

Le Bulletin des Agriculteurs

VOL. 3 No 30

Montréal, 24 Août 1918



Journal Hebdomadaire

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



TRACTEURS

Le ministère de l'Agriculture de la Province de Québec a passé un contrat avec la compagnie Avery, de Peoria, Illinois, qui lui permet de vendre aux cultivateurs de la Province de Québec des tracteurs Avery et des charrues Cockshutt aux conditions suivantes :

Tracteur Avery 8-16, avec charrue Cockshutt à 3 versoirs de 10 ou 12 pouces, \$1,650.00, au lieu de \$1,215.00, prix régulier de la manufacture.

Tracteur Avery 12-25, avec charrue Cockshutt à 4 versoirs de 12 pouces, \$1,460.00, au lieu de \$1,795.00, prix régulier de la manufacture.

F.O.B. Peoria, Ill., pour tous les tracteurs, et f.o.b. Brantford, Ont., pour les charrues, sans droits de douane, échange compris dans le prix de vente et payable d'avance.

Le fret pour un tracteur 8-16 de Peoria à Montréal coûte environ \$35.00.

Les cultivateurs qui désirent acheter des tracteurs et des charrues doivent donc en faire parvenir le prix au ministère de l'Agriculture, en même temps que la commande, par lettre recommandée, mandat d'express ou par chèque accepté payable au ministère de l'Agriculture, et non au soussigné ou autre officier du ministère. Il est inutile de demander du délai pour le paiement.

Ceux qui désirent voir labourer un tracteur Avery 8-16 avec charrue Cockshutt à trois versoirs peuvent s'adresser à l'Institut Agricole d'Oka, La Trappe, comté des Deux-Montagnes, et aux agronomes suivants :

Wilfrid Delaney.....	Rimouski,
Abel Raymond.....	Plessisville,
J. R. St-Arnaud.....	Louiseville,
W. G. MacDougall.....	Lennoxville,
A. J. M. Bélanger.....	Roberval,
P. A. Brunel.....	Ministère de l'Agriculture, Québec.

Le tracteur Avery 8-16 a une puissance de traction de 8 forces et une puissance de 16 forces comme moteur stationnaire, tandis que le 12-25 a une puissance de traction de 12 forces et une puissance de 25 forces comme moteur stationnaire.

On peut se procurer des pièces de rechange pour les tracteurs en s'adressant à la compagnie R. A. Lister à Montréal et à Québec, et pour les charrues en s'adressant à Frost & Wood à Montréal et à Québec.

Un instructeur accompagnera chaque machine lors de la livraison.

"LE BULLETIN DES AGRICULTEURS"

ORGANE DE

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

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

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

DIRECTION ET ADMINISTRATION: 63, rue William, MONTREAL

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 24 Aout 1918

No 30

SOMMAIRE

PAGES

Marché.....	2-3
Editorial— <i>L'exposition provinciale de Québec</i> , AUG TRUDEL	4
Coopérative des Fromagers— <i>Quelques faits saillants à retenir</i> ,.....	5
Le bulletin des agriculteurs— <i>Son rôle</i> , JEAN TRUDEL.....	6
L'Abattoir de Princeville—COOPERATEUR.....	7
Elevage du mouton— <i>Races à laine moyenne. Le Southdown</i> , JOS PASQUET..	8-9
Petite chronique laitière— <i>Choses curieuses à apprendre sur la traite des vaches</i> A. LETOURNEAU.....	10
Propos et Commentaires— <i>Améliorez le sang!</i> A. LETOURNEAU.....	11
Ventes avantageuses etc.....	12
A vendre.....	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 24 Août

BEURRE

Pasteurisé.....	43½c
No 1.....	43½c
No 2.....	42½c

Marché très ferme. On ne prévoit aucun changement notable dans les prix.

FROMAGE

Blanc No 1.....	22½c
" No 2.....	22½c
" No 3.....	21½c
Coloré No 1.....	22½c
" No 2.....	22½c
" No 3.....	21½c

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

OEUFS

Strictement frais.....	51c
No 1.....	47c

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

SIROP D'ERABLE

En canistres de ½ 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.....	23½c
No 2.....	23c
No 3.....	22c

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

MIEL

Miel extrait:—

Blanc No 1.....	23c
" No 2 (ou ambré No 1).....	22c
" No 3 (ou ambré No 2).....	21c

Brun No 1.....	20½c
" No 2.....	19½c
" No 3.....	18½c

Des commandes de l'Ouest reçues dans les premiers jours de la semaine dernière ont fait monter considérablement les prix. Le marché est très ferme aux prix mentionnés avec perspective de hausse.

FEVES

Blanches No 1 (triées à la main)....	13c la livre.
" No 2.....	12c la livre.
" No 3.....	10½c la livre.

Jaunes No 1.....	10c la livre.
" No 2.....	9½c la livre.
" No 3.....	8½c la livre.

Marché stationnaire. Aucun changement dans les prix.

LAINES

Lavée No 1.....	99c la livre.
" No 2.....	98c la livre.
" No 3.....	96c la livre.

Non lavée No 1.....	70c la livre.
" No 2.....	69c la livre.
" No 3.....	67c la livre.

Marché stationnaire. Aucun changement dans les prix.

VOLAILLES VIVANTES

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

Marché plus ferme.

Poulets No 1.....	35c
" No 2.....	33c
" No 3.....	30c

Marché plus faible.

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.

LAPINS VIVANTS

Lapins..... \$1.00 à \$2.00 le couple

VEAUX ENGRAISSÉS 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.

ANIMAUX VIVANTS

vendus par chars complets seulement.

BOUVILLONS

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

TAURES

No 1.....9½c
No 2.....8c
No 3.....7c

TAUREAUX

No 1.....9c
No 2.....7½c
No 3.....\$7.00 les 100 livres

VACHES

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

Marché plus faible.

AGNEAUX

No 1.....19c
No 2.....18c
No 3.....17c

Marché plus faible.

MOUTONS

No 1.....14½c
No 2.....13½c
No 3.....12½c

Marché plus faible.

PORCS

Porcs (jeunes).....20 à 21c
Truies de bonne qualité.....17 à 18c

Marché ferme.

VEAUX

Veaux de Champs.....7 à 8c
Engraisés au lait.....12 à 15c

Marché ferme.



EDITORIAL

L'Exposition Provinciale de Québec

La grande exposition agricole de notre province s'ouvrira le 29 août et durera jusqu'au 7 septembre.

La Coopérative des Fromagers a pris l'habitude de prendre part chaque année à cette grande fête agricole en exposant des produits qui ont toujours été remarquables. Cette fois-ci encore, elle veut donner à tous les visiteurs et surtout aux cultivateurs qui d'ordinaire, viennent nombreux de toutes les parties de notre province, l'opportunité de connaître parfaitement son organisation, de se rendre compte de l'étendue de ses affaires.

Dans la stalle qui lui est réservée dans l'un des principaux pavillons de l'exposition, elle exposera donc des spécimens des produits qui lui sont expédiés par ses membres, beurre, fromage, œufs, sucre et sirop d'érable, miel, fèves, etc., et aussi des produits des deux abattoirs régionaux qui sont sous son contrôle, en particulier des viandes fumées : jambons, bacons, etc.

