

VINCIALE

5,000,000.00
4,500,000.00
40,646,000.00és à son département
ces messieurs exami-
-rec tels dépôts.
ctionnaires lors de sa
directeurs.

LAPORTE

seurs
U
Québecde Québec, d'Ontario
Edouard.s Vendeurs
Sérieux

s Immédiatement

ou nous ne sommes pas repré-
-la vente d'arbres fruitiers
nements etc.:
marchandises exclusifs. 600
fruitiers et d'ornementation.
ble depuis 40 ans.

Nursery, Co.

: : : : : ONT.
adressé sur demande.

éontine, il y a un cheveu

vous qui m'en demandiez
e mèche, autrefois! ..

EED

s revenus.

ourriture Gluten
et le plus grand
nt les vaches lai-être servie aux
rtion qu'aux va-
ritifs voulus, cet-
t plus fournir.ltats, les laitières
urriture GlutenFEED" à votre
oir littérature et
ppriée pour votre
Gluten Feed".

R LE NOM DE

Co., Ltd

ADMINISTRATION ET PUBLICITE

Abonnement payable d'avance.

Canada—Excepté cité de
Québec..... 1.00
Cité de Québec et pays
étrangers..... 1.50
Pour les Sociétaires de
la Coopérative Fédé-
rée de Québec..... 75c.Tarif des annonces 12c. la ligne
Annonces classifiées 25 mots, 50
sous par insertion, plus un sou
par mot additionnel au-dessus
de 25 mots, minimum, 50 sous.Pour abonnement et annon-
ces écrire au "Bulletin de la
Ferme", Limitée, 111 Côte de la
Montagne (Édifice Morin),
Québec, Case postale 129—
Tél. 2-4297.

LE BULLETIN DE LA FERME

REVUE TECHNIQUE HEBDOMADAIRE

Consacrée au Service des Cultivateurs de Progrès

ADMINISTRATION & RÉDACTION

111 CÔTE de la MONTAGNE 111

QUÉBEC

ORGANE OFFICIEL DE LA COOPÉRATIVE FÉDÉRÉE DE QUÉBEC

Volume XIII

QUÉBEC, LE 5 NOVEMBRE 1925

Numéro 44

Page de la Coopérative Fédérée de Québec.

LES PRODUITS LAITIERS

Progrès remarquables accomplis en ces
dernières années

Depuis une décennie, le progrès extraordinaire de l'industrie laitière se maintient en notre province, comme dans le pays tout entier. Il est très encourageant de constater que la demande des produits de laiterie de notre pays devient de plus en plus forte au point d'activer l'offre et la production sur une haute échelle.

Le rendement du beurre de laiterie, en 1923, a été de 162,834,608 livres, par tout le pays, représentant une valeur de \$56,873,510. Le fromage de fabrique avait donné, la même année, une production de 151,624,376 livres, atteignant une valeur de \$28,345,192. La valeur globale de tous les produits laitiers au Canada se chiffrait à \$120,120,390, en 1923.

L'industrie laitière qui détient au pays une place si importante, a une existence fort ancienne.

Les premières vaches que l'on vit au Canada furent amenées à Québec par Champlain, entre 1608 et 1610; dès 1629, sa ferme de Cap Tourmente possédait 60 ou 70 bêtes à cornes; en 1660, le ministre Colbert envoya en Nouvelle-France un certain nombre des meilleures vaches laitières de la Normandie et de la Bretagne.

En 1667, on dénombrait 3,107 bêtes à cornes dans la colonie et en 1671 il y en avait 866 dans l'Acadie.

Les premiers bovins qui pénétrèrent dans la province d'Ontario y furent amenés par La Motte Cadillac en 1701. En 1823 un troupeau de 300 bêtes fut conduit aux établissements de la Rivière Rouge et vendu aux colons. La Colombie Anglaise possède des bovins depuis 1837.

L'aspect moderne de l'industrie laitière et son expansion, qui donna naissance à un grand nombre de fromageries et de beurrieres, sont dus à l'introduction en 1882 du séparateur centrifuge de crème, apporté du Danemark, ainsi qu'aux facilités offertes par la création d'entrepôts frigorifiques, auxquels le gouvernement s'intéressa dès l'année 1895.

