

POIVRE BLANC ET NOIR

Le "Mercure de l'Inde" [Indische Mercur] a publié, sur la transformation du poivre noir en poivre blanc, une étude dont nous détachons les lignes suivantes:

"Le poivre noir, en bons grains, est d'abord traité par un trieur rotatif qui éloigne la poussière et trie les grains en 2 catégories: l'une comprenant les grains lourds, l'autre les grains plus légers. Les grains lourds sont ensuite versés dans des cuves pleines d'eau, et il s'y produit un second triage. Les uns tombent dans le fond, tandis que d'autres demeurent en suspension dans l'eau et que le reste surnage à la surface. Le poivre blanc est tiré des grains tombés au fond et de ceux restés en suspension; quant aux grains flottants à la surface, ils sont mélangés avec ceux plus légers encore, résultant du premier triage, et vendus comme poivre noir, sans subir d'autres transformations.

"Les grains lourds réservés pour le poivre blanc, sont entassés — sans mélanger les différents triages — dans des compartiments étanches où on les arrose tous les 15 jours environ, jusqu'à ce que les pellicules se gonflent et se détachent. On fait ensuite pénétrer de l'eau plus abondamment dans le compartiment où les coolies viennent alors nu-

pieds pour plétiner les grains étalés sur terre, jusqu'à ce que les enveloppes soient complètement détachées. Il ne reste plus qu'à faire sécher les grains, et ils sont prêts à expédier.

"La manipulation est coûteuse et entraîne une perte de poids assez considérable. C'est ainsi que 100 kilogr. de poivre noir acheté fournissent 30 kilogr. de poivre blanc, 20 kilogr. de poivre noir de bonne qualité, 35 kilogr. de poivre noir de seconde qualité, et 15 kilogr. de déchets qui ne sont bons qu'à faire de l'engrais.

"Une semblable entreprise ne peut donc être lucrative qu'à condition d'écouler le poivre blanc à très bon prix."

LA VIGNE ..

Il n'y a peut-être pas de plante qui ait autant d'usage, elle et ses fruits, que la vigne et le raisin. Beaucoup de ces usages dit le "Scientific American" ont une origine ancienne, parce que sans doute il est peu de plantes qui croissent et se développent sous des climats et dans des terrains aussi variés ou qui répondent avec plus de générosité que la vigne aux soins qui lui sont donnés. Ainsi nous en trouvons certaines espèces à l'état sauvage qui aspirent à s'élever au-dessus des arbres les plus hauts, d'autres espèces couvrent par un seul pied une étendue de terrain de plusieurs centai-

nes de pieds de circonférence, tandis que des pieds de vigne cultivés sont de simples arbustes d'une hauteur de deux ou trois pieds, qui produisent par acre de 11-3 tonne à 22 tonnes du raisin le plus beau.

La culture de la vigne est le plus haut degré auquel soit arrivé le travail du cultivateur autrefois; la vigne et l'olivier étaient, dans l'antiquité, les marques et presque le symbole d'une vie calme et cultivée. L'histoire profane ne remonte pas jusqu'à la plantation du premier cep de vigne, ni jusqu'à l'époque où le vin a été tiré pour la première fois du raisin. Il est intéressant de remarquer que des pépins de raisins ont été trouvés avec les restes d'habitants des lacs de Suisse et d'Italie, dans des tombeaux européens de l'Age de bronze, et dans les tombeaux des momies égyptiennes.

La vigne est souvent le sujet de métaphores dans les Ecritures saintes: habiter sous la vigne et le figuier est emblématique de bonheur et de paix. Nous aimons le raisin frais ou sec. Le jus de raisin non fermenté et le vin sont des articles importants dans l'économie d'un ménage et en médecine, tandis que d'autres produits et sous-produits nombreux sont extraits de la grappe de raisin.

La vigne elle-même produit une impression agréable par sa fleur parfumée, son beau feuillage et son fruit succulent;

SIROP DE SUCRE DE CANNE

Nous avons un très beau lot de Pur Sirop de Sucre de Canne de Choix. **CLAIR, DOUX et EPAIS.**

En Barils, Demi-Barils, Boîtes de 2 lbs., 3 lbs., 5 lbs., 10 lbs.

POUR PRIX ET ECHANTILLONS ECRIVEZ A

The Dominion Molasses Co. Limited, HALIFAX, NOUVELLE-ECOSSE

JOSEPH CARMAN, Agent, Winnipeg.

R. W. CLARKE & CO., Agents, Vancouver.

Remuez-vous et suivez la marche des Temps.



Les épiciers négligent rarement de se conformer aux désirs de leurs clients et, si un article demandé n'est pas en stock, ils le leur procurent.

Le Lait Condensé et la Crème Evaporée étaient rarement demandés, il y a quelques années. Aujourd'hui tout épicier dans le mouvement tient ces articles. En achetant, choisissez toujours ce qu'il y a de meilleur.

Lait Condensé, Marque

"Eagle" de Borden.

Crème Evaporée, Marque

"Peerless" de Borden.

En vente chez tous les marchands de gros ou chez

William H. Dunn, Montréal

Erb & Rankin, Halifax, N.S.
W. S. Clawson & Co., St. John, N.B.

JOS. IRVING 92 Wellesley St., TORONTO

Scott, Bathgate & Co., Winnipeg, Man.

Shallcross, Macaulay & Co., Victoria and Vancouver, B.C.

