

Assemblée annuelle de la Coopérative Fédérée

(Suite de la page 108)

Emballage du fromage

production, afin de faciliter l'exportation et nous aider à obtenir de meilleurs prix. Si tous les fabricants faisaient leur part pour améliorer leurs produits, nous serions en mesure de lutter plus avantageusement sur les marchés contre les produits étrangers, et les produits améliorés et de qualité plus uniforme obtiendraient des prix plus rémunérateurs.

Beurre dépassant 16% d'eau

Une diminution a été enregistrée dans la quantité de beurre contenant plus de 16% d'eau. Tout le beurre expédié à la Coopérative subit un examen pour en déterminer son pourcentage d'humidité. La Coopérative n'a rien négligé pour éviter que les fabricants fassent du beurre trop humide. D'ailleurs, comme tous les fabricants le savent, la loi défend la fabrication et la vente de tout beurre contenant plus de 16 pour cent d'humidité.

Nombre de fabriques-expéditeurs

La Coopérative a reçu des consignations de beurre et de fromage de 784 fabriques reportées comme suit:

- 260 fabriques de beurre;
- 453 fabriques de fromage;
- 71 fabriques combinées.

Sur ce nombre, 138 fabriques ont expédié du beurre pasteurisé; c'est une augmentation de 32 fabriques de beurre pasteurisé sur l'année précédente.

Avantage de la pasteurisation

Encore cette année, la Coopérative a obtenu, pour le compte de ses expéditeurs de beurre pasteurisé, un sou par livre de plus que pour le beurre No 1 non pasteurisé.

Nous ne pouvons cesser de conseiller la fabrication du beurre pasteurisé, parce qu'elle permet d'obtenir un sou de plus par livre, et qu'il est nécessaire que notre beurre de Québec soit de toute première qualité pour s'assurer une bonne renommée sur les marchés étrangers, sans compter que ce beurre est recherché par certains acheteurs locaux pour la vente en hiver. *La pasteurisation est de nature à aider à la conservation du beurre jusqu'au temps de sa consommation.*

Nous conseillons donc fortement à toutes les fabriques, en état de le faire, de se munir d'un pasteurisateur. Elles en retireront de grands avantages.

Elles souhaiteraient en avoir fait usage plus tôt

Voilà ce que dit des pilules Dodds pour les reins Mme E. Robinson

Une dame de Québec et son mari ont fait usage des Pilules Dodds pour les reins avec un grand avantage.

Inverness, Qué., 14 février, (Spécial). Mon mari et moi avons tous deux fait usage des pilules Dodds pour les reins pour le mal dans le dos, écrit Mme Robinson, une dame bien connue de cette localité. Nous avons beaucoup souffert jusqu'au jour où nous nous procurâmes une boîte de pilules Dodds pour les reins, et elles nous ont fait un bien immense. Nous sommes beaucoup mieux à présent grâce à vos pilules. Je pense que vos pilules Dodds sont exactement ce que vous dites qu'elles sont et je souhaiterais en avoir fait usage plus vite.

Si vous vous rendez auprès de vos voisins vous découvrirez quantité de personnes, qui ont trouvé dans les pilules Dodds pour les reins un prompt soulagement des maladies occasionnées par les reins. Ce peut-être, une peau sèche, démangeaison, étourdissement, nervosité, manque de sommeil, premiers symptômes de la maladie, ou bien l'hydropisie, le rhumatisme ou autres maladies dangereuses, qui marquent les dernières phases de la maladie.

Tout le fromage manipulé par la Coopérative a été encerclé d'un fil de fer avant d'être expédié en Angleterre. L'emballage a été de plus en plus suivi et notre fromage a été livré à destination en bon état.

Expédition du fromage au cours de la température froide

A la demande de la Coopérative, les compagnies de chemins de fer ont continué à mettre à la disposition de nos expéditeurs des chars spéciaux à l'épreuve du froid pour que le fromage arrive à nos entrepôts en bon état, c'est-à-dire pour éviter toute détérioration par la gelée durant le transport.

