

LE RIZ

De toute antiquité, le riz a été cultivé dans l'Inde et la Chine, où il sert presque exclusivement de nourriture aux habitants. Ce n'est que depuis peu de siècles que sa culture s'est répandue en Egypte, en Italie et en Amérique. A plusieurs reprises, on a essayé de le propager dans le midi de la France, dit M. Léon Arnou, mais en raison des conditions nécessaires à sa culture, on a dû y renoncer.

Le riz fait partie de la famille des graminées; plusieurs tiges partent du pied, semblables à des roseaux de 3 à 4 pieds de hauteur. Les fleurs forment une panicule ou *bouquet*. On le cultive généralement dans des terrains marécageux, aussi le voisinage des rizières est-il dangereux en raison des exhalations malfaisantes qui s'en dégagent. La plante exige, selon le pays et la température, de 4 à 6 mois pour parcourir toutes ses périodes de végétation.

Le riz n'est livré au commerce que nettoyé, décortiqué; par un travail mécanique on l'a séparé de ses enveloppes, afin de le rendre absolument net.

Voici les principaux riz vendus dans le commerce:

Le riz de la *Caroline*, Etats-Unis d'Amérique. Ce riz, le plus beau et le plus estimé, a le grain assez gros, d'un blanc mat, transparent; il est allongé et sillonné quelquefois par de petits filets rouges.

Le riz de *Java* est celui qui se rapproche le plus du riz de la *Caroline*. Son grain est aussi gros, moins allongé, clair, transparent, blanc mat ou glacé suivant sa préparation. Ce riz est travaillé à Amsterdam dans d'importantes usines; il est divisé et classé par grosseur, le prix en varie suivant cette classification.

Le riz de l'*Inde*, de *Calcutta* ou de *Patna* est un riz assez allongé, clair, transparent; comme le précédent, il est travaillé et classé suivant sa grosseur. Cette espèce de riz reste entier après sa cuisson, il est apprécié en raison de cette qualité.

Les autres sortes de l'Inde comprennent, les *Pégu*, grain court, assez gros d'un blanc mat; les *Moulmein*, dont le grain est blanc et d'une grosseur irrégulière; le riz *Aracan*, assez gros, d'un blanc mat, non transparent. Tous ces riz, de bonne cuisson, sont assez fermes et ne s'écrasent pas.

Le riz du *Japon* a le grain rond, blanc, clair et transparent, il cuit facilement, s'écrase et se défait dans l'ébullition.

Les riz de *Siam* et du *Tonkin* sont des riz de qualité ordinaire, en sortes, sans être nettoyés; ils conviennent à l'industrie.

Il nous reste à parler des riz d'Italie.

Le riz du *Piémont* a le grain court et arrondi, d'un blanc mat grisâtre. On le classe en diverses sortes suivant sa grosseur et son état de blancheur.

Le riz de *Bologne* est assez gros, le grain est arrondi, d'un blanc jaunâtre, il est parfois sillonné de filets rosés. Une des belles sortes de ce riz est désignée sous le nom de *Caroline*; la semence des plantations est renouvelée par des graines que l'on se procure en Amérique.

Ces riz d'Italie se recommandent par leur bonne cuisson et leur goût délicat.

Le riz fournit à l'alimentation une nourriture saine et agréable d'une facile digestion. Il est cependant reconnu que c'est une des graines céréales qui contient le moins de matières azotées et de matières grasses, lesquelles sont remplacées par la matière amylacée.

CITRON ESSENCE

En vente à \$1.00 la livre fluide, par Jules Bourbonnière. Téléphone Bell, Est 1122, Montréal.

La maison Hudon et Orsali, Montréal, a, depuis peu, la seule agence au Canada, de la maison Henry Simpson & Co., de Londres et Glasgow, qui fabrique le célèbre Scotch Whisky fourni à la chambre des Lords. Sur chaque bouteille de ce délicieux Scotch, et pour en prouver l'authenticité, se trouve du côté opposé à l'étiquette un certificat signé William Casbon, surintendant du département des rafraîchissements de la chambre des Lords. Les clients de MM. Hudon et Orsali, ne pourront se passer d'avoir cette marque supérieure en magasin, et ils devront exiger le certificat en question sur chaque bouteille du délicieux Scotch Whisky "Henry Simpson & Co's." Ce leur sera une garantie qu'ils auront en main ce qu'il y a de mieux en "Scotchs."

