

bilité les gants longs ne paraîtront sur le marché américain que pour le printemps et l'été de l'année prochaine.

\*\*\*

La position de gérant, pour la Province d'Ontario, de la Provident Saving Life Assurance Society of New-York a été acceptée par M. George A. Kingston de la société légale Lount, Marsh & Cameron, éditeur bien connu du *Circuit Guide*.

Cette position a été rendue vacante par la nomination de M. R. H. Matson à la gérance de la National Life Assurance Company.

M. A. J. Conger a été nommé caissier pour Ontario.

\*\*\*

C'est en 1817 que commença l'exportation des cafés brésiliens de Rio. A cette époque le nombre de sacs exportés était de 63,986.

En 1832, nous voyons le chiffre de l'exportation de sacs porté à 478,950. En 1840, il est 1,000,000; en 1875, de 3 millions; en 1881, de 4,377,418; en 1896, de 6 millions de sacs.

Pour l'année 1898 99 la production des cafés de Rio est estimée à 8,500,000 sacs.

\*\*\*

A partir de vendredi, le 2 juin et toutes les semaines après cette date, jusqu'à nouvelle information, un char glacière pour le transport du beurre, se rendra de St-Lin et des stations intermédiaires de la ligne St-Lin sur le C. P. R., jusqu'à Montréal. Le char partira vendredi matin et le beurre sera livré à Montréal le même jour.

Des agents avertiront les expéditeurs du voisinage, afin qu'ils aient leur marchandise prête pour l'arrivée du convoi.

Le char sera à la disposition des expéditeurs dès son arrivée chaque jeudi soir, jusqu'à 10 h. p. m., pour emmagasiner leur beurre, et le matin également avant le départ du train.

## INDUSTRIE LAITIÈRE

Depuis le commencement de la saison nouvelle les arrivages de fromage sont le double de ce qu'ils étaient l'an dernier pour une même période. Par contre, la consommation n'a pas augmenté dans les mêmes proportions. De sorte qu'en vertu de la loi de l'offre et la demande, les prix du fromage ont baissé.

On était loin de s'attendre à une pareille production, surtout pour le *fodder cheese*, car les avertissements n'ont pas manqué, mais il est difficile quelquefois de persuader ceux dont on cherche l'intérêt.

Il est vrai aussi que les fermiers se sont trouvés dans des conditions particulières. L'an dernier, la récolte de foin a été surabondante, les débouchés n'existant plus par suite des droits de douane très élevés aux Etats-Unis—qui d'ailleurs avaient été favorisés aussi sous le rapport de la récolte—les prix sur les marchés de l'intérieur ont baissé à un tel point que les cultivateurs ont trouvé plus profitable d'augmenter le nombre de leurs animaux et de faire consommer le foin sur leur propre ferme. C'était le parti le plus sage et celui qui devait être le plus profitable.

La production du lait s'en est ressentie, elle a augmenté considérablement et il a fallu employer ce lait. La consommation du lait en nature a des limites, limites d'autant plus étroites que, cette nourriture par excellence est souvent un objet de méfiance pour le consommateur, par suite des adultérations dont il est l'objet de la part de trafiquants peu scrupuleux et par suite également de sa conservation difficile à l'état naturel.

Les producteurs ont donc à convertir en beurre ou en fromage le lait qu'ils ne peuvent vendre pour être consommé à l'état naturel.