

LA CHARTREUSE

Suite et fin.

Bientôt les appareils rudimentaires qui avaient d'abord servi devinrent insuffisants; il fallut des constructions spacieuses, et les bras des frères ne suffisant plus à l'excès de travail sans cesse croissant, les Chartreux durent avoir recours au travail étranger. Le silence de cette solitude si tranquille jusque là fut troublé par le mouvement bruyant de l'industrie et du commerce, et à présent, une petite ville s'est groupée autour des constructions affectées à la fabrication.

Dans les premiers temps de la fabrication industrielle, on fabriquait trois espèces de Chartreuse, la blanche, la jaune et la verte, mais depuis, la blanche a été mise de côté. La verte est la plus forte et la plus chère, elle contient plus d'alcool que la jaune. Il paraît que les Chartreux considèrent eux-mêmes comme le *ne plus ultra* un mélange d'un tiers de verte et de deux tiers de jaune.

Maintenant, quelle sera la destinée future de cette délicieuse liqueur, admettant que le monopole de sa fabrication passe, d'une manière ou de l'autre, entre les mains de spéculateurs? Peut-être les plantes précieuses qui servent à sa confection ne sont-elles pas inépuisables, ou leur récolte devenue trop coûteuse n'auraient-ils pas les scrupules honnêtes des enfants de St Bruno. La chimie permettra peut-être de trouver des substituts artificiels aux parfums suaves fournis par la nature et qui donnent à la Chartreuse actuelle toute sa perfection.

D'ailleurs, on trouve maintenant partout des imitations de la Chartreuse, et il n'est pas un traité de fabrication de liqueurs, voir même une encyclopédie industrielle, qui ne donne quelque formule plus ou moins fantaisiste pour sa fabrication, soit par la distillation des herbes aromatiques, soit par les essences. On peut obtenir à l'aide de ces formules appliquées avec soin, d'excellents élixirs qui se vendent moins cher que la Chartreuse, mais ce n'est pas la Chartreuse que les dieux de l'Olympe auraient certainement honoré s'ils l'avaient connue.

La bouteille de vrai Chartreuse porte le sceau et les armes de la Grande-Chartreuse avec les lettres D. O. M. (*Deo Optimo Maximo*).

LE POIVRE

Le bulletin No 20 du département du Revenu Intérieur Ottawa, contient le rapport de M. A. McGill, assistant analyste du département sur une analyse par lui faite d'une grande quantité d'échantillons de poivre noir et de poivre blanc moulu. En transmettant ce rapport au département M. Macfarlane, l'analyste en chef dit: "D'après les résultats donnés dans le rapport, il est clair que les deux tiers au moins du poivre moulu vendu dans les villes du Canada sont falsifiés et quelquefois à un point extraordinaire. Dans la plupart des cas ces poivres sont vendus non emballés et ne sont pas marqués "Composé," comme l'exige la loi. On pourrait sans doute prendre des procédures contre les vendeurs en

question, mais cela occasionnerait des dépenses au-dessus des moyens à la disposition de ce bureau, vu le grand nombre de délinquents.—En attendant et pour les cas actuels, on a cru que l'on pourrait probablement obtenir de bons résultats en publiant les noms des vendeurs et des manufacturiers présumés de ces marchandises falsifiées.

Le rapport de M. McGill qui est publié dans ce bulletin, contient les noms de 47 épiciers de Guelph, Galt, Barrie et Toronto dans la province d'Ontario, et de Richmond, Sherbrooke, Lévis, Québec et Montréal dans la province de Québec; ainsi que les noms de 25 manufacturiers ou fournisseurs. M. McGill ajoute les remarques suivantes:

"Le poivre est le fruit du *Piper nigrum*, arbrisseau, grimpant vivace, que l'on cultive principalement dans l'Inde. Le fruit est une petite baie à noyau recouvert d'une enveloppe charnue (*péricarpe*.) Cette baie pousse en grappes à grains serrés, contenant de 20 à 30 baies sur une tige (*pedunculus*) commun. On trouve des morceaux de cette tige dans tous les échantillons de poivre noir en grains et, en l'examinant, on distingue les cavités où se trouvaient les grains.