"JOURNAL DE LA JEUNESSE". — Sommaire de la 1672^e livraison [17 Décembre 1904]. — Le Chevalier de Puyjalou, par H. de Charlieu. — "A Professional beauty", par G. Fanton. — Le Tour de la lanterne, par Mme Savary. — L'Almanach Hachette.

Abonnements.—France: Un an, 20fr. Six mois, 10 fr. Union Postale: Un an, 22 fr. Six mois, 11fr. Le numéro: 40 centimes. Hachette et Cie, boulevard Saint-Germain, 79, Paris.

Une Manufacture de Biscuit qui promet

La Manufacture de Biscuit de St-Hyacinthe, dont MM. Langevin et Frère sont propriétaires, fondée il y a que quelques mois est en pleine voie de prospérité grâce à l'excellente qualité des marchandises qu'elle fabrique et aux bas prix de la marchandise.

Nos clients ne pourraient faire mieux que d'en faire l'essai et nous sommes certains qu'ils auront pleine et entière satisfaction.

Calendriers

Nous accusons réception avec remerciements des calendriers suivants de: L'Union Mutual Life Insurance Co.; MM. Boilevert Bros., Pointe St-Charles; MM. Hudon et Orsali; M. E. D. Marceau; The Ideal Bedding Co.

ECHANTILLONS DE GRAINS DE CHOIX POUR L'AMELIORATION DES SEMENCES

Nous recevons du Directeur des Fermes Expérimentales la communication suivante:

Suivant instructions de l'Honorable Ministre de l'Agriculture et en vue de l'amélioration des semences, nous ferons cette saison aux cultivateurs du Canada une nouvelle distribution d'échantillons des variétés de grains les plus productives. L'approvisionnement pour cette distribution est des plus excellents, et nous nous le sommes procuré principalement parmi les magnifiques récoltes qui ont été récemment obtenues à la Ferme expérimentale d'Indian-Head, dans les territoires du Nord-Ouest. La distribution de ce printemps consistera en échantillons d'avoine, de blé de printemps, d'orge, de maïs et de pommes de terre. La quantité d'avoine que nous enverrons cette année, sera de 4 livres, et de blé ou d'orge de 5 livres, ce qui suffira dans chaque cas pour ensemer un vingtième d'acre. Les échantillons de maïs et de pommes de terre seront comme par le passé du poids de 3 livres. Nous nous sommes procuré pour cette distribution un approvisionnement de chacune des variétés suivantes:—

Avoine. — Banner, Wide-Awake, Ligo, wo améliorée, Waverley, Goldfinder, abondance et Thousand Dollar.

Blé. — Preston, Fife rouge, Percy, Stanley, Huron, Laurel et Fife blanc.

Orge. — "A six rangs" — Mensury, Odessa, Mansfield, Claude et Royale. "A deux rangs" — Sidney, Invincible, Standwell et Canadian Thorpe.

Pommes de terre (Patates). — Carman No 1, Early White Prize, Canadian Beauty, Uncle Sam, American Wonder, Bovee, Early Andes et Late Puritan.

Tout cultivateur peut en demander, mais chacun ne pourra recevoir qu'un seul échantillon; ainsi, si l'on reçoit un échantillon d'avoine, on ne peut en recevoir aussi un de blé, d'orge ou de pommes de terre, et nous ne pourrions satisfaire aux demandes de plus d'un échantillon par maison. Ces échantillons seront expédiés francs de port par la poste.

Les demandes doivent être adressées au Directeur des Fermes expérimentales à Ottawa, et on peut les envoyer en quelque temps que ce soit avant le 1^{er} mars, date à laquelle les listes seront closes, afin que les échantillons demandés puissent être expédiés à temps pour les semailles. En faisant les demandes, on fera bien de mentionner la variété que l'on préfère, ainsi qu'une seconde variété comme alternative; et, si l'approvisionnement de ces deux variétés se trouve épuisé, nous enverrons quelque autre bonne variété à la place.

Ceux qui demandent du maïs ou des pommes de terre, voudront bien se rappeler que le maïs n'est pas disponible pour distribution avant mars ou avril et que les pommes de terre ne peuvent être expédiées par la poste avant que tout danger de gel en route soit passé.

W. SAUNDERS,

Directeur des Fermes expérimentales. Ottawa, 1^{er} décembre 1904.

Un patron, ou un gérant sage, doit, de temps en temps, prononcer quelques paroles d'encouragement quand elles sont méritées. Cela fait l'effet de la rosée sur un terrain sec. La moisson en profite.