vante: Je pense qu'il est à peine nécessaire de lire complètement les statuts, ils sont devant les actionnaires et les changements qui y ont été apportés sont peu nombreux et de peu d'importance. Dans le paragraphe III, le nombre de directeurs est augmenté de neuf à dix. Le paragraphe VI donne les règles à suivre pour l'élection d'un président honoraire, position nouvelle. Le paragraphe X a dû être changé, afin de nous permettre de payer les dividendes trimestriels et de fermer les livres de la banque. Quant au paragraphe XI, d'après les anciens statuts, quand nous nommions un directeur local, il devait, pour être qualifié, posséder 20 actions. Nous avons pensé qu'il était à peine nécessaire de demander à un directeur local une telle qualification. Le paragraphe XIII a été complètement supprimé; il a été remplacé par un renvoi.

La motion a été alors adoptée, après quoi, M. B. A. Boas a présenté la motion suivante:

"Que les remerciements de l'assemblée soient offerts et présentés aux directeurs, pour l'attention qu'ils ont donnée aux intérêts de la banque."

Cette motion a été secondée par M. Henry Dobell et a été approuvée à l'unanimité.

M. A. T. Paterson a proposé la motion suivante:

"Que les remerciements de l'assemblée soient adressés au gérant-général, à l'assistant-gérant-général, à l'inspecteur, au gérant et aux autres fonctionnaires de la banque, pour les services qu'ils ont rendus au cours de l'année écoulée."

En faisant cette motion, M. Paterson dit que l'importance du personnel de la banque était un point qui devait être évident pour tout le monde. Le succès de la banque dépend en premier lieu des principaux fonctionnaires; mais le personnel subalterne a son importance pour mener à bien les divers départements. L'extension des affaires d'une banque implique nécessairement l'augmentation du personnel.

Quand il entra au bureau de direction de la Banque de Montréal, le personnel était inférieur à 300. Maintenant, il dépasse 1,000 employés.

Sir William MacDonald a secondé la motion qui a été adoptée à l'unanimité.

Le vice-président a remercié les actionnaires en son nom et au nom du personnel, pour la manière bienveillante dont ils ont exprimé leur appréciation.

M. H. Paton, secondé par M. John Turnbull, a proposé la motion suivante:

"Que le vote ouvert maintenant pour l'élection des directeurs soit tenu ouvert jusqu'à deux heures, à moins qu'il ne se passe 15 minutes sans qu'un seul vote soit donné, auquel cas, le vote sera clos et jusqu'à ce moment, et dans ce but seul, cette assemblée devra continuer."

Cette motion a été unanimement adoptée.

Les Directeurs

Le résultat du vote a été l'élection des directeurs suivants:

R. B. Angus, E. S. Clouston, l'Hon. Sir George A. Drummond, K.C.M.G., E. B. Greenshields, Hon. Robert MacKay, Sir Wm. MacDonald, A. T. Paterson, Robert G. Reed, James Ross, le très Hon. Lord Strathcona & Mount Royal, G.C.M.G.

A l'assemblée des directeurs nouvellement élus, qui a eu lieu le 4 décembre, Sir George Drummond a été réélu président, M. E. S. Clouston, vice-président et Lord Strathcona, président honoraire.

LE POIDS DES OEUFS DES OISEAUX DE BASSE-COUR

Les oeufs de chaque espèce d'animaux de basse-cour ont une forme différente, un poids variable et une couleur spéciale. Dans la même race de volaille il arrive même parfois que la couleur du jaune de l'oeuf a des teintes plus ou moins foncées.

Le goût n'est pas non plus toujours le même; il est plus ou moins agréable, suivant la race. C'est ainsi, par exemple, que les poules Brahma et les poules Cochinchinoises produisent des oeufs ayant un agréable parfum. Les oeufs des poules espagnoles ont un goût un peu fade, ceux des Houdan sont très agréables à manger, enfin les oeufs des poules fléchaises, des Crève-cœur, de la Bresse sont tout spécialement fins et délicats, dit le "Journal des Halles".

