

LA NOUVELLE FORD V-8 DE 1936

Aux brillantes performances, au confort, à la sécurité qui ont fait de la Ford V-8 un véhicule unique en son genre, s'ajoutent aujourd'hui des lignes d'une distinction et d'une beauté nouvelles. L'automobile qui, en 1935, s'est classée au premier rang, se signalera, en 1936, par une perfection encore plus étudiée. Sa supériorité, déjà établie, s'affirme plus que jamais. La Nouvelle Ford vous apporte toutes les dernières innovations, outre l'assurance d'un fonctionnement irréprochable. Il ne s'agit pas ici d'expérimentation — chacun de ses organes a subi les plus rigoureuses épreuves. Ces précautions, au double point de vue du mécanisme et de la sécurité, sont pour l'automobiliste d'une importance capitale . . . C'est à son moteur V-8 que la Ford est redevable de son impeccable performance — son exceptionnelle sécurité (Carrosserie d'Acier, Verre Inéclatable partout, Freins Ultra-Sûrs) est un autre élément de son excellence. La Sté Ford n'a jamais fabriqué d'automobile plus sûre, plus parfaite, plus digne de confiance que la Ford V-8 de 1936.

Lignes Nouvelles, Conçues dans l'Esprit Moderne — Plus long, le nouveau capot se rabat gracieusement sur une nouvelle grille de radiateur, très distinctive, et accentue la longueur du véhicule. Largement cambrées, de nouvelles ailes, de plus fortes dimensions, ajoutent à l'aspect imposant de l'avant-train. Nouvelles lumières ouvrées dans le capot. Roues d'acier, d'un dessin tout à fait nouveau.

Direction Nouvelle et Plus Facile — Le rapport de démultiplication a été augmenté. L'arbre du secteur est monté sur roulements à rouleaux.

Nouveau Débrayage — Plus facile, plus souple, plus rapide. Le trajet du levier des changements de vitesses est plus court. Les engrenages hélicoïdaux silencieux

en ouatent le fonctionnement à toutes les vitesses.

Freins Ultra-Sûrs — Du type "mécanique", utilisé depuis de longues années pour les meilleures automobiles américaines, ce sont les plus sûrs, en toutes circonstances. Aire de freinage exceptionnelle. Docilité parfaite. Les Freins Ultra-Sûrs Ford arrêtent la voiture promptement et positivement.

Carrosseries d'Acier Corroyé — La Ford V-8 est véritablement carrossée "tout en acier" — et la soudure à l'électricité la rend encore plus solide.

Verre Inéclatable Partout — Le pare-brise et toutes les glaces de toutes les carrosseries Ford sont en Verre Inéclatable, sans supplément de prix.

Moteur V-8 — Puissance, vitesse, reprises et souplesse d'une voi-

ture de grand luxe. L'expérience de plus de deux millions d'usagers (il y a eu, l'an dernier, plus d'un million d'acheteurs de Fords V-8) atteste la parfaite précision du moteur Ford V-8. Les statistiques démontrent que la Sté Ford n'a jamais fabriqué de moteur plus économique que le V-8.

Suppression du Roulement "en Rodage" — Le moteur Ford V-8 est fabriqué avec une si minutieuse précision que l'on peut se dispenser de l'ennuyeuse période du roulement en rodage. Vous pourrez, dès le premier jour, faire du 60 à l'heure.

Refroidissement Efficace — Le système de refroidissement de la Ford V-8 de 1936 est alimenté par un nouveau radiateur, plus gros, qui fait circuler 4½ gallons d'eau

d'après le principe naturel du thermosiphon, auquel s'adjoignent deux pompes à eau centrifuges. Les nouvelles lumières ouvrées dans le capot permettent à l'air de circuler rapidement autour du moteur.

Equilibre Médian du Roulement — Tous les voyageurs sont portés près du centre du véhicule, entre les ressorts élastiques et flexibles. Confort exceptionnel, quel que soit l'état des routes. Dans la Ford V-8, les occupants de la banquette AR jouissent du même confort que ceux des sièges AV.

Carrosserie Exceptionnellement Spacieuse — Court et compact, le moteur Ford V-8 occupe moins d'espace sous le capot et permet ainsi d'utiliser pour les voyageurs une plus grande partie de la longueur du véhicule.



Hon. J. Adéard Godbout
ministre

LE JOURNAL D'AGRICULTURE



J. Antonio Grenier,
sous-ministre.

Directeur: Armand LETOURNEAU, L.S.A.

Ces fausses statistiques sur nos importations agricoles

Mise au point par Adéard GODBOUT, ministre de l'Agriculture

Nous traversons une période fort propice aux critiques. Encore, si ces critiques étaient constructives, si elles étaient basées sur des faits prouvés, elles pourraient ouvrir les yeux des autorités sur des défauts à corriger et servirait la bonne cause. Mais elles sont malheureusement formulées trop souvent sans raison, elles ne s'appuient sur rien de positif, ni sur des chiffres contrôlés; elles sont plutôt propres à montrer notre province et la situation agricole sous un jour des plus ternes, à décourager l'effort du cultivateur, et ce, en un temps où toutes les forces vives de notre province doivent s'unir pour permettre à notre population d'émerger le plus rapidement de la dépression.

Je n'ai pas l'intention d'ouvrir des polémiques, mais je croirais manquer à mon devoir si je ne rétablissais pas les faits, si je n'essayais pas de réparer le tort que causent inconsciemment à notre province des écrivains — sans doute bien intentionnés — qui ne connaissent pas l'ABC de notre économie agricole et basent leurs conclusions sur des pourcentages déficitaires enfantés par une imagination laborieuse.

Il y a quelque temps, un journal de Québec, qui poursuit une oeuvre excellente dans le domaine religieux et social, publiait des statistiques fantastiques sur les déficits de la majorité de nos productions agricoles, tout en invitant les autorités à les corriger quelque part si elles les jugeaient fausses.

Comme elles sont fausses, nous n'avons pas voulu laisser passer pareille invitation, mais, avant de le faire, nous avons eu le soin de nous documenter à bonne source. Les chiffres qui suivent sont établis sur des calculs méthodiquement et sérieusement contrôlés. A notre tour, nous invitons ceux qui douteraient de leur exactitude à les vérifier. Nous ne redoutons aucunement cette enquête.

Ecrivant qu'il avait pris ses statistiques "chez un confrère", en l'espèce un petit hebdomadaire des Cantons de l'Est né il y a quelques mois à peine et baptisé "Le Combat", l'auteur de l'article en question laisse entendre que nous importons à peu près tout ce que nous devrions produire en tant que province agricole: 100% de nos engrais alimentaires ou provende tels que gru, son, blé d'Inde, etc.; 40% de notre avoine; 40% de nos pois, 85% de nos graminées fourragères, 100% de nos céréales de table; 40% de notre boeuf; 85% de nos chevaux; 100% de nos instruments aratoires, etc., etc.

Sur quelles bases ces pourcentages bruts ont-ils été établis?

On ne le mentionne pas. Ils ont dû jaillir comme cela, subitement, d'un encrier en ébullition.

Mais avant de réfuter ces avancés audacieux, je crois devoir expliquer qu'il n'est pas compilé de statistiques sur les échanges inter-provinciaux et que les statistiques du commerce attribuent les exportations

et les importations aux provinces où se trouvent situés les ports de sortie et d'entrée. Il résulte de cela que les denrées importées au Canada par l'Ontario et les provinces de l'Ouest, par exemple, sont considérées comme des importations faites par la province de Québec si elles sont débarquées dans nos ports d'entrée, quelle que soit leur destination finale à travers le pays.

Il importe donc de mettre en regard d'un pourcentage de 100% à l'item importation un chiffre de production domestique qui affaiblit la première donnée et rétablit les faits sous leur véritable jour. C'est ce que nous allons faire.

On prétend que nous importons 100% de notre blé. Autant dire que pas un épi ne pousse dans la province de Québec. Or, en 1934, la province de Québec avait 63.800 acres sous culture de blé et la récolte était estimée à 1.245.000 boisseaux. (Bulletin mensuel de la Statistique agricole, Ottawa, vol. 28 No. 317, page 10, et Rapport sur les Récoltes, Québec, 1934, page 27).

De plus, d'après l'estimation contrôlée du statisticien du ministère de l'Agriculture de Québec, dans

son rapport sur les récoltes en date du 31 octobre 1934, 47% du blé récolté dans la province devait servir à la fabrication du pain, laissant 663.600 boisseaux à utiliser comme provende animale.

On donne le nom de provende à des mélanges d'aliments concentrés utilisés dans l'engraissement du cheptel. La province de Québec est sensée, d'après l'auteur des critiques qui nous occupent, en faire une importation de 100%. Or, en 1934, la récolte des divers grains dans notre province fut estimée comme suit: 1.245.000 boisseaux de blé, dont 663.600 devant servir à l'alimentation du bétail; 48.150.000 boisseaux d'avoine; 3.132.000 boisseaux d'orge; 91.000 boisseaux de seigle; 21.400 boisseaux de lin; 3.335.000 boisseaux de sarrasin; 3.432.000 boisseaux de grains mélangés, soit un total de 1.077.768 tonnes de provende. Pour une province qui en importe 100%, cette production n'est pas à dédaigner! En 1930, Québec importa des autres provinces canadiennes 376.819 tonnes de provende et 65.809 tonnes des pays étrangers. De plus, du témoignage même des grainetiers et des marchands de sous-produits de grains, il est admis que nos achats de provende à l'extérieur diminuent d'année en année parce que nous augmentons notre production.

Nous importons 40% de notre avoine, dit-on. Pourtant, dans la publication "Situation agricole et Prévisions, 1935", préparée par le ministère de l'Agriculture d'Ottawa et le ministère du Commerce, en décembre 1934, nous sommes forcés de lire que la provin-



Nous importons 40% de notre avoine? C'EST FAUX!

La récolte de 1934 est estimée à 1.245.000 BOISSEAUX

"La Province de Québec a un surplus d'avoine de semence de 200.000 boisseaux" (Situation agricole et Prévisions 1935) publié par le Ministère de l'Agriculture, Ottawa.



ce de Québec a un surplus d'avoine de semence de 200.000 boisseaux. Est-ce assez clair?

En 1934, la province de Québec avait 19.100 acres en culture de pois secs et la récolte était estimée à 317.000 boisseaux. Notre province occupe le deuxième rang pour cette culture dans le Dominion. Nous importons une certaine quantité de pois, mais avec une production de 317.000 boisseaux, il est difficile d'admettre une importation de 40% que l'on nous attribue. Il faut aussi tenir compte du fait que certains sois de la Province ne sont pas favorables à la culture des pois secs. Mais dans les endroits où cette culture s'avère profitable, le gouvernement l'encourage de son mieux et en favorise l'expansion.

Notre province eut en 1934 une récolte de fèves estimée à 68.600 boisseaux, ce qui la plaça au deuxième rang au Canada dans cette ligne. Et l'on nous attribue une importation de 100%.

Au 10 novembre 1934, les producteurs organisés du Québec avaient quelque 2.000.000

*Nous importons
85% de nos chevaux?*
C'EST FAUX!



Peut-être en est-il ainsi des chevaux vendus par les commerçants, mais, la plupart du temps, les chevaux élevés dans notre province sont vendus d'individu à individu.

de livres de graines de mil et de trèfle à offrir à leurs concitoyens et à l'étranger, et ce, quand la publication "Situation agricole et Prévisions, 1935", tantôt citée, publiait la note suivante: —

"Les approvisionnements actuels de graines de trèfle et de graminées sur le continent de l'Amérique du Nord sont les plus faibles que l'on ait enregistrés depuis quelques années... Le Canada n'a guère que la moitié de la quantité de graines de mil et de trèfle rouge qu'il consomme généralement... On dit que les Etats-Unis ont moins d'un tiers de la graine de mil qu'il faudrait pour leurs besoins... Il y a également une disette de graines de trèfle rouge et de trèfle alsike..."

Comme il n'existe pas de manufactures de céréales de table dans la province de Québec, on écrit que nous importons 100% de ces produits. C'est vite fait. Mais on oublie que nos populations rurales font encore préparer localement leur gruau d'avoine, font moulinier une bonne quantité de leur production de sarrasin pour l'alimentation domestique, et que ces céréales d'avoine ou de sarrasin sont aussi riches en vitamines que les céréales qui nous viennent du dehors. Encore un pourcentage qui n'est pas conforme à la vérité.

Nous achetons des autres provinces un certain pourcentage de la viande de boeuf que nous consommons. Mais il ne faut pas oublier que l'agriculture du Québec est à base d'industrie laitière et que la population bovine de la Province se compose en grande partie de races laitières qui ne fournissent pas une viande aussi recherchée que celle des races à viande élevées dans les plaines de l'Ouest ca-



nadien. Et puis, toutes les régions de la province de Québec ne se prêtent pas à l'élevage du boeuf de boucherie. Cependant, cet élevage a été encouragé par le gouvernement provincial, ces dernières années, dans les districts les plus favorables à cette industrie et, depuis deux ans, le ministère de l'Agriculture maintient des propagandistes spécialement chargés de développer l'élevage du boeuf de boucherie dans les Cantons de l'Est et dans la région de Pontiac.

Il est aussi un autre point dont il faut tenir compte.

Dans la province de Québec, sur 100 bovins élevés, 14 sont abattus à la ferme, 24 sont vendus sur pied et 7 de ces derniers passent par les cours à bestiaux.

Dans la province d'Ontario, sur 100 bovins élevés, 5 seulement sont abattus à la ferme, 50 sont vendus vivants et 49 passent par les cours à bestiaux.

