

BULLETIN MENSUEL

— PUBLIÉ PAR LA —

CHAMBRE DE COMMERCE FRANÇAISE DE MONTRÉAL

TIRÉ A MILLE EXEMPLAIRES

Prix d'abonnement

10 francs par an.

SIÈGE DE LA CHAMBRE

**10 RUE DE L'HOPITAL,
MONTREAL.**

Le Bureau est ouvert tous les jours, sauf le dimanche, de 10 heures à midi et de 1 heure à 4 heures.

Adresser toutes lettres et communications à la Chambre de Commerce Française de Montréal, à MONTREAL CAN.

10 Rue de l'Hopital.

Adresse Télégraphique : "GALLIA" Montréal.

A V I S

Le Commerce français trouvera tout intérêt à se renseigner auprès de notre Chambre de Commerce sur le compte de tout individu de notre place sollicitant des représentations.

Nous recommandons aux personnes, qui ont l'occasion de nous écrire, de bien indiquer l'adresse exacte de notre Compagnie :

**Chambre de Commerce Française
de Montréal,**

10 RUE DE L'HOPITAL.

En omettant la désignation **Française**, ce qui arrive à plusieurs de nos correspondants, les lettres sont remises—comme il est juste—à la **Chambre de Commerce du District de Montréal.**

Comptes rendus des séances de la Chambre de Commerce Française de Montréal.

SÉANCE DU 20 NOVEMBRE 1902.

Extrait du procès-verbal de la séance du vingt novembre mil neuf cent deux, tenue sous la présidence de M. H. Jonas, président.

Parmi les présents : MM. de Sieyès, Chouillou, Bouesnel, Gouillioud, Helbronner, Pinoteau, Pony, Hamon.

Le procès-verbal de la dernière séance est lu et adopté.

Il est procédé au dépouillement du courrier qui contient un certain nombre de demandes de renseignements notamment sur les livres, vins et liqueurs, bestiaux, etc.

L'ordre du jour étant épuisé, la séance est levée.

SÉANCE DU 4 DÉCEMBRE 1902.

Extrait du procès-verbal de la séance du quatre décembre mil neuf cent deux, tenue sous la présidence de M. H. Jonas, président.

M. le Consul Général de France assiste à la réunion. Parmi les présents : MM. de Sieyès, Balcer, Chouillou, Cordon, Maignot, des Etangs, Gouillioud, Devin, Monier.

Le procès-verbal de la précédente séance est lu et adopté.

Il est procédé au dépouillement du courrier qui contient plusieurs demandes de renseignements notamment sur les vins et liqueurs, chaussures, épices, produits pharmaceutiques, cuirs, huiles d'olive, etc.

L'ordre du jour étant épuisé, la séance est levée.

LES RELATIONS COMMERCIALES FRANCO-CANADIENNES

Au banquet annuel des élèves de l'École Polytechnique de Montréal, qui a eu lieu à l'hôtel Windsor le 22 novembre, et auquel assistaient plusieurs personnages de distinction, le nouveau ministre de la Marine et des Pêcheries a fait ressortir, dans une chaude allocution, l'importance croissante du commerce extérieur du Canada. " Si l'on calcule par tête d'habitant, a dit M. Préfontaine, le Canada occupe dans le monde, le troisième rang par ordre d'importance, immédiatement après la Grande-Bretagne et la Belgique ".

Le Consul Général de France, appelé ensuite à prendre la parole, s'est félicité avec M. Préfontaine des progrès constants du commerce extérieur du Canada. " Mais, a-t-il ajouté, le rapport du chiffre du commerce extérieur d'un pays à celui de sa population ne peut montrer qu'une des faces de la question, et il faut se bien garder d'en interpréter les conséquences dans un sens trop absolu. Pour ce qui concerne spécialement le Dominion Canadien, dont le territoire est immense et la population clairsemée, c'est l'évidence que le marché intérieur est par essence radicalement insuffisant. De là découle la nécessité non moins évidente de chercher au dehors, pour des produits toujours surabondants, des débouchés de plus en plus larges. Le marché français peut être un de ces débouchés. Lors d'un séjour récent à Paris—si l'on en juge par les déclarations du premier ministre à son retour à Montréal—Sir Wilfrid Laurier et l'Honorable M. Fielding ont dû faire de la bonne besogne et préparer la voie à un nouvel arrangement commercial. Sans rien révéler de choses que d'ailleurs j'ignore, a dit plaisamment M. Kleczkowski, il est bien permis d'exprimer l'opinion qu'une entente devrait être facile et de souhaiter qu'elle soit, le jour venu, aussi complète et aussi cordiale que possible ".

Ces paroles ont été vivement applaudies. Nous nous associons avec empressement au vœu qu'elles expriment. Ce n'est pas faire preuve d'une curiosité excessive, si nous ajoutons que notre Chambre de Commerce ne serait pas fâchée de savoir ce qu'il est advenu des négociations engagées à Paris par les ministres canadiens, sur quels points elles ont pu porter, et quelles chances elles offrent d'aboutir promptement à un accord dont profiterait certainement le commerce des deux pays.

LA POMME CANADIENNE

Si la pomme est originaire de la Mésopotamie, où les archéologues chrétiens placent le site du Paradis Terrestre, il n'en est pas moins vrai qu'elle est beaucoup plus savoureuse dans les pays froids que dans les pays chauds. Le Canada, par exemple, exporte des pommes en Louisiane et en Floride, d'où il importe des oranges, etc. Nous n'avons pas l'intention de faire ici une étude détaillée et documentée de la pomme canadienne, qui, pourtant, en vaut bien la peine. Ce sera pour quelque autre occasion. Un simple coup d'œil suffira pour le moment ; et répondra aux questions que l'on se pose sans doute en France, après une année, " où il n'y a pas eu de pommes ", à savoir si le Canada ne pourrait pas fournir la pomme déficitaire pour la fabrication des cidres de Normandie et de Bretagne.

Il est clair que les pommiers canadiens viennent de semis ou de boutures de pommiers normands et bretons apportés par les compatriotes de Jacques Cartier et de Samuel de Champlain. Toutefois il est remarquable qu'on ne trouve au Canada aucun représentant du pommier à cidre ; soit que les colons canadiens eussent renoncé au cidre national dès leur départ, soit que l'espèce ait dépéri et se soit éteinte faute de soins et faute d'appréciation par les colons.

Il n'existe donc au Canada que la " pomme à couteau ", dont quelques variétés sont d'ailleurs exquises et ont une renommée inter-impériale. Citons la pomme Fameuse, dont le versant nord-ouest du mont Royal, dans l'île de Montréal, est l'habitat de prédilection et la St-Laurent. La Fameuse, est d'une grosseur plutôt petite ; mais bien venue, elle est ronde, lisse et d'une belle couleur rouge foncée. Sa chair est d'une saveur délicate, elle est juteuse et parfumée. Malheureusement elle se conserve difficilement et ne pourra supporter l'exportation qu'avec un emballage soigné et dans des compartiments maintenus à une température fraîche sans descendre trop bas.

La St-Laurent, plus grosse, est une proche parente de la reinette-verte de France. Elle a des couleurs assez vives ; sa saveur et son parfum, peut être un peu moins délicats que ceux de la Fameuse, n'en sont pas moins très estimés.

Des espèces anglaises, allemandes et russes ont été implantées ici, ces dernières depuis vingt-cinq ans seulement à la suite d'un voyage fait à St Petersburg par un horticulteur canadien anglais. Quelques-unes ont très bien réussi et le commerce d'exportation très considérable qui se fait chaque année sur l'Angleterre prend principalement les Baldwin,

les King, les Newton, etc. Une variété russe, l'Alexandra, fournit un fruit énorme, bien régulier et bien coloré, mais presque sans saveur.

Deux ou trois établissements dans la province d'Ontario font sécher et évaporer la pomme coupée en tranches et traitée au four. Mais ces pommes, séchées ou évaporées, dont des importations ont été faites en France à différentes reprises, ne peuvent servir qu'à la confiserie ; elles n'ont pas les qualités spéciales de la pomme à cidre ; si elles peuvent être employées à la fabrication d'une boisson assez agréable elles ne sauraient combler le déficit de la récolte des pommes à cidre, pour la production du vrai cidre de Normandie.

Avec une ligne régulière directe, on pourrait expédier et vendre en France chaque année de grandes quantités de pommes canadiennes fraîches.

