

LE PRIX COURANT

MONTREAL, 11 JANVIER 1889

LA MAIRIE

M. Jacques Grenier, président de la Banque du Peuple et depuis plusieurs années président du comité des finances de la ville de Montréal, a consenti à accepter la candidature à la mairie de Montréal, qui lui était offerte par tous les citoyens. Les qualités d'administrateur hors ligne dont M. Grenier a fait preuve, tant à la tête d'une des principales maisons de commerce du Canada, qu'au fauteuil présidentiel de la Banque du Peuple, et dans les différents comités du conseil de ville nous font présager pour le terme de sa magistrature une brillante administration des affaires de la cité. Il n'est pas un citoyen aujourd'hui mieux qualifié que lui pour remplir cette charge de premier magistrat de la grande ville de Montréal.

Le fait que l'on a choisi notre futur maire parmi la classe commerciale canadienne française, nous a fait départir de notre règle de ne jamais nous immiscer dans les questions électorales; et nous fournit l'occasion de rendre hommage au mérite du candidat qui, nous en sommes persuadés, sera élu par acclamation.

LES LONGS CREDITS

Nous avons tenu nos lecteurs au courant des progrès graduels qui fait le commerce dans la voie du raccourcissement des crédits. Aujourd'hui nous constatons avec plaisir que les marchands de nouveautés de Toronto ont fait un nouveau pas dans cette direction. Les membres de la chambre de Commerce de Toronto appartenant au commerce de nouveautés se sont engagés à mettre en pratique les principes suivants:

Aucune facture pour les marchandises d'automne ne sera datée après le 1er Octobre.

Aucune facture pour les marchandises du printemps ne sera datée après le 1er avril.

Le plus long crédit ne devra pas dépasser quatre mois.

Comme l'usage général pour les cotonnades est de n'accorder que trois mois de crédit, ce terme ne sera pas dépassé dans la ligne qu'il concerne.

Nous espérons que nos négociants de Montréal vont suivre l'exemple de leurs confrères de Toronto.

LA COMBINE SUR LA FARINE

Les meuniers de Minneapolis ont acquiescé en général à la demande de la convention de Milwaukee; l'association de St. Louis a aussi ratifié la recommandation de diminuer la production. Comme il n'y a pas d'association dans le Nord-Ouest, aucune action commune n'a pu être prise, mais on sait que, individuellement, les meuniers du Nord Ouest sont favorables au projet. Pendant la dernière semaine, la production de Minneapolis a été de 13,000 barils par jour, en moyenne, soit environ le tiers de la capacité des moulins.

BILLETS DE BANQUE

Il sera sans doute intéressant pour nos lecteurs que les banques suivantes se sont entendues pour recevoir au pair leurs billets respectifs à leurs bureaux et succursales dans toutes les provinces du Canada: La banque de Montréal, la banque des Marchands, la banque de l'Amérique Britannique du Nord, la banque Molson, la banque du Nouveau Brunswick et la "Halifax Banking Company."

LE THÉ.

Sous le nom de thé verts, on doit ranger le "Hyson," le "Jeune Hyson," la "Poudre à canon" et "l'Imperial." La "Poudre à canon" est aussi connue comme la "Feuille de Pois." Disons d'abord que les thé verts tendent à disparaître du commerce d'année en année. La variété connue sous le nom de "Poudre à canon" nous vient sous la forme d'un grain de blé et on lui donne la forme oblongue qu'on lui connaît en pressant et roulant les feuilles. On se sert de plusieurs ingrédients, entr'autres du bleu de Prusse pour lui donner la couleur voulue. On emploie aussi dans sa préparation une grande quantité de gypse. A première vue, il possède cet éclat grasseyé qui le fait ressembler à la poudre, ce qui lui a fait donner son nom, à cette différence que cette dernière est noire et que le thé est vert. Après l'infusion, il laisse sur le bord de la tasse un dépôt huileux—son arôme est fort mais peu délicat. La vente de cette variété se fait de plus en plus rare.

