

venables, on peut les conserver ainsi jusqu'au printemps. Le grand point, c'est de ne pas laisser descendre la température de la cave jusqu'à 32 degrés, mais de la maintenir de 35 à 40 degrés.

**

Pour les fruits et les légumes en général, voici un procédé assez simple dont on dit beaucoup de bien.

On place près des tas de légumes un tonneau rempli d'eau; aussitôt que cette eau est gelée, on remplace ce tonneau par un nouveau. Tant que le tonneau contiendra de l'eau non congelée, on est certain que les fruits ou légumes ne gèleront pas.

**

Choux ordinaires.—On peut ou les suspendre par la tige la tête en bas dans la cave, ou bien les planter, également dans la cave, dans du sable fin et sec, en les inclinant et les rapprochant de manière que les têtes se touchent. La racine seule plonge dans le sable.

Choux de Milan ou de Savoie.—On coupe les tiges à deux ou trois pouces du sol et on creuse dans la moëlle un trou de dix lignes de profondeur en ayant soin de ne pas blesser l'écorce. On suspend ensuite les choux au plafond, au moyen de cordes attachées à la partie de la tige creusée de manière que le trou soit en haut et on remplit ce trou d'eau fraîche tous les matins. Cela suffit pour entretenir la fraîcheur des choux pendant plusieurs semaines.

Les choux de Bruxelles peuvent se conserver comme les choux ordinaires, mais on peut aussi les dessécher complètement, et quand on veut les employer, on les fait revenir en les trempant assez longtemps dans de l'eau chaude.

Pour conserver les choux-fleurs on les récolte par un temps sec en laissant cinq ou six pouces de tige et une couronne de feuilles autour de la tête, et on les suspend par la tige dans un endroit sec, frais et bien aéré à l'abri de la gelée.

**

Asperges.—Après les avoir fait blanchir en les passant à l'eau bouillante, on les plonge dans de l'eau fraîche, puis on les fait égoutter; on les place debout, le pied en bas, dans un local contenant de l'eau salée à cinq onces de sel ou une bollée par pinte d'eau. Le tout est recouvert d'une couche d'huile d'olive et les asperges se conservent aussi une année et plus.

**

Citrons.—On fait sécher complètement du sable fin, soit au feu soit au four, et quand il est bien refroidi, on en met une couche sur le fond d'une caisse bien sèche et bien propre. On enveloppe les citrons d'un morceau de papier de soie et on les plante dans le sable la queue en bas, mais de manière qu'ils ne se touchent pas. Un lit de citrons étant formé, on met du sable jusqu'à deux pouces au-dessus des citrons et on recommence un nouveau lit. On continue ainsi et on termine par une couche de sable.

LE CAVIAR

Le caviar est une substance ali-

mentaire que l'on fabrique sur une grande échelle en Russie avec les œufs de l'esturgeon qui abonde dans cette contrée. Il est très estimé et s'exporte dans presque tous les pays du monde. A l'instar des Russes, les Américains ont aussi, depuis quelques années, établi des fabriques importantes de ce produit sur les rives des grands lacs où l'on trouve l'esturgeon en abondance.

L'esturgeon est un grand poisson d'eau douce qui pèse jusqu'à 9 et 10,000 livres et qui atteint une longueur de quinze à vingt pieds. Ses œufs diffèrent beaucoup de ceux des autres poissons: ils sont beaucoup plus gros; leur enveloppe très mince contient une gelée huileuse qui fond dans la bouche sans laisser de résidu. La masse retenue dans une espèce de réseau ou tissus cellulaire excède la grosseur de la tête d'un homme. Pour détacher les œufs, on enveloppe la masse dans un filet à mailles serrées, qui sert comme de tamis et on presse légèrement en pétrissant au dessus d'un vaisseau en bois où ils tombent parfaitement séparés, ayant une couleur brun-foncé. Pour faire le *caviar granulé*, on répand sur les œufs du sel moulu très fin dans la proportion de cinq livres pour 36 livres d'œufs par les temps chauds, ou 1½ à 2½ par les temps froids. Le moins on peut en mettre, le mieux c'est. Puis on brasse avec une fourche en bois à huit dents. La masse devient d'abord pâteuse, puis se gonfle, puis rend un son comme si l'on remuait du verre pilé, ce qui est la marque que l'opération est finie et le caviar est mis dans des barils en bois dur pour l'expédition ou la conservation. Si l'on veut avoir le *caviar en grains*, on fait tomber les œufs dans une saumure où ils sont brassés comme précédemment, puis on les soumet par quantités de cent livres à une forte pression dans des sacs en toile brute jusqu'à ce que toute la saumure soit partie, laissant une masse molle et visqueuse. Environ un tiers des œufs sont expulsés avec la saumure. Le caviar ainsi fait est mis dans de grands barils garnis de toile fine, d'où son nom *caviar à la serviette*. Le *caviar à sac* est un caviar pressé de choix que l'on met dans des sacs en toile et que l'on expédie dans des canistres en fer blanc hermétiquement scellés.