Le sol canadien étant si bien doué pour la production de la pomme, il y aurait peut être lieu de songer à y créer, en prévision des déficits à venir, des vergers de pommes à cidre qui pourraient être en plein rapport d'ici à une quinzaine d'années. C'est une idée que nous soumettons respectueusement aux producteurs normands et qui dépend de leur seule initiative.

NOUVELLE VOIE TRANSCONTINENTALE

La compagnie du chemin de fer du Grand-Tronc vient de faire annoncer d'une manière officielle qu'elle a décidé de se construire une nouvelle ligne à travers le Canada et jusqu'à l'Océan Pacifique.

Cette ligne prendrait naissance dans la province d'Ontario, traverserait la partie nord de cette province à une certaine distance au nord du Lac Supérieur, que longe le pacifique Canadien ; et toucherait à Winnipeg. A partir de la capitale du Manitoba, elle s'élèverait dans le nord, ouvrant à la colonisation d'immenses étendues de terres fertiles, trop éloignées de la ligne du Pacifique ; elle traverserait la chaîne des Montagnes Rocheuses par la brèche qu'y fait la rivière de la Paix, vers le 56e degré de latitude, et aurait son terminus occidental à l'embouchure de la Skeena, sur la Burrard Inlet, à environ 400 kilomètres au nord de Vancouver.

Les régions traversées par ce tracé ne sont encore peuplées que de rares colonies de canadiens-français, de métis et de sauvages, réunis autour des missions des Pères Oblats. Elles sont uniformément propres à la culture des céréales ou tout au moins à l'élevage du bétail. Malgré leur latitude élevée, elles mûrissent parfaitement le blé, l'orge, l'avoine ; la pomme de

terre et tous les légumes de l'est du Canada peuvent y être cultivés.

Elles sont arrosées par la Saskatchewan, la rivière à la Paix, la rivière Liard et leurs tributaires, qui déversent leurs eaux dans l'Océan Arctique ; par les rivières qui forment les sources du Yukon, le célèbre fleuve aurifère qui se jette dans la mer de Behring ; et à l'ouest des Rocheuses, par la Skeena, riche en saumons.

Comme richesses minérales on y trouve, outre l'or et l'argent, le fer, le cuivre, l'étain, le pétrole et la houille.

Le climat, dans la partie la plus septentrionale, n'est guère différent de celui de Winnipeg ; il devient beaucoup plus doux dès que la chaîne des Rocheuses est traversée et que les brises chaudes de l'Océan Pacifique peuvent y pénétrer.

On se demande si le Grand-Tronc entend construire une voie nouvelle sur tout le parcours, ou s'il tâchera d'utiliser divers tronçons qui existent déjà, notamment le Canada Atlantic, dans Ontario, et le Great Northern dans le Manitoba.

On s'attend à quelque opposition de la part d'une autre compagnie anglo-canadienne qui, sous le nom de Trans-Canada, s'est fait concéder le droit de construire un chemin de fer au nord de la ligne du Pacifique, à partir de Québec, mais dont le capital n'est pas encore complètement constitué. Si le Grand-Tronc entend construire sa nouvelle ligne sans subventions, il n'aura que peu de difficultés à obtenir l'autorisation législative nécessaire ; mais s'il demande des subventions, ce qui est plus probable, il lui faudra probablement négocier avec les intérêts qu'il dérange.

La concurrence qu'il ferait au Pacifique Canadien pour le commerce du Nord-Ouest canadien ne saurait causer d'anxiété à cette dernière compagnie que si le tracé adopté se rapprochait trop de la ligne actuelle ; mais tout ceux qui connaissent ces contrées et leurs ressources inexploitées sont d'avis qu'il y a là du trafic suffisant pour deux et même trois grandes lignes transcontinentales et que, au lieu de se nuire l'un à l'autre, le Pacifique Canadien et le Grand-Tronc, en aidant au peuplement de ces régions désertes, contribueront à l'augmentation de leur trafic réciproque.

LE PORT DE MONTREAL

Le port de Montréal a été fréquenté cette saison par 757 vapeurs longcourriers, contre 742 l'année dernière ; cette augmentation de 15 vapeurs provient principalement du fait qu'un certain nombre de vapeurs appartenant aux lignes régulières de Montréal et qui avaient été nolisés pour transporter des troupes et du matériel de guerre dans le Sud-Africain, sont revenus à leur route habituelle. Ce sont, entr'autres, le Bavarian (ligne Allan), 6275 tonneaux, le Montezuma (ligne Elder Dempster) 4734 tonneaux, le Milwaukee (ligne Elder Dempster) 4784 tonneaux et le Montréal (ligne Dominion), 4450 tonneaux.

Le tonnage entré dans le port a été de 1,453,058 en 1901, et de 1,528,000 en 1902 ; soit 75,000 tonnes de plus.

Les chargements à l'arrivée ont été comme d'habitude, de nature très variée : tissus, métaux, matériaux de construction, surtout en fer, acier, verre à vitres, rails d'acier, etc. Mais la grève des charbonniers de Pennsylvanie a été une bonne aubaine pour notre flotte, à qui elle a fourni de nombreux chargements de charbons anglais, gallois et écossais. En général, d'ailleurs, les importations ont été plus considérables cette année dans toutes lignes, de telle sorte, même, que le fret d'Europe au Canada a été un peu plus cher que d'habitude, cette année.

Nos exportations ont été en majeure partie en bois de service, beurre, fromage, foin, blé, farines et grains grossiers, œufs, cuirs, et, sur le pont, bétail vivant. Les grains grossiers, avoine, pois, orge, seigle, sarrasin, blé, etc., ont donné peu de fret au début de la saison, les prix pratiqués ici ne permettent pas l'exportation. Fin octobre et durant tout le mois de novembre, toutefois, il y a eu un mouvement considérable de grains et de foin pressé.

Le taux de fret pour l'Angleterre, Hambourg et Anvers ont été assez fermes au début, puis ils sont devenus plus faciles et ont baissé, sans cependant descendre tout-à-fait aussi bas que dans les ports des Etats Unis.

Les sinistres maritimes dont a souffert notre flotte ont été assez nombreux, mais aucun n'a été très grave. Les enquêtes instituées à propos de chaque cas ont élucidé le fait que ces sinistres étaient dus à l'imprudence ou à l'ignorance des officiers ou à la négligence des pilotes ; aucun n'a été causé directement par le mauvais état du chenal ou la difficulté de naviguer le St Laurent.

Une nouvelle ligne a été inaugurée cette année ; non pas sur la France, mais sur le Cap de Bonne Espérance et Natal. Trois de nos grandes compagnies :

la ligne Allan, la ligne Elder Dempster et la ligne Furness ont fourni chacune un navire, dont les deux premiers, l'Ontarian (Allan) et le Melville (Elder Dempster) sont partis, le 18 octobre et le 28 novembre, avec des chargements complets, consistant en fromage, beurre, grains, farines, bois de construction, œufs, pommes, miel, foin spécialement préparé, viandes en conserves, etc, avec quelques échantillons de produits manufacturés : chaussures, machines agricoles, etc.

Nos principales lignes ont fourni le tonnage suivant :

Ligne	sur	1902		1901	
		Voyages	Tonnage	Voyages	Tonnage
Ligne Allan					
	Liverpool.....	29	130,802	29	125,858
	Glasgow.....	28	74,080	28	65,390
	Londres.....	16	32,677	16	40,918
	Afrique.....	1	2,780	1	2,431
		74	240,239	74	234,597
Ligne Elder Dempster					
	Liverpool.....	29	101,409	25	93,614
	Bristol.....	25	77,811	28	77,720
	Londres.....	19	57,817	14	29,826
	Afrique.....	1	2,872
	Divers.....	7	15,992
		74	239,959	77	211,152
Lignes Robert Reford & Co					
	Thompson.....	40	82,035	48	96,076
	Donaldson.....	31	81,379	33	88,926
	Lord.....	5	10,406	9	13,417
	Divers.....	13	21,823	8	12,620
	North Western.....	3	11,968
		89	195,643	106	228,007
Lignes Furness Withy & Co					
	Manchester.....	18	57,348	21	62,529
	Hambourg.....	16	33,564	13	27,801
	Hansa.....	13	32,077	11	30,086
		47	122,989	45	121,474
Lignes McLean Kennedy & Co					
	Head.....	22	52,856	25	56,543
	Holme.....	4	5,463	6	8,324
	Divers.....	32	50,993	26	41,675
		58	109,312	57	106,542
Lignes Leyland & Etlerman Co					
	Anvers.....	9	24,267	13	31,244
	Londres.....	7	19,863
	Divers.....	1	1,862	1	1,924
	Afrique.....	2	11,433
		17	46,022	10	44,601

