

## POMMES DE TERRE A BON MARCHÉ

Le grand cultivateur anglais de Pommes de terre, M. Findlay, lance aujourd'hui sur le marché ses récentes créations: "Golden Reef" et "Diamond Reef," au prix de 625 fr. (\$125) la livre, sous le réserve expresse que l'acheteur ne vendra ni ne donnera aucun tubercule de cette sorte à un prix inférieur à celui de son prix courant pendant les quatre ans qui suivent la transaction, sous peine d'une amende de 5,000 francs (\$1,000). Voilà une mesure bien d'acconienne, pour son efficacité illusoire, et nous doutons que l'on ait ainsi établi la formule définitive pour assurer aux obtenteurs de nouveautés le bénéfice légitime qu'ils sont en droit d'en attendre. En tout cas, voilà des prix encourageants pour les semeurs en mal de nouveautés.

## LE VINAIGRE DE PRUNEAUX

Il paraît, d'après ce qu'on dit à la Station Expérimentale du Département de l'Agriculture, que le Gouvernement des Etats-Unis fait des expériences pour se rendre compte si des pruneaux petits et invendables peuvent être employés à la fabrication du vinaigre. Pendant les quelques dernières semaines, on a fait du vinaigre, à la station expérimentale de l'Oregon au moyen de pruneaux qu'on ne pouvait pas vendre, soit à cause de leur petitesse, soit pour toute autre raison.

Les pruneaux, dit "Grocery World," sont d'abord lavés puis placés dans une machine à cylindres munis de pointes qui les déchirent et les mettent en pièces. On introduit alors dans la masse pulpeuse de la levure pure.

Cette levure donne naissance à une fermentation vive et rapide, qui brise les parois cellulaires des pruneaux; le jus clair est ainsi mis en liberté et coule dans un récipient situé au-dessous de la machine. Cette méthode pour recueillir le jus clair n'est pas coûteuse et est très satisfaisante. Un boisseau de fruits donne un peu plus de trois gallons de jus. On laisse fermenter ce dernier dans des barils ouverts; cette fermentation dure dix jours. Au bout de ce temps, le jus contient 10 pour cent d'alcool. On inocule alors au jus, pour ainsi dire, une culture pure d'un ferment de vinaigre, en la faisant flotter à la surface au moyen de morceaux de liège, lestés de manière à amener la culture en contact avec le liquide.

Le vinaigre ainsi produit est d'une

excellente qualité; il a du corps et une saveur de fruit, et contient 6.89 pour cent d'acide acétique. La seule objection qu'on puisse lui faire, c'est sa couleur, qui est celle d'un vin très foncé. Toutefois il n'est qu'un peu plus foncé que le vinaigre de malt importé, qui se vend bien. Pendant les quatre mois qui ont suivi le pressage des fruits, on a fait aussi à la station du vinaigre de poires contenant 8.89 pour cent d'acide acétique et du vinaigre de pommes en contenant 6 pour cent, en employant de la levure, pour la fermentation alcoolique, et en ajoutant une culture de ferment de vinaigre pour la production de l'acide acétique.

La bonne publicité et le gros bon sens sont cousins au premier degré.



## BEAUCOUP DE FEMMES

sont prêtes à acheter une mop — une bonne mop, une mop qui fera réellement un beau travail: qui n'a pas besoin d'être mouillée, qui permet à une femme de porter une jupe présentable.

### La MOP TARBOX

Se Tordant Automatiquement.

est la seule que les femmes désirent et qu'elles achèteront si vous leur faites voir ses avantages.

Ces mops sont beaucoup plus profitables que celles de l'espèce médiocre. Elles se détaillent à 35 cents.

**PAS CHER, N'EST-CE PAS?**  
Votre Marchand de Gros en Vend.

## TARBOX BROS., TORONTO, Can.

The Archambault Oyster Co.  
191 1/2 Rue St-Charles Borromeo,  
MONTREAL.

TEL. BELL EST 1765.  
TEL. MARCHAND 365.

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

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

TEL. BELL, JOUR:  
MAIN 4619

TEL. BELL, SOIR:  
EST 2397

## La Cie de Laiterie St-Laurent

10, PLACE D'YOUVILL, MONTREAL.

Machineries et fournitures complètes pour  
beurreries et fromageries.

Centrifuges, Pasteuriseurs, Réfrigé-  
rateurs, Acidimètres, etc.

Consignataires et agents de manufacturiers.  
Envoi de catalogues sur demande.

TOUTES SORTES DE FOURNITURES  
POUR LAITIERS.

## UNE ANNONCE INGENIEUSE

peut vous induire à acheter et à essayer un paquet de Thé

# Blue Ribbon

Mais après cela, sa bonne qualité invariable réussira à  
retenir votre clientèle.

**Essayez l'ETIQUETTE ROUGE.**



## COLD STORAGE

Circulation d'air froid et sec, Ventilation  
parfaite, Température appropriée à la na-  
ture des produits à conserver.

Conservation, d'après les méthodes scientifiques les plus  
approuvées, de

**Beurre, Fromage, Œufs, Fruits.**

Coin des rues des Sœurs Grises et William, Montréal.

M. GOULD, GÉRANT.