

hasard, vous attendez qu'il soit froid ou bien jusqu'au lendemain, vous pouvez être assuré que lorsque vous feriez votre gelée, elle se tiendrait mal, peut-être pas du tout.

Il ne faut pas trop remplir les bouteilles pour qu'à l'ébullition elles ne cassent pas. Se servir de bouchons de toute première qualité et de la grosseur des demi-limonades, pour les litres, et de forts cylindriques pour litres, pour les bouteilles genre Saint-Galmier. Une fois les bouteilles bouchées à la machine, bien observer que le bouchon ne fasse pas un pli dans la longueur (à ce propos, être méticuleux dans l'achat d'une machine qui, parfois, peut servir à deux fins) sinon, les déboucher et recommencer, parce que le moindre fillet d'air ferait fermenter le jus, huit ou quinze jours après la fabrication. Ensuite, vous fixez sur le bouchon un muselet ou une attache en fil de fer pour qu'à l'ébullition le bouchon ne parte pas.

Maintenant, pour passer ces bouteilles à l'ébullition, il n'est pas nécessaire d'avoir une bassine en cuivre; un récipient que nous appellerons une marmite droite, en fer-blanc solide, à fond plat et assez haute pour que les bouteilles puissent être debout, couvertes d'eau, suffit; il faut nécessairement qu'elle s'adapte bien sur le fourneau.

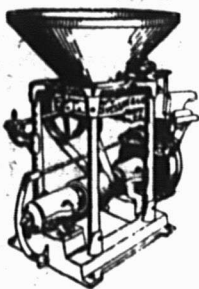
Une sage précaution: c'est d'envelopper vos bouteilles de papier avant de les placer dans cette marmite et de les couvrir d'eau. Puis, lorsque l'ébullition part, vous laissez de 4 à 5 minutes sur le feu; vous retirez ensuite.

Pour fabriquer promptement, il est utile d'avoir deux de ces marmites de façon à ce que la première retirée, vous puissiez commencer la seconde; cela vous permet d'attendre quelques minutes pour sortir les bouteilles de cette eau qui est bouillante. Ayez bien soins d'avoir dans la pièce où vous faites votre fabrication, des cases prêtes à recevoir ces bouteilles, et où vous les placez couchées en mettant une toile ou bien des sacs à café devant pour éviter qu'elles ne cassent par suite de la différence de température. Eviter les courants d'air, pour la même raison, et ne mettre dans vos cases qu'un seul rang de bouteilles. Le surlendemain, vous pouvez retirer le muselet ou le fil de fer et les descendre en cave.

(L'Epicerie Française).

(A suivre).

Pour savoir ce que vaut un produit, il faut l'essayer et le comparer aux autres produits similaires. Essayez le Lait Condensé de la marque Banner, comparez-le à des laits condensés portant d'autres marques, et rendez-vous compte ainsi de ses qualités. Offrez ce lait condensé à vos clients et voyez vos profits augmenter.



Moulange "Champion"

Quel que soit le genre de pouvoir dont vous vous servez: hydraulique, à vapeur ou électrique, la Moulange "Champion" représente toujours une économie considérable de temps et d'argent.

Demandez le Catalogue. Toutes les dimensions.

S. VESSOT & CIE. - Joliette, Qué.

PURITY, MEDALLION, = THREE STARS, =

Trois Marques de
Farine sur lesquelles
on peut compter.

Western Canada Flour Mills Co., Limited

TORONTO. MONTREAL. ST-JOHN, N. B. WINNIPEG. BRANDON.

Daoust, Lalonde & Cie.

Manufacturiers de Chaussures, et Agents
pour les Claques Jacques-Cartier.

Ils sont les seuls fabricants des célèbres marques
de chaussures "PARIS" et "ROCK BOTTOM."

En outre de la manufacture de chaussures, ils
fabriquent aussi tout leur cuir pour la chaussure
"ROCK BOTTOM" à leur tannerie de la rue d'Iberville à Montréal.

Daoust, Lalonde & Cie.

49 CARRE VICTORIA, 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 Wilham, Montréal.

O. M. GOULD, GÉRANT.