



LE CIRAGE UNIVERSEL DE CAMERON

Pour Chaussures en Cuir Jaune, Brun et Tan, Selle, Rènes, Sacs de Voyages et toutes sortes d'Articles de ce genre.

VERNIS A CHAUSSURES CAMERON...

Ce vernis est universel, il a obtenu les médailles d'or aux différentes expositions universelles il donne à la chaussure ou autre articles en cuir un brillant riche, et conserve parfaitement le cuir. Demandez des échantillons.

The D. CAMERON UNIVERSAL SHOE DRESSING Co.



L. A. DASTOUS, Representant, No 18 rue St-Alexis, Montreal.

lailles sur le marché britannique est aujourd'hui beaucoup moins affecté qu'autrefois par l'état de la température. Des constructions frigorifiques dans les différentes villes de la Grande-Bretagne permettent aux consignataires de prévenir la détérioration du produit provenant de la hausse de la température au moment de l'arrivée.

Vers le temps de Noël, les gros dindons sont payés plus cher la livre que les petits. Les dindons les plus gros doivent être vendus avant Noël. Les dindes sont en demande jusqu'en mars.

PLUMÉS OU EN PLUME

Les importateurs ne sont pas tous d'accord sur la question de savoir si les dindes doivent être plumés ou envoyés en plume.

Ceux qui ont reçu des dindes en plume rapportent que lorsqu'ils ont été convenablement apprêtés, refroidis et emballés, ils sont arrivés en excellente condition et ont obtenu des prix satisfaisants. D'un autre côté, la plupart des importateurs recommandent que les dindes soient plumés et mis en chambre froide, mais non pas congelés. Sur les marchés de Londres, en particulier comme le disait un des négociants, "Les dindes en plume sont choses du passé."

Les indications contenues dans les passages qui vont suivre ont été préparées dans le but de fournir aux

cultivateurs et à ceux qui se proposent d'exporter des volailles les renseignements nécessaires.

DINDES A EXPÉDIER PLUMÉS

1 *Vingt-quatre heures à l'avance, ne donnez pas à manger aux volailles, pour que la fale et les intestins soient vides au moment de l'abattage.*

La fermentation des aliments dans la fale et les intestins gâterait la chair. On rapporte des cas de dindes expédiés en Angleterre la fale remplie de blé-d'Inde. Ils étaient décomposés au point d'être impropres à l'alimentation de l'homme, et il en résulta une perte sèche.

2. *Donnez-leur à boire une petite quantité d'eau juste avant l'abattage.*

Il faut que les volailles soient tenues tranquilles. Les marchands disent que si les volailles sont effrayées ou excitées, la chair ne se conservera pas bien, et la qualité en sera médiocre.

3. *Abattez-les en leur "tordant le cou," et non pas en les saignant au couteau, ou en les assommant au bâton.*

Un négociant assure que le mode le plus aisé et le meilleur d'abattage est par la dislocation du cou. Ce mode est généralement usité par les nourrisseurs de volailles de la Grande Bretagne et du continent. Voici comment on procède :

Saisissez, de la main gauche, les pattes, et, de la main droite, la tête de la volaille, le dos de celle-ci restant dans sa position naturelle, et le sommet de la tête tenant sans

le creux de la main. Maintenez les pattes de la volaille sur votre hanche gauche, et sa tête sur votre jambe droite ou votre genou droit. Dans cette position tirez sur la tête en même temps que vous la ployez en arrière, de manière à séparer la tête de l'épine dorsale. Dès que la tête est séparée du cou, la volaille est morte. Elle peut s'agiter convulsivement quelque temps, mais cela ne doit pas retarder la plume, qui doit être faite sur le champ.

4. *Plumez sans retard pendant que la volaille est encore chaude.*

La plume doit être laissée sur le cou jusqu'à trois pouces du sommet de la tête, et quelques plumes doivent être laissées sur la queue et à l'extrémité des ailes. Ne déchirez pas la peau en plume, et ne plongez jamais la volaille dans l'eau.

5 *Enlevez les intestins par l'arrière.*

Il faut avoir soin de ne pas rompre le fiel. Tout le reste peut être laissé à l'intérieur.

6 *Rompre l'os de poitrine.*

Quelques marchands recommandent de rompre l'os de poitrine en le poussant de côtés avec les pouces, le dos de la volaille reposant sur le genou de l'opérateur. Si un bâton spécial est employé pour cette fin, il devra être de bois arrondi, et la chair qui recouvre l'os de poitrine devra, au moyen d'un linge, être mis à l'abri de toute meurtrissure provenant du coup.

Reglisse

Quand on voit le nom YOUNG & SMYLIE sur une boîte de bâtons de Réglisse ou sur des spécialités de Réglisse, c'est le synonyme de pureté, arôme délicieux et main d'œuvre expérimentée dans la préparation de ces marchandises. Tout ce que les pharmaciens, confiseurs ou épiciers ont besoin dans cette ligne, leur est fourni. En dépôt chez tous les principaux marchands du Canada.

Young & Smylie,

Brooklyn, N.Y.

Etabli en 1845

