

LA QUESTION MALTAISE

Le fond du conflit. Le mécontentement de l'Italie.
Insultes à la mémoire de la Reine

Malte, 15.—La statue de la reine Victoria, élevée de jadis à la souveraineté, a été couverte d'un adhésif rose avant-hier soir. Les auteurs de cet acte de vandalisme sont inconnus. Les habitants respectables blâment une telle manière d'agir.

(Spécial au "Journal")

New-York, 14.—Les journaux mentionnaient hier une violente démonstration anti-anglaise à Naples. Le "Courrier des Etats-Unis", d'aujourd'hui, en analysant l'un des derniers livres bleus anglais explique la situation respective des parties dans cet incident. "La question de l'île de Malte, pendant des siècles, a été une question de la politique internationale, et qui fait ressortir en même temps, l'intérêt très réel qui s'attache aux destinées de cette île. Ce n'est pas seulement au point de vue du sort des Maltais que la question mérite d'être suivie avec attention, c'est au point de vue de la politique internationale, puisque l'intention que manifeste l'Angleterre d'envoyer l'italianisme à Malte est un sujet de ressentiment de la part des Italiens à l'égard des Anglais."

On sait que la population de Malte et des îles adjacentes, qui se monte à 170,000 habitants environ, appartient en grande majorité à cette race composite qu'on appelle les Maltais, et qu'elle parle un dialecte spécial désigné par le même nom. Étant donné la proximité de l'Italie et de la Sicile, il était inévitable que l'élément italien prit une importance considérable dans ces îles, et que la langue italienne y acquit un droit incontesté de prépondérance sur le maltais, qui n'est qu'un dialecte. Il était donc dans la nature des choses que Malte et ses dépendances fussent partie au point de vue intellectuel, moral, de la sphère d'influence de l'Italie. Tel a été le cas jusqu'ici, et aujourd'hui encore, c'est l'Italie qui est la grande puissance de Malte et du conseil législatif. L'Italie, sans avoir aucune visée politique sur ces îles, était fixée dans son amour-propre national d'y voir dominer sa langue et ses idées, et la Dante Alighieri, société qui correspond à notre Alliance française, considérait Malte et ses dépendances comme un pays particulièrement digne de sa sympathie et de son intérêt. Comme d'autre part, l'Angleterre passait pour ne voir dans Malte qu'une position stratégique, les Italiens, espérant qu'elle n'entreprendrait jamais rien de sérieux contre l'italianisme.

Cette attitude a été trompée. Depuis quelques années, la lutte est ouverte entre l'italianisme et l'influence anglaise, et le livre bleu récemment publié montre que le gouvernement britannique est résolu à la mener soigneusement, dût-il recourir aux moyens les plus énergiques pour faire triompher le point de vue de l'Angleterre.

Le point de départ des hostilités a été le cas du colonel anglais Hewson, qu'une cour maltaise avait émis la prétention de poursuivre parce qu'il s'était refusé à signer un procès-verbal rédigé en italien, alléguant qu'il ne comprenait pas cette langue. C'est alors que des mesures ont été prises, du côté de l'Angleterre, pour mettre un terme à ce qu'on pouvait considérer comme un abus. Il était inadmissible qu'un sujet anglais, dans une colonie anglaise, fût exposé à de tels désagréments parce qu'il ne savait que sa langue. Il avait donc été décidé que la justice pourrait être rendue en anglais quand les justiciables seraient Anglais. Jusqu'ici, rien que d'assez correct. Mais le gouvernement anglais a commis la faute de passer de la défensive à l'offensive, en sorte que, aujourd'hui, c'est l'italianisme qui est gravement menacé.

Jusqu'à une époque toute récente, les Anglais et l'Italien étaient enseignés simultanément dans les écoles primaires, en même temps que le maltais. D'après M. Chamberlain, ce régime avait pour conséquence que les enfants, ne pouvant rester assez longtemps à l'école, la quittaient sans savoir ni l'anglais ni l'italien. Il avait donc été décidé que, pendant les deux premières

AU CONSEIL DES MINISTRES

On règle plusieurs questions importantes

(Spécial au "Journal")

Ottawa, 15.—Il y a eu séance du cabinet Provincial aujourd'hui. Tous les ministres étaient présents. Il paraît qu'on a réglé plusieurs affaires importantes. Les ministres se séparant de nouveau et ne se réuniront pas à Québec avant une couple de semaines au moins.

LE CONGRES PEDAGOGIQUE

La lutte contre l'idée centralisatrice

(Spécial au "Journal")

Ottawa, 15.—M. de La Broquerie et C. J. Magnan, représentant officiellement la province de Québec au congrès Pédagogique ici, ils ont à lutter sérieusement contre l'idée dominante du congrès qui est d'établir un département fédéral.

M. Magnan a parlé vigoureusement et sans ambiguës, à son tour devant le congrès sur le patriotisme dans l'école.

Il a été beaucoup applaudi.

Le président Loubet et la loi sur les Associations

Paris, 14.—Le décret relatif à l'application de la loi sur les Associations sera soumis à la signature du président Loubet et sera publié à la fin de la semaine.

La prorogation du parlement

Londres, 15.—Le gouvernement a décidé de proroger le parlement le 17 août. Il sera rassemblé le 16 janvier, 1902.

ELOQUENT ET MAGNIFIQUE APPEL DU VENERABLE PERE LACOMBE

Aux Catholiques de la Province de Québec

Les besoins des nouvelles populations catholiques du Nord
Ouest sont hors de proportion avec les maigres
ressources des missionnaires

LA FOI DE MILLIERS DE CATHOLIQUES EN DANGER

Espoir inébranlable du vieux missionnaire dans la générosité intarissable de ses
coreligionnaires et de ses compatriotes

LETTRE OUVRETE AUX AMIS DE LA PROPAGATION DE LA FOI EN CANADA

Chers amis et protecteurs,

Pardonnez-moi si je me sers de la voie des journaux pour vous faire connaître les raisons pour lesquelles le Rév. P. Therrien et moi sommes venus au milieu de vous. En vous donnant dès aujourd'hui ces explications, nous nous épargnerons bien du travail, et nous préparerons ainsi les voies à l'accomplissement de la mission dont nous sommes chargés par nos supérieurs ecclésiastiques.

Laissez-moi, tout d'abord, vous déclarer que notre visite au pays est très intéressée, puisque nous venons comme missionnaires.

Nous ne sommes pas des missionnaires ordinaires, mais les représentants officiels des Evêques de Saint-Albert, et des missionnaires qui travaillent à l'œuvre de Dieu dans le nouveau diocèse. Nous apparaissons au milieu de vous, avec l'approbation de vos Evêques, qui veulent bien faire de notre cause la leur propre, en la patronnant.

Déjà, dans les solennelles assemblées ecclésiastiques des retraites, j'ai eu l'insigne honneur et la grande consolation d'adresser la parole aux pasteurs de vos paroisses, pour leur expliquer notre voyage, en leur communiquant nos "billets" de missionnaires de la part de leurs Evêques. Remarquez-le bien, nous ne venons pas nous imposer. Ces "billets" ou plutôt cette permission nous est accordée avec la plus grande bienveillance, et cela malgré les besoins si nombreux des diocèses. Les sympathies des catholiques de la province de Québec en faveur de notre jeune église du Manitoba et du Nord-Ouest, voilà ce qui fait notre force, voilà ce qui fait notre encouragement. Comment pourrions-nous oublier que les Evêques de Québec, de Montréal et autres ont fait pour nos missions ?

Les Plessis, les Taschereau, les Bourget, sont les principaux noms de nos bienfaiteurs. C'est donc sous l'égide de ces heureux souvenirs que nous venons cette fois vous tendre la main et faire un nouvel appel à votre grande libéralité.

Permettez-moi de soumettre à votre considération ces mémorables paroles que Notre Saint Pontife Léon XIII avait la bonté d'adresser dans une audience privée que Sa Sainteté a daigné m'accorder à l'occasion d'une de mes visites à la Ville Éternelle. Comme le Saint-Père s'informait auprès de moi de l'état de nos missions, des secours qu'elles recevaient, je disais à Sa Sainteté que nous recevions de l'aide de l'Europe et du Canada, et Elle s'empressa de me dire : "Mais, mon enfant, ce n'est pas à la France à avoir soin de vous, mais bien à la Nouvelle-France, si catholique, c'est à votre patrie qu'il appartient de vous soutenir, en étendant son empire religieux dans l'Amérique du Nord."

Nous bien chers amis, nous savons bien que vous ne pouvez tout faire pour nous, mais de temps à autre, dans nos crises difficiles, laissez-nous, avec la permission de vos Evêques, vous faire entendre notre cri d'alarme.

Si cette parole est vraie : "Melius est dare quam accipere", il vaut mieux donner que recevoir, nous voici encore cette fois au milieu de vous, dans vos églises, pour vous faire connaître notre position et vous mettre à même de mettre en pratique cette parole de l'Esprit-Saint. Ah ! vous le savez, vous-mêmes, c'est une dure besogne que de quêter, j'en connais quelque chose, depuis plus d'un demi-siècle j'en ai fait l'expérience. Je n'ai pu supporter ce travail qu'avec l'encouragement, les sympathies de mes compatriotes. Le Saint Evêque Bourget de mon diocèse, mon père et mon insigne protecteur, ne me disait-il pas le jour mémorable de mon départ pour les missions : "Allez, mon enfant, allez avec confiance le diocèse de Montréal vous accompagne de ses vœux, allez nous représenter là-bas." C'est ce que j'ai cherché à réaliser depuis 52 ans, de concert avec mes frères de la noble France et de la Nouvelle-France. Je n'ai qu'à vous montrer les figures de Provencher, des Tachés, des Farand et des autres grands chefs de la prière, si dignes remplaçants de leurs prédécesseurs. A présent, laissez-moi, en peu de mots, vous dire pourquoi aujourd'hui plus que précédemment nous nous trouvons dans une situation voisine de la gêne et de l'embarras.

1o—Les flots d'immigration qui nous arrivent. Heureusement pour nous un bon nombre de ces nouveaux venus sont catholiques, mais d'un autre côté, ils sont loin d'être riches. Ayant tout au plus ce qu'il faut pour s'établir et voir aux premiers besoins, ils ne sont pas en état de faire les frais de se bâtir des églises, des écoles, des résidences pour le prêtre, quand on ne peut leur donner tout cela. Alors, nous sommes épouvantés, en pensant que dans un avenir assez rapproché, comme cela arrive aux Etats-Unis, pour l'Eglise catholique, un grand nombre de ces colons, éloignés des secours de leur religion, et en contact avec des croyances si opposées au catholicisme, finiront pas perdre la foi.

2o—Une autre raison, pour laquelle nous venons vous tendre la main est l'arrivée inattendue de plusieurs milliers de Galiciens, catholiques, Grecs ruthènes, qui ont leur rite particulier, avec leur liturgie, tout en étant unis à l'Eglise de Rome. Malheureusement des prêtres de cette nationalité et de ce rite ne les accompagnent pas. Nous avons déjà tout tenté auprès du Saint-Siège, du Gouvernement autrichien et des Evêques ruthènes, pour nous procurer de ces prêtres. Les efforts de nos Evêques sont restés sans succès. Que vont devenir ces catholiques galiciens ? N'est-ce pas à nous qu'incombe le devoir de les conserver dans la foi ? Pour cela, nous sommes prêts à tout faire en bâtissant des chapelles, des écoles etc. Mais notre bonne volonté et notre dévouement ne sont pas suffisants, il nous faut des secours d'ailleurs.

3o—Et puis, vous parlerai-je de notre si importante œuvre de la colonie de Saint-Paul des Métis ? Depuis cinq ans, j'ai fait appel au gouvernement et à nos amis du Canada, pour sauver cette population de 11 à 12 mille âmes, exposées à la démolition, à cause du malheureux contact avec la grande civilisation.

Cette œuvre qui nous est si chère est peut-être sur le point de subir un échec, faute de secours. Encore un peu de temps, et avec ce que nous avons déjà fait dans cette colonie, qui prospère, nous espérons n'avoir plus besoin d'implorer le secours des autres, et nous aurons sauvé et racheté cette population qui a fourni aux anciens missionnaires de la rivière Rouge et du Nord-Ouest ses premiers enfants dans la foi.

Je termine en vous priant en ma qualité de vieux missionnaire et de député de nos Evêques, de vouloir venir à notre aide, vous remerciant d'avance de ce que votre charité bien connue vous inspirera de faire en notre faveur.

ALB. LACOMBE, Père, O. M. I.

LA GREVE DE L'ACIER

On parle de négociations de paix. Une proclamation
de Shaffer. L'état des parties

Pittsburg, 15.—On a tenté un autre effort pour régler la lutte engagée entre la U. S. Steel Corporation et l'Amalgamated Association, mais avec des résultats nuls.

M. McDowell, un ancien propriétaire d'usine à Mingo Junction, a conféré avec les chefs grévistes dans le but d'apporter les bases d'un règlement qui serait soumis aux officiers de la corporation de l'acier. On croit que c'est l'individu mystérieux qui a eu avec Shaffer une entrevue qui a duré plus de deux heures aujourd'hui, aux quartiers généraux des grévistes.

M. Caldwell est, dit-on, indépendant dans sa négociation, il ne représente ni les manufacturiers ni les grévistes. Le président Shaffer a déclaré aujourd'hui qu'il est personnellement en faveur de la paix et qu'il luttait seulement parce qu'il était sur la défensive et forcé de lutter.

Dans cette lutte gigantesque, la corporation des aciéries paraît plus puissante, aux usines de Carnegie, en notre ville, mais les grévistes redoublent d'efforts pour triompher.

A Westville, le nombre des ouvriers a été augmenté dans les usines et il a été annoncé que l'acierie entière était en pleine opération. On croit que l'Amalgamated Tin Plate a l'intention de recruter une ou plusieurs de ses usines avec des ouvriers qui n'appartiennent pas à l'Union.

Trois cents ouvriers de la Seamless Tube Co. à McKeesport ont déposé leurs outils et se sont joints aux grévistes. Ils ont pris cette détermination parce qu'ils ne voulaient pas se servir de matériel ne portant pas la marque de l'Union.

Pittsburg, Pa., 15.—Le président de la "Amalgamated Association", M. Shaffer a fait la déclaration suivante :

DERNIERE HEURE

—Il se fait un mouvement en Angleterre, en faveur de la suppression des mesures restrictives à l'importation du bétail canadien.

—C. E. Tanner, M.P.P., W. E. Cameron, ex-M.P.P., et Geo. Munroe ont été choisis comme candidats conservateurs dans Picton pour l'élection locale.

—Les loges de l'Amalgamated à Joliet, Ill., ont décidé d'obéir à l'ordre de grève.

—Au cours du grand débat à la Chambre, aujourd'hui, a été la proclamation de Kitchener soulevait une question de droit international quelconque. Le peuple de ces territoires est de jure et de facto sujets du Roi, a-t-il déclaré, et la proclamation est un avertissement dans le sens de l'option donnée aux habitants de l'Alsace-Lorraine, à la fin de la guerre franco-prussienne.

Balfour a déclaré que pas un homme, pas un cheval ne serait retiré de l'Afrique du Sud, à moins que la situation ne le permette, mais que le gouvernement avait toute raison d'espérer qu'à la réouverture du parlement, l'an prochain, toutes les opérations seraient virtuellement terminées.

Chamberlain a nié l'existence de toutes négociations de paix.

Londres, 15.—La Chambre des Communes, aujourd'hui, sur motion, de John Redmond, le chef des nationalistes irlandais, a ordonné à l'éditeur-proprieur de Londres, de contraindre à la barre de la Chambre, cet après-midi, pour violation grave des privilèges de la Chambre. On a accusé les membres nationalistes de corruption, en relation avec les biens privés.

Les éléphants

L'immense succès de cette incomparable attraction durant les 4 derniers jours de fête des employés des chars urbains a décidé l'administration du Parc Sohmer à offrir un engagement de quelques jours encore à M. Lockhart et nous les aurons pour ce soir—samedi et dimanche. Nul doute que ceux qui n'ont pu les voir de près s'empresseront d'assister à une nouvelle représentation, soit l'après-midi ou le soir.

L'ŒUVRE PATRIOTIQUE

Grande réunion mardi

Mardi, soir, le 20 août courant, à huit heures, aura lieu, par la bienveillante permission de Monseigneur Racicot, vice-recteur, dans la salle des conférences de l'Université Laval (1er étage), une réunion du Comité de l'Œuvre Patriotique, qui s'occupe de colonisation, et spécialement de la création d'écoles pour les colons.