La plante peut atteindre une hauteur de 20 à 30 pieds; mais pour la commodité de la culture on la maintient basse et souvent on la fait croître le long de perches ou d'espaliers. Cette particularité a son importance, car la plante rampant presque à fleur de terre laisse prendre ses grappes de baies qui souvent bouchent le sol; c'est ce qui explique que l'on trouve toujours beaucoup de sable et de terre sur le péricarpe mou; ces matières étant ensuite collées à la peau de la baie pendant qu'on la fait sécher.

Le poivre noir consiste en baies cueillies avant maturité, et séchées au soleil ou bien près d'un feu doux dans des paniers de bambou.

Le poivre blanc se compose des baies arrivées à maturité avant la cueillette; on les fait macérer dans l'eau pour enlever le péricarpe puis on les fait sécher au soleil; c'est ce qui explique que l'on ne trouve pas dans le poivre blanc le sable et la terre qui adhèrent aux grains de poivre noir.

Le poivre moulu des épicereries ne devrait être composé que de ces baies passées par un moulin convenable.

L'analyse de 73 échantillons de poivre moulu du commerce, dont le détail est donné plus haut, donne les résultats suivants:

Poivre véritable, 20 échantillons	27 p.c.
Poivre falsifié.... 38 "	52 p.c.
" douteux.. 15 "	21 p.c.
73 "	100

RECIPROCITE

Dans un pays jeune, peu riche en capitaux, mais débordant de richesses naturelles de tout genre dont l'industrie peut seule tirer parti, la protection devait s'imposer à tous ceux qui désiraient voir le Canada progresser et prospérer. Il n'y pas de doute que la protection a beaucoup fait pour le pays, surtout pour son industrie, pour ses villes, pour sa population

manufacturière. Le libre échange est la perfection des relations commerciales entre peuple égaux; mais il ne peut qu'enrichir le riche et appauvrir le pauvre lorsque les conditions des peuples sont inégales. La vraie sagesse économique consiste à prendre assez de libre échange et assez de protection pour faire un système adaptable aux conditions d'existence du peuple qu'il s'agit de faire prospérer.

Nous avons peut-être eu un peu trop de protection, au Canada, depuis un an, à en juger par l'augmentation du prix des denrées alimentaires; et nous n'avons pas eu tout à fait assez de libre échange, puisque nos principaux produits agricoles n'ont pu s'écouler sur leur marché habituel.

Le devoir de l'homme d'état, comme de l'économiste, est donc de chercher, dans les circonstances actuelles, comment on pourrait se procurer la mesure de libre échange nécessaire pour que l'économie du pays soit rétablie sur des bases solides. Songer à établir le libre échange complet serait ruiner notre industrie et chasser nos ouvriers à l'étranger; s'en tenir absolument à la protection pure et simple, ce serait risquer de dépeupler nos campagnes d'où nos cultivateurs n'ont déjà que trop de tendance à émigrer.

Il faut donc choisir un moyen terme, et la négociation d'un traité de réciprocité limitée aux produits naturels, autant que possible, nous paraît atteindre le desideratum.

Mais un traité se fait à deux. Or l'une des deux parties qui devraient consentir à ce traité, paraît ne pas vouloir s'y prêter à moins qu'il ne stipule une réciprocité illimitée. Et pourquoi? Parce que la réciprocité limitée aux produits naturels ne lui donnerait aucun avantage en compensation des avantages qu'elle accorderait à l'autre partie.

