Bibliothèque
et Archives
nationales
Québec

# *Le Prix Courant*

Page(s) manquante(s)

# Commerce, Finance, Industrie

Vol. XXXIV — VENDREDI 7 NOVEMBRE 1902 — No 19


# A NOS LECTEURS

TOUS les ans, à pareille époque, nous offrons à nos lecteurs un numéro spécial en vue du commerce d'automne. Ces numéros spéciaux nous occasionnent et du travail et des dépenses supplémentaires. Mais, si nous nous imposons ce travail et ces dépenses, nous avons un double but : Etre agréable et utile à ceux qui nous accordent leur patronage, et, en même temps, augmenter le nombre de ceux qui nous lisent et qui annoncent dans "Le Prix Courant".

Parmi nos abonnés il n'en est pas un seul qui ne sache que le prix de l'abonnement est inférieur au prix de coût des cinquante-deux numéros qu'ils reçoivent annuellement. Nous pouvons leur fournir à un prix au-dessous du coût des renseignements utiles, grâce au patronage de nos annonceurs.

Il est, par conséquent, facile de comprendre que plus nous aurons le patronage de ces annonceurs et plus nous serons en mesure d'améliorer davantage les différentes parties du "Prix Courant".

La partie des annonces n'est d'ailleurs pas la moins intéressante. Il arrive souvent des articles nouveaux sur le marché, il faut les connaître ; il est souvent offert des lots avantageux, il faut le savoir. Du reste, nos lecteurs savent qu'ils peuvent s'adresser à nos annonceurs en toute sécurité avec la même confiance que s'ils allaient eux-mêmes acheter leurs marchandises après examen aux magasins. L'insertion d'une annonce dans "Le Prix Courant" est un certificat d'honorabilité pour l'annonceur. Nous ne sollicitons pas et n'acceptons pas les annonces de maisons non responsables.

En présence des avantages que nous offrons à nos abonnés, nous nous croyons justifiables de leur demander leur coopération pour leur bien comme dans notre propre intérêt.

Nous leur demandons, quand ils écrivent à nos annonceurs, de mentionner qu'ils ont lu leur annonce dans "Le Prix Courant". Beaucoup le font sans doute et nous les en remercions.. Souvent, cependant, il arrive qu'un de nos lecteurs, à la suite de la lecture d'une annonce, demande des prix, des catalogues, etc., et n'indique pas que c'est dans "Le Prix Courant" qu'il a puisé l'idée de s'adresser à l'annonceur. Nous prions donc nos lecteurs de ne plus omettre, par la suite, le nom du "Prix Courant" dans leur correspondance avec leurs fournisseurs. C'est à leur avantage comme au nôtre.

LA DIRECTION.


**Le papier sur lequel est imprimé "Le Prix Courant" est fabriqué par la Canada Paper Co., Montréal.**

## UNE INDUSTRIE A DECOURAGER

Ce titre devra surprendre nos lecteurs habitués à nous voir prendre la défense de nos industries et à réclamer pour elles la protection du gouvernement.

C'est d'ailleurs pour protéger une industrie existante, prospère et qui concourt grandement à la richesse du pays et à celle de la province de Québec en particulier que nous demandons des mesures sévères contre une industrie nouvelle et parasitaire que nous ne devons pas plus tolérer que nos voisins américains ne l'on fait.

Depuis quelques semaines il s'est établi à Montréal une industrie qui consiste à remanier les beurres de mauvaise qualité, rances ou avariés de quelque façon que ce soit dont la vente serait problématique et qui peut-être même seraient condamnés par les inspecteurs d'aliments.

Ces beurres remaniés, traités au moyen de procédés que seuls, sans doute, connaissent ceux qui les traitent sont mis en vente sans que rien avertisse l'acheteur que les beurres ont été l'objet de manipulations autres que celles usitées pour la fabrication du beurre naturel.

La loi américaine exige que les beurres ainsi remaniés soient étiquetés comme beurres falsifiés (adulterated). Cette simple mesure à laquelle, en cas d'infraction, la loi a ajouté des peines sévères a suffi pour mettre fin à une industrie qui doit évidemment laisser de superbes bénéfices à ceux qui l'exploitent.

Chassés de leur pays par une loi sage et protectrice des intérêts de la véritable industrie du beurre, les opérateurs américains sont venus s'installer en plein cœur du Canada pour y exercer un métier qui ne pouvait plus les faire vivre chez eux.

Montréal est le grand centre du commerce du beurre canadien, tant pour la consommation du pays que pour l'exportation en Angleterre. Leur lieu d'opération ne pouvait être mieux choisi et pour obtenir la matière à mettre en œuvre et pour y trouver un débouché après l'opération.

Le mode d'opérer les produits employés pour rendre au beurre les qualités apparentes d'un produit pur, sain, naturel, n'ayant subi aucun dommage, peuvent n'être aucunement nuisibles à la santé des consommateurs du produit régénéré. Nous l'ignorons, comme nous l'avons dit plus haut, mais il serait bon que ce point soit considéré et dûment examiné par des experts, le gouvernement a, sous ce rapport tous les pouvoirs nécessaires.

En attendant que l'expertise ait lieu et qu'on sache si le beurre remanié est nocif ou non, il ne peut avoir les qualités exigées du beurre dans son état primitif; le consommateur, à moins qu'une étiquette apposée sur la marchandise l'avertisse de quelle sorte de beurre il se rend acquéreur, est exposé à être trompé sur la qualité de la marchandise vendue; en un mot, il peut être impunément fraudé.

Notre beurre n'a pas toujours joui en Angleterre de la réputation qu'il mérite; bien qu'il se fasse depuis longtemps d'excellent beurre au Canada, le peu de beurre de qualité inférieure qui a été expédié en Grande-Bretagne a, dans le passé, jeté du discrédit sur notre fabrication dans un sens général. Les importateurs d'Angleterre sont un peu revenus de leurs idées trop exclusives sur ce produit du Canada, ils nous demandent plus de beurre chaque année, mais nous sommes loin encore d'atteindre le chiffre d'exportation auquel nous pouvons et devons prétendre.

Nous avons, en conséquence, à bien prendre garde d'écarter toutes les causes d'arrêt dans le développement de nos exportations de beurre, toutes les causes qui auraient pour effet de compromettre le gain de réputation acquise, reconquise.

Nous voyons dans cette industrie du beurre régénéré une menace pour l'avenir de notre exportation de beurre naturel, si, avant que l'industrie nouvelle ne se fasse en grand, il n'est pas pris de mesures radicales pour la décourager ou, si besoin en est, pour l'interdire absolument.

Pas une seule boîte, pas une seule tinette de beurre remanié ne devrait être expédié au dehors et pas une seule boîte, pas une seule tinette de ce beurre ne devrait être mise en vente sur le marché local, sans qu'elle soit étampée d'un mot qui désigne nettement que le beurre retrvaaillé n'est qu'une imitation du beurre naturel.

---

Parmi les nombreuses spécialités de l'épicerie qui font leur apparition de temps à autre, aucune n'est mieux connue ni n'est d'une plus grande consommation que la Poudre à Pâte "Cook's Friend."

Elle est sur le marché depuis plus de quarante ans et considérée comme la marque par excellence.

L'un des secrets de sa popularité repose sur ce fait que dès l'origine elle à été préparée avec soin pour satisfaire aux nécessités d'un fort commerce de détail qu'avait son propriétaire et qu'on ne s'est jamais écarté de la formule primitive.

On s'est toujours servi pour sa préparation des meilleures matières existantes et la forme sous laquelle elle est présentée bien que peu coûteuse est suffisante pour sa conservation.

Le Cook's Friend est depuis longtemps un article de vente courante dans les maisons de premier ordre et comme il est toujours le même il ne donne lieu à aucune plainte de la part des consommateurs.

## LES CHAMBRES DE MATURATION

Le Canada jouit pour son fromage d'une excellente réputation, disait dernièrement à Woodstock, où il visitait la station de maturation, le professeur Robertson, et nous devons veiller à ce que toute parcelle de cette bonne réputation acquise dans les années précédentes ne soit pas compromise dans l'avenir par la moindre négligence.

C'est principalement depuis que les producteurs de fromage, encouragés par tous les moyens possibles, ont établi des chambres de maturation froides, que le fromage canadien a gagné en réputation.

La différence de qualité entre un fromage qui a passé par la chambre de maturation froide et un fromage qui a mûri en dehors d'une chambre spécialement aménagée pour ce genre de maturation est très marquée. La perte en poids pendant la maturation diffère grandement aussi, selon que le fromage a passé par la chambre de maturation ordinaire ou dans la chambre froide. Ainsi, d'après l'expérience, un fromage mûri dans la chambre ordinaire perdrait jusqu'à deux livres et quatre onces de son poids, alors que mûri dans la chambre froide, il ne perdrait que huit onces.

Si nous évaluons en argent la perte en poids, nous trouvons, à 10 cents la livre par exemple, que la chambre ordinaire occasionne au producteur une perte sèche de 17 1-2c par fromage. Pour une fromagerie produisant 500 fromages pendant la saison, il y aurait, par conséquent, un coulage de $87.50. Ce n'est pas tout, comme il est prouvé que la qualité du fromage mûri dans la chambre froide est supérieure, il est certain qu'il obtiendra un prix d'une fraction ou deux plus élevé que le fromage tenu dans la chambre ordinaire. Restons plutôt en deçà de la vérité. Admettons une perte de 1-8c par livre avec un poids moyen de 65 lbs par fromage, nous arrivons pour une fromagerie produisant 500 fromages une perte nouvelle de $40.62 qui nous paraît être un minimum.

Perte en poids et perte provenant de la qualité peuvent être en toute sûreté évaluées à une somme supérieure à $125. Cette perte se répètera tous les ans pour le producteur qui persistera à suivre les vieux errements.

Nous n'avons rien exagéré; nous sommes resté à dessein bien au-dessous de la vérité. Maintenant nous allons citer un fait rapporté par le professeur Robertson dans sa conférence à Woodstock.

Dernièrement, déclare-t-il, il a été expédié à Montréal dans des chars ordinaires du fromage qui avait été mûri dans une chambre de maturation ordinaire et à la vente il a produit 1 1-2c de moins par livre qu'un fromage similaire

Les cuisinières et les ménagères expérimentés savent que

Les Extraits de Jonas sont purs.

Les Extraits de Jonas sont riches.

Les Extraits de Jonas sont forts.

Les Extraits de Jonas sont économiques.

Les Extraits de Jonas sont dignes de confiance.

**Les Epiciers qui reussissent**

**VENDENT**

**les Produits dont le succes est etabli.**

Vendre les produits dont le succès est établi constitue le facteur le plus puissant pour attirer de nouveaux clients et conserver les anciens. Le marchand qui ne tient pas compte de la qualité dans sa poursuite ardente de gros profits ne peut pas s'attendre à commander une bonne et profitable entreprise. C'est parce que les

# Extraits Culinaires De Jonas

ont, dès le début, obtenu un grand succès, que les marchands ont du plaisir à les vendre. Ce sont des produits de vente courante—qui ne s'éternisent pas sur les tablettes—ils passent rapidement des mains du marchand dans celle des consommateurs. Pourquoi ? parce que notre ambition de manufacturer des extraits de force, de pureté et de richesse sans égales—les trois éléments les plus essentiels pour des extraits de haute classe—nous l'avons strictement maintenue depuis le jour, il y a trente et quelques années, où notre première bouteille a été placée sur le marché.