Le bureau du Comité se compose de : M. J. A. Chénier, député de Wolfe, de l'Union Saint-Joseph de Sherbrooke, président, Chs. Dupart, Hébort, de l'Union Saint-Joseph des Trois-Rivières, vice-président, C. J. Magnan, directeur de l'Enseignement Primaire, secrétaire, Olivier Dufresne, contrôleur de la cité de Montréal, trésorier.

L'œuvre patriotique a été créée par les mutualistes.

Sa réunion de mardi aura une grande importance. Toutes ou à peu près toutes les associations mutualistes y seront représentées. En tout cas, celles qui n'ont pas encore désigné de délégués sont priées de le faire.

Les journalistes, les mutualistes, le grand public, tous sont cordialement invités à la séance de mardi.

Terrible tempête sur la côte du Mexique

Atlanta, Ga., 15.—La tempête tropicale qui a rage sur la côte du golfe depuis deux jours a complètement isolé Mobile, Ala., du reste du monde ce soir. Il y a eu des dommages considérables sur le bord de l'eau, mais on ne sait pas s'il y a eu pertes de vie, les communications étant interrompues. La voie du chemin de fer Louisville and Nashville, près de Chetumel, lac Catherin, Lac Lookout et Rigiotti a été emportée par l'eau. On dit que vingt milles de chemins de fer sont sous l'eau, et que plusieurs ponts sont penchés. Le bureau météorologique annonce de grosses pluies dans l'Alabama.

Une dépêche de Nouvelle-Orléans dit que la tempête a causé de grands dommages et qu'un grand nombre de personnes ont perdu la vie aux bouches du Mississippi et sur la côte.

On annonce un plan gigantesque de Morgan pour fournir aux ouvriers du Syndicat de l'Acier des parts de cette compagnie.

Chamberlain et Harcourt aux Prises

L'emploi des Noirs nous ramène aux pires jours de la guerre
anglo-américaine, déclare le chef libéral. Vous violez les
principes fondamentaux de la Convention
de Saint-Petersbourg, ajoute-t-il

Chamberlain riposte que l'emploi des Noirs est chose régulière et que l'Angleterre a le droit de
prendre les moyens qui lui plaisent pour le maintien de l'ordre dans un pays conquis

Il ne faut pas que les Boers s'imaginent pouvoir continuer la lutte sans risques personnels. Kitchener ne viendra pas en Angleterre

Londres, 15.—Les dernières heures de la session de la Chambre des Communes ont été égayées par une vigoureuse joute entre Sir William Vernon Harcourt, libéral, et M. Chamberlain, le secrétaire des colonies au sujet de la proclamation de lord Kitchener. Sir William dit que c'était un "funeste document qui n'avait été inspiré ni par lord Kitchener ni par lord Milner, mais bien par le ministère du Natal." Il a déclaré, qu'en armant les indigènes, le gouvernement retournait à une pratique qui avait lassé la plus noire tache sur l'histoire de la guerre entre l'Angleterre et l'Amérique. La nouvelle politique du gouvernement, dit-il, ne sera ni honorable ni efficace, et est une violation de tous les principes fondamentaux de la convention de Saint-Petersbourg. Il a ajouté que le peuple aimait à avoir un compte rendu d'aujourd'hui sur l'état de la guerre qui lui coûte cinq millions de livres sterling par mois, bien qu'on lui ait déclaré à la fin de la dernière session, qu'elle était finie.

M. Chamberlain a dit que l'état de la guerre était clairement indiqué par les rapports hebdomadaires de lord

Kitchener, que, quant à lui, il ne prophétisait plus, mais il a assuré à l'orateur que l'attitude du gouvernement était le seul moyen de terminer la guerre.

Le secrétaire des colonies a déclaré que l'emploi de troupes indigènes n'était pas une nouvelle politique, que la chose avait été faite sans attirer la critique. Les troupes indiennes ont

coopéré en Chine avec cinq des plus grandes puissances du monde civilisé. Quant au bannissement des Boers, M. Chamberlain a dit que la Grande-Bretagne avait le droit de faire les lois

qu'il lui plairait pour le gouvernement d'un pays acquis par conquête, qu'il fallait enseigner aux Boers qu'ils ne pourraient plus continuer à faire une guerre de guérillas sans risques person-

nels, pendant que la Grande-Bretagne nourrissait leurs femmes et leurs enfants.

Il a comparé les conditions dans l'Afrique Australe à celle des îles Philip-

pines, et a dit que la politique des Etats-Unis telle que déclarée par la proclamation du général MacArthur, serait certainement la politique de la Grande-Bretagne si la campagne dégénère en guerre de bandits.

Quant à la politique de dévastation M. Chamberlain a dit que ce n'était rien à comparer à la campagne du général Sherman; qu'il avait parlé de cette dernière au général Sherman lui-même et que Sherman avait justifié ses actes, disant qu'il avait agi dans un but humanitaire.

M. Chamberlain a aussi dit que le rumeur disant que lord Kitchener revenait en Angleterre était mal fondée.

Encore l'affaire de Viakfontaine

Londres, 15.—Le rapport écrit de lord Kitchener sur la bataille de Viakfontaine, daté du 29 mai, dit :

"Il semble n'y avoir aucun doute que les Boers aient tué cinq ou six blessés anglais."

Labori en Amérique

Londres, 15.—On annonce que Labori fera prochainement une série de conférences en Amérique.

Ceux qui désirent se procurer un bon article à un prix raisonnable devraient acheter seulement

COOK'S FRIEND

BAKING POWDER

Tous les ingrédients sont de première classe, il ne contient aucun sel, et colle au consommateur quant à son goût, mais que les poudres importées également pures.

La véritable poudre "Cook's Friend" est préparée par W. D. McLAUREN, Montréal, et la marque de commerce est sur chaque paquet.

MONDANITES

EN VILLE

Pour le 25 du courant, mariage de Mlle Rose-Alba Langlois, fille de M. J. Langlois, propriétaire du vapeur "St-Laurent", avec M. J. A. Lamarre, comptable, fils de M. Joseph Lamarre du Montclair, Hôtel, Laprairie.

Madame docteur Laberge et sa famille sont de retour de Cacoua où ils ont passé quelques semaines.

Mademoiselle Jodoin, de Belœil, était de passage à la ville jeudi.

Madame Dalbec et sa famille sont revenues de Notre-Dame du Portage, où ils étaient allés passer quelques semaines.

Mademoiselle Bernadette Desnoyers qui a passé quelques temps à St-Vincent de Paul.

M. Racine et sa famille arrivent aujourd'hui de Buffalo, après un séjour de quelques mois.

Mademoiselle Lamaloe passe quelques temps à Trois-Rivières chez des amis.

Madame C. Langlois est arrivée ces jours derniers de Notre-Dame du Portage.

Madame Beaudry est partie pour la Rivière du Loup, où elle passera le reste de la saison.

Mademoiselles Frigon et Mima Perreault, passent quelques jours à St-Amand de Monts.

Le Dr et Mme Simard sont de retour d'un voyage à Notre-Dame du Portage.

Mademoiselle Guimond, rue Chertier, est partie lundi soir à bord du "Savoy" pour un voyage d'un mois à l'île d'Anticosti.

Mademoiselle Eugénie Filiatrault est de retour de Kamouraska où elle a passé quelques semaines.

M. et Mme L. H. Hébert et leur famille, sont de retour de la Malbaie, au Manoir Richelieu, où ils ont séjourné quatre semaines après avoir fait le tour du Saguenay.

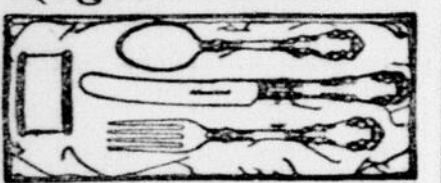
"Argent plaqué inaltérable".

Un Set pour le Garçon ou la Fille

doit nécessairement être en aussi bon plaqué que l'autre. Argentée et même devrait être meilleur.

On sait que les enfants mordent, trébuchent, avec des morceaux et que cela use, pour eux le meilleur plaqué est celui qui résiste le plus à l'usage. Nos sets sont en plaqué d'argent véritable, et non en plaqué d'argent, qui se travaille, le fini et le plaqué inaltérable.

"1847 Rogers Bros."



Le SODA MAGIQUE

OU SALERETUS EST LE MEILLEUR

LONDON, E. W. Gillett, CHICAGO, ILL. TORONTO, ONT.

GAZETTE DES DAMES

LE COQUILLAGE

Joyau de l'Océan, gracieux coquillage

Qui semble être le bateau d'un lutin de la mer, Qui s'enfuit d'un instant d'une Ondine en voyage, C'est tout ce que l'on a jeté le flot amer!

Pourquoi? Tu ne le sais. Sur la grève sonore Tu es taché de sable et de limon inopiné, Et l'on voit par ta peine, inerte madrépore, L'autre enlever les contours d'or, de nacre et d'azur.

Mais tu vis! Je t'écoute... Il me semble, ô merveille! Que ton sein agit comme une main de docteur, Et que tu saches, en exhalant l'important Jodelle, De plaintives clameurs, des sons confus, des voix.

J'écoute de plus près, une rumeur profonde Domine inégalement le chant triste et joyeux, Et dans ton sein étroit, c'est l'Océan qui gronde, Qui gronde continu, sourd et mystérieux.

Reste là sur le bord, bécoté aux longs murmures Le flot t'a porté là, le reflux t'y prendra, Et tu vas en t'en allant, en t'en allant, Et dans l'immensité profonde te perdra!

Ah! l'homme est comme toi, pauvre perle marine, Jeté par une vague au terrestre élément, Et quand il pêche aussi son front sur sa poitrine, Mille voix de son cœur montent confusément...

Heureux et comme toi, sur son triste rivage Il attend, tout souillé de limon et souffrant, Que le reflux le ramène à la terre, et l'emporte à jamais dans l'éternel courant!

Louis RATISSONNE.

FABRICATION DES CONFITURES

C'est une grande joie dans la maison lorsque les enfants viennent arriver le jour où l'on doit faire les confitures pour apprendre les leçons et finir les devoirs, chacun d'eux à sa tâche et se croit bien nécessaire à l'accomplissement du grand œuvre. Comme les figures sont rayonnantes à quel va-et-vient, quelle animation extraordinaire, surtout dans la cuisine.

Les bassines de cuivre éblouissent les yeux, les fruits appétissants sont préparés et amoncelés sur la table, le sucre d'un blanc de neige est pesé et concassé. Bientôt sucre et fruits mélangés bouillent ensemble et répandent une odeur délicieuse qui pousse une réjouissance complète. Les bêtes impatientes trouvent que la cuisson se fait longtemps attendre, car ils savent les petits fruits, qu'on leur a promis, et ils ont à plusieurs reprises de leur faire goûter, mais, pour qu'il en soit ainsi, il faut les faire cuire convenablement et surtout ne point économiiser le sucre. Si l'on ménage le sucre, on est obligé de faire cuire davantage, dès lors le fruit disparaît, se perd, et le résultat est une confiture qui n'est que du sucre.

Il est indispensable d'employer un vase de cuivre non émaillé, ou de faïence, ou de terre émaillée, à faire brûler ou à donner mauvais goût. On doit se servir d'un bon feu de bois ou de charbon mais bien soutenu, il ne faut rien laisser refroidir dans la bassine, à cause du vert-de-gris qui se formerait; c'est pour cela qu'on recommande de verser les confitures dans les pots dès qu'elles sont cuites.

On ne quitte point ses confitures lorsqu'elles sont sur le feu; à mesure que l'écumé monte, on l'enlève avec une écumoire. Il faut veiller à ce qu'elles ne s'attachent pas, et pour éviter cet inconvénient, on les remue de temps en temps.

On reconnaît qu'une confiture est cuite quand une goutte de sirop, jetée dans un verre d'eau, se défile point, ou bien quand la confiture, versée sur une assiette, ne coule pas. Lorsque la confiture, mise dans les pots, est refroidie, on la recouvre de rondes de papier trempées dans de l'eau-de-vie et ayant examiné le diamètre intérieur des pots, on ferme ces derniers avec du papier collé ou ficelé sur les bords.

Les gélées sont faites avec le jus de divers fruits, dans lequel on a fait dissoudre du sucre et qu'on a fait ensuite évaporer jusqu'à une consistance un peu épaisse, de façon qu'il se refroidisse et ressemble à de la gelée tremblante.

Les marmelades ne diffèrent des autres confitures que par le degré de cuisson et la proportion des éléments, le fruit y domine presque toujours.

Avant de donner des recettes pour les confitures les plus ordinaires, nous allons parler de la cuisson du sucre. Souvent, quelle animation extraordinaire, surtout dans la cuisine.

Sirop de sucre.—Le sirop de sucre est employé fréquemment dans la cuisine. On le prépare dans une bassine de cuivre rouge non émaillée, ou dans un chaudron. Plus on met d'eau, plus la cuisson est longue. Si l'on met un verre d'eau par demi-kilogramme de sucre, la proportion est bonne. On verse donc de l'eau dans la bassine, on y mélange la quantité de sucre convenable et l'on conduit à grand feu, en remuant de temps en temps. Presque aussitôt l'ébullition commence, et elle doit durer de 25 à 30 minutes. Pour s'assurer si le sirop de sucre est assez cuit, on prend avec l'écumoire une petite quantité du liquide bouillant et on laisse tomber des gouttes sur une assiette. Si ces gouttes se subdivisent en gouttelettes, la cuisson est terminée; si la goutte reste entière, le sirop est insuffisamment cuit. On peut encore mettre une goutte de sirop entre le pouce et l'index et le faire sécher; si les deux doigts collent ensemble et si, en les approchant et en les frottant successivement, la goutte forme un filamen

excellent pour faire de la gelée de groseille, il est de beaucoup supérieur à ceux qui ont été employés jusqu'ici.

Prenez des groseilles bien mûres, égouttez-les et jetez-les dans une bassine au-dessus d'un feu vif. Remuez jusqu'à ce que les groseilles soient cuites, et aient rendu leur jus; ce qui dure environ un quart d'heure; mais avec soin de gouverner le feu de telle manière que les groseilles ne bouillent pas, c'est une condition essentielle d'elles.

Cela fait, avec un tamis sur lequel vous mettez un bol de framboises, versez dessus les groseilles et leur jus. Pendant que les jus passent, nettoyez la bassine qui a servi et mettez dedans un sirop de sucre comme il est expliqué.

Les gens se retournent, sur la rue, pour regarder une belle chevelure, et de nos jours, pourquoi en est-il ainsi? C'est certain, LUBY'S Parisien ment pas la faute du Hail-Reinewer, qui est un remède presque infailible contre les cheveux gris prématurés.

On ne quitte point ses confitures lorsqu'elles sont sur le feu; à mesure que l'écumé monte, on l'enlève avec une écumoire. Il faut veiller à ce qu'elles ne s'attachent pas, et pour éviter cet inconvénient, on les remue de temps en temps.

On reconnaît qu'une confiture est cuite quand une goutte de sirop, jetée dans un verre d'eau, se défile point, ou bien quand la confiture, versée sur une assiette, ne coule pas. Lorsque la confiture, mise dans les pots, est refroidie, on la recouvre de rondes de papier trempées dans de l'eau-de-vie et ayant examiné le diamètre intérieur des pots, on ferme ces derniers avec du papier collé ou ficelé sur les bords.

Les gélées sont faites avec le jus de divers fruits, dans lequel on a fait dissoudre du sucre et qu'on a fait ensuite évaporer jusqu'à une consistance un peu épaisse, de façon qu'il se refroidisse et ressemble à de la gelée tremblante.

Les marmelades ne diffèrent des autres confitures que par le degré de cuisson et la proportion des éléments, le fruit y domine presque toujours.

Avant de donner des recettes pour les confitures les plus ordinaires, nous allons parler de la cuisson du sucre. Souvent, quelle animation extraordinaire, surtout dans la cuisine.