Les recettes de la douane de Montréal ont augmenté de plus d'un million de dollars comparativement à 1901, contre le démontre le tableau suivant :

Mois :	1901	1902
Mai.....	\$734,207.93	\$ 824,018.37
Juin.....	769,467.14	1,025,994.33
Juillet.....	926,532.63	989,185.70
Août.....	905,468.14	1,138,267.67
Septembre.....	796,697.74	957,575.28
Octobre.....	858,454.74	994,830.88
Novembre (au 19).....	485,938.75	557,365.93
	\$5,485,767.07	\$6,486,744.66
		5,485,767.07
Augmentation.....		\$1,000,977.59

Les revenus du port de Montréal au 15 novembre, en droits de quaiage accusent une augmentation de \$39,000 pour les marchandises importées et de \$1,000 pour les exportations, en tout \$43,000, comme suit :

	1901	1902
A l'entrée.....	\$126,500	\$165,500
A la sortie.....	69,500	73,550
	\$196,000	\$239,000
		196,000
Augmentation.....		\$43,000

Pendant la saison de 1902, de grands travaux ont été faits dans le port. Les voies des chemin de fer ont été élevés à la hauteur des nouveaux quais. Un quai neuf a été construit et on lui a donné le nom de quai du roi Edouard. On va probablement construire des hangars permanents sur les nouveaux quais dont le niveau dépasse des crues d'automne et de printemps. On n'a pas encore décidé s'ils seraient construits par les Commissaires du port qui les loueraient aux armateurs ou si l'on permettrait aux armateurs de les construire à leur frais et pour leur propre usage.

Au 1er août 1903, les constructeurs devront livrer un immense élévateur—entrepôt de grain, sur les quais extérieurs du port ; cette construction qui est commencée, sera en acier sur base de béton. Elle contiendra 78 compartiments, composés de plaques d'acier et pourra entreposer 1,000,000 de bushels. Elle sera pourvue de boyaux transbordeurs qui la relieront aux navires amarrés à son quai ; et d'une tour marine de 24 pieds de large, 33 de long et 150 de haut ; qui sera montée sur un truck roulant sur 24 paires de roues sur une double voie de chemin de fer. Ces appareils pourront faire la manutention suivante : chargement dans l'élévateur de grain sur barges : 18,000 bushels à l'heure ; sur wagon—20 wagons à l'heure. Ils pourront aussi transborder à bord des vapeurs 80,000 minots de blé à l'heure. En admettant ce fonctionnement à un tiers du temps, ils pourront recevoir et expédier plus de 18,000,000 de minots pendant la saison.

LES EXPORTATIONS DE BEURRE ET DE FROMAGE DU CANADA EN 1902

La saison de l'industrie laitière au Canada commence avec le printemps, en mai, chaque année et se termine au commencement de novembre.

Pendant cette saison, les vaches sont tenues au pâturage, où la traite se fait deux fois par jour : le lait est porté une fois par jour à la fromagerie ou à la beurrerie coopérative, où il est pesé, et le poids en est crédité au compte du fourisseur ou "patron," pour servir à la répartition du produit des ventes.

L'établissement de fabrication appartient généralement à un particulier qui fabrique soit pour son propre compte, soit pour le compte des cultivateurs syndiqués ou "patrons". Dans le premier cas, il achète le lait à tant par 100 livres et vend pour son propre bénéfice, le beurre ou le fromage fabriqué. Dans le second cas, il tient compte du lait fourni par chaque patron, et vend pour leur compte le produit de la fabrique ; à chaque vente, il répartit la somme reçue entre les patrons en proportion du lait fourni par chacun, après avoir prélevé, pour payer le coût de la fabrication, une somme de tant par livre. C'est généralement 1 cent par livre de fromage et 4 cents par livre de beurre.

La saison du beurre est plus longue que celle du fromage ; elle commence en mars, avec le lait nouveau des vaches qui viennent de vêler et se prolonge souvent jusqu'à la fin de décembre. Depuis quelques années, beaucoup de fabriques de la province de Québec ont deux outillages ; l'un pour la fabrication du beurre, l'autre pour celle du fromage. On commence à faire du beurre dès que le lait nouveau est assez abondant ; on se met au fromage ensuite lorsque les vaches peuvent être laissées au pâturage, en mai ; à la fin d'octobre ou au commencement de novembre, lorsqu'il faut ramener les vaches à l'étable, on revient à la fabrication du beurre.

Tous les huit ou quinze jours, le fabricant envoie sa production au marché : soit au marché central, à Montréal ; soit à des marchés régionaux, où se tient, à date fixe, pendant la saison, une espèce de bourse du beurre et du fromage. Sur ces marchés, les exportateurs et les marchands de Montréal sont représentés par des acheteurs qui, après examen des échantillons, font des offres suivant une espèce d'enchère. Les vendeurs inscrivent sur un tableau le nombre de meules que chacun offre en vente et attendent que les enchères soient arrivées au prix qu'ils sont décidés à accepter. La vente terminée, les lots de fromage et de beurre sont expédiés à la maison qui s'en est portée acquéreur et là chaque meule de fromage et chaque tinette de beurre est inspectée, une déduction est faite sur le prix convenu pour

tout ce qui n'est pas de la qualité réglementaire et après pesage par un " peseur " public juré, le paiement se fait au comptant.

Pour calculer la production nette au cultivateur—patron, il faut tenir compte des frais divers qui grèvent le produit, jusqu'ici ce qu'il soit entre les mains de l'exportateur. Ces prix sont : le coût de la fabrication, soit 1 cent par livre pour le fromage, 4 cents pour le beurre ; le transport à Montréal, qui varie entre $\frac{1}{8}$ et $\frac{1}{2}$ cent par livre, suivant la distance ; la commission du vendeur, 178 cent ; et celle de l'acheteur, 178 cent aussi ; enfin le profit du négociant exportateur, qui ne dépasse guère $\frac{1}{2}$ cent par livre ; la concurrence est si grande que ce profit se trouve parfois réduit à des proportions infinitésimales.

En effet, les exportateurs sont en correspondance télégraphique avec les importateurs anglais de Liverpool, Londres, Bristol, Glasgow, etc. Tantôt ils achètent sur des commandes fermes à des conditions convenues par câblogramme : quantité, qualité, mois de fabrication, provenance et prix ; ils n'ont alors qu'à prendre livraison, mettre le paquetage en ordre et expédier par prochain steamer. Tantôt ils achètent pour leur propre compte ou bien se font réserver " l'option " d'un prix fixé et offrent par câblogramme à leur correspondant anglais.

Le fromage vendu, et mis à bord, l'exportateur fait traite sur l'acheteur et cette traite accompagnée des documents ordinaires, leur est escomptée par leur banque à Montréal.

Il nous a paru intéressant de donner à nos lecteurs un aperçu de ces détails des opérations commerciales qui se pratiquent dans le commerce de deux des plus importants produits agricoles du Canada ; ils se feront ainsi une idée de la simplicité et de la rapidité de ces opérations et de la modicité des prélèvements par les intermédiaires. Au Canada, d'ailleurs, comme aux États-Unis, on cherche de plus en plus à simplifier les affaires, à diminuer le nombre des intermédiaires et à mettre au contact aussi rapproché que possible le producteur et le consommateur.

La statistique du port de Montréal permet de suivre depuis une trentaine d'années l'expansion qu'a prise l'industrie laitière au Canada, grâce à la possession, en Angleterre, d'un marché franc de droit, toujours ouvert et capable d'absorber tout ce que le Canada peut produire. Il suffira, croyons-nous, de remonter à 1896 pour démontrer de quelle importance est pour le pays cette industrie agricole.

