

BULLETIN

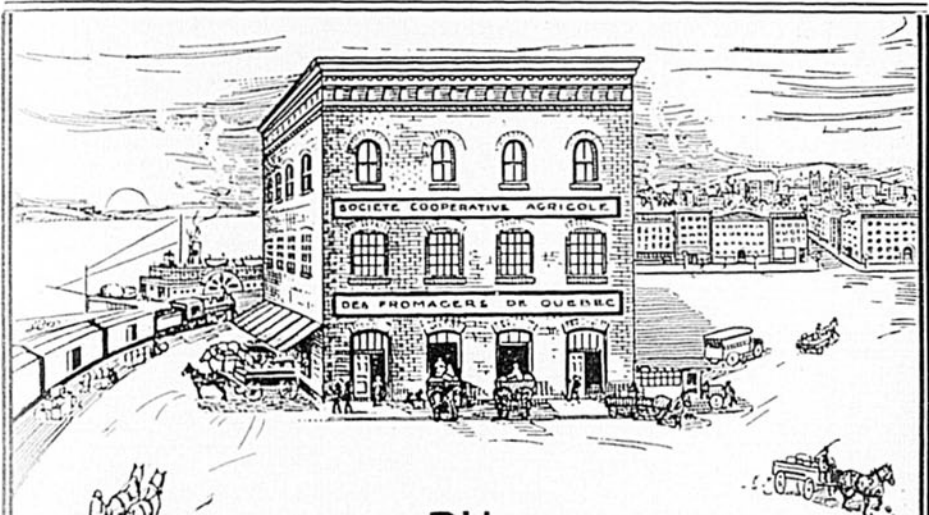
DE LA

Société Coopérative Agricole DES FROMAGERS DE QUEBEC

Vol. 1

MONTREAL, Can., le 29 JUILLET 1916

No 23



DU
PRODUCTEUR
AU
CONSOMMATEUR
PAR LA
COOPÉRATION

FROMAGE
BEURRE
Sirop d'ÉRABLE
Sucre d'ÉRABLE

OEUFs'
VOLAILLES
VIANDES
et autres produits
de la ferme.

BEURRE ET FROMAGE

Sociétaires, exigez que vos fabriques vendent par notre entremise et que le Secrétaire reçoive lui-même le certificat de classification et les retours.

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

La Société Coopérative Agricole des Fromagers de Québec

61-63 Rue William 61-63

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

SEMAINE DU 29 JUILLET

BEURRE

No 1 30c No 2 30c Pasteurisé 31c

Marché très ferme. On a encore placé sur le marché de fortes commandes pour exportation: c'est ce qui a causé la dernière hausse.

Arrivages du 1er mai jusqu'à date: 202,531 boîtes; date correspondante 1915: 177,350 boîtes.

FROMAGE

No 1 Blanc 15c No 2 Blanc 15c No 3 Blanc 15c
No 1 Coloré 15c No 2 Coloré 15c No 3 Coloré 15c

Marché très irrégulier. Les achats faits par le gouvernement impérial provoquent des hausses subites; mais les prix déclinent aussitôt que les commandes sont remplies.

Arrivages du 1er mai jusqu'à date: 979,734 boîtes; date correspondante 1915: 981,740 boîtes.

VOLAILLES VIVANTES

Poules No 1 (choix) 23c No 2 21c No 3 19c
Coqs 14c
Poulets No 1 28c No 2 26c
Dindes No 1 20c No 2 18c
Canards No 1 17c No 2 14c
Oies No 1 12c No 2 10c

PIGEONS: 15c LE COUPLE

Marché très ferme. Pour les raisons données dans "Le Bulletin" de la semaine dernière, les cultivateurs très occupés par la récolte du foin expédient peu de volailles.

OEUFS

Strictement frais 33c No 1 28c

(LIVRÉ A MONTREAL)

Marché soutenu aux prix actuels.

Arrivages du 1er mai jusqu'à date: 250,872 caisses de 30 dozs; date correspondante 1915: 255,588 caisses de 30 dozs.

VEAUX GRAS

No 1 15c No 2 14c No 3 13c

Aucun changement dans les prix n'est prévu.

