

un steamer aménagé dans ce but. A l'arrivée dans ces ports, le samedi soir ou le dimanche, des trains express spéciaux pour le transport du beurre le dévalent dans tous les grands centres d'Angleterre, de bonne heure le lundi matin suivant.

Presque tout le beurre est envoyé à deux grands établissements qui en prennent charge, la Coopérative Association, Limited, et la Maypole Butter Company, Limited; ces deux institutions, grâce à leurs nombreuses succursales dans toutes les villes de quelque importance d'Angleterre, sont à même de distribuer le beurre avec une dépense minime.

On appréciera mieux l'importance de cette industrie, lorsqu'on saura que des fortes spéciales de steamers rivalisent pour apporter le beurre en Angleterre, et qu'à sa livraison dans les ports, des lignes de chemin de fer touchant la côte est telles que le North Eastern, le Lancashire and Yorkshire, le London and North Western et le Midland, fournissent pour la prompte distribution du beurre des trains rapides spéciaux.

Le prix du beurre est fixé à Copenhague par une autorité centrale, qui l'établit d'après une base de tant pour cent par quintal, le mercredi de chaque semaine; le prix du beurre à Copenhague détermine le prix du beurre en Angleterre, de la même manière que le marché du grain de Chicago détermine le prix du grain en Amérique. Tout le beurre danois est empaqueté en "kiels" [barriques] de 112 livres.

En 1900 fut fondée l'Association des Crémiers Danois pour marquer le beurre danois; le but de cette association est de protéger et de sauvegarder le commerce d'exportation du Danemark. Pour empêcher la falsification, la vente de substituts, etc., une marque de commerce, appelée "Lurmarke" [marque de la corne] a été enregistrée au Danemark et en Grande-Bretagne.

L'association fournit aux différentes crémeries des douves portant cette marque de façon que chaque barrique puis-

QUALITÉ!

Tel est notre mot d'ordre, et c'est pourquoi les ventes

**d'Empois
San-Toy**

augmentent continuellement. Donnez une commande maintenant à votre marchand de gros ou à

**J. H. MAIDEN
MONTREAL.**



**"SCOTCH MARCHANT"
SPECIAL OLD HIGHLAND
WHISKY**

est absolument pur et très vieux. Il possède un bouquet savoureux et délicat qui ne peut être égalé.

Essayez-le, il vous donnera satisfaction.

J'en ai l'Agence pour le Canada.

**A. O. Fiset, Importateur,
1604 Rue Notre-Dame, MONTREAL.**

THE DOWD MILLING CO.

LIMITED.

Manufacturiers de Farines Supérieures, Patente Hongroise, Cosmos; Forte à Boulanger, High Loaf; Lily, Avoine roulée, Oatmeal et Cornmeal.

| | |
|------------------------------|-------------------------|
| Entrepôts à OTTAWA, ONT. | CAPACITÉ: |
| Moulins à QUYON, QUE. | 700 Barils de Farine. |
| PAKENHAM, ONT. | 100 Barils d'Avoine |
| Communications directes avec | roulée, |
| | 100 tonnes de Provende. |

P. P. J. Demandez nos cotations par char mélangé.
O. N. et W.
C. P. R.

G. A. R. Lot de char ou moins—
G. T. R. Blé, Sarrasin, Avoine,
O. et N. Y. Semences de Céréales,
Expéditions par Rail Blé-d'Inde Fèves,
ou par Eau. Orge, Middlings.

Bureaux à OTTAWA et PAKENHAM, ONT.;
QUYON et MONTREAL, QUE.; WINNIPEG, MAN.
Bureau d'Ottawa, 211 rue Wellesley,
Telephone 1563. Bureau de Montréal,
436, Batisse du Board of Trade.

se être munie d'une de ces douves. Un contrôle sévère est exercé par l'association: les douves sont numérotées et chaque crémérie a un numéro qui lui est propre.

L'association comprend maintenant plus de 1300 crémeries, soit plus de 90 pour cent de toutes les crémeries du Danemark, et on demande maintenant au gouvernement de rendre obligatoire, pour tous les producteurs de beurre destiné à l'exportation, cette marque sur leurs barriques.

Outre les crémeries coopératives, il y a aussi 188 laiteries ordinaires exploitées par l'industrie privée; chacun des propriétaires de ces laiteries achète le lait d'environ cent vaches et le convertit en beurre; dans 63 crémeries appartenant à de grands établissements, les fermiers font du beurre au moyen du lait de leurs propres vaches.

Une grande quantité de ces crémeries font aussi partie de l'association créée dans le but de mettre une marque sur le beurre danois, et emploient la marque "Lurmarke"; c'est une exception de trouver dans le nord de l'Angleterre un beurre danois ne portant pas cette marque distinctive.

La manière d'examiner le beurre danois et de lui attribuer une cote à Copenhague a eu un excellent effet sur le travail des crémeries en Danemark, en ce sens qu'elle a eu pour résultat d'activer la production de beurre meilleur, et même du meilleur qu'il soit possible d'obtenir, et de rendre plus fortes les associations beurrières.

Un grand nombre de ces crémeries se sont aussi formées en une association commune, connue sous le nom de "The Cooperative Jyske Dairy Association" et qui est aussi une société d'exportation et d'inspection. Cette société publie un journal hebdomadaire, qui traite de matières d'intérêt mutuel pour l'avancement de l'oeuvre.

Cette application des plus heureuses de la coopération à l'agriculture, la plus heureuse que l'on ait jamais vue, est

Il y a autant de profit pour vous à vendre de la Courge de Conserve de Simcoe qu'il y a de plaisir pour vos clients à manger de la Tarte à la Courge. C'est un dire catégorique, mais nous le savons pour l'avoir expérimenté nous-même. Envoyez une commande de Courge de Conserve de Simcoe, par l'intermédiaire de votre marchand de Gros; rappelez-vous que ce doit être "de Simcoe," et suggérez la recette suivante pour faire une délicieuse Tarte à la Courge. Si vous achetez de la Courge de Simcoe et que vous persuadiez à vos clients de faire usage de cette recette, nous avons confiance que vous pourrez vendre de grandes quantités de Courge de Simcoe.

RECETTE POUR FAIRE UNE TARTE A LA COURGE

- | | |
|--|-------------------------------------|
| Une tasse à thé de Courge de Conserve de Simcoe. | Une cuillerée à soupe de gingembre. |
| Une tasse à thé de lait. | Une " " " de cannelle. |
| Trois-quarts d'une tasse à thé de sucre blanc ou brun. | Un peu de sel. |
| Une cuillerée à soupe de beurre fondu. | Pour une tarte pour un couvert. |

Une boîte de Courge fait une tarte pour cinq couverts.

CANADIAN CANNERS Limited

Hamilton, Ont.,

CANADA.