

BULLETIN

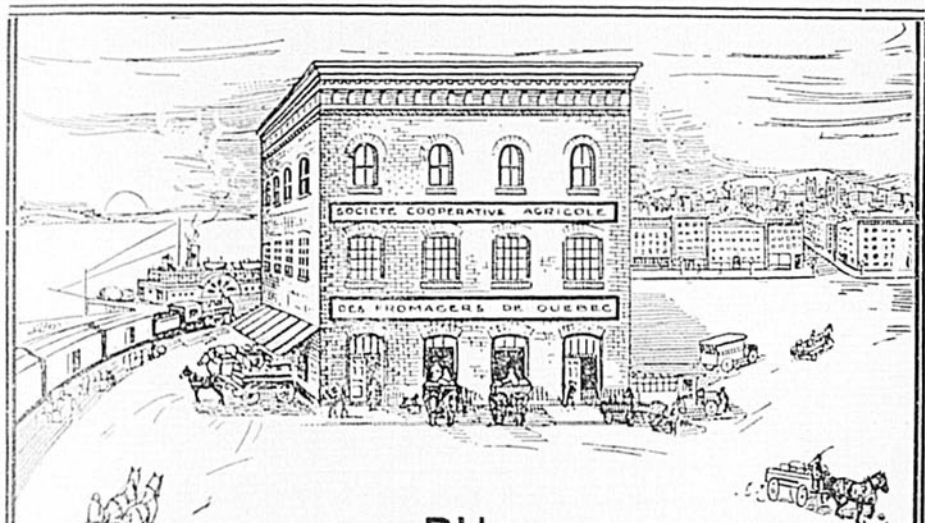
DE LA

Société Coopérative Agricole DES FROMAGERS DE QUEBEC

Vol. 1

MONTREAL, Can., le 18 NOVEMBRE 1916

No 39



DU
PRODUCTEUR
AU
CONSOMMATEUR
PAR LA
COOPÉRATION

FROMAGE
BEURRE
Sirop d'ÉRABLE
Sucre d'ÉRABLE

OEUFs
VOLAILLES
VIANDES
et autres produits
de la ferme.

IMPORTANT

Voir note au sujet des dindes et des oies en dernière page.

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

La Société Coopérative Agricole des Fromagers de Québec

61-63 Rue William 61-63

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

SEMAINE DU 18 NOVEMBRE

BEURRE

No 1..... 43c No 2..... 42c Pasteurisé..... 43c

Marché très ferme et plutôt à la hausse.

Arrivages du 1er mai jusqu'à date: 464,134 boîtes; date correspondante 1915: 370,705 boîtes.

FROMAGE

No 1 Blanc..... 25 1-16c No 2 Blanc..... 24c No 3 Blanc..... 24c
No 1 Coloré..... 25c No 2 Coloré..... 24 15-16c No 3 Coloré..... 24 9-16c

Marché ferme. L'offre ne paraît pas suffire à la demande.

Arrivages du 1er mai jusqu'à date: 2,127,440 boîtes; date correspondante 1915: 1,910,025 boîtes.

VOLAILLES ABATTUES

POULETS: Extra choix..... 26c	OIES: No 1..... 15c
Choix..... 24c	No 2..... 13c
No 1..... 22c	No 3..... 12c
No 2..... 20c	POULES: No 1..... 19c
No 3..... 16c	No 2..... 17c
CANARDS: No 1..... 18c	No 3..... 14c
No 2..... 16c	DINDES: No 1..... 24c
No 3..... 14c	No 2..... 23c
	No 3..... 20c

OIES VIVANTES..... 15c

L'abondance des arrivages a fait quelque peu fléchir les prix, mais le marché est ferme.

OEUFs

Strictement frais (gros)..... 60c (petits)..... 43c No 1..... 38c

(LIVRÉ A MONTREAL)

Les œufs strictement frais sont très rares. Les arrivages ne sont pas suffisants pour la demande.

Arrivages du 1er mai jusqu'à date: 580,127 caisses; date correspondante 1915: 483,081 caisses.

