

6. Dès le moment où le lait se congèle on constate une diminution continue de microbes; le degré d'acidité reste le même.

7. La congélation transforme la graisse en petits morceaux solides.

8. En réchauffant le lait, la graisse reprend facilement son premier aspect et le lait redevient homogène.

9. Si l'on poursuit le refroidissement (pendant environ 14 jours), l'on constate la présence, dans le lait, de nombreux flocons composés la plupart d'albumine lactée et de graisse.

10. Les flocons, dans le lait congelé pendant trois à cinq semaines, se dissolvent complètement sous l'action de la chaleur; si cette période est de quatre à cinq semaines, cette dissolution se fait difficilement et ils deviennent complètement insolubles quand la congélation a duré plus de trois mois.

11. A raison de cette formation d'albumine insoluble, la congélation ne peut, au point de vue commercial, dépasser une certaine limite.

12. Le point de congélation descend quand la teneur normale en sels est plus élevée.

13. Il est préférable de congeler le lait en petites quantités, par exemple, dans des bouteilles de une pinte.

14. Le consommateur n'a toutes garanties, quant à la présence dans le lait

congelé de tous ses éléments, que lorsque le lait s'est congelé dans des bouteilles.

15. Les bouteilles résistent fort bien à la congélation.

16. La congélation seule n'a pas pour effet de majorer le prix du lait dans une proportion appréciable.

17. Du lait congelé peut facilement se conserver non cuit dans le ménage pendant toute une journée sans se cailler; si l'on en a besoin, l'on peut rapidement le dégeler.

GAZETTE MUNICIPALE

La Gazette Municipale de Montréal a fait son apparition, elle donne la subdivision de Montréal en quartiers avec la carte officielle de la ville de Montréal et de ses divisions municipales, l'état financier de la ville, l'évaluation immobilière, etc., etc.

Nul doute que la Gazette Municipale dont nous avons autrefois réclamé la création ne rende au public les services qu'on en peut attendre. Nous sommes assurés à l'avance que son directeur, M. Louvigny de Montigny, saura également la rendre intéressante.

VANILLE ESSENCE

En vente à \$1.00 la livre (ancienne chopine) par Jules Bourbonnière. Téléphone Bell Est 1122, Montréal.

3,000,000 D'OEUF PAR JOUR!

La consommation journalière des œufs s'élève en Belgique, à 3 millions de pièces, représentant une valeur de \$42,000, soit, pour l'année, une somme totale de \$15,350,000. Ces trois millions d'œufs journalièrement consommés servent non seulement à l'alimentation mais encore à diverses industries.

Tout à la fois, la Belgique importe et exporte. Mais tandis qu'elle exporte en France et en Angleterre 93 millions d'œufs très estimés, tant pour leur grosseur que pour leur qualité, elle en importe, surtout d'Italie et d'Autriche, 127 millions.

Le chiffre des importations de la Belgique dépasse donc de 34 millions d'œufs celui des exportations et ces millions d'œufs représentent la somme de \$476,000 payée à l'étranger.

Ajoutons, enfin, que la Belgique vient d'inaugurer des concours d'œufs jugés d'une façon très sévère.

Pour le Carême

Dix mille douzaines de boîtes de Saumon de conserve, de toutes qualités et grandeurs de boîtes.

Les prix en sont avantageux, ces marchandises ayant été achetées avant la hausse; c'est un bon stock à avoir.

Red Seal

**MOUTARDE AUX TOMATES
CHUTNEY AUX TOMATES
SAUCE CHILI
SAUCE WORCESTERSHIRE**

Red Seal

4 Condiments délicieux, égalant sous le rapport de la qualité et de l'attrait, les meilleurs importés. Ils ne coûtent pas plus cher que les produits inférieurs.

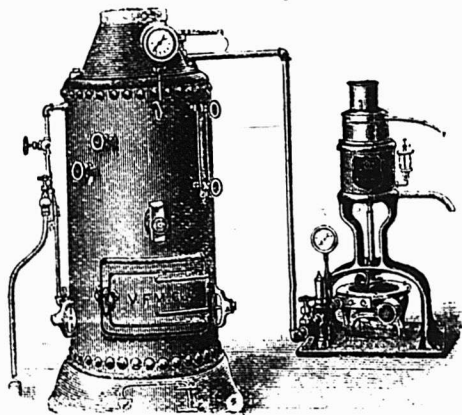
Préparés sous la surveillance personnelle d'un expert en matière de Conserves amené des Etats-Unis dans ce but spécial.

Demandez immédiatement à votre Maison de Gros une commande d'une caisse assortie. Si elle ne peut pas vous fournir, écrivez-nous pour les noms de Maisons de Gros QUI LE POURRONT.

Soyez un LEADER; laissez votre concurrent MARCHER A VOTRE SUITE. IL FAUDRA bien que vous les teniez tôt ou tard; ne vaut-il pas mieux PLUS TOT?

The Canadian Cannery's Consolidated Companies, Limited, Hamilton, Ont.

TEL, BELL — Jour : M, 4619 ; Soir : Est, 2597.



La Compagnie de Laiterie St-Laurent
10 PLACE D'YOUVILLE, MONTREAL.

Beurre, Fromage, Boîtes, Engins, Barattes, Malaxeurs,

Et toutes fournitures de Beurreries et Fromageries.

AGENCE GÉNÉRALE des Célèbres ÉCRÊMEUSES "U. S."

DEMANDEZ NOS PRIX ET NOS CATALOGUES.

N. B.— Nous sollicitons des CONSIGNATIONS de Beurre et de Fromage pour lesquelles nous garantissons **LES PLUS HAUTS PRIX DU MARCHÉ** Comptes rendus clairs et précis. Remise immédiate de l'argent. Faites-en l'expérience.