

filis métallique formé de deux fils de fer; ces fils de fer sont eux-mêmes soutenus par des perches en bois rouge de vingt pieds de haut, un des fils étant placé au sommet, l'autre à environ six pieds du sol. Les perches sont placées en rangs à quarante pieds les unes des autres, les rangs étant espacés de cinquante pieds. On plante un pied mâle tous les dix plants. Celui-ci fleurit et répand son pollen, sa mission accomplie; puis on l'arrache avec le pied femelle, c'est-à-dire le pied producteur, lorsque la cueillette est faite. Un fait des plus remarquables dans le houblon, c'est que ses tiges doivent être enroulées autour de leurs supports du côté du soleil.

Car si, dans le premier travail de la plantation, on les enroule dans le mauvais sens, la plante refuse absolument d'aller dans cette direction, tourne de l'autre côté et suit sa propre direction. D'autre part, si l'on sème un volubilis à côté d'un pied de houblon, il s'enroule autour du support dans une direction opposée, à l'inverse du mouvement du soleil.

Lorsque la saison de la cueillette commence, on coupe plusieurs ficelles, et les belles branches de houblon, sur lesquelles il semble impossible qu'une autre fleur trouve sa place, sont portées au-dessus d'une boîte ou d'un panier, et le cueilleur enlève rapidement et adroitement les fleurs et les laisse tomber dans le récipient préparé pour elles. Il est de règle de faire une cueillette propre, et si l'on trouve dans une boîte des feuilles ou des vrilles, c'est un mauvais point pour le cueilleur; si le fait se reproduit, le cueilleur est congédié avec l'avis de n'avoir plus à se représenter.

En outre des cueilleurs, qui sont payés à la livre de houblon récolté, on emploie dans les houblonnières que j'ai visitées, quatre-vingt-cinq ouvriers pour transporter la récolte, travailler aux fourneaux de séchage, dans les chambres de refroidissement et de pressage, à la pesée et dans différents autres départements.

Chaque après-midi, les peseurs se rendent sur le terrain, où le houblon est

transporté des paniers aux balances; quand celui-ci a été pesé soigneusement et son poids enregistré, on le charge dans des vans de grande dimension et on le transporte aux fours de séchage, où l'on sèche et passe au soufre une demi-tonne par jour. Le houblon est ensuite envoyé dans les vastes bâtiments où il est blanchi et où on le laisse refroidir pendant plusieurs heures. On le fait alors passer aux salles d'emballage, où il est pressé et mis en balles. Après ces différentes opérations, le houblon est échantillonné et vendu.

L'HUILE DE PALME DANS L'ALIMENTATION

L'huile de palme est extraite des fruits du palmier Elœis (*Elocis Guineensis*). Le palmier Elœis pousse à l'état spontané dans toute l'Afrique équatoriale, surtout sur la côte occidentale et, plus particulièrement, dans le golfe de Guinée où l'huile de palme et les palmistes sont l'objet d'un commerce très important.

Les fruits du palmier à huile mûrissent, au nombre de 150 à 200, très serrés, en régimes, qui semblent collés au tronc et dont la tige très courte s'insère à la base des pétioles des grosses palmistes. Leur grosseur est celle d'une grosse prune de mirabelle dont ils rappellent un peu la forme; ils sont de couleur jaune rougeâtre teintés en noir à leur extrémité sur la face la plus exposée à la lumière solaire. Ils se composent d'un noyau (que l'on nomme palmiste dans le commerce) à trois pans arrondis, contenant une amande entourée d'une pulpe fibreuse jaune, ayant un peu l'apparence de la chair du potiron, qui est recouverte d'une enveloppe tégumentaire ligneuse fort épaisse. C'est de cette pulpe que l'on extrait l'huile de palme; on retire également une huile, mais plus fine, de l'amande contenue dans les palmistes. Ces deux espèces d'huile, l'une fermentée pendant le transport, l'autre tirée d'une amande, en général rance ou avariée, dégagent une odeur fade très désagréable, analogue à celle du savon dit de Marseille dissous, et à cela il n'y a rien d'é-

L'hon. J. D. Rolland, Léon Rolland, S. J. B. Rolland,
Président. Trésorier. Vice-Président

La Compagnie J.-B. ROLLAND & Fils
6 à 14 rue St-Vincent, MONTREAL.

LIBRAIRIES, TAPISSERIES et ARTICLES POUR LES CLASSES.

Nos voyageurs sont sur la route avec ces diverses lignes, et nous vous engageons à voir leurs échantillons avant de placer votre commande.

Nouveaux Arrivages

Raisins, Prunes, Noix,
Liqueurs Fines,
Cognac Autruche,
Gin Kiderlen et Croix d'Honneur.

AUSSI A DES PRIX INTERESSANTS

500 boîtes Raisin Valence 28 lbs.
500 caisses Pommes en canistres de 1 gallon.

Nazaire Turcotte & Cie,

EPICIERS EN GROS

54-56-58-60, rue Dalhousie, Québec.

Biscuits et
Sucreries

DE HAUTE QUALITE

A prix remunerateurs pour le detailleur.

Nos voyageurs sont sur la route avec une ligne intéressante d'échantillons.

Nos Agents: QUEBEC,

BOIVIN et GRENIER,

63 Dalhousie.

OTTAWA,

PROVOST et ALLARD

Epiciers en Gros.

Du Sault & Cie

SEL - Aux prix de l'Eté - SEL

ECRIVEZ POUR AVOIR NOS PRIX.

Agents pour

Canadian Salt Co., et Dominion Salt Agency.

VERRET, STEWART & CO.

MONTREAL