LES POUDRES A PATISSERIE

(Suite et fin)

Mais cette poudre que nous venons de signaler est loin d'être la seule dont l'usage est dangereux. Il en est une foule d'autres qui contiennent de l'alun et de l'ammoniaque dont l'usage doit être proscrit. Nous donnons ici une liste de celles qui sont signalées dans les rapports officiels des gouvernements des Etats-Unis et du Canada et par les commissions alimentaires des Etats d'Ohio, New Jersey et Massachusetts. La nomenclature est bonne à conserver. Les poudres dont le nom est en italiques paraissent, le plus communément mises en vente, étant mentionnées dans plusieurs rapports:

American Gilt Edged
Aunt Sally
Brooks and McGregor

Brunswick
Buckeye
Burnett's Perfect
Can't be beat
Capitol
Carlton
Centennial
Challenge
Cook's Acme
Cook's Best
Cook's Choice
Cook's Favorite
Cook's Finest
Coral
Cottage
Crown
Crystal
Daisy
Davis O. K.
Dixon's
Dooley's
Dry Yeast
Eclipse
Empire
Enterprise
Eureka
Feather Weight
Fleur de Lis
Forest City
Four Ace
Gem
Geo. Washington
Globe
Gold
Golden Sheaf
Grape
Great Eagle
Henkol's
Higgins
Holyoke
Hygienic
International
James
Jersey
Kenton
Lincoln
London
Mason's
Metropolitan
Miles Premium
Miles Prize
New Eva
Ocean Foam
Ocean Wave
Old Colony
One Spoon
One Top
Oriole
Our Best
Our Own
Patapsco
Pearsons
Perfection
Peerless
Pride of Ottawa
Pride of Toronto
Princess
Purity
Royal
Scioto
Silver Creame
Silver Queen
Silver Spoon
Silver Star
Silver Tumble
Snowdrift
Sovereign
Star
State
Standard
Sterling
Sun Flower
Superior German
Veteran
Vienna
Washington
Welcome
Wheeler's No. 15
White Star
Windsor
Zipp's Grape Crystal
Tous ces noms plus ou moins

sonores ou ronflants n'ont aucune valeur et ne sont que des attrapemigauds. Ici surtout on doit se défier d'un bon marché qui ne peut être qu'un appât trompeur. Mieux vaut cent fois et mille fois payer le prix et ne pas risquer de s'empoisonner par un sentiment d'économie mal entendu. Il serait bien à souhaiter que les fabricants de poudre à pâtisserie, tout en conservant la liberté de choisir le nom fantaisiste qu'il leur plairait, fussent obligés de par la loi d'indiquer sur le paquet la proportion des éléments actifs qui entrent dans la composition de la poudre à pâte, et surtout la quantité de CRÈME DE TARTRE PURE. Ce serait une garantie de leur honnêteté, et cela éviterait aux détaillants bien des désagréments et aux consommateurs bien de graves mécomptes.

VENTE DE MOULINS

On nous informe que des négociations sont en train entre M. Wm. W. Ogilvie et un syndicat anglais pour la vente de toutes les propriétés de la maison A. W. Ogilvie & Cie, y compris les moulins de Montréal, ceux de Stratford, ceux de Manitoba, les élévateurs etc.

Nous n'avons pas de détails sur le prix offert, mais il est probable qu'il ne sera pas éloigné du million, vu que les propriétés de Montréal, seules, ont été achetées par M. Ogilvie de la succession John Ogilvie pour \$400,000 environ.

RENSEIGNEMENTS COMMERCIAUX

DEMANDES DE SÉPARATIONS DE BIENS

Dame Marie Lacouture épouse de M. Bruno Mongeon, notaire, de Montréal.

Dame Marie Léa Bessette, épouse de Xénophile Barseau, laitier, de Montréal.

DIVIDENDES

Dans l'affaire de P. E. Fugère, premier et dernier dividende payable à partir du 26 septembre. Bilodeau et Renaud, curateurs.

Dans l'affaire de A. Barré, de l'Ange Gardien; premier et dernier dividende payable à partir du 9 octobre. J. Morin, curateur, St Hyacinthe.

Dans l'affaire de Thomas G. Chenevert, de St Cuthbert; premier et dernier dividende payable à partir du 6 octobre. A. Lamarche, curateur, Montréal.

Dans l'affaire de Wm. Gariépy de Montréal; dividende sur le produit de la vente des lots 902-9 et 10 du quartier St Louis, Montréal, payable à partir du 6 octobre. J. Frigon, curateur.

Dans l'affaire de M. Auguste, D'Anjou, de St Mathieu; premier dividende payable à partir du 4 octobre. H. A. Bédard, curateur.

Dans l'affaire de A. Hubert Bernard, de St Jean Isle d'Orléans, premier et dernier dividende payable à partir du 4 octobre. H. A. Bédard, curateur.

Dans l'affaire de J. P. Perrault, de Ste Anne de la Pérade; premier et dernier dividende payable à partir du 4 octobre. H. A. Bédard, curateur.

CURATEURS

M. Charles Desmarteau a été nommé curateur à la faillite de M. Albert Manseau.

M. J. E. Méthot, d'Arthabaskaville, a été nommé curateur à la faillite de M. France Binette, de St Ferdinand d'Hallifax.