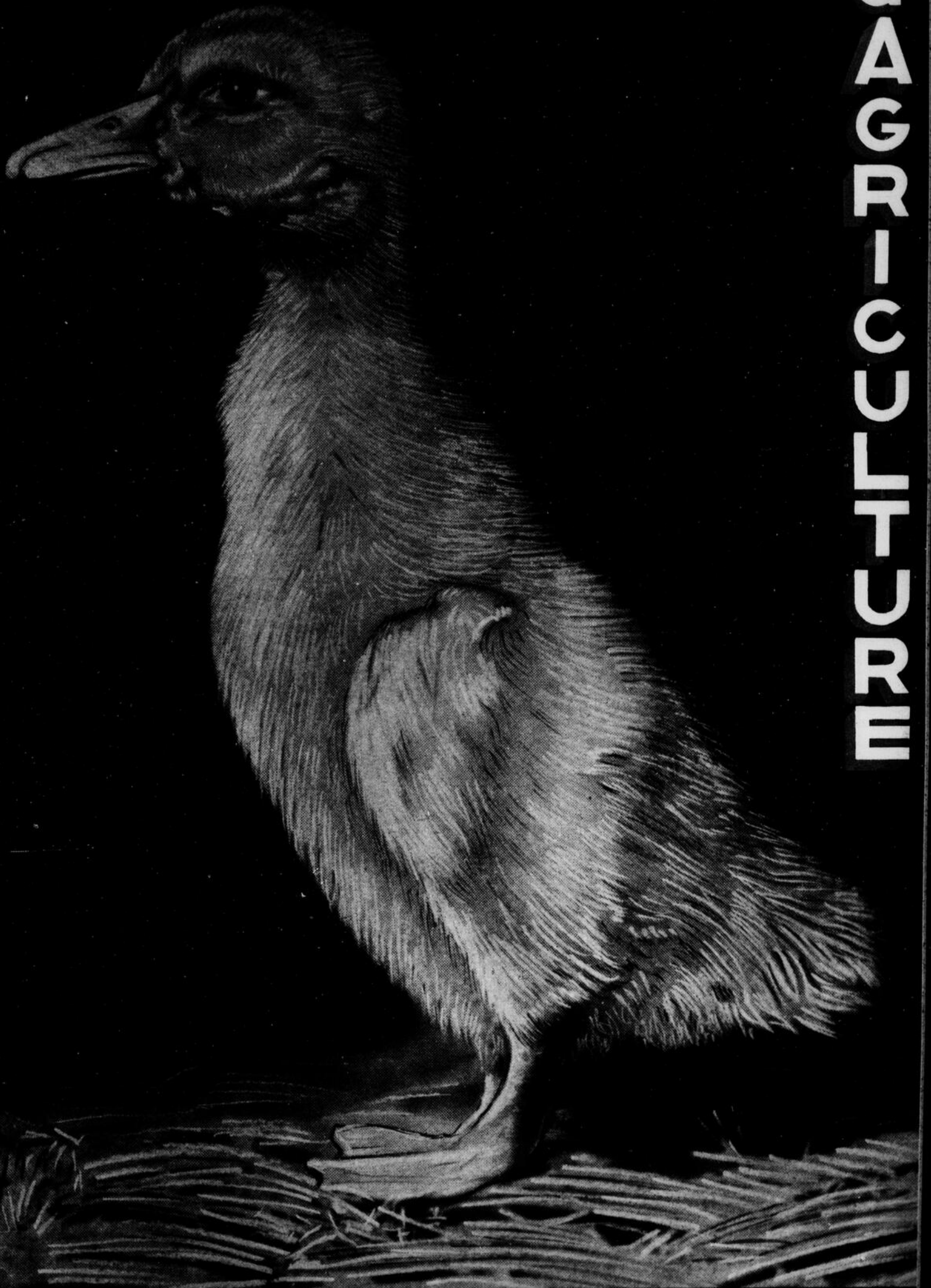


VOLUME 38 — NUMERO 40 — 6 AVRIL 1935

LE
JOURNAL

d'AGRICULTURE



PUBLIÉ PAR LE MINISTÈRE DE L'AGRICULTURE DE LA PROVINCE DE QUÉBEC

LES POUSSINS OAK RIDGE SONT DES SUJETS

Vigoureux — Prolifiques — Profitables
parce que la ferme Oak Ridge n'est pas
Une Ferme d'incubation comme les autres

Elle est connue depuis plusieurs années
comme une des meilleures et des mieux
outillées, munies de nids à trappe et
sous la surveillance constante du gou-
vernement. Tous les sujets subissent
l'épreuve du sang et sont enregistrés.

LEGHORNS BLANCHES,
TOM BARRON

fortes en chair et excellentes pondueuses
d'hiver.

LES PLYMOUTH ROCKS BARREES
O. A. C.

pour la chair et la ponte.

Demandez notre nouvelle liste de prix.
Nos prix sont les plus bas pour les
OEUFs, POUSSINS, POULETTES,
COUVEUSES. Renseignements gratuits
sur l'aviculture. Permettez-nous de vous
aider à augmenter les revenus de votre
poulailler.

FERME OAK RIDGE

(Enregistrée)

Casier Postal 504 Port Credit, Ont.

BLÉ À VENDRE

BLE endommagé par l'eau et séché au
four. Demandez échantillon et prix livré à
votre station.—H. & S. BELANGER, 39,
St-Paul, Québec.

Le tannage des peaux à la ferme

Tannage d'une peau de boeuf avec son poil. — Si la peau a été salée et qu'elle ait partiellement séché, on doit la tremper dans l'eau froide afin de la rendre molle et qu'il n'y reste plus de sang. Il faut bien tailler tous les bouts pendants de même que la peau des pattes et de la tête. Il faut enlever tout le surplus de chair et de gras en grattant la peau avec un couteau non tranchant, un canif, un couteau à corne ou une vieille lame de patin. Pour bien accomplir ce travail, on doit étendre soigneusement la peau sur une surface plane et douce et bien faire attention en grattant, afin de ne pas attaquer le cuir pour ne pas le couper, ce qui enlèverait beaucoup de valeur à la peau. Après cela, on lave la peau avec de l'eau douce et du savon. Après l'avoir bien rincée, elle est prête à passer dans le liquide à

tanner qui se composera comme suit:—

Un gallon de lait de beurre sur;	Un gallon d'eau douce;
Une demi livre d'acide sulfurique commercial;	Deux onces de salpêtre;
Une once de borax;	Trente-deux onces de sel.

Il faut faire dissoudre le sel, le salpêtre et le borax dans l'eau, puis ajouter le lait de beurre et, en dernier lieu, l'acide sulfurique.

Ajoutons tranquillement et remuons le liquide constamment en versant. Plaçons la peau dans un baril propre ou un bidon de vingt gallons et couvrons-la avec la solution préparée. Cette solution suffit pour tanner une petite peau de veau. Il en faut environ dix gallons pour tanner une peau de boeuf ordinaire pesant une cinquantaine de livres. Toutefois, la solution peut être augmentée en plus du poids des peaux à tanner, car elle se conserve deux ou trois mois.

On doit agiter toutes les heures, pendant huit ou dix heures, et la peau trempe dans cette solution quarante-huit heures. L'opération suivante consiste à enlever la peau et à la bien laver, puis à l'accrocher pour qu'elle sèche. Cela est très important. Plus on travaille la peau et l'étire pendant qu'elle sèche, plus on obtient de succès. Si elle n'est pas suffisamment travaillée, elle devient rugueuse et raide. Elle peut être travaillée soit en l'étirant par le bas et par les côtés, sur un poteau ou une poutre jusqu'à ce qu'elle devienne parfaitement sèche et flexible. Si nous désirons obtenir une surface bien polie, il faut alors frotter le côté de la chair avec du papier sablé ou de la pierre ponce.

Tannage d'une peau de boeuf pour le cuir. — La peau doit être douce, préférablement fraîche. Si elle n'est pas fraîche, il faut la tremper dans l'eau froide jusqu'à ce qu'elle devienne molle, puis la tremper ensuite dans la solution suivante: cinq gallons d'eau douce et quatre pintes de chaux vive.

On doit laisser la peau dans cette solution jusqu'à temps que le poil s'en décolle. Cela prend généralement de trois à quatre jours. Grattons le poil avec un instrument non tranchant en apportant naturellement le soin de ne pas couper la peau. Lavons parfaitement la peau, puis trempions-la dans de la bonne eau douce durant six heures environ, afin d'en éliminer toute la chaux. Cela fait, la peau est prête au tannage. *Employons la même solution que pour une peau avec son poil.* Nous obtenons alors une peau de cuir très sèche.

Tannage d'une peau de mouton: — Pour les peaux de mouton ordinaires, nous pouvons faire usage de la préparation suivante en procédant comme suit. Nous ne pouvons conseiller de tanner une peau de mouton avec une laine qui aurait plus de deux pouces de long.

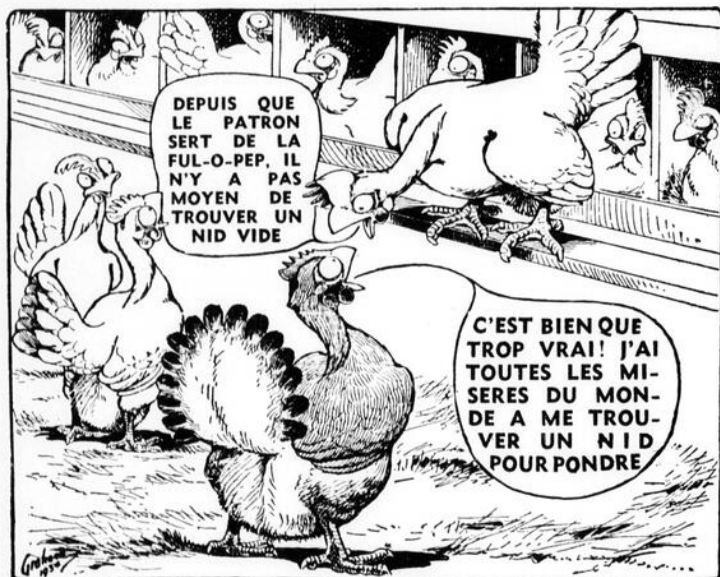
Taillons la tête et les autres parties sans valeur, puis enlevons la graisse avec un instrument non tranchant. Il faut, lorsqu'il s'agit d'une peau de mouton, porter encore plus d'attention au grattage afin de ne pas couper le cuir, car la peau de mouton se coupe facilement, étant très mince. La partie inférieure, qui forme le cuir fin, peut être frottée aisément. Lavons bien afin de bien faire disparaître le sang et les autres corps étrangers. Ne lavons pas avec de l'eau chaude, car cela a pour effet d'endommager la peau et de faire décoller la laine. Etenons la peau sur une surface plane et bien sèche, le côté de la chair en-dessus, et appliquons le mélange suivant: cinq livres de sel fin mélangé à une livre d'alun pulvérisé. Soyons bien sûrs de frotter entièrement la surface de la peau avec ce mélange. Plions ensuite chair sur chair et gardons durant deux semaines dans un endroit frais. Lavons avec du savon à laine et de l'eau douce. Rinçons bien, puis étendons la peau; travaillons-la avec nos mains pendant qu'elle sèche. Pour finir, frottons-la bien avec du papier sablé ou de la pierre ponce.

