

## PAGE DE LA COOPÉRATIVE FÉDÉRÉE DE QUÉBEC

I ON A SAVOIR  
SOUFFLE AU CAFÉ

1 1/2 tasse de café fort, 1/2 tasse de lait, 1/4 tasse de sucre, 3 œufs, 1 cuillerée de gélatine en poudre, 1 cuillerée à thé de vanille. Faire chauffer le café, le lait, la gélatine et la moitié du sucre dans un bain-marie; puis ajouter les jaunes d'œufs (battus) avec le reste du sucre; brasser pendant quelques minutes et retirer du feu; battre les blancs et y mettre de la vanille au goût, replier le tout ensemble et verser dans un moule mouillé. Servir avec de la crème fouettée.

*Le Bulletin de la Ferme est le seul organe officiel dont la Coopérative se serve pour se tenir en relation avec ses membres.*

## FLAN AU TAPIOCA

Mettre dans un bain-marie 1 tasse de lait et 1 cuillerée de tapioca qui aura trempé toute une nuit, laisser cuire jusqu'à ce que le tapioca soit transparent; battre le jaune d'un œuf, 1/4 de tasse de sucre, un peu de sel, 1 cuillerée de noix de coco et 1 cuillerée d'eau et brasser dans du lait chaud. Faire cuire 4 minutes. Battre le blanc d'œuf pour le dessus.

à suivre

## A propos d'expéditions

## Prix - Classification - Précautions

## Prix payés pour agneaux non-châtrés:—

Afin d'encourager la production d'agneaux de meilleure qualité, les acheteurs, sur nos grands marchés, ont adopté la pratique d'établir une différence dans les prix qu'ils paient pour les agneaux châtrés et pour les agneaux non-châtrés. Cette pratique date déjà de plusieurs années.

L'à propos de cette mesure est assez reconnu pour que nous nous dispensions d'en exposer les motifs et les raisons. Nous avons d'ailleurs traité ce sujet à plusieurs reprises dans les colonnes du Bulletin. Il est reconnu qu'un agneau non-châtré ne peut donner une chair comparable, tant en qualité qu'en fini, avec celle d'un agneau qui a subi l'opération de la castration. Il est donc juste que ce dernier obtienne un prix plus élevé que l'autre.

A partir du 16 septembre prochain, les acheteurs, dans les Provinces Maritimes et dans la province de Québec, paieront deux sous la livre de moins pour les agneaux non-châtrés qu'ils ne paieront pour les sujets châtrés.

Que les expéditeurs ne soient pas surpris, si, à partir de la date plus haut mentionnée, ils se voient payés moins cher pour leurs agneaux non-châtrés.

Comme cette mesure semble devoir être maintenue à l'avenir, il serait à souhaiter que tous les éleveurs ne négligent plus de soumettre leurs agneaux à cette opération très simple, qui n'entraîne pratiquement pas de déboursés, et qui peut leur faire obtenir deux sous de plus la livre pour leurs agneaux.

## Classification des porcs:—

Le Gouvernement Fédéral a adopté une nouvelle mesure de classification en faveur des producteurs de porcs. A partir du 16 septembre prochain, tous les porcs qui seront vendus sur les marchés publics du Canada devront être classifiés, et leur paiement devra être basé sur cette classification.

Il y a longtemps que les producteurs de porcs du Canada demandaient qu'une réglementation de ce genre fut mise en force. Il n'y a pas de doute que les beaux résultats que la classification a permis de réaliser dans la production laitière, de même que dans la production des œufs, se renouvelleront dans le cas de la production des porcs. Aussi devons-nous nous réjouir de voir enfin cette mesure rendue obligatoire.

Pour que cette classification soit possible, il faut que le cultivateur prête son concours aux officiers du gouvernement qui seront chargés de voir à cette classification. Chaque porc devra donc être marqué de telle sorte qu'il puisse être reconnu comme appartenant à tel ou tel expéditeur. Ce marquage des porcs devra être fait au point de départ.

