

capital, il est variable; c'est suivant l'importance de la maison.

En somme, êtes-vous satisfaits? — Oui, l'épicerie en Alsace-Lorraine, n'est pas un mauvais commerce; il est et a toujours été un commerce rémunérateur.

Et pour Strasbourg? — Ah! Strasbourg est beaucoup plus important, il y a là 151,000 habitants, et nos frères ne se trouvent pas dans une situation d'avant-garde comme nous; mais ce que je viens de vous dire s'applique également à Strasbourg, en plus grand voilà tout.

Et je me dirige vers la gare, heureux tout de même de constater la forte empreinte que nous avons laissée dans ces provinces toujours françaises de coeur.

Nul ne peut prévoir ce que sera demain; mais ce que l'on peut affirmer, c'est que l'on parlera français pendant de longues années encore en Alsace-Lorraine, peut-être pas chez M. E. le Kreis-director, mais dans le peuple.

Et vous savez, tant qu'une belle fille des pays annexés vous répondra: "Oui" et non pas: "Ya", il y aura beaucoup d'espoir!

E. LAIGNEAU.

[L'Épicerie Française].

De la mélasse!

Oui, de la mélasse fine de la Barbade, nouvelle récolte, à des prix qui commandent l'attention des acheteurs difficiles quant à la qualité et particulièrement sur la question des prix, The Dominion Molasses Co. de Halifax, N. E. a une proposition avantageuse à soumettre au commerce. Il n'en coûtera que la peine de lui écrire.

Mocha authentique

A 14 1-2c vert ou 18c rôti — chaque grain garanti: voilà ce que vous offre The New-York Coffee Co. Limited, de London, Ont.

Elle offre également du Java, Plantation Privée, à 19c vert et 23c rôti.

Ou encore, du Maracaïbo à 10 3-4c vert et 13 1-2c rôti.

Une commande d'essai justifiera la prétention de cette firme, de ne vendre que des cafés authentiques — à des prix corrects. Avis aux jobbers.

L'INDUSTRIE DU PRUNEAU

La prune est un fruit savoureux et nourrissant que le défaut de cellulose rend en même temps laxatif; aussi ne doit-on pas en abuser. La Faculté réserve, au contraire, ses louanges pour les pruneaux à la robe noire vernissée.

Dans certaines contrées, cette transformation de la prune par séchage a pris le développement d'une véritable industrie. Qui ne connaît les pruneaux de Tours, d'Agen, les pistoles de Brignoles?

Toutes les variétés peuvent se transformer en pruneaux; toutefois, les plus recherchées sont la quetsche, la sainte-catherine, la perdrigon.

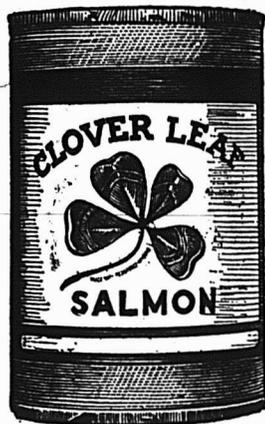
A Tours et dans les environs on opère de la façon suivante: les prunes sont cueillies lorsqu'elles sont parfaitement mûres et bien saines; on les étend sur des claies d'osier, en ayant soin de ne pas les presser les unes contre les autres et on les expose au soleil pendant un ou deux jours; ce temps suffit généralement pour que les prunes deviennent molles. On termine alors la dessiccation dans un four à cuire le pain. Celui-ci est chauffé à 50° environ, et la porte est laissée entrouverte après l'introduction des prunes; celles-ci y restent vingt-quatre heures. Ce temps révolu, elles sont retirées. On chauffe à nouveau le four à une température qui, cette fois, peut s'élever à 60° et l'on y replace les claies sans y avoir fait aucun changement; le lendemain, on les sort et on les tourne en agitant légèrement la claie. Après cette nouvelle opération, le four est chauffé à 75° environ et les fruits y sont remis. Vingt-quatre heures après, on les retire et on les laisse refroidir.

Les prunes sont alors parvenues à moitié de leur dessiccation; elles subissent une manipulation particulière qui consiste à les arrondir, à tourner le noyau de travers et à donner au fruit une forme carrée qui s'obtient en le pressant entre l'index et le pouce. Ceci fait, on remet les claies au four après l'avoir chauffé à 100° et bouché cette fois l'orifice avec le

plus grand soin en le lutant avec de la terre glaise. Une heure après, on les retire et l'on referme le four pendant deux heures après y avoir placé un vase rempli d'eau; on les y remet une dernière fois et on les y laisse vingt-quatre heures. C'est alors que les pruneaux prennent le blanc, c'est-à-dire qu'ils se couvrent d'une poussière blanche comme de la farine. Cette matière n'est autre qu'un mélange de résine et de sucre ayant cristallisé à la surface après avoir transpiré à travers la peau dans l'atmosphère humide du foyer. Lorsque les pruneaux sont suffisamment refroidis, on les emballe dans des paniers spéciaux ou dans des boîtes, aussi serrés que possible; c'est une condition nécessaire pour leur bonne conservation.

Le procédé opératoire utilisé à Agen diffère peu. Les prunes, cueillies avec beaucoup de soins dans des draps, sont disposées sur des claies de lattes minces ou de toiles métalliques, puis passées au four. Trois passages à des intervalles de vingt-quatre heures sont nécessaires; les températures auxquelles sont soumises les prunes sont de 45° pour la première opération, 65° pour la seconde et 90° pour la dernière; celle-ci dure seule vingt-quatre heures, six heures suffisent pour les premières. Le fruit est alors devenu noir brillant; sa peau est gaufrée et le sucre qui en a exsudé s'est légèrement caramélisé à la surface; la fine poussière qui le recouvrait s'est transformée en un vernis chatoyant; la chair s'est chargée de sucre et d'arôme; c'est le vrai pruneau que l'on ne cherche pas à blanchir par l'introduction d'humidité dans le four.

Les pistoles de Brignoles fournissent une qualité extra; ces pruneaux, qui proviennent des prunes perdrigon, se dessèchent sans l'intervention d'aucune chaleur artificielle. Les fruits bien mûrs se récoltent en plein midi, afin qu'ils ne soient point humides de rosée; on les conserve dans des paniers jusqu'au lendemain matin. On les pèle alors un à un avec l'ongle du pouce, sans jamais em-



Saumon "Clover Leaf"

QUALITÉ STRICTEMENT CHOISIE DE SOCKEYE
ROUGE DE LA RIVIERE FRASER

La plus haute qualité et le plus bel emballage sur la marché.

THE PACIFIC SELLING CO., 95 HUDSON ST.,
NEW YORK, N. Y.