

<p>Les agneaux du printemps, s'ils sont bien nourris, pourront être mis sur le marché en juin ou juillet, avant qu'une trop grande abondance fasse baisser les prix.</p>	1927 MARS		SOLEIL		LUNE	
			Lev.	Cou.	Lev.	Cou.
	25 V	ANNONCIATION de la B. M. V.	5 38	6 8		
	26 S	De la féerie.	5 36	6 9	6 35	
	27 D	IV du CAREME.	5 34	6 10		
	28 L	S. Jean Capistran, conf.	5 32	6 11		
29 M	De la féerie.	5 30	6 12			
30 M		5 28	6 13			
31 J		5 26	6 14			

La vache qui n'est pas en bonne condition au moment du vélage ne donnera pas autant de lait que celle qui est bien en chair.

Page de la Coopérative Fédérée de Québec.

Nos Coopératives locales

St-Nazaire d'Acton:

Nous avons eu l'avantage d'assister dernièrement à de très intéressantes assemblées de coopérateurs, parmi lesquelles il convient de signaler deux assemblées générales, tenues par deux des plus actives de nos coopératives agricoles affiliées, l'une à St-Nazaire, comté de Bagot, l'autre à St-Eugène-de-Drummond.

La coopérative de St-Nazaire tenait une assemblée générale spéciale pour ratifier certaines mesures présentées à une assemblée précédente.

Environ cent vingt-cinq personnes y assistaient.

Le rapport des activités de l'année montre que cette coopérative locale a fait tout près de trente mille piastres d'affaires au cours de l'année 1926.

Le surplus de l'année porte à plus de sept cent cinquante piastres le chiffre des profits.

Sur les transactions de l'année, consignations et achats, la Coopérative Fédérée a payé près de trois cent cinquante piastres à titre de commission et escompte.

La Coopérative de St-Nazaire compte quatre-vingt-dix-sept membres.

Elles possède un cercle de producteurs d'œufs qui, en 1926, a expédié environ neuf mille douzaines d'œufs à la Coopérative Fédérée.

MM. Louis Fréchette et J.-N. Bérard sont respectivement président et secrétaire de la coopérative de St-Nazaire.

St-Eugène:

A St-Eugène, c'était l'assemblée générale annuelle.

En présence d'un auditoire d'environ deux cent cinquante personnes, M. E. Boivin, agronome du comté de Yamaska, prononça une courte allocution très instructive, au cours de laquelle il démontra la possibilité et les avantages d'augmenter la production laitière par l'emploi d'un bon taureau.

Monsieur Houde, agronome du comté de Drummond, profita de cette circonstance pour distribuer de nombreux prix gagnés dans le dernier concours des jeunes éleveurs de pores et il donna de sages conseils sur l'élevage de porc.

Monsieur Léas Perreault, instructeur avicole, intéressa son auditoire en traitant des questions d'actualité: Choix des œufs pour l'incubation, incubation naturelle et artificielle, l'alimentation des poussins, etc.

Une vingtaine de sociétaires fondèrent un cercle d'expédition d'œufs.

La Coopérative de St-Eugène, qui ne se compose que de cinquante et un membres, a fait des affaires pour près de dix-huit mille piastres, au cours de l'année dernière.

Son surplus s'élève à plus de sept cents piastres.

Le président de cette coopérative locale est M. Pierre Forcier; M. Zéphir Leblanc est secrétaire.

M. Albert Raymond, chef de la propagande avicole pour le gouvernement fédéral, dans la province de Québec, assistait aux assemblées de St-Nazaire et de St-Eugène.

Parmi les principaux sujets étudiés à ces assemblées, il y eut une demande faite par les coopérateurs de St-Eugène, concernant la vente des animaux.

Les coopérateurs de St-Nazaire et de St-Eugène sont au nombre des meilleures coopératives agricoles locales de la province de Québec.

C'est, sans doute à ces coopératives modèles que notre président général, M. Arsène Denis, faisait allusion, dans son discours d'ouverture à l'assemblée générale annuelle de la Coopérative Fédérée, quand il disait:

"Nous nous réjouissons particulièrement de l'augmentation notable du nombre et de l'activité des coopérateurs....."

"Nous en éprouvons une fierté bien légitime et cela doit nous encourager à continuer notre œuvre avec plus d'ardeur que jamais, pour arriver le plus tôt possible au jour où tous les cultivateurs de notre Province seront parfaitement unis et protégés par la coopération."

RAOUL DUMAINE,

Chef du service de la propagande à la Coopérative Fédérée.

Comment abattre, emballer et expédier les veaux pour obtenir les plus hauts prix

Le marché des veaux est très actif depuis quelque temps. Le chiffre de nos consignations augmente chaque semaine. Pour que nos consignateurs retirent le plus d'argent possible de la vente de leurs veaux de lait, nous leur recommandons fortement de suivre les indications suivantes:

Les veaux doivent être abattus la veille du jour de l'expédition. Il faut les ouvrir sur toute la longueur, depuis le cou jusqu'aux fesses. La fressure (forçure), doit être détachée avec soin et suspendue pendant plusieurs heures pour qu'elle puisse se bien égoutter. On la remet dans l'intérieur du veau pour l'expédition, après l'avoir bien enveloppée dans du papier parchemin ou dans deux ou trois doubles de coton à fromage. Mais le poids n'en est pas inclus dans les remises. La tête doit être enlevée. Les pattes doivent être coupées; celles de devant au genou, celles de derrière au jarret. On doit les couper dans les jointures, mais laisser la peau qui les recouvre, comme du reste la peau qui recouvre la tête, cela donnera plus de pesantier. Après l'abatage, le veau est laissé suspendu par les pattes de derrière jusqu'au moment de l'expédition, c'est-à-dire jusqu'au lendemain, afin qu'il prenne en refroidissant une bonne forme. Autrement il arrivera tout difforme, et il ne faudra pas être surpris s'il a été vendu à bas prix.



