

“Le Canada Vainqueur”

Les Yankees sont roulés.

Le Yacht “Canada” a joué le tour à l'américain “Vencendor.”

Il en est de même dans tout.

Les Conserves de **BOULTER** de la Marque **SANS RIVALE “LION,”** sont aujourd'hui sans égale.

La qualité, sans compter leur magnifique apparence sur vos tablettes, dit au consommateur connaisseur que la vie est trop courte même pour songer à accepter un substitut.

Usines à **PICTON, TORONTO et DEMORESTVILLE.**

lée à prendre un développement considérable au Japon, c'est probablement sur les mousselines de laine que les manufacturiers porteront d'abord leur attention. Ce genre de tissus est actuellement très en vogue au Japon, où il est connu sous le nom de “tôchivinen,” par suite de sa souplesse et de sa légèreté, ce qui permet d'en faire des robes pour femmes et enfants, et, ensuite, à cause de son prix relativement peu élevé, circonstance très importante au Japon, où le peuple ne dispose le plus souvent que de moyens très restreints.

C'est la France qui fournit la majeure partie des mousselines de laines importées au Japon. Les seuls concurrents sérieux sont l'Angleterre et l'Allemagne, la Belgique et la Suisse n'y expédiant, par intermittence, que des quantités relativement peu importantes.

Pour préserver de la rouille les instruments de fer ou d'acier qu'ils expédient au loin, les fabricants anglais les saupoudrent de chaux vive ou les trempent dans de l'eau de chaux; la méthode réussit aussi bien, paraît-il, pour les objets en fer-blanc.

CONDENSATION DU LAIT PAR CONGÉLATION

Pour retirer de la spéculation du lait le plus grand profit possible, plusieurs voies sont ouvertes au producteur: soit livrer directement le produit à la consommation, soit le convertir en beurre ou fromages, soit le réserver pour la nourriture du jeune bétail que l'on élève. Les conditions économiques dans lesquelles se trouve le producteur lui indique suffisamment dans quelle voie il convient de s'engager.

Pour pouvoir livrer directement le lait à la consommation, il est indispensable de retarder, ou mieux de rendre impossibles les décompositions, c'est-à-dire d'arrêter la croissance des bactéries, causes déterminantes de l'acidification prématurée, et d'entraver la formation des bactéries pathogènes nuisibles à l'organisme humain. L'usage de réfrigérants ou l'emploi de la chaleur permettent de parvenir à ce double but. Le froid s'oppose en effet au développement des bactéries et la chaleur les détruit lors-

qu'elles sont en voie de formation. La question du transport du lait à de grandes distances a nécessité la recherche de moyens pratiques en vue de la faire arriver, sans détérioration, des régions où il est abondant dans celles où il est rare. Parmi les procédés actuellement en usage, celui de la “congélation” semble être l'un de ceux qui tendent le plus à se répandre. A ce sujet, l'industrie du lait condensé trouvera, sans nul doute, quelque profit à la divulgation des intéressantes études auxquelles M. Duclaux, le savant directeur de l'institut Pasteur, vient de se livrer sur cette question.

L'emploi du procédé de la “congélation” a été retardé jusqu'à ce jour par la persistance d'un préjugé qui tend à faire croire que le lait gelé prend un goût, qu'il a perdu sa saveur ordinaire et que la crème n'est plus aussi abondante. M. Duclaux se félicite de ce que l'industrie n'ait pas cru ces défauts inévitables et que l'usage des machines réfrigérantes soit devenu si rapidement industriel.

LA COMPAGNIE CANADIENNE DE CAOUTCHOUC DE MONTREAL



Attire l'attention du commerce sur ses produits de cette année. Le fini et la qualité de leurs caques et pardessus ne peuvent être surpassés.

DEMANDEZ LA CLAQUE “20th CENTURY”

SUCCURSALES:
TORONTO et WINNIPEG.

Bureaux et Entrepôts: 333 rue St-Paul, Montreal