FEVES

Blanches No 1..... 10c la livre	Blanches tachées de jaune, No 1..... 8c la livre
Blanches No 2..... 9c "	Jaunes No 1..... 8c "
Blanches No 3..... 9c "	"Rognon rouge" (red kidneys) No 1..... 8c "
	Brunes No 1..... 8c "

Marché soutenu. On ne prévoit aucun changement dans les prix.

MIEL

Miel en rayons: Blanc No 1..... 14c	Miel extrait: Blanc No 1..... 11c
" " " " No 2 (ou ambré No 1)..... 13c	" " " " No 2 (ou ambré No 1)..... 10c
" " " " No 3 (" " " No 2)..... 11c	" " " " No 3 (" " " No 2)..... 9c
" " " " Brun No 1..... 11c	" " " " Brun No 1..... 10c
" " " " " No 2..... 10c	" " " " " No 2..... 9c
" " " " " No 3..... 9c	" " " " " No 3..... 8c

Marché plus ferme et à la hausse.

NOTE

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

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

Montréal, le 18 novembre 1916.

Augmentons la Production Agricole

Au printemps, dans un des premiers numéros du bulletin, nous demandions aux membres de la société de faire donner à leurs fermes le maximum de leur rendement, pour un double motif : c'est d'abord le devoir des cultivateurs dans la guerre actuelle d'assurer la subsistance des armées en campagne aussi bien que des populations civiles des pays dévastés. Ensuite leur propre intérêt personnel l'exige, s'il veut bénéficier de l'extraordinaire demande qu'il y a actuellement pour les produits agricoles. A ce simple point de vue de l'intérêt particulier, nous sommes sûrs que ceux qui ont suivi nos conseils cette année n'ont eu qu'à s'en féliciter. Car les produits se sont maintenus durant l'été à des prix extrêmement élevés et l'on ne peut entrevoir aucun changement sensible pour un avenir rapproché.

Mais nous croyons utile de faire aujourd'hui un nouvel appel en ce sens, car il est évident que l'agriculture dans notre province, aussi bien que dans les autres provinces du Canada, ne donne pas la pleine mesure de sa capacité. Et étant donné la forte demande, c'est peut-être la principale raison du coût élevé de la vie que l'on veut plutôt attribuer à des facteurs qui n'ont en somme qu'une importance secondaire. Il faut bien penser en effet qu'il y a actuellement en Europe des millions d'hommes qui, de producteurs qu'ils étaient, sont devenus depuis août 1914 des consommateurs ; il faut bien penser encore que des immenses pays, reconnus pour leur richesse agricole, sont restés improductifs depuis au delà de deux ans. Est-il étonnant que comme conséquence les prix continuent de monter, si l'on ne se préoccupe pas de produire pour compenser cette diminution de la production dans d'autres pays ?

Mais comment augmenter la production agricole ? Inutile d'insister ici sur les moyens scientifiques d'améliorer les terres, d'augmenter leur rendement. Des experts en la matière, dans des conférences, des articles de journaux et de revues, des traités de toutes sortes nous renseignent sur ce sujet. Mais il y a des moyens pratiques qu'il ne faut pas négliger. Or il semble que le meilleur moyen d'augmenter la production d'une ferme, c'est de l'exploiter sur une base commerciale. La base du commerce c'est une comptabilité minutieuse. Le cultivateur doit donc faire des chiffres. Il constatera ainsi que tel produit le paie et tel autre ne le paie pas ; il ordonnera ensuite sa culture en conséquence.

Un cultivateur de cette province a-t-il profité par exemple à cultiver principale-

ment du blé, de l'avoine ? Il semble évident que non. Car les plaines de l'Ouest ont des qualités productives pour ces céréales qu'en général l'on trouve pas dans les terres de notre province, de sorte qu'il est inutile d'essayer de faire concurrence à ces provinces sous ce rapport. Un cultivateur ne devrait donc semer de blé et d'avoine que juste ce qu'il lui faut pour les besoins de sa ferme. Mais là où nous reprenons l'avantage sur nos voisins, c'est en industrie laitière, en aviculture, en apiculture. Ce sont donc ces industries agricoles que l'on devrait développer chez nous. Nous sommes sûrs qu'une simple comptabilité démontrerait qu'elles ont toujours rapporté plus aux cultivateurs de cette province que la culture du blé ou de l'avoine.

