

par la raison que pendant ce temps des poussières, des insectes et des germes organisés (microbes divers) pénètrent dans les pots, y déposent les œufs et des saletés qui s'y incrustent au point qu'on n'est pas certain de les enlever complètement au moment du besoin, même par un savonnage à l'eau chaude.

Il est préférable, à mesure que chaque pot est vide, de bien le savonner à l'eau chaude, de le rincer avec une solution faible de chlorure de chaux (qu'on ferait bien d'y laisser jusqu'au moment d'employer le pot), puis avec de l'eau chaude le bien boucher.

Quand, après plusieurs mois de conservation, on veut entamer un pot de beurre, on décante d'abord la saumure qui s'y est formée, puis, avec une cuiller de bois plate, on enlève horizontalement des tranches de beurre, de façon à ne pas creuser de fosse où l'air viendrait se condenser, mais laisser sa surface plane. Cela fait, pour que le beurré ne se soulève pas du fond du pot et ne vienne se mettre à la partie supérieure en contact avec l'air, on pose dessus une pierre de grès bien propre, puis un nouveau linge, trempé dans une solution de borax et bien égoutté, et on remet le couvercle.

Les petits pots sont préférables aux grands, parce qu'une fois entamés, le beurre n'y reste pas aussi longtemps dans le vide, qu'on augmente chaque fois qu'on enlève du beurre.

Aucune des précautions que nous avons indiquées n'est inutile ni de trop, car c'est à la mauvaise manière de préparer et de conserver la provision de beurre qu'est dû le goût fort ou rance qu'il acquiert au bout de quelques mois et qui lui fait préférer, pour les tartines, le beurre d'hiver, d'étable ou de paille, comme on l'appelle.

Il est bien préférable de recommander, comme il suit, le beurre de pot un peu fort. On le lave dans de l'eau tiède additionnée d'un peu de bicarbonate de soude, on le rince, on le comprime fortement entre les mains, puis on le malaxe avec addition d'un peu de sel (s'il n'est pas assez salé) et de lait; on a, de la sorte, du beurre bien meilleur que celui d'étable frais.

Pour préparer quelques mets délicats ou des pâtisseries, on préfère employer du beurre non salé. Pour le conserver ainsi pendant l'hiver, il faut alors (après l'avoir bien nettoyé etc.) le fondre au bain-marie, à la plus basse température possible, et l'écumer pour enlever les parties caséuses et celles qui ne sont pas

liquifiées, puis le couler dans des pots bien propres, desséchés au feu et encore chauds; on les bouche parfaitement et on les place dans un lieu frais, comme il a été dit.

UNE EXCELLENTE MESURE

La Montreal Butter and Cheese Association a envoyé aux négociants en beurre et fromage la circulaire suivante :

Monsieur,

J'ai l'honneur de vous informer qu'il a été décidé de reprendre l'inventaire mensuel des stocks de beurre, de fromage et des œufs tel qu'il se pratiquait autrefois et je vous remets inclus un certain nombre d'imprimés dans ce but. Ayez la bonté de les remplir en indiquant les quantités des articles ci-dessus que vous aviez en mains dans vos propres magasins au 31 août.

Dans votre rapport les articles que vous aviez réellement dans votre magasin doivent seulement être mentionnés. Les rapports des marchandises dans les entrepôts publics seront fournis par les comptables de ces entrepôts.

Des imprimés supplémentaires sont fournis de manière que pour plus de secret vous pouvez diviser votre stock en plusieurs portions et en indiquer une proportion quelconque sur chacune des feuilles séparées.

Votre dévoué,

J. STANLEY COOK,
Secrétaire.

Nous pensons que cette mesure est excellente et il est permis d'espérer que tous les négociants s'empresseront de fournir avec toute l'exactitude nécessaire les renseignements demandés par l'Association.

Ces renseignements seront d'une utilité incontestable et pour les commerçants et pour les producteurs.

LES VOIES FERREES DU MONDE ENTIER

La locomotive fit sa première apparition en Angleterre, en 1825; la France ouvrit sa première ligne ferrée en 1828 (entre Saint-Etienne et Andrézieux), et inaugura en 1837, celle de Paris à Saint Germain.

L'Amérique eut son premier chemin de fer en 1829, l'Asie en 1849 (aux Indes), l'Océanie en 1854 (colonie de Victoria), l'Afrique en 1856 (en Egypte).

Le monde entier, qui n'avait que 332 kilomètres de chemins de fer en 1830, en possédait 8,641 kil. en 1840, 39,443 kil. en 1850, 106,886 kil. en 1860, 221,980 kil. en 1870, 367,855 kil. en 1880 et 608,828 kil. en 1890. Actuellement (1900), le réseau universel a une étendue estimée à 794,000 kil.

L'Amérique possède à elle seule plus de la moitié de ce total, soit 400,000 kil. environ. L'Europe vient ensuite avec 285,000 kil.; nous trouvons en Asie 60,000 kil. et enfin en Afrique 21,000.

Les Etats-Unis d'Amérique tiennent beaucoup la tête par l'étendue de leurs voies ferrées, qui atteignent 307,000 kil. Le deuxième rang appartient à l'Allemagne (51,000 kil.), puis viennent la Russie d'Europe (46,500 kil.), la France (43,000 kil.), les Indes anglaises et dépendances (40,000 kil.), l'Autriche-Hongrie (36,500 kil.), la Grande-Bretagne et l'Irlande (35,000 kil.), le Canada (28,000 kil.), l'Australie continentale (21,000 kil.), etc.

Si l'on ajoute aux chemins de fer des divers Etats, les voies ferrées de leurs colonies, nous trouvons le classement suivant: Etats-Unis (310,000 kil.), Angleterre et possessions (137,700 kil.), Empire Russe (54,000 kil.), Allemagne et colonies (51,500 kil.), France et colonies (48,700 kil.), Autriche-Hongrie (36,500 kil.), etc.

A Vendre

Le Stock d'un Magasin Général
à L'Islet, P. Q.

Le propriétaire, pour raison de santé, désire disposer de son stock consistant en Epicerie, Droguerie, Quincaillerie, Chaussures, Chapeaux, Papeterie, etc., d'une valeur de \$4000 à \$5000.

C'est véritablement la meilleure place de tout le Comté de l'Islet.

Le magasin est des mieux aménagés et l'acquéreur pourra conclure les arrangements les plus satisfaisants avec le propriétaire.

S'adresser à A. E. Vallerand,
Rue Dalhousie, Québec,
ou à A. Lionais,
25 rue Saint-Gabriel, Montréal.