSTE TRUDEL, Gérant

La Société Coopérative Agricole des Fromagers de Québec,

61 et 63, rue William, Montréal.

Monsieur:

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

Signature.....

Adresse.....

Date.....

CULTIVATEURS

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

61 et 63, rue William, - MONTREAL

Qui vous obtiendra les plus hauts prix du Marché.

SIROP D'ERABLE PUR



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

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

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