

forment après l'opération un tout homogène, au point que la centrifuge la plus puissante connue ne pourrait plus séparer la crème du lait.

Le lait "Laurentia" peut se conserver pendant des années sous toutes les latitudes et sous tous les climats, pourvu qu'il en soit pas exposé à une trop forte gelée ou que le vase qui le contient et qui est hermétiquement clos n'ait pas été ouvert depuis plusieurs jours.

Le même procédé d'homogénéisation s'applique également à la crème.

On prépare également pour les enfants par le procédé "Laurentia" un lait *maternisé* ou *humanisé*. Ce lait plus digestif ramène promptement à la santé les estomacs des petits malades.

La pasteurisation et la stérilisation du lait et de la crème "Laurentia" les débarrasse de tout microbe nocif; plus de tuberculose, de fièvre scarlatine, de diphtérie, ni de fièvre typhoïde à craindre par l'usage du lait.

Voilà bien des avantages qui militent en faveur de la nouvelle méthode de traiter le lait destiné à la consommation en nature.

La Compagnie de Laiterie St-Laurent a des certificats des plus illustres chimistes et bactériologistes d'Europe et du Canada, ainsi que de médecins distingués des Deux Mondes à l'appui des diverses prétentions faites en faveur du lait "Laurentia". Elle est prête, en outre, à soumettre son produit à toute expérience scientifique et loyale.

• • •

Après les expériences et les démonstrations techniques relatives à la préparation du lait "Laurentia", faites en présence des invités, les directeurs de la Compagnie leur offrirent un excellent lunch; ainsi, leurs hôtes purent se rendre compte de l'excellence du lait et de la crème traités par le nouveau procédé.

Plusieurs discours furent prononcés, notamment par les Drs Lachapelle, Louis et J. E. Laberge, Gilday, Nilson, Henri et J. B. Trudel et M. Arthur Côté.

Les membres de la Faculté furent unanimes à louer le procédé et à préconiser l'usage du lait homogénéisé "Laurentia" pour la consommation publique. Selon eux, ce lait est absolument celui qui convient pour l'alimentation des enfants; il devra enrayer la mortalité infantile qui fait tant de ravages dans nos grands centres. Plusieurs des savants médecins ont avoué que le gouvernement devrait subventionner une industrie de ce genre.

M. Henri Trudel, l'un des directeurs de la compagnie, exprima les regrets de M. Rufus Pope, le président de la compagnie, de n'avoir pu assister à la démonstration. Il donna à comprendre aux assistants que l'usine actuelle n'était que le commencement d'une vaste entreprise et que bientôt une usine absolument modèle serait construite par sa compagnie.

Les invités revinrent à Montréal absolument enchantés de leur excursion, prédisant un grand et légitime succès au lait homogénéisé "Laurentia."

BANQUET DES VOYAGEURS DE COMMERCE

Nous rappelons à nos lecteurs en les engageant vivement à y assister que le Banquet des Voyageurs de commerce aura lieu à l'Hôtel Windsor, le lundi, 20 décembre courant.

Le gouvernement fédéral sera représenté à cette démonstration par l'hon. Frank Oliver, Sir Frederick Borden, l'hon. Jacques Bureau et l'opposition par M. R. L. Borden et M. F. D. Monk.

Les Présidents des différentes Chambres de Commerce de l'Association des Manufacturiers ont annoncé qu'ils seraient présents au banquet ainsi que plusieurs personnalités importantes du monde des "Chemins de Fer" et des "Compagnies de Navigation".

Les convives auront aussi l'avantage d'entendre MM. R. C. Smith, C.R., Henri Bourassa et le Capitaine Bernier traiter de sujets qui les intéresseront.

Le dîner annuel de cette association, qui compte près de 6,500 membres, est considéré comme l'un des plus marquants de l'année par les manufacturiers et hommes d'affaires de la métropole.

