

velopper la nouvelle plante, à l'aide du gouvernement, en une plante de consommation ordinaire, ayant à la fois de la valeur comme produit alimentaire et comme article financier.

Des descriptions ont été faites de quelques-unes des nouveautés remarquables apportées en Amérique de cette manière; elles comprennent le blé à macaroni, le chayotte, nouveau régal de la variété de l'aubergine, le "cactus cheese", qui ressemble tellement au gâteau de chocolat ordinaire qu'on pourrait s'y tromper, si ce n'était son goût léger de tarte; de nouvelles variétés de mandarines et d'autres spécimens de la famille des oranges des plantes herbacées qui croissent dans les parties à demi-arides de l'Ouest où il tombe moins de six pouces de pluie. Dans chacun de ces cas, on a accompli quelque chose qui vaut la peine d'être noté, mais la liste n'est pas encore épuisée. D'autres plantes et d'autres fruits se développent et la description de quelques-uns d'entre eux pourrait être donnée avant longtemps, pour l'instruction du public. Pour le moment, on ne peut citer que quelques faits brefs au sujet de plusieurs expériences qui ont été poussées assez loin pour indiquer un succès satisfaisant.

La salade de toute espèce est devenue une partie du repas principal de chaque jour, pour la plupart des personnes qui vivent raisonnablement bien, à cause des nombreuses sortes qui peuvent être préparées à un prix de revient faible et qui ajoutent tellement au plaisir que l'on prend à un repas. Mais il se produit un désir continu pour de nouvelles espèces de salade et les chefs cuisiniers se creusent la cervelle pour faire de nouvelles combinaisons. L'explorateur agriculteur s'est donné pour tâche de fournir à cette demande et il y a déjà réussi jusqu'à un certain point. Au Japon, on a trouvé un légume appelé "udo" par les Japonais et qui est aussi commun là-bas que le céleri l'est ici. Les Japonais l'aiment tellement qu'ils l'importent en Amérique cet article conservé, plutôt que de s'en passer. Il ne peut pas remplacer la laitue pour un certain nombre d'usages, mais on peut en faire un plat délicieux en y ajoutant certaines sauces. On ne lui a pas encore donné un nom américain distinctif, mais cette plante pousse en rameaux épais, de deux pieds et plus de longueur et prospère d'une manière splendide. En découpant ces rameaux en tranches minces et en les servant avec une sauce à la française, on obtient une salade à l'aspect argenté, très croustillante et possédant un goût nouveau et tout-à-fait distinct.

Quelque jour, les épicuriens chériront le nom de l'explorateur qui a importé en Amérique la mangue, fruit qui est devenu une manie pour une quantité de cultivateurs d'oranges de Floride, dans des

GEO. GONTHIER

EXPERT COMPTABLE ET AUDITEUR

11 et 17 Cote de la Place d'Armes, - MONTREAL.

TEL. BRILL. MAIN 2113.

BANQUE DE MONTREAL

FONDEE EN 1817

CONSTITUÉE PAR ACTE DU PARLEMENT

Capital tont payé.....	14,400,000.00
Fonds de Réserve.....	10,000,000.00
Profits non Partagés.....	922,418.31

BUREAU DES DIRECTEURS

Le Très Hon. LORD STRATHCONA AND MOUNT ROYAL, G.O.M.G., Président Honorable
 Hon. Sir GEORGE A. DRUMMOND, K.C.M.G., Président
 E. S. Clouston, Vice-Président James Ross, Ecr.,
 A. T. Paterson, Ecr., Hon. Robt. MacKay
 R. B. Angus, Ecr., Sir W. C. MacDonald
 Edward B. Greenhalghs, Ecr., R. G. Reid, Ecr.,
 E. S. Clouston—Gérant Général,

A. Macnider, Inspecteur chef et Surint des Succursales.
 H. V. Meredith, Asst. Gérant Général et Gérant à Montréal
 C. Sweeney, Surintendant des succursales de la Colombie Anglaise
 W. E. Stavert, Surintendant des succursales des Provinces Maritimes
 F. J. Hunter, Inspecteur N. O. et Succursales C. B.
 W. A. B. G., Asst. Inspecteur, Montréal.

100 Succursales au Canada, aux Etats-Unis, en Angleterre et à Terre-Neuve

Londres, Eng.—46.47 Threadneedle St., E. C. F. W. Taylor, Gérant.
 New York—31 Pine St., R. Y. Hebden et A. D. Bra h waite, Agents.
 Chicago—Coin Monro et Lussalle, J. M. Greata, Gérant.
 St John's et Birchy Cove, (Baie des Isles) Terre-Neuve.

