

grammes environ de levure des boulangers que l'on ajoute ensuite.

Comme pour le képhir, il est prudent d'employer des bouteilles à parois épaisses remplies aux trois quarts, dont on ficelle fortement les bouchons et qu'on maintient couchées à une température de 50 Fahr. Ici encore un air ambiant un peu chaud favoriserait la vitalité des ferments lactiques et le liquide s'agrirait trop. Il est prudent de stériliser au préalable le lait à traiter.

Après deux à trois jours la boisson est devenue mousseuse et peut être consommée.

Deschiens conseille d'ajouter, avec la levure, du miel, de l'alcool, de la farine de froment, qui augmentent un peu la teneur en alcool.

Entin une méthode plus simple encore de champagnisation du lait consiste à lui faire dissoudre par pression de l'acide carbonique. Le liquide doit dans ce cas ne pas avoir subi de commencement d'acidification, car le gaz en question favorise lui-même de son côté la coagulation.

Dans un autre ordre d'idées, nous dirons, en terminant, que le lait de vache est trop riche en éléments nutritifs pour les frères organes et la faible quantité des sucres digestifs chez les jeunes nourrissons.

En particulier la caséine fournit des caillots trop compacts. Or des savants—dont les noms ne nous reviennent pas—ont remarqué que lorsqu'on précipite par les oxalates une partie des sels de chaux du lait, la matière albuminoïde ne donne plus qu'un coagulum lâche facilement digestible.

On pourrait sans doute mettre à profit cette remarque dans la préparation des laits dits humanisés.

ANTONIN ROLET.

LA RECOLTE DES AMANDES EN ITALIE

D'après le *Bulletin de la Chambre de Commerce française*, à Milan, les nouvelles des centres de production sont mauvaises. Le froid a fortement endommagé la prochaine récolte des amandes qui, dans beaucoup de localités, sera absolument nulle.

Dans les Pouilles, où la récolte moyenne est de 120 à 130,000 balles, on croit que la production ne dépassera pas 50 à 60,000 balles.

L'énorme récolte de l'an passé, 170 à 180,000 balles, compensera en partie celle de cette année, le stock disponible étant encore de 60 à 70,000 balles. Naturellement, les prix ont subi une forte hausse : les amandes Bari sont cotés de 190 à 203 fr. les 100 kilogr. et on s'attend à d'autres fortes augmentations, le stock étant entre les mains de spéculateurs.

En Sicile on aurait eu une récolte des plus abondantes si le vent et de nombreux orages n'avaient causé de graves dommages dans beaucoup de localités.

Les endroits épargnés par le mauvais temps promettent bien et compenseront en partie la perte qu'on aura dans les autres. On croit que la récolte sera réduite de moitié de ce qu'on attendait auparavant, c'est-à-dire qu'elle sera moyenne.

Il est impossible qu'un produit de qualité, s'il est bien annoncé, n'arrive pas à faire la fortune de ses producteurs. Il n'y a pas au jourd'hui de produits plus populaires au Canada que les tabacs coupés et en poudre de la maison B. Houde & Cie de Québec : la qualité y est toujours.

LE COMMERCE DU BEURRE

L'année dernière, à pareille époque, dit le *Commercial Intelligence*, de Londres, l'Australie fournissait une importante quantité de beurre à l'Angleterre ; les colonies anglaises à elles seules importèrent plus de 82,000 caisses pendant les mois de septembre et d'octobre. Il n'en a pas été de même cette année, par suite de mauvaises conditions climatiques dont ils eurent à souffrir l'Australie et la Nouvelle-Zélande. Le printemps commença si tard dans ces pays que les envois de beurre n'ont pu arriver avant le mois de novembre. Le marché s'est rendu compte de cette situation ; les prix ont augmenté d'une façon régulière et auraient atteint des cours beaucoup plus élevés encore si l'on n'avait reçu des envois considérables de russe.

Ce dernier n'a cependant jamais été coté bien haut, à cause de sa qualité inférieure.

A l'heure actuelle, le stock est très réduit le moment semble propice pour écouler sur le marché anglais les beurres étrangers.

On signale déjà l'apparition d'un nouveau pays importateur, l'Islande, qui vient d'expédier sur le marché un chargement à titre d'essai.

Les colonies profiteront cependant de cette situation, car le Canada pourra compenser l'infériorité de la production australienne. Le beurre du Canada est un produit de première qualité, très apprécié des acheteurs. Ses cours se sont élevés graduellement et sont parvenus à 108 shillings le quintal. Malgré les envois du Danemark, le beurre canadien a un bel avenir en perspective, sa valeur intrinsèque étant de beaucoup supérieure à la marge qui existe entre son cours et le prix du beurre danois (126 shillings le quintal). On a calculé que la production du Canada était de 73,600 caisses supérieure à celle de l'année passée à la fin d'août.

