savant, alchimiste à ses heures, Fritz Batticher, qui cherchait la pierre philosophale. S'étant aperçu un jour que sa perruque poudrée était fort lourde. il c'enquit près de son domestique de l'origine de la poudre. Cette poudre venait d'une carrière voisine d'une montagne appelée Schneeberg (montagne de neige). Intrigué, Bætticher i rendit, rapporta quelques pincées de la mystérieuse poudre. C'était le kaolin, base de la porcelaine chinoise tant admirée. S'il n'avait pas découvert la pierre philosophale, le vieux savant avait découvert cependant un trésor. De ses fours, installés à Meissen, devaient sortir les inimitables statuettes dites de Saxe, dont la marque "aux deux Epées croisées" est célèbre.

Cinquante ans plus tard, on découvrait en France, près de Limoges, à Saint-Yrieix, des gisements semblables. La manufacture de Sèvres, qui fabriquait ce que l'on appelait la "pâte tendre", commença à fabriquer la nouvelle "pâte dure" au kaolin. Elle n'a pas cessé depuis de produire les merveilles qui décorent les palais du monde entier.

D'ailleurs la manufacture de Sèvres n'excente pas seulement les pièces colossales, telles que le Vase de Médicis qui est au Louvre, et qui ne mesure pas moins de deux mètres (près de 79 pcs) de hauteur: c'est par milliers que sortent chaque année des mains de ses habiles artisans les sucriers, les théières, les bonbonnières, les tasses, les vases de toute forme.

Suivons done, au milieu de toutes es peripéties auxquelles elle va être soumise, la petite tasse dont nous esquissons l'histoire, depuis le premier coup de pouce que donnera le tourneur à l'argile dont elle est faite, jusqu'à sa sortie du four dans sa robe blanche tordée d'or.

Vacel l'artisan devant son tour. D'un simple pression du pied il fait tourn r le plateau inférieur; le plateau super our, la girelle, est entraîné dans le mouvement. Sur cette girelle de la boule de pâte, le ballon. Pres de lui, sur une tablette, un bol





## Les ROLLMOPSE sont HARENGS sans arêtes épicés et marinés APPETISSANTS - DELICIEUX

Faciles à vendre. Très appréciés par la clientèle. Tous les Épiciers, Hôteliers et Restaurateurs ont intérêt à les vendre.



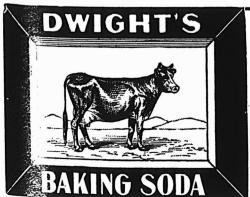
plein d'une eau blanchâtre, qui n'est che solide, d'une croûte. Lorsque l'éque de la pâte en suspension et que l'on appelle barbotine. Pendant toute la durée de son travail, le "tourneur" trempera ses doigts dans la barbotine, qui joue le rôle d'une sorte d'huile, grâce à laquelle l'argile plastique ne "collera" pas à l'épiderme. Tandis que la girelle et le ballon de pâte tournent ensemble, si rapidement qu'on les croit immobiles tous deux, l'artisan se prépare: il se met à l'œuvre.

Regardez-le. H enfonce son pouce au centre du ballon de pâte, élargit la cavité qu'il vient de faire, presse la masse entre ses doigts, la guide. La pâte est d'une docilité exemplaire. Elle semble obéir à la seule pensée de l'artiste qui la surveille du regard. O merveille! Elle monte, s'abaisse, s'enfle, se rétrécit. Les bords s'épanouissent comme la corolle d'une fleur, ou se serrent en calice. Le tour tourne toujours. Le potier caresse négligemment son œuvre. On voit passer les formes les plus diverses et les plus inattendues, qui s'évanouissent aussitôt pour faire place à de nouvelles combinaisons, des ventres rebondis d'outres, des cols allongés d'aiguières, des plateaux qui s'élargissent et se rétrécissent. Cette pâte inerte, elle vit, on croirait qu'elle va Sanimer!

Lorsqu'enfin il a donné à la future tasse sa forme définitive, l'ouvrier prend son calibre, égalise les contours, trempe ses doigts dans la barbotine, regarde son œuvre, donne un dernier coup de pouce. C'est fini. La tasse est "ébauchée". Il la détache du socle, de la "grille", au moyen d'une lame mince.

De là on la portera au "séchoir" où elle perdra par l'évaporation l'eau dont elle est imprégnée.

La tasse ne se fait pas uniquement au tour. On peut, surtout s'il s'agit de pièces légères, avoir recours au procédé du "coulage". On prend le moule en creux de la tasse à reproduire et on l'emplit de barbotine, c'est-à-dire, comme on l'a vu, de terre à porcelaine délayée dans l'eau. Les parois très poreuses du moule absorbent rapidement



Pourquoi ne pas dire à vos clients que la raison pour laquelle ils obtiennent un pain ou des pâtisseries médiocres est imputable à la qualité du Soda. Et pourquoi ne pas vendre le meilleur au lieu de leur donner la qualité à meilleur marché, pour l'affaire d'un petit profit en plus. Cela paie d'être loyal en toute chose et c'est la raison pour laquelle nous remboursons avec plaisir l'argent si un un paquet de

## SODA A PATE DWIGHT COW Brand MARQUE de la VACHE

cause jamais de désappointement. Cela vaut quelque chose de pouvoir dire cela. Essayez et vous verrez!

JOHN DWIGHT & Co., 34 rue Yonge, TORONTO, ONT.