

droit obscur, plutôt frais et sec, un pot de grès convient mieux qu'une boîte en fer-blanc. — [L'Épicerie Française.]

EXPERIENCES RECENTES FAITES POUR CONSERVER LA VIANDE

Dans un rapport fait par le ministre de l'Agriculture en Italie, sur la conservation de la viande en appareils frigorifiques, on trouve des résultats intéressants obtenus par le procédé Craveri, procédé qui a donné lieu à de longues discussions, il y a quelques mois, mais dont on peut se faire une idée plus définie, depuis qu'une série d'expériences ont été faites sous la direction d'un certain nombre de professeurs de l'université, dit "Scientific American".

La méthode Craveri semblerait être la solution du problème jusqu'alors non résolu, de la conservation de la viande par un traitement chimique, et cela sous une forme qui permette de la manger.

Excluant les antiseptiques ordinaires par raison d'hygiène et reconnaissant comme insuffisante, au point de vue pratique, la méthode de salaison, Craveri a recours à l'injection dans les veines des animaux abattus, dont le sang a été retiré, d'une solution composée de 100 parties d'eau, 25 de sel de cuisine et 4 d'acide acétique; en d'autres termes d'une solution faite de substances telles que celles qui se trouvent normalement dans notre corps et qui forment une partie de notre nourriture. La solution est injectée à raison de un dixième du poids de l'animal vivant.

Le professeur Brusaferrero, de Turin, a fait des expériences sur deux animaux, un mouton et un veau; les corps de ces deux animaux furent suspendus dans une chambre souterraine pendant 75 jours à la température de 60.8 degrés F. Au bout de ce temps, ils furent dépouillés, apprêtés et dépecés. Le cœur, la cervelle et les intestins semblaient quelque peu réduits, mais avaient une apparence normale. Le gras sous la peau était parfaitement conservé, la chair d'un rouge brillant, humide et répandant une odeur agréable, légèrement acide. On ne voyait nulle part de trace de putréfaction, même naissante. Cette viande bouillie a produit un excellent bouillon ressemblant en tout à celui obtenu avec de la viande fraîche. Rôtie, elle était tendre et avait même meilleur goût que la viande ordinaire, elle se digérait bien et était nourrissante. Comme résultat de ces expériences et d'autres encore, le professeur Brusaferrero déclare que son opinion est que la méthode Craveri promet de grands avantages sur les autres. Les autres professeurs engagés dans les mêmes expériences en sont venus exactement aux mêmes conclusions. Soumise à l'examen bactériologique, la viande a été trouvée exempte de bactéries; pendant la longue période de conservation indiquée plus

Poudre à Pâte Eagle

PURE et SAINE.

Elle attire la clientèle, elle donne satisfaction à vos clients et, à vous, un bon profit.

Tous les Marchands de Gros la vendent.

J. H. MAIDEN, AGENT. - MONTREAL.

LA FARINE PRÉPARÉE

(Self-Raising Flour)

DE BRODIE & HARVIE

est aujourd'hui la farine préférée des ménagères. Elle donne une excellente pâtisserie, légère, agréable et recherchée par les amateurs. Pour réussir la pâtisserie avec la farine préparée de Brodie & Harvie, il suffit de suivre les directions imprimées sur chaque paquet.

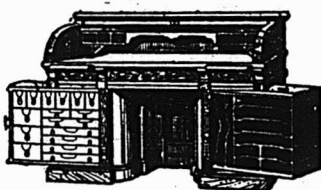
10 et 12 Rue Bleury, MONTREAL

Robinson's Patent Barley

Servez-vous du Robinson's Barley, le meilleur aliment pour les Enfants et les Invalides. Spécialité pour la chaleur d'été. Gros échantillon gratis sur demande de

FRANK MAGOR & CO.

403 Rue St-Paul MONTREAL.



LE BUREAU DU JOUR

Toutes les combinaisons nécessaires pour rendre un bureau pratique, abrégeant l'ouvrage et économique se trouvent dans ceux que nous manufacturons. Sous le rapport de la matière première, de la construction, du fini et de l'utilité de la durée et du dessin, ils devancent toutes les autres marques. Ils transforment tout bureau en un bureau plus confortable. Notre catalogue fournit tous les renseignements. Canadian Office and School Furniture Co., Limited, Preston, Ont. Can. Ameublements pour Bureaux, Ecoles, Eglises et Loges.

haut, un commencement de dissolution a été remarqué dans les viscères et les tissus musculaires, mais sans production d'aucun principe toxique.

LE PETROLE BRUT DANS LES MACHINES A GAZ

Le journal "American Manufacturer" décrit un système par lequel le pétrole brut peut fournir la force motrice aux machines à gaz. Le mécanisme comprend un tambour horizontal à rotation, muni intérieurement de rainures en spirale; ce tambour est renfermé dans une enveloppe. Le pétrole brut entre dans le tambour par une de ses extrémités et le traverse lentement et uniformément, grâce au mouvement de rotation et aux rainures en spirale. Après son passage à travers le tambour, le pétrole est soumis à une température suffisante pour déterminer la production du gaz, qui est aspiré et utilisé par l'engin en raison directe de la quantité générée; le résidu est mis en liberté.

La chaleur est fournie par le gaz d'échappement qui passe entre le tambour et son enveloppe extérieure et le maintient à une certaine température, juste assez élevée pour tirer du pétrole tout le gaz qu'il contient. Le tambour à rotation agit l'huile, la tourne et la retourne, la transporte en une couche mince sur les parois du tambour et l'expose à l'action de la chaleur. C'est la meilleure manière de produire du gaz, au moyen de pétrole brut, dit "Industrial Canada". Par cette méthode, le gaz est produit sans chaleur exagérée, le résidu est libéré aussitôt que le gaz est généré; il n'est donc pas nécessaire de nettoyer constamment comme il fallait le faire auparavant, et on fournit à la machine un courant de gaz régulier. Etant donnée la différence entre le prix de la gazoline et celui du pétrole brut, 18 à 4 cents, et comme il est admis qu'un gallon de pétrole brut développe presque autant de force qu'un gallon de gazoline, ce système adopté dans l'Est de la Californie, mérite d'attirer l'attention.

Avec la chaleur dont nous sommes gratifiés, les ménagères ne se soucient guère de cuisiner; elles s'ingénient à trouver des aliments froids tout préparés. Dans ce genre de nourriture, les sardines sont très appréciées, et naturellement les clientes demandent à leur épicer la meilleure marque, une marque connue et qui ait fait ses preuves. A ce point de vue, la marque Brunswick, manufacturée par Connors Bros., Ltd., de Black's Harbour, N. B., ne laisse rien à désirer. Les marchands qui désirent satisfaire leur clientèle ont tout intérêt à s'adresser à cette maison.

Personnel

—M. Paul Rouillet, de MM. J. Denis, Henry Mounié et Cie, de Cognac, est actuellement à Montréal.

Cette maison est l'une des plus anciennes et des plus importantes dans le commerce des eaux de vie.