La loi interdit de...

Les mesures restrictives de la loi interdisent l'adultération des produits de l'érable et même l'emploi du mot "érable" ou de l'un de ses dérivatifs dans la description d'un sirop ou d'un sucre qui ne sont pas des produits purs de l'érable; elles exigent que les ingrédients des sirops ou des sucres qui ressemblent aux produits purs de l'érable soient désignés par leur nom exact et que les menus dans les restaurants publics ou les hôtels indiquent si un goût artificiel d'érable a été employé pour aromatiser les aliments.

La loi oblige à...

Le sirop d'érable ne doit pas peser moins de 13 livres et 2 onces le gallon et ne doit pas contenir plus de 35% d'eau. Le sucre d'érable ne doit pas contenir plus de 10% d'eau; le beurre d'érable, la crème d'érable et la tire d'érable, pas plus de 15% d'eau. La Division des Fruits, au ministère de l'Agriculture fédéral, est chargée de l'application de la loi du sucre d'érable et les inspecteurs de cette division se tiennent constamment sur le qui-vive pour découvrir les infractions à la loi ou aux règlements.



QUAND une poule a envie de pondre, elle ne veut pas passer son temps à attendre. Elle veut tout de suite un beau nid vacant où pondre son œuf — pour vous.

Donnez-lui tout ce qu'il lui faut d'une nourriture qui l'aidera à pondre des œufs plus gros, à meilleure coquille et plus faciles à vendre — une nourriture qui maintiendra son poids et sa santé, tout en fournissant en abondance les éléments nutritifs requis pour une ponte supérieure.

Donnez-lui de la MOULÉE FUL-O-PEP POUR LA PONTE. Elle en a besoin. FUL-O-PEP est un aliment propre, complet et uniforme. C'est cette Moulée pour la Ponte que les éleveurs emploient avec succès, parce qu'ils ont trouvé que non seulement elle est bonne pour la ponte, mais qu'elle garde les poules en très bon état.

Faites venir le nouveau Livre FUL-O-PEP. Il dit comment tirer profit des pondueuses. Vous n'avez qu'à remplir et à adresser le coupon pour le recevoir gratuitement.



Quaker FUL-O-PEP EGG MASH

La Moulée Qui Fait Les Oeufs

The Quaker Oats Co., Dept. F-18, Peterborough, Ont.

Nom.....

Adresse.....

Nom du marchand.....

LIVRE FUL-O-PEP DE 24 PAGES POUR LES PONDEUSES

Hon. J. Adéard Godbout
ministre.

LE JOURNAL



AGRICULTURE

J. Antonio Grenier,
sous-ministre.

Directeur: Armand LÉTOURNEAU, L.S.A.

FLEURETTES ET BRIQUETTES

● Etes-vous prêt? Etes-vous "sur le pont"? Animaux, machines, semences, engrais, tout est-il prêt à fournir l'effort voulu, à jouer le rôle capital dans le cycle de la grande tâche agricole qui va commencer? Encore une semaine et, dans certaines régions, il faudra se mettre "en vitesse" pour jusqu'à la fin de novembre?

* * *

● Vous-même, quelles idées nouvelles apportez-vous dans l'orientation de vos futurs efforts? De quelles leçons l'expérience de 1934 vous a-t-elle enrichi? Avez-vous peiné, sué et vieilli pour en rester au même point? Les terribles leçons de ces dernières années vous ont-elles enrichi le cerveau? Quelles choses en 1935 ferez-vous mieux qu'en 1934? Il faut absolument qu'il y ait déplacement, avance, progrès, enrichissement, au moins moral et intellectuel — l'enrichissement le plus important de tous.

* * *

● On entend beaucoup de doléances — et aussi force glapissements de charlatans de toute farine sur les cultivateurs endettés, ruinés, désespérés. A en croire tels pessimistes, les temps où nous vivons seraient encore plus tristes que la fin du monde, qui pourtant ne devrait pas être gaie. Au vrai, il y a des cas qui ont atteint au tragique. Mais ce qu'on ne dit pas, c'est que même en ces calamiteuses années, il y en a qui ont trouvé le tour de se tirer d'affaire et même de mettre quelque chose de côté. Ceux-là ne font aucun bruit, aucun battage de caisse. Ils appartiennent à ceux que les Américains appellent *the happy few*, l'heureux petit nombre... Arrangeons-nous pour ne pas être sur le gros tas, comme disait plaisamment un vieux philosophe de village, au moins ne pas être au fond du tas. Si l'on ne peut se distinguer par la réussite, on peut se distinguer par l'esprit — quand on en a.



La probité à tous les stades de la production

LE Gouvernement, vers lequel se tournent les esprits inquiets, exigeant de lui des solutions immédiates, a pris déjà des mesures pour essayer de remédier à la crise. Nos lois peuvent être, c'est entendu, diversement appréciées. Mais avant de les critiquer, il convient de se rendre compte de la complexité du problème et des difficultés d'application; avant de les condamner, il faut en attendre les résultats qui ne sont pas l'affaire d'un jour ni même d'une année. D'ailleurs, il ne faut pas demander à des textes législatifs plus qu'ils ne peuvent donner et le problème est beaucoup plus complexe qu'il n'apparaît: concilier la qualité avec un prix de revient réduit constitue une tâche particulièrement délicate. Pour tout dire, la politique de la qualité est la seule qui corresponde à nos aptitudes, comme elle est la seule qui puisse conserver à notre production, ses débouchés traditionnels ou lui en procurer de nouveaux.

S'il est difficile de concilier la qualité avec la baisse des prix de revient, ce n'est pas impossible, et le secret du succès est dans l'utilisation intégrale de tous les avantages que nous tenons d'un sol et d'un climat incomparables. J'ajoute que ces dons de la nature ont besoin d'un complément, à défaut de quoi ils perdraient une partie de leur sel.

Ce complément inséparable, c'est la probité à tous les stades de la production et de la présentation. Etre loyal, c'est être habile. Pour avoir oublié ce vieil adage, trop de cultivateurs ont compromis leur cause et, par conséquent, les intérêts supérieurs du pays. Il est temps de réagir.

L'immense majorité des terriens a conservé les vertus de la race. Ce qu'elle demande, c'est que son élite se penche vers elle pour la guider. Vous pouvez beaucoup, Messieurs, dans ce sens, et par vos avis éclairés autant que désintéressés, vous contribuerez peut-être à abrégier la durée d'une preuve qui exige de tous nos ruraux une si grande force d'âme. Nous ne remplirions que la moitié de notre tâche si nous donnions le précepte sans exemple. L'exemple venant de haut, le peuple de nos campagnes l'accueillera avec cet élan dans la gratitude qui s'appelle la confiance.

Du haut de l'échelle en bas, il faut restaurer la probité et refaire une force d'âme à nos ruraux.

(Extrait d'un discours de M. A. Cassez, ministre de l'Agriculture de France)



● Nous avons bien fait, si nous en croyons M. B..., cultivateur à Verchères, de rappeler la semaine dernière que chaque animal de ferme a son tempérament et que l'éleveur doit s'appliquer à en étudier les particularités pour en tirer parti.

Voici textuellement les commentaires de M. B...

... "Oui, monsieur, les animaux ressemblent au monde. Parmi eux aussi, il y a des types, des commodes et des pas commodes. Le curieux, c'est que les pas commodes ont quelquefois de très grandes qualités... C'est comme les enfants. J'en ai huit: pas un de pareil. Vous trouvez que c'est une drôle de comparaison? Bah! J'ai pour mon dire que les bêtes sont moins bêtes qu'on le dit. Les écrivains d'articles sur l'art d'élever les enfants et les animaux ont l'air de croire qu'il n'y a qu'une sorte d'enfants et qu'une sorte d'animaux. Si c'était vrai, ce serait facile d'en élever et l'on n'aurait qu'à suivre ce qu'il y a de marqué dans les livres. Mais c'est bougrement plus compliqué que ça parce qu'il y a toutes sortes d'enfants et toutes sortes d'animaux, comme je disais tantôt. Tenez, monsieur, je vais vous citer un petit exemple. J'ai une vache que j'aime et que je hais tout ensemble. Je l'aime parce qu'elle remplit la chaudière à l'année. Presque d'un veau à l'autre, ça coule généreusement et je suis certain qu'elle n'est pas loin de ses 10,000 livres par année. C'est pour ça que je l'aime. Pensez donc: elle en vaut deux. Mais, d'un autre côté, je la déteste par boutes parce que s'il y a un mauvais coup à faire à l'étable ou dans le champ, c'est elle qui le fait et qui, pire que ça, donne l'exemple aux autres. C'est toujours elle qui se décarcane et laisse un peu partout des preuves de son savoir-faire. Une pagée de clôture est-elle faible en un point, vite elle a flairé ça et la voilà en



M. Léo BROWN, B. S. A., ex-surintendant des fermes de démonstration, qui vient de passer à l'emploi du ministère de la Colonisation.

un clin d'oeil chez le voisin — qui, malheureusement, n'est pas le diable plus fin qu'elle. Un beau dimanche de l'été dernier, j'étais à jaser avec de la visite dans notre balançoire quand un petit gars tout essoufflé vint me dire: "Vos vaches sont dans notre blé-d'Inde!" C'est pas aimable ces choses-là devant la visite... Je suis parti pour le champ, les oreilles dans le crin. Comme de raison, c'était ma damnée *Bringée* — je l'appelle comme ça — qui, la queue en l'air, menait le bal et invitait ses soeurs à manger et piloter le plus de blé d'Inde possible. Ma parole, on aurait dit qu'elle riait de moi. Je l'aurais défuntisée à coups de fourche si je ne m'étais retenu, ou plutôt si j'avais pu la rejoindre. Mais craignez donc pas! Elle se tenait au large. Pour être franc, il faut dire qu'elle n'en donnait pas moins de lait le soir venu..."

Et notre interlocuteur de nous raconter d'autres histoires sur la *Bringée* qui nous prouvèrent surtout qu'il aime bien cette vache, quoiqu'il s'en défendit, et qu'il est un fin observateur des bêtes et des choses.

