

La division de la province en régions de colonisation, et en régions forestières afin de séparer les colons des marchands de bois; la protection

1923 NOVEMBRE

SOLEIL

V 23 S. Clément I, pape et mart.
S 24 S. Jean de la Croix, confesseur.
D 25 XXVII après Pent et dernier.
L 26 S. Sylvestre, abbé.
M 27 De la fête
M 28 De la fête.
J 29 Vigile de S. André.
V 30 S. André, apôtre.

7 1 4 4
7 2 4 3
7 4 4 2
7 6 4 2
7 7 4 1
7 8 4 1
7 9 4 0
7 10 4 0

des forêts, la désertion du sol, le rapatriement, sont autant de problèmes qui seront étudiés au cours du congrès de colonisation.

Pages des Sociétés Coopératives Agricoles Locales.

Le "pouls" du marché

Comme producteurs, suivre le pouls du marché, c'est observer les variations de l'offre et de la demande, en vue de tirer le meilleur parti possible des produits que nous avons à vendre.

Or, la Coopérative Fédérée ne saurait faire un meilleur emploi des pages mises à sa disposition, dans le Bulletin de la Ferme, qu'en renseignant bien ses quelque quatorze mille membres, sur les divers courants et fluctuations du marché des produits agricoles.

Prenons, par exemple, le cas des agneaux vivants: Si l'on se souvient bien, nous commençons cette année, vers le milieu de juillet, à exhorter les cultivateurs à expédier de bonne heure leurs agneaux vivants, pourvu qu'ils aient atteint un certain poids déterminé. La Coopérative n'avait d'autre but que d'assurer une meilleure répartition de ce produit sur le marché et partant, des prix plus fermes.

Elle se basait, et non sans raison sur le fait que: premièrement, nous avons doublé le nombre de nos moutons dans la Province ces dix dernières années; deuxièmement, que le marché américain, par suite d'un droit de \$2.00 par tête d'agneaux vivants, nous était fermé à ce point, que l'an 1920, alors qu'il n'y avait pas de droits, nous exportions 120,000 têtes, et en 1922, par suite du droit de \$2.00, le chiffre de l'exportation était baissé à 30,000 têtes.

Le nombre d'agneaux vivants que les cultivateurs de la province avaient à offrir, cette année, sur le marché local était donc très considérable.

Connaissant approximativement la capacité d'absorption du marché de Montréal, il était relativement facile à la Coopérative de déterminer sur combien de semaines devait être répartie la vente des agneaux vivants. Aussi organisa-t-elle l'offre en conséquence.

Enfin pour plus de sûreté, la Coopérative, par l'entremise de ses délégués, a fait des arrangements avec les marchés de Boston et de Toronto, afin de disposer d'un déversoir, au cas de besoin.

Les événements ont prouvé que les efforts de la Coopérative, pour maintenir l'équilibre sur notre marché aux moutons, ont été couronnés de succès, puisque, pendant les quatre mois de vente les plus exposés à l'encombrement, les prix n'ont baissé que dans une faible proportion.

Nous pouvons à bon droit nous féliciter du travail accompli et remercier les cultivateurs pour la discipline dont ils ont fait preuve en suivant les conseils donnés par la Coopérative.

Il nous fait plaisir de reconnaître, aussi, les bons offices rendus par les expositions de moutons, tenues dans différentes parties de la province, et échelonnées sur une période de temps assez longue, pour servir d'excellent régulateur du marché.

La plupart des moutons apportés à ces expositions ont été vendus comme on le sait, par l'entremise de la Coopérative et ont généralement obtenu des prix très satisfaisants.

Concluons: Ce n'est pas tout de produire, il faut pouvoir bien vendre, et pour cela une saine coopération est absolument nécessaire.

Volailles, etc.

Le marché pour les volailles vivantes est très mauvais à Québec et peu avantageux à Montréal.

Les cultivateurs sont donc priés d'abattre leurs volailles avant de les expédier.

