

etc., on les hache aussi finement pour les mêler aux farcis dont on garnit les volailles, et le gibier.

Les truffes, disait Brillot-Savarin sont les "diamants de la cuisine": elles conviennent à toutes sortes de plats fins; mais on doit se garder d'en faire abus, c'est dangereux.

COUVEUSES POUR HOMARDS

Pour différentes raisons, dont la principale est qu'on leur fait une pêche trop acharnée, les homards se font de plus en plus rares sur certaines côtes. On en pêche grandes quantités à Terre-Neuve, mais là aussi il a fallu se préoccuper de protéger les crustacés dès leur naissance contre leurs nombreux ennemis, les pieuvres principalement.

Depuis quelques années on a tenté de curieux essais consistant à faire éclore les oeufs dans des couveuses, à protéger ensuite et nourrir les jeunes homards jusqu'à ce qu'ils soient capables de vivre en liberté sans danger.

La commission des pêcheries de Terre-Neuve a fait de gros efforts dans ce sens, mais comme il faut au moins six ans pour amener par ce procédé les homards à la grosseur exigée pour la consommation, on ne peut encore établir de conclusions définitives. Toutefois les résultats obtenus sont des plus encourageants.

La commission fit un premier essai avec 400 couveuses réparties dans quatorze stations de pêche. Vingt-cinq hommes et quatre inspecteurs étaient chargés de la surveillance. Les oeufs de 20,559 homards furent disposés dans les couveuses et donnèrent 399,934,000 jeunes crustacés.

Jusque-là, de grandes quantités d'oeufs étaient perdues. Grâce au nouveau procédé on sauve à Terre-Neuve chaque année les oeufs de 18,000 homards environ. Des essais analogues ont été faits depuis dans les "fermes de homards" à Jersey.

La couveuse est formée d'une caisse de bois au fond arrondi. Grâce à deux ouvertures opposées, un courant d'eau la traverse continuellement. Les oeufs sont déposés à l'intérieur sur un grillage très fin. Pour obtenir les oeufs on prend la femelle de la main gauche et avec la droite on presse doucement sur l'abdomen. Les oeufs flasques ou de couleur pâle ne sont pas bons. On ne conserve que ceux tachés de deux petits points noirs: les yeux du futur petit homard.

La couveuse doit être nettoyée soigneusement chaque jour. Quand les petits homards commencent à vivre, on les nourrit avec un mélange de jaune d'oeuf et de farine.

On ne les laisse pas longtemps dans les couveuses, car ils se mangeraient entre eux. Il faut toutefois les abriter car les ennemis ne manquent pas.



EXAMEN DES YEUX

GUERISON DES YEUX sans médicaments, opération ni douleur. Nos "Verres Toric", nouveau style A ORDRE, ou de PRES, tracer, coudre, lire et écrire.

Consultez le meilleur de Montréal.

A L'INSTITUT D'OPTIQUE

144 RUE STE-CATHERINE EST

Coin Av. Hôtel-de-Ville MONTREAL.



LE SPECIALISTE BEAUMIER

AVIS.—Cette annonce rapportée vaut 15c par dollar sur tout achat en lunetterie. Spécialité : Yeux artificiels. N'achetez jamais des "pedlers", ni aux magasins "à tout faire" si vous tenez à vos yeux.