

Maison de gros en **Epicerie, Vins et Liqueurs**

Importations directes des lieux de provenance, de tous les articles qui font l'objet de son commerce.
Assortiment complet en marchandises de première nécessité, telles que

THÉS, CAFÉS, SUCRES, MELASSES, SIROPS, FRUITS SECS, POISSONS, ETC.

GRANDE VARIÉTÉ DE FINES DENRÉES ET CHOIX CONSIDÉRABLE DE VINS ET LIQUEURS DES MEILLEURES MARQUES DONT ELLE A LE MONOPOLE DE PLUSIEURS

HUDON, HEBERT & CIE, 41, rue St-Sulpice, et
22, rue De Bresoles,
MONTREAL

nuance, et très habilement prohibé le borax chez eux, très habilement préparé les voies pour nous atteindre et nous vaincre, car il faut se rappeler qu'il y a sur le marché anglais une différence énorme : 6 à 10c par kilo, entre le beurre frais et le beurre salé.

Autant ne rien expédier, qu'en arriver à la conservation par le sel, elle est désastreuse. Du reste, les prix des beurres sont actuellement très bas partout : si en France, chez nous, le prix des halles n'atteint guère que 44c le kilo, on ne peut espérer des prix beaucoup plus forts à Londres, où j'ai vu vendre au détail, du beurre frais très bon à 10 d. la livre, soit à peu près 2.20 le kilo, comme en France. Le cours en gros moyen est 95 s. ster. le cwt., c'est 2.25 pour les bonnes sortes danoises ou françaises.

Au Dairy Show, on se pressait autour du "Radiateur."

Cet appareil, nous le connaissons; nous avons, après avoir fait connaissance avec lui, pris l'habitude de le considérer comme excessivement ingénieux, mais pas mis au point : ce n'était pas ça, jusqu'à présent.

Aujourd'hui c'est ça; la réussite

est parfaite, complète : l'appareil est merveilleux.

Et cependant on n'y a pas changé grand'chose: M. de Nordenfelt avait bien imaginé un moyen de supprimer la dépense de glace, c'était déjà beau : il a trouvé beaucoup mieux.

Le beurre était sans arôme, c'était de la graisse ; l'habile ingénieur lui donne maintenant le goût et l'arôme à volonté par une immersion plus ou moins prolongée dans du lait aigri. C'est simple et pratique, l'opération n'exige aucun frais et le beurre est excellent. Le succès est si grand qu'il pourrait bien avoir que que influence heureuse sur un abaissement des frais de la fabrication.

Nous venons de faire voir combien la lutte pour la vente devient âpre et difficile ; la surproduction est évidente, universelle et la seule ressource devient de diminuer les frais généraux.

Avec le procédé actuel, le séjour de la crème dans la laiterie, l'acidification, qui est si délicate, se trouve supprimés. L'aigrissement du lait est au contraire très facile à obtenir.

Signalons dans cette exposition,

quelques barattes presque nouvelles pour nous : Celles qui ont le plus de succès en Angleterre actuellement, sont les barattes Helloway, un tonneau tournant autour d'un axe perpendiculaire à son axe de figure et une baratte d'un modèle plus récent :

C'est une baratte danoise dans laquelle l'enveloppe tourne autour d'un contre-batteur fixe ; nous la signalons, pour être complet, mais sans penser qu'elle ait grand avenir, car elle ne nous paraît pas meilleure que celles qu'elle veut détrôner.

R. LEZÉ.

L'EAU A LA FERME

De l'importance de la qualité, au point de vue de l'alimentation et de l'engraissement des animaux et du rendement du lait.

Parmi les progrès à réaliser dans l'alimentation de nos bestiaux, nous en voyons un, dit M. Plomin Desmazures, dans le *Bulletin agricole du Calvados*, qui est à la portée de tous, et auquel personne ne pense, et qui a cependant une importance énorme. Je veux parler du soin à apporter

NOEL ET JOUR DE L'AN

PREPAREZ-VOUS POUR LES FÊTES,
C'EST LE TEMPS.

Nos stocks sont bien assortis de toutes les marchandises de fantaisie, tant en épicerie qu'en liqueurs.

NOUS VENONS DE RECEVOIR :

50 caisses de Homards "Ice Castle," boîtes plates, qualité sans égale.

150 boîtes nouvelles Pommes Evaporées, des plus belles.

Nos prix sont bas, demandez nos échantillons.

L. CHAPUT, FILS & CIE, Montreal