Il en est résulté que, durant les deux dernières années, la perte occasionnée autrefois par la gelée a pratiquement disparu.

De plus, au lieu d'expédier par "express", train rapide, les fabricants expédient par fret. Il en résulte également que le coût du transport est beaucoup moins élevé, et ce à l'avantage de nos expéditeurs.

Classification fédérale

La classification du beurre et du fromage a été faite par les officiers du gouvernement fédéral, et ces produits ont été vendus par la Coopérative d'après cette dernière classification. Un certificat de classification était adressé par le gouvernement fédéral aux fabriques et une copie de ce certificat remise à la Coopérative pour être transmise à l'acheteur.

Exportation—vente directe en Angleterre

Nous avons vendu et expédié 3,516 boîtes de beurre pasteurisé à une seule firme en Angleterre. Ce beurre portait la marque "Fédérée". La qualité a donné entière satisfaction aux acheteurs. Chaque boîte portait l'inscription suivante: "None better", "Pasteurized Butter", "Federee Butter", Quebec Federated Co-Operative, Montreal, Canada.

Commande spéciale—beurre fortement coloré

Environ 800 boîtes de beurre de couleur spéciale a été fabriqué pour le compte d'un de nos clients. Nous avons donné à un certain nombre de nos meilleures fabriques de beurre pasteurisé l'avantage de fabriquer ce beurre qui leur a rapporté un quart de sou par livre de plus que le beurre pasteurisé de fabrication ordinaire.

Amélioration dans l'emballage du beurre

Les boîtes et les parchemins ont été de meilleure qualité et plus uniformes. Ceci a contribué de beaucoup à l'uniformité requise pour obtenir de meilleurs prix. La surface du beurre pasteurisé a été finie avec un rouleau dont le dessin laissait une très belle apparence et pouvait rivaliser avec la surface des beurres des autres pays rivaux.

Entrepôts

Le beurre et le fromage ont été entreposés dans les entrepôts de la Commission du Havre de Montréal. Les produits ont été des mieux conservés. Le service de réception et d'expédition a été des plus rapides.

La Coopérative n'a pas tenu d'encan de beurre en 1926

Les encans de beurre ont été maintenus jusqu'à la fin de la saison 1925. En

LE THE "SALADA"

F32

sans égal—servez-le de préférence.

raison de l'instabilité des marchés mondiaux, la Coopérative ayant à cœur de protéger les intérêts de ses consignateurs et des producteurs de lait, a été obligée de discontinuer ses enchères publiques. D'ailleurs il ne faut pas croire que par les années passées, tout le beurre consigné à la Coopérative était vendu à l'enchère.

Au cours de la saison 1924, la Coopérative a reçu 168,089 boîtes de beurre. Sur cette quantité 86,788 boîtes seulement ont été vendues aux enchères, c'est-à-dire à peine 53% du beurre manipulé au cours de cette année-là. La quantité offerte a été de 122,455 boîtes.

Sur 121,040 boîtes de beurre reçues en 1925, il n'y eut que 46,925 boîtes de vendues à l'encan, soit 39%. La quantité offerte a été de 59,275 boîtes.

Chaque année une quantité de beurre assez considérable a été retirée des encans faute d'acheteurs.

Pendant la saison qui vient de se terminer, le marché au beurre a été des plus variables. Dès l'arrivée des beurres frais, vers la fin d'avril et au commencement de mai, une baisse sensible s'est produite dans les prix. Cette baisse se répète généralement chaque année au début de la saison de fabrication, mais

elle n'est pas toujours aussi prononcée qu'elle l'a été cette année.

On attribue généralement cette baisse aux forts arrivages qui ne peuvent être absorbés par notre marché local et à l'accumulation des stocks. Il faut aussi tenir compte du fait que la qualité de beurre laisse plutôt à désirer au début de la saison; ce beurre d'étable ne pouvant être conservé ou mis en entrepôt doit être vendu sur le marché local pour consommation immédiate.

