

ont en même temps les cornes blanches et petites, le cuir peu épais, la peau de la mamelle fine et flexible, la veine du lait sinuose et très développée, la source bien ouverte et, enfin, l'épi ou écusson régulier, d'après le système Guéron.

"Cette concomitance, cet assemblage des anciennes méthodes avec la nouvelle, nous paraît de nature à attribuer une certaine importance au procédé Lavril et nous engage à le signaler, non pas comme un indice de plus à ajouter aux marques et aux signes ordinaires qui révèlent généralement les qualités lactifères de la race bovine".

Ces sages conclusions sont aussi les nôtres.

Nous ne saurions trop appeler sur elles l'attention des agriculteurs en général et particulièrement de notre ami Pierre et de son ingénieuse et perspicace compagnie.

LE SUCRE DE BETTERAVE

Le sucre de betterave s'obtient principalement de la racine de la betterave blanche qu'on lave d'abord et qu'on râpe. La pulpe humide est alors enveloppée dans un certain nombre de morceaux de flanelle grossière, sous forme de pains carrés et est placée sur une plaque en fer; une autre plaque est mise par-dessus, puis un autre pain de pulpe et ainsi de suite jusqu'à ce qu'on ait cinquante, soixante ou soixante-dix pains empilés l'un au-dessus de l'autre. Toute la masse est alors soumise à une pression graduelle dans une presse hydraulique puissante, jusqu'à ce qu'enfin on exerce une très-forte pression. On extrait ainsi 80 à 85 pour cent de jus. Par le procédé de diffusion on peut en obtenir 94 à 95 pour cent.

Le jus est d'une couleur quelque peu sombre et on ne peut le consommer qu'après qu'il a été clarifié, ou, comme on dit en termes techniques, déféqué, par un procédé compliqué, qui consiste à le faire bouillir dans la chaux, à l'écumer, à le filtrer, etc. On le raffine ensuite comme le sucre de canne et son apparence est semblable à celle des plus belles espèces de sucre de canne. L'emploi du noir animal dans la fabrication du sucre de betterave est presque exceptionnel maintenant, et même son usage diminue dans le procédé du raffinage.

Les plus grosses betteraves ne sont pas toujours les meilleures, car elles contiennent souvent beaucoup de jus plus pauvre en sucre que celui des petites betteraves. Des betteraves contiennent 20 pour cent de sucre, d'autres à peine six pour cent.

Quand un marchand veut établir un commerce durable et profitable, il a soin de choisir des marchandises qu'il pourra toujours vendre à la satisfaction de sa clientèle. Ce n'est pas en changeant continuellement ses marques de marchandises—surtout quand ces marques jouissent d'une réputation justement méritée—qu'il conservera ses vieux clients. Le marchand qui vend les confitures et les gelées de la marque "E. D. S." n'a pas besoin de changer, car il ne s'en fait pas de meilleures ni qui donnent plus de satisfaction à la clientèle. Si vous ne les tenez pas encore en stock, donnez un ordre d'essai à Wm. H. Dunn, agent à Montréal et vous ne tarderez pas à voir les bons résultats de votre décision.

La production totale des bougies aux Etats-Unis pendant l'année fiscale 1906 a atteint une valeur de \$3,889,362. Déduction faite de \$609,000 de bougies exportées pendant la même période, il est resté pour la consommation domestique \$3,280,362, soit un peu plus que ce que la

Grande-Bretagne a exporté en 1905. Si de ce total on déduit la valeur des bougies employées dans les cérémonies religieuses, valeur qui est considérable, on comprendra facilement combien peu importante est la consommation des bougies dans les ménages des Etats-Unis. On peut dire aussi que cette consommation est entièrement alimentée par le produit domestique. Ce pays a importé, en 1905, un total de bougies d'une valeur de \$28,145, dont \$10,396 de France et \$12,800 du Royaume-Uni.

La consommation au Canada de la ficelle d'engravage, l'année dernière, a été plus forte que jamais auparavant. Les ventes de cet article aux cultivateurs sont élevées à \$4,000,000, contre \$3,500,000, l'année précédente. Dix mille tonnes de cette ficelle ont été fabriquées au Canada et une faible quantité a été importée d'Angleterre.

IMPORTANT

Ne vous laissez pas convaincre qu'il y a d'autres Thés **TOUT AUSSI BONS**, car il n'y a qu'un **SEUL** Thé, et c'est le

Thé Blue Ribbon

Si votre Epicier de Gros "**NE PEUT PAS**" vous en fournir, téléphonez ou télégraphiez vos ordres directement à nous, **A NOS FRAIS**.

Blue Ribbon Tea Co., Limited,

12, rue Front Est, Toronto.

VOTRE AMEUBLEMENT DE BUREAU



Rend votre bureau attrayant. Vous n'avez pas besoin d'un ameublement dispendieux; mais que ce que vous avez soit de bon goût et attrayant. Nous nous ferons un plaisir de vous suggérer des idées ou de vous envoyer un de nos représentants.

CANADA CABINET COMPANY,

221, rue Notre-Dame, Ouest, - MONTREAL.

Téléphone Main 4825.



COLD STORAGE

Circulation d'air froid et sec, Ventilation parfaite, Température appropriée à la nature des produits à conserver.

Conservation, d'après les méthodes scientifiques les plus approuvées, de

Beurre, Fromage, Œufs, Fruit

Coin des rues des Sœurs Grises et William, Montréal

M. GOULD, GÉRANT.