Vous ne sauriez imaginer un meilleur moyen de pénétrer vos clients de l'idée que vous tenez une épicerie de premier ordre qu'en vendant les **Extraits culinaires de Jonas.** Le marchand qui mesquine avec les produits de qualité inférieure est certain de perdre un grand nombre de bons clients dont il pourrait s'assurer l'approvisionnement régulier en leur vendant les Extraits de Jonas. Les Epiciers qui réussissent tiennent et vendent les **Extraits culinaires de Jonas.**

Les marchands d'expérience savent tous que

Les Extraits de Jonas sont des types de qualité.

Les Extraits de Jonas sont des créateurs d'affaires.

Les Extraits de Jonas sont profitables.

Les Extraits de Jonas assurent de las tabilité de la clientèle.

Les Extraits de Jonas sont les favoris.

**Manufacturés par**

**HENRI JONAS & CIE**

MONTREAL

provenant d'une chambre de maturation froide et expédié dans un char frigorifique. Si nous avions compté la perte à ce taux nous aurions trouvé plus haut que la fromagerie aurait perdu sur la qualité seulement au lieu de $40.62 une somme de $487.50, c'est-à-dire bien près d'une piastre par fromage.

Ce que nous avons voulu démontrer, c'est que, même à 1-8c de perte par livre, le producteur a avantage à transformer sa chambre de maturation ordinaire en chambre frigorifique.

La saison froide arrive, elle laisse à la campagne des loisirs qui pourront être utilement employés à transformer la chambre à maturation et à faire l'approvisionnement de glace nécessaire.

## L'ASSOCIATION DES MANUFACTURIERS CANADIENS

La semaine dernière on a fait courir le bruit que l'Association des Manufacturiers Canadiens se lançait dans la politique, qu'elle avait en vue l'achat de certains journaux et qu'elle se créait des ressources en vue d'une campagne politique.

Voici ce que l'Association des Manufacturiers répond à ces rumeurs, sous la signature de son Président et de son Secrétaire.

1. L'Association des Manufacturiers Canadiens ne s'est occupée de politique et ne désire nullement le faire. Au contraire, elle a discuté et continuera à discuter toutes les questions intéressant les manufacturiers à un point de vue national et commercial et à ce point de vue seulement.

2. L'Association ne s'est nullement préoccupée ni directement, ni indirectement d'acheter ou d'obtenir le contrôle de quelque journal que ce soit au Canada.

3. Aucun fonds politique n'a été ni ne sera créé par l'Association.

4. Par un vote unanime des membres présents à la dernière Assemblée Annuelle, l'Association s'est prononcée en faveur d'une révision générale du tarif, pensant qu'elle convenait aux meilleurs intérêts du Canada. Tous les moyens honorables seront mis en usage pour arriver à cette fin tant en éclairant l'opinion publique qu'en nous efforçant de faire prévaloir nos vues auprès du gouvernement.

Tel est l'état réel de notre position. Nos résolutions sont connues. Notre ligne de conduite et nos plans ont été établis en public. Ils sont légitimes et honorables en tous points. Notre confiance dans la voie que nous préconisons est inébranlable et nous croyons qu'elle gagne chaque jour du terrain dans la faveur du public parceque c'est la véritable politique canadienne nécessaire dans le temps présent, sans lien avec le passé et ayant en vue de ne servir d'autres intérêts que ceux de la prospérité du Canada.

Les membres de l'Association peuvent compter que cette organisation restera fidèle à ces principes et qu'elle maintiendra son honneur et son intégrité malgré toutes les rumeurs à ce contraires. "

## LES VENTES DANS LE GROS

Nous avons reçu une lettre que nous regrettons de ne pouvoir reproduire faute d'espace. Elle attire notre attention sur les ventes du commerce de gros faites à des non- commerçants.

Nous avons, à plusieurs reprises, traité de cette question et nous y reviendrons d'autant plus volontiers aujourd'hui que l'auteur de la lettre nous dit: " Je sais que, dans certains cas, ces ventes se font à l'insu des patrons et que les employés prennent sur eux-mêmes la responsabilité de se créer ainsi une certaine popularité. '

Evidemment, comme d'ailleurs veut bien le reconnaître lui-même l'auteur de la lettre, les ventes ainsi consenties à des amis par les employés des maisons de gros ne sont nombreuses, ni importantes.

Elles ne sauraient en réalité causer de grands préjudices au commerce de détail. Toutefois, notre correspondant en voit un grand dans la connaissance par un non marchand de la différence qui existe entre le prix du gros et celui du détail.

Cet inconvénient est tellement mince, s'il peut même passer pour gênant, qu'il mérite à peine considération. Personne n'ignore que le détailleur a, pour établir son prix de vente, à tenir compte de ses frais généraux, de l'intérêt de son argent et du bénéfice qu'il doit légitimement prélever pour couvrir ses risques de toute nature, se rémunérer de son travail et assurer ses vieux jours. Tout le monde sait, en outre, que la concurrence empêche le détailleur de prélever des bénéfices exorbitants et souvent même simplement raisonnables. Donc, ce n'est pas là que le bât blesse.

Où il y a faute, c'est quand le commis d'une maison de gros, vend au détail à l'insu de son patron, en cachette même de son patron qui, bien souvent, a eu soin, pour se débarrasser d'amis personnels qui voudraient se passer du détailleur, d'afficher dans son magasin une pancarte disant d'une manière quelconque: "Ici, on ne vend pas au détail."

Il se peut qu'il y ait des employés avides de popularité qui recherchent au détriment de leurs patrons la réputation d'être agréables aux amis ; ce ne peut être que l'exception, la rareté même.

Si rares soient-ils, nous leur conseillerons de ne pas chercher à se rendre populaires grâce à des moyens qui pourraient être pour eux la perte de leur position ou de la confiance de ceux qui les emploient.

Les ventes au détail n'existent plus, à vrai dire, dans le commerce de gros et il est des patrons qui ne badinent pas sur ce chapitre.

## LA FICELLE D'ENGERBAGE

Depuis la mise en vigueur du nouveau tarif des douanes, c'est-à-dire depuis 1897, la ficelle à lier les gerbes qu'emploient les cultivateurs entre en franchise au Canada.

Or, depuis ce temps, les manufactures canadiennes de cette ficelle, au nombre d'une dizaine, vont périclitant et si l'entrée libre de ce produit manufacturé doit subsiter quelque peu, cette industrie sera complètement ruinée au pays. La capital investi sera englouti et des centaines d'ouvriers seront privés de leur gagne-pain.

La ficelle d'engerbage nous vient des Etats-Unis, elle y est fabriquée avec le chanvre de Manille, c'est-à-dire avec la matière première de l'une des possessions de nos voisins. Nos voisins prélèvent sur cette matière première un droit d'exportation quand elle est destinée à un pays autre que les Etats-Unis; c'est un premier désavantage pour nos manufacturiers.

Un désavantage plus grand est que les manufacturiers des Etats-Unis sont combinés, ils forment un trust gigantesque qui, après avoir écoulé à ses propres prix sur le marché intérieur des Etats-Unis, jette sur le marché canadien le surplus de sa production à des prix où nos propres manufacturiers ne peuvent les suivre sans perte.

Le cultivateur canadien peut bénéficier de cet état de choses, mais le pays lui-même en souffre; l'argent qui s'en va aux Etats-Unis est perdu pour nos industries, pour nos ouvriers tandis qu'il profite à nos voisins. Cet argent retiré de la circulation au Canada ne permet pas à l'ouvrier de le dépenser en produits du Canada et, en somme, c'est plutôt en apparence que le cultivateur canadien bénéficie de la loi de douanes qui permet l'entrée en franchise de la ficelle d'engerbage.

Si l'entrée en franchise de cet article doit continuer quelque temps, c'est la ruine irrémédiable de l'industrie de la ficelle d'engerbage au Canada; il ne subsiste aucun doute à cet égard. Cette ruine serait déjà un fait accompli si, nos manufacturiers confiants dans une révision nécessaire et impérative du tarif n'avaient maintenu de peine et de misère leurs usines en état de production

Le cultivateur n'est pas le moins inté-

# HUDON, HEBERT & CIE.,

**EPICIERS EN GROS IMPORTATEURS**
**ET MARCHANDS DE VINS . . . . .**

## MONTREAL, CANADA.

SEULS REPRESENTANTS AU CANADA:

WRIGHT & GREIG, LIMITED. - GLASGOW, ECOSSE.

WHISKEYS ECOSSAIS

BOUTELLEAU & CIE., - - BARBEZIEUX, FRANCE.

COGNACS

VIOLET FRÈRES, - THUIR, FRANDE.

BYRRH

WYNAND FOCKINK, - - AMSTERDAM, HOLLANDE.

LIQUEURS FINES

TALBOT FRÈRES, - - - BORDEAUX, FRANCE.

CONSERVES ALIMENTAIRES SUPERIEURES

SEULS AGENTS POUR L'EST DU CANADA:

H. CORBY, - - - BELLEVILLE, CANADA.

DISTILLATEUR DE WHISKEYS CANADIENS

H. J. HEINZ, - - - PITTSBURG, PA., E.U.A.

57 VARIETES DE MARINADES
. ET DE CONDIMENTS.

ressé à l'existence au Canada de l'industrie de la ficelle d'engerbage; lui-même a besoin que des droits de douane soient imposés sur cet article de première nécessité pour lui. Au premier abord, cela peut paraître un paradoxe; cependant qu'on y réfléchisse et cette vérité deviendra éclatante.

Supprimons par la pensée les manufactures de ficelle d'engerbage existant au Canada; nous devenons immédiatement les tributaires des fabricants américains qui imposeront leurs prix; ces prix ne pourront plus être ceux de fabricants ayant à lutter contre des concurrents, mais de gens absolument maîtres du marché, tirant tout le parti possible d'une situation excessivement avantageuse et exceptionnelle pour eux.

Nos cultivateurs paieront la ficelle d'engerbage aux prix que leur imposeront les manufacturiers américains et il leur faudra les subir.

Le résultat sera que le prix de revient des récoltes de blé au Canada devra être majoré au détriment du producteur, c'est-à-dire du cultivateur, du fermier canadien.

Nous ne souhaitons pas que les cultivateurs canadiens passent par cette expérience, c'est pourquoi nous demandons pour eux aussi bien que dans l'intérêt des manufacturiers et des ouvriers canadiens que le gouvernement impose à bref délai un droit de douane sur la ficelle d'engerbage.

## LE COMPTABLE PUBLIC

En feuilletant une revue de Comptabilité américaine, je retrouve un extrait de la préface publiée par les Régents de l'Université de l'Etat de New-York pour l'information des candidats au degré de "Comptable Public Certifié", émis par un Bureau d'Examinateurs institué d'après une loi de l'Etat de New-York, en 1896, et intitulée: "An Act to regulate the Profession of Public Accountants". Ce Bureau est composé de trois Comptables Publics Certifiés nommés par les Regents de l'Université ci-haut mentionnée.

Afin de faire connaître aux lecteurs du **Prix Courant** l'importance que nos voisins attachent à cette profession, j'ai cru devoir reproduire ici la partie de cet extrait ayant rapport plus particulièrement à l'utilité pratique de la profession de Comptable Public, et les services que celui-ci est appelé à rendre au monde des affaires.