Dès que la qualité s'améliore, c'est-à-dire que le beurre est dénommé beurre d'herbe, ce qui arrive généralement à la fin de mai et au commencement de juin, le marché se raffermi et l'on enregistre une hausse de prix. Cette année, l'augmentation a été d'environ 2c à 3c la livre. Cette dernière hausse était due à l'accroissement de la demande de la part des spéculateurs. Mais après que les spéculateurs eurent entreposé une certaine quantité de beurre, on s'aperçut que les conditions du marché anglais, l'un des plus gros acheteurs de notre beurre, ne promettait pas d'être très avantageuses. Au contraire, le marché anglais avait déjà accumulé un surplus

(Suite à la page 119)



PLUS DE LAIT

À

COÛT MOINDRE.

AVEC

LA DRÈCHE

Supérieure au son - Coûtant moins

LES GRAINS SÈCHÉS DE BRASSERIES, (la drèche) s'emploient dans la plupart des mélanges de nourritures donnés aux vaches laitières dont on analyse le rendement.

Les grains séchés de la brasserie DAWES ont une excellente réputation aux Etats-Unis, en Allemagne, en Hollande et autres pays sous le rapport de leur faible teneur d'humidité et leur grande supériorité établie. La consommation en augmente grandement chaque année au Canada.

Renseignez-vous chez votre marchand de grain ou écrivez-nous directement pour prix et renseignements.

BRASSERIE DAWES

80, RUE ST-MAURICE MONTREAL

Assemblée ann

(Suite de la page

de stock de beurre considérait de forts arrivages velle-Zélande, l'Australie, Danemark et autres pays plus, la grève des mineurs depuis le début de la saison s'aggraver et faisa d'augmentation de consommation qu'une forte augmentation s'annonçait dans les teurs de beurre mentionnés.

Il va sans dire que dans une baisse de prix s'est faite le marché anglais qui fut pagulier.

Cet état de choses était rassurant pour le commerce dont les stocks de beurre étaient très considérables, tant beaucoup trop élevés. On pouvait obtenir de D'ailleurs, la demande était plutôt nulle sur le marché. Les spéculateurs intéressés pas d'autre alternative, baisser les prix pour s'éviter autant que possible.

La demande pour spéculer d'une manière sensée de nature à rendre le et à faire fléchir les prix.

Il est facile de se faire qui serait arrivé si la Coopérative continué à tenir ses encans. Comme il n'y avait pas pour exportation, il ne fallait pas, surtout en vendant à l'encan, tenir des prix avantageux à aucun doute que les encans seraient plutôt liés ensemble, baisser les prix. De plus de fortes quantités de lait été offertes à l'enchère, une considérable se serait faite de la saison, car à un certain nombre d'exportateurs ne semblaient à acheter aucune quantité à aucun prix. Si une certaine offre raisonnable n'avait été faite, la Coopérative, comme d'habitude, a cru devoir, dans l'intérêt de ses vendeurs son beurre privé de quantités, afin de ne pas le marché. Ceci a certainement évité une perte de cultivateurs.

Il est bien entendu que la Coopérative s'empresse de ses encans réguliers de beurre.

NOUVELLE LAMPES BRULE 94%

Bat l'Electricité

Une nouvelle lampe à l'électricité, une lumière étonnamment vive et douce, même supérieurement à l'électricité, vient d'être mise au point par le gouvernement américain, et elle est supérieure à 10 lampes ordinaires. Elles brûlent sans fumée, pas de pompage, propre et sûre. Brûle 94% d'huile de charbon ordinaire.

L'inventeur G. P. Johnson, de Craig-Ouest, Montréal, offre une lampe pour un essai gratuit et il en donnera même une quiconque l'aidera à l'installer. Ecrivez-lui au 100, rue St-Jacques, Montréal, pour avoir tous les détails. Il vous expliquera comment vous pouvez obtenir l'agence et l'expérience gagner de \$250 par mois.