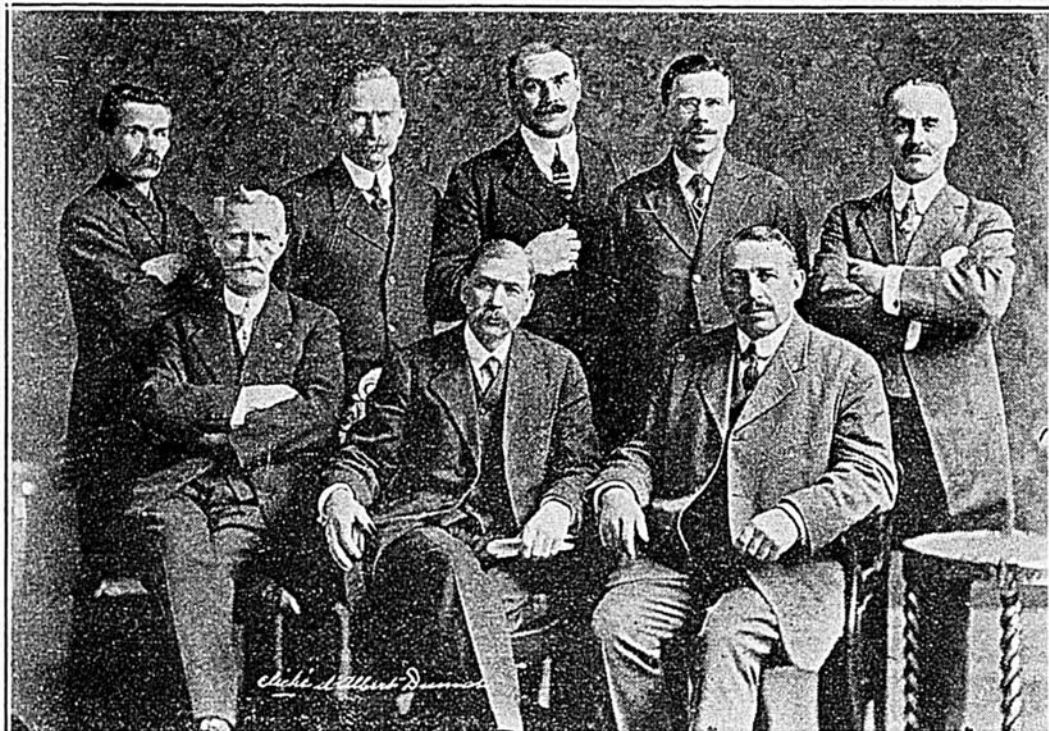
Deux ou trois de ses représentants les plus autorisés se tiendront constamment sur les lieux pour fournir aux visiteurs des renseignements complets et précis sur son organisation, son administration, sur le but qu'elle poursuit, et pour leur faire connaître ses entreprises les plus intéressantes, entre autres le "Bulletin des Agriculteurs".

Une exposition agricole doit avoir avant tout un caractère éducationnel. La Coopérative des Fromagers ne l'a pas oublié. Aussi les cultivateurs pourront-ils prendre, en venant lui faire une visite sur le terrain de l'exposition, une excellente leçon de choses sur la façon de préparer les produits agricoles pour le marché. On y pourra apprendre la véritable manière de mettre en boîtes du beurre et du fromage, d'emballer les œufs, le sucre et le sirop d'érable, le miel, etc. Chacun pourra se procurer gratuitement des feuillets traitant de la manière d'abattre, d'emballer et d'expédier les animaux de boucherie.

L'Exposition Provinciale de Québec a toujours attiré grand nombre de visiteurs. A raison des fêtes spéciales que les organisateurs ont préparé cette année, l'assistance sera plus considérable que jamais. Il n'est pas un seul des cultivateurs qui s'y rendront qui ne manquera, nous l'espérons bien, d'aller faire une visite à la stalle de la plus grande institution agricole et coopérative de la province de Québec.

AUGUSTE TRUDEL.

Directeurs et principaux officiers de la
SOCIÉTÉ COOPERATIVE AGRICOLE des FROMAGERS
DE QUEBEC



JOS. CHENARD Directeur	EMILE BELZILE Directeur	CHS. LAVOIE Directeur	AD. BLAIS Directeur	J. ART. PAQUET Vétificateur
L. R. GAUVREAU, N.P. Secrétaire-Trésorier (décédé)		F. BOUCHER Président		AUG. TRUDEL Gérant

QUELQUES FAITS SAILLANTS A RETENIR :

- 1) La Coopérative des Fromagers est une société constituée conformément à la loi des coopératives agricoles de la province de Québec ;
 - 2) Ses 6,000 actionnaires sont, ou des cultivateurs, ou des sociétés coopératives agricoles, ou des personnes intéressées dans l'exploitation de quelqu'industrie agricole ;
 - 3) Elle est sous la direction d'un bureau d'administration composé entièrement de cultivateurs ;
 - 4) Elle emploie toutes ses ressources à promouvoir, avant tout, les intérêts de la classe agricole de notre province ;
 - 5) Elle a été la première à prendre sur le plus grand marché de notre pays le fait et cause des cultivateurs et à établir pour eux un système de vente qui leur donne justice et satisfaction ;
 - 6) Elle a été la première à entreprendre la publication d'un journal hebdomadaire consacré à l'avancement de la coopération agricole et de l'agriculture dans notre province.
 - 7) Elle est la plus puissante institution agricole de notre province et celle que ses œuvres recommandent, entre toutes, à l'attention de tous les cultivateurs.
- Sociétaires, ne manquez pas de dire à vos amis, à vos voisins d'aller lui rendre visite à l'Exposition Provinciale de Québec.

“Le Bulletin des Agriculteurs”

SON RÔLE

“Le Bulletin des Agriculteurs” est connu d'un grand nombre de cultivateurs de la province de Québec, car déjà il a un tirage de 6,000 copies par semaine. C'est un très beau succès, si l'on tient compte du fait qu'il n'a été réellement lancé qu'au début de la présente année. Le premier numéro a été publié le 2 février 1918. Mais il est évident qu'il est encore loin d'être connu par le grand nombre des cultivateurs de notre province. Aussi profitons-nous de la circonstance pour expliquer un peu le rôle qu'il entend jouer, aux cultivateurs dont il aura occasion de faire la connaissance à l'Exposition Provinciale de Québec.

Les directeurs de la Coopérative des Fromagers n'avaient pas été lents à se rendre compte que, si les cultivateurs de notre province étaient souvent dans une situation désavantageuse pour la vente de leurs produits, c'est qu'ils n'étaient pas à même de se renseigner sur les conditions du marché. C'est pourquoi la Coopérative des Fromagers commença, il y a quelques années la publication d'un simple feuillet sur lequel elle indiquait les prix qu'elle avait obtenus pour les produits qu'on l'avait chargés de vendre. Ce feuillet était distribué gratuitement à tous ses sociétaires chaque quinzaine; ceux-ci cependant en réclamèrent bientôt la publication chaque semaine. Mais l'on comprit qu'il fallait faire mieux encore. En 1916, la Coopérative des Fromagers commença donc la publication d'un bulletin à huit pages; en 1917 il fallut le porter à 12 pages; en 1918, il fallut, pour répondre à toutes les demandes, lancer un véritable journal: C'est le “Bulletin des Agriculteurs”.

Celui-ci ne prétend pas avoir réalisé la perfection en fait de publication agricole et ce serait prétentieux de dire qu'il répond à tous les besoins, mais ce ne sera peut-être pas long avant qu'il subisse une nouvelle transformation qui en fera un journal de première importance. Tel qu'il est pour le présent, nous croyons tout de même qu'il peut rendre de grands services à la classe agricole.