MIEL

Miel extrait: Blanc, en chaudières de 30 livres 11c la lb.
" " Brun, " " " 10c "

Les prix de la nouvelle récolte ne sont pas encore sortis. On attend avec anxiété les premiers arrivages qui les établiront.

NOTE

Nous tenons à ne recevoir les volailles vivantes que dans les quatre premiers jours de la semaine. Les ventes ne se font que très difficilement les deux derniers jours.

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

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

Montréal, le 29 juillet 1916.

LA CLASSIFICATION DURANT LE TEMPS DES CHALEURS

La chaleur persistante des derniers temps a été cause qu'une grande quantité de beurre et de fromage a été livrée aux entrepôts de la société dans un état pitoyable.

C'a été spécialement le cas pour le fromage qui a marché trop vite dans le petit lait pour le fromage mou manquant d'acidité, d'une manière générale mal fabriqué, et par dessus le marché mal emballé. A ce dernier propos nous ne pouvons nous empêcher de remarquer qu'il est presque inconcevable que des fabricants qui vendent depuis plusieurs années par l'entremise de la société, qui ont eu par conséquent l'avantage de recevoir des avis et des conseils souvent répétés envoient encore des fromages qui dépassent la boîte de 1 ou 2 pouces. Ces fromages, travaillés par la chaleur, arrivent à destination brisés, écrasés. Si c'est du beurre qui a été emballé de cette façon, il coule au dehors de la boîte, etc. Que de pertes sur le poids, l'apparence, la saveur. Ces produits ne peuvent être classés que comme No 3, alors que, si le fabricant avait été un peu particulier, son produit aurait été No 2 et très souvent même No 1.

S'exposant encore aux mêmes désagréments les fabricants qui reçoivent du lait de toute sorte, d'une saveur douteuse, du lait qui n'a pas été coulé, que l'on apporte dans des bidons rouillés, lavés sans soins ; ou encore les fabricants qui ne se donnent pas la peine d'enseigner à leurs patrons la manière de conserver le lait jusqu'au moment de la livraison à la fabrique ; ou encore les fabricants dont les patrons n'ont aucun souci de la propreté, qui ne refroidissent pas le lait, etc. Il est vrai que les patrons trouvent souvent que les fabricants sont trop sévères à leur égard ; mais les fabricants n'ont-ils pas le droit d'exiger des patrons autant que ceux-ci exigent d'eux. Le lait qui n'est pas convenablement traité contient des millions de mauvais germes qui, durant le temps des chaleurs, se développent dans le beurre et le fromage avec une rapidité incroyable.

Pour ce qui concerne spécialement la fabrication du beurre, certains fabricants ne refroidissent pas la crème assez tôt après l'écumage et insuffisamment dans l'après-midi pour la préparation pour le barattage. Le beurre est baratté trop chaud, et maintenu à une température trop élevée, de sorte qu'il contient trop d'acidité lorsqu'il est mis sur le marché.

A ces remarques sur la fabrication, nous croyons utile d'en ajouter d'autres sur l'emballage, spécialement sur le papier parchemin. Les hauts prix du papier parchemin ont poussés certaines maisons de commerce à mettre sur le marché des imitations. Nous croyons bien que la bonne foi de certains fabricants a été surprise. Mais nous sommes sûrs également que certains autres n'ont considéré que le profit fictif qu'ils pouvaient retirer en achetant un papier de qualité inférieure. Un tel papier ne protège pas suffisamment le beurre ; bien au contraire il favorise le développement des germes de moisissure surtout lorsque les chambres froides où l'on conserve le beurre sont quelque peu humides.

Nous voyons d'ici les fabricants pester contre les classificateurs lorsque leurs produits sont classés No 3 ou "rebutés". Mais à qui la faute ? Ils ont la plupart d'entre eux toutes les connaissances nécessaires pour réussir : que ne les appliquent-ils pas ? Quant aux classificateurs soucieux de leurs devoirs, ils sont forcés d'être sévères à leur égard. Ils ont du reste la preuve que durant les chaleurs comme en tout autre temps il est possible de fabriquer des produits de première qualité et de les bien conserver.

