

ces fruits, des fruits à boisson. Les pommes étant coupées en plusieurs rondelles sans être pelées, avec les pépins et tout leur intérieur, sont séchées dans des fours comme les autres fruits secs; on mélange aussi des fruits de forêts, tels que des cornes, des poires et d'autres baies sauvages, mais ce sont ces premiers fruits qui dominent dans ce mélange.

POUR CONSERVER LES OEUFS

On parle beaucoup en Bavière, en ce moment, d'un nouveau procédé pour conserver les oeufs dont le moins qu'on puisse dire, c'est... qu'il n'est pas dans une musette. Ce procédé consiste en effet — oh! bien simplement! — à recouvrir les oeufs d'une pellicule de verre, hermétiquement close de toutes parts.

Ce n'est pas fou, le moins du monde, comme on pourrait être "à priori" tenté de le croire, et l'opération est même d'une exécution beaucoup plus facile qu'elle n'en a l'air.

Vous n'avez, en effet, qu'à prendre du silicate de potasse, et qui n'est autre chose — veuillez le remarquer — que du verre soluble. Avec un litre de silicate de potasse pour 8 ou 10 litres d'eau on a de quoi conserver de 100 à 150 oeufs, suivant la grosseur.

Il n'y a qu'à placer les oeufs dans un récipient de terre ou de bois, bien récuré et sans odeur; après quoi, l'on verse doucement dessus la solution de verre jusqu'à ce que les oeufs soient tous immergés, en ayant soin de retirer les oeufs qui surnagent, car ceux-là, quoique bons encore à consommer immédiatement, ne se conserveraient pas. Quand, enfin, le récipient est plein, on le dépose à la cave ou dans un autre endroit frais, en le couvrant avec une planche. Un point, c'est tout.

Il n'en faut pas davantage, à la condition que les oeufs soient frais et propres, que la solution de silicate de potasse soit pure et que les oeufs y baignent entièrement, pour assurer une conservation pratiquement indéfinie.

Rien, au demeurant, de plus facile à comprendre, puisque les oeufs se trouvent pour ainsi dire absolument à l'abri de l'air et de toutes les causes extérieures de détérioration, comme un liquide enfermé dans une bouteille d'autant mieux bouchée qu'elle n'aurait pas d'orifice.

L'occlusion est si complète que le moment venu de faire cuire à la coque les oeufs ainsi vitrifiés, il faut commencer par trouer la coquille avec une épingle. Autrement l'air intérieur, dilaté par la chaleur et ne pouvant s'échapper à travers les pores obstrués par le vernis silicaté, risquerait de provoquer une explosion.

La Peptonine

Le véritable aliment des enfants, pur, stérilisé, approuvé par les analystes officiels, recommandé par les autorités médicales.

Se détalle à 25 cts la grande boîte.

Pour les cotations, consultez les prix courants de ce journal.

F. COURSOL, Seul Propriétaire,
238 Avenue de l'Hôtel de Ville. --- MONTREAL.

AU

Comptoir des Antilles et Levant Vins, Cafés, Thés, Epices



En vente dans toutes les épiceries les marques de Café St-Marc et La Sultana. Seuls dépositaires au Canada pour les vins de messe des Pères Blancs d'Afrique.

COMTE, FORBES & CIE

* IMPORTATEURS *

1329, Rue Notre-Dame TEL. EST 2341
A l'est de la gare Viger. TEL. M. 2032

LANGLOIS & PARADIS

8, rue Saint-Pierre, Québec.

SUCRE, TABAC, VINS
MELASSE, VEGETAUX, LIQUEURS
THÉ, FRUITS, Etc., CAFÉ.
de toutes en canistres.
sortes.

Et tous les Articles concernant le
Commerce d'Épicerie.

LES PLUS BAS PRIX DU MARCHÉ.
VENTES AU COMMERCE SEULEMENT.

Beurre, Fromage, Œufs, Provisions

J'invite les marchands de la campagne à me consigner ou à me vendre ferme leurs

PROVISIONS, FROMAGE, BEURRE
ET OEUFS.

Par mes relations dans le Commerce et mes contrats passés, je suis en mesure de leur obtenir les plus hauts prix du Marché pour les différents grades de marchandises.

Notez bien ma nouvelle adresse:
ARTHUR SAUCIER,
11 et 13 Place Jacques-Cartier, MONTREAL.

NOUVELLE APPLICATION DU SUCRE

En traitant le bois par la créosote, en l'imbibant de diverses solutions salines, en le soumettant à l'électrolyse ou en l'immergeant dans une tourbière, on parvient à modifier ses propriétés et à en faire une substance dure, solide, pouvant résister longtemps à l'usure. Il va de soi que chacun de ces procédés à la prétention d'être le meilleur. C'est ce que dit aussi M. Powell d'un procédé dont il est inventeur et qui consiste à traiter le bois... par le sucre, ou, pour parler plus exactement, par la saccharine.

M. Powell ne va pas, du reste, par quatre chemins pour nous montrer la supériorité incontestable de son procédé. Pour nous en convaincre, dans son article, — il fait devant nous l'expérience suivante: il prend un morceau de bois vermoulu, s'effritant sous la main, atteint de "pourriture sèche," comme disent les Anglais, et le plonge pour vingt-quatre heures dans une solution bouillante de saccharine. Au bout de ce temps il le retire de son bain de sucre et le met pour quelques heures au four, dont la chaleur a pour effet d'évaporer l'eau et d'augmenter la cohésion entre la saccharine et la fibre ligneuse. Et lorsque le bois sort du four, il est méconnaissable. C'est maintenant une masse dure, compacte, qui résiste à la scie, se laisse difficilement entamer par la hache ou le rabot. C'est un bois dur, solide, d'excellente qualité, se prêtant à tous les usages. Le bois neuf subit la même transformation dans le bain de saccharine, c'est-à-dire que lui aussi devient plus solide, plus dur, compact et résiste mieux à l'usure.

Mais pourquoi M. Powell s'est-il adressé à la saccharine pour obtenir une désinilisation rapide et parfaite du bois? C'est que, nous dit-il, la saccharine est à la fois un antiseptique et un ciment — voyez la canne à sucre — qui remplit les interstices entre les fibres ligneuses, accole celles-ci les unes aux autres et les soustrait à l'action nuisible de l'air et de l'humidité. L'ensemble de ces conditions fait qu'un bois passé au sucre vaut mieux au point de vue industriel, qu'un bois désinilisé et imperméabilisé par un des procédés que nous avons énumérés plus haut.

Voilà ce que nous dit M. Powell. Mais n'est-il pas à craindre qu'un bois imbibé de sucre ne fonde comme un bombon au contact de l'eau ou ne brûle comme une allumette à la première étincelle? Craintes illusoire, affirme M. Powell, et il nous cite tout au long, avec les chiffres à l'appui, des séries d'expériences faites comparativement avec du bois sucré et avec du bois qui ne l'était pas. Il en résulte que le bois à la saccharine prend quatre fois moins d'eau que le bois ordinaire et met sept fois plus de temps à brûler, et encore se consume-t-il doucement en se transformant en un bloc de charbon. Le bois sucré est donc ignifuge. Quant à sa résistance à la traction, à la compression et à l'usure, les chiffres sont là pour prouver la supériorité du bois à la saccharine.

Harengs et Saumon en Quart

MM. A. Robitaille & Cie offrent à bon marché des Harengs et du Saumon, en quarts et demi-quarts, de toute première qualité, ainsi que du Saumon rose [pink] et rouge, en caisses, à \$3.00 et \$5.00 la caisse.