Les thé de Japon tendent aussi à disparaître et dans beaucoup d'endroits on ne s'en sert que pour mélanger avec d'autres espèces venant de Formosa ou de Oolong. Le "Formosa" et "l'Amoy" sont deux variétés des thé de Oolong, mais le premier est supérieur à l'autre.

Cette diminution qui se produit dans le commerce des thé de Japon et qu'on peut évaluer à 10 p.c. depuis les cinq dernières années est accueillie avec faveur par les épiciers et les marchands de gros qui voudraient introduire dans la consommation des qualités supérieures.

Disons ici que le "Young Hyson" est tout simplement la feuille du "Hyson" ordinaire, cueillie jeune.

Les thé connus généralement sous le nom de "English Breakfast" ne sont que des variétés de choix des "Congous" et des "Sou-chongs." On les appelle ainsi parce qu'ils sont en grand usage chez les Anglais qui leur donnent la préférence sur toute autre espèce. Leur arôme est très fort. Les prix qu'on en demande ne les met à la portée que des gens riches. Dans le commerce ordinaire, les importateurs leur restituent leur vrai nom de Congou et de Sou-chong, laissant aux détailliers le soin de les appeler "English Breakfast" si bon leur semble. Il s'en est expédié de grandes quantités d'Angleterre aux Etats Unis, l'année dernière.

Les renseignements qui suivent sont plus étendus, plus exacts et de nature à mieux faire connaître ce produit, de l'épicier et du con-

sommateur, que ceux qui ont été donnés jusqu'à ce jour dans aucun journal.

Le thé, *Thea* est une espèce d'arbuste de la famille des *Ternstræmiaceæ* alliée de près à celle des Camélias dont elle ne diffère que par le calice et la conformation intérieure de la capsule. Ce genre tire à peu

près toute son importance d'une de ses variétés dont les feuilles séchées font un des plus importants articles de commerce et donnant un des breuvages non alcooliques les plus recherchés. L'arbuste qui produit cette espèce de thé, qu'on appelle le thé chinois, *T. Sinensis*, atteint une hauteur de 20 à 30 pieds, mais à l'état de culture il ne dépasse pas 5 ou 6 le pieds, avec de nombreux rameaux à feuilles lancéolées de 2 à 6 pouces de longueur. Les fleurs croissent ou séparément ou par groupes de deux ou trois à l'aisselle de la feuille. Elles sont blanches de couleur, assez grandes et d'une odeur agréable, avec calice à cinq divisions, ayant de six à neuf pétales à plusieurs étamines. A la suite de différents procédés de culture en usage depuis plusieurs siècles, les chinois ont réussi à en produire plusieurs variétés qui ont fini par devenir des espèces distinctes, entr'autres le *T. iridis* dont on croyait autrefois que le thé vert; provenait le *T. Bohea* qui était censé de donner le thé noir et le *T. Stricta*. De ces trois espèces, la première a les feuilles les plus longues et la dernière, les plus courtes. Le thé Assam auquel on a donné le nom de *T. Assamensis* ne paraît en être qu'une des variétés.

La culture du thé se fait surtout dans la zone comprise entre le 24-35 degré de latitude Nord et le 115-122 degré de longitude est (Greenwich). La thé servant à la consommation générale se cultive cependant dans les régions plus au Sud ou plus au Nord. Cette plante peut être rangé parmi les plantes de la zone tempérée, bien qu'elle réussisse assez bien sous le climat des tropiques.

Dans le voisinage de Londres elle endure souvent les froids de l'hiver sans en être aucunement protégée. Cependant on retrouve dans peu des pays où elle a été introduite, cette plante avec l'arôme que ses feuilles exhalent en Chine.

