

Itinéraire de la visite pastorale de 1927			1927	MAI	SOLEIL	LUNE			
					Lev. Cou.	Lev. Cou.			
1—Charlesbourg	jeudi	12 mai	15 D	IV apr. Pâques.	4 11 7 14		8—St-Léonard	vendredi	20
2—N.-D. des Laurentides	vendredi	13	16 L	St-Ubald, év.	4 10 7 15	23	9—St-Raymond	samedi	21
Retour à Québec	samedi	14	17 M	St-Pascal-Baylon.	4 9 7 16		Retour à Québec	lundi	23
3—Stoneham	dimanche	15	18 M	St-Venant.	4 8 7 17		10—Grondines	vendredi	27
4—Tewkesbury et Valcartier	lundi	16	19 J	St-Pierre-Célestin.	4 7 7 18		11—St-Casimir	samedi	28
5—Ste-Catherine	mardi	17	20 V	St-Bernardin de Sienne.	4 6 7 19		12—St-Ubald	dimanche	29
6—St-Basile	mercredi	18	21 S	De la Ste-Vierge.	4 5 7 20		13—St-Rémi	lundi	30
7—Ste-Christine	jeudi	19					14—St-Eloi	mardi	31
							15—N.-D.-des-Anges	mercredi	1 juin

Page de la Coopérative Fédérée de Québec.

Beurre et fromage

Les avantages offerts par la Coopérative Fédérée de Québec à ses expéditeurs de beurre et de fromage sont encore augmentés par la "Course à la Perfection"

La Coopérative Fédérée de Québec, dès le début de la saison de fabrication, voit s'allonger la liste de ses expéditeurs de beurre et de fromage. Chaque année apporte ses progrès qui sont une manifestation des résultats favorables obtenus par ceux qui font affaire avec elle.

Faire affaire avec la Coopérative n'est pas une question d'affaire uniquement, c'en est une aussi d'éducation. Ceux qui ont des relations avec elle le comprennent bien. L'exemple de ce fabricant des Cantons de l'Est que nous mentionnions la semaine dernière est loin d'être unique et il nous serait possible d'en citer plusieurs autres qui ont réalisé des profits plus substantiels grâce à l'organisation et au système qu'a adoptés la "Coopérative Fédérée de Québec" dans ses relations avec ses clients.

Mais il n'y a pas que les fabricants qui aient intérêt à ce que l'on expédie le beurre et le fromage à la Coopérative Fédérée de Québec, car si les fabricants y trouvent leur profit, il est entendu que les patrons à leur tour sont avantagés par ces mêmes profits.

C'est pourquoi nous tenons à mettre les fabricants au courant des nombreux avantages qu'ils ont à expédier leurs produits laitiers à la Coopérative Fédérée de Québec, afin qu'ils exercent leur influence auprès de leurs patrons et amènent ceux qui ne le font pas déjà à expédier à la Coopérative Fédérée de Québec.

Le beurre et le fromage reçus par la Coopérative sont toujours payés les plus hauts prix du marché.

Pour arriver à ceci, la Coopérative Fédérée de Québec multiplie constamment ses démarches pour répandre nos produits laitiers dans les pays étrangers. Son organisation puissante et le volume toujours croissant de ses exportations lui facilitent ce travail de propagande fructueuse qui atteint tous les marchés sur lesquels s'écoulent les produits canadiens, spécialement pour ce qui regarde le beurre et le fromage.

L'organisation du département des produits laitiers de la Coopérative Fédérée de Québec est ce qu'il y a de mieux dans son genre. Elle a un personnel expert qui s'occupe des consignations de beurre et de fromage. Chaque expédition reçue est classée d'abord par les classificateurs fédéraux et repassée à nouveau par des experts spéciaux d'une compétence indiscutable qui sont chargés d'apprécier chaque envoi pour ensuite faire un rapport hebdomadaire de leurs observations à chacun des fabricants intéressés. Ces rapports sont une source très importante de renseignements qui ont rapporté des résultats se chiffrant à des milliers de dollars et qui se manifestent par la qualité moyenne plus élevée des produits que reçoit la Coopérative. Les constatations faites par le passé nous permettent de croire qu'il viendra un jour où tout le beurre et tout le fromage expédiés à la Coopérative seront classés No. 1.

La Coopérative Fédérée, lorsque ce jour arrivera, aura été le facteur le plus important dans la réalisation de ce progrès. La propagande qu'elle a faite dans ce sens est des plus pratiques, car l'encouragement qu'elle donne pour faire améliorer la qualité des produits qu'on lui expédie est appuyé par des retours plus élevés qu'elle adresse à ceux qui veulent se conformer aux conseils donnés.

Pour encourager encore plus les fabricants à produire du beurre et fromage de meilleure qualité, elle organisait sa fameuse "Course à la Perfection" qui l'an dernier remportait un si beau succès avec ses expéditeurs. Ce concours se continue encore cette année.

Cette "Course à la Perfection" dure du 15 mai au 15 octobre et,

pendant ce temps la Coopérative Fédérée de Québec accordera de nombreux prix toutes les semaines. La distribution en sera faite à la fin de la saison.