En effet le beurre et le fromage bien fabriqués et bien emballés ont certainement souffert de la chaleur, mais pas d'une manière assez sensible pour que leur qualité en soit affectée, si ce n'est dans le cas de force majeure. Pour obtenir ces résultats il suffit que le fabricant soit un peu plus minutieux lors de la réception du lait, de la fabrication et de l'emballage, ce qui leur permet d'obtenir les meilleurs prix du marché durant les chaleurs comme en tout temps.

L.-P. LACOURCIERE.

L'EMBALLAGE DU BEURRE et du FROMAGE

Dans un des précédents numéros du "Bulletin", nous traitons de la préparation des produits agricoles pour le marché. Nous croyons nécessaire de revenir brièvement sur le sujet et d'attirer spécialement l'attention des membres de la Société sur l'emballage du beurre et du fromage.

A SUIVRE PAGE 4

LE BULLETIN

DE

La Société Coopérative Agricole des Fromagers de Québec

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

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

AUGUSTE TRUDEL,

61-63 rue William, MONTREAL

NOTES

Plusieurs sociétaires ont négligé de faire les versements annuels sur leurs actions. La Société ne peut continuer de donner indifféremment à ceux qui sont en règle et à ceux qui ne le sont pas les mêmes avantages de faire vendre leurs produits par son entremise, de recevoir le "Bulletin Hebdomadaire", etc. Elle devra donc discontinuer l'envoi du "Bulletin" à ceux qui n'auront pas versé d'ici quelques semaines les arrérages sur leurs actions.

* * *

Nous conseillons aux sociétaires de ne plus expédier de veaux ni de moutons, car, durant le temps des chaleurs, le moindre retard dans la livraison, pourrait entraîner des pertes considérables. Cependant nos sociétaires du comté de Bellechasse et des comtés environnants peuvent continuer d'apporter leurs veaux et leurs moutons vivants à l'abattoir de St-Valier. Ils y seront abattus et préparés avec soin. Nous pourrions ensuite les vendre avec avantage.

* * *

Mauvais Papier Parchemin

Certains fabricants emploient encore du papier parchemin de mauvaise qualité, et même des imitations de papier parchemin plus défectueuses encore. Ces papiers contiennent des germes de moisissure qui se développent dans le beurre, causant ainsi des pertes considérables. Dans l'intérêt de tous, les fabricants devraient discontinuer immédiatement d'en faire usage.

L'Emballage du Beurre et du Fromage

SUITE DE LA PAGE 3

Il est de première importance que, pour cette opération, les propriétaires des beurrieres et fromageries et les fabricants n'emploient que des articles de première qualité. L'un des classificateurs de la Société fait quelques remarques très appropriées dans le présent numéro au sujet du papier parchemin. Nous n'insisterons donc pas sur ce point. Qu'il nous suffise, pour illustrer tous les arguments apportés en faveur de l'emploi du bon papier parchemin, de citer le cas d'un propriétaire de beurrierie qui a perdu sur un seul lot de beurre au delà de cent dollars pour avoir fait usage d'un mauvais papier ou peut-être d'une imitation de papier parchemin.

Nous insisterons plutôt sur les boîtes à beurre et à fromage. Elles sont encore souvent la cause que certaines fabriques perdent des sommes considérables.

Dans certain district de la province spécialement on met le fromage dans des boîtes de merisier ou d'orme noirci. Avec de tel bois, la plupart du temps mal taillé, les boîtes ne peuvent être que mal faites et cela suffit à donner une très mauvaise apparence à tout un lot de fromage. Le district que nous mentionnons est connu pour ses boîtes de tous les commerçants de Montréal; nous dirons même que sa renommée, qui malheureusement n'est pas bonne, s'est répandue jusqu'en Angleterre, où les importateurs paient le fromage de ce district $\frac{1}{4}$ et $\frac{1}{2}$ cent meilleur marché que d'autre simplement à cause de ses mauvaises boîtes.

