

LE SUIF VEGETAL

Produit de l'arbre à suif

Le *cây soi* (le nom annamite de cet arbre), haut de 7 à 8 mètres seulement, est un petit arbre très ornemental dont le feuillage rappelle un peu celui du tremble (*Populus tremula*). Ses feuilles, d'un vert foncé à la face supérieure et glauques à la face opposée, sont simples, alternes et très longuement pétiolées; le limbe presque égal en longueur et en largeur est brusquement terminé en pointe aiguë; nervure médiane très apparente dès deux côtés, faisant saillie à la face inférieure; nervures secondaires formant un ourlet au bord du limbe. Les fleurs jaunes, dispersées en épis terminaux donnent naissance à des capsules lisses, dures, brunes, ovalaires, à trois carpelles arrondis et à trois loges. Les graines, d'un beau blanc, sont un peu aplaties, demi-sphériques et sillonnées; elles ont une saveur âcre, pénétrante et sont recouvertes d'un tégument sébacé, très blanc, de consistance assez ferme.

Il existe deux formes de cette espèce au Tonkin: le *cây soi nép* et le *cây soi té*, celui-ci ayant les feuilles plus petites que son congénère.

L'aire de végétation du *Stillingia sebifera* paraît être assez étendue en Indochine où il croît à l'état spontané, in-

distinctement sur tous les terrains. Au Tonkin où il est très abondant, il est particulièrement exploité, mais seulement pour ses feuilles qui donnent, après décoction, une belle teinture noire réservée pour la coloration des soies. C'est pourquoi on le rencontre autour des habitations indigènes, sur les accotements des digues et dans les régions boisées facilement accessibles, conduit généralement en *tétard*.

Les indigènes attribuent le fait de sa multiplication à certains oiseaux qui, très avides de ses graines, les répandent sur toute l'étendue des territoires où on le rencontre à l'état sauvage.

Deux fois par an, aux mois de juin et de décembre, les indigènes coupent régulièrement tous les jeunes rameaux, qu'ils s'empressent de porter aux teinturiers.

Le *cây soi* nourrit communément un parasite de l'ordre des Lépidoptères dont la soie aurait une certaine analogie avec le *tussor*, mais comme elle est agglutinée par une matière cireuse difficile à séparer, elle est d'un dévidage très malaisé.

Le bois de *cây soi* de moyenne valeur, peut être utilisé au tournage, pour la confection de pieds de tables et de différents objets de menuiserie.

Le *Stillingia sebifera* est en outre très

répandu dans les provinces chinoises. Les produits commerciaux obtenus du traitement de ses semences donnent lieu à d'importants trafics.

Le *Stillingia sebifera* est exploité en Chine, depuis des temps immémoriaux; il croît sans cultures, surtout dans les régions accidentées; il commence à produire vers l'âge de quatre à cinq ans et lorsqu'il a atteint sont plein développement, il peut donner de 40 à 50 livres de graines par an.

La récolte a lieu d'octobre à décembre; elle n'est sérieusement faite que dans les pays où l'arbre est abondant.

Les graines sont cueillies en cassant les rameaux à la main, ce qui correspond à une taille fortifiante, si toutefois elle était pratiquée à la hachette ou au sécateur. Les rameaux sont alors mis en tas pour le séchage, puis on arrache les petits bouquets de fruits qui sont étendus sur des nattes afin d'obtenir une dessiccation plus complète.

Par suite de cette dessiccation naturelle, ainsi provoquée, l'enveloppe extérieure noircit, éclate, et il devient dès lors facile de recueillir à la main les petites fèves blanchâtres de l'intérieur.

L'huile extraite reçoit le nom générique de *kuen-icou*. Suivant les moyens employés, la pulpe et les noyaux donnent les trois qualités d'huile suivante:

THE DOMINION PACKING COMPANY, LIMITED

CHARLOTTETOWN, I. P. E., CANADA.

JARRES EN VERRES

- POUR -

BACON EN TRANCHES et BOEUF EN TRANCHES.

Une chose nouvelle au Canada. Egal à n'importe quel produit empaqueté sur le Continent Américain, meilleur pensons-nous, vu que les Porcs Canadiens sont supérieurs aux Porcs Américains. Une ligne splendide d'être pour la Maison, pour les Fêtes et pour le Camp.

Jambon en Tranches, "BEECHNUT".

Boeuf en Tranches Minces "BEECHNUT".

Jarres en Verre de 1 lb par douzaine..... \$2.50
 Bottes de 1 lb. par douzaine..... 2.40

Jarres en Verre de 1 lb. par douzaine..... \$2.50
 Boîtes de 1 lb. par douzaine..... 2.40

Escompte spécial aux Epiciers en Gros, Bona Fide.

THE DOMINION PACKING CO.,
 Charlottetown, I. P. E.

Codes Employés
 A. B. C. LIEBERS PRIVATE.

Adresse Télégraphique
 "DOMINO"
 Charlottetown.

Marque "BEECHNUT"




Lait Condensé, marque "EAGLE"
 et Crème, marque "PEERLESS" de Borden

Ces marques sont très favorablement connues par les Médecins, les mères de famille et les ménagères en général. Leur emploi offre absolument toute sécurité. Ces produits sont très désirables au point de vue de l'économie et des avantages qu'ils offrent, et il n'y a pas un usage du Lait dans un ménage qui ne puisse pas être complètement rempli par ces deux articles.

BORDEN'S CONDENSED MILK CO.

Les Fabricants Originaux du Lait Condensé.

Agents de vente du Canada:

W. H. DUNN, Montréal et Toronto.

Erb & Rankin, Halifax, N.E. W. S. Clawson & Co., St. John, N.B.
 Scott, Bathgate & Co., Winnipeg, Man.

Shallcross, Macaulay & Co., Victoria et Vancouver, C.A.

