

**Voici l'été qui commence.** Les risques d'incendie seront plus nombreux. Prenez une bonne assurance et mettez des extincteurs chimiques dans vos bâtiments.

### 1927 MAI

8 D III apr. Pâques, Sol. de St-Joseph.	4 18 7 7	10 27
9 L St-Grégoire de Nazianse, év.	4 17 7 8	
10 M St-Antoine, év.	4 16 7 9	
11 M Oct de la Solennité de St-Joseph.	4 15 7 10	
12 J SS. Nérée et Achillée.	4 14 7 11	
13 V De la fête.	4 13 7 12	
14 S De la Ste-Vierge	4 12 7 13	

### SOLEIL LUNE

Lev.	Cou.	Lev.	Cou.
4 18	7 7	10 27	
4 17	7 8		
4 16	7 9		
4 15	7 10		
4 14	7 11		
4 13	7 12		
4 12	7 13		

**Celui qui plante un arbre enjolive son domaine et contribue à l'embellissement de sa paroisse, sans compter que cela augmente la valeur de son bien.**

Page de la Coopérative Fédérée de Québec.

## Une comparaison

Certaines maisons de commerce, dans le but de s'attirer des consignations d'œufs, classent les œufs de façon à montrer une forte proportion d'œufs soi-disant spéciaux.

Il faut se défier de ce truc, car dans la plupart des cas, la moyenne du prix de ces prétendus spéciaux est inférieure aux prix de nos œufs extra.

Le nombre de nos expéditeurs augmente continuellement.

Nous comptons que les nouveaux venus seront très satisfaits de nos remises et qu'ils arrivait, par hasard, que le marché fût à la baisse lors du premier envoi, ils n'en continueraient pas moins pendant au moins quelques mois pour juger sainement de la valeur des services de la COOPÉRATIVE.

Nous sommes certains d'avance qu'ils obtiendraient la plus entière satisfaction.

## Résultat pratique

**Grâce aux conseils de la Coopérative Fédérée, un fabricant des Cantons de l'Est améliore la qualité de son beurre et obtient un sou de plus par livre**

Nous avons déjà signalé les avantages qui résultent de l'amélioration des produits laitiers et nous avons montré comment la COOPÉRATIVE FÉDÉRÉE y contribue.

Voici un exemple frappant des services que la COOPÉRATIVE rend à l'industrie laitière.

Un fabricant de beurre commença dernièrement à expédier son beurre à la COOPÉRATIVE FÉDÉRÉE. Le beurre était de qualité passablement bonne, mais il ne pouvait pas être classé parmi le beurre pasteurisé No 1.

À l'examen, nos experts constatèrent que l'imperfection provenait du fait que la crème n'avait pas été pasteurisée à une température assez élevée.

Le fabricant fut aussitôt averti et nous lui indiquâmes le degré de température auquel la crème devait être pasteurisée, ainsi que divers moyens de perfectionner la qualité de son beurre.

Il y a de cela une couple de semaines. Maintenant, ce fabricant en est déjà arrivé à un tel degré de perfection que son beurre est classé No 1 pasteurisé et obtient un sou de plus par livre.

C'est un bon fabricant de plus qui mérite de sincères félicitations pour l'attention avec laquelle il a su mettre en pratique les conseils de la COOPÉRATIVE FÉDÉRÉE, et qui n'aura certainement pas à regretter d'avoir confié la vente de son beurre à une organisation de cultivateurs ayant pour mission de rendre l'agriculture et l'industrie laitière plus payantes pour les producteurs, au lieu de chercher à faire les plus gros profits possibles aux dépens des cultivateurs et des fabricants de beurre et de fromage.

Le fabricant dont nous venons de citer le cas a expédié, la semaine dernière, à la COOPÉRATIVE FÉDÉRÉE, environ trois cents boîtes de beurre. Sur ce lot, un sou de profit additionnel de cent-soixante-huit piastres.

Si l'on prend ces chiffres comme moyenne hebdomadaire, on arrive à la conclusion que, grâce à l'amélioration apportée récemment à la qualité de son beurre, ce fabricant réalisera pendant la saison de fabrication un surplus d'environ quatre mille piastres.

Voilà un résultat pratique qui fait honneur à la COOPÉRATIVE FÉDÉRÉE.

Et l'on pourrait citer souvent des cas de ce genre.

Comme nous l'avons écrit et répété à maintes reprises, la COOPÉRATIVE FÉDÉRÉE ne néglige rien pour contribuer à l'amélioration des produits laitiers.

Elle a un personnel expert qui s'occupe des consignations de beurre et de fromage et, dès que la classification est faite par les officiers spéciaux du gouvernement fédéral, chaque expéditeur reçoit un rapport éducatif détaillé, indiquant pourquoi son beurre ou son fromage a été classé dans telle ou telle catégorie ainsi que les moyens à prendre pour remédier aux défauts constatés, quand il y en a.

Parmi les perfectionnements qu'elle préconise, la COOPÉRATIVE FÉDÉRÉE insiste surtout sur la pasteurisation. L'encouragement qu'elle a donné à la fabrication du beurre pasteurisé depuis quelques années a suscité une vive émulation parmi les fabricants désireux d'améliorer la renommée de leurs produits et d'augmenter les revenus de leurs patrons.

