dans les barattes. On l'acidifie au moyen de lait de beurre et si la crème prête pour la fabrication du beurre est trop chaude, on la refroidit au moyen d'un réfrigérant; dans le cas où la laiterie ne possède pas cet appareil, on y supplée au moyen de glace venant de quelque laiterie voisine ayant un grand appareil réfrigérant au moyen duquel elle fabrique de la glace. Le beurre se fait dans deux grandes barattes cylindriques de 660 gallons; puis il est malaxé au moyen d'un appareil Labroë. Le beurre est réparti en 1-3 ou 1-6 de tonnelets ou en caisses, en forme de pyramides tronquées, contenant 56 livres. Les tonnelets sont enveloppés d'un linge solidement attaché aux deux bouts. C'est ainsi que les tonneaux irlandais arrivent en Angleterre, tandis que ceux de Sibérie sont enveloppés de couvertures grossières, et ceux du Danemark non enveloppés, ce qui fait qu'ils ont l'air sale. Le beurre d'Irlande arrive souvent sur le marché anglais n'ayant que deux jours de date, mais certaines laiteries doivent pour y parvenir payer un port de 0.45 centin par livre. Le beurre danois a souvent dix-huit jours au moment où il est consommé en Angleterre, aussi préfère-t-on le beurre irlandais.

D'autre part, le beurre danois arrive régulièrement été comme hiver, ce qui n'est pas le cas du beurre irlandais; or, c'est là un point fort important pour les commerçants. En outre, le beurre danois arrive toujours *garanti pur de tout moyen de conservation*, ce qui ne peut pas être dit du beurre d'autres pays. Aussi la société anglaise de consommation est-elle une forte cliente pour le beurre danois; elle en a pris en 1904 59 millions de livres anglaises.

Pour en revenir à la production irlandaise, il faut ajouter que les Irlandais font de grands efforts pour progresser par l'emploi des meilleurs procédés modernes; les machines viennent pour la plupart du Danemark, et on emploie tous les moyens possibles pour amener les paysans à s'intéresser à la fabrication du beurre. En tête d'une proclamation répandue par la laiterie de Solohead pour réclamer les plus grands soins et la plus grande propreté dans la production du lait, se lisaient ces mots: "Le beurre danois atteignait, ces derniers temps, un prix de 10% plus élevé que celui du beurre irlandais". Les Irlandais visent donc à atteindre le prix du beurre danois. Mais il n'est pas probable, d'autre part, que leur production augmente beaucoup. L'élève du bétail pour la viande est si rémunérateur dans les grasses prairies de l'Irlande qu'il y aura toujours là une forte concurrence à l'industrie laitière.

C'est surtout dans le Munster et l'Ulster que la laiterie est développée; c'est dans ces deux provinces que se sont formées, durant ces dernières années, la plu-

GEO. GONTHIER.

EXPERT COMPTABLE ET AUDITEUR

11 et 17 Cote de la Place d'Armes, - MONTREAL.

TEL. BELLE, MAIN 2143

BANQUE DE MONTREAL

(FONDEE EN 1817)

CONSTITUEE PAR ACTE DU PARLEMENT

Capital tout payé..... 14,400,000.00

Fonds de Réserve..... 11,000,000.00

Profits non Partagés..... 159,831.

BUREAU DES DIRECTEURS

Le T. Hon. Lord Strathcona and Mount Royal, G.C.M.G., Président Honorable
Hon. Sir George A. Drummond, K.C.M.G., Président
E. S. Clouston, Vice-Président Jas. Ross, Ecr.
A. T. Paterson, Ecr. Hon. Robt. McKay
R. B. Angus, Ecr. Sir W. C. Macdonald
Edward B. Greenshields, Ecr. R. G. Reid, Ecr.
E. S. Clouston—Gérant Général.

A. Macnider, Insp. chef et Surint. des Succursales.
H. V. Meredith, Asst. Gérant et Gérant à Montréal.
C. Sweeney, Surintendant des succursales de la Colombie Anglaise.

W. E. Stavert, Surintendant des succursales des Provinces Maritimes.
F. J. Hunter, Inspecteur N. O. et Succursales C. B.
E. P. Winslow, Inspecteur, Succursales Ontario.

100 Succursales au Canada, aux Etats-Unis, en Angleterre et à Terre-Neuve.

Londres, Ang.—46-47 Threadneedle St., E. C., F. W. Taylor, Gérant.

New York—31 Pine St., R. Y. Hedden, W. A. Bog et J. T. Molinoux, Agents.

Chicago—J. M. Greata, Gérant.
Spokane, Wash.—Bank of Montreal.
St. John's et Birchy Cove, (Bale des Isles), Terre-Neuve.