Voici les prix qui seront accordés aux fabricants pour chacune de leurs expéditions de beurre et de fromage durant la saison, pourvu que la classification atteigne 92.5 points et plus selon l'échelle suivante:

Beurre pasteurisé ou non pasteurisé

94 pts et plus donneront droit à une prime de 6 cents la boîte.

92.5 à 94 pts donneront droit à une prime de 4 cents la boîte.

Fromage blanc ou coloré

94 pts et plus donneront droit à une prime de 8 cents la boîte

92.5 à 94 pts donneront droit à une prime de 5 cents la boîte.

Ces primes accumulées au cours de la saison représentent une jolie somme. Un fabricant envoyant 45 boîtes de fromage par semaine recevrait la très appréciable remise supplémentaire de \$80.00.

L'adjudication des prix se fera avec la plus scrupuleuse impartialité, car les prix seront donnés selon les points obtenus et ceux-ci seront déterminés par des classificateurs du gouvernement fédéral, la Coopérative Fédérée n'intervenant aucunement dans leur jugement. Après chaque expédition, le fabricant reçoit une copie de la classification et il peut lui-même se rendre compte du montant de la prime qui lui revient pour chacune de ses expéditions.

En plus de s'engager à payer ces primes, la Coopérative promet:

1.—D'obtenir, comme par le passé, le plus haut prix du marché pour le beurre et le fromage qui lui seront expédiés;

2.—De multiplier ses démarches pour répandre nos produits laitiers dans les pays étrangers;

3.—À toutes les beurreries qui fabriqueront au moins 25 boîtes de beurre pasteurisé par semaine, et qui lui confieront la vente de leurs produits, que leur beurre pasteurisé rapportera un sou de plus la livre que le beurre No 1 non pasteurisé. Ce sou supplémentaire sera payé pendant toute la saison de fabrication, du 1er mai au 1er novembre 1927.

La Coopérative Fédérée de Québec a organisé cette "Course à la Perfection" dans le but de continuer les encouragements qu'elle s'est toujours efforcée de donner aux cultivateurs. Ce concours, en stimulant les fabricants à produire un beurre et un fromage de meilleure qualité, fera réaliser aux cultivateurs des prix plus élevés, et assurera plus en plus une production uniforme, ce qui, dans l'exportation des produits laitiers, nous aide à obtenir les plus hauts prix du marché et nous met en mesure de lutter plus avantageusement sur les grands marchés européens contre les produits des pays étrangers.

N.B.—La Coopérative Fédérée de Québec fournit à ses expéditeurs les fournitures de beurrerie et de fromagerie à des prix qui défient toute concurrence.

Elle fournit aussi, et gratuitement, à tous les fabricants qui lui expédient leur beurre et leur fromage, les enveloppes dont ils ont besoin pour faire les remises à leurs patrons.

Règlement concernant l'expédition des oeufs.

Le gouvernement d'Ottawa a entrepris depuis quelque temps une campagne afin de mettre en vigueur les règlements concernant la classification des oeufs. Il entend être sévère à l'endroit des gens qui font la vente des oeufs sans classification et exigera à l'avenir que toute caisse d'oeufs que l'on expédiera porte l'étiquette suivante: "Oeufs non classifiés pour expédition seulement".

Nous tenons à avvertir les expéditeurs de cette décision afin qu'ils ne s'exposent pas aux poursuites qui pourraient leur être intentées. La Coopérative Fédérée de Québec, afin de rendre service à ses expéditeurs, fournira gratuitement ces étiquettes à tous ceux qui en auront besoin. Qu'on veuille en faire la demande.

On doit apporter un particulière aux bidons conserver le lait, pa vent, ils sont cause mauvaise qualité.

On ne doit jamais le lait éremé, ou le bidons au retour de la palement quand il est à le devenir rapidement chauds. L'intérieur tenant du lait acide vite, rouille, et il dev bonne conservation d est très difficile de la don rouillé, et quand le lait, au contact du goût métallique désag munique aux produit base.

En examinant at térieur des bidons à la vercles, on remarque suffisamment remplis couvercles dont le cer de place en place. C des cavités où le lait l'on n'a pas la précau avec soin à chaque la et quand il devient détache sous forme de petits grumeaux qui mauvaise fermentation duits. Si, après exa qu'on a des bidons conditions, il faut d les faire réparer au p remettre en parfaite c

Les linges dont on les chaudières et les b tenus très propres et faut jamais les lais lait et humides, par condition ils contr l'odeur de rance qui aux ustensiles avec lavés, et le lait rec dans ces ustensiles blement du beurre o aura cette odeur. Un de beurre et de fron chaque année, est dû

CULTIVAT et FABR

Nous avons constam boîtes à Beurre de 50 l mes et acceptées par le gouvernement.

PRIX CHACU

CANISTRES

25 GALLONS.

8

AUX FAB

Nous gardons constam tous articles et access bonne exploitation d'un ou de fromage. Un bon outillage est produit de qualité.

Nous sommes les seuls célèbre baratte "SUCC pasteurisateur" SUCC

Nos prix sont exce

Nos conditions except fageuses. Ecrivez-nous et renseignements.

V. DIONNE

St-Georges, Cité B