

pas entourés d'une pellicule solide; ils sont liquides et doivent se trouver dans le lait à l'état de surfusion, puisque le point de fusion de la graisse butyrique est de 31 à 37 degrés. Vues au microscope, à la température ordinaire, les gouttelettes de graisse sont parfaitement sphériques; si maintenant on amène le lait à une température de 3 à 4 degrés au-dessous de zéro, de façon à ce qu'il congèle, et si on le laisse dégeler à la température de la chambre, on voit qu'à l'exception des plus petits, les globules ont perdu leur sphéricité; or, c'est précisément l'apparence que prennent les globules d'un lait, qui a été longtemps battu, mais dont les grumeaux de beurre ne se sont pas encore séparés.

(A suivre)

La Création du Monde

Un jour, Dieu dit: "Que le monde soit; et le monde fut." Mais depuis lors, un esprit méchant se complut à détruire l'œuvre divine et répandit sur la terre une foule de maladies d'épidémies qui constamment affaiblissent l'homme, et en font un être faible, incapable de lutter plus longtemps sur cette terre de misère.

Voyant cet état de choses, voyant l'humanité courir à sa perte, à sa déchéance, Dieu inspira un homme sur cette terre et lui tint à peu près ce langage:

"Jacques! Jacques! écoute et souviens-toi. L'homme est découragé, il est faible, il est temps que je vienne à son secours, que je lui trouve quelque chose qui, sous un petit volume contienne énormément de matières nutritives. Jacques à toi seul je vais confier ce secret, je te sais bon, honnête, et je suis sûr que toi tu n'apporteras aucun changement à ce que je vais te confier."

Et à ces mots Dieu parla à l'oreille de Jacques et lui confia la recette du meilleur chocolat qui existe sur la Terre.

Après avoir entendu ces paroles Jacques se rendit à Verviers et fonda de briques et pierres la plus importante fabrique du monde, de chocolats.

Et Jacques, suivant en tout les recommandations de l'Eternel, fabriqua du chocolat pur, sans aucune falsification. Dans son chocolat il n'y metta ni terre, ni briques pillées, ni cire, ni paraffine, mais seulement du bon Cacao et du sucre de première qualité.

Depuis l'apparition du chocolat Jacques, sur les marchés, les médecins n'ont presque plus rien à faire, aussi ont-ils essayé d'inventer différents microbes, tous plus terribles les uns que les autres, mais le chocolat Jacques, en adversaire généreux, après les avoir laissés agir les premiers, a fait fuir immédiatement tous ces bacilles malfaisants.

Et maintenant épicier, si vous voulez que vos clients soient contents vendez leur le meilleur chocolat sur le marché, c'est-à-dire le chocolat Jacques, le seul fabriqué sous le contrôle direct des agents du gouvernement.

La Maison Laporte, Martin & Cie offre actuellement de la mûsse Barbades Pure, importée directement, de très bonne qualité, pour laquelle elle cote un prix spécial qui intéressera certainement les bons acheteurs.

CAFÉS

UN LOT de **MOCHA AUTHENTIQUE**

de la meilleure qualité

Chaque grain garanti tel que représenté, à 14c Vert ou 18c Roti, Frêt payé à votre station.

UN LOT de **JAVA, Plantation Privee**

A 19c Vert, 23c Roti, livré.

UN LOT de **MARACAIBO**

A 10c Vert, 13c Roti. Sommes prêts à livrer n'importe quelle quantité, fret payé.

Pas de fausses représentations chez nous. Si vous commandez du **Mocha** du **Java** ou du **Maracaibo**, vous obtenez exactement ce que vous commandez.

Envoyez-nous une commande d'essai, et nous sommes convaincus que vous deviendrez un de nos nombreux clients.

The New York Coffee Co., Limited
LONDON, ONT.

