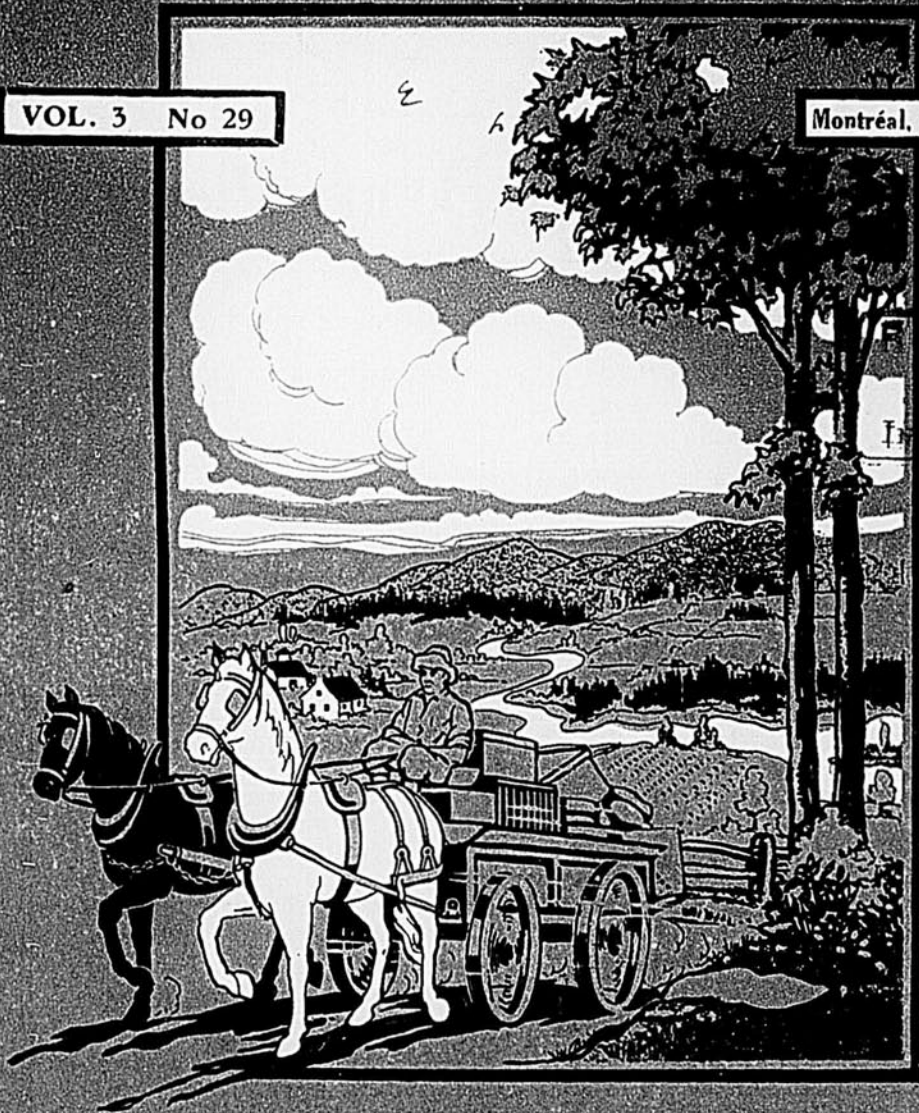


Le Bulletin des Agriculteurs

VOL. 3 No 29

Montréal, 17 Août 1918



RECEIVED
No 29 1918
Aug. 1918

Journal Hebdomadaire

CONSACRÉ A L'AVANCEMENT de la COOPÉRATION AGRICOLE
ET DE L'AGRICULTURE DANS LA PROVINCE DE QUÉBEC.



CONSEIL DE LA SEMAINE

VENDEZ Votre FOIN à Bonne Heure

Il est assez difficile de conseiller aux cultivateurs de vendre cette année leur foin à bonne heure.

Les prix, tout en étant élevés, peuvent avoir des hausses et des baisses. Cependant il n'y a pas que la question des prix à considérer.

Il y a la question du transport.

L'expérience de l'an passé doit nous instruire.

On sait, en effet, que les chars ont été extrêmement rares.

Malheureusement, on croit que la même situation prévaudra l'hiver et le printemps.

A preuve que le secrétaire du général du Bureau de Guerre des chemins de fer canadiens, M. W. Neal, prévoyant une pareille congestion, écrit, en date du 3 août, une lettre à l'honorable J. E. Caron, conçue en ces termes:

Le Bureau de Guerre des Chemins de fer canadiens, désire éviter une répétition des difficultés encourues par les expéditeurs de foin l'hiver dernier par suite de la rareté des chars. Une des raisons pour lesquelles l'expédition du foin a été entravée, ces dernières années, c'est que ces expéditions de foin n'ont atteint leur plein volume que tardivement dans la saison alors qu'on avait besoin de véhiculer le grain ou d'autres denrées essentielles. Le foin ayant relativement moins d'importance a dû attendre. Durant les six prochaines semaines ou durant deux mois, les compagnies de voies ferrées auront des milliers de chars en disponibilité pour le transport du foin. Après l'expiration de ce terme, l'expédition du grain devra naturellement avoir la préférence.

Il serait peut-être bon d'activer présentement le commerce du foin, de manière à écouler la quantité maxima de foin durant les deux mois.

De toute manière, il faut prévoir la rareté des chars.

Evidemment, on ne conseille pas effectivement aux cultivateurs de vendre immédiatement leur foin, mais nous croyons très opportun de leur faire connaître les appréhensions du Bureau de Guerre des Chemins de Fer Canadiens.

Il vaut la peine d'y songer.

"LE BULLETIN DES AGRICULTEURS"

ORGANE DE

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

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

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

DIRECTION ET ADMINISTRATION: 63, rue William, MONTREAL

Adresser toute correspondance au " Directeur du Bulletin "

ABONNEMENT

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

TARIF DES ANNONCES :

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

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

Vol. 3

Montréal, le 17 Aout 1918

No 29

SOMMAIRE

PAGES

Marché.....	2-3
Editorial — <i>Commerce des animaux vivants</i> , AUG TRUDEL	4
Protection contre l'incendie— <i>L'assurance</i> , JEAN TRUDEL.....	5
Beurre et fromage— <i>Des marques sur les boîtes</i> , CLASSIFICATEUR.....	6
Lt vente du fromage— <i>Comment elle se fait en certains endroits</i> , J. A. TALBOT	7.
Elevage du mouton— <i>Les mérinos</i> , JOSEPH PASQUET.....	8
La basse cour— <i>Les poulaillers modernes dans le district de Princeville</i> , RAOUL DUMAINE	9
Petite chronique laitière—A. LETOURNEAU.....	10
Propos et Commentaires— <i>Un éleveur nous apprend sa méthode</i> , A. LETOURNEAU	11
Apiculture— <i>Usage du miel à la cuisine</i> , MADAME C. VAILLANCOURT.....	12
Liste des expositions agricoles	13
Notes, etc.....	14

LE MARCHÉ

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

Semaine du 17 Août

BEURRE

Pasteurisé	43 $\frac{3}{8}$ c
No 1	43 $\frac{1}{8}$ c
No 2	42 $\frac{5}{8}$ c

Marché ferme — Les prix restent les mêmes que la semaine précédente.

FROMAGE

Blanc No 1	22 $\frac{5}{8}$ c
" No 2	22 $\frac{1}{8}$ c
" No 3	21 $\frac{5}{8}$ c
Coloré No 1	22 $\frac{5}{8}$ c
" No 2	22 $\frac{1}{8}$ c
" No 3	21 $\frac{5}{8}$ c

Aux chambres de vente de la campagne, les prix ont un peu faiblis, à cause de l'augmentation des taux de fret.

OEUFs

Strictement frais	49c
No 1	45c

Marché très ferme et à la hausse. On prévoit encore une hausse, surtout pour les œufs strictement frais.

SIROP D'ERABLE

En canistres de $\frac{1}{2}$ ou 1 gallon impérial:

No 1	\$1.95
No 2	\$1.85
No 3	\$1.75

En canistres ou barils de 5 gallons ou plus:

No 1	\$1.75
No 2	1.65
No 3	1.55

SUCRE D'ERABLE

No 1	23 $\frac{1}{2}$ c
No 2	23c
No 3	22c

Marché très ferme pour le sucre, stationnaire pour le sirop.

MIEL

Miel extrait:—

Blanc No 1	21c
" No 2 (ou ambré No 1)	20c
" No 3 (ou ambré No 2)	19c

Brun No 1	18 $\frac{1}{2}$ c
" No 2	17 $\frac{1}{2}$ c
" No 3	16 $\frac{1}{2}$ c

Marché très ferme et à la hausse aux prix indiqués.

FEVES

Blanches No 1 (triées à la main)	13c la livre.
" No 2	12c la livre.
" No 3	10 $\frac{1}{2}$ c la livre.
Jaunes No 1	10c la livre.
" No 2	9 $\frac{1}{2}$ c la livre.
" No 3	8 $\frac{1}{2}$ c la livre.

