

Vient de paraître :

**Almanach Agricole Commercial
et des Familles,**

DE

La Compagnie J.-B. Rolland & Fils

POUR

L'ANNEE 1907,

41ème édition.

Le format de cet Almanach est agrandi et contient 144 pages de matières très utiles et intéressantes. Il est en vente chez tous les principaux libraires et marchands au prix de cinq centins (5c) l'exemplaire.



**LE
Bleu Carré
Parisien**

est exempt d'indigo, et ne tache pas le linge. Il est plus fort et plus économique qu'importe quel autre bleu employé dans la buanderie.

En usage depuis 40 ans.
MEDAILLE D'OR.

TELLIER, ROTHWELL & CIE,
Seuls Fabricants MONTREAL

A. RACINE & CIE

Marchandises Sèches

EN GROS

**340-342, rue St-Paul,
MONTREAL**

Bureau à Ottawa, 111 Rue Sparks
Bureau à Québec, 70 Rue St-Joseph

L. BOURGET
Manufacturier de

VINS CANADIENS

Seul Fabricant du

FAMEUX GRAND MOUSSEUX
(Canadian Sparkling Wine)

VIN TONIQUE GLORIA

Importateur de Sherry, Porto, Sauternes, Claret,
... Vin de Messe en Caisses et en Barriques. ...

Office: 331, Avenue Mont-Royal - MONTREAL
Téléphone Bell Est, 240.

LE SUCRE
Conférence de M. Léon Arnou

Vous connaissez tous le sucre, c'est une des substances les plus répandues dans la nature. Sa saveur douce lui donne son caractère spécial.

Il y a plusieurs sortes de sucre:

1° Le miel, qui est le sucre naturel produit par les abeilles.

2° Le "sucre ordinaire" ou "sucre cristallisable", que l'on obtient de la canne à sucre, de la betterave et de diverses autres matières.

3° Le "sucre de fécule" ou "glucose" qui est d'une saveur fraîche et moins sucrée que le précédent. Ce sucre cristallise difficilement et se forme en petits mamelons agglomérés, d'une blancheur éclatante.

4° Le "sucre de lait", ou "lactose", peu soluble, d'une saveur très légère, en petits cristaux très durs; on le prépare en faisant réduire par l'évaporation le "sérum" ou "petit lait". Son usage peu étendu se borne à des préparations pharmaceutiques.

5° La "saccharine"; c'est un produit chimique, dont on fait usage pour les préparations alimentaires. Son pouvoir sucrant est 300 fois plus élevé que celui du sucre de canne.

Miel

Le miel est le suc visqueux, transparent, extrait par les abeilles des fleurs, qu'elles déposent dans leurs cellules de cire après l'avoir élaboré dans leur estomac.

Pour la recueillir, l'apiculteur chasse d'abord les abeilles de leur ruche pour en retirer les rayons, puis il laisse reposer quelques jours ces gâteaux de miel, afin qu'ils se refroidissent et perdent l'humidité amenée les derniers jours par les abeilles.

Les rayons de miel sont alors tranchés, au moyen de couteaux spéciaux, et mis à égoutter sur des châssis ou de tamis.

On laisse reposer le miel une journée dans les terrines où il a été coulé pour laisser remonter l'écume et les parcelles de cire qui ont été entraînées; ces impuretés, si elles n'étaient pas enlevées, pourraient provoquer la fermentation du miel.

Pour faciliter cette opération, on doit, si la température n'est pas assez élevée, la faire dans une pièce chauffée de 77 à 82° Fahr.

La qualité du miel dépend de l'endroit où il est récolté et des plantes sur lesquelles ont butiné les abeilles.

Les meilleurs miels sont fournis par les fleurs de sainfoin, d'acacia, de tilleul, de colza et de toutes les plantes aromatiques de la famille des labiées.

Il doit être clair, limpide et bien filant lorsqu'on vient de le récolter. Son

CHOCOLAT "Elite"
Non Sucré

**DES EPICIERS
POUR TOUS LES
Besoins de la Cuisine**

Tablettes de 1/4 lb

FABRIQUÉ PAR

JOHN P. MOTT & CO.,
HALIFAX, N. S.

J. A. TAYLOR, Agent, MONTREAL.

**Essence Concentrée
POUR
Liqueur de
Chartreuse**

Jaune ou verte (au goût)

Avec un flacon d'Essence concentrée pour Liqueur de Chartreuse des Laboratoires S. Lachance, vous pouvez faire une pinte d'une liqueur des plus exquises, en même temps que très hygiénique et vous coûtant à peine le quart de ce que vous avez à payer pour les meilleures liqueurs.

Avec chaque flacon se trouve la manière de s'en servir qui est des plus faciles.

En Vente partout, prix 25c.

Sur réception du montant nous vous la ferons parvenir franco par la maille.

DEPOSITAIRES:
**La Cie des Laboratoires
S. Lachance, Limitee.**
87 rue St-Christophe, MONTREAL.

Lacaille, Gendreau & Cie

Successors de Chs. Lacaille & Cie

EPICIERS EN GROS

Importateurs de Mielles, 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**

**La Compagnie Chimique Kinot
Limitée**

...Manufacturiers et Importateurs de...
Produits Chimiques et Pharmaceutiques

Propriétaires des Spécialités Kinot.

442 ST-PAUL, - - - MONTREAL