

CONSERVATION DES OEUFS

Nous empruntons les renseignements ci-après à la Société coopérative de lait-Par le Silicate de potasse verre soluble rie de Schidham (Bavière):

“ Le meilleur moyen de conserver des œufs du printemps jusqu'à la fin de l'automne est de les placer dans du verre soluble. On se procure, à cet effet, chez un pharmacien ou un droguiste, du verre soluble qui, agité, se dissout dans l'eau; il en faut 1 litre pour 8 à 10 litres d'eau, quantité suffisante pour conserver de 100 à 150 œufs, suivant leur grosseur. Les œufs à conserver doivent être placés dans un récipient de terre ou de bois, bien propre et sans odeur; puis on verse lentement la solution de verre jusqu'à ce qu'elle les recouvre complètement. Si des œufs viennent flotter à la surface, ils doivent être retirés et utilisés de suite: ils ne se conservent pas longtemps, en effet, mais peuvent être consommés sur le moment. Lorsque le récipient est plein, on le dépose à la cave, sur le sol même ou dans tout autre endroit frais, et on le couvre soigneusement d'un couvercle en bois.

“ Dans ce procédé simple et bon marché de conservation il est important: 1° de ne placer dans la solution que des œufs bien frais, d'une semaine au plus; 2° que les œufs soient absolument pro-

pres et lavés au besoin; 3° que la solution recouvre toujours complètement les œufs et 4° que le verre soluble soit de qualité irréprochable.

“ Sur 2,950 œufs mis dans la solution en avril 1902, lors d'une première expérience, 7 seulement, en décembre, n'étaient plus susceptibles d'être expédiés, mais pouvaient encore être utilisés de suite. Une partie des œufs immergés en avril ayant été laissée dans le liquide jusqu'au printemps de 1903 se conserva parfaitement. Les œufs conservés ne doivent être retirés de la solution qu'au moment même de leur utilisation. Lorsqu'ils doivent être cuits à la coque il faut les percer d'une épingle, autrement l'air intérieur, ne pouvant s'échapper par les pores qu'a bouchés le silicate, ferait éclater les œufs. Il faut naturellement laver les œufs conservés avant les employer. Les autres procédés expérimentés n'ont pas donné d'aussi bons résultats.

RICHESSE FORESTIERE

De la Province de Québec.

Nous trouvons dans les dernières statistiques officielles les chiffres suivants:

La superficie en terres de la Province de Québec est de 218,723,687 acres. D'après le recensement de 1891, il n'y avait

à cette époque que 17,341,892 acres en défrichement et en culture, ce qui laissait 201,381,795 acres en forêt. Les défrichements exécutés depuis n'atteignent certainement pas 1,000,000 d'acres, de sorte qu'aujourd'hui l'étendue des forêts de la Province de Québec est d'au moins deux cents millions d'acres.

De cette étendue, 40,289,280 acres sont loués pour la coupe.

Il reste donc en disponibilité, ou à mettre en location, 160,000,000 d'acres, c'est-à-dire quatre fois autant que la superficie actuellement louée.

Dans le seul comté de Chicoutimi et Saguenay, qui a une superficie de 87,795,043 acres seulement 8,025,000 sont affermés pour la coupe du bois. Il reste donc 80 millions d'acres en disponibilité, ou deux fois l'étendue actuellement en sous-location dans toute la province.

Et maintenant, en comptant au plus bas, c'est-à-dire à raison de trois cordes de bois à pulpe à l'acre, il y a dans ce seul coin de la province de Québec, dans ce seul comté, en dehors de ce qui est sous licence de quoi faire deux cent quarante millions de cordes de bois à pulpe, ou au moins deux cents millions de tonnes de pulpe.

L'annonceur qui ne le fait pas, ne saura jamais tout ce qu'il perd.

La haute Qualité des Cafés "Ubero"

(EN BOITES OU EN VRAC)

leur a valu l'appréciation flatteuse des connaisseurs et des gourmets.

UNE PUBLICITÉ SUBSTANTIELLE

contribue à en faire valoir les incontestables mérites.

MM. les Epiciers, vous avez les meilleures raisons de les mettre en stock. Les prix sont corrects et vous laissent une bonne marge.

DEMANDEZ INFORMATIONS ET PRIX.

L. CHAPUT, FILS & CIE

EPICIERS EN GROS



MONTREAL, P. Q.