

Marché de Montréal.

Il y a une assez bonne demande pour les bons foins 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 coton 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 coton:

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
Porc vivants	les 100 lbs.	6.00
Porc abattus	les 100 lbs.	9.00

VOLAILLÉS ET GIBIER

Nous coton à la lb.:

Poules et poulets	0.08	0.09
Dindes	0.13	0.15
Oies	0.08	0.09
Cigards	0.12	0.13
Chevreuil [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 sa marque.

Aux acheteurs d'un assortiment de 10 boîtes elle donne gratuitement une vitrine d'étalage qui est un véritable perleau de 12 pouces de long, 6 de haut et 9 de large, toute en glace et nickelée. Cette jolie vitrine ne pourra que déclencher 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

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

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.

(a 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 com-
mande de

Orange Meat

est un bon placement — bien
plus, c'est un placement pro-
fitable.

Envoyez votre ordre.

Agents à Montréal, R. B. HALL & SONS

Agents à Winnipeg, SCOTT, BATHCATE & CO.

The Frontenac Cereal Co.
LIMITED,
Kingston, Ont.

SOCIETE D'INDUSTRIE LAITIERE DE LA PROVINCE DE QUEBEC

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 beur-
geries 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 commence le 29 janvier 1906.

Enseignement gratuit. — L'enseigne-
ment sera gratuit pour tous les mem-
bres 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. Etre âgé d'au moins 16 ans, sans limite d'âge; 3. Savoir lire, écrire et compter couramment.

A titre d'exception, les 50 élèves culti-
vateurs, qui auront, les premiers, dé-
mandé leur admission, seront dispensés du
paiement de la cotisation et jouiront néanmoins de tous les avantages des
membres de la Société d'Industrie Lai-
tière.

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

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

Toutes les demandes d'admission devront être faites quinze jours avant l'ou-
verture 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 sui-
vi le cours entier, il sera nécessaire d'a-