

Les "raisins Vourla" sont assez gros, sucrés et délicats.

Ces dernières sortes servent à la préparation des boissons de ménage et des vins de raisins secs.

Figues. — Le Figulier, "Ficus carica" est un arbre originaire du Levant, où il a été connu de toute antiquité. Dans ces contrées, il s'élève à la hauteur de 8 à 10 mètres, sur un tronc assez volumineux de 1 mètre et demi à deux mètres de circonférence. Sous le climat de Paris, il n'atteint pas ces proportions; ce n'est guère qu'un arbuste de 3 à 5 mètres de hauteur, dont les tiges nombreuses partent d'une souche commune. Le bois est tendre et plein de moelle; son écorce grisâtre ou verdâtre; ses feuilles sont alternes, pétioles, plus grandes que la main, divisées en 3, 5 ou 7 lobes arrondis; elles sont d'un vert foncé, luisantes en dessus, couvertes en dessous d'une espèce de duvet rude au toucher; enfin elles exhalent une odeur particulière, presque désagréable. Les fleurs, si faciles à découvrir dans la plupart des végétaux, sont des réceptacles qui forment les figues; ils naissent dans l'aisselle des feuilles, ils sont arrondis ou pyriformes avec une petite ouverture au sommet. Les fleurs, c'est-à-dire les organes reproducteurs, sont disposées à l'intérieur, les fleurs mâles à la partie supérieure et les fleurs femelles plus nombreuses sur tout le reste de la face interne. Ces fleurs femelles, sitôt la fécondation, se transforment en petites drupes charnues, serrées l'une contre l'autre, contenant chacune une petite graine. Lorsqu'on ouvre une figue, ce sont ces petits fruits que l'on aperçoit la partie qui nous la cache n'est que l'enveloppe protectrice; ce que nous considérons comme la figue n'est que le réceptacle qui forme une espèce particulière de fruit agrégé, qu'on appelle "Sycone."

Les figues du Nord de la France et des environs de Paris sont peu sucrées; elles se consomment fraîches. Les figues sèches du commerce viennent du midi de la France et de l'Europe méridionale.

LA FARINE PRÉPARÉE

(Self-Raising Flour)

DE BRODIE & HARVIE

est aujourd'hui la farine préférée des ménagères. Elle donne une excellente pâtisserie, légère, agréable et recherchée par les amateurs. Pour réussir la pâtisserie avec la farine préparée de Brodie & Harvie, il suffit de suivre les directions imprimées sur chaque paquet.

10 et 12 Rue Bleury, MONTREAL.

FORTIER & MONETTE

604a rue St-Paul

Tell Tel. Main 1879. Tel. Marchands 679

MONTREAL

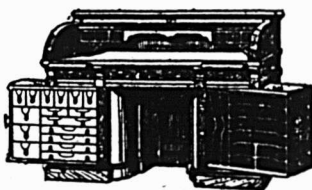
Beurre, Œufs, Fromage

Et tous les produits de la ferme.

ENTREPOT FRIGORIFIQUE.

RECOMMAN-
DATIONS

La Banque "Sovereign."
Nos Patrons et Clients.
R. G. Dun ou Bradstreet.



LE BUREAU DU JOUR

Toutes les combinaisons nécessaires pour rendre un bureau pratique, abrégeant l'ouvrage et économique se trouvent dans ceux que nous manufacturons. Sous le rapport de la matière première, de la construction, du fini et de l'utilité de la durée et du design, ils devancent toutes les autres marques. Ils transforment tout bureau en un bureau plus confortable. Notre catalogue fournit tous les renseignements.
Canadian Office and School Furniture Co., Limited.
Preston, Ont. Can.
Ameublements pour Bureaux, Ecoles, Eglises et Loges.

Tous les figuiers tendent à donner deux récoltes, la première en juillet et la seconde en septembre ou octobre. La seconde récolte, qui ne réussit pas toujours sous le climat de Paris, est la plus importante pour la récolte et la conservation des figues sèches, dont nous avons à nous occuper spécialement.

La récolte se fait selon la maturité du fruit; la cueillette s'opère après la rosée du matin; autant que possible, on choisit une belle journée pour cette opération. Une fois cueillies, on étend les figues sur des claies, après les avoir légèrement aplaties, on les met en plein soleil sous l'action directe de ses rayons. Le soir, on les rentre, pour éviter l'humidité, dans un endroit sec et aéré, et le lendemain on recommence la même opération. La pluie et par conséquent l'humidité sont les seules causes d'endommagement; dans les années humides, on a beaucoup de peine à préparer ce fruit dans de bonnes conditions.

Lorsqu'elles sont séchées à point, on les met dans des corbeilles que l'on dépose dans un endroit sec, en attendant la mise en caisse.

Voici les principales sortes que l'on trouve dans le commerce:

La "figue marseillaise ou figue d'Athènes", une des meilleures et la plus parfumée, est petite, arrondie, blanchâtre à l'extrémité, légèrement rosée en dedans. Elle mûrit tard, à la fin d'août et ne prospère que sur les côtes des départements du Var, des Bouches-du-Rhône et des Alpes-Maritimes; sèche, c'est la première de toutes les sortes. Il y a plusieurs choix de figues de Marseille, selon leur grosseur, leur blancheur et leur qualité. La première qualité est la "gendresse", puis la "surchoix la surfine et la fine". Ollioules et La Cadière sont les deux principaux centres de cette préparation.

Le "figue de Grasse ou grasse" ou "jaune" de Provence est de médiocre qualité étant fraîche, mais très bonne étant sèche; très grosse et pulpeuse. La figue est facilement attaquée par les mites.

Notre nouvelle adresse est
au No 401, Bâtisse Coristine,
rues St-Nicolas et St-Paul.

QUAND VOUS SEREZ A MONTREAL, VENEZ NOUS VOIR.

Barnard & Holland Co.

Importateurs de Porcelaine et de Faïence, et Agents de Manufacturiers

MONTREAL

Ordres reçus pour livraison et importation.