Sirop de sucre.—Le sirop de sucre est employé fréquemment dans la cuisine. On le prépare dans une bassine de cuivre rouge non émaillée, ou dans un chaudron. Plus on met d'eau, plus la cuisson est longue. Si l'on met un verre d'eau par demi-kilogramme de sucre, la proportion est bonne. On verse donc de l'eau dans la bassine, on y mélange la quantité de sucre convenable et l'on conduit à grand feu, en remuant de temps en temps. Presque aussitôt l'ébullition commence, et elle doit durer de 25 à 30 minutes. Pour s'assurer si le sirop de sucre est assez cuit, on prend avec l'écumoire une petite quantité du liquide bouillant et on laisse tomber des gouttes sur une assiette. Si ces gouttes se subdivisent en gouttelettes, la cuisson est terminée; si la goutte reste entière, le sirop est insuffisamment cuit. On peut encore mettre une goutte de sirop entre le pouce et l'index et le faire sécher; si les deux doigts collent ensemble et si, en les approchant et en les frottant successivement, la goutte forme un filamen

excellent pour faire de la gelée de groseille, il est de beaucoup supérieur à ceux qui ont été employés jusqu'ici.

Prenez des groseilles bien mûres, égouttez-les et jetez-les dans une bassine au-dessus d'un feu vif. Remuez jusqu'à ce que les groseilles soient cuites, et aient rendu leur jus; ce qui dure environ un quart d'heure; mais avec soin de gouverner le feu de telle manière que les groseilles ne bouillent pas, c'est une condition essentielle d'elles.

Cela fait, avec un tamis sur lequel vous mettez un bol de framboises, versez dessus les groseilles et leur jus. Pendant que les jus passent, nettoyez la bassine qui a servi et mettez dedans un sirop de sucre comme il est expliqué.

Les gens se retournent, sur la rue, pour regarder une belle chevelure, et de nos jours, pourquoi en est-il ainsi? C'est certain, LUBY'S Parisien ment pas la faute du Hail-Reinewer, qui est un remède presque infailible contre les cheveux gris prématurés.

On ne quitte point ses confitures lorsqu'elles sont sur le feu; à mesure que l'écumé monte, on l'enlève avec une écumoire. Il faut veiller à ce qu'elles ne s'attachent pas, et pour éviter cet inconvénient, on les remue de temps en temps.

On reconnaît qu'une confiture est cuite quand une goutte de sirop, jetée dans un verre d'eau, se défile point, ou bien quand la confiture, versée sur une assiette, ne coule pas. Lorsque la confiture, mise dans les pots, est refroidie, on la recouvre de rondes de papier trempées dans de l'eau-de-vie et ayant examiné le diamètre intérieur des pots, on ferme ces derniers avec du papier collé ou ficelé sur les bords.

Les gélées sont faites avec le jus de divers fruits, dans lequel on a fait dissoudre du sucre et qu'on a fait ensuite évaporer jusqu'à une consistance un peu épaisse, de façon qu'il se refroidisse et ressemble à de la gelée tremblante.

Les marmelades ne diffèrent des autres confitures que par le degré de cuisson et la proportion des éléments, le fruit y domine presque toujours.

Avant de donner des recettes pour les confitures les plus ordinaires, nous allons parler de la cuisson du sucre. Souvent, quelle animation extraordinaire, surtout dans la cuisine.

Sirop de sucre.—Le sirop de sucre est employé fréquemment dans la cuisine. On le prépare dans une bassine de cuivre rouge non émaillée, ou dans un chaudron. Plus on met d'eau, plus la cuisson est longue. Si l'on met un verre d'eau par demi-kilogramme de sucre, la proportion est bonne. On verse donc de l'eau dans la bassine, on y mélange la quantité de sucre convenable et l'on conduit à grand feu, en remuant de temps en temps. Presque aussitôt l'ébullition commence, et elle doit durer de 25 à 30 minutes. Pour s'assurer si le sirop de sucre est assez cuit, on prend avec l'écumoire une petite quantité du liquide bouillant et on laisse tomber des gouttes sur une assiette. Si ces gouttes se subdivisent en gouttelettes, la cuisson est terminée; si la goutte reste entière, le sirop est insuffisamment cuit. On peut encore mettre une goutte de sirop entre le pouce et l'index et le faire sécher; si les deux doigts collent ensemble et si, en les approchant et en les frottant successivement, la goutte forme un filamen

excellent pour faire de la gelée de groseille, il est de beaucoup supérieur à ceux qui ont été employés jusqu'ici.

Prenez des groseilles bien mûres, égouttez-les et jetez-les dans une bassine au-dessus d'un feu vif. Remuez jusqu'à ce que les groseilles soient cuites, et aient rendu leur jus; ce qui dure environ un quart d'heure; mais avec soin de gouverner le feu de telle manière que les groseilles ne bouillent pas, c'est une condition essentielle d'elles.

Cela fait, avec un tamis sur lequel vous mettez un bol de framboises, versez dessus les groseilles et leur jus. Pendant que les jus passent, nettoyez la bassine qui a servi et mettez dedans un sirop de sucre comme il est expliqué.

Les gens se retournent, sur la rue, pour regarder une belle chevelure, et de nos jours, pourquoi en est-il ainsi? C'est certain, LUBY'S Parisien ment pas la faute du Hail-Reinewer, qui est un remède presque infailible contre les cheveux gris prématurés.

On ne quitte point ses confitures lorsqu'elles sont sur le feu; à mesure que l'écumé monte, on l'enlève avec une écumoire. Il faut veiller à ce qu'elles ne s'attachent pas, et pour éviter cet inconvénient, on les remue de temps en temps.

On reconnaît qu'une confiture est cuite quand une goutte de sirop, jetée dans un verre d'eau, se défile point, ou bien quand la confiture, versée sur une assiette, ne coule pas. Lorsque la confiture, mise dans les pots, est refroidie, on la recouvre de rondes de papier trempées dans de l'eau-de-vie et ayant examiné le diamètre intérieur des pots, on ferme ces derniers avec du papier collé ou ficelé sur les bords.

Les gélées sont faites avec le jus de divers fruits, dans lequel on a fait dissoudre du sucre et qu'on a fait ensuite évaporer jusqu'à une consistance un peu épaisse, de façon qu'il se refroidisse et ressemble à de la gelée tremblante.

Les marmelades ne diffèrent des autres confitures que par le degré de cuisson et la proportion des éléments, le fruit y domine presque toujours.

Avant de donner des recettes pour les confitures les plus ordinaires, nous allons parler de la cuisson du sucre. Souvent, quelle animation extraordinaire, surtout dans la cuisine.

Sirop de sucre.—Le sirop de sucre est employé fréquemment dans la cuisine. On le prépare dans une bassine de cuivre rouge non émaillée, ou dans un chaudron. Plus on met d'eau, plus la cuisson est longue. Si l'on met un verre d'eau par demi-kilogramme de sucre, la proportion est bonne. On verse donc de l'eau dans la bassine, on y mélange la quantité de sucre convenable et l'on conduit à grand feu, en remuant de temps en temps. Presque aussitôt l'ébullition commence, et elle doit durer de 25 à 30 minutes. Pour s'assurer si le sirop de sucre est assez cuit, on prend avec l'écumoire une petite quantité du liquide bouillant et on laisse tomber des gouttes sur une assiette. Si ces gouttes se subdivisent en gouttelettes, la cuisson est terminée; si la goutte reste entière, le sirop est insuffisamment cuit. On peut encore mettre une goutte de sirop entre le pouce et l'index et le faire sécher; si les deux doigts collent ensemble et si, en les approchant et en les frottant successivement, la goutte forme un filamen

excellent pour faire de la gelée de groseille, il est de beaucoup supérieur à ceux qui ont été employés jusqu'ici.

Prenez des groseilles bien mûres, égouttez-les et jetez-les dans une bassine au-dessus d'un feu vif. Remuez jusqu'à ce que les groseilles soient cuites, et aient rendu leur jus; ce qui dure environ un quart d'heure; mais avec soin de gouverner le feu de telle manière que les groseilles ne bouillent pas, c'est une condition essentielle d'elles.

Cela fait, avec un tamis sur lequel vous mettez un bol de framboises, versez dessus les groseilles et leur jus. Pendant que les jus passent, nettoyez la bassine qui a servi et mettez dedans un sirop de sucre comme il est expliqué.

Les gens se retournent, sur la rue, pour regarder une belle chevelure, et de nos jours, pourquoi en est-il ainsi? C'est certain, LUBY'S Parisien ment pas la faute du Hail-Reinewer, qui est un remède presque infailible contre les cheveux gris prématurés.

On ne quitte point ses confitures lorsqu'elles sont sur le feu; à mesure que l'écumé monte, on l'enlève avec une écumoire. Il faut veiller à ce qu'elles ne s'attachent pas, et pour éviter cet inconvénient, on les remue de temps en temps.

On reconnaît qu'une confiture est cuite quand une goutte de sirop, jetée dans un verre d'eau, se défile point, ou bien quand la confiture, versée sur une assiette, ne coule pas. Lorsque la confiture, mise dans les pots, est refroidie, on la recouvre de rondes de papier trempées dans de l'eau-de-vie et ayant examiné le diamètre intérieur des pots, on ferme ces derniers avec du papier collé ou ficelé sur les bords.

Les gélées sont faites avec le jus de divers fruits, dans lequel on a fait dissoudre du sucre et qu'on a fait ensuite évaporer jusqu'à une consistance un peu épaisse, de façon qu'il se refroidisse et ressemble à de la gelée tremblante.

Les marmelades ne diffèrent des autres confitures que par le degré de cuisson et la proportion des éléments, le fruit y domine presque toujours.

Avant de donner des recettes pour les confitures les plus ordinaires, nous allons parler de la cuisson du sucre. Souvent, quelle animation extraordinaire, surtout dans la cuisine.

Sirop de sucre.—Le sirop de sucre est employé fréquemment dans la cuisine. On le prépare dans une bassine de cuivre rouge non émaillée, ou dans un chaudron. Plus on met d'eau, plus la cuisson est longue. Si l'on met un verre d'eau par demi-kilogramme de sucre, la proportion est bonne. On verse donc de l'eau dans la bassine, on y mélange la quantité de sucre convenable et l'on conduit à grand feu, en remuant de temps en temps. Presque aussitôt l'ébullition commence, et elle doit durer de 25 à 30 minutes. Pour s'assurer si le sirop de sucre est assez cuit, on prend avec l'écumoire une petite quantité du liquide bouillant et on laisse tomber des gouttes sur une assiette. Si ces gouttes se subdivisent en gouttelettes, la cuisson est terminée; si la goutte reste entière, le sirop est insuffisamment cuit. On peut encore mettre une goutte de sirop entre le pouce et l'index et le faire sécher; si les deux doigts collent ensemble et si, en les approchant et en les frottant successivement, la goutte forme un filamen

excellent pour faire de la gelée de groseille, il est de beaucoup supérieur à ceux qui ont été employés jusqu'ici.

Prenez des groseilles bien mûres, égouttez-les et jetez-les dans une bassine au-dessus d'un feu vif. Remuez jusqu'à ce que les groseilles soient cuites, et aient rendu leur jus; ce qui dure environ un quart d'heure; mais avec soin de gouverner le feu de telle manière que les groseilles ne bouillent pas, c'est une condition essentielle d'elles.

Cela fait, avec un tamis sur lequel vous mettez un bol de framboises, versez dessus les groseilles et leur jus. Pendant que les jus passent, nettoyez la bassine qui a servi et mettez dedans un sirop de sucre comme il est expliqué.

divers fruits, dans lequel on a fait dissoudre du sucre et qu'on a fait ensuite évaporer jusqu'à une consistance un peu épaisse, de façon qu'il se refroidisse et ressemble à de la gelée tremblante.

Les marmelades ne diffèrent des autres confitures que par le degré de cuisson et la proportion des éléments, le fruit y domine presque toujours.

Avant de donner des recettes pour les confitures les plus ordinaires, nous allons parler de la cuisson du sucre. Souvent, quelle animation extraordinaire, surtout dans la cuisine.

Sirop de sucre.—Le sirop de sucre est employé fréquemment dans la cuisine. On le prépare dans une bassine de cuivre rouge non émaillée, ou dans un chaudron. Plus on met d'eau, plus la cuisson est longue. Si l'on met un verre d'eau par demi-kilogramme de sucre, la proportion est bonne. On verse donc de l'eau dans la bassine, on y mélange la quantité de sucre convenable et l'on conduit à grand feu, en remuant de temps en temps. Presque aussitôt l'ébullition commence, et elle doit durer de 25 à 30 minutes. Pour s'assurer si le sirop de sucre est assez cuit, on prend avec l'écumoire une petite quantité du liquide bouillant et on laisse tomber des gouttes sur une assiette. Si ces gouttes se subdivisent en gouttelettes, la cuisson est terminée; si la goutte reste entière, le sirop est insuffisamment cuit. On peut encore mettre une goutte de sirop entre le pouce et l'index et le faire sécher; si les deux doigts collent ensemble et si, en les approchant et en les frottant successivement, la goutte forme un filamen

excellent pour faire de la gelée de groseille, il est de beaucoup supérieur à ceux qui ont été employés jusqu'ici.

Prenez des groseilles bien mûres, égouttez-les et jetez-les dans une bassine au-dessus d'un feu vif. Remuez jusqu'à ce que les groseilles soient cuites, et aient rendu leur jus; ce qui dure environ un quart d'heure; mais avec soin de gouverner le feu de telle manière que les groseilles ne bouillent pas, c'est une condition essentielle d'elles.

Cela fait, avec un tamis sur lequel vous mettez un bol de framboises, versez dessus les groseilles et leur jus. Pendant que les jus passent, nettoyez la bassine qui a servi et mettez dedans un sirop de sucre comme il est expliqué.

Les gens se retournent, sur la rue, pour regarder une belle chevelure, et de nos jours, pourquoi en est-il ainsi? C'est certain, LUBY'S Parisien ment pas la faute du Hail-Reinewer, qui est un remède presque infailible contre les cheveux gris prématurés.

On ne quitte point ses confitures lorsqu'elles sont sur le feu; à mesure que l'écumé monte, on l'enlève avec une écumoire. Il faut veiller à ce qu'elles ne s'attachent pas, et pour éviter cet inconvénient, on les remue de temps en temps.

On reconnaît qu'une confiture est cuite quand une goutte de sirop, jetée dans un verre d'eau, se défile point, ou bien quand la confiture, versée sur une assiette, ne coule pas. Lorsque la confiture, mise dans les pots, est refroidie, on la recouvre de rondes de papier trempées dans de l'eau-de-vie et ayant examiné le diamètre intérieur des pots, on ferme ces derniers avec du papier collé ou ficelé sur les bords.

Les gélées sont faites avec le jus de divers fruits, dans lequel on a fait dissoudre du sucre et qu'on a fait ensuite évaporer jusqu'à une consistance un peu épaisse, de façon qu'il se refroidisse et ressemble à de la gelée tremblante.

Les marmelades ne diffèrent des autres confitures que par le degré de cuisson et la proportion des éléments, le fruit y domine presque toujours.

Avant de donner des recettes pour les confitures les plus ordinaires, nous allons parler de la cuisson du sucre. Souvent, quelle animation extraordinaire, surtout dans la cuisine.

Sirop de sucre.—Le sirop de sucre est employé fréquemment dans la cuisine. On le prépare dans une bassine de cuivre rouge non émaillée, ou dans un chaudron. Plus on met d'eau, plus la cuisson est longue. Si l'on met un verre d'eau par demi-kilogramme de sucre, la proportion est bonne. On verse donc de l'eau dans la bassine, on y mélange la quantité de sucre convenable et l'on conduit à grand feu, en remuant de temps en temps. Presque aussitôt l'ébullition commence, et elle doit durer de 25 à 30 minutes. Pour s'assurer si le sirop de sucre est assez cuit, on prend avec l'écumoire une petite quantité du liquide bouillant et on laisse tomber des gouttes sur une assiette. Si ces gouttes se subdivisent en gouttelettes, la cuisson est terminée; si la goutte reste entière, le sirop est insuffisamment cuit. On peut encore mettre une goutte de sirop entre le pouce et l'index et le faire sécher; si les deux doigts collent ensemble et si, en les approchant et en les frottant successivement, la goutte forme un filamen

excellent pour faire de la gelée de groseille, il est de beaucoup supérieur à ceux qui ont été employés jusqu'ici.

Prenez des groseilles bien mûres, égouttez-les et jetez-les dans une bassine au-dessus d'un feu vif. Remuez jusqu'à ce que les groseilles soient cuites, et aient rendu leur jus; ce qui dure environ un quart d'heure; mais avec soin de gouverner le feu de telle manière que les groseilles ne bouillent pas, c'est une condition essentielle d'elles.

Cela fait, avec un tamis sur lequel vous mettez un bol de framboises, versez dessus les groseilles et leur jus. Pendant que les jus passent, nettoyez la bassine qui a servi et mettez dedans un sirop de sucre comme il est expliqué.

