

# CIGARETTES « TASANI »

Les plus douces.

Envoi gratis d'un échantillon sur demande affranchie adressée à  
A. PIOT, 41, Rue Brogniez (Bruxelles).

Les Cigarettes TASANI se trouvent chez tous les bons marchands de Tabac

Botha, Dewet, Delarey.

M. BOGAERTS, artiste-peintre à Bruxelles,

20, rue de la Montagne.

tient à la disposition du public les portraits à l'huile des 3 généraux, de Kruger, Steyn et L. Meyer; dimension 23 x 28 cm. à fr. 25,— pièce, y compris un beau cadre d'or très fin.

Un quart du montant sera remis aux généraux pour les veuves et orphelins Boers.

Dem. prospectus et certificat de Mme Veuve Lucas Meyer.

## MAISON BRIAS & Cie

BORDEAUX.  
103, Quai des Chartrons.

BRUXELLES.  
18, rue Marché-au-Bois.

Fournisseurs de la Cour.

Spécialité de vins fins de Bordeaux et Bourgogne.

Assortiment complet de Champagne, Porto, Madère, Malaga, Cognac, etc.

Distillerie de liqueurs fines et ordinaires.

ACCEPTE AGENTS AVEC CLIENTÈLE, BONNES RÉFÉRENCES.

Landbouwsyndikaat  
van den Jaer.

Oude Statiestraat, Tongeren.

### KUNSTMESTSTOFFEN

Metaalslakken, Superphosfaat, Kainiet, Sodanitraat, Sulfaat van ammoniak, Sulfaat en Chlor van potasch en alle samengestelde meststoffen op bestelling.

Het al gewaarborgd met kosteloze ontleding.

### VOEDERSTOFFEN

zoals: Mais, Katoenmeel, Lijnzaad, Lijnzaadmeel, Kokoskoeken, Meel, Bloem, Zemelen, enz. Het vermaarde voeder « de SUCREMA » voor paard en vee.

HET AL VAN EERSTE KLAS.



## Librairie COLLÉE

Grand Place à Tongres.

MOIS DE NOVEMBRE.

Le Soulagement des Ames du Purgatoire, par un Evêque de Genève. fr. 1,50  
Nouveau Mois des Ames, par Alph. Van Loo. fr. 0,60  
Mois des Ames du Purgatoire, par M. l'abbé Provost. fr. 0,60  
Les Ames du Purgatoire, par le Père Portmans. fr. 1,20  
Kleine Volksmaand voor de Geloovige Zielen. fr. 0,15  
Nieuwe Maand der Geloovige Zielen, door Alph. Van Loo. fr. 0,60  
De Zielen des Vagevuurs, door Pater Portmans. fr. 1,20  
Trekbriefjes voor de maand November. fr. 0,15

MORCEAUX DE MUSIQUE.

L. LA ROSE. La Voix des Saules. fr. 2,00  
" Chargez galop caractérist. » 2,00  
" Fête des Anges. » 2,00  
" Songe Bleu. » 2,00  
" Aube dorée. » 2,50  
" Ondes Argentines. » 2,00  
" Chanson d'Avril. » 2,50  
" Nuit Etoilée. » 2,00  
" Chanson des Lis. » 1,75  
" Sous la Feuillée. » 2,00  
E. MACK. L'Aurore. » 2,00  
L. FISCHER. La Fauvette. » 2,00  
JOSEPH HANSON. Vision Angélique. » 1,75  
AUG. HERX. Belle Jeunesse. » 1,00  
HENRI VAN GAEL. L'Iris. » 1,50  
" Fleurs de Lys. » 1,25  
" Joyeuse Entrée. » 1,00  
" Le Laurier. » 1,50  
" Bluettes. » 1,50  
JEAN DEBATTY. Le Bal Villageois, quadr. » 1,50  
" Les Jongleurs. » 1,75  
" Le Bal Villageois, Valse. » 1,00  
" Id. 6 danses faciles. » 3,00

ALMANAKKEN.

Allemands Gerief. fr. 0,10  
Leuvensehe. » 0,10  
Mathieu Laensberg, dubbele. » 0,40  
id. enkele. » 0,20  
Almanach Pittoresque. » 0,40  
Almanach Mignon. » 0,05  
Almanach de Liège. » 0,10

VIENT DE PARAITRE ET EST  
EN VENTE

à la Librairie COLLÉE,  
Grand Place, à Tongres:

## COMPTE-RENDU

DU  
Congrès Archéologique  
et Historique de Belgique.