D'ailleurs l'industrie laitière et l'élevage des animaux de boucherie principalement sont actuellement et resteront pendant plusieurs années encore les industries agricoles les plus rémunératrices. Car aussitôt la paix signée, les peuples qui auront pris part à ce terrible conflit se préoccupent d'abord de faire produire à leurs terres ce qu'elles pourront leur donner dans le délai le plus court. On sèmera donc surtout des céréales, de sorte qu'après plusieurs années de bonne production, l'équilibre sous ce rapport sera presque rétabli. Mais les troupeaux de vaches laitières, de porcs, etc., qui auront été anéantis ne se remplaceront pas aussi facilement ; il faudra de longues années avant de les reconstituer et de les faire produire. La demande donc pour les produits laitiers et les autres produits qui en dépendent restera longtemps forte et ces industries agricoles rapporteront de meilleurs bénéfices aux cultivateurs.

Mais pour être en état de tirer profit de la présente demande pour les produits de la ferme, les cultivateurs doivent produire en abondance de même qu'ils doivent se préparer dès maintenant pour profiter des avantages qui leur seront offerts dans l'avenir. Qu'ils exploitent donc leurs fermes sur une base commerciale, qu'ils se spécialisent dans la culture qui leur rapporte le plus, qu'ils élèvent des animaux de bonne race, vaches laitières, porcs, volailles, et qu'ils s'organisent pour tirer de tous leurs produits le plus de profit possible en organisant sur des bases solides des coopératives locales et centrales.

AUGUSTE TRUDEL.

LE BULLETIN

DE

La Société Coopérative Agricole des Fromagers de Québec

Publié par cette coopérative et adressé gratuitement chaque semaine à ses membres.

Pour tout ce qui regarde la rédaction, écrire directement au gérant

AUGUSTE TRUDEL,

61-63 rue William, MONTREAL.

NOTES

Depuis quelques temps les compagnies de transport sont encombrées de marchandises et font les livraisons très irrégulièrement. De ce fait, nos expéditeurs ne doivent pas s'étonner si leurs retours retardent quelque peu.

Nous avons retourné cette semaine 12c le livre, même pour les sucres de qualité secondaire. C'est une occasion dont devront profiter tous les sociétaires qui en ont encore à vendre.

Les sociétaires qui envoient de l'argent autrement que par chèque, bon de poste ou mandat, voudront bien prendre la précaution de toujours faire recommander leurs lettres. Les chèques doivent être payables au pair à Montréal.

Nous ne fournissons pas de boîtes pour l'expédition des volailles abattues. Ces boîtes peuvent être faites facilement à la campagne et à très bon marché. On les fabrique avec du bois mince, cloué simplement : pas nécessaire qu'il soit embouté. Nous renverrons les boîtes à l'expéditeur, quand nous le pourrons. Mais nous ne nous engageons pas à le faire.

Nous demandons à nos sociétaires de ne pas vendre leurs dindes ni leurs oies aux commerçants. Nous pouvons leur obtenir les plus hauts prix du marché. Que l'on nous expédie immédiatement celles qui sont prêtes à être vendues et que l'on nous garde les autres pour le marché de Noël.

Les dindes et les oies sont abattues de la même manière que les poulets.

