

Pour la, qualité et la pureté,
achetez l'

Extra Granulé

Et les autres sucres raffinés
de la vieille marque de
confiance

Redpath

Manufacturé par

The Canada Sugar Refining Co.
LIMITÉE.
MONTREAL.

Vous devriez tenir le

Boeuf Fumé, Coupe en Tranches, de Clark

Parce que chaque boîte est garantie de première qualité.

Parce que son Arôme et sa Texture sont fins.

Parce qu'il satisfera vos client et qu'un client satisfait est la meilleure publicité que vous puissiez avoir.

Parce qu'il est mis en boîtes par la méthode la plus parfaite et la plus propre qui soit connue.

Parce que son prix est à la portée de tous.

LES CONSERVÉS

Conférence de M. Léon Arnou

Divers moyens de conservation sont employés pour retarder la décomposition des substances alimentaires.

Les procédés de conservation varient suivant la nature et l'emploi des produits, leur plus ou moins grande altérabilité ; tous ils reposent sur ce principe qu'il faut priver les matières organiques du contact de l'air et de l'humidité, principales causes de leur altération.

Voici les principaux moyens employés pour les matières alimentaires qui seules peuvent nous intéresser.

1° Celui par l'ébullition ou procédé Appert, il consiste à faire cuire au bain-marie ou à la vapeur, les boîtes ou flacons qui contiennent les produits dont on veut assurer la conservation.

2° Le procédé par dessiccation dont je vous parlerai, pour les légumes comprimés, il est aussi employé comme nous l'avons déjà vu pour certains fruits secs.

3° Un autre moyen, par la concentration, employé pour le lait et les jus de viande, que l'on convertit en extraits ; certains sucs de plante sont également traités par ce procédé ; le raisiné est un extrait mou obtenu par la concentration du moût de raisin.

4° La salaison, procédé le plus anciennement connu.

5° La macération dans le vinaigre ou l'acide acétique employé pour la préparation de divers fruits et légumes conservés en hors-d'œuvre.

6° L'emploi des alcools où l'esprit de vin garantit les matières organiques de toute altération, très avide d'eau, il s'empare de celle que contiennent les fruits ou les substances qu'on y plonge et les met ainsi dans l'impossibilité de se décomposer.

Bien d'autres procédés ont été trouvés et préconisés, mais ces moyens sont ou trop coûteux ou de nature à compromettre la santé publique.

Le procédé Appert, généralement employé, s'applique également à tous les produits ; cette manière de conserver les aliments a été une très importante découverte pour notre commerce. Je vous en ai donné quelques détails à propos des conserves de fruits ; il se pratique de la même façon, soit pour les légumes, les poissons, les viandes, etc., mis en boîtes métalliques, en pots ou en flacons.

Conserves de légumes

Asperges. — Cette conserve ne se prépare qu'avec l'asperge de primeur pour l'avoir tendre et blanche. Le cultivateur doit la livrer sans être lavée. Pour l'attendrir et lui conserver sa couleur, on la soumet au "blanchiment", qui consiste à lui donner à plusieurs reprises une ébullition de quelques minutes dans

"Elite"
CHOCOLAT
Non Sucré
DES EPICIERES
POUR TOUS LES
Besoins de la Cuisine
Tablettes de 1/4 lb
FABRIQUE PAR
JOHN P. MOTT & CO.,
HALIFAX, N. S.
J. A. TAYLOR, Agent, MONTREAL.

LA SANTE
AVANT TOUT
TRADE MARK
REMEDE DU DR SEY

Le **GRAND REMEDE FRANÇAIS** contre la
Dyspepsie, les Affections Biliaires, la Constipation,
et toutes les Maladies de l'Estomac, du
Foie, et des Intestins.

Le **REMEDE DU DR. SEY** est un composé
des aromatiques les plus purs, qui stimule les fonctions
digestives et qui, loin d'affaiblir comme la plupart des
médicaments, tonifie au contraire et vivifie.

De plus, il contient une substance qui agit directement
sur les intestins, de sorte qu'à petites doses il
prévient et guérit la constipation, et à doses plus
élevées, il agit comme un des purgatifs les plus efficaces.

Vendu par les Pharmaciens, \$1.00 la bouteille.

LABORATOIRES, S. LACHANCE,
87, rue St. Christophe, MONTREAL.

Lacaille, Gendreau & Cie
Successors de Chs Lacaille & Cie
EPICIERES EN GROS
Importateurs de Mielasses, Sirops,
Fruits Secs, Thés, Vins, Liqueurs,
Sucres, Etc., Etc.
Spécialité de Vins de Messe de Sicile et
de Tarragone.
329 Rue St-Paul et 14 Rue St-Dizier
MONTREAL

The Archambault Oyster Co.
194 1/2 Rue St-Charles Borromée.
MONTREAL.

TEL. BELL EST 1765,
TEL. MARCHANDS 365.

La maison la plus importante du continent dans
le commerce des Huîtres.

Réputée pour sa courtoisie envers la clientèle et
la promptitude de ses livraisons.