

te, un grand succès, ne sont pas encore employés dans la province de Bari; il paraîtrait que la qualité de figues de cette région ne se prête pas à ce séchage artificiel auquel supplée généreusement le soleil ardent du Midi italien.

Quand les figues sont bien séchées, on les transporte aux établissements d'expédition, où elles subissent un triage rigoureux et sont divisées en trois qualités, savoir:

1o "Choix extra", c'est-à-dire les figues les plus belles, bien blanches et grosses;

2o Qualité commerciale, ou "prima Bari", qui se compose de toutes les figues de bonne qualité et saines;

3o "Rebut", figues petites, gâtées et de couleur plus foncée.

Le premier choix, dont la production est assez limitée est emballé en petits paniers de 1, 2 et 5 kilogrammes et en élégantes boîtes de fer-blanc ou de carton, tandis que la deuxième qualité, la qualité commerciale, est habituellement vendue en paniers de 15 et 25 kilogrammes. Cette qualité forme la base du travail d'exportation de la place de Bari.

Les figues sont soigneusement disposées dans les paniers, arrangées symétriquement par couches depuis le fond jusqu'à la surface. Après avoir formé trois ou quatre couches, on aplatit les fruits au moyen de petites presses, afin d'éviter autant que possible de laisser du vide entre les figues, ce qui faciliterait la fermentation et la moisissure. Beaucoup d'industriels font encore presser les figues par les pieds des ouvrières emballeuses. Quelquefois on ajoute aux figues des feuilles de laurier, des graines de fenouil, d'anis ou d'autres herbes aromatiques, pour en assurer l'avantage la conservation. Une ouvrière réussit à préparer de 4 à 5 paniers par jour, et elle reçoit pour ce travail un salaire qui varie entre 12 et 14 cents. Le mode de rétribution des ouvrières à forfait ou à la tâche, souvent usité par les industriels, n'est pas à recommander, car il incite les travailleuses à moins soigner l'emballage pour produire davantage [7 à 8 paniers au lieu de 4 à 5].

Les paniers sont construits en bandes très légères de bois de châtaignier; on les fabrique dans les Calabres et dans la Toscane, surtout dans le village de Buti. Ils coûtent environ \$5.00 le cent et, dans certains moments de grande demande, le prix en augmente jusqu'à \$9. à \$10.

Le dernier choix ou rebut est consommé par la classe ouvrière de la haute Italie, quand la qualité en est encore assez satisfaisante, tandis que si les figues sont fermentées, on les expédie soit à Gênes, soit à Trieste, pour servir à la distillation ou pour la fabrication

### Vendez-vous tout le Sel que vous devriez vendre ?

Vos clients réclament le Sel Windsor, et s'en vont l'acheter ailleurs. Faites vous envoyer par votre fournisseur de gros un approvisionnement de

## Sel Windsor

Faites savoir à vos clients que vous l'avez — et voyez quel joli profit vous réalisez au bout d'un mois ou deux.

Le Sel Windsor est un des articles les plus stables pour faire de l'argent qu'un épicoier de détail puisse vendre.

## La GELEE de LIPTON

Pour la Table

SE VEND



LA VOICI.

Commandez-la à votre fournisseur ou à

**J. S. CREED**

Bâtisse du Board of Trade,  
Chambre B. 34. Tel. Main 1012.  
Seul Agent au Canada de Lipton, Ltd.

## Quebec Paper Bag Co.

MANUFACTURIERS  
MARCHANDS et  
IMPRIMEURS

SPECIALITÉ:

## Fabricants de Sacs d'Épicerie

BOITES EN CARTON SOLIDE

Et nous faisons une spécialité  
de la BOITE PLIANTE.

**74 Avenue Renaud**  
QUEBEC

des succédanés du café. On les emballe en sacs de 50 à 100 kilogrammes [110 à 220 lbs.] En Arabie, on produit avec ces rebuts une eau-de-vie très-renommée, qui est appelée "Araki."

### LE THE AMERICAIN

Le Département de l'Agriculture des Etats-Unis a continué son travail sur la production du thé en Amérique. Les études les plus récentes ont été faites à Summerville, S. C., avec l'aide du Docteur Charles U. Shepard. Les plantations de thé du Dr Shepard produisent annuellement de 8,000 à 10,000 livres de thé. A cause des conditions climatiques, la récolte cette année sera faible.

Le docteur Shepard s'est occupé d'une manière toute spéciale des améliorations à apporter aux procédés de manufacture. Il a créé de nouvelles machines, telles que des rouleaux à thé, un appareil pour la manufacture du thé vert et un appareil d'attrition qui donne au thé sa belle teinte bleuâtre, ou son fini qui jusque là avait été obtenu à l'étranger par l'emploi de produits chimiques.

Le procédé du Docteur Shepard donne au thé ce fini par simple attrition, c'est-à-dire friction. C'est un progrès marqué sur l'ancien procédé. Le travail pour l'établissement d'une plantation au Texas a été continué. Des plants ont été placés dans des sols de deux types différents — l'un est un riche mélange de terre glaise et de sable, l'autre est un sol noir et mou. Les pieds plantés sur ce dernier n'ont donné aucun résultat. On s'en est heureusement aperçu avant d'avoir donné de l'extension aux plantations sur ce terrain, et par contre on va faire de plus grandes plantations sur le premier terrain. A la station du Texas, située près de Pierce, on a actuellement en mains environ 100,000 plants qui seront mis en terre l'hiver prochain, sur une étendue de quarante acres.

On recueillera assez de semence pour planter un autre terrain de cinquante acres l'année prochaine. [New England Grocer].

La "Salada" Tea Co. fait des progrès merveilleux dans la vente de ses Thés Verts de Ceylan en feuilles naturelles, avec lesquels elle fait concurrence aux Thés du Japon. La qualité Extra Brune, qui se détaille à 25c la livre reçoit les plus hauts éloges de tous ceux qui la vendent, car son prix est populaire, et sa qualité comme breuvage est superbe. Des échantillons gratuits et les termes du gros sont accordés avec plaisir sur demande.

Adresse: "Salada", Montréal.

### A VENDRE

Collection du "Prix Courant"

Nous pouvons fournir les collections du "Prix Courant" à raison de \$2.50 reliées et \$2.00 non reliées, par année.