Ce pamphlet fait d'abord allusion à l'origine de la Science des Comptes, et après avoir dit que la tenue des livres est devenue la science de la Comptabilité vers le XVe siècle, au temps de la prospérité de l'Italie, il continue: "Nous pouvons être certains qu'il n'y aurait pas eu à Florence des Banques dont la renommée était universelle, ni de Rialto dans Vénise, s'il n'y eut eu alors des comptables d'expérience pour tenir correctement les écritures des affaires considérables qui y étaient transigées; car nous savons combien aujourd'hui le succès, la prospérité et l'existence même des grandes entreprises du monde entier dépendent du travail intelligent et soigné, et de l'intégrité du comptable.

Quand il est nécessaire de constater les conditions réelles d'une entreprise; quand une industrie avec son avoir et sa clientèle doit changer de propriétaire; quand l'avoir ou capital d'un chemin de fer ou de toute autre entreprise doit être établi ; quand la situation d'une vaste institution financière doit être étudiée, c'est le rapport d'un comptable habile qui fait foi du véritable état des affaires. Même la stabilité d'un gouvernement peut dépendre de l'exactitude, de l'honnêteté ou de la compétence de ceux auxquels sont confiés les comptes publics.

New-York fut le premier Etat de l'Union américaine qui ait reconnu publiquement l'importance du travail des comptables et qui l'ait élevé au rang des professions libérales.

Dans cet Etat, le Comptable Public Expert, qui établit ses aptitudes pour cette distinction, comme il est dit plus haut, peut être désigné, par l'autorité de l'Etat, du titre de Comptable Public Certifié, et peut ajouter à son nom les lettres C. P. A. ( Certified Public Accountant) qu'il a seul le droit de porter, à l'exclusion de tout autre. La loi qui a créé cette distinction non seulement honore la profession, mais protège également le public, en exigeant que le porteur de ce titre soit une personne dont le caractère est éprouvé, et possède une éducation générale élevée et un entraînement technique complet.

La position d'auditeur en charge des comptes d'un établissement vaste et compliqué est d'une grande importance et entraîne une grande responsabilité. Il devrait être familier avec les méthodes nouvelles et scientifiques, parfaitement renseigné sur les détails des affaires transigées dans cet établissement, être alerte, soigneux et attentif à son travail, et par-dessus tout d'une honnêteté irréprochable. Le Comptable Public, cependant, a une responsabilité d'un ordre encore plus élevé, et devrait posséder de grandes connaissances et une habileté illimitée. Il est, de fait, un tribunal suprême en matière de Comptabilité. C'est à lui que se fie son client pour toute information sur la nature du travail de ses teneurs de livres, et c'est à lui qu'ont recours ces derniers pour les diriger dans leurs écritures.

L'on s'attend à ce que le Comptable public découvre et corrige les erreurs techniques, indique les erreurs de principes, et mette à jour les fraudes qui peuvent exister. Il est indéniable que les investigations de l'auditeur établissent trop souvent, malheureusement, combien l'homme est fragile, surtout lorsqu'il occupe une position de confiance et lourde de responsabilité. Bien des hommes qui, en d'autres circonstances, auraient conservé une réputation sans tache, ont succombé à la tentation simplement parce que l'occasion se présentait à eux d'une manière favorable.

A ce point de vue, le Comptable Public consciencieux devient une force morale dans le monde des affaires en rendant les pratiques malhonnêtes plus difficiles et plus exposées à être découvertes.

Dans beaucoup des travaux que le comptable exécute, il sert aussi bien le public que celui qui l'emploie. Ainsi, lorsqu'il s'agit de l'audition des livres d'une Compagnie d'assurance, d'une banque, d'une Société de construction et d'autres institutions publiques, son travail est de ce caractère; et quand il est employé par les Compagnies à fonds social, quoiqu'il soit engagé par les directeurs, ses travaux sont réellement pour l'information des actionnaires et des créanciers.

Sans vouloir discuter ici les devoirs et la responsabilité du Comptable, nous ne croyons pas trop nous aventurer en disant que, si cette charge ne peut être regardée comme étant une sécurité absolue, cependant elle lie au moins moralement le Comptable par son exposé des affaires; et son certificat, par conséquent, sans égard pour ceux qui l'emploient, doit être exempt de toute ambiguité et n'établir que la situation vraie."

Après un exposé si complet et si précis des qualifications et des devoirs du Comptable Public; après ce résumé des nombreux services qu'il peut rendre et rend au public, je n'ai rien à ajouter si ce n'est que dans notre province et chez nos compatriotes surtout, on ignore généralement trop les avantages qu'on peut retirer d'une profession aussi utile aux affaires.

GEO. GONTHIER.

**Consignations de produits de la ferme**

MM. St Arnaud & Clément reçoivent, comme par le passé, les consignations de produits de la ferme, tels que dindes, oies, canards, volailles, gibier et porc frais. La maison reçoit également les beurres "-Dairies" pour les vendre à commission ou en fait l'achat direct à prix fermes. MM. St Arnaud & Clément ont la réputation bien justifiée de faire de prompts retours.

# Le Cognac J. Sorin & Cie

**EST**

**Distillé des meilleurs vins**

DE LA

## Région de Cognac

IL EST

Spécialement recommandé

AUX MALADES POUR

**SES QUALITÉS HYGIÉNIQUES**

— ET —

**AUX CONNAISSEURS**

POUR SA

**FINESSE ET SON AROME**

IL DOIT

**SA BELLE COULEUR**

AUX

Fûts en Chêne

DANS LESQUELS IL A

**Muri et Vieilli**




**EST**

D'une vente Profitable et Facile

POUR

**L'Epicier et l'Hotelier**

**Nous l'avons :**

En bouteilles,
En flasks,
En demi-flasks,
En fûts.

**Marques :**

Carte d'Or,
Carte rouge,
Carte bleue.

Qualité toujours égale.

Qualité toujours irréprochable.

**Prix Raisonnables**

## A. Robitaille & Cie.,

354, 356 Rue SAINT-PAUL,
MONTREAL.

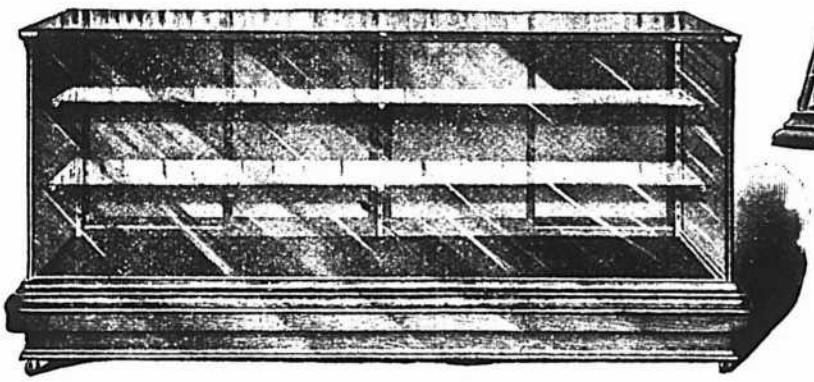
N. B.—Nous offrons actuellement au gallon et à très bon marché, un vin égal, sinon supérieur à des vins similaires embouteillés et vendus très cher pour payer les frais d'une grande publicité.

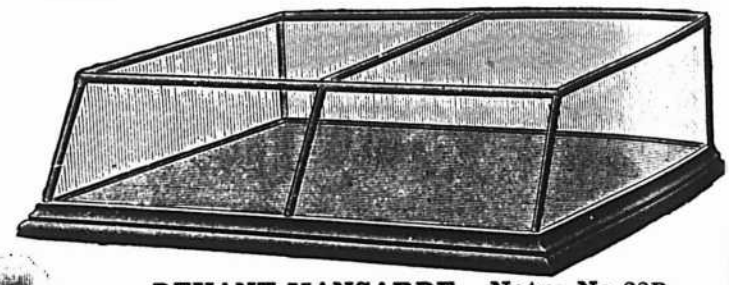
Nous attendons cette semaine de la Morue et des Harengs salés frais, que nous vendrons à bon marché.

N'achetez pas vos Thés avant de nous demander à quel prix nous vendons les nôtres. Ne vous gênez pas pour demander des échantillons.

# VITRINES D'ETALAGE POUR EPICIERS

VITRINE "CORONATION"





DEVANT MANSARDE. Notre No 33B.

## Vitrines pour Beurre et Fromage.

Une ligne complète de vitrines pour tous les genres de commerce.

Demandez renseignements complets.

JUSTEMENT CE QU'IL VOUS FAUT.

DOMINION SHOW CASE CO, BUREAU ET ATELIERS : 53 Richmond St. E., Toronto

# 35me Vente Annuelle a l'Encan

## Immense Vente au commerce

**Plus de 8,000 Caisses de Chaussures en caoutchouc, Claques, Pardessus en feutre, etc.**

Les soussignés ont reçu instruction de la COMPAGNIE CANADIENNE DE CAOUTCHOUC de Montréal, de vendre à leurs salles de ventes, Nos 86 et 88 rue St Pierre, Montréal.

## JEUDI, LE 13 NOVEMBRE

Plus de 8,000 caisses de Claques, Pardessus en feutre et Bottes en caoutchouc, étant les secondes, ainsi que des marchandises de première qualité que la Compagnie désire écouler, comprenant :

Claques doublées en laine et coton, pour hommes, femmes, filles, garçons, enfants ; Pardessus d'automne pour dames, Claques à l'épreuve de la neige, Bottes et Chaussures en pur caoutchouc, etc.

Vente sans aucune réserve.

Catalogues expédiés sur demande.

Nous attirons particulièrement l'attention des acheteurs sur cette vente importante.

Conditions faciles.

**VENTE A 10 a. m. Precises.** **BENNING & BARSALOU, Encanteurs.**

**MAISON FONDEE EN 1853**

**TEL. BELL MAIN 825**

# J. B. LARUE & FILS

## Marchands-Tailleurs, 266 St-Laurent, Montreal.

**COUPE PARFAITE—TRAVAIL BIEN FINI—MARCHANDISES NOUVELLES**

**Notre assortiment en marchandises d'hiver est maintenant complet. Vous êtes cordialement invité à venir le voir.**

# Voici le temps des Approvisionnements

NOUS OFFRONS AU COMMERCE UN

**Assortiment complet dans toutes les lignes de l'Epicerie,**

et, notamment, dans les

## Fruit Secs, Raisins de Valence, Malaga, Fruits en Conserves, Conserves de Légumes, Amandes, Noix de Grenoble, Thé, Ect.

Nous faisons aussi une spécialité de

## Vin de Messe de Sicile et de Tarragone

et des meilleures marques de Vins, Liqueurs, Cognacs, Thés du Japon de toutes sortes, pour lesquelles nous nous empresserons de vous fournir des cotations les plus avantageuses, sur demande.

