

Le Bulletin des Agriculteurs

VOL. 4 No 21

Montréal, 31 Mai 1919



Journal Hebdomadaire



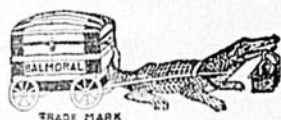
CHEVAUX A VENDRE

PAR LE

Ministère Provincial de l'Agriculture

-
- 1 ETALON PERCHERON noir "MAPLE GROVE PALM,"
3 ans, pesanteur 1800.
- 1 ETALON BELGE gris-bleu "GREGORY," 3 ans, pesanteur
1650 livres.
- 1 JUMENT PERCHERONNE noire "KEOTA KIROSS,"
3 ans, petite lune blanche au front. Date de la saillie:
9 octobre 1918. Cette jument a obtenu le premier prix
à l'exposition d'Iowa State Fair.
- 1 JUMENT PERCHERONNE noire "MAPLE GROVE
JUILET," 3 ans. Date de la saillie: 1er mars 1919.
- 1 JUMENT PERCHERONNE "MAPLE GROVE REBEC-
CA," 3 ans, noire, lune au front, barre blanche sur le nez.
Date de la saillie: 13 mars 1919.
Ces trois juments ont été saillies par le Grand Champion
Percheron "LAGOS."
- 1 JUMENT PERCHERONNE "GLADYS," 4 ans, boulet
postérieur gauche blanc, lune blanche au front. Date de
la saillie: juillet 1918.

Harnais Garantis



Demandez toujours la Marque ALLIGATOR,
pour vos harnais ou parties de harnais.

C'EST VOTRE GARANTIE

LAMONTAGNE LIMITEE

338 Notre-Dame Ouest

BLOC
BALMORAL

MONTREAL

LA BANQUE NATIONALE

Fondée en 1860

Siège Social: Québec

Capital Autorisé - \$5,000,000.00

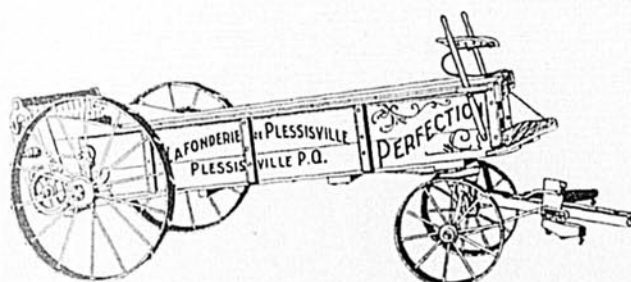
Capital payé - \$ 2,000,000.00

Réserves - - - \$2,136,000.00

Actif - plus de \$48,000,000.00

Au-delà de deux cent soixante-cinq succursales et sous-agences à travers la Province de Québec, la majeure partie desquelles sont situées dans les campagnes, pour le plus grand bien de la population agricole.

Les opérations de la Banque Nationale sont presque exclusivement limitées à la Province de Québec. L'argent reçu des cultivateurs, des ouvriers et des petits marchands est, en grande partie, prêté à ces mêmes classes.



Augmentez

VOS

Revenus

Le Distributeur d'Engrais Perfection

Épargne le salaire de deux hommes, tout en vous assurant un meilleur rendement de votre terre. Une tonne de fumier bien pulvérisé donnera autant de rendement que deux tonnes du même fumier étendu à la fourche

Le "PERFECTION" est la machine idéale pour les cultivateurs de notre Province; c'est la seule machine d'une construction sans reproche, que deux chevaux peuvent facilement tirer. Elle est basse et facile à charger, peut tourner dans sa longueur et contient le moins de parties sujettes à se détraquer. Le tablier possède six vitesses.

DEMANDEZ NOTRE CATALOGUE ILLUSTRÉ

La Fonderie de Plessisville Fondée en 1873 Plessisville, Co. Mégantic, Que.

1-2
Détachez --- faites signer et envoyez-nous ce coupon.

ACTIONS! ABONNEMENTS!

BULLETIN DE SOUSCRIPTION

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

Je demande par la présente mon admission comme membre de "LA SOCIÉTÉ COOPÉRATIVE AGRICOLE des FROMAGERS de QUÉBEC" et je déclare vouloir souscrire au capital de cette société.....action..... de DIX DOLLARS chacune, payables \$2.00 par année par action.

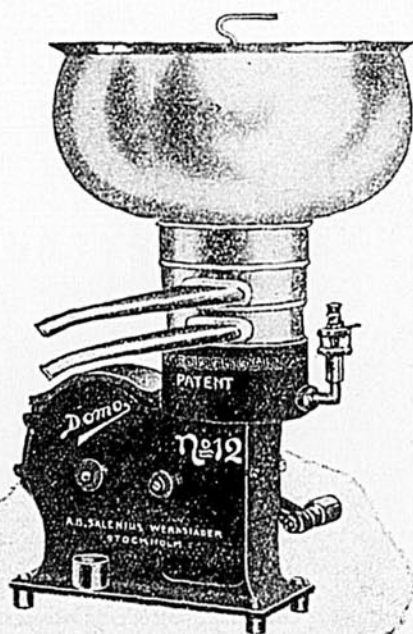
Veillez en même temps m'inscrire sur la liste des abonnés du "BULLETIN DES AGRICULTEURS". Je vous envoie avec la présente la somme de CINQUANTE CENTINS, prix d'abonnement pour un an à compter de.....

Signature.....

Adresse.....

Date.....

Comté de.....



Le nouveau modèle de L'écrèmeuse DOMO

est aujourd'hui la machine la plus parfaite en vente sur le marché et la plus à la portée de toutes les bourses. En vous offrant l'écrèmeuse DOMO, nous vous offrons une machine durable, facile à tourner et de toutes les capacités depuis 90 lbs. à 1,000 lbs. à l'heure.

Notre entrepôt est également muni de toutes les pièces de rechange pour l'ancien et le nouveau modèle, et les réparations sont faites promptement par des hommes d'expérience.

Acheteurs, n'oubliez pas de vous adresser à :

SEPARATEURS DOMO, 66-74 RUE STE-ANNE,
ST-HYACINTHE, P.Q.

LE BULLETIN DES AGRICULTEURS

ORGANE DE

La Société Coopérative Agricole des Fromagers de Québec
et des sociétés coopératives agricoles affiliées.

Journal hebdomadaire entièrement consacré à l'avancement de la coopération
agricole et de l'agriculture dans la province de Québec.

REVUE DU MARCHÉ — COOPERATION — CULTURE PRATIQUE —
ELEVAGE — INDUSTRIE LAITIÈRE — AVICULTURE —
APICULTURE — ACTUALITES AGRICOLES

DIRECTION ET ADMINISTRATION: 63, rue William, MONTREAL

Adressez toute correspondance au " Directeur du Bulletin "

ABONNEMENT

Sociétaires de la Coopérative des Fromagers et des coopératives agricoles affiliées..... \$0.50 par an.
Non Sociétaires..... 1.50 " "

TARIF DES ANNONCES :

Pour $\frac{1}{4}$, $\frac{1}{2}$ ou 1 page: demandez conditions au " Directeur ". Pour petites annonces: 50c pour
chaque insertion de 25 mots ou moins; 1 cent par mot additionnel.

Toute annonce sujette à l'approbation du " Directeur ".

(Ce journal est publié par la Société Coopérative Agricole des Fromagers de Québec, 63 rue William, et imprimé par l'Agence
Canadienne de Publicité, Limitée, 284 Ouest, rue LaGauchetière, à Montréal.)

Vol. 4

Montréal, le 31 Mai 1919

No 21

SOMMAIRE

	PAGES
Marché..	2-3
Editorial— <i>Les prochaines élections provinciales</i> , AUG. TRUDEL.....	4
Revue des marchés— <i>Du 26 au 31 mai inclusivement</i>	5
Industrie laitière— <i>Conseils pour la fabrication pendant le mois de Juin</i> , E. BOURBEAU	6
La Basse-Cour— <i>Cultivons nos parcs à volailles</i> , RAOUL DUMAINE.....	7
Parasitologie Agricole, GEORGES BOUCHARD.....	8
Animaux abattus— <i>L'expédition durant la saison chaude</i>	9
L'élevage du lapin— <i>Le lapin belge</i> , ARTHUR LAMARRE.....	10
Economie rurale— <i>Les agents de fertilité</i> , A. DESILETS.....	11
Chronique agricole— <i>Pertes à l'abatage</i> , ARMAND LÉTOURNEAU.....	12-13
Notes—	14
Petites Annonces etc	15

LE MARCHÉ

Les prix ci-dessous sont fournis par la Société Coopérative Agricole des Fromagers de Québec.
Ce sont les prix qui ont été obtenus et payés aux membres de cette société durant la semaine finissant à la date qui porte le Bulletin.

Semaine du 31 Mai

FROMAGE

No. 1	31 3/8
No. 2	31 1/4
No. 3	31

Marché ferme.

BEURRE

Pasteurisé	54 5/8c
No. 1.....	53 5/8c
No. 2.....	55 3/8c

BEURRE DE FERME

Pains de 1 lb. ou autres emballages.

No. 1.....	50c
No. 2.....	49c
No. 3.....	48c

Marché à la baisse.

OEUFs

Strictement frais.....	49c
No 1.....	46c

Marché plus faible.

SIROP D'ERABLE

En canistres de 1/2 ou 1 gallon impérial:

No 1.....	\$2 20
No 2.....	2 10
No 3.....	1 95

En canistres ou barils de 5 gallons ou plus:

No 1.....	\$2.05
No 2.....	2.00
No 3.....	1.80

Les barils ne sont pas remis à l'expéditeur.

