

Marché de Montréal

Il y a une assez bonne demande pour les bons foin mais ceux de qualités inférieures sont délaissés. Le foin No 1 est rare sur place.

Les marchés anglais sont généralement fermes, mais par suite de la hausse des prix du fret les exportateurs ne peuvent pas profiter de l'amélioration de ces marchés.

En somme, les affaires sont peu satisfaisantes.

Nous cotons à la tonne, au char, sur rails à Montréal:

Foin pressé No 1	8.50	9.00
Foin pressé No 2	7.25	7.50
Foin mélangé de trèfle	6.00	6.50
Foin de trèfle pur	5.50	6.00
Paille d'avoine	4.00	4.25

PEAUX VERTES

Il n'y a pas de changements dans les prix des peaux vertes; le marché continue à être des plus fermes.

Peaux de Montréal, Boeuf No 1, 12 à 13c.; No 2, 11 à 12c.; No 3, 10 à 11c.; veau, No 1, 15c.; No 2, 13c.; peaux de mouton, \$1.00; cheval, No 1, \$2 et No 2, \$1.50.

Peaux de la Campagne: boeuf, No 1, 12c.; No 2, 11c.; No 3, 10c.; veau, No 1, 15c.; peaux de mouton, \$1.00.

ANIMAUX DE BOUCHERIE

Marché faible:

Nous cotons:

Boeufs vivants . . . les 100 lbs.	4.50
Boeufs abattus . . . les 100 lbs.	7.50
Taureaux vivants . . les 100 lbs.	2.50
Taureaux abattus . . les 100 lbs.	5.00
Veaux vivants . . . la pièce	
Veaux abattus . . . les 100 lbs.	10.00
Agneaux vivants . . les 100 lbs.	5.00
Agneaux abattus . . les 100 lbs.	6.50
Porcs vivants . . . les 100 lbs.	6.00
Porcs abattus . . . les 100 lbs.	9.00

VOLAILLÉS ET GIBIER

Nous cotons à la lb.:

Poules et poulets	0.08	0.09
Indes	0.13	0.15
Oies	0.08	0.09
Canards	0.12	0.13
Chèvreuil [bête entière].	0.07	0.00

La Bode Gum Co ne néglige absolument rien pour aider les marchands dans la vente des gommes à mâcher de marque.

Aux acheteurs d'un assortiment de vitrines elle donne gratuitement une vitrine d'étalage qui est un véritable bijou de 12 pouces de long, 6 de haut et 3 de large, toute en glace et nickelée. Cette jolie vitrine ne pourra que dépasser encore la demande des gommes de Bode si populaires et en même temps si profitables aux marchands.

Les marchands peuvent obtenir des vitrines en s'adressant à leurs fournisseurs habituels, ou à la Bode Gum Co, 30 rue St-George, Montréal.

Personnel

M. F. X. D. de Grandpré de la maison Williams (Canada) Limited est parti pour l'Europe Lundi soir via New-York. Il s'est embarqué à bord du Str Rotterdam, à destination de Boulogne. Mme Grandpré et ses deux filles l'accompagnent; ces dames passeront six mois en Europe.

M. de Grandpré sera de retour à Montréal au mois de Février.

INTERMEDE PAR TOMMY ATKINS.

Un jour petit Tommy Atkins

Tomba très malade.

Les médecins lui administrèrent avec

Confiance des doses de poudre et

Des Pilules.

Un ami lui enseigna ce qu'il

Fallait prendre pour se

Remettre sur pied.

Il le prend maintenant pour son

Déjeuner: c'est un plat de

ORANGE MEAT.

(à suivre)

L'ami le lui a conseillé et l'épicier le lui a fourni. Cela arrive chaque jour et les épiciers y trouvent leur profit. Mais peu importe la raison qui dirige le public vers

Orange Meat.

Le résultat est le même pour l'épicier qui obtient la clientèle et en a une preuve tangible — les Profits. Jetez un coup d'œil sur les autres épiceries de votre ville et voyez combien il y en a sans ORANGE MEAT. Très-peu. Concluez en alors qu'il est temps que vous vous mettiez en ligne et ne laissez échapper ni ventes, ni profits. Une commande de

Orange Meat

est un bon placement — bien plus, c'est un placement profitable.

Envoyez votre ordre.

Agents à Montréal, R B. HALL & SONS

Agents à Winnipeg, SCOTT, BATHCATE & CO.

The Frontenac Cereal Co.

LIMITED,

Kingston, Ont.

SOCIÉTÉ D'INDUSTRIE LAITIÈRE DE LA PROVINCE DE QUÉBEC

Ecole de Laiterie de St-Hyacinthe

Cours de Fabrication: Novembre 1905-
Avril 1906.

Le programme pour la session de 1905-1906 comporte trois parties principales:

1^o Enseignement des meilleures méthodes

De production du lait en hiver comme en été;

De fabrication du beurre et du fromage;

Et d'épreuve du lait.

2^o Formation d'inspecteurs de beurseries et de fromageries pour les syndicats créés et à créer.

3^o Etude expérimentale des nouveaux systèmes de machines et d'appareils de laiterie, et de nouveaux procédés de fabrication, ainsi que de tous les progrès à réaliser dans l'industrie laitière.

Ouverture des cours.—L'ouverture de l'Ecole aura lieu le 13 novembre 1905.

Il n'y aura cette année que 7 cours pour les fabricants de fromage ayant déjà quelque expérience.

Le cours spécial pour les cultivateurs commencera le 29 janvier 1906.

Enseignement gratuit.—L'enseignement sera gratuit pour tous les membres de la Société d'Industrie Laitière de la Province de Québec, inscrits pour 1906.

Conditions Générales d'Admission.—

Pour être admis aux deux catégories de cours, il suffira de:

1. Payer la cotisation d'une piastre de membre de la Société d'Industrie Laitière, pour l'année 1906; 2. Être âgé d'au moins 16 ans, sans limite d'âge; 3. Savoir lire, écrire et compter couramment.

A titre d'exception, les 50 élèves cultivateurs, qui auront, les premiers, demandé leur admission, seront dispensés du paiement de la cotisation et jouiront néanmoins de tous les avantages des membres de la Société d'Industrie Laitière.

Chaque élève fabricant devra se pourvoir d'un uniforme de travail [pantalons, blouse et casquette]. On trouve cet uniforme au prix d'une piastre et demie à \$2.00 chez les marchands-tailleurs de la ville.

La demande d'admission à l'école se fera sur une formule spéciale qui sera fournie sur application et remplie par l'élève.

Toutes les demandes d'admission devront être faites quinze jours avant l'ouverture des cours.

Les demandes devront être adressées au Secrétaire de l'Ecole de Laiterie de St-Hyacinthe.

Certificats d'assiduité.— **Examens hebdomadaires.**— Un grand nombre de fabricants obligés par leur engagement de suivre un cours à l'Ecole de Laiterie de St-Hyacinthe s'imaginent avoir à faire simplement acte de présence et ne paraissent dès leur arrivée, n'avoir qu'un souci, celui de s'en retourner le plus promptement possible. Pour répondre à la confiance des propriétaires de fabriques ou des patrons qui exigent que leurs fabricants aient suivi un cours à l'école de laiterie, le comité a décidé qu'aucun certificat d'assiduité ne serait délivré aux élèves qui n'auraient pas suivi un cours entier.

Pour être considéré comme ayant suivi le cours entier, il sera nécessaire d'a-