

**GRAND TRUNK RAILWAY SYSTEM**

4 TRAINS PAR JOUR

Toronto et l'Ouest

9.00 a.m., 9.45 a.m., 7.30 p.m., 10.30 p.m.

L' "INTERNATIONAL LIMITED"

LE TRAIN LE PLUS BEAU ET LE PLUS RAPIDE EN CANADA

Magnifique accommodation de wagons dortoirs, salons, restaurant et de passagers pour Toronto, Détroit, Chicago, etc. Repas et rafraichissements en route.

**MONTREAL-NEW-YORK**

Via D. & H. Co.

a 8.50 a.m., b 3.20 p.m., a 7.40 p.m.

Via C. V. Ry.;

a 8.31 a.m., a 8.30 p.m.

**MONTREAL - OTTAWA**

Quitte Montréal a 8.30 a.m., b 3.55 p.m., a 8.00 p.m.

Arrive à Ottawa, 11.45 a.m., 7.10 p.m., 11.15 p.m.

a Tous les jours. b Tous les jours excepté le dimanche.

**BUREAUX TEMPORAIRES DES BILLETS EN VILLE**

128 rue St-Jacques, Tel. Main 6905 ou gare Bonaventure.

**PATENTES OBTENUES PROMPTEMENT**

Avez-vous une idée ?—Si oui, demandez le Guide de l'Inventeur qui vous sera envoyé gratis par **Marion & Marion, Ingénieurs-Consailleurs**, Bureaux: { Edifice New York Life, Montréal, { et 907 G Street, Washington, D. C.

**ALLEZ AUX**

**BERMUDES**

Voyage aller et retour, à partir de \$30

Le vapeur rapide BERMUDIAN à double hélice, partira à 10 a.m., les 10 et 24 déc., les 4, 11, 18 25 janv. et tous les mercredis ensuite. Quille double, ventilateurs électriques, télégraphie sans fil.

**ANTILLES**

Le nouveau SS. GUIANA, 3.700 tonnes, le SS. PARIMA, 3.000 tonnes, le SS. KORONA, 3.000 tonnes, partent de New-York toutes les deux semaines, à 2 hrs p.m., pour St-Thomas, Ste-Croix, St-Christophe, Antigua, la Guadeloupe, la Dominique, la Martinique, Ste-Lucie, la Barbade et Demerara.

Pour brochures illustrées, taux de passages et renseignements complets, s'adresser à **QUEBEC STEAMSHIP COMPANY**, Québec, ou W. H. Henry, 288 rue St-Jacques, W. H. Clancy, 130 rue St-Jacques, Thomas Cook & Son, 430 rue Ste Catherine Ouest, L. J. Rivet, 13 Boulevard St-Laurent, ou J. G. Brock & Co., 211 rue des Commissaires, Montréal.

soit pur, sans mauvaises odeurs, sec, à l'abri, raréfié, et à basse température.

Dans une expérience, du beurre de crème pasteurisée, salé à 2%, exporté en Amérique et en Extrême-Orient est revenu en France après six mois, emballé dans des boîtes en métal à couvercle soudé, avec presque encore toute sa qualité (Louis Dupont.)

Nous ne pensons pas que l'on puisse, dans les conditions ordinaires, en boîtes non soudées, conserver six mois, avec toutes ses qualités, du beurre fortement salé. Il faut faire intervenir, pour un aussi long délai, l'action du froid, et encore n'y a-t-il rien d'assuré.

D'abord, on ne conserve à basse température que des beurres à arôme pur, net, à teinte délicate, à couleur uniforme, ne contenant que de 13 à 14% d'eau; en somme, des beurres préparés, bien délaîtés, principalement des beurres de centrifuge, surtout ceux de mal, et de crème pasteurisée.

Le beurre doit être bien emballé, en mottes entourées des enveloppes ordinaires (calicot, papier prachemin, papier paille, paillon, paille d'osier.) On le met aussi dans des caisses en bois blanc, préalablement lavées à l'eau bouillante, égouttées, séchées, puis badigeonnées avec de la colle à la caséine, ce qui les rend imperméables. Les trop grosses mottes se laissent pénétrer plus difficilement par le froid. En boîtes hermétiquement closes, en pots de grès, en poterie vernissée parfaitement fermés, les chances de conservation sont accrues.

Pour du beurre non salé, et pour une conservation de quatre à cinq mois, la température de la salle de conservation doit être de 41 degrés F. Le beurre est amené à cette température progressivement en 24 heures. Quand on doit le sortir, il faut également le ramener progressivement à la température ordinaire. Une action prolongée du froid fait naître des marbrures, surtout si le beurre a été mal préparé. Il faut le malaxer de nouveau avant de le mettre en vente, le lisser même, pour refaire le grain.

Voilà les conseils que donne M. Dornic pour la conservation par le froid. Tout cela demande, comme vous le voyez, des précautions spéciales. A vous d'apprécier si vous pouvez remplir ces conditions. Mais nous ne croyons pas que vous ayez intérêt à conserver ainsi du beurre pendant quatre ou cinq mois.

**C'EST UN FAIT ACQUIS**

que dans la vie pratique des affaires, les annonces insérées dans un bon journal de la partie, rapportent. Faites un essai dans le "Prix Courant" et vous serez satisfait.



**LA LIGNE ROYALE.**

**NOUVEAUX VAPEURS A TURBINE A TRIPLE HELICE.**

Absolument les plus modernes.

Navires les plus rapides sur la route la plus courte.

**De HALIFAX et BRISTOL EN HIVER.**

**DEPARTS**

<b>De BRISTOL :</b>	— 1910 —	<b>De HALIFAX</b>
3 déc.	ROYAL GEORGE	14 déc.
	— 1911	
28 déc.	ROYAL GEORGE	11 jan.
11 jan.	ROYAL EDWARD	25 jan.

Détenteurs de tous les records sur la Route Canadienne.

**La Nouvelle Malle Royale entre le Canada et la Grande-Bretagne.**

Service de réfrigérateur à air froid pour le fret. Pour Taux de Fret et de Passagers, s'adresser à

- Montréal**, Canadian Northern S.S. Ltd., Edifice Banque Impériale, en haut.
- Toronto**, Edifice Canadian Northern, King Street W
- Halifax**, P. Mooney, 123, Hollis Street.

**Jardine Universal Ratchet Clamp Drill.**

(Perceuse à Rochet Universelle de Jardine.)

Employée dans toutes sortes de manufactures pour les réparations urgentes aux machines.

Tous les ateliers de machines et de chemins de fer devraient l'employer.

Les constructeurs de ponts, les poseurs de voies ferrées et les ouvriers en constructions métalliques en ont besoin constamment.

**A.B. JARDINE & CO. HESPELER, ONT.**