

VOLAILLES ET GIBIER

Le chevreuil est abondant avec bonne demande; toutefois, il est difficile de vendre la bête entière au-dessus de 5 à 5 1-2c la livre.

La demande pour les volailles est modérée, la température se maintenant trop douce pour la saison; du reste, la malgreur des volailles en général n'incite guère la consommation, aussi, les prix ont-ils baissé.

On cote à la livre:

Dindes, choix	0.13	0.14
Dindes ordinaires	0.12	0.12½
Poulets	0.10	0.11
Poules	0.08	0.08½
Poules et poulets mélangés	0.08	0.09
Canards	0.10	0.11
Oies	0.09	0.10

LA SALAISSON DU BEURRE

On a, dans nos fermes, encore trop l'habitude de saler le beurre, un peu au petit bonheur, sans attacher grande importance à la qualité et à la composition du sel employé.

Il résulte, cependant, d'expériences très complètes entreprises en Allemagne, et dont nous empruntons le compte rendu au savant Anton Burr, que, pour produire d'heureux résultats, la salaison du beurre doit être effectuée avec du sel judicieusement choisi.

Tout d'abord, la grosseur des grains de sel joue un rôle capital. Si ces grains sont trop gros, ils absorbent bien l'humidité du beurre, mais ils se dissolvent imparfaitement, et le beurre, auquel ils sont incorporés, produit sous la dent une impression désagréable qui rappelle celle que l'on éprouve en croquant du sable. Par contre, si les grains sont trop fins, ils

deviennent incapables de s'emparer de l'eau renfermée dans le beurre et se mélangent trop intimement à ce dernier.

Le meilleur sel est celui dont les grains ont un diamètre moyen variant entre 1 mm. 3 et 2 mm. 3.

Le sel ne doit non plus contenir aucune impureté et n'avoir point séjourné dans un local dont l'air est vicié et imprégné de mauvaises odeurs; on sait, en effet, avec quelle facilité les mauvaises odeurs se communiquent au beurre.

On fera choix d'un sel renfermant une proportion de sodium (à l'état sec 98 à 99 pour cent) et dépourvu de substances qui peuvent altérer la saveur du beurre, comme le chlorure de calcium, les sels de magnésie et les sels de fer.

Parmi ces substances, le sulfate de magnésie est tout particulièrement accusé d'exercer sur le beurre une influence préjudiciable.

On prétend qu'un sel, qui contient plus de 0,025 pour cent de sulfate de magnésie, ne doit pas être employé à la salaison du beurre, car alors il communique

à ce dernier une amertume très prononcée.

Le savant agronome Hesses ne partage pas cet avis. Des expériences qu'il a faites, il résulte qu'un sel peut contenir jusqu'à 2 pour cent de magnésie sans altérer la saveur du beurre et l'amertume constatée serait due, selon lui, non pas à la présence exclusive de la magnésie, mais aux actions combinées qu'exercent les substances renfermées dans le sel sur les matières dont se compose le lait de beurre.

En outre, un beurre excellent, auquel on ajoute une forte proportion de sel complètement dépourvu de magnésie, peut très bien prendre ce goût amer qui semblait n'être dû qu'à la présence de la magnésie.

Les sels de fer, que l'on rencontre parfois dans certains sels destinés à la salaison du beurre, sont redoutés avec juste raison. Non seulement ils rouillent les récipients dans lequel on renferme le lait et la crème, mais ils souillent aussi le papier qui sert à envelopper le beurre.



LA MOP TARBOX

SE TORDANT AUTOMATIQUEMENT

Se vend sur ses mérites et mérite bien du vendeur. Article parfaitement établi, donnant un bon profit au détaillant et satisfaction au consommateur.

C'EST UNE MOP POUR LE TEMPS FROID

Pas de mains ébouillatées ou crevassées — car les mains n'entrent pas dans l'eau — et on peut se servir d'eau bouillante.

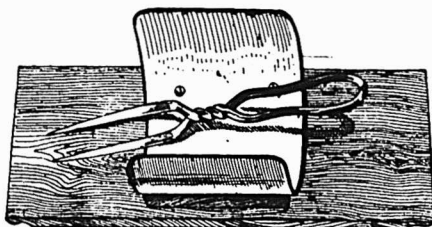
En vente partout chez les Marchands de Gros.

MANUFACTURÉE PAR

TARBOX BROS., - Toronto, Ont.

Plateau a Jambon

Pour découper proprement, promptement, sans perte et en tranches de l'épaisseur voulue, les jambons petits et gros.



Indispensable aux Charcutiers, Bouchers, Restaurateurs et Hoteliers.

FELIX BIGAOUETTE,
159 rue Lagauchetière l. st
MONTREAL.



Je n'ai jamais eu froid aux pieds, depuis que je porte les Souliers en Feutre Berlin. Ce sont des chaussures en feutre de la plus haute qualité, faites de laine pure. Pas de clous aux talons; ceux-ci sont fixés par un procédé patenté, et la garantie des plus anciens Fabricants de Chaussures en Feutre, en Amérique, est derrière les Souliers en Feutre Berlin.

En vente chez tous les Marchands de Chaussures de première ordre.

BERLIN FELT BOOT CO. LIMITED
BERLIN, ONT.