Cette mesure ne présentera aucun inconvénient pour les cultivateurs qui ont l'habitude de faire leurs expéditions en coopération. On sait que la pratique de la classification a été introduite chez nous par la Coopérative Fédérée, depuis de longues années déjà. Ce sont justement les résultats obtenus par la Coopérative Fédérée dans la province de Québec, et par d'autres organisations du même genre dans les autres provinces du Dominion, qui ont amené le gouvernement à mettre en pratique la seule mesure qui permette de donner justice aux producteurs qui s'efforcent de mettre sur le marché une marchandise de haute qualité.

## Précautions à prendre pour expéditions de volailles, animaux vivants et abattus:—

Certaines personnes semblent croire qu'il est indifférent d'expédier n'importe quel jour de la semaine. C'est là une erreur qui peut coûter cher parfois. Nous en avons déjà parlé, mais il y a certains sujets sur lesquels, semble-t-il, il faille revenir souvent.

Les prix, dans une même semaine, peuvent changer considérablement. Ainsi, au commencement de toute semaine les prix ont toujours chance d'être plus élevés qu'ils ne peuvent l'être les vendredis et les samedis. Les raisons sont faciles à comprendre. Les détaillants font toujours leurs plus grosses journées de ventes les vendredis et les samedis; ils se préparent donc pour ces ventes, dès le commencement de la semaine, les mercredis et les jeudis particulièrement.

Une autre raison, particulière à la vente de la volaille vivante celle-là, est que les juifs, étant les plus gros acheteurs de volailles que nous ayons sur le marché de Montréal, ne sont pas acheteurs les vendredis, ni les samedis. Les magasins dans lesquels se fait la vente de la volaille vivante à la population juive sont fermés ces jours-là.

Pour que les cultivateurs puissent profiter des conditions avanta-

geuses du milieu de la semaine, il serait à souhaiter que leurs expéditions soient faites de telle sorte qu'elles arrivent à Montréal les mardis et les mercredis, dans le cas de volailles vivantes; les arrivages du jeudi, quoique un peu tardifs, peuvent, à la rigueur, être considérés comme étant de vente facile et avantageuse. Mais on doit éviter le plus possible de faire une expédition pour qu'elle se rende sur le marché un vendredi, et on ne doit jamais faire en sorte qu'elle arrive à Montréal un samedi. Il n'y a, à peu près jamais, moyen de vendre profitablement de la volaille vivante qui arrive à Montréal un samedi. Il est nécessaire de la garder jusqu'au commencement de la semaine suivante; on sait que ceci entraîne des dépenses, soins et alimentation, qui diminuent d'autant les profits qui peuvent en être tirés.

Dans le cas des animaux vivants, bêtes à cornes, veaux, porcs, agneaux, la chose est quelque peu différente. Les grosses journées de marché, dans ce cas, sont les lundis et les mardis; les arrivages peuvent arriver le dimanche et au commencement de la semaine; ce serait plutôt à conseiller que de faire en sorte que les expéditions de ce genre arrivent au commencement de la semaine, même le dimanche.

Afin de rendre la chose plus claire, nous donnons, dans le tableau suivant, les journées qui conviennent le mieux pour les arrivages à Montréal. Pour établir quels jours sont préférables pour les expéditions, il suffira de déterminer combien de temps dure le trajet de l'endroit d'expédition jusqu'au marché sur lequel sont dirigés les produits.

<b>Dimanche:</b>	Animaux vivants (bêtes à cornes, veaux, porcs et agneaux), lorsque expédiés par char complet.
<b>Lundi:</b>	Animaux vivants.
<b>Mardi, Mercredi et Jeudi:</b>	Animaux vivants, Animaux abattus, Volailles vivantes.
<b>Vendredi:</b>	Produits non périssables seulement.
<b>Samedi:</b>	Rien.

Dans le cas des animaux abattus, on peut expédier tous les jours de la semaine. Mais il faut absolument éviter que les arrivages à Montréal soient faits les samedis ou les dimanches, pas plus que les lundis. Les animaux abattus ne doivent jamais passer le dimanche en route. On comprend à quel danger on les expose. De plus il faut éviter qu'ils arrivent à Montréal un samedi, car les compagnies "d'Express" ne font pas de livraison les samedis après-midi.