Il ressort donc qu'une quantité considérable de boeuf produit dans la province de Québec est fournie au commerce local et même à nos grands marchés, mais sans passer par les avenues ordinaires du commerce et sans laisser de trace dans les statistiques. Il est logique, à la lumière de tels faits, de conclure que le pourcentage de 40 d'importation attribué dans cette ligne est plus ou moins fantaisiste.

En ce qui concerne une importation de chevaux dans la proportion de 85%, l'auteur des pourcentages que nous contestons semble ignorer totalement les conditions qui prévalent parmi notre population rurale. L'élevage du cheval est en progression et nous pouvons dire que la majeure partie, sinon la presque totalité des chevaux élevés dans notre province, sont vendus localement, d'individu à individu, sans passer par les commerçants. Il se peut fort bien que 85% des chevaux vendus par ces commerçants proviennent du dehors, mais de là à conclure que nous importons 85% des chevaux annuellement vendus dans la province, il y a une marge substantielle.

*Nous importons
40% de notre bœuf?*
C'EST FAUX!



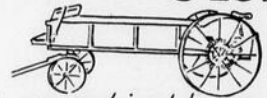
Cependant, l'élevage du boeuf de boucherie a été encouragé par le Gouvernement Provincial, spécialement dans les Cantons de l'Est et dans la région de Pontiac.

Et nous importons finalement 5.000 wagons de pommes de terre... Or, les arrivages de pommes de terre venant des autres provinces sur les marchés de Montréal et Québec ont été les suivants depuis quatre ans: 1931 — 2.834 wagons; 1932 — 3.515 wagons; 1933 — 2.860 wagons; 1934 — 3.428. C'est un peu moins de

5.000 wagons. Et l'on ne mentionne pas que ces importations sont largement compensées par des exportations considérables de pommes de terre de primeur faites chaque année par la Province et qu'une bonne proportion des pommes de terre achetées du dehors par nos commerçants sont re-exportées sur les marchés de l'Ontario.

Nous pourrions poursuivre ainsi pour tous les autres "pourcentages" relevés par l'auteur de l'article en question, qui ajoute que nous importons 100% de nos instruments aratoires; 85% de nos voitures de travail pour chantiers; 100% de nos voitures de promenade, etc. Contentons-nous de signaler, en ce qui concerne les instruments aratoires, les wagons et voitures de travail, que nous avons

*Nous importons
100% de nos instruments
aratoires?*
C'EST FAUX!



Mais, que produisent donc ces usines:



des usines à St-André, l'Islet, Montmagny, Plessisville, St-Anselme, Pont-Rouge, Victoriaville, Terrebonne, etc., ainsi que de nombreuses fonderies disséminées dans la Province, sans compter les cnarons et les forgerons que l'on trouve dans toutes nos paroisses et qui fabriquent localement la majeure partie des voitures d'été et d'hiver dont nos cultivateurs ont besoin. Mais la production de cette petite industrie n'apparaît pas dans les statistiques. D'où l'on conclut sommairement à une importation de 100%...

L'importation est un mal, un grand mal, lorsqu'on en abuse faute d'utiliser convenablement les ressources d'un pays. Mais est-il au monde une nation absolument capable de se suffire à elle-même en tout? Nous n'en connaissons pas. Le gouvernement de la province de Québec s'efforce de promouvoir le développement de l'agriculture, de diminuer le plus possible l'importation de produits que notre sol peut produire avantageusement, et des progrès sensibles s'accomplissent d'année en année dans certaines lignes.

Le commerce d'un pays est à double voie — importation dans un sens, exportation dans l'autre — et notre province n'échappe pas à cette loi. Nous importons certaines denrées, mais nous exportons du miel, du fromage, des pommes, des légumes verts, des pommes de terre, des pois verts, des produits de l'érable, du bacon, etc. Le jour viendra où notre province se suffira à elle-même dans une ligne de production, puis dans une autre et ainsi de suite, mais pour cela notre public doit faire sa part en corrigeant sa tendance à accorder sa faveur aux produits du dehors — simplement parce qu'ils viennent du dehors

(Suite à la page 9)

Si votre cheval a la gourme

I.—Notions générales sur le terme "gourme"

On comprend dans nos campagnes sous le terme gourme un certain nombre d'affections caractérisées par l'apparition de jetage purulent ou écoulement de pus au niveau des naseaux. Il s'applique par conséquent aussi bien au coryza, qui est une inflammation de la muqueuse nasale, à l'infection purulente des sinus (les sinus étant des cavités de la tête en communication avec les cavités nasales), à la pharyngite et à la laryngite ou inflammations de la région de la gorge; en somme, l'infection de toutes les régions par où passe l'air destiné à la respiration donnant lieu au jetage, on voit que le nombre des maladies que l'on désigne par le terme gourme est assez considérable. D'autre part, il est une maladie infectieuse, caractérisée elle aussi par la présence de jetage, qui, heureusement, ne se rencontre plus que rarement au pays: c'est la "morve" qui détermine la mort des animaux atteints et qui, fait plus important, peut se transmettre à l'homme.

II.—Définition de la gourme, espèces atteintes, causes de la maladie

La gourme est une maladie contagieuse, avec fièvre, caractérisée par une inflammation des premières voies respiratoires (cavités nasales et gorge) et par la formation d'abcès en diverses régions du corps.

C'est une affection spéciale au cheval qui se rencontre de préférence chez les jeunes animaux. On peut dire que dans les endroits où vivent beaucoup de chevaux (stations d'élevage), tous les poulains la contractent au moins une fois. Chez eux, elle est généralement sans gravité, mais il n'en est pas de même pour les sujets adultes; l'affection a moins de prise sur ceux-ci. Toutefois, ceux qui en sont atteints le sont d'une façon grave et la mort en est souvent la terminaison. Les sujets qui l'ont contractée une première fois ne sont pas immunisés, c'est-à-dire qu'ils peuvent être atteints de nouveau.

La cause de la maladie est un microbe que l'on appelle le "streptocoque gourmeux".

III.—Causes qui favorisent l'infection — Modes de contagion

La plus importante est le froid; c'est pourquoi la maladie se rencontre plus fréquemment à l'époque de transition entre les différentes saisons de l'année, surtout à l'automne. Au refroidissement s'ajoutent toutes les causes qui déterminent un état d'affaiblissement et de moindre résistance de l'organisme animal: le manque d'hygiène, le travail excessif, une nourriture insuffisante.

Le mode de contagion se fait avec la plus grande facilité. Les matières virulentes, c'est-à-dire celles qui contiennent le microbe sont le jetage et le pus des abcès. Ce jetage et ce pus souillant les mangeoires, les râteliers, les objets de pansage, les harnais, les aliments, les parois de l'écurie, il pourra suffire qu'un autre animal vienne lécher un de ces objets souillés pour que, lui aussi, devienne malade. Il y a donc une conclusion que l'on peut tirer de ces indications: il faut désinfecter et nettoyer tous les objets souillés, puis faire en sorte que les autres chevaux ne viennent pas manger la même nourriture que l'animal gourmeux.

Les chevaux groupés dans une écurie trop étroite s'infectent plus facilement les uns les

Conseils par le Dr G. MASSON

gradué de l'Ecole Vétérinaire d'Alfort, professeur à l'Ecole Vétérinaire d'Oka.

autres, et des chevaux achetés transportent souvent avec eux le germe de la maladie d'une ferme à une autre.

IV.—Voies de pénétration du microbe

Généralement, ce sont les premières voies du tube digestif (bouche, gorge) et des voies respiratoires (nez et gorge). Une autre voie d'entrée est constituée par les plaies au niveau de la peau, c'est pourquoi on ne pratique jamais de castration sur des chevaux gourmeux ou même sur des sujets se trouvant dans une écurie infectée, car la plaie qui résulte de l'opération peut être souillée par le microbe de la gourme; cette forme de gourme est souvent mortelle.



Poulain, statuette en verre bleu par V. Schrenkengorst, artiste danois.

Ces notions générales, qui paraissent sans intérêt de prime abord, sont très importantes, car elles nous serviront à en déduire les méthodes de traitement prophylactique, c'est-à-dire les moyens de prévenir cette maladie, puis d'empêcher son éclosion et sa contagion à toute une écurie.

V.—Symptômes de la gourme

La gourme étant une maladie qui peut s'attaquer à toutes les régions de l'organisme, il s'ensuit que les symptômes, c'est-à-dire les signes nous permettant d'en faire le diagnostic et de la déceler, seront multiples. Nous verrons dans son évolution la forme la plus usuelle: la gourme des premières voies respiratoires (coryza et angine gourmeuse).

Supposons un cheval ayant ingéré des microbes de la gourme; la maladie ne se déclare pas aussitôt, il faut attendre un certain temps avant que les premiers signes apparaissent; c'est ce que l'on appelle la période d'incubation. Celle-ci varie de huit à dix jours.

Au bout de ce temps, on constate que l'animal est triste, abattu; il est sans appétit et laisse une partie de sa ration; ses yeux sont congestionnés et sa température monte rapidement aux environs de 104-105 degrés (on sait que la température normale varie entre 99 et 100 degrés).

La toux apparaît ensuite; elle est d'abord sèche, puis elle devient *grasse* à cause de la présence de mucosités dans la gorge et dans les voies respiratoires. Elle se produit au moment du passage de l'air froid ou au moment où l'animal avale des aliments et, d'une façon générale, sous l'influence de toutes les causes qui peuvent irriter la muqueuse de la gorge.

Le jetage apparaît ensuite aux deux naseaux; il est aqueux, puis jaunâtre et crémeux; c'est du pus de "bonne nature".

La gorge et la région de l'auge sont chaudes, enflées et douloureuses. Les ganglions de cette région (ganglions rétropharyngiens pour la gorge, ganglions sous-maxillaires pour la région de l'auge) augmentent de volume; de durs qu'ils sont les ganglions sous-maxillaires s'amollissent et s'abcèdent; ces abcès finissent par s'ouvrir et il s'en écoule du pus jaunâtre.

Pendant ce temps, l'animal reste abattu, mange très peu et maigrit; toutefois, la température baisse au moment de l'ouverture des abcès.

Peu à peu les signes décrits ci-dessus diminuent d'intensité:

La toux est plus rare, le jetage moins abondant et redevient aqueux comme au début et finit par disparaître, la tuméfaction de la région de la gorge et de l'auge disparaît elle aussi, l'appétit revient et c'est la guérison. La maladie a évolué en 15 à 20 jours.

C'est la forme la plus bénigne et la plus répandue, heureusement. Si elle n'est pas traitée correctement, elle peut amener des complications telles que bronchite, pneumonie ou pleurésie que nous ne pouvons pas décrire dans un article aussi restreint.

Il existe aussi d'autres formes de la gourme: la gourme intestinale caractérisée par la formation d'abcès dans la cavité intestinale et difficile à diagnostiquer; la mort s'ensuit, le plus généralement. Nous avons vu plus haut la gourme de castration qui est une des suites de cette opération. Elle se reconnaît à la formation d'abcès dans toute la région génitale, elle dure très longtemps (de quatre à cinq semaines) et l'issue en est souvent mortelle.

Si, d'une façon générale, la gourme n'est pas une maladie déterminant la mort, elle est grave toutefois à cause de ses suites: l'anasarque (eaux jaunes) qui consiste en une accumulation de liquide de sérosité dans les tissus, et le cornage (râle) qui est un bruit anormal sifflant, dû à une obstruction du larynx par suite de la paralysie d'un cartilage laryngé.

VI.—Traitement

1.—Prophylactique (pour prévenir): —

C'est celui qui nous intéresse plus spécialement parce qu'il est à la portée de chaque cultivateur.

Il faut, lorsqu'un cas se déclare dans une écurie, mettre les autres animaux à l'abri de la contagion, en isolant et séquestrant les malades, et désinfecter les locaux. La désinfection consiste à brûler les aliments, les fourrages ayant pu être souillés, à laver à grande eau, puis avec des antiseptiques (créoline ou crésyl dilués dans l'eau) les mangeoires, le sol et les parois de la stalle où l'animal se trouvait. On badigeonne ensuite cette stalle avec de l'eau de chaux. En général, le cultivateur aura toujours intérêt à faire une dé-

(Suite à la page 9)

Après le congrès de la Rivière du Loup

Quelques réflexions présentées par
Lucien ARSENAULT

TOUT comme les individus, les sociétés reviennent parfois à leurs anciennes amours, même lorsqu'elles ont franchi le cap de la cinquantaine. C'est sans doute ce qui a poussé la Société d'Industrie Laitière à tenir, cette année, ses assises à la Rivière du Loup, témoin d'une réunion semblable il y a plus de trente ans. Tel est l'attrait du Bas St-Laurent que des congressistes ont l'impression de se rajeunir en allant y revivre leurs souvenirs d'autrefois, tout en y traçant le programme du lendemain. C'est au surplus une région où l'industrie laitière a pris une expansion considérable depuis quelques années et — ce qui est curieux — depuis la crise spécialement. Le lieu convenait donc très bien à une convention de ce genre.

Des conférenciers distingués y ont tour à tour adressé la parole, dont l'hon. M. Godbout; MM. les curés Roy, de Rivière du Loup, et Santerre, de St-Arsène; M. Charron, sous-ministre adjoint de l'Agriculture à Ottawa; MM. les députés Pouliot et Casgrain, de Témiscouata, Pierre Gagnon, de Kamouraska; MM. L.-P. Roy, Adrien Morin, Stéphane Boily, Cyrille Vaillancourt, J.-A. Ste-Marie, J.-N. Albert, F. Champagne, Paul Langlois, Pierre Bouchard, Pierre Labbé, J. Bourbonnais, L.-P. Lacoursière, L.-P. Deslongchamps, l'abbé Maurice Proulx et Mlle Eveline Leblanc.