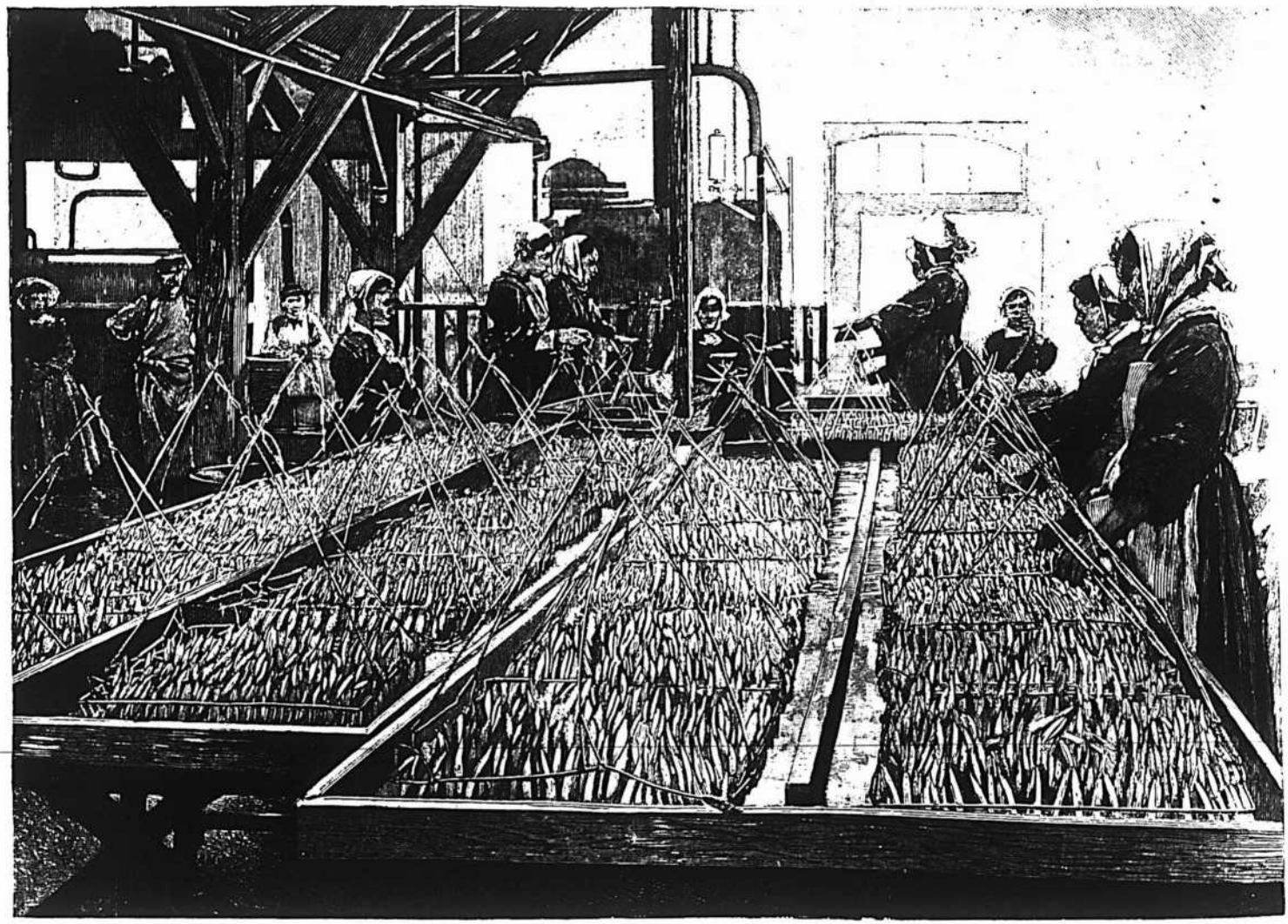
# Lacaille, Gendreau & Cie

MAISON FONDEE EN 1854

EPICERIES, VINS ET LIQUEURS EN GROS

## 329, rue Saint-Paul, Montréal

# Le Commerce de la Sardine



## LA CUISSON DE LA SARDINE

### LA SARDINE ET LES SARDINIERS

La pèche de la sardine est la manne de la population des côtes de la Bretagne. Si elle vient à manquer, la disette provoque les mêmes plaintes que celles que profèrent les viticulteurs en temps de pléthore de la production du vin. Curieux phénomène! Pénurie et abondance ont d'identiques répercussions sociales se traduisant par un déficit de recette, sous forme de salaire ou de bénéfice. Les causes de disette de la sardine sont encore plongées dans l'obscurité. Pendant des années, leurs mouvements de migrations évitent les parages des côtes françaises, puis tout d'un coup ces poissons apparaissent par myriades en bancs serrés. A quoi tiennent ces destinées? Personne, jusqu'à présent, ne possède d'information positive à cet égard. En une dizaine d'années, elles ont successivement fait défaut trois ou quatre fois, les populations bretonnes sont dans la détresse alors, le parlement ému de ce désastre régional institua une commission d'enquête chargée de se transporter sur les lieux et de faire un rapport sur la situation des choses. Les rapports des commissions envoyées constatent simplement que les pêcheurs eux-mêmes ignorent à quelles causes réelles ils doivent attribuer leur infortune. Ils sont unanimes à déclarer que les sardines ne viennent plus, mais quant aux motifs de cette abstention les opinions diffèrent diamétralement.

Les uns prétendent que les Espagnols et les Portugais enlèvent tout le poisson, ou qu'ils exercent un tel ravage sur les bancs se dirigeant vers le nord, que ceux-ci redoutent le littoral et cherchent un refuge vers la haute mer; d'autres pensent que l'introduction, faite depuis quelques années, des filets gigantesques qui, sous certaines circonstances, ramènent d'un seul coup dans leurs mailles jusqu'à quatre-vingt mille poissons a-

Agents pour le Royaume-Uni :
J. & W J. COURTENAY,
14 Tooley Street, S.E., Londres, Ang.

C. F. HODGES,
Gérant Général.

# The Farmers' Co-Operative Packing Co.

## of Brantford, Limited

# Lard Fumé, Jambon, Etc.

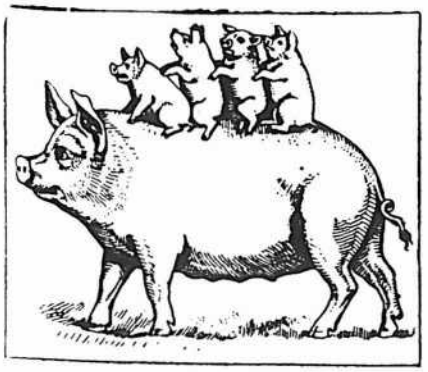
MARQUE DE TOMAHAWK CANADA COMMERCE
ENREGISTRÉE

Cette compagnie prépare son Lard Fumé (Bacon) et ses Jambons d'après le procédé adopté en Irlande et qui a rendu le lard fumé d'Irlande, célèbre dans le monde entier.

Le Lard Fumé d'Irlande commande les plus hauts prix sur les marchés anglais, et nous garantissons une préparation et une qualité égales sous tous les rapports.

Les consommateurs reconnaitront immédiatement l'arôme du Lard Fumé ainsi préparé.

Le Lard Fumé et les Jambons sont étampés avec la marque de commerce de la compagnie.



# Saindoux

Nous garantissons que notre Saindoux est **absolument pur** et nous sommes convaincus que tous ceux qui emploieront notre Saindoux répèteront leurs commandes.

### La Compagnie manufacture les variétés suivantes de Lard Fumé (Bacon) et de Jambons :

**Bacon pour déjeuner**
**Short Roll Bacon**
**Long Roll Bacon**
**Back ou Windsor Bacon**
**Wiltshire Bacon**
**Cumberland Bacon**
**Long Clear Bacon**
**Long Rib Bacon**
**Square Cut Shoulders**
**Shoulder Butts**
**Mess Pork**

**Saindoux en Tierces**
**Saindoux en Tinettes de 50 lbs**
**Saindoux en Seaux de 20 lbs**
**Saindoux en Canistres de 5 lbs**
**Saindoux en Canistres de 3 lbs**

néantit les petits comme les gros et détruit la progéniture; d'autres accusent les pêcheurs d'huîtres qui, avec leurs râteaux, exterminent le frai; d'autres enfin croient que la circulation croissante des navires à vapeur éloigne les sardines des côtes.

Les habitants des côtes de la Bretagne sont presque tous occupés à la pêche du poisson soit directement, soit indirectement en rapport avec elle. D'une façon quelconque ils ont des attaches avec elle, qu'ils soient paysans ou artisans, puisque les acheteurs de leurs produits et de leurs marchandises sont les pêcheurs. Les Bretons sont adonnés à la pêche de la sardine depuis plus longtemps que leurs voisins du sud, cependant les origines de cette industrie ne remontent pas au delà du milieu du XVIIIe siècle, tandis qu'on possède sur les pêcheurs de sardines de la Méditerranée des informations datant déjà du temps des Romains.

Il est tout à fait singulier qu'aujourd'hui encore personne ne sait d'où proviennent les sardines, où elles vont et pourquoi elles viennent et s'en vont. Et justement ce système de leur apparition et de leur disparition procure l'occasion d'une comparaison avec cette non moins énigmatique manne dont se nourrissaient les juifs dans le désert.

De même que les harengs, les sardines se montrent à des saisons déterminées de l'année en grande abondance, en bancs épais, sur les côtes espagnoles et françaises de l'Océan Atlantique. Mais tandis que les pêcheurs de sardines de la Vendée prétendent que les poissons viennent du sud se dirigeant vers le nord, les Bretons déclarent que les bancs descendent directement de la haute mer, par conséquent de l'ouest, vers les côtes et s'éclipsent de nouveau dans la pleine mer.

Quoi qu'il en soit, lorsqu'elles ne reparaissent plus, monte vers le ciel un concert de plaintes et d'objurgations. Puis, tout à coup, après trois ou quatre années de mauvaise récolte, les sardines sont pêchées en quantité si prodigieusement abondantes que jamais de mémoire d'homme on n'en avait vu autant. En présence de cette pléthore, les fabricants craignent un amoindrissement des prix de vente et une diminution de leur gain, s'associent entre eux et n'achètent plus la marchandise des pêcheurs. D'innombrables chargements de bateaux doivent, pour cette raison, être rejetés à la mer, et les poissons morts servent de nourriture à leurs congénères vivants. Ainsi subit d'année en année la pêcherie des sardines des fluctuations qui en rendent l'industrie incertaine, recueillant tantôt de brillants profits, tantôt un maigre rapport.

Lorsque les animaux vivent en société groupés par millions, comme les sardines, les harengs, les fourmis, ils suivent les prescriptions d'une constitution qu'ils se sont imposés, élisent leurs employés supérieurs et inférieurs et exécutent leur évolution suivant un plan bien ordonné. L'armée des sardines s'avance soit en larges phalanges, soit en longue chaîne suivant que les circonstances indiquent l'un ou l'autre de ces ordres de marche. Les récits des pêcheurs scandinaves, hollandais et français sont concordants sur la discipline des bancs de sardines.

Les armées de sardines apparaissent au mois de mai sur les côtes occidentales françaises et y séjournent jusqu'à l'approche de l'hiver, parfois jusqu'en décembre et janvier. Cependant la pêche cesse, en général, vers le milieu du mois d'octobre, à la Toussaint tous les bateaux sont dégréés et ramenés à la côte. Cette cessation de la pêcherie ne tient pas seulement à la disparition progressive et à la retraite du poisson, mais aussi et avant tout, au mauvais temps et aux tempêtes qui règnent pendant cette saison, qui ne permettent plus aux barques non pontées de prendre la mer. Ces barques, appelées des sardinières, qui emplissent les ports de Concarneau, de Belle-Ile, et principalement de Douarnenez, point central des pêcheries de sardines bretonnes, sont depuis une dizaine d'années bien connues de presque tous les Parisiens. Toutes les années, aux salons de peinture, les peintres ayant visité les plages bretonnes au cours de la saison d'été les ont popularisées par des oeuvres picturales variées.