Marché stationnaire. Aucun changement dans les prix.

LAINES

Lavée No 199c la livre.
" No 298c la livre.
" No 396c la livre.
Non lavée No 170c la livre.
" No 269c la livre.
" No 367c la livre.

Le marché paraît plus faible pour la laine non lavée. Les manufacturiers canadiens semblent bien approvisionnés.

VOLAILLES VIVANTES

Poules No 1	32c
" No 2	30c
" No 3	27c

Marché plus ferme.

Poulets No 1	36c
" No 2	34c
" No 3	31c

Marché plus faible surtout pour les poulets.

PIGEONS VIVANTS

Le couple	45c
-----------------	-----

LE MARCHÉ

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

LARD

(1) AUX ABATTOIRS DE PRINCEVILLE ET DE ST-VALIER

Jeunes porcs de 100 à 200 livres.....25 a 25½c
 Porcs à bacon.....26c
 Vieux porcs, suivant la qualité: de 20 à 22c la livre
 Marché plus ferme.

LAPINS VIVANTS

Lapins..... \$1.00 à \$2.00 le couple

VEAUX ENGRAISSES AU LAIT

No 1.....21½c
 No 2.....19½c
 No 3.....18c
 No 4.....16c

Marché ferme.

PEAUX

Peaux de vaches ou taures pesant 48 livres ou moins.....18c la livre
 Peaux de taureaux.....17c la livre
 Peaux de moutons.....\$3.00 à \$4.75chacune
 Peaux de veaux de champs.....18c la livre
 Peaux de veaux engraisés au lait...48c la livre

Peaux de chevaux \$6.00 à \$7.00 chacune, suivant la grandeur.

Peaux d'Agneaux du printemps, \$0.50 à \$2.00 chacune, suivant la pesanteur.

Marché ferme.

BOEUF VIVANT

Bouvillons—

No 1.....10c
 No 2.....9c
 No 3.....8c

Taures—

No 1.....9½c
 No 2.....8c
 No 3.....7½c

Taureaux—

No 1.....9c
 No 2.....7½c
 No 3.....\$6.65 les 100 livres

Vaches—

No 1.....10c
 No 2.....9c
 No 3.....8c

Marché ferme.

IMPORTANT

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

Sur chaque article expédié, le nom et l'adresse de la COOPERATIVE DES FROMAGERS doivent être écrits très lisiblement.

Il ne faut pas non plus oublier de mentionner le nom de l'expéditeur. Il arrive chaque semaine des produits dont on ignore la provenance. Il est alors impossible de faire les remises.



EDITORIAL

Commerce des Animaux Vivants

A la sollicitation d'un bon nombre de cultivateurs et de coopératives locales, La Coopérative des Fromagers avait accepté, les années passées, de se charger de la vente de quelques chars d'animaux vivants. Les demandes devenant générales, elle a décidé d'organiser cette année un département spécial à cette fin. C'est une initiative qu'apprécieront certainement tous ceux qui ont des animaux vivants à mettre sur le marché : Bouvillons, vaches, taures, moutons, agneaux, etc. La Société est anxieuse de donner dans ce commerce entière satisfaction à tous les intéressés ; c'est pourquoi elle les prie de bien retenir les indications suivantes.

Tous ceux qui voudront lui confier la vente d'animaux vivants voudront bien, avant de faire toutes autres démarches, lui écrire. Dans tous les cas, les expéditions, dans les localités où il y a des coopératives qui fonctionnent régulièrement, devront de préférence être faites par l'entremise de ces sociétés. Là où il n'y en a pas, les cultivateurs pourront s'entendre pour faire des envois en commun. Car il faut, autant que possible, réunir assez de têtes de bétail pour remplir complètement un char. Ce serait augmenter inutilement le coût du transport, que de charger des chars à demi. L'on pourra bien cependant, afin d'avoir le nombre de têtes requis, mettre dans un même char, des porcs, des bœufs, des moutons, etc.

La Coopérative des Fromagers fournira sur demande, des étiquettes numérotées qui seront attachées à chaque animal. Le secrétaire de la Coopérative locale ou celui qui se sera chargé de faire l'envoi pourra ainsi attribuer à chaque expéditeur ce qui lui appartient.

Les animaux seront expédiés, selon les instructions données, soit à Montréal, soit à l'un des abattoirs exploités par la Coopérative des Fromagers, à Princeville ou à St-Valier. C'est là que la classification et la vente seront faites, et l'une et l'autre seront confiées à des experts dont la compétence ne saurait être discutée. Le classificateur enverra un certificat de classification à l'expéditeur. Les animaux devront être pesés avant d'être chargés dans les chars ; ils le seront de nouveau à leur arrivée à destination. Afin de donner aux expéditeurs tous les avantages possibles, la Coopérative des Fromagers ne chargera que 2½% de commission pour la vente d'un char complet.

La Société est en état de vendre aussi avantageusement les animaux vivants que les autres produits de la ferme. Sa situation au centre du plus grand marché du pays, son organisation, sa clientèle, sont autant de facteurs qui lui garantissent le succès dans ce commerce. Elle compte donc que les éleveurs profiteront de tous ces avantages. Le "Bulletin des Agriculteurs" publiera, chaque semaine, à la page du marché, les prix obtenus pour les animaux vivants, suivant la qualité.

Les coopératives locales doivent dès maintenant s'organiser pour que le commerce des animaux vivants à la campagne se fasse par leur entremise à l'automne. Les secrétaires et gérants qui voudront avoir des renseignements peuvent dès maintenant s'adresser à la Société à Montréal. Il ne faut pas oublier qu'il est toujours plus facile d'obtenir des prix avantageux, lorsque l'on a constamment de grandes quantités à offrir. C'est pourquoi les cultivateurs doivent s'organiser pour faire vendre leurs animaux de boucherie par la même Société.

Les associations de "Grain Growers" de l'Ouest Canadien ont, depuis quelques années, des départements spéciaux qui s'occupent, à la grande satisfaction de leurs sociétaires, de la vente des animaux de boucherie. Nous ne voyons pas pourquoi la Coopérative des Fromagers ne pourrait faire le même commerce avec autant de succès.

AUGUSTE TRUDEL.

Protection Contre l'Incendie

L'ASSURANCE

La grande presse quotidienne rapporte fréquemment depuis quelques temps le fait-divers suivant : " Au cours d'un violent orage électrique à tel endroit, la foudre s'est abattue sur une grange appartenant à M. X... et celle-ci a été complètement détruite. Monsieur X... perd toute sa récolte de foin qu'il venait justement de terminer, tous ses instruments aratoires, et en outre plusieurs chevaux. Fait pénible à relater, il n'avait aucune assurance pour le dédommager de cette perte qui s'élève à des milliers de dollars ".

Il en est qui lisent distraitement cette dépêche de quelques lignes et qui passent sans plus de façon à une nouvelle d'un autre genre dont sont remplis les journaux. Pourtant ceux qui s'arrêtent à réfléchir un instant ne peuvent s'empêcher de déplorer cette négligence de certains cultivateurs, que l'on pourrait qualifier de coupable. Ils s'exposent de cœur léger à être ruinés en un clin d'œil. Par mesure d'économie, diront les uns ; l'assurance coûte trop cher. C'est de l'économie bien mal entendue. Ils seraient les premiers à blâmer le petit marchand de village qui avouerait, après une incendie, qu'il avait négligé de faire assurer son petit assortiment de pipes de plâtres et de bonbons à la mélasse. Mais quant à eux, ça ne vaut pas la peine. Pourtant bien rares sont les cultivateurs qui n'ont pas des bâtiments de ferme et un roulant valant au moins mille dollars. Aux prix où sont les produits agricoles, la moindre petite tasserie de foin, le moindre carré d'avoine, vaut des centaines de dollars. Et l'on est convaincu que ça ne vaut pas la peine de faire assurer tout cela.

C'est un point d'économie rurale sur lequel il convient d'attirer l'attention des cultivateurs, surtout à cette époque de l'année. La récolte du foin vient de se terminer ; l'on dit qu'elle a été très bonne, du moins dans certaines régions de notre province. De ce seul fait voilà donc un bon nombre de cultivateurs qui ont dans leurs granges pour plusieurs milliers de dollars. Et l'on commencera sous peu la récolte de l'avoine, du blé, etc. Il paraît qu'il s'en est semé plus que jamais cette année dans notre province et tout indique une forte récolte. Quand sera

terminée la saison de production, les cultivateurs auront donc dans leurs bâtiments des produits valant une somme considérable. Et cela sans tenir compte des instruments aratoires et de tout le roulant de ferme. Ils doivent être pourtant assez nombreux ceux qui ont du, pour faire les foins cette année, acquérir une nouvelle faucheuse, ou qui, pour la récolte de l'autonne, achèteront une lieuse dernier modèle.