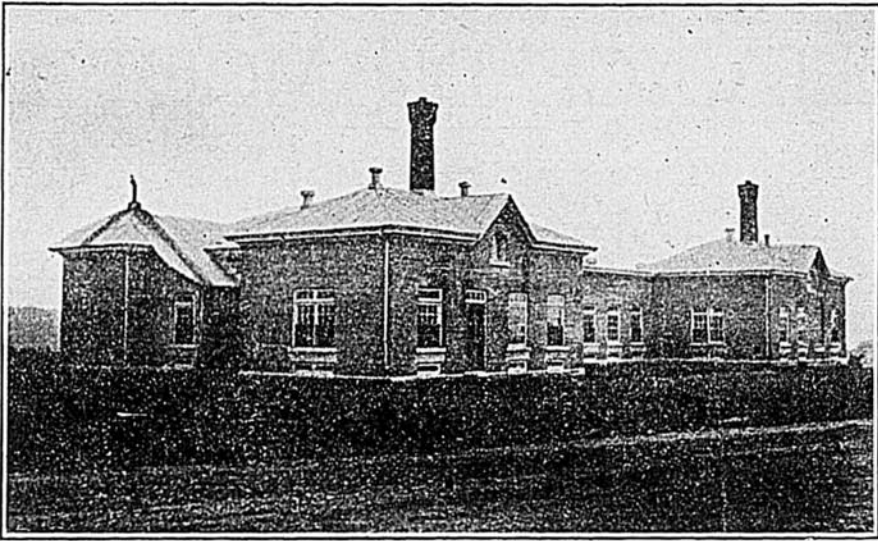
Le Bulletin des Agriculteurs publie chaque semaine sur deux pages les prix obtenus par la Coopérative des Fromagers pour tous les produits qu'elle reçoit de ses membres. C'est en quelque sorte une revue complète du marché de la semaine des produits agricoles. Il y a en outre des commentaires par les personnes les plus renseignées. Voilà qui suffirait seul à le faire apprécier de tous les cultivateurs. Mais ce n'est pas tout de connaître les prix; il faut encore connaître les meilleures méthodes de culture, comment préparer les produits pour le marché, comment s'organiser pour être sûr de vendre aux plus hauts prix, etc. Le journal s'est assuré la collaboration d'experts dans tous les domaines de la science agricole, qui chaque semaine, traitent de coopération, d'organisation agricole, d'industrie laitière, d'élevage, d'aviiculture, d'apiculture, des questions agricoles d'actualité, etc., etc. Chaque numéro contient donc de la matière à lire où tout cultivateur puisera de précieux renseignements.

Le Bulletin des Agriculteurs veut être l'organe officiel des cultivateurs. En fait c'est le seul journal agricole du genre publié chaque semaine dans la province de Québec, et nous pouvons ajouter que c'est le seul publié exclusivement pour les agriculteurs.

La publication d'un journal de ce genre est une entreprise qui entraîne des dépenses considérables. Quelqu'en soit le coût, tout cultivateur qui est membre de la Coopérative des Fromagers ou d'une autre coopérative agricole, peut s'y abonner pour un an pour la modique somme de cinquante sous. C'est un prix à la portée de tout le monde.

Cette courte esquisse du rôle qu'il entend jouer devrait suffire à recommander le Bulletin des Agriculteurs à l'attention de la classe agricole. Et nous sommes certains qu'il se fera de nombreux amis parmi les cultivateurs qui visiteront l'Exposition de Québec. Il y aura des exemplaires à la disposition de tous les visiteurs à la stalle de la Coopérative des Fromagers.

JEAN TRUDEL.



L'ABATTOIR DE PRINCEVILLE

La Coopérative des Fromagers fera particulièrement étalage à l'exposition de Québec des produits des abattoirs qu'elle exploite, particulièrement de celui de Princeville. Quoique de fondation plutôt récente, cet établissement peut déjà mettre sur les marchés des produits qui rivalisent avec ceux des grands abattoirs : Jambons, bacons, longues désossées et fumées, épaulés fumés, lard salé, saindoux pur en chaudières de toutes dimensions et en pains d'une livre, etc. On y fait l'abatage et la préparation pour le marché de tous les animaux de boucherie qui y sont apportés par les cultivateurs, veaux, porcs, bœufs, etc., on y reçoit encore des volailles vivantes et abattues, des œufs, du sucre et du sirop d'érable, etc.

L'Abattoir de Princeville est bien connu de tous les cultivateurs de la région. L'on peut même dire que grâce au développement prodigieux de ses affaires en ces dernières années, il en est devenu l'un des plus importants établissements. Il commence aussi d'être généralement connu de tous les lecteurs du Bulletin des Agriculteurs, car celui-ci a eu souvent l'occasion depuis le commencement de la présente année principalement, de faire valoir ses bienfaits.

Ceux qui ont la direction de l'abattoir de Princeville ne se préoccupent pas seulement d'obtenir les plus hauts prix du marché pour les produits qui y sont apportés, mais encore ils travaillent à faire augmenter les troupeaux d'animaux de ferme et surtout de faire perfectionner les races. Jusqu'à présent ils ont consacré leur temps principalement à l'élevage des porcs et des volailles, mais avec un succès qui vaut d'être signalé.

L'on vient justement de terminer sur un terrain attenant à l'abattoir une porcherie modèle qui renferme déjà 100 porcs du type Yorkshire, race renommée entre toutes, pour la production du bacon. Les cultivateurs de la région aussi bien que de la province qui voudraient se procurer de beaux sujets pour la reproduction et pour l'élevage y auront certainement du choix.

Ce n'est que l'an dernier, à proprement

parler, que la Coopérative des Fromagers a décidé de faire quelque chose de spécial dans l'intérêt de l'aviculture. Mais les progrès ont été si remarquables que le poulailler plus que modeste est devenu cette année rien autre que La Station Avicole de Princeville, où l'on peut voir actuellement 1,500 sujets des plus belles races : Plymouth Rock, Rhode-Island, Wyandotte et puis 250 canards Pekins. Puis il y a tout un assortiment de couveuses, d'éleveuses artificielles, etc., etc. Cette station avicole qui a été établie sur un terrain situé en face de l'abattoir même est sous la direction de deux instructeurs avicoles d'une compétence reconnue.

Nous ne saurions trop appuyer ici sur le fait que cet établissement de Princeville auquel semble être réservé un brillant avenir, est essentiellement agricole. Il a été fondé par des cultivateurs et est exploité pour eux et dans leur meilleur intérêt, par la Coopérative des Fromagers. La première installation de l'abattoir lui-même fut un effet faite de "L'Abattoir Coopératif de Princeville", qui est rien autre chose qu'une société coopérative locale. Cette société a conservé la propriété de l'immeuble ; mais étant donné les ressources de la Coopérative des Fromagers aussi bien que sa situation avantageuse sur le plus grand marché du pays, il fut décidé, il y a deux ans, de lui en confier la direction et le contrôle.

Si un établissement de ce genre a si bien réussi à Princeville, nous nous demandons pourquoi d'autres ne pourraient avoir le même succès dans d'autres régions de notre province, et pourquoi, les circonstances s'y prêtant, ils ne se multiplieraient pas? Il suffit de choisir pour l'établissement un endroit d'où il est facile en tous temps d'atteindre les grands marchés, et qui soit au centre d'une bonne région de production et d'élevage.

Tous les cultivateurs sont invités à aller voir les produits des abattoirs agricoles à l'exposition de Québec : cela leur donnera des idées à ce sujet.

COOPERATEUR.

