

il y a quelques enthousiastes qui préfèrent un genre à un autre, mais il est aussi impossible que cela est peu important d'examiner les mérites de ces prétentions rivales. Certaines personnes aiment autant que d'autres n'aiment pas la qualité de ne s'enflammer que sur la boîte ou sur un morceau de verre ou sur une feuille de papier de verre, possédée par l'allumette de sûreté. Certains n'aiment pas les allumettes enduites de paraffine parce qu'elles brûlent trop facilement. Les ingrédients exclusifs placés à l'extrémité de l'allumette se composent généralement de soufre, de chlorate de potasse et de phosphore en proportions variées; quelquefois, l'un ou l'autre de ces ingrédients est supprimé.

On estime que, sur le total des allumettes consommées aujourd'hui, 80% sont des allumettes "parlor" et 20% forment le reste. L'allumette à soufre de l'ancien temps est encore employée exclusivement dans quelques districts de la campagne, spécialement dans les mines et sur les chemins de fer et des essais qui ont été faits pour supplanter cette allumette ont échoué jusqu'alors. La demande pour les allumettes est assez forte pour mettre à contribution toutes les sources d'approvisionnement, et la théorie voulant que l'introduction générale de la lumière électrique, par laquelle la clarté peut être obtenue en tournant un bouton au lieu de frotter une allumette, détruirait l'industrie des allumettes, est complètement fautive.

Les manufacturiers sont en retard dans l'exécution de leurs commandes et ne peuvent pas se procurer tous les employés dont ils ont besoin pour fournir à la demande. On ne pense pas que, même un déficit soudain de la récolte de tabac, remédierait à la situation.

LA CONSERVATION DES OEUFS

On sait de quelle importance est le problème de la conservation des oeufs. De nombreux spécialistes se sont occupés de la question; il faut le dire, elle est très compliquée, voire très difficile. Jusqu'ici, elle n'a pas été totalement couronnée de succès. Quelles sont tout d'abord, les conditions nécessaires et suffisantes pour qu'on puisse vraiment dire d'un oeuf qu'il est frais?

Il faut avant tout que, en le secouant suivant sa plus grande dimension, on ne perçoive aucun choc notable; sinon, cela prouverait une capacité anormale de la chambre à air, c'est-à-dire un danger à venir, une putréfaction prochaine.

On peut aussi les plonger dans une solution salée à 10 p. c.; les oeufs anciens et dont la chambre à air est considérable flotteront; les oeufs frais ou de chambre à air presque nulle tomberont au fond.

Mais le moyen le plus ancien et, je crois, le plus sûr est encore le "mirage."

EMILE JOSEPH, L. L. B.

AVOCAT

210 NEW YORK LIFE BLDG

11, Place d'Armes, MONTREAL.

Tel. Bell, Main 1787.

BANQUE PROVINCIALE DU CANADA

BUREAU PRINCIPAL

No 9 Place d'Armes MONTREAL

BUREAU D'ADMINISTRATION.

Monsieur G. N. DUCHARME, - - - - - Président.
Capitaliste de Montréal.
Monsieur G. B. BURLAND, - - - - - Vice-Président.
Industriel de Montréal.
L'Hon. LOUIS BEAUBIEN, - - - - - Directeur.
Ex-Ministre de l'Agriculture.
Monsieur H. LAPORTE, - - - - - Directeur.
De l'Epicerie en Gros Laporte, Martin et Cie.
Monsieur S. CARSLY, - - - - - Directeur.
Propriétaire de la maison "Carsley", Montréal.
M. Tanorède Bienvenu, - - - - - Gérant-Général.
M. Ernest Brunel, - - - - - Assistant-Gérant.
M. A. S. Hamelin, - - - - - Auditeur.

SUCCURSALES.

MONTREAL: 316 Rachel, (coin St-Hubert); 271 Roy (St-Louis de France); 1138 Ontario, coin Panet; Magasin Carsley; Abattoirs de l'Est, rue Frontenac.
Berthierville, P. Q.; D'Israël, P. Q.; St-Anselme, P. Q.; Terrebonne, P. Q.; St-Guillaume d'Upton, P. Q.; Pierreville, P. Q.; Valleyfield, P. Q.; Ste-Scholastique, P. Q.; Hull, P. Q.

Bureau des Commissaires-Censeurs.

