

ASSOCIATION DES VOYAGEURS DE COMMERCE DU DOMINION

Assemblée Annuelle

Ainsi que nous l'avons précédemment annoncé l'Association des Voyageurs de Commerce du Dominion a eu son assemblée générale annuelle samedi dernier, 12 courant.

M. J. S. N. Dougall, de Montréal, a été élu président par une majorité de 462 voix. Les votes de 1273 électeurs se sont portés sur son nom alors que son concurrent, M. Georges A. Mann, de Toronto a obtenu 811 voix.

MM. W. Beauchamp, T. S. Currie, W. J. Egan, W. B. Matthews et J. F. Dubreuil ont été élus directeurs.

Le Président sortant M. James Robinson a présenté son rapport qui dénote que l'Association vient de terminer l'année la plus prospère de son existence. Le nombre des nouveaux membres inscrits est de 737 avec une moyenne d'âge de 30 ans; 367 membres n'ont pas renouvelé leur souscription, de sorte que le nombre actuel des membres est de 4,434 soit un gain de 360 membres comparativement à l'an dernier.

Les réclamations après décès ont été de trente-trois, contre 32 pour chacune des trois années précédentes. Les réclamations pour cause de décès, ont été de \$30,900, en diminution de \$1400 sur le montant de l'an dernier.

M. James N. S. Dougall, trésorier sortant a fait ressortir qu'une somme de \$18,000 avait été placée à 5 p. c. sur première hypothèque. \$5,500 ont été réalisés sur des prêts échus. Le surplus net de l'année reporté au compte de capital qui atteint maintenant \$222,947.30 est de \$19,942.77.

M. David Watson, au nom de l'Association Mutuelle de Bienfaisance a fait appel à l'aide de l'Association-sœur et a dit qu'il lui fallait 500 nouveaux membres et qu'il comptait sur l'appui des Voyageurs.

La Société de Bienfaisance Mutuelle des Voyageurs de Commerce du Dominion a eu également son assemblée annuelle, M. Alex. Murphy, présidait.

D'après le rapport, il y a eu 150 admissions nouvelles, c'est le plus fort chiffre connu en un an. Les membres sont actuellement au nombre de 1,045.

La Société a pu payer toutes les réclamations après décès presque immédiatement après la preuve des décès, ce qui lui a valu de nombreuses et chaleureuses lettres de remerciements.

Un juste tribut d'hommages est présenté dans le rapport au regretté président M. J. T. Le Sueur.

Le rapport du trésorier montre que les recettes totales ont été de \$18,783.97 et les dépenses de \$16,021.10; il y a eu 16 paiements de \$1,000 chacun aux héritiers de 16 membres décédés.

DATTES

Les dattes sont les fruits du dattier, "Phoenix dactylifera L.; cet arbre, de la famille des palmiers, croît dans l'Inde, dans la Perse, mais surtout en Afrique, au Sud de l'Atlas, dans la zone qui s'étend du Maroc à la Tunisie.

Le dattier s'élève à la hauteur de 16 à 20 mètres. Sa tige est nue et cylindrique; son bois, assez dur à l'extérieur, peut être employé comme bois de construction. Tout autour de la tige sont disposés des anneaux assez rapprochés sur lesquels sont formées des sortes d'écaillures résultant des feuilles dont la base est restée adhérente au fût du dattier.

Les feuilles sont très grandes, leur pétiole garnie, sur toute sa longueur, des folioles aiguës disposées sur deux rangs comme des barbes de plume. De l'aisselle des feuilles sortent des spathe fort longues d'une seule pièce, d'où sort le régime composé de nombreux rameaux qui portent les fleurs mâles ou femelles, l'arbre étant dioïque.

Le dattier mâle ne produit pas de fruit, ou n'en élève que le nombre nécessaire pour la fécondation des dattiers femelles. C'est le vent qui, en dispersant le pollen, opère cette fécondation.

