

Vente le 27 décembre, à 10 heures a. m. à la porte de l'église paroissiale.
 Albert Bédard vs Georges Lirette.
 St-Ambroise de la Jeune Lorette—Le lot 111 de la 111ème concession.
 Vente le 27 décembre, à 10 heures a. m. à la porte de l'église paroissiale.
 Emély Amyot et al. vs Patrick Mooney.
 Ste-Catherine—Les lots 496, 497 et 498.
 Vente le 28 décembre, à 11 heures a. m. à la porte de l'église paroissiale.
 La Société de Fabrication de Fromage de St-Louis de Lotbinière vs Arsène Beaudet et al.

St-Louis de Lotbinière—Une fromagerie située sur le lot 305, sans le terrain.
 Vente le 27 décembre, à 10 heures a. m. à la porte de l'église paroissiale.

District du Saguenay

Victor Boily vs Chs Imbeault.
 St-Hilarion—Les lots 4 et 5a, avec bâtisses.
 Vente le 24 décembre, à 11 heures a. m. à la porte de l'église paroissiale.

District de St-François

Donat O. Ed. Deneault vs Dame Marie C Brière et vir.
 Weedon—La partie du lot 47, avec bâtisses.

Vente le 24 décembre, à 1 heure p. m. à la porte de l'église paroissiale.

District de St-Hyacinthe

F. X. Lebrun vs Philippe Brière.
 St-Dominique—Le lot 85, avec bâtisses.
 Vente le 24 décembre, à 10 heures a. m. à la porte de l'église paroissiale.

REPAS CHINOIS

Pour observer, il faut pénétrer dans une maison où l'on a conservé pures les moeurs primitives: nous voyons le repas servi sur le lit de camp qui occupe le centre de la pièce principale du logis, et qui est couvert de nattes en jonc tressé. Au milieu est disposé un plateau de bois, de laque ou de cuivre, supportant une marmite de cuivre qui contient du riz fumant et cuit à l'étouffée: ce mode de cuisson, dans un récipient fermé et avec peu d'eau, laisse les grains séparés les uns des autres, à peine humides, et ce plat va tenir lieu de pain durant le repas. Le riz est choisi de grain petit et rond. La boisson est le thé bouillant, maintenu à cette température dans une théière entourée d'un tressage de jonc et d'un capitonnage de coton; parfois on sert à la fin du repas une petite tasse d'alcool de riz fermenté ou de vin de palmes. Aussi bien le Chinois ne boit, même de thé, qu'à la fin du repas, et en assez faible quantité, sans y ajouter ni sucre ni rien autre chose; l'infusion se prépare en passant de l'eau bouillante sur des feuilles très comprimées, elle n'est donc qu'assez faible, et les feuilles resservent cinq ou six fois. Autour de la marmite de riz, on dépose les petits plats creux contenant les potages, les mets de viande ou de poisson, les légumes, les sauces, les condiments, les pâtisseries et les desserts. Sur la table l'étui contenant les cigarettes et le petit brasero pour

GEO. GONTHIER
 EXPERT COMPTABLE ET AUDITEUR
 Chambres 205 à 209 EDIFICE WILSON
 11 et 17 Cote de la Place d'Armes, - MONTREAL.
 TEL. BRILL, MAIN 2701

BANQUE DE MONTREAL

(FONDEE EN 1817)

CONSTITUEE PAR ACTE DU PARLEMENT
Capital tout payé..... 14,400,000.00
Fonds de Réserve..... 11,000,000.00
Profits non Partagés..... 422,68.98

BUREAU DES DIRECTEURS

Le Très Hon. Lord Strathcona and Mount Royal, G.C.M.G., Président Honoraire
 Hon. Sir George A. Drummond, K.C.M.G., Président
 E. S. Clouston, Vice-Président Jas. Ross, Ecr.,
 A. T. Paterson, Ecr. Hon. Robt. Mackay
 R. B. Angus, Ecr., Sir W. C. Macdonald
 Edward B. Greenshields, Ecr., Sir R. G. Reid.
 Sir T. G. Shaughnessy, K.C.V.O., David Morrice.
 E. S. Clouston—Gérant Général,
 A. Macnider, Insp. chef et Surlint. des Succursales.
 H. V. Meredith, Asst. Gérant et Gérant à Montréal.
 C. Sweeney, Surlintendant des succursales de la Colombie Anglaise.
 W. E. Stavert, Surlintendant des succursales des Provinces Maritimes.
 F. J. Hunter, Inspecteur N. O. et Succursales O. C.
 E. P. Winslow, Inspecteur, Succursales Ontario.
 D. R. Clarke, Inspecteur Succursales Provinces Maritimes et Terre Neuve.

100 Succursales au Canada, aux Etats-Unis, en Angleterre et à Terre-Neuve.

Londres, Ang.—46-47 Threadneedle St., E. C., F. W. Taylor, Gérant.
 New York—31 Pine St., R. Y. Hedden, W. A. Bog et J. T. Molineux, Agents.
 Chicago—J. M. Greata, Gérant.
 Spokane, Wash—Bank of Montreal.
 St. John's et Birchy Cove, (Bale des Isles), Terre-Neuve.

