

Mode d'élevage. — Avant d'être mises à l'engrais et jusqu'à ce moment; les oies sont élevées dans les cours des fermes et conduites de temps en temps dans les champs et aux ruisseaux. Pour l'engraissement, elles sont mises dans des caisses ayant la longueur et la largeur de leur corps et fermées devant, derrière et dessus par des lattes entre lesquelles elles peuvent passer la tête pour atteindre l'eau que l'on tient à leur portée. Il est essentiel que le local dans lequel sont placées les caisses soit bien aéré, bien éclairé et d'une propreté minutieuse.

Les oies sont gavées deux ou trois fois par jour, et à raison d'une livre et demie par jour, avec des maïs et quelques fèves cuites à l'eau. La ration est proportionnée à l'appétit de la bête et augmentée quand elle se développe. L'eau mise à sa portée doit être renouvelée au moins chaque jour; certains éleveurs y ajoutent une poignée de charbon de bois. L'engraissement dure de quatre à cinq semaines, et quelques éleveurs le poussent jusqu'à six. C'est au poids et en la palpant que l'on reconnaît si la bête est "à point". C'est là une question de longue pratique que secondent certains indices, comme une certaine difficulté de respiration chez l'animal et l'apparition de boules de graisse sous ses ailes.

On ne produit en Allemagne et on ne livre de foies gras frais que pendant cinq mois environ.

On évalue de 100 à 125,000 kilogr. la quantité de foies gras mis en oeuvre dans les fabriques de Strasbourg.

Races d'oies. — On ne trouve pas de races d'oies spéciales que l'on engraisse en vue de la production des foies gras. Toutes les races sont bonnes, mais les grandes oies dites "oies cygnes" sont plus avantageuses. Le canard y est fort peu utilisé, contrairement à nos habitants du Midi, où les foies de canards sont très appréciés des gourmets.

Les oies écloses au printemps, en avril, sont propres à être engraisées dès le mois d'août; celles-là sont les meilleures. L'éleveur ne garde les oies d'une année à l'autre que pour la reproduction.

L'Autriche-Hongrie est en lutte ouverte avec l'Allemagne, parce que dans ce pays, l'engraissement peut se faire toute l'année.

Les produits sont toujours frais, et par conséquent à certaines époques, elles concurrencent victorieusement les produits allemands, sur les marchés allemands.

Cependant, ces foies autrichiens sont moins bons que ceux d'Allemagne, fabriqués à l'époque de la production.

[L'Épicier, Paris.] A. DRANUD.

UNE NOUVELLE MAISON DE GROS Demers, Fletcher & Cie, Epicerie, Vins et Liqueurs, Montréal.

Nous publions d'autre part l'annonce d'une nouvelle maison de gros du com-

merce de l'épicerie et de liqueurs, la maison Demers, Fletcher & Co., 350, rue St-Paul et 811-183 des Commissaires, qui, si nous en jugeons d'après les connaissances des associés, l'importance du capital mis en oeuvre, les facilités offertes par le local choisi, est appelé à prospérer et à faire un chiffre de ventes considérable.

M. L. O. Demers a une expérience de plus de 20 ans dans ce commerce; il a passé successivement dans les maisons de gros suivantes: D. W. Ross & Co.; Ward, Carter & Co., devenue depuis Carter, Galbraith & Co. et, en dernier lieu, L. Chaput Fils et Cie, où il occupait une position de confiance. M. Demers est un acheteur expérimenté, bien connu du commerce où il ne compte d'ailleurs que des amis.

M. James Fletcher, marchand général à Rigaud a très bien réussi en reprenant l'importante maison de feu J. B. A. Mongenais, autrefois de Mongenais, Boivin & Co. de Montréal.

M. L. R. Bourbeau, est le fils de M. J. O. Bourbeau, marchand général de Victoriaville et chef de l'une des plus importantes maisons de commerce des Cantons de l'Est. M. L. R. Bourbeau qui résidait avec son père est, quoique jeune, très entendu en affaires et il a l'avenir devant lui.

Les trois associés ont en mains tous les éléments de succès, leur capital leur permet d'acheter en grandes quantités de manière à obtenir les meilleurs prix. M. L. O. Demers qui a fait avec succès les achats pour autrui saura à n'en pas douter, acheter aussi bien alors que ses propres intérêts sont en jeu.

LE PREMIER

SIROP DE TABLE

— EN CANISTRES.

MARQUE "CROWN" D'EDWARDSBURG.

CANISTRES de	2-lbs, 24 à la caisse,	\$1.90,	à détailler à	10c	chacune.
CANISTRES de	5-lbs, 12 à la caisse,	2.35,	"	25c	"
CANISTRES de	10-lbs, 6 à la caisse,	2.25,	"	45c	"
CANISTRES de	20-lbs, 3 à la caisse,	2.10,	"	85c	"

FRET PAYE SUR LOTS DE 5 CAISSES

à toute station à l'est de North Bay. Aussi en barils, demi-barils, kegs et chaudières.

Manufacturé et absolument garanti par

THE EDWARDSBURG STARCH CO'Y, Limited,
Établie en 1858

53 Front St. East,

TORONTO, Ont.

Manufacture

CARDINAL, Ont.

164 Rue St-Jacques,

MONTREAL.