DEPARTEMENTS D'EPARGNES dans chacune des succursales Canadiennes où les dépôts sont reçus et l'intérêt alloué aux taux ordinaires.

COLLECTIONS dans toutes les parties du Dominion et des Etats-Unis, faites aux meilleurs taux

LETRES DE CREDIT, négociables dans toutes les parties du monde, émises aux voyageurs.

BANQUIERS DANS LA GRANDE-BRETAGNE

Londres—Banque d'Angleterre. The Union of London et Smith's Bank Ltd. The London and Westminster Bank Ltd. The National Provincial Bank of England Ltd.

Liverpool—The Bank of Liverpool, Ltd.

Bombay—The British Linen Company Bank et succursales.

BANQUIERS AUX ETATS-UNIS

New-York—The National City Bank. The Bank of New-York, N. B. A. The National Bank of Commerce à N. Y.

Boston—The Merchants National Bank. J. B. Moore & Co.
 Buffalo—The Marine Bank

San Francisco—The First National Bank. The Anglo-Californian Bank, Ltd.

BANQUE DE SAINT-HYACINTHE

Bureau Principal: St-Hyacinthe, P.Q.

CAPITAL PAYE	\$399,515.00
RESERVE	75,000.00

DIRECTEURS:

G. O. DESSAULLES, Président.
 J. R. BRILLON, Vice-Président.
 I. P. MORIN, V. B. SICOTTE.
 M. ARCHAMBAULT, DR E. OSTIGUY,
 JOS. MORIN, W. A. MOREAU,
 F. PHILIE, Inspecteur. Caissier.

Succursales:

Drummondville, - - - H. St-Amant, Gérant.
 St-Océaire, - - - M. N. Jarry, Gérant.

Farnham, - - - J. M. Bélanger, Gérant.
 Iversville, - - - J. F. Moreau, Gérant.

L'Assomption, - - - H. V. Jarry, Gérant.

Correspondants:—Canada: Eastern Townships Bank et ses succursales. Etats-Unis: New-York; The First National Bank, Ladenburg, Thalmann & Co. Banque: Merchants National Bank.

régions possédant un sol convenable et où il n'y a pas du tout d'hiver. On a vendu des mangues dans ce pays, mais elles n'étaient pas de la haute qualité qui a donné au fruit sa renommée au loin. C'est en 1889 que le mangouier multigloba de l'Inde Orientale a été introduit en Floride. Ce mangouier s'est bien développé pendant plusieurs années jusqu'à ce que la forte gelée de 1895 ait détruit tous les arbres, sauf un, et cet arbre n'a été sauvé que grâce aux efforts d'un expert en horticulture qui se trouvait là. Des milliers d'arbres greffés qui croissent maintenant en Floride ne doivent de produire des fruits de premier ordre qu'à ce seul arbre qui a presque succombé à la gelée, il y a onze ans.

Les mangues offertes dans les magasins de friandises aujourd'hui sont dédaignées par les experts, comme n'étant pas dignes du nom qu'elles portent et ces mangues seront remplacées par une nouvelle variété. La mangue orientale est reconnue comme le fruit le plus succulent qui existe, ayant plus de saveur que la pêche, avec un arôme beaucoup plus riche. Un autre fait qui peut pousser à la culture du mangouier c'est qu'il croît dans un sol n'ayant pas de valeur particulière et qu'il continue à porter des fruits pendant des années. Ceci, en plus du rendement énorme, aura probablement pour résultat l'introduction générale de ce fruit dans les régions où le climat lui convient.

Dans cette même classe générale est un fruit appelé mangoustan que les experts du département de l'Agriculture espèrent propager à Porto-Rico, Haïti, dans la région du Canal de Panama et peut-être dans d'autres localités. Quelques spécimens sont déjà cultivés à Haïti, dans la Jamaïque et la Trinité, mais cette plante n'est pas encore entièrement acclimatée. Le mangoustan a un goût délicat et une apparence attrayante, mais il manque du système de racines adventives, qui lui donnerait une valeur commerciale. La découverte d'un spécimen qui aurait la fibre résistante voulue et sur laquelle on pourrait greffer le mangoustan est le travail du chercheur. Le fruit a une pulpe blanche, plus tendre que celle de la pêche et un goût qui est difficile de décrire. La peau est d'une couleur brune pourpre qui le distingue des autres fruits de variété similaire. On le marque aussi distinctement que la peau rouge de la banane différencie celle de la banane ordinaire.

Ces expériences sur les fruits peuvent procurer un grand avenir aux cultivateurs de fruits de l'Amérique et peuvent produire des friandises à des millions de citoyens à l'aise, dont la prospérité développe le marché des nouveaux produits alimentaires. Toutes les parties du monde ont été mises à contribution pour fournir du nouveau à l'Amérique.