Conservation des Fruits et des Légumes

Une chose très importante et pour laquelle il est besoin de se préparer d'avance est la conservation des fruits et des légumes. Il faut conserver ces produits de façon à ce qu'ils restent en bon état aussi longtemps que possible après la récolte. Les pommes doivent être tenues à une température aussi basse que possible, mais au-dessus du point de congélation. Une bonne température est entre 32 et 38 degrés Farh. Une cave portée à être humide est meilleure qu'une cave très sèche, car dans ce dernier cas les pommes sont exposées à se faner et perdent leur fermeté. Lorsqu'on n'a pas de cave, l'on doit choisir l'endroit le plus frais de la maison et où il ne gèle pas. Les fruits se conservent mieux et ils restent plus fermes s'ils sont emballés séparément dans du papier et placés dans des caisses ou des barils fermés. Évitez l'emploi de récipients sales qui souvent communiquent un mauvais goût aux fruits.

Les pommes de terre, les carottes, les betteraves, les navets exigent une cave sèche, mais bien ventilée; une cave très humide ou très sèche ne convient pas pour ces légumes. Les choux doivent être tenus dehors aussi longtemps que possible. Une bonne méthode est d'en faire un tas après la récolte et de les recouvrir de paille. Plus tard on les recouvre d'une nouvelle couche de paille et de terre pour empêcher la gelée d'y pénétrer. Ils se conservent dans une cave fraîche et très sèche. Dans une cave ils se conservent mieux lorsqu'on leur laisse leurs racines et leurs tiges.

L'Avantage de Cultiver des Fèves

Nous avons vendu cette semaine pour le compte de :

OVIDE DURAND, Lotbinière: 1 poche de fèves blanches, classée No. 1 pesant 91 livres; 1 poche de fèves "Rognon rouge" pesant 35 livres, classée No. 1 qui ont rapporté \$11.67, tous frais payés.

ELEUSIPPE HEBERT, Ste-Emilie (Lotbinière): 2 poches de fèves "rognon rouge", classées No. 1 pesant 159 livres, qui ont rapporté \$12.91;

ONESIME GAURON, Lotbinière: 1 poche de fèves "rognon rouge", classée No. 1 pesant 88 livres, qui a rapporté \$7.21;

HONORE DESRUISSEAU, St-Louis (Lotbinière): 1 poche de fèves "rognon rouge", classée No. 1, pesant 49 livres, qui a rapporté \$3.93;

EDOUARD LAFORTUNE, St-Paul (Joliette): 2 poches de fèves jaunes, classées No. 1, pesant 166 livres, qui ont rapporté \$13.34;

Il n'y a pas d'abonnement au Bulletin. Mais pour le recevoir il faut être membre de la société, c'est-à-dire souscrire une action de \$10, payable \$1.00 par année, et avoir fait tous les versements échus sur cette action.



Pour réussir dans l'industrie laitière



ALIMENTATION

Fourrages Verts

TREFLE

Dans la production des fourrages verts le trèfle joue un rôle important. Il est prêt de bonne heure dans la saison, fournit des fourrages succulents en abondance et est très apprécié du bétail. La meilleure variété pour fourrage vert est le trèfle rouge et les meilleures pour mélange sont les trèfles mammoths ou grand trèfle rouge et le trèfle d'alsike. Le trèfle doit être coupé quelques heures avant d'être donné pour prévenir la météorisation, toujours possible. Des précautions sont également nécessaires pour prévenir cet accident lorsque l'on met les animaux sur un pâturage de trèfle; pour cela, avant de laisser les bestiaux en liberté dans un champ de trèfle, on leur donne un repas complet d'un autre fourrage. On agira ainsi plusieurs jours de suite. Plus tard, quand les bestiaux sont habitués à l'herbe, il suffira de s'assurer qu'ils ne sont pas trop affamés et que le trèfle n'est pas humide de rosée ou de pluie.

TREFLE INCARNAT.

Le trèfle incarnat est une plante annuelle. Semé à l'automne, il ne donne pas de bons résultats dans bien des parties du Canada parce qu'il ne résiste pas toujours à l'hiver. On peut cependant le cultiver avec avantage dans la Nouvelle-Ecosse, la Colombie-Britannique et quelques parties de l'Ontario. Semé au printemps, il donne une assez bonne récolte fourragère mais c'est un aliment assez dangereux à cause des petits poils raides que portent les capitules et qui forment une boule dans l'estomac de l'animal.

