

exhalent le fin arôme de tout thé supérieur.

Classement. — Après cette opération le thé est alors pesé et le poids marqué sur un livre spécial, afin de pouvoir comparer le poids obtenu à la fin des différentes opérations avec le poids primitif. Ordinairement, le poids ainsi obtenu doit être des trois quarts du poids brut.

Le thé est ensuite vidé sur un plancher de ciment où les femmes enlèvent avec soin toutes les matières étrangères; une fois cette inspection terminée il est prêt à être classé suivant les différentes catégories dans lesquelles il sera vendu.

Cette opération se fait au moyen d'un long crible mû par la vapeur et contenant des tamis de différentes grosseurs.

Le crible est mis en mouvement, et le thé, qui est versé dans une trémie, passe à travers les différents tamis.

Le thé qui reste sur les tamis, sans passer à travers, forme la qualité supérieure et tombe dans un large panier.

Puis, des machines servent à classer automatiquement les autres qualités.

Le thé de première qualité, celui qui ne passe à travers aucun tamis, est appelé *thé non brisé* (unbroken). Voici d'ailleurs les différents noms donnés:

Unbroken: Flowery Orange Pekoe, Orange Pekoe, Pekoe Souchong.

Broken: Broken Orange Pekoe, Broken Pekoe Souchong, Broken Pekoe, Fanning, Dusto. Il existe encore beaucoup d'autres noms.

Mise en boîtes. — Le thé est enfin emballé dans des caisses spéciales qui contiennent 100 livres environ; mais, pour quelques marques de premier ordre, on opère autrement.

La mise en caisse se fait au moyen de machines qui peuvent emballer de vingt à vingt-cinq caisses à l'heure; ces caisses sont garnies de papier de plomb intérieurement et sont hermétiquement fermées.

Thomas Ligget

Tapis, Prélarts, Rideaux,
Draperies, Rugs, Etc.

EMPIRE BUILDING

2474 et 2476, rue Ste-Catherine,
MONTREAL

FOURRURES ! FOURRURES



Importateur et exportateur en gros de fourrures brutes et préparées. Manufacturier de fourrures pour Messieur, Dames et Enfants telles que Pardessus, Jaquettes, Colletteries, Coats, Tours de Cou, Etc., Etc. aussi Mitaines et Gants de Chamais.
On paie le plus haut prix du marché sur consignation de fourrures non préparées, Peaux, Cire d'Abeille et Racines de Ginseng.

HIRAM JOHNSON, 494 Rue St-Paul

L'hon. J. D. Rolland, Léon Rolland, S. J. - B. Rolland,
Président, Trésorier, Vice-Président

La Compagnie J.-B. ROLLAND & Fils
6 à 14 rue St-Vincent, MONTREAL.

LIBRAIRIES, TAPISSERIES et
ARTICLES POUR LES CLASSES.

Nos voyageurs sont sur la route avec ces diverses lignes, et nous vous engageons à voir leurs échantillons avant de placer votre commande.

A. RACINE & CIE

Importateurs en Gros de

Marchandises Sèches

TAPIS, PRELARTS ET FOURNITURES DE MAISON

340-342 Rue Saint-Paul, Montréal
179-181 Rue des Commissaires,

Agence à Québec : - 368 Rue St-Valier
J.-E. ROCHETTE, Représentant.

Le thé est désormais prêt pour l'expédition et la vente.

R. PIERRE.

ALIMENTATION ET CONSERVES

Comment conserver les Tomates

Dans les années d'abondance, il arrive souvent que la production des fruits et des légumes ayant dépassé toutes les prévisions, on se trouve embarrassé pour en tirer parti. Il en faut jeter souvent au fumier, faute de ne pouvoir tout consommer ou tout vendre, justement parce que les prix sont avilis par suite de cette abondance. C'est pour éviter à nos lecteurs cette cruelle nécessité que depuis déjà quelque temps nous publions sous cette rubrique, d'après "Le Petit Jardin", une série de recettes leur permettant d'utiliser l'excédent de leurs produits. Aujourd'hui nous pensons leur être agréable en leur donnant les résultats d'un concours de conserves de Tomates organisé l'an dernier par un de nos confrères allemands, le *Conseiller pratique d'horticulture*.

Il est en horticulture des choses qu'il faut avoir personnellement expérimentées. Celui qui n'a pas subi ces épreuves n'a pas passé par le crible qui révèle un véritable ami du jardinage. On nous recommande par exemple de cultiver des Tomates, on nous donne une description soignée de cette culture avec des conseils à l'appui; on nous expose les grands profits qui en résultent, peut-être avons-nous enfin imaginé une comptabilité d'où il ressort finalement que malgré tous nos soins nous ne nous sommes pas enrichis; nous n'avons pas encore entrepris la culture en grand des Tomates.

Tel a été le sort de l'un de nos amis: il est à la fois un horticulteur capable et un optimiste déterminé. Il a cultivé des Tomates sur une grande échelle; et à l'automne il en a entassé dans ses grandes nombre de quintaux. Il était au comble de la satisfaction. Mais quand il éprouva le désir bien légitime de convertir en argent toutes ces bénédictions il ne trouva pas un acheteur pour ses To-

LES THÉS de LIPTON ONT LA PLUS FORTE VENTE DANS LE MONDE ENTIER.

Il s'en est vendu au-delà de 93,000,000 de paquets pendant l'année 1903.

Ils se vendent toujours en canistres à l'épreuve de l'air—jamais en paquets de plomb.

Les Thés de Lipton sont de beaucoup plus populaires au Canada que tous les autres thés vendus par les épiciers. Les seuls thés au Canada offerts à l'épicier directement des Jardins de Thés—emballés par le producteur.

Agents à Montréal: LAPORTE, MARTIN & CIE, Ltée, Agents à Toronto: CANADA GROCERS, Ltd.,
EN VENTE CHEZ TOUS LES ÉPICIERS DE GROS.

THOMAS LIPTON, 39 Pearl St., New York City.