M. J.-H. Crépeau, président de la Société depuis une dizaine d'années, ayant démissionné, les congressistes ont unanimement confié ce poste à l'hon. M. Emile Moreau, conseiller législatif, faisant partie du bureau de direction depuis longtemps. Le nouveau vice-président est M. Fred Gélinas, de Sherbrooke. Les anciens directeurs ont été réélus: M. Benoît Trudel prend la succession de son père, M. F.-X.-O. Trudel, décédé, comme représentant de la région de Montréal dans le bureau de direction.

Il y aurait force réflexions à faire en marge de ce congrès qui dura deux jours. On y a touché bien des questions — M. Cyrille Vaillancourt y a même abordé le problème du crédit — qui, pour un reporter, ont le défaut d'être toutes d'une brûlante actualité. Aussi se sent-il dans une situation pénible lorsqu'on lui demande de résumer le tout dans une pauvre petite page. Nous nous réservons cependant le plaisir de publier plus tard des extraits de quelques-unes des conférences.

Une question sur laquelle les conférenciers sont revenus à tour de rôle: la concentration

L'hon. J.-E. Moreau, conseiller législatif, nouveau président de la Société d'Industrie Laitière.



On y a étudié la question laitière à peu près sous tous ses angles. — Election de nouveaux officiers: l'hon. M. Moreau, président de la Société d'Industrie Laitière. — L'hon. M. Godbout, MM. L.-P. Roy et Adrien Morin donnent d'utiles leçons aux congressistes. — Nos cultivateurs seront maîtres des marchés dès qu'ils sauront le vouloir tous ensemble. — Diminution des petites fabriques dans le Québec. — Dégringolade de notre production fromagère depuis 1900. — Grande course au beurre commune au producteur et au consommateur. — Si nous avons une plus grande variété de fromages, n'en mangerions-nous pas davantage? — Devons-nous augmenter notre production fromagère aux dépens de notre production beurrière? — De quelque côté que nous allions, il ne faut pas perdre de vue les principes dont la valeur reste toujours la même, dit M. Morin. — Les rendements abondants et économiques des champs sont à la base d'une industrie laitière payante.

des fabriques. De 1924 à 1934, c'est-à-dire en moins de dix ans, près de trois cents fabriques sont disparues. Dans ces dernières années, le coût de fabrication des produits laitiers était devenu onéreux précisément parce que le volume de production était relativement minime. Par la suite, on a constaté que la qualité dégringolait de moins en moins à mesure que les petites fabriques dégringolaient de plus en plus. En 1934, on n'en comptait plus que 1.272 dans la Province et le mouvement continue à s'accroître en 1935. Bon nombre des nouvelles venues fonctionnent aujourd'hui sur une base coopérative, appartiennent en propre aux cultivateurs et deviennent peu à peu le centre des opérations commerciales de toute la paroisse. C'est un immense progrès suscité par la crise qui, soit dit en passant, a ses vertus aussi bien que ses vices. M. Godbout avait raison de le rappeler aux cultivateurs du Bas St-Laurent à peu près en ces termes:—

«Nous avons à concurrencer des fabriques dont la production atteint annuellement 300.000 à 400.000 et même 1.000.000 de livres de beurre ou de fromage. Si nous avons pour tenir notre rang vis-à-vis ces dernières des fabriques ne produisant que 25.000 ou 30.000 livres de beurre ou de fromage, il est inutile d'espérer que nous arriverons à un succès relatif dans ce domaine; nous irons à l'aventure et à la faillite. A moins que vous ne continuiez à intensifier ce mouvement de la concentration des fabriques, vous serez nécessairement bousculés par les cultivateurs des autres provinces qui viennent vendre sur les mêmes marchés que vous.»

Et M. Godbout de continuer sur ce ton en incitant nos cultivateurs à ne pas se contenter de grossir le volume de production des fabriques; il veut qu'ils en prennent eux-mêmes la direction et en deviennent les possesseurs lorsque la chose peut se faire sans vexer les droits des propriétaires antérieurs. «Qu'on organise, ajoutait-il, dans chaque région de la Province des coopératives bien comprises et bien soutenues et il n'y a pas de crise possible qui puisse empêcher le cultivateur non seulement de vivre sur sa terre, mais d'y vivre dans une honnête aisance... C'est l'unique moyen de nous emparer de nos propres marchés, parce que la coopération nous pousse naturellement à soigner davantage la production, la préparation et la vente de nos produits... Comment se fait-il, par exemple, que chaque printemps nos caves restent parfois pleines de pommes de terre alors que les cultivateurs des Provinces Maritimes ont vidé les leurs? C'est surtout parce que nous négligeons la classification de ce produit... Il faut de toute manière satisfaire les exigences du marché ou nous résigner à cette triste éventualité: nous passer de marchés.»

Tout le discours de M. Godbout à cette occasion se résumait à un vaste programme tracé à tout cultivateur qui a l'ambition de rendre payante l'exploitation d'un troupeau

laitier: production économique des champs, santé des animaux, etc.

Autre question intéressante à étudier: Notre production de fromage comparativement à notre production de beurre. Le conférencier qui a le plus insisté sur ce point est M. L.-P. Roy, directeur des Services à Québec.

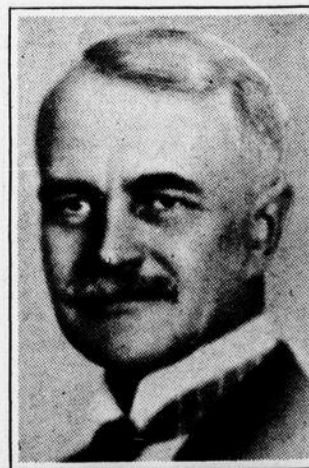
Il est curieux de constater combien, depuis trente-cinq ans, notre production fromagère a dégringolé et notre production beurrière augmenté. D'après les statistiques provinciales, la première, de 80.630.000 livres qu'elle était en 1900, a passé à 21.676.736 en 1934, alors que la deuxième a passé de 24.625.000 livres en 1900 à 69.325.144 livres en 1934. C'est un bond qui, instinctivement, attire l'attention. Devons-nous nous en alarmer, se demande M. Roy? Voici quelques réflexions de ce dernier à ce sujet.

Aujourd'hui, nous produisons une quantité de beurre à peu près proportionnée à nos besoins. Par ailleurs, nous nous sommes fait une très bonne réputation sur le marché anglais comme producteurs de fromage. Il serait peut-être dangereux de continuer ainsi cette course vers le beurre au détriment du fromage. Même des régions comme le Lac St-Jean, dont les produits fromagers jouissent d'une renommée très enviable, transforment aujourd'hui près de 50% du lait en beurre. Ne vaudrait-il pas mieux nourrir un peu plus frugalement le marché extérieur, — en l'occurrence, le marché anglais — et décongestionner en même temps notre marché domestique, bref produire plus de fromage? La réponse à cette question est plus difficile qu'on ne le croit à prime abord. Il suffit de méditer un peu les idées suivantes pour s'en convaincre.

Depuis plus de trois ans, alors que les autres denrées se déprécient, le cultivateur québécois ne profite pas suffisamment des avantages qu'il pourrait retirer de la production du porc, a ajouté le chef des Services. Or, l'augmentation de notre production fromagère devient un handicap à l'élevage du porc en supprimant le petit-lait si utile dans l'alimentation des jeunes sujets — la chose est la même lorsqu'il s'agit des veaux et des volailles. C'est une première objection contre

(Suite à la page 15)

M. Fred Gélinas, de Sherbrooke, nouveau vice-président de la Société d'Industrie Laitière.



Emprésurage et coagulation des fromages à pâte molle

(3e article)

COMME nous l'avons dit, l' emprésurage et la coagulation se font dans un ou plusieurs bidons maintenus dans un bassin d'eau à 65° ou 68° Fahr. Dans une petite manufacture, on peut aussi faire cailler le lait dans un bassin comme celui qu'on a vu sur la photographie parue dans l'article précédent, de même tenu dans un plus grand bassin d'eau, afin de pouvoir parfaitement régler la température pendant l' emprésurage et la maturation.

Il est très important de maintenir une température continue égale. Une température trop basse produit une pâte trop humide, contenant trop de petit-lait et devenant souvent amère.

Dans la fabrication en petites quantités, si l'on pasteurise le lait dans des bidons, l' emprésurage, l' addition des cultures et la maturation pourront se faire dans les mêmes bidons qui seront recouverts d'une toile bien lavée et bouillie auparavant, afin que l' air puisse entrer pendant la maturation, mais qu'il ne puisse tomber de saletés ou de corps étrangers dans la pâte.

On règle la température de l'eau avant d'ajouter la présure et les cultures. L'hiver, on peut régler la température du lait à 70° Fahr. au début, puis la baisser à 65° au bout de quatre heures, quand le caillage commence à s'annoncer. L'été, il vaut mieux maturer à une température allant de 65° à 60° Fahr. La quantité de présure dépend de sa force et de la susceptibilité à la présure du lait employé. Etant donné qu'il existe parfois de grandes différences entre des laits divers, on emploie d'abord, à titre d'essai, environ 5 centimètres cubes de présure ordinaire, 1: 10.000 dissoute dans une chopine d'eau. Si le lait caille trop rapidement, on diminue la quantité. On peut aussi fabriquer le fromage sans présure, mais, en général, il devient trop acide. La présure liquide doit aussi être diluée dans une chopine d'eau et ajoutée en remuant bien. La température de la pièce doit être de 62° à 65° Fahr.

La partie la plus importante de la fabrication des fromages de ce type est la fermentation lactique pure et aromatique du lait, du caillé et de la masse du fromage. La véritable finesse du goût des fromages dépend de ces éléments. La fermentation qui se développe dans le lait ordinaire est très souvent trop faible et insuffisamment pure. C'est pourquoi, au début de l' emprésurage, ou mieux une demi-heure avant, on ajoute des cultures de fermentation, en général une livre par cent livres de lait, soit un pour cent. On peut cependant ajouter quatre livres et même davantage pour chaque cent livres de lait.

Les fromages frais à la crème, *Petit-suisse* ou *Gervais*, sont le produit d'une fermentation lactique pure, c'est-à-dire que seuls les bons ferments lactiques du lait doivent prendre part à la coagulation et à la maturation de ces fromages. Toute participation d'autres

Exposé technique par le Dr J. M. ROSELL
de l'Ecole de Laiterie de St-Hyacinthe et de
l'Institut Agricole d'Oka

ferments, soit de levure, soit de moisissure ou autre doit être exclue de la fabrication des fromages frais de ce genre.

C'est pour cette raison que, dans la fabrication de ces fromages, on emploie autant que possible des cultures pures. Celles-ci sont composées d'un mélange de plusieurs ferments d'arômes isolés des fromages les mieux réussis des différents pays. L'usage de ces ferments est à la portée de tous.

Une fois que la présure et les cultures ont été ajoutées au lait, en remuant bien pendant

doit pas être remué pendant tout le temps du caillage, sauf pendant la première ou la deuxième heure, alors qu'il faut remuer pour empêcher le gras de beurre de remonter à la surface.

Le bon caillé doit avoir un goût frais, acide et pur, comme une bonne crème maturée; sa texture est glacée, comme de la porcelaine et sa surface ne doit montrer aucune bulle gazeuse ni irrégularité d'aucune sorte. Jamais le caillé ne doit avoir monté dans le bidon, car ce serait là un signe de très mauvaise fermentation et l'indice de la présence de levures ou autres microbes mauvais.

Egouttement du caillé

Une fois le caillé formé, on doit le mettre dans des sacs ou toiles pour le faire égoutter. Pour cela, on le transvide avec de grandes cuillères ou louches, ou des écumeurs et même avec un petit seau à l'intérieur de sacs de coton ou de toile, comme, par exemple, les sacs à sucre ou encore dans une toile à fromage pliée trois ou quatre fois pour former comme une poche. Ces sacs ou toiles doivent avoir été soigneusement passés à l'eau bouillante auparavant. Le caillé doit être placé avec grand soin sur le fond du sac en prenant garde, autant que possible, qu'il ne s'émiette ou ne se brise trop. Ainsi, on évite des pertes de gras de beurre. Une bonne méthode est d'enlever la couche supérieure du caillé, si le gras a trop monté, et de l'ajouter au contenu des sacs quand tout le caillé y aura été mis. Ne pas trop remplir les sacs si l'on veut un égouttage rapide. Si l'on a ajouté de la crème à la pâte pour obtenir un fromage plus crémeux, il sera préférable de garder la couche de crème séparément dans une jarre fermée, qu'on mettra dans la glacière, pour ajouter son contenu au caillé quand l'égouttage sera terminé.

Température de la chambre d'égouttage

Les sacs remplis de caillé seront suspendus ou placés sur des tables inclinées et percées de trous ou dans des boîtes à claire-voie. La chambre d'égouttage doit être maintenue à une température de 65° à 70° Fahr. et ne pas être trop sèche. A cette température, en même temps qu'on obtient un bon égouttage, la fermentation de tout le reste de la lactose s'accomplit en même temps qu'une partie de la maturation du caillé.

Pour empêcher que des levures ou moisissures ne s'introduisent dans les sacs, on peut disposer la table à égoutter ou les perches pour tenir les sacs, en les penchant, à l'intérieur d'une armoire ou petite chambre facile à laver tous les jours et où la température peut facilement se régler. A défaut d'installation pour le chauffage ou la réfrigération, on peut facilement régler la température d'une petite chambre ou d'une petite armoire au moyen de bidons d'eau chaude ou de glace selon les besoins. Un dispositif pratique pour l'égouttage est une grande armoire en bois ou en ciment où l'on a disposé des grillages superposés à une distance de deux à trois pieds et où les sacs

(Suite à la page 9)



quelques minutes, on doit couvrir le récipient, soit avec un linge propre passé à l'eau bouillante et bien tordu, soit avec une planche de bois aussi lavée à l'eau bouillante. Les grands ennemis de ces fromages sont, nous le répétons, la levure et la moisissure. C'est surtout la levure qui empêche le fromage de se bien conserver et il faut prendre les plus grandes précautions pour empêcher des levures ou autres germes qu'on trouve toujours dans l'air ou dans les vêtements usés d'arriver jusqu'à la pâte de fromage. Ces germes déprécient la qualité et abrègent la conservation des produits. Pendant la coagulation, il faut avoir soin de conserver à température égale l'eau du bain-marie dans lequel baignent les bidons de façon que la coagulation se fasse toujours, à 65° ou 68° Fahr. On obtient ce résultat en ajoutant de l'eau chaude ou de l'eau froide selon les besoins.