BLE D'INDE (MAIS)

Le blé d'Inde est une des plantes fourragères les plus succulentes que l'on puisse cultiver pour la stabulation. Nulle plante ne lui est supérieure sous le rapport du goût et de la succulence; il produit aussi beaucoup de fourrage à l'acre; le moyen le plus économique de s'en servir est de le donner sous forme d'ensilage. Si l'on met en silo en automne une plus grande quantité que celle dont on a besoin en hiver, on pourra s'en servir fort avantageusement pour l'alimentation d'été. Le blé d'Inde doit être semé au commencement du prin-

temps et être donné à l'étable vers la fin de l'été.

VESCES VELUES

Ces vesces, quelles que soient leurs autres qualités, ne peuvent être semées seules à cause de la faiblesse de leurs tiges. Soutenues par une récolte d'avoine ou d'orge, elles donnent un excellent fourrage vert, aussi bon que les pois et l'avoine et même meilleur. Il y a un inconvénient cependant: la graine est très coûteuse et il est peu probable que cette récolte soit cultivée de façon appréciable en ce pays.

AVOINE

Semée seule l'avoine n'est pas à recommander pour la production de fourrages verts. Mélangée avec des pois et des vesces, elle produit de forts rendements de fourrages verts à l'acre et vient immédiatement après le blé d'Inde au point de vue du goût, de la succulence et de la production du lait. Semée à intervalles de 12 à 15 jours on peut la faire durer aussi longtemps qu'il est nécessaire. Il vaut mieux s'arranger de façon à pouvoir s'en servir en juillet et en août, quand l'herbe du pâturage se fait rare et devient sèche.

SORGHO

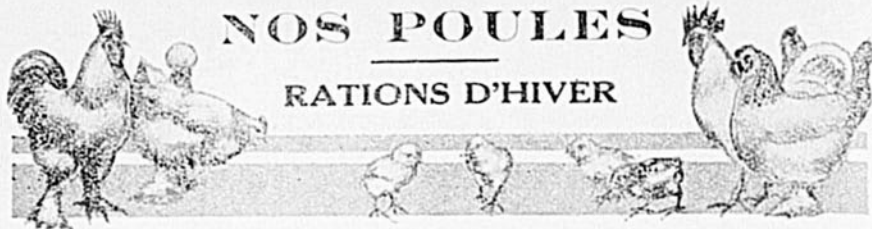
Le sorgho est une plante très utile pour la production des fourrages verts et surtout pour les vaches laitières car il est très savoureux et très succulent. On s'en sert encore peu au Canada, mais on l'a trouvé presque indispensable dans les Etats où l'on s'occupe d'industrie laitière. Il donne de très forts rendements à l'acre.

FEVE SOJA

La fève Soja est une très bonne plante fourragère. Sa production abondante, sa valeur nutritive, élevée, sa durée (on peut la donner à paître du moment où les fleurs se montrent jusqu'aux gelées destructives de l'automne), son adaptation aux sols et aux climats variés, en font une des plantes les plus précieuses. Grâce à sa richesse en protéine elle convient particulièrement en mélanges avec des substances qui manquent de cet élément mais qui sont riches en substances hydrocarbonées. Les bestiaux l'aiment assez.

NOS POULES

RATIONS D'HIVER



Quand la blanche neige de nos longs hivers a recouvert la terre, commence pour les volailles un régime nouveau. Enfermées au nombre de 50 dans un espace restreint de 15 x 15 pieds, il leur faut pour tant de l'air et de l'activité, moins la température douce de l'été, il leur en faut tous les avantages, du soleil, de la verdure, de la viande, du grain, des pâtées, de l'eau simplement fraîche, du gravier, des écailles d'huîtres et des os concassés, du charbon de bois, du sable et du paillis. Au milieu de tout cela, il faut s'ingénier à tailler de la besogne aux volatiles. Poules qui travaillent, poules qui pondent.