L'usage du thé vient de la Corée et a été introduit en Chine vers le quatrième siècle de l'ère chrétienne, de là, elle s'est étendue au Japon vers le neuvième siècle. Les Chinois le cultivent surtout sur le versant septentrional des collines. La culture s'en fait en déposant la graine dans des trous pratiqués à distance convenable, on sème deux ou trois graines pour obtenir un arbuste. La première récolte a lieu trois ans après la semence bien que l'arbuste n'ait point encore atteint toute sa grosseur. A l'âge de sept ans l'arbre à thé ne produit que de rares feuilles dures au toucher. A cette phase, on le coupe et des racines sortent de nouvelles tiges recouvertes de nombreuses feuilles. On répète ce procédé de temps en temps jusqu'à l'extinction de la plante qui dure environ 30 ans.

Tout ce qu'on peut dire au sujet de ce breuvage, c'est qu'il semble avoir été pendant des siècles en usage en Chine où on le considère comme un produit indigène. Il fut introduit en Europe à la fin du

16ième siècle. La première fois qu'il en a été fait mention ce fut par un anglais, M. Wickham, dans une lettre en date du 27 juin 1615. Ce document est conservé dans les archives de la compagnie des Indes Orientales. Détail particulier, c'est que les premiers écrivains sur le sujet, Portugais ou Anglais conservèrent, dans le début, à la plante, son nom originaire de *teha*. L'un d'eux, M. Maffel l'appelle *chia*, M. Wickham *chau*.

A peu près vers cette époque, le thé devint comme des riches habitants de Londres qui le recevaient en petites quantités à titre de cadeaux venant de la Chine. Quelquefois aussi, il faisait son apparition sur le marché, mais on en demandait des prix exorbitants tels que \$50 la livre et jamais moins que \$25. En 1567, M. Thomas Garray, riche marchand de Londres en reçut une consignment considérable et à cette occasion il fonda un établissement qui porta le nom de "Garraway's Coffee House." Cette maison devenue célèbre existe encore de nos jours.

De 1660 à 1689 on imposa un droit sur le thé de \$2 par gallon. A partir de cette dernière date, l'impôt fut élevé à \$1.25 la livre avec en plus 5 p.c. *ad valorem*.

Durant un grand nombre d'années, bien que souvent changés, les droits furent toujours très élevés, et pratiqués tant sur les douanes que sur l'accise. L'expiration en 1880 de la charte de la Compagnie des Indes Orientales qui possédait exclusivement le monopole du commerce du thé provoqua un changement important. Le droit *ad valorem* fut aboli et on lui substitua des impôts différentiels de 1s. 6d., 2d., 3s. par livre. On s'aperçut cependant que ce système fonctionnait mal, et en 1836 on établit un tarif uniforme de 2s. 1d. par livre, auquel on ajouta 5 p.c. *ad valorem*. Depuis cette époque, les droits ont toujours été en diminuant jusqu'aujourd'hui où ils sont réduits à 6d. par livre.

On a été longtemps savant de savoir quelles variétés nous fournissaient le thé du commerce. Selon les uns, le thé noir était extrait de la plante comme par les batanistes sous le nom de *Thea Bohea* et le thé vert du *T. iridis*. D'autres soutenant que le thé, qu'il fut noir ou vert venait du même arbuste, attribuant toute la différence au temps ou au mode de le préparer.

(A suivre)

LE CANAL DE PANAMA

Les dépêches ont apporté, depuis quelques semaines de très graves nouvelles sur la situation financière de la compagnie du Canal de Panama. Beaucoup de nos lecteurs croient, sans doute comme nous l'avons d'abord cru nous-même sur la foi de câblesgrammes assez obscurs, que la compagnie dont M. de Lesseps est président, a été mise en liquidation et que, le gouvernement français ayant refusé son aide, les travaux allaient être abandonnés, à moins qu'ils ne fussent repris par l'Angleterre ou les Etats-Unis.

Nous ne croyons pas qu'il y ait au Canada un grand nombre d'actionnaires ni d'obligataires de la compagnie, mais en raison de la sympathie très vive que notre po-