

arrivés à leur complet développement; car, cueillis avant la maturité parfaite, ces pistils ne renferment pas encore l'huile essentielle qui constitue leur valeur; et si on les laisse se flétrir, ils sont impropres à la dessiccation.

Les jolies fleurs, ramassées dans des corbeilles, sont portées à la ferme, et il faut sans retard détacher les pistils du calice qui les enserre.

Ce n'est pas une petite besogne que d'éplucher des millions de pieds de safran. Quand la récolte est abondante et que les bras manquent au village, les safraniers espagnols colportent dans les bourgs et même dans les villes ce qui ne peut être manipulé chez eux.

Tout le monde alors, hommes, femmes, enfants, devient éplucheur de safran. Artisans, bourgeois, propriétaires, châtelains et châtelaines, mettent la main à la pâte. Les pauvres travaillent pour eux, les riches travaillent pour les pauvres. On doit se hâter, car le moindre retard perdrait la récolte; il ne faut pas que les fleurs se fanent.

Le safranier paye pour l'épluchage, selon l'abondance de la récolte, depuis 2 pesetas jusqu'à 10 pesetas le kilogramme. (approximativement de 20c à \$1.00 la lb anglaise) non pas de fleurs, bien entendu, mais de pistils.

Lorsque le safran est épluché, il faut le faire sécher, et cette besogne délicate est encore confiée à des femmes.

La safranière, pour cette opération, allume du charbon dans un fourneau rudimentaire, sorte de terrine percée de trous, au-dessus duquel elle balance avec précaution un tamis en crin contenant à peu près une livre de pistils verts.

Il faut surveiller de très près la dessiccation, de façon à ce qu'elle se fasse bien régulièrement dans toutes les parties des pistils et en prenant bien garde de les torrifier, ce qui leur ferait perdre, avec leur belle couleur, toute leur valeur commerciale.

Une fois sec, le safran n'a plus qu'à être emballé dans des boîtes à l'abri de l'humidité et est prêt à être livré au commerce.

Toutes les terres ne sont pas propres à la culture du safran. Celles qui conviennent à cette plante se louent de 200 à 250 francs l'hectare. (en moyenne \$40 l'acre) à peu près le double du prix de location des terres ordinaires. Mais il faut dire aussi que le safran vaut, en moyenne, de 80 à 100 francs le kilogramme, (\$7.00 à \$8.75 la lb. anglaise), et que, dans les bonnes années il se paye 150 et 160 francs (\$13.00 à \$14.00 la lb. anglaise). Dans des années exceptionnelles, on l'a vu monter jusqu'à 400 francs (\$35.00 la

"BIENVEILLANCE"

Voilà ce que nous avons gagné, et nous en sommes fiers.

La valeur bonne et conforme, la qualité et la confiance absolue que l'on peut avoir en nos marchandises nous ont valu cette "BIENVEILLANCE." Chacun de nos clients fait de la publicité pour nous et nous devons la demande constamment croissante pour le

Thé "Blue Ribbon"

au fait qu'ils recommandent la qualité extraordinaire de nos marchandises.

Blue Ribbon Tea Co., Limited,

12, rue Front. Est, Toronto.

VOTRE AMEUBLEMENT DE BUREAU



Rend votre bureau attrayant. Vous n'avez pas besoin d'un ameublement dispendieux; mais que ce que vous avez soit de bon goût et attrayant. Nous nous ferons un plaisir de vous suggérer des idées ou de vous envoyer un de nos représentants.

CANADA CABINET COMPANY,

221, rue Notre-Dame, Ouest, - MONTREAL.

Téléphone Main 4825.



COLD STORAGE

Circulation d'air froid et sec, Ventilation parfaite, Température appropriée à la nature des produits à conserver.

Conservation, d'après les méthodes scientifiques les plus approuvées, de

Beurre, Fromage, Œufs, Fruits.

Coin des rues des Sœurs Grises et William, Montréal.

M. GOULD, GÉRANT.

Nous recommandons

TAYLOR'S BEST

SAVON

BORAX

ADOUCIT L'EAU — LAVE PLUS FACILEMENT.

BIEN ANNONCÉ

Donnez un ordre maintenant — La demande augmente

JOHN TAYLOR & COMPANY
TORONTO.

Les Principaux Parfumeurs et Fabricants de Savon du Canada.