TENU A TONGRES DU 4 AU 8 AOUT 1901,

sous la direction de la Société  
Scientifique et littéraire du Limbourg,  
à l'occasion de son 50<sup>e</sup> anniversaire,

PUBLIÉ PAR

FRANÇOIS HUYBRIGTS,

Secrétaire-Général du Congrès.

Deux volumes, 716 pages, avec nombreuses planches hors texte, prix: 5 fr.

## BIJVOEGSEL AAN DEN POSTRIJDER

van den 25 October 1902.

### De uitwerking van bloemengeur op de menschelijke stem.

Het is niet algemeen bekend dat de geur van lievelingsbloemen, als rozen, viooltjes, leliejes der dalen, narcissen, enz., een hoogst schadelijken invloed hebben op de menschelijke stem. Eene zangeres zal nooit zoo goed gedisponeerd zijn wanneer zij des avonds in eene gesloten ruimte zingen moet, waarvan de atmosfeer vervuld is met sterke geuren, die grootendeels afkomstig zijn van frissche bloemen.

De gevierde zangeres Marie Sasse, ontving eens op een avondfeest in een der voornameste Parijzer salons een tuil prachtige Parma-viooltjes, die bovendien nog besprenkeld waren met een sterkviooltjesreukwerk. De kunstenaar rook met welgevallen haar lievelingsreuk op, maar een half uur later moest zij ondervinden dat zij niet in staat was eene goed klinkende noot voort te brengen.

Christine Nilsson verhaalt van een tenor, die op een avond in de door rozengeur gevulde muziekzaal eener bevriende dame zong. Slechts met groote moeite en inspanning kon hij zijn lied ten einde brengen. Toen dwongen hem de hevige pijnen in de keel, dadelijk een dokter te raadplegen.

Eene geheele maand verkeerde de zanger in angst zijn stem te verliezen. Na dien tijd verbaude Nilsson alle sterk geurende bloemen uit haar huis.

Mad. Calve en eene andere minder beroemde Fransche zangeres zijn van meening, dat de witte vlier op een zangstem verderfelijker werkt.

De zanger Dolmas geeft zijne collegas den raad, nooit in eene salon te zingen waar tuberozen, hyacinthen of viooltjes haar bedwelvende geuren verspreiden. Reeds het ademen in zulk eene ruimte is nadeelig voor de stem, als men niet een zakdoek, in eau-de-cologne gedoopt, in zijne nabijheid heeft.

Ook de beroemde zangonderwijzeres Mad. René Richard verzekert, dat zij steeds eene belangrijke vermindering van kracht en van welluidendheid in het orgaan harer leerlingen bespeurt, zoodra deze rozen, viooltjes in de c-intuur dragen.

Professor Segur verklaart zelfs dat dames, die zich gedurig met sterk geurende bloemen omringen en er dikwijls aan rieken, niet alleen bij het zingen, maar zelfs ook bij het spreken door heerschheid overvallen worden.

Zenuwachtige, bloedrijke personen hebben in hoogere mate onder den schadelijken invloed van bloemengeur te lijden dan personen met sterke zenuwen en phlegmatisch temperament.

De zanger Faure, die over de hygiëne van den zang heeft geschreven, noemt de viooltjes de ergste vijanden van den lyrischen kunstenaar, voor wien zij even gevaarlijk zijn als tabak en alcohol.

Het bewaren van eenige vruchten.

Peren zijn moeilijker te bewaren dan appels. Daarom is bij het plukken dubbele voorzorg noodig. Het tijdstip van het plukken houdt verband met de verschillende soorten van vruchten. Zij die rijpen in den vroegen herfst of twaalf dagen vóór dat ze zouden afvallen, worden geplukt. Deze vruchten bezitten op dat oogenblik al de bestanddeelen, welke noodig zijn om volmaakt rijp te worden. Door ze in dit tijdperk te plukken, kan het bewaren beter geschieden en blijven de vruchten ook smakelijker.

