

qu'on place les uns au-dessus des autres pour qu'ils occupent le moins d'espace possible.

Ces paniers ont l'avantage de bien aérer les tubercules, de retarder le développement des yeux, et de s'assurer du moment où la restruction des jeunes pousses doit être faite.

Outre l'emploi des silos, on a conseillé de stratifier les Pommes de terre avec de la chaux, de la tourbe, des cendres ou toute autre matière mauvaise conductrice de la chaleur.

On maintient ainsi une température constante, mais il est à craindre que l'absence d'air ne vienne hâter la pourriture. On ne peut, d'ailleurs, appliquer ce procédé qu'à de petites quantités.

Autour de Paris, quelques jardiniers passent leurs Pommes de terre au four, en ne les y laissant, bien entendu, que quelques minutes; cette opération fait évaporer une partie de l'eau de la végétation et ride la surface; mais au bout de quelques jours, cet aspect disparaît à la cave et les Pommes de terre reprennent leur apparence première.

Mais c'est surtout dans la conservation des tubercules de semence qu'il faudra, dit "Le Petit Jardin Illustré", multiplier les bons soins hygiéniques; naturellement, il faut rejeter de tous les procédés décrits, ceux qui n'ont pas pour but la conservation des germes.

Les Pommes de terre verdies peuvent parfaitement être admises au choix, pourvu que le départ des germes ne soit pas anticipé. On a souvent proposé de ne pas arracher à la récolte les tubercules destinés à être plantés; mais il faut trop compter avec la pourriture.

En général, dans la culture potagère, on conserve les variétés précoces et de

moyenne saison dans des casiers à claire-voie, peu profonds, pouvant s'étager les uns sur les autres.

Les Pommes de terre placées sur un seul lit s'aèrent facilement et peuvent germer en liberté.

M. H.

(1) On empêche la germination des Pommes de terre destinées à la consommation par le procédé Schribaux qui consiste à tremper pendant 10 à 12 heures les tubercules dans l'eau additionnée à 20/0 d'acide sulfurique.

L'attirail d'un fumeur

Les fumeurs recherchent volontiers les nouveautés dans les accessoires qui constituent l'attirail d'un fumeur. C'est ce qui explique le succès des Marchands de Tabac qui font une spécialité des articles de fumeurs.

La maison Genin, Trudeau & Co. 1670 rue Notre-Dame, Montréal avec ses dix voyageurs constamment sur la route, alimente le commerce de tabac en Pipes de Bruyère, Pipes d'Écume et imitations, Bouts d'Ambre, de Caoutchouc ou de celluloid, Étuis à Cigares et Cigarettes, etc.

C'est la maison qui, ayant des correspondants dans tous les centres de production d'articles pour fumeurs, reçoit continuellement les nouveautés dans ces lignes, au fur et à mesure de leur apparition.

Une situation brillante

En dépit du fait que le splendide établissement de E. W. Gillett Co. qui était autrefois situé aux Nos 32 et 34 Front St., Toronto, ait été complètement détruit par le feu, lors de la conflagration du mois d'avril dernier, y compris leur stock et la machinerie ainsi que les livres et les papiers de valeur, cependant des chèques de dividende étaient expédiés aux 300 détenteurs de stock de la Compagnie dès le 15 courant.

Ce dividende représente un trimestre du 1er avril au 30 juin.

Un grand nombre d'actionnaires parmi les plus importants ont exprimé leur haute appréciation de ce fait, et n'hésitent pas à dire qu'ils ne se plaindraient pas si l'on avait passé trois dividendes trimestriels pour l'année courante.

En présence de si grands obstacles que ceux auxquels on a du faire face, le fait est certainement remarquable.

La maison B. O. Béland, vient de recevoir une expédition importante de vins d'Espagne provenant de la maison bien connue Diez Hermanos.

L'assortiment comprend des Malaga, Sherries, Pedro Ximenez, Moscatel, Vins d'Oporto.

MM. Diez Hermanos sont propriétaires de vignobles importants et leurs vins ont en Europe une réputation aussi enviable que justifiée.

L'économie réelle consiste à acheter prudemment ce dont vous vous apercevrez en achetant le thé de Ceylan
Blue Ribbon

LA FARINE PRÉPARÉE

(Self-Raising Flour)

DE BRODIE & HARVIE

est aujourd'hui la farine préférée des ménagères. Elle donne une excellente pâtisserie, légère, agréable et recherchée par les amateurs. Pour réussir la pâtisserie avec la farine préparée de Brodie & Harvie, il suffit de suivre les directions imprimées sur chaque paquet.

10 et 12 Rue Bleury, MONTREAL.



COLD STORAGE

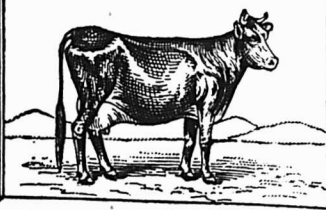
Circulation d'air froid et sec, Ventilation parfaite, Température appropriée à la nature des produits à conserver.

Conservation, d'après les méthodes scientifiques les plus approuvées, de

Beurre, Fromage, Œufs, Fruits.

Coin des rues des Sœurs Grises et William, Montréal.
O. M. GOULD, GÉRANT

DWIGHT'S



BAKING SODA

Cela paiera d'être particulier pour tout ce que vous vendez. Un magasin de première classe acquiert rapidement une réputation de première classe. Un homme qui s'attache à vendre des marchandises inférieures est bientôt perdu dans la masse.

Il n'y en a qu'un seul qui soit le meilleur lorsqu'on en vient au Soda à pâte. Chaque paquet portant cette marque de commerce

SODA A PATE **Dwight Cow Brand** MARQUE de la VACHE

constitue une garantie personnelle pour tous vos clients.

Vous ne courez absolument aucun risque à le vendre ou à le recommander.

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