

pains. On en fait de l'huile que l'on vend comme huile d'amandes douces. Le tourteau, qui seul conserve le goût et l'odeur amers, caractéristiques de cette amande, sert à préparer l'essence d'amande amère véritable qu'on ne doit pas confondre avec l'essence artificielle ou essence de Mirbane.

Les amandes douces cassées sont employées dans la confiserie, les flots pour la fabrication des dragées; les nougats, le pain d'épice, les macarons et autres sortes de biscuits leur procurent un grand débouché.

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

Avelines ou noisettes.—L'aveline est une grosse variété de noisette. Vous connaissez tous le noisetier, cet arbrisseau que l'on rencontre dans les bois, au bord des routes, avec des tiges droites et rameuses; l'écorce des jeunes branches est grisâtre, celle des plus grosses d'un brun luisant, ses fleurs mâles sont en chaton.

On connaît de nombreuses variétés de noisetier. En Provence on l'appelle avelinier.

Les plus grosses avelines viennent de La Cadière, près de Toulon, 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 et recouverte d'une pellicule gris pâle.

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

Les avelines sont servies comme dessert; avec les amandes, les figues et le raisin sec, elles comportent les "quatre mendiants."

La pâtisserie en emploie beaucoup pour les macarons, les petits fours, comme pâte d'amande; pour les nougats, la confiserie en fait une assez grande consommation. On en retire aussi une huile très douce non siccative.

Pistache.—La pistache est une petite noix oblongue, souvent un peu courbe, composée d'un brou tendre, rougeâtre, très rugueuse, légèrement aromatique; d'une coque blanche se divisant facilement en deux parties et enfin d'une amande, la pistache telle qu'on la connaît dans le commerce, recouverte d'une pellicule violette, vert pâle à l'intérieur, d'un goût agréable et délicat.

On distingue plusieurs sortes de pistaches; la plus recherchée est celle de Sicile, elle est petite, sa pellicule est violette, sa chair d'un vert foncé. Sa principale

Notre manufacture se vante maintenant d'avoir l'outillage le plus moderne au Canada pour la fabrication du Catsup. Nous avons aussi un des meilleurs Préparateurs de Catsup sur le continent.

L'automne dernier nous avons acheté des tonnes et des tonnes des plus belles Tomates "Rose." Elles ont été lavées, échaudées, pelées et épépinées, puis ont subi le procédé qui consiste à en faire un Catsup de Tomates Marque "Crest." Rien du goût délicieux de la tomate mûre n'en est parti et le mélange des épices et condiments fait par notre préparateur lui a donné un piquant appétissant qui ne peut pas être égalé.

Mis en grandes bouteilles de 14 oz, avec une fermeture à vis, c'est l'un des emballages les plus attrayants qui aient jamais été mis sur le marché. Nous garantissons sa pureté, et la propreté absolue de notre manufacture et de nos méthodes met ses qualités sanitaires hors de doute.

Emballé en caisses de deux doz., \$1.00 par doz. f. o. b., Montréal.

THE OZO CO, LIMITED,  
MONTREAL.

qualité étant la couleur verte de l'amande, les pistaches de Syrie et de Perse, dont l'intérieur est jaune verdâtre assez pâle, ne sont pas appréciées.

La pistache est servie dans le Midi avec les amandes et autres fruits de dessert; on en récolte en Provence, mais cette culture n'est pas étendue à cause de la difficulté de la décortiquer; le fruit adhérent à la coque est presque impossible à détacher.

On emploie surtout la pistache dans la confiserie, pour la fabrication des nougats, des dragées, des pâtes d'amande à la pistache, etc. Enfin, dans la cuisine, elle sert encore à la parure des galantines et autres préparations de luxe.

Prunes et pruneaux.—La prune d'Ente ou prune d'Agen est récoltée dans le département du Lot-et-Garonne et les arrondissements limitrophes des départements voisins. L'arbre qui la produit est le prunier "Robe de Sergent", connu également sous le nom de "Peau de Serpent." C'est un arbre très vigoureux, robuste, très fertile, qui se plaît dans les terrains propres à la vigne. Cette prune est un fruit moyen, allongé, en forme de poire, couleur d'un violet rosé, saupoudré de blanc lilaciné, il mûrit en août et septembre.

La récolte se fait en secouant les arbres, les fruits mûrs sont recueillis sur des toiles; on les rentre pour les cuire ou les sécher au four. Pour cette opéra-