BEURRE DE FABRIQUE

La première fabrique de beurre canadienne fut établie à Atholstan, comté de Huntingdon, P. Q. en 1873 et le premier séparateur de crème fut installé à Sainte-Marie de Beauce en 1882. Nous sommes donc les pionniers de l'industrie laitière au pays.

Dans Ontario, la première beurrierie remonte à 1875 et le premier séparateur de crème fut établi à Belleville en 1883.

Ce fut au cours de l'exercice budgétaire terminé le 30 juin 1903, que les exportations canadiennes de beurre atteignirent leur apogée, avec 34,128,944 livres. Pendant l'exercice terminé le 31 mars 1924, ces exportations se limitèrent à 1,348,968 livres seulement.

La production du beurre qui s'éleva à 162,834,608 livres en 1923 et qui atteignit une valeur de \$56,873,510, excéda en volume la production de toute autre année précédente; sa valeur, cependant, a été moindre que celle de l'année 1920, alors que le beurre se vendait en moyenne 57 sous la livre. La moyenne du prix du gras du beurre fut de 34 sous en 1923 au lieu de 35 sous en 1922.

La province de Québec est en tête de la production de toutes les provinces; elle a produit 59,214,767 livres de beurre en 1923, contre 54,873,180 livres pour l'Ontario, et 17,868,853 livres pour l'Alberta. La Saskatchewan, le Manitoba, la Nouvelle-Écosse, la Colombie-Britannique suivent ensuite.

FROMAGE DE FABRIQUE

Les premiers colons français faisaient du beurre et du fromage; le fromage raffiné, qui se fait encore dans l'île d'Orléans, remonte probablement à ses origines. Les loyalistes introduisirent la fabrication du beurre et du fromage dans les régions qu'ils colonisèrent; dès l'année 1801, ils envoyaient aux États-Unis leur surplus de beurre et de fromage.

La première fromagerie moderne du Canada débuta en 1864 dans le comté d'Oxford (Ontario); peu de temps après, d'autres fromageries furent construites dans les districts de Burkville et de Belleville, Ontario, dans le comté de Missisquoi, (Québec) dans le voisinage d'Essex,

(Nouveau-Brunswick) et dans le comté d'Annapolis, (Nouvelle-Écosse); toutes ces fabriques sont antérieures à 1870; après cette date, leur nombre augmenta rapidement.

En 1868, le Canada exportait déjà 6,141,570 livres de fromage. En 1904, l'exportation de ce produit était à son maximum avec 233,980,716 livres; et durant l'exercice terminé le 31 mars 1924, elle s'est élevée à 116,777,000 livres.

En 1923, la moyenne du prix d'une livre de fromage a été de 19 sous, au lieu de 16 sous en 1922.

La province d'Ontario est la province qui produit le plus de fromage au Canada; sa production double d'emblée celle de toutes les autres provinces réunies. En 1923, l'Ontario avait produit 99,556,415 livres de fromage, alors que le Canada tout entier en avait un total de 151,624,376 livres. Québec est arrivé en deuxième lieu avec 46,890,579 livres, puis l'Alberta avec 1,865,608 livres, suivie de très près par l'île du Prince-Édouard qui a donné 1,811,537 livres.

L'ELEVAGE DU DINDON

Le développement d'une industrie payante

L'élevage du dindon, encore peu pratiqué chez nos cultivateurs, n'est pas aussi difficile qu'on le croit généralement. Sans doute, certaines conditions sont essentielles à succès; il faut d'abord un bon sol argileux, sablo-argileux ou graveleux, bien égoutté, un grand parcours, des sujets reproducteurs bien développés, sains et non apparentés, et des aliments savoureux, distribués régulièrement et en quantité raisonnable. Une fois ces conditions pourvues, cet élevage est relativement aisé.

La mise de fonds nécessaire n'est pas forte, quand on la compare aux recettes que l'on tire de cette industrie, la somme de travail exigée n'est pas considérable, et les dindons habillés se vendent toujours bien, au Jour d'Actions de Grâce, à Noël et au Jour de l'An. Tous les cultivateurs devraient élever des dindons tous les ans.

