

LA LIGUE DES HOMMES D'AFFAIRES

La ligue des hommes d'affaires de Montréal a tenu son assemblée annuelle mardi, dans la salle de lecture du Board of Trade. M. Henry Miles présidait. MM. Chs Chaput et F. W. Evans étaient à ses côtés.

Le rapport des travaux de l'année dernière a été soumis aux membres. La Ligue s'est efforcée de répandre au dehors la renommée de Montréal et de lui attirer des visiteurs et des affaires. A l'intérieur, ses efforts ont tendu à l'amélioration de nos rues, et au progrès de notre ville en général. Ses publications sur Montréal ont été appréciées très favorablement par les touristes. Le rapport est considéré comme satisfaisant.

La Ligue continuera l'œuvre entreprise et la rendra plus parfaite encore. Elle se propose de travailler plus activement au recrutement de nouveaux membres.

Le Board of Trade a le droit de nommer deux des membres du conseil exécutif de la Ligue et MM. Alex. McFee et J. C. Holden restent dans ces fonctions.

La Ligue réélit aussi ses anciens officiers du bureau exécutif: MM. Henry Miles, président, Charles Chaput, vice-président, F. W. Evans, conseiller.

Les quinze membres du bureau consultatif sont ensuite élus, huit par le Board of Trade, et sept par la Ligue. Ce sont les mêmes que l'année dernière: MM. l'hon. L. Beaubien, E. H. Botterell, W. D. Lighthall, l'hon. J. D. Rolland, Geo. T. Bell, H. A. Price, T. L. Paton, Wm. Birks, George Hague, Robt. Munro, C. S., J. Phillips, C. E. E. Ussher, A. Lalonde, Walter Paul, N. E. Hamilton.

M. J. C. Holden est élu trésorier.

Le président a communiqué à l'assemblée des lettres reçues de l'hon. M. Fielding, de M. Borden et de l'échevin Vallières et encourageant la Ligue à continuer ses travaux.

On a discuté les moyens d'organiser des excursions à Montréal au cours de la saison d'été et particulièrement pour la fête de la St-Jean-Baptiste.

La Ligue prend aussi un vif intérêt à l'exposition de Montréal qui s'organise pour l'an prochain.

L'assemblée se termine après avoir voté des remerciements au Board of Trade qui a fourni gracieusement la salle de la réunion.

L'homme qui annonce et qui dit ensuite qu'il est trop occupé pour pouvoir consacrer son temps à la préparation de son annonce, est dans la même situation qu'un homme qui donne habituellement à manger à son cheval, mais qui ne s'en sert pas ou qui produit de la vapeur dans une bouilloire sans en faire usage.

LE THE ET SA CULTURE

[Suite]

THE DE CHINE

En Chine depuis une période très reculée, le thé a été cultivé dans les jardins et préparé pour l'usage, sensiblement d'après les mêmes méthodes qui sont employées de nos jours, quelques légères modifications en matière de fermentation et de manipulations ayant été introduites à la demande des Européens et des Américains au cours des deux ou trois siècles derniers. Somme toute, cependant, les méthodes employées aujourd'hui en Chine sont les mêmes que celles qu'on employait il y a 3,000 ans. Des millions d'acres sont consacrés à sa culture et des millions de gens dépendent de la récolte pour vivre. Environ 48,713,885 livres ont été exportées en Angleterre et en Amérique, l'an dernier, et bien qu'on ne puisse pas obtenir de chiffre sûr, on estime que la consommation indigène et le commerce avec l'Asie Centrale et la Russie représente à peu près dix fois ce chiffre. En Chine, le thé est cultivé par ce que nous appelons les petits fermiers, les arbustes sont plantés en rangs séparés d'environ quatre pieds et sont l'objet de beaucoup de soins et d'arrosages. La première cueillette de petites quantités de jeunes feuilles les plus tendres a lieu en avril et mai, une opération délicate exigeant de l'habileté et du savoir-faire. Le thé de cette récolte est connu sous le nom de thé de la première récolte et il est de la meilleure qualité, et c'est le thé de Chine qui atteint le plus haut prix. La seconde récolte a lieu vers juin et juillet lorsque le feuillage a atteint son plein développement. Pendant la troisième et dernière récolte les feuilles, les petits rameaux, les côtes et tout ce qui peut être enlevé sans endommager la plante est récolté.

PREPARATION DU THE

Le thé n'est pas manufacturé à l'endroit où il est récolté. Après avoir été flétri, il est transporté aux hong ou factoreries où il est vendu. Lorsque les achats du jour sont terminés, les qualités sont toutes bien assorties, les feuilles sont légèrement passées au feu et ensuite paquetées à l'abri de l'air dans des compartiments à l'abri de la lumière jusqu'à ce que la fermentation commence. C'est alors qu'il est mis entre les mains des trieurs dans des

kitties de 11-3 livre chaque fois, qui détournent les feuilles brunes ainsi que les tiges; les feuilles qui restent sont réunies et passées au feu. C'est là le plus important de tous les procédés, vu que l'apparence, le caractère et l'arôme dépendent largement de l'habileté et du soin avec lesquels le thé est passé au feu. Ce passage au feu est fait au dessus d'un feu au charbon de bois. Les feuilles sont éparpillées en couches minces, mises au-dessus d'un gril dans un panier profond qui est placé au-dessus du feu et sont séchées, avant de subir un roulage final. Lorsque toutes les feuilles d'une même qualité ont été traitées suivant ce procédé elles sont étendues sur des plateaux légers, chauffées et retournées de façon à leur enlever toute humidité qui pourrait s'y trouver encore. Et lorsque le thé est parfaitement sec et d'une couleur foncée uniforme, elles sont empaquetées dans les caisses garnies de plomb qui nous sont familières.

THE VERT

La préparation du thé vert diffère de celle du thé noir, principalement en ce qu'il ne reste pas de feuilles à l'état frais assez longtemps pour permettre à la fermentation de se produire. Les feuilles sont légèrement passées au feu aussitôt cueillies; ensuite elles sont roulées, puis rapidement séchées dans des bassines au-dessus d'un feu de charbon de bois. Il pourrait être mentionné ici que pour la qualité, elle dépend en grande partie de l'habileté avec laquelle ces opérations sont conduites. Le thé vert est souvent aquarellé et coloré artificiellement, afin d'améliorer son apparence, les qualités Ping Suey peut-être plus que les autres. La petite quantité de matières colorées employée n'est peut-être pas très nuisible à la santé; le thé lui-même, toutefois, n'est pas aussi savoureux que le thé noir, l'huile essentielle étant retenue dans les feuilles par cette méthode de traitements. Le thé Oolong est préparé de la même manière que le thé vert; seulement il est passé au feu sans être enroulé et il n'est pas maquillé.

Tous les genres de thé parfumés sont parfumés avec certaines espèces de fleurs odorantes qui leur communiquent leur arôme. Pour quelques genres de thé parfumés de grands prix, les fleurs sont paquetées en couches alternatives séparées du thé par des feuilles de papier et chauffées bien légèrement de façon à ce que leur a-