Les gens se retournent, sur la rue, pour regarder une belle chevelure, et de nos jours, pourquoi en est-il ainsi? C'est certain, LUBY'S Parisien ment pas la faute du Hail-Reinewer, qui est un remède presque infailible contre les cheveux gris prématurés.

On ne quitte point ses confitures lorsqu'elles sont sur le feu; à mesure que l'écumé monte, on l'enlève avec une écumoire. Il faut veiller à ce qu'elles ne s'attachent pas, et pour éviter cet inconvénient, on les remue de temps en temps.

On reconnaît qu'une confiture est cuite quand une goutte de sirop, jetée dans un verre d'eau, se défile point, ou bien quand la confiture, versée sur une assiette, ne coule pas. Lorsque la confiture, mise dans les pots, est refroidie, on la recouvre de rondes de papier trempées dans de l'eau-de-vie et ayant examiné le diamètre intérieur des pots, on ferme ces derniers avec du papier collé ou ficelé sur les bords.

Les gélées sont faites avec le jus de divers fruits, dans lequel on a fait dissoudre du sucre et qu'on a fait ensuite évaporer jusqu'à une consistance un peu épaisse, de façon qu'il se refroidisse et ressemble à de la gelée tremblante.

Les marmelades ne diffèrent des autres confitures que par le degré de cuisson et la proportion des éléments, le fruit y domine presque toujours.

Avant de donner des recettes pour les confitures les plus ordinaires, nous allons parler de la cuisson du sucre. Souvent, quelle animation extraordinaire, surtout dans la cuisine.

Sirop de sucre.—Le sirop de sucre est employé fréquemment dans la cuisine. On le prépare dans une bassine de cuivre rouge non émaillée, ou dans un chaudron. Plus on met d'eau, plus la cuisson est longue. Si l'on met un verre d'eau par demi-kilogramme de sucre, la proportion est bonne. On verse donc de l'eau dans la bassine, on y mélange la quantité de sucre convenable et l'on conduit à grand feu, en remuant de temps en temps. Presque aussitôt l'ébullition commence, et elle doit durer de 25 à 30 minutes. Pour s'assurer si le sirop de sucre est assez cuit, on prend avec l'écumoire une petite quantité du liquide bouillant et on laisse tomber des gouttes sur une assiette. Si ces gouttes se subdivisent en gouttelettes, la cuisson est terminée; si la goutte reste entière, le sirop est insuffisamment cuit. On peut encore mettre une goutte de sirop entre le pouce et l'index et le faire sécher; si les deux doigts collent ensemble et si, en les approchant et en les frottant successivement, la goutte forme un filamen

excellent pour faire de la gelée de groseille, il est de beaucoup supérieur à ceux qui ont été employés jusqu'ici.

Prenez des groseilles bien mûres, égouttez-les et jetez-les dans une bassine au-dessus d'un feu vif. Remuez jusqu'à ce que les groseilles soient cuites, et aient rendu leur jus; ce qui dure environ un quart d'heure; mais avec soin de gouverner le feu de telle manière que les groseilles ne bouillent pas, c'est une condition essentielle d'elles.

Cela fait, avec un tamis sur lequel vous mettez un bol de framboises, versez dessus les groseilles et leur jus. Pendant que les jus passent, nettoyez la bassine qui a servi et mettez dedans un sirop de sucre comme il est expliqué.

Les gens se retournent, sur la rue, pour regarder une belle chevelure, et de nos jours, pourquoi en est-il ainsi? C'est certain, LUBY'S Parisien ment pas la faute du Hail-Reinewer, qui est un remède presque infailible contre les cheveux gris prématurés.

On ne quitte point ses confitures lorsqu'elles sont sur le feu; à mesure que l'écumé monte, on l'enlève avec une écumoire. Il faut veiller à ce qu'elles ne s'attachent pas, et pour éviter cet inconvénient, on les remue de temps en temps.

On reconnaît qu'une confiture est cuite quand une goutte de sirop, jetée dans un verre d'eau, se défile point, ou bien quand la confiture, versée sur une assiette, ne coule pas. Lorsque la confiture, mise dans les pots, est refroidie, on la recouvre de rondes de papier trempées dans de l'eau-de-vie et ayant examiné le diamètre intérieur des pots, on ferme ces derniers avec du papier collé ou ficelé sur les bords.

COURRIER DES SPORTS

MONTREAL-PROVIDENCE

5-4

Delahanty gagne la première partie pour Montréal

FELIX ETAIT DANS LA BOITE LA DEFAITE N'ETAIT PAS POSSIBLE

Jamais depuis que Montréal possède une équipe de joueurs de base Ball professionnels n'avons-nous été témoins d'un exploit d'enthousiasme aussi spontané que celui qui accueillait hier après-midi le coup qui termina si brillamment la première partie entre Montréal et Providence. Le bruit des applaudissements qui saluèrent le superbe coup frappé par Johnson à la deuxième reprise au cours de la partie de vendredi dernier, qui nous donnait le point décisif avait pourtant démontré l'enthousiasme des spectateurs; mais essayer de décrire l'ovation et les hurlements frénétiques qui suivirent l'exploit de Delahanty, à la première inning, qui fit entrer au home Raub et Shearon, est impossible. Les 1,500 spectateurs présents étaient debout sur les sièges, les uns chapeaux à la main, criant et applaudissant les autres applaudissant et Delahanty qui venait d'être le héros de la partie, et Raub, et Shearon qui, en enregistraient leurs coups respectifs autour des buts, nous donnaient la victoire. Il n'y avait pas jusqu'à ces dames qui ne pouvaient s'empêcher d'acclamer nos joueurs et les mouchoirs à la main et sur la pointe des pieds elles aussi saluaient nos héros qui terminèrent si brillamment la partie la plus excitante que nous ayons jamais vue jusqu'ici.

Felix avait été annoncé comme devant offrir dans cette partie et avec Delahanty, la victoire à Montréal. Mais enfin c'était écrit, celui qui avait été annoncé comme devant offrir la victoire à Montréal, c'était Delahanty. Mais enfin c'était écrit, celui qui avait été annoncé comme devant offrir la victoire à Montréal, c'était Delahanty. Mais enfin c'était écrit, celui qui avait été annoncé comme devant offrir la victoire à Montréal, c'était Delahanty.

C'est certes l'exploit du gros pitcher des Providence si Montréal a vaincu dans cette partie, car le travail de Dunkle dans la boîte et au bâton fut tout ce que l'on pouvait souhaiter. Mais enfin c'était écrit, celui qui avait été annoncé comme devant offrir la victoire à Montréal, c'était Delahanty. Mais enfin c'était écrit, celui qui avait été annoncé comme devant offrir la victoire à Montréal, c'était Delahanty.

La force herculéenne avec laquelle l'homme de Providence lance la balle et qui constitue sa valeur caractéristique ne put terroriser nos joueurs et Raub, le premier qui vint au bâton pour notre club local, souleva la charge. Il frappa et si durement qu'il put atteindre son second but avant que Sheffield ne retournât la sphère à Sullivan. Shearon avança ensuite son compagnon au deuxième but, qui de la compta pour aller frapper le premier point de l'après-midi sur le coup de Delahanty à la sixième inning.

Deux coups simples suivis d'un erreur de Sheffield qui fut la seule pour Montréal au cours des deux parties, avaient donné un point à Providence dans la cinquième inning et la partie continua son bon petit train de chemin jusqu'à la septième, où comme nous le disons plus haut, fut remplie de situations critiques et des plus épiques. Le score était alors de 3 à 1 en notre faveur et il semblait impossible que les Providence pussent nous rattraper.

Macaulay mourut le premier à Quinlan et Dunkle qui avait compté trois coups bons fit son quatrième coup de l'après-midi puis avança au second sur un coup simple de Walters. Sheffield mourut à Odwell et avec deux et deux sur les buts, Cassidy frappa le coup qui fit entrer Dunkle et Walters, il s'en alla aussi librement sur le quatrième coup de cette inning frappé par Sullivan, qui resta couché au premier but, Shearon arrivait le côté.

C'en était donc fait et nous n'avions plus aucune espérance à repenser en cette partie puisque les Providence avaient maintenant les devants. Dunkle vint de nouveau se poser dans la boîte, bien décidé de ne laisser passer un seul coup de son adversaire. Il fit mine de nous en donner la preuve. Quinlan frappa un léger coup en l'air et mourut aux mains de Cassidy. Felix qui suivait remplit un un peu d'espérance dans l'âme de ses admirateurs en frappant son second coup simple, mais il sembla sceller son sort en mourant aux mains du second but sur le coup de Draugh qui se redressa au premier. Shearon vint au bâton et comme les balles rapides n'ont pas le don de l'intimider il en envoya une si chaude à Connor que celui-ci est à peine l'arrêter. Jack arriva heureusement au premier.

Le moment était solennel et c'était à notre "buzzer" qu'il restait de faire le coup et "Joe" le fit et il le fit si bien que quand il se retourna au troisième but, il aperçut dans le lointain l'ovation du champ de droite. Walter qui courait encore après la balle et ses deux compagnons Raub et Shearon qui venaient de franchir le "home plate" virent les acclamations de la foule en délire et les cris joyeux des partisans de la victoire lui apprirent qu'il avait bien mérité de Félix, de Montréal et de tous ses admirateurs. C'est pourquoi, Delahanty dut se consoler de n'avoir écrit que pour un "special" alors qu'il frappa en réalité deux "trois buts", qui lui sont propres, au cours de cette seule partie, mais il lui revient toute la gloire de cette victoire.

Shearon s'était auparavant attiré les applaudissements de l'assistance quand il roula par terre avec la balle frappée vigoureusement par Felix et qui priva ce dernier d'un bon trois buts.

CRESCENTS

1-0

Souders toujours en déveine perd la seconde partie

PREMIERE PARTIE

MONTREAL

AB R BH PO A E					
Raub, c.	5	2	2	1	0
Shearon, r.f.	5	2	1	4	0
Delahanty, 1.b.	5	0	2	5	0
Odwell, c.	4	1	0	1	0
Dooley, 1.b.	4	0	3	3	2
Sheehan, 3.b.	4	0	0	5	1
Johnson, 2.b.	4	0	1	4	1
Quinlan, s.s.	4	0	0	4	1
Felix, p.	4	0	2	1	5
	38	5	11	27	9

PROVIDENCE

AB R BH PO A E					
Walters, r.f.	4	1	1	1	0
Cassidy, 1.b.	5	1	2	7	0
Sullivan, s.s.	5	0	1	2	3
Friend, c.	5	0	1	1	0
Henry, 2.b.	2	0	2	1	0
McAuley, c.	4	0	2	3	2
Dunkle, p.	4	1	2	2	3
	38	4	13	26	13

SOMMAIRE

Sacrifice h.t. Walters Buts volés: Raub, Shearon, Dooley, Connor. Coups sûrs: Raub, Delahanty, Cassidy. Coup bon pour nos buts: Delahanty. Buts sur balles: de Felix, 2, de Dunkle, 1. Struck out: par Felix, 1, par Dunkle, 3. Passed balls: Raub, McAuley. Wild pitch: Dunkle. Lancers sur les buts: Montréal, 8; Providence, 10. Durée de la partie: 1:40. Umpire Hunt.

Cours gagnant la partie enregistrée alors qu'il avait deux hommes de morts.

LA DEUXIEME PARTIE

La seconde partie fut une bataille de pitchers entre Souders et Corridor qui pechèrent, tous deux, un excellent appui de la part de leurs coéquipiers.

Les balles de Corridor ne furent frappées que deux fois, avec succès, Delahanty et Odwell s'étant réunissant à la première, l'autre à la septième.

Quinlan qui se fit frapper dans le côté par la balle fut celui de nos frappeurs qui se rendit le plus loin. Aidé d'un passe-ball de Leahy et du sacrifice de Souders, il put se rendre au troisième but, mais il y resta échoué.

Raub mourant sur trois strikes et Shearon soulevant un petit "fly" à la Henry.

Les Providence amassèrent cinq balles sur les balles de Souders, deux de ces coups, comptés consécutivement à la 3ème inning, donnèrent aux visiteurs le seul point de la partie.

Nous pouvons dire toutefois, que nous avons perdu cette partie par un coup de Corridor qui enregistra lui-même le point arriva au home en même temps que la balle frappée par Walters et Odwell venait de retourner à Raub qui manqua de quelques pouces le pitcher de Providence.

Des "catches" difficiles furent exécutées au cours de cette partie, par Stafford, Johnson et Delahanty. Le jeu de Connor fut aussi des plus brillants.

Score: —

Sacrifices: Walters Souders. Coups bons pour deux buts: Corridor, Henry.

Buts sur balles: de Corridor, 1, de Souders, 1.

Struck out: par Souders, 1, par Corridor, 3.

Double jeu: Cassidy à Corridor.

Frappés par la balle du pitcher: Henry, Quinlan.

Passed balls: Leahy, 2.

Wild pitch: Corridor.

Lancers sur les buts: Montréal, 4; Providence, 5.

Umpire: Hunt.

Assistance: 1,500.

Toronto, Ont., 15—

Les balles de Griffin furent frappées à volonté aujourd'hui par le club local qui gagna sans difficulté.

Les Worcester ne purent rien faire avec les balles de Altrock et ce n'est dans la septième reprise, alors que quatre coups et une erreur de Altrock leur donnèrent deux points.

Le jeu de Hargrove au champ fut des plus brillants.

CRESCENTS

1-0

Souders toujours en déveine perd la seconde partie

PREMIERE PARTIE

MONTREAL

AB R BH PO A E					
Raub, c.	5	2	2	1	0
Shearon, r.f.	5	2	1	4	0
Delahanty, 1.b.	5	0	2	5	0
Odwell, c.	4	1	0	1	0
Dooley, 1.b.	4	0	3	3	2
Sheehan, 3.b.	4	0	0	5	1
Johnson, 2.b.	4	0	1	4	1
Quinlan, s.s.	4	0	0	4	1
Felix, p.	4	0	2	1	5
	38	5	11	27	9

PROVIDENCE

AB R BH PO A E					
Walters, r.f.	4	1	1	1	0
Cassidy, 1.b.	5	1	2	7	0
Sullivan, s.s.	5	0	1	2	3
Friend, c.	5	0	1	1	0
Henry, 2.b.	2	0	2	1	0
McAuley, c.	4	0	2	3	2
Dunkle, p.	4	1	2	2	3
	38	4	13	26	13

SOMMAIRE

Sacrifice h.t. Walters Buts volés: Raub, Shearon, Dooley, Connor. Coups sûrs: Raub, Delahanty, Cassidy. Coup bon pour nos buts: Delahanty. Buts sur balles: de Felix, 2, de Dunkle, 1. Struck out: par Felix, 1, par Dunkle, 3. Passed balls: Raub, McAuley. Wild pitch: Dunkle. Lancers sur les buts: Montréal, 8; Providence, 10. Durée de la partie: 1:40. Umpire Hunt.

Cours gagnant la partie enregistrée alors qu'il avait deux hommes de morts.

LA DEUXIEME PARTIE

La seconde partie fut une bataille de pitchers entre Souders et Corridor qui pechèrent, tous deux, un excellent appui de la part de leurs coéquipiers.

Les balles de Corridor ne furent frappées que deux fois, avec succès, Delahanty et Odwell s'étant réunissant à la première, l'autre à la septième.

Quinlan qui se fit frapper dans le côté par la balle fut celui de nos frappeurs qui se rendit le plus loin. Aidé d'un passe-ball de Leahy et du sacrifice de Souders, il put se rendre au troisième but, mais il y resta échoué.

Raub mourant sur trois strikes et Shearon soulevant un petit "fly" à la Henry.

Les Providence amassèrent cinq balles sur les balles de Souders, deux de ces coups, comptés consécutivement à la 3ème inning, donnèrent aux visiteurs le seul point de la partie.

Nous pouvons dire toutefois, que nous avons perdu cette partie par un coup de Corridor qui enregistra lui-même le point arriva au home en même temps que la balle frappée par Walters et Odwell venait de retourner à Raub qui manqua de quelques pouces le pitcher de Providence.

Des "catches" difficiles furent exécutées au cours de cette partie, par Stafford, Johnson et Delahanty. Le jeu de Connor fut aussi des plus brillants.

Score: —

Sacrifices: Walters Souders. Coups bons pour deux buts: Corridor, Henry.

Buts sur balles: de Corridor, 1, de Souders, 1.

Struck out: par Souders, 1, par Corridor, 3.

Double jeu: Cassidy à Corridor.

Frappés par la balle du pitcher: Henry, Quinlan.

