

teurs. En outre des écoles ont été créées pour l'enseignement de la fabrication mécanique des montres.

Quelque bien réglée que soit une montre ou une horloge, il y aura toujours une différence de la plus petite fraction d'une seconde entre l'heure qu'elle marque et l'heure réelle—c'est la terre qui indique l'heure vraie. D'après le professeur Newcomb, le mouvement de la terre n'a pas été altéré de la centième ni probablement de la millième partie d'une seconde depuis le commencement de l'ère chrétienne. L'effet direct de ce mouvement de rotation est la révolution apparente des astres. Chaque étoile importante, et il y en a environ six cents, a sa position déterminée avec soin par son ascension droite et sa déclinaison et, grâce à un catalogue préparé, les astronomes peuvent déterminer l'heure exacte par le passage d'un astre à un certain méridien.

Les divers observatoires du monde entier, dont le principal aux Etats-Unis est l'observatoire Naval de Washington, D. C., communiquent l'heure exacte deux fois par jour. Cinq minutes avant l'envoi de chacun de ces messages, chaque ligne télégraphique du pays est maintenue libre, et chaque opérateur cesse d'envoyer des dépêches. Un autre moyen d'annoncer le temps consiste dans l'emploi de boules chronomètres. Ces boules sont placées au sommet des édifices de toutes les grandes cités des Etats-Unis et, à la seconde exacte où l'heure est envoyée de l'observatoire, ces boules s'abaissent.

Il y a un pays dans l'univers où quelque soigneux que soient les astronomes, quelque bien faites que soient les montres ou les horloges, on ne peut pas tenir le temps exact. C'est le Japon; le trouble y est causé par de fréquents tremblements de terre, qui occasionnent une oscillation de la terre tous les trois ou quatre jours. Des astronomes ont entrepris de surmonter cet obstacle et ont trouvé un moyen pour maintenir l'heure exacte à l'horloge de l'observatoire de Tokio. On ne pourra savoir si cette invention fournira un moyen permanent d'avoir le temps exact, tant qu'elle n'aura pas été en usage pendant quelque temps.

Le but de l'annonce est de faire connaître au public ce que vous avez à vendre; dans une annonce, il faut indiquer les raisons pour lesquelles le public doit acheter vos marchandises de préférence à celles de tout autre marchand.

#### C'EST UN FAIT ACQUIS

que dans la vie pratique des affaires, les annonces insérées dans un bon journal de la partie, rapportent. Faites un essai dans le "Prix Courant" et vous serez satisfait.

## AROMATES ET CONDIMENTS

Sous le nom d'aromates on classe les substances qui, comme la truffe, la muscade, le thym, le laurier, le girofle, le zeste de citron et d'orange, la vanille, la cannelle, etc., possèdent un arôme que la science culinaire utilise pour rendre les mets plus agréables au goût.

La différence qui existe entre les stimulants et les aromates, consiste sur tout en ce que les premiers sont employés en cuisine en raison de leur saveur; mais les derniers ne sont utilisés qu'à cause de leur arôme. Aussi, tandis qu'on peut aromatiser fortement certaines préparations culinaires, il ne faut pas laisser prédominer la saveur des stimulants qui rendraient les mets immangeables.

Voici quels sont les principaux agents aussi bien en cuisine qu'en pâtisserie et confiserie:

**Ail.**—Sorte d'oignon qui dégage une odeur très pénétrante et un goût très fort; on l'emploie pour condimenter certains mets.

**Basilic, Marjolaine et Romarin.** — Ce sont des plantes aromatiques utilisées pour aromatiser quelques marinades, potages ou certains mets. On les désigne parfois sous le nom d'"Herbes à tortue", parce qu'elles servent à aromatiser le potage ou les préparations de la cuisine anglaise qui portent le nom de "Tortue".