En s'astreignant à expédier pour que les arrivages se fassent aux jours indiqués sur le tableau donné plus haut, on sera assuré de pouvoir bénéficier des meilleures conditions de la semaine. Il y a importance à tenir compte de ces quelques remarques, car les prix obtenus dépendent directement des conditions qui règnent sur le marché au moment de la vente. C'est donc augmenter ses chances de bien vendre que de savoir à quel temps il convient d'expédier.

**Les mêmes idées.**—Voici comment notre confrère du "Soleil" résume un récent discours de M. Roosevelt, gouverneur de l'État de New-York:

"Il n'est pas nécessaire pour nos cultivateurs d'aller loin pour trouver des débouchés aux produits de leurs fermes: nous avons des marchés à nos portes. . . Donnons plus d'attention à voir ce que nous produisons; que ce soit d'abord ce qui est nécessaire dans notre voisinage et organisons-nous pour l'y vendre: ce faisant nous aurons déjà fait une grande partie de ce qui nous incombe pour résoudre le problème agricole de la nation. Le principe fondamental d'une bonne agriculture consiste à utiliser le sol de chaque région, de chaque section, de manière à en retirer le plus possible de rendement utile. Cet état est d'une fertilité merveilleusement variée. . . Il faut en étudier soigneusement les sols divers, et les catégoriser d'après les produits particuliers qui s'y adaptent le mieux, tout en tenant compte des besoins locaux spéciaux des localités ou des grands centres à portée, de manière à éviter la manutention et les transports coûteux, toutes les fois qu'on le peut. La ligne de conduite élémentaire consiste à donner aux marchés locaux ce qu'ils réclament et qu'on est capable de produire. . . Puis, agissez en coopération. . . Cet état est renommé pour les succès que lui a valu la coopération, puisqu'il est cité en exemple par le secrétaire (fédéral) de l'Agriculture, qui répète partout: "Ce que la coopération a accompli pour les agriculteurs de l'état de New-York, elle peut le réaliser pour vous". Développez encore plus l'esprit coopératif, il y a toujours matière à progrès. . ."

Ne dirait-on pas entendre l'honorable M. Perron?

Ainsi ces deux hommes d'État de pays différents apprécient de même façon une situation identique dans leur pays respectifs.

## NOTES

**La sécurité publique.**—Les automobiles capables de trouver le moyen d'arrêter les voyageurs qu'on a atteint la vite.

**Crédit rural.**—Les cultivateurs, le ministre qui devrait être le créateur des travailleurs du sol, c'est un placement lucratif à la prospérité de l'État et enrichira à jamais.

**Vous ne le savez pas.**—Vendre et ne les vendre ne savent où les trouver. **Bulletin de la Ferme** dit que le peuple, en valeur de l'annonce. Mettez une petite note nous en donnerez de

**Une remarque.**—Les autres n'ont pas été et pour l'instruire etc., à améliorer son doit être qu'accident. Les voir publics ne seraient attirer les foules à ces à rendre plus lucratif.

**Avantages de ce.**—part au concours international vendus par la Coopérative Co., Montréal, à 16 sous d'agneaux et à 15 sous de porcs.

Ces prix sont de 10 mais l'acheteur a com- rager la production de D'ailleurs, les sujets de qualité extra-cho-

**Conseil aux jeun.**—reanu canadien, l'honorable: "Naturellement, mais qu'on me permette activités vers d'autres grandes chances de recevoir d'ingénieurs ministres et d'ingénieurs de pas. Je crois après tout qu'un pauvre avec un conseil gratuit que

**Les finances de l.**—Québec a été diminué financier. Elle était, fut réduite à \$56,751

Et si l'on ajoute, les montants des emprunts commis et les fonds de de l'Instruction publique totale de \$4, fiscale.

Ces chiffres viennent du Trésorier provincial. mentaires.

**Conservation de.**—vendues tout de suite, lettre ou l'emballage, et où elles peuvent être utilisées pour cela, mais une chambre ventilée sec et où la température s'élevait vite, etc. En automne on tiendrait en hiver il ne faut pas Fahrenheit. Plus la viande se conserve. Elle se bien fraîche, mais Enfin, on évitera la viande fruits séparément da-