

tué au nord de la digue. A part cela, des réparations importantes ont été faites dans les sections 7 à 10, 13 à 24 et 36 à 46.

CALE SÈCHE

La question de la cale sèche, qui a provoqué fortement l'attention du public, est à peu près réglée.

Le site, choisi par les commissaires, n'est pas acheté définitivement, mais il le sera sous peu ; et je n'ai aucun doute que les travaux d'excavation commenceront avec les premiers jours du printemps.

Ces travaux devront se continuer sans relâche jusqu'à parfait achèvement d'une cale sèche ayant les dimensions voulues, de manière à pouvoir accommoder les navires d'un fort tonnage qui devront venir dans notre port, dans un avenir prochain.

Les autres améliorations qui doivent être exécutées dans l'Est, seront aussi commencées au printemps, et les quais situés dans cette partie du port recevront une attention immédiate. Ils seront, très probablement, élargis allongés et élevés, afin que cette section du fleuve reçoive sa large part du trafic du St-Laurent.

TRAFIC DU PORT

Le commerce maritime de Montréal a été très prospère cette année : le nombre des navires qui ont fréquenté notre port est beaucoup plus élevé que celui de l'an dernier : il a été de 830 en 1898, contre 752 en 1897, et le tonnage, de 1,379,002 en 1897, s'est augmenté à 1,584,072 en 1898, soit un surplus de 205,070 tonnes.

Le revenu de la commission accuse une augmentation de près de 18 pour cent ; le montant, qui, en 1897, était de \$255,416, s'est accru, en 1898, à la jolie somme de \$298,585, soit un surplus de \$41,169.

Cet excédant de revenus fait espérer que lorsque notre port sera mieux outillé, il produira des recettes suffisantes pour payer le surplus des intérêts, amené par les travaux d'améliorations.

Somme toute, il est évident que le port de Montréal entre dans une voie de progrès qui devra faire la prospérité de Montréal et du pays tout entier. Aussi, je ne doute pas que le parlement du Canada accordera l'argent nécessaire pour mener nos grandes entreprises à bonne fin, dans l'intérêt commun du Dominion.

JOSEPH CONTANT.
Commissaire du Havre.

Imperméabilisation du Cuir.

Le *Dinglers Politechnische Journal* indique divers procédés suivants pour rendre le cuir imperméable :

1o Enduire le cuir d'un mélange de 2 parties de benzine, 2 parties d'essence de térébenthine, 3 parties de colophane et 1 partie de vernis (procédé Alexander) ;

2o Employer un mélange de 12 parties de résine, 8 parties de graisse 0 p. 3 de térébenthine (procédé de Bache).

Le Navarin

Donnons, pendant qu'il est en plein regain de vogue, d'après le *Gaulais*, la recette d'un bon "navarin," ou "haricot" ou plus simplement "ragoût" de mouton.

Vous prenez des morceaux d'épaule et des hauts de cotelettes de mouton. Vous les faites revenir sur un feu assez vif dans une large casserole de cuivre, de manière à ce que vos morceaux ne soient pas les uns sur les autres et gardent bien, en leur chair savoureuse, tout leur jus.

Cette opération dure environ un quart d'heure. Elle est décisive. Tout dépend d'elle ! Je ne vous dirai pas de veiller à ce que le beurre dans lequel votre viande doit revenir ne noircisse pas. Ce serait faire injure à des gourmets et ceci est élémentaire... Mais poursuivons... Votre viande bien revenue est colorée, dorée à point. Vous la retirez de la casserole dans laquelle vous faites un roux très brun. Puis, vous faites revenir à part oignons et navets que vous remettez ensemble dans la casserole.

A ce moment, vous couvrez d'eau, ajoutez un bouquet garni, de l'ail à peine, et laissez mijoter à petits bouillons pendant deux heures au maximum. Les pommes de terre, de grosseur moyenne, seront mises une heure à l'avance. Dégraissez soigneusement alors, retirez le bouquet garni et servez.

Essayez-en, mesdames. Et vous serez bénies de vos époux.

Les annonces attirent
l'attention du lecteur
en raison de leur fraîcheur
et de leur à-propos.