* * *

● Qu'est-ce que coloniser une région, un coin de province, si ce n'est pour en faire oeuvre agricole? La colonisation, c'est de l'agriculture mise en train. C'est de l'agronomie appliquée quand la colonisation est entendue rationnellement. Colonisation et agriculture sont donc la même chose. Aussi M. Vautrin s'est avisé qu'il ne mènerait son plan à bonne fin que s'il appuyait son travail sur de solides bases agronomiques. Il a donc demandé à son collègue, M. Godbout, de lui désigner un technicien qui le guiderait dans les directives agricoles à suivre. M. Godbout lui a cédé un de ses meilleurs hommes: M. Léo Brown, B.S.A., haut fonctionnaire du ministère depuis près de vingt-quatre ans. Comme nous l'annoncions la semaine dernière, celui-ci vient de passer à la Colonisation. Parce qu'il a de beaux états de service et qu'il a voyagé plus que qui que ce soit, M. Brown, nous l'affirmons, est le technicien qui connaît le mieux la classe agricole. Jusqu'à ce jour surintendant des fermes de démonstration, il s'est occupé de tous les problèmes que posent la grande culture et l'économie générale de la ferme. Ses supérieurs, ses collègues et les cultivateurs le tiennent en haute estime parce qu'il est entendu dans sa profession, laborieux et toujours agréable à rencontrer. Il a hérité du renom de probité et de bonhomie dont jouissait son père, M. David Brown, pendant de longues années régisseur des trente et quelques fermes du Séminaire de Québec, sur la côte de Beaupré. Ce M. Brown était le plus accommodant tout en étant le plus exact des hommes. Un des ancêtres de la famille Brown, un Ecossais, s'établit non loin de St-Joachim il y a au delà de cent ans. Marié à une Canadienne-française, il y fit souche et ne tarda pas à faire sienne la nationalité de sa femme.

En 1908, le romancier René Bazin, délégué par l'Académie française aux fêtes du troisième centenaire de Québec, exprima le désir de visiter une ferme typique canadien-

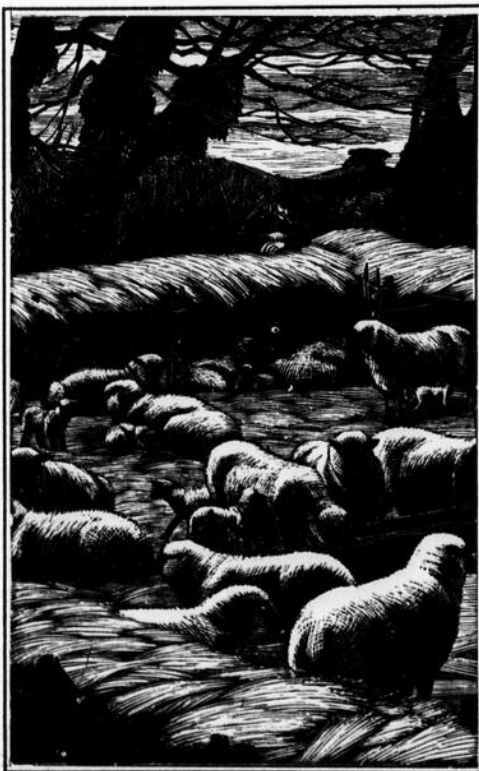


Etiquette en couleurs fournie par le ministère de l'Agriculture aux couvoirs coopératifs, pour les boîtes de poussins expédiées aux acheteurs.

ne-française. On le confia au procureur du Séminaire, M. l'abbé Gosselin, québécois subtil s'il en est. "Je vais vous conduire chez les Brown", dit ce dernier. "Brown, Brown?" répliqua M. Bazin, mais je préfère rencontrer des Canadiens-français. M. Gosselin fit semblant de ne pas comprendre, mais quand il eût présenté la famille Brown, il dit alors: "Voici, M. Bazin, un bel exemple de la survivance française au Canada: dans cette famille, personne ne parle l'anglais."

De retour en France, René Bazin relata sa visite en termes qui traduisaient une juste admiration.

Nos vœux de succès accompagnent M. Léo Brown.



● Il y a dans le dernier numéro de la *Revue Agronomique Canadienne* deux articles fort instructifs dont nous recommandons la lecture à ceux qui s'occupent ces temps-ci de colonisation. Tous deux préconisent la nécessité absolue de baser tout essai de colonisation sur un classement préalable des sols. Où établir le colon? Sur une mauvaise terre ou sur une bonne terre? Où fonder une paroisse? Dans une vallée riche en alluvions ou sur un cran recouvert d'une mince couche fertile? Qui nous le dira? Sûrement pas les orateurs au verbe enflammé, les agents de publicité, les directeurs d'oeuvres pies et encore moins les poètes officiels ou officieux — toutes personnes dont nous ne méconnaissons d'ailleurs pas l'utile apport. Seul le dira un technicien connaissant à fond les différents types de sols, leur constitution physique et chimique, un technicien familier avec la géologie, la botanique, sans parler de la sylviculture au moins rudimentaire. Ce n'est pas de notre faute, si l'on a affublé l'ensemble de ces connaissances du nom de *pédologie*. (D'ailleurs pourquoi rire du mot juste, de l'expression exacte? Epargnons-nous l'inutile dépense des grosses plaisanteries devant le terme approprié). Bref, seul un prospecteur agronomique, si l'on peut dire, nous guidera dans le choix des sols à livrer aux colons. Le choix des sols d'abord, puisqu'il ne doit pas y avoir de mal à commencer par le commencement...

M. Brown, vous qui venez de prendre la direction du service agronomique au ministère de la Colonisation, réclamez bien vite une classification des sols susceptibles d'être colonisés. Vous connaissez ceux qui peuvent vous aider dans ce domaine.

* * *

● Vous intéressez-vous à l'état général des affaires dans notre province? Lisez donc la petite note suivante, extraite du dernier rapport de la Banque de Montréal:—

Québec—Légère reprise dans le commerce de détail; le gros est en avance sur l'an dernier pour l'épicerie, les nouveautés et la confection pour dames. Les fabriques de soieries, de cotonnades et de confection produisent toujours à plein dans la chaussure de cuir et de caoutchouc, la production se tient à 60/65% de la capacité. Activité dans le meuble. Les producteurs de petite métallurgie font de bonnes ventes; la métallurgie lourde ne donne guère de signes de reprise. L'abatage du bois est terminé dans la plupart des cas et le transport progresse dans des conditions météorologiques favorables. Les marchés du bois restent inactifs, mais on y reçoit des demandes de source anglaise. La situation n'a pas changé dans le bâtiment. Le prix de la pâte de bois est stable. Dans le papier-journal, les opérations l'emportent un peu sur l'an dernier. Le marché des animaux reste inactif et les prix sont bas.

* * *

● Et pour finir:—

Ce monde est fait de ceux qui n'ont pas le nécessaire parce que d'autres ont le superflu.

Armand LÉTOURNEAU



M. René NADEAU, secrétaire de M. Léo Brown, qui vient de passer au ministère de la Colonisation.

J'ai des ennuis avec mon écrémeuse

Cela doit tenir à la négligence de certains soins. Repassons donc ensemble la série des difficultés qui se présentent et le moyen de les surmonter

Il n'y a guère de machines qui doivent recevoir plus d'attention de la part des producteurs de lait que l'écrémeuse à main ou la petite écrémeuse à moteur. Elles rendent toutes deux de grands services aux cultivateurs qui font eux-mêmes leur beurre ou vendent leur crème, et la qualité du lait écrémé qu'ils en obtiennent pour le jeune bétail est encore supérieure à celle qui vient de nos beurrieres-fromageries.

Avant d'acheter une écrémeuse, vous devez considérer le nombre de têtes de votre troupeau, le prix et la capacité de l'écrémeuse, l'exactitude de l'écrémage, la qualité de la crème, la facilité du nettoyage, la force motrice nécessaire à son fonctionnement, la durabilité de la machine, la quantité d'huile requise et les facilités de réparation.

La meilleure écrémeuse est celle qui écrème le plus de lait dans un temps donné avec le moins de perte de gras, qui entraîne le moins de déboursés pour l'achat d'abord et ensuite pour la main-d'oeuvre et les réparations, et qui donne à la fois une excellente crème.

Un bon appareil centrifuge doit écrémer jusqu'à 1/10 de 1% du gras au moins et, en même temps, donner une crème ne dosant pas moins de 25% de gras.

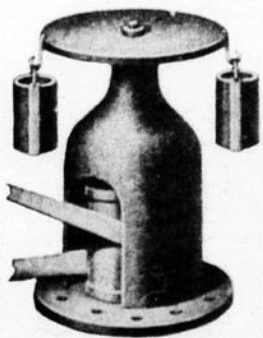
Les fabricants d'écrémeuses visent à faire obtenir une crème épaisse, parce qu'ils savent que l'acheteur désire avoir beaucoup de crème de peu de lait, et, ensuite, parce qu'une telle opération diminue singulièrement les possibilités de perte de gras dans le lait écrémé. Une semblable crème est d'un barattage difficile, étant fort épaisse. Si on l'envoie à la beurrierie, elle coûte très cher de transport et de manipulation; de plus, le cultivateur se trouve privé du lait écrémé, toujours précieusement.

Règle générale, il ne faut pas que l'écrémeuse enlève plus de 10 à 12 livres de crème par 100 livres de lait. La crème vendue provenant d'une ferme devrait doser 30 à 35% de gras.

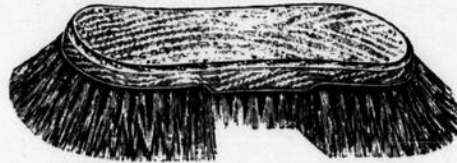
Voici les principaux avantages de l'écrémage par force centrifuge:—

Séparation presque complète du gras du lait écrémé, meilleure qualité de la crème, du beurre et du lait écrémé, économie de glace et de travail, nettoyage automatique du lait écrémé et de la crème, cette force centrifuge produisant un dépôt de matière visqueuse ou de vase à l'intérieur du bol de l'écrémeuse.

Ce dépôt est constitué par de la matière albumineuse, de la poussière et aussi, dans une certaine proportion, par des germes de maladies ou autres éléments dangereux. Il faut enlever toute cette matière visqueuse et la brûler immédiatement. Donc, ne la laissez jamais



La première forme de l'écrémeuse centrifuge



Excellent modèle de brosse pour nettoyer les ustensiles de laiterie

sécher et se répandre par toute la ferme, car elle pourrait causer la propagation d'infections sérieuses. Qu'elle ne pénètre pas non plus dans l'égout de la laiterie, car elle l'obstruerait.

On place l'écrémeuse dans un endroit convenable et pratique de l'étable, bien propre et bien ventilé. On peut encore l'installer dans une pièce de la maison, s'il n'y a pas d'endroit convenable dans la laiterie. La présence de l'écrémeuse dans l'étable sauve le temps du transport du lait à la demeure et du lait écrémé à l'étable.

Lorsqu'on dispose suffisamment de main-d'oeuvre, d'un moteur ou d'une force motrice quelconque, l'écrémage peut se pratiquer en même temps que la traite. Dès qu'on a terminé ce double travail, le lait écrémé est prêt à servir aux veaux et aux porcs.

Toutefois, le désavantage de l'écrémage à l'étable est l'absence d'eau chaude pour l'humectation et le réchauffement de l'intérieur du bol et les besoins du lavage. Quand l'écrémeuse est placée près de la demeure, cela favorise la propreté des pièces de la machine. C'est encore la même chose quand l'étable est équipée d'une bouilloire à vapeur.

