

LE PRIX COURANT

(THE PRICE CURRENT)

REVUE HEBDOMADAIRE

Commerce, Finance, Industrie, Assurance, Propriété Immobilière, Etc.

EDITEURS:

LA COMPAGNIE DE PUBLICATIONS COMMERCIALES

(The Trades Publishing Co.)

25, Rue Saint-Gabriel, - MONTREAL

TELEPHONE BELL MAIN 2547

ABONNEMENT	MONTREAL ET BANLIEUE - \$2.00	PAR AN.
	CANADA ET ETATS-UNIS - 1.50	
	UNION POSTALE - - Frs 15.00	

Il n'est pas accepté d'abonnement pour moins qu'une année complète.

L'abonnement est considéré comme renouvelé si le souscripteur ne nous donne pas avis contraire au moins quinze jours avant l'expiration, et cet avis ne peut être donné que par écrit directement à nos bureaux, nos agents, n'étant pas autorisés à recevoir de tels avis.

Une année commencée est due en entier, et il ne sera pas donné suite à un ordre de discontinuer tant que les arriérés ne sont pas payés.

Nous n'accepterons de chèques en paiement d'abonnement, qu'en autant que le montant est fait payable au pair à Montréal.

Tous chèques, mandats, bons de poste, doivent être faits payables à l'ordre de : "LE PRIX COURANT."

Nous nous ferons un plaisir de répondre à toutes demandes de renseignements.

Adressez toutes communications simplement comme suit :

LE PRIX COURANT, Montréal.

CONGRES DES JOURNALISTES FRANCAIS D'AMERIQUE

Il n'y a pas un an que l'Association des journalistes canadiens-français a été fondée à Montréal.

A peine née, elle donnait déjà, dans un grand banquet où elle conviait les personnalités marquantes de la politique, de la finance, de l'industrie et du commerce, une idée de sa vigueur.

Ce fut un succès, on s'en souvient, et c'est un autre succès, sans aucun doute, que se prépare l'Association des journalistes canadiens-français, en convoquant en un grand congrès les journalistes français d'Amérique au mois de juin prochain.

Il y aura soixante-dix ans cette année que la Société St-Jean-Baptiste de Montréal a été fondée.

Les fêtes jubilaires qui auront lieu pour célébrer cet anniversaire auront un éclat inaccoutumé; nulle occasion ne pourrait être plus belle pour convier dans le grand centre français du Canada tous ceux qui par la plume répandent sur le sol d'Amérique l'idée française, la langue française.

L'Association des journalistes canadiens-français a donc eu une idée vraiment heureuse en organisant un congrès de la presse française en Amérique sous les auspices de l'Alliance Nationale et nous félicitons sincèrement ceux qui ont formé ce projet et ceux qui en poursuivent l'exécution.

RENDEZ A CESAR CE QUI APPARTIENT A CESAR

Les journaux de laiterie des Etats-Unis nous arrivent, depuis quelques semaines, (*Hoard's Dairyman—Chicago Dairy Produce*), avec une correspondance de l'Ecole de Laiterie du Collège agricole d'Ontario, (Guelph) sur de récentes expériences dans la fabrication du beurre. Nous traduisons littéralement cette correspondance qui ne manquera pas d'intéresser nos lecteurs:

"Trois lots de beurre faits dans la semaine précédente, du même bassin de lait, ont été jugés le 22 mars (1904). L'un de ces lots était fait de lait non "pasteurisé", l'autre de crème "pasteurisée" et mûrie, et le 3ème de crème dont le lait en entier avait été "pasteurisé" avant la séparation. Les juges furent presque unanimes à accorder à l'échantillon de crème de lait "pasteurisé" l'arome le plus fin. C'est encore un autre exemple de l'avantage qu'il y a à faire du beurre "pasteurisé", spécialement en hiver, lorsqu'il est si difficile de donner au beurre un bon arôme.

"On dit qu'il n'y a "rien de nouveau sous le soleil", mais quelques essais du procédé qui consiste à faire le beurre, de crème pasteurisée refroidie à la température du barattage puis additionnée d'une culture pure, et barattée immédiatement après la séparation, nous feraient croire que sous certaines conditions et peut-être même dans toutes circonstances, cette méthode de faire le beurre peut être considérée comme essentiellement neuve et avantageuse. Elle supprime tout le travail et les frais de maturation de la crème, le danger d'y développer de mauvais aromes pendant la maturation, les bassins et appareils de refroidissement coûteux en même temps qu'une bonne somme d'ennui pour le fabricant. Si ce procédé peut être adopté il paraît certainement mériter d'être essayé. Des expériences se poursuivent à l'Ecole de Laiterie (de Guelph).

"Ce procédé, nous dit-on' est adopté dans Québec."

Nos amis d'Ontario ont la mémoire courte, s'il est vrai qu'ils ont assisté aux deux dernières réunions d'experts canadiens de laiterie, réunis à Ottawa, au printemps de 1902 et à l'automne de 1903, par les soins du chef de la division de laiterie du Département d'Agriculture Fédéral. Si nous som-

mes bien informés, Monsieur J. D. Leclair, Directeur de l'Ecole de Laiterie de St-Hyacinthe, a communiqué, dans ces deux réunions, ses expériences et les règles qu'il a adoptées pour cette fabrication du beurre de crème douce avec addition de ferment.

Le correspondant de l'Ecole de Guelph n'aurait rien perdu dans notre considération, ni dans celle des journaux des Etats-Unis, s'il avait donné l'origine du procédé qu'il a expérimenté récemment à l'Ecole de Laiterie de Guelph.

Rendre à César ce qui appartient à César est une question de justice qui est toujours de mise.

Pour l'édification du correspondant de l'Ecole de Laiterie du Collège agricole d'Ontario, nous nous permettrons de lui signaler l'existence d'une petite brochure qu'il ignore sans doute: "Fabrication du Beurre avec Crème Douce, par J. D. Leclair, surintendant, Ecole de Laiterie à St-Hyacinthe—janvier 1904—Montréal, (The Montreal Printing and Publishing Company,—1904).

ASSEMBLEE DE L'ASSOCIATION DES BOUCHERS DE MONTREAL

L'ASSEMBLEE de l'Association des Bouchers de Montréal qui a eu lieu mardi soir, le 9 courant, au Monument National a été un grand succès. De nombreuses affaires y ont été transigées et l'assistance était nombreuse. Parmi les personnes présentes nous avons remarqué: MM. Alfred Leduc, Jean Lamoureux, Arthur Paré, Georges Martel, Georges Fisher, Stanislas Jeannotte, N. Ethier, Geo. Martineau, N. Mallette, Geo. O'Neil, Geo. Perry, H. Dubuc, Joseph Jeannotte, Pierre Bédard, Hermas Poitras, Emile Beauséjour, Ferdinand Leroux, A. Lambert, E. Lanthier, Prosper Monet, Louis Montpetit, Godefroi Courville, Narcisse Pageau, Jos. Normandin, Louis Beaucaire, Pierre Beaudoin, Au-