Les opérations de lancement des grands navires à vapeur sont toujours suivies de banquets, dans lesquels sévissent les toasts et les félicitations mutuelles. Ces cérémonies officielles offrent un contraste frappant avec celles qui consacrent la mise en service des nouvelles barques de pêche, qui reçoivent le baptême et l'aspersion d'eau bénite de la main du prêtre. Un spectacle des plus intéressants est celui qui est donné le jour de la Saint-Jean dans la baie de Courlace. Le 24 juin, le prêtre de l'île de Groix, revêtu de ses habits sacerdotaux, suivi des porteurs de bannières religieuses et de croix, et de toute la population de l'île, car ne restent à la maison que les invalides et les impotents, se rend dans le port d'échouage de l'île et toute cette foule s'embarque sur les canots préparés pour naviguer vers le continent. De la côte vient le prêtre de Plémeur accompagné de ses ouailles et des bateaux de Larmor, Gâvre et Port-Louis. Parfois assiste à la cérémonie un vaisseau de l'Etat portant les autorités de Lorient et continuellement s'augmente l'affluence des curieux accourus pour jouir de ce spectacle particulier. Les deux flottilles se rencontrent au milieu de la baie; le prêtre venu de la terre ferme et son collègue de l'île montent sur le même bateau sur lequel se dresse un autel et tout autour se rangent et se pressent étroitement toutes les autres barques. A ce moment les têtes se découvrent et de toutes les poitrines des assistants sort un chant vibrant, l'hymne des gens de mer, l'Ave Maris Stella. La cérémonie se termine par une imposante bénédiction de l'assistance par les deux officiants.

Dans ces régions, les femmes et les jeunes filles occupent les loisirs des longues soirées d'hiver à la réparation des filets. Rangées comme nos grands'mères autour du feu de cheminée dans la salle commune, au lieu de filer ou de tricoter, elles fabriquent des filets. Les tableaux de peinture et les reproductions photographiques nous donnent l'impression pénétrante des petits ports encombrés d'un amas de barques mêlant confusément leurs mâts.

Une barque ordinaire de pêcheurs est un petit bâtiment de 28 à 36 pieds de longueur, pourvu de deux grandes voiles et de trois petites; celle d'arrière porte la désignation assez pittoresque de tape-cul. La sardinière comporte en outre, plusieurs fortes rames qui sont utilisées pendant la pêche. La voilure sert à leur sortie des ports ou à leur rentrée ou dans les mouvements d'évolutions en mer. Avec les avirons l'équipage oriente, la barque part debout, le filet est suspendu à la poupe à angle droit avec la coquille.

L'équipage comprend de cinq à huit hommes, les plus petites barques n'en ont souvent que cinq et même quatre à savoir le capitaine, le brigadier, le novice et le mousse de l'âge de dix à quatorze ans. Le reste de l'équipage est composé de surnuméraires qui ne sont pas très experts dans le métier, ils n'ont qu'à accomplir une besogne manuelle requérant simplement un effort physique. Dans la plupart des cas, ce sont des paysans des environs qui viennent dans les ports à la saison de la pêche et prennent service sur les barques pour quelque salaire.

Primitivement, toutes les sardinières appartenaient aux patrons qui les montaient eux-mêmes, mais la grosse industrie s'en est mêlée et a pour ainsi dire engagé toutes les embarcations à son service. Elles sont devenues la propriété des fabricants qui préparent les poissons, les mettent en boîtes et les expédient aux quatre coins du monde. Un pêcheur doit déjà disposer de quelques ressources pour se procurer une barque de pêche dont le prix d'acquisition est d'environ $800. Le nombre des

# CANADA FURNITURE MANUFACTURERS

**(LIMITED)**

**Bureau Principal:**



Marque de Commerce

**Toronto, Canada.**

## Manufacturiers de toutes les lignes d'Ameublements de Maisons et de Bureaux

## La Bibliothèque à Sections




## de "Macey"

est manufacturée et vendue seulement au commerce au Canada exclusivement par la

## Canada Furniture Manufacturers Limited

Les demandes adressées à notre Bureau principal, à Toronto, par n'importe quel marchand de meubles en détail recevra notre prompte attention. Un représentant ira visiter tous ceux qui le désireront ou bien des catalogues comprenant une grande partie de nos lignes seront envoyés sur demande.

**ENTREPOTS:**
**London, Eng.**
**Liverpool, Eng.**
**Bristol, Eng.**

**AGENCES:**
**Sydney, Aus.**
**Cape Town, S. A.**

**BUREAU DE VENTE DE MONTREAL:**
**Bâtisse de la Banque des Marchands.**

**Nous vendons seulement au Commerce.**

patrons diminue graduellement chaque année, parce que les fabricants s'arrangent pour alimenter leur fabrication rien qu'avec le produit de la pêche au moyen de leurs barques, et n'achètent plus la marchandise offerte par les patrons isolés.

La sortie des bateaux s'effectue tous les matins, ils rentrent vers le soir, plus tôt parfois quand la pêche a été fructueuse. Les filets rectangulaires sont enduits de gueldre, nauséabonde bouillie composée de moules et d'oeufs de poissons, dont sont très friandes les sardires et que leur gourmandise pousse dans les mailles du filet. Dès que les barques sont rentrées au port, les poissons sont portés à terre dans des paniers, soit pour être vendus frais sur les marchés locaux, soit pour être traités dans les fabriques. Presque toute cette besogne est exécutée par des femmes et des jeunes filles, aux hommes incombent les opérations de la pêche.

Le centre de l'industrie sardinière paraît être Douarnenez (Finistère), ses usines sont célèbres dans les cinq parties du monde; mais Concarneau, Audierne, Kérity, Guilvinec, la Turballe, certains ports de la Vendée et même de l'Océan jusqu'à l'Espagne, se livrent également avec succès à cette pêche fructueuse.

*L'invention*

Nos arrière-grands pères ne connaissaient pas la sardine à l'huile. Dans de vieux comptes de ménage d'un bon bourgeois du XVIIIe siècle, publiés récemment, entre autre dépenses amusantes je remarque celle-ci: *Sardines pressées, 5 sols.*

Quel était donc ce mode de fabrication et avait-il quelque chose de commun avec l'industrie moderne qui nous occupe ?

Autrefois, il était d'un usage courant de conserver les sardines à la manière des harengs encaqués. Pour cela, les poissons, déposés sur un lit de saumure, étaient fortement comprimés au moyen d'un outil primitif, quelquefois—l'oserai-je dire? avec des sabots de bois plus ou moins propres. Encore maintenant, en certains ports, les pêcheurs préparent pour leur consommation et pour la vente des " pressées ". La chair tendre de la sardine se prête à ce genre sommaire de conservation et l'on obtient une pâte salée, d'une certaine saveur au bout de quelque temps.

Il y a une cinquantaine d'années, un fabricant du nom de Carayon ou Careillon — les deux orthographes m'ont été données — inventa la sardine à l'huile. Comment arriva-t-il à cette importante découverte? Les avis sont partagés à ce sujet. Quelques-uns pensent que l'inventeur mangeait quelquefois des poissons frits dans l'huile, et qu'il fut frappé de la bonne conservation de ces frittures. De là à chercher à cuire la sardine par le procédé dit au " court-bouillon ", mais en remplaçant le bain d'eau par une huile abondante, il n'y avait qu'un pas à franchir. La sardine à l'huile était inventée.

Les débuts du nouvel aliment furent rudes. Peu à peu les perfectionnements devaient s'ensuivre normalement, et écoutez ceci, pour vous pénétrer de cette vérité que la moindre observation intelligence conduit son auteur à la fortune.

M. Carayon fabriquait donc, suivant la manière qu'il avait inventée. Il n'en était ni plus riche, ni plus fier avec ses subalternes. Un jour il invita à sa table un simple ouvrier dont il appréciait l'esprit avisé, M. Lemarchand. L'habile cuisinière de l'industriel servit des sardines grillées, qui furent déclarées parfaites ; mais l'attention de Lemarchand fut éveillée par un fait insignifiant. Elles n'avaient pas d'arêtes. On pouvait les manger sans peine ni ennui. Après le déjeuner, l'ouvrier interroge la bonne, et celle-ci lui montre comment elle s'y prend pour ne pas détériorer le poisson.

De retour chez lui, le marchand répète l'opération et la perfectionne. En deux coups de couteau il incise la queue et, tirant d'un coup sec, il amène l'arrête sans déformer la sardine. A la hâte il prend un brevet, trouve un associé et commanditaire à Bordeaux...., et réalise assez rapidement une fortune de plusieurs millions avec ses sardines sans arêtes. Aujourd'hui son fils tient son usine fermée aux indiscrets, mais son secret est un peu celui de polichinelle.

La première phase de la préparation consiste à trancher la tête des poissons et d'éliminer leurs entrailles; ensuite ils sont soumis à un lavage dans de l'eau salée, puis on les dispose sur une sorte de filet pour les laisser sécher sur le toit de la fabrique quand le temps est beau, dans une grande salle où règne un fort courant d'air quand le temps est défavorable. Les sardines sèches sont alors plongés dans de l'huile bouillante où elles se cuisent complètement en un temps très court.

Après que les sardines sont sorties de ce bain, on procède au triage elles sont rangées par ordre de grosseur et puis mises dans les petites boîtes plates en fer blanc que chacun connaît. Toutes ces opérations sont manuelles. Les grandes fabriques ont chez elles un personnel d'ouvriers ferblantiers qui confectionnent les boîtes métalliques, les autres les commandent en dehors.

Les boîtes contenant les quantités voulues de sardines sont aussitôt remplies d'huile et transférées dans l'atelier spécial de soudage des couvercles. Pour prévenir toute décomposition ultérieure du poisson et en même temps pour s'assurer de l'étanchéité après soudage, les boîtes terminées sont placées dans une chaudière remplie d'eau bouillante. On les en retire, et celles qui, après refroidissement, conservent leur gonflement. Il ne reste plus alors qu'à coller les étiquettes sur les boîtes et à les emballer dans des caisses en bois. Le soudage des couvercles et l'emballage dans les caisses sont dévolus aux hommes, les autres manipulations sont le lot des femmes.

Pendant la pleine production de la pêche, l'activité empressée d'une fabrique est un spectacle excessivement mouvementé. Les femmes qui portent les poissons au port pour le lavage viennent au-devant des hommes portant leur capture à la fabrique ; partout règne une grande animation, les rires sonores fusent, les bavardages sont inextinguibles. Dans les fabriques travaillent environ 150 femmes et jeunes filles, une quinzaine d'enfants et une vingtaine d'hommes.

Voulez-vous que nous fabriquions ensemble de la sardine à l'huile? Voici comment nous nous y prendrons après avoir vu opérer une friterie .

