

Le chlore et la Soude sont des éléments essentiels du sang ; et ces substances étant promptement éliminées par les urines, on comprend, dit la *Revue Viticole de Franche-Comté*, qu'il faille en fournir fréquemment aux vaches pour que leur organisme en soit toujours suffisamment pourvu. Or, les fourrages bruts ordinaires, les grains, les pommes de terre, etc., qui constituent la nourriture habituelle du bétail, ne contiennent qu'une proportion insignifiante de chlore et de soude. Le sel, au contraire, en est exclusivement composé ; c'est donc un aliment qu'il est très utile de mettre à la disposition du bétail.

De plus, administré à doses modérées, le sel donne aux fourrages une saveur plus appétissante et augmente les sécrétions de la bouche, de l'estomac et des intestins ; il rend ainsi la digestion plus facile et plus prompte. A cause de ses effets, on a pu dire, avec justesse, que l'introduction du sel dans la ration favorise la lactation, puisqu'il active et stimule l'absorption et l'assimilation des aliments destinés à produire du lait.

Ne laissons donc pas nos vaches manquer de sel. Le mieux est de mettre à leur disposition une pierre de sel gemme qu'elles lèchent à volonté.

\*\*

Trois sortes d'éclairage dans une seule lampe : Au moins, il n'y aura pas de jaloux, et l'American Lamp and Brass Company ne se fera pas d'ennemis parmi les gaziers, les électriciens ni les marchands de pétrole. "Eclectisme for ever," telle devrait être la devise de cette Compagnie, puisqu'elle offre aujourd'hui une lampe qui, à volonté, peut être électrique, à gaz ou à huile. Cette lampe a l'aspect extérieur d'une honnête lampe à pétrole et en contient en effet tous les organes. Mais en outre un tube la traverse de part en part et dans ce tube glissent largement deux fils isolés.

Voulez-vous le modeste éclairage familial ? la mèche est là et vous savez la manière de s'en servir. Jouissiez-vous d'une canalisation de gaz ? Il n'y a simplement qu'à fermer un robinet et à en ouvrir un autre, le gaz arrive au brûleur par l'intermédiaire d'un tuyau en caoutchouc et du tube intérieur. Enfin, si vous êtes un fervent du progrès moderne, une douille spéciale, munie de sa lampe à incandescence, se visse sur l'extrémité du brûleur à gaz, établit les connections avec

les deux fils qui courent dans le tube central et... voilà.

Gaz, pétrole, électricité... le tout à volonté (mais séparément, bien entendu).

\*\*\*

La consommation du bois de teck augmente tous les ans. Outre son emploi dans la construction des navires et la fabrication des wagons de chemin de fer, on s'en sert aussi en quantités considérables dans la construction et le lambrissage des maisons neuves. Cette augmentation dans l'emploi du teck est due aussi à celles des flottes européennes quoique l'on ait une tendance à employer aussi peu de bois que possible dans les constructions maritimes, surtout celles des vaisseaux de guerre que l'on désire rendre non inflammables, autant que faire se peut. On emploie environ 1,000 tonnes de bois de teck dans la construction d'un navire de guerre. Par suite des expériences faites sur le "Belle-Isle" dans le courant de l'année dernière, il a été prouvé que, même après un bombardement continu, le bois de teck ne s'enflammait pas comme les autres bois. La production de la Birmanie seule, ne pourrait faire face à la demande actuelle du bois de teck ; depuis quelques années celle de Siam est arrivée sur les marchés européens en grandes quantités. Quant à la qualité, les bois de Birmanie sont supérieurs à ceux de Siam, et la marine anglaise refuse absolument l'emploi de ce dernier dans ses bâtiments de guerre, néanmoins la majeure partie des personnes qui travaillent beaucoup le bois de teck affirme que la qualité du bois de teck de Siam est tout aussi bonne que celle de la provenance de Birmanie.