MELASSES de Premier Choix

FAJARDO, célèbre marque

L. M. CINTRON

BARBADE, célèbre marque

S. P. MUSSON, SON & Co.

Ces produits seront vendus au plus bas prix du marché par

Nazaire Turcotte & Cie
NEGOCIANTS

54-56-58-60 rue Dalhousie, Québec

LANGLOIS & PARADIS

8, rue Saint-Pierre, Québec.

SUCRE, TABAC, VINS
MELASSE, VEGETAUX, LIQUEURS
THÉ, FRUITS, Etc., CAFÉ
de toutes en canistres.
sortes.

Et tous les Articles concernant le
Commerce d'Épicerie.

LES PLUS BAS PRIX DU MARCHÉ.
VENTES AU COMMERCE SEULEMENT.

Beurre, Fromage, Œufs, Provisions

J'invite les marchands de la
campagne à me consigner ou à
me vendre ferme leurs

**PROVISIONS, FROMAGE, BEURRE
ET ŒUFS.**

Par mes relations dans le
Commerce et mes contrats pas-
sés, je suis en mesure de leur
obtenir les plus hauts prix du Marché
pour les différents grades de mar-
chandises.

Notez bien ma nouvelle adresse:

ARTHUR SAUCIER,
11 et 13 Place Jacques-Cartier, MONTREAL.

L'HUILE DE GRAINES DE
COTON AUX ETATS-UNIS.

L'INDUSTRIE à laquelle a donné lieu
la fabrication de ce produit s'est ra-
pidement développée aux Etats-Unis en
raison de ses nombreux usages.

Au début, comme c'est le cas pour
beaucoup d'autres produits qui peuvent
entrer dans l'alimentation, l'huile de
graines de coton fut présentée dans le
commerce sous des étiquettes fantaisis-
tes et même comme "huile d'olive pure".

Cette huile fut ensuite mélangée à de
l'huile d'olive, puis celle de qualité in-
férieure trouva son emploi dans un mé-
lange avec certains produits tirés de la
viande de boeuf. Le mélange ainsi ob-
tenu était utilisable pour la cuisine.

Après un produit appelé "compound
lard" ou "lard composé" fut présente
sur le marché. La présence d'huile de
graine de coton dans cette composition
était à peine insinuée dans le mot "com-
pound".

Plus tard encore, d'autres mélanges
semblables de cette huile et de graisse
d'animaux firent leur apparition; les uns
étaient fabriqués avec du vrai lard, qui
ne figurait pas dans d'autres. Le prin-
cipal débouché pour cette huile de grai-
nes de coton devint bientôt la région de
l'Ouest des Etats-Unis où se trouvent les
fabriques de conserves les plus impor-
tantes.

Actuellement l'huile de graines de co-
ton est utilisée dans de nombreuses indus-
tries. Les résidus provenant de l'épura-
tion de l'huile et l'huile extraite de grai-
nes avariées trouvent aussi leur utiliza-
tion. On s'en sert dans la fabrication du
savon. Ce savon est très apprécié pour
le lavage des laines et d'autres matières
analogues, pour tous les nettoyages, ré-
curages, etc., domestiques, en un mot il
est d'un usage général. Ces résidus ser-
vent aussi à faire des rouleaux de pho-
tographes. On obtient enfin un très bon
savon de lessive en combinant cette hu-
ile avec d'autres matières grasses.

Le résidu de l'huile, que l'on blanchit
à l'aide d'acide sulfurique mélangé à du
pétrole, donne une bonne huile dont on
se sert pour les lampes de mineurs. On
tire encore parti des résidus et de l'huile
pour la fabrication de chandelles, de la
glycerine, etc.

Enfin l'huile fine de graine de coton
peut devenir un concurrent sérieux pour
les huiles d'olive, de coco, d'arachide
[Pea Nuts].

On voit par cet exposé des nombreux
emplois de l'huile de graines de coton et
de ses résidus, qu'au début l'huile n'a
servi qu'à l'alimentation, en raison de sa
propriété de pouvoir remplacer le lard.
Actuellement encore, toutes les matières
de première qualité que l'on extrait des
graines de coton sous forme d'huile, sont