Il suffit pourtant d'un malheur pour qu'un incendie, en un instant, réduise tout cela en cendres. Avec le système de protection plutôt rudimentaire que l'on a encore dans bien des campagnes, quand le feu s'allume quelque part, il est bien rare que tout n'y passe pas. Cela devrait suffire pour faire comprendre aux cultivateurs qu'au moins ils doivent se protéger. Si semblable malheur arrive à l'un d'entre eux, il aura, avec le produit de l'assurance, de quoi recommencer à neuf et il ne sera pas réduit à la charité publique.

Une fois que l'on a décidé de prendre de l'assurance, il faut le faire de façon à être protégé efficacement. Ainsi il faut s'assurer pour un montant proportionné à la valeur de ses biens. Et on le fait augmenter ou diminuer selon le cas. Lorsqu'une certaine partie de la récolte a été vendue ou écoulée de quelque façon, l'on fait diminuer le montant proportionnellement à la valeur de la partie qui a été enlevée. C'est le système adopté par toutes les maisons de commerce, par tous les industriels. Pourquoi ne le serait-il pas également pour les cultivateurs.

En ce qui concerne la foudre, quelques-uns croient avoir éloigné à jamais la calamité par l'achat d'un paratonnerre. Un paratonnerre est en effet une excellente protection, pourvu qu'il ait été construit suivant les données scientifiques et installé de la façon qu'il faut. Or il paraît qu'il faut se garder de certains agents qui parcourent les campagnes pour installer des paratonnerres. Certains de ces instruments sont plutôt un danger qu'une protection. Le dernier numéro du " Journal d'Agriculture " donne de très utiles renseignements à ce sujet. Nous prions nos lecteurs de s'y reporter.

Dans tous les cas les cultivateurs doivent prendre des mesures efficaces de se protéger contre l'incendie. Ils peuvent être convaincus que l'argent affecté au paiement d'une prime d'assurance n'est pas dépensé inutilement. Ils peuvent demander leur opinion là-dessus à ceux qui ont eu le malheur de passer par un incendie et qui n'avaient aucune protection sous ce rapport.

JEAN TRUDEL.

BEURRE ET FROMAGE

Des Marques sur les Boîtes

C'est un point sur lequel la Coopérative des Fromagers a, à maintes reprises, attiré l'attention de ses fournisseurs de beurre et de fromage. Récemment encore, au début de la saison de production, l'un des collaborateurs les plus autorisés de notre journal, dans une série de remarques sur la toilette des produits laitiers, prenait la peine de donner force détails sur la façon d'apposer sur les boîtes de beurre et de fromage, les différentes marques indispensables: marque de fabrique; numéros de pesanteur, numéros d'ordre, etc. . .

De façon générale l'on peut bien dire que toutes ces diverses indications ont été suivies, car le beurre et le fromage reçus à la Coopérative des Fromagers ont une réputation enviable dans le commerce pour la façon uniforme dont ils sont marqués aussi bien que pour leur belle apparence générale. Mais il y en a encore évidemment qui ne considèrent point qu'il vaut la peine de se donner grand mal à ce sujet. Une communication adressée à tous les marchands de beurre et de fromage de Montréal par le secrétaire de l'Association des Marchands de Produits de Montréal, les fera certainement revenir de leur erreur sur ce point. Voici en effet ce qu'il dit:

"Le Comité de Transport a pu constater qu'il arrive fréquemment sur le marché de Montréal des lots de beurre qui ne portent aucune marque de fabrique ni aucune marque particulière qui puisse servir à les identifier. C'est pourquoi j'ai été chargé d'attirer votre attention sur ce fait, et de vous demander, en outre, de recommander à vos fournisseurs de beurre de ne jamais manquer de mettre, sur chaque boîte d'un lot, la marque de fabrique ou autre marque propre à l'identification. L'on évitera ainsi de donner occasion aux compagnies de chemin de fer et autres compagnies de transport l'occasion de soulever de nouveau cette question du marquage des boîtes.

"Votre tout dévoué,

(Signé) J. STANLEY COOK, *Secrétaire.*"

Il appert donc de cette lettre que l'on reçoit assez fréquemment à Montréal des lots de beurre qui ne portent aucune marque. L'on ne dit rien ici du fromage, mais nul doute que ce doit être

un peu la même chose. Nous nous empressons de dire que c'est plutôt l'exception en ce qui concerne le beurre et le fromage reçus à la Coopérative des Fromagers. Mais il ne devrait pas y avoir même d'exceptions, c'est pourquoi il convient de renouveler la mémoire aux intéressés, car nous supposons que, lorsqu'un lot de beurre ou de fromage est expédié sans porter aucune marque, c'est par pur oubli.

L'on ne saurait croire combien cela cause d'ennuis, au marchand qui a charge de vendre ce lot de beurre ou de fromage, parce qu'il ne sait trop à qui en donner la propriété (il lui est par conséquent impossible de faire la remise), mais surtout aux compagnies de transport. Aussi celles-ci sont-elles bien décidées à ne pas tolérer le procédé. Nous attirons spécialement l'attention de nos lecteurs sur le passage suivant de la lettre citée: "*Il faut éviter de donner occasion aux compagnies de chemin de fer et autres compagnies de transport de soulever de nouveau cette question du marquage des boîtes.*" En effet ces compagnies reçoivent souvent des réclamations qui sont en bien des cas attribuables au seul fait que les boîtes de beurre et fromage perdues n'avaient pas été convenablement marquées. Si cela se généralise, il arrivera que ces compagnies porteront plainte auprès des autorités compétentes et que celles-ci édicteront des règlements qui pourraient bien ne pas faire l'affaire des propriétaires de beurrieres et fromageries et des patrons. Si l'on ne veut pas que les autorités interviennent, il faudra donc être un peu plus soigneux sous ce rapport.

En ce qui concerne les beurrieres et fromageries qui font vendre leurs produits par l'entremise de la Coopérative des Fromagers, l'on ne devrait pas avoir de difficultés, ce nous semble, à se conformer à toutes les exigences. La Société fournit en effet gratuitement les accessoires nécessaires pour marquer les boîtes. Il suffit que le fabricant prenne le temps nécessaire pour faire convenablement l'opération. La marque de fabrique, le numéro d'ordre et la pesanteur doivent être disposés avec symétrie, de chaque côté de la couture de la boîte, à hauteur égale. Il faut avoir soin que tout cela soit bien net, bien distinct. Il en est qui ont une façon à eux de barbouiller les boîtes sur toutes les faces.

Il est à espérer encore une fois que tous les intéressés donneront à cette question toute l'attention qu'elle mérite.

CLASSIFICATEUR.

LA VENTE DU FROMAGE

Comment elle se fait en certains endroits

L'on peut invoquer toutes sortes de raisons pour ne pas faire vendre son fromage par l'entremise de la Coopérative des Fromagers. Tel fabricant ou propriétaire de fromagerie n'aimera pas son système de vente; tel autre trouvera la classification trop sévère; un troisième la pesée injuste, les remises lentes à venir, etc... Je crois que la Coopérative a maintes fois répondu avec succès à toutes ces objections. Mais enfin l'on se dira que ceux-là qui se montrent si difficiles à l'endroit du système de vente de la Coopérative des Fromagers ont trouvé mieux ou au moins tout aussi bien. C'est ce qu'il faut voir.

Comme question de fait, il y a dans plusieurs districts de notre province des halles bien organisées où, sans que l'on ait atteint la perfection, la vente du fromage se fait du moins d'après un système basé sur le bon sens. Les transactions s'y font ouvertement, chaque commerçant a la chance d'enrichir, la concurrence est assez vive; l'on fait une différence entre les produits de diverses qualités et d'ordinaire les producteurs peuvent obtenir un prix raisonnable. Mais les choses sont loin de se passer ainsi en d'autres endroits où l'on se montre particulièrement exigeants à l'égard de la Coopérative des Fromagers. Pour juger du système, il faut voir un peu la façon dont on procède. Les marchands doivent certainement y trouver leur profit; mais qu'il en soit de même des cultivateurs, cela me surprendrait fort.

J'assistais dernièrement à la vente hebdomadaire dans l'une de ces localités. Les acheteurs sont là qui attendent les vendeurs. A mesure qu'il en arrive un, il est aussitôt circonvenu. Chaque acheteur a soin du sien. Il n'est pas question de vente à l'enchère. Il semble plutôt que le prix a été arrêté à l'avance entre les acheteurs. Il n'est encore moins question de qualité. Tout passe au même prix, le bon comme le mauvais fromage. De temps en temps l'on fera une exception pour un lot d'une supériorité transcendante sur les autres et l'on accordera un petit bonus de trois ou quatre dollars, selon le cas. Quant à la concurrence, grâce à laquelle il y aurait chance de faire monter les prix, l'on a bien soin de l'étouffer. Toutes les affaires se discutent privément entre acheteurs et vendeurs et l'on prend bien soin de tenir à l'écart tout nouvel acheteur qui viendrait troubler la fête.