SUCRE D'ERABLE

No. 1.....	26c
No. 2.....	25 3/8c
No. 3.....	25 3/8c

Marché faible et à la baisse.

FEVES

Blanches No 1 (triées à la main).....	7c	la livre
" No 2.....	6 3/8c	la livre
" No 3.....	5 3/8c	la livre
Jaunes et autres variétés	6 3/8c	la livre
" " " No 2.....	5 3/8c	la livre
" " " No 3.....	4 3/8c	la livre

Marché ferme.

LAINES

Lavée No 1.....	70c	la livre
" No 2	69c	la livre
" No 3.....	67c	la livre
Non lavée No 1.....	50c	la livre
" No 2.....	49c	la livre
" No 3.....	47c	la livre

Marché et à la hausse.

VOLAILLES VIVANTES

Poules No 1.....	39c
" " 2.....	37c
" " 3.....	34c

Marché stationnaire.

LE MARCHÉ

Les prix ci-dessous sont fournis par la Société Coopérative Agricole des Fromagers de Québec.
Ce sont les prix qui ont été obtenus et payés aux membres de cette société durant la semaine finissant à la date que porte le Bulletin.

PIGEONS VIVANTS

Le couple.....35c

LAPINS VIVANTS

Lapins.....\$1.00 à \$1.50 le couple

VEAUX ENGRAISSES AU LAIT

No 1.....22c
No 2.....20c
No 3.....18c
No 4.....16c

Marché ferme et à la hausse.

PORCS ABATTUS

Frais: —Pesant de 90 à 140 lbs26c

Marché stationnaire

VIEUX MOUTONS GRAS

No. 1 19c
No. 2 16½c
No. 3 14c

AGNEAUX D'UN AN

Agneau No 1.....23c
" No 2.....21c
" No 3.....18c
" No 4.....13c

Marché plus ferme.

PEAUX

Peaux de vaches:—

Pesant moins de 50 lbs.....23c
" de 50 à 65 lbs.....22c
Peaux de taureaux lourdes.....17c

Peaux de moutons.....\$1.75 à \$3.50 chacune
Peaux de veaux de champs.....21c la livre
" " " de lait.....60c la livre

Peaux de chevaux \$7.00 à \$9.00 chacune, suivant la grandeur.

Marché ferme.

ANIMAUX VIVANTS

vendus par chars complets seulement.

BOUVILLONS (steers)

Choix.....13½c
No 1.....13c
No 2.....12c
No 3.....10c
No 4.....9c

Marché à la baisse.

TAURES

No 1.....11c
No 2.....10c
No 3.....8c
No 4.....7c

Bœuf d'un an ou tauraille.....6c

Marché ferme.

TAUREAUX

No 1.....10c
No 2.....9½c
No 3.....8½c

Marché stationnaire. Demande bonne.

VEAUX ENGRAISSES AU LAIT

No 1.....13½c
No 2.....12¼c
No 3.....11c
No 4.....9¾c

Marché plus ferme.

VACHES

No 1.....11c
No 2.....10c
No 3.....8½c
No 4 (maigre).....6c
No 5 (très maigre).....5c
Veaux de champ.....5 à 7c

Marché ferme.

PORCS VIVANTS

No 1, 140 à 260 lbs.....22c
No 2, 260 à 300 lbs.....21c
No 3, 300 au dessus.....20c
No 4, moins de 140.....20c
Truies.....18c
Vieux porcs (stags).....17c

Marché stationnaire.

De ce temps-ci, il est préférable d'adresser les animaux vivants à " Coopérative des Fromagers " Montreal Stock Yards, Pointe St-Charles, Montréal.



EDITORIAL

Les prochaines élections provinciales

Quoique nous nous soyions toujours tenus en dehors de toutes luttes politiques, nous ne croyons pas devoir passer sous silence l'élection actuelle à laquelle toute la classe agricole de notre province doit porter un vif intérêt.

Nous croyons que l'incident le plus important de toute campagne électorale, c'est la convention; car c'est là que sont nommés les candidats entre lesquels l'électorat sera appelé à se choisir un représentant. Or c'est à ce moment, qu'il est à propos que les cultivateurs fassent entendre leurs voix.

Il n'y a pas de doute que la classe agricole n'est pas suffisamment représentée dans nos parlements, si l'on se place au point de vue du nombre aussi bien que des intérêts qui sont en jeu. Ce n'est pas à dire que tous les représentants des comtés ruraux devraient être nécessairement des cultivateurs (quoique dans bien des cas, ceux-ci les représenteraient plus efficacement,) mais, le moins que l'on puisse prétendre, c'est que les cultivateurs soient représentés par de véritables amis de la classe agricole.

De tels députés seraient capables de faire voir le point de vue agricole. On n'a pas toujours donné à l'agriculture l'importance qu'elle aurait du avoir; il n'a fallu rien moins que la guerre mondiale pour faire ouvrir les yeux et démontrer qu'elle était à la base de la vie économique de tous les peuples. Cette insouciance à l'endroit de l'agriculture, jusq'en ces derniers temps, n'a pas été la moindre cause non seulement du départ des campagnes de la meilleure jeunesse, mais encore de l'absorption du capital agricole au bénéfice de l'industrie et du commerce.

La prochaine députation devrait donc être composée de gens qui comprendront l'importance d'aider au développement de l'agriculture sous toutes ses formes, à l'établissement d'industries agricoles, de sociétés coopératives et de caisses de crédit qui accumuleront, au profit des cultivateurs, le capital agricole, et qui permettront d'établir le commerce des produits sur de meilleures bases.

L'encouragement à l'agriculture aidera également à résoudre les problèmes compliqués qui surgissent surtout dans les grandes villes. L'on se plaint de la vie chère... Le moyen de diminuer le coût de la vie, c'est de rétablir la juste proportion dans le nombre des producteurs et des consommateurs. Or on empêchera les jeunes gens des campagnes à devenir de simples consommateurs, si on leur démontre que leur avenir est dans l'agriculture, qu'ils peuvent s'y faire une carrière tout aussi honorable en même temps que plus rémunératrice.

Cultivateurs, choisissez-vous donc des représentants qui soient disposés à étudier sérieusement toutes ces importantes questions et à travailler à les résoudre dans votre meilleur intérêt.

AUGUSTE TRUDEL.

REVUE DES MARCHÉS

Du 26 au 31 mai inclusivement

BEURRE

Le marché canadien s'est un peu ralenti cette semaine, en sympathie sans doute avec le marché des États-Unis, où le beurre a subi une baisse de 2 à 3 sous par livre en ces derniers jours. Les marchands de provisions craignent donc de trop emmagasiner aux prix actuels. Mais c'est notre conviction, que les prix se maintiendront à peu près au niveau actuel, à moins que le fromage ne subisse une baisse.

FROMAGE

L'on s'attendait à une baisse au commencement de la semaine, mais elle ne s'est pas produite. Des demandes constantes pour exportation ont maintenu les prix.

Pourtant le prix maximum de détail vient d'être fixé en Angleterre à 36c la livre. Or, si l'on fait entrer en ligne de compte les frais de transport et tous les frais intermédiaires, y compris le profit raisonnable du marchand détaillant, l'on doit s'attendre plutôt à une baisse, car la marge actuelle entre les prix ici et le prix de détail en Angleterre, n'est pas assez large pour laisser un profit raisonnable aux commerçants. Cette baisse se produira encore plus sûrement, s'il y a accumulation.

ŒUFS

On note une tendance générale à la baisse. La production se maintient assez forte, mais, à cause de la chaleur, la qualité est moins bonne, et les acheteurs offrent par conséquent des prix moins élevés. La demande pour l'exportation s'est également ralenti au cours de la semaine dernière.

SUCRE ET SIROP D'ÉRABLE

Les affaires ont été plutôt tranquilles dans le commerce de ce produit, et l'on s'attend encore à une autre baisse. Certains acheteurs qui ont payé hauts prix à la campagne pour ces produits, en ces derniers temps n'en peuvent tirer aucun profit actuellement. Ils devront les garder dans l'espérance de réaliser des bénéfices plus tard.

FEVES ET POIS

Le marché a été actif durant toute la semaine. On paraît mieux comprendre chez les consommateurs que ces deux produits sont encore relativement bon marché, si on les compare aux prix des autres produits. La demande a été forte et paraît devoir augmenter encore. Les prix se maintiennent fermes. Les fèves strictement No 1 sont très rares.

VOLAILLES VIVANTES

Le marché continue d'être excellent. C'est le moment pour le cultivateur de vendre avec profit les volailles qui n'ont plus d'utilité sur la ferme. La demande continue d'être forte et les prix s'en ressentent.

Au cours de cette semaine la Coopérative des Fromagers a vendu quelques poulets du printemps, pesant environ 2 livres chacun à des prix variant entre 44 et 50c la livre.

ANIMAUX DE BOUCHERIE (vivants)

Bœufs

Le marché est incertain et accuse une certaine tendance à la baisse.

Veaux

Les jeunes veaux sont très recherchés. Les prix ont encore augmenté de \$1.00 à \$1.50 les 100 livres.

Agneaux — Moutons

Le marché est stationnaire, ou plutôt légèrement à la baisse. Mais les agneaux très gras, ne pesant pas moins de 50 livres, se sont vendus jusqu'à \$12. l'unité.

Porcs

Marché très ferme. Les porcs de 140 à 200 livres (poids vif) sont en grande demande.

ANIMAUX DE BOUCHERIE (Abattus)

Veaux

L'activité du marché ne ralentit pas et les prix ont encore monté quelque peu.

