

forte compétition, ont été très rares. Il y a eu une irrégularité marquée dans les prix, avec faiblesse, principalement sur les qualités inférieures, moyennes et au-dessus.

La moyenne des prix, aux Ventes Publiques pour le mois, a été de 6 $\frac{3}{4}$ d. par livre contre 7 $\frac{1}{2}$ d. par livre pour le mois correspondant de l'année dernière.

Les importations ont été de 8,532,000 livres, et les livraisons de 7,339,000 livres, laissant en stock, au 31 décembre, 22,785,000 livres.

On peut voir que Ceylan a de nouveau commencé à gagner du terrain dans les livraisons faites par Londres; ce gain est généralement en proportion des quantités reçues de Colombo. La demande en Colombo ayant baissé, pendant l'année, pour la Russie et pour l'Amérique, il a été nécessaire, comme auparavant, d'envoyer tout le surplus de la récolte au marché de Londres. C'est à ce fait que la congestion de ce dernier marché peut être pratiquement attribuée. La situation a été causée et aggravée par la cessation sur une grande étendue de la préparation du Thé vert et par la nécessité qui en est la conséquence d'en faire du Thé noir.

Il est probable que le caractère peu rémunérateur de la production dans quelques districts de Ceylan amènera pour résultats un arrachage plus soigné et une plus petite quantité de meilleur thé dans l'avenir. S'il en était ainsi, la position générale ne pourrait que s'améliorer. Les expéditions de Colombo au Royaume-Uni continuent encore à être en excès de celles d'il y a 12 mois; mais il y a des indications que le taux de l'excès va en diminuant.

Thés de Java. — 4,600 paquets ont été vendus sur un marché plus facile.

Thés de Chine. — Il s'est fait peu de chose en Thés de Chine, et le fort stock actuellement détenu à Londres, semble être simplement un poids mort à supporter jusqu'à ce que quelque-

marché extérieur puisse s'en emparer, car très peu de Thé commun ordinaire de Chine peut maintenant être écoulé par les distributeurs dans le commerce domestique.

Stocks à Londres au 31 décembre 1904 :

Thés de l'Inde, 73,372,000 livres.
Thés de Ceylan, 22,785,000 livres.
Thés de Java, 1,924,000 livres.
Thés de Chine, 18,932,000 livres. Soit un total de 117,013,000 livres comparativement à 106,450,000 livres en 1903. et 103,585,000 livres en 1902.

LA CULTURE ET LA PREPARATION DE LA MOUTARDE

Sous le nom de Panu, la Moutarde a été employée pour la première fois comme remède par le célèbre médecin grec Hippocrate, entre les années 430 et 360 avant J.-C. La moutarde a aussi été employée comme assaisonnement des mets depuis plusieurs centaines d'années.

Toutefois, on ne s'en est pas servi, sous sa forme actuelle, avant l'année 1720, alors qu'une dame Clements, de Durham, Angleterre, eut l'idée d'en râper la graine, et d'en tamiser la farine, pour la séparer des cosses. La saveur piquante qui fait la valeur de la moutarde est due à l'huile essentielle qui se développe par l'action de l'eau sur une substance chimique particulière contenue dans la graine de moutarde.

Cette réaction ne se produit pas quand on emploie de l'eau chaude; par conséquent il ne faut jamais se servir d'eau chaude dans la préparation de la moutarde. Chaque graine, prise séparément, a des dimensions très tenues; elle ne pèse pas plus d'un quinzième de grain.

La couleur des graines varie, suivant les localités où la plante croît, du brun foncé au jaune.

Jusqu'à la fin du dix-neuvième siècle, toute la graine employée dans ce pays à la préparation de la moutarde de table, était importée. La première moutarde jaune a été cultivée en 1879 dans le comté de Monterey, en Californie, et, depuis

Quebec Paper Bag Co.

MANUFACTURIERS
MARCHANDS et
IMPRIMEURS

SPÉCIALITÉ :

Fabricants de Sacs d'Épicerie

BOITES EN CARTON SOLIDE

Et nous faisons une spécialité de la BOITE PLIANTE.

74 Avenue Renaud
QUEBEC

Cocoa "Perfection"

Étiquette Feuille d'Erable

Chocolat "Royal Navy"

Chocolat "Queen's Desert"

Chocolat "Cream Bar"

Chocolat à Glacer

Chocolat "Swiss Milk"

Cafés en renom

Reconnus pour leur pureté et leur excellence.

The COWAN Co., TORONTO.

COWAN

"Elite"

CHOCOLAT

Non Sucré

DES ÉPICIERS

POUR TOUS LES

Besoins de la Cuisine

Tablettes de $\frac{1}{4}$ lb

FABRIQUÉ PAR

JOHN P. MOTT & CO.,

HALIFAX, N. S.

J. A. TAYLOR, Agent, MONTREAL.

SIROP DE SUCRE DE CANNE

Nous avons un très joli lot de Sirop de choix de pur Sucre de Canne;
CLAIR, DOUX ET CONSISTANT.

En barils, demi-barils et canistres de 2 lbs, 3 lbs, 5 lbs, 10 lbs.

Pour Prix et Échantillons, Écrivez à

The Dominion Molasses Co., Limited
Halifax, Nouvelle-Ecosse.

AGENTS:—GEO. MUSSON & Co., Toronto; JOHN W. BICKLE & GREENING, Hamilton; GEO. H. GILLESPIE, London
JOSEPH CARMAN, Winnipeg.