

suivre dans la pratique de l'opération :

On se procure d'abord le tonneau qui doit contenir la conserve. Un simple fût défoncé suffit ; s'il a contenu du vin blanc, de l'eau-de-vie ou du vinaigre, cela n'a pas d'inconvénient ; au contraire, la fermentation se fait mieux. Le fond enlevé peut être maintenu par deux traverses et servira de fond mobile pour couvrir la choucroute.

Choisissez, de préférence, les choux bien blancs, bien étiolés, qui vous donneront une choucroute fine et de bon goût. Pierre Joigneaux, dans ses recettes d'Economie domestique, a exposé, très simplement, les bonnes conditions de préparation.

Les choux, ayant été débarrassés de leurs feuilles vertes, on les laisse se ressuyer pendant sept à huit jours sous un hangar ou dans une grange. Cela fait, on divise les pommes en lanières minces au moyen du rabot à choucroute, qu'on trouve à Montréal, dans tous les magasins de quincailleries bien montés. Il faut, au préalable, avoir soin de fendre les choux en deux et, après, enlever avec un couteau toute la partie dure de la tige qui se prolonge dans la pomme. Le rabot à choucroute fonctionne comme le rabot du menuisier avec cette différence, cependant, que le couteau est fixe et que l'on fait mouvoir sur lui d'avant en arrière une sorte de châssis ou cadre dans lequel on presse fortement les choux avec les mains.

Les choux découpés en lanières tombent dans une manne en osier ou sur un linge propre. Chaque fois que l'on a une certaine quantité découpée, on met dans le fût garni au fond d'une première couche de sel, un lit de choux épais d'environ 8 à 10 pouces, on y jette un peu de gros sel gris, le moins possible, et on foule fortement avec un pilon de bois. Cette première couche est réduite au tiers environ de son épaisseur primitive ; on en forme une seconde que l'on tasse de même, que l'on sale et prépare de la même manière ; avec le sel que l'on emploie à peu près dans la proportion d'une livre par dix choux, on jette aussi quelques grains de gros poivre et des baies de genévrier (qu'on trouve en pharmacie) environ une once par vingt gallons.

On passe à une troisième couche et ainsi de suite jusqu'à ce que la tonne soit pleine ; on termine par une couche de sel, on place ensuite sur la choucroute des feuilles vertes de choux, puis un linge

mouillé, et enfin le couvercle ou fond de tonneau muni d'une poignée au milieu ; le diamètre de ce couvercle permet de le faire entrer dans la tonne. C'est sur lui que s'exerce la pression constante, au moyen de grosses pierres ou avec une vis. Il faut que toute la masse soit fortement comprimée pour l'empêcher de se soulever pendant la fermentation.

Les couches s'affaissent et se resserrent ; l'eau de végétation des choux ainsi comprimés s'élève au-dessus du couvercle, elle devient verte, bourbeuse, fétide ; on l'enlève avec une grande cuiller et une éponge. On ôte les pierres, le couvercle, le linge et les feuilles, on racle sur une épaisseur d'un pouce environ la choucroute gâtée, et après avoir puisé ce qui est nécessaire à la consommation, on remplace le linge fraîchement lavé, le couvercle et les pierres, puis on verse un seau d'eau propre et fraîche et on continue ces soins jusqu'à ce que la saumure soit bien conservée. C'est l'affaire d'un peu plus de quinze jours, selon la température du local, température qui doit, autant que possible, être maintenue entre 51 et 68 degrés.

Il importe surtout, pour assurer la parfaite conservation de la choucroute, qu'il n'y ait jamais de vide entre les parois du fût et la masse conservée, et que cette dernière soit constamment couverte d'eau.

La fermentation de la choucroute commence au bout de deux ou trois jours et s'achève après quinze jours ou trois semaines. On peut attendre jusqu'à un mois pour la consommer. Toutes les fois que l'on puise à la conserve, il faut renouveler les soins indiqués plus haut, et quand bien même on n'y toucherait pas, il serait nécessaire de nettoyer, changer l'eau, tous les mois en hiver, toutes les huit jours en été, et même deux fois par semaine pendant les grandes chaleurs.

Aux indications données par Pierre Joigneaux, nous ne voyons rien, pour ainsi dire, à ajouter. Nous croyons qu'elles permettront de mener à bien la préparation, très simple en somme de la choucroute, que ce soit pour la consommation personnelle ou pour le commerce. Dans ce dernier cas, on aurait avantage à substituer aux pierres faisant pression la presse à choucroute usitée en Alsace ou toute autre presse ayant pour principe le levier à contre-poids, qu'on peut établir soi-même ; de cette façon, on n'aura plus l'embarras de déplacer les pierres.

COMPTES-RENDUS

CHAMBRE DE COMMERCE DE QUÉBEC.

Il y a eu assemblée du conseil de la chambre de commerce, mardi le 17 septembre dernier.

Quelques documents ont été reçus du département du secrétaire d'Etat, à Ottawa, au sujet de la Société comparative de législation d'Angleterre.

L'attention du conseil a été appelée sur l'importante question de l'établissement d'un entrepôt réfrigérateur. Il est proposé par la Dominion Cold Storage Co. d'établir des réfrigérateurs dans les principaux ports du Canada et de faire de Québec le dépôt principal. Cet entrepôt réfrigérateur sera d'un grand avantage pour Québec.

Il est résolu qu'une lettre soit envoyée au conseil de ville et à la Commission du Havre, recommandant d'appuyer le projet dans les conditions suivantes : 1o. exemption de taxes ; 2o. que le site à la jetée Louise soit donné gratis ; 3o. qu'aucune entente ne soit faite avec la compagnie ou tout autre syndicat ou individu qui pourrait créer un monopole.

La compagnie s'engage à construire un entrepôt réfrigérateur de la capacité de 500,000 pieds cubes et à dépenser \$150,000 pour cet entrepôt. En retour, elle demande une exemption de taxes pendant vingt ans, une force motrice électrique ou autre de 100 chevaux-vapeur ou l'octroi d'un bonus annuel équivalant à ce coût.

CHAMBRE DE COMMERCE DU DISTRICT DE MONTRÉAL.

Vendredi, le 20 septembre, la séance du conseil de la Chambre de Commerce a eu lieu sous la présidence de M. H. Laporte ; étaient présents : MM. Chs Desmarreau, A. Racine, U. Garand, L. E. Morin, sr, J. Monier et M. S. Côté, secrétaire.

Demande est faite par M. G. N. Parent, de pouvoir se servir, une fois par semaine, du local de la chambre de commerce pour faire des ventes de propriétés immobilières. Cette demande est refusée.

Le secrétaire fait ensuite rapport des informations reçues au sujet des taux des poids et mesures et de l'inspection du foin.

Ces rapports sont déposés sur la table. Lecture est faite du rapport sur l'instruction commerciale. Après adoption de ce rapport, on décide d'en adresser des copies au Conseil de l'Instruction Publique et aux différents directeurs de maisons d'éducation.

Le conseil se réunira mercredi prochain, à 3 heures de l'après-midi, pour recevoir le rapport du comité chargé de préparer de nouveaux règlements pour la Chambre de Commerce.

Il y a beaucoup d'excitation à Terre-neuve parce que le capitaine Howard, officier du département du Revenu, exige que tous les bateaux-pêcheurs, qui font la pêche sur la côte du Labrador canadien, soient munis de papiers en règle. Howard ayant saisi un certain nombre de bateaux terre-neuviens qui, après avoir été avertis, avaient négligé de se conformer à la loi ; on parle, à Terre-neuve, de réclamer du gouvernement canadien des sommes énormes comme indemnité.