Les inspecteurs de beurrieres et fromageries et les cultivateurs qui s'intéressent au bon fonctionnement de leurs fabriques devraient exiger sans plus tarder des réformes. Pour notre part, nous voulons que tous les produits vendus par l'entremise de la Société, mais surtout le beurre et le fromage, aient de l'uniformité et de l'apparence, de quelque district qu'ils viennent. Nous avons déjà obtenu des améliorations considérables, mais, pour arriver au succès complet, il nous faut le concours de tous les intéressés. Il appartient spécialement aux cultivateurs d'exiger les réformes qui s'imposent, car si le beurre ou le fromage des fabriques où ils portent leur lait sont classés No 3 ou même "rebut" par le seul fait qu'ils sont mal finis et mal emballés, ce sont eux qui en dernier ressort y perdent le plus. Et malheureusement les classificateurs de la Société doivent recourir à ce moyen pour protéger les fabricants soigneux sous ce rapport.

AUGUSTE TRUDEL.



Pour réussir dans l'industrie laitière



NE LAISSEZ PAS TARIR VOS VACHES

Voici les grandes chaleurs arrivées avec tout leur contingent de mouches et d'insectes, l'herbe est durci, peu appétissante et de digestion difficile. Le soleil surplombe les pâturages et met à la torture les vaches qui pâturent dans des endroits dépourvus d'ombre.

Pour toutes les raisons ci-haut énoncées, la quantité et la qualité du lait apporté à nos fabricants de beurre et de fromage a considérablement diminué.

Connaissant les causes du mal, il est facile pour le cultivateur soigneux d'y remédier. Chez les patrons les plus progressifs, à cette époque de l'année, les vaches passent les heures d'ardeur du soleil à l'intérieur de l'étable dont les chassis nombreux et les portes sont pourvus de moustiquaires et dont l'intérieur est entretenu avec la plus scrupuleuse propreté. Les vaches reçoivent comme nourriture, à l'intérieur, des fourrages verts qui ont été spécialement ensemenés pour elles au printemps dernier.

Les vaches vont au pâturage le soir après l'ardeur du soleil et passent la nuit en plein air pour revenir le lendemain matin à l'étable. Elles sont préservées contre les mouches par une de ces nombreuses préparations, Sapho ou autre, dont on enduit la robe au moyen d'un vaporisateur. " Ces préparations coûtent peu, 80 à 90 cents le gallon. Un gallon suffit pour toute une saison, pour un troupeau de douze à quinze vaches. Le vaporisateur ne coûte que 60 à 75 cents. De 15 à 20 secondes sont suffisantes par vache pour empêcher qu'elle ne soit tourmentée par les mouches ".

Si vous ne pouvez pas faire exactement ce qui est dit plus haut, vous pouvez, au moins, faire quelque chose : — avoir des abris faits de branchages pour préserver les vaches contre l'ardeur du soleil. Il faudrait bien aussi trouver un moyen pour suppléer au manque d'herbe tendre soit en donnant un grain vert, semé trop tard pour qu'il ait chance de mûrir ou en donnant du foin coupé à bonne heure, parti-

culièrement le foin de trèfle de première coupe pour ceux qui font la récolte de la graine de trèfle ou encore si vous n'avez rien pour suppléer à ce qui manque au pâturage, donnez un peu de concentré, son ou gru ; ceci est beaucoup moins économique mais il vaut encore mieux en agir ainsi que de laisser tarir les vaches.

Pour ce qui est de les préserver contre les mouches, si vous ne pouvez pas vous procurer une des préparations vendues par le commerce, vous pourrez utiliser la préparation suivante que vous pourrez faire à la maison : — pour une chopine d'huile de charbon ordinaire quatre livres de saindoux fondu et parfaitement mêlé, et appliquer ce mélange au moyen d'un pinceau, particulièrement au-dessus des cornes, sur le dos autour de la queue et sur les flancs.

Suivez ces conseils et ne laissez pas tarir vos vaches car il vous en coûtera beaucoup plus pour les ramener en lait plus tard.

A.-L. GAREAU.

L'AVANTAGE D'ENGRAISSER DES VEAUX

Les cultivateurs qui réussissent, en dépit de la grande chaleur, à mettre sur le marché des veaux bien préparés, obtiennent encore de bons prix, bien que la demande soit limitée. Nous en donnons quelques exemples :

Nous avons vendu cette semaine pour le compte de :

M. Arthur Roy, St-Valier : Un veau, classe No 2, pesant 103 livres, a rapporté \$13.01, tous frais payés ;

M. Eusèbe Gosselin, St-Valier Station : Un veau, classé No 1, pesant 114 livres, a rapporté \$15.53, tous frais payés ;

M. Ferdinand Blouin : Un veau ne pesant que 86 livres, classé No 2, a rapporté \$10.81, tous frais payés.

NOS POULES

LA MUE



Comme les ânes qui changent de poil à chaque Saint-Michel, les poules renouvellent annuellement leur plumage ; seulement il ne faut pas que ce soit aussi tard.

