

Les "figues Bellones", récoltées à Antibes, Fréjus et Nice sont excellentes fraîches et sèches, de couleur violette, veinées de rose, elles sont peu recherchées maintenant.

Les "figues de Smyrne" se récoltent non seulement dans les environs de cette ville, mais dans l'Asie Mineure, dans toutes les îles de l'Archipel. Elles sont grosses, jaunes, de forme ronde, très sucrées; elles ont un goût se rapprochant de celui du miel. On les expédie en caisses de tous les formats depuis 500 grammes jusqu'à 10 kil. et plus. La réunion de ces petites caisses en fardeaux de 100 kilos se nomme "squelette." Ces figues sont très serrées et disposées par couches ou rangées en colonnes; leur valeur est en raison de la grosseur du fruit. Les figues de second choix ou de qualité inférieure sont mises en sacs de 20 à 25 kilos. Les expéditions se font de Smyrne, où est le centre du marché, ce qui a donné le nom à cette figue.

Les "figues Cozensa" viennent de la Calabre et de la Pouille (Italie). Elles sont de grosseur moyenne, saines et de bonne conservation, elles ont cependant une peau un peu dure et épaisse, sans ce léger défaut, elles seraient parfaites. On les reçoit en corbeilles rectangulaires, que l'on appelle "buste."

Les "figues d'Espagne, de Mayorque, de Malaga, d'Alicante", ont un goût sucré agréable, une peau assez épaisse; elles sont préparées en caisses dans le genre des figues de Marseille, mais elles sont plus grosses et n'ont aucune de leurs qualités.

Les "figues Comadres", qu'on reçoit en cabas de 10 à 15 kilos, sont moyennes et petites, violettes, assez bonnes, bien sucrées, avec un léger goût de miel et de pain d'épice. Elles viennent du Portugal.

Les "figues de Bougie" sont plus communes, on les reçoit en grands cabas de 15 à 18 kilos; cette figue est assez dure et bien mélangée; dans les cabas on rencontre beaucoup de petites figues sèches sans aucune valeur.

Dattes. — Les dattes sont les fruits

du dattier "Phoenix dactylifera" L.; cet arbre de la famille des Palmiers, croît dans l'Inde, dans la Perse, mais surtout en Afrique, au Sud de l'Atlas, dans la zone qui s'étend du Maroc à la Tunisie.

Le dattier s'élève à la hauteur de 16 à 20 mètres. Sa tige est nue et cylindrique; son bois, assez dur à l'extérieur, peut être employé comme bois de construction. Tout autour de la tige sont disposés des anneaux assez rapprochés, sur lesquels sont formées des sortes d'écaillés résultant de feuilles dont la base est restée adhérente au fût du dattier.

Les feuilles sont très grandes, leur pétiole garni sur toute sa longueur de folioles aiguës disposées sur deux rangs comme des barbes de plume. De l'aisselle des feuilles sortent des spathes fort longues, d'une seule pièce, d'où sort le "régime" composé de nombreux rameaux qui portent les fleurs mâles ou femelles, l'arbre étant dioïque.

Le dattier mâle ne produit pas de fruit, on n'en élève que le nombre nécessaire pour féconder les dattiers femelles. C'est le vent qui en dispersant de pollen opère cette fécondation.

À la maturité, dans le courant de novembre, les régimes de dattes ont un poids considérable; ils pèsent chacun de 12 à 14 kilos et chaque dattier femelle en pleine production peut porter 10 à 12 de ces grappes, soit environ 100 à 150 kilos de dattes.

La datte est une baie de forme elliptique, longue et grosse environ comme le pouce; l'épiderme est mince, jaune mordoré, recouvrant une chair solide, sucrée, d'un goût vineux. Le noyau osseux, recouvert d'un duvet blanc, lâche, soyeux, porte sur le milieu un profond sillon.

On prend les plus grands soins pour la cueillette des dattes. En raison de la hauteur de l'arbre, un homme monte au sommet du bouquet du dattier; il aetache les grappes et les dépose avec précaution dans une corbeille qu'il descend au moyen d'une corde. On évite d'en laisser tomber à terre en les cueillant.

AUJOURD'HUI
DEMAIN ET
TOUS LES JOURS,
 la qualité de la
Poudre a Pate Eagle
 est toujours la même; c'est pour-
 quoi elle se vend d'une manière si
 soutenue.
 Ecrivez pour prix et renseignements.
J. H. MAIDEN
 AGENT,
 MONTREAL.



"SCOTCH MERCHANT"
SPECIAL OLD HIGHLAND
WHISKY
 est absolument pur et très vieux.
 Il possède un bouquet savoureux
 et délicat qui ne peut être égalé.
 Essayez-le, il vous donnera satisfaction.
 ... J'en ai l'Agence pour le Canada ...
A. O. Fiset, Importateur,
 1604 Rue Notre-Dame, MONTREAL.

THE DOWD MILLING CO.
 LIMITED.
 Manufacturiers de Farines Supérieures, Patente
 Hongroise, Cosmos, Forte à Boulanger, High
 Loaf, Lily, Avoine roulée, Oatmeal et Cornmeal.
 Entrepôts à OTTAWA, CAPACITÉ:
 Moulins à ONT. 700 Barils de Farine.
 QUYON, QUE. 100 Barils d'Avoine
 PAKENHAM, ONT. roulée,
 Communications direc. 100 tonnes de Provende.
 tes avec
 P. P. J. Demandez nos cotations
 O. N. et W. par char mélangé.
 C. P. R.
 G. A. R. Lot de char ou moins—
 G. T. R. Blé, Sarrasin, Avoine,
 O. et N. Y. Semences de Céréales,
 Expéditions par Rail Blé-d'Inde Fèves,
 ou par Eau. Orge, Middlings.
 Bureaux à OTTAWA et PAKENHAM, ONT.;
 QUYON et MONTREAL, QUE.; WINNIPEG, MAN.
 Bureau d'Ottawa, 241 rue Wellesley,
 Telephone 1563. Bureau de Montréal.
 436, Batisse du Board of Trade.

Il y a autant de profit pour vous à vendre de la Courge de Conserve de Simcoe qu'il y a de plaisir pour vos clients à manger de la Tarte à la Courge. C'est un dire catégorique, mais nous le savons pour l'avoir expérimenté nous-même. Envoyez une commande de Courge de Conserve de Simcoe, par l'intermédiaire de votre marchand de Gros; rappelez-vous que ce doit être "de Simcoe," et suggérez la recette suivante pour faire une délicieuse Tarte à la Courge. Si vous achetez de la Courge de Simcoe et que vous persuadiez à vos clients de faire usage de cette recette, nous avons confiance que vous pourrez vendre de grandes quantités de Courge de Simcoe.

RECETTE POUR FAIRE UNE TARTE A LA COURGE.

Une tasse à thé de Courge de Conserve de Simcoe.
 Une tasse à thé de lait.
 Trois-quarts d'une tasse à thé de sucre blanc ou brun.
 Une cuillerée à soupe de beurre fondu.

Une cuillerée à soupe de gingembre.
 Une " " de cannelle.
 Un peu de sel.
 Pour une tarte pour un couvert.

Une boîte de Courge fait une tarte pour cinq couverts.

CANADIAN CANNERS Limited

Hamilton, Ont.,

CANADA.