

...le mélange en y remettant les morceaux de poule, de mouton ou de chèvre, à petit feu, jusqu'à réduction de la sauce à consistance sirupeuse: il n'y a plus qu'à servir chaud, car, suivant la grande formule des livres de cuisine, ce mets demande à être mangé chaud. A mon avis, cette cuisine est succulente, et plus d'un Européen, qui, dégouté par la préparation, ne voulait point tâter, s'en régale aujourd'hui, tout comme un Anglais le fait dans "turtle soup" (soupe à la tortue).

En 1891, à Loango, un vieil interprète, John N'Pango, ancien anthropophage, m'a assuré que ses compatriotes, accommodaient ainsi, il y a quelque quarante ans leurs esclaves et prisonniers de guerre destinés à l'alimentation de leurs maîtres ou vainqueurs.

Chez les Pahouins, au Gabon, la cuisine à l'huile de palme est restée fort en honneur. Les Pahouins Essissons, une tribu restée primitive qui vit sur la rive gauche de la crique Ikoï, affluent de droite de la Mondah, ne se servent que d'elle pour faire leur cuisine. J'ai mangé chez eux des conserves de poissons à l'huile de palme d'un bon goût et d'une saveur remarquables. Voici comment se préparent ces conserves: vidés au préalable, les poissons sont jetés pendant quelques minutes dans l'eau bouillante, puis égoutés. quand ils sont bien secs, on les met dans l'huile de palme très épaisse (c'est-à-dire contenant encore de la pulpe broyée), on les retire au bout de cinq à six minutes, et on les enveloppe sans les égoutier, au nombre de 4, 6, 12, 16, 20, etc., suivant leur grosseur, dans plusieurs feuilles de palmiers superposées. Ainsi préparé, le poisson peut se conserver un ou deux mois. Pour le manger, on déplie les feuilles et on les étend sur des charbons ardents: elles servent ainsi de plat de cuisson.

En résumé, l'huile de palme employée dans l'alimentation, en plus qu'elle est fort nourrissante, est très bonne à manger et il serait à souhaiter que l'on en fit une extraction rationnelle sur place, ce permettrait de l'importer sans fermentation en Europe où elle pourrait recevoir maintes applications dans la cuisine.

cevoir maintes applications dans la cuisine.

HENRY CHASTREY.

(Mouiteur de l'Alimentation Belge).

LE LAIT ET L'ART DE TRAIRE

L'opération qui consiste à traire est, en somme, un massage rationnel qui a pour résultat de tirer du pis de la vache une quantité de lait beaucoup plus considérable que celle qu'il contenait en commençant la traite. On sait que le pis d'une bonne vache contient avant la traite environ 3 litres 3-4 [3½ pintes] de lait déjà formé, mais que, si la traite est bien faite, il peut en livrer de 11 à 17 litres [2½ à 3½ gallons]. D'après les expériences faites par M. Lepoutre, on sait aussi que la manière de traire exerce une grande influence sur la proportion de matières grasses contenues dans le lait. Il a constaté que cette influence est due à l'excitation périphérique des nerfs de la sécrétion qui, à leur tour, par action reflexe amènent une plus grande excitation des cellules glandulaires. Si nous considérons l'habitude usuelle qui consiste à traire deux tétines à la fois, nous trouvons que l'effet produit n'est pas le même pendant toute la durée de la traite. Le lait extrait des deux premières tétines est, en général, plus riche en matières grasses que celui des deux dernières, et la richesse du lait sera encore augmentée si l'on trait en diagonale au lieu de traire latéralement.

Ce phénomène est au moins singulier s'il n'est pas incompréhensible. Nous l'expliquons par le fait qu'en traçant en diagonale l'excitation s'étend à tous les nerfs de la glande, tandis qu'en traçant latéralement l'excitation ne se produit que sur le côté sur lequel on opère. Dans tous les cas, l'influence que la manière de traire exerce sur la proportion de matières grasses est démontrée par l'expérience suivante faite par M. Lepoutre: la même vache a été traitée plusieurs fois en même temps par deux personnes différentes qui, à chaque traite, ont changé de côté; le lait provenant de chaque côté a été mis à part. L'une des



**YORK**  
Poli pour Metal.  
Le meilleur pour le cuivre et toutes sortes de surfaces métalliques.  
Nous donnons des échantillons avec chaque commande. Pour échantillon, envoyez-nous une carte postale.  
**ANGLO CANADIAN SUPPLY CO.,**  
29 Church Street, TORONTO  
John G. BAULD, Bâtisse du Board of Trade, Montreal.

**BREVETS POUR LA PROTECTION**  
Des Dessins, des Marques de Commerce, Etc., dans Tous les Pays.  
**FETHERSTONHAUGH & CO.**  
Fred. B. Fetherstonhaugh, B. L., M. E., Avocat  
Charles W. Taylor, B. Sc., ancien Examinateur du Bureau Canadien des Brevets, Ingénieur Electricien, Gradué de l'Université McGill.  
**BATISSE CANADA LIFE, - MONTREAL**  
Aussi à Toronto, Ottawa, Winnipeg

*"La Manufacture de Biscuits"*  
DE  
**St-Hyacinthe, P. Q.**  
**Langevin & Frère**  
Propriétaires.  
TEL. BELL 197  
Toutes les lignes de Biscuits spécialement les  
**BOSTON, PETIT THE,**  
**ROYAL THE, SODA,**  
et **VILLAGE.**  
La qualité et les prix défient toute compétition.  
Demandez nos prix  
Une commande d'essai vous convaincra de nos avancés.

**Lard - ARMOUR - Lard**  
LE MEILLEUR  
Dos <sup>30</sup>/<sub>40</sub> et <sup>50</sup>/<sub>60</sub> Morceaux. "Jones" <sup>19</sup>/<sub>35</sub> Morceaux  
En vente chez tous les Commerçants en gros  
**D. RATTRAY & FILS,**  
AGENTS  
**QUEBEC MONTREAL OTTAWA.**