Observez les points suivants lors de l'installation et de la mise en opération d'une écrémeuse:—

1° Prenez minutieusement connaissance des recommandations du fabricant.

2° Installez la machine sur une base solide, préférablement sur du ciment ou de la pierre; une pièce de bois franc ou un plancher solide donne aussi satisfaction.

3° Placez bien à niveau. Cela est de la plus haute importance. Il faut placer le niveau, gradué exactement, sur le sommet de la structure du bol. S'il s'agit d'un bol suspendu, employez le fil à plomb.

4° Enlevez toute impureté et toute poussière sur les coussinets.

5° Servez-vous de pétrole (huile à charbon) pour nettoyer les coussinets, puis employez l'huile que recommande le fabricant. Evitez d'employer une huile végétale telle que l'huile de ricin, qui gomme les coussinets.

6° N'écrémez le lait qu'à la température voulue, 85 à 100°, si vous ne pasteurisez pas. C'est immédiatement après la traite que le lait se sépare le mieux.

7° Partez la machine lentement, prenant au moins 3 à 5 minutes avant de lui permettre sa pleine vitesse.

8° Réchauffez et humectez le bol en y plaçant de l'eau chaude. Cela prévient l'adhérence de la crème à l'intérieur.

9° N'introduisez le lait que lorsque la machine a atteint sa pleine vitesse, puis remplissez rapidement le bol en ouvrant complètement le robinet.

10° Conservez un mouvement régulier, à pleine vitesse, durant tout le temps de l'opération.

11° Gardez le réservoir continuellement rempli de lait. Si, pour une raison ou pour une autre, la personne qui tourne la manivelle doit la laisser pour verser du lait, il faut, durant cet intervalle, fermer le robinet afin d'empêcher le lait de pénétrer dans le bol, alors qu'il tourne à pleine vitesse. Si le bol tourne pendant quelque temps sans que le lait y pénètre, on doit réchauffer la crème avec de l'eau chaude pour empêcher l'obstruction de la sortie.

12° La séparation terminée, vous projetez des courants d'eau chaude sur le bol afin d'enlever toute trace de crème à l'intérieur.

13° Laissez la machine s'arrêter d'elle-même, à moins que le fabricant ne vous ait fait des recommandations contraires.

14° Lavez parfaitement toutes les parties de la machine avec une brosse et de l'eau chaude, après avoir enlevé au préalable toutes les particules de lait avec de l'eau froide. Placez alors en plein soleil et à l'air extérieur les parties directement en contact avec le lait. La machine doit être lavée chaque fois qu'on s'en sert.

DIFFICULTÉS ET MOYENS DE LES SURMONTER

Voici les principales difficultés qui peuvent se présenter:—

1° Vibrations de la machine causées par une mauvaise installation, sur une base manquant de solidité; coussinets de la partie supérieure trop serrés; pivot du bol plié; bol lui-même mal équilibré; lait introduit avant que le bol n'ait atteint sa pleine vitesse. Les remèdes se trouvent d'eux-mêmes. Dans le cas d'un pivot plié, d'un bol mal équilibré, il faut échanger ces parties chez le manufacturier.

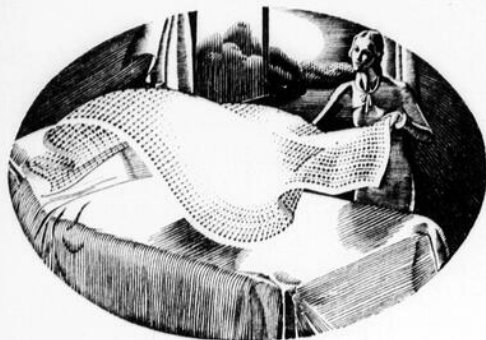
2° Crème trop épaisse causée par une alimentation insuffisante; vitesse trop considérable pour l'alimentation; lait trop froid ou trop abondant pour l'ajustement donné; sortie trop petite. Si la crème sort librement, on ne doit pas changer l'ajustement ou la vis à crème, sauf dans certains cas spéciaux.

3° La crème trop claire provient d'une alimentation trop rapide pour la vitesse ou l'ajustement donné; d'une vitesse insuffisante, d'une sortie trop grande; de l'obstruction des tubes pour le lait écrémé, ce qui permet le passage trop considérable du lait écrémé avec la crème.

4° La séparation incomplète est due au défaut de vitesse; à un lait trop
(Suite à la page 7)



LUI — Croirais-tu ça, toi, que des cultivateurs de la région de Hull viennent de se faire poursuivre par la Commission de l'Industrie laitière pour avoir vendu leur lait meilleur marché que le prix fixé par la loi. C'est choquant vrai, ça!
LA VACHE — Pauvre toi! Tu devrais savoir que cette loi a été votée pour te protéger!



Chansons

A L'ACCENT de son langage, je compris qu'il était européen et je m'empressai de lui demander:—

— De quelle région de la France êtes-vous?
— Je suis de l'ouest, me répondit-il. Je viens directement de Paimpol.

Paimpol! J'évoquai tout de suite "sa fa-laise, son église et son grand pardon". Toute la Bretagne vivait en mon souvenir par mon enfance bercée de chansons. Et jamais autant que ce jour-là je n'ai compris la grande oeuvre éducatrice du chansonnier. Quand Botrel et son épouse vinrent chez nous, par le petit doigt, lon la lon laire, faire aimer les gais refrains des poilus d'Armor, ron et ron dondaine, c'était l'âme de leur pays qu'ils apportaient au nôtre: la mélancolie touchante de la vie du marin, la grâce des Bretonnes battant la cadence à coups de sabot, en costume du pays:

*la coiffe aux deux ailes
toute en dentelle
comme leurs clochers,*

la gaité des veillées familiales par les chansons qu'on répète entre deux bolées de cidre, en croquant des châtaignes, vous savez bien,
*les châtaignes de Redon
au pays breton.*

Jusque dans nos campagnes, la radio apporte un cortège de chansons légères, rythmées sur les danses hystériques des nègres en mal de gigotage; des débauches de musique trottinante, sautillante, énervante; des créations horribles qui essaient d'être françaises et ne sont qu'un gâchis de rimettes boiteuses. Par le besoin d'émancipation qui lui est propre, la jeunesse est partie à donner tous les droits au nouveau. Elle s'habitue à tout admettre, à tout accepter, sans raison comme sans jugement. Et aux lèvres des grand'mères ou des vieilles tantes, tenaces gardiennes du passé, les belles chansons d'autrefois se meurent sans écho. C'est un grand mal, car elles ont une âme, les chansons, une âme qui s'attache à la nôtre et la force, souvent à notre insu, d'aimer, de comprendre et de garder les souvenirs.

N'est-ce pas reposant d'endormir un bébé en racontant les aventures du *p'tit Grégoire*, la douleur de la *mère Michel*... qui a perdu son chat, ...sur le pont d'Avignon... l'activité de la *poulette grise* ou de la caille ou de la noire? N'est-ce pas rafraîchissant d'égayer une soirée aux échos de *Vive la compagnie* en plumant l'alouette, après avoir rappelé la *plainte du mousse*, du *Canadien errant*, dans les prisons de Nantes, et que *Marianne s'en va-t-au moulin*, tandis que, *tra lalala lalala*, les *cloches du hameau au loin se font entendre*...

Dites-moi, là, franchement, si cela ne vaut pas cent millions de fois: *Mary Lou*, *Ramona*, en Espagne au clair de lune par un soir de l'été?...

SECTION DU FOYER

Par **Françoise GAUDET-SMET**

A la cabane

A travers les arbres gris et les squelettes de branche où déjà gonflent les bourgeons, quel épais nuage de fumée: le brassant est au feu. Bonjour, bonjour, la cabane!

Une course pour nous dégourdir un peu. Les plus bruyants parlent de se motter; c'est justement le bon temps: la neige p'lote? Les boules arrivent en tous les sens et gare à ceux qui n'ont pas un costume de circonstance: les chapeaux durs en r'volent! Et la neige tombe dans le cou, sur la tête, dans le dos, dans la figure. Pour avoir la paix, allons ramasser avec la *Grise*. Grimpons sur la tonne, sans oublier nos raquettes, car la croûte ne *porté* pas toujours et les chemins défontent. Mais c'est bien plus drôle d'avoir de la misère. Et le cortège s'en va à travers les multiples chemins chercher l'eau douce qui pleut par les goutterelles. L'écho répète les cris, les rires et les chansons de toute cette jeunesse qui *sent* le printemps...

Quand la tonne est pleine, la caravane revient à la cabane, pour guetter le réduit et jeter un oeil au chaudron où se jouent des bouillons dorés appétissants. Qui veut de la trempe? Des pommes de terre sous la cendre? C'est délicieux avec des grillades à la braise et des oeufs dans le sirop. Allons! les gosseux, taillez-nous des palettes, la tire s'en vient. Déjà, elle fait des dentelles blondes sur la nappe de neige bien tapée. Approchez, approchez, il y en a pour tout le monde. Pas de gaspillage, les enfants, et surtout pas de collage!

Avant de partir, il faut laisser son portrait. Ensemble, un, deux, trois. Tout le monde sur le dos! Maintenant, debout, et avec précaution pour ne pas briser l'image...

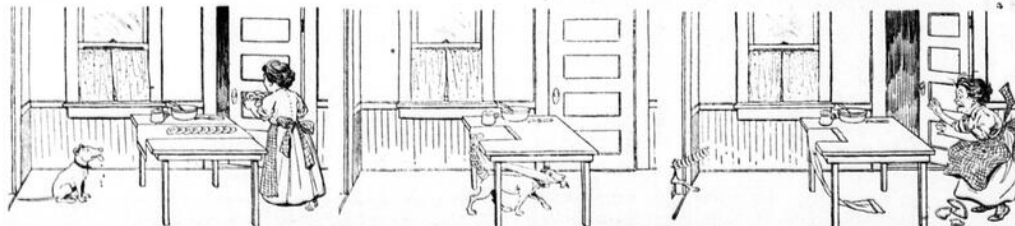
Bonjour, bonjour la cabane, au revoir!

Le vent

Quand les enfants, moins occupés que les grandes personnes, se mettent en frais d'observer le cours des choses, ils n'en finissent plus de multiplier les questions. Auriez-vous pensé à vous demander où va le vent quand il ne souffle pas? Les phénomènes qui nous entourent finissent par nous laisser indifférents, mais il n'est pas moins intéressant de s'arrêter parfois à observer avec les petits.

Le vent est un mouvement de l'air, un courant comme les courants de la mer, ou encore comme celui qui l'on peut produire dans son assiette, en remuant sa soupe ou encore l'eau d'une cuvette en y agitant les doigts. S'il n'y a rien qui puisse produire un courant dans l'air, c'est-à-dire du vent, l'air restera tranquille.