Pendant que se font les négociations, le fromage est chargé sur les wagons de la compagnie de chemin de fer, où il est pesé par l'agent de la compagnie. Il ne paraît pas que les vendeurs trouvent à redire de cette pesée, qui doit être pourtant à l'avantage de l'acheteur puisque celui-ci prend le risque d'une nouvelle pesée obligatoire qui, cette fois sera faite à Montréal, par un fonctionnaire public qui délivrera un certificat sous sa signature. L'acheteur paie et tout est dit. Du moins l'on croit que tout est dit. Mais l'on a remarqué qu'il n'a pas eu de longue discussion sur la pesée ni sur la qualité. Il arrive pourtant ceci que, deux ou trois semaines après la vente, le vendeur qui croyait toute l'affaire terminée, reçoit un bon jour une réclamation, basée sur la qualité inférieure du produit ou bien sur la perte dans le poids. Comment s'en tirera-t-il auprès des patrons de la fabrique intéressée? La plupart du temps, par l'un de ces savants tours d'acrobatie dont on a le secret dans le commerce du fromage.

Et ce système dure depuis des années; et les producteurs le souffrent sans récriminer. Cela saute aux yeux pourtant que toute cette organisation est à leur désavantage et qu'ils devraient s'organiser au plus tôt pour la faire crouler. Quand est-il question dans toute cette affaire d'améliorer la qualité des produits? Qui se préoccupe de donner des conseils aux fabricants sur la manière de faire le fromage, de l'emballer, afin d'obtenir de meilleurs prix? Qui encore se soucie de renseigner les gens sur l'état du marché, afin de leur permettre de vendre aux plus hauts prix possibles. L'on fait pourtant tout cela à la Coopérative des Fromagers. Le fromage est classé et celui qui est de première qualité obtient un prix supérieur à celui qui est de qualité secondaire; mais dans ce dernier cas, l'on enseigne au fabricant la manière de s'y prendre pour arriver à fabriquer du fromage d'excellente qualité; un journal, publié à l'intention spéciale des cultivateurs, les tient au courant des prix de façon à ce qu'ils ne puissent se laisser enjôler par le premier venu. Malgré tout, l'on peut ne pas vouloir de ce système; mais au moins que, dans leur propre intérêt, les cultivateurs s'arrangent de façon à tirer de l'industrie laitière tout le profit possible.

J. A. TALBOT.

ELEVAGE DU MOUTON

LES MÉRINOS

Les mérinos, nous l'avons vu, ne sont à peu près plus connus dans la province de Québec. C'est à peine si quelques éleveurs en gardent le souvenir. Il y a assez peu de chance pour qu'ils redeviennent populaires. L'avenir semble appartenir aux moutons à viande. Cependant, on ne peut affirmer que le marché de la laine ne se transformera pas au pays, de telle sorte que l'élevage du mouton mérinos pourrait devenir désirable. Les prix de la laine sont très élevés et il n'y aurait rien de surprenant à ce que ceux des laines fines montent encore plus que ceux des laines grossières. Aux Etats-Unis, la grande majorité des troupeaux de l'ouest sont de souche mérinos et dans l'ouest du Canada les mérinos sont populaires dans les ranches à cause de leur rusticité et de leur aptitude à la marche.

Tous les mérinos se distinguent par la finesse de leur laine. Il n'y a qu'eux qui donnent de la laine réellement fine.

Sur le continent américain, on reconnaît trois familles ou variétés de mérinos.

I.—LE MERINOS AMERICAIN

C'est le mérinos à peu près tel qu'il a été importé d'Espagne. Il faut dire que tous les mérinos ont la même origine. Aussi loin qu'on peut remonter dans l'histoire, on constate que les troupeaux espagnols étaient renommés pour la finesse de leur laine. Virgile, Pline, Varron et beaucoup d'autres historiens parlent des laines d'Espagne. Les arabes améliorèrent encore la qualité de ces laines, pendant le temps qu'ils occupèrent la péninsule. L'élevage du mouton devint une industrie nationale et fort célèbre.

Ce fut un Monsieur William Foster de Boston qui importa pour la première fois aux Etats-Unis, en 1793, des mérinos d'Espagne. D'autres importations suivirent et bientôt la race fut si en vogue que des prix fantastiques pour l'époque furent payés pour des sujets de choix. Ainsi le colonel Humphreys, un des meilleurs éleveurs vendit, en 1810, 2 béliers et 2 brebis pour 6000 piastres.

Les éleveurs américains travaillèrent à améliorer le mérinos espagnol et, de fait, ils réussirent assez bien, puisqu'à l'exposition internationale de Hambourg en 1863, des mérinos américains gagnèrent deux premiers prix sur 913 mérinos venus des différents pays d'Europe.

L'amélioration porta surtout sur la toison. Beaucoup de brebis adultes donnent de 12 à 15 livres de laine et les béliers qui ont plus de 20 livres de laine ne sont pas rares. D'après le "Vermont Merino Register", 36 béliers donnent une moyenne de 31 livres 1 once de laine. Un des meilleurs records qu'on connaisse est celui d'un bélier de 2 ans qui donna 44 livres et 3 onces de laine.

Le mérinos est pourtant un très petit mouton. Ses brebis ne pèsent guère plus de 100 livres. Ce qui fait que le poids de la toison est très élevé par rapport au poids du mouton. Le rapport qui était de 6% en 1812, est maintenant de 20% et, chez certains sujets, il est de 30 et même de 36%.

La laine est fine, remarquablement fine; Il y a 1134 brins de laine au pouce carré, en moyenne, chez les mérinos. Chez certaines brebis, il y en a près de 2000. Pour comprendre ces chiffres, il faut savoir que chez les Leicester ou les Costwold, il n'y a que 650 et 600 brins au pouce.

On ne parle pas des mérinos comme producteurs de viande. Ils sont inférieurs à ce point de vue. Croisés avec les Leicester ou d'autres races à viande, ils donnent de bons résultats.

II.—MERINOS DELAINES

On les appelait d'abord les "de laine". Ce sont des mérinos américains chez lesquels, par sélection, on fit disparaître les plis de la peau et on augmenta l'aptitude à la production de la viande. Comme sujets d'élevage, ils sont bien supérieurs. On a réussi assez bien à leur conserver la qualité de la laine.

III.—MERINOS RAMBOUILLET

Les Rambouillet sont des mérinos d'Espagne améliorés en France. La Bergerie royale de Rambouillet fut organisée en 1786, dans le but de propager la race mérinos en France et de fournir des reproducteurs d'élite.

Sous l'influence de la bonne alimentation et d'une sélection judicieuse, le mérinos de Rambouillet tout en conservant la finesse de sa laine, est devenu un mouton de forte taille, ample et massif. Ce qui l'a fait appeler "le mérinos éléphant". Les béliers pèsent environ 200 livres. On prétend que certains ont pesé 300 livres. Les brebis pèsent de 150 à 160 livres.

Pour la production de la viande, le mérinos de Rambouillet est légèrement inférieur aux moutons anglais spécialisés. Mais sa viande est bonne et les agneaux sont assez précoces.

Le Rambouillet est très populaire aux Etats-Unis. Il est, nous dit Plumb, largement répandu de l'Atlantique au Pacifique. La première importation de France, fut faite en 1840, par M. D. C. Collins, un éleveur du Connecticut. Elle consistait en 2 béliers et 30 brebis provenant de la bergerie nationale de Rambouillet.

JOSEPH PASQUET,

Professeur de Zootechnie.

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



Les Poulaiers Modernes dans le District de Princeville

La Société Coopérative des Fromagers de Québec qui a eu l'heureuse idée de faire construire l'an dernier un poulailler moderne pour 100 poules sur le terrain de l'abattoir de Princeville, a, en donnant l'exemple, fait beaucoup pour l'avancement de l'aviculture dans cette région de notre province. Et les bons effets continuent de s'accroître tous les jours.

Il suffit pour s'en rendre compte de voyager un peu dans les paroisses qui environnent la station avicole de Princeville. L'on y voit déjà un grand nombre de poulaiers modernes érigés ça et là sur les fermes les plus progressives... C'est là sans doute le fruit de nombreuses visites faites par les propriétaires de ces fermes au poulailler modèle de la station avicole de Princeville. Ils en sont revenus parfaitement convaincus que les poules, plus que tout autre animal sur la ferme, ont besoin d'air pur, d'espace et de lumière, pour rapporter des profits notables à leurs propriétaires.

Encouragés en outre par les Instructeurs Avicoles mis gratuitement à leur disposition par le Ministère de l'Agriculture de la Province de Québec, les cultivateurs de cette région, plusieurs du moins d'entre eux, n'ont pas hésité à faire les déboursés nécessaires à l'amélioration de leur basse-cour.

Pour mieux se rendre compte du progrès accompli, le service de l'aviculture de la province de Québec fit visiter par un de ses officiers, au mois de décembre 1917, 60 des meilleurs poulaiers construits dans les paroisses environnant la station avicole de Princeville. Ce travail aussi utile qu'intéressant a vite révélé que le premier pas vers le progrès a été fait, et aussi qu'il reste encore beaucoup à faire avant que l'on ait atteint la perfection dans cette importante industrie agricole qu'est l'aviculture.