Cette opération assez longue ne manque pas d'être douloureuse, puisque c'est une véritable maladie que subissent alors les volailles. Il est donc important que, sous nos climats, on les y aide et qu'elle soit placée à une époque plutôt chaude. On soupçonne aisément les inconvénients à redouter, si le dépouillement, souvent quasi complet, se produisait pendant la saison rigoureuse.

Les uns — et parmi eux des auteurs sérieux — vous diront que si vos poules doivent être des reproductrices au printemps suivant, il faut laisser la nature suivre son cours, que celle-ci ne doit être forcée que dans le cas où l'on veut obtenir une ponte abondante en hiver. Pour notre part, nous trouvons toujours avantageux de hâter la mue et de la provoquer même aussitôt finie la période d'incubation, dès juin, en juillet au plus tard. De cette sorte, la poule n'est que légèrement vêtue en été — encore mieux cependant que certaines femmes, — et en hiver elle a son épais manteau pour la garantir contre les rudes intempéries, surtout dans nos poulaillers froids.

Mais pour déterminer le dépouillement en temps opportun, que faire ? Voici, le remède n'est pas infallible, mais il est généralement efficace. Vous soumettez à une demi-ration, ou à une ration plutôt pauvre, vos belles poules accoutumées à un régime aussi abondant que substantiel. Cette demi-ration consiste en un dîner d'avoine, moitié moins copieux que d'habitude, et en deux repas, matin et soir, de pâtées maigres. Ces pâtées, vous les composez presque exclusivement de verdure hâchée, feuilles de navette, de trèfle, de luzerne, de tournesol ou de topinambour, arrosées d'eau, préférablement de lait, puis asséchées avec du son ou du gru. Ajoutez-y un peu de soufre en poudre comme purgatif ou laxatif.

Pendant les quinze premiers jours de diète au moins, il est bon de tenir les sujets enfermés, pour les empêcher de trouver ailleurs de quoi suppléer à ce défaut de nourriture. Gardez-les ainsi dans les privations tant que le détachement des plumes ne sera pas à peu près

complet, ce qui pourra se faire attendre deux ou trois semaines et peut-être davantage. Durant ce temps-là, la ponte arrêtera graduellement.

Quand le dépouillement aura été jugé suffisant, vous ramènerez vos oiseaux par degrés à un régime riche ; évitez les soubresauts. Vous atteignez d'abord dans une semaine les rations qu'ils recevaient avant d'être condamnés à la diète ; puis vous les augmentez jusqu'à ce que vous vous rendiez à des pâtées contenant de la viande deux ou trois fois par semaine, à du maïs concassé, à des farines d'orge ou de blé, de lin, à des graines de tournesol.

En tout temps, n'oubliez pas l'eau fraîche comme breuvage, les coquillages, os, gravier, charbon de bois, et le bain de poussière.

De la sorte, vos poules devront avoir reconstitué leur ancien plumage en septembre, ou en octobre au plus tard et elles commenceront incontinent la ponte rémunératrice de l'hiver.

Vivent les poules ainsi restaurées ! Ce sont elles, et elles seules, qui paient bien. D'elles en sus on peut encore élever de vigoureux poussins.

L'abbé ARTHUR ALLAIRE.

VOLAILLES VENDUES AVEC PROFITS

Nous avons vendu cette semaine des poules et des jeunes poulets du printemps à des prix très rémunérateurs.

Pour le compte de :

M. P. Lusignan, St-Jude : 12 volailles, classées Nos 2 et 3 ont rapporté \$11.17, tous frais payés ;

M. J. C. Magnan, St-Casimir : 20 poulets ont rapporté \$10.91, tous frais payés ;

Coopérative St-Paul, d'Abbottsford : 20 jeunes poulets ont rapporté \$10.72, tous frais payés.

