

A l'assemblée annuelle de la Montreal Cotton Company, l'ancien bureau de direction a été réélu. Le président a annoncé un dividende de 9 pour cent au lieu de huit, payable à raison de deux et un quart pour cent tous les trois mois.

La Société *S. parator*, de Stockholm a acquis, depuis un an, le droit de fabriquer en Europe, un aliment nouveau, au moyen du lait, d'après un procédé inventé par le docteur John A. Just, de New-York. Cet aliment viendra sur le marché sous la dénomination de *Proton*. D'après les indications des fabricants, cette substance se composerait, aux quatre cinquièmes, d'albumine du lait, et avec 200 lbs de lait écrémé on obtiendrait 6 lbs de proton. Le proton est une poudre blanche, facilement soluble dans l'eau, très digestible et de conservation indéfinie; sa substance sèche contient 90 p. 100 d'albumine. On l'emploierait pour augmenter la valeur nutritive d'aliment et de boissons. Le prix de vente est de 65cts la lb. On utilise le proton avec succès dans la clarification des vins.

D'après la *Molkerei-Zeitung*, le procédé de Just consisterait à faire d'abord une solution diluée de caséine au moyen d'alcalis, et de la sécher ensuite dans une installation *ad hoc* à 100-105°. On obtient la solution en ajoutant 0 kil. 75 ou plus de carbonate de soude à 54 kilos de caillebotte pressé.

Nous regrettons d'apprendre la mort inattendue du chef de la Tillson Milling Company Limited de Tilsonburg Ontario, M. E. D. Tillson qui a succombé le 31 Janvier aux suites d'une opération subie ce jour même. Le défunt était très estimé de ses concitoyens: il fut le premier maire de Tilsonburg après son incorporation; l'industrie laitière de la région lui est redevable de bien des progrès; toutes les questions municipales qui se sont présentées au cours de sa longue carrière ont reçu son attention la plus constante, il a été maître de poste pendant au delà de 40 ans. En politique, il était conservateur. M. E. D. Tillson né le 28 Mars 1825 a célébré ses noces d'or le 4 Juillet 1900. Lui survivent deux fils, M. George W. Tillson, surintendant des moulins et Edwin V. gérant des affaires, et deux filles, Mesdames D. L. Sinclair et H. A. Harrison, tous résidant à Tillsonburg.

Nous offrons à la famille dans le deuil, nos sincères condoléances.

Pourquoi l'année 1900 n'a-t-elle pas été une année bissextile?

Cette question qui nous est posée par un de nos lecteurs, trouve sa réponse dans le mécanisme même du calendrier grégorien.

On sait que le calendrier julien, qui l'a précédé, comportait déjà une année bissextile tous les quatre ans, pour regagner la différence entre la durée de l'année civile et celle de l'année astronomique. Or, la durée de cette année astronomique, évaluée à 365 jours un quart (ou 365 jours 25) dans le calendrier julien—ce qui correspondait bien à un jour de plus tous les quatre ans—n'est, en réalité, que de 365 jours 2422166. Cette très faible différence accumulée d'année en année, n'en arrive pas moins à faire trois jours de trop tous les 400 ans.

C'est pour corriger cette erreur que, lors de l'établissement du calendrier grégorien, en 1582, on convint que les trois années séculaires 1700, 1800 et 1900 ne seraient pas bissextiles. Au contraire, l'année 1600 fut bissextile, et il en sera de même de l'an 2000. Puis, 2100, 2200 et 2300 ne seront pas bissextiles, tandis que 2400 le sera, et ainsi de suite.

Il résulte encore de cet arrangement qu'une année séculaire est ou n'est pas bissextile, selon que son millésime est ou n'est pas divisible par 4.

Il y a eu lundi à l'Hôtel Richelieu, une convention des manufacturiers de conserves.

Remarqués parmi les assistants: MM. Eusèbe Lorrain, Wilfrid Lorrain, de l'Abord à Plouffe; Georges Lauzon, D. Binette, de St-Eustache; James P. Campbell, de Montréal, et plusieurs autres venus de différentes parties de la province.

