

ou de mitsumata, auxquels il donne une certaine consistance qui manque, jusqu'à un certain point, à la matière première de ces sortes.

NOUVELLE MÉTHODE D'ANALYSE RAPIDE DU LAIT (1)

Jusqu'ici on a proposé beaucoup de méthodes pour faire l'analyse des laits, mais aucune ne donne rapidement et sûrement la composition complète du lait.

Avec les unes on ne dose qu'une partie des éléments, avec les autres on dose tous les éléments du lait, mais l'analyse demande souvent deux jours et, la plupart du temps, on est obligé de doser la caséine par différence, à cause de l'incertitude des méthodes employées.

Dans la méthode que nous exposons, nous avons recherché, en outre de l'exactitude, la rapidité et la simplicité des opérations en nous servant des appareils à centrifuger.

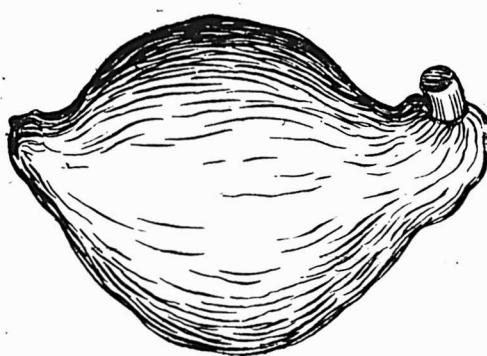
On verse goutte à goutte 10 cent. cubes de lait dans un tube en verre taré contenant une solution composée d'alcool à 65 degrés acidifié par l'acide acétique.

On laisse reposer pendant quelques instants puis on centrifuge. Après décantation, on relave le précipité en le délayant dans 30 cent. cubes d'alcool à 50 degrés. On centrifuge à nouveau et l'on décante. Les liquides ainsi obtenus sont recueillis et l'on dose le lactose par la liqueur de Fehling.

L'extraction du beurre se fait sur le précipité provenant de l'opération précédente. On fait deux épuisements en ajoutant d'abord 2 cent. cubes d'alcool à 96 degrés, puis 3 cent. cubes d'éther ordinaire. On centrifuge chaque fois pendant quelques minutes et l'éther est recueilli dans un vase taré à l'effet d'être évaporé et l'on pèse le beurre après dessiccation.

Il ne reste plus dans le tube du centrifuge, que la caséine en poudre fine qui se dessèche rapidement à basse température.

(1) Communication faite à l'Académie des Sciences.



Une cuillerée à soupe de gingembre.
Une " " de cannelle, Un peu de sel.
Pour une tarte pour un couvert.
Une boîte de Courge fait une tarte pour cinq couverts.

Un Ordre d'Essai

vous convaincra que c'est le meilleur; ensuite vous aurez toujours en stock

L'EMPOIS SAN-TOY

Demandez-le à votre marchand de gros ou écrivez à

J. H. MAIDEN
AGENT,
MONTREAL.



"SCOTCH MARCHANT"

SPECIAL OLD HIGHLAND

WHISKY

est absolument pur et très vieux.
Il possède un bouquet savoureux
et délicat qui ne peut être égalé.

Essayez-le, il vous donnera satisfaction.

... J'en ai à l'Agence pour le Canada ...

A. O. FISSET, Importateur,
15 Rue Gosford, MONTREAL.

THE DOWD MILLING CO.

LIMITED.

Manufacturiers de Farines Supérieures, Patente Hongroise, Cosmos, Forte à Boulanger, High Loaf, Lily, Avoine roulée, Oatmeal et Cornmeal.

Entrepôts à OTTAWA, CAPACITÉ:
Moulins à ONT. 700 Barils de Farine,
QUYON, QUE. 100 Barils d'Avoine
PAKENHAM, ONT. roulée,
Communications directes avec les

P. J. Demandez nos cotations
O. N. et W. par char mélangé.
C. P. R. G. A. R. Lot de char ou moins—
G. T. R. Blé, Sarrasin, Avoine,
O. et N. Y. Semences de Céréales,
Expéditions par Rail Blé d'Inde, Fèves,
ou par Eau. Orge, Middlings.