Ordinairement, on met le lait à cailler le matin, entre dix heures et midi. De cette façon, le caillage et la maturation sont terminés vers sept heures, le lendemain matin. On constate que le caillage est bien fini par l'apparition d'une quantité régulière de petit-lait à la surface du caillé et par sa consistance; le caillé se tranchant net sur le doigt ou se séparant bien des parois du bassin. Le lait ne

Au long des travaux

Encouragement à l'élevage du mouton

DEPUIS longtemps déjà, on prêche dans la province de Québec l'élevage des moutons dans un plus grand nombre de fermes; les meilleures raisons ont toujours justifié et justifient encore une telle propagande.

Il s'agit, en premier lieu, de sauvegarder nos propres marchés, surtout le grand marché de Montréal, et l'unique moyen, c'est d'alimenter ce marché avec les produits de notre province afin d'éviter qu'il ne soit envahi par les produits de l'étranger, voire par ceux des provinces-soeurs.

Là où les conditions de climat, de topographie, de marché se prêtent à l'élevage du mouton, beaucoup de cultivateurs trouveraient avantage à garder un troupeau de bons moutons.

Un trop grand nombre de nos fermes, en effet, ne sont pas suffisamment diversifiées: il y a manque d'équilibre entre les divers départements; on se contente trop facilement d'exploiter une seule industrie, alors que, par l'exploitation d'autres plus secondaires, on pourrait accroître les revenus de la ferme, tout en assurant plus de stabilité à l'entreprise.

La coutume périmée de "mettre tous ses oeufs dans le même panier" ne peut qu'être désastreuse à la longue, puisqu'elle suppose une mauvaise organisation de la ferme, dont les rendements sont bien inférieurs à sa capacité réelle de production.

Ainsi, dans la généralité des fermes du Québec, on devrait pratiquer, parallèlement à l'industrie laitière, l'élevage du porc et des volailles et, selon les conditions particulières à chaque localité, l'élevage du cheval et du mouton.

Dans le but d'encourager davantage l'élevage du mouton, le ministère fédéral de l'Agriculture, de concert avec les ministères provinciaux, classe les béliers de race pure destinés à propager la population ovine. C'est une politique nationale qui s'étend à toutes les provinces du Canada.

Ce classement se pratique dans le but de reconnaître, d'une manière aussi certaine que possible, les meilleurs béliers élevés dans les différentes provinces. Ils sont ensuite offerts en vente et le ministère fédéral intervient de nouveau pour accorder des primes aux acheteurs. Les béliers sont classés en deux grandes catégories: les trois étoiles (XXX) et les deux étoiles (XX).

Dans la première catégorie entrent les sujets de tout premier choix, possédant à un degré prononcé les caractéristiques de la race, le poids et la conformation désirables. Ces sujets se recommandent plus spécialement aux éleveurs de race pure, qui possèdent des troupeaux améliorés et dont il importe grandement de conserver les bonnes qualités acquises.

Les béliers de la catégorie des deux étoiles doivent posséder les mêmes qualités, mais on n'exige pas qu'elles soient aussi accentuées que chez les béliers trois étoiles. Ces béliers sont tout désignés pour être placés à la tête des troupeaux croisés, peu ou pas encore

améliorés. Les primes sont payés d'après la base ci-dessous:—

Agneaux XX	\$ 4
Agneaux XXX	\$ 6
Béliers	
d'un an XX	\$ 6
d'un an XXX	\$10

En 1934, un total de 1.231 béliers ont été classés, dont 829 deux étoiles et 402 trois étoiles. De ce nombre, 1.053 ont été achetés par les cultivateurs, ces derniers ayant bénéficié des primes mentionnées ci-dessus.

Il est à souhaiter qu'un plus grand nombre de cultivateurs profitent des avantages que leur offre le ministère fédéral. Ces avantages profitent à la fois aux éleveurs et aux vendeurs: aux éleveurs, la classification facilite la vente des moutons de choix; aux acheteurs, les primes diminuent le prix d'achat. Mais le principal avantage de ces deux politiques, c'est d'encourager et de populariser l'emploi de bons sujets reproducteurs. En effet, les béliers classés répondent aussi adéquatement que possible au type idéal de la race que l'on veut propager et améliorer.

La politique de la classification des béliers offre, en un mot, une garantie aux acheteurs de béliers et les met à l'abri des erreurs que beaucoup d'entre eux commettraient sûrement dans leurs achats, s'ils devaient s'en remettre à leurs propres connaissances et se fier à leur propre jugement. Nul éleveur vraiment sérieux ne songerait aujourd'hui à faire de l'amélioration dans son troupeau sans recourir à l'emploi de bons sujets reproducteurs.

Ephrem BOUDREAU, B.S.A.

Le crédit populaire touche à la morale

Pauvre crédit agricole et populaire, que tu en fais couler des flots d'encre et de paroles!

Si seulement on dirigeait ces flots au bon endroit pendant un an, tu serais vite debout. Mais voilà, personne ou presque n'a le courage de dire au peuple: "Sois économe; confie tes épargnes à des institutions populaires, des institutions bien à toi; tu auras un crédit agricole et populaire durable."

Si, à l'heure présente, l'épargne populaire était à la portée du crédit populaire, il ne serait pas nécessaire de remuer l'univers pour trouver à emprunter de l'argent.

A une condition toutefois: c'est que l'on enseigne aux travailleurs que le crédit a sa moralité propre et que toutes les classes le traitent comme ayant une fin morale.

Comprend-on suffisamment que le crédit populaire est lié à la morale?

Un sociologue a écrit:—

"Le crédit suppose la confiance et la confiance repose sur l'honnêteté."

Or, l'honnêteté, où se rencontre-t-elle pleinement? Peut-elle se trouver là où tout principe supérieur, toute considération de moralité fait défaut? L'honnêteté proverbiale des nôtres, elle a subi de terribles assauts et on n'y croit guère aujourd'hui. Personne ne veut payer ses dettes, crie-t-on partout.

Il y a exagération dans cette boutade, mais n'empêche qu'il faut absolument travailler à rétablir l'honnêteté populaire et publique. Le salut de notre société est là. Et comment la rétablir, cette honnêteté, sinon par la pratique de l'épargne et par le crédit populaire?

Il faut faire comprendre que *bonne renommée vaut mieux que ceinture dorée*; qu'un

jour ou l'autre, on peut avoir besoin de crédit et que, pour l'obtenir, il faut s'appuyer sur le principe fondamental du crédit coopératif. L'épargne et l'honnêteté sont deux garanties morales qui valent mieux que bien des signaux.

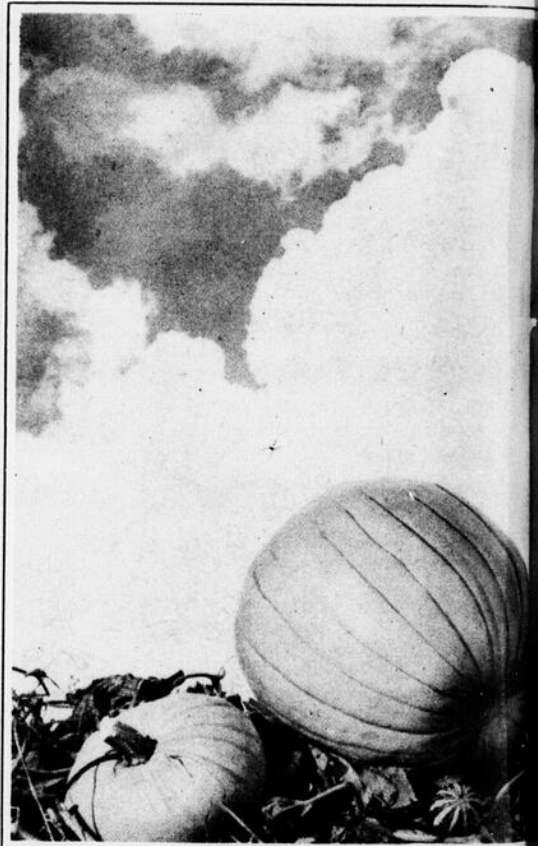
Sans respect du bien d'autrui, sans amour du travail, sans prévoyance, le travailleur, l'"habitant" ne peuvent avoir accès au crédit, surtout au crédit coopératif.

Le crédit populaire ne peut et ne doit consentir de prêts aux flâneurs et aux gaspilleurs.

Le crédit populaire touche donc à la morale. Les institutions qui s'occupent de ce genre de crédit en font la base de leurs opérations.

Pour consentir un prêt, les Commissaires de Crédit des Caisses Desjardins doivent exiger trois choses:—

Honnêteté des sociétaires-emprunteurs; les garanties financières; l'esprit d'économie.



Ils doivent aussi exiger une caution, non seulement pour assurer le remboursement du prêt, mais aussi pour *relever le moral de l'emprunteur*.

En effet, le travailleur qui a besoin de crédit, qui ne peut lui-même donner toutes les garanties matérielles, mais qui offre de fortes garanties morales, se sentira encouragé en voyant l'un de ses semblables se porter garant de ses engagements. Il fera certainement son possible pour se rendre digne de la confiance témoignée.

Un jour, on demandait à un ministre protestant des bords du Rhin:—

Comment expliquez-vous la haute moralité de vos ouailles?

J'attribue cela, dit-il, beaucoup plus à la Caisse d'Epargne Raiffeisen de ma paroisse qu'à ma prédication.

"L'aumône du riche n'aide le pauvre qu'à demi", dit un proverbe allemand.

crédit
er sur
ératif.
ranties
signa-

amour
uilleur,
crédit,

t con-
lleurs.
a mo-
e gen-
opéra-

ssaires
at exi-

s; les
e.

La Caisse d'Epargne et de Crédit l'aide entièrement en lui fournissant les moyens de s'aider lui-même. Tâchons donc de moraliser l'argent et ... tout ce qui touche le crédit populaire viendra par surcroît.

D. JARDINS

L'engraissement des volailles en épinette

Les méthodes modernes de production ont tellement simplifié l'élevage des volailles que tout le monde peut avoir aujourd'hui sa poule au pot tous les jours, et s'il en est encore qui ne l'ont pas, c'est surtout à cause du producteur. Il y a beaucoup trop de volailles au Canada qui sont mises sur le marché encore maigres, efflanquées et, par conséquent, dures et sèches, et trop souvent mal troussées ou mal habillées. Ces volailles ne sont pas appétissantes; pour qu'une poule se

La façon dont la nourriture est distribuée est tout aussi importante que la nature de cette nourriture. Les sujets nourris trop généreusement au début perdent souvent leur appétit.

Nos marchés demandent un poulet ayant une peau de couleur claire et c'est pourquoi on doit donner de préférence les aliments qui produisent cette couleur. Fort heureusement, les grains cultivés à la ferme conviennent bien: l'avoine, l'orge, le sarrasin et le blé conviennent tous. Il vaut mieux les donner en mélange avec du lait sur.

Les essais d'engraissement aux Fermes expérimentales démontrent que l'on peut obtenir d'excellents résultats en donnant des criblures d'élevateur et que les pommes de terre non marchandes, données avec les grains cultivés à la ferme, produisent non seulement une augmentation économique de poids, mais aussi une chair de meilleure qualité.

Qu'on ne se laisse pas emberlificoter

Le colonel Léon Lambert, chef de la police provinciale, met la population en garde contre les étrangers à la langue dorée qui viendront leur vendre des actions ou des "parts" de tout et de n'importe quoi. Surtout, que nos bonnes gens ne se laissent pas tromper par des prétendues lettres de créances ou des diplômes écrits sur papier fin fortement enluminé.

Actuellement, d'après les rapports reçus à la sûreté, une foule de gens se laissent prendre aux belles paroles de beaux messieurs qui viennent leur demander des soumissions pour aider à celui-ci ou à celui-là, particulièrement aux vétérans de la grande guerre. Dans la plupart des cas, les anciens soldats ne reçoivent pas un seul sou. L'argent recueilli va dans les goussets étanches des promoteurs.

Ce moyen de percevoir de l'argent des bonnes gens pour assister les vétérans aurait été mis en pratique récemment par un Anglais et un Français, surtout dans les comtés de Thedford, de Lotbinière, de Québec et dans la ville de Québec même. Les deux hommes, nous dit-on, sont connus de la police et un d'entre eux a son nom dans les dossiers criminels de la Sûreté.

Ces hommes ont fait beaucoup de victimes en leur présentant de prétendus documents, mais ces écrits sont faux et malhonnêtes. Ils ne représentent pas du tout l'organisation qu'ils disent représenter. Les gens de chez nous se protégeront efficacement en ne donnant rien sans savoir pertinemment à qui ils donnent et pourquoi ils donnent. Qu'ils ne se laissent pas emberlificoter par les paroles mielleuses des solliciteurs.

Si votre cheval a la gourme

(Suite de la page 5)

sinfection analogue lorsqu'une maladie contagieuse se déclare; c'est le meilleur moyen de l'enrayer et d'éviter une contagion.