Les pêcheurs pénètrent à l'usine. Ils versent le contenu de leurs paniers dans des sortes de vastes auges contenant du sel qui arrête la décomposition des sardines, laquelle, en été surtout, est à craindre au bout de quelques heures. Le gérant de l'usine a prévu cet arrivage abondant, et les ouvrières prévenues accourent: contrairement aux autres industries, le personnel des ouvrières ne vient pas régulièrement, de telle à telle heure, chaque matin; elles sont convoquées irrégulièrement, aux heures les plus bizarres, et très souvent la nuit pendant les grandes chaleurs de l'été.

Les ouvrières travaillent debout. D'une main elles sont armées d'un couteau et de l'autre elles pêchent à même les vastes auges. Avec une dextérité sans égale, elles incisent d'un seul coup la sardine, et, tirant la tête, elles vident en même temps le poisson. Une femme habile *étête* 50 sardines à la minute, et cela sans presque regarder son travail. Les équipes nocturnes de l'*étêtage* ont coutume de chanter des cantiques ou de vagues complaintes pour ne pas dormir. Pendant les soirées d'août, les villes de Douarnenez et Treboul deviennent d'immenses concerts cacophoniques. Enfermées derrière leurs vitrages où flambe le gaz et hurlant à pleine voix, ces ouvrières pourraient un peu paraître, de loin, des diablesses occupées à quelque ouvrage infernal.

Les sardines étêtées sont soigneusement mises sur des sortes de paniers-sécheurs

Nos clients recommandent en toute confiance notre marque enregistrée de

# Brandy J. Courard & Fils

## Cognac

Voici les différentes marques et qualités que nous avons constamment en magasin :

**En caisses de 12 bouteilles :**

MARQUES :

★
★ ★
V O
V S O P

**En flasks :**

MARQUE ★

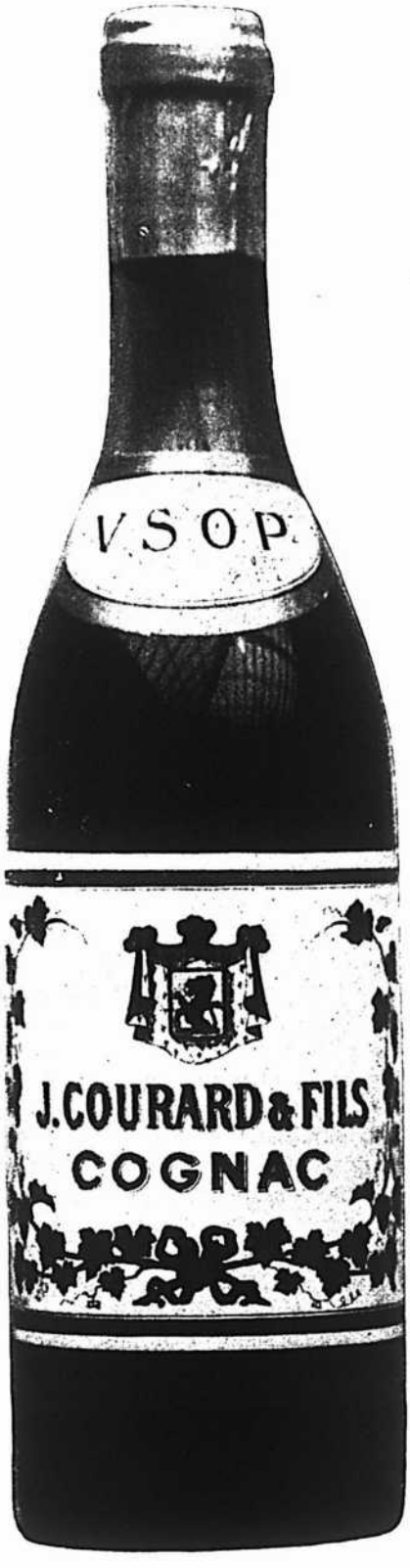
24 flasks à la caisse.
48 ½ " "
96 ¼ " "
24 ½ bouteilles "
48 ¼ " "

**En futs :**

Qualités ◇ et ◇ ◇

½ Octave
Octave
Quarts

Nous faisons la plus forte importation de marques spéciales de Cognacs.




Ce Cognac ou Brandy est redevable de sa grande popularité à sa haute qualité: c'est le produit de la distillation d'un vin de choix, parfaitement sain, dont tous les détails de fabrication sont surveillés avec la plus stricte attention. C'est ce qui explique la préférence que les médecins accordent au

**COGNAC**
**J. COURARD & FILS**
V S O P

Nous nous faisons un plaisir de fournir nos cotations sur demande.

# HUDON & ORSALI,

**Epiceries, Vins et Liqueurs en Gros**

278 rue Saint-Paul, et 121 et 123 rue des Commissaires, MONTREAL

en fil de fer, lavées, puis plongées dans des bailles de saumure pendant une demi-heure, une heure. Au mois de septembre, l'écaille devenue plus dure exige un saumurage prolongé. Le fabricant doit également tenir compte de l'état du poisson quand on le lui apporte. Une pêche de six heures n'aura pas le même traitement qu'une pêche de dix heures de date. La renommée d'une marque tient à l'observation de ces détails, sans compter que les sardines insuffisamment passées à la saumure fermentent et pourrissent. On sort les paniers-sécheurs du liquide salé, on laisse égoutter, puis l'on met la sardine à sécher dehors quand il fait un temps sec ou du soleil. Les ouvrières empilent les paniers de même format les uns sur les autres pour les porter et les distribuer sur de longues tables à claire-voie. Les sécheries de plein air sont la seule opération à laquelle on admet forcément le public, puisqu'elles ont lieu fort souvent sur la hauteur des falaises, dans le chemin de ronde de Douarnenez.

Mais le temps n'est pas toujours favorable à cette opération; enfin, la nuit, il n'y faut pas songer. Or, comme les opérations se commandent et s'enchaînent impérieusement, que d'autre part les pêcheurs, la moitié de l'année, rentrent le soir, et que, sans perdre une minute, il faut préparer les sardines, on comprendra que les fabricants aient cherché le séchage artificiel. Voici comment l'on opère dans les grandes usines. Les paniers, sortis de la saumure, sont superposés sur des wagonnets qui rappellent un peu ceux en usage dans les gares pour la distribution des bouillottes d'eau chaude. Chacun d'eux, garni à tous ses étages, est poussé dans une chambre chauffée par la vapeur. Les wagons s'alignent, successivement, et, tandis qu'on retire le premier entré, on pousse les autres, on recharge celui qu'on vient de sortir et on le place sans tarder à la queue du cortège, et ainsi de suite.

Arrivée à cet état, la sardine est cuite dans une huile spéciale, contenue dans d'énormes récipients portés à l'ébullition. Le poisson doit être surveillé et retiré à point. Il ne faut pas que la chair commence à griller. Un certain usinier fait grand mystère d'un autre mode de cuisson, au four chauffé par le bois. Il réussit fort bien d'ailleurs, mais ses sardines valent-elles mieux que les Chancerelle, les Saupiquet ou les Amieux? Je ne crois pas.

Il s'agit maintenant, après refroidissement, de procéder à la toilette de mesdames les sardines. Cela se passe en grande cérémonie. Les ouvrières, haut perchées sur des bancs, le long d'interminables tables, ont à côté d'elles des boîtes métalliques et des ciseaux. Elles coupent les queues des sardines, et aussitôt après elles les disposent harmonieusement, quatre poissons à droite et quatre à gauche si ce sont des *quarts* de huit. Le *quart* est la boîte habituelle, celle que vous payez de 0 fr. 50 à 0 fr. 80 (10c à 16c) chez votre fournisseur, suivant sa qualité. L'ouvrière doit donc choisir des sardines de grosseur proportionnée au but désiré. C'est là pour les usiniers une source d'ennuis et de procès avec les intermédiaires, qui font constater que tantôt le quart contient 8 sardines et tantôt 10. Aussi, pour arriver à combler suffisamment leurs boîtes sans être obligés à une dépense exagérée d'huile, les fabricants se sont-ils autorisés à inscrire sur leurs caisses:

Quart de 8 — 10.
Demi de 20 —, etc.

Ce qui veut dire qu'on trouvera 8, 9 ou 10 sardines au plus par boîte.

Ici, je vais révéler à mes lecteurs un *tuyau* qui leur prouvera que la fabrication n'a plus de secrets pour moi. On empile les sardines dans des boîtes munies de leur fond. Pour bien me faire comprendre, supposez que, ayant à remplir une caisse de pommes, vous commandiez au menuisier de vous faire une caisse avec un beau couvercle, sculpté, peinturluré, cloué d'avance, mais que vous placiez vos fruits par le fond de votre caisse, lequel fond sera mis en place, votre besogne terminée.

Pourquoi cette bizarrerie ? Voici :

L'ouvrière pose d'abord les sardines superbes et intactes et elle termine par les plus petites, déchirées ou abîmées. Quand vous tortillerez le couvercle avec la clef spéciale, les poissons de la surface apparaîtront majestueux et appétissants, mais vous attribuerez aux méfaits de l'extraction à la fourchette les sardines en capilotade du fond de la boîte.

Les *quarts* ayant reçu leur charge de sardines sont placés sur de grands plateaux rectangulaires et portés à l'huilerie. L'huilage se fait sous des robinets avec une grande célérité. L'huile arrive des récipients par un tuyautage identique à certaines conduites de gaz, et, ce qui ajoute à la comparaison, c'est la bifurcation, assez semblable à un lustre avec, à la place des becs, les robinets que commande d'une main l'ouvrière pendant qu'elle pousse successivement les boîtes sous le jet. Il ne doit pas y avoir d'air une fois le soudage accompli, aussi on veille à mettre plutôt un excédent d'huile.

Au mois de février, avant de commencer la fabrication annuelle, chaque usine fait venir d'Italie pour près de 100,000 francs d'huile. On consomme également une grande quantité d'huile d'arachide pour les qualités inférieures, mais les étiquettes portent invariablement *huile d'olive de Nice extragarantie.*

Les [illegible]mes de la friterie portent les platea[illegible] tenant les boîtes sur des étagères. On les y laissera un jour, et davantage, pour la vérification. Il se produit des affaissements du poisson ou bien l'huilage trop précipité sous les robinets n'a pas atteint les interstices laissés entre les rangées. Une ouvrière munie d'une burette examine un à un les *quarts* et les complète s'il y a lieu.

Ce ne sont pas les ateliers les moins importants de la friterie. Chaque usine fabrique elle-même ses boîtes de métal, et savez-vous cependant à quel prix les plus petits formats reviennent au fabricant ? A près de 2c. Chaque fois que vous acheterez une boîte de sardines à 10c, il y déjà deux sous de dépense pour la boîte. Aussi je suis rêveur quant à la qualité de l'huile et des poissons inclus dans ces boîtes !

Les forges d'Hennebont, dans le Morbihan, livrent les plaques de fer-blanc gravées aux noms, raisons commerciales ou images réclamées par l'industriel. Depuis peu, on est arrivé à imprimer sur le métal la photogravure. L'un des échantillons représentait la *Jeanne d'Arc* de Falguière qui donne son nom à une marque appréciée. Les plaques sont découpées à l'emporte-pièce par de puissantes cisailles que manient de vieux ouvriers dont la vue mauvaise s'accommode de ce travail d'estampage. En même temps qu'on découpe couvercle ou fond à la taille voulue, le bloc de fonte sur lequel vient buter le morceau coupé se refoule au bord ou au centre pour faciliter ensuite le soudage et la pose de la clé. Les côtés sont obtenus par une bande qu'un coin rectangulaire aux angles arrondis presse, en faisant déborder un peu les deux extrémités l'une sur l'autre. Le soudeur les fixe...