ELEVAGE DU MOUTON

RACES A LAINE MOYENNE

“LE SOUTHDOWN”

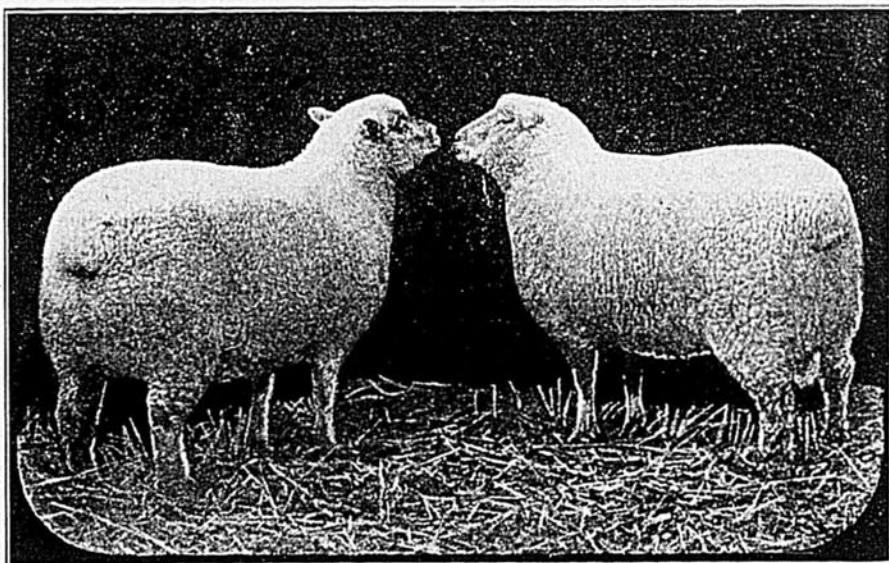
A tout seigneur, tout honneur ! Nous devons commencer notre étude des races à laine moyenne par la race Southdown qui est la plus perfectionnée et qui a d'ailleurs servi à améliorer toutes les autres races des dunes.

Origine.

Comme son nom l'indique, le mouton Southdown vient des Dunes du Sud de l'Angleterre. On désigne sous ce nom, une chaîne de collines basses et calcaires, qui a environ 60 milles de

“ sion après laquelle le rein se relevait de nouveau ; la croupe était avalée, la queue placée très bas, tombant perpendiculairement ; le dos étroit et saillant, la côte plate et droite, le devant étroit, la jambe bonne, l'ossature grossière. ”

John Ellman, commença à travailler à l'amélioration de son troupeau en 1775. Il fit de la sélection en consanguinité, c'est-à-dire qu'il employa même avec leurs filles des reproducteurs de choix. Cette méthode est celle qui a



long sur une profondeur de 2 à 5 milles et qui se trouve surtout dans le sud du comté de Sussex, sur le bord de la Manche.

Sur ces collines qui poussaient une herbe fine et savoureuse, vivaient autrefois des petits moutons assez peu précoces puisqu'ils n'étaient prêts pour la boucherie qu'à 3 ou 4 ans, assez peu avantageux puisqu'ils ne donnaient qu'une cinquantaine de livres de viande et à peine 2 livres de laine, fort mal conformés si l'on en croit Ellmann, celui-là même qui fut leur premier améliorateur : “ Le cou était long et mince, ” écrit-il, le garrot haut et suivi par une dépres-

servi à améliorer toutes les meilleures races ; elle est très efficace, mais elle demande beaucoup d'habileté et de prudence. Ellmann n'en manqua pas puisqu'en 20 ans, il transforma complètement la race. Arthur Young, un célèbre écrivain agricole affirmait en 1794 : “ Le troupeau de M. Ellmann est sans contre-dit, le premier du pays ; aucun ne peut lui être comparé ni sous le rapport de la finesse de la laine, ni sous le rapport de la conformation. ”

Il est important d'ajouter que cette méthode d'élevage fut rendue possible et fut soutenue

par l'amélioration du système de culture. Ellman adopta la "turnip husbandry" qui devenait à la mode en Angleterre, à cette époque. C'est ce que depuis plusieurs années les professeurs de l'École d'agriculture de Ste-Anne préconisent : un système de rotation avec en tête une sole de betteraves, de choux de Siam ou de navets.

La bonne alimentation et les bonnes méthodes d'élevage employées par Ellmann firent la race Southdown moderne.

Après avoir travaillé pendant plus de 50 ans à l'amélioration de son troupeau, en 1829, à l'âge de 77 ans, il se décida à vendre ses animaux et à se reposer. Les 1399 bêtes, tant agneaux que béliers et brebis dont se composait son troupeau, se vendirent \$34,000. Ce prix est un bon témoignage en faveur du travail remarquable d'amélioration accompli par Ellmann.

Un autre éleveur de génie, Jonas Welb, continua cette œuvre.

Aspect.

Le Southdown réalise le type idéal du mouton de boucherie. C'est une merveille zootechnique qu'on ne peut pas ne pas admirer.

Le corps est lisse, égal, symétrique, compact.

La tête est petite, courte, le front bien couvert de laine.

Le cou moyennement long.

L'avant-train musculéux ; la poitrine très ample, large, profonde, s'avançant loin en avant ; les côtes très arquées ; le garrot large et droit ; le dos très droit et très large formant une plateforme régulière.

L'arrière-train long et large ; la queue plantée haut ; le gigot bien descendu ;

Les membres courts.

La face et les membres sont brun gris sans poil blanc.

Poids

Le Southdown est le plus petit mouton des dunes. Bien qu'il pèse plus lourd qu'on pourrait le supposer d'après sa taille, les poids types de la race ne sont pas très élevés.

Bélier adulte de 150 à 200 livres.

Brebis adulte de 120 à 150 livres.

Toison.

La toison du Southdown est dense et épaisse ; la laine est assez fine et de belle qualité ; Le

brin est court. On estime d'après les pesées faites chez les éleveurs que les toisons pèsent :

5 à 7 livres chez le bélier.

3 à 4 livres chez la brebis.

Production de la viande.

Le Southdown est avant tout un producteur de viande. A ce point de vue, il tient sans conteste la première place.

Sa viande est de première qualité et fait prime sur le marché. Elle n'est pas trop grasse et elle a une finesse de grain et une saveur incomparable.

Les agneaux sont très précoces. A 9 ou 10 mois, ils font de superbes bêtes de boucherie. Ils peuvent alors donner une soixantaine de livres de viande nette. Des moutons de 2 ans ont pesé mort 138 livres, donnant un rendement de 65% par rapport au poids vif.

Elevage.

Les brebis sont d'une fécondité ordinaire. On peut compter sur 120 à 130 agneaux pour 100 brebis. Les brebis sont bonnes mères et bonnes laitières.

Rusticité.

Les méthodes d'élevage employées dans les Dunes ont fait du Southdown, un mouton rustique, agile, énergique, habitué à pâturer les terrains accidentés, résistant bien au froid.

On peut lui reprocher de craindre l'humidité.

Importance.

Le Southdown a servi à améliorer toutes les autres races des dunes. On peut encore le considérer comme l'améliorateur tout désigné des races communes. Il est la race préférée par tous les grands seigneurs Anglais. Le duc de Richmond, de Hamilton et même Edouard VII ont possédé des troupeaux de Southdown. Introduit en Amérique dès 1803, il est élevé dans quelques Etats et dans l'Ontario. Dans la province de Québec, il n'y en a que quelques troupeaux.

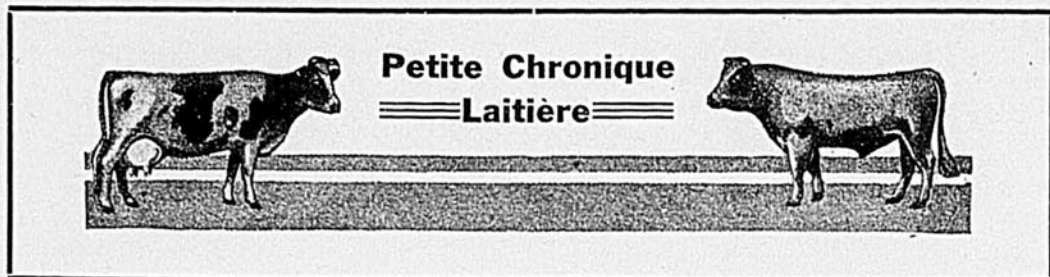
On lui reproche, à tort, sa petite taille ; avec raison, la légèreté de sa toison.

