

sont assez semblables à celles des groseilliers. Les graines ne mûrissent que successivement, la récolte dure quelque temps et on ne les cueille qu'au fur et à mesure de la maturité; ces graines sont recueillies sur des toiles où elles sont mises à sécher, puis mises en sacs pour les livrer au commerce.

Le poivre est cultivé dans l'Inde, sur la côte du Malabar, à Java, à Sumatra et dans l'Indo-Chine.

Tel qu'on le reçoit, il est en petits grains ronds, de la grosseur d'un petit pois, très ridé et recouvert d'une écorce brune. En le faisant tremper, on peut facilement enlever cette écorce; alors on trouve en dessous un grain blanchâtre, assez dur, recouvert encore d'une pellicule mince fortement adhérente. L'intérieur est formé d'une matière compacte, amylacée avec une petite cavité au centre. La saveur de ce grain, ainsi que celle de son écorce, est âcre, brûlante et aromatique.

On distingue plusieurs sortes de poivre:

Le "poivre Tellichery", provenant de la côte du Malabar, on distingue dans cette provenance l'"Alépy", qualité renommée avec juste raison.

Le "poivre Saïgon"; on désigne sous ce nom tous les poivres de l'Indo-Chine, de l'Annam et du Tonkin. Les grains sont plus gros que ceux de l'Inde, noirs et bien ridés; la poudre qu'il produit est grise et assez aromatique.

Poivre blanc. — Le poivre blanc vient des mêmes contrées que le poivre noir, c'est la même graine, cueillie sur la même plante, mais traitée différemment à la récolte. On l'obtient en laissant davantage mûrir le fruit, et en le faisant macérer dans l'eau pour lui enlever sa première enveloppe qui se détache par la dessiccation et ensuite par le frottement. Linné a désigné sous le nom de "Piper album" une espèce trouvée à Java; cette sorte, assez rare, n'est pas répandue dans le commerce.

Le poivre blanc est sphérique, d'un blanc grisâtre, le grain uni; d'un côté il a une petite pointe, à l'opposé une cavité ronde provenant de l'enveloppe qui s'en est détachée. Le grain est formé d'une substance cornée, féculente comme celui du poivre noir. La poudre qu'il produit en venant d'être moulue est légèrement grise; elle blanchit légèrement après quelques jours de pulvérisation.

On appelle poivre "mignonnette", du poivre blanc, concassé assez fin, dont on a élevé la poudre fine pour en faire une sorte de semoule. Ce poivre est employé dans quelques mets relevés et pour parfumer les huîtres fraîches.

(A suivre).

à publicité, c'est la multiplication des
es.

Pour la qualité et la pureté,
achetez l'

Extra Granulé

Et les autres sucres raffinés
de la vieille marque de
confiance

Redpath

Manufacturé par

The Canada Sugar Refining Co.

LIMITÉE.

MONTREAL.

**Voici la Saison des Tartes
au Mince Meat**

Mettez en évidence
un étalage de

**Mince Meat
de Clark**

et vous serez étonné de
la quantité que vous en
vendrez. On emploie
énormément de Mince
Meat; meilleure est la
qualité, plus fortes sont
les ventes.

Baratte-Malaxeur Gosselin

Nous donnons ci-contre la vignette de la Baratte-Malaxeur Gosselin. Comme l'indique son nom la Baratte-Malaxeur est une combinaison de la Baratte et du Malaxeur. Cette combinaison offre des avantages multiples que connaissent tous les fabricants de beurre, mais la Baratte-Malaxeur de Gosselin a une supériorité marquée sur les appareils similaires en plusieurs points. C'est la seule qui permette de faire le malaxage la porte fermée ou ouverte à volonté. Avec la porte ouverte l'opérateur peut juger en connaissance de cause du degré de travail du beurre, et il lui est loisible de fermer la porte s'il devient nécessaire de ne pas modifier la température du beurre.



Dans l'appareil Gosselin le barattage et le malaxage peuvent se faire à plus basse température que dans n'importe quelle autre baratte-malaxeur; on obtient ainsi un meilleur produit avec un rendement supérieur.

Le fonctionnement de l'appareil est des plus simple: pour transformer la baratte en malaxeur, il suffit de déplacer un levier. L'appareil étant construit d'une manière très simple et solide à la fois, il ne se dérange pas; il marche sans bruit et sans usure et il peut être facilement nettoyé, toutes ses parties pouvant être atteintes avec la brosse.

Pour tous renseignements complémentaires nous prions nos lecteurs de s'adresser à la C^{ie} de Laiterie St-Laurent, 10 Place Youville, Montréal, qui se fera un plaisir de leur donner toutes les explications voulues.

La "Salada" Tea Co., jusqu'au commencement de novembre, a eu une augmentation générale de ses affaires au Canada et aux Etats-Unis; cette augmentation est de 26 p. c. sur la période correspondante de l'année dernière. C'est l'augmentation la plus extraordinaire que cette compagnie ait jamais connue; c'est sa récompense pour bien servir le public.

Pour les poissons de conserve, rien de délicieux comme ceux de la marque "Brunswick". Cette marque est la propriété de MM. Connors Bros., Limited, Black's Harbour, N. B., dont les harengs "kippered" et les "finan haddies" sont bien connus du commerce.