

tilles. La plante est vivace, ses tiges se fanent au mois de décembre et on arrache les racines en janvier.

On distingue le gingembre gris et le gingembre blanc suivant sa préparation et son séchage, ce dernier a été dépouillé de son épiderme. On le trouve en morceaux de 1 à 2 pouces, plats, articulés, d'un blanc jaunâtre à l'intérieur. Il a une saveur brûlante, une odeur fortement camphrée.

On fait une confiture de gingembre en employant les racines au moment de la pousse des tiges; en Angleterre, on fait aussi une bière de gingembre, ainsi que des boissons gazeuses.

La badiane ou anis étoilé est le fruit d'un arbrisseau de l'Extrême-Orient; il croît dans la Tartarie, en Chine et au Japon. Cet arbuste toujours vert est remarquable par ses feuilles qui ressemblent à celles du laurier. Les fleurs sont jaunâtres et odorantes. Le fruit ou badiane est disposé en étoiles, formées de 8 à 12 coques ligneuses, contenant chacune une semence luisante, brune à amande blanche.

La badiane a une odeur forte d'anis, suave et fragrante; un goût chaud, piquant, âcre; c'est une graine stimulante, stomachique et carminative. On l'emploie beaucoup pour la fabrication de l'anisette.

Le safran est le stigmate d'un oignon de la famille des "crocus", c'est le mince filet rouge orangé qui se trouve au milieu de la fleur.

Il est cultivé en France, dans le Gâtinais, ainsi qu'en Espagne. Sec il constitue le safran commercial, d'un beau jaune orangé, d'une odeur forte, suave, un peu stupéfiante; d'une saveur aromatique amère. Sa poudre est presque rouge.

Le safran s'employait autrefois pour la teinture; on s'en sert seulement dans nos industries pour la coloration des pâtes alimentaires et dans la fabrication des liqueurs, l'élisir de Garus; la chartreuse jaune, la liqueur Raspail, etc. On l'emploie aussi pour certaines préparations culinaires et dans des mets spéciaux.

Plusieurs autres graines et plantes aromatiques sont encore utilisées et intéressantes à connaître.

L'anis vert est le fruit d'une plante annuelle cultivée dans les jardins. Cette graine est verdâtre, très aromatique, d'une saveur piquante, agréable, légèrement sucrée. On le cultive en Touraine et on en reçoit de Malte et d'Alicante.

On emploie l'anis vert dans la confiserie, pour des petites dragées et des perlages; les anis de Verdun et de Flavigny sont renommés; dans le Nord, en Allemagne et en Italie, on l'utilise dans la pâtisserie; enfin il entre dans la fabrication de l'anisette, associée avec la badiane et d'autres graines aromatiques.

Le fenouil et le carvi sont deux plantes

"Elite"

CHOCOLAT

Non Sucré

DES EPICIERS

POUR TOUS LES

Besoins de la Cuisine

Tablettes de 1/4 lb

FABRIQUÉ PAR

JOHN P. MOTT & CO.,

HALIFAX, N. S.

J. A. TAYLOR, Agent, MONTREAL.

Essence Concentrée

POUR

Liqueur de
Chartreuse

Jaune ou verte (au goût)

Avec un flacon d'Essence concentrée pour Liqueur de Chartreuse des Laboratoires S. Lachance, vous pouvez faire une pinte d'une liqueur des plus exquises, en même temps que très hygiénique et vous coûtant à peine le quart de ce que vous avez à payer pour les meilleures liqueurs.

Avec chaque flacon se trouve la manière de s'en servir qui est des plus faciles.

En Vente partout, prix 25c.

Sur réception du montant nous vous la ferons parvenir franco par la maille.

DEPOSITAIRE:

La Cie des Laboratoires
S. Lachance, Limitee.

87 rue St-Christophe, MONTREAL.

Lacaille, Gendreau & Cie

Successeurs de Chs. Lacaille & Cie

EPICIERS EN GROS

Importateurs de Mielasses, Sirops,
Fruits Secs, Thés, Vins, Liqueurs,
Sucres, Etc., Etc.

Spécialité de Vins de Messe de Sicile et
de Tarragone.

329 Rue St-Paul et 14 Rue St-Dizier
MONTREAL

The
Arohambault Oyster Co

194 1/2 Rue St-Charles Borromée.
MONTREAL.

TEL. BELL EST 1765.
TEL. MARCHANDS 365.

"La maison la plus importante du continent dans le commerce des Huîtres.
Réputée pour sa courtoisie envers la clientèle et la promptitude de ses livraisons.

du même genre que l'anis; leurs graines, dont le goût est un peu différent, s'emploient dans les mêmes préparations.

Le cumin est une autre plante cultivée en Sicile et à Malte. La graine est oblongue, amincie aux deux bouts, à côtes couvertes de petits aiguillons de couleur jaunâtre; à l'intérieur se trouve une amande blanche et huileuse. Il a une odeur très forte, une saveur chaude, amère, légèrement désagréable. On emploie le cumin dans certains biscuits, dans la préparation de fromage des Pays-Bas, mais surtout dans la fabrication des liqueurs allemandes et russes, principalement le "kummel".

L'absinthe est une plante dont on connaît plusieurs espèces, elle est douée d'une odeur forte et d'une amertume insupportable; on l'emploie principalement dans la fabrication de la liqueur de ce nom; pour cet objet, de grandes cultures de cette plante sont faites dans l'est de la France, en Suisse et dans le nord de l'Italie.

La menthe et la mélisse sont des plantes vivaces cultivées pour l'usage de la distillation. La menthe de Mitcham, comté de Surrey, est renommée pour l'essence qu'on en obtient. La mélisse est employée pour l'alcoolat de ce nom, ainsi que dans l'esprit vulnérable, dans l'absinthe et bien d'autres liqueurs aromatiques.

L'Angélique est une belle plante cultivée en France, dans le nord de l'Europe, en Bohême, en Suisse et dans les Pyrénées. Sa tige s'élève à un mètre et un mètre vingt-cinq de hauteur, on la cultive dans les jardins comme plante d'ornement. La racine est grosse et charnue. Les tiges sont bonnes à couper de mai en juin de l'année suivant son semis; elle monte ordinairement à graine la troisième année.

Les tiges sont employées pour la confiture dans le sucre; Niort et Charente-Ferrand ont la réputation de la confiture d'angélique confite.

La graine et surtout la racine sont employées dans la préparation des liqueurs.

La marque "Brunswick" est une garantie de qualité. Quand vous demandez à votre fournisseur des Haricots Kimpere ou des Finnan, Haddies, choisissez que vous voulez ceux de la marque "Brunswick" pour être certain de votre satisfaction à votre clientèle.

La maison Connors Bros., Ltd., Black's Harbour, N. B., apporte tout particuliers à la préparation des poissons; aussi, sa marque "Bratelle" a-t-elle acquis une réputation sur les marchés du Canada et des Etats-Unis. Ayez en stock les marques pour les poissons préparés, la marque "Brunswick" a sa place tout indiquée dans votre magasin.

Il y a, aujourd'hui, autant de chances que jamais de faire de l'argent moyen d'une publicité judicieuse—compte tenu de fait, il y en a davantage.