De 1896 à 1902, les importations de fromage pendant la saison, ont été :

Années	Meules	Valeur à Montréal
1902	2,109,171	\$18,455,246
1901	1,791,613	13,168,355
1900	2,077,000	17,077,500
1899	1,896,496	15,171,968
1898	1,900,000	12,540,000
1897	2,102,985	14,720,800
1896	1,726,237	12,083,000

Les exportations de fromage ont été dirigées sur les points suivants :

	1902 meules	1901 meules	1900 meules
Londres	925,200	717,199	865,353
Liverpool	515,325	422,847	465,035
Bristol	398,043	409,421	451,054
Glasgow	124,125	103,247	127,929
Manitoba	58,301	38,553	43,313
Leith	52,643	33,264	50,775
Cardiff	17,554	30,915	37,996
Aberdeen	9,275	8,343	10,397
Belfast	6,794	5,800	14,972
New-Castle	1,241	17,871	8,882
Dublin	581	50	1,989
Sud-Africain	89		

Voici maintenant les quantités et valeur du beurre exporté :

Années	Colis	Valeur à Montréal
1902	539,845	\$8,205,644
1901	410,000	6,242,000
1900	256,000	3,695,000
1899	451,000	6,171,000
1898	270,000	4,375,000
1897	220,000	3,752,000
1896	157,321	1,928,000

Ces exportations ont été dirigées sur :

Ports	1902	1901	1900
Londres	214,823	136,534	67,340
Liverpool	128,580	120,158	108,208
Bristol	114,830	83,345	28,105
Manchester	38,775	37,602	22,813
Glasgow	34,154	32,589	30,097
Sud-Africain	7,433		
Leith	200	259	
Aberdeen			6

Les meules de fromage pèsent en moyenne 60 livres et le beurre est empaqueté de deux façons : en *tinettes* de 70 livres et en boîtes carrées de 56 livres chacune.

JOHN KISS

HISTOIRES DU KLONDYKE

Un article sur les chiens du Canada, paru ces jours derniers dans une revue anglaise, m'a remis en mémoire les exploits de Geo. John O'Brien, le plus célèbre bandit du Klondyke, que je vis pendre à Dawson, il y a exactement un an aujourd'hui.

Du Cassiar au Yukon, de la Chilcoot au North-Alaska, de Bennett à Nome, O'Brien a laissé un souvenir aussi amer qu'impérissable.

Se distinguant des brigands hirsutes, des brutes fa-

rouches qui ont ensanglanté le pays de l'or ces dernières années, il fut le dilettante de la profession, le criminel gentleman, ayant au service de ses atroces instincts son physique fatal, ses belles manières et son intelligence.

Originaire de Birmingham, il était, vers 1890, directeur, à Coventry, d'une usine de cycles dont la marque fut fameuse pendant quelques années: la "Flawell Manufacturing Co". Cinq ans plus tard, il quittait l'Angleterre précipitamment, à la suite d'un crime sensationnel dont il fut reconnu l'auteur seulement l'année dernière, à Dawson, au cours de son dernier démêlé avec la justice des hommes. L'instruction était présidée par mon éminent ami, l'Hon. C. A. Dugas.

Avec un cynisme déconcertant, s'exprimant avec élégance, il nia jusqu'au bout. Je crois encore entendre les inflexions de sa voix, pénétrante et charmeuse. Aucun piège, aucune question inattendue ne pouvait réussir à la troubler.

Un matin, le cadavre de sa nièce, frêle filette de onze ans, fut trouvé dans un fossé de la route de Land's End près de la ville, horriblement mutilé. Les plus graves soupçons pesèrent sur O'Brien, mais il put, grâce à sa situation, établir un extraordinaire alibi qui suspendit pour quelques jours son ordre d'arrestation et lui permit de fuir.

Il vint au Canada, puis monta au Yukon, à l'époque du premier *rush*, en 1896. Il y vécut d'escroquerie, de chantage et de vol avec la plus parfaite impunité. En compagnie de Soapy Smith, il fit partie de la bande des détrousseurs de trails qui opérait aux environs de Skagway et échappa miraculeusement aux balles de la milice noire dans les galeries de la passe de Dyea.

Cet assassin, que j'allai voir dans sa cellule, un jour de l'été dernier, était en vérité joli comme un "maiden" d'Irlande. Il avait des mains de femme, des cheveux châtains épais et souples et de longs yeux bruns, caresseurs, profonds, des yeux d'ombre, des yeux de volupté et de promesse. Presque imberbe, trente ans, de taille moyenne, musclé et fin.

Il fut surtout le bel amour des "dancing-girls" du Dawson de ce temps-là, qui l'avaient surnommé "John Kiss". Plusieurs de ces malheureuses filles accourues des Etats-Unis, ces beautés folles du Klondyke, qui étaient Lucy Tompkins, Nelly Wallis, Georg e-Edith Athaw, furent mystérieusement assassinés la même semaine et reposent maintenant dans le roc du Ridge, sous l'éternelle neige.

Dès que la police montée arriva à Dawson, que le shérif et le commissaire de l'or furent officiellement investis de

leurs pouvoirs, de nombreuses plaintes furent produites contre John Kiss et, sans autre forme de procès, à simple titre de danger public, il fut appréhendé et inaugura la prison par une sentence provisoire de dix ans de hard-labour.

Trente mois s'écoulèrent. Le Klondyke se transforma, les champs de placers furent découverts, étendus, exploités. Dawson se construisit et la vie y commença ardente, enfiévrée. Le prisonnier en corvée vit s'élever autour de sa lutte les quartiers de la cavalerie canadienne. Ses méfaits et sa dangereuse personne, inconnus des nouveaux mineurs, oubliés des vieux pionniers, n'étaient plus pour la ville un sujet de terreur, lorsqu'un soir de décembre 1899, il s'évada.

Et voici où commence cette fantastique histoire de chiens, que les tenanciers de bars à Dawson racontent quelquefois aux étrangers de marque qui offrent des whiskeys à deux dollars le verre, histoire invariablement émaillée de "Well sir!" et de "By Jove!"

Mac-Bride et Mac Donald, deux mineurs de l'Eldorado qui quittaient le pays, se mirent en route pour le lac Labarge le 18 décembre avec 72,000 dollars d'or. Ils avaient un sleigh à patins d'acier, tiré par six gros huskies qui avaient traversé le Yukon avec eux trois ans auparavant; des outils, des armes, des vivres, une tente, des fourrures et leurs sacs de pépites dans un coffre de bois cloué à l'arrière du traîneau.

Le même soir ils arrivèrent au road-house de la Stewart river. C'était au plus dur du froid. La barbe rude de Jimmy Mac Donald était un iceberg. Près du poêle rouge, à la table rustique, où le dîner leur fut servi, un voyageur de mine sympathique s'assit en même temps qu'eux.

— Gentlemen, dit-il, si vous allez au sud, vous seriez aimables de m'agréer comme compagnon de route. Je me nomme Fred Rolf, je viens de Dawson, où j'ai amené deux chargements de conserves. J'ai vendu mes chiens et sors du Klondyke à pied. Mais les trails sont peu sûrs et bien que je sois armé d'un winchester, mieux vaut être trois pour traverser le district du Yukon, vous le savez.

Les deux amis, considérant l'offre comme une aubaine, tendirent la main à John Kiss, réglèrent ses dépenses avec les leurs, et il fut décidé qu'on pousserait le lendemain à cinq heures.

O'Brien avait préparé son coup depuis deux jours. On ne sut jamais par quelles complaisances ou quelles rusés

d'Apache il avait appris le départ de deux Irlandais; il est, en tout cas, certain que ce fut le principal intérêt de son évasion. Sans être autrement inquieté, il s'était rendu en une nuit à la Stewart en suivant le Yukon, avait dépassé l'auberge de troncs de sapins, et, à une demi-heure de là, au moyen de deux planches légères et de tampons de vieux linge, effacé sur la neige, en marchant à reculons sur une distance d'un millier de mètres, la trace du sentier de chiens. Du point où il termina son étrange besogne il dessina un nouveau trail dans une direction oblique, vers l'ouest, trail exactement imité, piétiné et abattu qui allait rejoindre la rivière gelée, située à trois milles de là. Ceci fait, il revint au road-house, déclara qu'il arrivait de Dawson et logerait pour la nuit. Peu d'heures après, MacBride et MacDonald faisaient sa funeste rencontre.

Et la sleigh s'engagea dans le faux sentier. de marche, John Kiss qui s'y connaissait en chiens déclara à MacBride, d'un ton enjoué, qu'il poussait sa meute comme un "chechaco" — appellation familière donnée à ceux qui n'ont pas passé un hiver entier au Klondyke, — et s'offrit à mener les "huskies" à la voix, sans faire embarquer le traîneau, malgré la charge. Heureux d'avoir trouvé un tel "joly fellow", les deux amis s'installèrent parmi les outils et les plaids de fourrure, l'un dans les jambes de l'autre, face en avant. Debout sur la plateforme d'arrière, tenant les deux courts brancards à la façon d'une charrue, John Kiss, sa carabine en bandoulière, faisait courir les chiens, savamment, sans à-coups, envoyant dans le grand silence de la plaine de neige les "ého éhoo!... moche! moche on!..." des meneurs infatigables.