Passed balls: Leahy, 2.

Wild pitch: Corridor.

Lancers sur les buts: Montréal, 4; Providence, 5.

Umpire: Hunt.

Assistance: 1,500.

Toronto, Ont., 15—

Les balles de Griffin furent frappées à volonté aujourd'hui par le club local qui gagna sans difficulté.

Les Worcester ne purent rien faire avec les balles de Altrock et ce n'est dans la septième reprise, alors que quatre coups et une erreur de Altrock leur donnèrent deux points.

Le jeu de Hargrove au champ fut des plus brillants.

POSITION DES CLUBS

	G.	P.	P.C.
Chicago	60	36	625
Boston	55	40	579
Baltimore	52	43	559
Detroit	50	45	538
Philadelphia	47	48	495
Cleveland	39	53	424
Washington	38	52	422
Milwaukee	35	52	361

DIMANCHE

AU PARC MASCOTTE

La Ligue Provinciale est éteinte mais les Mascottes ne sont pas, par ce fait, champions de la Province, pour cette année. Le club Sorel les a battus dimanche dernier, à Sorel, et la tournée des Mascottes dans Ontario ayant été abandonnée, notre club a décidé de jouer avec Sorel la deuxième partie de la série, des dimanche, au parc Mascotte.

On ou deux nouveaux joueurs pour remplacer Gordon et Labelle, feront leur début, ce jour-là. K

LACROSSE

Les directeurs de l'Association Mascotte ont cru devoir démontrer qu'ils appréciaient l'excellent travail accompli par les joueurs de croque qui, en 3 semaines, remportèrent autant de victoires, en offrant à ces derniers un petit goûter, avant hier soir, au restaurant.

Le lieu des agapes fut le restaurant Aoyte, qui a déjà été témoin des mêmes fêtes du même genre.

M. Geo. Pinaud Jr., président. Après l'absorption des mets inscrits au menu, on en vint aux discours, et, grâce à l'esprit d'initiative de notre ami Henri Valois, un véritable bûcher-train, il fut possible de prolonger le souper jusqu'à une heure avancée de la soirée.

M. Valois qui se bombarde maître de cérémonies insista pour que chacune des personnes présentes prononçât un discours. Une fois cette tâche accomplie, on chanta des airs patriotiques et autres joyeuses chansons, avec MM. Valois, Symper, Perreault, Léo Savard, Oumet, et d'autres.

Il était minuit lorsque se sépara plus confiants que jamais dans l'avenir des Mascottes.

Voici la liste des convives: MM. Geo. Pinaud Jr., J. E. Dery, Nap. Caty, Henri Valois, J. F. Bissonnette, Salvé, Perreault, R. Kent, Gervais, Innes, T. Goulet, Ménard, Belloc, R. Gagné, Michaud, Renaud, Lachapelle, Valiquette, Gauthier, Symper, R. Germain, J. B. Cousineau, C. Germain, T. Michard, R. Oumet, "La Patrie", A. Laberge, "La Presse", Marier, "Le Journal".

LES GRANDES JOUTES DE DEMAIN

L'on doute maintenant que le vétérinaire Jack Tucker, figure sur l'équipe des Shamrocks dans la grande joute de demain, avec les Cornwalls. Sa présence sur le terrain dans les dernières pratiques, et encore plus dans le but de "coacher" la défense que pour autre chose.

Le retour de la partie sera M. Wm. Poolock de Cornwall que les Shamrocks préfèrent à un membre du National.

Pour Toronto, l'équipe de National sera probablement la suivante: L. Heureux, Blanchard, Alphonse Valois, Jos. Aubin, Marcelle, Gauthier, Lachapelle, Cousineau, Dupuis, Jollier, Hornier et Henri Valois.

Comme on le voit, les noms de Kavanagh, Brown et Jos. Valois ne figurent pas sur cette liste.

Jos. Valois, encore mal au genou, Kavanagh n'est pas allé pratiquer depuis deux semaines et Brown n'y est allé qu'une fois.

Les attaques injustes et répétées d'un certain journal contre les joueurs irlandais sont pour quelque chose dans l'absence de Kavanagh.

LA COUPE MINTO

La première partie pour possession de la coupe donnée par Lord Minto sera jouée le 26 septembre, à Ottawa entre les Capitals et probablement les Cornwalls, en présence du duc de la duchesse de Cornwall et d'York.

Les New Westminster ne viendront pas dans l'est cette année.

LE POOL

PELLETIER ECRASE SON ADVERSAIRE

La dernière partie de la série jouée pour le titre de champion du Canada à la salle de billard et de pool de M. H. Reynaud, de la rue St-Catherine, a été l'un des plus intéressants et des plus chauds de tout le tournoi.

Le tournoi de tout le tournoi a été marqué sur son adversaire l'il a été encore hier soir son avance sur Lévesque et quand Pelletier comptait ses six cents points, l'ex-champion n'avait à son crédit que 437 points.

Voici le résultat de cette série par partie.

LEVESQUE

1re partie: 122
2me partie: 174
3me partie: 141

PELLETIER

1re partie: 211
2me partie: 193
3me partie: 196

Majorité pour Pelletier: 163 points.

Pelletier se déclare prêt à rencontrer tout adversaire digne de lui et il défendra son titre contre tout venant.

Le défi est ouvert. Allez-y, messieurs les joueurs de pool!

ECHOS DU PIQUE-NIQUE DES BUCHERS

— Son Honneur le maire Préfontaine et presque tous les écrivains ont assisté à la fête et tous ont paru s'intéresser fort à tout ce qui s'y est passé.

L'élitisme ambuleur, Golden Prime, à MM. Daoust et Chares, a donné une exhibition au cours de l'après-midi. Dans l'aide d'un entraîneur, il a fait deux fois le mille en dedans de 2.30. La noble bête fut vivement admirée et applaudie.

Un homme qui n'a pas peu contribué au succès du pique-nique, c'est M. Jos. Neveu, le restaurateur. Ce dernier avait une installation sans pareille. En plus des comptoirs fixes qui s'étendaient sur toute la longueur de l'estrade, il en avait placé des temporaires dont un était purement consacré à ceux qui voulaient manger. M. Neveu avait engagé toute une armée de waiters et de commis de bar, et nous devons dire que jamais, dans une réunion aussi nombreuse, nous n'avons vu un service aussi excellent. Une fois de plus, les propriétaires du Parc n'ont qu'à se féliciter d'avoir accordé les privilèges à M. Jos. Neveu.

LA FIN DU CONCOURS DE TIR

Les prix et les trophées

Nous avons oublié de mentionner hier que l'Ecole d'équitation Hutchison avait gracieusement mise à la disposition de l'hon. ministre de la Milice, son "mail coach", le "Huron", pour le concours au champ de tir de la Pointe aux Trembles.

A midi, le "Huron", conduit par M. P. de Bellefleur, et décoré galement d'écussons aux couleurs canadiennes, est venu se ranger devant le Windsor, pour attendre le ministre et les officiers de son état-major.

Ont pris place sur la voiture: l'hon. Dr Col. Borden, ministre de la milice; le lieutenant-colonel Massey, président du comité exécutif; major Pelletier, Queen's Own, Toronto; M. Wickham, M.L.A. King's County, N.E.; M. R. Gardiner, lieutenant-colonel B. B. Busted, et lieutenant-colonel Hildbrand.

L'hon. M. Borden s'est déclaré enchanté de ce joli voyage, le long du fleuve, où il a pu admirer toutes les beautés de Montréal. Il a chaudement remercié M. de Bellefleur et les directeurs de l'Ecole d'équitation Hutchison de leur gracieuse attention et de leur délicate invitation.

Hier matin, le concours de tir s'est continué à la Pointe aux Trembles. Voici les résultats obtenus:

SERIE B (Entra)

Cinq coups à 600 verges, maximum, 25 points:

1-Capt. J. Kamberg, 15e R.S., 23 \$20.00
2-Serg. Bethune, 5e R.S., 23 \$15.00
3-Serg. W. Drysdale, 1er P.W.F., 22 \$10.00
4-Sol. N.M. McLeod, 3e R.C., 22 \$5.00
5-Sol. C. Morrice, 1er P.W.F., 22 \$4.00
6-Capt. Moffatt, 79e R.C., 22 \$4.00
7-B. Bimmore, V.R.C., 22 \$4.00
8-Capt. R. J. Davidson, 8e R.R., 22 \$4.00

CARSLAKE INDIVIDUEL

Chaque concurrent a dix coups à tirer à 800 et 900 verges. Ouvert aux membres de la milice active. Maximum des points, 100.

Score Prix:

1-Major E. W. Wilson, 3e V.V.C., 93 \$25.00
2-Sergent Drysdale, 1e P.W.F., 90 \$10.00
3-Sergent d'Etat-major Broadhurst, 1e P.W.F., 90 \$15.00
4-Sergent Bethune, 5e R.S., 89 \$12.00
5-Soldat W. E. Mills, 3e V.R.C., 87 \$10.00
6-Soldat Sharpe, 2e R.C.A., 86 \$8.00
7-Canonier J. P. Peddie, 86 \$6.00
8-Canonier W. W. Marks, 86 \$6.00
9-Major Spenning, 53 régiment, 86 \$5.00
10-Soldat C. Morrice, 1e P.W.F., 85 \$5.00
11-Soldat J. J. Drysdale, 3e V.R.C., 85 \$5.00
12-Soldat W. Masten, 1e P.W.F., 84 \$5.00

Les prix des parties ci-dessus mentionnées se trouvent distribués comme suit, entre les différentes équipes.

10-Sergent d'Etat-major J. Broadhurst, des Ecosais Royaux, sergent d'Etat-major D. Outhwaite, caporal J. Kamberg, soldat J. Currie, soldat J. P. Peddie, 427. — Frappée Carslake et \$30.00.

30-lère équipe des Carabiniers du Prince de Galles, sergent Drysdale, caporal J. J. Clarke, soldat C. L. Morrice, soldat J. W. Marks, soldat T. Gandin, 414. — \$15.00.

30-Carabiniers Victoria

LE JOURNAL

IMPRIMERIE ET PUBLICATION

La Cie d'Imprimerie Electrique

(LIMITÉE)

PROPRIETAIRES

MILTON McDONALD, - Gérant.

A Montréal (livré à domicile) \$5.00 par an

Monsieur, 1.00

Edition hebdomadaire, 1.00

Administration, Main 613

Redaction 3934

On s'abonne dans tous les Bureaux de

Poste du Canada, chez nos agents locaux

et à nos bureaux. Tout doit être adressé

à nos bureaux.

LE JOURNAL,

75 Rue St-Jacques, Montréal.

MONTREAL, 16 AOUT 1901

LE RECENSEMENT

Nous recevons à minuit la dépêche

supplémentaire suivante au sujet du

recensement:

Ottawa, 14.—Les chiffres du recense-

ment sont connus. Il y a diminution

considérable dans l'Ontario et augmen-

tation dans Québec. Les provinces mar-

itimes accusent une diminution notable

et l'ouest a doublé sa population. En

somme le résultat est satisfaisant pour

Québec et les provinces de l'ouest, c'est

un résultat décevant au point de vue gé-

néral, car on était en droit de s'atten-

dre à plus d'un demi million d'augmen-

tation.

Ontario doit son augmentation

entièrement aux Cana-

diens - français. Les comtés de

Renfrew, Carleton, Ottawa, Nipissing,

Prescott, Russell, tous les centres de

population française accusent seuls ou

à peu près seuls une augmentation. Les

autres comtés sont ou stationnaires ou

régressifs.

Voici les chiffres tels que votre cor-

respondant a pu, le premier, se pro-

curer ce soir:

Population totale 1901 5,337,166

Population totale 1891 4,833,090

Augmentation générale 503,827

Ontario perd cinq sièges et n'a augmen-

té sa population que de 53,657 habi-

itants.

Québec a augmenté de 132,439 Ames.

La Nouvelle Ecosse perd deux sièges.

L'Ile du Prince Édouard, un siège et le

Nouveau-Brunswick, un siège.

La population de la Colombie-

Anglaise a monté de 38,

000 à 130,000; celle de Manitoba, de

152,000 à 214,000; celle des Territoires

du N.-O., de 66,000 à 145,000; celles

des Territoires non organisés, de 32,000

à 75,000.

Ces chiffres sont sujets à de légères

corrections. Ils ne s'écarteront pas beau-

coup cependant des calculs annuels faits

par logarithmes, chaque année, par les

officiers du bureau des statistiques, M.

M. Johnson et M. Emery St-Denis.

Les chiffres de l'année dernière

étaient de 5,400,000 Ames.

Ces chiffres confirment à peu près la

dépêche que le "Journal" a été le pre-

mier à publier, il y a plus d'un mois.

En perdant cinq sièges, l'Ontario des-

cend à 87 au lieu de 92, tel qu'aujourd'hui.

La diminution dans les provinces mar-

itimes est inexplicable, et le gouverne-

ment fédéral qui a toujours préché que

sa politique était la seule capable de

garder notre population au pays reçoit

un démenti éclatant.

L'augmentation dans l'ouest est natu-

relle. C'est là que se porte le gros

de l'émigration et que l'industrie minière

attire le travailleur.

Ce qu'Ontario perd en influence po-

litique sera donc repris par l'ouest.

Il n'est pas moins satisfaisant de

constater le progrès de l'élément fran-

çais dans toutes les parties du pays.

Que de bien nous pouvons en recueillir

en l'utilisant avec prudence et sagesse.

Ce progrès nous donne certainement le

droit d'espérer que la représentation

française à Ottawa comptera de nou-

velles recrues avant peu.

Mais, en somme, le résultat n'est pas

très réjouissant.

Durant la dernière décennie nous n'a-

ons gagné qu'un demi-million malgré

toutes les sommes dépensées pour l'im-

migration.

Dans la province de Québec même

nous avons moins progressé que de

1871 à 1881, alors que l'augmentation

avait été de 167,000, et nous avons ga-

gné à peine 5,000 de plus que durant

la décennie 1881-91.

Le ralentissement dans le progrès

d'Ontario n'est pas étonnant. Le recense-

ment de 1891 l'indiquait déjà. De

1881 à 1891 l'Ontario n'avait gagné que

206,000 Ames contre une augmentation

de 300,000 dans la décennie de 1871 à

1881.

En général, le progrès est moindre

que durant les deux périodes précé-

dentes.

En 1881 nous avions gagné 688,000

Ames sur 1871 et 1891 nous donnait une

augmentation de 508,000 sur 1881. Cette

année nous ne gagnons que 504,000, prises

entre Québec et l'ouest.

Autrefois, le grand argument fédéral

contre les conservateurs était le chiffre

de la population. Nous allons voir au-

jourd'hui ce qu'il en pense.

Pour ceux qui veulent comparer voici

le résultat des trois recensements pré-

cédents par provinces:

1871 1881 1891

Ontario 1,620,851 1,926,922 2,114,321

Québec 1,991,516 1,359,027 1,488,535

N.-Ecosse 387,500 440,572 450,396

Nouveau-

Brunswick 255,594 321,233 321,363

Manitoba 18,995 62,360 152,106

Col. Angl. 36,247 49,459 98,173

Ile du P.E. 94,021 108,891 109,078

Territoires 56,446 98,967

Total 3,635,024 4,324,810 4,833,230

MON PREMIER LIVRE

Que le lecteur se rassure.

Il ne s'agit pas ici du premier livre

que nous avons lu.

D'ailleurs qui se souvient du premier

livre qu'il a lu?

Non, "Mon premier livre" dont nous

voulons dire un mot est le Manuel des

Commencements publié par le gouverne-

ment de Québec, et dont l'apparition

était attendue déjà depuis quelque temps.

De la valeur pédagogique de ce tra-

vail fait par MM. C. J. Magnan et J.

Ahern, nous avouons notre incompé-

tence à dire quoi que ce soit. C'est pour-

quoi nous nous bornerons à reproduire

du programme publié par les auteurs et

adressé aux instituteurs et aux institu-

trices ce qui suit:

"Mon premier livre" est divisé en

deux parties reliées séparément. Pre-

mière partie: Lire, écrire, compter.

Deuxième partie: Lecture courante ap-

pliquée aux principales branches du pro-

gramme.

La matière de l'ouvrage est adaptée

aux dix mois de l'année scolaire.

Première partie: Comprend cinq

mois — Chaque semaine est composée

de quelques pages de lecture élémentaire,

d'écriture et d'une leçon d'arithmétique

enfantine, généralement une ré-

capitulation terminant chaque semaine.

