

ture plus élevée qu'avec la deuxième. Elle ne rend pas compte de la différence que présentent le barattage du lait et celui de la crème, ni des conditions plus ou moins bonnes de la préparation définitive du beurre provenant d'une crème plus ou moins grasse, ni de la plus grande difficulté que présente souvent la compression définitive de la crème en beurre. L'influence de la chaleur lors du barattage est particulièrement probante contre la théorie de Soxhlet. Alors que, d'après ce dernier, les basses températures devaient être favorables à une préparation du beurre plus rapide et meilleure, c'est la plupart du temps le contraire qui se produit. Une température trop basse a constamment pour conséquence une lente formation définitive du beurre et parfois un insuccès. On sait qu'il arrive souvent, en été, que le lait ayant longtemps voyagé soit converti en beurre bien que la température soit supérieure au point de solidification de la graisse butyrique. Ce phénomène contredit également la théorie de Soxhlet.

Dans ces conditions, on doit tenir les doutes qui ont été élevés contre cette dernière théorie comme non dénués de fondement.

L'INDUSTRIE DU FOIE GRAS

DANS un rapport du consul général de France à Strasbourg se trouvent des détails très précis et très curieux sur l'élevage des oies en Alsace et sur les procédés d'engraissement.

On sait quelle grosse industrie représente le pâté de Strasbourg.

C'est sur une vaste échelle que se pratiquent en Alsace l'élevage et l'engraissement, préliminaires obligés des opérations culinaires d'où sortent les célèbres terrines appréciées par le monde entier.

En Alsace, on engraisse toutes les races d'oies sans distinction. On commence vers le mois d'août à engraisser les oisons nés en avril.

Durant leur jeune âge, les oisons sont conduits dans les champs, dans les ruisseaux; on les tient à l'air, dans les cours des fermes.

Le moment venu, on les enferme dans des caisses ayant la longueur et la largeur de leurs corps et garnies sur trois côtés, devant, derrière et dessus, de lattes entre lesquelles les oies peuvent passer la tête pour atteindre l'eau tenue à leur portée et renouvelée une fois par jour, au moins.

Les caisses sont disposées dans des

locaux bien aérés, pourvus d'un bon éclairage et tenues dans une méticuleuse propreté.

On administre aux oiseaux, en deux ou trois fois par jour, la valeur d'une livre et demie d'une pâtée faite de maïs et de fèves cuites à l'eau.

A mesure que la bête se développe, on augmente la dose de nourriture qui lui est ingurgitée.

Ce régime est poursuivi durant quatre à six semaines, suivant les localités et les éleveurs.

Vers la fin de cette période, un spécialiste soupèse et palpe les oies une à une, surveillant le moment où elles seront "à point". L'apparition de boules de graisse sous les ailes est un indice de ce moment psychologique.

L'heure suprême a sonné pour la pauvre bête qui est sacrifiée et dont le foie volumineux est envoyé aussitôt à la fabrique.

On évalue à environ 264,000 lbs la quantité de foies gras livrée annuellement par les éleveurs aux fabriques alsaciennes.

VANILLE ESSENCE

En vente à \$1 la livre [ancienne chopine] par Jules Bourbonnière. Téléphone Bell, Est 1122, Montréal.

CELA VOUS PAIERA DE LE TENIR EN STOCK

Nous nous permettons d'attirer l'attention de tous les détaillants, et marchands généraux, sur les avantages qu'offre le sur tous autres **BLEUS A LAVER**, savoir : -

"BLUEOL"

1° Il donne de **plus gros profits**, parce que dans une boîte de 10 livres il a **50** paquets de Quatre Carrés, tandis qu'il n'y en a que **40** dans une boîte de 10 livres des autres marques. (Un carré de "**BLUEOL**," quoique plus léger, est l'équivalent, s'il n'est pas supérieur en force à toute autre marque.) 10 livres de "**BLUEOL**" ne vous coûteront rien de plus que 10 livres d'une autre marque et vous avez l'avantage de recevoir 10 paquets de Quatre Carrés extra, **incontestablement pour rien**.

2° Il ne se fabrique pas de plus beau bleu à laver ou à buanderie.

3° Il ne tachera pas et ne laissera pas de trace sur le linge.

Y a-t-il quelque raison pour que vous ne le teniez pas en magasin?

Demandez-le à votre fournisseur, et s'il ne veut pas vous en fournir, écrivez directement à

J. M. DOUGLAS & CO., Manufacturiers, MONTREAL, CAN.

(ETABLIS EN 1857)

Et donnez-nous le nom de votre fournisseur ordinaire.



Renseignez-vous sur les détails de notre concours.

\$500.00 donnés gratuitement

