

Ils donnent en outre, à ce dernier, une consistance huileuse ou lui communiquent une saveur amère et métallique.

On ajoute au beurre que l'on veut saler, environ 2 à 4 pour cent de son poids de sel. Il ne faut pas exagérer la dose, car un beurre trop salé prend rapidement un goût de suif très prononcé. Il est également prudent de régler la proportion d'eau que renferme le beurre, si l'on veut que le sel se dissolve complètement et ne se prenne pas en petits cristaux dont la présence sous la dent est si désagréable.

L'emploi irraisonné du sel peut également nuire à l'aspect extérieur du beurre.

Les cristaux de sel qui n'ont pu se dissoudre provoquent, aux endroits où ils se sont fixés, la décoloration du beurre.

Les marbrures que présentent certains beurres sont dues à une inégale répartition du sel.

D'après Van Styke et Hart, l'albumine du lait de beurre forme, avec le sel, aux points où ce dernier s'agglomère, une masse compacte, dont la couleur tranche sur celle de la masse voisine. Pour éviter la formation de ces taches, qui nuisent sensiblement à la valeur marchande du beurre, il suffit d'extraire complètement du beurre, le lait qu'il entraîne avec lui.

Le beurre que l'on conserve en hiver dans un milieu sec et froid se recouvre souvent de taches blanches, dues à la formation de cristaux de sel. Dans ce milieu sec, en effet, l'eau renfermée dans le beurre s'évapore, et le sel qu'elle renferme en dissolution se reprend en cristaux. Pour mettre obstacle à cette évaporation et empêcher, par conséquent, l'apparition des taches, il suffit de placer

le beurre dans un local où l'on entretient une humidité constante.

Louis Defrance.

(Progrès Agricole).

Plus grand sera le nombre de gens qui sauront qu'un homme est en affaires et qui auront connaissance du genre d'arti-

cles qu'il vend, mieux marcheront ses affaires. La publicité est le moyen le plus court et le meilleur de fournir cette information au public. La publicité dans les journaux constitue la meilleure publicité, parce qu'elle communique ces informations à plus de gens, à un coût moindre que n'importe quel autre genre de publicité. C'est là un fait qu'un peu d'observation établira incontestablement.

Notre succès à satisfaire nos clients nous a assuré un commerce de Thé fort et croissant.

Des Thés purs, en bon état, à des prix corrects, en paquets de plomb, épargnent à l'Épicier un temps précieux et lui procurent des résultats satisfaisants.

Fournissez à vos clients du Thé "BLUE RIBBON," choisi uniquement dans les plus beaux jardins de l'Inde et de Ceylan, et surprenez-les par sa délicatesse de saveur et d'arôme, suffisante pour plaire aux critiques les plus difficiles.

Echantillons envoyés à tous les épiciers intéressés, sur demande adressée à

The Blue Ribbon Tea Co., Limited
12, RUE FRONT EST. TORONTO



COLD STORAGE

Circulation d'air froid et sec, Ventilation parfaite, Température appropriée à la nature des produits à conserver.

Conservation, d'après les méthodes scientifiques les plus approuvées, de

Beurre, Fromage, Œufs, Fruits,

Coin des rues des Sœurs Grises et William, Montréal.
O. M. GOULD, GÉRANT.

Deux Spécialités Populaires LE SIROP DU DR. CODERRE POUR LES ENFANTS

Approuvé et prescrit par l'élite de la profession Médicale, c'est le premier Sirop préparé pour la guérison rapide des maladies de l'enfance: Coliques, Diarrhée, Dysenterie, Dentition Douleuruse. Se détache à 25 cents la bouteille.

Il compte 60 ans de succès constants.

"SPRUCINE"

Sirop composé à base de Gomme d'Épinette, de Cerisier Sauvage, de Marrube et de Goudron: le véritable spécifique des maladies des Bronches et des Poumons: Rhume, Toux, Bronchite, etc., Action prompte, Efficacité certaine. Se détache à 25 cents la bouteille.

Nous créons la demande:
Les avez-vous en stock?

(Voir les cotations dans ce Journal)
Écrivez pour offre spéciale.

WINGATE CHEMICAL CO. LTD., MONTREAL.



ESSAYEZ-LA ET VOUS SEREZ SATISFAIT.

Manière de préparer une **Liqueur de Chartreuse** des plus exquise en même temps que très économique:

1. Dissoudre une livre de sucre blanc granulé dans une chopine d'eau froide:
2. Ajouter à ce sirop une chopine d'alcool le plus fort, et, en dernier lieu un flacon d'**Essence Concentrée** pour **Chartreuse** des **Laboratoires S. Lachance**, jaune ou verte, au goût. Mélangez bien.

En vente partout, Prix 25 cents le flacon.

Si vous ne pouvez vous la procurer chez votre pharmacien ou marchand, nous nous ferons un plaisir de vous la faire parvenir franco par malle sur réception du montant.

La Cie des Laboratoires S. Lachance Limitée
87, rue St-Christophe, Montréal.