À la fin des vingt premières semaines, l'é-

lève a parcouru toutes les difficultés

qui constituent le mécanisme de la lec-

ture, il sait écrire ce qu'il a appris à

lire, et de plus, il peut faire les pre-

miers opérations de l'arithmétique d'une

manière raisonnée.

Deuxième partie: Comprend égale-

ment cinq mois — Chaque semaine est

composée de cinq leçons de lecture,

traitant alternativement de la Religion

(Ancien et Nouveau Testament), de la

Géographie, de l'histoire nationale, des

Légendes de choses et de la Grammaire.

À la fin des vingt dernières semaines,

l'élève a acquis, à l'aide de la lecture

courante, des notions sommaires mais

complètes, sur les matières ci-dessus

nommées.

Grâce à ce programme concentré,

l'enfant, n'aurait-il qu'une année à l'é-

cole, serait en mesure de lire, d'écrire

et de compter passablement, et aurait

appris à lire, les grandes lignes de

toute l'histoire Sainte, les principaux

personnages canadiens, de Jacques Car-

tier au cardinal Tassin, etc., etc.

L'économie complète de la méthode

nous venons d'exposer repose sur

cette grande vérité pédagogique: "La

lecture donne à l'élève la clef de toutes

les autres connaissances".

Le programme se termine par cette

remarque dont l'importance n'échappe

à personne:

"Les enfants qui fréquentent la classe

irrégulièrement ne peuvent parcourir

les "deux parties" de "Mon Premier

Livre" durant leur première année de

scolarité. La même remarque s'appli-

que aux élèves peu intelligents ou dont

la santé est très délicate. Dans chacun

de ces cas, la "Première Partie" suffit

pour la première année de scolarité".

Si, comme l'affirment les auteurs,

grâce à ce programme concentré

l'enfant, n'aurait-il qu'une année à l'é-

cole, est en mesure de lire, d'écrire

et de compter passablement, sans grands

efforts, si, en outre, en même temps

qu'il apprend à lire, il apprend les

principaux faits de l'histoire Sainte,

et quelques-uns des noms des personna-

ges qui ont illustré davantage notre

histoire, — il nous semble que "Mon

premier livre" est appelé aux plus con-

solants des succès.

Nous ne savons si cet ouvrage va

être adopté dans toutes les écoles de la

province, la chose paraît assez proba-

ble. Il devrait l'être, s'il tient les

promesses de ses auteurs.

Le livre est abondamment illustré;

cependant, nous trouvons que pour cul-

tiver le goût de l'enfant, plusieurs de

ces illustrations auraient gagné à être

mieux choisies et mieux exécutées.

L'impression ne laisse rien à désirer,

la reliure est certainement trop fra-

gile, et nous ne croyons pas que le

même livre entre les mains d'un jeune

enfant puisse durer plus qu'un mois

ou deux. Bah! c'est le gouvernement

qui paie, et le relieur a tout intérêt à

ne pas faire trop solide.

La sélection des principaux per-

sonnages de notre histoire est excellent,

sauf un seul, celui de L.-J. Papi-

neau que le livre présente

aux enfants comme "un grand

patriote". Voilà une légende qui se-

rait temps, ce semble, de réduire à ses

justes proportions.

Tel est "Mon premier livre".

Nous saurons à la prochaine session

ce qu'il en aura coûté "au pauvre peu-

ple" d'imprimer cet ouvrage, le pre-

mier de la gratuité.

CAISSES POPULAIRES D'EPARGNE

ET DE CREDIT

On nous écrit de Lévis:

"Il y a quelques jours avait lieu à

Lévis, la

FINANCE & COMMERCE

LA HAUSSE CONTINUE

L'activité se généralise sur le marché local et les tendances sont à la hausse

LE POWER EN HAUSSE

Le titre a fait du progrès en sympathie avec les autres valeurs. Le Twin City recule légèrement. Le Pacifique est ferme

(Des bureaux du "Journal")

Jeu 15 août.

Ce qui était vrai hier, l'est encore aujourd'hui. La hausse est apparente, bien soutenue et encore un peu elle se fait générale. La note caractéristique du marché est l'ampleur du mouvement actuel et la rapidité des opérations, qui laissent entrevoir un fort courant d'achat, appuyés par des capitaux disponibles et anxieux de prendre part à une entreprise lucrative.

Il ne faut pas perdre de vue, cependant, qu'un mouvement réactionnaire est possible et déjà la réaction a percé le bout de l'oreille à l'endroit du Twin City, qui après un début ferme de la hausse, a rétrogradé de près d'un point en clôture. Mais ces mouvements alternatifs de réaction et de reprise apportent un nouvel appoint à la spéculation, qui ne manquera pas de mettre à profit tout fléchissement, venant à se produire, sur un titre actif comme, en vue d'une reprise immédiate.

Le Pacifique, lui, n'a rien perdu de son activité et de son ardeur et s'est négocié ferme aujourd'hui de 117-8 à 118-1-4, clôturant à 118 et gagnant 1-8 sur hier. Le Twin City a débuté à 98-1-4 ce fut le plus haut de la journée. De là il descendit lentement à 97-8-8 après des échanges nombreux et actifs, comportant de fortes réalisations de bénéfices.

Le Street s'est échangé ferme à 292, abandonnant une légère fraction en clôture à 291-3-4, soit 1-2 en mieux sur hier.

Le Montreal Power a relevé la tête ce matin tout en se montrant absolument sympathique à la fermeté des autres grandes titres, il n'est pas, croyons-nous, indifférent aux rapports de prochains développements, qui devront se produire dans son entourage immédiat.

La demande est plus portée de ce côté, aussi le cours fait-il immédiatement du progrès gagnant 1-2 à 94-1-2. Le Richelieu est ferme de 117 à 118-8-4. Le Toronto gagne une fraction à 109-7-8. Le Dom. Cotton est soutenu à 80.

Les cotons suivantes ont été spécialement cotées de Londres aujourd'hui à MM. L. J. Forget et Cie :

Grand Tronc : 1ère pré, 98 ; 2e, 82 7-8 ; 3e, 56 3-4.

Pacifique Canadien : 114-3-8.

Anacostia : 91-8.

Atchison : 76-7-8.

MARCHE MONÉTAIRE

Les prêts à demande font à Montréal de 4-1-2 à 5 pour cent ; à Londres, 2-3-8 ; à New-York, 2-1-2 ; Banque d'Angleterre, 3.

ENTRE BANQUES Ach. Vend.

N. Y. Fonds... 5-54 3-64

Stg. 60 jours... 9-2-32 9-5-32

Stg. demande... 9-5-8 9-2-32

Stg. Cables... 9-1-4 9-13-16

Stg. traites de commerce 60 jours... 8-1-4

Stg. traites de commerce 30 jours... 9-1-4

Francs, lettres échangées... 5-18-1-8

Francs, brève échéance... 5-16-1-4

AM COMPTOIR :

N. Y. Fonds... 1-16 1-8

Stg. 60 jours... 9-1-4 9-3-8

Stg. demande... 9-3-4 9-7-8

Stg. Cables... 10

Francs brève échéance... 5-15

BOURSE DE LONDRES

Londres, 15 — L'argent a été en meilleure demande aujourd'hui. Les comptes ont été tranquilles. A la Bourse il n'y eut guère d'affaires en dehors de celles que l'on dénoue en liquidation. Les consolidés et les valeurs de première classe ont continué d'être fermes et tout indique une progression de la demande. Les chemins de fer domestiques ont été plus fermes. Les valeurs étrangères ont été soutenues, mais sans vie. Le Rio Tinto a eu un bon meilleur qu'hier. Les valeurs d'Indes ont été fermes, mais inactives. Les valeurs américaines ont été plus dures, mais les transactions n'ont pas été nombreuses. Les actions ont été plus faciles par suite de réalisations de bénéfices. Le Pacifique Canadien a rétrogradé. La clôture se fit soutenue.

BOURSE DE MONTREAL

VENTES DE LA MATINÉE

Canadien Pacific : 100 à 112-1-4 ; 50 à 112 ; 25 à 112-1-8 ; 15 à 112 ; 10 à 112 ; 5 à 111-3-4 ; 675 à 112 ; 12 à 112-1-4

HUILES HUILES

Chez nous sont les grands magasins des

Huiles lubrifiantes, Graisses, Huiles de lin, Térébenthine.

Essayez un baril d'échantillon d'huile classique "CARBON" pour votre voiture.

Envoyez-nous pour prix et échantillons.

THE ATLANTIC REFINING CO., TORONTO.

112 ; 100 à 111-7-8 ; 125 à 112 ; 2 à 112-1-4 ; 150 à 111-7-8 ; 125 à 112 ; 25 à 117 ; 25 à 116-3-4 ; 25 à 117 ; 25 à 116-3-4

Richelieu & Ontario : 100 à 116-2-4 ; 25 à 117 ; 25 à 116-3-4 ; 25 à 117 ; 25 à 116-3-4

Twin City : 115 à 98-1-4 ; 75 à 98-1-8 ; 50 à 97-8-4 ; 25 à 98-1-8 ; 50 à 97-1-2 ; 100 à 97-1-2 ; 25 à 97-8-8 ; Toronto Street Ry : 75 à 109-7-8 ; 75 à 109-7-8

Montreal Power : 859 à 94-1-2 ; 50 à 94-1-4

Payne Co. : 4000 à 15 ; 500 à 15

Merchant Cotton : 15 à 106 ; 50 à 105-58 à 104

Domestic Steel Com. : 25 à 25

Domestic Steel pref. : 25 à 78

Domestic Cotton : 50 à 80

Merchants Bank : 4 à 154

Domestic Coal Com. : 75 à 38-1-2

Domestic Coal pref. : 40 à 116

MM. L. J. Forget et Cie, courtiers, 1713 rue Notre-Dame, nous fournissent le rapport suivant :

VALEURS

15 Août 14 Août

15 Août 14 Août

15 Août 14 Août

15 Août 14 Août

15 Août 14 Août

15 Août 14 Août

15 Août 14 Août

15 Août 14 Août

15 Août 14 Août

15 Août 14 Août

15 Août 14 Août

15 Août 14 Août

15 Août 14 Août

15 Août 14 Août

15 Août 14 Août

15 Août 14 Août

15 Août 14 Août

15 Août 14 Août

15 Août 14 Août

15 Août 14 Août

15 Août 14 Août

15 Août 14 Août

15 Août 14 Août

15 Août 14 Août

15 Août 14 Août

15 Août 14 Août

15 Août 14 Août

15 Août 14 Août

15 Août 14 Août

15 Août 14 Août

15 Août 14 Août

15 Août 14 Août

15 Août 14 Août

15 Août 14 Août

15 Août 14 Août

15 Août 14 Août

15 Août 14 Août

15 Août 14 Août

15 Août 14 Août

15 Août 14 Août

15 Août 14 Août

15 Août 14 Août

15 Août 14 Août

15 Août 14 Août

15 Août 14 Août

15 Août 14 Août

15 Août 14 Août

15 Août 14 Août

15 Août 14 Août

15 Août 14 Août

15 Août 14 Août

15 Août 14 Août

15 Août 14 Août

15 Août 14 Août

15 Août 14 Août

15 Août 14 Août

15 Août 14 Août

15 Août 14 Août

15 Août 14 Août

15 Août 14 Août

15 Août 14 Août

15 Août 14 Août

15 Août 14 Août

15 Août 14 Août

15 Août 14 Août

15 Août 14 Août

15 Août 14 Août

15 Août 14 Août

15 Août 14 Août

15 Août 14 Août

15 Août 14 Août

15 Août 14 Août

15 Août 14 Août

15 Août 14 Août

15 Août 14 Août

15 Août 14 Août

15 Août 14 Août

15 Août 14 Août

15 Août 14 Août

15 Août 14 Août

15 Août 14 Août

15 Août 14 Août

15 Août 14 Août

15 Août 14 Août

15 Août 14 Août

15 Août 14 Août

15 Août 14 Août

15 Août 14 Août

15 Août 14 Août

15 Août 14 Août

15 Août 14 Août

15 Août 14 Août

15 Août 14 Août

15 Août 14 Août

15 Août 14 Août

15 Août 14 Août

15 Août 14 Août

15 Août 14 Août

15 Août 14 Août

15 Août 14 Août

15 Août 14 Août

15 Août 14 Août

15 Août 14 Août

15 Août 14 Août

15 Août 14 Août

15 Août 14 Août

15 Août 14 Août

15 Août 14 Août

15 Août 14 Août

15 Août 14 Août

15 Août 14 Août

15 Août 14 Août

15 Août 14 Août

15 Août 14 Août

15 Août 14 Août

St-Paul a été très actif, comme d'habitude et les actions préférentielles ont gagné six points. Le Rock Island a gagné 4 points sur quelques transactions. La demande a été très prononcée à l'égard de l'Atchison et des Pacifiques.

Le mouvement du U. S. Steel a créé peu d'intérêt. Les autres valeurs métallurgiques ont fait des gains de 1 à 2-1-2 points. Le sucre a éprouvé une réaction, mais s'est relevé à la fin et a clôturé en hausse de 2-1-4. Le marché était plus actif à la clôture qu'à aucune autre période de la journée et la clôture se fit ferme au plus haut niveau.

Les cours ont ouvert fermes, comme suit :

Amalgamated Copper, 113-3-8 ; Atchison, 75, do, pref. 96 ; Erie, 88-1-4 ; Erie, pref. 85-7-8 ; Louisville, 103-3-4 ; Manhattan, 118 ; Missouri Pacific, 101-1-2 ; Norfolk and Western, 54-1-2 ; New-York Central, 154 ; Ontario and Western, 33-5-8 ; Penna., 145-8-8 ; St. Paul, 164-1-2 ; Sucre, 131-3-4 ; Southern, 20-1-8 ; Southern Pacific, 55-1-8 ; Texas Pacific, 42 ; Union Pacific, 97-3-4 ; U. S. Steel, 44 à 1-4 ; do, pref., 93-1-4 à 1-2 ; W. U., 83-8-8.

Les cours ont ouvert fermes, comme suit :

Amalgamated Copper, 113-3-8 ; Atchison, 75, do, pref. 96 ; Erie, 88-1-4 ; Erie, pref. 85-7-8 ; Louisville, 103-3-4 ; Manhattan, 118 ; Missouri Pacific, 101-1-2 ; Norfolk and Western, 54-1-2 ; New-York Central, 154 ; Ontario and Western, 33-5-8 ; Penna., 145-8-8 ; St. Paul, 164-1-2 ; Sucre, 131-3-4 ; Southern, 20-1-8 ; Southern Pacific, 55-1-8 ; Texas Pacific, 42 ; Union Pacific, 97-3-4 ; U. S. Steel, 44 à 1-4 ; do, pref., 93-1-4 à 1-2 ; W. U., 83-8-8.

Les cours ont ouvert fermes, comme suit :

Amalgamated Copper, 113-3-8 ; Atchison, 75, do, pref. 96 ; Erie, 88-1-4 ; Erie, pref. 85-7-8 ; Louisville, 103-3-4 ; Manhattan, 118 ; Missouri Pacific, 101-1-2 ; Norfolk and Western, 54-1-2 ; New-York Central, 154 ; Ontario and Western, 33-5-8 ; Penna., 145-8-8 ; St. Paul, 164-1-2 ; Sucre, 131-3-4 ; Southern, 20-1-8 ; Southern Pacific, 55-1-8 ; Texas Pacific, 42 ; Union Pacific, 97-3-4 ; U. S. Steel, 44 à 1-4 ; do, pref., 93-1-4 à 1-2 ; W. U., 83-8-8.

Les cours ont ouvert fermes, comme suit :

Amalgamated Copper, 113-3-8 ; Atchison, 75, do, pref. 96 ; Erie, 88-1-4 ; Erie, pref. 85-7-8 ; Louisville, 103-3-4 ; Manhattan, 118 ; Missouri Pacific, 101-1-2 ; Norfolk and Western, 54-1-2 ; New-York Central, 154 ; Ontario and Western, 33-5-8 ; Penna., 145-8-8 ; St. Paul, 164-1-2 ; Sucre, 131-3-4 ; Southern, 20-1-8 ; Southern Pacific, 55-1-8 ; Texas Pacific, 42 ; Union Pacific, 97-3-4 ; U. S. Steel, 44 à 1-4 ; do, pref., 93-1-4 à 1-2 ; W. U., 83-8-8.

