

vent être tournés l'un sur l'autre, rivés et soudés, pour être bien étanches.

On empile le poisson dans ces bassins, le dos en l'air, de façon que, lorsque le couvercle est posé, il est en contact avec le poisson. Ce point est très important, car, pour une congélation rapide, il faut que le poisson soit en contact avec la tôle et la mixture réfrigérante en contact avec le métal.

Après que l'on a rempli les bassins de poisson, on les place dans des caisses non-conductrices de la chaleur, entre des couches de glace pilée et de sel. On emploie environ 30 livres de sel pour 100 livres de glace. On étend la glace et le sel, bien mélangés, en couches d'environ quatre pouces d'épaisseur, dessus et dessous les bassins, qui sont placés par deux, l'un sur l'autre. On obtient ainsi une température de zéro F. à la surface extérieure des bassins et l'on conçoit que, à cette température, le poisson qui est en contact avec la surface intérieure, soit rapidement congelé.

Cette opération terminée, on emporte le poisson et on le met dans la glacière. Comme il se trouve collé par la congélation au-dessus et au-dessous du bassin, on verse dans le bassin un peu d'eau froide qui dégage suffisamment le métal, pour qu'on puisse en détacher le poisson sans en enlever une écaille.

Mais avant de mettre le poisson dans la glacière, il est bon de le plonger un instant dans l'eau froide. Au contact de ce corps gelé, l'eau vient se congeler à sa surface et y forme une mince couche de glace d'à peu près un quart de ligne d'épaisseur. Si froide que soit la température de la glacière, il s'y produit toujours une certaine évaporation et la couche de glace empêche, tant qu'elle dure, cette évaporation d'enlever le jus de la chair du poisson. Le poisson gelé de cette façon, enduit en suite de glace et tenu à une température de 12 degrés au-dessous du degré de congélation de l'eau, peut se conserver quatre à cinq mois en parfaite condition. S'il n'est pas muni de sa couche de glace, il se décolore bientôt et perd sa saveur.

La température de la glacière doit être d'environ 20° ou 12° en dessous de la gelée. Il est bon d'emballer le poisson dans des caisses; où il se conserve mieux, étant moins exposé à l'évaporation.

Il est toujours préférable de geler le poisson aussitôt que possible après qu'il est sorti de l'eau; car

plus le poisson est frais, plus son goût est fin et cette finesse de goût est conservée par la congélation. Il est impossible d'obtenir un enduit de glace, sur le poisson, assez épais pour durer plus que le temps mentionné plus haut, à cause de l'évaporation incontrôlable qui se produit dans la glacière.

La congélation fait perdre environ deux et demi pour cent du poids du poisson; mais l'enduit de glace ajouté au poids environ cinq pour cent. Il n'est pas nécessaire de vider le poisson avant de le faire congeler. Mieux le poisson est manié, plus il reste ferme. Le poisson à l'état naturel paraît mieux et est plus facile à manier que le poisson vidé.

Voici un autre procédé breveté en 1880. Il consiste à mettre le poisson dans les bassins à congeler, comme dans le premier procédé, mais en comblant les vides du bassin avec de la glace pulvérisée très fin. Lorsque la congélation est complète, le poisson se trouve solidement pris dans un bloc de glace dont il fait partie, il se trouve hermétiquement scellé, pour ainsi dire, dans la glace et tant qu'il reste ainsi, il conserve toute l'apparence du poisson frais, car il reste absolument dans les mêmes conditions physiques, que lorsqu'il était en vie dans son élément naturel, sauf que la vie est partie. Il conserve de la manière la plus complète sa couleur, le grain de sa chair et la finesse de son goût. Il pourrait rester ainsi des siècles sans subir le moindre changement. On raconte, en effet, qu'un chasseur sibérien a trouvé, au commencement de ce siècle, un mastodonte complètement enchassé dans la glace. Les chairs, les muscles et tout le corps du monstre étaient en parfait état de conservation, tellement qu'on a pu étudier ses tissus au moyen du microscope. Le squelette de ce mastodonte est actuellement au musée de St Petersburg.

Des tuyaux en pâte de bois sont faits par un procédé consistant à agiter la pâte en suspension dans l'eau en la roulant autour d'un tube.

Après qu'une épaisseur suffisante s'est réunie autour du tube, et que l'excédent d'eau est égoutté, on place le tube sur une extrémité et le moule intérieur est retiré, laissant le tube en pâte de bois que l'on fait sécher sur des supports convenables jusqu'à ce que toute l'eau ait été évaporée. On plonge ensuite le tube dans une solution très chaude d'asphalte, ou autre matière analogue qui pénètre complètement la substance. Les extrémités sont ensuite ajustées, filetées, comme on le fait habituellement pour les tuyaux en fer.

COMPTES-RENDUS

CHAMBRE DE COMMERCE DU DISTRICT DE MONTRÉAL

Le conseil de la Chambre de Commerce s'est assemblé, sous la présidence de M. H. Laporte, vendredi.

Présents: MM. D. Rolland, Haynes, Contant, J. H. Perreault, Stanislas Côté, secrétaire.

Ce comité chargé de s'occuper du traité franco-canadien fait rapport et demande qu'avant d'envoyer une délégation en France, un comité de spécialistes dans les différentes industries soit chargé de faire une étude particulière et très élaborée de nos produits d'exportations et confié ce travail à une délégation spéciale qui sera envoyée en Europe aux frais du gouvernement.

M. J. H. Perreault est opposé à ce projet. Le gouvernement, dit-il, n'accordera jamais les fonds nécessaires à une pareille excursion.

M. Laporte est d'opinion que la chambre de commerce doit envoyer deux ou trois délégués, mais rien n'empêche cependant que toutes les personnes, membres de cette chambre, soient investies du titre de délégués, lors même qu'ils iraient en France pour y faire des transactions privées.

Après quelque discussion, le rapport est finalement adopté et M. J. X. Perreault déclare qu'il se décharge de toute responsabilité concernant le projet.

La question soulevée par M. Garand tendant à abroger la loi des trois jours de grâces pour les billets promissaires est renvoyée à une séance subséquente vue la maladie de M. Garand.

Puis la séance est ajournée au 11 janvier prochain.

PETITES NOTES

5.000 tonnes de phosphate ont été extraites de nos terrains miniers dans les provinces de Québec et d'Ontario. Sur ce nombre, 2.600 tonnes ont été expédiées en Europe, 1.800 aux Etats-Unis et environ 700 tonnes ont été utilisées dans le pays.

La *Papierzeitung* annonce qu'on fabrique à Berlin des brosses dans lesquelles le bois est remplacé par de l'aluminium. Ces brosses sont destinées à l'industrie des papiers peints.

L'inconvénient du bois est de se gauchir et quelque fois même de se fendre sous l'influence de la chaleur à laquelle on est forcé de le soumettre de temps en temps après qu'elles ont été imbibées de solutions aqueuses de couleurs. Par l'effet de ces gonflements et de ces déchirures, les crins finissent par se détacher. Les brosses en aluminium sont exemptes de ces inconvénients.

De 1809 à 1811, on payait sur le marché de Paris, 12 œufs, 6 cents; une dinde grasse 72c; une tourterelle, 2c; une livre de porc, 5c; une livre de veau, 4c; 1 livre de vache, 4c; un canard, 14c; 5½ livres de pain bis, 12 cents. L'indigestion était à bon marché.

Par exemple, la livre de café coûtait 90c, celle du sucre 70c.