

gnante, et contiendrait 40% d'eau, 14% de protéides, 43 1/2% de graisse, 1.5% d'extraits et 0.6% de cendre. Ayant perdu plus d'eau que d'autres constituants pendant la cuisson, ce morceau de viande serait concentré et la viande cuite contiendrait autant de substance nutritive que 18 onces de viande crue.

Il est difficile pour les personnes non initiées d'apprécier l'économie du travail exigé pour ces recherches; mais on pourra s'en faire quelque idée par le fait qu'une seule expérience de cuisson, comprenant l'analyse de la viande avant et après la cuisson et du jus qui l'accompagne, exige 140 déterminations chimiques, travail suffisant pour occuper complètement un homme pendant trois semaines. De plus, chaque expérience de cuisson doit être répétée un certain nombre de fois afin d'avoir des preuves suffisantes et irréfutables pour justifier des conclusions bien définies. Au cours de ces investigations, plus de 100 sortes de viandes crues ont été analysées et on a accompli 300 essais de cuisson. Des résultats ayant une valeur à la fois pratique et scientifique ont été obtenus. Quand la viande est cuite dans l'eau, elle peut perdre de 10 à 50% de son poids, cela dépend des conditions de la cuisson. La plus grande partie de cette perte est due à l'eau que la cuisson fait perdre à la viande. Presque la moitié de l'eau présente dans la viande crue disparaît de cette manière; il n'est donc pas surprenant que la viande bouillie semble si desséchée. Les viandes rôties perdent de 12 à 37% de leur poids total. Un tiers seulement de l'eau qu'elles contiennent est perdue dans ces conditions et la viande est donc beaucoup plus juteuse. La viande rôtie perd beaucoup plus de gras que la viande bouillie, mais cela n'est pas important, car cette graisse est recueillie dans le jus et il reste dans la viande probablement plus de gras qu'on n'en mangera.

La perte de substances organiques, substances sur lesquelles on connaît très peu de chose, si ce n'est que ce sont elles qui donnent du goût à la viande et produisent son effet stimulant, est une chose tout-à-fait différente. Quand la viande est grillée ou rôtie, une petite partie seulement de ces substances sort de la viande, mais si la viande est cuite dans l'eau, plus des trois-quarts de ces substances se dissolvent et passent dans le bouillon. Les viandes dont les constituants solubles ont été élevés stimulent beaucoup moins l'afflux des liquides de la digestion, et par conséquent, elles ont une valeur diététique inférieure à celle des viandes qui conservent une plus grande portion de ces substances. Le juteux, la tendresse et le goût d'un rosbif ou d'un bifteck ont une importance physiologique suffisante pour justifier jusqu'à un certain degré une préférence pour ce genre

## GEO. GONTHIER

EXPERT COMPTABLE ET AUDITEUR

11 et 17 Cote de la Place d'Armes, - MONTREAL.  
-TEL. BRILL. MAIN 2113.

## BANQUE DE MONTREAL

FONDEE EN 1817

CONSTITUÉE PAR ACTE DU PARLEMENT

Capital tout payé..... 14,400,000.00  
Fonds de Réserve..... 10,000,000.00  
Profits non Partagés..... 922,418.31

### BUREAU DES DIRECTEURS

LE TRÈS HON. LORD STRATHCONA AND  
MOUNT ROYAL, G.O.M.G., Président Honoraire  
HON. SIR GEORGE A. DRUMMOND, K.C.M.G., Président  
E. S. Clouston, Vice-Président James Ross, Ecr.,  
A. T. Paterson, Ecr., Hon. Robt. MacKay  
R. B. Angus, Ecr., Sir W. C. MacDonald  
Edward B. Greenhalgh, Ecr., R. G. Reid, Ecr.,  
E. S. Clouston—Gérant Général,

A. Macnider, Inspecteur chef et Surint. des Succursales.  
H. V. Meredith, Asst. Gérant Général et Gérant à Montréal.  
C. Sweeny, Surintendant des succursales de la  
Colombie Anglaise  
W. E. Stavert, Surintendant des succursales des  
Provinces Maritimes  
F. J. Hunter, Inspecteur N. O. et Succursales C. B.  
W. A. B'g, Asst. Inspecteur, Montréal.

### 100 Succursales au Canada, aux Etats-Unis, en Angleterre et à Terre-Neuve

Londres, Eng.—46.47 Threadneedle St., E. C. F. W. Taylor, Gérant.

New-York—31 Pine St., B. Y. Hebdon et A. D. Bra h waite, Agents.  
Chicago—Coln Monro et Lassalle, J. M. Greats, Gérant—  
St John's et Birchy Cove, (Baie des Isles) Terre-Neuve.