### CIRCULAIRE AUX FABRICANTS De l'Association des Marchands de Beurre et Fromage

#### MATURATION DU FROMAGE

L'Association désire attirer l'attention des fabricants sur la grande quantité de fromage mal mûri qui est apporté sur le marché de Montréal. Il est devenu coutume pour les fabricants d'expédier leur fromage avant qu'il soit suffisamment mûri et si nous sommes pour conserver la bonne réputation que nous avons obtenue, cette méthode doit être arrêtée et le fromage doit être gardé dans les fabriques au moins deux semaines pour les fromages à maturation prompte et davantage pour ceux à maturation lente, et dans tous les cas jusqu'à parfaite maturité. Les fabriques devraient être pourvues de chambres où il est possible de maintenir la température à peu près 60° Farenheit autrement le fromage subit des dommages par la chaleur en été et par le froid en automne.

#### APPARENCE DU FROMAGE

Une grande partie du fromage qui arrive

sur le marché de Montréal a généralement une surface défectueuse et quelquefois les deux ce qui donne au fromage une mauvaise apparence et lui fait perdre sa valeur. Tout le fromage pourrait aisément avoir une bonne apparence si le fabricant voulait sortir le fromage des moules à bonne heure le lendemain du jour de sa fabrication, corriger les défauts remettre son fromage dans la presse pour qu'il y séjourne jusque dans l'après midi en ayant soin de se servir de ronds en fil empêchant ainsi le fromage de pénétrer entre le moule et le fouleur en bois.

#### BOITES À FROMAGE

Les boîtes en usage généralement sont extrêmement mauvaises et les fabricants devraient insister auprès de leurs fournisseurs afin d'obtenir de meilleures boîtes à l'avenir. Les boîtes en usage actuellement sont faites de bois trop mince et les fonds et couvercles sont en trop de morceaux et de plus ils sont mal cloués. Nous demandons aux fabricants d'exiger de leurs manufacturiers de boîtes de leur fournir des boîtes ayant au moins 1/5 ou 1/4 de pouce d'épaisseur et des fonds et couvercles de pas plus de deux morceaux, et de bois très sec, car étant fait de bois trop humide, en séchant, les fonds et couvercles laissent les côtés affaiblissant ainsi la boîte entière.

#### PETIT LAIT

Il existe aussi une mauvaise coutume qui tend à se généraliser dans certaines parties de la province, c'est de remporter dans les canistres à lait le petit lait du fromage et qui trop souvent se communique au lait et ceci joue un grand rôle dans le mauvais arôme du fromage. Quand le cultivateur veut utiliser sa part de petit lait, il est très recommandable pour lui d'avoir dans sa voiture une canistre à part à cet effet. Dans aucune circonstance il doit se servir de sa canistre à lait.

#### BEURRE

Le Canada maintenant doit s'efforcer de fabriquer plus de beurre de choix, car il est évident que nous fabriquons autant de fromage qu'il peut en être consommé à des prix rémunérateurs. Il y a place amplement pour l'extension de notre commerce de beurre pourvu toutefois que nous puissions fournir les meilleures qualités. Tout espoir d'établir un commerce d'exportation pour les beurres de laiterie doit être abandonné. Il n'y a que les beurres strictement de choix qui peuvent être vendus avec avantage.

Il est reconnu que du beurre de première qualité peut être fabriqué en Canada, mais nous devons encore améliorer si nous voulons que la qualité de notre beurre en moyenne soit sur le même pied d'égalité que celui du Danemark et de l'Australie. Nous sommes en arrière de ces pays sous le rapport de l'emballage. Rien autre chose que le meilleur article ne devrait être acheté, uniforme en apparence et grandeur et là où les boîtes sont en usage, ni plus ni moins de 56 livres ne devrait être emballé dans chaque boîte.

MM. Boivin Wilson & Cie, déménageront d'ici à quelques jours au numéro 520 rue St Paul, où ils doivent occuper des magnifiques bureaux et des entrepôts plus spacieux.

Nous attirons l'attention de messieurs les marchands de la ville et de la campagne sur la marque du cigare Champlain à 5c straight. Ce cigare, composé que de tabac de la Havane, est certainement le meilleur dans le marché, à ce prix, et laisse un profit raisonnable au détailleur. Voyez son prix dans la liste de nos prix courants. Pour toute autre information, s'adresser à Jos. Côté, marchand de tabac en gros, Québec, le seul propriétaire de cette marque.