Revenons aux étagères de l'huilerie. Chaque soudeur va chercher là un ou plusieurs plateaux et superpose les boîtes ruisselantes à sa place de soudage. L'atelier se compose d'une très longue salle flanquée au milieu d'une sorte de rue en zinc avec une pente et un ruisseau au milieu, qui ira porter tout l'excédent de l'huile dans un récipient situé à l'extrémité.

Les ouvriers s'asseoient à leurs places qui sont outillées pour un travail rapide. A leur droite, au niveau de la table, se trouve un chalumeau à gaz commandé par un soufflet mû à bras d'apprenti.

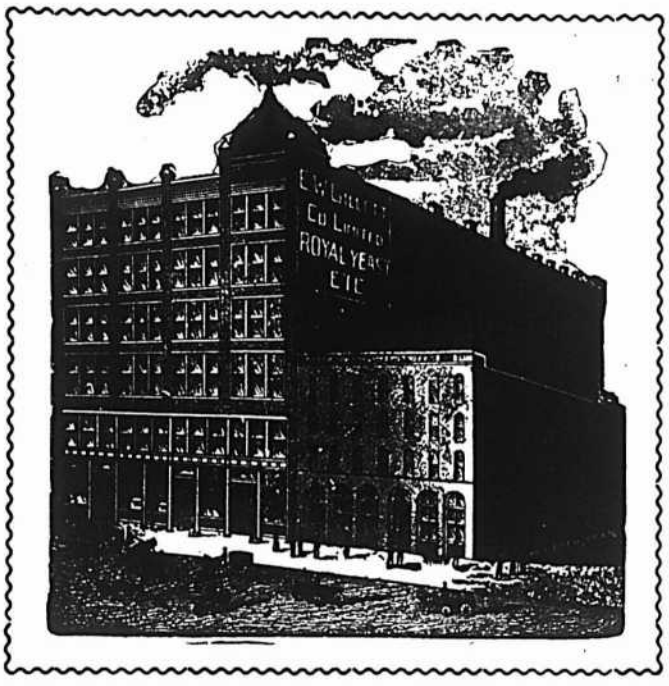
Ce soufflet spécial qui donne le jet d'air comprimé, simultanément, aux 50 ou 60 soudeurs, se compose de deux énormes cylindres emboîtés l'un dans l'autre. Le cylindre supérieur joue dans l'inférieur à la manière d'un gigantesque piston qui chasse l'air. Le soudeur laisse à demeure son fer à souder sous le jet du gaz, puis il saisit une boîte de sardines, la fait entrer de force dans des pinces fixées à même un plateau tournant. Alors, avec les doigts, il presse le couvercle de

# Les Produits de Gillett

**Sont les MEILLEURS !**

*Gillett's Chemical Works,*

Fondés en 1852



*Gillett's Chemical Works,*

Fondés en 1852

**Poudre à Pâte "Imperial."**
**Lessive Parfumée de Gillett.**
**Soda à Pâte "Magic."**
**Soude Caustique de Gillett.**
**Cristaux de Soude à Laver de Gillett.**
**Poudre à Pâte "Magic."**
**Carrés de Levure "Royal."**
**Crême de Tartre de Gillett.**

## E. W. GILLETT COMPANY, LIMITED.

LONDRES, ANG. **TORONTO, Ont.** CHICAGO, ILL.

la boîte, chasse l'excédent d'huile et soude à la manière habituelle.

— Enfin, vous écriez-vous, voici des sardines bien travaillées, salées, séchées, cuites, mises en boîtes ; la besogne n'est pas mince !

Je m'attendais ici, comme vous, à la fin des opérations. Or, je vis d'autres ouvriers s'emparer des boîtes terminées et ils me dirent qu'ils allaient les cuire ! Effectivement ils les déposèrent sur des paniers métalliques qu'ils accrochèrent à des chaines. Un chauffeur fit descendre le tout dans de monstrueuses bouillottes qu'un foyer incandescent tenait en ébullition. Après un certain temps les chaînes grincèrent et l'appareil, suspendu dans le vide, commença à refroidir. Le chef d'atelier des soudeurs procéda à la vérification en m'expliquant ce qui suit :

— Vous voyez ces *quarts* boursouflés ?

— Vous voulez dire ces boîtes gonflées comme si on avait soufflé dedans ?

— Parfaitement ! Elles ne valent rien. Elles sont ratées.

— Comment l'entendez-vous? Que s'est-il produit ?

— Il s'est produit une fissure dans l'étain du soudage par lequel l'air ou l'eau ont pénétré. Dans six mois, peut-être trois, les sardines seront immangeables.

— Vous les passerez tout de même.... dans le tas !

— Jamais de la vie ! Nous les portons au compte de l'ouvrier maladroit.

— Qui vous dit que cette boîte manquée est de tel ou tel ouvrier ?

— Ceci, mon cher Monsieur !

— Montrez-moi cela. Je ne vois rien !

— Cette petite marque, s'il vous plaît, ces deux traits parallèles signifient Justinien.

— Vous marquez donc vos boîtes d'avance ?

— Pas du tout, mais chaque soudeur, à l'imitation du patron, possède sa marque déposée. Au moment où il soude, d'un trait de poinçon il signale sa boîte, et c'est en même temps son moyen personnel de contrôle pour savoir, à la fin de la journée, la quantité de boîtes produites par lui.

— Pauvre Justinien ! Toutes ces boîtes bombées lui restent sur les bras !

— Attendez donc. Je ne sais si je dois vous dire nos secrets !

— Allez-y je suis discret ; je vous promets de n'en jamais parler à personne.

— Eh bien, je vous avouerai que...

— Parlez plus haut ! Les lecteurs du *Prix Courant* ne vous entendent pas.

— Eh bien,je vous avouerai que nous les faisons passer comme sardines de seconde qualité.

— Vous l'inscrivez sur le fer-blanc, sans doute ?

— Pas tout à fait, car, en général, on lit : " Premier choix. Sardines à l'huile d'olive de Nice."

— Je connais le boniment. Mais sapristi, monsieur le contremaître, cela ne me paraît pas..... correct. J'achète chez mon épicier ce premier choix et, pouah ! impossible d'y toucher.

— Pardon, je vous arrête là, nous avons trouvé le moyen d'y remédier. Nous *réparons la sardine !*

— Ah ! vous me la baillez bonne, monsieur le malin ; et comment *réparez-vous la sardine* ?

— En priant le soudeur de chercher la cause du mal et de resouder le trou avant tout commencement de fermentation. Mais, s'il vous plaît, monsieur, voulez-vous voir nos femmes procéder au nettoyage des boîtes ?

— Avec plaisir ! Tiens ! elles plongent les boîtes graisseuses dans de la sciure de bois.

— Seul moyen pratique ; essuyer au chiffon serait dispendieux et insuffisant.

— Oui ! oui ! je me souviens. Chaque fois que j'ai eu l'occasion d'acheter des sardines, je remarquais cette scieure, mais je l'attribuais à l'emballage. Que font donc ces enfants ?

— Ces *mousses* s'occupent avec la dextérité de vieux spécialistes à souder au milieu de la boîte une languette de métal, puis à introduire et fixer la clé. Autrefois ce système n'était pas adopté et l'acheteur devait ouvrir sa boîte avec un ciseau tranchant.

— Vous vous occupez aussi de menuiserie dans votre friterie ? Tous les métiers !

— Il faut bien préparer nos caisses d'emballage. Elles sont calculées pour contenir chacune 50 boîtes ou davantage, suivant le format, *quart* ou *demi !*

Pour terminer, voici ce manœuvre qui, avec sa brosse noircie et ses lettres de zinc découpées, décalque les marques commerciales en usage dans notre usine. Ah ! l'imbécile ! Tenez ! Il allait inscrire 50 boîtes de 8 — 10 quand, au contraire, cette caisse est remplie de petites sardines 10 — 12. Un bon procès évité. Il n'en faut pas plus. L'intermédiaire se gendarme, crie qu'on l'abuse et patati et patata. Total : déficit pour l'usinier.

— Pauvre homme !

— Mais oui ! pauvre homme ; car je vous l'assure, monsieur, les intermédiaires prennent tout le bénéfice.

— Oh ! les vilains ! Et l'usinier trouve le moyen de devenir millionnaire ?..... C'est affreux !

### Jambon et Bacon "Three Star"

F. W. Fearman Co., Limited, les empaqueteurs bien connus de Hamilton, Ont. rapportent une forte augmentation de la demande en faveur de leurs célèbres jambons et lard fumé (English Breakfast Bacon) préparés au sucre de la marque " Three Star ".

Ces produits méritent toutes les bonnes choses qu'on en dit.

## LE LAURIER

AUCUN arbre n'a plus belle histoire. Les Grecs lui rendaient des honneurs divins. Pour eux, le laurier, c'était la nymphe Daphné, belle comme Vénus, sage comme Minerve, métamorphosée par son père Pénée, ce fleuve fameux qui descend du Pinde, arrose la vallée de Tempé, et reçoit, disaient les anciens, tous les autres fleuves.

Ma fille, prends un époux, suppliait Pénée ; Apollon t'a choisie." Daphné préférait à l'hymen les plaisirs des bois avec Diane la chasseresse ; elle s'attaquait aux fauves, se parait de leurs dépouilles. Le père cède un jour aux prières de la jeune fille. Mais Apollon la rencontre : sois l'épouse d'Apollon. Je suis le fils de Jupiter. Delphes obéit à mes lois. Je révèle aux mortels ce qui est, ce qui sera." Daphné prend la fuite ; elle court, " elle semble voler." Apollon la poursuit. Il va l'atteindre. Daphné arrive sur les bords du Pénée : " O mon père, secours-moi ! " Soudain elle reste immobile, ses pieds s'attachent au sol et prennent racine, son corps s'engourdit et se couvre d'une écorce légère, ses bras s'étendent en rameaux, ses cheveux verdissent en feuillage : elle est arbre, elle est laurier. Le dieu l'admire sous sa forme nouvelle. "L'arbre, qui est toi encore, me sera consacré. Ton feuillage paré d'un printemps éternel couronnera ma tête, ornera mon carquois et ma lyre."

Les bords du Pénée étaient ombragés de lauriers. De là cette fable charmante des " Métarmorphoses."

Le laurier-rose avec ses rameaux élégants qui partent du pied de l'arbrisseau, ses feuilles le plus souvent verticillées par trois, longuement lancéolées, persistantes, d'un beau vert foncé, et ses fleurs charmantes, roses ou blanches, groupées en corymbes terminaux, nous fait songer à Daphné. Ce n'est point Daphné : le laurier-rose appartient à la famille des apocynées. Daphné n'est autre que le laurier d'Apollon.