— *Hold firm* (tenez-vous bien), gentleman! voici un tournant.

Et la sleigh s'engagea dans le faux sentier.

Deux minutes après, deux coups de feu secs, sans écho, rétentirent. En deux visées rapides, à la nuque, John Kiss venait de foudroyer les deux hommes. MacDonald, saisi et un instant immobilisé par l'effroi de la détonation, fut tué trois secondes après MacBride.

Les six chiens attelés en éventail, à la mode kooyutt, enroulement et dès cet instant, le poil hérissé, se mirent à hurler sans interruption.

John Kiss, quelque peu incommodé par ce concert, regarda autour de lui, puis, pour étancher le sang, enveloppa chaque tête d'une couverture qu'il ficela au cou avec des cordes de boyau arrachées aux bordages de la sleigh.

A grands coups de fouet, il poussa les chiens jusque sur la rivière; là, il déblaya la neige jusqu'à la croûte solide, épaisse dans le milieu d'un demi mètre environ, fit deux trous en sciant deux rondelles de glace avec une scie de prospecteur qui se trouvait parmi les outils et y enfila les deux corps encapuchonnés, déjà tachés de sang coagulé par le gel. Ensuite, il remplaça les deux couvercles et égalisa la neige écartée.

Mais quand ce fut fait et qu'il voulut partir, le meurtrier sentit passer sur ses reins un mauvais frisson.

Les chiens avaient bondi, tiré sur leurs traits, aboyé fureusement le traîneau, couchés sur la neige et, montrant leurs terribles crocs, le regardaient avec des prunelles de feu.

Il voulut approcher pour se saisir du fouet, mais tout d'un coup les huskies se dressèrent sur leurs pattes, menaçants; le "leader" Willy, véritable loup, fit un bond prodigieux pour lui sauter à la gorge, les traits de l'animal l'arrêtèrent dans son élan, le traîneau pivota, John Kiss n'eût que le temps de se jeter en arrière.

Dès ce moment, les mains vides, l'assassin eut très peur. Sa carabine, son coutelas, son parki, les vivres, les outils et les 72,000 dollars d'or, étaient à cinq mètres de lui, gardés par la gueule de ses redoutables ennemis.

A la nuit, après cent tentatives infructueuses, ahuri, affolé par les aboiements, il se décida à fuir. Le lendemain, il atteignit le road-house de Selkirk, sa dernière étape, à 23 milles de là.

Neuf jours plus tard, le "Grand-Tabert," un Canadien-français qui transportait la malle en traîneau pour le compte du gouvernement, s'étant involontairement écarté de sa route entre Selkirk et la Stewart, passa tout près d'une sleigh abandonnée chargée d'outils, de vivres, d'armes et de fourrures.

S'étant approché, il releva des traces. La neige, dans un périmètre restreint, avait été longuement piétinée, des empreintes de pas très lourds se dirigeaient vers la rivière, il les suivit.

Alors, stupéfait, le "Grand-Tabert" découvrit, au fond de deux trous en silos creusés dans la neige, parmi les cordes échanvrées et des morceaux de cuir, six chiens crevés et gelés à bloc, le museau collé sur la glace.

GEORGES DUPUY.

LA PROPAGATION ARTIFICIELLE ET L'ÉLEVAGE DES TRUITES

(Par le professeur Edward E. Prince, commissaire et inspecteur général des pêcheries du Canada)

(Suite et fin).

De plus les alevins ne doivent pas être trop secoués, et les bidons ne doivent pas être rudement maniés. "Les alevins ne résistent pas longtemps aux secousses, dit sir Gibson Maitland... Le fond du réservoir (ou du bidon) employé pour transporter les alevins devrait être raidi au moyen d'entretoises soudées en dessous, car s'il oscille

le moindrement, les alevins se fatigueront bientôt, probablement parce que la plus légère secousse venant du fond les effrayera et qu'ils épuiseront leurs forces par des courses désordonnées à travers l'eau". Le même auteur ajoute: "Si l'on apporte le soin voulu, les alevins pourront supporter un trajet de 24 heures, mais le résultat ne sera pas satisfaisant si le trajet est plus long".

Naturellement on peut expédier de petites quantités d'alevins plus loin et plus facilement que s'il y en a un nombre considérable. L'aération est une chose difficile. Elle ne peut se faire automatiquement comme dans le cas des poissons âgés d'un an, parce que le mouvement imprimé à l'eau fatiguera les alevins s'ils sont très jeunes. Les bidons ne devraient pas être pleins jusqu'aux bords.

L'on ne devrait jamais donner de miettes de pain aux alevins, vu que le pain est une nourriture qui ne convient pas du tout aux jeunes poissons.

Dans un long trajet, il suffit généralement de changer l'eau de temps à autre. C'est un fait bien connu que les saumons et les truites, âgés seulement de 2 ou 3 semaines, agitent activement leur nageoires pectorales çà et là et créent un courant d'eau qui aide à l'oxygénation et facilite la respiration.

La transplantation des alevins est une chose très importante.

Il est évident que les alevins ne devraient pas être subitement transférés d'un bidon chaud dont la température est de plusieurs degrés plus haute que celle du lac ou de la rivière.

La température devrait être en quelque sorte égalisée en mêlant les deux eaux avant que les alevins soient transférés. La température de l'eau dans laquelle les alevins doivent être transférés ne devrait pas être de plus de 6° plus haute ou plus basse que celle de l'eau dans laquelle ils ont été transportés de la pisciculture.

Il est à peine besoin de dire que si les alevins sont envoyés à quelque distance pour être lâchés, il est à propos que tous les arrangements pour leur réception soient faits d'avance, de manière qu'il y ait des voitures qui attendent l'arrivée des bidons et que le départ s'effectue immédiatement. Avant de placer les bidons dans les voitures il faut enlever la glace qui se trouve sur leurs couvercles, à moins que l'atmosphère extérieure ne soit très chaude. Les bidons où les poissons sont enfermés ne devraient jamais être exposés aux rayons du soleil; ils devraient être protégés par un abri quelconque. Les bidons devraient aussi être parfaitement rincés et rafraîchis avec de l'eau avant qu'on y dépose les alevins. Les poissons tombent souvent malades avant de quitter la pisciculture parce que cette règle n'a pas été observée ou parce que les alevins ont été mis dans des bidons qui ont été chauffés par le soleil ou placés près d'un poêle.

Il faut s'assurer des endroits où les poissons frayent naturellement dans les eaux à peupler, ou s'il ne se rencontre pas de poissons de la même espèce, l'on doit choisir les endroits où existent les meilleures conditions naturelles. Ainsi les poissons blancs devraient toujours être

déposés sur un fond de gravier net, en eaux profondes, ou dans des parages où se trouvent des bancs de rochers crevassés. Les truites de ruisseau et les saumons devraient être déposés près des sources des rivières ou aussi haut que possible dans les tributaires des grandes rivières, en évitant, cependant, les cours d'eau qui sont à sec pendant l'été.

Les truites de lac se développeront d'autant mieux qu'elles auront été distribuées sur des bas-fonds rocheux comme ceux que choisissent les poissons adultes. Ces endroits offrent de nombreux abris, et les petits poissons, généralement, vont de suite se réfugier dans les creux des rochers, ou sous les cailloux et les pierres. Comme les brochets, les dorés et les autres poissons de proie sont, au printemps, occupés à frayer, il y a moins de danger de la part de ces poissons qu'on ne le suppose généralement, étant donné surtout que ces voraces se trouvent alors sur des bas-fonds marécageux où ils déposent leurs œufs. Si les môles, les vairons, les petits mulets et les brochets paraissent abonder, il vaut mieux choisir d'autres n'est possible, on chassera ces poissons en agitant l'eau, en parages qui soient libres de ces destructeurs, ou si cela traînant un filet sur le fond ou de quelque autre manière.