DEPARTEMENTS D'EPARGNE dans chacune des succursales Canadiennes où les dépôts sont reçus et l'intérêt alloué aux taux ordinaires.
COLLECTIONS dans toutes les parties du Dominion et des Etats-Unis, faites aux meilleurs taux.
LETTRES DE CREDIT, négociables dans toute les parties du monde, émises aux voyageurs.

BANQUIERS DANS LA GRANDE-BRETAGNE

Londres—The Bank of England, The Union of London et Smith's Bank Ltd. The London and Westminster Bank Ltd. The National Provincial Bank of England Ltd.
 Liverpool—The Bank of Liverpool, Ltd.
 Ecosse—The British Linen Co. Bank et succursales.

BANQUIERS AUX ETATS-UNIS.

New-York—The National City Bank. The Bank of New-York, N. B. A. The National Bank of Commerce à N. Y.
 Boston—The Merchants National Bank; J. B. Moore & Co.
 Buffalo—The Marine National Bank.
 San Francisco—The First National Bank. The Anglo-Californian Bank, Ltd.

BANQUE DE SAINT-HYACINTHE

Bureau Principal: - St-Hyacinthe, P. Q.
CAPITAL PAYE - - - - - \$329,515.00
RESERVE - - - - - 75,000.00

DIRECTEURS:

Honorable G. C. DESSAULLES, Président.
 J. R. BRILLON, Vice-Président.
 JOS. MORIN, L. P. MORIN, E. OSTIGUY,
 V. B. SICOTTE, MICHEL ARCHAMBAULT,
 L. F. PHILIE, Caissier. B. L'HOMME, Inspecteur.

Succursales:

Drummondville, P.Q. - - - J. W. St-Onge, Gérant,
 Farnham, P.Q. - - - H. St-Amant, Gérant,
 Iberville, P.Q. - - - J. F. Moreau, Gérant,
 L'Assomption, P.Q. - - - H. V. Jarry, Gérant,
 St-Césaire, - - - O. L. Mercure, Pro-Gérant

Correspondants: - Canada: Eastern Townships Bank et ses succursales. Etats-Unis: New-York, First National Bank, Ladenburg, Thalman & Boston: Merchants National Bank.

les allumer, puis le petit plateau où sont les feuilles de bétel, les noix d'arec et la chaux avec lesquels on préparera la chique de bétel

Les convives s'asseyent à la turque au pourtour de la table même. Devant chacun est un bol plein de riz chaud et couvert d'une sorte de soucoupe renversée qui est le couvercle obligatoire, et en travers duquel sont déposées les fameuses baguettes. C'est tout le couvert, sauf cependant que les petits plats de sauce contiennent des petites cuillers qui permettent aux convives d'arroser de sauce le riz, la viande, le poisson au fur et à mesure qu'ils prennent de ces mets. Les potages sont bus également avec une cuiller, celle qui plonge dans le bol mis devant chacun. Pas de linge de table.

Les convives se servent à leur fantaisie; pourtant le dessert ne se consomme qu'à la fin du repas. Et, pour se servir, chacun use des fameuses baguettes comme d'une sorte de pince dont la main forme la charnière, saisit dans un plat le morceau qui lui convient, et le place sur le riz contenu dans sa tasse. Il faut dire que tous les mets sont servis découpés en morceaux qui ne dépassent point la grosseur d'un morceau de sucre ordinaire. Le Chinois approche son bol de ses lèvres, en le tenant de la main gauche, et pousse dans sa bouche, avec ses baguettes, le morceau qu'il a pris; il l'accompagne de riz, qu'il pousse de même manière avec les baguettes réunies.

Quant aux mets que l'on consomme de la sorte, ce sont, pour les potages, des soupes de tortue, de porc, de poisson, jamais de boeuf, ou bien de l'eau bouillie, légèrement additionnée de graisse, dans laquelle on a fait cuire des tranches de concombres; parfois le liquide contient des pois chiches, des pousses de bambou, des tiges de choux. Puis ce sont encore des tisanes aux couleurs plus ou moins rutilantes, et faites de graines oléagineuses, des bouillons d'algues marines ressemblant assez à du vermicelle; on trouve même des soupes aux lardons. Quant au potage aux nids d'hirondelles, qui ne se mange que dans les maisons riches, cela ressemble assez à du vermicelle un peu amer. Parmi les hors-d'oeuvres, voici des crevettes sautées dans la poêle, ce qu'on consomme ailleurs qu'en Chine, des rondelles de citrouille à l'huile de palme, des salaisons de rat, des fritures de cigales (ce dont raffolaient les Grecs), des vinaigrettes de vers de terre, de chenilles, d'araignées, des conserves de chrysalides et de larves de toute sorte, des pâtes d'insectes, qui nous surprennent surtout quand nous en connaissons l'origine. Tout le monde a entendu parler du ver palmiste, qui est particulièrement apprécié en Chine, qu'on nourrit deux ou trois semaines de bananes et d'ananas pour le rendre bien gras et dodu; si l'on peut