DEPARTEMENTS D'EPARGNES dans chacune des succursales Canadiennes où les dépôts sont reçus et l'intérêt alloué aux taux ordinaires.

COLLECTIONS dans toutes les parties du Dominion et des Etats-Unis, faites aux meilleurs taux.

LETTRES DE CREDIT, négociables dans toutes les parties du monde, émises aux voyageurs.

### BANQUIERS DANS LA GRANDE-BRETAGNE

Londres—Banque d'Angleterre. The Union of London et Smith's Bank Ltd. The London and Westminster Bank Ltd. The National Provincial Bank of England Ltd.

Liverpool—The Bank of Liverpool, Ltd.  
Edoome—The British Linen Company Bank et succursales.

### BANQUIERS AUX ETATS-UNIS

New-York—The National City Bank. The Bank of New York, N. B. A. The National Bank of Commerce à N. Y.

Boston—The Merchants National Bank. J. B. Moors & Co.  
Buffalo—The Marine Bank

San Francisco—The First National Bank. The Anglo-Californian Bank, Ltd.

## BANQUE DE SAINT-HYACINTHE

Bureau Principal: St-Hyacinthe, P.Q.

CAPITAL PAYE..... \$399,515.00  
RESERVE..... 75,000.00

### DIRECTEURS:

G. O. DESSAULLES, Président.  
I. R. BRILLON, Vice-Président.  
J. P. MORIN, V. B. SICOTTE.  
M. ARCHAMBAULT, Dr H. OSTIGUY.  
JOS. MORIN, W. A. MOREAU,  
F. PHILIE, Inspecteur. Caissier.

### Succursales:

Drummondville, - - - H. St-Amant, Gérant.  
St-Césaire, - - - M. N. Jarry, Gérant.  
Farnham, - - - J. M. Bélanger, Gérant.  
Iberville, - - - J. F. Moreau, Gérant.  
L'Assomption, - - - H. V. Jarry, Gérant.  
Correspondants:—Canada: Eastern Townships Bank et ses succursales. Etats-Unis: New-York, The First National Bank, Ledenburg, Thalman & Co. Boston: Merchants National Bank.

de cuisson, même au prix élevé qu'on doit payer cette viande.

Pour les viandes cuites à l'eau, les pertes augmentent avec la durée et la température de la cuisson. Plus les morceaux de viande que l'on fait cuire sont petits, plus grandes sont les pertes. Dans les viandes rôties, les pertes augmentent avec le plus grand degré de cuisson de la viande. La viande qui est bien cuite perd environ dix fois autant que celle qui est laissée saignante. Cela veut dire que cette dernière non seulement est plus juteuse, mais qu'elle contient plus de constituants nutritifs ayant de la saveur que la première. Etant dans une condition qui perd davantage à de la viande crue, cette viande saignante est digérée plus facilement, mais non plus complètement que la viande bien cuite. Toutes les viandes, quelle que soit la méthode de cuisson employée, ont une haute valeur nutritive quand on considère la sorte et la quantité d'ingrédients nourrissants qu'elles contiennent.

### LA PRODUCTION DU CAOUTCHOUC

Jusqu'à ces dernières années, dit le "Moniteur Industriel", le caoutchouc était considéré uniquement comme un produit forestier et ne pouvait à aucun titre être rangé au nombre des productions agricoles. Actuellement encore, malgré une production annuelle qui dépasse 42,000 tonnes, pour le monde entier, le caoutchouc est presque uniquement fourni par des végétaux ayant poussé sans culture dans les forêts. Malgré la présence d'une consommation qui ne vient de plus en plus considérable, le problème s'est posé de la création de cultures rationnelles, non seulement pour assurer dans l'avenir la production de caoutchouc nécessaire à l'industrie, mais encore pour diminuer, autant que possible, les frais de récolte et pour obtenir un produit plus homogène.

A lui seul, le Brésil fournit plus de la moitié du caoutchouc annuellement au commerce (23,000 tonnes en 1910) et pour les deux ou trois dernières années, et ce caoutchouc est produit par deux espèces du genre "Hevea", par le "Hevea tilloa" et par un "Manihot". Mais les arbres du genre "Hevea" sont presque uniquement exploités au Brésil et c'est le caoutchouc le plus estimé. Dans l'Etat de Para, on n'a guère à craindre la disparition de ces arbres dans le pays du Brésil, car, à l'encontre de ce qui se passe en Afrique, les récolteurs ne truisent pas les arbres productifs; ils se contentent de les saigner par des incisions périodiquement répétées. L'Etat de Para, ce qui manque principalement c'est la main-d'oeuvre, car la récolte se fait dans les forêts marécageuses où les récolteurs rencontrent mille