

NOTES SPECIALES

Nous avons reçu un calendrier de la maison R. H. Buchanan & Co, dont merci.

M. N. F. Bédard sollicite les envois en consignation des produits de la ferme, notamment le beurre et les œufs. Vente aux meilleurs prix du marché et prompt retour. Ecrire à M. N. F. Bédard, 32 et 34 rue des Enfants Trouvés, Montréal.

MM. Alph. Racine & Cie, informent les marchands de la campagne que leurs voyageurs sont maintenant sur la route avec une splendide collection d'échantillons en articles de nouveautés du printemps. Ils les prient également d'attendre leur passage avant de donner leurs commandes

Le nec plus ultra des calendriers que nous avons reçu cette année est sans contredit, celui de M. H. D. Barry, manufacturier de tabac à Québec. Deux mois sont accouplés l'un à l'autre en forme d'éventail, six éventails forment l'année complète; on peut ouvrir ou fermer à volonté. C'est très ingénieux en même temps que le calendrier est charmant et gracieux.

Notre idée favorite

Les oiseaux et leur nourriture sont notre idée favorite — notre commerce, aussi — et nous aimons ce travail six jours par semaine, cinquante-deux semaines par année, nous trouvons à étudier et à expérimenter sur les oiseaux et leur nourriture et nous sommes toujours actif dans la manufacture de Cottams Seed. Les lecteurs de ce journal trouveront un grand avantage en se mettant en communication avec MM. Bart. Cottams & Co, dont l'annonce paraît dans une autre colonne.

TOUR DU MONDE. — Journal des voyages et des voyageurs. — Sommaire du No 52 (25 décembre 1897). 1o Chez les Bourriots de l'Amour, par M. Chinkievitch. — 2 A travers le monde: Les nouvelles Hébrides: Meris indigènes, par M. le Comte Jean de Gonzales de Saint-Seine. — 3 Dans le monde du travail: Nouveaux types de vapeur de charge, par M. L. Muller. — 4 L'armée des races humaines: L'empire de Casten en Amérique. — 5 La uté économique: L'Etat de marins marchande en 1897. — 6 Livres et cartes. — 7 Conseils aux voyageurs: La navigation côtière par M. le capitaine L. Muller. — Abonnements: Un an, 26 fr. Six mois, 14 fr. Bureaux à la librairie Hachette & Cie, 79 boulevard Saint-Germain, Paris.

Le G. T. R. et le C. P. R. ont baissé leurs taux de fret de 2 1/2 c. par 100 lbs sur le blé, l'avoine, l'orge, le seigle, le blé d'Inde et les produits des grains. Cette réduction est appliquée depuis le 1er janvier sur la base du parcours de Chicago à New-York; elle s'applique au fret des points de l'ouest des Etats-Unis dans la direction des ports de l'Atlantique; de sorte que le tarif est maintenant de 17 1/2 c. pour le blé d'Inde et de 20 c. pour les autres articles énumérés ci-dessus.

Des points des lignes principales au Canada de ces deux chemins de fer, le tarif est également réduit de 2 1/2 c. pour le commerce d'exportation jusqu'aux points de la côte; on paie donc 15c au lieu de 17 1/2 c. par 100 livres.

Département d'Aviculture . . .

Savez-vous que depuis nombre d'années il y a un département d'agriculture au Canada et que des millions de bulletins ont été distribués de temps à autre gratuitement et dans lesquels on donnait d'une manière attrayante la manière d'élever les oiseaux, et de plus que des conseils ont été donnés gratis à toutes les personnes qui en faisaient la demande? Le département existe déjà depuis des années, et donne des résultats si efficaces, que maintenant il y a dix éleveurs d'oiseaux là où il n'y en avait qu'un il y a quelques années. Les dépenses de ce département ont été payées jusqu'ici par BART. COTTAM & Co, et malgré que "COTTAM'S SEED" ait profité de cette position comme meilleure nourriture pour les oiseaux, tous les fabricants de nourritures pour les oiseaux doivent plus qu'ils ne veulent l'admettre. A la popularité de l'élevage des oiseaux donnée par Cottams Seed. Cela paie de vendre le "Cottams." En vente chez tous les fournisseurs de gros, ou directement chez BART. COTTAM & Co., LONDON, ONT.



Pas notre Prix

mais celui de Mrs Rice, qui a obtenu le premier prix à l'Exposition de 1897, de Montréal, pour les gâteaux home-made, fait en partie et couvert entièrement avec.

DU COCO WHITE MOSS

Comme il lui a fait avoir le premier prix, il vous fera avoir et conserver la meilleure clientèle.

Ecrivez pour des échantillons.

CANADIAN COCOANUT CO., Montréal.

CHS. LACAILLE & CIE

Epiciers en Gros

IMPORTATEURS DE

Mélasses, Sirops, Fruits Sees

Thés, Vins, Liqueurs, Sucres,

Etc., Etc.

Specialité de Vins de Messe de Sicile et Tarragone.

329 rue St-Paul et 14 rue St-Dizier

MONTREAL

Le Poli "Royal Black Lead"



Ne tache pas les mains ni rougit au feu en exhale à des odeurs empoisonnées comme la plupart des polis en pâte ou liquide.

Il conserve son lustre même sur un poêle chauffé à blanc. C'est le poli le plus économique en usage. Il a subi une épreuve de plus de 30 ans.

BLACKLEAD

TELLIER, ROTHWELL & CIE,

Seuls fabricants. MONTREAL

LA FROMAGERIE

CONSIDÉRÉE AU POINT DE VUE SCIENTIFIQUE

La préparation du fromage, en thèse générale, comprend :

1. La précipitation par la présure;
2. La séparation du sérum;
3. La maturation du caillé.

Il existe une infinité de fromages et il ne paraît pas difficile d'imaginer des fabrications nouvelles, car on peut faire varier de mille manières les différents facteurs de ces opérations: on peut précipiter à des températures variables, séparer le sérum ou wei de bien des façons, traiter le caillé en dirigeant sa maturation vers tel ou tel but à volonté.

Mais des faits généraux se dégagent qui font de cette fabrication une œuvre dans laquelle interviennent au plus haut degré les investigations scientifiques, et le temps n'est pas loin où chaque grande laiterie industrielle aura son laboratoire; nous allons essayer de démontrer la nécessité et l'utilité des recherches et des analyses.

La maturation du caillé est une affaire de fermentations multiples. Qui dit fermentation, dit organisme; il faut donc que le caillé contienne des organismes au moment où on l'abandonne à lui-même, car le caillé est toujours à peu près devenu imperméable, inaccessible aux organismes de l'air dans son intérieur; ceux-ci ne peuvent arriver qu'à la surface et leur action reste presque superficielle.

Or les organismes peuvent être apportés par le lait ou bien par les contacts avec les vases et ustensiles ou enfin par la présure.

Il est certain que, dans une fromagerie, il doit y avoir, disséminés dans l'air et par conséquent ensuite en dépôt sur les vases et ustensiles, une infinité de germes dont les plus nombreux sont ceux de la maturation, mais il faut considérer que les appareils d'une fromagerie doivent toujours être l'objet de méticuleux soins de propreté, qu'on doit les laver, les stériliser, de sorte qu'avec ces précautions prises, l'apport des germes par cette origine devient si faible qu'on peut le négliger.

Les deux autres causes de contamination, ou mieux dit d'ensemencement, sont au contraire plus importantes. La présure est ce que l'on appelle un ferment non figuré, une diastase, c'est-à-dire, en d'autres termes, qu'on ne sait pas ce que c'est, et que l'on ne peut expliquer d'une