

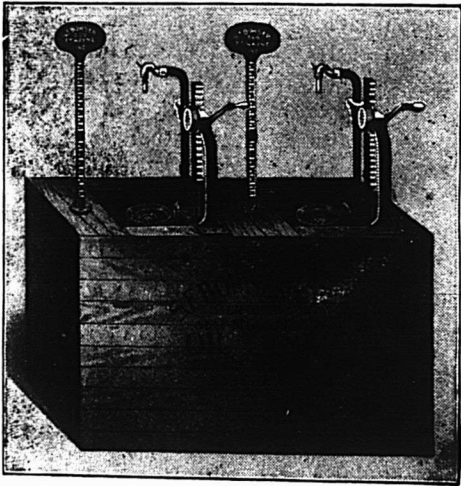
# D'Année en Année

La demande en faveur des  
**Conserves de Viandes de CLARK**

Est soutenue. Elles sont maintenant implantées dans toutes les familles et peuvent se vendre tout le long de l'année.

## 60 Variétés

### LE GASPILLAGE SIGNIFIE PERTE DE PROFITS



APPAREIL DOUBLE POUR 1er ETAGE

C'EST LA RAISON POUR LAQUELLE IL Y A SI PEU DE PROFITS DANS LA MANIÈRE DE VENDRE DE L'HUILE OU DE LA GASOLINE SUIVANT LA VIEILLE ROUTINE.

#### ENRAYEZ LE GASPILLAGE

CAUSÉ PAR L'ÉVAPORATION ET LA PERTE RÉSULTANT DE BARILS NON-ÉTANCHES ET DE MESURES SALES ET QUI GOUTTENT, EN INSTALLANT UN RÉSERVOIR PERFECTIONNÉ : LE

## Reservoir a Huile Bowser a 3 Mesures Automatiques

### C'EST LA NOUVELLE METHODE

IL POMPE UN GALLON, UN DEMI-GALLON OU UNE PINTÉ DIRECTEMENT DANS LA CANISTRE DU CLIENT SANS L'EMPLOI D'UNE MESURE OU D'UN ENTONNOIR.

- PAS DE PERTE D'HUILE**
- PAS DE PERTE DE TEMPS OU DE MAIN-D'ŒUVRE**
- PAS DE PLANCHERS SALES IMPRÉGNÉS D'HUILE**

NOUS NOUS FERONS UN PLAISIR DE VOUS FOURNIR PLUS AMPLES EXPLICATIONS.

DEMANDEZ NOTRE CATALOGUE "CC" IL EST GRATUIT.

## S. F. BOWSER & CO.

FORT WAYNE, INDIANA.

Ou à NAP. ROSCONI, Représentant pour la Province de Québec.  
 622, Av. de l'Hotel de Ville, Montréal.

### L'ART DE MANGER

Il ne suffit pas, pour se nourrir, de manger. Il faut encore savoir manger, dit M. van Someren dans un mémoire présenté par lui au Congrès de physiologie: il y a un art de manger, et beaucoup de personnes ignorent cet art. Cette ignorance se paie, car ceux qui en sont victimes souffrent de deux côtés fort sensibles: ils dépensent plus d'argent qu'il n'est nécessaire pour leur alimentation et, d'autre part, ils mettent en danger leur santé.

Le point essentiel de l'art de manger, dit M. van Someren, c'est la mastication. On doit mâcher les aliments longuement et complètement: c'est ce que trop de personnes négligent. En mâchant les aliments à fond, on les divise en parcelles fines sur lesquelles les sucs digestifs, depuis la salive jusqu'au suc intestinal, agissent sans peine. Avec une mastication insuffisante, on envoie dans le tube digestif des aliments sur lesquels les sucs n'ont que très faiblement prise, et alors ces aliments sont consommés en pure perte: c'est-à-dire qu'ils ne sont pas assimilés et en même temps ils fatiguent le tube digestif.

La perte est considérable, pour ne prendre que le côté économique de la question. M. van Someren a reconnu, d'après ses expériences, qu'en soumettant les aliments à une mastication complète, en les mastiquant jusqu'au moment où leur saveur commence à diminuer, on n'a plus besoin que d'une quantité qui est le tiers au plus, et parfois le cinquième seulement, de ce qu'on prend quand on mastique de façon incomplète. C'est dire qu'on réduit ses dépenses alimentaires au tiers ou au cinquième de ce qu'elles étaient, et ceci au grand avantage du tube digestif, et du corps en général qui, n'étant plus encombré et alourdi, ne donne que des sensations de bien-être. Donc, mastiquons longuement et complètement: à tous les points de vue nous nous en trouverons mieux.

#### Photographie sur les oeufs

Récréation facile: On passe sur la coquille une solution de sel marin à 3 pour cent, et on laisse sécher. Au moyen d'un pinceau fin, on sensibilise la surface sèche avec une solution de nitrate d'argent à 10 pour cent; le négatif doit être sur une pellicule bien souple; on l'applique et on le fixe avec un morceau d'étoffe de coton noir dans laquelle on a pratiqué une ouverture convenable; l'étoffe, réunie de l'autre côté, y est nouée. Si l'on veut avoir un dégradé, il suffit de relever légèrement les bords de l'étoffe autour de l'ouverture. Après exposition à la lumière, on vire à l'acétate, on fixe et on lave.