Les cours ont ouvert fermes, comme suit :

Amalgamated Copper, 113-3-8 ; Atchison, 75, do, pref. 96 ; Erie, 88-1-4 ; Erie, pref. 85-7-8 ; Louisville, 103-3-4 ; Manhattan, 118 ; Missouri Pacific, 101-1-2 ; Norfolk and Western, 54-1-2 ; New-York Central, 154 ; Ontario and Western, 33-5-8 ; Penna., 145-8-8 ; St. Paul, 164-1-2 ; Sucre, 131-3-4 ; Southern, 20-1-8 ; Southern Pacific, 55-1-8 ; Texas Pacific, 42 ; Union Pacific, 97-3-4 ; U. S. Steel, 44 à 1-4 ; do, pref., 93-1-4 à 1-2 ; W. U., 83-8-8.

Les cours ont ouvert fermes, comme suit :

Amalgamated Copper, 113-3-8 ; Atchison, 75, do, pref. 96 ; Erie, 88-1-4 ; Erie, pref. 85-7-8 ; Louisville, 103-3-4 ; Manhattan, 118 ; Missouri Pacific, 101-1-2 ; Norfolk and Western, 54-1-2 ; New-York Central, 154 ; Ontario and Western, 33-5-8 ; Penna., 145-8-8 ; St. Paul, 164-1-2 ; Sucre, 131-3-4 ; Southern, 20-1-8 ; Southern Pacific, 55-1-8 ; Texas Pacific, 42 ; Union Pacific, 97-3-4 ; U. S. Steel, 44 à 1-4 ; do, pref., 93-1-4 à 1-2 ; W. U., 83-8-8.

Les cours ont ouvert fermes, comme suit :

Amalgamated Copper, 113-3-8 ; Atchison, 75, do, pref. 96 ; Erie, 88-1-4 ; Erie, pref. 85-7-8 ; Louisville, 103-3-4 ; Manhattan, 118 ; Missouri Pacific, 101-1-2 ; Norfolk and Western, 54-1-2 ; New-York Central, 154 ; Ontario and Western, 33-5-8 ; Penna., 145-8-8 ; St. Paul, 164-1-2 ; Sucre, 131-3-4 ; Southern, 20-1-8 ; Southern Pacific, 55-1-8 ; Texas Pacific, 42 ; Union Pacific, 97-3-4 ; U. S. Steel, 44 à 1-4 ; do, pref., 93-1-4 à 1-2 ; W. U., 83-8-8.

Les cours ont ouvert fermes, comme suit :

Amalgamated Copper, 113-3-8 ; Atchison, 75, do, pref. 96 ; Erie, 88-1-4 ; Erie, pref. 85-7-8 ; Louisville, 103-3-4 ; Manhattan, 118 ; Missouri Pacific, 101-1-2 ; Norfolk and Western, 54-1-2 ; New-York Central, 154 ; Ontario and Western, 33-5-8 ; Penna., 145-8-8 ; St. Paul, 164-1-2 ; Sucre, 131-3-4 ; Southern, 20-1-8 ; Southern Pacific, 55-1-8 ; Texas Pacific, 42 ; Union Pacific, 97-3-4 ; U. S. Steel, 44 à 1-4 ; do, pref., 93-1-4 à 1-2 ; W. U., 83-8-8.

Les cours ont ouvert fermes, comme suit :

Amalgamated Copper, 113-3-8 ; Atchison, 75, do, pref. 96 ; Erie, 88-1-4 ; Erie, pref. 85-7-8 ; Louisville, 103-3-4 ; Manhattan, 118 ; Missouri Pacific, 101-1-2 ; Norfolk and Western, 54-1-2 ; New-York Central, 154 ; Ontario and Western, 33-5-8 ; Penna., 145-8-8 ; St. Paul, 164-1-2 ; Sucre, 131-3-4 ; Southern, 20-1-8 ; Southern Pacific, 55-1-8 ; Texas Pacific, 42 ; Union Pacific, 97-3-4 ; U. S. Steel, 44 à 1-4 ; do, pref., 93-1-4 à 1-2 ; W. U., 83-8-8.

Les cours ont ouvert fermes, comme suit :

Amalgamated Copper, 113-3-8 ; Atchison, 75, do, pref. 96 ; Erie, 88-1-4 ; Erie, pref. 85-7-8 ; Louisville, 103-3-4 ; Manhattan, 118 ; Missouri Pacific, 101-1-2 ; Norfolk and Western, 54-1-2 ; New-York Central, 154 ; Ontario and Western, 33-5-8 ; Penna., 145-8-8 ; St. Paul, 164-1-2 ; Sucre, 131-3-4 ; Southern, 20-1-8 ; Southern Pacific, 55-1-8 ; Texas Pacific, 42 ; Union Pacific, 97-3-4 ; U. S. Steel, 44 à 1-4 ; do, pref., 93-1-4 à 1-2 ; W. U., 83-8-8.

Les cours ont ouvert fermes, comme suit :

Amalgamated Copper, 113-3-8 ; Atchison, 75, do, pref. 96 ; Erie, 88-1-4 ; Erie, pref. 85-7-8 ; Louisville, 103-3-4 ; Manhattan, 118 ; Missouri Pacific, 101-1-2 ; Norfolk and Western, 54-1-2 ; New-York Central, 154 ; Ontario and Western, 33-5-8 ; Penna., 145-8-8 ; St. Paul, 164-1-2 ; Sucre, 131-3-4 ; Southern, 20-1-8 ; Southern Pacific, 55-1-8 ; Texas Pacific, 42 ; Union Pacific, 97-3-4 ; U. S. Steel, 44 à 1-4 ; do, pref., 93-1-4 à 1-2 ; W. U., 83-8-8.

Les cours ont ouvert fermes, comme suit :

Amalgamated Copper, 113-3-8 ; Atchison, 75, do, pref. 96 ; Erie, 88-1-4 ; Erie, pref. 85-7-8 ; Louisville, 103-3-4 ; Manhattan, 118 ; Missouri Pacific, 101-1-2 ; Norfolk and Western, 54-1-2 ; New-York Central, 154 ; Ontario and Western, 33-5-8 ; Penna., 145-8-8 ;

Les Chemises de Tooke

Sont pour ceux qui reconnaissent une bonne chose lorsqu'ils la voient et ne sont satisfaits que de ce qu'il y a de mieux.

R. J. TOOKE, 177, rue St-Jacques
2387, rue Ste-Catherine, ouest
1553, rue Ste-Catherine, est.

LE PROJET WOLVIN

Les commissaires du port le discutent avec les membres du Syndicat, mais aucunes négociations ne sont entamées

La conférence des commissaires du port avec les membres du syndicat Wolvin, concernant les concessions de certains privilèges pour le transport du grain à la Pointe du Moulin à Vent, a eu lieu à deux heures hier après-midi, à la salle de réunions de la commission du port.

Tous les commissaires étaient présents et le sénateur Mackay présidait. Les associés du capitaine Wolvin sont MM. W. L. Brown, président de l'American Ship Building Company, de Chicago, Ill., J. H. Hoyt, de Cleveland, Ohio, Edward Smith, de Buffalo, directeur de l'American Ship Building Company, M. Robert Wallace, père, et J. C. Wallace, fils, de Cleveland, Ohio, et J. T. Smith, de Buffalo, représentant du capitaine Wolvin au Canada.

La proposition Wolvin, comme on le sait, a été faite au printemps dernier et longuement discutée par les commissaires du port. A cette époque, le capitaine Wolvin demandait au gouvernement d'un éleveur à la Pointe du Moulin à Vent. Mais le refus du gouvernement de disposer d'une telle somme pour une corporation privée, avait refroidi les négociations. Le capitaine Wolvin entra cependant en correspondance avec les commissaires et, finalement, l'on en vint à une conférence.

Le sénateur Mackay fit remarquer, en ouvrant l'assemblée, que son voyage à travers l'Ouest, l'avait convaincu que les visiteurs de Cleveland, Buffalo, Duluth et Chicago, étaient des hommes d'affaires expérimentés et disposés à entreprendre un grand commerce dans le

port de Montréal.

M. James A. Hoyt dit qu'il s'était assuré que le consentement du gouvernement était nécessaire pour obtenir des avantages de Port Colborne. Si l'on réussissait, il pourrait garantir l'arri- vement nécessaire à l'entreprise. Il pré- fère attendre la décision de l'hon. M. Tarte à ce sujet.

M. Brown dit que son intention est de faire passer par le canal de Mon- réal tout le grain possible. L'éleveur projeté, à la Pointe du Moulin à Vent, posséderait les dernières améliorations modernes, avec une capacité de 500,000 minots.

M. Bickerdike demande au capitaine Wolvin quel serait le chiffre d'affaires qu'il pourrait garantir annuellement, avec une flotte de 10 à 15 steamers, pour le transport du grain de Port Col- borne à Montréal.

Le capitaine Wolvin est d'avis que l'éleveur pourrait fournir au minimum 10,000,000 de minots de grain par an- née.

Chaque vaisseau, dit M. Brown, pourrait faire trois voyages, aller et re- tourner, par mois, et cela pendant sept mois durant, ce qui forme un total de 210 voyages, de Port Colborne à Mon- réal, et 15,000,000 minots de grain pour l'éleveur.

Les commissaires du port ont paru satisfaits des explications données par les visiteurs de l'Ouest, sur les avan- tages d'un éleveur à la Pointe de Mou- lin à Vent.

Il y aura en toute probabilité nouvel- le réunion des commissaires, samedi prochain, à laquelle assistera l'honora- ble M. Tarte.

AVEC LES FILS SOUTERRAINS

Les gens ne pourraient plus se casser la tête contre les poteaux

"La fin d'un beau jour..." n'a pas été celle qu'avait sans doute rêvée le pauvre Edouard Fitzpatrick qu'on a transpor- té à l'hôpital, un peu après minuit la tête en marmelade.

Hier, il était allé au pique-nique au Sault-au-Récollet et les douzeurs de la paix des champs l'avaient tant charmé qu'il résolut de s'en griser le plus pos- sible. Il attendit donc le dernier tram- way, celui de minuit, avant de s'en re- venir à la ville.

Tout le long de la voie, se trouve une suite ininterrompue de solides poteaux, servant à soutenir les fils électriques. Ces poteaux longent la voie et forment pour ainsi dire le tramway qui passe près d'eux. C'est pourquoi il est très imprudent de se passer la tête en de- hors ou de se tenir sur le marchepied ; c'est même défendu.

Fitzpatrick avait-il des idées anarchi- ques au point de vouloir, à la façon d'un héros, démolir les obstacles avec la tête ?

Toujours est-il qu'il prenait plaisir à changer de place, et à passer sur le marchepied. Tout à coup, un bruit sec lui fit connaître que le tramway s'ar- rêtait. Il attendit donc le dernier tram- way, celui de minuit, avant de s'en re- venir à la ville.

Tout le long de la voie, se trouve une suite ininterrompue de solides poteaux, servant à soutenir les fils électriques. Ces poteaux longent la voie et forment pour ainsi dire le tramway qui passe près d'eux. C'est pourquoi il est très imprudent de se passer la tête en de- hors ou de se tenir sur le marchepied ; c'est même défendu.

Toujours est-il qu'il prenait plaisir à changer de place, et à passer sur le marchepied. Tout à coup, un bruit sec lui fit connaître que le tramway s'ar- rêtait. Il attendit donc le dernier tram- way, celui de minuit, avant de s'en re- venir à la ville.

Tout le long de la voie, se trouve une suite ininterrompue de solides poteaux, servant à soutenir les fils électriques. Ces poteaux longent la voie et forment pour ainsi dire le tramway qui passe près d'eux. C'est pourquoi il est très imprudent de se passer la tête en de- hors ou de se tenir sur le marchepied ; c'est même défendu.

Toujours est-il qu'il prenait plaisir à changer de place, et à passer sur le marchepied. Tout à coup, un bruit sec lui fit connaître que le tramway s'ar- rêtait. Il attendit donc le dernier tram- way, celui de minuit, avant de s'en re- venir à la ville.

Tout le long de la voie, se trouve une suite ininterrompue de solides poteaux, servant à soutenir les fils électriques. Ces poteaux longent la voie et forment pour ainsi dire le tramway qui passe près d'eux. C'est pourquoi il est très imprudent de se passer la tête en de- hors ou de se tenir sur le marchepied ; c'est même défendu.

Toujours est-il qu'il prenait plaisir à changer de place, et à passer sur le marchepied. Tout à coup, un bruit sec lui fit connaître que le tramway s'ar- rêtait. Il attendit donc le dernier tram- way, celui de minuit, avant de s'en re- venir à la ville.

Tout le long de la voie, se trouve une suite ininterrompue de solides poteaux, servant à soutenir les fils électriques. Ces poteaux longent la voie et forment pour ainsi dire le tramway qui passe près d'eux. C'est pourquoi il est très imprudent de se passer la tête en de- hors ou de se tenir sur le marchepied ; c'est même défendu.

Toujours est-il qu'il prenait plaisir à changer de place, et à passer sur le marchepied. Tout à coup, un bruit sec lui fit connaître que le tramway s'ar- rêtait. Il attendit donc le dernier tram- way, celui de minuit, avant de s'en re- venir à la ville.

COMME EN AFRIQUE SUD

Faute d'ennemis, les "anglais" mettent le feu à la place, rue Rivard

MAIS UN DETECTIVE GUETTE ET ARRETE

Un jeune homme d'excellente famille, Joseph Del Vecchio a été arrêté hier soir sous l'accusation d'avoir mis le feu au logement d'un de ses amis, Joseph Desjardins, 315, rue Rivard. Surpris en flagrant délit serait une expression plus conforme aux faits.

Joseph Desjardins est un des héros des contingents africains qui, partis dans l'intention d'aller faire voir aux Boers ce que c'est que des Canajays, sont revenus écopés et bredouilles. Néanmoins, notre piqueur, s'il n'a pas eu de succès, a conservé le goût des ar- mes et son logement est fortifié comme Gibraltar. Des fusils, des pistolets, des armes blanches sont suspendus aux mu- railles et le pauvre piqueur s'aventure dans sa forteresse tremblant dans ses boîtes à la vue de tous ces engins de destruction.

Del Vecchio était très intime avec Desjardins, et ce dernier l'avait, peu à peu, initié aux secrets de la stratégie. Del Vecchio de la nature et pacifique, mais l'amour des armes, l'instinct de mettre tout à feu et à sang lui a inspiré, hier soir, une grosse bêtise pousse qui lui coûtera probablement cher.

Il y a quelques semaines, Desjardins envoyait promener sa femme à la cam- pagne, et, pendant l'absence de sa fré- rière, pria Del Vecchio de venir camper

avec lui. Del Vecchio accepta et trans- porta ses pénates et son armement chez son ami. Ce fut la vie de garnison en règle. Ils passaient joyeusement leur temps. De temps à autre ils se met- taient en campagne contre des ennemis imaginaires, quelques portraits de krug- er ou de DeWett peut-être, et les fus- illaient d'importance. Pendant des heures, la nuit et le jour, ils éveillaient les échos et les jurons des environs.

Enfin, hier soir, les ennemis étant sans doute complètement exterminés, il fallut brûler la scène du carnage et cette œuvre fut confiée à Del Vecchio. Ce dernier ne recula pas en face du de- voir et se mit aussitôt à exécuter les ordres.

Pour ne pas manœuvrer son coup, il ré- solut de mettre le feu à deux endroits à la fois, en avant et en arrière du lo- gement. Il plaça une lampe par terre sur le tapis du salon, et une dans une chambre, en arrière.

Il revint alors en avant et donna un vigoureux coup de pied sur la lampe allumée. Le feu prit, et l'incendie se déclara dans la chambre où était l'autre lam- pe et incendia le lit.

Par malheur pour lui, en face du lo- gement, une citadelle demeure un repê- sent de la force publique, le détectif- ve Riopelle, qui était dans une fenêtre de son logis. Le policier aperçut Del

Vecchio frapper la lampe du pied et vit le feu s'allumer. Prompt comme la foudre, il alla sonner l'alarme et, en compagnie d'un constable, alla se po- ser en face de la maison de Desjardins. Les pompiers du poste No 14 furent bientôt sur les lieux, enfouirent la porte et pénétrèrent dans la maison. Ils étaient commandés par le sous-chef Saint-Pierre. Ils aperçurent Del Vec- chio qui regardait bêtement brûler la maison. En quelques minutes ils eu- rent éteints les flammes dans les deux pièces, et devant la preuve évidente d'incendie criminel, le sous-chef ordon- na l'arrestation de Del Vecchio. Celui-ci, quoique bien armé, se laissa empoigner par le détective et le constable. Ils lui enlevèrent une carabine chargée qu'il avait en mains et le conduisirent au poste.