Quand il ne souffle pas, le vent ne va nulle part, puisqu'il n'est pas une chose, mais seulement un état particulier de l'air, un état de mouvement. Lorsque le vent ne souffle pas, ce n'est pas parce qu'il est caché quelque part, mais simplement parce que l'air est calme.



Les chiens qui aiment les beignets...

LE COURRIER

Une abonnée (St-Rosaire). — Il y a bien des façons de faire cuire le jambon. En voici une souventes fois expérimentée. Couvrir la viande d'eau bouillante dans un chaudron de fer. Ajouter une ou deux cuillerées à thé de moutarde sèche et deux cuillerées à soupe de mélasse. Mettre sur un feu très doux et laisser mijoter. Pas de cuisson à gros bouillons, c'est important. Lorsque la couenne se détache facilement de la chair, retirer du feu et laisser refroidir dans le bouillon. On peut ensuite servir tel quel après avoir piqué des clous de girofle dans le gras et saupoudré de cassonade. * * *

Jeanne J. G. (Portneuf). — Tous les crêpes unis sont lavables. L'eau claire et le bon savon sont encore ce qui vient le mieux à bout de toutes les taches. Il faut ensuite envelopper le matériel dans un coton sec et laisser essorer pendant deux à trois heures. Repasser avec un fer modérément chaud, surtout s'il s'agit de crêpe artificiel. Autrement, il est presque impossible de faire disparaître une tache isolée, de quelque nature qu'elle soit, sans qu'il reste un cerne. * * *

Une institutrice (Lac St-Jean). — Seules les cartes à jouer en toile sont lavables avec un linge légèrement humide et savonné. On les remet à neuf ensuite en les frottant avec un linge imbibé de cire à meubles ou à plancher.

Les croûtes de pain sèches peuvent être utilisées dans la confection d'un pouding au pain ordinaire, ou elles peuvent être émiettées au besoin et servir à épaissir des sauces blanches ou brunes.

La meilleure façon de nettoyer un collet de fourrure est d'abord de le déposer du manteau où il est attaché, de le mettre dans un sac de linge propre dans lequel on secoue du son préalablement chauffé au fourneau. Fermer le sac et brasser vigoureusement le tout. Le son chaud enlève la graisse et les saletés. Si une première opération ne donne pas entière satisfaction, une seconde complètera avantageusement le travail commencé.

A toutes

Plusieurs lectrices m'ayant demandé des renseignements concernant la fondation et le fonctionnement d'un cercle de fermières, je serai heureuse, dans un prochain numéro, de donner des directions générales à ce sujet. Prière à celles que la question intéresse de bien noter cela une fois pour toutes, de façon à éviter des déceptions et des correspondances inutiles. Le temps est précieux. Il n'en faut jamais perdre pour rien.

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

7c POUSSINS 12c

POUSSINS inoculés Plymouth Rock barrés provenant de l'une des plus vieilles lignées de pondeuses (1.000 sujets) sous la surveillance des inspecteurs du gouvernement, à la ferme d'Élevage d'Ontario. Pas de meilleurs poussins à aucun prix. Membres de la Baby Chick Association, 10% avec la commande. Circulaire gratuite. Écrivez aujourd'hui. ROYAL CITY BABY CHICK HATCHERY, Guelph, Ont.

ON DEMANDE DES MEUBLES DE PLUS DE 75 ANS. Mobiliers de salon, chaises, tables, commodes, miroirs, lits, bureaux, armoires. Casier No 38 "JOURNAL D'AGRICULTURE", Montréal, P. Q.

CONSERVEZ VOTRE "JOURNAL D'AGRICULTURE" pour le consulter plus tard. Reliez-le vous-même. Système simple, commode. Satisfaction garantie. Envoyez mandat \$1.50 pour semestre. Adressez: LIBRAIRIE AMERICAINE, 34, Lachevrotière, Québec.

9 cents — POULETTES — 35 cents

SIX races, catalogue français complet et liste de prix de la plus grande ferme avicole, exempte du pullorum, des comtés de Waterloo envoyés sur demande. Réduction des prix avec l'avancement de la saison. Livraison immédiate. ST. AGATHA HATCHERY, St. Agatha, Ontario.

POUR DE MEILLEURS PROFITS, ACHETEZ LES GROS POUSSINS ROCK

Ils ont tout: vigueur, santé, croissance rapide, rusticité et précocité en vue d'une ponte continue de gros oeufs.

Nous avons un nombre limité de poussins de haute qualité et de poulettes qui feront d'excellentes pondeuses. Ils proviennent de poules inoculées, possédant des records de gros oeufs. Nos dépenses minimes d'exploitation et le haut pourcentage d'éclosion dû à la forte santé et à la vigueur de nos poules nous permettent de vous offrir ces poussins de haute qualité à un prix d'occasion. Chaque poussin provient d'un oeuf pesant 2 onces ou plus.

Leghorns blancs à C. S., \$9 le 100; les Rocks barrés et les rouges New Hampshire, \$10 le 100; poulettes de 6 semaines, 40 cents chacune. 100% garantis vivants à la livraison. Oeufs pour incubation, \$12 par 30 douzaines, 85% fertiles ou oeufs remplacés. Écrire aujourd'hui.

BIG ROCK FARM,

Mille Roches, Ont.

Nouvelles championnes

Deux vaches canadiennes, la propriété de la Ferme-Ecole Provinciale de Deschambault, P. Q., dont M. S.-J. Chagnon est le directeur, viennent d'établir des records de production laitière et beurrière.

Une de ces vaches, **Princesse Sarah-9h** —12781— a supplanté l'ex-championne pour la classe de 3 ans, division de 305 jours, en produisant 11.878 livres de lait et 496 livres de gras en 298 jours. L'ex-championne de cette classe était **Pâquerette de l'Ecole-2C** —11396. Elle avait produit 10.806 livres de lait et 488 livres de gras. Cette dernière est la propriété de l'Ecole de Laiterie de St-Hyacinthe.

Princesse Sarah-9H provient de la vache **Princesse Sarah-2C** —7989 — qui avait produit, à l'âge de 2 ans, 10.506 livres de lait et 488 livres de gras avec un pour-

centage moyen de 4.67 durant une période de 365 jours. Le père de la nouvelle championne, **Vailant** —6775— est inscrit au Livre d'Or sous le numéro 62 et au Livre d'Elite classe "AA", no 42, et a été plusieurs fois Grand Champion aux expositions de la Province.

La deuxième vache, **Princesse Belle-5G** —11759— a produit 9.480 livres de lait et 553 livres de gras avec un pourcentage moyen de 5.83 durant une période de 298 jours, à l'âge de 4 ans. Elle supplante la vache **Bernier-2C** —8070— propriété de cette même institution, qui détenait antérieurement le championnat de cette classe avec un record de 12.377 livres de lait et 505 livres de gras.

Ces nouveaux records démontrent une fois de plus les grandes aptitudes de la race bovine canadienne à la production laitière et beurrière.

T'a pas ?



T'a pas déjà attendu patiemment l'heure de ton programme de radio préféré, que tu ne voudrais pas manquer ~



pour aucune considération, mais juste comme ça commence, il faut que tu ailles répondre au téléphone ~



et en dépit de tous tes efforts pour te débarrasser de l'importun, celui-ci te garde à l'appareil jusqu'à la fin du programme, qu'il te fait rater entièrement ~



T'a pas jamais essayé la bière BLACK HORSE, pour chasser la mauvaise humeur ?

Dites simplement -
"Bière
BLACK

HORSE
Dawes, S.V.P."

Boîte aux lettres

Q. — Voulez-vous me dire pourquoi les choux de Siam semés dans une terre pesante (terre forte) bien engraisée, en couche chaude et transplantés au semis en pleine terre ne produisent que des gros cotons et des feuilles en abondance — mais pas de fruits — piqués de vers et mangés des colimaçons ?

J. G.,

Bagotville, Chicoutimi.

R. — D'après ce que vous me dites, nous soupçonnons que vos choux de Siam ont trop d'azote à leur disposition et probablement pas assez d'acide phosphorique. Ces légumes viennent ordinairement mieux dans une terre légère, convenablement fertilisée, que dans une terre forte qui aurait reçu le même apport d'engrais.

Les vers que vous avez remarqués sont les larves de la teigne. Les jardiniers contrôlent cette maladie avec du bichlorure de mercure (sublimé corrosif) en solution dans l'eau. Vous en trouverez la préparation dans le bulletin No 118 que le Ministère de l'Agriculture, à Québec, distribue gratuitement sur demande.

Les limaces ou colimaçons dénotent encore que votre terrain

se garde un peu trop humide pour le besoin de vos légumes. Toutefois, ces bêtes peuvent se contrôler avec de la chaux vive que l'on épand sur la terre.

Q. — Pourriez-vous me dire si l'on peut engraisser du terrain, c'est-à-dire de la terre jaune ou de la terre grise, avec de la terre noire qu'on peut charroyer? Est-ce que la terre noire peut remplacer de l'engrais de ferme et comment l'employer? Est-ce qu'il est bon de faire analyser cette terre noire avant de la charroyer ?

Thomas TREPANIER.

St-Ludger, cté de Frontenac.

R. — 1. La terre noire n'est pas un engrais. Donc, elle ne peut servir à engraisser aucune terre, ni grise ni jaune.

2. — Dans certains cas particuliers, par exemple, pour améliorer une petite étendue de terrain que l'on destine au jardin, on peut faire des applications de terre noire, à condition que cette dernière soit bien décomposée (en beurre noir). On peut en mettre 3 à 4 pouces d'épaisseur. En grande culture, cette méthode n'est pas recommandable.

3. — La terre noire est un composé de matière organique: feuilles de plante, herbes, etc., qui ne contient que très peu de principes fertilisants et beaucoup d'azote non utilisable tel quel. Elle ne remplace donc pas l'engrais de ferme.

4. — La manière la plus pratique et la plus efficace d'utiliser la terre noire, c'est d'en faire des composts avec du fumier de ferme, des déchets pouvant se décomposer et de la chaux ou du plâtre agricole; ou bien encore de l'utiliser comme litière sous les animaux à l'étable ou au poulailler.

5. — Vous pouvez faire analyser vos terres noires ou grises ou jaunes en vous adressant au Laboratoire des Sols, ministère de l'Agriculture, Québec, qui vous fournira les renseignements voulus.

O. G.

RECTIFICATION

Dans notre dernier numéro — 30 mars — au 6e paragraphe de l'article intitulé: **L'eau dont nous nous servons**, par M. Lionel Lafrance, il est dit: **L'emploi continu de l'eau "pure" peut causer des maladies lentes qui abrègent inexplicablement la vie.** Au lieu du mot **pure**, il faut lire le mot **dure**: **L'emploi de l'eau dure peut causer des maladies lentes...**

POSITION DEMANDÉE

Beurrier et essayeur de lait, possédant diplôme avec 80% des points. demande position. Quatre années d'expérience; sobre et honnête. S'adresser à ELZEAR BERUBE, Rivière Ouelle, comté de Kamouraska, P.Q.