Comme mouton de boucherie, il mérite le dicton anglais qui a cours à son sujet : "Petit de taille, mais grand de qualités."

JOSEPH PASQUET,

Professeur de Zootechnie.

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



Choses curieuses à apprendre sur la traite des vaches

Un conférencier se faisait lourdement rire au nez durant les *Cours abrégés* de l'hiver dernier pour avoir dit que beaucoup de gens ignorent traire une vache judicieusement.

Cet auditoire doit se composer de gens bien heureux car il n'y a pas de félicité plus grande que celle de croire que l'on sait tout et qu'il nous reste plus rien à apprendre de notre métier.

Heureux gens, heureuse localité !

Comme nous supposons facilement les lecteurs du *Bulletin des Agriculteurs* moins naïfs, nous trouvons intéressant de leur rappeler certains détails curieux sur la traite, notamment son influence sur la richesse du lait en matière grasse.

Ce sont des choses qu'ils savent probablement. Mais depuis quand ne faut-il pas répéter les choses que l'on sait?... Il y en a qui passent leur vie à rappeler des choses que nous savons trop bien...

Est-il vrai que la traite a une influence sur la richesse en gras du lait? Oui.

C'est naturellement une question très discutée. Qu'est-ce que nous ne discutons pas de nos jours?

Voyons l'opinion de ceux qui disent avoir le dessus dans la discussion. Elle est la meilleure et le détail en est curieux à connaître.

En tout premier lieu, l'aptitude individuelle de certaines laitières à fournir un lait riche reste le facteur dominant, prépondérant. Cette aptitude peut subir des modifications par les influences extérieures : alimentation, soins, climats, saison, etc.

Cette aptitude est héréditaire.

Nous trouvons que c'est une erreur d'admettre *a priori* que les grosses laitières donnent un lait plus pauvre en grasse que les laitières moyennes.

L'influence de l'alimentation sur la richesse en grasse est beaucoup moindre qu'on ne l'admet généralement, semble-t-il. C'est à un nombre relativement restreint d'aliments qu'on peut attribuer un effet spécial, et ce, plutôt à cause de leurs principes excitants que de leur richesse en grasse. Les herbes et les graminées à l'état vert, ainsi que le bien-être général des laitières en régime de pâturage, agissent d'une manière prononcée.

Outre ces facteurs, il en a encore beaucoup d'autres qui entrent en ligne de compte. Et avant tout, la façon dont s'effectue la traite même. On sait qu'elle est d'une grande influence sur l'organisme animal.

La première règle de la traite est qu'elle soit faite *à fond et jusqu'à la dernière goutte*.

Voyons pourquoi.

Par une traite incomplète, la quantité de lait diminue, la santé de la bête en souffre, et le lait de la partie supérieure, c'est-à-dire de la fin, reste dans le pis, et c'est précisément la partie la plus riche en grasse.

La traite doit être effectuée de préférence *en diagonale*.

Raison : l'excitation à la lactation en est augmentée.

On traite d'abord et simultanément la mamelle droite de devant et celle de gauche en arrière, puis les deux autres de la même façon. Pour en finir, on extrait les restes de lait de toutes les mamelles. En procédant ainsi, on obtient une plus grande quantité de lait et du lait plus riche en matière grasse. Les derniers restes de lait, très grasseux, ont alors le temps de s'écouler des canaux latéraux très fins dans le pis et les mamelles.

Nous croyons inutile de citer à l'appui les nombreuses expériences faites dans le but de vérifier ces données.

Une autre cause de diminution de la matière grasse, c'est le changement de personne. Dans une école d'agriculture américaine, on a expérimenté sur deux vaches alternativement traitées par la personne habituelle et exercée à ce travail, et par une personne étrangère et non exercée. Les résultats, très curieux, sont les suivants :

- 1er jour, traite par personne habituelle : 4.2% de matière grasse.
- 2ème jour, traite par personne étrangère : 2.5% de matière grasse.
- 3ème jour, traite par personne habituelle : 4.05% de matière grasse.
- 4ème jour, traite par personne étrangère : 2% de matière grasse.

Donc, le changement du personnel est à éviter autant que faire se peut. En outre, le travail de la traite étant assez pénible, on ne devrait jamais l'abandonner à des personnes faibles et mal exercées à ce travail, et, notamment, lorsqu'il s'agit d'un grand nombre de vaches.

Le repos absolu des bêtes pendant l'opération de la traite et pendant le temps qui la précède est nécessaire. Toute excitation et toute inquiétude rendent l'opération plus difficile et sont autant de causes de rétention de lait. Nos lecteurs se rappellent peut-être la note que nous avons dernièrement consacrée à ce sujet.

ARMAND LETOURNEAU.

PROPOS ET COMMENTAIRES



AMELIOREZ LE SANG

II

Dans une première note, nous avons entièrement raconté une visite des plus instructives faites à la porcherie d'un remarquable cultivateur des environs de St-Lambert.

En nous décrivant sa méthode d'élever des procs profitables, il nous a dit qu'il surveillait surtout le *sang*.

En d'autres termes, il soigne particulièrement le choix des reproducteurs.

C'est un point qu'on néglige presque totalement ou plutôt totalement dans les campagnes. On agit à la *va comme je le pousse*. Avec des cochons, on trouve que c'est un soin superflu que de s'occuper de semblables sélections.

On *pique au plus court*. On va chez le voisin, quelque part, n'importe où.

Assurément, les résultats n'en sont pas désastreux, mais les cochons paient moins, sans que l'on sache pourquoi, c'est tout. C'est déjà assez.

Notre type de St-..., sans dépenser plus, sans travailler beaucoup plus réfléchit davantage. Et l'on se dit dans les environs : *J'sais pas le diable comment y s'y prend lui, mais y a toujours les plus beaux cochons !*

Comment il s'y prend, il nous l'a dit l'autre jour.

Il n'y a rien de *dangeroux*.

Nous avons recueilli presque sous sa dictée des *tricks* pour réussir.

Nous leur avons donné une forme didactique et les voici :

(1) La truie doit avoir la tête petite, la poitrine large, les côtes arrondies et la plus grande longueur possible par rapport à sa hauteur. Avant tout, elle doit avoir les os les plus minces possible et le plus grand nombre de mamelles. Elle doit pouvoir allaiter treize petits et plus.

(2) A petite truie, petit verroat.

(3) Il doit y avoir peu de différence entre les formes et le tempérament des deux animaux. Cette condition est très importante. C'est une question de coup d'œil.

(4) Quelques semaines avant l'appareillement, ne donner à la mère qu'une nourriture légère en quantité modérée, et composée d'aliments de digestion facile.

(5) Ne donner au verroat que des truies ayant un an accompli lorsqu'on tente une amélioration, et âgées de dix mois si l'on a en vue la production seulement.

(6) Ne pas sevrer les porcelets avant la sixième ou la huitième semaine. Leur donner alors quatre à cinq repas par jour, ainsi que de l'exercice.

(7) Dès la première portée, appliquez-vous à examiner les truies pour réserver comme reproductrices celles qui se rapprochent le plus du père, et faites-les saillir par celui-ci ou par un mâle de la même famille.