J'ai dit que le premier pas est fait. Oui, il y a dans la région un grand nombre de poulaiers sains, dans lesquels l'air pur et la lumière entrent en abondance et sur lesquels peuvent certainement prendre modèle les cultivateurs qui n'en ont pas encore construit. Mais que reste-t-il à faire après la construction de tels bâtiments? Certes, il y a encore à travailler l'amélioration de la qualité et l'accroissement de la quantité des troupeaux qui les habitent.

Je dois dire que c'est moi-même qui eus le plaisir de faire cette visite au cours de décembre dernier; en conséquence je suis en mesure de donner des renseignements précis, non pas des suppositions. J'ai donc visité 60 poulaiers dans les paroisses de Princeville, Plessisville, Victoriaville, Warwick, Ste-Elisabeth, St-Rosaire, St-Louis de Blandford, St-Norbert, Ste-Sophie et St-Pierre Baptiste.

Chacun de ces poulaiers était construit pour pouvoir loger 60 sujets. Il y en avait en moyenne 38 dans chacun. Ce troupeau de 38 poules était composé en moyenne de 21 sujets de race pure et de 17 de race bâtarde ou croisée. Dans 29 poulaiers le ménage était bien fait, c'est-à-dire que la tenue générale était bonne; dans 30 autres, la tenue était un peu négligée; et dans un, elle était très mauvaise. Dans 22 poulaiers, on distribuait de la verdure; dans 21, de la matière animale sous forme de viandes quelconques. Enfin il y avait 16 poulaiers où l'on récoltait une moyenne de 6½ œufs par jour.

Somme toute, c'est un résultat appréciable. Mais que devons-nous faire cette année pour continuer de marcher dans la voie du progrès? Nous devons d'abord augmenter nos troupeaux. Comme je l'ai dit, dans les poulaiers que j'ai visités, il y avait en moyenne de la place pour 22 sujets de plus par poulailler; il y aurait eu lieu de remplacer dans chaque poulailler, en moyenne, 17 poules de race commune par des bonnes poulettes de race pure nées à bonne heure.

Ensuite, il y a encore la moitié des poulaiers modernes qui sont mal tenus. Il n'y en aura pas l'an prochain, j'en suis certain.

Et encore, à titre d'améliorations, que l'on cultive donc un petit espace de succulentes plantes-racines, qui s'appellent betteraves fourragères et choux de siam. Il serait même temps encore, je crois, de mettre en terre quelques centaines de plants de choux. A cette nourriture l'on pourra ajouter de la matière animale sous forme d'os broyés, que les cultivateurs pourront très probablement se procurer l'hiver prochain à la station avicole de Princeville.

Nous aurons alors dans la région de meilleurs troupeaux, hygiéniquement logés, alimentés convenablement, et des œufs frais, je vous le promets... si vous me promettez de suivre la direction !!!

RAOUL DUMAINE, I.A.



SOIR OU MATIN ?

Vous savez sans doute qu'il y a une différence quant à la composition dans le lait du soir et dans le lait du matin.

On a établi depuis longtemps que le lait de l'après-midi est plus riche en matières grasses que celui du matin, et l'on attribue en grande partie cette différence au temps plus court qui s'écoule de la traite du matin à la traite du soir. Un spécialiste français s'est appliqué à déterminer la différence existant dans la proportion des matières grasses suivant les intervalles des traites. Il a obtenu les résultats ci-après :

1. Traités à 6 heures du matin et 6 heures du soir, soit des intervalles de douze et douze heures. Lait du matin plus riche en matières grasses de 0.10% ;

2. Traités à 6 heures du matin et 5 heures du soir, soit intervalles de treize et onze heures. Lait du soir plus riche de 0.33%.

3. Traités à 6 heures du matin et quatre heures du soir, soit intervalles de quatorze et dix heures. Lait du soir plus riche de 0.70% ;

4. Traités à 6 heures du matin et 3 hrs et 30 du soir, soit intervalles de quatorze heures et demie et neuf heures et demie. Lait du soir plus riche de 109%.

DANS LE PIS.

Le croirait-on ?

Il y a des germes jusque dans le pis.

Ils vont se "fourrer" jusque-là !

Dans l'examen bactériologique de 1230 échantillons de lait fourni par 78 vaches, MM. Harding, H. A., et Wilson J. K., ont constaté que les germes peuvent varier considérablement dans les différents quarts d'un même pis. Ceux de derrière contiennent généralement bien plus de germes que ceux de l'avant. L'âge de l'animal, la période de lactation ne semblent pas avoir d'influence marquée. Le nombre d'organismes par pouce cube a varié de 016,600 (en moyenne 428 g.) On les a classés en soixante et onze

groupes ou dominant, surtout les microscopiques. Curieux n'est-ce pas ?

LE LAIT ELECTRIFIE

On fait l'application de l'électricité dans tous les domaines. En agriculture, elle jouera avant peu, un très grand rôle.

On a essayé dans ces derniers temps d'obtenir la stérilisation du lait au moyen des rayons ultraviolets qui sont comme l'on sait de terribles bactéricides. Mais la difficulté d'obtenir une production constante de ces radiations avec les lampes à enveloppe de quartz actuellement en usage d'une part, et, surtout l'opacité opposée par le lait à la pénétration des rayons paraissent constituer des obstacles insurmontables pour obtenir une bonne stérilisation.

Un nouveau et très curieux procédé vient d'être essayé avec succès, paraît-il, en Angleterre. Il consiste dans l'électrification du lait telle qu'elle est pratiquée dans les laboratoires de l'Université de Liverpool.

Le lait ainsi électrifié est stérilisé d'une façon parfaite et il conserve si complètement ses qualités de goût, son "bouquet" que des experts n'ont pu distinguer le lait qui avait été soumis à l'électrification d'un lait de même provenance non électrifié.

On n'a donné jusqu'à présent aucun détail technique sur le procédé dont il s'agit ; on sait seulement qu'on fait usage de courants à haute tension, et que l'opération s'effectue très rapidement.

Dans tous les cas, les bons résultats obtenus au point de vue bactériologique ont déterminé la ville de Liverpool à donner une consécration officielle à ce nouveau système de stérilisation.

En ce moment de la saison où les pâturages sont appauvris et desséchés, ne négligeons pas de donner tous les jours à nos vaches laitières les fourrages verts que nous avons semés et cultivés pour elles. Pour éviter le gaspillage, il est préférable de donner la ration de fourrage vert dans des racks attachés à la clôture du pâturage.

A. LETOURNEAU.

PROPOS ET COMMENTAIRES



AMELIOREZ LE SANG

UN ÉLEVEUR NOUS APPREND SA MÉTHODE

Le signataire de cette note visitait ces jours-ci un éleveur de porcs de la région de Montréal-Sud (près St-Lambert).

Cet éleveur fait beaucoup d'argent avec ses cochons.

Il n'a guère grand de terre ; il a commencé avec un capital très modique, possède douze excellentes vaches, travaille trois cents jours par année et fait beaucoup d'argent — beaucoup pour un agriculteur.

Il a ce trait distinctif : il connaît très bien son affaire. Et s'il la connaît, c'est qu'il l'a étudiée et qu'il l'étudie sans cesse.

Nous l'avons rencontré à Montréal chez un gros marchand de grain. Le matin, il avait apporté deux superbes cochons abattus, de plus, quelques volailles et avait décidé de perdre une heure ou deux à "tâter" le prix des engrais alimentaires pour l'hiver prochain.

"Perdre" est sa propre expression, car il a facilement admis qu'il n'avait pas perdu son temps, loin de là.

Nous ne lui avons pas demandé s'il avait placé ses commandes et il est trop futé pour conter toute son affaire.

Mais à "étudier le vent" ainsi pendant deux heures, il a certainement appris quelque chose de profitable.

C'est un rusé et il n'attache pas ses chiens avec des saucisses.

Cordialement invité, nous avons sauté avec lui dans le petit camion Ford et filé vers St-...

Le soir était magnifique. Dans plusieurs champs, on fauchait encore à la lieuse les plantureuses pièces d'avoine, si belles cette année. Le paysage eût inspiré tous les poètes et tous les "poétéraux".

Notre voisin était visiblement content d'être loin de la ville et de sa cohue ; il regardait de temps à autre la campagne d'un air satisfait ; mais, qu'on ne s'y trompe pas, il se fichait joliment de la poésie des "blonds épis sous la brise embaumée."

A la maison, on soupe avec un glorieux appétit.

Puis on visite la ferme et les cochons, les "fameux" Yorkshires, comme disait plaisamment notre hôte.

Ce sont de forts beaux sujets.

Ce sont les moins "cochons" des cochons que nous avons vus, puisqu'ils sont tenus proprement et hygiéniquement.

Evidemment des cochons fameux.