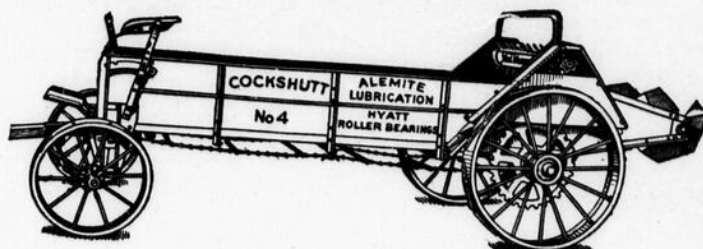
Le "Journal d'Agriculture" est imprimé par la Compagnie de Publication du "Canada", 33 ouest, rue St-Jacques, Montréal.

27 ANS d'expérience dans l'élevage recommandent les Plymouth Rock barrés de Carton. Dès le 1er mars au 15 avril, 11¢; 16 avril au 15 mai, 10¢; 16 mai au 31 mai, 9¢; juin 8¢. Les Rocks blancs, les Wyandottes blanches, un centin de plus. New Hampshire rouges. Demandez détails. W.-R. CARTON, Rockwood, Ont.

\$10.00 en argent, premier prix

CULTIVEZ le maïs à craquelier "Sure-Pop" (qui fendille 100%). Envoyez 10c. pour paquet échantillon et la liste des prix au comptant: Stewart R. DOWNEY, 192, Nelson, Brantford, Ont.

Le nouvel Epandeur tout-acier No 4 COCKSHUTT



Plus fort, plus facile à charger et plus léger de traction

Avec une boîte d'une grande capacité fabriquée avec le fameux acier Armo à l'épreuve de la rouille; boîte et charpente soudées à l'électricité; construction basse; essieu de devant flottant; épandage large uniforme; huilage Alemite et coussinets à roulements Hyatt. Avec de telles caractéristiques, l'Epandeur Cockshutt No 4 offre un nouveau service typique de satisfaction. Voyez-le à l'agence Frost & Wood-Cockshutt la plus rapprochée.

COCKSHUTT PLOW COMPANY LIMITED
BRANTFORD, ONTARIO

Division Harvester:

The Frost & Wood Co. Ltd., -- Smiths Falls, Ont.
Frost & Wood, Quebec Ltd., -- Montréal, P.Q.



GRATIS

Montres, couteillers, parfums, violons, robes, coton, plusieurs autres Jolis cadeaux donnés gratuitement aux personnes qui vendront 200 ou 100 ou 50 paquets à 6 sous chacun. Demandez les grânes et le catalogue aujourd'hui à

ALLEN NOUVEAUTÉS, St-Zacharie, P. Q.

TERRE demandée, près de Montréal. Donner détails complets. Plus bas prix possible. 4699, rue Papineau, Montréal.

ON demande à acheter les vieilles dents en or. Pour les plus hauts prix, s'adresser à PROVINCIAL REFINERS, 361L, rue Yonge, Toronto.

ANNONCE

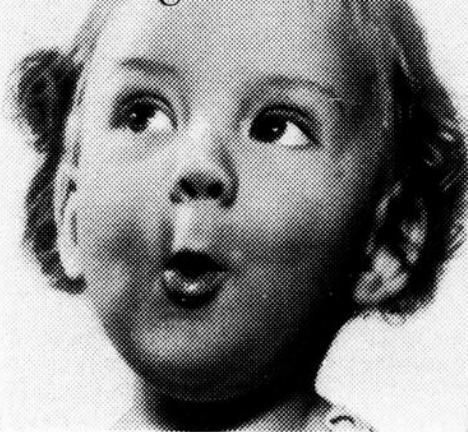
LES poussins Big-4 sont recommandés par le gouvernement et proviennent de troupeaux inspectés par le gouvernement. Rocks barrés, Rocks blancs, rouges, 10c. Leghorns, 9c. Poussins primés provenant d'oeufs qui pesaient vingt-six onces et plus en moyenne: 2½¢ de plus. Demandez le catalogue qui donne tous les détails sur les 600 poussins gratuits. Dépôt de \$1.00 par 100. KITCHENER CHICK HATCHERY, 1081, rue King Est, Kitchener, Ontario.

SI vous êtes un acheteur qui considérez le prix et voulez que vos poulets ne vous coûtent que tant, le nouveau catalogue et la liste de prix Baden vous intéresseront. Vous constaterez la modicité de nos prix, si vous tenez compte de la qualité. Notre programme d'élevage est complet. Vous pourrez économiser en les achetant et les poulets vous seront profitables par leur généalogie, car tous proviennent de mâles enregistrés au R.O.P., sont inspectés par le gouvernement et descendent de poudeuses à 200 oeufs ou plus. Ecrivez-nous aujourd'hui. BADEN ELECTRIC CHICK HATCHERY, Casier 6, Baden, Ont.

LA grosseur des oeufs à couvrir est très importante — mais il vaut beaucoup mieux que ces oeufs proviennent de poudeuses à records de 80 ou 200 oeufs. La quantité, tout comme la grosseur, est nécessaire pour que l'élevage de la volaille soit profitable. Les producteurs Tweddle sont sélectionnés et étiquetés par les inspecteurs du gouvernement, mais il est beaucoup plus important que chaque mâle soit enregistré au R.O.P., recommandé par le gouvernement, provenant de poudeuses de 200 oeufs ou plus, et que les oeufs soient, en moyenne, à la douzaine 24 onces et plus. Le programme d'élevage Tweddle est complet et notre traité avicole gratuit ne néglige aucun détail intéressant. TWEDDLE CHICK HATCHERY, Casier 6, Fergus, Ontario.

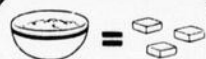
Les médecins disent:

"La nature pourvoit dans la Farine d'Avoine notre grand aliment protecteur!"



... sa précieuse
VITAMINE B
combat
la Nervosité
la Constipation
le Manque
d'Appétit

EN VITAMINE B



1c de farine d'avoine égale 3 morceaux de levure fraîche

Il faut que les enfants aient la vitamine B! et 1c de délicieuse Quaker Oats en contient plus que 3 morceaux de levure fraîche!

De plus! Nous trouvons maintenant que le lait favorise mieux la croissance avec la Farine d'Avoine qu'avec toute autre céréale, grâce à la vitamine B de l'avoine.

LES principaux spécialistes en alimentation des enfants disent: — "La vitamine B est notre grand aliment protecteur, parce qu'elle combat la nervosité, la constipation et le manque d'appétit."

Et voici une autre découverte étonnante

Les médecins disent maintenant que le lait, absorbé avec de la farine d'avoine, est meilleur qu'avec toute autre céréale pour la croissance. C'est que la valeur de croissance du lait réside surtout dans sa vitamine G. Et puis la vitamine G ne peut jouer son rôle que lorsqu'elle est consommée avec un aliment contenant la vitamine B qui se trouve en

abondance dans la farine Quaker Oats!

Ne prenez pas le déjeuner à la légère!

Donnez à votre famille les bénéfices étonnants de la Quaker Oats. Ce fameux aliment protecteur de la nature constitue un déjeuner satisfaisant et des plus délicieux! Commandez votre Quaker Oats aujourd'hui.

BELLE VAISSELLE ANGLAISE

Si vous aimez la belle vaisselle — et quelle est la femme qui n'aime pas cela — achetez la Quaker Oats dans le paquet marqué CHINA-WARE — chaque paquet contient un morceau de vaisselle portant une nouvelle scène en bleu et blanc.



Quick
QUAKER OATS



DÉCIDÉMENT, il y aura cette année un grand nombre de nouvelles sociétés coopératives locales organisées et affiliées à la nôtre, si les choses continuent du train où elles vont actuellement. Après l'organisation de St-Clet et de St-Télesphore, c'est St-Justin qui nous arrive et le syndicat de beurrerie de St-Fabien. Il y a, en outre, plusieurs projets qui sont actuellement à l'étude et dont le succès ne fait pas doute d'ici quelque temps.

A ce propos, j'ai fait ces jours derniers un voyage très intéressant dans le nord du comté de Joliette, en compagnie de l'agronome local, M. Pelletier, et de l'agronome régional, M. Anthime Charbonneau. Il s'agissait de parler de coopération aux gens de Ste-Emélie de l'Energie, et, franchement, ce fut un réel plaisir de me trouver face à face avec des gens que j'ai bien connus autrefois, qui, eux aussi, ont vieilli, mais qui gardent encore bien vivantes des amitiés qui datent bien de quarante ans.

L'assemblée, assez nombreuse, composée des principaux cultivateurs de la paroisse, eut donc lieu mardi soir, le 26 mars. Ce qui intéressait le plus les gens de Ste-Emélie, c'est l'organisation d'une beurrerie coopérative autour de laquelle on pourrait grouper une foule d'autres activités et, particulièrement,

la production des pommes de terre. Les visites précédentes que MM. Charbonneau et Pelletier avaient faites à cet endroit leur avait laissé l'impression que les cinquante personnes qu'ils avaient rencontrées et qui avaient décidé de fonder une société coopérative seraient toutes présentes et signeraient le soir même leur contrat et leurs billets comme membres actifs. Toutefois, il en fut un peu autrement. Il s'était passé bien des choses après le départ de ces messieurs et quelques-uns des futurs associés s'étaient mis dans la tête qu'on ne devrait pas s'affilier à la Coopérative Fédérée.

Naturellement, nous subissons toujours le contrecoup des cancans que certaines personnes charitables se plaisent à répandre sur nos activités, mais je ne pensais pas réellement qu'on avait réussi à accumuler tant de faussetés autour du travail que nous accomplissons dans la province, et malgré toutes les explications données du mieux qu'il nous était possible de le faire, par MM. Pelletier, Charbonneau et l'inspecteur de beurreries, M. Roy, ainsi que moi-même, nous n'avons pu réussir qu'à faire signer un peu moins de la moitié de ceux qui avaient promis tout d'abord.

Tout de même, c'est déjà un succès et je n'ai aucun doute qu'en complétant par une visite à domicile des explications que

nous avons données publiquement ce soir-là, la société sera organisée avant longtemps.

Quand j'ai voulu savoir la vraie raison qui faisait hésiter un brave garçon à continuer comme il l'avait promis, il a fini par me dire qu'il avait peur de la Coopérative parce que *ce sont tous des employés du gouvernement*. C'était un argument terrible et son avis était partagé par un grand nombre de ses amis. J'ai fait de mon mieux en produisant la loi qui régit la Coopérative Fédérée, pour lui montrer que c'était un corps indépendant, dirigé, par des cultivateurs qui n'avaient aucune affiliation politique ou gouvernementale, mais je ne suis pas bien certain si je l'ai convaincu. Peut-être après mon départ s'est-il rendu compte que nous ne sommes pas employés du gouvernement, et que si tel était le cas et qu'un tel emploi put compromettre le succès de la Coopérative, ce ne serait pas à ceux qui sont enrôlés sous la bannière d'autres associations dont le président, lui, est un employé du gouvernement et au sujet de qui on ne trouve rien à redire, de trouver chez nous mauvais ce que l'on trouve bon ailleurs.

