

la fait trop tôt, le bouton n'est pas assez développé, il y a perte sur la quantité; plus tard, l'odeur et la saveur que l'on recherche sont affaiblies et de plus les giroffes sont devenus bien plus friables.

Comme ils ont besoin d'être séchés rapidement, les giroffes sont plongés d'abord dans l'eau bouillante et ensuite exposés à la fumée et à une température de 140° pour qu'ils prennent une nuance brune; la dessiccation s'achève ensuite au soleil.

Les clous de girofle ont une odeur forte, aromatique et suave; une saveur chaude, âcre, aromatique, légèrement amère; leur odeur a quelque analogie avec celle de l'oeillet.

On distingue dans le commerce le "girofle des Moluques" ou "girofle anglais", il est fourni par la Compagnie des Indes.

Le girofle de la Réunion, peu différent du précédent, plus petit, est d'une nuance rougeâtre plus foncée.

Le "girofle de Cayenne", qui est grêle, aigre, sec, noirâtre, est moins aromatique.

Les giroffes doivent être entiers, bien nourris, secs, faciles à casser et munis autant que possible de leur bouton ou tête de clou. Ceux qui sont mous, maigres et presque sans odeur doivent être rejetés.

On falsifie le girofle par le mélange de girofle épuisé par la distillation de son essence. On le reconnaît à son aspect ridé, terne, peu huileux, et sans odeur, il moisit facilement.

Piment de la Jamaïque. — C'est le fruit desséché avant sa maturité d'un arbre, le myrte piment, cultivé à la Jamaïque où il forme des promenades agréables par son feuillage persistant.

Le piment est une baie presque ronde, comme un gros pois, elle tient à l'arbre par un pédoncule presque imperceptible. Cette baie sèche renferme deux semences noirâtres; la saveur aromatique et piquante de cette épice tient à une mélange de cannelle et de muscade avec la saveur piquante du girofle. Les Américains et surtout les nègres en consomment beaucoup pour l'assaisonnement de certains mets.

Poivre de Cayenne. — Le "piment de Cayenne" est le fruit d'une plante annuelle semblable à celle que l'on cultive dans les jardins, dont le fruit est rouge.

Le poivre de Cayenne a une saveur âcre et piquante d'une force incomparable. On l'appelle "piment enragé"; c'est une baie allongée, conique, pendue d'un écarlate orangé, quelquefois rouge.

On le laisse sécher au soleil. On connaît plusieurs variétés de cette épice, de "capsicum", elles entrent dans la composition du poivre de Cayenne et on reçoit en poudre toute préparée

POISSONS

**FRAIS,
GELES,
FUMES,
SALES,
MARINES.**

HUITRES

en écailles et à la
mesure.

Grand assortiment
de toutes espèces de
poissons.

Le plus grand ma-
gasin pour le Pois-
son au Canada

Leonard Bros.

20, 22, 24 et 26.
Place d'Youville,

(Près de la Douane)

MONTREAL.

TÉLÉPHONES:

Longue Distance.	
Des Marchands	46
Bell Main	- 4446
Bell Main	- 4447
Bell Main	- 4448
Boîte Postale	- 639

MONTREAL, ST. JEAN, N. B.,
GRANDE RIVIERE, GASPE.

d'Angleterre, qui la tire elle-même des Antilles.

Muscade et macis. — Le muscadier est principalement cultivé aux îles Moluques et aux îles Banda. Il s'élève à une hauteur de 32 à 39 pieds et a l'aspect d'un poirier. Son feuillage forme une cime large et touffue. La fleur est de couleur jaunâtre, en forme de rose. Le fruit est une baie ronde de la grosseur d'une petite pêche. L'enveloppe ou brou s'ouvre en deux et même en quatre valves, on le rejette ordinairement comme sans valeur, au-dessous se trouve le "macis" ou fleur de muscade; c'est une membrane charnue, fibreuse, découpée en lanières, d'un beau rouge, qui jaunit et se dessèche en vieillissant.

Sous le macis se trouve la coque ou mieux l'enveloppe même de l'amande, elle renferme la "muscade". Nous la recevons toujours dépouillée de ses différentes enveloppes.

La muscade est de la grosseur d'une très petite noix, ridée, ovale, de couleur brun cendré, panachée, intérieurement de nuances jaunâtres et rouge brun; d'une odeur fortement aromatique et agréable.

Le muscadier produit à sept ans, son plein rapport à lieu à quinze ans et dure jusqu'à soixante-dix ans. Chaque arbuste peut donner annuellement cinq kilog. de muscade et un demi-kilo de macis. On fait trois récoltes par an, pourtant il faut neuf mois pour qu'il arrive à maturité.

On obtient par l'expression à chaud, en broyant la muscade, une matière grasse appelée "beurre de muscade". On la prépare dans les pays de production avec les semences qui sont brisées ou de qualité inférieure.

Il y a encore dans le commerce de la droguerie une quantité de produits aromatiques, graines ou racines; comme ils n'ont qu'une importance relative, je ne vous en donnerai qu'une courte désignation.

Les cardamomes sont des graines odorantes, de saveur piquante comme le poivre; elles se trouvent dans des gousses ou capsules rondes, allongées, de forme conique. On en distingue plusieurs sortes, qui diffèrent suivant leur provenance, dans leurs formes et leur qualités.

Les cardamomes étaient autrefois d'un usage très répandu; on ne les emploie plus maintenant que dans la fabrication de certaines liqueurs, dans la parfumerie et dans la pharmacie; ce sont des substances aromatiques, stimulantes et toniques.

Le gingembre est la racine d'une plante originaire des Indes, très abondante dans le district de Gingi à l'est de Pondichéry, son nom lui a été donné par suite de cette circonstance. Il est cultivé au Mexique, à la Guyane et aux An-