

AVIS TRES IMPORTANT A TOUS  
NOS ABONNES

Malgré nos avis réitérés, nos abonnés continuent à nous envoyer des chèques sans y ajouter le prix de l'échange, soit 15c. ou sans faire marquer, par leur Banque, que ce chèque est payable au pair à Montréal. Nous tenons à les avertir qu'à l'avenir nous déduirons invariablement, sur le montant envoyé, cette somme de 15c et que nous ne les créditerons que pour le montant net, touché par nous.

L'ADMINISTRATION.

## LE COURAGE HONORE

Les gouverneurs de la Royal Canadian Humour Association ont décidé à l'unanimité de décerner la médaille de bronze de l'association à M. Maurice Frigon pour son courage remarquable et sa conduite héroïque en sauvant quatre personnes dans l'incendie de l'Hôtel Victoria de Québec, le 4 décembre 1902.

M. Maurice Frigon est le sympathique représentant à Québec de la maison Nellich & Co. de Toronto.

## De la Mélasse à 25c

Quelques quarts de mélasse Muscavado à 25 cents sont offerts par la maison A. Robitaille & Cie aux acheteurs pressés—il n'y en a que 25 quarts en tout.

## La Saison du Fromage

Voici venir la saison du Fromage et du Beurre, et, comme tous les ans à pareille époque, nous voyons revenir à nous nos amis de longue date, fabricants et vendeurs de tous les produits de l'industrie laitière.

M. J. N. Duguay, depuis 1880, agent vendeur du Fromage "Blue Star" est toujours au premier rang, fidèle au poste qu'il occupe avec une incontestable autorité—c'est, dans l'industrie du fromage et du beurre, l'expérience faite homme.

Ses services sont à la disposition des acheteurs, on connaît sa manière toute de faire les affaires, la promptitude avec laquelle il expédie ses rapports et fait ses règlements. Nous n'avons pas à insister sur ce point, tout ce que nous voulons, c'est de rappeler aux intéressés que, comme par le passé, M. J. N. Duguay, est à son poste. Lisez son annonce dans ce numéro.

Noubliez pas que le Cognac Sorin et le Scotch Craig Dhu Blend sont des marques recommandables par leur qualité et leurs prix avantageux. La maison A. Robitaille & Cie en a l'agence.

La lessive et le chlorure de chaux "Greenbank" sont en grande demande en printemps, parce que c'est la marchandise qui plaît aux clients et consommateurs. Une grosse consignment est attendue par le premier vapeur, par MM. L. Chaput, Fils & Cie.

Informez vous des prix chez vos fournisseurs.

Les Cafés "Ubero" sont en plus grande demande. Durant le mois d'avril, les prix spéciaux aux acheteurs de 100 et fret payé à la campagne.

Il en coûte de l'argent pour annoncer—il en coûte considérablement plus de végéter.

## La Peptonine

Le véritable aliment des enfants, pur, stérilisé, approuvé par les analystes officiels, recommandé par les autorités médicales.

Se détaille à 25 cts la grande boîte.

Pour les cotations, consultez les prix courants de ce journal.

F. COURSOL, Seul Propriétaire,  
382 Avenue de l'Hôtel de Ville, --- MONTRÉAL.

## Catalogue Illustré Envoyé GRATIS sur demande

Trèfle, Mil du Bas Canada, sur choix, Blé d'Inde, etc., semences pour le jardin et la ferme.

## GRAINES CHOISIES pour Ferme et Jardin D'EWING

Cotations et échantillons envoyés sur demande.

WILLIAM EWING & CO., Marchands Grainiers  
142 à 146 RUE MCGILL, MONTRÉAL

Biscuits et  
Sucreries

DE HAUTE QUALITE

A prix remunerateurs pour le détailleur.

Nos voyageurs sont sur la route avec une ligne intéressante d'échantillons.

Nos Agents : QUEBEC,

BOIVIN &amp; GRENIER,

63 Dalhousie.

" OTTAWA,

PROVOST &amp; ALLARD,

Epiciers en Gros.

## Du Sault &amp; Cie

Fabricants, JOLIETTE, P.Q.

Succursale à Montréal :

1399-1401, Rue Notre-Dame.

G. H. MOREL, GERANT.

TEL. BELL MAIN 2178.

## GLACIÈRES

INDISPENSABLES  
A TOUS

40 MODELES DIFFERENTS

MEDAILLE D'ARGENT: Québec 1901.

DIPLOMES: Toronto, Ottawa et Montréal



## C. P. FABIEN

Marchand et Fabricant

3167 à 3171 Rue Notre-Dame,

MONTRÉAL, CAN.

Ecrivez pour Catalogue illustré.

## L'INDUSTRIE DU LAIT EN POUDRE.

[Extrait du compte rendu de la séance de la Société nationale d'agriculture de France].

M. H. Sagnier. — Je désire faire connaître à la Société de très intéressantes constatations que j'ai faites en Belgique, il y a quelques jours, au cours d'une visite à la laiterie coopérative d'Oostcamp, dans la Flandre occidentale. Cette laiterie fut la première organisée en Belgique, il y a une quinzaine d'années, par le baron Peers; elle est une des plus réputées. Ce n'est pas de son organisation que je veux parler, mais d'une industrie nouvelle qui y est pratiquée: la fabrication de la poudre de lait, c'est-à-dire la dessiccation du lait pour le commerce.

On a déjà essayé à plusieurs reprises des systèmes variés pour dessécher le lait. Mais on employait des méthodes compliquées et coûteuses, et l'on n'arrivait pas à obtenir une poudre avec laquelle on pût reconstituer le lait. Le système nouveau, au contraire, résout ce problème d'une manière très satisfaisante.

Le procédé consiste à obtenir avec rapidité, presque instantanément, l'évaporation de l'eau qui fait partie du lait; grâce à cette rapidité, les matières sèches, et en particulier les matières albuminoïdes, ne perdent pas leur solubilité, quoiqu'elles aient été portées à une haute température. L'appareil consiste en un fort bâti en fonte, qui porte deux cylindres en acier creux, parallèles et séparés par un intervalle de quelques millimètres. Ces cylindres tournent lentement sur leurs axes, en sens inverse, sous l'action d'une transmission. Les axes sont creux, et reliés par des tubes à un injecteur de vapeur. La force motrice et la vapeur sont fournies par la machine de la laiterie. La vapeur est introduite dans les cylindres sous la pression de trois atmosphères, nécessaire pour élever leur température à 110 degrés environ. A l'autre extrémité, les cylindres sont reliés à un purgeur d'eau qui évacue l'eau condensée, lorsqu'il est nécessaire. C'est sur ces cylindres que le lait tombe en lame extrêmement mince, d'un réservoir placé à la partie supérieure de l'appareil.

A peine le lait est-il tombé sur la surface chaude des cylindres en mouvement que la plus grande partie de son eau est évaporée et s'échappe en buée, dans une hotte munie d'un aspirateur, et placée au-dessus de l'appareil. Quant à la matière sèche, elle est entraînée par les cylindres auxquels elle adhère sous la forme d'une pellicule extrêmement mince, à peine visible. En tournant, les cylindres entraînent cette pellicule jus-