

NOTES COMMERCIALES.

— M. le Dr Ed Morin vient de recevoir une importante consignment de feutres-poison à mouches "Star."

— La Harvey Medicine Co, rue St Paul, a ajouté à son stock un assortiment complet des différentes marques de feutre-poison à mouches de Smith Bros, ainsi que de leur marque de papier-gluant à mouches scellé Holdfast.

— La demande de feutre-poison à mouches "Star" et du papier-gluant à mouches ciré Holdfast, continue à être très active; les fabricants tout en travaillant dix-huit heures par jour sont dans l'impossibilité de faire face à leurs commandes.

— La Salada Tea Co, rapporte de grosses ventes pour le mois de mai; c'est au point que tous les employés ont été occupés presque nuit et jour, à peu près sans repos, afin d'assurer la prompte expédition des ordres. C'est là tout simplement le résultat de la qualité incomparable du thé de Ceylan "Salada." Le nom de "Salada" sur un paquet de thé dans une enveloppe scellée de papier d'étain est considéré aujourd'hui comme la marque distinctive de tout ce qu'il y a de pur et de sain en fait de thé. Si la chose vous intéresse et que vous désiriez de plus amples renseignements, le dépôt de gros pour Montréal se trouve au No 318, rue St Paul.

— La manufacture de la Hugman Window Shade Co., 120 et 122 rue William, envoie, sur demande, ses échantillons de toiles à stores. Elle est outillée pour fabriquer toutes les largeurs de toiles qui ne sont pas en stock, à 24 heures d'avis. C'est la seule manufacture de stores dans la province de Québec et son outillage est à la hauteur du progrès. Téléphone 2771.

TRANSPORT DU BEURRE

Le service des chars frigorifiques pour le transport du beurre est établi comme suit, à partir du 1er juin, sur les lignes du C.P.R. :

DEPART DE	ARRIVÉE A MONTREAL
St-Jean, mercredi, a.m.	Judi, a.m.
St-Jean, jeudi, p.m.	do, do
St-Jean, vendredi, a.m.	Vendredi, a.m.
St-Jean, samedi, a.m.	Lundi, a.m.
St-Jean, dimanche, a.m.	Mercredi, p.m.
St-Jean, lundi, p.m.	do, do
St-Jean, mardi, p.m.	Judi, p.m.

Le beurre sera recueilli et chargé

dans les chars frigorifiques à tous les points intermédiaires de la route directe vers Montréal.

(1) Le char laissant Sherbrooke le mercredi partira de Stanstead ou Stanstead Junction, parcourant l'extrémité nord du Boston & Maine Ry et prendra le beurre à toutes les stations entre Stanstead Junction et Lennoxville.

(2) Le beurre venant de Québec et de St Gabriel de Brandon sera livré le jeudi matin.

(3) Le char de Pembroke ne part que tous les quinze jours, reste à Ottawa jusqu'au jeudi; arrive à Montréal, jeudi après midi et le beurre est livré le vendredi a. m.

Les agents et les expéditeurs sont prévenus que, lorsque l'emplacement le permettra et quand les expéditeurs le demanderont par écrit, le fromage pourra être chargé et transporté à Montréal dans des chars glacières spéciaux, aux taux du tarif et sans supplément pour usage des chars-glacières.

Il doit être compris, toutefois, que la compagnie se réserve le droit de décharger ce fromage pour le mettre dans des chars de fret ordinaires à quelque endroit que ce soit du parcours, entre le point d'expédition et Montréal, quand il sera nécessaire de faire de la place pour le beurre qui, dans tous les cas, aura la préférence.

Le fromage transporté, à la demande des expéditeurs, dans des chars-glacières autres que ceux destinés au transport du beurre, comme ci-dessus, sera soumis aux charges indiquées dans la circulaire No 30 du gérant du service du fret, savoir: 10 p. c. en sus du tarif, avec maximum de \$3.00 pour chaque glacière.

