

M. Pierre Bédard dépose une plainte au sujet du mauvais état du marché St Jean-Baptiste. Il paraîtrait que les vitres cassées ne sont pas remplacées et que c'est toute une affaire d'état que d'obtenir de qui de droit les réparations nécessaires. Pendant la discussion qui s'engage à ce sujet, le surintendant des marchés est vivement pris à partie.

M. l'échevin J. D. Couture prend de nouveau la parole et conseille aux bouchers ayant des réclamations à faire de s'adresser directement au Comité des Marchés, dont il fait partie. Toutes les demandes qui dans l'avenir seront faites par écrit seront prises en sérieuse considération.

La séance s'ajourne.

### L'INDUSTRIE LAITIÈRE

Campagne de 1905

Nous recevons la circulaire suivante de l'Association des Marchands de Provision de Montréal.

#### THE MONTREAL PRODUCE MERCHANTS' ASSOCIATION

Bureau du "Board of Trade"

Montréal, le 21 février, 1905

Aux Intéressés dans l'Industrie Laitière  
Messieurs,

La "Montreal Produce Merchants' Association", toujours désireuse de promouvoir les intérêts de tous ceux enga-

gés dans l'Industrie Laitière au Canada, soit comme producteurs ou marchands, se permet de répéter emphatiquement les objections contenues dans ses circulaires précédentes, c'est-à-dire que la fabrication du fromage de fourrage [Fodder Cheese], est au détriment de tous les intéressés et devrait être discontinuée.

L'expérience du passé a démontré que, pour la plus grande partie, le fromage produit avec du lait de fourrage n'est pas d'une qualité assez bonne pour relever la réputation du fromage canadien ou augmenter sa consommation chez le public anglais. De plus il a été trouvé qu'en moyenne, la quantité de fromage produite pendant la saison d'herbe est environ aussi grande que celle qui peut être consommée à des prix rémunérateurs pour le producteur.

L'Association comprend bien que l'emploi du lait avant l'ouverture et après la fermeture de la saison de fabrication du fromage est une question importante, mais vu les méthodes améliorées introduites dans la fabrication du beurre en ces années récentes, la qualité supérieure maintenant obtenue avec le lait de fourrage, et l'augmentation de la demande à des prix rémunérateurs, l'Association recommande avec confiance que partout où c'est possible, la fabrication du beurre soit substituée à celle du fromage durant la saison d'hiver, ou du 15 novembre au 1er mai.

Veillez agréer messieurs l'assurance de mes sentiments dévoués.

J. STANLEY COOK,  
Secrétaire.

Nous ne saurions trop recommander à nos lecteurs intéressés dans la produc-

tion du beurre et du fromage de prêter cette année une attention toute particulière aux recommandations ci-dessus.

L'an dernier, les producteurs de fromage ont eu à souffrir des bas prix pendant la plus grande partie de la saison de fabrication et l'année a été loin de leur être favorable. Pour que cette année les mêmes faits ne se renouvellent pas, il faut éviter la cause qui a produit l'effet. Moins on fera de fromage d'étable, plus on permettra aux stocks de vieux fromage de s'écouler dans la consommation. Si les producteurs sont assez sages pour ne faire du fromage qu'avec le lait d'animaux nourris d'herbe fraîche, les marchés anglais, loin d'être encombrés, seront à court au début de la saison de navigation et il y aura une demande plus forte que ne sera l'offre. Or, nos lecteurs savent tous que quand la demande dépasse l'offre, c'est le vendeur et non l'acheteur qui est maître des prix.

Si, l'an dernier, la demande n'avait été restreinte par la situation économique précaire en Angleterre, les producteurs de fromage au Canada auraient été moins à la merci des acheteurs d'Angleterre. Ces derniers ont profité de la situation ou plutôt en ont abusé au détriment de nos cultivateurs et de nos fabricants.

Cette année les apparences sont meilleures: l'industrie anglaise n'est plus

## Gros Profits

Nous offrons au commerce une de ces magnifiques machines et 10 boîtes de gomme BODE à mâcher, contenant en tout 1,000 morceaux pour . . . .

**\$ 8.00.**

L. B. Slot Machine Co.



## Vente Facile

Après la première commande, nous vous fournirons la gomme à raison de 65 cents les 100 morceaux. Ce qui vous laissera un profit de . . . .

**55%**

28-30 Rue St-Georges, Montréal

Cette machine à 18 pouces de hauteur, 8 pouces de largeur, et 3 1/2 pouces de profondeur. En fer, finie en Aluminium et Or; ou finie en émail blanc.