Porcs

La demande est considérable. Les jeunes porcs de 90 à 140 livres (poids mort) sont en grande demande.

AGNEAUX — MOUTONS

Le marché est tout-à-fait incertain.

Peaux

Marché toujours très ferme et à la hausse.

Laine

Malgré que les arrivages soient plus forts, le marché n'en demeure pas moins ferme.



Conseils pour la fabrication pendant le mois de juin

Le mois de juin passe, à juste raison, pour être un des mois les plus favorables pour la fabrication du fromage. La température est généralement idéale pour la conservation du lait ; les nuits fraîches font que nous pouvons maintenir une température assez convenable pour la bonne maturation du fromage, même dans les chambres ordinaires ; de plus, les vaches sont généralement bien pourvues d'herbe et de bonne eau.

Dans d'aussi bonnes conditions, les fabricants n'auront, j'en suis persuadé, aucune difficulté à faire d'excellent fromage, pourvu, bien entendu, qu'ils suivent un bon procédé de fabrication.

Je n'ai pas l'intention de décrire le procédé qui devrait être suivi, mais plutôt de mettre le fabricant en garde contre certains défauts, que nous rencontrons assez souvent dans ce mois. Ces défauts sont les ouvertures, une saveur pas fraîche que le commerce appelle "sweet" et que nous traduisons généralement par "saveur d'herbe" et la texture de caoutchouc "rubbery."

Les fabricants un peu avertis savent que ces défauts sont dus à la même cause ; manque d'acidité au soutirage ou au salage. Ce qui contribue le plus à la persistance de ces défauts c'est que, dans la plupart des cas, ils ne sont pas apparents lors de l'expédition de la fabrique. En effet, le fromage peut avoir une texture parfaite dans la chambre de maturation et être très ouvert quand il sera examiné à Montréal. La texture de "caoutchouc" est confondue, quand le fromage est jeune, avec la fermeté, mais en mûrissant il ramollit un peu, tout en conservant sa mauvaise texture.

Ces changements, qui se produisent pendant le trajet, sont souvent la cause de protestations de la part du fabricant ; soit qu'il trouve que l'acheteur trouve des défauts pour avoir occasion de payer son fromage moins cher soit que, si son fromage est classifié, il soit, enclin à trouver que le classificateur manque de compétence. Ces changements dans la qualité apparente du fromage seront d'autant plus accentués que le trajet entre la fabrique et l'entrepôt sera plus long ou que la température s'élèvera d'avantage pendant ce trajet.

Pour éviter le premier défaut : "les ouvertures," le fabricant devra laisser développer suffisamment l'acidité avant le soutirage du caillé et ne pas perdre de vue qu'un caillé marchant lentement demande plus d'acide au soutirage que celui dont l'acidité se développe rapidement.

Pour ne pas marcher à tâtons, il ne faut pas négliger de sonder le fromage au bout de quelques jours de fabrication pour s'assurer de sa

qualité. Si, à ce moment, le fromage a une texture ou une couleur indiquant plus d'âge qu'il en a en réalité, soyez assuré qu'il manque d'acidité. Et quand bien même ce fromage serait bien plein, s'il manque d'acidité, les ouvertures finiront par se produire si ce n'est dans votre chambre de maturation, durant le trajet ou dans l'entrepôt.

Le défaut de texture "caoutchouc" (rubbery) est surtout dû au fait que les fabricants remplacent pendant la fabrication l'acidité par la chaleur ; les fabricants savent que la présure, la chaleur et l'acidité sont les principaux facteurs qui servent à raffermir le caillé ; chacun de ces facteurs doivent jouer leur rôle et ne peuvent être remplacés l'un par l'autre sans que la qualité du fromage en souffre. Or, il arrive, quand le caillé marche lentement, que le fabricant raffermisse son caillé trop tôt, avant que l'acidité se soit développée. Dans ce cas la chaleur a, presque seule, effectué le raffermissement du caillé, ce qui produira un caillé manquant d'acide, si le fabricant n'en donne pas plus au soutirage que quand le caillé s'est raffermi normalement, c'est-à-dire que le travail de raffermissement doit marcher de pair avec le développement de l'acidité.

Mais c'est surtout quand le caillé est empilé (en bloc) que le fabricant est le plus exposé à traiter son caillé par la chaleur au lieu de le laisser devenir en condition convenable, pour le passage au moulin et le salage, par le développement de l'acidité voulue. Pour éviter ce défaut, il ne faut jamais faire ces opérations sans s'être assuré, au préalable, de l'acidité de votre caillé par l'épreuve à l'acidimètre. En vous servant de ce contrôle, vous allez vite découvrir qu'il est possible de donner par la chaleur une apparence au caillé qui ne représente pas son état véritable et, portant, une apparence trompeuse, ce qui vous occasionnera des pertes si vous n'y remédiez pas, parce que le fromage qui a une texture de "caoutchouc" est considéré comme étant d'assez mauvaise qualité ; ce fromage reste toujours avec cette texture, même après une maturation prolongée. L'automne dernier nous avons acheté, pour l'École de Laiterie de St-Hyacinthe, un fromage ayant ce défaut. Nous l'avons maintenu à une température convenable de maturation et, au mois d'avril, il était à peu près au même point de maturité que l'automne dernier. Et je dois ajouter : de mauvaise qualité.

E. BOURBEAU,
Inspecteur général des fromageries.



Cultivons nos Parcs à Volailles

Lorsqu'arrive la saison du printemps et que la verdure naturelle abonde aux alentours des différents bâtiments de la ferme, on semble oublier complètement que la culture de certaines plantes est nécessaire dans les parcs de nos basses-cours. Si le jardin est bien clôturé et qu'il n'y ait pas de grains d'ensemencés trop près de l'habitation, on laisse les volailles en toute liberté et, des trop petits parcs des poulaillers, eh bien ! ma foi, on ne s'en occupe pas du tout.

On est sous l'impression qu'il n'est nécessaire de les labourer et de les ensemercer que pour donner un peu de verdure aux poules qui n'en peuvent avoir ailleurs, et, sans plus de réflexion, quand les poules sont en liberté, on laisse les parcs à volailles complètement dépourvus de toute végétation. En effet, très souvent il ne pousse même pas le moindre petit brin d'herbe dans ces parcs à cause de l'épaisse couche de fumier de volailles qui recouvre le sol, ce petit coin étant en pâturage avicole depuis déjà plusieurs années.

Cette mauvaise habitude, ou plutôt cette négligence entraîne souvent de graves ennuis qui pourraient être transformés en avantages très appréciables si on avait la précaution de labourer ou de bêcher profondément et d'ensemencer ensuite, par exemple, de la navette en rangs avec une graine de soleil de Russie tous les quatre ou cinq pieds, dans les mêmes sillons que la navette. De ce simple procédé (comme je l'ai dit plus haut), il ressortirait deux facteurs importants en aviculture :

1. Eviter de graves ennuis, et
2. Retirer des avantages appréciables.

Je m'explique : D'abord, un parc à volailles non cultivé est toujours malpropre et la malpropreté est, en aviculture comme partout ailleurs, un agent très redoutable de maladies de toutes sortes, de la gale des pattes, par exemple.

Chaque fois que je rencontre une basse-cour où les poules sont atteintes de la gale aux pattes, c'est invariablement là où les cours ne sont pas cultivées depuis quelques années et où les pauvres poules sont forcées de gratter dans une couche de déjections remplies d'insectes microscopiques dont quelques-uns ont la faculté d'engendrer la gale aux pattes des poules qui viennent troubler leur solitude.

Il convient de cultiver les parcs à volailles pour prévenir aussi cette autre maladie qui s'appelle le "baillement" (gape), maladie parasitaire causée par la présence, dans l'appareil respiratoire, bouche ou trachée, de vers qu'on appelle vulgairement "petits vers rouges fourchus". Des autorités compétentes prétendent que le commun ver de terre existant dans le terrain occupé par la volaille infestée, renferme en lui-même des œufs du ver rouge ou encore le ver rouge à l'état embryonnaire, de sorte qu'il continue à propager la maladie. Lorsque ces œufs sont avalés par la poule, ils peuvent, il est vrai, ne pas toujours s'arrêter dans son gosier, mais ils passent dans les excréments et deviennent de ce fait une autre source d'infection. Un seul ver fourchu, sauvé de la destruction peut contaminer un vaste poulailler et rendre le terrain qu'il occupe impropre à l'élevage pendant un certain temps, à moins que ce terrain ne soit désinfecté à fond. Voilà encore une maladie redoutable sur un terrain non cultivé.

Par ailleurs les avantages à retirer d'une cour bien cultivée sont : la nourriture végétale et l'ombrage distribués à profusion aux sujets durant les jours chauds de l'été.

Donc, c'est entendu, achetons $\frac{1}{2}$ livre de graine de navette et $\frac{1}{4}$ de livre de graine de soleil de Russie et procédons à la culture de nos parcs d'élevage, n'est-ce pas ?

RAOUL DUMAINE,
Aviculteur-adjoint.

Parasitologie Agricole

A quelques-uns ce titre peut paraître trop étrange ou cette matière trop théorique dans le "Bulletin des Agriculteurs," consacré exclusivement aux intérêts les plus évidents des cultivateurs. Cependant, en réfléchissant un peu, en consultant les statistiques on voit qu'ils ne sont pas rares les parasites qui prélèvent de fortes dîmes ou d'odieuses rançons sur les produits de nos animaux ou de nos plantes.

Qu'est-ce donc qu'un parasite?

