DIVIDENDES PAYABLES EN MARS

1er mars. — Lake of the Woods Milling Co. [actions]. — Intercolonial Coal Mining Co. [actions ordinaires et de préférence]. — Cglivie Flour Mills Co. [actions de préf.]. — People's Bank of Halifax. — Richelieu et Ontario Nav. Co. [bons]. — Dominion Coal Co. [bons]. — Montreal Street Ry Co. [bons].

15 mars. — Montreal Cotton Co. [actions]. — Montreal Loan and Mortgage Co. [actions].

28 mars. — Canada Paper Co. [actions ord.].

31 mars. — Diamond Flint Glass Co. [actions].

ASSEMBLEES ANNUELLES EN MARS

1er mars. — Montreal Steel Works. — Intercolonial Coal Mining Co. — Montreal Loan and Mortgage Co. — Montreal Warehousing Co.

2 mars. — Dominion Coal Co.

6 mars. — Commercial Cable Co.

7 mars. — People's Bank of Halifax.

8 mars. — West India Electric Co. — Union Bank of Halifax.

9 mars. — Canadian Rubber Co.

14 mars. — Bank of British North America. — Canada Paper Co.

29 mars. — St. Lawrence Sugar Refining Co. — Nova Scotia Steel & Coal Co.

LA M. S. R. Co. ET LE PUBLIC

On nous prie de demander à la Montreal Street Ry Co. s'il ne lui serait pas possible, quand un voyageur est monté dans l'un de ses tramways, de ne pas l'obliger à en descendre et à attendre le tramway suivant pour continuer son chemin.

Il paraît qu'à de certaines heures, la compagnie, dans l'intérêt de son trafic, fait sortir de ses remises des chars supplémentaires et que ces mêmes chars rentrent dans les hangars quand le trafic diminue.

C'est parfait, ou plutôt ce serait parfait, si ces chars allaient jusqu'au bout de leur ligne. Mais, à l'arrivée d'un croisement de voie le conducteur crie: "tout le monde descend, prenez le char suivant." Et le char s'en va remiser, laissant les voyageurs au milieu des morceaux de neige qui bordent la voie, exposés à la morsure du froid et du vent par une température de 10 et quelquefois 15 degrés au-dessous de zéro!

Le même fait se représente quand un char est en retard dans son parcours; on le fait bifurquer et les voyageurs qui ont déjà attendu trop longtemps avant de monter dans ce char en retard, sont obligés d'en descendre pour attendre encore.

La Compagnie des Chars ne pourrait-elle pas mieux combiner ses intérêts avec ceux de sa clientèle, le public

Il est probable que, si la Montreal Street Ry Co. avait un ou des concurrents, elle s'efforcerait de mieux servir les voyageurs, mais elle est seule, elle a un monopole et elle se croit libre de traiter le public à sa guise et à sa fantaisie.

Et dire qu'il y a au conseil des échevins prêts à prolonger de 32 ans le monopole actuel de la Montreal Street Ry Co!

LE LAIT AIGRI BULGARE

["Yaourt" ou "Yoghourt"]

Pendant l'Exposition de 1900, un restaurant américain servait des grains de maïs en laitance sautés au beurre comme les petits pois; on y trouvait aussi des épis bouillis ou à demi torréfiés, et c'était là des mets américains. Je dois cependant faire observer que cette nouvelle découverte remonte à la plus haute antiquité et que le maïs en laitance à l'état d'épis bouillis ou grillés se vend, pendant la saison et depuis des siècles, à tous les coins de rue de Constantinople.

On prétend, je n'ose cependant m'en porter garant, qu'on a trouvé, dans les ruines de Troie, des épis prêts à être servis. Étaient-ils bouillis ou grillés? On ne le dit pas, les grains ayant eu suffisamment le temps de se dessécher depuis leur cuisson.

Ces observations me sont suggérées par l'invention que vient de faire la médecine, ou plutôt quelques médecins, qui ont découvert, tout à coup, que le lait aigri bulgare était un remède efficace contre une foule de maladies d'estomac et autres.

Je partage absolument leur manière de voir, mais je tiens à protester contre le nom et les résultats obtenus en Bulgarie, ce qui laisserait aux Bulgares seuls l'honneur de l'invention. Alors que, depuis l'Arabe du désert qui fabrique une boisson aigrelette avec le lait de ses chamelles, tous les peuples d'Orient, Grecs, Serbes, Bulgares, Roumains, Turcs, Persans et jusqu'aux Tatars des steppes de la Crimée, préparent et consomment, pendant les chaleurs surtout, une quantité énorme de *yoghourt* et que les paysans d'une grande partie de la Turquie en font la base de leur nourriture.

Le yoghurt est incontestablement un aliment des plus digestifs; et si j'en juge par moi-même, il facilite encore la digestion de toute espèce de mets, même les plus indigestes.

En effet, pendant mes tournées de mai, juin et juillet, je suis souvent, faute d'autre chose, obligé d'avaler les aliments innomés que mon estomac n'a l'air d'accepter qu'en protestant; mais, comme je termine chaque repas par un

complément de 4 à 500 gr. de yoghurt (on en trouve partout) additionné de sucre, le tout passe sans la moindre difficulté. Mangez donc du yoghurt; vos estomacs s'en trouveront fort bien.

Il se consomme en Turquie une quantité énorme de ce laitage, c'est par tonnes qu'il faudrait compter celui qui arrive tous les jours à Constantinople, entre la mi-avril et la fin juillet. L'indigène et surtout le Turc le mangent, on peut dire, à toutes les sauces. Au commencement son repas, un Turc a son assiette ou son bol de yoghurt à côté de lui; et qu'il absorbe des douceurs, des sauces, de la viande grillée, des concombres ou des tomates crues, une cuillerée de laitage accompagne de temps en temps chacun de ces aliments; souvent il mélange le tout ensemble.

Les Européens, qui ont de la peine à s'y habituer et finissent la plupart du temps par le trouver excellent, ne mangent guère qu'au dessert et saupoudré de sucre comme le fromage à la crème.

Il y a quelques années, dans un article relatif à l'élevage du mouton en Roumélie, je disais quelques mots de yoghurt et de sa fabrication; puisque, ce dont je ne pouvais me douter à l'époque, il va faire aussi son entrée officielle en France, je vais reprendre cette question toute d'actualité.

La vente du lait de brebis sur le littoral de Marmara (côte d'Europe) entre comme un des facteurs principaux dans le revenu d'un troupeau et les bergers s'estiment heureux si, la vente des agneaux et de la laine payant les frais généraux, pâturage, gardiennage, *agnam* (impôt de 5 p. par tête), etc., il leur reste net le produit de la vente du lait. Depuis le savrage et la vente de l'agneau jusqu'à la fin d'été, époque où l'on cesse de traire, une brebis donne en moyenne de 25 à 26 ocques de lait et les propriétaires de troupeaux passent avec les fabricants de yoghurt un contrat pour l'achat de tout le lait qu'ils peuvent fournir jusqu'à la fin juillet, en général soit une moyenne de 20 ocques par tête de brebis (25 à 26 kilos) et le prix me est établi pour toute la saison varie de 25 à 48 paras l'ocque. A partir de la fin juillet, le berger utilise son lait pour les fromages dits *Cacher* ou *Toutou Pénir*, aussi mauvais l'un que l'autre.

Le yoghurt se prépare avec du lait de chèvre, de vache, de bufflonne, mais la plus grande partie et incontestablement le meilleur est produit par le lait de brebis.

J'ai eu pendant plusieurs années l'occasion de le voir préparer dans une des plus grandes fabriques du littoral de Marmara, au village de S... ..