(8) Si le nouvel élève répond à votre attente, croisez de nouveau avec un verroat de la même race que le père *mais non de la même famille* (notre homme nous a dit d'insister beaucoup là-dessus), car il n'y a pas d'animaux qui souffrent autant des croisements *en dedans* que les truies.

(9) Le verroat provenant de ce nouvel accouplement sera *seulement* alors le type de votre race améliorée, que vous tâcherez de conserver pure, en changeant souvent les mâles, mais d'une autre famille.

(10) Un point fort important dans la continuation de vos accouplements, c'est de donner de temps en temps à vos truies un verroat d'une autre race que celle que vous avez améliorée, afin d'éviter la dégénérescence. C'est le secret des bons éleveurs. Inutile d'ajouter que vous devez de nouveau vous servir après de votre verroat type.

Après quoi notre hôte nous a longuement énuméré les qualités de conformation qu'il recherchait chez un bon verroat. Nous n'en parlerons pas ici, monsieur Pasquet ayant, croyons-nous, traité dissertement de ce sujet dans le *Bulletin des Agriculteurs*.

Les règles ci-haut énoncées valent d'être étudiées et testées. Elles ont fructueusement fait leurs preuves chez l'intelligent propriétaire que nous avons visité avec profit.

Son exemple devrait profiter aux autres.

ARMAND LETOURNEAU.

VENTES AVANTAGEUSES

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

VOLAILLES VIVANTES

Pour le compte de :

AUG. COTÉ, Plessisville, comté de Mégantic, 11 poulets, 8 classés No 1, pesant 24 livres, 3 classés No 2, pesant 3 livres, qui ont rapporté \$9.67.

ORIGENE VINCELOTTE, membre de la Société Coopérative Agricole de Ste-Cécile de Milton, comté de Shefford, 9 poulets, classés No 1, pesant 27 livres qui ont rapporté \$8.96.

CHS. ED. MILOT, Louiseville, comté de Maskinongé, 21 poulets, 7 classés No 1, pesant 22 livres, 14 classés No 2, pesant 35 livres, qui ont rapporté \$18.25.

JOSEPH COURCHESNE, La Baie, comté de Yamaska, 13 poulets, classés No 1, pesant 44 livres, 2 poules classées No 2, pesant 10 livres, qui ont rapporté \$17.58.

NOE PROVENCHER, Plessisville, comté de Mégantic, 12 poulets, classés No 1, pesant 41 livres, qui ont rapporté \$13.34.

OVILA GAGNON, St-Samuel de Haton, comté de Nicolet, 32 poulets et 2 coqs, 20 poulets classés No 1, pesant 64 livres, 12 poulets classés No 2, pesant 30 livres, 2 coqs pesant 12 livres, qui ont rapporté \$32.78.

VEAUX ABATTUS

Pour le compte de :

LUDGER FORTIER, St-Pierre Baptiste

comté de Mégantic, 1 veau, classés No 1, pesant 103 livres, qui a rapporté \$19.96.

JOSEPH LECOMPTE, St-Valier Sta., comté de Bellechasse, 2 veaux, 1 classé No 1, pesant 106 livres, 1 classé No 2, pesant 97 livres, qui ont rapporté \$37.28.

JOSEPH LARIVIERE, Racine, comté de Shefford, Qué., 1 veau, classé No 2, pesant 85 livres, qui a rapporté \$14.85.

FELIX SKILLING, Ste-Sophie, comté de Mégantic, 1 veau, classé No 1, pesant 107 livres, qui a rapporté \$20.77.

CLOVIS CHABOT, Princeville, comté d'Arthabaska, 3 veaux, 2 classés No 1, pesant 220 livres et 1 classé No 2, pesant 87 livres, qui ont rapporté \$57.80.

LAINE

J. G. ROY, Cap Chat, comté de Matane, 87 livres de laine, 60 livres de laine non lavée, classées No 1, 15 livres classées No 2, 6 livres classées No 3, 6 livres de laine lavée classées No 2, qui ont rapporté \$58.59.

ALPHONSE MARCHESSAULT, membre de la Société Coopérative Agricole de St-Antoine, comté de Verchères, 11 livres de laine blanche lavée, classées No 1 et 28½ livres de laine noire lavée classées No 1 et 28½ livres de laine noire lavée classées No 3, qui ont rapporté \$35.90.

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

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

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

ACTIONS! ABONNEMENTS!**BULLETIN DE SOUSCRIPTION**

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

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

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

Signature.....

Adresse.....

Date.....

Comté de.....

A VENDRE

Nous offrons aux Sociétés Coopératives locales, aux cercles ou coopératives de consommateurs, aux marchands détaillants et même aux particuliers, les produits suivant aux prix indiqués :

BEURRE

Pasteurisé, pains d'une livre, par boîtes de 50 livres.....	.46c
Pasteurisé, boîte de 56 livres.....	.45½c
No 1, pains d'une livre, boîtes de 50 livres..	.45c
No 1, boîte de 56 livres.....	.44½c

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.

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.

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.

ŒUFS

Caisses de 30 doz. Frais.....	.55c
Caisse de 30 doz. No 1.....	.49c
Caisses payables à 50 cents chacune.	

VIANDES FUMÉES

Jambons, 8 à 14 livres.....	.37c
Jambons, 14 à 20 livres.....	.35c
Jambons, 20 livres et plus.....	.33c
Jambons désossés et fumés, 3 cents de plus par livre.	

Bacons à déjeuner, 8 à 12 livres.....	.43c
(Breakfast Bacon)	
Longes désossées et fumées, 8 à 12 livres....	.43c
(Windsor Bacon)	
Epaules fumées (pique-nique).....	.31c
(4 à 12 livres)	
Jambons désossés et roulés, 4 à 8 livres.....	.36c
(Cottage rolls)	

Lard salé.

En baril de 200 livres.....	.32c
Gras seulement.....	.32c

Saindoux pur.

Chaudière de 3 livres.....	.34c
Chaudières de 5 livres.....	.34c
Chaudières de 10 livres.....	.34c
Chaudières de 20 livres.....	.32½c
En pains d'une livre.....	.34c
Boîte de 56 livres.....	.32c

PORC FRAIS

Pattes longues.....	.14c
Pattes courtes.....	.06c
Têtes.....	.12½c
Epaules préparées.....	.31c
Epaules non préparées.....	.29c
Filets.....	.39c
Flanes.....	.31c
Jambon frais, 10 à 20 livres.....	.33c
Graisse en branches.....	.30c
Rognons.....	.18c
Longes préparées, 8 à 12 livres.....	.37c
Longes non préparées, 12 à 18 livres.....	.34c
Truies de très bonne qualité.....	.23½c
Porcs (jeunes).....	.27½c

NOTE

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

CONDITIONS

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

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

S'adresser à :

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



NOTES



AU SUJET DE L'ANNONCE DE LA COOPERATIVE DES FROMAGERS EN PAGE 13

La Coopérative des Fromagers prend toute une page de notre journal pour annoncer une liste de produits qu'elle offre aux sociétés coopératives agricoles, aux cercles ou coopératives de consommateurs, aux marchands détaillants et aux particuliers, à des prix tout à fait spéciaux.

Il faudra bien remarquer que les prix donnés dans cette annonce sont légèrement plus élevés que ceux que nous publions dans les premières pages de notre journal. Ces derniers prix sont en effet ceux qui ont été obtenus pour des produits vendus par grandes quantités pour le compte de ses membres. Ceux qui veulent acheter des produits par petites quantités ne peuvent raisonnablement prétendre de les avoir à ces prix.