Ici les hommes d'état qui se disputent la faveur populaire, en ce moment, diffèrent; l'un, M. Laurier, dit: Puisque les Etats-Unis ne veulent nous donner que la réciprocité illimitée, négocions pour la réciprocité illimitée. Cette proposition ne tient compte que d'un des termes du problème dont on cherche la solution. Les intérêts agricoles du Canada, qui bénéficieraient de la réciprocité illimitée, ne sont pas les seuls qui importent à la prospérité du pays. "L'agriculture et l'industrie sont les deux mamelles de la France" disait Sugar; et c'est la même chose pour le Canada; l'agriculture seule ne suffit pas pour faire une nation riche, prospère et progressive. Il lui faut sucer aussi l'autre mamelle, l'industrie. La proposition de M. Laurier est par conséquent erronée au point de vue économique; et elle ne pourrait être acceptée que s'il n'y avait pas d'autre moyen à prendre, que si l'on en était absolument réduit à choisir entre l'agriculture et l'industrie, s'il fallait absolument sacrifier l'une ou l'autre.

L'autre homme d'état, Sir John A. Macdonald, a vu plus juste. Il s'est mis, d'ailleurs, dans une position beaucoup plus favorable pour traiter que M. Laurier. Il a su se garder vis-à-vis des Etats-Unis des avantages qui ne sont pas essentiels au développement du

pays et qui peuvent être offerts aux Etats-Unis comme compensation.

Sir John va offrir aux Etats-Unis le règlement de questions en litige depuis longtemps, et, en leur offrant un règlement favorable à leurs intérêts ou à leurs prétentions, il leur demandera en échange l'admission réciproque en franchise des produits naturels des deux pays.

M. Laurier n'a pas cet atout dans son jeu. Il a blâmé l'attitude de Sir John sur la question des pêcheries, sur la question de la navigation intérieure, etc, et il est pour ainsi dire, lié d'avance à accorder ce que demandent les Etats-Unis, non comme compensation d'autres avantages, mais comme mesure de simple justice. Il n'a rien à offrir aux Etats-Unis, que notre industrie et il est logiquement amené à la mettre complètement à leur discrétion.

Sir John, au contraire a toujours maintenu les droits stricts au Canada, même lorsqu'il eut pu s'en départir sans mettre en danger la prospérité du pays, mais d'après le principe qu'il n'avait pas autorité pour céder aucun des droits territoriaux ou maritimes du pays sans compensation.

Voici le temps pour lui de les offrir moyennant compensation; et si sa position vis-à-vis les Etats-Unis est aujourd'hui immensément supérieure à celle de M. Laurier, il le doit surtout à la tenacité prévoyante qu'il a mise à maintenir ces droits intacts et à les exercer au besoin.

THE NORTH AMERICAN TOBACCO CO

Nous avons le plaisir d'annoncer à nos lecteurs qu'une compagnie, composée de canadiens français, vient d'être organisée à Montréal pour fabriquer le tabac étranger de tous genres. La "North American Tobacco Co" a fait venir des Etats-Unis un homme de grande expérience qui, sans aucun doute, fabriquera ce qui peut se faire de mieux soit en tabac à chiquer soit en tabac à fumer.

Nous signalons spécialement à nos lecteurs, et surtout aux épiciers, ce nouvel établissement qui n'est pas combiné et qui pourra leur fournir les tabacs noirs en palettes à des conditions beaucoup plus avantageuses que celles de M. Macdonald. Le Compagnie se propose de faire les affaires directement avec eux, à des prix plus bas et avec un emballage beaucoup plus avantageux pour les détailliers.

M. A. D. Porcheron aura la direction de cet établissement, c'est assez dire que les affaires seront conduites de manière à donner toute satisfaction aux clients. Le bureau est situé au 44 rue St-George, où les épiciers sont invités à aller examiner les échantillons. Encourageons, nos compatriotes.

RENSEIGNEMENTS COMMERCIAUX

DEMANDES DE RÉPARATIONS DE BIENS

Montréal, 19 février 1891.

Dame Carrie Rhine, épouse de Augustus Loeb, marchand à commission, de Montréal.