Il arrive souvent que ni le temps ni les circonstances ne permettent d'atteindre les localités les plus favorables et qu'il faut déposer les alevins dans des parages où de jeunes poissons ne se rencontreraient pas dans des conditions naturelles. Après une longue expérience dans la pisciculture, je dois avouer que la distribution d'alevins sur un fond qui, au premier abord, ne paraît pas propice, réussit mieux que l'on ne serait porté à le croire. Le reproche que l'on adresse souvent aux employés, à savoir qu'ils déposent les alevins dans les endroits les plus commodes sans se préoccuper s'ils offrent ou non des conditions favorables, est moins grave que se l'imaginent les gens inexpérimentés. Un homme se tenant sur la rive, avec un pied dans l'eau, chaussé d'une botte de pêcheur, versera doucement les alevins dans une partie profonde près du bord, et les jeunes poissons chercheront immédiatement un abri. Le meilleur système est de prendre une chaloupe et de déposer délicatement les alevins; ceux-ci se disperseront alors avant d'atteindre le fond. Pendant quelques minutes les petits poissons se masseront ensemble, puis ils se répandront çà et là et disparaîtront de la vue. Qu'ils survivent et prospèrent, cela est hors de doute, vu que la remarque déjà faite s'applique dans ce cas, à savoir que les principaux ennemis des jeunes poissons se trouvent alors sur des bas-fonds marécageux où ils déposent leur frai. En favorisant ainsi la transplantation des alevins en eaux profondes lorsqu'il est difficile de les distribuer par petits groupes sur des bas-fonds, j'ai l'appui de feu Sir Gibson Maitland, qui dit: "Au début, nous plaçons les alevins dans l'eau la moins profonde près de la source des étangs; mais ils étaient si effrayés qu'ils se massaient ensemble... Lorsqu'ils sont déposés en eaux profondes, ils se dispersent immédiatement et se répandent par tout l'étang."

REVUE COMMERCIALE

Montréal, 15 décembre 1902.

Nous voudrions familiariser nos lecteurs de France avec l'idée que le froid extrême peut se supporter tout autant que la chaleur extrême, et que, de plus, si l'extrême chaleur est très préjudiciable à la santé, le froid extrême est au contraire très soigné. Bien entendu que cela s'entend des degrés de froid et de chaleur qui existent dans la nature, quoique le froid, même artificiellement poussé à ses dernières limites ne soit pas directement nuisible à la santé.

Nos amis d'Europe ont eu leur "coup" d'hiver avant le nôtre et nous avons lu sur leurs journaux combien ils trouvaient dure la température de 7 à 8 degrés centigrades au-dessous de zéro. C'est évidemment manque d'habitude et aussi faute d'être préparés. Nous venons de jouir, à Montréal, de la jolie température de 21 degrés Fahrenheit au-dessous de zéro, d'après les instruments de l'Observatoire — quelques instruments particuliers ont enregistré 27 et même 28 au-dessous de zéro. Cela veut dire 30 degrés centigrades au-dessous de zéro. A Winnipeg, on voit parfois le thermomètre descendre à 40 degrés centigrades au-dessous de zéro. Et nous n'en sommes pas plus fiers pour cela !

Et cette température de 30 degrés C. au-dessous de zéro nous a été donnée à Montréal le matin de l'élection du nouveau ministre de la Marine et des Pêcheries, que la constitution oblige à se faire réélire après qu'il a accepté un portefeuille. Les électeurs n'en ont pas moins bravement fait leur devoir et sont allés à leur section de vote déposer leur bulletin avec autant d'entrain que s'il eut soufflé une chaude brise du printemps.

Cependant, hâtons-nous de le dire, comme nos lecteurs peuvent s'en convaincre d'ailleurs, en consultant les tableaux des températures que nous publions chaque mois, ce sont là des températures exceptionnelles qui ne durent pas. Il est extrêmement rare qu'il fasse assez froid pour empêcher tout travail extérieur; nous avons vu, ce matin où le thermomètre plongeait à ces profondeurs, des ouvriers électriciens grimper aux poteaux pour installer de nouvelles canalisations d'électricité.

Il fait froid, au Canada; plus froid qu'on ne se l'imagine en France, mais on supporte beaucoup mieux ce froid que les chaleurs du Sénégal ou du Tonquin. La fièvre jaune est inconnue à Montréal.

Les aciéries du Sault Ste-Marie ont fermé leurs ateliers de fabrication de rails d'acier. Le directeur de l'établissement, M. F. H. Clergue, explique que cet arrêt de la fabrication des rails d'acier est dû à la concurrence de l'article allemand. Les rails d'aciers entrent francs de droit au Canada; et la main-d'œuvre en Allemagne est à des prix si bas qu'il est impossible de faire concurrence aux rails allemands, peut-être subventionnés par quelque cartel, avec des rails fabriqués par des ouvriers américains, à qui l'on paie des salaires américains. Les ateliers du Sault Ste-Marie ont fabriqué environ 30,000 tonnes de rails, ont exécuté toutes les commandes reçues; mais ils n'en peuvent accepter d'autres aux prix que font les producteurs allemands qui leur enlèvent la clientèle des chemins de fer canadiens.

Le commerce extérieur du Canada est en pleine morte saison. Les importations se font soit par Halifax, Nouvelle-Ecosse, soit par Boston, soit par New-York; mais ces ports se trouvant à une distance variant de 400 à 800 milles de Montréal, le marché de distribution pour tout le Canada, le coût en est naturellement augmenté et on n'importe l'hiver, en conséquence que les marchandises nécessairement indisponibles avant cette saison. De même pour les exportations qui se trouvent grevées d'un surcroît de frais de transport par terre avant d'être mises à bord.

La saison d'hiver a débuté *ex-abrupto* par un abaissement subit et profond de la température; mais les champs et les routes sont couverts de neige, les chemins d'hiver sont beaux et le commerce spécial des fêtes de Noël et du Jour de l'An paraît devoir être très actif et très fructueux.

Grains et Farines. — La fermeté du blé sur tous les marchés d'Europe et des Etats-Unis a eu pour effet de maintenir fermes les prix des blés de Manitoba, que l'on cote aujourd'hui, en élévateurs à Fort William savoir No 1 dur 70 cents et No 1 du Nord, 68 cents le minot. C'est le parité de 13 fr. 30 pour No 1 dur et 12 fr. 92 pour le No 1 du Nord, les 100 kilos, à Fort William. d'où ce blé ne peut être économiquement transporté à l'est avant le printemps. Au 1er décembre, on calcule qu'il était passé à Fort William 12,000,000 de minots (environ 4,000,000 d'hectolitres de blé de dernière récolte.

Les blés d'Ontario sont en ce moment utilisés sur place et n'ont pas d'exportation.

L'avoine blanche No 2 du Canada est cotée, pour exportation par St John, N. B., ou par New-York à la parité de 12 fr. 05 les 100 kilos. Le sarrasin est assez ferme à la parité de 13 fr 75 les 100 kilos franco bord.

Les prix des farines sont stables; on cote, pour livraison à Montréal par wagon complet: farines de blé de Manitoba, \$3.90 à \$4.20, suivant marques; farines de blé d'Ontario, \$3.50 à \$4.00, le baril de 196 lbs net.

Légumes secs. — On n'a exporté cet automne ni haricots, ni pois secs No 1; quelques lots de pois No 2 ont été expédiés sur Anvers et Hambourg; on les a payés de 81c à 82c le minot, de 15 fr. 40 à 15 fr. 60 les 100 kilos franco bord, jusqu'à la clôture de la navigation. On en demande aujourd'hui de 15 francs 75 à 16 franco bord St John ou New-York. Sur place, les pois No 1 valent de \$0.95 à \$1.10 et les haricots blancs de \$1.95 à \$2.10 le minot (bushel).

Foin pressé. — Il n'y a en ce moment qu'un commerce de détail en cet article, les marchands manquent de moyens de transport, les wagons des compagnies de chemins de fer étant occupés, soit dans l'ouest au mouvement des grains, soit dans l'est au transport du charbon anthracite. Les prix sur place en sont très fermes naturellement, vu la rareté des arrivages; on cote en gare de Montréal, par wagon complet No 1 \$9.00; No 2, \$8.00; No 3 et mélangé de trèfle blanc de \$7.00 à \$7.25 la tonne de 2000 livres anglaises.

Laines canadiennes. — Toujours le marasme dans cet article. On paie à la campagne la toison en suint de 7 à 8 cents la livre; sur le marché de Montréal les laines arrachées, lavées à dos font de 14 à 16 cents suivant qualité. Les laines fines importées se cotent depuis 11 à 12 cents pour les Buenos Ayres et les Cap en suint jusqu'à 30 et 32 cents pour les laines les plus fines lavées à fond.

