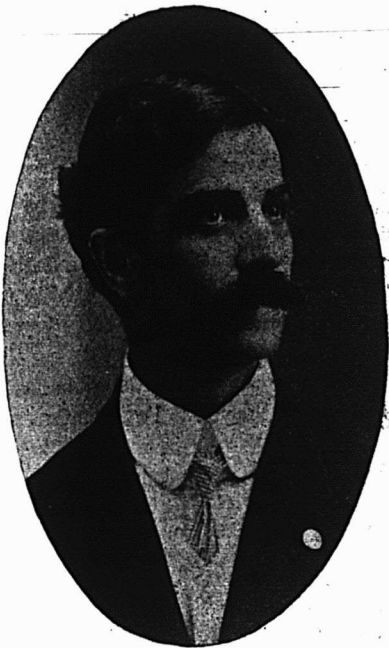




M. Napoléon Rosconi

Nous donnons ci-contre le portrait de M. Napoléon Rosconi, représentant à Montréal de la maison S. F. Bowser & Co. Ltd de Fort Wayne, Ind.

Depuis cinq ans, M. Rosconi dirige l'agence de cette maison et il l'a fait avec un tel succès qu'on peut dire qu'il est bien peu d'épicerie de premier ordre qui ne possèdent les réservoirs à huile de Bowser.

M. Rosconi a d'ailleurs les qualités voulues pour réussir: intelligent, actif, travailleur, il met toute son intelligence, son activité et son travail aux affaires. Il avait déjà fait ses preuves autrefois comme agent des maisons Boeck & Co. et Taylor, Scott & Co, de Toronto.

Ce n'est pas seulement les réservoirs à huile Bowser que M. Rosconi introduit avec succès sur le marché, il réussit tout aussi bien avec les réservoirs à gazoline Bowser, car il vient d'en placer un certain nombre à la Compagnie du C.P.R. pour les ateliers Angus ainsi qu'à la Montreal Light, Heat and Power Co. et la Compagnie des Chars Urbains de Montréal.

Il représente d'ailleurs une maison très importante qui, en dehors de ses établissements principaux, à Fort Wayne a une succursale à Boston, Mass. et à Liverpool, Angleterre. Ajoutons que la S. F. Bowser Co. Ltd., vient d'établir une manufacture à Toronto pour la convenance de sa clientèle canadienne.

Vos clients fument-ils la pipe?

Si vos clients fument la Pipe, vous devez chercher à leur offrir ce qu'il y a de nouveau et ce qui se fait de mieux dans cette ligne. En vous adressant à la maison Genin, Trudeau & Co., 1670 rue Notre-Dame, Montréal, qui est la maison la plus importante du Canada pour la vente des Articles de Fumeurs, vous trouverez le choix le plus complet, le plus varié et le plus moderne de Pipes, Fume-Cigares, Fume Cigarettes, Etuis, Papiers à Cigarettes, etc., etc., qu'il soit possible d'imaginer.

Avec ses dix voyageurs sur la route, la maison Genin, Trudeau & Cie, place ses produits dans toute l'étendue du Canada et avec elle vous êtes toujours surs d'être bien servis et de payer les plus bas prix du marché.

Pour la qualité et la pureté,
achetez l'

Extra Granulé

Et les autres sucres raffinés
de la vieille marque de
confiance

Redpath

Manufacturé par
The Canada Sugar Refining Co.
LIMITÉE.
MONTREAL.

La Qualité et la Quantité

expliquent le
prestige
des

Feves au Lard

A LA

Sauce "Chili"

de

Clark,

VOUS LES VOYEZ PARTOUT

LE TRAITEMENT DE LA CREME DANS LA BARATTE

Suite

Il est prudent de ne pas ajouter de l'eau à la crème, ce qui en délayant le liquide retarderait l'agglomération des globules, tout en exigeant une plus grande dépense de force.

On plongera le récipient à crème dans de l'eau chaude ou froide, suivant le cas. Dans la première hypothèse, il ne faut pas que la température en soit trop élevée — ne pas dépasser 30°, — car la caséine collée sur les parois serait coagulée malgré l'agitation. C'est une mauvaise pratique également que de ne réchauffer qu'une partie seulement de la crème, qu'on est alors porté à amener à une température trop élevée. Introduite ensuite dans le reste de la masse, il se produit une coagulation partielle et on a de la crème caséuse dans laquelle la matière azotée englobe les gouttelettes de beurre.

On rincera de même la baratte avec de l'eau à la température convenable, ou l'on emmagasinerà celle-ci dans la double paroi, s'il y a lieu.

Il ne faut remplir la baratte qu'à la moitié ou aux deux tiers: trop de crème atténue l'agitation et le beurre est long à venir.

On ne doit pas oublier, quand on a donné quelques tours, de laisser sortir les gaz qui se dégagent.

La durée du barattage dépend de plusieurs facteurs, tels que la vitesse d'agitation, la consistance, la richesse, l'acidité, la température de la crème, la saison, la forme de la baratte elle-même et la proportion de crème qu'elle contient.

En ce qui concerne l'appareil, nous dirons seulement qu'il faut surtout considérer sa simplicité, sa facilité de nettoyage et la facilité aussi avec laquelle il permet le délaitage. A nos yeux, le plus pratique est celui dans lequel les deux fonds sont mobiles. Enfin, la solidité est à noter.

Pour ce qui regarde la plus ou moins grande rapidité de formation du beurre, elle dépend, en dehors de l'influence de l'appareil lui-même, d'un trop grand nombre de facteurs pour que dans la pratique courante on puisse classer les barattes à ce point de vue. D'ailleurs, les constructeurs fournissent sur les meilleures conditions de fonctionnement toutes les indications nécessaires.

Nous mentionnerons en passant le Radiateur, cet appareil qui réunit à la fois l'écumeuse et la baratte, mais dont l'emploi ne se généralise pas bien vite.

La vitesse d'agitation varie suivant les types. Avec la baratte à tonneau on se base sur cinquante à cinquante cinq tours par minute; avec la baratte à piston, soixante à soixante-dix coups; avec