Le but de cette convention extraordinaire était de former une association afin de pouvoir ainsi adopter des prix uniformes dans la vente de leurs produits. On n'a pu en venir à une entente définitive et l'on s'est vu forcé de remettre les projets en vue à une convention ultérieure qui aura lieu en avril.

On annonce pour le 20 avril prochain, l'inauguration officielle et l'ouverture à Cognac (Charente) d'une importante Exposition internationale.

Cette Exposition comprendra l'universalité des produits industriels, commerciaux, alimentaires et agricoles.

CONFERENCE SUR LE THE

Donnée par M. Edouard-D. Marceau, au Monument National, à l'Association des Commis-Epiciers le 31 janvier 1902.

(Suite).

II.

DIFFÉRENTES SORTES DE THÉ

Il faut bien se garder, messieurs d'assigner à différentes plantes de thé les thés verts, les thés noirs, les thés naturels et les thés colorés que nous trouvons dans le commerce. Non il n'y a qu'une plante de thé, celle que les botanistes appellent *camelia theifera*. A la question qu'on fait souvent: "Comment est-il possible d'obtenir d'une même plante autant de sortes de thé?" je me permettrai de répondre par cette autre question: "Comment peut-on faire avec le lait d'un même animal autant de sortes de beurre?" Une différence est cependant évidente, c'est que dans le premier cas, le climat, le sol et la préparation sont les principales causes de variétés, tandis que c'est la manière seulement de fabriquer le beurre qui le distingue.

Lo La Chine produit dans le nord les différentes sortes de thés verts, ainsi que plusieurs variétés de thés noirs, tels que les moning, Ning chows, keemuns, kin tucks. Les thés verts sont expédiés de Shang-Hai, un des ports les plus considérables, sinon le plus considérable de la Chine, et les noirs du nord par Hankow. Le sud ne produit que des noirs qui ont la feuille plus jolie que ceux du nord, mais n'offrent pas les mêmes qualités après l'infusion. Ces variétés sont les packling en boîtes d'à peu près 20 livres, les packlum en *half chest*, les pecco, les panyong et les souchong, tous appelés congous, comme ceux du nord d'ailleurs, et qui sont expédiés par Foochow. Dans les thés verts que je vous nommerai selon leur qualité en commençant par les meilleurs, nous avons les moyune [nom qui dévoile une haute qualité de liqueur] les pin head gunpowders, appelés ainsi à cause de leur forme fine et régulière. Il y a aussi les ping suey pinhead gunpowders qui ne diffèrent des autres que par l'infusion qui n'est pas tout à fait aussi belle, mais dont la forme de la feuille est, dans bien des cas supérieure; ils suivent les moyune en fait de valeur, les pealeaf (forme de pois) qui sont plus ou moins bien faits suivant le soin qu'on a apporté dans la préparation et la longueur du temps de polissage, sont plus ou moins bons suivant la date de la récolte. Les impérial dont on reconnaît plusieurs grades, ont une feuille plus ouverte, mais la différence avec les pealeaf est moins dans la liqueur que dans la forme. Il y a aussi les moyune imperial de même forme que les précédents mais de beaucoup supérieurs dans la tasse et de plus de valeur. Telle est la classe que nous appelons communément gunpowders. Parlons maintenant des hysons dont la plus haute qualité est représentée par les sifted moyune à belle feuille liee, onnée, un peu longue et produisant une liqueur jaune dorée à saveur délicate et agréable. Ils sont suivis des hysons "first" qui produisent une aussi belle liqueur, mais dont la feuille est plus petite quoique du même genre.

Viennent ensuite les "sow me points" petite feuille fine et courte, à liqueur de différente qualité suivant l'époque de la cueillette. Puis les *country teas* (thés de la campagne) hyson aussi, ressemblant beaucoup aux thés japonais communs par la forme, mais dont la différence légère dans l'apparence est plus accentuée dans la liqueur.