

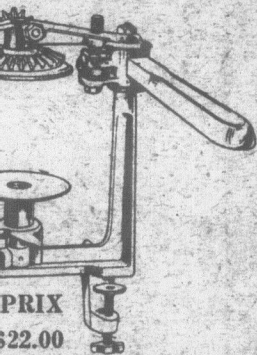
FICIEL SUR LE
REAL

926

e marché.

\$2.00 à \$2.25
12 à 15c
3.25
15 à 20c
1.00 à 1.85
08 à 13c
18 à 20c
60 à 80c
35 à 40c
55 à 75c
30 à 40c
50 à 70c
50 à 60c
30 à 40c
1.75 à 2.00
2.25 à 2.75
2.00 à 2.50
60 à 65c
1.65 à 2.00
3.25 à 3.50
3.50 à 3.75
1.75 à 1.90

T INCLUSIVEMENT

14 d'oranges, 2 de citrons
de canteloups. J. H. L.suisse BURPEE est in-
le pour faire des conser-
vaison.PRIX
\$22.00s aussi des boîtes sanita-
ts de 100 et plus, et un
ur en aluminium pouvant
11 boîtes No 2.

BERT AUCLAIR

nt de manufactures
ument, Giffard, Québec,

LE CHEZ-NOUS du MARAICHER

La défense des cultures
Réponses à nos correspondants

FAUSSE LIMACE DU CERISIER.

M. J. C. Fleuriault, Rimouski. L'in-
eate dont vous vous plaignez corres-
pond à peu près exactement comme
description à la fausse limace du cerisier
et du poirier. La chenille gluante est
très facile à détruire, il suffit de faire
une application d'arséniate de plomb
à raison de 3 livres pour 40 gallons d'eau.
On peut encore employer ce poison à sec,
c'est-à-dire 1 livre d'arséniate de plomb
mélangée à 1 livre de chaux que l'on
saupoudre sur le feuillage.

CHENILLES A TENTE.

M. A. D. Charlesbourg. J'ai constaté
comme vous en plusieurs endroits la
présence de ces chenilles qui englobent
dans leur hideuses toiles les fameuses
des pommiers, pruniers, cerisiers sau-
vages et cultivés, etc. Ce n'est pas la vé-
ritable chenille à tente que tout le
monde connaît comme un véritable fléau
en certaines années. Celle-ci se montre
toujours dans la première partie de l'été,
tandis que l'autre ne commence ses ra-
vages que dans le mois d'août; on lui
a donné pour cela le nom de chenille à
toile d'automne. Actuellement les
arrosages auraient peu de résultat puis-
que les chenilles sont bien abritées sous
leurs toiles; le seul remède est donc de
couper les rameaux recouverts de toiles
et de les brûler.

TEIGNE DE L'OIGNON.

Avis à de nombreux correspondants.
Le Bureau de l'Entomologie a distribué
gratuitement au commencement de l'été
des échantillons d'arséniate de sodium
pour permettre aux intéressés de con-
trôler ce fléau. Nous avons volontiers
répondu aux demandes à nous adressées
avant le premier août. D'aucuns espè-
rent encore sauver leurs oignons en
utilisant actuellement le remède suggéré.
Nous devons les prévenir qu'ils sont au
moins six semaines, et peut-être huit
semaines en retard. En effet, il faut ap-
pliquer le poison lorsque les jeunes oi-
gnons mesurent environ deux pouces de
hauteur, époque où se montrent les

Etat de faiblesse. M. Jos Chrusciel
de Phillips, Wis., écrit: "Ma femme
était dans un tel état de faiblesse qu'elle
pouvait à peine respirer, elle avait des
étourdissements chaque fois qu'il lui fal-
lait monter des étages. Huit bouteilles de
Novoro du Dr. Pierre ont complètement
restauré sa santé, elle peut maintenant
marcher et se sent forte." Cette fameuse
préparation végétale est une médecine
pour l'organisme, elle débarrasse le système
de ses impuretés, améliore la condition
du sang et régénère le corps. Ce remède
est vendu directement mais pas dans le
commerce de pharmacie. Pour obtenir
d'intéressantes lectures écrire au Dr. Peter
Fahrney & Sons Co., 2501 Washington
Blvd., Chicago, Ill.

Livré exempt de douane au Canada.

La Saveur riche
et délicieuse de
**THE
"BARODA"**
en fait un breuvage toujours
apprécié.
Coupon de valeur dans cha-
que paquet.

mouches. Le but du poison est de les dé-
truire avant qu'elles aient eu le loisir
de pondre sur les oignons. En un mot
c'est un préventif. Une fois les vers in-
stallés dans la racine l'arsénite n'a plus
sa raison d'être et le seul remède con-
siste à arracher et brûler les oignons
infestés. Que les retardataires se le
tiennent pour dit et qu'ils prennent la
résolution de commencer à temps au
mois de juin prochain.