**Bouquet garni, également appelé Bouquet de persil.**—Pour la préparation du bouquet garni, on assemble quelques branches de persil, auxquelles on peut ajouter une branche d'estragon et quelques feuilles de cerfeuil, pour en former un petit fagot, au milieu duquel on met une petite brindille de thym, un fragment de feuille de laurier et un clou de girofle. On ficèle le tout ensemble, afin que les substances qui composent ce petit fagot ne s'éparpillent pas dans le liquide, où on le met pour l'aromatiser et d'où on le retire lorsque la cuisson est terminée.

**Câpres.**—Boutons fleuris mais non épanouis du câprier. Ils possèdent des propriétés excitantes et digestives que l'on utilise pour condimenter quelques sauces ou préparations culinaires. Avant de les employer on les fait mariner dans du vinaigre.

**Cannelle.**—C'est l'écorce desséchée du cannellier, arbre toujours vert qui croît dans les régions tropicales. C'est à la fois un condiment et un aromate possédant des propriétés toniques et stimulantes. On l'emploie dans la préparation d'un grand nombre de liqueurs, d'entremets sucrés, de certaines sauces sucrées, punchs, vins chauds, etc.

**Carvi.**—Petites graines brunâtres provenant d'une plante ombellifère possédant une odeur pénétrante qui rappelle celle du fenouil, et une saveur qui res-

semble à celle de l'anis et du cumin; elles sont utilisées pour la confection de plusieurs liqueurs, particulièrement le Kumel. Les graines de carvi sont très employées en Angleterre, en Allemagne, en Autriche et Russie, pour la confection de certains entremets, pâtisseries et biscuits.

**Cerfeuil.**—Herbe ombellifère dont les feuilles, qui possèdent une odeur et saveur très agréables, sont utilisées en cuisine pour aromatiser certaines sauces et quelques mets.

**Ciboule et ciboulette.**—Ce sont des plantes intermédiaires entre l'ail et l'oignon, et dont les propriétés stimulantes sont particulièrement utilisées pour l'assaisonnement des salades.

**Coriandre.**—Graines globuleuse aromatique, grosse comme un grain de poivre. A l'état frais elle possède une odeur désagréable ressemblant à celle de la punaise, mais en desséchant elle devient très aromatique. Les Orientaux, ainsi que les peuples du Nord de l'Europe, en font un grand usage pour condimenter leurs mets et pâtisseries.

**Echalotte.**—Cette plante du genre ail, possède des propriétés stimulantes et excitantes qui sont très souvent utilisées pour condimenter les mets et les sauces. L'échalotte de Jersey est particulièrement renommée.

**Estragon.**—Plante aromatique dont les feuilles possèdent un goût agréable et piquant qui est utilisé pour aromatiser du vinaigre et autres préparations culinaires.

**Genièvre.**—Baies du genévrier très aromatiques qui sont utilisées pour condimenter certains gibiers, particulièrement les grives et les merles. Elles sont également employées pour la condimentation de la choucroute. Sa cuisson ne doit pas être de longue durée, parce qu'elle communiquerait alors, en se dégageant, une saveur âcre, due à la résine qu'elle contient. On s'en sert dans les contrées du Nord de l'Europe, pour en faire certaines boissons et particulièrement du vin de genièvre et une liqueur forte, appelée "Gin".

**Gingembre.**—Racine tubéreuse d'une plante originaire des îles Philippines; elle possède une saveur âcre et brûlante qui a été utilisée pour condimenter diverses préparations culinaires et marinades, ainsi que certains entremets sucrés. On en fait aussi des confitures. Elle est également employée comme garniture ou hors-d'oeuvre, ou même servie en salade.

**Girofle.** — Embryons desséchés des fleurs du giroflier avec le calice et le germe, auquel on donne communément le nom de "Clou de girofle", qui est considéré en cuisine comme le compagnon inséparable de l'oignon. Il entre dans la composition du bouquet garni. Sa saveur et son odeur très prononcées sont