

LE CALEBASSIER

Le calebassier [*Crescentia cujete*] est un arbre qui appartient à la famille des Bignoniacées et que l'on trouve communément dans les Antilles et sur le littoral qui leur fait face. On compte une quinzaine d'espèces de calebassiers, mais les plus connues sont le calebassier à longues feuilles et le calebassier à larges feuilles.

Les calebassiers sont de petits arbres, au tronc tortueux recouvert d'une écorce grisâtre et ridée. Les branches sont nombreuses, longues et peu ramifiées; les feuilles sont disposées en faisceaux, près des noeuds, et ont un pétiole très court. La taille atteinte par les calebassiers est à peu près celle de nos pommiers à cidre.

Les fleurs sont solitaires, de couleur blanche et d'une odeur désagréable; elles ont un pédoncule épais et pendant.

Les fruits sont ovales ou arrondis; ils contiennent à l'intérieur une pulpe blanche de saveur légèrement aigrelette, dans laquelle se trouvent de petites semences en forme de coeur.

L'enveloppe du fruit est dure, ligneuse et de couleur verdâtre.

Les habitants des pays où poussent les calebassiers se servent des fruits ou "calebasses" [ne pas confondre avec les calebasses, "cucurbitacées"] pour fabriquer

différents ustensiles de ménage, des vases, des seaux, des bouteilles, des assiettes, des cuillers, des fourchettes, etc. Pour préparer ces divers objets, les Caraïbes, après avoir vidé les fruits de la pulpe qu'ils contenaient, plongent la coque dans l'eau bouillante, ce qui la rend plus douce, plus malléable et permet de la travailler avec aisance.

Quand leurs objets sont obtenus, ils les recouvrent avec diverses couleurs: indigo, rocou, et ils les ornent de figurines assez bien faites, représentant des scènes de la vie de famille de ces peuplades.

Les fruits ainsi préparés sont désignés sous le nom de "couis".

Assez souvent, les Caraïbes font prendre aux fruits des formes déterminées. Pour y arriver, ils opèrent par compression, alors que les calebasses sont encore assez tendres.

Les fruits du calebassier, préparés d'une certaine façon, constituent pour les Caraïbes des sortes de fétiches qu'ils appellent "maraka" ou "tamaraka". La pulpe des fruits est charnue, acidulée; elle est employée comme aliment et comme remède dans les pays de production. On en fait un sirop, très usité dans l'archipel des Antilles pour le traitement de plusieurs affections pulmonaires; la renommée du "sirop de calebasse" est d'ailleurs presque universelle; on en utilise autant en Europe qu'en Amérique. On

cultive le calebassier dans quelques serres chaudes de l'Europe; il y fleurit, mais n'y donne pas de fruits. C'est un arbre des pays chauds dont l'aire culturale est confinée aux régions tropicales.

A. MONToux.

Le succès des remèdes patentés dépend de la publicité. Les produits de Ayer ont été pendant cinquante ans et plus sur le marché et ont toujours une forte demande, parce qu'ils sont toujours restés dans le domaine de la publicité. Il en est de même de Hostetter, du Savon Pears et d'autres spécialités qui ont été pendant longtemps, bien longtemps sur le marché.

D'autres marchandises possédant probablement tout autant de mérites, ont été perdues de vue et reléguées dans l'oubli pour la seule raison que leurs fabricants se sont persuadés — à tort — que ces marchandises étaient tellement connues que les annoncer davantage constituait une dépense inutile.

Une erreur de 2 centins

Ne représente pas grand chose dans n'importe quel genre de commerce; mais le point frappant est qu'un commis est tout aussi exposé à commettre une erreur de \$2.00 qu'une erreur de 2 cts, et quelques erreurs de cette nature paieraient assez de livrets-coupons d'Allison pour une durée d'un an ou plus. Avec ces livrets, les erreurs ne sont pas possibles.

SI UN CLIENT DESIRE ACHETER A CREDIT pour un montant de \$10.00, donnez-lui un livret à coupons de Allison de \$10.00, chargez-lui ce montant et tout est dit. Plus de trouble. S'il achète un paquet de tabac de 10 cents, détachez de son livre un coupon de 10 cents, c'est tout, et ainsi de suite pour tous ses achats jusqu'à ce que son livre soit épuisé. Nous tenons des échantillons à votre disposition et nous vous les enverrons gratuitement. Mettez le système en opération sans tarder.

Plus de livres de fournisseurs.

Plus d'entrées à faire.
Plus de différends.

Plus de temps perdu.
Plus d'erreurs.

Il y a d'autres livres de coupons, mais pourquoi ne pas prendre le meilleur? Laissez-nous vous envoyer un échantillon gratuit.

Prix des livres à Coupons d'Allison, en français ou en anglais
NON NUMÉROTÉS

Moins de 100 livres à la fois	- -	5c chacun
Par 100 "		4c "
Par 500 "		4c "

NUMÉROTÉS

Moins de 100 livres à la fois	- -	6c chacun
Par 100 "		5½c "
Par 500 "		5c "

FABRIQUÉ PAR

ALLISON COUPON COMPANY,
EN VENTE À LA **LIBRAIRIE BEAUCHEMIN** **INDIANAPOLIS, Ind.**
Seul Agent pour la Province de Québec. **MONTREAL**



"ENTRE-NOUS"

Les Fournaies et Poêles de Cuisine,

Standard National

"Font la meilleure pâtisserie" et "Réalisent la plus grande économie de combustible."

Ils possèdent tous les perfectionnements nécessaires à une cuisson parfaite. . . . Nous les avons pour chauffage au charbon ou au bois: une carte postale vous vaudra l'envoi de toutes les informations et des prix. . . .

LES HOMMES D'AFFAIRES

profiteront sans retard de l'occasion qui leur est offerte. . . .

ECRIVEZ AUJOURD'HUI MÊME.

The **Ottawa Furnace & Foundry Co.,**
OTTAWA, ONT. LIMITED.

Fournaies "National" à Air Chaud et à Bau Chaude.