Dans la pratique, il faut reconnaître que toutes les mesures énumérées ci-dessus sont rarement appliquées, car l'infection est permanente dans les grands élevages, les marchés, les wagons, etc. Il faut donc combattre le plus tôt possible la gourme dès qu'elle se déclare et qu'on a pu la diagnostiquer d'après ses symptômes.

et des jours

a) Repos absolu du sujet dans un endroit isolé à température chaude et constante, exempt de courants d'air. On conseille de couvrir l'animal.

b) Alimentation de choix, rafraîchissante et appétissante (mashes, fourrages verts, boissons tièdes, etc.)

c) Eviter les allées et venues des hommes et des animaux pouvant transporter les produits de jetage contenant les microbes gourmeux.

Voici les indications particulières s'adressant à la forme la plus usuelle de la maladie: —

a) Fumigations aromatiques avec du créosyl ou créoline (cinq cuillerées à soupe dans un seau d'eau bouillante). Fréquents lavages des naseaux avec des solutions antiseptiques (une drachme de permanganate de potasse pour une pinte d'eau).

b) Dans le cas d'angine, faire des fumigations comme précédemment et des frictions avec de la farine de moutarde sur la gorge; mettre ensuite des enveloppements chauds sur cette région.

Ces fausses statistiques sur nos importations agricoles

(Suite de la page 4)

et non parce qu'ils sont meilleurs que les nôtres. Que la demande en faveur des produits de chez nous s'intensifie et nos cultivateurs, qui sont assez intelligents pour réaliser qu'il y a de leur propre intérêt, étendront leurs cultures, augmenteront leur production et sauront satisfaire à la demande.

Nous voulons croire que les critiques que nous venons de relever ont été formulées sans parti pris, sans vouloir causer le moindre tort à la réputation de notre province; mais ces feuilles qui battent de la grosse caisse autour de nos pourcentages d'importations devraient plutôt sonner de la trompette pour rallier le public autour de l'achat des produits agricoles de chez nous, contribuant ainsi à la prospérité de notre classe agricole qui sera le principal facteur de notre redressement économique général. En ce faisant, elles serviraient réellement "la bonne cause".

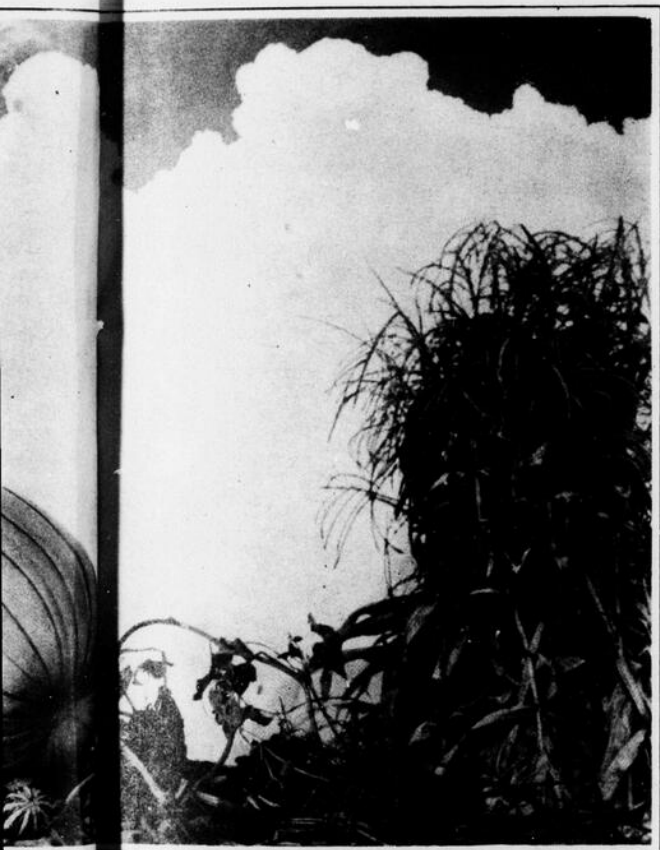
Emprésurage et coagulation des fromages à pâte molle

(Suite de la page 7)

sont placés à côté l'un de l'autre. Une ou plusieurs étagères de fer-blanc ou de tôle peuvent recueillir le petit-lait et le faire sortir de l'armoire.

Au bout de cinq à sept heures, l'égouttage se fait très lentement et, pour le terminer jusqu'au degré voulu, on peut soit presser les sacs, soit les placer les uns au-dessus des autres de manière à former des piles de trois ou quatre sacs, dont on change les positions après quelques heures. On peut aussi les laisser égoutter jusqu'au lendemain. Dans les grandes fromageries fabriquant des fromages de ce type, le pressage est fait par des presses hydrauliques qui exercent une pression approximative en livres à deux ou quatre fois le poids de la masse qui doit être pressée. L'été, on met de la glace en morceaux parmi les sacs. Une fois le pressage terminé, on met les sacs dans une chambre froide pendant plusieurs heures, afin de les refroidir parfaitement.

(A suivre)



vende bien, il faut qu'elle soit bien en chair, bien engraisée et bien habillée.

Il y a deux moyens d'engraissement: l'engraissement en parquet et l'engraissement en "épinette" ou cage à claire-voie. Le parquet est généralement employé pour les dindons, les oies ou les canards, et l'épinette pour les poulets de tout âge. Cependant, il y a des cultivateurs qui préfèrent engraisser en parquet pendant une quinzaine de jours, puis finir l'engraissement en épinette.

Les lieux qui doivent servir à l'engraissement des oiseaux doivent être secs, frais et bien aérés.

Les races lourdes ou à toutes fins sont les meilleurs pour l'engraissement en épinette; on choisira de préférence les sujets forts et vigoureux. Avant de commencer l'engraissement, il faut saupoudrer les oiseaux avec du soufre ou toute autre préparation bonne pour éloigner les poux.

non
nt du
l de

e cré-
s les
for-
gé en
arant
t son
iance

pro-
ralité

à la
oisse

qu'à



Lord Strathcona, alors l'honorable Donald A. Smith, enfonçant à Craigellachie, C.B., le 7 novembre 1885, le dernier crampon qui marqua la jonction des deux tronçons de ligne reliant l'Atlantique au Pacifique.

A l'occasion du cinquantième anniversaire de la cérémonie qui marqua le parachèvement du premier chemin de fer transcontinental, cérémonie qui consista à enfoncer, à l'endroit où les deux tronçons de ligne furent raccordés, un crampon de fer symbolique, le Pacifique Canadien est heureux de rappeler aux citoyens de ce pays certains des développements qui, au cours du dernier demi-siècle, ont mis le Canada en évidence parmi les peuples. L'histoire du Pacifique Canadien est écrite à travers le Dominion tout entier. C'est l'histoire que devraient lire tous ceux qui voyagent en ce pays et qui savent faire preuve d'un juste esprit d'observation.

1885. Les bisons errent encore par milliers à travers les vastes plaines de l'Ouest. Des bandes d'Indiens observent avec émerveillement le ruban d'acier que des équipes prolongent sans interruption dans la direction de l'Ouest. Un autre ruban d'acier est amené vers l'Est, venant de la côte du Pacifique. C'est à Craigellachie que les deux se rencontrent. Le dernier crampon est enfoncé et le rêve de Sir John A. Macdonald devient une réalité. Le Canada est uni et il peut maintenant marcher vers son destin.

Lentement, la progression s'accroît. Le terminus du chemin de fer sur la côte du Pacifique devient le port de Vancouver. Les prairies se couvrent de colons. Des industries s'établissent partout. Des navires canadiens sillonnent les deux grands océans et complètent la route impériale reliant la Grande-Bretagne à l'Orient

et à l'Australie. Et un jour, la nation pleure le grand chef dont la vision rendit possible l'existence du transcontinental. Mais d'autres chefs apparaissent — l'un d'eux dominant tous les autres: c'est Sir Wilfrid Laurier, un descendant des premiers colons français.

Au tournant du siècle, le Canada continue sa marche en avant, prenant place aux côtés de la mère patrie en Afrique du Sud et offrant ses terres aux émigrants désireux de travailler sérieusement. Deux nouvelles provinces sont créées. Le marteau d'un forgeron lancé par hasard révèle au monde les richesses cachées dans le sol de Cobalt. Avec son blé, le Canada devient le grenier de l'Empire.

Et l'avance du Canada se poursuit toujours. Nos forces hydrauliques sont harnachées et nos richesses minérales sont mises à jour. De puissants hauts-four-

neaux sont construits, des pulperies surgissent et de grands élévateurs à grain apparaissent ici et là. De nouvelles voies ferrées sont établies pour subvenir aux besoins du transport. L'industrie progresse sans interruption et les conditions de vie au pays ne cessent de s'améliorer.

Vient le grand conflit mondial, et le Canada sait faire tout son devoir. Durant la période d'après-guerre, il garde sa stabilité; il fait face à la crise avec sérénité et envisage l'avenir avec confiance.

VISITEZ VOTRE CANADA!

Apprenez à mieux connaître ce magnifique pays qui est le vôtre. Montrez-le à vos enfants. Faites-leur voir le Canada au travail — dans les champs, les forêts, les mines et les usines. Les voyages à l'étranger sont aussi précieux pour augmenter les connaissances générales. A quelqu'un qui connaît déjà son pays, ils permettent de faire la comparaison et de mieux apprécier le Canada. Le Pacifique Canadien dessert toutes les régions de villégiature importantes et tous les centres industriels du Dominion. Avec ses services de navigation et ses agences dans tous les pays du monde, il peut vous conduire à l'étranger et vous y servir. Ses représentants s'empresseront de vous apporter leur concours dans la préparation de vos itinéraires.

LE PACIFIQUE  CANADIEN
ENCEINT LE GLOBE

50^{ème} ANNIVERSAIRE DU PARACHEMENT DU PREMIER TRANSCONTINENTAL ENCEINT LE GLOBE

SECTION DU FOYER

Par Françoise GAUDET-SMET

Bonheurs intimes

Quelle bonne et louable habitude que celle de fêter au foyer les anniversaires de naissance! Les amabilités occasionnelles, les attentions, les joies préparées ainsi tout exprès pour le cercle clos de la famille ont quelque chose de particulièrement touchant et sont un précieux atout pour la bonne entente familiale. Tout s'apprend: les belles manières comme les mauvaises. Tout se cultive: les bons sentiments comme les médiocres.

Pour que papa et maman aient leur "surprise" préparée avec mystère, "dévotion, respect et attention", il faut que les enfants aient expérimenté l'émotion que cela peut créer: une petite fête dont on est le centre, un gâteau crémé spécialement pour eux, des souliers neufs — dont ils avaient d'ailleurs besoin, mais qu'on offre dans un décor d'anniversaire; une petite robe coquette, une boucle pour les cheveux, des gants, des bas. Oh! que ces choses impressionnent quand on les offre avec tendresse au bon moment!

J'ai eu beaucoup de plaisir tout dernièrement à constater l'expression de bonheur qui marquait les confidences d'un gentil garçonnet: —

"Ton petit bébé, toi, madame, combien qu'il a de chandelles quand c'est sa fête? Moi, c'est trois chandelles et mon petit frère, c'est une chandelle."

Cela me rappelle qu'un jour aussi une certaine petite Jacqueline m'avait trois fois en trois heures raconté la fête de son dernier anniversaire; il était question d'un gâteau à cinq chandelles, d'une invitation aux cousines et de cadeaux que ses petites soeurs avaient achetés avec des sous économisés depuis trois mois.

Plus tard, quand ils auront vieilli, quand il faudra un gâteau trop volumineux pour mettre toutes les chandelles et que, d'ailleurs, ils ne tiendront plus à les compter, ces enfants se souviendront avec une joie émue des "fêtes" de leur enfance. Ils n'oublieront jamais la sollicitude affectueuse avec laquelle chacun, autour d'eux, s'appliquait à trouver exactement les cadeaux qu'ils désiraient, à leur procurer des bonheurs qu'ils n'avaient osé espérer.

Et, à leur tour, ils songeront à deviner des espoirs, à créer des joies et à préparer des surprises.

Métamorphose

Une lectrice me demande de lui faire des suggestions pour utiliser avec profit de vieux chapeaux

de feutre. Je suppose que des travailleuses plus ingénieuses que moi sauront sans doute imaginer des créations plus originales que je ne saurais le faire. En attendant leurs confidences, voici les miennes.

Parce qu'il ne s'échiffe pas, le feutre est tout désigné pour le travail d'appliqués. Il est à conseiller de le mouiller d'abord, pour l'étirer à volonté et l'assouplir. Avec plusieurs variétés de teintes vives, vous pouvez faire de très beaux coussins: je vois tout de suite sur un grand dossier de berceuse tout un village: une maisonnette grise au toit rouge, des arbres verts, un cours d'eau bleu pâle, des meules jaune d'or ou des scènes animales, des corbeilles de fruits, de fleurs, des envols d'oiseaux, de papillons. Et les dessins



géométriques: des carrés jetés en pointes folles et liés par un point de chaîne.

Ces sujets nécessiteront des tons variés; mais si vous ne disposez que d'un feutre noir, blanc ou gris, ne vous désolerez point. Le

premier vous donnera une superbe silhouette de chat; dans le second, découpez un cygne majestueux et, dans le troisième, un sympathique éléphant. Quelques points de tige indiqueront selon le cas les mem-

(Suite à la page 14)



★ DÉCOREZ À NEUF ★

Commencez la décoration de vos pièces en recouvrant les planchers de véritables Carpettes Sceau d'Or Congoleum, qui vous offrent un choix de patrons d'une richesse et d'un goût artistique vraiment incomparable. La modicité de leur prix vous laisse un appréciable supplément d'argent, que vous pouvez ensuite affecter à l'achat d'autres articles pour compléter la décoration de la maison. La science moderne a rendu possible la vente des Carpettes Sceau d'Or Congoleum à d'aussi bas prix et vous ne devriez pas manquer de vous prévaloir de tels avantages. Ces couvre-planchers sont de fabrication solide et durable... ils sont hygiéniques, faciles à entretenir... et le Sceau d'Or est votre garantie de satisfaction. Ne manquez pas d'aller voir le bel assortiment actuellement à l'étalage chez votre marchand.