C'est un être qui vit directement aux dépens d'un autre parce qu'il est incapable, lui-même, d'élaborer la matière nécessaire à sa subsistance. Nous en avons un exemple tangible dans la "teigne" ou la "cuscute" qui s'enroule autour des tiges du lin ou du trèfle. Cette teigne est une plante qui est incapable de fabriquer les sucs nécessaires à sa vie; alors elle suce et absorbe directement la sève élaborée par son hôte.

Il y a des teignes comme ça ou des parasites dans la société humaine, surtout parmi les commerçants, les spéculateurs et même — pour ne pas dire surtout — parmi les politiciens,dirait Henri, avec malice.

La coopération peut seule nous guérir de nos teignes humaines, mais revenons à notre sujet! Parmi les parasites nous avons encore les poux qui rongent nos moutons, nos pores et nos poules; les chenilles qui percent la peau de nos bovins, etc. Ceux-là, au moins, sont des ennemis visibles à l'œil nu! Mais il y a une masse d'autres parasites microscopiques qui font des dégâts terribles sans que les cultivateurs songent assez à se défendre. Nous étudierons donc surtout les parasites dont l'action destructive peut être ralentie et complètement empêchée par l'action de l'homme.

Honneur aux savants!

Quel tribut d'hommages ne devons-nous pas aux savants de tous les pays et de toutes les époques qui, par leur patientes recherches, ont su découvrir des remèdes efficaces pour un si grand nombre des maladies de nos plantes et de nos animaux.

C'est l'agronomie, donc, qui délivre le cultivateur des maux les plus divers qui affectent ses troupeaux et ses récoltes. Ces savants, ces découvreurs de maladies, ces pathologistes, quel-que récompense qu'ils reçoivent, ne sont pas,

eux des parasites parce que les services rendus sont mille fois supérieurs aux bénéfices reçus. Qu'on n'oublie pas que sans la découverte de la bouillie bordelaise le "champignon de la Brûlure des Pommes de terre" prélèverait une part de 25 à 50 minots sur chaque acre de cette culture. Qu'on veuille également se souvenir que le "Charbon de l'Avoine," qu'il est si facile d'enrayer par le traitement à la formaline, se taille une rente annuelle équivalente à une dizaine de millions de piastres.

Le Dr Hewitt, l'entomologiste du Dominion, évalue à \$125,000,000 les dommages causés chaque année au Canada par les insectes nuisibles. Ce sont les "boches de la nature" contre lesquels il faut lutter énergiquement.

Je traiterai donc succinctement des principaux parasites ou ennemis de nos plantes et de nos animaux.

Je ferai une exception pour les maladies des animaux qui relèvent essentiellement de la **médecine vétérinaire** et qui sont en dehors de ma compétence. Quant à la médecine des plantes ce sujet sera étudié sans restriction. Nos cultivateurs en viendront peut-être, avant longtemps, à l'instar de certains cultivateurs des Etats-Unis, à assimiler les services d'un pathologiste pour leurs plantes à ceux d'un vétérinaire pour leurs animaux. Ainsi, le Professeur Wetzel, de l'Université de Cornell, a créé plusieurs centres où il place un jeune pathologiste entièrement aux frais des intéressés. Ce système est devenu populaire dans l'état de New-York et l'on ne craint pas de payer \$100.00 par année quand il s'agit d'éviter une perte de \$500.00 et plus dans son verger ou son champ.

Le temps viendra, il est presque déjà venu, où les services des représentants de l'agronomie moderne seront mieux appréciés et plus souvent requis.

Ce jour-là, les microbes et les insectes qui ravagent nos moissons pourront trembler... dans leur culotte!

Ce jour-là, le cultivateur sera plus à l'aise parce qu'il saura faire produire à sa terre tous les fruits qu'elle recèle en son sein!

Ce jour-là, la routine ne régnera plus en maîtresse et les meilleurs systèmes de culture s'établiront un peu partout!

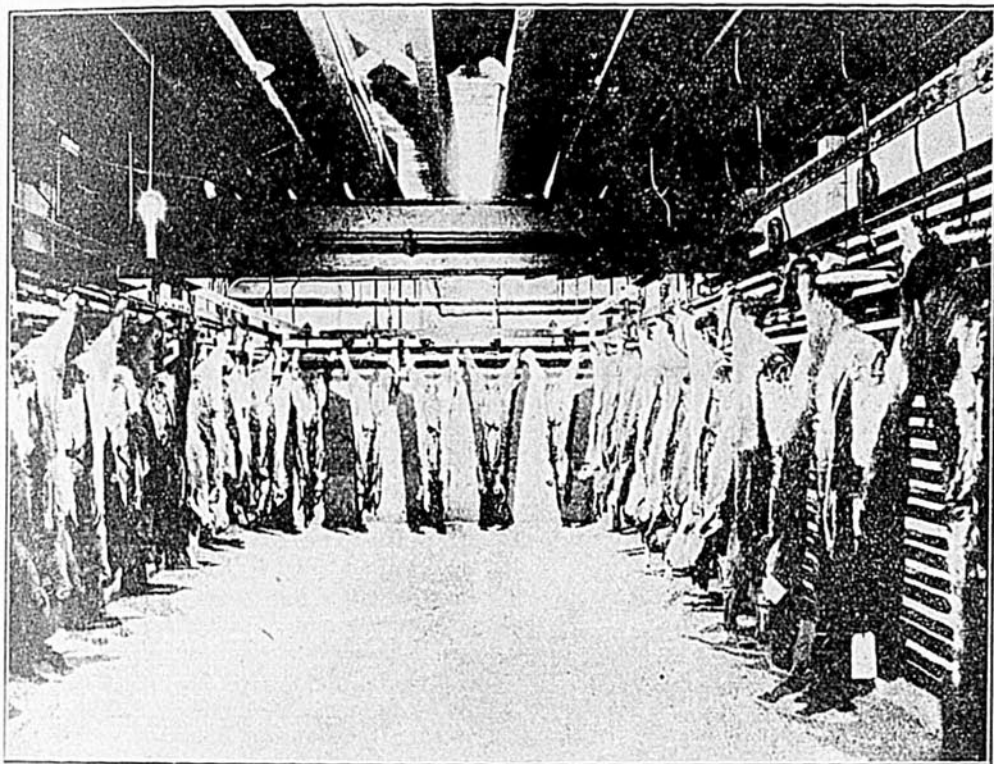
Ce jour-là, la terre ne sera plus désertée parce qu'elle sera plus généreuse.

Ce jour-là, enfin, toute la nation sera plus prospère et plus heureuse.

GEORGES BOUCHARD,
Professeur à l'École d'Agriculture,
Ste-Anne de la Pocatière, Qué.

Animaux Abattus

L'expédition durant la saison chaude



Il nous faut revenir, plus que par la simple note que nous publions la semaine dernière, sur certains conseils que nous avons déjà donnés au sujet de l'expédition des animaux vivants durant les chaleurs. En effet, les cultivateurs qui ne veulent pas faire des pertes sensibles, doivent être très prudents. Pour n'avoir pas exercé une mesure ordinaire de prudence, certains d'entre eux ont perdu totalement des porcs et des veaux qu'ils avaient expédiés à la Coopérative des Fromagers, ou bien n'en ont pu obtenir que très bas prix, parce que ces animaux n'avaient plus, à proprement parler, de valeur marchande, lors de réception.

A quoi tiennent ces coûteux accidents ? A ce que l'on oublie ou l'on ne tient aucun compte des avertissements que nous avons souvent répétés. Tout animal abattu doit être laissé suspendu pendant au moins 12 heures avant d'être emballé et expédié. Pourquoi ? Parce que, durant

cet espace de temps, la chair a le temps de refroidir, de se raffermir et, en raffermissant, de prendre une forme qu'elle conservera définitivement. Dans ces conditions, l'animal pourra être emballé et expédié sans que l'on ait à redouter aucun accident durant le trajet, même s'il y a retard.

Ce sont des observations qu'il faut suivre à ja lettre en tout temps, mais surtout à cette époque-ci de l'année, alors que les chaleurs semblent être arrivées pour tout de bon. Nous espérons donc que tous nos lecteurs en prennent bonne note et en tiendront compte.

La vignette qui apparaît en tête de ces quelques notes, indique la façon dont les veaux sont suspendus dans les entrepôts de la Coopérative des Fromagers, lors de la réception. On les tient dans cette position jusqu'au moment de la vente. Espérons que cela suggèrera à tous les intéressés d'en faire autant.

Lapin - Lièvre Belge

La Belgique semble être le lieu d'origine de cette race. On croit qu'elle est le résultat de la sélection du lapin Pantagonien. Il aurait donc une origine analogue à celle du Géant des Flandres. Il est une autre opinion qui prétend que le Belge est le produit de croisements de lièvres et de lapins. La raison, c'est que le lièvre Belge, qui est bel et bien un lapin, a beaucoup de ressemblance de conformation avec le lièvre. Quoiqu'il en soit, la première opinion semble être la vraie. Après son importation en Angleterre, les éleveurs de ce pays ont concentré tous leurs efforts afin de perpétuer chez cette nouvelle race les traits de conformation du lièvre. Cependant le lièvre Belge en diffère par les points suivants: Le poil est court, lisse, collé au corps, chez le premier tandis qu'il est long, soulevé ramassé en flocon chez le lièvre; chez le lapin "lièvre Belge," le bout du poil est noir sur fond fauve; le lièvre, au contraire, a les poils dont les bouts sont fauves sur fond noir.

De toutes les espèces domestiques, cette race offre le type le plus allongé, par sa taille. Cet animal a l'attitude dressée du lièvre. La chair est ferme, très agréable au goût. La fourrure est de bonne qualité.

