

Courroies Spéciales

Nos courroies sont recouvertes de de notre Ciment Imperméable et peuvent être exposées au froid ou à la chaleur sans danger de les gâter.



D.K. McLaren, Limited

Montréal, 309 rue Craig Ouest.
Québec, 21 rue St-Pierre.

LES TOLES CANADA GALVANISÉES

de la marque "Dominion Crown" sont de la fabrication la plus ancienne et la meilleure sur le marché.
Demandez-les à votre Marchand de Gros et n'acceptez pas de substitution. . .

A. C. LESLIE & CO.
MONTREAL. LIMITED

Feu M. Forsyth, l'illustre jardinier du marquis de Shrewsbury, à Alton Towers, dans la Staffordshire, a proposé, il y a déjà longtemps, l'usage, comme d'excellents légumes nouveaux, des pédoncules fleuris et jeunes des rhubarbes, qu'il baptisa du nom de *rhufleurs*, d'après le même principe que nous disons chou-fleur, pour indiquer les pédoncules fleuris et jeunes du chou. Le préfixe *rho* vient du mot rhubarbe et le rappelle.

Voici donc comment s'exprime M. Forsyth à propos de ce légume:

Nous sommes dans l'habitude de manger les pétioles de la rhubarbe depuis un grand nombre d'années; mais, remarquant que le pédoncule floral, à son premier développement, était ferme et de plus juteux, je jugeai qu'il devait constituer une excellente partie de la plante. Il est de toute évidence que ce pédoncule est à la rhubarbe ce que le chou-fleur est au chou. Or, on sait que, dans les plantations de rhubarbes, les pédoncules abondent et tous ne peuvent pas être abandonnés pour monter en graines; ils sont, partout, beaux et abondants aux mois d'avril mai, époque où les légumes nouveaux sont rares et surtout très chers. Ces poussées des premières fleurs printanières, que nous saluons avec tant d'allégresse, sont d'une belle couleur, et on peut les préparer comme les rhubarbes elles-mêmes. La saveur est plus douce que celle de la rhubarbe, et cette partie de la plante est plus propre à faire un mets analogue au chou-brocoli qu'à être employée en tartes. C'est, en somme, plutôt un légume qu'une pièce de troisième entrée.

FABRIQUES DE CANNES

La canne, non pas la canne à pêche, mais la canne de promenade, donne lieu à une industrie considérable: nombreux sont les acheteurs, car souvent une même personne possède tout un assortiment de cannes pour les diverses circonstances de la vie. Au point de vue de la fabrication de ce petit ustensile domestique, voici quelques détails assez curieux.

Le ou plus exactement les bois dont on

fait les cannes se récoltent en automne. On se sert de l'épine noire, bois léger et résistant, offrant un joli aspect après polissage et vernissage; on utilise également le houx, qui présente une grande dureté en même temps qu'une certaine flexibilité; les teintes les plus jolies sont données certainement par le cerisier, ou du moins par une certaine espèce de cerisier. Mais on tire également parti du bois de chêne, du frêne, du hêtre, du prunellier, du coudrier, à condition de savoir choisir les branches, et de savoir aussi les traiter.

Ce qui s'impose pour toutes les cannes, quel que soit le bois dont elle sont faites, quelle que soit la forme qu'on veut donner à leur poignée, c'est que la tige en soit parfaitement droite. Le bois tel qu'il a poussé ne présente pas toujours cette qualité; et, pour y remédier, on recourt à deux méthodes. Ou bien on suspend la tige de bois à un plafond par une de ses extrémités, en chargeant l'autre bout d'un fort poids; ou bien on serre la future canne entre trois tringles, de bois elles-mêmes, bien droites, et l'on ligature le tout d'une façon très serrée et jusqu'à dessiccation complète.

Les poignées et pommes doivent présenter les formes les plus variées, et souvent les plus baroques, afin de répondre aux goûts et fantaisies des acheteurs. On peut se procurer des cannes à pomme noueuse, tout simplement en coupant l'arbrisseau qui donnera la canne notablement au-dessous du sol et avec le paquet de ses racines. On conservera le tronc avec des naissances de racines plus ou moins prononcées, et naturellement, on émondera les tiges secondaires. On peut aussi avoir tout de suite un bec-de-corbin naturel en coupant une branche de bonne grosseur au-dessous de son point d'intersection avec d'autres branches, une seule de celles-ci étant conservée, et sur une très faible longueur.

Les chênes ou saules étêtés peuvent donner toute une série de cannes dont la poignée sera formée d'un morceau de la portion supérieure de ce tronc, d'où partent toutes les futures cannes. On tra-

vaille ensuite ce morceau de tronc suivant la fantaisie de l'ouvrier. On a d'ailleurs la possibilité de courber une tige d'après les dessins les plus compliqués à l'aide de l'eau chaude: on fait tremper le bout de la tige pendant un quart d'heure environ dans l'eau bouillante; puis, le bois étant devenu flexible et le demeurant tant qu'il reste imbibé de cette humidité chaude, on le courbe, en ayant soin de le maintenir dans la forme qu'on lui a donnée à l'aide de liens, et au besoin de cales en bois.

Enfin on met à contribution la végétation, dans ce qu'on peut appeler les plantations de cannes, pour fournir des formes de poignées bizarres et même des ornements sur la tige de la canne. C'est ainsi que, par exemple, on fend légèrement sur le côté, à la base, un arbrisseau (pour lui donner la possibilité de se courber sans se rompre); puis on le couche parallèlement à la terre comme un pommier en cordon, mais à très faible distance du sol, en le maintenant dans cette position à l'aide d'un crochet. On le laissera vivre un certain temps de la sorte, pour que les fibres du bois prennent bien la courbe convenable à angle droit. D'autre part, souvent, on tourne autour d'un jeune arbrisseau une tige de fer qu'on laisse s'y incruster au fur et à mesure de la végétation et de la pousse de l'arbuste; et finalement on a une canne présentant un curieux enroulement en creux, une fois enlevée la tige de fer et la canne terminée.

Ajoutons qu'il existe toute une technique pour colorer les cannes, les vernir; des bois fort ordinaires donnent des cannes d'un noir d'ébène magnifique, si l'on a eu soin de badigeonner la future canne d'abord d'une couche trois fois renouvelée d'une dissolution de bois de campêche, puis d'une autre dissolution faite de couperose verte.

Le mérite est une grande chose; mais de deux magasins de mérite égal, celui qui fait la meilleure publicité fera le plus d'affaires.—(Washington Star).