CHENILLES A HOUPPES.

Plusieurs personnes de la ville et du
district dse plaignent que leurs arbres
d'ornement, peupliers et saules surtout
hébergent une chenille qui dévore les
feuilles. C'est la chenille à houpes blan-
ches ou Hémérocampe marquée de
blanc. On l'empoisonne facilement avec
3 livres d'arséniate de plomb dans 40
gallons d'eau, mais aujourd'hui la plu-
part des chenilles ont cessé de dévorer
les feuilles pour se transformer en chry-
salides (dans leurs cocons) et plusieurs
sont déjà papillons.

POMMES DE TERRE ET BOUILLIE BOR-
DELAISE

J. D. Champlain. On nous demande.
"Quand doit-on cesser les arrosages?"
En fait on devrait poursuivre les arro-
sages aussi longtemps que les tubercules
de développement et dans ce but on doit
maintenir le feuillage aussi intact que
possible. Il suffit parfois de quelques
jours d'oubli pour que la brûlure s'ins-
talle à la faveur d'une température
humide et compromette une culture
jusque là parfaite. N'oublions pas que
la bouillie bordelaise étant un préventif,
son action bienfaisante contre les mala-
dies ne se fait sentir qu'en autant qu'elle
recouvre le feuillage et l'immunise. Le
cultivateur qui observe sait que les di-
rections que nous donnons quant aux
intervalles entre deux applications n'ont
rien d'absolu. Il fait ses applications
plus ou moins rapprochées selon que
que les pluies sont plus ou moins fré-
quentes, selon que les feuilles ont plus ou
moins besoin de protection. Lorsque
les tubercules parviennent à maturité la
vitalité de la partie aérienne se ralentit
et les feuilles commencent à se dessécher
C'est un signe certain que la plante n'a
plus besoin de protection; mais pendant
tout le cours de son développement il
lui faut nécessairement être protégés
si on ne veut pas courir le risque de
perdre une partie plus ou moins forte
de la récolte.

VERGERS ARROSÉS ET VERGER NON
ARROSÉS

Résultat de nos constatations aper-
sonnelles. Autour de Québec et ailleurs
dans la province on constate d'un coup
d'œil l'importance des arrosages dans les
vergers. En effet, les vergers arrosés à
point portent au moins 90% de fruits
intacts, tandis que dans les vergers non
arrosés ou négligés il y a de 50% à 70%
de fruits véreux et impropres à la con-
sommation. Quand viendra le moment
de disposer de la récolte on verra bien
qui retirera le plus de bénéfices de son
verger. Avis aux intéressés et que le
printemps de 1927 vous trouve tous
préparés à protéger efficacement vos
pommiers, si, bien entendu, vous cul-
ivez pour récolter et retirer le plus de
revenus possible de vos cultures.

Georges Maheux,
Président Soc. Pomologie.

Beurre et fromage

(Suite de la page 586)

recevoir les remises. S'il se fait quelque
changement au cours de la saison, nous
prions les fabricants intéressés de bien
vouloir nous en avvertir immédiatement,
afin que nous puissions leur éviter tous les
ennuis et les erreurs possibles.

JUSTICE POUR TOUS:

Il arrive quelquefois que nous recevons
certaines plaintes de nos consignateurs à
l'effet que le pesage n'est pas très bien
fait. Il n'y a absolument rien de négligé
pour que ce travail soit fait avec justice.
Dès qu'il y a doute ou plainte sur cer-
tains lots, nous faisons rapport à M. J.-
E.-D. Gareau, 1, rue Common, Montréal,
qui a été nommé par le gouvernement fé-
déral pour s'occuper de vérifier les pesées
des peseurs officiels et d'informer les fa-
briques du résultat. Cet officier est com-
plètement désintéressé du commerce et a
surtout été nommé pour surveiller l'inté-
rêt des expéditeurs.

COMMISSIONS:

Certaines maisons de commerce, dans le
but de les attirer, offrent aux fabricants les
prix de la Coopérative, plus une prime de
1-8 ou 1-4 de cent par livre, ou 10 cents par
boîte.

Prenez garde! N'allez pas tomber dans
de tels pièges.

Croyez-vous que ces offres puissent
tenir? La Coopérative obtient les plus
hauts prix du marché. Aucune maison ne
peut faire du commerce à perte. Il ne
faut pas s'imaginer qu'une maison de
commerce va payer vos produits plus cher
qu'elle les vend sans se reprendre à vos
dépens.

Sans compter que la Coopérative vous
aide à améliorer vos produits, et mérite
aussi votre encouragement à cause de la
propagande qu'elle fait pour maintenir et
réhausser la bonne réputation de vos pro-
duits à l'étranger.

RAPPORTS ÉDUCATIONNELS:

Le classificateur surveillant, M. Geo.
Cayer, ne se contente pas de surveiller les
intérêts de nos consignateurs et de plaider
leur cause au besoin.

