

143/24
PER
B-226

S

LE BULLETIN DE LA FERME

ORGANE DES
CULTIVATEURS
DE PROGRÈS



FONDÉ
EN
1913

Bibliothèque St-Sulpice
340 rue St-Denis
21-11-62

PARAIT TOUS LES JEUDIS

ADMINISTRATION: 111 COTE DE LA MONTAGNE,
(Edifice Morin), QUÉBEC

ABONNEMENT: CANADA, EXCEPTÉ CITÉ DE QUÉBEC 75c
CITÉ DE QUÉBEC ET PAYS ÉTRANGERS \$1.50

VOLUME XII, No 11

QUEBEC

LE 13 MARS 1924

SUCRE ET SIROP D'ÉRABLE



Bientôt, nos érables couleront de cette excellente sève qui, transformée en sucre, sirop etc., fait les délices des consommateurs. Producteurs, c'est à vous de capter au moment voulu et de la manière la plus profitable, cette source de richesse pour vous, richesse quasi-gratuite et si étonnamment féconde parfois.

Rappelez-vous que votre sucre et votre sirop d'érable vendus par l'entremise de la Coopérative vous sont payés suivant leur exacte valeur, grâce à la classification. Visez à la qualité si vous voulez obtenir les meilleurs prix.

Le sirop doit être fait à densité voulue, être de couleur appétissante et de la plus grande pureté.

Faire les pains de sucre à une, deux et trois livres. Ce sont les pains de deux livres qui se vendent le mieux. Les pains de cinq, six, et huit livres ne sont pas pratiques et font perdre de l'argent aux cultivateurs qui pour une raison ou pour une autre, ne veulent pas y renoncer. Le sucre est jugé par sa couleur et par son grain. Le fabricant de sucre devra donc surveiller la cuisson et la propreté de toutes ses opérations de récolte de l'eau, évaporation, filtration du sirop, etc. etc.

Enfin, vendez votre sucre et votre sirop d'érable "dans le temps du sucre" et non à l'automne ou l'hiver suivant, alors que ces produits ont perdu de leur arôme, de leur qualité, et que la demande est ordinairement nulle ou à peu près.

EXPÉDIEZ A

COOPERATIVE FEDEREE DE QUEBEC, 114, rue St-Paul-Est, Montréal.

13

13

13