Abattues, les volailles obtiennent de très bons prix sur les deux marchés de Québec et Montréal. Nous rappelons aux intéressés les quelques notes que nous leur donnions récemment sur l'abattage et la mise en caisses spéciales, des volailles destinées à être envoyées sur le marché. Dût-il nous en coûter un peu plus, préparons bien nos volailles abattues; le consommateur est toujours disposé à payer plus cher, un produit de belle apparence.

La Coopérative a commencé à recevoir à Montréal les oies vivantes. Ces dernières obtiennent de bons prix aux producteurs qui ont eu la précaution de les engraisser "à point" avant de nous les expédier.

Expédiés à la Coopérative, tous les produits de la basse-cour sont payés le plus haut prix du marché; chaque producteur est rémunéré d'après son mérite; suivant une judicieuse classification,



Une scène non loin de Montréal. Le triage des patates destinées à être expédiées à la Coopérative.

Ecole de Laiterie de la Province de Québec

Cours en Industrie Laitière 1923-24

Programmes d'Etudes

Cours anglais pour fabricants de beurre et de fromage et cours de Candidats Inspecteurs.

Du 26 Novembre au 21 Décembre 1923.

Cours français pour fabricants de beurre et de fromage 1924.

1er Cours.—Du 7 janvier au 8 février.

2ème Cours.—Du 18 février au 14 mars.

Cours pour experts essayeurs de lait

1er Cours.—Du 24 mars au 4 avril.

2ème Cours.—Du 7 avril au 17 avril.

CONDITIONS D'ADMISSION

Tous les cours sont gratuits. Seules les dépenses d'entretien et de pension, durant son séjour à St-Hyacinthe, sont à la charge de l'élève.

Instruction requise. Lors de son entrée, l'élève doit savoir lire et écrire et connaître les quatre règles simples de l'arithmétique.

Cours pour fabricants de beurre et de fromage

Ces cours sont donnés spécialement pour les fabricants, ou pour les apprentis qui ont, au moins, deux années d'apprentissage dans la fabrication du beurre ou du fromage et qui désirent obtenir leurs diplômes de fabricants ou leur permis. Durant ces cours les élèves recevront aussi l'instruction nécessaire pour obtenir leur certificat d'expert-essayeur de lait. L'élève qui subit avec succès les examens prescrits pour ces cours, obtient son certificat d'expert-essayeur de lait.

COURS POUR EXPERTS-ESSAYEURS DE LAIT

Afin de permettre à tous les fabricants de se qualifier comme experts-essayeurs de lait, conformément à la loi qui devient obligatoire dans toute la province de Québec en 1924, nous avons organisé, pour cette année encore, deux cours pour experts-essayeurs de lait. Il est bon de rappeler que, dorénavant, seules les personnes qui auront leur certificat d'expert-essayeur de lait auront le droit de prélever des échantillons de lait ou de crème et d'en faire l'épreuve. Avis donc aux intéressés d'avoir à profiter de ces cours pour se qualifier. Ne pas oublier que ces cours ne sont pas pour ceux qui désirent obtenir un permis de fabrication. Ces derniers devront suivre les cours de fabricants.

AVIS.—Les élèves qui ne seront pas arrivés pour l'ouverture des cours, le mardi, ne seront pas acceptés. Prière de noter avec soin la date et la nature des cours.

A.-T. Charron, directeur,

Ecole Provinciale de Laiterie, St-Hyacinthe, Qué.

Grain.

Visitez l

Il faut d

Ayez-l'o
militaire, à l

L'étable
bien aérées ?

C'est le
district de v
troupeau de

La pom
à Londres (C
tosh Red, q
Avis à ceux
plantation

Congrè
tional des
Québec, du
lieu en Bel
C. Vaillan
grâce à ses
du prochain

A qui l
currence s
turelles o
veurs dan
que ces de
currents q
exigences,
jours "il n
anglais ex

La sa
indispensa
être doué
fournir a
ournée c'
l'on recou
de ventila
Rutherford
l'un de ce
assez d'ai
si peu. L
chez nos

Une
neur est a
"Ligue de
extrayons
avoir com
de nos ba
de mettre
sardeuses

"Il e
ries des
"En
C'est po
notre épa
Populaire
rité et de

"C'
le secour
désabusé
qui, mèn
risques p
échapper