En ce qui concerne la taille des oeufs, elle est essentiellement variable.

Un éleveur français, M. Lemoine, a établi un tableau du poids des oeufs. Il divise les oeufs de poule en gros oeufs, oeufs moyens et petits oeufs.

Nous ne donnerons pas les noms des différentes races de poules indiquées dans ce tableau, car une bonne partie d'entre elles sont inconnues au Canada et ne sauraient, en conséquence, intéresser nos lecteurs. D'autres races, au contraire, très répandues au Canada telles que les Plymouths, les Wyandottes, les Leghorns et autres ne sont pas mentionnées.

D'après le tableau de M. Lemoine, le plus gros oeuf serait fourni par la poule de La Bresse, variété noire, avec un poids de 80 gr. soit environ 2 1/2 oz.; pour les oeufs moyens, la Cochinchinoise vient en tête avec un poids de 2 oz. et la petite poule anglaise détient le record pour la faiblesse du poids avec 29 grammes, soit moins d'une once.

Très rarement ces oeufs sont mangés à la coque ou même en omelette. Les pâtisseries les préfèrent cependant aux oeufs de poules.

Les oeufs d'oies sont beaucoup plus gros que ceux des poules et des dindes. Au point de vue alimentaire, ils ressemblent beaucoup plus aux oeufs de canards qu'aux oeufs de poules. On ne peut les employer qu'en omelette, dans la soupe ou encore dans la confection des pâtisseries.

Les oeufs de dindes sont de couleur jaunâtre, piquée de roux. Ils tiennent le milieu comme taille entre les oeufs de poules et les oeufs d'oies. Par leur aspect intérieur, leur digestibilité et leur composition, ils se rapprochent beaucoup des oeufs de poules. On n'en consomme presque pas. Les dindes étant assez piètres pondeuses, on met généralement à couver tous les oeufs qu'elles produisent.

Les oeufs de pintades sont de couleur rougeâtre et sont tachetés comme les oeufs de dindes; ils sont plus petits que les oeufs de poules. L'élevage des pintades étant très restreint, les oeufs de ces volatiles sont assez rares.

Nous dirons encore quelques mots des oeufs des autres espèces d'oiseaux de basse-cour d'un ordre un peu plus élevé, parce qu'ils sont moins communs que ceux dont il vient d'être question.

Les oeufs de paonnes et de faisanes passent, dit-on, pour être exquis, mais ils sont rares et ne servent pas souvent à faire des omelettes.

Les oeufs d'autruche ne sont guère employés dans la consommation; ils ne courent pas d'ailleurs les rues tous les jours. Chaque oeuf d'autruche pèse plus d'un kilogramme, ce qui correspond à deux douzaine d'oeufs de la Campine.

Si les oeufs des autruches donnent une quantité de matières alimentaires, ils sont loin de fournir la qualité.

La substance qui les compose est liée, ce qui fait que si on s'en sert pour faire des omelettes, celles-ci tombent par morceaux. En Algérie, et en Tunisie, les colons et les Arabes s'en servent dans la confection des pâtisseries.

Disons maintenant quelques mots des "oeufs de coq".

On donne le nom d'oeufs de coq à ces oeufs qui n'ont pas de jaune et qui contiennent que de l'albumine ou le blanc d'oeuf.

Ces oeufs—est-il besoin de le dire—sont jamais pondus par des coqs.

Les campagnardes affirment que ces oeufs couvés donnent naissance à des serpents. Rien n'est plus faux.

Les "oeufs de coq" sont tout simplement des oeufs imparfaits. Il est inutile de supprimer les poules qui les pondent, elles deviennent rapidement de mauvaises pondeuses.

Si un homme réfléchi ne peut trouver quelque satisfaction dans sa vie, il ferait mieux de se consacrer à quelque autre occupation.