Les femelles du lièvre Belge sont assez prolifiques et donnent, en général, 3 portées par an; la 3e, après la mue seulement. Il est à conseiller de ne pas troubler les mères quand elles ont leurs petits, car il pourrait en résulter des accidents désastreux à cause du caractère sauvage qu'elles semblent posséder.

Les sujets de cette race sont précoces et peuvent être livrés à la reproduction vers l'âge de 7 mois. Ils ne vivent pas vieux.

APPARENCE GENERALE: — Tête longue et étroite. Corps long, élancé, à allure élégante et relevée.

OREILLES: — De 5 à 6 pcs. de longueur, minces, portées droites quand l'animal agit et couchées quand il est au repos. Couleur uniforme.

OEIL: — Vif, grand, rond, brillant, de couleur de noisette.

FANON: — Nul chez le mâle et la femelle.

POITRINE: — Bien musclée.

DOS: — Légèrement arqué.

REINS: — Bien arrondis.

PATTES: — Droites, à ossature fine, longues.

QUEUE: — Droite.

POIL: — Luisant, collé au corps et un peu ondulé.

ROBE: — Uniforme sur toutes les parties.

POIDS: — 8 lbs. au moins.

DEFAUTS: — Taches blanches, couleur rouge indécise; formes courtes mal portées; pattes courtes et mal conformées; queue de travers; attitudes paresseuses, endormies.

Introduite aux Etats-Unis en grande quantité en 1898 et 1899, cette race a progressé prodigieusement et est devenue la race populaire par excellence. La concurrence était telle qu'on en vint à payer des prix fabuleux pour des sujets reproducteurs. Pendant ces dernières années, le Géant des Flandres a semblé lui faire un peu de tort et rivaliser en popularité, mais les éleveurs qui l'ont appréciée, ne veulent pas la mettre de côté pour accepter une autre race qui paraît offrir plus d'avantages au moins du côté du poids.

C'est ce qui faisait dire tout dernièrement à un éleveur américain, qu'il préférerait le lièvre Belge à toute autre race:

(1) Parce qu'il était très précoce pouvant peser 3 lbs à 3½ lbs. à 2 mois et 4 à 4½ lbs. à 3 mois, fournissant une viande excellente et très recherchée.

(2) Parce qu'il était robuste et fort, plein de santé et de vigueur. Aucun lapin, disait-il, n'est aussi facile à tenir en bon état et vigoureux que le lièvre Belge.

(3) La symétrie de ses traits et sa beauté jointes à sa vivacité en font un lapin de choix qu'il faudrait faire apprécier davantage et faire que l'élevage de cette race soit plus répandu.

Dans la province de Québec, il y a plusieurs clapiers peuplés de lièvres Belges et les propriétaires en sont très satisfaits. Aucun, je crois, n'est prêt à se débarrasser du mignon Belge pour le remplacer par un autre. Le verrons-nous se propager dans Québec et lutter avec le Géant des Flandres?

ARTHUR LAMARRE, E.E.A.

Institut Agricole d'Oka.



Economie Rurale

Les agents de fertilité

Il est raisonnable d'établir une distinction entre les éléments et les agents de fertilité du sol cultivé.

Nous avons vu brièvement déjà, et nous y reviendrons avec plus de détails, que les quatre principaux éléments nécessaires au maintien de cette fertilité, sont l'azote, l'acide phosphorique, la potasse et la chaux.

Quatre agents concourent également à la germination des semences, à leur développement et à leur fructification. Ce sont: l'air, la lumière, la chaleur et l'humidité.

L'air est indispensable, comme on le sait, à tous les êtres animés. L'animal qui en est privé voit ses fonctions physiologiques ralenties et bientôt suspendues totalement. La respiration ne s'opérant plus par les organes pulmonaires, il ne peut se débarrasser des gaz qui l'intoxiquent et il s'éteint. Or, les plantes, sauvages ou cultivées, du règne inférieur ou supérieur, sont des êtres animés. Elles mangent, boivent et respirent. C'est à cette condition d'abord qu'elles croissent et se développent. Ce qui les différencie des animaux c'est qu'elles ne se meuvent pas d'elles-mêmes. Mais elles vivent. Et c'est pourquoi elles demandent de l'air, en volume plus ou moins considérable, selon leur nature et le milieu qui leur est propre. Ainsi, les plantes aquatiques, celles qui poussent entièrement ou partiellement dans l'eau, empruntent à ce milieu l'oxygène qui s'y trouve contenu et l'appliquent à leurs fonctions vitales. Celles qui vivent en plein air sont organisées de telle sorte qu'elles exigent un plus fort volume d'oxygène et d'azote et dégagent plus ou moins d'acide carbonique. Une plante qui serait mise sous une couche de verre où le vide aurait été fait ne tarderait pas à fléchir par le manque de cet agent de vie indispensable. Elle s'atrophierait bientôt pour se faner et se dessécher, et mourrait. Les plantes ont donc besoin d'air et c'est pourquoi on recommande, dans la culture, de leur rendre cet agent de vitalité accessible partout et toujours, dans le sol qu'on ameublait et sur le sol où l'on distance les semis et les plantations.

La lumière n'est pas moins nécessaire à la végétation. C'est elle qui, avec l'air et la chaleur opère le dédoublement et l'assimilation des sucs nutritifs puisés dans le sol par les racines et portés, à travers les tiges et les rameaux, jusqu'aux feuilles où s'élaborent ces éléments de croissance et de fructification. Les plantes qui naissent et vivent dans une obscurité relative ne forment pas de chlorophylle, restent pâles, traînantes, s'allongent sans fleurir et sans porter de fruits, puis s'étiolent et meurent. Celles qui se développent dans une demi-lumière ne fleurissent guère plus; elles mûrissent trop tard ou point du tout et ne portent pas fruit davan-

tage. Celles-ci se rencontrent souvent dans les parterres et les jardins trop ombragés, dans les pièces où la pousse est trop drue et les plants trop rapprochés. Seules, certaines espèces potagères et maraichères, de la famille des foliacées, entre autres, exigent moins de lumière. Dans la pratique générale on ne surveillera jamais assez la distance à donner aux diverses plantations, fruitières, potagères et de grande culture. La lumière est aussi un agent préventif des maladies parasitaires et autres qui s'attaquent à nos plantes de jardins et de champs: tavelures, rouilles, champignons et moisissures. D'ailleurs, c'est la lumière qui ouvre la route à la chaleur, si nécessaire, et là où la lumière abonde l'air et le soleil pénètrent également. La lumière est un agent de vie de première importance.

La chaleur est plus précieuse au début de la germination et de la croissance; elle peut devenir nuisible à l'époque qui précède la formation du fruit dans la fleur, et durant toute la floraison, si elle est excessive, mais elle redevient nécessaire à la maturation. De même que l'organisme animal a besoin de chaleur pour se maintenir en fonctions normales, de même la plante a besoin de chaleur pour que s'opère en elle le cycle entier de son épanouissement. La semence que l'on jette en terre n'émettra pas ses premières racines ni ne dressera sa première tige tant que le sol ne sera point assez chaud. C'est pourquoi on établit des époques successives de semence et de plantation pour les différentes espèces cultivées, plus ou moins sensibles à l'action du soleil sur le sol qui les contiendra. Et c'est aussi pourquoi certaines espèces de terre ont besoin d'être labourées longtemps à l'avance, à l'été quelquefois, presque toujours à l'automne précédent, pour être prêtes à temps, sous notre climat. C'est aussi pour leur permettre de se réchauffer plus vite, en leur enlevant leur surabondance d'eau qui obstrue les pores du sol, qu'on pratique le drainage des terres froides, basses et trop humides.

L'humidité balancée et bien répartie dans les couches arabes et sous-jacentes favorise un croissement plus rapide en aidant à la dissolution des éléments minéraux nutritifs des plantes. Il faut, pour que s'effectue cet effort, cette effervescence des sels potassiques et calcaires et ce délayage des phosphores, des sulfures, etc., que la terre contienne une certaine quantité d'eau. Les végétaux, d'ailleurs, en absorbent telle quelle, comme on peut le constater au résultat des analyses faites sur le blé-d'Inde, la patate, la betterave et la pomme, et comme on s'en rend compte journellement dans la consommation des melons, concombres, citrouilles, etc.



Pertes à l'abatage

Nous lisons dans un numéro du "Country Gentleman" des données tellement intéressantes sur "le rendement à l'abatage comme facteur déterminant la valeur des animaux à viande" que nous ne résistons pas au plaisir d'en informer les lecteurs du "Bulletin des Agriculteurs". Cela fera le pendant aux petites études très bien faites signées "Dépeceur" publiées de temps à autre ici même. Ces questions sont intéressantes au plus haut point.

- (a) l'âge;
- (b) la grosseur;
- (c) les conditions;
- (d) la forme;
- (e) le degré d'engraissement;
- (f) la manière de préparer les carcasses, etc.

Ce rendement à l'abatage varie:

- (a) de 40 à 68% du poids vif pour les boeufs;
- (b) de 40 à 65% pour les moutons;
- (c) de 70 à 88% pour les porcs;
- (d) de 40 à 70% pour les veaux;

Les valeurs moyennes de ces pourcentages sont 55% pour les boeufs; 50% pour les moutons; 75 à 80% pour les porcs.