Bureaux à OTTAWA et PAKENHAM, ONT.;
QUYON et MONTREAL, QUE.; WINNIPEG, MAN.
Bureau d'Ottawa, 241 rue Wellesley,
Telephone 1563. Bureau de Montréal.
436, Bâtisse du Board of Trade.

On la pèse dans le tube même du centrifugeur qui a été taré préalablement.

On complète tous ces dosages en faisant les cendres sur 10 cent. cubes de lait.

Ce procédé d'analyse supprime toutes les filtrations et tous les épuisements, ainsi que la dessiccation longue et fastidieuse de la caséine. Une seule prise d'essai permet de faire tous les dosages dans le même tube par épuisement et par précipitation successifs. Enfin, il suffit de très peu de lait pour en faire l'analyse.

On pourra employer cette méthode pour analyser les laits qui arrivent et souvent caillés au laboratoire. On devra alors évaluer le volume de l'échantillon du petit-lait et faire l'analyse complète sur chaque partie. On évitera alors l'emploi d'antiseptiques pour la conservation des laits soumis aux analyses légales.

F. BORDAS et TOUPLAIN

[Journal d'agriculture pratique].

Les maisons qui n'ont pas encore acheté leur stock de mélasse Barbade, feront bien de correspondre avec MM. Laporte, Martin et Cie Ltée.

Ces messieurs ont actuellement sur les quais une cargaison de Barbade pure, telle le 1905, prête à livrer à l'option de l'acheteur, quant au choix, à la quantité ou au genre d'expédition.

MM. Laporte, Martin et Cie, attendent aussi l'arrivée d'une 2ème cargaison vers la fin de juillet et prennent à l'heure qu'il est des commandes pour livrer à cette date. Relativement aux ordres à placer cette année pour la mélasse Barbade, nous ne pourrions mieux conseiller à nos lecteurs, vu les nombreuses qualités inférieures mises en vente tous les jours, que de s'adresser à la maison Laporte, Martin et Cie Ltée, laquelle a tenu avant toute autre chose à imposer la meilleure qualité possible, afin de satisfaire les meilleurs acheteurs.

Une bonne annonce vend des marchandises aujourd'hui et vous fait une bonne réputation pour demain.

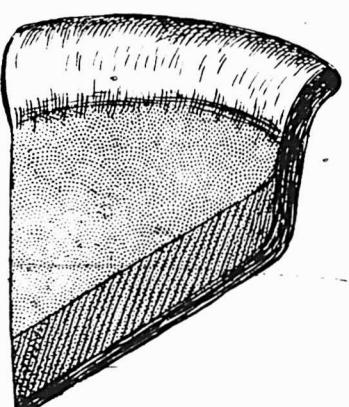
Soyez toujours à même de regarder votre livre de dépenses avec une conscience calme.

MANGEZ DE LA TARTE A LA COURGE "SIMCOE."

Il y a autant de profit pour vous à vendre de la Courge de Conserve de Simcoe qu'il y a de plaisir pour vos clients à manger de la Tarte à la Courge. C'est un dire catégorique, mais nous le savons pour l'avoir expérimenté nous-mêmes. Envoyez une commande de Courge de Conserve de Simcoe, par l'intermédiaire de votre marchand de Gros; rappelez-vous que ce doit être de "Simcoe," et suggérez la recette suivante pour faire une délicieuse Tarte à la Courge. Si vous achetez de la Courge de Simcoe et que vous persuadiez à vos clients de faire usage de cette recette, nous avons confiance que vous pourrez vendre de grandes quantités de Courge de Simcoe.

RECETTE POUR FAIRE UNE TARTE A LA COURGE.

Une tasse à thé de Courge de Conserve de Simcoe.
Une tasse à thé de lait.
Trois-quarts d'une tasse à thé de sucre blanc ou brun.
Une cuillerée à soupe de beurre fondu.



CANADIAN CANNERS Limited

HAMILTON, Ont., CANADA.