DEPARTEMENTS D'EPARGNE dans chacune des succursales Canadiennes où les dépôts sont reçus et l'intérêt alloué aux taux ordinaires.
COLLECTIONS dans toutes les parties du Dominion et des Etats-Unis, faites aux meilleurs taux.
LETTRES DE CREDIT, négociables dans toutes les parties du monde, émises aux voyageurs.

BANQUIERS DANS LA GRANDE-BRETAGNE

Londres—The Bank of England. The Union of London et Smith's Bank Ltd. The London and Westminster Bank Ltd. The National Provincial Bank of England Ltd.
Liverpool—The Bank of Liverpool, Ltd.
Ecosse—The British Linen Co. Bank et succursales.

BANQUIERS AUX ETATS-UNIS.

New-York—The National City Bank. The Bank of New York, N. B. A. The National Bank of Commerce à N. Y.
Boston—The Merchants National Bank; J. B. Moore & Co.
Buffalo—The Marine National Bank.
San Francisco—The First National Bank. The Anglo-Californian Bank, Ltd.

BANQUE DE SAINT-HYACINTHE

Bureau Principal: - St-Hyacinthe, P. Q.

CAPITAL PAYE \$329,515.00

RESERVE 75,000.00

DIRECTEURS:

G. C. DESSAULLES, Président.
J. R. BRILLON, Vice-Président.
L. P. MORIN, V. B. SIGOTTE,
M. ARCHAMBAULT, Dr E. OSTIGUY,
JOS. MORIN, L. F. PHILIE,
B. L'HOMME, Inspecteur Caisier
pro-tempore. pro-tempore.

Succursales:

Drummondville, - - - - - H. St-Amant, Gérant.
St-Césaire, - - - - - M. N. Jarry, gérant.
Farnham, - - - - - J. M. Bélanger, gérant.
Iberville, - - - - - J. F. Moreau, gérant.
L'Assomption, - - - - - H. V. Jarry, gérant.
Correspondants: - Canada: Eastern Townships Bank et ses succursales. Etats-Unis: New-York, The First National Bank, Ladenburg, Thalman & Co. Boston: Merchants National Bank.

part des laiteries coopératives qui cherchent à conquérir le marché anglais. Nous avons déjà dit que la grande difficulté qu'elles rencontrent à évincer le Danemark, c'est qu'elles ne travaillent guère qu'en été. Les vaches vêlent au printemps et sont sèches en hiver. Malgré le développement de l'industrie laitière, le nombre de vaches à lait n'a guère augmenté depuis trente ou quarante ans, tandis que les autres catégories de bétail devenaient sensiblement plus nombreuses. Le mouvement annuel des laiteries coopératives irlandaises dépasse \$7,400,000. On compte qu'une laiterie coûtant \$7,400 fait ses affaires si elle peut compter sur le lait de 600 vaches au moins dans un circuit de 1.8 à 2.4 milles. Les associés reçoivent dans la règle pour chacune de leurs vaches une part (*share*) de \$5.00, payable en quatre termes, le premier immédiatement, les trois autres en réglant le lait fourni. La plus grande difficulté est de se procurer des fonds, les banques étant fort réservées dans leur crédit et le réservant aux sociétés qui peuvent offrir de puissantes garanties. Ce qui diminue beaucoup le revenu des laiteries irlandaises, c'est le fait déjà mentionné qu'elles chôment en hiver; il leur faut donc chaque printemps reconquérir leur clientèle, ce qui ne peut se faire qu'en offrant la marchandise à des prix modiques.

(Tiré de la *Berliner-Markthalen-Zeitung*).

ALCOOL DENATURE vs KEROSENE ET GAZOLINE

Les usages les plus importants de l'alcool industriel, en tant que le marchand y est directement concerné, sont ceux qui se rapportent au chauffage et à l'éclairage. Pour ces usages, le public en général trouvera l'alcool extrêmement utile. Cela est surtout vrai pour les localités éloignées des centres de production de bois, de charbon, de kérosène, de gazoline, de gaz naturel et de pétrole qui sont maintenant les principaux agents de chauffage et d'éclairage.

Il n'y a aucun doute qu'après quelques essais, l'alcool, comme combustible pour les appareils de chauffage, aura probablement la préférence sur la kérosène ou la gazoline, en raison de la sécurité qu'il offre et de sa combustion inodore, dit "Grocery World".

Le succès du poêle à alcool dépend grandement de la mèche qui doit absorber l'alcool et être ajustée de manière à présenter la surface de chauffe nécessaire. En convertissant l'alcool en gaz et en brûlant la vapeur ainsi formée, on peut se dispenser d'une mèche et obtenir un brûleur plus efficace. Les principes généraux du chauffage à l'alcool sont les mêmes que ceux du chauffage avec d'autres substances. Les seules différences consistent