

construire ce qui a été l'oeuvre d'années de travail et de dépenses.

La commission du port et le conseil municipal ont un devoir à remplir. Ils ne peuvent plus longtemps laisser notre port sans moyens de défense contre l'incendie.

FEDERAL LIFE

Nous publions d'autre part le 21e rapport annuel de cette compagnie d'assurance sur la vie dont nous nous plaignons à reconnaître les progrès marquants et soutenus.

La compagnie a eu des demandes de polices nouvelles en plus grand nombre et pour un montant plus considérable qu'en 1901.

Le revenu des primes et le revenu d'intérêts sur placements sont tous deux en augmentation. Les réclamations par suite de décès sont restées bien au-dessous de celles pour lesquelles provision avait été faite. Aussi tous ces excellents résultats ont-ils ajouté à l'actif de la compagnie, c'est-à-dire à la garantie des assurés qui se trouvent pouvoir compter, en dehors des réserves exigées par la loi, sur un surplus considérable.

Une étude attentive du rapport et de l'état financier de la Federal Life Assurance Company indique, en comparaison avec le rapport précédent, un progrès remarquable. Ainsi: le revenu a augmenté de \$55,442,97, la balance des recettes sur les paiements de \$19,860.12, bien que les dividendes payés en argent ou appliqués en réduction de primes aient été d'un montant plus élevé en 1902.

L'actif de \$1,449,925.58 en 1901 s'élève à \$1,642,387.81 en 1902; le fonds de réserve, de \$1,255,056.31 monte à \$1,435,641.55 et la garantie totale de \$2,319,925.58 devient \$2,512,387.81.

De pareils résultats ne s'obtiennent pas sans peine avec la vive concurrence qui se fait sentir dans le domaine des assurances sur la vie. Aussi, le Président a-t-il eu raison de féliciter le personnel sous ses ordres de son dévouement à la compagnie. Le Président, M. David Dexter, qui est en même temps le Directeur-Gérant de la Compagnie mérite ces mêmes éloges, car c'est grâce à son travail de longue main à la direction qu'il a conquis pour sa compagnie les succès marqués qu'elle a obtenus dans le champ de l'assurance sur la vie.

Un catalogue de glaciers

Si vous avez besoin d'une glacière bien conditionnée et qui vous donne satisfaction, écrivez à M. C. P. Fabien, fabricant expert bien connu de glaciers, 3167-3171 rue Notre-Dame, Montréal; il vous enverra son catalogue illustré qui contient quarante modèles différents de glaciers et une masse de renseignements utiles.

COLLABORATION

Nous publions aujourd'hui le second d'une série d'articles de notre collaborateur parisien, M. P. d'Arlatan, sur les "Condiments aromatiques".

Cette fois, c'est la monographie du "Cannelier" que notre distingué confrère offre spécialement aux lecteurs du Prix Courant.

Nous sommes convaincus que tous la liront avec le vif intérêt que nous avons trouvé nous-mêmes à parcourir cette étude bien documentée.

LES CONDIMENTS AROMATIQUES

La cannelle

On donne le nom de cannelle (en anglais: "cinnamon"; en allemand: "zimmet", "kaneel") à plusieurs écorces aromatiques provenant d'arbres du genre Cinnamomon de la famille des Lauracées.

La cannelle proprement dite est l'écorce, dépouillée de son épiderme du laurier cannellier qui est originaire des contrées chaudes de l'Asie et qui croît notamment à Ceylan, à Cayenne, en Chine, en Cochinchine, au Japon, dans certaines régions de l'Amérique tropicale, en Egypte, etc., etc.

Description du canellier. — Le canellier forme de beaux arbres de huit à dix mètres de hauteur, ayant jusqu'à cinquante centimètres de diamètre; ses feuilles sont d'un vert clair, à surface luisante; ses fruits qui ressemblent aux glands du chêne sont des drupes charnues, d'un beau violet, enchâssées dans un calice. Les fleurs, que l'on emploie quelquefois après les avoir fait sécher, présentent un calice et un pédoncule qui ont la même structure et sont recouverts d'un épiderme incolore à parois rectilignes avec des poils recourbés et épais.

La cannelle est l'écorce des jeunes branches de 3 ou 4 ans; elle est jaune rougeâtre à l'intérieur, grisâtre à l'extérieur.

Pour la récolter on coupe les rameaux de l'arbre, on les dépouille de leur épiderme, puis on incise longitudinalement l'écorce ainsi décortiquée et on la détache de la branche. On emboîte les écorces les unes dans les autres, au nombre de huit ou dix, ce qui est facile, car elles sont souples et flexibles; on les laisse ensuite sécher à l'ombre. La manière de sécher les écorces influe sur leur qualité; elles deviennent dures et cassantes, après le séchage et sont prêtes à être livrées au commerce.

Historique. — Les anciens connaissaient la cannelle et l'employaient en guise d'encens et de parfum (*). Elle leur

(*) Les Israélites faisaient entrer la cannelle dans la préparation de l'huile sainte dont la composition est donnée par les livres sacrés.

était apportée d'Orient par les Phéniciens, ainsi qu'on le voit dans Hérodote, et comme l'indique le nom de Kinnamomon, d'origine sémitique.

La plupart des auteurs anciens considéraient la cannelle comme originaire de l'Arabie, parce qu'elle était apportée par des Arabes; mais ceux-ci allaient la chercher à Ceylan pour la revendre aux Grecs et aux Romains. Strabon la croyait originaire de l'Inde.

Pendant longtemps la cannelle fut considérée comme un parfum rare; du temps de Galien, les empereurs seuls en avaient chez eux. L'arbre à cannelle est demeuré inconnu d'ailleurs pendant des siècles, ce n'est que vers le milieu du 18e siècle qu'on en fit la description à peu près exacte.

Sortes commerciales. — Dans le commerce on distingue deux types principaux de cannelle: la cannelle de Ceylan et la cannelle de Chine, dont les caractères sont bien distinctifs; mais on rencontre souvent d'autres sortes de cannelles qui ont des caractères communs aux deux types principaux, et qui parviennent d'ailleurs, soit des mêmes espèces végétales modifiées par le changement de climat, soit d'espèces un peu différentes. Quelquefois encore, le mode de préparation change complètement l'aspect du produit, au point de le faire considérer comme provenant d'un arbre particulier.

Cannelle de Ceylan. — La cannelle de Ceylan ou cannelle fine est la plus estimée pour sa saveur et son odeur.

Elle est expédiée en longs faisceaux atteignant parfois un mètre et composés d'écorces minces roulées sur elles-mêmes, emboîtées les unes dans les autres, ayant en tout la grosseur du petit doigt. On la classe en quatre qualités: la qualité fine et la qualité mi-fine; l'ordinaire et la commune; cette dernière se compose d'écorces de grosse branches ou même d'écorces provenant du tronc de l'arbre.

La cannelle de Ceylan est d'une couleur citrine blonde, elle a une odeur suave, une saveur agréable, aromatique, chaude, légèrement piquante et sucrée. La décoction de cannelle de Ceylan ne bleuit pas par l'addition de teinture d'iode.

Cannelle de Chine. — Elle se présente en rouleaux moins longs que la cannelle de Ceylan; elle est formée de rouleaux non emboîtés les uns dans les autres, épais, rouges ou bruns, auxquels adhère encore parfois une couche de liège mince et grisâtre; sa cassure est courte.

La saveur de la cannelle de Chine est chaude et piquante, rappelant un goût de punaise; son odeur est moins agréable que celle de la cannelle de Ceylan. Sa décoction bleuit par la teinture d'iode parce qu'elle contient une assez grande