

bonne santé, mais si engourdis par le froid, qu'on pouvait les cueillir à la main; cependant réchauffés, ils redevenaient pleins de vie.

On a trouvé que la taille de homards du même âge varie beaucoup, quoique élevés dans les mêmes conditions.

La cause immédiate de ces différences est due probablement à la quantité de nourriture absorbée, car quelques individus sont plus courageux que d'autres pour chercher leur nourriture.

L'établissement d'élevage de Wickford, grâce à la peine que s'est donnée le docteur Mead et à ses recherches savantes, a prouvé d'une manière concluante, que la culture artificielle du homard sur une grande échelle est maintenant rendue pratique; en outre, la création de nombreux établissements d'élevage, libérant chaque année des millions de jeunes animaux est destinée dans la suite, à revendiquer l'industrie précieuse du homard qui allait en diminuant dans ce pays.

L'auteur de cet article reconnaît ce qu'il doit au docteur A. D. Mead pour les données incluses dans l'étude précédente, et à M. Hadley pour les dessins reproduisant les petits homards nouvellement éclos.

A PROPOS DE L'INDUSTRIE LAITIÈRE

Nous avons eu le plaisir d'avoir à nos bureaux ces jours derniers, la visite de M. J. D. Leclair, Directeur de l'École d'Industrie Laitière de St-Hyacinthe et de M. F. X. O. Trudel, Gérant de la Cie de Laiterie St-Laurent, de retour tous deux depuis peu, de St-Louis où ils sont allés visiter l'Exposition, dans le but de se rendre compte des derniers perfectionnements à l'étranger, concernant l'Industrie Laitière.

Ces Messieurs ont visité au cours de leur voyage plusieurs établissements voués au perfectionnement de cette industrie si importante pour notre pays. Ils ont surtout étudié sur place les différents procédés pour la pasteurisation

du lait et de la crème, ainsi que la fabrication du beurre avec la crème douce, par le procédé de la reproduction des ferments de culture pure.

Sur ce dernier point ils ont pu se rendre compte que le Canada n'est pas en arrière de ses voisins. Bien au contraire.

M. Leclair qui est le pionnier au Canada et probablement sur le Continent Américain, de ce nouveau procédé qui est destiné à être généralement adopté à cause de son excellence et de sa supériorité, a eu l'honneur de recevoir plusieurs demandes de la si intéressante brochure qu'il a écrite sur ce sujet.

Il s'est tenu à St-Louis pendant leur séjour une convention des professeurs et directeurs d'Écoles Laitières des États-Unis à laquelle nos amis ont pris une part active.

M. F. X. O. Trudel s'est assuré, pour en faire bénéficier les clients de la Cie de Laiterie St-Laurent, des appareils les plus récents et les plus perfectionnés pour la Pasteurisation.

VANILLE ESSENCE

En vente à \$1.00 la livre fluide, par Jules Bourbonnière. Téléphone Bell, Est, 1122, Montréal.

Les tomates et le blé-d'inde en conserves sont très chers; il devrait y avoir une bonne demande pour les pois en conserves pour remplacer les deux lignes précédentes.

Les marchands et les épiciers feront bien de s'adresser à MM. Laporte, Martin & Cie Ltée, et de leur demander leurs cotations pour les pois en boîtes.

La maison Laporte, Martin & Cie Ltée, a un assortiment aussi complet qu'il est possible de l'avoir en vins et liqueurs de toute sorte, des meilleures marques.

N'oubliez pas d'examiner votre stock et de passer vos ordres à cette maison avant qu'il soit trop tard pour le commerce des fêtes.

MM. Hudon & Orsali viennent d'accepter la représentation pour le Canada de MM. Henry Simpson & Co., distillateurs de whiskies écossais. A cette dernière maison appartient la distinction d'être les fournisseurs exclusifs de la Chambre des Lords.

POUR COMBATTRE LA MAUVAISE ODEUR DES EVIERS

Beaucoup de personnes en rentrant en ville à l'automne, après un séjour prolongé à la campagne, sont désagréablement surprises par la mauvaise odeur que présente leur appartement. Cette odeur provient des égouts et des canalisations qui y conduisent: elles s'expliquent assez par le "tout à l'égout" et le reste.

Mais comment remonte-t-elle dans l'appartement, ce qu'elle ne fait pas en temps ordinaire? Chaque jour on fait usage des éviers et autres appareils, chaque jour, par conséquent, le siphon est rempli et s'oppose au refoulement des gaz.

Quand on a quitté l'appartement, le siphon n'est plus entretenu: le niveau d'eau n'y est donc pas maintenu, car l'eau s'évapore peu à peu et disparaît. Dès lors l'appartement communique librement avec l'égout.

La cause du mal est ainsi évidente et voici le moyen d'y remédier.

Au moment du départ, on verse simplement dans les siphons un peu de pétrole ou d'huile. Ces liquides, plus légers, surnagent et forment à la surface de l'eau une mince couche qui suffit à retarder ou empêcher l'évaporation. L'eau ne disparaît pas et continue tout l'été son office bienfaisant.

Un marchand ne peut tenir toutes les marques de toutes les marchandises: ce lui qui voudrait le faire immobiliserait un assez gros capital sur quelques articles seulement.

Le mieux est donc de faire un choix parmi les meilleures marques dans chaque ligne et de s'y tenir.

Dans les Céréales préapprées pour le Déjeuner le Blanco-Cero se recommande à tous les épiciers. Il est préparé scientifiquement pour contenir tous les principes nutritifs que renferme le grain entier, il se digère facilement, n'exige pas de cuisson. Apprécié par tous ceux qui en font usage, il est toujours redemandé; la vente en est donc facile et l'argent placé sur le Blanco-Cero revient vite au marchand avec les profits de la vente.

Pour échantillons et prix s'adresser à MM. Hudon, Hébert & Cie.

RAISINS DE VALENCE

Demandez la marque "MAPLE LEAF" de Riera.

Les plus fins qui soient importés au Canada.

D. RATTRAY & SONS,

AGENTS GÉNÉRAUX

QUEBEC

MONTREAL

OTTAWA