Nous avons "bourré" le propriétaire de questions.

Nous aimerions faire connaître ses méthodes, car elles sont toutes marquées d'une connaissance remarquable des problèmes de l'élevage.

La grande erreur de ceux qui ne réussissent pas en parcille industrie, nous dit-il, c'est dans le mauvais choix de reproducteurs.

Nous le croyons sans peine.

Aussi pensons-nous bon de résumer ici sous une forme didactique les judicieuses remarques de cet éleveur.

Ajoutons toutefois, en manière de petit préambule, qu'avant de choisir les reproducteurs avec des aptitudes différentes, il faut étudier le milieu économique dans lequel on se trouve et s'assurer d'un débouché avantageux des produits.

Sous ce dernier rapport, rappelons que tous ceux qui font affaire dans ce sens avec la Coopérative des Fromagers sont très satisfaits.

Les bouchers de la campagne, d'une manière générale préfèrent, non sans raison, le cochon qui, au moment de l'abatage, leur fournira plus de viande que de graisse. Au contraire, dans certaines villes où l'industrie de la charcuterie est prospère, où les certaines industries font un grand débit de matières grasses, on tend à produire un animal sur lequel la graisse s'accumule avec abondance. Dans d'autres villes, les bouchers préfèrent le porc intermédiaire, n'ayant pas un excès de graisse eu égard à la quantité de chair.

Mais voilà qu'à causer ainsi plume abattue nous avons couvert une grande partie de l'espace alloué. Donc, à la semaine prochaine.

ARMAND LETOURNEAU.



Usage du Miel à la Cuisine

Bien des gens s'imaginent que le miel ne s'emploie que naturel, comme dessert ou pour combattre la toux. C'est une erreur que nous allons nous efforcer de faire disparaître en vous montrant les multiples manières dont on peut à la cuisine employer ce savoureux produit de nos abeilles.

Tous admettent que le miel est plus délicieux et plus sain que n'importe quel sirop ou autres produits similaires qu'on peut mettre sur nos tables. Mais ce que toutes mes compagnes ménagères ne savent pas, c'est qu'il peut, dans un grand nombre de recettes, être employé à la place du sucre ou tout autre sirop avec cet avantage que les produits sont bien plus doux, se conservent mieux et se gardent frais bien plus longtemps.

LE MIEL SUR NOS TABLES

Le miel étant une nourriture très riche, ne doit jamais être servi seul, mais plutôt comme l'on sert des confitures ou du sirop: avec du pain, des gâteaux, des céréales (force, corn flakes, gruau riz) ou tout autre nourriture semblable. Le miel et la crème font un délicieux mélange. Des fruits tels que bananes, pommes ou oranges, etc., arrosées de miel font un dessert savoureux et très vif à préparer.

Le miel peut s'employer à la place du sucre pour les conserves que l'on veut faire. Les fruits cuits dans le miel se conserveront indéfiniment; de plus, ils garderont une couleur plus brillante, presque leur couleur naturelle.

Dans les jours chauds de l'été, une limonade sucrée avec un peu de miel fera une excellente liqueur rafraîchissante. Et que dire de ce fameux hydromel, cette liqueur des dieux (disaient les anciens) qui a toute la saveur de la chartreuse, mais avec l'immense avantage qu'elle n'en a pas les effets.

LE MIEL DANS NOTRE CUISINE

Le miel contenant moins d'acidité que la méléasse, la remplace avantageusement dans la

confection des pains d'épices, muffins, biscuits "galettes" et fait un produit beaucoup plus doux. Par ce fait, on mettra moins de soda lorsqu'il sera substitué à la méléasse. Règle générale, une demi-cuillerée à thé de soda est la quantité requise pour une tasse de miel. Si vous employez du lait sûr pour la confection de vos pâtisseries, il est bon d'ajouter une pincée de poudre à pâte pour chaque chopine de farine. Les "galettes" seront plus belles en faisant cela.

Comme une tasse de miel contient un cinquième d'eau, il faut en tenir compte, et mettre un cinquième de moins de matière liquide, lait, eau, que si l'on employait du sucre.

Comparé, livre par livre, au sirop de blé-d'Inde que l'on vante sur nos marchés, le prix du premier est moins élevé, mais là où il nous faudra mettre deux ou trois tasses de ce sirop, une de miel sera suffisante. En plus, les pâtisseries seront plus douces et plus nutritives sans que le prix en soit augmenté. Il y a donc économie à employer le miel.

Les biscuits au miel faits avec du beurre garderont leur qualité jusqu'à ce que le beurre devienne rance; et ceux faits sans beurre se garderont frais des semaines et même deviendront meilleurs. Evidemment alors, le miel est surtout employé dans les recettes sans beurre. Encore une économie.

Une dernière remarque: la cuisson des pâtisseries au miel doit se faire à feu doux parce que, le miel étant très épais, il faut lui donner le temps de s'éclaircir et de s'étendre dans la pâte.

Le miel a encore de multiples emplois qu'il serait trop long à énumérer. On dit même qu'il adoucit les aspérités du caractère. Mesdames, si vos maris sont quelquefois impatients, donnez-leur du miel, les effets sont merveilleux, dit-on.

Vous, jeunes filles, qui vous préparez à entrer en ménage, habituez-vous à faire la cuisine au miel et vous aurez une lune de miel sans fin.

MME C. VAILLANCOURT.

EXPOSITIONS AGRICOLES

Nous donnons ci-après les dates respectives des expositions agricoles qui seront tenues à l'automne en différents endroits de notre province. Si l'on en juge par cette liste, les expositions agricoles seront nombreuses. Il est à espérer que toutes obtiendront un succès considérable.

Argenteuil, Lachute, 18-19-20 sept.
 Arthabaska, Victoriaville, 18 sept.
 Bagot, St-Liboire, 24-25 sept.
 Beauce-A, Beauceville, 25-26 sept.
 Beauharnois, St-Louis-de-Gonzague, 25 sept.
 Berthier, Berthierville, 18-19 sept.
 Bonaventure-A, Port-Daniel, New-Carlisle et Shigawaki, le 8-10 et 9 octobre.
 Brome, 3-4-5- sept.
 Chambly, St-Bruno, 11 sept.
 Champlain, St-Stanislas, 19 sept.
 Charlevoix-A, Malbaie.
 Châteauguay, Ste-Martine, 10 sept.
 Compton No. 2, Scotstown, 11-12 sept.
 Deux-Montagnes, Ste-Scholastique, 24-25-26 sept.
 Drummond, L'Avenir, 18-19 sept.
 Gaspé-A, No. 1, Cape-Cove.
 Hochelaga, St-Léonard-de-Port-Maurice, 25 sept.
 Huntingdon-A, Huntingdon, 12-13 sept.
 Huntingdon-B, Havelock, 17 sept.
 Frontenac.
 Gaspé-A, No 2, Barachois.
 Iberville, St-Alexandre, 10-11 sept.
 Jacques-Cartier, Strathmore, 11 sept.
 Joliette-A, Joliette, 24 sept.
 Joliette-B, St-Jean-de-Matha, 26 sept.
 Lac St-Jean-A, Hébertville Station, 17-18 sept.
 Laprairie, 4 sept.
 L'Assomption, 31 août.
 Laval, Ste-Rose, 11 sept.

Lévis, St-David, 19 sept.
 L'Islet, St-Jean-Port-Joli, 25-26 sept.
 Mégantic-A, Inverness, 25-26 sept.
 Mégantic-B, Plessisville, 26 sept.
 Missisquoi, Bedford, 27-28-29 août.
 Montcalm, Ste-Julienne, 19 sept.
 Montmagny,
 Montmorency-A, Riv.-aux-Chiens, 2 oct.
 Montmorency-B, Ste-Famille, 25 sept.
 Napierville, St-Edouard, 26 sept.
 Pontiac-A, Shawville, 16-17-18 sept.
 Pontiac-B, Chapeau, 23-24-25 sept.
 Portneuf-A, Pont-Rouge, 19 sept.
 Portneuf-B, St-Casimir, 24 sept.
 Québec, Québec.
 Richelieu, Ste-Victoire, 17 sept.
 Richmond, Richmond, 11-12 sept.
 Rouville, Rougemont, 12 sept.
 Shefford, Waterloo, 17-18 sept.
 Soulanges, Pont-Château, 17 sept.
 Stanstead, Ayer's Cliff, 3-4-5- sept.
 St-Hyacinthe, St-Hyacinthe, 10 sept.
 St-Jean, St-Jean, 17 sept.
 St-Maurice, St-Barnabé, 19 sept.
 Témiscamingue, Ville-Marie.
 Témiscouata, Fraserville.
 Terrebonne, St-Jérôme, 12 sept.
 Trois-Rivières, Trois-Rivières, 25 sept.
 Vaudreuil, St-Lazare, 19 sept.
 Verchères, Ste-Théodosie, 19 sept.
 Wolfe No. 1.
 Wolfe, No. 2, Ham-Nord, 17 sept.
 Wright, Aylmer, 17-18 sept.
 Yamaska, St-Frs.-du-Lac, 11 sept.

