

morceaux de bois, doivent être exposées à l'air dans un endroit sec où elles s'emparent du peu d'humidité qui se trouve dans l'air et elles redeviennent souples et malléables, sans perdre aucune de leurs qualités naturelles.

POMMES. — Pour cette préparation, les pommes sont pelées à la machine, le cœur est enlevé et elles sont coupées en tranches ou en quartiers. De même que les poires et plus que celles-ci, les pommes noircissent à l'air et cette coloration ne disparaît pas avec le séchage. L'opération du blanchiment s'impose encore plus pour ce fruit, qui, s'il était brun ou d'une coloration foncée, perdrait beaucoup pour la vente.

Après le blanchiment, les tranches de pommes sont mises sur des claies et introduites dans l'évaporateur. La température du courant d'air peut être portée à 203° sans atteindre 212°, température à laquelle ces fruits subiraient une cuisson qui en dénaturerait le goût.

Les tranches ou quartiers de pommes ainsi évaporés sont employés pour les compotes et pour la pâtisserie. Ils sont plus avantageux que les fruits frais.

Les épluchures et rebuts, ainsi que les fruits mal venus, déformés ou mal épluchés, sont de même séchés, pour servir sous le nom de *pommes amirales* à faire des boissons.

CERISES. — On prépare aussi les cerises de cette façon; on peut les conserver avec leurs queues; dans ce cas, on doit en former des bouquets; on les place sur les claies pour les introduire dans l'évaporateur, la durée du séchage est de quatre à cinq heures à une température de 176° à 194° Fahr.

Personnel

M. E. Verdon qui a été employé pendant de nombreuses années par la maison F. X. St-Charles & Cie, de la rue St-Laurent, vient d'entrer en qualité de voyageur chez MM. Demers, Fletcher & Cie.

M. Verdon connaissant à fond la ligne de l'épicerie et possédant de nombreux amis aura nous en sommes certains un grand succès.

Quebec Paper Bag Co.

MANUFACTURIERS
MARCHANDS et
IMPRIMEURS

SPÉCIALITÉ:

Fabricants de Sacs d'Épicerie

BOITES EN CARTON SOLIDE

Et nous faisons une spécialité
de la BOITE PLIANTE.

74 Avenue Renaud

QUEBEC

Cocoa "Perfection"

Etiquette Feuille d'Erable

Chocolat "Royal Navy"

Chocolat "Queen's Desert"

Chocolat "Cream Bar"

Chocolat à Glacer

Chocolat "Swiss Milk"

Cafés en renom

Reconnus pour leur pureté
et leur excellence.

The COWAN Co., TORONTO.

COWAN

CHOCOLAT

Non Sucré

DES ÉPICIERS

POUR TOUS LES

Besoins de la Cuisine

Tablettes de ¼ lb

FABRIQUÉ PAR

JOHN P. MOTT & CO.,

HALIFAX, N. S.

J. A. TAYLOR, Agent, MONTREAL.

"Elite"

NOUVEAU PROCÉDES DE FABRICATION DU BEURRE

Un Américain, M. Taylor, a fait breveter, même en France, un nouveau procédé de fabrication du beurre qu'il a soumis au *Franklin Institute*, et au sujet duquel il a été fait un rapport très élogieux, que nous analyserons sommairement, dit l'*Industrie Laitière*.

Il est basé sur un moyen simple d'effectuer rapidement, et par des procédés peu coûteux, la séparation des particules grasses de la crème douce, de la solution aqueuse contenant en dissolution les protéides, le sucre et les sels organiques.

Ce moyen est un véritable filtrage de la crème; on y emploie de fortes feuilles de papier brouillard blanc, placées sur un lit de matières absorbantes, telles que des toiles épaisses, tendues au-dessus de vases plus ou moins profonds.

La crème douce est versée sur ces filtres perméables aux constituants aqueux de la crème, mais imperméables pour les parties grasses qui y forment bientôt une couche superficielle d'environ 6 millimètres d'épaisseur; les coussins absorbants qui soutiennent la feuille absorbent, par attraction capillaire, les constituants aqueux et la plus grande partie de la caséine.

On place les vases pendant une nuit dans un lieu frais, et le matin on peut recueillir le beurre sur les feuilles: l'absorption demande de trois à quatre heures. Ce beurre peut être consommé immédiatement, sans autre pétrissage, et est fort agréable. Si on veut le conserver ou le saler, il faut le travailler comme celui qui sort de la baratte.

L'inventeur remarque que son système demande beaucoup moins de labeur que le barattage; le seul travail étant le lavage des coussinets qui durent plus de six mois, même avec un travail quotidien. La crème est mieux utilisée; elle donne 3 à 4 0/0 de plus de beurre que le barattage; pris frais, le beurre ainsi obtenu est d'un goût très agréable: conservé et salé, il reste doux beaucoup plus longtemps.

SIROP DE SUCRE DE CANNE

Nous avons un très beau lot de Sirop de
Sucre de Canne de choix,
CLAIR, DOUX ET CONSISTANT.

En barils, demi-barils et canistres de 2 lbs, 3 lbs, 5 lbs, 10 lbs.

Pour Prix et Echantillons, Ecrivez à

The Dominion Molasses Co., Limited

Halifax,

Nouvelle-Ecosse.