D'abord il importe que tout soit rigoureusement propre. Chaque jour, sur le parquet, il faut enlever les crottins congelés, avant qu'ils ne s'effritent sous l'action de la chaleur; on les amasse avec non plus de répugnance que des roches, dont on veut débarrasser un jardin. Les juchoirs doivent être aussi régulièrement nettoyés.

Le matin, on distribue aux oiseaux une abondante ration de sarasin, de bonne heure. Si possible, on la leur sert avant qu'ils ne se lèvent. Alors on jette le grain, un gallon pour cinquante têtes, un peu partout dans le paillis, puis de celui-ci avec le râteau on forme une meule, au centre du poulailler. Cette meule contient ainsi du grain, depuis la base jusqu'au sommet; pour y trouver leur déjeuner les volailles seront obligées de la bouleverser jusqu'au midi. Poules qui peinent, poules qui pondent.

On en fait autant du bain de poussière situé près du chassis et à demi rempli de sable; pour le tenir mouvant, on y épand également une partie du grain pour ensuite l'amasser en meule au centre.

Souvent, rendu au milieu du jour, tout est éparpillé comme ci-devant, et les poules s'y épivardent comme aux beaux jours de juillet.

De l'air, il leur en faut et en abondance. Ouverts doivent être les panneaux de la façade, depuis 7 hrs du matin jusqu'à 5 hrs du soir. N'ayons pas peur de l'air extérieur, surtout du soleil, c'est la vie pour tous, en particulier pour l'oiseau, qui respire 3 fois plus d'air qu'un mammifère, proportions gardées. On ne doit fermer que dans les cas où la pluie ou la neige souillerait le paillis.

Le dîner consiste en une pâtée, composée de légumes cuits, particulièrement de pelures de patates et de tous les autres déchets de cuisine, épaissis avec moitié mouillée d'orge et moitié gru. Le régal doit être servi chaud, si épais qu'il adhère à peine aux doigts, et ne pas leur rester plus que 30 minutes; le surplus, s'il y en a, est enlevé pour revenir le lendemain seulement. Deux fois la semaine, les patates doivent être remplacées par de la viande hachée et également frite. Cette pâtée contient un gallon de légumes pour 50 sujets; avec la mouillée et le gru, elle remplit un seau aux trois-quarts.

Le soir, une heure avant le coucher du soleil, cela peut être parfois vers 2½ hrs ou 3 hrs, on donne le souper; même quantité que le matin, mais en blé. On le présente de manière qu'il soit ingurgité vite, car les convives doivent se percher bientôt et le jabot gonflé. Les soirs très froids, on ajoute avantageusement du maïs et de la graine de tournesol, ou on remplace de la sorte un quart de la ration de blé.

L'eau, servie dans un seau, l'est chaude le matin; le midi, le seau est remis plein, également avec de l'eau chaude. Le soir, à 5 hrs quand on vient abaisser les rideaux, on vide le seau, et on l'apporte à la chaleur de l'étable ou de l'écurie, quitte à le rapporter le lendemain.

Pas de rideaux autour des juchoirs, excepté 3 ou 4 des nuits les plus froides.

Toujours dans les trémies du gravier des os, des coquillages et du charbon de bois.

Des légumes, choux et betteraves, doivent être à la disposition des volailles, suspendus ou gisant par terre; des épis de maïs doivent leur être offerts de la même façon.

Chaque fois que vous pénétrez au poulailler, ayez quelque chose à jeter en pâture à vos poules, pour qu'elles vous aiment et vous désirent, pour qu'elles fassent fête à votre arrivée, comme la ville à la visite du roi.

De cette manière, pas de maladie, mais des œufs, en attendant la reproduction chanceuse du printemps.