Porcs

Tandis qu'il y a dix ans le prix unitaire le plus élevé était atteint par les porcs les plus gras, actuellement, (à cause de la baisse de prix du lard et de l'augmentation de prix de la viande maigre) ce sont les porcs de poids vif moyen de 175-245 livres qui l'emportent. Le "Country Gentleman" cite encore le tableau suivant indiquant les pourcentages de rendement des porcs de différents poids vif:

Poids vif	Poids de la carcasse	Rendement à l'abatage %
240 livres	203 livres	85.08
229 "	193.3 "	84.25
223 "	182 "	81.04
201 "	163.4 "	81.80
192 "	156.2 "	81.05
183 "	147 "	80.06

Moutons

Le tableau suivant indique les rendements d'abatage de moutons et d'agneaux en bonnes conditions d'engraissement:

Races	Conditions	Poids vif	Poids de la carcasse	Rendement à l'abatage %
Southdown	Très gras	186,7 lbs.	111,5 lbs.	59,67
Shropshire	Gras	183,9 "	101,9 "	55,97
"	Demi-gras	169,7 "	78,9 "	46,47
Mérinos	Gras	150,9 "	73,8 "	49,00
AGNEAUX				
Dorset	Demi-gras	103,8 "	49,3 "	47,59
Mérinos	Maigre	90,8 "	38,8 "	40,65

Lorsque le rendement d'abatage est très bas, la qualité de la viande de mouton est, en proportion, moins bonne. Le rendement le plus ordinaire est de 45 à 50%; il est plus élevé pour les races à

viande que pour celles à laine fine; pour les agneaux, le rendement dépasse rarement 60% mais dans ce cas une bonne partie de leur graisse doit être destinée à la fabrication du suif.

Bœufs

Plus l'animal est gras, plus le rendement à l'abatage est élevé, naturellement. Toutefois le gras n'est désirable que dans les limites où il ne déprécie pas la viande pour la vente au détail. Le pourcentage de rendement des carcasses en viande parée est un facteur important pour déterminer la valeur de l'animal sur pied. Souvent l'animal acheté au plus bas prix est celui qui revient le plus cher une fois abattu et dépecé. On est au courant de cette variation.

Nous croyons utile de résumer à grands traits les résultats d'une expérience concluante tentée par une maison d'abatage de Pittsburg, Pennsylvanie.

Deux lots de bœufs furent achetés le même jour.

Un de ces lots, composé de bœufs ordinaires avait en moyenne un poids vif de 1100 livres par tête et furent payés (l'expérience remonte à 1915) \$15.26 le 112 livres. Ces bœufs n'étaient pas encore complètement engraisés et pas d'un bon type de boucherie. L'autre lot était composé de bœufs à viande sélectionnés et alimentés rationnellement; son poids vif était de 948 livres par tête et il fut payé \$16.81 le 112 livres. Les bœufs ordinaires rendirent à l'abatage 50, 80% (cinquante et quatre-vingt centièmes pour cent); les bœufs de choix 58, 15%. Les carcasses parées des bœufs de choix coûtèrent net \$24.90 par 112 livres et celles des bœufs ordinaires \$26.07 mais les premières étaient de meilleure qualité et à la vente au détail elles rapportèrent \$2.20 de plus par 112 livres que les secondes. Dans ce cas, il était donc plus profitable de payer à un plus haut, prix le bétail de choix plutôt que d'acheter le lot d'animaux apparemment meilleur marché.

C'est concluant. Bien des bouchers pour ne pas dire tous les bouchers corroborent ces résultats.

Citons une autre petite expérience conduite à l'École d'Agriculture de Pennsylvanie.

Deux bœufs qui avaient pris part à un concours furent achetés par l'École et pesaient respectivement 1856 livres et 1737 livres furent payés \$19.70 les 112 livres, poids vif. Ils rendirent à l'abatage 67, 20% et 68,39%; le coût net des carcasses (en tenant compte de la valeur des sous-produits) fut de \$27.50 et \$27.85 les 112 livres. Le haut rendement à l'abatage et les bonnes conditions de nutrition firent que le coût par 112 livres de ces carcasses était de bien peu supérieur à celui des carcasses d'animaux de mauvaise qualité payés \$4.44 de moins par 112 livres de poids vif.

Reproduisons un petit tableau indiquant d'après les données d'abatage les pertes subies pendant le dépèçage d'un bœuf de 1199 livres en bonne condition de viande:

Pertes au dépèçage d'un bœuf de 1199 livres

Tête.....	2.66%	du poids vif
Pieds.....	1.58%	" "
Poumons et cœur.....	2.17%	" "
Foie.....	1.08%	" "
Langue.....	0.25%	" "
Queue.....	0.12%	" "
Intestins et contenu.....	3.00%	" "
Sang et contenu des estomacs	18.75%	" "
Estomacs.....	2.66%	" "
Graisse des estomacs et des		
intestins.....	2.33%	" "
Peau.....	6.25%	" "

Détail curieux: Une carcasse de première qualité peut être conservée plus longtemps dans un entrepôt frigorifique, avant de l'envoyer chez le boucher, que la carcasse d'un animal de qualité inférieure. De plus cette dernière subit dans le même laps de temps une perte plus grande par évaporation.

La perte de poids entre la carcasse chaude et la carcasse réfrigérée est de 1.5 à 2%.

La valeur d'une carcasse dépend de ce qu'elle est plus ou moins charnue, de sa forme et du pourcentage qui y est représenté par les morceaux d'un prix élevé. Les pourcentages moyens de la valeur (pour la vente en gros) et du poids des différentes parties de la carcasse d'un bœuf sont indiqués dans le petit tableau suivant:

	Poids moyen en %	Valeur moy. en %
Aloyau (Loin).....	17.....	33.66
Faux filet et côtes couvertes.....	9.....	13.47
Rouelle. (Round).....	23.....	19.67
Paleron (Chuck).....	26.....	18.30
Côtes plates (Plates).....	13.....	9.3
Flanchet (Flank).....	4.....	0.89
Trumeaux de devant. (Front Shank).....	4.....	1.40
Graisse d'entrailles (Suet).....	4.....	1.19

Les chiffres de ce tableau indiquent et justifient la raison pour laquelle on donne une si grande importance au bon développement du quartier: filet, faux-filet et côtes couvertes et à la compacité de la forme.

Les veaux gras qui ont été nourris avec du lait complet rendent à l'abatage de 55% à 60%. Ceux qui ont été nourris avec du lait écrémé ou des succédanés du lait rendent ordinairement de 40 à 50%.



NOTES



ERREUR

Dans le No 19 de notre journal, 14 mai 1919, nous avons donné comme prix du beurre de beurrerie No 2: 54½; nous aurions dû dire 54c.

CLASSIFICATION DES PORCS

A l'avenir la Coopérative des Fromagers fera la classification des porcs vivants d'après l'échelle suivante:

- No 1: 140 à 260 livres,
- No 2: 260 à 300 livres,
- No 3: 300 livres et au-dessus,
- No 4: moins de 140 livres.

Tous les intéressés sont priés d'en prendre note.

VENTE A L'ENCAN ET REMISES

Comme c'était l'habitude avant l'établissement de la Commission d'achat, la Coopérative des Fromagers tiendra ses ventes de fromage à l'enchère, le jeudi après midi à 4.30 et probablement le vendredi après-midi, à la même heure, si la quantité est trop forte pour ne faire qu'une seule enchère.

Les expéditeurs sont priés d'envoyer leur fromage tôt au commencement de la semaine, pour qu'il puisse être livré et classé pour chaque vente. Que l'on expédie le lundi de préférence si c'est possible.

Les remises seront envoyées de Montréal tous les samedis.

Les lots de fromage qui n'auront pas été livrés à nos entrepôts le vendredi soir, ne seront vendus que la semaine suivante.

Les ventes de beurre à l'encan auront lieu, comme d'habitude le vendredi et le lundi midi. Seront inclus dans ces ventes tous les lots de beurre qui auront été livrés jusqu'au samedi soir. Les remises seront mises à la poste à Montréal le lundi soir.

Les expéditeurs de beurre et de fromage ne doivent pas oublier de toujours envoyer avec chaque expédition les connaissements des compagnies de transport et une feuille d'envoi.

JEUNE TAUREAU DE \$125,000!!!

Raggapple le Grant est son nom! et il le mérite bien, si on en juge par son prix. Ce jeune taureau Holstein de deux ans a été en effet vendu \$125,000 à la vente des animaux de ferme de Oliver Cabana. C'est, dit-on, le plus haut prix jamais payé pour un taureau. L'acheteur est un nommé Robert E. Pointer de Détroit.

Une autre vente sensationnelle fut celle de la vache Fair View Mata à John T. Shanahan pour \$30,000. Il y a environ 4 mois, cette vache avait été payée \$18,400. On dit qu'elle donne 47.11 livres de beurre par semaine.

Nous souhaitons à nos éleveurs canadiens de pouvoir jamais obtenir ces prix pour leurs animaux de race pure.

DES CHIFFRES INTERESSANTS

Du rapport officiel que vient de faire la Commission d'achat des produits laitiers, nous extrayons les chiffres suivants qui ne manqueront pas de faire comprendre l'étendue de ses opérations durant les années 1917 et 1918 et partie de 1919.

	1917-1918		Valeur
	Quantités		
Fromage.....	157,603,281 lbs		\$34,275,497
		1918-1919	
		Quantités	Valeur
Fromage.....	148,795,362 lbs		\$34,756,950
Beurre.....	9,780,252 "		4,586,194
Lait condensé...	582,116 caisses		3,810,711
Oeufs.....	17,621 "		268,134

PETITE ANNONCE — A VENDRE

Quelques beaux jeunes cochons Yorkshires enregistrés, mâles et femelles, nés à la fin d'avril.

FELIX LAROCHE,
R.R. No 1, Lotbinière,
Cité Lotbinière, Qué.

