

lissé refroidir, puis on les étend sur une claie de toile métallique et un ouvrier souffle dessus avec un énorme soufflet jusqu'à ce que toute la couche de poussière d'amidon qui les entoure soit enlevée. On les glace ensuite en les saupoudrant rapidement de sucre chaud. Sans cette croûte durcie, ils auraient bientôt perdu leur forme et retourneraient en sirop.

Il y a des milliers de manières de "finir" les bonbons, chaque fabricant ayant sa spécialité. La nouveauté est un élément de succès partout; mais dans la confiserie, c'est ce qui fait la vogue et ce qui rapporte.

On en fait énormément au chocolat. Et pour donner la couche de chocolat, tout se fait à la main, aucune machine n'ayant encore été inventée qui puisse bien faire ce travail. Les ouvrières sont là, en rang, chacune devant son pot de chocolat fondu où elle plonge et replonge ses boules blanches qui sortent d'un beau brun foncé. Elles travaillent aux pièces et les plus habiles y font beaucoup d'argent.

Les imitations de fruits sont nombreuses et variées. Voici une nouveauté: les pois verts en gousses. L'ouvrier a devant lui des boules de pâte verte de la grosseur d'un pouce, et de plus petites boules d'un vert plus clair et de la grosseur d'un petit pois. Il étend et aplatit la grosse boule en l'allongeant un peu, y incruste au milieu une ligne de petites boules vertes, ramène les deux bords par dessus et voilà la gousse prête à être glacée.

On a des feuilles de roses et des violettes que l'on cristallise en les faisant bouillir une minute dans le sucre, puis on les étend à plat et on les glace. Les fruits glacés sont d'abord mis à cuire dans le sucre jusqu'à ce qu'ils soient transparents et bien confits.

Beaucoup de bonbons sont estampés à la machine, qui leur donne la forme désirée, tranche de pomme, quartier d'orange etc.

Les caramels se font avec du sucre mou, de beurre et de la crème cuits juste assez pour qu'on puisse les travailler et aromatisés avec du chocolat, du sucre d'érable ou du sirop.

Une chose essentielle dans la fabrication des bonbons, c'est la propreté. Les bassins de cuivre reluisent comme le soleil en plein midi; toutes les tables, les cuillers, les claies, les plateaux, les planchers eux-mêmes sont tenus scrupuleusement nets. Les ouvriers et les ouvrières portent tous le bonnet blanc et le tablier blanc.

LA LOI DE FAILLITES

Le texte officiel de la loi de faillites présentée à la Chambre de Communes mardi, ne nous est pas encore parvenu et nous sommes obligés, par conséquent, de remettre au prochain numéro l'étude que nous devons faire de cette importante mesure.

A L'INDUSTRIE LAITIÈRE

Comme un certain nombre de fabricants de beurre et de fromage se proposent de commencer les opérations de la saison de 1894 dans le cours du mois qui commence, c'est-à-dire près d'un mois en avance sur les années précédentes, nous croyons qu'il est opportun de leur faire part de quelques observations concernant, non pas la fabrication, nous n'avons pas la compétence pour cela, mais la vente de leurs produits.

1o Ne spéculiez pas. Vendez vos produits aux cours du jour, dès qu'ils sont prêts. Ne vendez pas votre fromage trop jeune ni votre beurre trop vieux.

2o Soignez votre emballage. Les tinettes noircies par l'usage font perdre facilement $\frac{1}{2}$ c par livre; les boîtes de fromage mal faites et arrivant brisées sur le marché sont tout aussi préjudiciables.

3o Vendez sur le marché principal où vous êtes à même de profiter de la compétition des acheteurs, plutôt qu'à la beurrerie ou à la fromagerie; soit que vous fassiez vendre par votre fabricant, ou par un vendeur chargé des produits de plusieurs établissements ou que vous consigniez à un marchand à commission de Montréal. Nous recommanderions plutôt cette dernière manière comme la plus profitable et la plus économique.

4o Tenez-vous au courant du marché en vous abonnant au PRIX COURANT qui, comme par le passé, vous mettra à même de suivre exactement la marche des prix sur les principaux marchés du Canada et de l'étranger.

Nous renouvelons l'offre de nos services, dont un bon nombre de fromagers et de beurriers se sont servis les années précédentes, pour renseigner par télégraphe, sur demande, sur les cours du jour dans l'intervalle de la publication du journal.

Au début de la saison, nous tenons à rappeler aux fromagers que succès oblige et que la province de Québec qui a eu un tel succès à Chicago, ne peut se laisser distancer maintenant

par aucun pays. Il faut que le fromage de Québec ait, cette année, la place qui lui appartient à la tête du marché.

Nous rappellerons aussi aux beurriers que l'Australie, dont le commerce d'exportation ne date que de trois ou quatre ans, a exporté en Angleterre, l'année dernière, quatre fois autant de beurre que le Canada; et que c'est une honte pour nous de nous laisser ainsi distancer par une colonie trois fois plus éloignée que nous du marché commun.

Il faut donc, plus que jamais, étudier le moyen de mettre notre beurre devant les consommateurs anglais en aussi bon ordre et à d'aussi bonnes conditions, au moins, que le beurre d'Australie.

BREVETS CANADIENS

Brevets émis par le Bureau des brevets, Ottawa, Canada, du 3 mars au 22 mars 1894.

3 MARS

- 45462—Abat-jour pour lampes à incandescence, Edward D. Cooke.
45463—Sonde à trépan, Chas. G. Schellenberger.
45464—Presse d'imprimerie, S. J. Parker.
45465—Système pour actionner les lampes à incandescence au moyen de courants multiphasés, J. N. L. Gorges.
45466—Procédé et mécanisme de fusion des minerais et de raffinage des métaux, Chas. M. Allen.

5 MARS

- 45467—Appareil à souder, Chas. E. Lipe et Jno. A. Cross.
45468—Frein de chars, M. E. Ellsworth.
45469—Appareil pour la distribution des liquides, Wm. M. Fowler.
45470—Cartouchière tissée, Thos. C. Orndorff.
45471—Couloir, Darwin B. Gotham.
45472—Registre de monnaie, Jos. A. Treat.

6 MARS

- 45473—Talon de robinet, Esdras Rousseau.
45474—Machine à amalgamer centrifugé, O. B. Peck.
45475—Pesée pour papier et calendrier combinés, A. D. Palmer.
45476—Outil pour percer les trous de serrure, Eric O. Lofdahl.
45477—Allumoir électrique pour cigares, Lawrence T. Smith.
45478—Canne et parapluie combinés, Wm. B. Black.
45479—Outil à combinaison, Chas. A. Ketchum, Wm. Wrigley, jr. et Wm. Sculchard.
45480—Boîte à cartes, Wm. E. Richards et Wm. W. White, cessionnaires de Wm. E. Richards.
45481—Joint de frein atmosphérique, Wm. Borbridge, Thos. Fraser et Wm. Printer.
45482—Guide-doigts pour clavigraphes, Schuyler Grant, cessionnaire de Eugène Terry.
45483—Couteau, The Christy Knife Co., cessionnaire de Russ J. Christy.