

Nos Sacs "Gladstone"

Se recommandent au commerce par la modicité de leur prix et leur bonne fabrication.

Escompte libéral au commerce.

Dimensions	Prix	Dimensions	Prix	Dimensions	Prix
14 pouces	40cts.	18 pouces	50cts.	22 pouces	60cts.
16 "	45cts.	20 "	55cts.	24 "	65cts.

Nos Valises "Télescope"

L'article pour les voyageurs. Elles sont couvertes en toile (duck), avec coins en cuir, 2 et 3 courroies, poignée solide. Des rivets spéciaux à large tête en assurent la solidité

Escompte libéral au commerce.

Dimensions	Prix	Dimensions	Prix	Dimensions	Prix
14 pouces	30cts.	18 pouces	60cts.	22 pouces	\$0.90
16 "	45cts.	20 "	75cts.	25 "	1 05

HECTOR LAMONTAGNE & CIE

304-306, rue St-Paul, Montréal.

Chicago, Cleveland, Toledo, etc. Plus de soixante usines se livrent spécialement à la construction des chaudières et des machines.

On trouve des cales sèches importantes à Cleveland et à Chicago ; la plus grande est celle de Lorain, dans l'Ohio, la Cleveland ship Building Co. A mentionner également les Miller Bros, dry Docks, de Chicago.

COMPRESSION DES FARINES

Le *Journal de la Meunerie* publie une étude de l'*American Miller* sur la compression de farines ; elles seraient rendues ainsi pratiquement stérilisées à l'abri de tous les ferments pendant l'emmagasinage, les insectes l'attaquant aussi plus difficilement :

" L'effet de la compression sur la qualité de la farine a été étudié par M. M. J. Lowther-Fletcher.

On comprendra aisément qu'en soumettant la farine à la pression hydraulique, on réduira son volume ; mais quelle sera l'influence de la compression sur les qualités de cuisson et de conservation de la farine ? C'est là une question de très grande importance, à laquelle M. Jago, qui

étudie ce sujet depuis 1896, s'est chargé de répondre, après avoir fait toute une série d'expériences qui ont donné les résultats suivants :

En premier lieu, on trouve qu'il est facile de rendre à la farine comprimée son état primitif de poudre, quand il s'agit d'une petite quantité, en se servant du rouleau et en passant ensuite au tamis ; et pour les grandes quantités, à l'aide d'une machine à désagréger quelconque.

Pour expérimenter les qualités de cuisson, la farine comprimée fut conservée dans de petits cylindres de deux pouces de long sur deux de diamètre, pendant des périodes variant de six semaines à un an. Dans le cas de l'expérience de six semaines, les blocs comprimés furent expérimentés en même temps que la farine ordinaire.

En comparant—au point de vue du gluten, de la faculté d'absorption et de la couleur—la farine originelle à la farine réduite en poudre des cylindres, les résultats furent dans tous les cas, trouvés identiques. La cuisson ne montra pas non plus de différence entre les deux échantillons de farine : il fut impossible de distinguer les pains de l'une ou de l'autre catégorie.

Les autorités de l'arsenal de Woolwich, ayant eu à examiner de la farine comprimée en blocs ou cylindres de deux pouces de diamètre sur six de longueur, M. Jago eut en sa possession un de ces blocs en septembre 1896 et le conserva dans le même état pendant environ un an, dans une salle de laboratoire ordinaire, soumis à l'action de la vapeur et aux variations de température et d'humidité d'une atmosphère de laboratoire. Au bout de six mois une partie de ce bloc fut réduite en farine, mise en pain et cuite : le pain obtenu était d'excellente qualité. Une petite quantité de farine ordinaire, qu'on avait mise en réserve depuis seulement deux mois sur la même tablette, fut, après examen, trouvée complètement moisie, infectée de penicilium. Au bout d'un an du même traitement, de la farine de ce même bloc, préparée et cuite, donna un pain excellent comme qualité et comme goût ; mais le gluten ayant durant cette longue période, perdu quelque peu de son élasticité, le pain était de volume plus réduit. Le goût du pain, extrêmement adouci, indiqua aussi la présence d'un peu de sucre dégagé par l'amidon.

Ces changements dans la qualité

Pour le Commerce de Noel...

Les Epiciers et les Confiseurs devraient se procurer :

- Nos délicieuses barres de Chocolat à la Crème.
- Notre Gingembre au Chocolat,
- Nos "Wafers" au Chocolat,
- Nos Tablettes de Chocolat,
- Notre Gingembre Crystallisé, etc.

THE COWAN CO. Ltd., Toronto,
Manufacturiers de Cacao et de Chocolats.

Le "Walla Galla" (Enregistré)

ou Thé de la Croix Rouge,

Vendu en paquets, à 40 cts, 50 cts et 60 cts par livre.

CLUBHOUSE (Enregistré)

Vendu en Canistres de 2 livres et en boîtes de fer-blanc de 50 et 100 livres. Ce sont les thés les plus choisis qu'il y ait au Canada. Tous les épiciers trouveront leur profit à les vendre.

Empaquetés et mélangés par
The Cowan, Ramsay Co. Ltd., Toronto