De rijpheid is te onderkennen, wanneer de appel of per, met de hand opgelicht wordende, gemakkelijk van den boom loslaat. Gok de gele kleur, welke aan de zonzijde op de vrucht ontstaat, is een bewijs dat spoedig tot plukken kan worden overgegaan.

De vruchten welke in het late najaar rijpen, kunnen 't best worden bewaard. Ze moeten geplukt worden zoodra ze hun volle rijpheid hebben verkregen en dus niet meer groeien, dat is van het laatst van september tot het laatst van oktober. De ondervinding heeft geleerd dat, wanneer deze soort vruchten, na bunne volkomen rijpheid aan den boom blijven, ze niet goed kunnen worden bewaard. Ze zijn minder geurig en bovendien waterachtig. Worden deze vruchten vroeg geplukt, dan rimpelen ze spoedig en ze worden niet dan volkomen rijp. In elk geval moet plukken zooveel mogelijk geschieden bij droog weer, nadat de dauw is opgetrokken en liefst tusschen 10 ure 's morgens en 4 ure 's namidags. De vrucht is dan op zijn droogst, het geurigst en het meest geschikt voor bewaren. De beste wijze van plukken is de vruchten een voor een met de hand van de boom te nemen en voorzichtig in clatte manden te leggen, welke voorzien zijn van een laagje hooi of bladeren.

Elke kneusing moet voorkomen worden daar die een bruine blek veroorzaakt, welke later de verrotting der vruchten ten gevolge kan hebben. Moeten appels of peren bij nat weer worden geplukt dan moet men het best ze eenigen tijd op eene drooge plaats naast elkander op zuiver strooi uit te leggen totdat ze geheel droog zijn. Men onthoude zich

dergelijke vruchten met doeken droog te wrijven, de fleur wordt er door ontnomen en het bewaren gaat moeilijker.

In de bewaarplaatsen moet zooveel mogelijk dezelfde temperatuur heerschen (8 a 10°c).

De bewaarplaats moet van licht verstoken zijn, daar het licht 't rijpen verhaast. De lucht moet er eer droog dan vochtig zijn, echter niet heel droog, anders verliezen de vruchten hun watergehalte, rimpelen en worden niet goed rijp.

De vruchten moeten zoodanig geplaatst worden dat ze elkander niet drukken. Bij vorst moeten de vensters beschermt worden door strooizakken of strooi, ten einde de vruchten voor de grootte kou te schutten.

Een volstrekte zuidelijkheid moet in de bewaarplaats worden onderhouden en een nauwlettend toezicht moet worden uitgeoefend, ten einde de vruchten, welke beginnen te bederven, te verwijderen en die, welke te rijp zijn, op zij te zetten.

Noten. — De noten worden in den regel geogost in oktober of november. Meestal wordt gewacht tot ze van zelf beginnen af te vallen; die welke niet afvallen worden met een stok afgeslagen. Indien de bols'er nog om de noot zit wordt deze zoo spoedig mogelijk verwijderd, dit is een bepaald verescbte.

Zijn de noten van bolster ontdaan dan worden ze in lagen van 3-4 c. m. dikte opgestapeld in drooge vertrekken, ook wel buiten, aan de zon blootgesteld. Ze moeten dikwijls worden omgewerkt om het droogen te bevorderen en schimmelvorming tegen te gaan. Na verloop van 25 a 30 dagen zijn de noten droog genoeg. Ze worden alsdan op hoopen gestapeld of in zakken gedaan en bewaard in niet te warme, noch te vochtige localiteiten, opdat de noten zoo blank mogelijk blijven. Van dit laatste toch hangt de handelswaarde af.

Hazelnoten. — Eerst wanneer de omhulsels der hazelnoten beginnen te verwelken, hetgeen het teken is dat de vruchten volkomen rijp zijn, mogen ze geplukt worden.

Om de hazelnoten den vollen geur en smaak te doen behouden, worden ze in zand, zemelen of zaagmeel gelegd. Het bewaren in zakken na in de zon gedroogd te zijn, is niet aan te bevelen, want de noot zelf krimt in, wordt bijgevolg taai en verliest veel van haar volume.

Kastanjes. — De kastanjes zijn gewoonlijk tegen het einde van september of midden oktober rijp, dit is het geval wanneer het omhulsel barst en de kastanjes laat vallen.

Om de kastanjes zoolang mogelijk in verschen toestand te bewaren, ontdoet men ze