EXPOSITIONS PROVINCIALES

Québec, du 29 août au 7 sept.
 Sherbrooke, du 26 août au 31 août.
 Trois-Rivières, du 19 au 24 août.
 Valleyfield, du 16 au 21 sept.

A VENDRE

PETITS FROMAGES BLANCS

Dans des boîtes spéciales contenant deux fromages, de 20 à 25 livres chacun.
 Fromage doux : 24 cents la livre.
 Fromage fort : 27 cents la livre.
 Pour un seul fromage, ½ cent la livre de plus que le prix indiqué, soit :
 Fromage doux : 24½ cent la livre.
 Fromage fort : 27½ cent la livre.

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

SIROP D'ERABLE

En canistres d'un gallon impérial, par caisses à claires-voies contenant 6 gallons, chacune.
 No. 1, \$2.25 ;
 No. 2, \$2.15.
 En canistres de cinq gallons et barils de 15 et 20 gallons :
 No. 1, \$2.00.

Les canistres et barils ne sont pas chargés et ils demeurent la propriété de l'acheteur.

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

FEVES

Fèves Blanches—

No 1 (triées à la main): par quantités de 25 à 120 livres, 15c la livre; par poches de 120 livres, 14c.

No 2 (belle qualité): par quantités de 25 à 120 livres, 14c la livre; par poches de 120 livres, 13c.

No 3

Par quantités de 25 à 120 livres, 13c la livre; par poches de 120 livres, 12c.

Fèves jaunes—

Par quantités de 25 à 120 livres, 13c; par poches de 120 livres, 12c.

Des échantillons pour l'une ou l'autre de ces variétés sont fournis sur demande.

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

Des lapins Géants des Flandres, pur sang.

G. LEBEL,

Kamouraska, Co Kamouraska.



NOTES



AUX FABRICANTS DE BEURRE ET DE FROMAGE

Il faut plus que jamais se défier de la moisissure. Quelques-uns croient que parce que la période des grandes chaleurs sera bientôt passée, tout danger sera disparu. Il faut redouter également les temps humides.

"Le Bulletin des Agriculteurs" a plusieurs fois indiqué les moyens de combattre la moisissure. Tous les intéressés n'ont qu'à se reporter aux numéros où ils sont indiqués.

MIEL

Bon nombre d'apiculteurs ont commencé d'expédier leur nouvelle récolte à la Coopérative des Fromagers. L'on pourra constater que celle-ci obtient de très hauts prix. Elle reçoit en effet régulièrement des commandes des meilleures maisons de commerce du pays.

La vente en coopération est avantageuse pour le miel comme pour tous les autres produits.

ANIMAUX VIVANTS

Tous les cultivateurs doivent prendre note de l'éditorial que nous publions aujourd'hui au sujet du commerce des animaux vivants. La Coopérative des Fromagers est parfaitement organisée pour en faire la vente à la satisfaction des intéressés. C'est donc à elle qu'il faudra les expédier en temps opportun.

VENTES AVANTAGEUSES

La Coopérative des Fromagers a vendu cette semaine à des prix avantageux, les produits suivants :

MIEL

Pour le compte de :

ERNEST BOISVERT, St-Cyrille, comté de Drummond, 40 chaudières de miel blanc, 1200 livres, classées No. 1, qui ont rapporté \$239.70

ELZEAR GIRARD, Grand St-Esprit, comté de Nicolet, 54 chaudières de miel blanc No 1, 1620 livres, qui ont rapporté \$326.70.

EDMOND LEVEILLE, Ste-Eulalie, comté de Nicolet, 27 chaudières de miel blanc No 1, 810 livres qui ont rapportées \$160.99.

LOUIS SOUCY, Maddington Falls, comté d'Arthabaska, 12 chaudières de miel blanc No 1, 360 livres, qui ont rapporté \$71.55.

J. H. LAVALLEE, St-Germain de Grantham, comté de Drummond, 15 chaudières de miel blanc No 2, 443 livres, qui ont rapporté \$84.13.

ATHANASE BOISVERT, R.R. No 1, Pierre-ville, comté Yamaska, 30 chaudières de miel ambré No 2, 900 livres, qui ont rapporté \$163.52.

VOLAILLES VIVANTES

Pour le compte de :

PROSPER FORCIER, St-Nazaire d'Acton, comté de Bagot, 20 poules, 8 pesant 48 livres, classées No 1 ; 12 pesant 58 livres, classées No 2, qui ont rapporté \$30.14.

HONORE PARENT, St-Gilles, comté de Lotbinière, 9 poulets, pesant 35 livres, classés No 1, qui ont rapporté \$11.70.

FABIEN PREFONTAINE, Lawrenceville, comté de Shefford, 22 poulets, 12 classés No 1, pesant 35 livres, 10 classés No 2, pesant 26 livres, qui ont rapporté \$20.20.

R. MILLER, membre de la Société Coopérative Agricole de Maria, comté de Bonaventure, 14 poules, 3 classées No 1, pesant 17 livres ; 11 classées No 2, pesant 47 livres, qui ont rapporté \$17.00.

OMER LAFRENIERE, St-Damien, comté de Berthier, 17 poulets, classés No 1, pesant 62 livres, qui ont rapporté \$21.03.

LA SOCIETE COOPERATIVE AGRICOLE DE ST-FELIX DE VALOIS, comté de Joliette, 18 poulets, classés No 1, pesant 63 livres, qui ont rapporté \$21.44.

LAINES

Pour le compte de :

OVILA ROY, St-Cyrille de Wendover, comté de Drummond, 24½ livres de laine lavée, classée No 1, qui ont rapporté \$22.44.

ERNEST BISSON, Rivière Gilbert, comté de Beauce, 117 livres de laine non lavée, 90 livres classées No 1, 20 livres classées No 2, 7 livres classées No 3, qui ont rapportées \$78.45.

DANIEL LANNEVILLE, Ste-Gertrude, comté de Nicolet, 34½ livres de laine lavée, 25 livres classées No 1, 9½ livres classées No 2, qui ont rapportée \$32.00.

ANNONCE

Deux beaux béliers Oxford, pur sang, juvéniles, nés le 15 février.

THOMAS TREPANIER,

St-Ludger, comté de Frontenac

Quatre agneaux Leicester, nés en avril. Cochons Chester, mâles et femelles.

Une terre de 104 acres, située à un mille de la ville.

HONORIUS FORTIER,

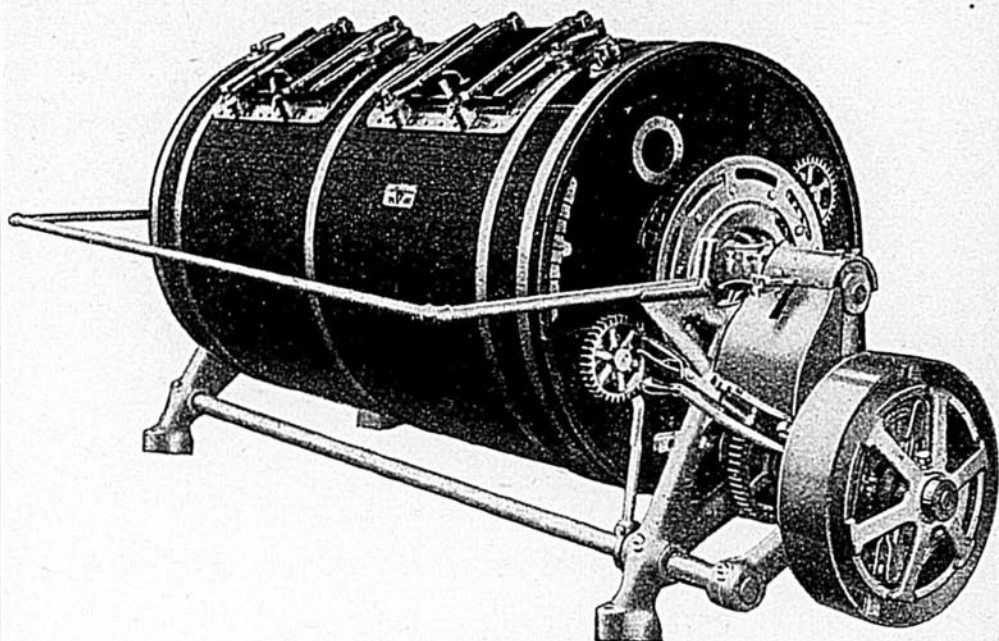
Victoriaville, Co Arthabaska.

Terre de 175 arpents avec maison, grange, poulailler, hangar à voitures et abri à bois. S'adresser à

ODILON DEMERS,

St-Flavien, Co Lotbinière.

Les barattes-malaxeuses combinées Alpha sont, de toutes les machines connues, celles qui font le baratage le plus complet.



Baratte-malaxeur combinée Alpha Nos 60 et 80.

