

CONSERVES JAPONAISES DE POISSON DURCI

Chaque année, au début du printemps, des centaines de sampans de pêche sillonnent la mer du Japon, le long du littoral des provinces de Satsouma, de Tosa et de Kic. Ils pêchent la bonite, qui y afflue en bandes innombrables. Ce poisson est capturé au moyen de lignes pourvues de sardines vivantes, dont il se montre très friand. Les indigènes le mangent souvent cru et quelquefois salé. Mais ils le dessèchent aussi et le durcissent pour en constituer des réserves. Voici, d'après *l'Avenir du Tonkin*, comment ils s'y prennent pour se ménager des provisions pendant la saison improductive:

"Au retour de la pêche, les bonites, ou Katsono, sont déposées sur le rivage, où elles sont aussitôt dépecées: la tête, les entrailles et l'arête sont enlevées et utilisées comme engrais. On coupe les Katsono dans toute leur longueur, en quartiers placés ensuite en plusieurs rangées dans des paniers de bambou, posés eux-mêmes les uns au-dessus des autres sur une grande marmite pleine d'eau bouillante.

"Leur contenu est ainsi chauffé à la vapeur. Les quartiers placés le plus près de la marmite ayant subi les premiers l'action de la vapeur, on retire les paniers inférieurs au fur et à mesure que la cuisson atteint le degré voulu. Une fois les paniers retirés, la chair est plongée dans l'eau froide et lavée de façon qu'il n'y reste plus une seule arête.

"Cette opération terminée, les Katsono sont disposés en une seule rangée dans de grands paniers plats, exposés au soleil et au vent pendant environ 30 jours. Au bout de ce temps, la chair de ce poisson se durcit au point de pouvoir être conservée indéfiniment. Comme dernière préparation, on polit chaque tronçon avec un bouchon de paille, ce qui lui donne l'aspect extérieur d'une pierre à repasser.

"Le Katsonobouchi est, au fur et à mesure des besoins, découpé en feuilles minces, au moyen d'un rabot. On s'en sert comme condiment dans l'eau bouillante qui sert aux potages et aussi dans diverses préparations culinaires, surtout dans les plats de légumes cuits." M. de M.

Articles de premiers choix

M. B. O. Béland, importateur, 26 rue LeMoine, Montréal, nous informe qu'il vient de recevoir d'importantes quantités de Gins Russes et Hollandais, ainsi que de Cognacs de la maison Jacques Nicot. Ces marchandises sont offertes en fûts et en caisses. M. Béland représente à Montréal la maison J. Latrille fils, une des plus avantageusement connues dans le commerce des vins de Bordeaux, il a également l'agence des vins d'Espagne et de Port de MM. Diez Hermanos, de Jerez, très favorablement connus en Europe. L'importation des Chocolats et des Huiles d'Olive est une des spécialités importantes de M. Béland et il y apporte les plus grands soins.

BANQUE d'HOCHELAGA

29ème Assemblée Annuelle des Actionnaires

TENUE DANS les BUREAUX de la BANQUE, A MONTREAL

MERCREDI, LE 17 JUIN, 1903

A MIDI

M. F. X. St-Charles est appelé au fauteuil.

M. M. J. A. Prendergast est prié d'agir comme Secrétaire.

Le Secrétaire donne lecture des annonces de la *Gazette du Canada* convoquant cette assemblée.

MM. A. Corbeil et Arthur Melançon, sont nommés Scrutateurs sur motion de M. F. X. St-Charles.

VINGT-NEUVIÈME RAPPORT ANNUEL.

A Messieurs les Actionnaires de La Banque d'Hochelaga :

Messieurs,

Le dernier exercice financier de votre banque a donné le résultat suivant que vos Directeurs ont l'honneur de vous soumettre.

COMPTE DE PROFITS ET PERTES

CRÉDIT.

Balance au Crédit de Profits et Pertes, le 31 Mai, 1902.....	\$ 8,287 33	
Profits pour l'année finissant le 30 Mai, 1903, déduction faite des frais d'administration, intérêt sur dépôts, pertes et pertes probables.....	258,014 68	
Primes sur Nouveau Stock.....	8,250 00	
		<u>\$274,552 01</u>

DÉBIT

Dividende payé le 1er Décembre, 1902.....	\$ 68,903 89	
" payable le 1er Juin, 1903.....	69,986 04	
Porté au fonds de réserve.....	100,000 00	
Porté au fonds de Pension des employés.....	10,000 00	
Balance au Crédit de Profits et Pertes, le 30 Mai, 1903.....	25,662 08	
		<u>\$274,552 01</u>

Deux Succursales viennent d'être ouvertes, l'une à la Pointe St-Charles, rue Centre ; l'autre, à St Roch de Québec, rue St-Joseph.

Des inspections ont été faites au Bureau-Chef ainsi qu'aux Succursales.

(Signé),

F. X. ST-CHARLES,

Président.

BILAN

30 MAI 1903

PASSIF

Capital versé.....	\$2,000,000 00	
Fonds de Réserve.....	1,050,000 00	
Profits et Pertes.....	25,662 08	
Dividendes non réclamés.....	288 90	
Dividende payable au 1er juin, 1903.....	69,986 04	
		<u>\$ 3,145,937 02</u>
Dû à d'autres banques en Angleterre et en pays étrangers.....	309,965 21	
Billets de la Banque en circulation.....	1,669,443 00	
Dépôts ne portant pas intérêt.....	2,325,728 79	
Dépôts portant intérêt.....	5,715,556 71	
Traites des agences sur le Bureau Chef impayées.....	85,665 30	
		<u>10,106,359 01</u>
		<u>\$13,252,296 03</u>