Peaux vertes. — La peau en poil est assez recherchée, surtout depuis que l'existence de la fièvre aphteuse aux Etats-Unis a forcé le gouvernement canadien à prohiber l'importation de peaux américaines de certaines provenances. Les prix sont cependant stationnaires. On paie à la boucherie, peaux légères de bœuf ou de vache, No 1, 8 cents la livre; No 2, 7 cents; taureaux, 6 cents; veaux

No 1, 10 cents, No 2, 8 cents. La peau d'agneau en laine se paie 65 cents la pièce.

Pâtes de bois.—On cote la pâte mécanique non blanchie, \$15 la tonne à l'usine, et la pâte chimique de \$35 à \$38 aussi à l'usine. Les deux sortes sont très fermes et tendent à monter, quoique de nouvelles fabriques surgissent constamment près des chûtes d'eau qui abondent au Canada.

Animaux de boucherie.—L'existence de la fièvre aphteuse constatée officiellement dans quelques Etats de la Nouvelle Angleterre a causé un instant de désarroi parmi nos exportateurs qui se sont vu menacer de ne pouvoir expédier par Portland, ni même par St John, la ligne sur St John traversant un petit coin de l'Etat du Maine. Mais on a judicieusement fait observer que les lignes en question ne touchent pas au territoire contaminé et les autorités anglaises ont fait savoir qu'elles permettraient l'usage de ces lignes. C'est surtout le commerce

de Chicago et de l'Ouest qui va en souffrir à moins de faire voyager son bétail par le Pacifique Canadien ou le Grand Tronc, ce qui, toutefois, lui coûtera plus cher de transport.

Les prix actuels du bétail d'exportation dans l'Ouest sont soutenus; bêtes de choix, \$5 à \$5.50; moyennes \$4.75 à \$5.00 les 100 livres sur pied.

REVUE FINANCIERE

Les banques reconstituent lentement leurs réserves; les fonds envoyés dans l'Ouest ne rentrent pas aussi rapidement que d'habitude, ayant à faire les frais d'un commerce plus large et plus varié; aussi n'ont-elles encore que peu d'argent à mettre à la disposition des spéculateurs, en reports et demandent elles toujours un intérêt minimum de 6 p. c. Les effets de commerce de tout repos sont escomptés comme d'habitude, à 6 p. c., quelques-uns par privilège spécial à 5 1-2 ou même à 5 p. c. Les prêts hypothécaires

rappellent de 4 1-2 à 6 p. c. suivant la somme et la garantie. Les placements en obligations municipales, valeurs de tout repos, produisent de 3 1/2 à 4 1/2 p. c.

La bourse est terne et faible faute de fonds pour reporter, mais il n'y a pas de panique en perspective. La plupart des valeurs de premier ordre ont conservé leur ton ferme. On dit que la banque de Montréal doit faire une nouvelle émission de \$3,000,000 pour porter son capital à \$15,000,000, et cette perspective fait hausser les actions de cette importante institution de crédit. L'action de la banque de Montréal est de \$200; elle est actuellement cotée à la bourse 275 pour cent, soit \$50; le dividende est de 10 p. c. sur le pair.

Le change sur Londres est aujourd'hui, pour les traites de banques à 60 jours de \$4.85 à \$4.85 1/2; à vue, de \$4.87 à \$4.87 1/2; traites documentaires, \$4.82 1-2 à \$4.83. Les chèques sur Paris valent 5 fr. 13 3/4 à 5 fr. 15; sur New-York, 1/2 p. c. de prime.

BANQUE PROVINCIALE

DU CANADA

Bureau Principal, - - - - - MONTREAL
Capital autorisé - - - - - \$1,000,000
Capital payé - - - - - \$18,000

BUREAU D'ADMINISTRATION

Monsieur G. N. DUCHARME, - - - - - Président
Capitaliste de Montréal.
Monsieur G. B. BURLAND, - - - - - Vice-Président.
Président de (Lachine Rapids Hydraulic & Land Company, Ltd.)
L'HON. LS. BEAUBIEN, - - - - - Directeur.
Ex-Ministre de l'Agriculture.
Monsieur H. LAPORTE, - - - - - Directeur.
de l'Épicerie en gros Laporte, Martin & Cie, Montréal, Echevin et
Président du Comité des Finances de la Cité.
Monsieur S. CARSLY, - - - - - Directeur.
de la grande Maison "Carsley, Montréal".
Monsieur TANCREDE BIENVENU, - - - - - Gérant-Général
Monsieur A. S. HAMELIN, - - - - - Auditeur

SUCCURSALES

MONTREAL: 316 Rachel, coin St-Hubert; 271 Roy, St-Louis de France; 1138 Ontario, coin Panet.
Plessisville, P. Q. D'Israël, P. Q. St-Anselme, P. Q. St-Guillaume, P. Q. Pierreville, P. Q.

BUREAU DES COMMISSAIRES-CENSEURS

Département d'Épargne

SIR ALEXANDRE LACOSTE, - - - - - Président.
Juge en Chef du Banc du Roi.
L'HON. J. G. LAVIOLETTE, - - - - - Vice-Président.
Ex-Conseiller Législatif.
L'HON. N. C. CORMIER, - - - - - Commissaire-Censeur.
Conseiller Législatif, Industriel de Plessisville.
Monsieur S. HAMELIN, Auditeur et Com.-Censeur, Ancien Associé de la
Maison Hudon, Hébert & Cie de Montréal.
Monsieur ALBERT LUSSIER, Commissaire-Censeur, Ex-Député de Ver-
chères, Seigneur de Varennes.
Monsieur le Dr. E. P. LACHAPPELLE, Com.-Censeur, rue Sherbrooke,
Montréal.

Intérêt de 3 pour cent payé sur dépôts.
Attention toute particulière aux collections reçues de pays étrangers.

Température du mois de Novembre 1902.

Relevée par M. de Meslé, opticien, à Montréal, rue Notre-Dame, 1628.

Nov. Fahrenheit		Centigrade		Nov. Fahrenheit		Centigrade			
Date	Max.	Min.	Max.	Min.	Date	Max.	Min.		
1	41	37	5	3	16	49	34	9.5	1.5
2	54	35	12.5	2	17	40	32	4.5	0
3	58	33	14.5	1	18	42	29	6	-1.5
4	52	38	11.5	3.5	19	51	34	11	1.5
5	56	37	13.5	3	20	53	38	12	3.5
6	57	40	14	4.5	21	54	40	12.5	4.5
7	46	39	8	4	22	56	48	13.5	9
8	44	32	7	0	23	36	27	2.5	-2.5
9	47	29	8.5	-1.5	24	49	33	9.5	1
10	48	28	9	-2	25	36	24	2.5	-4
11	33	24	1	-4	26	29	19	-1.5	-7
12	36	25	2.5	-3.5	27	33	13	1	-5.0
13	30	23	-1	-5.0	28	28	24	-2	-4
14	46	32	8	0	29	26	20	-3	-6.5
15	52	33	11.5	1	30	39	27	4	-2.5

— Signifie au-dessous de zéro.

PETIT COURRIER

(Bulletin de la Chambre de Commerce Française).

Demande d'Agents ou Représentants au Canada.

M. F. Omètre désire représenter des fabricants de France au Canada. On pourra s'adresser à M. Omètre, du 1er février au 15 mars, 15 rue du Louvre à Paris. (M. Omètre ne représentera ni distillateurs ni quincaillers).

M. A. Demange, viticulteur, 8 rue Arago, Alger, demande représentants au Canada pour la vente des vins de ses vignobles algériens.

MM. Debouchaud et Cie, à Nersac (Charente), fabrique de feutres en tous genres pour papeteries.

La maison A. Magnier & Cie, de Blanzac-sur-Cognac, demande un représentant pour la vente au Canada de ses eaux-de-vie.

L. de Guinefollaud, eau-de-vie de Cognac et fines Champagnes à Angoulême (Charente).

M. P. Bourson, 5 rue St-Joseph à Paris, demande agent pour tout le Canada pour la vente des soieries et rubans de Lyon.

Pierre Germain, seul successeur de la maison Poulet Père et Fils, fondée en 1747, Grands vins de Bourgogne à Beaune (Côte-d'Or) France.