Manière de suspendre le veau abattu. Le laisser dans cette position jusqu'au moment de l'expédition.

Emballage.—Les veaux ne doivent pas être mis dans des boîtes, mais enveloppés dans de la toile à poches bien propre, de manière qu'ils soient entièrement recouverts. Pour bien réussir l'emballage, on étend la toile dans toute sa grandeur et, après en avoir recouvert le veau, on la coud solidement. La carte d'expédition sur laquelle sont écrits bien lisiblement le nom et l'adresse de l'expéditeur ainsi que l'adresse de notre société est attachée à la toile.

Expédition.—Il faut expédier par express. Les taux, des différents points de la Province, varient généralement de 50 cents à \$1.50 par tête suivant la distance et le poids.

Comme tous les autres produits vendus par notre entremise, les veaux sont classés par un expert nommé par le Ministère provincial de l'Agriculture, qui fait à l'expéditeur les remarques appropriées

sur la qualité et donne les indications nécessaires sur le mode de préparation pour le marché. Voici la classification telle qu'établie:

Première qualité: Veaux de 80 livres et plus, très gras et bien abattus—chair épaisse et ferme—graisse recouvrant les rognons très blanche—peau très propre.

Deuxième qualité: Veaux de 70 livres au moins. Le reste comme dans la classe précédente.

Troisième qualité: Veaux de 60 livres au moins, assez gras et bien abattus. Chair plus mince et moins ferme. Rognons non recouverts de graisse. Peau propre.

Quatrième qualité: Veaux maigres—bien abattus. Chair rougeâtre, peau propre.

Rebuts: Veaux très maigres, mal abattus, bien que de qualité acceptée par les règlements de la cité de Montréal. Chair et rognons rougeâtres. Peau malpropre. Nous préférons ne recevoir aucun veau de cette dernière qualité.

Il est essentiel que l'engraisseur de veau sache quand l'animal est "à point". La tête doit être relativement petite comparée au reste du corps et l'aspect lisse. Le cou doit être épais, le poitrail saillant, les côtes bien garnies, les reins larges, les flancs pleins, les pointes de la croupe bien recouvertes de chair, les cuisses bombées, et la bourse ou le pis charnu. La chair doit être généralement ferme au toucher tout le long du dos, et la peau douce et élastique, de prise facile sur le corps. Un veau qui représente ces caractéristiques est prêt pour le marché.

Un veau de choix pesant 120 à 160 livres vivant, donne 80 à 110 livres de viande avec la peau.

La Coopérative Fédérée charge un commission de 5% pour la vente des veaux. Cependant cette commission sera réduite à 2½% pour tout expéditeur, particulier ou société, qui enverra en un seul envoi 5 veaux ou plus.

Nous fournirons sur demande des cartes à notre adresse pour expédition.



Veau emballé prêt à être expédié.

Pour que l'insp
connaître le but et
l'objectif poursuivi.

Le but principal
duits de première qua
ble. Pour y arriver, le

1. à la réception
d'en chercher la cause

2. à l'installation
sanitaire;

3. à surveiller la
y a lieu;

4. à faire la vérif
si les épreuves ont été

5. à faire l'exame
Ce système d'ins

faire davantage il faut
priétaires de fabrique

Comme nous l'av
réception du lait et de

crème si par exemple
est cependant dans l'

nable sans la coopérat

Cette coopération

Nous comprenons aus
concernant les opérati

quelqu'un d'entre eux

Pour que le trav
courant de tout ce qu

qualité du lait ou de l
qui y sont fabriqués.

Tous ces renseig
aura charge de les recu

d'une part, de prendre
ser au président de la

lors de ses visites à la f

à ce représentant tou

rapports des classifica

se rendre compte de la

Avec tous ces re
mais à la condition q

faites et que l'on trava

grand nombre de fabr

mieux en recevoir du

autres moyens que le

refroidi. Si l'outillage

du fabricant lui perme

nécessaire il va de l'in

les faire.

Il n'y a pas de do

centage de produits l

pecteur les causes du

abaisser considérable

Nos inspecteurs

de la comptabilité des

même qu'ils seront pl

tenue. La comptabil

beurre et que l'on ven

de tenir compte de la

fabriqué et de crème v

qui a été converti en b

chose est faite de bon

se rendre compte, et l'

mations, qui sont et ne

Nous espérons qu

fabriques plus efficace

RATS MUSC

On demande 50,

Plus hauts prix, du r

Envoyez sans

DROLET FUR C

428, rue St-Pa

MONTRE

RENARDS ARG

Nous offrons des

de race supérieure

avantageux.