

<b>Toronto, Ont.</b>		
Lee, G. J. . . . .	J. Paterson	75
<b>Verchères</b>		
Mongeon, F. . . . .	R. C. Miller	5
<b>Verdun</b>		
Barkshire, J. C. . . . .	P. Leclerc	18
Cousineau, O. . . . .	A. Dubois	10
Lajoie, N. . . . .	A. A. Bernard	58
Robitoux, I. . . . .	T. Teasdale	7
Soucy, A. . . . .	A. Bessette et al.	11
Stanford, S. . . . .	E. Ménard	5
<b>Weedon</b>		
Tanguay, A. . . . .	W. Stroud	26
<b>Westmount</b>		
Donnally, R. . . . .	E. Houle	22
<b>Windsor Mills</b>		
Thérien, J. . . . .	J. U. Gervais & Co.	19



Du 13 au 20 avril 1909.

#### District de Montréal

The Metal Shingle & Sliding Co., Ltd. vs André Beaudet.

Montréal—Les lots 7-694 et 695 du quartier St-Denis, situés rue St-Hubert, avec bâtisses.

Vente le 15 avril, à 11 heures a. m. au bureau du shérif.

La Banque d'Hochelaga vs Médéric Cholette.

Ste Justine de Newton—La partie Sud du lot 305, avec bâtisses.

Vente le 15 avril, à 11 heures a. m. à la porte de l'église paroissiale.

#### District de Bedford

Wm. Scott & Co. vs Alfred Pinel.

Waterloo—Le lot 307.

Vente le 17 avril, à 10 heures a. m. à la porte de l'église paroissiale.

#### District de Gaspé

Rock City Tobacco Co., Ltd. vs Théodule L. Bloquières.

St-Alexis de Matapédia—La partie du lot 6, avec bâtisses.

Vente le 14 avril, à 11 heures a. m. à la porte de l'église paroissiale.

#### District de Joliette

In re Ademar Picard, failli.

Ste-Julienne—Les lots 165, 162 et 1-2 N. E. 373, avec bâtisses.

Vente le 14 avril, à 11 heures a. m. à la porte de l'église paroissiale.

#### District de Terrebonne

Frs J. Bisailon et al. vs F.-X. Lahale. St-Benoît—Les lots 94, 95 et 96, avec bâtisses.

Vente le 14 avril, à 10 heures a. m. à la porte de l'église paroissiale.

#### District des Trois-Rivières

L. J. Blondin et al. vs Théophile Lampron.

Ste-Flore—La partie du lot 12, avec bâtisses.

Vente le 14 avril, à 10 heures a. m. à la porte de l'église paroissiale.

## EMILE JOSEPH, L. L. B.

AVOCAT

210 NEW YORK LIFE BLDG

11, Place d'Armes, MONTREAL

Tel. Bell, Main 1787.

## La Banque Provinciale du Canada

Siège Central; 7 & 9, Place d'Armes, Montréal, Can.

Capital Autorisé . . . . . \$2,000,000.00  
Capital Versé . . . . . \$1,000,000.00  
Réserve et Surplus . . . . . \$310,277.48

#### Conseil d'Administration:

Président: M. H. LAPOORTE, de Laporte, Martin & Cie Administrateur Crédit Foncier Franco-Canadien.  
Vice-Président: M. W. F. OASLEY, de S. Casley & Co., Grand Magasin Départemental.  
Honorable L. BEAUBIEN, Ex-Ministre de l'Agriculture.  
Monsieur G. M. BOSWORTH, Vice-Président "Canadian Pacific Railway Co."  
Monsieur ALPHONSE RACINE, de la Maison A. Racine & Cie, Marchands en gros, Montréal.  
Docteur E. F. LACHAPÈLLE, Administrateur du Crédit Foncier Franco-Canadien.

TANOREDE BIENVENU, Directeur-Gérant  
A. S. HAMELIN, Auditeur-Général; J. W. L. FORGET, Inspecteur; ALEX. BOYER, Secrétaire.

#### Censeurs:

Président: Hon. Sir ALEX. LACOSTE, Ex-Juge en Chef de la Cour d'Appel. A. S. Hamelin, Auditeur.  
Sir LOMER GOUIN, Premier Ministre Provincial de la province de Québec.

