

LE CULTIVATEUR PEUT AUGMENTER LE PRIX DE SES POMMES DE TERRE

Vous pourrez toujours obtenir .25 à .30 cents par quintal de plus que le prix ordinaire du marché pourvu que vos pommes de terre soient classifiées.

Qui aurait dit, il y a quelques années seulement, que les patates, un article aussi courant que le blé ou l'avoine, se vendraient à la livre? Et cependant c'est ce que nous voyons aujourd'hui, sur le comptoir des épiceries, des sacs de 5 et de 10 lbs de ce produit se vendant très bien.

Qui aurait dit aussi qu'à qualité égale un sac de pommes de terre de variété et de grandeur uniformes trouverait plus vite acquéreur même avec une majoration de prix de .30 à .40 cents par minot?

Ce sont là deux simples faits qui dénotent d'une manière incontestable que la qualité et l'uniformité du produit sont les deux choses essentielles aux yeux du public consommateur. En voulons-nous une preuve plus probante que les autres?

N'est-ce pas plutôt étrange, paradoxal, que Québec, qui produit 14 millions et demi de tubercules et qui est à la tête des autres provinces pour cette récolte, ait reçu, entre le 1er août et le 1er décembre 1927, 1000 wagons de patates des provinces maritimes, contre 478 pendant la même période l'année dernière?

A quoi attribuer cette concurrence des provinces sœurs si ce n'est au fait que notre marché est toujours prêt à faire bon accueil au produit classifié et uniforme.

La Province de Québec "Handicapée"

"La province de Québec, dit un récent rapport d'Ottawa, est handicapée par le fait qu'elle produit des quantités mélangées de tubercules blancs et rouges ce qui la met à un désavantage par comparaison aux autres provinces qui expédient des produits d'une même variété sur le marché local. Il en résulte que les expéditeurs de cette province reçoivent de .15 à 25 cents de moins que leurs concurrents".

Ce que requiert le Marché

- Premièrement, des patates saines
- Deuxièmement, des patates d'une même variété.
- Troisièmement, des patates de même grosseur.

Comment classer les Tubercules

En vertu de la loi fédérale concernant les pommes de terre, les tubercules doivent être classés comme suit:

Qualité "Canada A" d'un diamètre minimum de $1\frac{3}{4}$ pouce, pour les variétés longues et $1\frac{1}{8}$ pouces pour les variétés rondes.

Qualités "Canada B et C", d'un diamètre de $1\frac{1}{2}$ pouce.

Comme on le voit cette loi a pour but de fixer le diamètre, la grosseur minimum des tubercules classifiés.

La loi n'oblige pas de classer les tubercules excédant le diamètre minimum mais le marché favorise également cette classification.

Nous conseillons aux producteurs de faire trois tas de leur récolte par ordre de grosseur, les pommes de terre petites, celles qui n'ont pas le diamètre minimum exigé par la loi, serviront pour les besoins de la ferme; les moyennes de 4 à 8 onces seront destinées à l'approvisionnement des villes; enfin les grosses de 8 à 12 onces seront vendues à destination des hôtelleries.

Mode d'Emballage

Le genre d'emballage exerce aujourd'hui une telle influence sur l'acheteur que celui-ci est généralement porté à juger de la qualité du contenu par l'apparence extérieure du contenant. Les récipients employés: sacs, barils ou boîtes, devront être avant tout forts et résistants, propres, d'apparence attrayante et respectivement de grandeur uniforme. On ne saurait croire combien l'on déprécie la valeur des tubercules de qualité en les mettant dans des sacs rapiécés ayant déjà servi de dimensions différentes et d'apparence malpropre.

Barils.—Pour expédition lointaine, le baril de 3 minots est incontestablement le récipient le plus recommandable. Secouer fréquemment en le remplissant pour faciliter le tassement des tubercules.

Sacs de jute.—Ils conviennent tout spécialement pour l'expédition des tubercules de grosseur moyenne sur les marchés domestiques.

Sacs de papier.—Faits pour contenir 10 à 12 lbs conviennent pour la vente des tubercules au détail par les épiceries. Leur usage tend actuellement à se généraliser à Montréal.

Boîtes.—L'emballage en boîte est surtout recommandable pour les tubercules de 10 à 12 onces destinés à être cuits au four. Ces boîtes contiennent ordinairement un minot de tubercules enveloppés séparément dans du papier et disposés par rangs, de la même façon que les pommes. La plupart des tubercules utilisés pour ces fins dans les hôtelleries et les wagons-buffets nous viennent de la Colombie Anglaise.

MINISTÈRE de L'AGRICULTURE
DE LA PROVINCE DE QUÉBEC

BIBLIOTHÈQUE
NATIONALE

PER
B-226

S



Organe off

Administration et
37 de la Cour
Québec.

VOLUME XVI

AL

C'est le t
ditions d'anim

Profitez des a

Groupez
char complet
vendre profit

Nous non
Bénéficiez de

Demand
moindre. Il
ques; il a vous

Entende
broche par
prix d'achat a

N

C