TRADERS' BANK

Ouverture de sa succursale à Montréal

La Traders' Bank a ouvert mercredi dernier une succursale à Montréal, et M. F. W. Bain, gérant, s'est montré satisfait des opérations financières de la journée d'ouverture.

M. F. W. Strathy, gérant de la succursale de la banque à Toronto, était présent et exprima le grand espoir qu'il avait dans le succès d'une institution si fermement établie dans la métropole commerciale du pays.

M. F. W. Bain est assisté de M. Alex Welsh, comptable et de MM. R. G. Paterson et H. G. Simpson. Dans quelques jours, il y aura trois ou quatre commis de plus.

La Traders' Bank, dont M. C. D. Warren est président, fut fondée en 1885 et possède un actif de \$40,000,000, avec des dépôts s'élevant à \$30,000,000. Elle a des succursales dans toute la province d'Ontario. Cette banque est aussi largement représentée dans les trois provinces de l'ouest.

Aux ménagères qui ont besoin de faire réparer leurs ustensiles de cuisine troués par un long usage, offrez le Ciment Granit "Vol-Peek". Grâce à ce ciment, elles peuvent les réparer elles-mêmes. C'est un article dont elles ne peuvent se passer. Mettez-le en vente. MM. N. A. Bédard et Cie, 45 rue William sont les seuls agents pour la province de Québec, des manufacturiers H. Nagle & Company, Montréal.

COMBINE DES FABRICANTS DE CONSERVES

Une assemblée des fabricants de conserves Canadiens a eu lieu récemment à Hamilton, à laquelle a été discutée la question de former une combinaison embrassant toutes les fabriques de conserves du Dominion. Deux offres ont été faites aux fabricants indépendants; l'une a été présentée par une maison de courtage de Montréal et l'autre par un établissement des Etats-Unis qui a des intérêts dans la fabrication des boîtes.

LES EXPORTATIONS DE SALAISONS

Cette branche du commerce d'exportation du Canada n'a pas donné des résultats aussi satisfaisants que pendant les années précédentes en ce qui concerne le volume des affaires, car les exportations de lard sont en légère diminution par rapport à 1908, tandis que les exportations de viandes salées sont en diminution de plus de 10,000 caisses et celles des conserves de plus de 10,000 caisses par rapport à 1908. Cela est dû en partie au fait que la production des porcs a été faible, tant au Canada qu'aux Etats-Unis et qu'en conséquence les prix ont été élevés pendant toute la saison et, en général, supérieurs aux prix de base d'exportation.

Le tableau suivant indique les exportations de lard, viandes salées et conserves de viandes, du port de Montréal, pendant la saison 1909:

Ports	Conserves et		
	Lard Paquets	Viandes Caisses	Viandes Caisses
Londres . . .	94,822	19,951	2,779
Bristol . . .	112,939	17,010	16,637
Liverpool . .	86,764	80,259	10,129
Manchester . .	102,082	8,327	1,397
Glasgow . . .	8,532	16,566	1,398
Hull	200	101
Sud-Africain . .	2,674	2,411	2,797
Leith	50
Anvers	63
Belfast	1,175	165	50
Le Havre	36
Total	409,238	142,863	35,217

Intercolonial Railway

Le gérant général du trafic du Intercolonial Railway, a reçu dernièrement de nombreuses lettres le félicitant de l'excellent service fourni par cette compagnie de chemin de fer. Parmi ces lettres, il en est une du maire de Philadelphie, qui, en maintes occasions, a fait le trajet entre Montréal et Matapédia. Le haut magistrat de "Quaker City", après avoir fait l'éloge du confort fourni aux voyageurs qui font usage du "People's Railway", exprime ses remerciements sincères et chaleureux pour la manière courtoise et attentive avec laquelle il a été traité chaque fois qu'il a voyagé sur cette ligne. Inutile de dire qu'un tel éloge spontané de la part d'un client éminent de ce chemin de fer donne la plus grande satisfaction aux administrateurs du Intercolonial Railway.