#### Département d'Épargne

Emission de certificats de dépôts spéciaux à un taux d'intérêt s'élevant graduellement jusqu'à 3 1/2 p. c. l'ac, suivant termes. Inséré de 3 p. c. sur dépôts payables à demande.

#### 37 SUCCURSALES DANS LA PROVINCE DE QUÉBEC

#### Correspondants à l'Étranger:

Etats-Unis: New-York, Boston, Buffalo, Chicago. Angleterre, France, Allemagne, Autriche, Italie.

## LA BANQUE MOLSON

Incorporée en 1855

BUREAU PRINCIPAL, MONTREAL.  
Capital payé . . . . . \$2,500,000  
Fonds de Réserve, . . . . . \$2,500,000

JAMES ELLIOT, Gérant Général.

A. D. DURNFORD, Inspecteur en Chef et Surintendant des Succursales.

#### Succursales dans la Province de Québec:

ARTHABASKA  
CHICOUTIMI  
DRUMMONDVILLE  
FRASERVILLE et RIVIERE DU LOUP  
KNOWLTON (STATION)  
LACHINE LOCKS  
MONTREAL—  
RUE ST-JACQUES—  
RUE ST-CATHERINE—  
MAISONNEUVE—  
MARKET AND HARBOUR—  
ST-HENRI—

QUÉBEC  
RICHMOND  
SOREL  
ST-CHESAIRE  
STE-FLAVIE STATION  
ST-OURS, QUÉ.  
STE. THERÈSE DE BLAINVILLE  
VICTORIAVILLE  
VANCOUVER, Westminster Ave.  
WATERLOO

67 Succursales dans tout le Canada.  
Agences à Londres, Paris, Berlin et dans toutes les principales villes du monde.  
Emission de Lettres de Crédit pour le commerce et lettres circulaires pour voyageurs.

## UTILISATION DU LAIT ECREME

Nous trouvons dans l'"Acclimatation" un article concernant la distribution aux porcs et aux veaux du lait écrémé.

Ce produit, à la sortie de l'écrémeuse, ne contient plus que des traces de matière grasse (0,1 à 0,2 %); mais il renferme intégralement tous les autres éléments du lait: lactose, matières azotées, matières minérales. Aussi, ses modes d'utilisation sont nombreux. On l'emploie:

1o Pour l'alimentation humaine en nature;

2o Pour la fabrication des fromages maigres;

3o Pour la fabrication des laits fermentés;

4o Pour la fabrication des laits concentrés et en poudre;

5o Pour la fabrication de la caséine, produit industriel.

M. Lindet, professeur à l'Institut national agronomique, vient de donner dans un remarquable et récent ouvrage des indications très précises sur ces utilisations. Nous allons essayer de les résumer.

1o Alimentation humaine. — Le bas prix auquel on peut vendre ce sous-produit et sa valeur alimentaire devraient le faire accepter plus volontiers du public, soit comme boisson, soit pour servir aux préparations culinaires.

Mais ce lait, émulsionné à l'air pendant l'écrémage, sorti chaud de l'écrémeuse, se trouve dans les meilleures conditions pour se peupler de ferments et, en fait, s'acidifie rapidement. Aussi il est prudent, lorsqu'on le destine à l'alimentation humaine, il est même avantageux, lorsqu'on le destine aux animaux, de le pasteuriser à sa sortie de l'écrémeuse. On se sert, pour cette opération, de pasteurisateurs à récupération qui sont économiques, et on peut, sans inconvénient, élever la température jusqu'à 90° (194° F.), le lait écrémé supportant mieux la chaleur que le lait complet.

2o Fromages maigres. — Le lait écrémé est utilisé pour la fabrication de ces fromages que l'on désigne aussi sous le nom de fromages à la pie, ou cancoillotes, en Franche-Comté, et qui ne sont autres que le produit de l'emprésurage et de l'égouttage du caillé destiné à être consommé avant toute fermentation.

Le lait d'écrémeuse, dit M. Lindet, doit être abandonné quelque temps à lui-même avant d'être emprésuré, pour éviter que l'air qu'il renferme en émulsion donne un fromage boursoufflé. Il convient en outre, avant de mettre en moule le caillé, de retirer, avec une poche ou une écumoire, la partie émulsionnée qui, pendant le caillage, formerait une couche persistante à la surface du caillé.

Certains fabricants ajoutent au lait