

ler la conservation des oeufs par ce moyen et attira sur cette question l'attention de l'Académie des Sciences. La température ne doit pas être moindre de un degré centigrade (33.8° F.), autrement le goût des oeufs change. L'humidité de la salle de réfrigération doit être d'environ 78 pour cent. Se ce degré d'humidité s'élève, les oeufs deviennent très mauvais. Cette méthode de réfrigération est très usitée en Amérique.

D'après divers expérimentateurs, les oeufs conservés dans une solution de silicate de soude à dix pour cent ont donné de très bons résultats. Le prix de revient de ce système de conservation est d'environ 3 cents pour soixante oeufs et il faut une livre de silicate de soude pour cinq litres d'eau. (Un litre égale 1½ chopine, mesure impériale).

Pour conserver les oeufs dans l'eau de chaux, on emploie seize litres d'eau avec trois litres de chaux éteinte. Quand cela est entièrement prêt, les barils sont couverts de fort papier et les oeufs doivent toujours être tenus couverts d'eau de chaux. Si cette eau devient trop claire ou si elle s'évapore, il faut ajouter de l'eau de chaux pour tenir les oeufs couverts.

Il y a une nouvelle substance de préservation des oeufs grandement employée à présent en Allemagne, connue sous le nom de "Garantol". On prétend que c'est le moyen le plus simple, le plus satisfaisant et par conséquent le moins cher qui ait encore été mis en usage. L'hiver dernier, des oeufs conservés par ce moyen produisirent 11s. à 12s. de plus que ceux qui étaient conservés dans l'eau de chaux. D'après un journal commercial allemand, un des marchands d'oeufs les plus importants de Cologne, se proposait de conserver, cet été, 5,000,000 d'oeufs au moyen de cette nouvelle substance, et il en serait venu à cette décision après une série d'expériences minutieuses et étendues.

Une nouvelle méthode a été suggérée par deux chimistes allemands; d'après cette méthode, après que les oeufs sont restés de deux à trois jours dans l'eau de chaux, on les en retire et on les couvre de sable qui a été saturé d'une solution d'un alcali volatile, potasse par exemple et glycérine. Pour 100 parties de la solution, on emploie trente à quarante parties de potasse, dix à vingt parties d'eau et cinquante à soixante parties de glycérine. Ce mélange dégage du carbonate de chaux qui recouvre les oeufs et aussi de la potasse hydratée qui s'unifère au sable et couvre les oeufs d'une couche mince. La glycérine empêche que la couche de carbonate de chaux soit trop épaisse, et fait que les oeufs ne craquent pas quand on les fait bouillir. En combinaison avec la potasse hydratée, elle tient le sable toujours humide et stérilisé.

Il n'y a pas d'article
meilleur à lancer en
cette saison
que la

Morue Halifax EN Lanières (Halifax Shredded Codfish)



CETTE MARQUE DE COMMERCE EST
SUR CHAQUE PAQUET.

Il n'y en a pas qui donnera plus de satisfaction à votre client, il n'y a rien en fait de produits alimentaires qui soit plus économique. Nous nous apercevons que la vente de la

Morue Halifax en Lanières

augmente dans toutes les parties du pays. Non seulement dans l'est, mais également dans l'ouest. De Sydney à Vancouver, c'est à peine s'il y a une épicerie qui n'ait en stock ou qui ne vende plus ou moins de ce poisson.

Pas de déchets, pas de malpropreté, pas d'arêtes, rien que du poisson.

Tout prêt pour que la cuisinière en fasse des boulettes, que tout le monde aime pour le déjeuner.

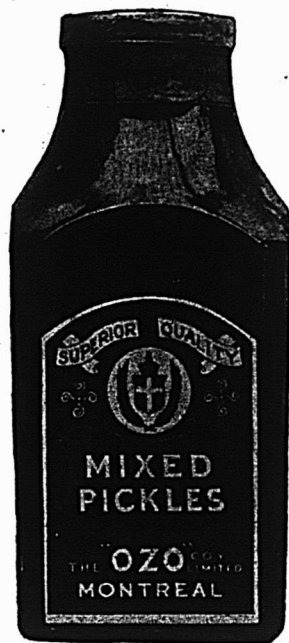
Atlantic Fish Companies,
Limited,
LUNENBURG, N. E.

Conservés de Fruits

Ce qui s'importe de meilleur sur le marché: la maison Laporte, Martin & Cie, Ltée, vient de recevoir une consignment de conserves de fruits en quartiers, mis en flacons de luxe et qui réalisent le "nec plus ultra" de ce genre de conserves, sous la garantie de la fameuse marque "Soleil". Il n'y a pas de risques à les mettre en stock: elles se vendent à vue.

Nous attirons l'attention des marchands sur les Pickles manufacturés par la Ozo Co., Ltd., de Montréal.

Les légumes employés pour la fabrication de ces Pickles sont de tout premier choix; ils sont cueillis avant complète maturité et à cause de cela, restent à la fois tendres et croquants une fois préparés.



Le vinaigre dans lequel ils sont conservés est manufacturé par la Ozo Co., Ltd., sous la surveillance du Gouvernement (Département du Revenu de l'Intérieur). Ce vinaigre a obtenu treize prix et diplômes à différentes Expositions dans le monde entier pour sa pureté, sa force et son arôme parfait.

Des pickles ainsi préparés sont en tous points égaux aux pickles importés. Ces Pickles, en bouteilles de 40 onces, semblables à la vignette ci-jointe, et paquets en caisses de 1 douzaine, se vendent: \$2.40 la caisse de pickles en mélange (mixed) et \$2.50 la caisse pour les oignons blancs.

M. L. N. Bourgeois, le représentant bien connu de la Renfrew Roller Mills Co., Ltd, de Renfrew, Ont., est de passage en ce moment à Montréal.

La Renfrew Roller Mills Co., dont les farines et autres produits sont très appréciés, a, dans la province de Québec, une clientèle fidèle que M. L. N. Bourgeois n'a pas peu contribué à établir.

Soupes en Boîtes

La maison Laporte, Martin & Cie, Ltée, recevra dans quelques jours des conserves de soupes pour lesquelles il y aura, sans aucun doute, beaucoup de demande, notamment, pour ses soupes vertes au cerfeuil et aux pois, soupes Julienne, Printanière et soupes aux tomates; arôme et saveur incomparables.