

Le panais et la cataire sont deux vieilles connaissances. Ces deux plantes, très anciennes formaient des hors-d'œuvre dans les restaurants à bon marché du Caire, il y a 5000 ans.

Le persil était employé dans l'Inde, il y a des siècles, comme salade délicieuse. Les Egyptiens en faisaient le même usage et Hercules, d'après la mythologie, portait une couronne de persil.

Certaines personnes faisant autorité en la matière affirment, avec toutes les apparences de la vérité, que les oignons et les concombres sont les légumes les plus anciennement connus. Il est certain que les Israélites étaient fatigués de la manne du désert et qu'ils désiraient avidement l'échanger contre des concombres. Mais les oignons ne sont pas le premier légume dont l'homme se soit nourri.

D'après la tradition et l'histoire; et par sa structure même, la lentille serait l'ancêtre de tous les végétaux comestibles et même ce serait ce légume qui aurait donné naissance à tous les autres. Il a fallu, bien entendu, qu'il fût cultivé pour développer ses bonnes qualités. Au temps d'Abraham, c'était un légume aussi répandu que la pomme-de-terre aujourd'hui.

C'est pour un plat de lentilles qu'Esau vendit son droit d'aînesse. Quand l'Inde sortit des temps préhistoriques, c'est-à-dire au commencement de l'ère de la civilisation, la lentille apparut comme si elle avait existé là de tout temps.

Le céleri ne coûtait pas cher au temps des Druides. Les Celtes, les Hiberniens, les Bretons et les Teutons cultivaient tous le céleri extensivement. Ce légume est originaire des pays habités alors par ces peuplades; mais il a fallu le soin attentif de la main de l'homme pour lui donner la blancheur qu'il a aujourd'hui. Autrefois le céleri atteignait une grande dimension et sa tige devenait ligneuse. Depuis la culture l'a réduit à l'état de plante naine et son suc qui a des qualités hygiéniques est devenu un aliment.

Le poireau est un légume ancien. Les

Pharaons et les anciens Romains s'en régalaient.

On sait que lorsque Néron ne jouait pas de violon, il passait ses journées à manger des poireaux. Le poireau est, pour les habitants du Pays des Galles, ce que le trèfle est pour les Irlandais. Ce légume était la nourriture principale des Juifs quand ils étaient sous la domination des Egyptiens, et il formait une ration ordinaire des soldats Grecs et Romains.

Les Grecs l'offraient à Hécate, et le poireau mélangé à l'ail formait un mets que les Egyptiens offraient à leurs divinités.

En réalité, il n'existe pas de légumes nouveaux. Tous ont été plus ou moins cultivés depuis que le monde existe. La plupart d'entre eux ont été tirés de l'état sauvage par les anciens et, dans les différents pays d'origine de ces légumes, les peuples étaient à peu près végétariens.

Quand les souliers jaunes sont par trop tachés, on n'a que la ressource de les passer au noir. Pour cela, il faut d'abord les laver avec de l'eau chaude dans laquelle on a mis des cristaux de soude, les rincer, puis les laisser sécher. On enlève ainsi le cirage qui empêcherait le cuir de prendre la teinture. Au besoin, on fait bien de les frotter avec du papier de verre extrêmement fin et qui a déjà servi. Alors on applique sur le cuir une forte décoction de bois de campêche, puis une solution de sulfate de fer.

* * *

Lorsque le cuir des chaussures en stock commence à prendre une teinte de rouille, il faut frotter l'endroit attaqué avec de l'huile. Si ce n'est pas suffisant, noircir, laisser sécher, brosser et faire une seconde application d'huile et la chaussure sera aussi belle que sortant des mains de l'ouvrier. On peut agir de même pour le cuir verni.

VOTRE AMEUBLEMENT DE BUREAU



Rend votre bureau attrayant. Vous n'avez pas besoin d'un ameublement dispendieux; mais que ce que vous avez soit de bon goût et attrayant. Nous nous ferons un plaisir de vous suggérer des idées ou de vous envoyer un de nos représentants.

CANADA CABINET COMPANY, Ltd.

231, rue Notre-Dame, Ouest, - MONTREAL.

Téléphone Main 4825.

ERNEST C. COLE, Gérant.

ECONOMIE.

Certaines personnes achètent un thé inférieur parce qu'il est bon marché. Elles pourraient aussi bien acheter un thé bon marché, parce qu'il est inférieur. Même chose, mais **PAS D'ECONOMIE** ni d'un côté, ni de l'autre. Avec le Thé

Blue Ribbon

vous avez **FORCE, AROME, QUALITÉ, VALEUR:**

VOILA DE L'ECONOMIE.

FARINE, GRAINS ET PROVISIONS

Nous demandons à correspondre avec

**VENDEURS
ET
ACHETEURS**

de Farine, Grains et Provisions.

ECRIVEZ-NOUS

Alf. T. Tanguay & Co.

50 RUE ST-PAUL, - QUEBEC



COLD STORAGE

Circulation d'air froid et sec, Ventilation parfaite, Température appropriée à la nature des produits à conserver.

Conservation, d'après les méthodes scientifiques les plus approuvées, de

Beurre, Fromage, Œufs, Fruits.

Coin des rues des Sœurs Grises et William, Montréal.

M. GOULD, GÉRANT.