



# LE CIRAGE UNIVERSEL DE CAMERON

Pour Chaussures en Cuir Jaune, Brun et Tan, Selle, Rênes, Sacs de Voyages et toutes sortes d'Articles de ce genre.

## VERNIS A CHAUSSURES CAMERON...

Ce vernis est universel, il a obtenu les médailles d'or aux différentes expositions universelles, il donne à la chaussure ou autre articles en cuir un brillant riche, et conserve parfaitement le cuir. ... Demandez des échantillons.

The D. CAMERON UNIVERSAL SHOE DRESSING Co



L. A. DASTOUS, Representant, No 18 rue St-Alexis, Montreal.

déchirées pendant le broyage subissent un gonflement, ce qui favorise la sortie du jus :

3o Le parfum de la pomme, qui est localisé sous la peau du fruit, imprègne toute la masse pulpeuse ; le cidre a ainsi plus d'arôme ;

4o Cette macération permet aux ferments de se multiplier rapidement, ce qui assure une fermentation régulière.

On laisse macérer la pulpe pendant douze à quinze heures, en ayant soin de la remuer à la pelle, de manière à mettre la totalité de la masse en contact avec l'air.

*Pressurage.* — Le pressurage fait immédiatement suite à la macération des pulpes. Quel que soit le genre de pressoir que l'on emploie, on suit presque toujours le manuel opératoire.

Les couches de pulpe doivent avoir une épaisseur de huit à dix centimètres ; elles sont séparées entre elles par l'interposition d'une mince couche de paille. On a essayé, depuis quelques années, de remplacer la paille par de petites claies en branche de chêne ou de hêtre et même par des toiles en crins. D'après des expériences faites à Saint-Lô, pendant un concours spécial de pressoirs, il resterait acquis que les claies en chêne ou en hêtre, ainsi que les toiles de crins, augmenteraient le rendement du jus

de 15 4 p.c. alors que la paille ne l'augmente que de 7.70 p.c.

La pression doit être lente au début, afin de ne pas noyer la pulpe : elle est augmentée peu à peu ensuite jusqu'à complet épuisement du marc.

Un bon pressoir doit donner 65 à 70 p.c. du jus contenu dans les fruits. On obtient en moyenne un hectolitres de jus pour 3 hectolitres de pommes employées. Il faut toujours presser au maximum car le dernier jus obtenu est toujours le plus riche en matières sucrées et en parfum, quoi qu'en puissent dire certaines personnes qui affirment que c'est celui du milieu.

*Emploi de l'eau.* — L'eau à employer dans la fabrication des cidres doit être aussi pure que possible. L'eau potable seule devrait être employée, il n'en est malheureusement pas ainsi et, fort souvent, on emploie des eaux de mares qui contiennent une notable proportion de jus de fumier et d'excréments. Cette pratique, détestable entre toutes, est souvent la cause de l'altération du cidre, car les matières contenues dans cette eau se décomposent et communiquent un goût désagréable. L'eau de rivière propre et limpide peut également être employée.

Quant à la quantité d'eau à employer, elle devra être très minime, si l'on veut faire de bon cidre. Par les mauvaises années, on est parfois

obligés d'allonger le bouillon pour subvenir sans trop de frais aux besoins de l'alimentation. Quant au cidre que le cultivateur destine au commerce, il ne devrait jamais avoir une quantité d'eau supérieure de 3 p.c. Cependant, certaines contrées des environs de Lorient fournissent à la population plus d'eau que de jus de pommes ; et il en sera ainsi tant que les droits de consommation ne seront pas proportionnels à la teneur en alcool du cidre.

C. GUARDIA,  
Professeur de Sciences  
naturelles à l'École d'Agriculture  
du Grand-Jouan.

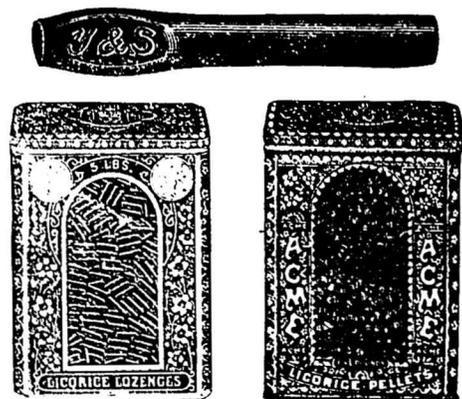
### Association des Voyageurs de Commerce

Demain samedi, aura lieu la trentetroisième assemblée annuelle de l'Association des Commis-Voyageurs du Dominion.

Le rapport financier fera apparaître un surplus total de \$153,792.55. Le revenu de l'année a été de \$35,840.11 ; les dépenses d'administration ont été de \$4,841.80 et les indemnités payées après décès des membres ont été de \$25,261.40, laissant en caisse pour les résultats de l'année \$4,196.91.

Les demandes d'entrée dans l'Association ont été de 350, la moyenne d'âge des applicants étant de 31 ans ; 253 n'ont pas renouvelé leur demande d'admission. L'Association compte aujourd'hui 2,809 membres, soit 97 de plus que l'an dernier.

Le président sortant de charge, M. J. D. Rolland, sera certainement réélu pour un second terme.



# Reglisse

La Réglisse Y & S, 4, 6, 8, 12 ou 15 batons à la livre, emballée dans des feuilles de laurier, 25, 50 et 125 lbs net à la caisse. Il n'y a rien qui fasse un étalage plus attrayant chez les pharmaciens qu'une caisse de cette marchandise. Les ventes promptes et profits très rémunérateurs. Les préparations à la réglisse de YOUNG & SMYLIE sont très efficaces pour les maladies de la gorge et sont délicieuses comme bonbons. En vente chez tous les pharmaciens de gros. Catalogues illustrés sur demande.

Young & Smylie,

Brooklyn, N.Y.

Etabli en 1845