

Aux élèves des Cours Moyens d'Agriculture**Comment Lawrence Smith a appris à battre monnaie avec des pommes**

Pour employer une expression de Shakespeare, le retour au foyer, à la ferme paternelle est une fin qui doit être ardemment souhaitée par beaucoup de fermiers qui envoient leurs fils suivre un cours d'agriculture. Mais souvent, l'occasion attire si puissamment le fils ailleurs, que "Dad", comme disent nos voisins, est laissé seul à la ferme, seul, à moins qu'il ne puisse engager un manœuvre ou qu'il n'ait d'autres garçons.

Cependant, hâtons-nous de le dire, un grand nombre des diplômés des Cours moyens d'agriculture restent fidèles à la terre paternelle et y réussissent. Parmi ceux-là, un journal américain racontait dernièrement les succès d'un jeune fermier qui avait appris aux cours abrégés à tirer profit de sa ferme.

Diplômé de l'École modèle en 1915, Lawrence Smith séjourna 4 ans à la maison, aidant son père à cultiver les fruits, et se formant au travail pratique du berger. En 1919, voulant faire mieux que son père jusque là, il suivit les cours abrégés d'hiver sur la culture fruitière. Revenu chez lui, il s'associa à son père dans l'exploitation de la ferme, et la modifia. L'exploitation comprenait surtout des pommiers, entremêlés de pêchers, sur une superficie de 45 acres, comprenant les Duchesses, les Wealthy et les McIntosh comme variétés hâtives, et les Spies et les Baldwin comme variétés tardives.

En 1911, un entrepôt frigorifique avait été construit, d'une capacité de 3,000 barils de pommes. Ce fut là, dans l'appartement d'emballage, que le jeune Lawrence Smith mit à profit les leçons apprises au collège d'agriculture pendant les cours abrégés, et donna la mesure de ses capacités.

Les pommes devinrent l'unique récolte, les pêchers ayant été arrachés depuis quelques années comme moins profitables. Des pommiers sains, bien entretenus suivant les méthodes apprises à l'École, et plantés sur un terrain bien aéré et bien arrosé, donnèrent à Smith une excellente récolte presque chaque année. En 1922, il vendit au delà de 3,000 barils, et on dit que la récolte de 1923 sera presque aussi considérable. Par la production de variétés mûrissant à des dates succes-

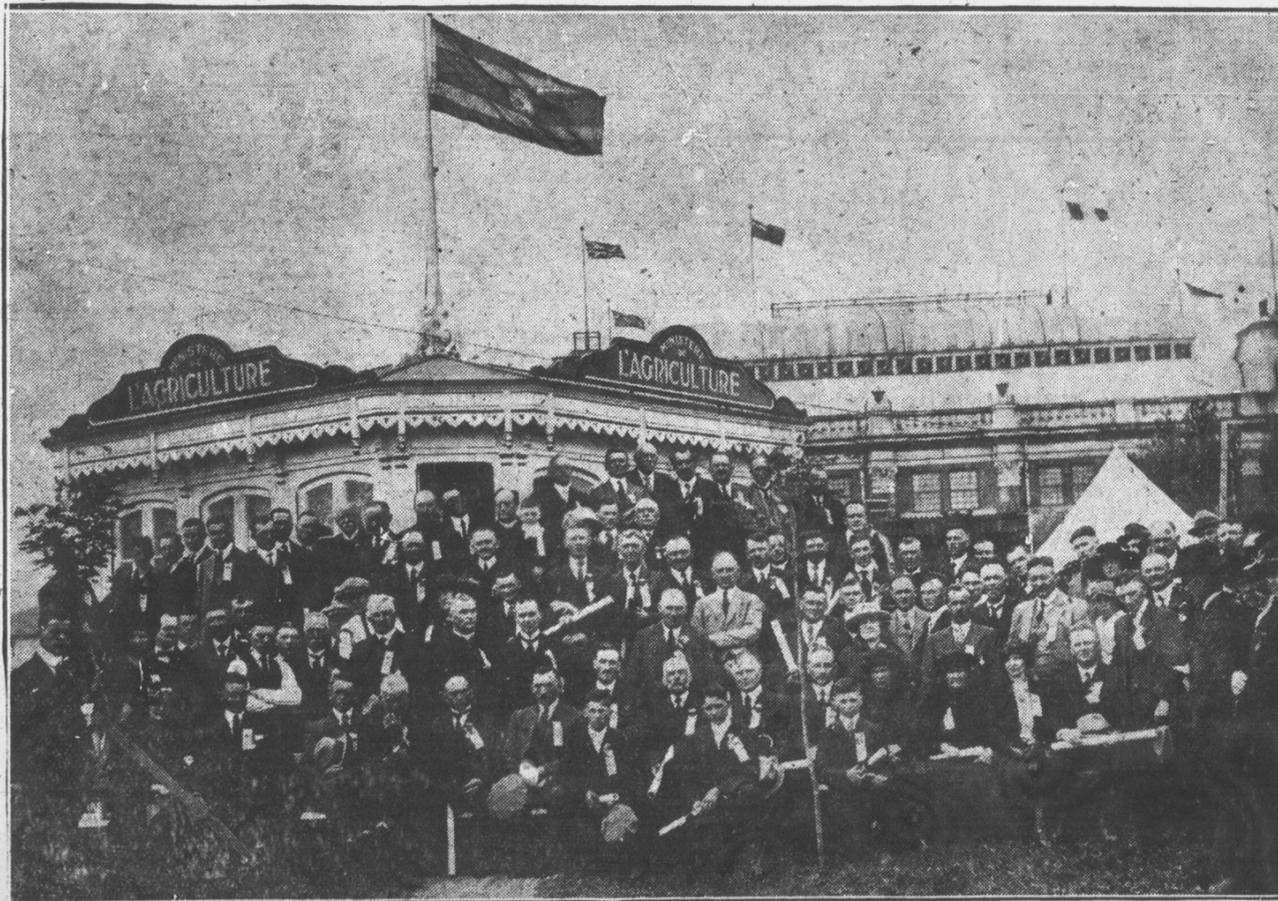
sives, et l'emploi de l'entrepôt frigorifique, le jeune Smith a des produits à mettre sur le marché depuis l'époque où les Duchesses sont mûres jusqu'à la fin du printemps. La taille et l'éclaircissage se font d'après les méthodes les plus récentes que le jeune Smith a encore appris au Collège et dont il a pu constater chez lui personnellement depuis les avantages réels.