Tout de même les prix de vente au détail sont encore des prix de faveur et nul doute que tous les lecteurs de notre journal voudront bénéficier de la chance exceptionnelle qui leur est offerte.

PETITS FROMAGES BLANCS

MM. les Consommateurs ! vous êtes vous jamais rendu compte que vous épuisez vos goussets en achats de viandes de toutes sortes, alors que vous pourriez vous procurer à meilleur compte du fromage, lequel a bien plus de valeur nutritive que la viande.

Or la Coopérative des Fromagers offre justement en vente de ce temps-ci un "petit fromage blanc" spécialement préparé pour le consommateur. Remarquez bien que ce "petit fromage" est *blanc non coloré*, parce que la couleur n'y est pour rien dans la qualité du fromage ; et pourquoi le consommateur paierait-il plusieurs sous la livre de plus pour la couleur ? Et, bien que ce "petit fromage" soit blanc, vous pouvez tout de même l'avoir doux ou fort, suivant votre goût.

Essayez le "petit fromage blanc" de la Coopérative des Fromagers : les prix sont indiqués dans son annonce à la page 13.

ANIMAUX VIVANTS

Déjà plusieurs gérants ou secrétaires de sociétés coopératives locales ont écrit à la Coopérative des Fromagers au sujet de la vente des animaux vivants. Il est à espérer que les autres ne tarderont pas à en faire autant. Pourquoi en effet les cultivateurs de notre province n'auraient-ils pas la chance de faire vendre pour leur propre compte, et suivant la qualité

après classification, sur le plus grand marché du pays leurs animaux de boucherie ? Et pourquoi le système de vente en coopération qui a si bien réussi dans le cas du beurre, du fromage, des œufs, etc., etc., ne pourrait-il aussi bien s'appliquer au commerce des animaux vivants de boucherie.

Il suffit que les secrétaires et gérants de des sociétés coopératives locales prennent les devants et ne se laissent pas jouer le tour à la campagne par les commerçants qui commencent déjà leur tournée fructueuse de l'automne.

La Coopérative des Fromagers est parfaitement organisée pour faire le commerce des animaux vivants. Adressez-vous à elle pour avoir tous les renseignements à ce sujet.

CORRECTION AU SUJET DU PRIX DES OEUF

La semaine dernière, en indiquant à la page du marché les prix obtenus pour les œufs, nous avons fait une erreur dont tous nos lecteurs sont priés de prendre note.

Nous avons donné :
Strictement frais : 49 cents.
No 1, 45 cents.
Nous aurions dû dire :
Strictement frais : 50 cents.
No 1, 46 cents.

Les remises aux sociétaires de la Coopérative des Fromagers ont été faites aux prix en dernier indiqués ; tout de même il est bon de prendre note de la correction.

ANNONCE A VENDRE

Jeune bélière Oxford, né en mars de parents enregistrés. Type laineux et bien développé, livrable en septembre.

Certificat d'enregistrement sur demande.

AMEDEE MONGEON,
Fassett, Co. Labelle.

25 agneaux, 10 brebis d'un an et 2 béliers Leicester enregistrés, un veau mâle Ayrshire enregistré, 25 colonies d'abeilles Italiennes.

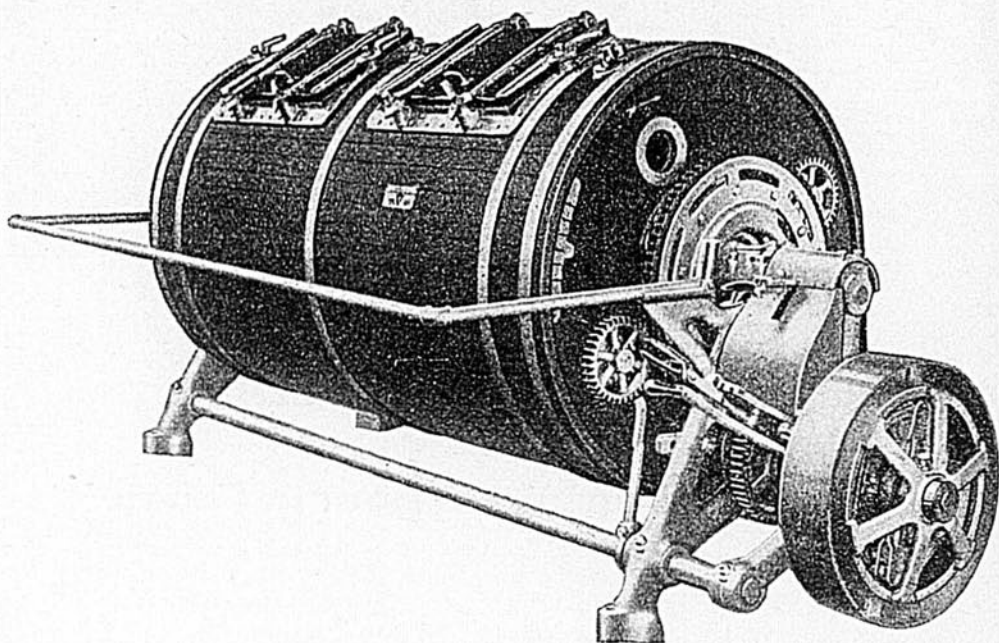
J. H. COUTURE.
St-Augustin, Co. Portneuf.

A ACHETER OU ECHANGER

On demande à acheter ou à échanger : Un agneau de race pure Leicester, enregistré, deux agnelles Southdown ou Oxford enregistrés.

J. EDMOND BOURBONNAIS,
R.R. No 1, St-Clet, Co Soulanges.

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.

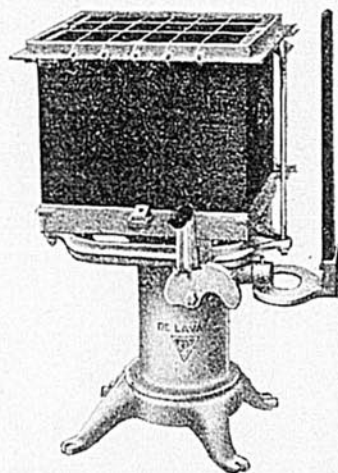
Mais ce n'est pas là le seul caractère de supériorité de l'ALPHA. Un autre de ses précieux avantages, c'est que tout le travail de baratage se fait à couvert. Le fabricant a donc le contrôle absolu des germes de moisissure; puis le beurre est durant la fabrication protégé des mouches, de la chaleur et,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

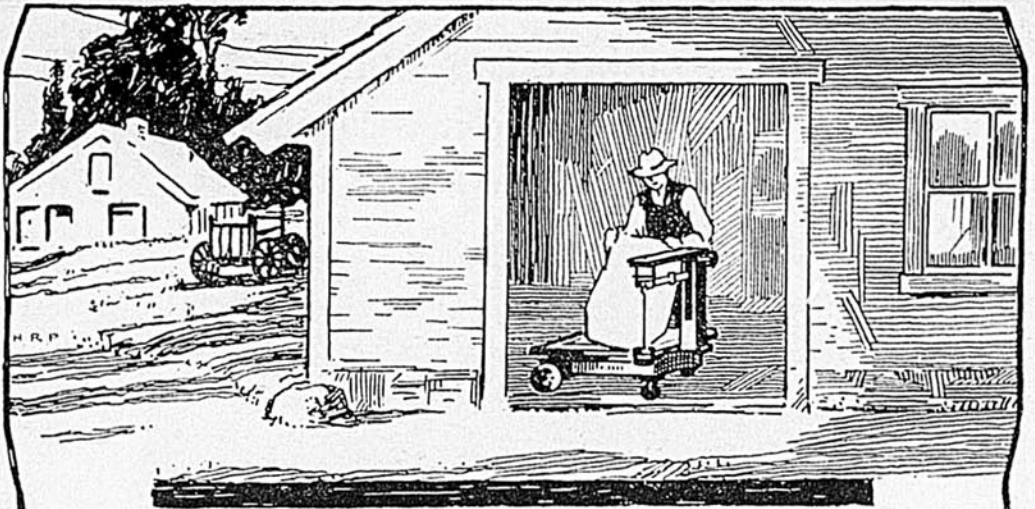


Machine hydraulique Alpha
pour couper le beurre.