Le prisonnier fut fouillé et l'on trou- va dans ses poches un antique pistolet à pierre, chargé jusqu'à la gâchette.

Puis un constable alla monter la gar- de devant la maison incendiée, qui de- meurera close jusqu'à l'enquête.

Desjardins était, dit-on, absent de sa demeure, mais il se peut qu'il soit aussi arrêté.

Les commissaires des incendies ins- truiront une enquête sur cette affaire aujourd'hui.

LE FEU A SAINTE-CUNEGONDE

Le clos de bois de M. J. K. Ward, rue Atwater, consumé par les flammes, hier soir

Près d'un million de pieds de planches empilées, en fumée

Il pouvait être 10.45 heures, hier soir, lorsque les pompiers furent appelés au clos des rues Notre-Dame et Atwater. Simultanément avec le premier appel du tocsin, une immense fleur rouge em- brassait le firmament, à l'ouest de Montréal. Cette fleur dans la nuit, avait quelque chose de sinistre, c'était comme un lever d'aurore ou un crépus- cule, mais quelque chose de sanglant, de triste, donnant l'impression d'un malheur collectif.

Pourtant les Montréalais s'y connais- sent en fait d'incendie. Ils en ont as- sez vu depuis quelques mois. Dans la rue, des cris, des interpellations : "Où est le feu ?" — "A Sainte- Cunégonde, ça doit être considérable".

Les tramways s'empêchent d'une foule de curieux. Foule bruyante et même joyeuse à cause de l'excitation, de l'é- merveillement, toujours indéfectible, à l'approche d'un spectacle nouveau et sensa- tionnel.

Les pompiers du centre de la ville n'avaient pas encore été appelés.

LE CLOS DE BOIS DE M. J. K. WARD, EN FEU

Fort heureusement, l'été de la fleur dans le firmament faisait prévoir une catastrophe plus considérable en- core que ce dont il s'agissait. Un peu plus bas que la rue Notre-Dame, rue Atwater, se trouvait l'entrepôt de plan- ches de J. K. Ward, dont l'une des ex- trémités donne sur le canal. Les piles de planches flambaient, et il s'y trou- vait tant de bois sec que cela faisait une belle flambée.

L'ORIGINE DU FEU

Le représentant du "Journal" inter- rogea un citoyen dont le domicile se trouve vis-à-vis le clos, au sujet de

l'origine du feu.

Le feu s'est communiqué très vite à toutes les piles de planches qui se trou- vaient à l'entrepôt. L'arrivée des pompiers de St-Henri, Ste-Cunégonde et de Ste-Elizabeth qui n'ont aucunement retardé, la flamme et les étincel- les s'élevaient bien haut dans les airs. Les pompiers se mirent immédiatement à la besogne et surent si prendre avec tant d'adresse que, en moins d'un quart d'heure, les flammes quoique aussi in- tenses qu'au début, étaient circonscrites. Il n'y avait plus aucun danger pour le bois environnant le clos. La voie devenait à chaque minute de plus en plus compacte, sur le théâtre de l'incendie.

Il était difficile de résister à 100 pas du foyer, à cause de l'intense chaleur qui s'en dégageait.

Plusieurs opinions circulaient parmi les 15 à 20,000 personnes présentes au sujet de la cause de l'incendie. On ne se peut affirmer que ce soit là l'œuvre d'incendiaires, mais on affirme que l'é- chappement de la fumée de la cheminée de château-fort à des personnages sus- pect, des vauriens, bons à se chamail- ler, à se tapocher sur les bords du ca- nal Lachine, et même à dévaliser les passants.

LE TRAVAIL DES POMPIERS

Pendant plus d'une heure, le combat fut acharné. Les pompiers étaient de l'eau, de l'eau qui se volatilisait sous l'effet de la chaleur, et de la fumée qui se dégageait de la cheminée de château-fort.

Plusieurs opinions circulaient parmi les 15 à 20,000 personnes présentes au sujet de la cause de l'incendie. On ne se peut affirmer que ce soit là l'œuvre d'incendiaires, mais on affirme que l'é- chappement de la fumée de la cheminée de château-fort à des personnages sus- pect, des vauriens, bons à se chamail- ler, à se tapocher sur les bords du ca- nal Lachine, et même à dévaliser les passants.

Le représentant du "Journal" inter- rogea un citoyen dont le domicile se trouve vis-à-vis le clos, au sujet de

sur tout le bois qui restait à consommer, mais elles se trouvaient enfermées dans un cercle liquide d'eau elles ne pou- vaient s'échapper. S'il eût été très fort, hier soir, il est probable que tout St-Henri et Ste-Cunégonde y auraient passé.

LES AMBULANCES

En cas d'accident, l'ambulance de l'hôpital Notre-Dame était sur les lieux, mais il n'y en eût pas chez les pompiers, ces derniers n'ayant pas besoin de trop s'exposer.

LES PERTES

Il est assez difficile d'évaluer les per- tes à première vue, mais les débris dis- sidents aujourd'hui un espace de deux arpents et demi carrés, au bas du clos. Le clos de bois, dit un Cana- dien qui paraissait s'y connaître, on l'aurait pu faire de bois, il y avait 500,000 pieds de bois, dans ce terrain que vous voyez là, et il était beaucoup plus petit que ce qui brûle là-bas.

On peut donc dire à peu près que M. Ward a perdu près d'un million de pieds de bois de charpente. On ignorait hier soir s'il y avait des assurances.

APRES LE FEU — LES RUINES

Vers une heure moins le quart, le feu n'avait plus de prise, et le vaste clos d'il y a quelques heures n'était plus qu'un champ de brumes. Enfin, il pou- vait être deux heures a.m., quand tout fut complètement éteint. Depuis long- temps, la population des deux cités de St-Henri et Ste-Cunégonde avait regar- dé ses pénates et dormait paisible- ment. Les spectateurs, dans les con- grégations, diminuent en raison directe de la diminution des émotions. Ce qui prouve que dans les mouvements d'une foule il y a quelque chose de plus que la curiosité et de quelque chose là, c'est la recherche des fortes sensations.

LA PAROISSE DE ST-SAUVEUR

On a certainement exagéré la pensée de l'auteur des rapports que nous avons publiés sur la tragédie de Saint-Sau- veur.

Il n'a pu entrer dans notre pensée de rendre la brave et honnête population de la paroisse de Saint-Sauveur, res- ponsable des actes de quelques indivi- dus sans foi ni loi. Pas plus que la partie respectable de la population de Montréal peut être tenue responsable des excès de boisson, des désordres, des vols et des scandales que nos tribu- naux de police ont à juger presque chaque matin.

Avec son site admirable, avec l'esprit de progrès et la prospérité de ses citoyens, avec la réputation sans ta- che dont a joui jusqu'ici Saint-Sau- veur, ce serait criminel de la part de l'importeur qui de vouloir de propos dé- libéré, noircir et amoindrir le juste prestige de cette belle paroisse.

Qu'il y ait là comme partout ail- leurs sur les confins des lieux, un coin, un bas de côté, un morceau de rang malfamé, la chose est probable. Il suffit pour cela d'un mélange de quel- ques familles dévoyées. Qu'on se sou- vienne qu'il y a des taches dans le so- leil.

Nous le répétons : on a certainement exagéré la pensée de l'auteur des rap- ports en question qui n'a pas vu, qui n'a pas voulu étendre à toute une population respectable, comme et hono- rée les actes de quelques individus avec lesquels elle n'avait aucun rapport.

Arrête la diarrhée et les crampes de l'estomac

Le véritable Angostura Bitters, im- porté du Dr Seigert.

Grandes attractions

Toutes les belles attractions restent jusqu'à dimanche soir au Parc Scholier. Ne manquez pas ce programme in- comparable.

Encore les éléphants

Jusqu'à dimanche soir nous aurons encore les éléphants dressés. Au Parc Scholier.

UNE ANGOISSANTE MINUTE

Un vieux monsieur, au lieu de sauter dans un tramway, fait un faux pas

Se fait traîner par le char, dégringole dans une fosse et s'assomme sur un madrier

Un vieux monsieur, très bien mis, à failli se faire tuer d'une manière ex- traordinaire vers six heures, hier soir. Rue Ste-Catherine, à l'angle de l'Ave- nue Seymour, la corporation fait des excavations pour y placer des canaux. Le vieux monsieur attendait un tram- way et faisait les cents pas auprès de l'excavation. C'était la fin de la partie de base-ball et le premier wagon qui s'avancé vers le vieux monsieur était bondé. Néanmoins, le vieux monsieur, résolu d'y monter, il croyait sans doute avoir conservé la vigueur de ses mollets de vingt ans. Hélas ! il s'était trompé. Il s'accrocha à la barre de la plate-forme d'en arrière, et se disposa à

sauter par la passerelle. Peine inutile, il sauta à côté. Mais il ne lâcha pas prise et fut traîné par le tramway. Tout-à-coup les jambes du vieux mon- sieur touchèrent l'anneau de la terre sorte de l'excavation, et le choc fut trop vio- lent pour ses forces. Il lâcha la barre, et dégringola dans la fosse. En tombant il s'accrocha par les mains à un madrier qui soutenait les pans de la fosse, et, pour comble de malheur, la planche céda et lui tomba sur la tête.

Tous les spectateurs crurent le vieux monsieur mort et déjà dans sa fosse. Mais il n'en était rien. On le releva, et après avoir tapoté sur ses habits pour en faire sortir la poussière, il regagna son logis sans aucune blessure.

LES "800"

Le choix des invités qui auront le privilège de s'incliner devant le duc de Cornouailles

LA TACHE DE M. BEAUSSET

M. René Beausset, assistant-greffier de la Ville, vient d'être chargé par le comité de la réception de Leurs Alte- sses, de préparer la liste des invitations. C'est lui qui devra trouver les 800 personnes qui constitueront la fine fleur de la société montréalaise.

Cela fera crouler bien des illusions chez ceux qui ont la manie de se croi- re issus de la cuisse de Jupiter. Les exigences de l'heure pressent la ville de Montréal, les égaux des fameux "400" de New-York. Souhaitons tou- tefois que nos "800", à nous, soient moins exclusifs que les "400" de New- York.

EPATANTES !

Les voitures que Lord Strathcona exhi- bera à la visite royale

Lord Strathcona a donné des ordres à MM. Ledoux et Cie, afin que ses voitures qui doivent être mises à la dis- position de Leurs Alteesses, soient prêtes au jour et à l'heure voulus.

Les voitures de Lord Strathcona se- ront pour la suite de Leurs Alteesses, le duc et la duchesse ayant à bord, avec eux, leur voiture spéciale, la même qui a servi pour tout le voya- ge.

Les chevaux seront fournis par lord Strathcona.

Trois voitures sortiront des ateliers de M. Ledoux, un landau, un brougham et une victoria.

Elles seront bourrées de coussins bleus avec glands, et seront peintes en bleu foncé strié de rouge écarlate, les couleurs royales. M. Ledoux doit se conformer aux ordres reçus et exécuter les plus beaux spécimens du genre, au Canada. Ces voitures, seront termi- nées, le 10 septembre.

LES PIANOS MASON & RISCH ont acquis leur réputation enviable par l'exquise qualité chantante de leur son et leur merveilleuse durabilité. Aujourd'hui, ils sont meilleurs que jamais et conti- nuent de faire les délices des musiciens et du public connaissant.

Vu que les Pianos Mason & Risch sont vendus par les fabricants eux-mêmes, ils ne coûtent que très peu plus cher que les pianos ordi- naires. Catalogue envoyé gratis à ceux désirant acheter et liste de prix.

THE MASON & RISCH PIANO CO., Ltd.
Seuls Agents pour l'Orgue «Vocalion» 2469, Ste-Cathe. i.e. Montréal.



AVIS IMPORTANT. LA TEMPERATURE

Messieurs Is. Turcot et H. Casavant ne sont plus auto- risés à faire de la sollicita- tion ou de la collection pour "Le Journal".

L'ADMINISTRATION.

COUPS DE TELEPHONE

Edison à Sudbury

M. Thomas A. Edison, le célèbre in- vateur américain, vient de louer un bureau à Sudbury. On sait qu'il veut étudier les mines de nickel de la locali- té.

Partie remise

L'honorable M. Blair et les princi- paux fonctionnaires de l'Intercolonial qui devaient se rencontrer à Québec hier, ont remis leur réunion à aujourd'hui.

Les chiffres parlent

Hier soir, à l'assemblée des institu- teurs, un professeur d'Ontario parlait à tout bout de champ d'Ontario comme de la première province en fait d'éducation.

Il y a quatre ans, dit-il, on s'as- semblait à Montréal. Il y avait trois cents délégués. L'an dernier, on s'as- semblait à Toronto. Il y avait 37 délégués. L'an dernier, nous nous réunissions à Halifax, il y avait huit cents délégués. Cette année, à Ottawa, il n'y a que 71 délégués.

Il est casé

M. E. H. Workman, de Kilmington, a été employé par le gouvernement pour collaborer à l'inspection des fruits à Montréal.

NOTES MUNICIPALES

Ste-Cunégonde paiera

Le Conseil de Ville de Ste-Cunégonde s'est assemblé mercredi pour discuter la question du pavage en asphalte des rues Notre-Dame, Ste-Jacques et Ste-André.

Le secrétaire, M. Vebert, dit que d'a- près l'avis de la corporation, il a notifié la compagnie des tramways de Montréal d'avoir à réparer les rues im- médiatement. Au cours de la discussion on insista sur le point que par l'entente du 28 juin, conclue avec la compagnie, la ville abandonnait sa poursuite contre ladite compagnie, et devait payer \$5000 à cette dernière pour son matériel. Il reste encore une balance à payer, sur cette somme.

Le conseiller Hamelin proposa que cette balance fut immédiatement payée par le secrétaire trésorier, mais l'éche- vin Roy proposa en amendement, qu'il valait mieux ne rien payer, avant que la compagnie ait commencé les travaux de pavage, et ce, immédiatement afin que tout soit terminé cette année. On prit le vote et l'amendement Roy fut rejeté. Voici le résultat du vote.

Pour l'amendement : MM. Roy et Emond.

Contre l'amendement : MM. Hamelin, Lippé, Montheiland, Fabien, Cypriot et le maire Ducharme, qui vota comme conseiller.

Réduire les dépenses

La commission de l'incinérateur s'est réunie hier, pour l'expédition d'affai- res courantes. On s'est, en outre, oc- cupé des moyens à prendre pour rédui- re les dépenses afin de faire face aux crédits votés en décembre dernier.

Des instructions ont été données dans ce but au surintendant, et on s'attend à un résultat satisfaisant.

Les échevins reprennent le collier

Malgré la vacance qui s'étend, quel- ques laborieux parmi les échevins dé- sistent les places d'eau et le "doleur farniente" des villégiatures, pour s'en revenir s'encarner et abattre de l'ouvrage en vue des fameuses réceptions. Ce sont, pour cette fois, les échevins Gallery, retour de Caca- nia, hier, et Robillard, dans les congés, après quelques jours passés à Old Or- chard.

M. Pinteau, jardinier de la ville, est de retour d'un voyage à Philadelphie. Il a fait l'acquisition de 129 splendides palmiers qui serviront d'ornement exté- rieur et intérieur à l'Hôtel-de-Ville lors de la réception royale. M. Pinteau fera un déploiement extraordinaire de fleurs et de verdure à cette occasion.

Ce soir Ce soir

Ce soir, demain et dimanche, il y au- ra de nouvelles représentations par les éléphants dressés de Lockhart. Il faut les voir de près, pour juger de ce qu'ils peuvent faire. C'est réellement extra- ordinaire. Représentations l'après-mi- di et le soir au Parc Scholier.

1 ins.

OU ALLEZ-VOUS ?

En sixième page l'heure des trains d'aujourd'hui.

AUJOURD'HUI

Proctor — "Moths" et "In a dress- ing room" et vaudeville.

Théâtre National Français — "Martyre". Théâtre Royal — "The American Girl". Théâtre Français — "Under two flags".

Parc Scholier — Festival des employés de tramway.

Parc Riverside — Vaudeville et musique.

SPORT — Baseball : Worcester vs Mon- réal, 4 heures p.m.

Banquet des éléphants

Samedi après-midi les enfants sont invités à soigner les éléphants sur la scène. Sous la surveillance de M. Lock- hart et de ses employés, les gâteaux et tout ce qui est nécessaire sera fourni par le Parc Scholier.