En tous les cas, je suis bien certain que cette visite, que j'aurais voulu faire plus longue dans mon ancien pays, nous donnera avant longtemps des résultats satisfaisants.

L.P.D.

« « "ÇÀ et LÀ" » »

JE recevais, cette semaine, une lettre du secrétaire d'une société coopérative agricole ainsi conçue:—

*Coopérative Fédérée de Québec,
Montréal.*

Messieurs,

Il y a quelque temps, une maison de Montréal annonçait dans le journal... qu'elle était acheteuse d'œufs et de volailles. Comme cette maison paraissait de bonne foi, nous lui avons expédié une caisse de trente douzaines d'œufs. Elle nous a retourné la caisse vide, mais nous n'avons pas reçu le paiement des œufs, bien que nous lui ayons écrit à plusieurs reprises. Il semble que cette maison n'a pas l'intention de payer.

Pourriez-vous nous mettre en communication avec quelqu'un qui s'occupe de collection à Montréal, afin que nous puissions rentrer en possession de ce qui nous est dû. La maison en question est... et l'adresse...

Bien à vous,

Société Coopérative Agricole de...

Sur réception de cette lettre, j'ai tout de suite pris l'annuaire du téléphone et essayé de trouver la maison en question. Comme son nom n'y était pas, j'ai pensé qu'il vaudrait mieux tout de suite aller à l'adresse mentionnée et je m'y suis rendu, en compagnie de témoins, pour constater là encore que, à l'adresse donnée, il y avait bien un marchand, mais dont le nom n'était pas du tout celui que l'on nous avait donné. Evidemment, ce monsieur était au courant des agissements de celui dont la société coopérative se plaignait, puisqu'il nous a dit: "ce monsieur qui fait le commerce d'œufs ne de-

meure pas ici, mais il demeure à telle adresse." Je partis donc de nouveau pour me rendre à cette adresse et là, à ma grande surprise, j'ai constaté que le numéro que l'on m'avait donné n'existait pas. Je n'ai pas poussé plus loin mon enquête et je ne veux pas ici passer de jugement sur cette affaire.

Je veux simplement souligner le fait qui saute aux yeux et que tout le monde comprendra, c'est que si la Coopérative Fédérée est commode pour essayer de collecter quand on est dans le pétrin, je me demande pourquoi ceux qui la considèrent comme telle ne lui envoient pas leurs produits plutôt que de risquer l'aventure qui vient de leur arriver. Naturellement, nous ne nous plaignons pas de pouvoir rendre service à des gens éloignés qui ont probablement été dupes de leur trop grande crédulité, mais ce qui me frappe et cela se répète si fréquemment que j'en suis toujours étonné, c'est que n'importe quel faquin ou chevalier d'industrie peut obtenir de la marchandise ou du crédit des cultivateurs qui ne les connaissent pas du tout, quand les honnêtes gens, à qui l'on a recours si l'on se fait prendre, ont toutes les difficultés du monde à obtenir un peu de confiance.

Pour le moment, cela concerne une paroisse dans le bas du fleuve, mais il ne faut pas croire que ces choses-là ne se pratiquent pas ailleurs: — plus ça change, plus c'est pareil. Depuis Iberville au Témiscamingue, de Gaspé à Pontiac, c'est toujours la même chose. Quand donc aurons-nous fini d'être des victimes faciles, toujours prêtes à se faire plumer?

Nous devons attirer l'attention d'un grand nombre de personnes sur le fait que la Coopérative Fédérée ne vend aucune de ses moulées en sacs qui pèsent moins de 98 livres. Plusieurs personnes nous ont demandé, et même certaines de nos sociétés coopératives, de bien vouloir faire comme d'autres maisons, qui passent pour vendre meilleur marché que nous autres, de mettre nos moulées d'orge, par exemple, en sacs de 92 livres, pour être capables de les vendre un peu meilleur marché ou au moins à l'égal de certaines maisons qui ont pris ce moyen d'améliorer leur commerce. Invariablement, nous avons répondu *non*, parce que nous croyons que cette pratique, qui peut répondre à un besoin irréflecté de se concurrencer d'une façon dangereuse, ne doit pas être tolérée dans aucune de nos entreprises. Mais seulement il est bon que nos gens le sachent et que, étant avertis, ils s'informent des poids de la marchandise qu'on leur offre à meilleur marché que la nôtre.

Pour notre part, nous croyons qu'il vaudrait mieux à ce sujet que le département du commerce à Ottawa prohibe totalement la vente au sac ou à la poche, comme vous voudrez, de moulées qui ne représentent pas le poids auquel on est habitué depuis des années, soit 98 livres. Si cela paraît impossible, on devrait au moins exiger que le poids soit imprimé en gros, de façon à ne pas surprendre la bonne foi de gens qui croient toujours acheter 98 livres quand ils n'en ont que 90 ou 92.

L.P.D.

COMMENTAIRES SUR LES MARCHÉS

Fournis par la Coopérative Fédérée de Québec — SEMAINE DU 23 MARS AU 30 MARS 1935

Arrivages à la Pointe St-Charles, lundi, le 1er avril 1935:—

Bétail	566
Veaux	640
Porcs	1626
Moutons	334

BÉTAIL

Notre marché fut des plus actifs par suite d'expéditions très faibles et les prix accusaient une avance d'un quart de cent la livre pour les sujets de bonne qualité, alors que les vaches, taureaux et taures de qualité inférieure se vendaient à peu près aux prix de la semaine dernière. Les prix et les conditions actuelles resteront vraisemblablement au même point pour le reste de la semaine; il y a toutefois possibilité d'amélioration dans le cas des sujets de belle qualité. La demande pour les animaux pour mise en conserve est plutôt bonne; nos lecteurs feraient bien de se rappeler que rien ne se vend sur notre marché en bas de 1½¢ la livre.

VEAUX VIVANTS

La réaction se continue sur ce marché et les prix enregistrent une nouvelle baisse; cette dernière est moins forte que les précédentes. Ce n'est pas le grand volume des expéditions de veaux vivants qui provoque ces diminutions de prix; ce sont surtout les expéditions de veaux abattus qui sont cause de la chose et aussi le fait que la qualité des expéditions laisse grandement à désirer. C'est tout un événement sur le marché que de voir un veau pesant plus que 160 livres.

MOUTONS ET AGNEAUX VIVANTS

Les moutons et les agneaux d'un an étaient à peu près 1¢ la livre plus bas. Les bons moutons rapportaient de 3½¢ à 4¢ la livre, pendant que les plus communs ne se vendaient qu'aux alentours de 2¢ la livre. Les agneaux d'un an se vendaient aux alentours de 4½¢ à 5¢; ceux-ci, il est vrai, manquaient de qualité. Les agneaux du printemps de bonne qualité et de bon poids, soit 50 livres et plus, rapportent de \$6 à \$8, et les communs de \$3 à \$5; ces derniers se vendent encore à la pièce. Ne pas oublier que seuls les agneaux bien gras et de bon poids ont chance de se vendre profitablement.

PORCS VIVANTS

Les prix du porc se sont encore améliorés aujourd'hui. Il n'y avait que 1600 sujets en vente et les acheteurs ont été des plus pressés pour en faire l'acquisition, aussi a-t-il été possible de porter le prix à 8¼¢ la livre pour les bacons. Les primes et les coupes habituelles étaient en vigueur pour les différentes classes (référer aux prix publiés sur une autre page). On croit que les conditions actuelles ont chance de s'améliorer quelque peu au courant de la présente semaine. Cette tendance à la hausse provient du fait que notre marché d'exportation est ferme et aussi de ce que les arrivages de l'Ouest seront probablement réduits au cours des quelques semaines qui vont suivre. Les truies se vendent bien et la demande pour ces dernières est particulièrement forte; les prix vont de 6½¢ à 7½¢ la livre.

Une lettre

De la lettre suivante que nous recevons d'un cultivateur, il se dégage une leçon dont pourraient peut-être tirer parti bon nombre de nos lecteurs. C'est à leur intention que nous prenons la liberté de la reproduire ci-dessous.

Upton, le 24 mars 1935

Coopérative Canadienne du Bétail
de Québec, Ltée,
Montréal.

Messieurs,

Je suis bien satisfait de mon retour pour les animaux expédiés la semaine dernière, car les deux vaches et les deux taures, toutes dépenses payées, m'ont rapporté \$42, soit \$22 de plus que le commerçant le plus généreux m'avait offert.

Veillez croire, messieurs, à mon entière satisfaction et soyez assurés de mon patronage à l'avenir.

Adory MARIN

Bien que les prix payés présentement pour les animaux vivants, particulièrement les bêtes à cornes et les veaux, soient encore relativement bas, il n'est pas rare de voir des gens du commerce réaliser des profits de 100% et même plus sur les achats qu'ils font des cultivateurs.

Plusieurs causes contribuent à rendre ces profits possibles. Nous pourrions en citer des dizaines, mais nous croyons que celle qui nuit le plus aux cultivateurs est bien celle qui résulte du fait que l'on ne se tient pas suffisamment renseigné sur les conditions et les prix existant sur nos grands marchés... Si les cultivateurs étaient plus au fait de la valeur réelle de leurs animaux, il n'y a pas de doute qu'il se perdrait beaucoup moins d'argent dans la vente des animaux vivants.

C'est pour cette raison que nous prenons tous les moyens possibles pour tenir les cultivateurs au courant des prix qui se payent pour tous les produits agricoles qu'ils peuvent avoir à vendre.

Mais il se présente un inconvénient pour le cultivateur lorsqu'il vient à juger de la valeur des prix qui lui sont fournis par ceux-ci ou ceux-là. C'est qu'il ne peut toujours discerner si les prix publiés sont réels ou non. Pour l'aider, nous lui fournissons le moyen suivant: Ceux qui publient des prix réels sont toujours en mesure de vendre vos produits sur la base des prix qu'ils publient, ou encore, s'il s'agit de procurer aux prix publiés. On ne doit pas avoir confiance en une maison qui, par exemple, offrirait une marchandise à un prix donné et qui, lorsqu'elle reçoit une commande, se trouve dans le cas de vous répondre qu'elle n'en a pas en main. Une maison qui agit ainsi a moins l'intention de servir les cultivateurs que de nuire à un rival.

A. S.

POMMES DE TERRE

Le marché est tranquille à cause de la réduction dans le fret attendue pour lundi et de l'incertitude au sujet de l'entrée de la province de Québec dans le Bureau du Commerce de la Pomme de Terre de l'Est du Canada. Contrairement à ce que pensaient les marchands, la réduction dans le fret sera passée aux producteurs du moins pour la prochaine quinzaine.

Les prix pour pommes de terre Montagnes-Vertes E-Canada No 1, de Québec, sont de 50¢ le sac par 80 livres, livré à Montréal. La demande est nulle pour la catégorie E-Canada No 2 et nous demandons à nos expéditeurs de ne pas nous en envoyer.

