

lait peut être élevée de plusieurs unités centésimales [3 à 6 p. 100] du fait de l'absorption par les animaux, de quantités importantes de chaux;

5. L'absorption de chaux par les animaux peut augmenter non seulement la teneur en chaux de l'élément cendres du lait, mais aussi la teneur en chaux d'une quantité donnée de lait;

6. L'élévation de la teneur en chaux des cendres ou du lait se produit non seulement avec l'absorption de chaux caustique, mais aussi avec celle du phosphate de chaux;

7. Néanmoins, l'augmentation de teneur en chaux du lait, consécutive à l'alimentation chaulée, est si faible, qu'elle est sans importance au point de vue des propriétés du lait; elle se tient d'ailleurs dans les limites étroites où se meut la teneur en chaux du lait de vaches différentes;

8. L'absorption de sel marin par les animaux n'augmente pas la teneur du lait en chlore. Même pour les doses les plus élevées que les animaux puissent supporter, on constate une augmentation à peine sensible de cette teneur;

9. La teneur en chlore du lait augmente très sensiblement avec les progrès de la période de lactation, indépendamment de l'alimentation salée;

10. La teneur centésimale en acide phosphorique, tant du lait que des cendres, n'est nullement influencée par l'absorption de quantités importantes de cette substance, du moins sous la forme de phosphate de chaux. La question de savoir si l'augmentation de la teneur en acide phosphorique du lait ne fait défaut que lorsque celui-ci en contenait déjà une forte proportion, n'est pas encore tranchée; il n'est pas impossible que, dans le cas d'un lait par ailleurs pauvre en acide phosphorique, cette teneur puisse augmenter à la suite d'une alimentation phosphatée;

11. La teneur en fer du lait n'est pas sensiblement influencée par une alimentation ferrique.

M. SCHULTE.

[L'Industrie laitière belge.]



MEDAILLE D'OR.

TELLIER, ROTHWELL & CIE,

Seuls Fabricants. MONTREAL.

Lacaille, Gendreau & Cie

Successeurs de Chs Lacaille & Cie

EPICIERS EN GROS

Importateurs de Mèlasses, Sirops, Fruits
Secs, Thés, Vins, Liqueurs, Sucres,
Etc., Etc.

Spécialité de Vins de Messe de Sicile et
de Tarragone.

**329 rue St-Paul et 14 rue St-Dizier
MONTREAL.**

MM. les Epiciers,

Demandez pour vos Clients
les plus difficiles à satisfaire
notre marque spéciale de

Beurre "Spring Valley"

EN PAINS DE 1 LB.

C'est le **Choix du Choix** en fait de
BEURRE de TABLE.

ST-ARNAUD & CLEMENT

Marchands de Provisions, Beurre, Fromage, Œufs

10 PLACE D'YOUVILLE, Montréal.

**Beurre et Fromage, payés au
plus haut prix du marché, sur ré-
ception**

CONSERVATION DES OEUFS

La Société coopérative de laiterie de Schidam, en Bavière, vient d'expérimenter un nouveau procédé pour la conservation des oeufs, du printemps à la fin de l'automne.

On se procure, à cet effet, une pinte de silicate de potasse qu'on agite et dissout dans 2 à 2 1-2 gallons d'eau, quantité suffisante pour conserver 100 à 150 oeufs, suivant leur grosseur.

Les oeufs sont placés dans un récipient de terre ou de bois, bien propre et sans odeur; on verse ensuite lentement la solution jusqu'à ce qu'elle les recouvre complètement. Les oeufs qui viennent flotter à la surface doivent être enlevés; ils ne se conserveraient pas. Lorsque le récipient est plein, on le dépose à la cave ou dans tout autre endroit frais, soigneusement fermé par un couvercle en bois.

Il faut laver les oeufs avant de les employer et quand ils doivent être cuits à la coque, il faut les percer avec une épingle, autrement l'air intérieur, ne pouvant s'échapper par les pores obstrués par le silicate, ferait éclater la coquille.

Lacaille, Gendreau & Cie

Par suite de l'agrandissement toujours croissant de leurs affaires, MM. Lacaille, Gendreau & Cie font subir une transformation complète à la bâtisse qu'ils occupent au coin des rues St Paul et St Dizier. Le bureau principal, les salles de vente ainsi que le bureau privé de M. Gendreau sont maintenant situés près de l'entrée principale, et font face à la rue St Paul. La salle d'expédition donne sur la rue St Dizier; un ascenseur du dernier modèle vient d'y être installé.

L'intérieur des bureaux et de la salle d'expédition est l'ambrissé en bois vernis produisant le plus bel effet. Les travaux actuellement en voie d'exécution seront complètement terminés dans le courant du mois d'août. Comme les lecteurs du "Prix Courant" le savent, la maison Lacaille, Gendreau & Cie est une des plus anciennes et des plus honorablement connues dans le commerce de l'épicerie de gros de Montréal et la firme a pris un nouvel essor, depuis que M. N. Gendreau a pris la direction des affaires.

IL N'Y A PAS DE MEILLEUR THÉ QUE LE

THÉ QUAKER

ESSAYEZ-LE.

J. A. Mathewson & Co.

202 à 206
rue McGill,

MONTREAL