

net de voyage, rédigée sur ce sujet à la suite d'une réception chez le gouverneur indigène de Salé, antique ville sainte du Maroc, restée tout à fait étrangère à la pénétration Européenne, et que je traversai, en 1897, à la suite du Prince de Monaco.

On apporte, devant l'un des hauts personnages de l'entourage du gouverneur, un plateau circulaire sur lequel se trouvent une petite théière de métal, à couvercle surélevé, un sucrier de verre, une boîte dans laquelle est renfermé le thé, et une autre renfermant des feuilles de menthe fraîche. Sur ce plateau, sont placés un certain nombre de tasses en porcelaine décorée et quelques gobelets de verre, également décorés.

Au centre du plateau se trouve un verre à pied. Tous ces objets, de porcelaine ou de verre, sont ornés de dorures variées. Ils sont certainement européens, mais je n'ai pu y voir de marque de fabrique; je les crois allemands, comme la plupart des menus objets, d'un luxe hétéroclite, dont s'entourent les riches Marocains.

Le personnage devant lequel le plateau a été déposé met dans la théière quelques pincées de thé et de menthe, puis il y verse de l'eau bouillante renfermée dans une sorte de samovar, de fabrication allemande, paraît-il. Cette première infusion est versée dans le verre à pied, et emportée, pour être probablement jetée.

On met alors dans la théière une quantité de sucre telle, que l'infusion en devient un véritable sirop. De cette infusion sirupeuse, on remplit trois des gobelets de verre présents sur le plateau; le contenu de l'un d'eux est dégusté ostensiblement par celui qui a préparé le thé, les deux autres sont reversés dans la théière.

Cette dégustation paraît avoir pour but, non seulement de renseigner sur la qualité du breuvage et son état de saturation par le sucre, saturation que l'on achève s'il en est besoin, mais encore d'édifier les hôtes sur l'inocuité du breuvage qui leur est offert; cette dernière précaution n'est pas inutile au Maroc.

A Salé, une fois l'infusion répartie dans les tasses et gobelets apportés sur le plateau, les tasses nous furent présentées, tandis que les gobelets étaient offerts aux soldats marocains d'escorte. Les Marocains dégustent lentement leur thé, en le humant bruyamment; inutile d'ajouter que la boisson ainsi préparée n'a rien de commun, au point de vue de la saveur, avec l'infusion simple que l'on consomme généralement ailleurs.

Parfois, les Marocains préparent plusieurs infusions, aromatisées chacune avec des herbes différentes, et qui sont bues successivement par les convives.

De tout ce cérémonial, il se dégage au

Cocoa "Perfection"
Etiquette Feuille d'Erable

Chocolat "Royal Navy"
Chocolat "Queen's Desert"
Chocolat "Cream Bars"
Chocolat à Glacer
Chocolat "Swiss Milk"
Cafés en renom

Reconnus pour leur pureté
et leur excellence.

The COWAN Co., TORONTO. FABRICANTS

LA FARINE PRÉPARÉE
(Self-Raising Flour)

DE BRODIE & HARVIE

est aujourd'hui la farine préférée des ménagères. Elle donne une excellente pâtisserie, légère, agréable et recherchée par les amateurs. Pour réussir la pâtisserie avec la farine préparée de Brodie & Harvie, il suffit de suivre les directions imprimées sur chaque paquet.

10 et 12 Rue Bleury, MONTREAL.

SEUL VÉRITABLE

Le Sirop d'Anis Gauvin
porte sur son enveloppe la signature de J. A. E. Gauvin.
Tous les autres sirops d'anis ne sont que des imitations.

J. A. E. GAUVIN,
1286 Rue Ste Catherine, Montréal.

CELEBRATED THE

COOK'S FRIEND

BAKING POWDER

C'EST une marchandise honnête et juste l'article pour créer ou étendre un courant d'affaires. Les meilleurs épiciers se font un devoir d'en tenir toujours en stock.

VOIR LES COTATIONS DANS NOS PRIX COURANTS.

moins deux faits pratiquement intéressants: la recherche, dans l'infusion du thé, de parfums étrangers à celui-ci, et la proportion énorme du sucre consommé avec elle. Lorsqu'on introduit du thé au Maroc; il y a donc de grandes chances pour que l'on soit assuré, en même temps, d'une très large demande de sucre. Cette denrée est assez chère dans ce pays; en user, et surtout en faire abus, devient un signe de richesse que l'on aime à étaler avec ostentation.

La question des parfums étrangers est, elle aussi, assez intéressante.

Quoi qu'il en soit, il est probable que le Maroc, une fois rentré dans l'ordre, offrira un champ au moins aussi vaste que par le passé à l'activité et à l'habileté commerciales des intéressés, et qu'il y aura, alors, un moment à saisir pour y réouvrir et y accroître le débouché déjà acquis par le thé. — [Journal d'Agriculture Tropicale]. H. NEUVILLE.

La qualité de la matière à lire dans une petite annonce a plus de valeur qu'un grand espace rempli de banalités.

CERISES SÈCHES.

POUR préparer ces fruits, on ne doit pas employer les cerises douces, telles que guignes et bigarreaux; les meilleures espèces à prendre sont les cerises aigres à petits noyaux. On attend qu'elles soient bien mûres pour les cueillir. On les met en petits paquets avec les feuilles de l'arbre pour fournir un peu la poignée. Plusieurs paquets liés ensemble forment un bouquet. On les dispose sur des claies que l'on place ensuite au four après la sortie du pain. On les laisse de douze à quinze heures puis on les retire et on les laisse à l'air quelques heures. Le four est chauffé légèrement à nouveau et on remet les claies; de temps en temps, il faut surveiller les fruits pour qu'ils ne dessèchent pas trop. Enfin, on laisse se terminer à l'air leur dessiccation, soit au soleil, soit dans une pièce disposée au midi. Les cerises sont sèches à point lorsqu'elles sont vidées sans être dures et qu'elles ont une couleur brun rougeâtre.

Au bout de quelque temps, lorsque la dessiccation est complète, on les serre dans des corbeilles ou des caisses garnies de papier et on les tient dans un endroit sec.—[L'Épicerie Française]. L. A.

"Le Petit Journal", un quotidien, publié à Paris, réclame une circulation dépassant un million d'exemplaires par jour. La "Revue Impériale", un journal publié pour l'usage de l'Empereur d'Autriche, a une édition de trois exemplaires seulement; on considère que c'est le journal qui a la plus petite circulation dans le monde entier. . .