Tout sac de pommes de terre doit être étiqueté suivant la loi, c'est-à-dire E-Canada No 1. Le E ne semble pas avoir beaucoup d'importance, mais il faut absolument indiquer cette lettre sur chaque étiquette.

Les arrivages de pommes de terre sur le marché de Montréal cette semaine ont été de 19 chars provenant de Québec, 30 du Nouveau-Brunswick et 12 de l'Île du Prince-Edouard, comparé à 12 de Québec, 40 du Nouveau-Brunswick et 1 de l'Île du Prince-Edouard l'an dernier.

Les marchés américains sont faibles et à la baisse. Les pommes de terre du Maine se payent 25¢ le baril au point d'expédition.

Les pronostics pour ensemencement de pommes de terre hâtives aux Etats-Unis sont de 282.000 acres comparés à 307.800 l'an dernier.

VOLAILLES ABATTUES

Marché stationnaire; les prix restent les mêmes.

POULES VIVANTES

Il y a eu ralentissement assez sensible dans la demande et, avec une offre considérable de poules de qualité secondaire, les prix semblent vouloir fléchir.

OIES ET CANARDS VIVANTS

Bonne demande aux prix actuels.

PORCS ABATTUS

Montréal et Québec: Marché un peu plus actif; une hausse de ¼¢ @ ½¢ la livre a été enregistrée dans les prix.

VEAUX ABATTUS

Montréal: Augmentation considérable dans les arrivages; demande limitée; les prix ont subi une autre baisse.

Québec: Les arrivages des derniers jours ont été absorbés assez facilement et l'on ne rapporte aucun changement dans les prix.

OEUFs

Montréal et Québec: Quoiqu'il y ait eu peu de changement à noter dans les prix, ce marché s'est continué dans un état plutôt faible et incertain.

BEURRE

A partir de mardi, le 26 mars, jusqu'à jeudi, le 29 mars, notre marché au beurre a été très ferme, mais, à la fin de la semaine, les offres ont été plus considérables et, avec une demande plutôt limitée et pour approvisionnements immédiats seulement, il y a eu moins d'activités et ce marché était plutôt tranquille et à la baisse.

Lundi après-midi, le 1er avril, le numéro un pasteurisé d'herbe re-classé était coté au gros de 23¼¢ @ 23½¢ et le beurre frais de 22½¢ @ 23¢ la livre.

PRIX DE REMISE—COOPÉRATIVE FÉDÉRÉE

SEMAINE FINISSANT LE 30 MARS 1935 130 EST, RUE ST-PAUL, MONTREAL

POULES VIVANTES A 18c la lb. B 16c " C 14c " Coqs 11c " POULETS VIVANTS Spécial—6 lbs. et plus 18c A—5 1/2 lbs. et plus 16c B—4 1/2 lbs. à 5 1/2 lbs. 13c C—3 1/2 lbs. à 4 1/2 lbs. 10c POULES ABATTUES "Sélectionnées" Spécial—5 lbs. et plus 21c A—4 lbs. à 5 lbs. 20c A—3 lbs. à 4 lbs. 19c B—5 lbs. et plus 19c B—4 lbs. à 5 lbs. 17c B—3 lbs. à 4 lbs. 16c C—5 lbs. et plus 15c C—4 lbs. à 5 lbs. 14c C—3 lbs. à 4 lbs. 13c D 12c Coqs 14c	CANARDS VIVANTS A 22c B 20c C 17c OIES VIVANTES A 15c B 13c C 11c POULETS ABATTUS (Engraisés au lait) Spécial—6 lbs. et plus 29c A—6 lbs. et plus 27c A—5 lbs. à 6 lbs. 26c B—6 lbs. et plus 25c B—5 lbs. à 6 lbs. 24c B—4 lbs. à 5 lbs. 22c	POULETS ABATTUS "Sélectionnés" Spécial—6 lbs. et plus 27c A—6 lbs. et plus 26c A—5 lbs. à 6 lbs. 25c B—6 lbs. et plus 23c B—5 lbs. à 6 lbs. 22c B—4 lbs. à 5 lbs. 21c C—6 lbs. et plus 20c C—5 lbs. à 6 lbs. 19c C—4 lbs. à 5 lbs. 18c C—3 lbs. à 4 lbs. 17c D 16c LAPINS VIVANTS Doivent peser au moins 5 lbs. 10c la lb. Pigeons vivants, le couple 25c	OEUFs A (gros) 21c A (moyen) 18c A poulettes 17c B 17c C 15c PORCS ABATTUS No 1 11c la lb. No 2 10c " No 3 9 1/2c " VEAUX ABATTUS (Engraisés au lait) Bon 8 1/2c la lb. Moyen 6 1/2c " Commun 4 1/2c "
--	---	--	---

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 12 AVRIL 1935

PORCS VIVANTS Porc à bacon 190 à 230 lbs. (Select) \$8.75 Prime de \$1.00 Porc à bacon 180 à 230 lbs. \$8.75 Porc à boucherie 160 à 240 lbs. \$8.25 Porc léger et à engrais 120 à 160 lbs. \$8.25 Porc lourd 240 à 270 lbs. \$8.25 Extra lourd 270 lbs. ou plus \$7.75 Truie \$6.50 à \$7.25	VACHES Choix 4 1/2c à 4 3/4c Bonne 3 3/4c à 4c Moyenne 2 3/4c à 3c Commune 2c à 2 1/2c Très commune 1 1/2c à 1 3/4c VEAUX DE LAIT Choix 5 1/2c à 5 3/4c Bon 4 1/2c à 4 3/4c Moyen 4c à 4 1/4c Commun 2 3/4c à 3 1/2c VEAUX DE CHAMP Bon 2 1/2c à 2 3/4c Commun 2c à 2 1/4c	AGNEAUX Bon 5c à 5 1/2c Commun 4c à 4 1/2c Du printemps \$3.00 à \$7.00 par tête MOUTONS Bon 3 1/2c à 4c Commun 2c à 3c BOUVILLONS Choix 6 1/2c à 7c Bon 6c à 6 1/4c Moy 5c à 5 1/2c Commun 3 3/4c à 4 1/4c Comm. légers 3c à 3 1/2c	TAURES Choix 5 1/2c à 5 3/4c Bonne 5c à 5 1/4c Moyenne 4c à 4 1/2c Commune 3c à 3 1/2c TAUREAUX Choix 3 1/2c à 4c Bon 3c à 3 1/4c Moyen 2 1/2c à 3c Communs 2c à 2 1/2c
---	--	---	--

Prix de remise Coopérative Fédérée—À QUÉBEC

SEMAINE FINISSANT LE 30 MARS 1935

OEUFs A (gros) 20c A (moyen) 18c A poulettes 18c B 17c C 16c Veaux abattus engraisés au lait Bon 8c la lb. Moyen 6c " Commun 5c " AGNEAUX ABATTUS No 1 35 à 45 lbs. 11c la lb. No 2 30 à 35 lbs. 10c " No 3 25 à 30 lbs. 9c "	MOUTONS ABATTUS No 1 5c la lb. No 2 4c " No 3 3c " POULETS ABATTUS (Engraisés au lait) Spécial—6 lbs. et plus 26c A—6 lbs. et plus 24c A—5 lbs. à 6 lbs. 22c B—5 lbs. à 6 lbs. 20c B—5 lbs. à 6 lbs. 18c B—4 lbs. à 5 lbs. 16c	PORCS ABATTUS No 1 90 à 140 lbs. 10 1/2c la lb. No 2 140 à 174 lbs. 10 1/4c " No 3 174 à 225 lbs. 9 1/4c " POULETS ABATTUS (Sélectionnés) Spécial—6 lbs. et plus 24c A—6 lbs. et plus 22c A—5 lbs. à 6 lbs. 21c B—6 lbs. et plus 20c B—5 lbs. à 6 lbs. 18c B—4 lbs. à 5 lbs. 17c C—6 lbs. et plus 17c C—5 lbs. à 6 lbs. 15c	POULES ABATTUES (Sélectionnées) Spécial—5 lbs. et plus 18c A—5 lbs. et plus 16c A—4 lbs. à 5 lbs. 15c A—3 lbs. à 4 lbs. 14c B—5 lbs. et plus 14c B—4 lbs. à 5 lbs. 13c B—3 lbs. à 4 lbs. 12c C—5 lbs. et plus 12c C—4 lbs. à 5 lbs. 11c C—3 lbs. à 4 lbs. 9c D 8c Coqs 10c
--	---	---	--

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.

Prix de remise—Coopérative Fédérée—Montréal et Québec—Beurre Frais!—Semaine finissant le 26 mars 1935 inclusivement
 No 1 Pasteurisé 22 1/2c No 1 Non Pasteurisé 22 1/2c No 2 21 1/4c
TRES IMPORTANT: Aucune commission ou frais d'emmagasinage à déduire de nos prix de remise de beurre.

MOULÉES ALIMENTAIRES NET, COMPTANT (à nos entrepôts, sans camionnage)

		RATIONS NORMALES ÉQUILIBRÉES					MOULÉES POUR PORCS		
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)	1.70	1.75	1.75	Coopérative Supplément protéique	2.40	2.45	2.50
18	9	Coopérative Moulée laitière (mélas.)	1.70	1.75	1.75	Fédérée Supplément protéique	2.25	2.30	2.35
20	9	Fédérée Moulée laitière (simple)	1.70	1.75	1.70	Fédérée Sevrage-Croissance porcelets	1.65	1.70	1.75
20	9	Fédérée Moulée laitière (mélassée)	1.70	1.75	1.70	Fédérée Moulée d'engraissement	1.60	1.65	1.70
24	9	Coopérative Moulée laitière (simple)	1.80	1.85	1.85	Coopérative Supplém. minéral bétail	1.60	1.65	1.70
24	9	Coopérative Moulée laitière (mélas.)	1.80	1.85	1.85	MOULÉES POUR VOLAILLES			
18	11	Coopérative Contrôle laitier (simple)	1.80	1.85	1.85	Coopérative Tout-Moulée poussins	2.55	2.60	2.60
18	11	Coopérative Contrôle laitier (mélas.)	1.80	1.85	1.85	Fédérée Tout-Moulée poussins	2.35	2.40	2.40
32	7	Coopérative Supplément protéique	2.20	2.25	2.30	Coopérative Moulée croissance poulets	2.10	2.15	2.15
25	4	Coopérative Moulée veaux (avec lait)	2.55	2.60	2.65	Coopérative Grains croissance poulets	2.00	2.05	2.05
24	4	Fédérée Moulée veaux (sans lait)	2.15	2.20	2.20	Coopérative Moulée pour la ponte	2.35	2.40	2.40
PRIX SUJETS A CHANGER SANS AVIS									
Assortiment complet de ces moulées à nos entrepôts à Trois-Rivières à 12 cents par poche en plus des prix à Montréal									

COOPÉRATIVE FÉDÉRÉE DE QUÉBEC

130 est, rue St-Paul

Tel. HArbour 4111

Montréal