LA GRANDEUR de l'espace libre à l'intérieur du cylindre de la baratte-malaxeur combinée ALPHA fait donner à la crème une plus forte secousse; c'est ce qui permet à l'ALPHA de faire le plus parfait baratage possible.

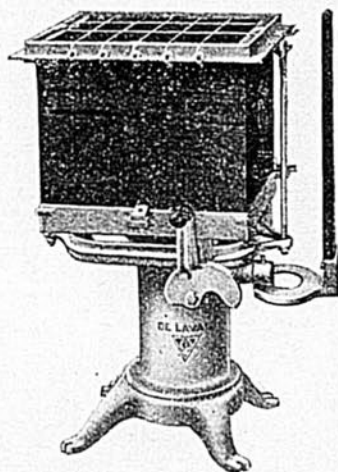
Mais ce n'est pas là le seul caractère de supériorité de l'ALPHA. Un autre de ses précieux avantages, c'est que tout le travail de baratage se fait à couvert. Le fabricant a donc le contrôle absolu des germes de moisissure; puis le beurre est durant la fabrication protégé des mouches, de la chaleur et, en même temps, de l'atmosphère souvent contaminée des salles de baratage.

Cela vous portera profit d'étudier l'ALPHA.

Machines hydrauliques Alpha pour couper le beurre.

C'est le dernier perfectionnement dans la fabrication de ces machines. Son fonctionnement est sûr; il ne saurait y avoir de déplacement, non plus qu'aucune secousse ni mouvement saccadé du mécanisme.

L'ALPHA fait le même travail mieux qu'aucune autre grosse machine à couper le beurre n'a jamais pu faire.



Machine hydraulique Alpha
pour couper le beurre.

THE DE LAVAL COMPANY Limited

Les plus grands manufacturiers d'appareils de laiteries au Canada.

Seuls manufacturiers au Canada des célèbres écrèmeuses DE LAVAL, et des Silos à fourrages verts IDEAL. Moteur à essences, barattes et malaxeurs Alpha.

MONTREAL - PETERBORO - WINNIPEG - VANCOUVER



De L'Eau Courante Partout

—signifie moins d'ouvrage, plus de sécurité, plus de commodités et abrège vos heures de travail. Elle réduit les taux d'assurance et augmente la valeur de votre ferme.

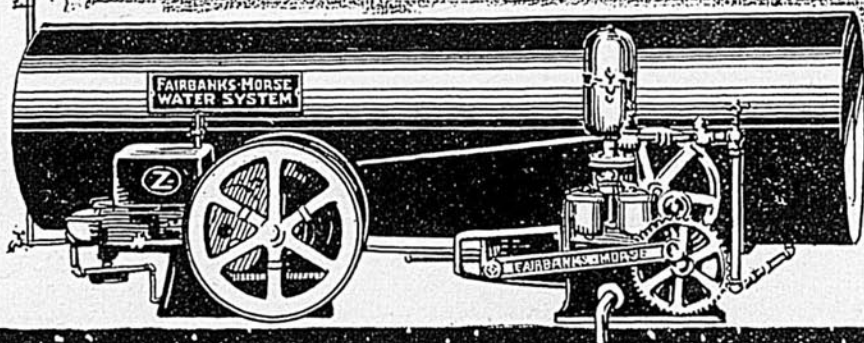
Les Systèmes Hydro-Pneumatiques Fairbanks-Morse

vous fournissent de l'eau courante partout sur la ferme—dans la maison, dans la grange, dans la laiterie ou sur le terrain—et contribuent à augmenter la production. Ils sont construits de différentes grandeurs—il y en a un pour vos besoins. Soit que vous desiriez l'installation d'une pompe à bras pour les besoins de votre résidence ou une des plus grandes installations de force motrice, un Système Hydro-Pneumatique Fairbanks vous garantit ce qu'il y a de mieux. Ecrivez aujourd'hui-même. Mentionnez-nous vos besoins et nous vous indiquerons en détail ce que l'eau courante accomplira sur votre ferme.



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

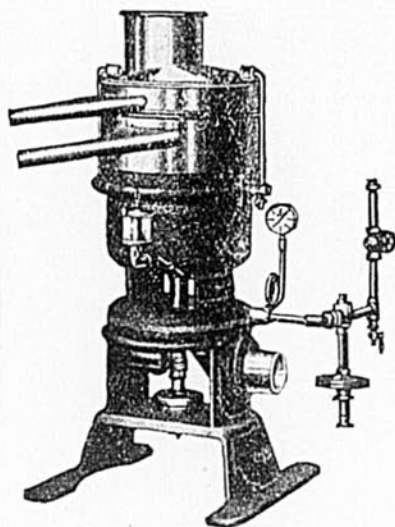
St-Jean, Québec, Montréal, Ottawa, Toronto,
Hamilton, Windsor, Winnipeg, Calgary,
Saskatoon, Vancouver, Victoria. 8



A MM. les Beurriers et Fromagers

amis du progrès

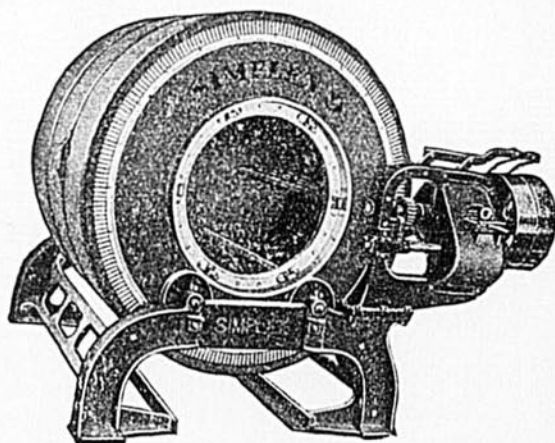
et soucieux de leurs intérêts et des intérêts de leurs patrons,
nous offrons



Un centrifuge **SIMPLEX**, économique, simple, durable, pouvant servir pour le lait entier et le petit lait, moyennant l'échange d'une simple pièce de 25c et qui vous assurera toute la crème de tout votre lait.

la fabrication du beurre, et de rendre uniforme la crème reçue des petits séparateurs. (Voir illustration dans Bulletins précédents.)

Une baratte **SIMPLEX**, qui vous donnera l'avantage de retirer tout le beurre de toute votre crème avec la facilité de travail qu'assure une machine laissant la fabrication visible.



Un pasteurisateur **SUCCESS**, qui vous permettra de mettre votre crème dans un état de parfaite conservation en attendant

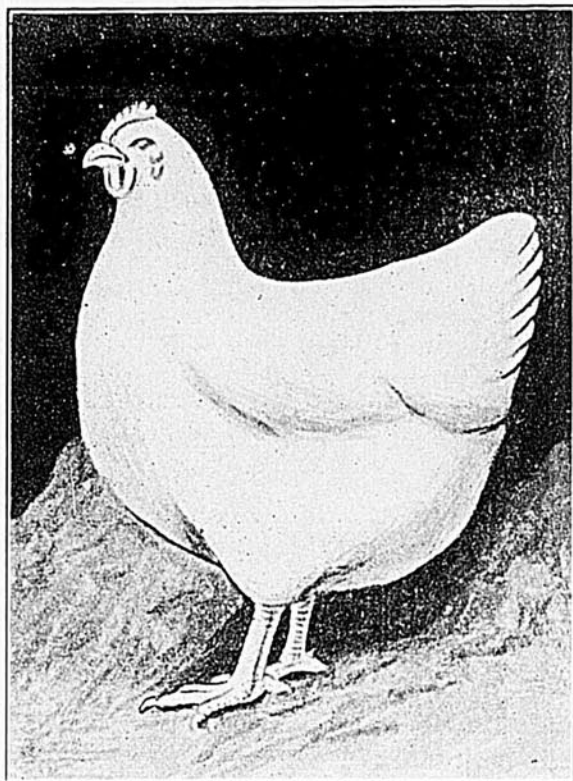
aussi toutes autres machines des meilleures marques et les fournitures qui vous donneront entière satisfaction.

**AVEZ-VOUS ESSAYÉ LA PRESURE NADEAU ?
AVEZ-VOUS EU NOS HUILES ?**

B. TRUDEL & CIE, 38 Place Youville, Montreal

Main 5570 — Westmount 4120 *Demandes de renseignements appréciées*

“Du Producteur au Consommateur par la Coopération”



Les Volailles Vivantes

ne doivent pas être cédées aux colporteurs qui parcourent les campagnes, car c'est bien rare que ceux-ci donnent un prix proportionné à leur valeur.

Confiez nous en plutôt la vente, nous sommes en état de vous obtenir les plus hauts prix du marché. Voyez, à la page du marché, les prix que nous avons remis la semaine dernière à nos expéditeurs. Demandez nos cages spéciales pour expédier les volailles vivantes.

“La Société Coopérative Agricole des Fromagers de Québec”

57 - 59 - 61 - 63, rue William, Montréal.

W. E. M. Donerby,
Int'l Institute Commission,
Department of Agriculture,
Ottawa, Ont.