L'abbé J.-B.-A. ALLAIRE

Volailles Abattues, Vendues avec Profit

Nous avons vendu cette semaine pour le compte de:

JOS. TREMBLAY, Rang St-Jean (Chicoutimi): 95 poulets, classés "choix" No. 1, et 2, qui ont rapporté \$98.35;

K. BLANCHETTE, Fortierville (Lotbinière): 22 poulets classés "choix", No. 1, 2 et 3, qui ont rapporté \$22.49;

JOS. ST-PIERRE, par l'entremise de l'Abattoir de Princeville. 12 poulets, classés No. 1, 2 et 3, qui ont rapporté \$13.36;

LA SOCIÉTÉ COOPÉRATIVE DE ST-CHRYSOSTOME, 20 poulets, classés No. 1 et 2, qui ont rapporté \$20.45;

RODRIGUE GEVRY, Acton Vale (Bagot): 24 poulets, classés "choix", No. 1 et 3, ont rapporté \$27.10;

ADONI MORIN, Bagot: 18 poulets, classés "extra choix", "choix", No. 1 et 2; et 6 poules classées No. 1 et 2, qui ont rapporté \$24.68;

AIME BRASSARD, Plessisville: 24 poulets classés "choix", No. 1 et 2, qui ont rapporté \$30.11;

NOE PROVENCHER, Plessisville: 72 poulets, classés "choix", No. 1 et 2, qui ont rapporté \$73.82;

Société de Contrôle des Vaches Laitières Les Avantages qu'elle offre

Dans tous les districts qui offrent dans un rayon d'une distance raisonnable, un minimum de 400 vaches, la division de l'élevage du Ministère de l'agriculture aide à organiser et à conduire une société de contrôle des vaches laitières. Ces sociétés sont incorporées aux termes de la loi des sociétés d'agriculture.

Voici quelques-uns des résultats les plus remarquables que ces sociétés ont données:—

(1) Amélioration marquée dans l'alimentation des troupeaux laitiers, et spécialement par l'emploi plus considérable des fourrages verts donnés pendant l'été et l'automne, lorsque le trèfle vert, l'avoine et les pois, les choux frisés et le maïs vert, etc., sont employés très avantageusement.

(2) Le cultivateur s'intéresse plus aux vaches de son troupeau; il apprend par ses relevés de production combien les vaches peuvent produire en une période de lactation et combien il donne de nourriture pour obtenir cette production.

(3) Il y a eu un changement sensible en ce qui concerne l'alimentation au grain. On ne donne plus comme auparavant la même quantité de grain à toutes les vaches, quelles qu'elles soient et quelle que soit la quantité de lait qu'elles produisent. On donne du grain séparément à chaque vache suivant la quantité de lait qu'elle peut produire.

(4) L'emploi de taureaux de race pure et la réforme des mauvaises vaches élèvent graduellement la production du lait et du gras de beurre. La meilleure alimentation et le meilleur soin des veaux et du jeune bétail exercera un effet marqué sur le type des vaches dans l'avenir.

(5) On produit du lait plus propre, la traite se fait plus régulièrement; on construit des écuries et des laiteries plus hygiéniques, mieux éclairées, mieux ventilées et mieux approvisionnées d'eau.

(6) On rentre les vaches à l'étable plus tôt en automne; on les protège ainsi contre les pluies froides et contre les mouches en été.

AVIS AUX EXPÉDITEURS DE FROMAGE

Comme quelques lots de fromage nous sont arrivés gelés, dans le cours de la semaine, nous conseillons aux expéditeurs de faire leurs expéditions par charrs chauffés ou par express seulement s'il ne veulent pas s'exposer à des pertes considérables.

Détachez, faites signer et envoyez-nous ce coupon.

M. AUGUSTE TRUDEL, Gérant

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

Monsieur:

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

Signé.....

Adresse.....

CULTIVATEURS

Expédiez vos Produits

A

La Société Coopérative Agricole des Fromagers
de Québec

61 et 63, rue William, - MONTREAL

Qui vous obtiendra les plus hauts prix du Marché.



DINDES, OIES ABATTUES

Nous pouvons actuellement obtenir de très bons prix pour les dindes et les oies abattues. Ceux de nos membres qui préfèrent vendre les leurs dès maintenant feront bien de nous les expédier aussitôt que possible.

C'est aussi le temps de penser à préparer les dindes et les oies pour l'époque de Noël et du Jour de l'An.

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