

riers et les capitaux américains, aussi devons-nous bien nous garder de rien faire qui puisse détourner de nous les uns ou les autres.

ASSOCIATION DES ÉPICIERIS DE MONTREAL

Une assemblée de l'association des Épicieris de Montréal a eu lieu jeudi, 4 janvier, sous la présidence de M. P. Daoust, assisté de MM. J. A. Beaudry, vice-président et Bruneau, trésorier.

Les minutes de la dernière assemblée sont lues et adoptées.

M. J. A. Beaudry donne ensuite lecture à l'assemblée de plusieurs articles de la loi concernant les transferts de licences, articles jugés faire tort aux épiciers; puis il indique le sens dans lequel ces articles devraient être modifiés.

Après une discussion de quelques instants, M. J. A. Beaudry est autorisé à rédiger le projet des modifications à apporter à la loi des licences, projet qui sera présenté au gouvernement par un comité nommé à cet effet et auquel l'association accorde pleins pouvoirs.

L'assemblée adopte ensuite une résolution de condoléances à l'adresse de M. W. Chartrand, à l'occasion de la mort de Mme Chartrand.

M. J. A. Beaudry rappelle à l'assemblée que la compagnie de timbres de commerce de Hamilton a été récemment condamnée par les tribunaux de cette ville, pour ne s'être pas conformée à la loi sur les timbres de commerce; et il insiste sur le fait que c'est grâce à l'Association des Marchands-Détailliers, que cette condamnation a été obtenue.

L'assemblée, avant de lever la séance, passe un vote de remerciements à M. Geo. W. Stephens, M. P. P. et à M. Godfroy Langlois, M. P. P., pour les services qu'ils ont rendus à l'Association, en s'employant activement à faire modifier la loi des licences.

THES DE CHINE

Voici un tableau comparatif de la production des thés de Chine en 1904-05 d'une part et en 1905-06 d'autre part. Les quantités données sont en half-chests:

	1904-05	1905-06
Congous	57,763	38,923
Pingsweys	174,011	149,392
Young Hysons	208,665	173,343

On voit que la production de la dernière saison est fortement déficitaire pour toutes les sortes et qu'en conséquence les prix seront forcément tenus fermes jusqu'à la prochaine récolte, avec des perspectives de hausse.

En ce qui concerne le marché Canadien, il avait été exporté de Chine sur le Canada au 10 décembre dernier 446,521 livres contre 677,322 livres à la date correspondante de 1904. On voit donc que notre marché est plutôt faiblement approvisionné.

LA PUBLICITE BIEN COMPRISE PROFITE

Certaines personnes prétendent que la publicité est une affaire de chance, qu'on ne peut pas dire quels seront les résultats de la publicité, si elle rapportera ou non des bénéfices. Cela se peut; mais il est bien étrange que l'homme qui s'occupe d'une manière intelligente de sa publicité et qui annonce sérieusement, intelligemment et honnêtement, ait généralement la chance pour lui. Il est heureux dans sa publicité, parce qu'il est certain qu'il en fait une science. La publicité est aussi certaine de rapporter des bénéfices qu'il est certain qu'il faut payer loyer. La publicité est gouvernée par les mêmes règles de sens commun qui dirigent l'achat d'un article quelconque.

ASSOCIATION DES BOUCHERS DE MONTREAL

L'assemblée régulière a eu lieu le 9 janvier au siège social de la Société, 88, rue St-Denis, sous la présidence de M. Alfred Leduc.

La majorité du bureau de direction était présente ainsi que de nombreux sociétaires.

L'assemblée a été de peu de durée; il s'est agi sur tout de l'expédition des affaires de routine.

REVUE GASTRONOMIQUE

L'Oie

Voici la saison où l'oie convenablement engraisée peut dignement figurer sur nos tables; aussi, dans les pays du centre de l'Europe, surtout en Belgique et en Allemagne, c'est une ancienne coutume de manger en famille une oie, le jour de la Saint-Martin.

En Allemagne, et particulièrement en Bohême, l'oie de la Saint-Martin est encore tellement dans les mœurs du peuple que les domestiques ou les ouvriers regarderaient comme un affront le refus du maître de leur offrir l'oie traditionnelle.

En Angleterre, c'est le jour de la Saint-Michel qui est choisi pour servir l'oie dans les repas de famille, aussi bien sur la table royale que sur celle de simples bourgeois. C'est généralement une oie farcie de sauge et d'oignons, puis rôtie, qui figure sur les tables anglaises, le jour de la Saint-Michel...

Cette coutume est due, paraît-il, au fait suivant:

Le 29 septembre, jour de la Saint-Michel, Elisabeth, reine d'Angleterre, se trouvait à table lorsqu'on lui apporta la nouvelle de la destruction de la flotte espagnole.

La pièce principale du repas se trouvait être une oie rôtie, mets dont la reine Elisabeth se trouvait être très friande. Dans son exaltation patriotique et gourmande, elle décréta qu'en commémoration de cette glorieuse journée une oie rôtie serait servie sur sa table chaque année, à pareille date.

La noblesse tint à honneur de faire comme la reine; et les bourgeois, à leur tour, voulurent imiter les nobles. Voici pourquoi les Anglais fêtent la Saint-Michel en se régaland d'oie rôtie.

Aux Etats-Unis d'Amérique, c'est le 4 novembre, jour de la fête du *Thanksgiving Day*, jour des remerciements à Dieu, qu'il est d'usage de manger une oie ou une dinde, ou bien une simple volaille, suivant les ressources de chacun.

En France, nous n'avons pas un jour comme la Saint-Michel en Angleterre, ou la Saint-Martin en Belgique, qui soit particulièrement consacré à la dégustation de l'oie. Mais le jour de Noël, il est encore d'usage, dans un grand nombre de familles, de servir une oie au dîner.

Chez les anciens Egyptiens qui avaient consacré l'oie, à Isis, elle était employée à apprécier des mets très appréciés. Le roi de Lydie, Rhadame, avait une si grande estime pour cet oiseau qu'il ordonna à ses sujets de cesser de jurer par les dieux pour jurer par les oies. C'était également le serment usité en Angleterre, lorsque Jules César en fit la conquête.

Chez les Grecs de l'antiquité et plus spécialement chez les Lacédémoniens, l'oie figurait dans tous les repas somptueux.

Dans l'ancienne Rome libre, où, par son cri et le battement de ses ailes, elle sauva le Capitole, l'oie était vénérée comme symbole de la vigilance; et, à ce titre, nourrie par les soins des censeurs dans le temple de Janus. Dans la suite, les Romains devenus gourmands à l'exemple de leurs empereurs, imaginèrent d'engraisser ce volatile avec des fèves grasses, afin d'augmenter la grosseur de son foie, et, pour rendre celui-ci plus succulent, ils le faisaient, dit Pline, tremper dans du lait miellé ou le plongeaient dans du vin cuit. On ne sait, dit le même auteur, quel est celui qui fit cette belle découverte de foie gras et s'il faut en faire honneur au consul Scipion Métellus ou à son contemporain le chevalier romain Seius? Mais c'est du moins à Mes-