RECETTES ET PROCÉDÉS UTILES

Essai de l'alcool.— Pour reconnaître la provenance de l'alcool, on en mélange un petit échantillon avec un égal volume d'éther, et l'on ajoute un volume d'eau. L'éther sulfurique dissout le sel et le sépare du mélange. Si l'on fait alors évaporer l'éther dans un creuset de porcelaine, l'huile de fusel reste en résidu, et son odeur caractéristique permet de reconnaître la provenance de l'alcool.

Dans les distilleries d'alcool auxquelles sont jointes des rectifications d'alcool, il arrive fréquemment que le fusel restant comme résidu de la rectification, qui est pour ainsi dire sans valeur et accuse 70 à 80 o/o à l'alcoomètre, est mélangé à l'alcool brut vendu en cet état; c'est pour cette raison que les consommateurs d'alcool brut achètent très rarement celui-ci aux fabriques auxquelles est jointe une rectification. On peut très facilement reconnaître une manœuvre de ce genre par le procédé suivant

Si l'on verse dans un haut tube de verre, fermé en dessous par un bouchon une partie de l'alcool à analyser et quatre parties d'eau froide, il se produira immédiatement un trouble laiteux qui disparaîtra cependant quand on chauffera le tube. Si l'on place alors le tube de verre horizontalement, l'huile de fusel, étant spécifiquement plus légère se rassemblera à la surface en peu de temps. Même l'alcool obtenu par la nouvelle méthode, qu'on devrait reconnaître par l'odeur, se distingue très facilement de celui obtenu par l'ancienne méthode par le papier de tournesol, que rougit l'alcool préparé par la nouvelle méthode.

Préparation de la poudre de viande.— Hacher menu une certaine quantité de viande de bœuf (1 livre par exemple), débarrassée des parties tendineuses et des graisses

Etendre cette viande hachée en couche mince sur une toile métallique et la faire sécher près d'un foyer quelconque ou dans un four ouvert, en ayant soin de la maintenir assez loin du feu pour éviter la cuisson.

Remuer souvent afin de faciliter le dégagement des vapeurs d'eau qui se forment au-dessus, tant que la viande contient quelque humidité.

Au bout d'une heure environ, cette viande complètement sèche et non rôtie contenant tous les principes de la viande crue, sous un volume cinq fois moindre, pourra se pulvériser facilement au moyen d'un broyeur ou d'un mortier.

L'emploi d'un tamis très fin terminera l'opération, qui aura donné une poudre d'odeur agréable, d'une administration commode et d'une digestion facile.

Cette poudre, éminemment reconstituante, remplace avantageusement les jus et extraits qui ne peuvent contenir, quelque bien préparés qu'ils soient, les parties les plus nutritives de la viande, c'est-à-dire la fibrine musculaire et les albuminates qui sont insolubles dans l'eau. Les matières minérales et organiques qui composent ces préparations liquides sont plutôt des agents digestifs que réparateurs.

Manière de souder l'ambre.— Voici comment on peut souder les morceaux d'ambre de manière à ne pas apercevoir les traces du joint: On passe sur les bords de l'ambre une couche d'huile de lin, on les presse l'un contre l'autre tandis qu'on les tient sur des charbons de bois incandescents. Au lieu de l'huile de lin, on peut employer aussi une solution de potasse caustique et agir pour le reste de même que ci-dessus.

Désinfection des appartements.— Dans les chambres où règnent de mauvaises odeurs, on purifie l'air au moyen de boules désinfectantes qu'on prépare de la manière suivante.

On prend 1½ livre d'argile, autant de sel, autant de sulfate de fer et 7 onces de peroxyde de manganèse. On mélange et on pétrit tout cela au moyen d'un peu d'eau chaude et de manière que la pâte ne soit pas trop molle et puisse se mouler. On la coupe par morceaux et on en fait des boules de diverses grosseurs que l'on fait sécher au soleil ou près du feu. Dès qu'elles sont bien sèches, on peut s'en servir: on les place sur des charbons allumés, et tout aussitôt il s'en dégage du chlore en assez faible quantité pour ne pas nuire aux per-