

pagnés de quelques feuilles nouvelles, qui, chaque fois, sont cueillies; ce n'est qu'au bout de six ou sept ans, quand l'arbre épuisé par ces cueillettes, dépérit, qu'on l'enlève et le remplace par des plants nouveaux; il mesure à cette époque environ sept pieds de haut.

Cueillette. — Le sommet des branches est la seule partie arrachée; elle comprend les deux ou trois feuilles qui poussent aux côtés des bourgeons, celles du milieu ne fournissant que des qualités de thé très ordinaire.

La cueillette est faite entièrement par des femmes et des enfants; chaque ouvrière porte une large hotte en bambou de 24 pouces de diamètre et de 35 pouces de haut; la feuille aussitôt jetée dans la hotte est protégée contre les ardeurs du soleil par un couvercle.

Sur la fin de la journée, la récolte est apportée à la factorerie où elle est examinée et pesée par le directeur et ses aides. Les poids sont enregistrés immédiatement sur les livres de chaque ouvrière. Des primes sont accordées à celles qui ont cueilli de grandes quantités de feuilles, et certaines ouvrières arrivent à doubler la journée ordinaire.

Séchage. — Quand les feuilles ont été pesées elles sont aussitôt portées dans les chambres de séchage où elles sont étendues sur des claies de 6 pouces sur 24 x 24 pouces placées les unes au-dessus des autres.

Ce travail est fait par des hommes dextérité et une habileté extraordinaires.

Un bon ouvrier doit de plus entasser 1 livre de feuilles vertes par 11 pieds carrés d'espace.

Roulage. — Après vingt quatre heures, la feuille est suffisamment sèche pour être roulée sans cassure ni déchirure; c'est d'ailleurs la marque de la bonne exécution du travail; la feuille bien à point peut se rouler deux fois sur elle-même sans se déchirer.

Les feuilles sont alors enlevées des claies et portées à la machine à rouler, dont le but est de libérer les cellules de

toute humidité et de donner aux feuilles la forme qui est nécessaire pour la bonne qualité de la marchandise.

Durant le roulage, la feuille passe du vert verdoyant au jaune; cette opération dure trente minutes et se fait maintenant à la machine, surtout aux Indes, car en Chine tout le travail du thé se fait encore à la main.

Un bon ouvrier peut rouler environ 80 livres de feuilles par jour, à la main; une machine en fait deux ou trois fois autant par heure.

Fermentation. — Les feuilles une fois roulées sont portées dans une chambre noire, humide et fraîche, où elles sont étendues sur un plancher en ciment, puis recouvertes d'un linge humide. Cette fermentation ou oxydation leur fait prendre la couleur de rouille que l'on retrouve dans les feuilles qui ont servi à faire une infusion; elle leur fait gagner aussi un peu de poids.

La fermentation est la plus importante opération de la préparation des thés; c'est un travail très délicat, car il faut laisser les feuilles juste le temps voulu; si on les laisse trop ou pas assez, c'est au détriment de la qualité.

Il faut un véritable coup d'œil aux ouvriers chargés de ce soin, car les feuilles des différents jardins exigent une fermentation rapide ou longue, sans qu'il y ait de règle absolue.

Pour certaines espèces de feuilles, deux heures suffisent; pour d'autres, il en faut six.

Une fois la fermentation terminée, la feuille est roulée à nouveau pendant quelques minutes, puis placée dans le four sécheur, qui arrête instantanément la fermentation et fait disparaître toute humidité.

Pendant un premier séchage, les feuilles sont soumises à une température de 240° à 300° pendant vingt minutes; elles prennent alors une teinte sombre et restent aux trois-quarts brûlées; elles sont passées ensuite dans un four beaucoup moins chaud; elles en sortent sèches, légèrement crispées et

Marchands qui Achètent des Peaux

J'achète des Peaux, Peaux de Veaux, Peaux de Mouton, Suif et Os. Je paie argent comptant, pleine valeur du marché, frêt et droits de douane. J'ai besoin d'un agent dans chaque ville et village au Canada. Je fournis l'argent et tiens mes agents bien informés. Ecrivez-moi pour plus amples renseignements

CARROLL S. PAGE, HYDE PARK, VT.



"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.

Phone Bell Est 1427

Marchands 1942

La Compagnie

Beanbien Produce & Milling, Ltée

MARCHANDS DE

GRAINS EN GROS

Toujours en stock

Avoine, Foin, Paille, Son, Moulées, etc.

Charbons de toutes sortes au plus bas Prix

392 ave. Laurier, - Ville St-Louis,

Près de Montréal.

Cocoa "Perfection"

Etiquette Feuille d'Erable

Chocolat "Royal Navy"

Chocolat "Queen's Desert"

Chocolat "Cream Bar"

Chocolat à Glacer

Chocolat "Swiss Milk"

Cafés en renom

Reconnus pour leur pureté et leur excellence.

The COWAN Co., TORONTO.

FABRICANTS

COWAN

MELASSE

2 lbs, 3 lbs,

5 lbs. et 10 lbs.

La plus fine qualité de Mélasse des Indes Occidentales en canistres.

POUR ECHANTILLONS ET PRIX, ECRIVEZ A

The Dominion Molasses Co., Limited

Halifax

Nouvelle-Ecosse

Geo Musson & Co., Toronto.

John W. Bickle & Greening, Hamilton.

Geo. H. Gillespie, London.

Joseph Carman, Winnipeg.