Sir ALEXANDRE LACOSTE, - - - - - Président.
Juge en Chef de la Cour du Banc du Roi.
M. le Dr E. P. LACHAPPELLE, - - - - - Vice-Président.
Honorable ALFRED A. THIBAudeau, Sénateur,
(de la maison Thibaudeau, Frères de Montréal.)
Honorable LOMER GOUIN, Ministre des Travaux-Publics de la Province de Québec.
Dr A. A. BERNARD et L'hon. JEAN GIROUARD, Conseiller Législatif.

DEPARTEMENT D'EPARGNE.

Emission de certificats de dépôts spéciaux à un taux d'intérêt s'élevant graduellement jusqu'à 4 p.c. l'an suivant termes. Intérêt de 3 p.c. sur dépôts payables à demande.

LA BANQUE MOLSON

Incorporée en 1855

BUREAU PRINCIPAL, MONTREAL.

Capital, - - - - - \$3,000,000
Fonds de Réserve, - - - - - \$3,000,000

JAMES ELLIOT, Gérant Général.

A. D. DURNFORD, Inspecteur en Chef et Surintendant des Succursales.

Succursales dans la Province de Québec :

- ARTHABASKA
- CHICOUTIMI
- FRUMMONVILLE
- FRASERVILLE et RIVIERE DU LOUP
- KNOWLTON [STATION
- MONTREAL—
- RUE ST-JACQUES—
- RUE STE-CATHERINE—
- MAISONNEUVE—
- MARKET AND HARBOUR—
- ST-HENRI—
- QUÉBEC
- SOREL,
- STE-FLAVIE STATION
- STE. THÉRÈSE DE BLAINVILLE
- VICTORIAVILLE

58 Succursales dans tout le Canada.
Agences à Londres, Paris, Berlin et dans toutes les principales villes du monde.
Emission de Lettres de Crédit pour le commerce et lettres circulaires pour voyageurs.

Le mirage d'un oeuf est le procédé qui consiste à mettre un oeuf entre l'oeil et la lumière.

Pour qu'un oeuf soit frais, il faut que, placé dans les conditions précédentes, il demeure tout à fait transparent, sauf en ce qui concerne l'existence d'un léger point [naissance de la chambre à air].

Le mirage des oeufs est une opération très délicate; elle exige une longue pratique.

Le principe sur lequel repose la conservation des oeufs est le suivant: mettre l'oeuf à l'abri de l'air, c'est-à-dire l'entourer d'une façon quelconque, mais de telle sorte qu'il ne puisse pas pénétrer d'air par les pores de la coquille.

Car l'oeuf, de lui-même, renferme [cela résulte des expériences de M. Gayen] des germes putrides, des microorganismes, qui se développent au contact de l'air en donnant à l'intérieur de l'oeuf, les gaz sulfurés bien connus pour leur odeur repoussante et leur pression. On peut conserver, mais peu de temps les oeufs, en les mettant tout simplement au sein d'une matière pulvérulente quelconque, mais encore faut-il que cette matière pulvérulente ne possède aucune odeur, car les oeufs s'emparent très facilement des odeurs, qu'elles soient, bonnes ou mauvaises.

Les matières pulvérulentes employées seront le sable, la sciure de bois, les cendres de bois, le plâtre, etc. Pour boucher les pores des oeufs, des quantités de brevets ont été pris. L'une des matières les plus recommandables, pour arriver au but proposé, est la solution de silicate de soude du commerce; on l'étend de 2 à 3 fois son volume d'eau, on en imprègne les oeufs, on les égoutte et on laisse s'évaporer ce qui est resté à la surface. Sous l'influence de l'acide carbonique de l'air, il se forme du carbonate de soude et de la silice hydratée gélatineuse, qui bouche les pores de l'oeuf.

On s'est même servi de solutions de silicate de soude, mélangées de borax. Mais n'oublions pas que ce procédé n'est pas toléré par les conseils d'hygiène. On s'est aussi servi de vernis de différentes espèces, vernis à base de caoutchouc, de collodion même, d'enduit à base de matière grasse.

Rappelons qu'il est courant, dans les provinces baltiques, d'entourer les oeufs de graisse tiède et de les mettre ensuite dans la sciure de bois, dans un endroit où il y a de l'air et qui, en outre, ne gèle jamais, une cave profonde, par exemple. Dans certaines campagnes, on fait une solution de graisse dans l'huile d'olive; on en enduit les oeufs; on les met ensuite dans des cendres de bois.

Il existe un procédé basé sur un autre principe; c'est de porter pendant très peu de temps l'oeuf, à une température