La Chambre de Commerce française de Montréal tient à la disposition des négociants et industriels de la région l'annuaire des Agents-Représentants pour l'Exportation de Bordeaux (édition 1902). Cet annuaire où figurent les principaux agents d'exportation de Bordeaux avec la liste des articles dont ils s'occupent peut être très utilement consulté par les maisons désireuses d'être représentées sur cette place et d'essayer ainsi de chercher des débouchés nouveaux dans l'exportation.

OFFRES DE REPRESENTATION AU CANADA

M. Jules Pony, 1132 rue Ste-Catherine, à Montréal, demande à représentation de librairies françaises et belges pour le Canada

OFFRES DE REPRESENTATIONS EN FRANCE

M. Durand, fils aîné, représentant commissionnaire, boulevard Ondinot, 21 à Oran (Algérie) pouvant fournir d'excellentes références, demande à représenter pour Oran (Algérie) des maisons du Canada faisant l'exportation des farines et autres produits.

M. Raphaël Michel, 11 rue du Muguet, à Marseille, offre ses services, comme agent commercial, aux exportateurs et importateurs canadiens. Spécialité: Articles d'alimentation. Références à disposition.

M. Victor Guédé, pelleteries et fourrures, 9 rue Bailif, à Paris, désire entrer en relation avec des maisons du Canada pour la consignation ou la représentation de tous articles de pelleteries brutes ou apprêtées pouvant s'employer en fourrures. Références sur demande.

Le journal *Le Bois*, 26 rue Canmartin à Paris, demande des correspondants pouvant livrer des bois en France.

M. G. Seullier, 122 avenue de Neuilly, à Neuilly-sur-Seine sollicite représentation de maisons canadiennes désireuses de traiter des affaires sur le marché de Paris.

La maison Marchand-Duvigneau et Cie, rue du Pont de la Mousque, 32, à Bordeaux, demande à représenter sur la place de Bordeaux des maisons canadiennes se livrant à l'exportation.

M. Pascal Garcin, 1 rue de l'Abbé de l'Épée, à Marseille, se chargerait de l'agence, pour la France, de bonnes maisons canadiennes.

M. E. Desgranchamps, 6 rue Bailleul, à Paris, demande la représentation pour la France de maisons canadiennes.

M. A. Weissenhanner, 168 rue St Maur, à Paris (succursale à New-York) demande l'agence de maisons canadiennes.

M. Emmanuel Coste, 14 rue Ausone, à Bordeaux, demande à représenter en France des maisons canadiennes exportant pommes évaporées, haricots, pois ronds, homards et saumons en conserves, viandes salées et œufs de poisson. Références fournies sur demande.

M. Vianney, 14 rue Paradis, Marseille, demande représentation pour la France d'exportateurs et d'importateurs canadiens.

M. Maurice Charotte, 2 rue Gounod, Paris, désire entrer en relations avec maison de Montréal pour l'importation en France de peaux, pelleteries, bois et autres articles du Canada, soit comme représentant, agent ou comme acheteur.

M. A. Mélan, 27 Cours Pierre Puget, Marseille, demande représentations d'exportateurs canadiens

UN NOUVEAU JOURNAL

L'HISTOIRE DU MONDE, journal-revue hebdomadaire, sans opinion, à 0 fr. 20, 16 pages, 28 x 38, reproduits tous les articles intéressants et inédits, quels qu'ils soient, recueillis tous les jours dans les journaux, sans distinction de genre ni d'opinion.

Cette revue ne reproduit que les articles qui n'ont été publiés que par un seul journal; on lit donc tous les journaux en un seul.

Sur un beau papier, impression soignée, ces 52 numéros, reliés à la fin de l'année, forment une collection superbe qui constitue l'histoire du monde au jour le jour.

C'est la revue la plus pratique et la moins cher. Chaque abonné y trouve groupés toutes sortes de documents curieux.

S'adresser 47 faubourg Montmartre, Paris.

Avis aux Membres Adhérents

Les cotisations courent du 1er janvier au 31 décembre et sont dues pour l'année entière, si ce n'est pour les présentations faites dans le dernier trimestre de l'année. Dans ce cas le paiement de la cotisation est reporté à l'année suivante.

Les membres adhérents de cette Chambre de Commerce reçoivent gratuitement le BULLETIN MENSUEL.

Nous fournissons des renseignements gratuits sur la clientèle et des informations de toutes sortes à nos membres adhérents; nous insérons gratuitement les demandes d'agents de tout commerçant français.

Toute maison établie en France, toute maison française établie à l'étranger peut adhérer à notre Chambre. Il suffit d'en faire la demande et de payer la cotisation qui est de 25 francs par année.

Une fois l'adhésion accordée, on fait partie de notre Compagnie tant qu'on ne donne pas sa démission et si cette démission parvient après la fin du mois de janvier, la cotisation de l'année commencée est due en entier.

**TABLE DES MATIERES DU VOLUME IX (9ème ANNEE) DU BULLETIN DE LA
CHAMBRE DE COMMERCE FRANÇAISE DE MONTREAL, ANNEE 1902.**

	Pages
ASSOCIATION CANADIENNE des manufacturiers.....	95
ASSURANCES [les] au Canada.....	106
BANQUE [la] D'HOCHELAGA.....	67
BANQUE [la] DE MONTREAL.....	68
BANQUES FRANCAISES AU CANADA.....	114, 125
CANADA—Algérie.....	14
COLONIE [la] française de Montréal.....	78
COMMERCE [le] extérieur du Canada.....	78, 89, 117
COMMUNICATIONS [les] entre le Canada et la France.....	116
COMPTE-RENDUS des séances de la Chambre de Commerce Française de Montréal.....	1, 13, 25, 37, 53, 65, 77, 113, 125 et 137
CONDITION [la] de droiture.....	128
CONSEILLER du Commerce extérieur de la France.....	101
CONVENTION [la] commerciale franco canadienne jugée par les Canadiens.....	32
D'ESTOURNELLES de Constant [M].....	26
ECHOS du voyage de sir Wilfrid Laurier en France.....	102
ELECTRICITÉ [l'] au Canada.....	91
EXPORTATIONS de beurre et de fromage du Canada en 1902.....	141
EXPORTATIONS du Canada en France.....	5
FORGES et aciéries du Sault Ste-Marie.....	91
IMPORTATIONS comparées.....	16, 29, 44, 54, 69 et 81
IMPORTATIONS [les] françaises au Canada.....	93
JONN KISS, histoire du Klondyke.....	143
MANUFACTURIERS canadiens.....	95
MEVENTE [la] des vins.....	28
MINERAUX [les] d'Ontario.....	114
MINES [les] du Youkon.....	7, 26, 59, 84 et 94
MODIFICATIONS au tarif des douanes canadiennes.....	14
NEGOCIATIONS franco-canadiennes.....	103
NOUVELLE voie transcontinentale.....	139
PETISES notes.....	114
PLATINE [le] en Colombie Anglaise.....	92
POMME [la] canadienne.....	138
PORT [le] de Montréal.....	140
PRODUCTION minérale du Canada en 1901.....	105
PROGRES des importations françaises au Canada.....	4
PROPAGATION [la] artificielle et l'élevage des truites.....	129, 144
QUELQUES mots sur les vins d'Algérie.....	39
RAILS d'acier fabriqués au Canada.....	90
RECOLTE [la] de blé au Canada.....	102
REGIME [le] des spiritueux au Canada.....	107
RELATIONS commerciales du Canada avec l'étranger.....	38
RELATIONS commerciales franco-canadiennes.....	79, 136
REVUE commerciale et financière.....	9, 22, 34, 49, 61, 74, 86, 95, 110, 120, 133 et 146
SAUMON [le] de la Colombie Anglaise.....	103
SERVICE [le] militaire des jeunes Français résidant à l'étranger.....	126
SOUSCRIPTION pour les sinistrés de la Martinique.....	66
SPIRITUEUX au Canada, le régime des.....	107
SUCRES [les] français au Canada.....	33
STATUTS révisés de la Chambre de Commerce Française de Montréal.....	61
TERRENEUVE, La question de.....	102
UNION [l'] Nationale française de Montréal.....	40
VINS [les] d'Algérie.....	6, 39 et 68
VINS, la mévente des.....	28
VISITE à M. le Consul Général.....	3
YOUKON [le] et son commerce.....	96

**Bibliothèque
et Archives
nationales**

Québec 

*Bulletin Mensuel
de la Chambre de
Commerce Française
de Montréal*

Page blanche