Attention: En achetant des articles de maison à l'heure actuelle, vous économiserez de l'argent plus tard, quand les prix monteront. Mais rappelez-vous que seules les véritables Carpettes Sceau d'Or Congoleum vous permettront de réaliser le maximum d'économie rendu possible par la modicité des prix et la qualité de ces incomparables couvre-planchers. Seules les véritables Carpettes Sceau d'Or Congoleum vous offrent la garantie bien définie de "Satisfaction ou argent remboursé". Le Sceau d'Or reproduit ci-contre est collé à la surface de tout Congoleum authentique... vérifiez-en donc la présence avant d'acheter.

CONGOLEUM CANADA LIMITED
MONTREAL

★ PENDANT QUE LES PRIX SONT BAS ★



Cette carpeite Sceau d'Or Congoleum est le patron "PEIPING" No 418

CARPETTES
SCEAU D'OR
Congoleum



Je crois qu'il fait bon attirer l'attention de certains de nos sociétés coopératives, peu nombreuses, c'est vrai, sur la façon avec laquelle le gérant ou les directeurs conduisent leurs affaires. C'est une façon tout à fait imprévoyante qui consiste à distribuer ou se partager entre les membres tout le profit qu'il faudrait mettre à la réserve pour faire face aux éventualités futures.

En analysant le bilan de quelques sociétés où il existe pour les opérations de l'année un déficit peu considérable, il faut l'admettre, mais tout de même une perte, nous constatons que les retours faits aux membres ont été faits sans tenir compte des dépenses incidentes à la préparation de la mise sur le marché des articles qu'ils faisaient vendre par leur société; de même que pour les achats; on vendait aux membres au prix coûtant sans s'occuper de ce qu'il faudrait payer pour remplacer de la marchandise achetée à la baisse. Les conséquences de cette attitude sont nombreuses et toutes défavorables aux Coopératives qui l'ont adoptée. Si le gérant, à la fin de l'année, a à montrer un bilan qui accuse un déficit, il aura beau expliquer tant qu'il voudra que c'est parce qu'il a vendu meilleur marché aux membres ou qu'il leur a fait la faveur de ne rien leur charger pour certaines opérations, il passera pour un mauvais administrateur, même aux yeux de ceux qu'il se sera efforcé de bien servir. Si, au contraire, en

arrivant à la fin de l'année, il peut montrer un certain profit et répartir alors entre les membres une ristourne, si minime soit-elle, la position sera toute différente et pour lui-même et pour les directeurs, et pour le bon renom de sa société vis-à-vis de ceux qui font affaires avec elle. Qu'un aviculteur, par exemple, achète une poche par jour de moulée à ponte de sa société, sur laquelle il ne payera ni transport ni frais de livraison ni autre chose, il ne s'en souviendra pas à la fin de l'année; mais qu'on lui charge un petit profit de dix sous la poche et que l'on accumule ce petit profit pour lui remettre à la fin de l'année ce qu'a représenté environ vingt-cinq poches par mois pour douze mois, soit à peu près \$30, et il s'en souviendra tout le temps de sa vie.

Une autre conséquence de cette attitude, c'est qu'avec des gens qui auront obtenu de tels résultats, il sera facile, en les citant comme exemple, de faire une propagande effective, tandis qu'avec un bilan blême et dépourvu de profit, le meilleur propagandiste s'en va toujours à un échec.

Dans certaines sociétés coopératives, on a l'habitude de compter, pour payer le salaire du gérant, sur l'octroi de 1½ % qu'accorde le ministère de l'Agriculture, sur les ventes de produits agricoles en coopération. Cette habitude n'est ni sage ni prévoyante. D'abord, il peut être question avant longtemps de dis-

continuer ces octrois dont le but principal était d'encourager les débuts seulement de nos sociétés coopératives et, en second lieu, ce montant est à peine suffisant pour faire face aux mauvais crédits et aux incidents qui peuvent survenir durant douze mois d'opération. Il faudrait garder ce montant comme une réserve sacrée et n'y pas toucher; mais c'est extraordinaire comme l'habitude que l'on a de ne pas prévoir le lendemain nous fait agir inconsidérément aujourd'hui même.

Ces quelques remarques ne s'appliquent pas certes à la majorité de nos sociétés coopératives, surtout celles qui ont été fondées dans des paroisses pauvres avec des gens qui, dans bien des cas, ont de la misère d'un bout de l'année à l'autre; elles s'appliquent plutôt à des sociétés fondées dans des paroisses riches avec des cultivateurs qui possèdent de belles et de bonnes terres, mais qui, franchement, on le dirait, sont d'une mesquinerie déconcertante. J'ai pensé à indiquer cet écueil, non pas pour jouer au maître d'école, mais pour que les cultivateurs, à la veille d'examiner les affaires de leur société, se rendent bien compte si les directeurs et le gérant prennent les intérêts de leur société en agissant de cette façon. Le seul but de notre travail ici, à la Coopérative, est d'aider toutes nos sociétés vers le progrès que nous essayons nous-mêmes d'accomplir par toutes nos entreprises.

L. P. D.

« « "ÇÀ et LÀ" » »

UNE loi qui paraîtra pour le moment assez étrange à certaines gens qui se voilent la face ou qui expriment une certaine timidité à parler de la coopération dans la province est celle que vient d'adopter le parlement du Wisconsin, aux Etats-Unis. Cette loi a rendu obligatoire dans toutes les écoles de l'Etat, à partir du 1er septembre 1935, l'enseignement de la coopération de consommation et l'enseignement des méthodes coopératives pour l'écoulement des produits agricoles. La loi, qui a été votée par le Sénat, au mois d'août dernier, stipule que les méthodes coopératives d'écoulement des produits agricoles seront enseignées dans chaque école communale, et que l'université, les écoles normales supérieures et secondaires, ainsi que toutes les écoles supérieures et professionnelles inscriront dans leur programme un enseignement approprié des principes de l'écoulement coopératif et de la coopération de consommation. Cette loi ajoute en plus que la connaissance de la coopération sera exigée pour les certificats des candidats qui aspirent à l'enseignement de l'économie, des sciences sociales ou de l'agriculture. Le directeur de l'instruction publique de l'Etat et le doyen du Collège Agricole à l'Université ont été chargés de préparer des manuels et des plans de travail pour guider les instituteurs de ces cours.

Je n'en croyais pas mes yeux quand j'ai lu ces quelques renseignements et je ne pouvais

faire autrement que de constater jusqu'à quel point, dans les pays plus avancés que le nôtre, on s'efforce de faire comprendre chez nos universitaires et nos professeurs les bienfaits d'un système qui devrait être à la base de toutes nos activités économiques.

On a procédé récemment, en Hongrie, à une réorganisation des organisations coopératives, en vue d'assurer le développement de ce mouvement sur des bases plus uniformes et pour propager l'idée de la coopération parmi les populations rurales, on met en oeuvre le plan suivant: — Etant donné que le village constitue généralement une unité trop petite pour comprendre toutes les ressources humaines et matérielles qui sont nécessaires à une action coopérative efficace, douze communes rurales ont été groupées dans ce que l'on appelle un district coopératif modèle. Au centre de ce district, un administrateur dirige tout le travail de la propagande coopérative parmi la population. Il fournit aux sociétés coopératives des douze villages la marchandise nécessaire à la consommation ainsi que celle dont les cultivateurs ont besoin pour la production. Il dirige, d'autre part, l'achat aux paysans des excédents de leur production; il achète surtout les petites productions de la ferme. On se propose d'ériger, au centre de ce district, une maison coopérative où seront logés un magasin coopératif, une auberge

coopérative et la coopérative locale de crédit, en plus d'une société de secours mutuels fournissant à ses membres certaines allocations au cas de mort, de mariage ou de difficultés exceptionnelles.

Les économistes de toute la Hongrie suivent avec un très grand intérêt les résultats de cette expérience.

Ces deux extraits d'informations coopératives, recueillis au hasard, nous indiquent bien la tendance générale des habitants dans tous les pays. C'est la concentration des efforts, l'élimination des intermédiaires et la reprise directe des affaires par les gens les plus intéressés eux-mêmes. Evidemment, la crise qui sévit actuellement dans le monde entier aura eu pour effet d'accélérer le mouvement des idées coopératives, et comme le faisait remarquer ici même l'été dernier un éminent sociologue belge: "Si vous n'avancez pas plus vite, c'est que vous n'avez pas souffert." Quand on voyage un peu dans les pays d'Europe, particulièrement la Belgique, on se rend vite compte que le progrès agricole n'a été possible qu'à cause des bons offices de sociétés coopératives, comme celle du Boerenbond Belge par exemple, et il faudrait que plusieurs de ceux qui sont intéressés au succès de la classe agricole puissent aller trouver sur place des arguments et des enseignements qu'il nous faudrait appliquer ici avec le plus de vigueur possible et sans plus tarder.

L. P. D.

COMMENTAIRES SUR LES MARCHÉS

Fournis par la Coopérative Fédérée de Québec — SEMAINE DU 26 OCTOBRE AU 2 NOVEMBRE 1935

Arrivages à la Pointe St-Charles, lundi, le 4 novembre 1935:—

Bétail	605
Veaux	1975
Porcs	1526
Moutons	1842

BETAIL

Les expéditions de la journée ont été faibles en comparaison avec celles des semaines précédentes; un regain d'activité s'est manifesté et les prix ont avancé quelque peu, notamment dans le cas des vaches et des taureaux où une amélioration de $\frac{1}{4}$ ¢ ou mieux a été enregistrée. L'amélioration réalisée sera maintenue en autant que les arrivages ne seront pas trop forts. La demande pour les vaches est bonne et les sujets destinés à la mise en conserve se vendent facilement à prix satisfaisants; les cultivateurs dont les troupeaux passent aux épreuves à la tuberculine feraient bien de prendre note de la chose.

VEAUX VIVANTS

Les acheteurs recherchent les veaux de lait et payent des prix très intéressants, certaines ventes se faisant à 8¢ et plus la livre. Les prix pour ces sujets se maintiendront fermes au cours des quelques semaines à venir et il y a possibilité qu'ils s'améliorent encore plus. Les veaux de champ se vendent un peu plus lentement et les prix ont accusé un léger recul. Les ventes se sont faites encore à 3¢ et $3\frac{1}{2}$ ¢ la livre, mais la proportion de ceux qui ont été achetés à 3¢ a été beaucoup plus forte que par le passé.

MOUTONS ET AGNEAUX VIVANTS

Les moutons se vendaient un peu plus cher; le prix allait de $1\frac{1}{2}$ ¢ à 3¢, parfois $3\frac{1}{4}$ ¢ la livre. Peu de changements sont prévus pour les quelques semaines à venir. Les agneaux se vendaient assez facilement à 7¢ la livre pour les bons sujets, mais les acheteurs ne voulaient pas payer plus que ce prix, malgré des arrivages plutôt faibles. Les coupes ordinaires étaient en vigueur sur les communs, les sujets non châtrés et les agneaux pesants. Il y a possibilité d'amélioration, mais elle ne sera pas très forte, semble-t-il.

PORCS VIVANTS

Les rapports qui nous sont arrivés de nos marchés d'exportation indiquent une légère baisse, mais nos acheteurs en ont profité pour imposer une diminution que même les marchés d'exportation ne motivent pas. L'unique raison qui peut être mise de l'avant pour excuser la baisse de cette semaine de la part des acheteurs est qu'ils veulent forcer les prix à un niveau plus bas pour emmagasiner à bon compte; ils n'ont pas même l'excuse de forts arrivages. Les ventes se sont faites à 8¢ la livre pour les bacons; quelques-uns ont été faites à $8\frac{1}{4}$ ¢. Les truies se vendent beaucoup plus lentement et ne rapportent que de 6¢ à $6\frac{1}{2}$ ¢, avec quelques-unes à $6\frac{3}{4}$ ¢ la livre.

PORCS ABATTUS

Marché faible; les prix ont fléchi d'environ $\frac{1}{2}$ ¢ @ $\frac{3}{4}$ ¢ la livre.

VEAUX ABATTUS

Marché stable aux prix actuels.

Nos cours à bestiaux

"Quel avantage peut trouver le cultivateur à faire vendre ses animaux vivants sur un marché public, plutôt que de les expédier directement à une maison de salaison?"

Le marché public (les cours à bestiaux) est le seul endroit où les prix aient chance de s'établir librement et d'une manière qui donne justice au producteur autant qu'à l'acheteur.

Pour que l'on se rende compte du rôle des cours à bestiaux, je me permets l'illustration suivante.

Supposons que les besoins de Montréal en porcs pour une semaine soient de 6.000 têtes. Si tous les porcs offerts en vente pour une semaine se chiffrent à 6.000 et que tous sont rassemblés sur le marché public, les acheteurs qui en auront besoin devront venir sur le marché pour y faire leur approvisionnement. Ils s'y livreront à une concurrence qui sera d'autant plus vive que, craignant de ne pas acheter suffisamment pour leurs besoins, ils verront à se procurer un peu plus que ce dont ils ont besoin. Il en résultera un marché ferme et il y a possibilité qu'une avance de prix soit même réalisée.

