

tion, on les arrange sur des claies en osier de diverses formes, généralement rondes ou ovales.

La cuisson s'opère à plusieurs reprises, la première doit être faite à une chaleur modérée, de manière à étourdir seulement le fruit. Le lendemain, le four est chauffé davantage et on ne les laisse que quelques heures, on les sort et on les met se ressuyer à l'air. A chaque chauffe le fruit subit un retrait et on le serre sur les claies en les remplissant les unes avec les autres. On leur fait subir ce séchage à trois ou quatre reprises selon l'année ou la qualité du fruit, mais cette disséccation ne doit pas être trop poussée afin de ne pas avoir des prunes dures et coriaces.

Les pruneaux sont vendus selon leur grosseur afin de bien établir les sortes, on les désigne au nombre de fruits à la livre; ils varient de 10 en 10 fruits. Les gros fruits ou Impériales font de 40 à 45 et les plus petits de 100 à 105 en descendant de 10 en 10. On tolère une différence de cinq fruits pour le déchet que peut faire la prune à l'étuvage que lui fait subir le négociant commissionnaire qui l'achète sur les marchés.

La prune préparée tel que je viens de vous l'indiquer est la prune étuvée sur claie. Si on la met en caisse sans autre préparation, vers le mois de janvier, elle se couvre d'une sorte de givre blanchâtre, elle pousse au sucre, selon l'expression consacrée; ce petit inconvénient qui, pour les personnes non prévenues, est une cause d'altération, ne nuit en rien à sa qualité, mais des soins sont nécessaires pour la conserver. On remédie à cet inconvénient par l'étuvage en caisse. Les prunes emballées et fortement serrées sont mises dans les étuves ou chambres chauffées à 152 environ, on les garde ainsi 48 heures, de manière que la chaleur les pénètre. Dans cet état, la prune conserve sa couleur noire lustrée, elle peut se garder d'une année sur l'autre en conservant cet aspect, à la condition qu'elle soit conservée au sec et à une température plutôt fraîche.

Une autre sorte de prune, le pruneau fleuri et la pistole qui sont produits par le même arbre et dont la différence se trouve dans la préparation, est récoltée dans les Basses-Alpes, arrondissement de Digne. Le prunier qui produit cette petite prune est le perdigon blanc, son fruit de grosseur moyenne est un peu allongé, plus gros à son extrémité que près de sa queue; sa couleur, d'un vert blanchâtre, est tiquetée de rouge du côté du soleil; sa chair est fine, fondante quoique ferme et d'un blanc verdâtre. Son jus parfumé a un goût particulier, elle est si sucrée que lorsqu'elle est bien mûre on dirait qu'elle est confite, son noyau s'en détache facilement.

Pour préparer les pistoles, ainsi désignent-on les pruneaux que l'on obtient avec cette prune, en raison de la ressemblance qu'elle a comme couleur avec les

pièces d'or de ce nom, on cueille les fruits avant leur maturité; on choisit les plus belles et on les plonge dans l'eau bouillante, la peau se soulève et on l'enlève avec les doigts, on les sépare ensuite en deux pour retirer le noyau et on les presse pour les aplatir. On les laisse ensuite sécher à l'air et après quelques jours, on les met en caisses en les tassant et en les comprimant fortement. Les fruits déchirés ou écrasés, les rebuts en un mot, sont mis à part et vendus sous le nom de "Brignolles," pour des compotes ou faire des tartes excellentes.

Les pruneaux fleuris sont simplement séchés à l'air et au soleil après avoir été jetés quelques instants dans l'eau bouillante où ils se rident; ils conservent ainsi la fleur blanche qu'ils avaient sur l'arbre.

Raisins secs.—On distingue parmi les diverses sortes de raisins débitées dans le commerce, les raisins pour la table, ceux pour la pâtisserie et les entremets, enfin les raisins dits à boisson, servant aussi à la fabrication des vins de raisin sec.

Le raisin de Malaga est à peu près le seul vendu en France pour le dessert, d'autres sortes importées également d'Espagne, les Gata, sont généralement vendues comme Malaga.

Sa préparation consiste simplement à tordre l'extrémité de la grappe pour en arrêter la sève et de la laisser se dessécher 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 ou "pruine" qui les recouvre. Les grappes sont recueillies sur des claies d'osier et elles subissent alors un triage sérieux pour enlever les grains tachés ou abîmés. On classe aussi ces grappes par sortes, suivant leur grosseur et celle du grain, de manière à en faire quatre qualités.

(A suivre).

Aux anciens résidents de Buffalo

On nous prie d'inviter nos lecteurs qui éventuellement auraient résidé à Buffalo, N.Y., d'envoyer leur adresse au Buffalo Old Home Week Committee, 207-215 White Building, Buffalo, afin qu'il leur soit envoyé une invitation-souvenir au Old Home Week qui aura lieu du 1er au 7 septembre inclusivement.

La date a été admirablement choisie, car à cette époque du commencement de septembre, Buffalo a la température la plus idéale qu'on puisse désirer.

Disons aux Canadiens anciens résidents de Buffalo que le mercredi, 4 septembre, est dédié aux Canadiens et qu'une parade aura lieu en leur honneur et qu'ils pourront y applaudir des militaires Canadiens.

La semaine de fête sera marquée par le dévoilement de la statue de l'ancien président McKinley. Assisteront à cette cérémonie à laquelle ils prendront la parole, le président Roosevelt et l'ancien président Grover Cleveland.

M. S. W. Ewing, membre de la maison S. H. Ewing & Sons, vient d'être élu président de la branche de Montréal de l'Association des Manufacturiers Canadiens.

M. Ewing a justement droit d'être fier de la distinction dont il vient d'être l'objet. La branche de Montréal de l'Association des Manufacturiers Canadiens est, en effet, la section la plus importante de cette très importante société. Elle comprend environ 450 membres, soit près de 80% du nombre total des grands industriels de notre ville, et elle représente des capitaux s'élevant à plusieurs centaines de millions.

La maison S. H. Ewing & Sons, dont M. S. W. Ewing est l'un des membres, est l'une des plus anciennes maisons de Mont-



M. S. W. Ewing,

De la maison S. H. Ewing & Sons, président de l'Association des Manufacturiers Canadiens, branche de Montréal.

réal dans le commerce et la fabrication des Epices, Thés, Cafés, etc. Elle a été fondée en 1845 par le grand-père de M. S. W. Ewing. M. S. H. Ewing, chef actuel de la maison, occupe une situation considérable dans le monde des affaires, étant vice-président de la banque Molson, président de la Montreal Cotton Co., directeur du Montreal Trust Co., et de plusieurs institutions importantes.

M. S. W. Ewing était donc tout désigné par ses capacités personnelles et par sa situation de famille pour la flatteuse distinction dont ses collègues manufacturiers viennent de l'honorer.

Une sorte de brouillard plane sur les phrases longues, embrouillées. Employez les mots comme s'ils étaient de l'argent —suffisamment, mais pas plus. Chaque mot a sa valeur spécifique.