Vous avez tout intérêt
à faire venir vos fournitures
de bureau de chez

Joseph Fortier, Ltée

FABRICANTS-
PAPETIERS ET
NEGOCIANTS

Atelier de reliure, typographie, gaufrage et relief. Papeterie mercantile. Exportation et importation. Livres de comptabilité à reuillets mobiles. Agents du célèbre appareil "Mimeograph." Un essai vous convaincra—Ecrivez ou venez à

210, rue Notre-Dame Ouest, coin St-Pierre,

TELEPHONE MAIN 444 et 445.

MONTRÉAL

PETITES ANNONCES — A VENDRE

VOLAILE DE RACE PURE

Nous avons, à notre Station Avicole, une quantité de très bonnes poules pondeuses sélectionnées, de race Rhodes-Island, Plymouth Rock barrées. Ce sont des sujets d'un an que nous vendrons à \$3.00 chacun. Nous vendrons aussi de très beaux coqs de 2 ans de même race, à \$4.00 chacun. Nous avons, en outre, quelques couples de pigeons Carneaux à \$3.00 le couple. Aussi un trio de Wyandottes argentées, sujets d'exposition (3 poules et 1 coq) à \$15.00.

L'ABATTOIR DE PRINCEVILLE,
Princeville, Comté d'Arthabaska.

De la porcherie modèle de Princeville, 50 porcelets de différents âges, race Yorkshire améliorée (enregistrés).

L'ABATTOIR DE PRINCEVILLE,
Princeville, Comté d'Arthabaska.

Une automobile Gray-Dort qui n'a presque pas servi et en très bon ordre. Presque neuve.

DME Vve. W. TOUCHETTE,

St-Jean-Baptiste,

(2 f.) Cté Rouville, Qué.

Un taureau de quatre ans et deux veaux de huit mois Holstein. Vingt porcelets Yorkshire nés au commencement de mai. Le tout enregistré.

J. E. LAFONTAINE,
St-Hugues, Cté Bagot.

(2 f.)

Deux taureaux Canadiens de deux ans, à choisir sur trois; quatre génisses canadiennes, dont deux donneront veau en juin. Bonnes conditions.

J. A. NARCISSE PROULX

Delagrave,

Cté Montmagny.

(3 f.)

Un étalon canadien, noir, enregistré sous le No 1626, âgé de trois ans. Aussi un jument canadienne enregistrée sous le No 1625.

FRANCOIS BOURGEOIS,

St-Célestin,

Cté de Nicolet, Qué.

Beurrerie et fromagerie combinée, avec résidence. Installation moderne. Reçoit 8,500 lbs de lait par jour. Près de l'église et du collège. Conditions faciles.

L. T. GERMAIN,

Ste-Anne,

Cté Kamouraska.

Plants de choux-fleurs

Véritable "Boule de Neige" hâtif 50 pour 45c, port payé. S'expédie facilement partout. Demandez notre liste de prix pour plants de choux, céleris et autres légumes, etc.

AGENTS DEMANDÉS

Herold's Farms FRUITLAND, Ont.
Niagara, District.

A VENDRE

BEURRE

Pasteurisé: en pains d'une livre, boîtes de 50 livres, 57 cts.

Pasteurisé solide: Boîtes de 56 lbs. 56 1/2 cts.

No 1 (choix): en pains d'une livre, boîtes de 50 livres, 56 1/2 cts.

No (choix) Solide: Boîtes de 56 lbs. 56 cts.

PETITS FROMAGES BLANCS

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

Fromage fort: 34 cents la livre.

Pour un seul fromage, 1/2 cent la livre de plus que le prix indiqué, soit:

Fromage fort: 34 1/2 cent la livre.

FEVES

(Par poches de 120 livres)

Blanches — No 1..... 8c

" " No 2 (belle qualité)..... 7 1/2c

" " No 3..... 6 1/2c

Jaunes — No 1..... 7 1/2c

" " " 2..... 6 1/2c

Blanches tachées de jaune, No 1..... 8c

" " " 2..... 7c

Souffrées, No 1..... 7 1/2c

Fèves spéciales à semence —

25 livres et plus..... 10c

(Plus le coût de la poche)..... 20c

Par poches de 120 livres..... 9c

(Le coût de la poche n'est pas chargé.)

POIS A SOUPE

Cuisant bien

Par poche de 120 lbs..... 5 1/2c la livre

MIEL

Blanc—En chaudières de 30 lbs. .23c la livre

Brun—En chaudières de 30 lbs. .20c la livre

PORCS

Pattes longues gelées..... 12c la lb.

Pattes courtes " 5c "

Flancs salés " 28c "

Lard entrelardé en baril de 250 lbs: 29c "

NOTE

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

CONDITIONS

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

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

La Société Coopérative Agricole des Fromagers de Québec,

63, rue William, Montréal. Tél. Main 6857.

Commission des Vivres du Canada. Licence No 9—10920

16

Neuf motifs pour acheter un séparateur à petit lait

DE LAVAL

Séparation parfaite: Le séparateur à petit-lait "De Laval" écrème complètement. Etant donné les hauts prix du beurre, la moindre perte de gras de beurre serait très coûteuse.

Crème de qualité supérieure: Une crème de petit-lait très riche est particulièrement désirable. Au moyen d'un "De Laval" il est facile d'obtenir une crème de 60% d'épreuve, si on le veut.

Utilisation continue: Le "De Laval" peut être utilisé d'une façon continue et fort longtemps grâce à sa large cavité pour recevoir les déchets d'opération.

Grande capacité: Le "De Laval" a une vitesse parfaitement régularisée de façon à ce que la séparation puisse toujours être parfaite, même dans les conditions d'écémage les plus difficiles.

Peu de force motrice: A capacité égale, le "De Laval" ne dépense que 50% de l'énergie motrice nécessaire pour alimenter les autres séparateurs.

Simplicité: Le "De Laval" est le plus simple des séparateurs. Pour le manipuler, point n'est besoin de connaissances spéciales ou d'un outillage particulier.

Nettoyage facile: Le "De Laval" est le séparateur à petit-lait le plus facile à laver et à tenir en parfaite condition de propreté, sans l'aide d'appareil de nettoyage spécial.

Durée: Oeuvre d'un plan supérieurement élaboré, construit de matériaux de choix et par une main-d'œuvre experte, muni d'un bol à petite vitesse de rotation, le "De Laval" dure bien plus longtemps que tout autre appareil de ce genre.

Service "De Laval": "The De Laval Separator Company" est la plus grande et la plus réputée des maisons fabriquant des appareils centrifuges. Cela est dû au fait qu'elle a toujours assuré un service exceptionnel à tous ceux qui utilisent ses séparateurs.

Demandez notre catalogue des séparateurs à petit lait et les renseignements qu'il vous faut à notre agence la plus rapprochée. Mentionnez toujours, en écrivant, la quantité de lait que vous recevez chaque jour.

The De Laval Company, Limited

Les plus grands fabricants d'appareils
de laiterie du Canada

MONTREAL PETERBORO WINNIPEG VANCOUVER

Les bénéfices que vous retirez de l'écrémage du petit lait, au moyen d'un Séparateur "SHARPLES," vous permettront non seulement de couvrir les frais encourus par l'achat de ce célèbre appareil mais vous laisseront, en sus, un surplus considérable.

Voici succinctement les faits: Chaque 4,000 livres de petit lait que vous produisez chaque jour contient plus de 15 livres de gras de beurre, lequel vaut, au bas mot, \$6.00. Dans ces conditions, si vous n'écrémiez pas ce petit lait, vous vous trouvez à envoyer ce gras de beurre à une beurrerie, ce qui signifie pour vous, une perte d'au moins \$180.00 par mois. Si vous aviez un "Sharples", non seulement vous éviteriez cette perte mais il vous resterait, en outre, à la fin de chaque saison, un surplus additionnel appréciable.

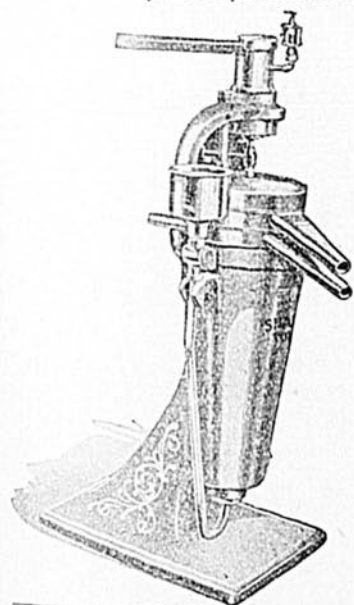
Dans l'Etat du Wisconsin (Etats-Unis), où se fabrique 50% du fromage produit dans tout le pays, la très grande majorité des fromagers se servent du séparateur à petit lait "Sharples." Cela tient, tout simplement à ce qu'ils le trouvent très économique et, conséquemment, très profitable. Ecrivez-nous et nous vous dirons pourquoi le séparateur SHARPLES est si avantageux, à tous les points de vue.

Nous pouvons vous démontrer qu'un très grand nombre d'individus "font de l'argent" par l'usage du séparateur à petit lait "SHARPLES." Nous sommes en mesure de vous prouver, par des faits, comment il est possible, dans l'espace de quelques minutes, de réaliser un bénéfice de plusieurs dollars au moyen de cet ingénieux appareil. Et quand nous disons bénéfice, nous entendons un bénéfice net! Détail important, l'entretien d'un "Sharples" n'exige, par année, qu'une somme négligeable. Cela est dû au fait que ce séparateur est de construction simple; est formé de quelques morceaux seulement et n'est pas muni de ces disques encombrants.

