

ration, qui est toujours, en somme, d'origine animale ou végétale, soit inférieure à celle du beurre de vache; peut-être n'y a-t-il entre les différents corps gras que des différences d'assimilabilité; à ce point de vue purement physiologique, la question demanderait à être élucidée; elle intéresse au plus haut point l'alimentation des nourrissons dont l'estomac ne s'accommode déjà que trop mal du meilleur lait de vache, même quand il est pasteurisé, même quand il est maternisé. En tout cas, la question intéresse le consommateur qui est toujours lésé en ce sens qu'on ne lui a pas fourni le produit pour lequel il a payé. Il importe donc que lui-même fasse sa police.

Il doit savoir d'abord que, pour un prix modique, il ne peut recevoir du lait riche naturel; ensuite que la présence d'une crème abondante n'est nullement une preuve de bonne qualité; il lui importe enfin de pouvoir distinguer par des caractères facilement observables un lait naturel d'un lait graissé, car un prix d'achat élevé n'est pas non plus une garantie de pureté: la tentation est beaucoup trop forte pour le gros fournisseur de passer le lait à l'écumeuse centrifuge et de substituer au beurre enlevé l'huile de coco qui le remplace dans les analyses municipales. Ce sont ces caractères que nous allons donner d'après le docteur G. Quesneville.

Quelle que soit l'habileté du falsificateur, il lui est impossible de préparer une émulsion aussi parfaite que celle de la nature. Aussi un lait graissé est-il moussieux et trop blanc. Si après qu'on l'a laissé séjourner quelque temps dans un verre cylindrique à parois lisses, on regarde celles-ci, on peut observer sur leur surface des petits points blancs adhérents: avec le lait naturel, au contraire, la surface reste lisse et de teinte uniforme, nullement pointillée. Le lait graissé, versé après ébullition dans un pot où il est mis à refroidir, présentera en outre une couronne de graisse sur la paroi à hauteur de la surface; rien de semblable ne se produit avec le lait naturel.

LA FARINE PRÉPARÉE

(Self-Raising Flour)

DE BRODIE & HARVIE

est aujourd'hui la farine préférée des ménagères. Elle donne une excellente pâtisserie, légère, agréable et recherchée par les amateurs. Pour réussir la pâtisserie avec la farine préparée de Brodie & Harvie, il suffit de suivre les directions imprimées sur chaque paquet.

10 et 12 Rue Bleury,

MONTREAL.

FORTIER & MONETTE

604a rue St-Paul

Tell Tel. Malg 1879.

Tel. Marchands 679

MONTREAL

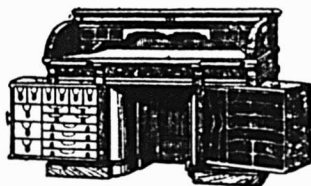
Beurre, Œufs, Fromage

Et tous les produits de la ferme.

ENTREPOT FRIGORIFIQUE.

RECOMMAN-
DATIONS

La Banque "Sovereign."
Nos Patrons et Clients.
R. G. Dun ou Bradstreet.



LE BUREAU DU JOUR

Toutes les combinaisons nécessaires pour rendre un bureau pratique, abrégeant l'ouvrage et économique se trouvent dans ceux que nous manufacturons. Sous le rapport de la matière première, de la construction, du fini et de l'utilité de la durée et du dessin, ils devancent toutes les autres marques.

Ils transforment tout bureau en un bureau plus confortable. Notre catalogue fournit tous les renseignements. Canadian Office and School Furniture Co., Limited, "Preston, Ont., Can.

Ameublements pour Bureaux, Ecoles, Eglises et Loges.

Le procédé par lequel M. Quesneville a pu séparer le beurre de coco du lait graissé est une nouvelle preuve de la falsification. D'après les physiologistes, en effet, dans le lait naturel, chaque particule de beurre est en réalité une cellule formée d'un noyau gras entouré d'une enveloppe albuminoïde insoluble dans les solvants ordinaires des graisses, enveloppe qui doit donc, au moins dans une certaine limite, empêcher l'action de ces derniers. Au contraire, dans l'émulsion obtenue par les seuls moyens mécaniques, la particule grasseuse n'est pas une cellule, elle n'a aucune enveloppe protectrice et se dissout presque immédiatement par simple agitation dans le dissolvant des graisses ajouté au lait. C'est ce qui s'est produit en faisant agir sur le lait la benzine bouillante à 177.8 degrés, laquelle est sans action sur les albuminoïdes; par évaporation de la benzine de la solution ainsi obtenue, on a pu séparer le beurre de coco de lait soupçonnés et l'identifier avec du beurre de coco de provenance directe.

Voici, très vraisemblablement, comment se ferait la falsification. Le beurre de coco, préalablement désinfecté est remuë et mélangé avec de la crème fraîche, puis le tout est mêlé au lait sortant du pis de la vache, avec addition d'un peu de bi-carbonate de soude, en vue de faciliter l'émulsion et d'augmenter la faculté de conservation. ("La Laiterie")

La maison Barnard, Holland & Co. rappelle aux commerçants qu'elle a une ligne spéciale de tasses et soucoupes et d'assiettes blanches. C'est un assortiment que cette maison offre à des prix exceptionnels de bon marché.

Il est de l'intérêt des marchands de ne pas laisser échapper une occasion aussi avantageuse; ils auront tous les renseignements qu'ils désirent en écrivant à la maison Barnard, Holland & Co.

A LOUER

A louer pour le 1er mai 1905, tout l'étage au-dessus des bureaux du "PRIX COURANT", au numéro 25 de la rue Saint-Gabriel.

DE NOUVEAU, nous attirons l'attention sur notre ASSORTIMENT No. 41



Comme étant la ligne le meilleur marché de Tasses, Soucoupes et Assiettes Blanches qui ait jamais été offerte.

Ecrivez pour avoir des renseignements.

BARNARD & HOLLAND CO.

MONTREAL.