RAISINS SECS

LES diverses sortes de raisins qui nous intéressent sont: le Malaga, qui est spécialement employé pour les desserts ; le Corinthe et le Smyrne ou Sultana, employé pour la pâtisserie et les entremêts, enfin, les Chesmé. Vourla, Samos, etc..., ces diverses sortes servent ou plutôt servaient àl a fabrication des boissons et des vins de raisins secs.

Les seuls raisins de France connus autrefois dans le commerce, provenaient du canton de Roquevaire [Bouches du-Rhône]; on les dénommait, raisins de caisse ou raisins de Provence. Pour leur préparation, on emploie l'espèce dite "panse musquée" ou "muscat d'Espagne", qui mûrit du 15 au 25 septembre. Les souches sont très vigoureuses, les grappes très grosses, à gros grains ovoïdes, jaune ambré, à chair croquante. On les cueille en grappes en enlevant les grains gâtés; on les plonge dans une lessive chaude de carbonate de soude et ensuite on les fait sécher sur des claies.

Leur dessication est complète au bout de sept à huit jours; on a soin de les retourner chaque jour et de les abriter en cas de pluie. Après cette opération, on les met en caisses.

Le raisin de Malaga est sans contredit le meilleur raisin sec. Sa préparation consiste à tordre l'extrémité de la grappe pour en arrêter la sève et de la laisser sécher au soleil. On range ensuite ces grappes sur des feuilles de papier disposées en carrés longs dont on relève les bords pour les envelopper presque complètement; ces "couches" de raisins de deux kilos et demi environ sont placées par quatre dans des caisses pour faire dix kilos net de raisins. On décore intérieurement ces caisses avec des sujets en chromo-lithographie représentant des scènes espagnoles, des fruits, des fleurs, des oiseaux, etc. Ces enjolivements sont assez coûteux et n'ajoutent rien à la qualité du raisin, mais aident à la vente de cet article qui se trouve ainsi présenté d'une façon presque artistique.

Suivant leur beauté et leur qualité, on désigne ces raisins sous les noms de Malaga Impériaux, Royaux, Surchoix extra, Surchoix, Choix et sur couches.

On doit les choisir bien grappés pour les sortes supérieures avec les grains moelleux, veloutés d'un noir violet; ils doivent être sucrés avec un léger goût de muscat.

Les raisins de Gata ressemblent au Malaga; cette sorte a la peau plus épaisse et plus dure, les grains rougeâtres, assez gros; ils sont bien grappés. Chaque grain contient trois et même quatre pépins, tandis que le Malaga n'en a jamais que deux. Ces raisins sont présentés de la même manière que les Malaga avec lesquels on peut les confondre.

Les raisins de Valence et de Denia viennent aussi d'Espagne, en caisses de 12 à 15 kilos; le grain est petit, jaunâtre, il est séché sur la terre; ensuite il est mis dans les caisses et tassé fortement.

Les raisins de Corinthe, sont les plus anciennement connus; leur nom vient du golfe de Corinthe, sur les bords duquel ils sont récoltés. C'est dans l'été de Zante que se fait la plus abondante récolte. Après avoir égrappé les raisins, on les étend sur un pavage de dalles exposé au soleil, les grains écartés les uns des autres. Cette opération peut durer une quinzaine de jours, si le temps est favorable. Ils sont ensuite mis en caisses, en sacs ou en boîtes, selon leur destination ou leur emploi. Les grains sont petits, noirs et presque sans pépins.

Les raisins de Smyrne sont assez petits, égrenés, sans pépins, d'un blond pâle et transparent lorsqu'ils sont nouveaux; ils sont très sucrés et possèdent un léger goût de muscat.

Les raisins de Thyra sont plus gros que ceux de Corinthe; les Samos sont très sucrés, on les laisse avec leur grappe ou on les livre égrenés; ils sont vendus sous la désignation de gros grains ou de moyens grains selon leur grosseur. Les Vourla sont assez gros, sucrés et délicats; ces dernières sortes servent à la préparation des boissons de ménage et des vins de raisins secs.

Une agréable réunion sociale et d'affaires des gérants des différentes succursales de la Salada Tea Co. a eu lieu au siège social à Toronto, au cours de la semaine dernière; à cette réunion assistaient des représentants de presque toutes les grandes cités américaines ainsi que du personnel canadien.

MM. L. Chaput, Fils & Cie, rapportent de bonnes ventes pour les Thés Verts de Ceylan qui sont attendus prochainement, tel qu'annoncé.

La "Salada Tea Co." rapporte la réception continuelle de répétitions de commandes en faveur de ses Thés Verts naturels de Ceylan, partout où ils ont été placés en vente, en concurrence avec les thés du Japon.

Les Injecteurs automatiques "Penberthy" représentent le dernier mot du progrès mécanique. Il serait superflu d'en dire davantage.

La Penberthy Injector Co. Limited de Windsor, Ont., qui fabrique ces injecteurs accuse des commandes nombreuses en faveur de ces appareils ainsi que des godets à huile et à graisse, "gages" à eau, etc.

On n'est jamais arrivé à construire une maison avec une seule brique, on n'arrivera jamais à fonder une entreprise sur une seule annonce.

Les marchandises qui se vendent sont celles qui amènent de la clientèle. . . .

Les CONFITURES GELÉES et MARMALADES de

UPTON

sont celles qui se vendent

Agents de vente pour l'Est :

Rose & Laflamme

400 RUE ST-PAUL

Sucreries et Biscuits

MAISON FONDÉE EN 1886.

Vingt-sept années d'expérience dans la fabrication des SUCRERIES et des BISCUITS me permettent d'offrir au comme ce des produits irréprochables sous le rapport de la fabrication, de la belle apparence des différentes qualités.

Mes prix peuvent, tout comme mes marchandises, être comparés à ceux de n'importe quelle autre maison dans mes lignes.

Je me ferai un plaisir de soumettre des cotations qui commanderont votre attention.

L. Z. MAGNAN

Confiseur et Manufacturier de Biscuits,

JOLIETTE, P. Q.

AU

Comptoir des Antilles et du Levant

Vins, Cafés, Thés, Epices

En vente dans toutes les épiceries les marques de Café St-Marc et La Sultana. Seuls dépositaires au Canada pour les vins de messe des Pères Blancs d'Afrique.

COMTE, FORBES & CIE

* IMPORTATEURS *

1329, Rue Notre-Dame TÉL. EST 2341

A l'est de la gare Viger : TEL. M. 2032