Après avoir examiné soigneusement cha-
que envoi de beurre ou de fromage, il
adresse un rapport au fabricant pour lui
dire les points faibles ou les défauts qu'il
a constatés dans la fabrication et les
moyens à prendre pour y remédier.

COURSE A LA PERFECTION:

Ce n'est pas tout. La Coopérative offre
d'autres avantages à ses consignateurs.
Ainsi, en les invitant à améliorer leurs pro-
duits, elle leur offre, pour les encourager,
une prime qui varie suivant la qualité: 4
à 6c, pour le beurre; 5 à 8c pour le froma-
ge. Ce que nous désirons avant tout
c'est le progrès de la classe agricole et le
développement de l'industrie laitière dans
notre Province. Les concours tendent

surtout à stimuler les fabricants à amé-
liorer constamment leur fabrication de
beurre et de fromage. Un autre avantage,
c'est d'assurer de plus en plus une pro-
duction uniforme de beurre et de fromage,
ce qui facilite les exportations et nous aide
à obtenir de meilleurs prix. Si tous les
fabricants font leur part pour améliorer
leurs produits, nous serons en mesure de
lutter plus avantageusement sur les mar-
chés contre les produits étrangers. Et les
produits améliorés et de qualité plus uni-
forme obtiendront des prix plus rémuné-
rateurs.

BEURRE NON CLASSÉ:

Une fabrique qui vend son beurre sans
classification s'expose à de graves incon-
véniements. Le beurre qui n'est pas classé
ne peut pas être exporté. Il est exposé
à subir une baisse considérable si le marché
local devient encombré. Sans compter
que le fabricant n'a personne pour lui
indiquer les défauts de fabrication de son
beurre et les moyens à prendre pour y
remédier.

FOURNITURES DE BEURRERIE ET
FROMAGERIE:

Nous les vendons à des prix très bas.
Il est raisonnable que les fabricants qui
bénéficient de cet avantage exceptionnel
paient sous le plus court délai possible,
afin que nous puissions continuer cette
faveur.

CLASSIFICATION:

Tout le beurre destiné à l'exportation
doit être classé. Qu'il soit vendu par
l'entremise de la Coopérative Fédérée ou
par une maison de commerce quelconque,
il est classé suivant les mêmes règles par
les officiers du gouvernement fédéral.
Cependant, nous offrons à nos consigna-
teurs, un avantage appréciable sur ce
point, car le ministère provincial de l'agri-
culture met à notre service un expert
classificateur, chargé de protéger les inté-
rêts de nos consignateurs.

POLITIQUE:

À la Coopérative il n'est pas question
de politique. Tous nos consignateurs sont
traités de la même façon, sur les mêmes
bases, avec la même équité et bienveillance.
La Coopérative Fédérée est l'affaire de
tous les cultivateurs de la province de
Québec sans distinction de parti et tous
sont assurés de la plus entière satisfaction.

ENCANS DE BEURRE:

La Coopérative Fédérée a suspendu
temporairement la vente du beurre aux
enchères parce que l'état du marché était
tel qu'elle pouvait obtenir des prix plus
avantageux pour ses consignateurs en
traitant directement avec chaque acheteur.

Il est bien entendu que la Coopérative
Fédérée s'empresse de recommencer ses
encans réguliers de beurre dès qu'elle ver-
ra que c'est dans l'intérêt de ses consi-
gnateurs.

COOPÉRATIVE FÉDÉRÉE DE QUÉBEC
144, Rue St Paul Est, Montréal
(B. P. 326)

SERTISSEUSE "UTILITY"

Le Ministère de l'Agricul-
ture la donne
comme machine mo-
dèle dans le Bulletin
No 49 sur les conser-
ves domestiques.



Pour tout ce qui con-
cerne l'outillage né-
cessaire à la mise en
conserves domesti-
ques, consultez-nous.

Voici la vraie sertisseuse
supérieure sur le marché à
l'heure qu'il est.

Tenez bien compte des
avantages qui lui sont par-
ticuliers et qu'il est bon de
vous rappeler AU MO-
MENT DE PLACER VO-
TRE COMMANDE.

- 10.—La seule machine fonc-
tionnant à la main ou
avec moteur de 1/4 c.v.
- 20.—Tous rouages sur cou-
sinets à billes—un enfant
peut la faire fonctionner
—ce qui vous épargnera
un temps précieux.
- 30.—La seule avec rebor-
deur s'ajustant automa-
tiquement sans couper la
boîte—autre économie
substantielle.
- 40.—La seule rebordant les
boîtes de toutes dimen-
sions, No. 1 à 10.
- 50.—Matériel et fabrication
de premier ordre—prati-
quement inusable.

Catalogue et liste de prix à votre disposition. Prix \$20.00 et plus.

LES FABRICANTS DE CONSERVES DOMESTIQUES

439 rue Bonsecours, MONTREAL