

Etes-vous sourd --- à la raison ? Est-il raisonnable ou juste pour vous-même de vendre un poli à poêle inconnu et non-éprouvé, au lieu de



Enameline

The Modern STOVE POLISH.

sur lequel plus d'argent est dépensé que sur n'importe quel poli à poêle ?

Quatre-vingt dix pour cent de tous les épiciers de détail des Etats-Unis vendent l'Enameline. Cela les paie

7. Repliez les ailes sur le dos de la volaille.

Une corde, laquelle, toutefois, ne doit pas faire le tour du corps, peut être employée pour les tenir en place.

8. Aussitôt les plumes enlevées, suspendez la volaille par les pattes pour qu'elle refroidisse.

Ne la posez pas à plat et ne la suspendez pas par la tête. Le sang doit s'en aller dans la tête et se coaguler là. Un négociant dit: "Placez la volaille sur la poitrine, sur une planche à cet effet, rentrant le croupion à l'égalité, de manière à faire une pièce carrée, et laissant la tête pendre, jusqu'à ce que le corps se soit affermi, et la volaille gardera toujours une apparence potelée."

9. La propreté est de rigueur.

Les pieds et les pattes des volailles doivent être nets également.

10. Les volailles doivent être complètement refroidies (pas gelées) et elles doivent être froides de part en part avant d'être mises dans les emballages.

11. Les boîtes doivent être basses, assez profondes pour contenir un rang de volailles.

On recommande une caisse de six pieds de long, par vingt pouces de largeur et sept à onze pouces de profondeur. Le dessus, le fond et les côtés peuvent être en bois d'un demi-pouce d'épaisseur, les extrémités et la pièce transversale au milieu ayant un pouce d'épaisseur.

12. Ne mettez dans une boîte que des

sujets ayant à peu près le même poids, la variation ne dépassant pas deux livres.

Le sujet le plus léger ne devrait en aucun cas rester en deça du plus petit chiffre indiqué sur la boîte, ni le sujet le plus pesant excéder le chiffre le plus fort.

13. Que les sujets mâles et femelles soient emballés séparément.

14. Que les boîtes soient marquées aux deux bouts clairement.

Les marques dans le coin gauche supérieur de l'extrémité doivent indiquer le nombre des volailles, et si ce sont des mâles ou des femelles.

Les marques dans le coin droit supérieur de l'extrémité doivent indiquer le poids des sujets séparément, le poids total, le poids de la boîte, et le poids net des volailles.

Par exemple :

12 T. Cocks	10 to 12 lbs.
	Gross weight 156 "
	Tare 24 "
	Net 132 "

T. Figures pour dindes ;

F. " " poules ;

G. " " oies ;

D. " " canards.

15. Que chaque pièce soit enveloppée proprement dans du papier.

La tête de chaque volaille doit être bien enveloppée dans du papier épais pour absorber tout écoulement de sang.

16. Epandez une petite quantité de pâte de bois (pulpe) sur le fond de la boîte.

Si la pulpe ne peut être obtenue, mettez une petite quantité de paille au fond de la boîte. La paille doit être tenue sèche et nette.

17. Mettez du papier au-dessous des volailles et sur elles, pour les garder nettes.

Une petite quantité de pâte de bois, ou de paille sèche et nette pourra être placée sur le dessus, juste sous le couvert.

18. Embalmez les volailles, le dos tourné en bas, la tête sur un côté.

19. Mettez de douze à vingt-quatre pièces dans chaque boîte.

Chaque caisse doit être bien empli, afin d'éviter tout dommage résultant de chocs à l'intérieur de la boîte pendant le voyage.

20. Les indications qui précèdent s'appliquent seulement à des volailles qui seront gardées froides sans interruption. Il ne serait pas prudent de les expédier comme on fait des marchandises ordinaires.

21. N'exportez pas de volailles vieilles, coriaces.

22. Chaque volaille doit présenter une bonne poitrine, dodug, blanche et large.

(A suivre.)

Actuellement l'Europe possède un ensemble de 1459 kilomètres de voies ferrées, chemins de fer et tramways, où la traction se fait électriquement. Dans la répartition entre les différents pays, l'Allemagne vient en première ligne avec 642 kilomètres; ensuite c'est la France, mais assez loin, avec 279 kilomètres. La Grande-Bretagne en possède 127, l'Italie 116, la Suisse, 76.

....La CANADA LIQUOR CO., Limitée

Successeurs de AND. BRISSET & FILS.

.....21, 23, 25, rue Gosford, Montréal

ONT TOUJOURS EN STOCK UN ASSORTIMENT COMPLET DE

CLARET, PORT, SHERRY, MALAGA, MADERE, COGNAC, RHUM, CONSERVES ALIMENTAIRES, ETC.

SEULS AGENTS AU CANADA
POUR LES MARQUES :

RHUM ST. JAMES, AMER PICON, CLARET MONTFEBRAND de Mareau, de Bordeaux,

ECHANTILLONS ET PRIX ENVOYES SUR DEMANDE.

GIN WILKIN, (Ce gin, de qualité supérieure et d'un goût agréable, a obtenu les plus hautes récompenses aux expositions internationales.)