que l'indique leur nom, sont des amandes à coque dure, dont on enlève la première écorce; elles sont par conséquent moins lourdes et moins dures à briser.

Les "amandes cassées", ainsi désignées parce qu'elles sont séparées de leur enveloppe ligneuse, sont généralement le produit des variétés à coques dures.

"L'amande flot de Provence" est assez large, longue et bombée; la pellicule est assez épaisse et de couleur rougeâtre; la chair très douce est d'un blanc mat. On en fait plusieurs choix, qu'on appelle "gros flots, moyens flots et petits flots". Ces amandes sont récoltées dans tout l'arrondissement d'Aix. Presque toujours on rencontre des amandes amères parmi les amandes de Provence, parce que, dans les plantations d'amandiers, il se trouve des arbres à fruits amers et que, dans la cueillette, le tout est mélangé; de là une grande difficulté pour les séparer.

On utilise la coque d'amande pour des infusions qui servent à la bonification des eaux-de-vie; on les emploie également dans la fabrication des imitations de vins de liqueurs.

..**Avelines ou noisettes.** — L'aveline est une grosse variété de noisette.

Le noisetier, qui produit ce fruit, est un grand arbrisseau de la famille des amentacées, d'une tribu dont on a fait une famille spéciale, les corylacées. Ses tiges sont droites et rameuses; l'écorce des jeunes rameaux est grisâtre, celle des branches un peu âgées est d'un brun luisant; les feuilles sont dentées, pointues, échancrées en coeur, à la base et couvertes de poils courts; le pétiole est velu, les fleurs mâles en chatons, apparaissent avant les feuilles; les fleurs femelles sont solitaires et facilement reconnaissables à la couleur rouge de leur style.

Le noisetier est un arbrisseau des plus robustes, très répandu dans les haies et les forêts de toute l'Europe. On connaît juqu'à quarante ou cinquante variétés et sous-variétés du noisetier. Celles qui sont connues et débitées dans le commerce sont les suivantes:

PATENTES
OBTENUES PROMPTEMENT
Avez-vous une idée ? — Si oui, demandez le Guide de l'Inventeur qui vous sera envoyé gratis par **Marion & Marion**, Ingénieurs-Conseils, Bureaux: { Edifice New York Life, Montréal, et 607 G Street, Washington, D. C.

Alphonse Leduc Marchand de Grains et de Produits. . .
Successeur de
Leduc & Daoust EN Gros et a Commission
Spécialité; Beurre, Fromage, Œufs et Patates
Avances libérales faites sur consignations.
Correspondance sollicitée.
1217 ET 1219 RUE ST-JACQUES, MONTREAL.

A. RACINE & CIE
Importateurs en Gros de
Marchandises Sèches
TAPIS, PRELARTS ET FOURNITURES DE MAISON
340-342 Rue Saint-Paul.
169-171 Rue des Commissaires, Montréal
Agence à Québec : - 70 Rue St-Joseph
J.-L. BERTRAND, Représentant.

LE
Bleu Carré Parisien
est exempt d'indigo, et ne tache pas le linge. Il est plus fort et plus économique que n'importe quel autre bleu employé dans la buanderie.
MEDAILLE D'OR.
TELLIER, ROTHWELL & CIE,
Seuls Fabricants MONTREAL

Le nom "d'aveline" paraît lui venir d'Avella, ville de Campanie (Italie). En Provence, le noisetier s'appelle "avelanier ou avelanier." Les plus grosses avelines viennent de la Cadière, près de Toulon; par corruption de langage on les appelle "acadières." Elles sont très grosses, d'un brun rougeâtre, leur coque est dure et épaisse, l'amande est d'un blanc de cire.

Les "avelines du Piémont" sont plus petites, arrondies, d'un jaune pâle; vers le sommet, elles sont légèrement chargées d'un court duvet blanchâtre; la coque est mince, l'amande pleine, bien nourrie est recouverte d'une pellicule gris pâle.

Les "noisettes de Sicile" sont petites; celles "du Languedoc", sont rondes et blanches; on en rencontre une autre variété qui sont rondes et rosées.

Usage. — Les avelines se servent comme dessert; avec les amandes, les figues et le raisin elles composent "les quatre mendiants."

La pâtisseries en emploie beaucoup pour les macarons, les petits fours, comme pâte d'amande. La confiserie s'en sert également pour les nougats. On en retire aussi par expression une huile très douce, non siccative.

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 entremets; enfin le "Chesmé, Vourla, Samos," etc.; ces diverses sortes servent ou plutôt servaient à la fabrication des boissons et des vins de raisin sec.

..**Raisins de Malaga.** — 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 à le laisser sécher au soleil.

Après quelques jours, on opère la cueillette, les grappes sont détachées des ceps avec beaucoup de soin, de manière que les mains ne touchent pas les grains et n'enlèvent pas la fleur

J. A. Vaillancourt
Marchand de **Beurre, Fromage, Œufs.**
Achète aux plus hauts prix du marché, et vend a commission tous les produits de la ferme
Avances libérales sur consignations. Fournitures générales pour Beurreries et Fromageries.
Spécialité de Tinettes pour Beurreries. Boîtes parafinées, de 56 lbs, pour l'expédition du beurre. **Sels Higgins, Ashton** et **Windsor**, les meilleurs pour beurreries.
578, 580 et 582 RUE ST-PAUL, - MONTREAL
Tel. Bell Main 907-908.