Par contre, si 3.000 des 6.000 porcs sont expédiés directement à un ou deux des plus gros acheteurs, c'est autant qui est soustrait à la concurrence, mais aussi on se trouve à avoir réduit la demande d'autant et l'absence d'un fort élément de concurrence réduit les chances que l'on aurait de compter sur un marché au moins ferme. Les acheteurs qui ont reçu directement ce dont ils ont besoin se dispensent de venir sur le marché et les autres acheteurs ont plus de liberté pour imposer le prix qu'ils veulent bien payer. Et cette absence est d'autant plus importante que, en pratique générale, ce sont toujours les plus gros acheteurs qui se trouvent dans le cas de pouvoir s'abstenir de venir acheter sur le marché public.

Mais, objectent quelques-uns, ceux à qui nous expédions directement nos animaux nous payent les mêmes prix que ceux qui sont obtenus sur les marchés publics. C'est vrai, mais il ne faudrait pas oublier que les prix payés sur le marché public auraient été plus élevés et que tous perdent ensemble à ce jeu.

L'expédition directe est probablement le plus grand mal dont ait à souffrir notre commerce des animaux vivants. Très peu le réalisent, particulièrement parmi les producteurs.

Si seulement nos cultivateurs et nos commerçants d'animaux vivants pouvaient une bonne fois se décider à utiliser les services que leur offrent les cours à bestiaux, ils se rendraient à eux-mêmes et à la classe agricole en général un service dont il serait difficile d'apprécier toute la portée et toutes les heureuses conséquences.

On ferait bien de méditer sur cette question. Elle prend d'autant plus d'importance maintenant qu'il se poursuit une campagne dans le but d'encourager les expéditions directes. On se sert de toutes sortes d'arguments pour encourager l'expédition directe, comme celui-ci, par exemple: expédier directement, c'est s'exempter de payer les frais encourus sur les marchés publics. Je répondrai la semaine prochaine à cet argument qui n'en est pas un du tout ainsi qu'on le verra. A. S.

BEURRE

Avec des arrivages de beurre frais, ne pouvant suffire à la demande pour consommation immédiate et une offre restreinte des beurres d'entrepôt, ce marché a été ferme et à la hausse au cours des derniers jours.

Lundi après-midi, le 4 novembre courant, le prix du numéro un pasteurisé au gros variait de $24\frac{1}{4}$ ¢ @ $24\frac{1}{2}$ ¢ la livre.

FROMAGE

Ce marché a été faible et une autre baisse a été enregistrée dans les prix.

Nos opérations avec le marché anglais au cours de cette dernière semaine ont encore été très limitées. Cependant, avec une forte diminution dans les arrivages prévue sous peu et une demande un peu plus active pour fins locales, les prix actuels devraient se maintenir un peu plus stable.

POMMES DE TERRE

La demande pour les pommes de terre de l'Île du Prince-Edouard a été considérable cette semaine et elle excéda l'offre. La première cargaison de ces pommes de terre emballées en sacs de 50 livres est arrivée cette semaine à bord du "Pictou County". Les magasins Dominion Stores ont acheté 25.000 de ces sacs à titre d'essai et les distribueront dans tous les centres importants de l'Est de l'Ontario et de la partie ouest de Québec.

Cette semaine, les arrivages à Montréal ont été de 3 chars de Québec, 67 du Nouveau-Brunswick, 4 de l'Île du Prince-Edouard par chemin de fer et 13 chars par bateau en sacs de 50 livres et 18 chars en sacs de 80 ou 90 livres. Le "Pictou County" est en train de décharger depuis vendredi et le "Delia" doit commencer à décharger aujourd'hui.

Les prix rapportés dans le district d'Aroostook, dans l'Etat du Maine, sont de \$1.25 pour la contenance d'un baril en vrac, comptant aux entrepôts. La demande est bonne et le marché ferme.

Les prix sont fermes dans les provinces maritimes, l'exportation est active, particulièrement par le port de Saint-Jean, N. B.

VOLAILLES VIVANTES

Les arrivages de poulets ont été de beaucoup moindres que la semaine précédente et, avec une demande assez active pour les absorber facilement, il nous a été possible d'obtenir un prix plus avantageux, tout particulièrement pour les trois premières catégories. Quant à ceux des catégories inférieures, la vente en est encore difficile.

La demande s'est continuée assez active pour les poules grasses et pesantes et de nature à maintenir les prix.

VOLAILLES ABATTUES

Les arrivages de volailles abattues ne sont pas très considérables actuellement et l'écoulement se fait assez rapidement. Une hausse de 1¢ la livre a été enregistrée pour les poulets, mais peu de changement à noter dans les prix des popes.

OEUFS

Montréal et Québec: Une autre hausse de 1¢ @ 3¢ la douzaine, suivant les différentes catégories a été enregistrée sur notre marché aux oeufs.

Ainsi que pour la semaine précédente, la rareté d'oeufs frais s'est continuée et en autant que les conditions actuelles se maintiendront une autre hausse est à prévoir sous peu.

Métamorphose

(Suite de la page 11)

bres, les ailes, les oreilles. Des perles pour les yeux; un ruban ou une bande de cuir mince figurent un collier de chien ou de chat.

Comme objets plus pratiques, il serait avantageux de faire des petites pantoufles aux enfants. Dans un orphelinat, je sais qu'une bonne Soeur Grise ingénieuse fabrique à l'année, pour les petits pensionnaires, des mitons dans de vieux chapeaux d'homme. Elle passe une ou deux couches de "shellac" sur la semelle pour la rendre imperméable et moins poussièreuse; c'est chaud, en même temps que très économique.

Le feutre humide prend la forme que l'on veut bien lui donner, ce qui est à retenir.

Quelques broderies de couleur sur du feutre foncé agrémenteront des petits souliers d'enfant: cela vaut la peine d'essayer.

Le courrier

Une lectrice (Racine) — La soupe aux tomates achetée en boîte a, en effet, un arôme particulier qu'il est difficile d'obtenir soi-même par de la confection domestique. Les fabricants ne livrent pas leur secret personnel. Je sais toutefois qu'il y a beaucoup d'épices, spécialement des feuilles de laurier et du thym dans la préparation de la purée.

Pour plusieurs correspondantes qui ont demandé la manière de préparer la purée de tomates pour conserve, voici: Placez les tomates dans un panier en broche ou dans un sac de coton à fromage et plongez-les dans l'eau bouillante environ trois minutes. Saucez-les immédiatement après dans l'eau très froide, enlevez la pelure, le coeur, les parties vertes ou gâtées et faites-les bouillir pendant trente minutes. Passez le tout au tamis et remplissez les boîtes à conserves avec cette pu-

rée très chaude. Ajoutez une cuillerée à thé de sel par pinte, fermez hermétiquement et stérilisez trente minutes. N'oubliez pas de stériliser les boîtes et les couvercles avant de vous en servir.

M. J. (St-François du Lac) — Lorsqu'une jeune fille est demandée comme porteuse à des funérailles, elle n'a qu'à suivre les porteurs, sans plus, car il n'est maintenant guère d'usage de mettre des rubans aux cercueils. Elle n'a pas à porter le chapeau de l'homme qu'elle accompagne. Au besoin, les porteurs déposent leur chapeau sur le cercueil.

Mme A. C. (St-Dominique) — Ne croyez-vous qu'il serait possible de faire faire ce travail de foulage à St-Hyacinthe? Je suis certaine que votre agronome vous renseignera à la perfection sur ce sujet. Ecrivez-lui.

Jeunesse (Bagot) — Pour changer de couleur de laine en tricotant, il vous faut sur rang à l'envers tricoter à l'envers le nombre de mailles d'une couleur et laisser tomber la première couleur sur le côté de l'ouvrage vers vous. Ramasser la deuxième couleur avec votre main droite et passer la laine sous la première couleur. Tricoter à l'envers le nombre de mailles requis de la deuxième couleur. Sur rang à l'endroit, tricoter le nombre de mailles de la deuxième couleur, laissant tomber la laine sur le côté opposé. Ramasser la première couleur, passer la laine sur la deuxième couleur et tricoter le nombre de mailles requis de la deuxième couleur. Alternant ces deux rangs. Cela rassemble ces deux laines, une autour de l'autre, afin que les deux couleurs se rejoignent sans interruption.

Y. R. (Aston Jonction) — Le point jersey est le tricot uni ordinaire, c'est-à-dire un rang à l'envers. Sur une broche circulaire, il faut toujours tricoter à l'endroit.

Fermière (St-Romuald) — Voici une recette économique pour conserver les oeufs. Dans un seau d'eau douce, mettez une chopine de gros sel et une livre de chaux. Laissez reposer trois jours, en brassant fréquemment. Puis transvasez trois ou quatre fois pour obtenir un meilleur mélange; finalement, mettez dans une jarre de grès et placez les oeufs dedans avec précautions, évitant qu'ils craquent en se touchant. Déposez au frais.

Pour toute correspondance au sujet de la section du foyer, adressez à Madame Françoise Gaudet-Smet, Case postale 2545, Montréal, et attendez patiemment votre tour.



Le poêle ci-dessus fait partie de l'assortiment des poêles de cuisine et de chauffage, des fournaises à air chaud et des systèmes servant à conditionner l'air, fabriqués par la Maison Findlay.

froides. Lignes modernes, tuyaux émaillés et inoxydables. Grand fourneau émaillé pouvant se laver aussi facilement qu'une assiette de porcelaine après usage. Dessus du poêle recuit, produisant un fini 'gunmetal' uniforme. Dessus et couvercle du réservoir émaillés afin d'empêcher la rouille. Grilles à charbon et bois s'ajustant à deux profondeurs selon la proportion de chaleur requise. Quand les grilles à bois sont dans la position inférieure, vous pouvez brûler de plus gros morceaux de bois dur. Renseignez-vous sur le SUPER OVAL avant de faire l'acquisition d'un nouveau poêle—c'est le plus beau sur le marché. Trois grands modèles répondant aux besoins des maisons de ferme de toutes dimensions. Les Poêles Findlay s'appuient sur une réputation de qualité remontant à 70 années. Faites-vous les montrer par votre marchand.

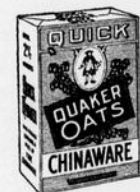
FINDLAYS LIMITED
CARLETON PLACE, ONT.

Ce Matin LES JUMELLES DIONNE ONT EU DE LA QUAKER OATS



World Copyright
1935, N.E.A. Ser-
vice, Inc.

● Il suffit de quelques cents pour donner à vos enfants la même sorte de farine d'avoine que les experts ont choisie pour les jumelles Dionne. Ces fameux bébés eurent la Quaker Oats, même avant leur premier anniversaire de naissance, parce qu'elle fait un bien immense aux enfants. La Quaker Oats est la seule farine d'avoine à posséder la VITAMINE SOLAIRE D, la vitamine qui fait les os forts



Quick Quaker Oats

choisie comme la
céréale quotidienne
des jumelles Dionne

AIGUISONS LES LAMES DE TONDEUSES (clippers) de toutes sortes. Prix: 35c. le set. Lames neuves: \$2.75 le set. Tête-clipper combiné pour tondeur chevaux et moutons, \$7.50 complet. WILFRID FONTAINE, Pierreville, Qué.

POULETTES, Rock barrées et Leghorn blanches de 8 semaines, 35c.; de 9 semaines, 40c.; de 10 semaines, 45c.; de 12 semaines, 60c. Aussi poulettes plus âgées. TWEDDLE CHICK HATCHERY, Casier 6, Fergus, Ont.

LE JOURNAL D'AGRICULTURE

Revue hebdomadaire

Fondée en 1877

qui enseigne à réussir et publie les mérites de ceux qui ont réussi.

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

Rédaction:

Pavillon de l'Agriculture, chambres 112-113, rue St-Augustin, Québec

ABONNEMENT AU CANADA:
Prov. de Québec: - \$1.00 par année
Autres provinces: - \$1.50 par année
Pays étrangers: - \$1.50 par année

Pour les annonces, adresser:

LE JOURNAL D'AGRICULTURE
33 ouest, rue St-Jacques, Montréal

TARIF DES ANNONCES:
60 cents la ligne agate.

Annonces classées:
5 cents le mot, payable d'avance,
minimum \$1.00

Après le congrès de la Rivière du Loup

(Suite de la page 6)

l'augmentation de notre production fromagère.

Il appert de plus que les Canadiens, s'ils mangent peu de fromage, consomment annuellement per capita une formidable quantité de beurre. On dit très souvent que les Français aiment manger toutes sortes de fromages alors que sur ce point l'éducation du goût est peu avancée chez nous. C'est très vrai. Cependant, si le Français — qui, entre parenthèses, a à sa disposition plus de 300 sortes de fromages — en consomme annuellement par tête, 13.5 livres, alors que nous nous contentons d'un chiffre aussi bas que 3.3 livres, ce même Français ne mange que 10.9 livres de beurre pendant que nous en mangeons 30 livres. En ce qui concerne la production beurrière, notre marché domestique est donc très important et nous avons raison de ne pas nous en désintéresser, même si nous pouvons profiter d'un marché extérieur avantageux pour un autre produit laitier tel que le fromage. Notre débouché le plus avantageux reste toujours celui de chez nous, si nous sommes assez sages de ne pas l'encombrer.

Comme débouché à notre production laitière, il y a en outre la consommation du lait frais, de la crème glacée et la fabrication de quelques sous-produits de moindre importance. Ces à-côtés englobent à eux seuls une quantité de lait équivalente en valeur à notre production de beurre et de fromage. Autant de considérations qu'il est bon de faire avant d'aborder l'étude de la question laitière chez nous.