Il est GARANTI ne pas coûter plus que \$2.00 par année d'entretien.

Nous garantissons que pendant six années consécutives, le huilage et les réparations du "Sharples" ne vous coûteront pas plus de \$2.00 par année. Comparez avec les autres appareils de ce genre, dont l'entretien revient de \$30.00 à \$60.00 par année.

"Sharples" ce mot indique non seulement le séparateur qui donne les meilleurs résultats, mais encore la plus grande et la plus ancienne manufacture de séparateurs du pays. Plus d'un million de ces séparateurs sont en usage, ce qui est déjà, une recommandation suffisante. Vous bénéficiez, en outre, de notre service de renseignements, service d'experts justement réputé. Vous saurez, par ce service, non seulement comment utiliser le "Sharples," mais encore comment en bénéficier dans la plus large mesure. Ces renseignements, il vous les faut absolument. Sollicitez-les et ils vous seront fournis. Catalogues et renseignements supplémentaires promptement envoyés sur demande.

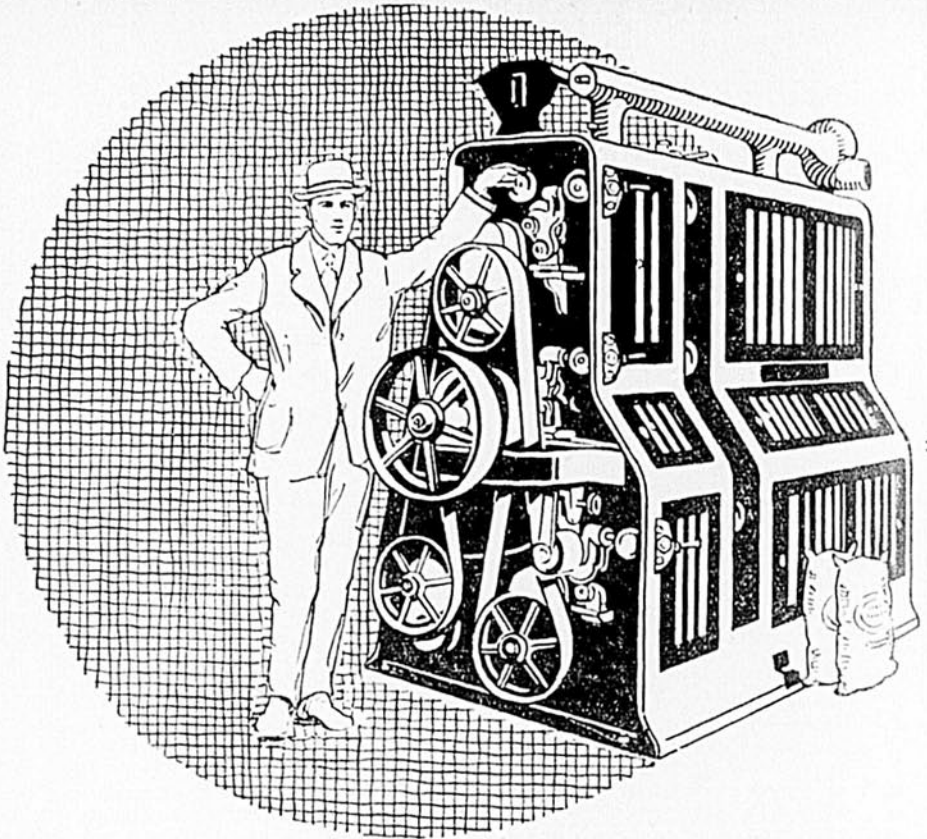


Il y a 4 dimensions de séparateurs à petit lait "Sharples":

No 50, capacité	5,000 livres à l'heure.
No 40, "	4,000 "
No 32, "	3,200 "
No 20, "	2,000 "

THE SHARPLES SEPARATOR CO.

TORONTO, Ontario.



Soyez le propriétaire de cette industrie lucrative

Centralisez l'industrie de la fabrication de la farine dans votre district et faites des profits de \$500. à \$1000. par mois. Vous pouvez le faire et vous n'avez pas besoin d'expérience—mécanique ou technique—si vous vous servez d'un

Moulin Marvel

C'est le moulin qui a remis les petites meuneries en état de rivaliser avec les gros moulins à farine. Plus de 1500 moulins "Marvel" font aujourd'hui de l'argent pour des hommes entreprenants ou des compagnies.

Le moulin "Marvel" est un moulin simple, combiné, qu'un seul homme peut faire fonctionner, et qui, dans une seule opération, moule, blute et purifie la farine. L'expérience n'est pas requise car tous les détails du travail sont faits à la perfection par une seule machine. Il ne faut pour la faire fonctionner que la moitié de la force motrice requise par un moulin à farine ordinaire de la même capacité. La farine complète et les produits secondaires sont obtenus dans les 45 secondes suivant l'entrée du grain dans les machines.

Fait en sept grandeurs—rendement de 15 à 100 barils.

Remplissez le coupon ci-dessous — à votre nom ou à celui de votre compagnie ou de votre société coopérative. Sur réception de ce coupon, des renseignements complets seront fournis.

**The Canadian
Fairbanks-Morse
Co., Limited**

Montréal

St. John, N.B.

Toronto

The Canadian
Fairbanks-Morse
Co., Limited
Montréal, St. John, N.B.
Toronto.

Sans obligation de ma part veuillez me donner plus de détails concernant les moulins à farine MARVEL.

19

A MM. les propriétaires de Beurreries et Fromageries

Nous attirons, aujourd'hui, tout spécialement votre attention sur les modèles de canistres ci-après illustrés :



Vous avez, sans doute, besoin de canistres pour vous-mêmes ou vos patrons.

Dans ce cas, écrivez-nous et nous vous fournirons tous les renseignements désirés.

Comme toutes les marchandises que nous offrons en vente, nos canistres sont toujours et strictement de toute première qualité.

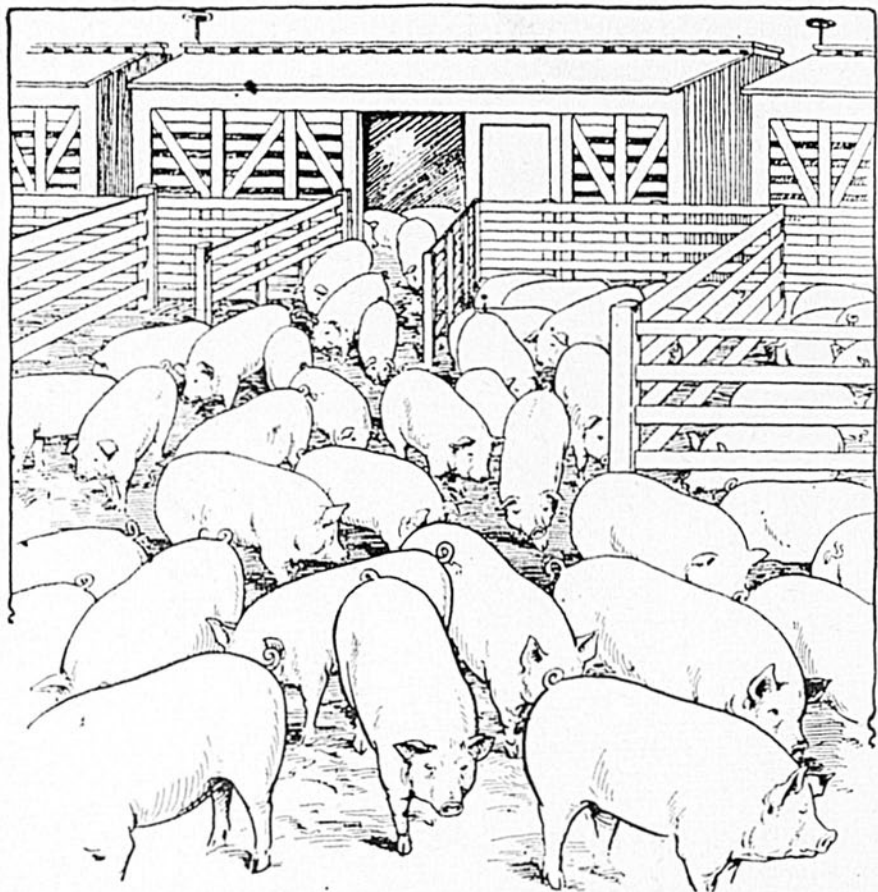
Nous répondrons toujours avec empressement à toute demande relative aux machines et fournitures en tous genres pour fromageries et beurreries.

B. TRUDEL & CIE, 38 Place Youville, Montreal

MAIN 5570
WESTMOUNT 4120

Casier postal 484

De la ferme à l'abattoir par la coopérative des Fromagers



LES CHARS DE PORCS VIVANTS

que nous avons reçus la semaine dernière ont été vendus à des prix très avantageux et, selon toutes probabilités, les prix monteront encore. Il faut donc profiter de ces conditions favorables pour faire des ventes.

Afin de réduire le coût du transport, il faut mettre dans un char autant de têtes que possible; d'ordinaire un char peut contenir 65 porcs. Au jour du départ, on nous envoie une feuille d'expédition indiquant les noms des expéditeurs, le nombre de porcs expédiés par chacun et la pesanture de chaque porc.

IMPORTANT.—Si le char contient des truies qui ont déjà rapporté ou des verrats affranchis, il faut absolument indiquer le nom de leurs propriétaires.

Cultivateurs, encaissez le profit qui va d'ordinaire aux intermédiaires, en nous confiant la vente de vos porcs.

La Société Coopérative Agricole des Fromagers de Québec
57-59-61-63, rue William, Montréal