

COMPAGNIE D'APPROVISIONNEMENTS ALIMENTAIRES DE MONTREAL (LIMITÉE)

La Compagnie d'Approvisionnement Alimentaires est une de nos agences de vins et liqueurs qui attire le plus l'attention de notre commerce de gros, avec lequel La Compagnie traite de grosses affaires d'importation.

Le comité de Direction composé de notabilités canadiennes de la finance et du commerce est, chose rare à noter, admirablement secondé par des maisons françaises de premier ordre qui, également actionnaires de la Compagnie, ont tout intérêt à exécuter avec le plus grand soin les ordres que leur font transmettre les acheteurs.

La Compagnie dont M. Alfred Vidal est le directeur-gérant, s'est d'ailleurs, tellement toujours bien acquittée des charges qui incombent à un véritable agent, en suivant du début jusqu'à leur conclusion parfaite les ordres qui lui ont été confiés, que sa réputation acquise lui a permis en peu de temps d'élever son chiffre d'affaires au niveau de celui des premiers agents de notre place et d'étendre ses opérations d'Halifax à Vancouver.

ENTREPOT GLACIÈRE

Nous avons visité l'autre jour sur l'ancienne rue du Collège, maintenant le prolongement de la rue St Paul, un établissement dont l'utilité, nous devrions dire la nécessité, est fort appréciée. C'est un entrepôt-glacière, sorte de vaste magasin où l'on garde, pour le compte des propriétaires, les marchandises dont ils n'ont pas l'écoulement immédiat et qui sont exposées à se détériorer par le temps et la chaleur.

L'entrepôt consiste en un vaste bâtiment à trois étages, ylus un sous-sol, le tout divisé en immenses chambres de 30 x 60 pieds, et même de 60 x 60 pieds, dont la plus grande partie est déjà remplie de meules de fromage, de tinettes de beurre, etc. Un compartiment spécial est affecté à la conservation du poisson frais.

La réfrigération se faisait autrefois au moyen de la glace; mais la compagnie a adopté cette année le système français de l'ingénieur Pictet. Elle a installé dans l'établissement un outillage perfectionné qui lui permet de graduer à volonté la température. Cet outillage se compose d'une machine à vapeur de la force de 150 chevaux, d'une machine

double à comprimer le gaz, de deux grands bassins, servant, l'un de réservoir à la saumure et l'autre de condensateur.

La machine pompe la saumure qui, mêlée à son départ avec le gaz, circule dans des tuyaux d'un développement de 50,000 à 60,000 pieds, et qui sont posés le long des cloisons des compartiments à refroidir. C'est la circulation de ce mélange qui abaisse la température; chaque compartiment est relié directement à la machine et la plus ou moins grande quantité de saumure saturée de gaz qui y circule, y fait le froid plus ou moins intense.

Le jour où nous avons visité cette glacière, la température extérieure était très chaude; mais en entrant dans les compartiments, nous avons songé à l'utilité d'un pardessus. Le long des tuyaux le peu d'humidité qui pénètre dans ces compartiments soigneusement isolés, se dépose en frimas; et dans la salle même des machines, la machine à comprimer le gaz, pièce compacte d'environ six pieds de long par trois de large et 4 de hauteur, offrait un spectacle étrange pour qui n'en a pas l'explication. A un bout sont les pistons, mus par la vapeur et de la chambre desquels s'échappent des bouffées de vapeur; à 3 pieds de là, la marmite à comprimer est couverte de frimas.

Cet établissement est unique encore à Montréal, et comme il offre des avantages précieux à ceux qui veulent conserver des marchandises au froid, à des conditions très faciles, nous nous faisons un plaisir de le signaler aux commerçants de beurre, fromage, fruits, poissons, etc.

La compagnie propriétaire se charge de payer le fret et le charroyage sur les marchandises consignées; elle assure les marchandises, les laisse visiter sur ordre écrit du propriétaire, négocie le fret maritime, expédie, assure sur mer, et remet les connaissements à qui de droit. Elle fait, en un mot, tout ce que comporte l'entreposage, sans frais extra, son entreposage payé.

L'adresse de la "Montreal Cold Storage and Freezing Company" est Nos. 604 à 610, rue St-Paul, Montréal.

LA MOUTARDE

Tout le monde connaît la moutarde moulue qui se vend, soit en boîtes de fer blanc, soit en jarres de pierre ou de verre, soit enfin, en grandes jarres qui se détaillent à la

livre ou au quarteron, suivant les besoins du client.

On sait aussi—il n'y a qu'à comparer les prix pour s'en assurer, que la moutarde la plus pure est celle qui est importée en petites boîtes et vendue dans le paquetage originaire. Celle qui se débite à la livre est souvent falsifiée, mais comme elle coûte meilleur marché et donne au détailleur le plus de profit, les épiciers sont tentés d'en pousser la vente au détriment de l'article pur.

Les moutardes françaises, sont appréciées de ceux qui préfèrent un condiment de bon goût à celui qui emporte le gosier; mais elles coûtent très cher, comparativement. Les épiciers dont la clientèle apprécie ce genre de condiment pourraient parfaitement fournir à leur clientèle une bonne qualité de moutarde préparée, à un prix raisonnable en s'y prenant comme ceci:

Pour une livre de moutarde sèche, on prend quatre cuillers à thé de sel, autant de poivre, autant de clous de girofle moulus, une tête d'ail écrasée mêlée à la moutarde que l'on délaie dans de bon vinaigre où l'on aura laissé tremper pendant huit jours au moins un bouquet de fines herbes: persil, cerfeuil, thim, marjolaine et sarriette.

On peut aussi, si l'on veut adoucir la moutarde, y ajouter de l'huile d'olive, soit quatre cuillers à thé par livre de moutarde.

Mettez en tumblers à confitures, fermés hermétiquement par un couvercle en fer blanc et plus elle sera vieille, plus elle gagnera en arôme et en velouté.

Les fabricants français ne font pas macérer les fines herbes, ils les écrasent au pilon et emploient le jus seul. On peut, au besoin, se contenter de les écraser en pâte et les employer dans cet état.

LE CAFÉ.

HISTORIQUE DU CAFÉ. — Le café est le fruit du caféier ou cafier d'Arabie (*coffea Arabica*) de la famille des Rubiacées.

L'arbre qui produit le café est originaire de la haute Ethiopie.

L'ouvrage le plus ancien sur le café est un manuscrit arabe qui date du 15^e siècle de notre ère; l'auteur, Schehabeddin Ben, attribue à Gemaleddin, muphti d'Aden, ville de l'Arabie Heureuse, la première introduction du café dans cette contrée.

Gemaleddin ayant eu occasion de faire un voyage en Perse, y vit