Après avoir, pendant une année, aidé les fabricants à financer l'achat de pasteurisateurs, la COOPÉRATIVE FÉDÉRÉE s'occupe encore de leur approvisionnement et son intervention a valu une diminution considérable du prix de ces appareils. De plus, elle garantit à ses expéditeurs que le beurre pasteurisé leur rapportera un sou par livre de plus que le beurre No 1 non pasteurisé.

Nous nous dispenserons d'expliquer en détail les avantages de la pasteurisation, strictement au point de vue de la qualité du produit. Tous les cultivateurs et les fabricants de beurre et de fromage savent qu'il s'agit d'une purification de la crème au moyen d'un procédé qui consiste à chauffer la crème à une température suffisante pour tuer les germes de maladie qui s'y trouvent et à faire descendre ensuite la température assez basse pour paralyser autant que possible les germes qui restent.

Le beurre pasteurisé étant un produit purifié, il n'est pas étonnant que les consommateurs le préfèrent aux autres qualités de beurre.

Presque tous les acheteurs étrangers exigent du beurre pasteurisé. Si l'on veut rendre l'industrie laitière plus lucrative, en créant une plus grande demande pour ses produits sur les marchés étrangers, il ne faut donc pas hésiter à recourir à la pasteurisation.

D'ailleurs, les avantages que la COOPÉRATIVE FÉDÉRÉE donne aux fabricants qui lui consignent un produit conforme aux exigences du marché devraient suffire à convertir ceux qui négligent encore de s'organiser de façon à fabriquer un produit qui puisse obtenir les prix les plus élevés.

Depuis quelques années, le pourcentage de beurre pasteurisé a augmenté considérablement, et cela a certainement eu pour effet de contribuer à la bonne renommée du beurre de Québec dans les pays étrangers.

Plus la qualité de nos produits laitiers s'améliorera, plus il sera facile de lutter avec avantage contre de puissants concurrents comme la Nouvelle-Zélande, le Danemark, l'Australie.

Plus notre beurre et notre fromage seront de qualité uniforme, plus nous pourrons faire des offres régulières sur les marchés étrangers, satisfaire les acheteurs et ainsi obtenir les meilleurs prix.

Aucune maison de commerce n'est aussi bien organisée que la COOPÉRATIVE FÉDÉRÉE pour s'occuper de la vente des produits laitiers tout en contribuant à l'amélioration de la qualité.

Si tous les fabricants expédiaient à la COOPÉRATIVE FÉDÉRÉE, nous verrions dans un avenir rapproché tout le beurre et le fromage classés No 1; les qualités secondaires ne tarderaient pas à disparaître; et ce serait pour le plus grand avantage de la classe agricole de notre Province.

### ENVELOPPES DE PAYE

**N. B.—Nous fournissons gratuitement à tous les fabricants qui nous expédient leur beurre ou leur fromage les enveloppes dont ils ont besoin pour faire les remises à leurs patrons.**

**A tous nos expéditeurs également nous fournissons les fournitures de buanderie et fromagerie à des prix extraordinairement bas.**

C'est le mois de  
C'est le mois le p  
A la Vierge chér  
Disons un chant

**Nous publions,**  
sous la rubrique à  
quatrième et derni  
pensées inspirées à  
par **La terre de chez**  
Faisent ces pens  
naître dans l'âme de  
un plus grand amou  
et la conviction  
que de toutes les ind  
culture est la plus no  
indispensable à un pa

**Les élections app**  
fièvre électorale en ga  
elle se propage même  
ment que la typhoïd  
valu l'embargo. Ell  
pendant rien de bien  
Nous pouvons même  
tous les patients ser  
soir du 16 mai.

**Les touristes vont**  
bientôt. Si nous vou  
resser, n'essayons pas  
autres, restons nous-m  
les grands hôtels, par  
pourrait-on pas mettr  
de mets canadiens s  
Notre sucre et notre s  
pourraient fournir la  
mière d'une foule de  
délicieux. Les grande  
ferroviaires et de navi  
raient en faire autan  
restaurants, avec pro  
le monde.

**Nous tenons à sig**  
ressante conférence  
Chambre de Commer  
réal par l'éminent fin  
le gérant général de la  
nadienne Nationale.  
vons qu'un regret, c'es  
voir la reproduire en  
grande leçon se déga  
vail documentaire,  
coin du plus pur patri  
Beaudry-Leman y don  
cus économiques d'une  
leur et des suggestion  
basées sur des constata  
tantes et l'expérience  
le champ économique  
Il conseille entre autre  
à la jeunesse une prépa  
conforme aux besoins  
promouvoir l'enseigne  
mique, qui ferait mieu  
dre aux nôtres la néce  
coopération et de la sol  
la réussite de vastes  
Un individualisme ig  
méchant est la seule  
plausible du fait que  
saine et forte, prolifi  
nôme, occupe encore u  
aussi inférieure dans  
commerce, l'industrie  
Nous manquons de c  
nous-mêmes et en nos  
tes. Nous préférons re  
gne-petits que d'unir n  
pour fonder de vastes.  
C'est un défaut capita  
quel il faut réagir à t  
nous voulons sortir un  
position inférieure qui  
jusqu'ici.

Il était bon qu'une  
enfin du chœur de la c  
l'admiration mutuelle  
dire que nous n'avons  
atteint le nec plus ultra