Le dindon sauvage est originaire d'Amérique. Les premiers Européens qui ont découvert le continent américain y ont trouvé cet oiseau à l'état sauvage. Il y a trois espèces distinctes de dindons sauvages, le dindon sauvage ordinaire, (Meleagris Americana) qui habitait la région du nord et du centre des États-Unis, ou cette partie du territoire qui s'étend du Maine au Missouri et vers le sud jusqu'en Virginie et le nord du Texas; le dindon du Mexique (M. Mexicana) qui habitait le Mexique et le sud du Texas, et le dindon du centre de l'Amérique (M. Ocellata) qui habitait le centre et le sud de l'Amérique.

On suppose généralement que notre dindon domestique descend du dindon sauvage ordinaire d'Amérique qui était le plus gros parmi les espèces sauvages. Cependant, certains auteurs sont d'avis que la variété bronzée vient du dindon mexicain auquel elle ressemble par l'éclat de sa couleur et les marques blanches qu'elle porte sur la queue et sur les plumes de la queue. Il est certain cependant qu'il a dû y avoir une infusion considérable du sang du dindon sauvage d'Amérique, par le croisement des dindons sauvages avec les dindons domestiques ordinaires.

Les trois races de dindons les plus importantes sont le dindon bronzé, le dindon blanc de Hollande et le dindon Narragansett. Les autres races sont les Noir-Ardoise, et Rouge de Bourbon. Toutes ces races sont à peu près aussi rustiques l'une que l'autre, et la texture et le goût de la chair sont à peu près les mêmes chez toutes.

Soins à apporter

SUJETS REPRODUCTEURS.—On choisira les dindons que l'on veut affecter à la reproduction au commencement de l'automne, avant de commencer l'engraissement pour la vente. Les reproducteurs seront pris parmi les oiseaux bien développés, d'un mérite spécial, qui possèdent une bonne constitution et une bonne vigueur.

La bonne qualité des oiseaux est un facteur que l'on ne doit pas négliger dans le choix des oiseaux reproducteurs. Il n'est pas nécessaire que l'on choisisse les plus gros oiseaux mais il faut éviter ceux qui sont petits.

On ne saurait prendre trop de précautions pour obtenir des oiseaux sains et sans maladies et des mâles qui ne sont pas apparentés aux femelles. Ce n'est qu'à ce prix que l'on peut réussir.

On peut faire un bon début dans l'élevage avec un mâle et quatre femelles. Le nombre des femelles peut être porté à dix ou douze, à condition que le mâle soit de bonne taille et vigoureux.

LOGEMENT.—Il ne faut pas tenir les dindons reproducteurs renfermés pendant les mois d'hiver; on les laissera se promener à volonté toute la journée. Un hangar à paille ou un hangar entouré leur suffit pour les abriter pendant la nuit. Les logements exposés aux courants d'air doivent être évités, mais tout bâtiment qui fournit un abri contre la pluie, le vent ou la neige, convient très bien. Ne mettez jamais les dindons avec des poules ou dans des abris chauffés, car ils y contracteraient presque infailliblement des rhumes qui tourneraient plus tard en catarrhe.

ALIMENTATION.—Les dindons reproducteurs trop bien nourris ont une tendance à devenir trop gras en hiver. On aura donc soin de limiter leurs rations. On donnera du grain dur, de préférence, au lieu de pâtée et de grain moulu. Un mélange d'avoine de blé et de sarrasin en parties égales convient très bien pendant les mois froids. On supprimera le sarrasin dès que la température se modère au printemps.

Un repas par jour en hiver est bien suffisant. On éparpille le grain dans une itière (le plancher de battage dans la grange est un bon endroit) pour que les oiseaux prennent de l'exercice en grattant. On fournit également du gravier et des coquilles d'huîtres, que l'on tient dans un endroit à portée des dindons. Il faut aussi fournir de l'eau une fois par jour. On fera bien d'y mettre un peu d'acide muriatique ou hydrochlorique (environ dix gouttes dans une chopine d'eau) afin de prévenir les troubles de la digestion.

RÉDACTION ET COLLABORATION

Cette revue est consacrée aux
intérêts de la ferme et du foyer
rural.Elle est rédigée par un comi-
té de techniciens et de prati-
ciens agricoles, assistés de colla-
borateurs occasionnels et de
correspondants de diverses ins-
titutions agricoles. Toute col-
laboration est soumise au con-
trôle du directeur.La correspondance concer-
nant la rédaction doit s'adres-
ser au Directeur du "Bulletin
de la Ferme", Case postale 129
Haute-Ville, Québec.