A la recherche du marché.—La vente des fruits est l'opération la plus importante d'une entreprise de ce genre, puisque c'est elle qui décide des profits ou des pertes. Une étude de la situation convainquit les Smith que bien que New-York dont ils se trouvaient à proximité, fut un bon débouché, il existait aussi, dans un rayon de quelques milles, d'autres villes de 50.000 âmes, d'autres de 10.000 âmes. Au lieu d'expédier leurs fruits à New-York, les Smith jugèrent qu'il serait plus profitable pour eux de les vendre aux marchands en gros de ces petites villes.

Du commencement de la cueillette à l'époque de la vente, les pommes sont traitées de la façon exacte que le jeune Lawrence a appris à le faire pendant son cours abrégé d'agriculture, et il a lui-même l'œil à l'observation de ces points qu'il considère à bon droit comme capitaux pour conserver sa clientèle. Après avoir été cueillies à la main, les pommes sont soigneusement triées, emballées dans des récipients, boîtes ou barils, et déposées au magasin frigorifique. Elles sont mises sur le marché si les prix sont avantageux, si non, elles restent dans l'entrepôt jusqu'à ce que la demande fasse hausser les prix. Grâce à cet entrepôt qui leur évite de mettre leurs fruits sur un marché déjà encombré, les Smith réalisent des profits là où d'autres font des pertes. C'est ainsi que le jeune Lawrence, écrivant à l'un de ses anciens professeurs avec lesquels, disons-le en passant, il reste en contact épistolaire constant, lui racontaient que l'automne dernier, alors que les pommes d'hiver se vendaient à \$3, la boîte, ils conservèrent les leurs en entrepôt près de 4 mois. Vers la fin de février, ils les vendirent 5 dollars et demi la boîte, et ne purent remplir toutes les commandes reçues. En plus des frais d'entrepôt pour 2,000 barils, le profit s'éleva à \$3,500, juste récompense des bonnes méthodes en affaires et du bon jugement dans la vente des produits et de leur mise sur le marché.

Laurent attribue ses succès au Cours Abrégé.—Un visiteur écrivant ses impressions, disait qu'on ne peut s'empêcher d'être frappé de

(Suite à la page 644)



On trouvera dans ce groupe, tenant leur diplôme à la main, les Lauréats du Mérite Agricole, année 1923. Aussi, au centre, le lieutenant gouverneur, Sir Chas Fitzpatrick; disséminés ça et là, le ministre de l'Agriculture, l'hon. M. Caron et autres officiers du Département de l'Agriculture. Au premier plan, les trois lauréats du Mérite Agricole des Jeunes.