Il est également permis de se demander avec M. Roy si le Canadien ne consommerait pas plus de fromage si nous en fabriquions cinq ou six types différents, comprenant ceux à pâte molle. C'est un projet que le ministère provincial de l'Agriculture, aidé de la Coopérative Fédérée, est en train de réaliser. L'Ecole de Laiterie de St-Hyacinthe poursuit à ce sujet, sous la direction de M. le Dr Rosell, des expériences fort encourageantes. Bientôt deux nouveaux fromages à pâte molle seront lancés sur le marché, fromages de luxe qui pourront se conserver pendant une se-

maine sur la table de famille et pendant un an en entrepôt sans se déprécier. On compte que le public leur fera bon accueil et que, dans quelques années, chaque consommateur canadien mangera annuellement 5 ou 6 livres de fromage sans pour cela diminuer sa consommation de beurre. Notre industrie laitière prend donc une nouvelle orientation qui permettra à tous les cultivateurs, proches ou éloignés des centres, de réaliser de plus appréciables profits. C'est, semble-t-il, le moyen le plus pratique de parer à une surproduction de beurre.

Toutefois, comme le faisait remarquer fort justement M. Adrien Morin, les problèmes de base n'en restent pas moins les mêmes. La production de bon fromage, de bon beurre ou de tout autre produit laitier suppose d'abord un troupeau en santé, gardé et exploité selon les règles de l'hygiène la plus stricte. L'alimentation a également son mot à dire et, en ce domaine, l'économie veut que le cultivateur récolte à domicile la très grande partie des aliments que réclament les bestiaux. "La bonne culture reste le point de départ dans l'amélioration de notre industrie animale."

Et cette nourriture produite économiquement, allons-nous en faire bénéficier des bêtes qui ne sauront pas à leur tour la payer bon prix? Allons-nous la donner à des pensionnaires au lieu de la vendre à de bonnes productrices? La seule manière d'éviter semblable bévée, c'est de faire et de faire encore la sélection au moyen du contrôle laitier. MM. Godbout et Morin ont fortement insisté sur ce point. Tous deux, ils se réjouissent que depuis quelques années le nombre total de nos vaches diminue pendant que leur rendement moyen va croissant. C'est de bon augure puisque les absentes d'aujourd'hui ont dû quitter le troupeau pour causes de maladie ou d'incapacité. Les revenus donnés par celles qui restent n'en ont fait qu'augmenter.

Le chef de l'Industrie animale réclame également un meilleur équilibre du cheptel. "A plusieurs endroits, il vaudrait beaucoup mieux, dit-il, diminuer le nombre de vaches et les remplacer par quelques porcs et un poulailler de 100 poules." Il est bon, en effet, que de nos jours le cultivateur ait

plusieurs cordes à son arc afin de faire face à toute éventualité.

Voilà, rappelées très brièvement, quelques idées émises au congrès de la Société d'Industrie Laitière. Nous les transmettons à nos lecteurs, leur laissant le soin d'en tirer eux-mêmes les conclusions. Sans doute, en ces temps difficiles, l'industrie laitière ne fait pas figure de grande dame assise dans

un confortable fauteuil. La situation est cependant loin d'être décourageante et de ce côté l'horizon s'éclaircit peu à peu. Le succès tient à la généreuse collaboration que voudront bien donner tous et chacun des cultivateurs aux techniciens qui s'appliquent à débayer la voie. En cela comme en d'autres choses, il ne faut attendre le salut que de nous-mêmes.



CA VAUT UNE
BIÈRE

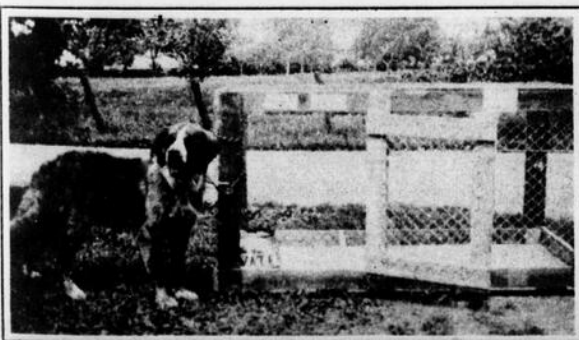
Dow
OLD STOCK

À LA VÔTRE!

FONDÉE IL Y A
145 ANS



DIOSF



"Royal Major", chien St-Bernard, expédié au Japon par la "Royal Kennels Co." de Napierville, P. Q. Après un voyage qui a duré vingt-deux jours, le chien est arrivé sain et sauf.

PRIX DE REMISE—COOPÉRATIVE FÉDÉRÉE

SEMAINE FINISSANT LE 2 NOVEMBRE 1935

130 EST, RUE ST-PAUL, MONTREAL

POULES VIVANTES		POULETS ABATTUS (Sélectionnés)		POULETS ABATTUS (Engraissés au lait)		OEUFs	
A	17c la lb.	Spécial, 6 lbs. et plus	27c	Spécial, 6 lbs. et plus	29c	A—(gros)	41c
B	13c la lb.	A—6 lbs. et plus	25c	A—6 lbs. et plus	27c	A—(moyen)	39c
C	10c la lb.	A—5 lbs. jusqu'à 6 lbs.	24c	A—5 lbs. jusqu'à 6 lbs.	25c	A—(Poulettes)	33c
Coqs	8c la lb.	B—6 lbs. et plus	24c	B—6 lbs. et plus	26c	B	30c
		B—5 lbs. jusqu'à 6 lbs.	22c	B—5 lbs. jusqu'à 6 lbs.	24c	C	22c
		B—4 lbs. jusqu'à 5 lbs.	21c				
		C—6 lbs. et plus	20c				
		C—5 lbs. jusqu'à 6 lbs.	18c				
		C—4 lbs. jusqu'à 5 lbs.	17c				
		C—3 lbs. jusqu'à 4 lbs.	15c				
POULETS VIVANTS "A rôti"		POULES ABATTUES (Sélectionnées)		POULETS ABATTUS (Engraissés au lait)		PORCS ABATTUS	
Spécial, 6 lbs. et plus	21c	Spécial, 5 lbs. et plus	20c	Spécial, 5 lbs. et plus	20c	No 1	12c la lb.
A—5 lbs. jusqu'à 6 lbs.	18c	A—5 lbs. et plus	19c	A—5 lbs. et plus	19c	No 2	11½c la lb.
B—4½ lbs. jusqu'à 5 lbs.	16c	A—4 lbs. jusqu'à 5 lbs.	17c	A—4 lbs. jusqu'à 5 lbs.	17c	No 3	11c la lb.
C—3½ lbs. jusqu'à 4½ lbs.	13c	A—3 lbs. jusqu'à 4 lbs.	14c	A—3 lbs. jusqu'à 4 lbs.	14c		
		B—5 lbs. et plus	17c	B—5 lbs. et plus	17c		
		B—4 lbs. jusqu'à 5 lbs.	16c	B—4 lbs. jusqu'à 5 lbs.	16c		
		C—5 lbs. et plus	15c	B—3 lbs. jusqu'à 4 lbs.	14c		
		C—4 lbs. jusqu'à 5 lbs.	13c	C—5 lbs. et plus	15c		
		C—3 lbs. jusqu'à 4 lbs.	12c	C—4 lbs. jusqu'à 5 lbs.	13c		
				C—3 lbs. jusqu'à 4 lbs.	12c		

Sur les prix ci-haut mentionnés, nous retenons une commission de 5% aux coopératives affiliées et 8% aux expéditeurs individuels.

ANIMAUX VIVANTS — Prix obtenus sur le marché de Montréal

Par la Coopérative Canadienne du Bétail de Québec

LUNDI, LE 4 NOVEMBRE 1935

PORCS VIVANTS		VACHES		AGNEAUX		TAURES	
Porc à bacon (Select)	190 à 230 lbs. \$8.00	Choix	3¼c à 3½c	Bon	7c	Choix	4c à 4¼c
Prime de \$1.00		Bonne	2¾c à 3c	Non châtrés	5c	Bonne	3¼c à 3½c
Porc à bacon	180 à 230 lbs. \$8.00	Moyenne	2½c à 2¾c	Commun	5c	Moyenne	2½c à 3¼c
Porc à boucherie	160 à 240 lbs. \$7.50	Très commune	1½c à 2c			Commun	2c à 2½c
Porc léger et à engrais	120 à 150 lbs. \$7.50	VEAUX DE LAIT		MOUTONS		TAUREAUX	
Porc lourd	240 à 270 lbs. \$7.50	Choix	8c à 8½c	Bon	2½c à 3c la lb.	Choix	2½c à 3c
Extra lourd	270 lbs. ou plus \$7.25	Bon	7½c à 8c	Commun	1½c à 2c la lb.	Bon	2½c à 2¾c
Truie	\$6.00 à \$6.75	Moyen	7c à 7½c			Moyen	2½c à 2½c
		Commun	5c à 6c			Commun	1½c à 2c
		VEAUX DE CHAMP					
		Bon	3¼c à 3½c				
		Commun	2½c à 3½c				

PRIX DE REMISE - COOPÉRATIVE FÉDÉRÉE - MONTRÉAL & QUÉBEC

Semaine finissant le 29 octobre 1935 inclusivement

BEURRE		FROMAGE	
No 1 Pasteurisé	23½c	BLANC	COLORE
No 1 Non Pasteurisé	23c	No 1	97/16c No 1
No 2	22½c	No 2	87/16c No 2

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

Prix de remise Coopérative Fédérée—A QUÉBEC

SEMAINE FINISSANT LE 2 NOVEMBRE 1935

OEUFs		Veaux abattus engraisés au lait		AGNEAUX ABATTUS		PORCS ABATTUS	
A (gros)	40c	Bon	13c la lb.	No 1 35 à 45 lbs.	11c	A — Bacon de choix, 135 lbs. à 160 lbs.	11¼c
A (moyen)	38c	Moyen	11c la lb.	No 2 30 à 35 lbs.	10c	B—Bacon, 110 lbs. à 160 lbs.	11¼c
A Poulettes	32c	Commun	7c la lb.	No 3 25 à 30 lbs.	7c	Boucher, 110 lbs. à 160 lbs.	10¾c
B	27c			Belier 30 lbs. à 45 lbs.	8½c	Lourds, 160 lbs. à 200 lbs.	10c
C	23c					Extra lourds, 200 lbs. à 250 lbs.	9½c

Nous ne recevons pas de volailles vivantes à notre succursale de Québec. Voir plus haut sur cette page les prix payés à Montréal. Sur les prix ci-haut mentionnés, nous retenons une commission de 5% aux coopératives affiliées et 8% aux expéditeurs individuels.

MOULÉES ALIMENTAIRES

NET, COMPTANT (à nos entrepôts, sans camionnage)

RATIONS NORMALES EQUILIBRÉES

Protéine	Fibre	Lennoxville Québec			Protéine	Fibre	Montréal Ste-Rosalie Lévis				
		Montréal	Ste-Rosalie	Lévis			Montréal	Ste-Rosalie	Lévis		
MOULÉES LAITIÈRES											
18%	9	Coopérative Moulée laitière (simple)	\$1.45	\$1.50	\$1.50	19	5	Coopérative Tout-Moulée poussins..	\$2.15	\$2.20	\$2.20
18	9	Coopérative Moulée laitière (mélas.)	\$1.45	\$1.50	\$1.50	18	5	Fédérée Tout-Moulée poussins ..	\$1.90	\$1.95	\$1.95
20	10	Fédérée Moulée laitière (simple) ..	\$1.40	\$1.45	\$1.45	23	5½	Coopérat. Tout-Moulée dindonneaux	\$2.15	\$2.20	\$2.20
24	10	Fédérée Moulée laitière (mélassée) ..	\$1.40	\$1.45	\$1.45	18	6	Coopérat. Moulée croissance poulets	\$1.80	\$1.85	\$1.85
24	9½	Coopérative Moulée laitière (simple)	\$1.60	\$1.65	\$1.65	—	—	Coop. Grains croissance poulets ...	\$1.55	\$1.60	\$1.60
24	9½	Coopérative Moulée laitière (mélas.)	\$1.60	\$1.65	\$1.65	22	6	Coopérative Moulée de ponte	\$2.00	\$2.05	\$2.05
18	11	Coopérative Contrôle laitier (simple)	\$1.50	\$1.55	\$1.55	20½	6½	Fédérée Moulée de ponte	\$1.85	\$1.90	\$1.90
18	11	Coopérative Contrôle laitier (mélas.)	\$1.50	\$1.55	\$1.55	40	6	Coopérat. Supplément prot. volailles	\$2.50	\$2.55	\$2.55
32	7	Coopérative Supplément prot. (laitier)	\$1.90	\$1.95	\$1.95	—	—	Coopérative Grains pour volailles..	\$1.60	\$1.65	\$1.65
25	4	Coopérative Moulée veaux (avec lait)	\$2.35	\$2.40	\$2.40	16½	6	Fédérée Grains pour volailles.....	\$1.45	\$1.50	\$1.50
24	6	Fédérée Moulée veaux (sans lait) ..	\$2.00	\$2.05	\$2.05	16	6	Coopérat. Moulée engrais. (av. lait)	\$1.85	\$1.90	\$1.90
						16	6	Fédérée Moulée engrais. (sans lait)	\$1.65	\$1.70	\$1.70
MOULÉES POUR PORCS											
44	5	Coopérative Supplément prot. (porcs)	\$2.30	\$2.35	\$2.35						
45	7	Fédérée Supplément prot. (porcs) ..	\$2.20	\$2.25	\$2.25						
17	6½	Fédérée Sevrage-croissance porcelets	\$1.45	\$1.50	\$1.50						
15	5½	Fédérée Engraissement pour porcs..	\$1.40	\$1.45	\$1.45						
—	—	Coopérative Supplément minéral ...	\$1.50	\$1.55	\$1.55						

Assortiment complet de nos moulées composées et simples, grains, etc. chez notre dépositaire autorisé, L. N. Jourdain, Trois-Rivières, à 15 cents par poche en plus des prix à Montréal.

COOPÉRATIVE FÉDÉRÉE DE QUÉBEC

130 est, rue St-Paul

Tel. HARbour 4111

Montréal