

LA DECADENCE DES THÉS DE CHINE

L'exportation de l'"herbe de Chine" à destination de l'Angleterre qui atteignait 18,026,698 kg en 1842, ne dépassait pas 4,194,642 kg pour la saison 1902-1903, — en augmentation notable pourtant sur la campagne précédente.

Du reste, à son apogée en 1886, l'exportation totale des thés chinois se chiffrait par 133,509,242 kg tandis qu'elle tombait à 51,626,762 kg en 1901-1902. Cet état de choses qui, malgré une amélioration passagère, semble devoir empirer dans l'avenir, tient à plusieurs causes.

D'abord le droit fixe de sortie, établi jadis, sur ces thés, par l'administration chinoise, représentait alors 5 pour cent de leur valeur tandis qu'aujourd'hui, par suite de l'avilissement des cours et de nouvelles taxes intérieures, ces mêmes thés se trouvent imposés à 20 pour cent.

En outre les négociants chinois ont à lutter maintenant contre de redoutables concurrents.

En première ligne, viennent Ceylan et les Indes qui ont accaparé la plus grande partie des débouchés anglais.

De son côté, le Japon exporte annuellement au Canada et aux Etats-Unis 27 à 28,000,000 kg de trois sortes de thés qu'on désigne commercialement selon leur provenance.

Les "thés de Yokohama" se cultivent dans le district de Hacheoji et sont les plus fins; les "thés de Kobe" se récoltent dans la province de Yamashiro et on les estime moins que les précédents; quant aux "thés de Nagasaki", ils constituent la qualité ordinaire et donnent une infusion très foncée.

A la production japonaise s'ajoute celle de l'île de Formose où l'industrie du thé se développe scientifiquement, depuis l'annexion de l'île à l'Empire du Soleil Levant.

D'après une information du "Journal d'agriculture tropicale", le gouvernement mikadonal a établi des stations expérimentales à Bunsanto et Tokambo, les deux centres principaux de culture du thé à Formose.

On y poursuit depuis 1901 d'intéressantes expériences. En particulier, les agronomes ont vu que les différents engrais essayés augmentaient le rendement, mais au détriment de l'arôme.

Les producteurs devraient alors renoncer aux meilleures variétés d'Oolong, si prisées des Américains et se contenter de la qualité commune que, seule parmi les nations européennes, consomme l'Espagne.

Enfin les thés de Java commencent à s'implanter à Londres, à Amsterdam et en Russie. Mais, hélas! les thés d'Indo-Chine figurent à peine dans ce bilan.

A la vérité, ils manquent un peu de parfum, mais les fortes proportions de théine qu'ils renferment leur assurent une incontestable supériorité.

FEU M. ZEPHIRIN MAGNAN

Nous avons le regret de faire part à nos lecteurs du décès de M. Zéphirin Magnan, manufacturier de biscuits et de confiserie à Joliette, P. Q.

Né à Berthier, en 1840, M. Magnan était âgé de 64 ans quand la mort l'a enlevé à l'affection des siens; il laisse pour pleurer sa perte une veuve et six enfants auxquels nous offrons nos sincères condoléances.

Il était venu se fixer à Joliette en 1876 et jouissait dans cette ville de la considération publique; ses concitoyens l'avaient élu échevin.

VANILLE ESSENCE

En vente à \$1.00 la livre fluide, par Jules Bourbonnière. Téléphone Bell, Est, 1122, Montréal.

La maison L. Chaput, Fils & Cie offre des avantages exceptionnels aux acheteurs, dans les lignes qu'elle annonce dans une autre page. Les acheteurs feront bien d'en profiter.

M. Bruno Trudel, gérant du département des thés de la maison L. Chaput, Fils & Cie, doit partir ces jours-ci avec quelques amis, pour une partie de pêche aux Lacs Veillet et Archange.

Il y aura plus d'échecs à essayer d'imiter

La Sauce

DE

LEA & PERRINS

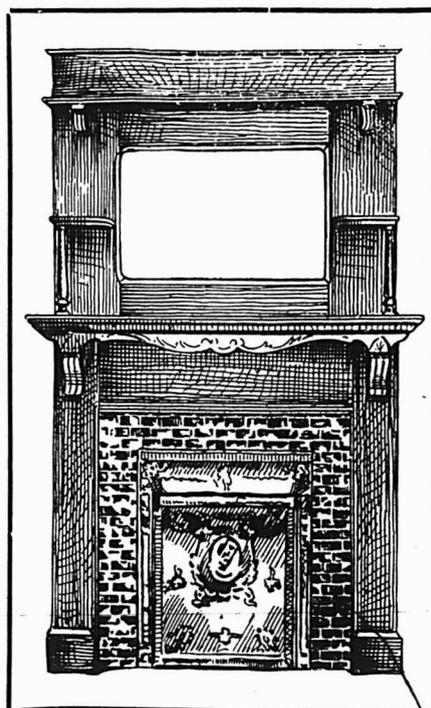
qu'il n'y en a dans n'importe quelle autre tentative.

Personne n'a jamais été capable de fabriquer une sauce qui y ressemble en quelque façon.

J. M. Douglas & Co.,

AGENTS POUR LE CANADA.

MONTREAL.



100
Manteaux
de Cheminée
à
\$22.00

Finis,
posés en place

AUSSI

Fixtures
d'Hotels,
de Magasins
et de Bureaux.

P. E. Bourassa & Fils

1442 RUE NOTRE-DAME

Tel. Main 4062,

MONTREAL