Une notable partie de cet excédent a été dirigée sur le marché anglais en raison de sa situation particulière, mais il est facile de prévoir que les exportations pourront augmenter considérablement, d'autant plus que plusieurs maisons qui s'en tenaient à la fabrication du fromage ont abandonné cet article pour se consacrer uniquement à la production du beurre.

Signalons la nécessité d'expédier une plus grande proportion du beurre salé, dont la demande est supérieure à l'offre, ce qui a permis à ce dernier article de coter de 112 à 114 shillings le quintal. Il est bon de faire remarquer que l'on s'est beaucoup plaint de la moisissure que l'on trouve sur le beurre du Canada et qui doit être attribuée à l'emploi de caisses confectionnées avec du bois encore humide. Le beurre est également enveloppé dans du papier parchemin de mauvaise qualité, ce qui produit une fermentation.

Tickets en aluminium

Quelques épiciers emploient des tickets à perforer ou des tickets en feuilles : à la longue ils coûtent aussi cher que les tickets sanitaires en aluminium vendus par J. K. Cranston de Galt, Ontario. Demandez en un échantillon avant d'aller vous coucher.

Comme tabac à chiquer, le Gold Bell en torquettes, nous dit-on, gagne tous les jours du terrain. C'est, d'ailleurs, un excellent choix de tabac que la Rock City Tobacco Co de Québec offre aux amateurs de la chique !

LA FORTUNE MOBILIERE DE LA FRANCE

Dans une brochure que vient de publier M. Alfred Neymarek, il estime que la fortune mobilière de la France, représentée par des titres de rentes, actions et obligations, appartenant en propre à ses nationaux, s'établit entre 85 et 87 milliards, alors que celle de l'Allemagne ne dépasse pas 45 milliards ; celle de l'Autriche-Hongrie 20 milliards ; celle de l'Italie 10 milliards. La fortune mobilière de la France dépasse, à elle seule, celle de l'Empire-Allemagne et de tous les petits Etats secondaires. Avec la fortune mobilière de la Russie, elle égale celle de la Grande-Bretagne, qui est de 120 milliards. Et nulle part, la propriété mobilière n'est plus morcelée, plus répandue que dans notre pays ; nous possédons, dit-il, heureusement, une immense démocratie financière ; nous possédons des millions et des millions de petits capitalistes et de petits rentiers. Et cette richesse s'accroît d'une manière progressive.

CONSERVATION DES OEUFS

Nous lisons les lignes suivantes dans le *Tablet* du 8 février dernier :

« Quoique M. K. B. Baghot de la Bère ait trouvé une méthode *humide* de conservation des œufs, j'estime cependant qu'il ne saurait condamner une manière *sèche* qui, pour nombre de vos lecteurs, sera de beaucoup préférable.

« Alors que j'étais curé protestant, comme un bon nombre de mes confrères j'avais un poulailler, et je découvris, puis employai avec succès, pour conserver les œufs, la méthode suivante, en vérité très simple. Si quelques-uns de vos lecteurs trouvaient qu'elle ne réussit pas, je leur serai reconnaissant de me le faire savoir.

« Le matin avant d'aller ramasser les œufs, mettez une casserole pleine d'eau sur le feu, de façon qu'elle soit bouillante à votre retour du poulailler. Alors, au moyen d'une cuiller, plongez chaque œuf quelques secondes dans l'eau bouillante, assez pour fermer tous les pores de l'œuf. Il ne reste plus qu'à les placer sur un grillage, comme font les laitiers, et l'opération est finie.

« Si vous veillez à ne point prendre la coque de façon à permettre l'entrée de l'air, les œufs resteront parfaitement frais des mois entiers ; tel a été, du moins, le résultat de mon expérience.

« R. RAIKES BROMAGE. »

Librairie Desilets

M. Denis Desilets qui appartenait autrefois à la maison Cadioux & Derome ouvrira lundi prochain une librairie au No 1702 rue Notre-Dame, coin Place d'Armes. A cette occasion, il offrira des bargains tout à fait exceptionnels au commerce. Il a fait l'acquisition à des conditions très avantageuses de la balance du stock de la librairie Ville-Marie qu'il se propose de liquider aussi promptement que possible.

M. Desilets a été pendant 15 ans cher Mrs. Cadioux & Derome et son expérience du commerce de librairie et de papeterie est un gage sérieux de la maison qu'il va fonder. Nous lui souhaitons bonne chance ; il y a, pour un homme jeune, actif et entreprenant, une bonne maison à créer sur des bases nouvelles et up-to-date.