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



Les Balances commodes pour l'usage de la Ferme

Commodité et services sont les caractères distinctifs des

Bascules Fairbanks pour la Ferme

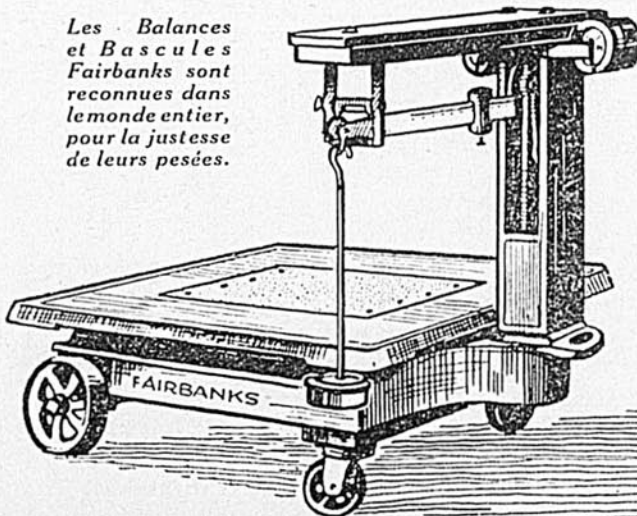
La poignée à la base du montant de la bascule permet son transport facile sur ses propres roues dans n'importe quelle partie des bâtiments de la ferme. Dans la maison, dans la grange ou dans la laiterie, elle répond à tous les besoins jusqu'à concurrence de 2000 livres.

Les Bascules Portatives Fairbanks pour la Ferme sont très compactes et absolument justes. La plateforme a $34 \times 25\frac{1}{2}$ pouces et $11\frac{3}{8}$ pouces de jeu audessus du sol.

Ecrivez à notre succursale la plus proche pour détails complets sur cette bascule et d'autres modèles de balances.

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

*Les Balances
et Bascules
Fairbanks sont
reconnues dans
le monde entier,
pour la justesse
de leurs pesées.*

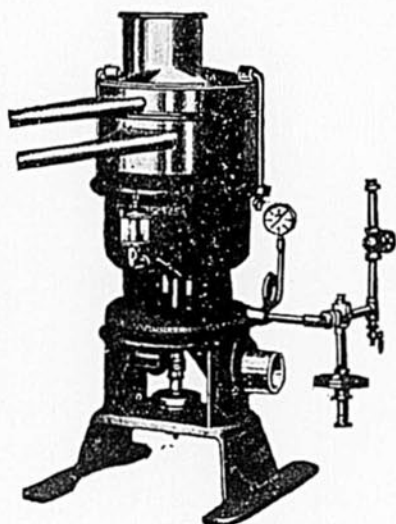


St-Jean
Québec
Montréal
Ottawa
Toronto
Hamilton
Windsor
Winnipeg
Calgary
Saskatoon
Vancouver
Victoria

A MM. les Beurriers et Fromagers

amis du progrès

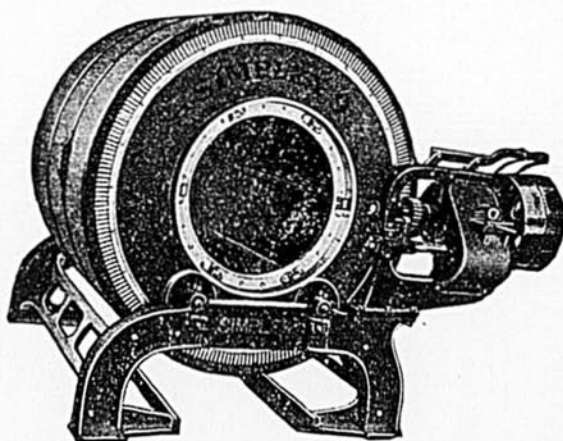
et soucieux de leurs intérêts et des intérêts de leurs patrons,
nous offrons



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.

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



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

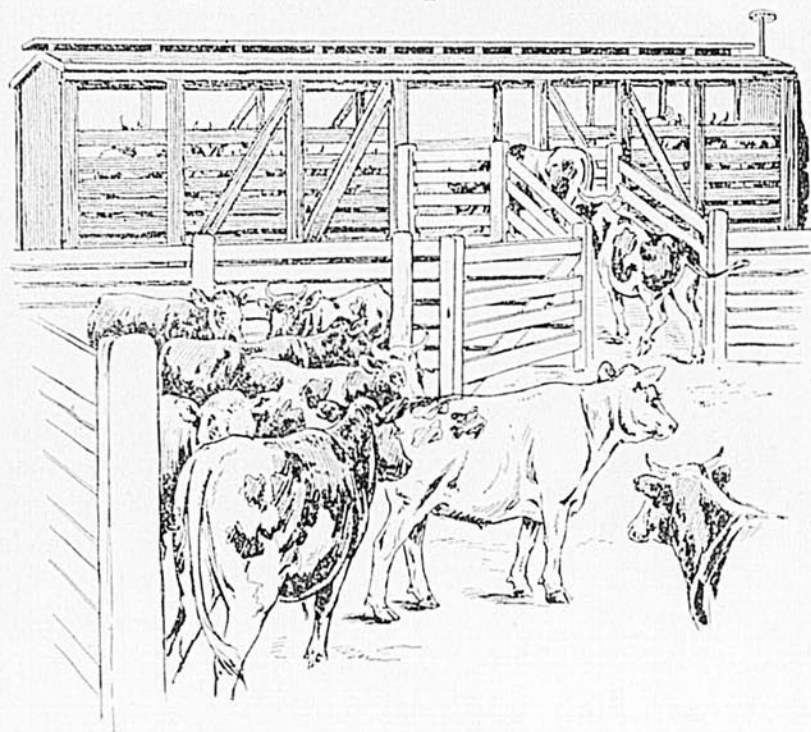
AVEZ-VOUS ESSAYÉ LA PRESURE NADEAU ?
AVEZ-VOUS EU NOS HUILES ?

B. TRUDEL & CIE, 38 Place Youville, Montreal

Main 5570 — Westmount 4120

Demandes de renseignements appréciées

“Du Producteur au Consommateur par la Coopération”



ANIMAUX VIVANTS

Cultivateurs, confiez-nous la vente des animaux de boucherie : bœufs, vaches, taures, porcs, moutons, etc.

Il est facile aux éleveurs d'un même rang, d'une même paroisse, de s'entendre ensemble pour réunir le nombre de têtes de bétail requis pour charger un char complet, ou mieux encore, l'on peut confier ce soin au gérant de la coopérative locale.

Comme nous l'avons annoncé nous avons un département spécial pour faire le commerce des animaux de boucherie et pouvons obtenir les plus hauts prix du marché.

En vendant par notre entremise, vous n'aurez qu'une faible commission à payer, et il vous restera pour vous-mêmes la plus grosse part du profit qui va d'ordinaire aux commerçants.

Ecrivez dès maintenant pour renseignements complets.

“La Société Coopérative Agricole des Fromagers de Québec”

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