

se est à deux valves, d'une longueur de 4½ à 10 pouces, d'abord vert, puis jaune en mûrissant, ridée, striée longitudinalement, elles deviennent brunes quand elles sont en pleine maturité. On a soin de récolter la vanille avant sa parfaite maturité parcequ'alors elle s'ouvre et laisse écouler le suc balsamique qu'elle contient; on l'enduit d'huile d'acajou ou de ricin afin de lui donner de la souplesse.

Sa préparation est assez longue et minutieuse; à la Réunion, pays de grande production, on fait le séchage dans des étuves avec une chaleur modérée; on l'enveloppe ensuite dans des couvertures huilées pour conserver et activer la production du parfum balsamique.

Au Mexique, situé dans un climat plus chaud, le séchage s'opère au soleil, c'est pour cette cause que les vanilles du Mexique sont plus sèches et rougeâtres, tandis que celles de la Réunion sont noires et onctueuses.

La vanille du Mexique est la première par sa valeur et sa préparation; son prix dépasse de beaucoup celui des autres provenances, aussi on imite son bottelage et sa préparation dans d'autres pays.

La vanille Bourbon ou de la Réunion vient ensuite, elle est d'un bon emploi; si elle n'a pas la force et le montant de celle du Mexique, elle s'en distingue par une finesse de goût exquise; son parfum persistant vient de la manière de la préparer, toute différente de celle pratiquée au Mexique.

La vanille est encore cultivée à Maurice, à Mayotte, aux Comores et à Madagascar. Ces vanilles sont d'assez bonne qualité, leur préparation est faite comme à la Réunion.

La vanille de Tahiti, que l'on présente souvent dans les marchés et même que l'on offre au commerce par l'entremise de pseudo-marins déguisés, a un bel aspect, elle est grasse, onctueuse, noire, luisante; elle a un goût très fort, aromatique, avec le parfum de l'héliotrope auquel est associé le goût du laurier amende. Cette vanille, excellente pour la parfumerie, ne plaît en aucune façon dans la confiserie ou les préparations culinaires.

Les boîtes ou paquets de vanille du Mexique sont faits avec les crosses des gousses disposées et tournées en dedans, c'est-à-dire que la tête de la boîte est ronde, on ne voit que le haut de la crosse recourbée. Celle de la Réunion est mise en boîtes, avec les crosses apparentes, les paquets de 50 ou 100 gousses sont attachés par 3 liens. Cette vanille, bien préparée et bien saine, est de bonne conserve, elle givre facilement.

On a l'habitude de tenir la vanille dans des conserves en verre, bien au jour et en vue, c'est une funeste habitude; dans cet état, elle se dessèche et perd sa qualité, on doit la conserver dans un en-

LE "GUIDE D'AFFAIRES"

EST ABSOLUMENT UNIQUE.

Rien de SEMBLABLE ou qui puisse lui ETRE COMPARE.

OBTENEZ

RENSEIGNEMENTS
COMPLETS ET
GRATUITS.....

DE

The J. L. NICHOLS Co., Limited

La publicité, c'est la multiplication des ventes.

La Banque d'Épargne de la Cité et du District de Montréal

Avis est par les présentes donné qu'un Dividende de Dix Dollars par action du Capital-Actions de cette Institution a été déclaré et que ce dividende sera payable à sa Maison de Banque, dans cette cité, le et après le Mardi, 3e jour de Juillet prochain. Les Livres de Transfert seront fermés du 15 au 30 Juin prochain, ces 2 jours inclus. Par ordre de la direction.

A. P. LESPÉRANCE,
Montréal, 31 mai 1906. Gérant.

The Archambault Oyster Co.,
191½ Rue St-Charles Borromée,
MONTREAL.

TEL. BELL EST 1765.
TEL. MARCHANDS 361.

La maison la plus importante du continent dans le commerce des Huîtres.

Réputée pour sa courtoisie envers la clientèle et la promptitude de ses livraisons.

ECONOMIE

D'ECONOMIE

Certaines personnes achètent un thé inférieur parce qu'il est bon marché. Elles pourraient aussi bien acheter un thé bon marché, parce qu'il est inférieur. Même chose, mais PAS D'ECONOMIE si on a acheté de l'autre. Avec le

Blue Ribbon Tea

vous avez FORCE, AROME, QUALITE, VALEUR :

VOILA DE L'ECONOMIE.

VOTRE AMEUBLEMENT DE BUREAU



Rend votre bureau attrayant. Vous n'avez pas besoin d'un ameublement dispendieux; mais que ce que vous avez soit de bon goût et attrayant. Nous nous ferons un plaisir de vous suggérer des idées ou de vous envoyer un de nos représentants.

CANADA CABINET COMPANY,

221, rue Notre-Dame, Ouest, - MONTREAL.

Téléphone Main 4825.



COLD STORAGE

Circulation d'air froid et sec, Ventilation parfaite, Température appropriée à la nature des produits à conserver.

Conservation, d'après les méthodes scientifiques les plus approuvées, de

Beurre, Fromage, Œufs, Fruits.

Coin des rues des Sœurs Grises et William, Montréal.

M. GOULD, GÉRANT.