Mais... pourquoi ne pas mettre son adresse sur les chaudières? La raison en est bien simple : c'est que nous voulons créer un marché pour la vente du miel. Or pour faire ce marché, il faut qu'il y ait uniformité dans les prix, l'emballage, et surtout que le produit soit classifié.

Supposons que vos nom et adresse soient lithographiés (imprimés) sur les chaudières et que vous nous les envoyiez pour les vendre. Voici ce qui arriverait : cette année, vous avez une belle récolte ; les acheteurs en sont très satisfaits. Lisant votre adresse, ils vous écrivent aussitôt pour avoir la même quantité l'an prochain. Seulement l'année suivante la récolte n'est pas aussi bonne, vous ne pouvez fournir la quantité désirée et votre miel est de qualité inférieure : l'acheteur n'est pas satisfait. Vous vous faites tort à vous-même et vous faites tort en même temps à tous vos corégionnaires. Chez nous, le miel étant classifié, les acheteurs ne seront jamais trompés, car ils sauront ce qu'ils achètent. En tout cas, pour vous éviter trop de dépenses, s'il vous reste encore des chaudières lithographiées de l'an dernier, envoyez-nous les quand même.

Nous répétons encore une fois l'emballage que nous désirons : chaudière de 30, 10, 5 et même 2½ livres. Pour l'expédition, faites des caisses à claire-voie (crates), mais ne contenant pas plus de 60 livres chacune, c'est-à-dire deux chaudières de 30 livres, six chaudières de 10 livres, etc. Quant au miel en sections, il ne faut pas mettre plus d'une douzaine de sections par caisse (crate) ; si vous en mettez plus, les sections sont plus exposées à se briser.

Y a-t-il encore des mais... ou des pourquoi... ? Écrivez-nous : nous tâcherons d'y répondre.

Caused de grandes pertes aux cultivateurs. Elles irritent les vaches à tel point qu'elles réduisent la production du lait. On peut les combattre en appliquant, à intervalles plus ou moins fréquents, aux parties du corps généralement attaquées, des substances à odeur forte. Cependant il est beaucoup de ces substances qui ne repoussent les mouches que pendant un temps très court. En voici une que nous avons essayée ici avec succès et qui est assez bon marché, d'effet relativement durable et qui n'offre que peu d'objection. C'est un mélange de 10 livres de saindoux non salé d'une livre de goudron de pin, une once d'acide carbolique, parfaitement mélangées et appliquées aussi souvent qu'il est nécessaire sur ces parties du corps où les mouches se posent généralement. Lorsque les vaches sont traitées à l'étable pendant l'été il est généralement impossible d'empêcher les mouches de s'y propager. On pourra cependant en réduire largement le nombre en mettant, dans des plats peu profonds, un mélange de deux parties de lait écrémé et d'une partie de formoline. Nous avons essayé cette méthode ici et nous l'avons trouvée très utile pour chasser les mouches de la vacherie et de la porcherie.

J. H. GRISDALE,

Directeur des fermes expérimentales
du Dominion.

Détachez, faites signer et envoyez-nous ce coupon.

M. AUGUSTE TRUDEL, Gérant

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

Monsieur :

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

Signé.....

Adresse.....

CULTIVATEURS

Expédiez vos Produits

A

La Société Coopérative Agricole
des Fromagers de Québec

61 et 63, Rue William, MONTREAL

Qui vous obtiendra les plus hauts prix du Marché :

VOLAILLES! VOLAILLES!

Ceux de nos membres qui ont des poules et des poulets prêts à être mis sur le marché feront bien de les expédier le plus tôt possible; car durant les deux ou trois prochaines semaines nous pourrions obtenir de meilleurs prix. En effet les cultivateurs sont occupés de ce temps-ci aux travaux de la récolte et retardent l'expédition des volailles, de sorte que les arrivages sont insuffisants pour la demande.

Les membres de la Société, ayant l'avantage d'être renseignés sur les prix par "Le Bulletin", devraient profiter de cette occasion. Nous continuerons de fournir gratuitement les cages à tout sociétaire qui aura au moins 15 volailles à nous expédier.

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