A la maturité, dans le courant de novembre, les régimes de dattes ont un poids considérable, ils pèsent chacun de 12 à 14 kilos et chaque dattier femelle, en pleine production, peut porter 10 à 12 de ces grappes; soit environ 100 à 150 kilos de dattes.

La datte est une baie de forme elliptique, longue et grosse environ comme le pouce, l'épiderme est mince, jaune mordoré, recouvrant une chair solide, sucrée, d'un goût vineux. Le noyau osseux, recouvert d'un duvet blanc, porte sur le milieu un profond sillon.

On prend les plus grands soins pour la cueillette des dattes. En raison de la hauteur de l'arbre, un homme monte au sommet du bouquet du dattier; il détache les grappes et les dépose avec précaution dans une corbeille qu'il descend au moyen d'une corde. On évite d'en laisser tomber à terre en les cueillant. Elles sont ensuite placées sur des nattes afin qu'elles se ressuient pendant plusieurs jours sous l'influence du soleil, puis on les suspend pour les faire sécher et alors on peut les expédier pour les livrer au commerce.

Plus de cent cinquante races distinctes de dattiers sont cultivées dans les oasis du Sud algérien; très peu de ces dattes sont exportées. Presque toutes celles qui sont consommées en France appartiennent à la race Degelet ou Degla, appelée datte de Biskra. Les autres sont ou trop aqueuses et difficiles à conserver ou trop sèches et alors peu appréciées.

Il y a plusieurs choix de dattes; les plus grosses bien mûres, charnues, tendres, transparentes, sont les meilleures; elles sont triées et mises en petites caisses.

On reçoit en grandes caisses de 30 à 35 kilos, des dattes en sortes, sans être préparées, elles sont en branches et ont encore la fleur qu'elles avaient à la cueillette; on doit les préparer pour la vente en les humectant légèrement ce qui leur donne un lustre et un glaçage qui convient au consommateur.

Les dattes forment la principale nourriture des arabes ou des kabiles; ils en font une espèce de nougat ou pain de dattes, sorte de pâte assez dure formée avec les dattes sans les noyaux ou séchée en plaque. Cette espèce de conserve très nourrissante est emportée dans les voyages.

On sert les dattes comme dessert dans les repas; c'est un fruit pectoral et béchique. On en prépare des sirops et on en fait des bonbons. Les dattes fermentées avec passablement d'eau donnent une boisson de ménage; on en a fait du vinaigre mais sa qualité médiocre en a arrêté la fabrication. Il est juste de dire que pour ces préparations ordinaires et en raison de leurs bas prix, on n'emploie que des produits souvent livrés dans de mauvaises conditions et qui n'auraient pu être utilisés autrement.

LE NUMERO SPECIAL DU "PRIX COURANT".

Le Dry Goods Record consacre au numéro spécial du PRIX COURANT l'aimable note qui suit et dont nous remercions bien sincèrement notre excellent confrère:

"Le numéro d'automne du PRIX COURANT est très artistique et ne contient pas moins de 172 pages, sans compter le couvert. L'impression et la disposition générale ainsi que la matière à lire dans ce numéro énorme constituent un grand crédit pour ses éditeurs. Que leurs efforts sont appréciés par le commerce, le fait est évident, si l'on considère le volume de la publicité qui représente au delà de 100 pages.

Avis d'assemblée

L'assemblée annuelle des Actionnaires de la Compagnie de Publications Commerciales [The Trades Publishing Co] aura lieu, au bureau de la Compagnie, à Montréal, au No 25 rue St Gabriel.

Lundi le 25 janvier 1904 à 3 hrs. p. m.

J. A. LAQUERRE,

Sec.-Trés.

Montréal, 24 Décembre 1903.

Augmentez le montant affecté à votre publicité en proportion de l'accroissement du volume de vos affaires, et le volume de vos affaires continuera à augmenter.