Le laurier d'Apollon, laurier des poètes, laurier noble, dit aussi plus prosaïquement laurier commun et laurier franc, est le type des laurinées, grande et riche famille botanique qui comprend une multitude de beaux arbres, le camphrier, le cannellier, l'avocatier, le sassafras, etc., et un plus grand nombre d'arbrisseaux et de plantes, 46 genres, plus de 450 espèce qui habitent les régions

ETABLIE EN 1878

# DELHI FRUIT AND VEGETABLE CANNING COMPANY, Limited

EMPAQUETEURS DES FAMEUSES MARQUES

# "Maple Leaf" et "Epicure"

## de Conserves Alimentaires

VOICI QUELQUES-UNS DES GENRES DE PRODUITS PRÉPARÉS PAR NOUS:

**Fraises, Framboises, Mûres, Groseilles, Pêches, Poires, Prunes, Blé-d'Inde sucré, Pois sucrés, Haricots verts, Haricots de Lima, Fêves à la Sauce Tomates et Fêves au Lard, Tomates, Citrouille, Courges de Hubard, Pommes au gallon, Pêches pour tartes, au gallon, Prunes pour tartes, au gallon, Confitures, Gelées, Catsup.**
**Poulet désossé, Canard, Dindon, Pattes de Cochon, Soupe au Poulet et Consommé au Poulet.**

**Chaque boîte est garantie absolument pure et saine.**

NOUS AVONS REMPORTÉ LE PREMIER PRIX PARTOUT OÙ NOUS AVONS EXPOSÉ

EN VENTE DANS TOUTES LES MAISONS DE GROS DE PREMIER ORDRE

**Bureau Principal: DELHI, Ont. Succursale à NIAGARA**

W. A. FERGUSON, Président et Directeur-Gérant

chaudes des deux hémisphères et surtout les contrées montagneuses et boisées.

Le laurier d'Apollon monte plus au nord, mais s'il est arbre de dix mètres et plus, en Grèce et en Asie mineure, dans tout le bassin méditerranéen, aux Canaries, il est arbrisseau sous notre climat de Paris, et demande ou la serre ou une bonne exposition et de grands soins.

La tige cylindrique et régulière se divise en rameaux droits qui portent des feuilles alternes et persistantes d'un beau vert luisant, et des fleurs jaune verdâtre en petits bouquets axillaires.

Nous tirons du laurier une huile employée en médecine pour le baume de Fioraventi. Nous faisons avec les rameaux des cercles pour les petites futailles, et du bois nous fabriquons des objets d'art qui conservent longtemps une agréable odeur.

Dans les pays d'origine, le bois de presque tous les lauriers sert à faire des meubles. Ces arbres sont aromatiques, ils donnent une huile qui entre dans les médicaments et les parfums, et quelques-uns ont des produits plus précieux; ainsi, le cannellier fournit la canelle, le camphrier le camphre, l'avocatier un fruit fort estimé dans l'Amérique du sud, une sorte de poire à chair succulente et butyreuse dont le goût rappelle l'artichaut et la noisette.

Le camphre découle en Chine et au Japon, et non au Nouveau Monde que l'arbre habite également, de toutes les parties ligneuses du laurier-camphrier. Ce suc se concrète bientôt. On n'attend cependant pas pour le commerce le travail de la nature. L'arbre est abattu, coupé en fragments, tronc, racines et branches, bouilli en vases clos. L'essence se sublime, s'attache à la partie supérieure des vases, se condense et cristallise en hexaèdres gris comme le sel marin. Mêlée à de la chaux et sublimée une seconde fois, cette essence devient d'un blanc parfait. Un seul arbre en produit environ six kilos.

Ni les Grecs ni les Romains n'ont connu le camphre. Ils avaient une sorte de cannelle, dite, par Pline, cassis, ce qui fait supposer qu'elle n'était autre que la grosse canelle produite par le casse, grand laurier des Indes, fort aromatique et célébrée par Plaute et le roi David. Nous lisons dans les Psaumes : "Les vêtements de l'Eternel seront parfumés de myrrhe et de casse quand il sortira de ses palais d'ivoire." La vraie canelle nous vient de Bornéo, de Java, des Antilles, de Cayenne, de la Cochinchine, et surtout de Ceylan où l'on cultive le cannellier dans de spacieuses vallées dites champs de la cannelle. Tous les trois ou quatre ans les branches de l'arbre sont coupées ; l'écorce dépouillée de l'épiderme est fendue dans le sens de la longueur, détachée du corps ligneux, et séchée au soleil. Cette écorce se roule tout naturellement et de là le nom du produit, cannelle, petite flûte, et de l'arbre lui-même.

Il faudrait des pages pour l'histoire, fort intéressante d'ailleurs, du commerce de la canelle au moyen âge, par les Arabes d'abord, puis successivement et simultanément par les Vénitiens, les Portugais, les Hollandais, les Anglais, chaque peuple cherchant à dépouiller ses rivaux, les Hollandais détruisant les cannelliers de l'Inde pour en concentrer la culture à Java, etc., etc.

La cannelle entre dans un grand nombre de préparations pharmaceutiques. On l'emploie aussi pour la cuisine et la parfumerie.

L'Amérique du Nord a un laurier qui forme des forêts dans la Floride, le sassafras, arbre précieux comme la plupart de ses frères-arbres des laurinées. Le tronc se débite en planches pour des meubles et des lambris, l'écorce donne une bonne teinture jaune, les feuilles remplacent le thé dans la Caroline, et font, fermentées avec du miel, une sorte d'excellente bière.

Au Chili, le suc d'un autre magnifique laurier, le laurier vénéneux, laisse exsuder de son bois verdâtre un suc qui est un poison violent. L'ombre même de l'arbre est dangereuse.

Celle du laurier sauce, laurier noble, n'est point à craindre, mais il y aurait inconvénient grave pour la santé à faire abus de ses feuilles comme condiment. Des soldats qui, dans les guerres d'Algérie, s'étaient servis d'une branche de laurier d'Apollon en guise de broche, ont tous été fort malades.

Les feuilles du laurier-cerise, qui parfument le lait d'un si délicieux goût d'amande, sont plus à redouter encore. Ce laurier-cerise n'est point de nos laurinées, mais des rosacées, tribu des amygdalées; son huile est employée en médecine.

Pour les Grecs, le laurier noble était une panacée universelle. L'arbre appartenait à Esculape aux mêmes titres qu'à Apollon. On chargeait de ses rameaux le chevet des malades comme celui des poètes: s'il donnait à ceux-ci l'inspiration, il donnait à ceux-là le sommeil, des songes heureux et l'espérance. Ses feuilles, talisman précieux qu'on cachait sous les habits, préservaient de tout danger et de tout mal. La poupe des vaisseaux portait des branches de laurier : c'était là que se tenaient les dieux tutélaires, là que priaient les matelots. Dans les cérémonies religieuses, prêtres, victimaires et victimes étaient couronnés de laurier. A Delphes, des champs de lauriers environnaient le temple, des guirlandes et des bouquets de laurier ornaient le sanctuaire. On allait consulter la Pythie: elle aussi se parait de laurier, des branches de laurier s'entrelaçaient au trépied sacré. S'agissait-il de présages, des feuilles de laurier étaient jetées au feu: elles pétillaient, bon augure; elles brûlaient sans bruit, "vous tenterez en vain l'entreprise, vous périrez". Dans les jeux, encore des lauriers: une couronne de lauriers symbole de victoire, de génie et de gloire.

Virgile fait remonter à Enée l'usage, chez les Romains, de ceindre de laurier le front des vainqueurs. Le triomphateur était couronné de laurier, les légionnaires qui montaient avec lui au Capitole portaient des branches de laurier. Des bouquets de laurier dans les faisceaux, emblème de la dignité consulaire; des bouquets de laurier à la javeline des porteurs de la nouvelle d'un heureux combat; une guirlande de laurier à l'entour des tablettes relatant quelque glorieux fait d'armes, etc.

Plus tard les Romains plantèrent des lauriers à la porte de leurs maisons et des palais impériaux: l'arbre de Daphné préservait de l'orage! Tibère, quand il tonnait, se couronnait de laurier. Corneille rappelle cette superstition quand il fait dire au père d'Horace défenseur de son fils:

"Lauriers, sacrés rameaux...
Vous qui mettez sa tête à l'abri de la foudre."

Le laurier préservait aussi de la peste. L'empereur Commode s'enfuit à Laurentum, ville environnée de lauriers, pendant une affreuse épidémie qui désola Rome l'an 187 de l'ère chrétienne.

Le laurier a conservé de nos jours sa signification symbolique de triomphe et de gloire. Si l'arbre ne figure plus aussi souvent par lui-même, on le trouve fréquemment représenté sur les portraits des grands hommes, sur les diplômes, les sceaux, les monnaies, les médailles, les tombeaux.

Au moyen âge, dans l'Université et dans nos écoles, on décernait aux savants, aux artistes, aux poètes, une couronne, rameau de laurier garni de ses baies, et de là les expressions: lauréat, bachelier, baccalauréat.

# Dites donc!

Nos Farines **Queen et Reliance**

vous amèneront de la clientèle.

Ecrivez et demandez nos prix.

JAMES CULLEN, - Woodstock, Ont.

Etabli en 1854

# John MacKay

MANUFACTURIER DE

**FARINE, ORGE MONDEE ET ORGE PERLEE**
(POT AND PEARL BARLEY)

**POIS FENDUS, ETC.**

Fourrages coupés en tous genres, par lots de char.

**BOWMANVILLE, Ont.**

# Les Jambons, Lards fumés et Saindoux

DE LA MARQUE "STAR" PRÉPARÉS PAR LA



## F. W. FEARMAN Co., Limited

**De HAMILTON, Ontario**



ont occupé une place marquante dans le commerce de provisions pendant un grand nombre d'années et sont connus dans tout le Dominion pour leur excellence uniforme et leur haute qualité.

Le Lard fumé "English Breakfast Bacon" préparé par cette firme est célèbre à juste titre pour son délicieux arôme.

Nous vendons également toutes les sortes de Porc et de Bœuf en barils, ainsi que du Fromage, du Beurre et du Mince Meat.

**Ecrivez-nous au sujet de nos quotations**

## F. W. FEARMAN CO., Limited, HAMILTON, Ont.

ETABLIS EN 1852

# SILVER DUST SOAP POWDER

Représente la meilleure qualité,
Donne la plus grande satisfaction.
La plus forte quantité pour le prix.
Donne le plus gros profit.

**Silver Dust Soap Powder (Poudre de Savon "Silver Dust") Fabriquée par**

## SILVER DUST Mf'g Co., Hamilton, Canada.

## LA FIGUE D'INDE

La figue d'Inde ou figue de Barbarie que l'on commence à voir à l'étalage des grands épiciers et marchands de primeurs, est le fruit d'un cactus. Tout est absurde dans ce nom, qui lui a été donné depuis longtemps dans le midi de l'Europe et que Linné a consacré dans la nomenclature. La plante grasse qui le produit n'a nulle ressemblance avec le figuier; le fruit lui-même n'a aucun rapport avec la figue. Il n'est pas originaire de l'Inde, mais d'Amérique; les conquérants espagnols rencontrèrent ce cactus au Mexique, le transportèrent aux Canaries, en Afrique, dans le midi de l'Europe et, en Espagne même. Ce sont probablement les Maures qui le portèrent en Barbarie quand ils furent chassés de la péninsule; ils nommaient son fruit "figue du chrétien".

Avant la maturité, ce fruit, sain et agréable, est vert, il devient rouge ensuite. A sa surface, il est couvert de petits tubercules munis de poils rigides que termine un petit crochet. Aussi avant de manger, est-il prudent de l'essuyer fortement avec un linge un peu rude. L'écorce est épaisse, mais s'enlève aisément et met à nu une pulpe farineuse, sucrée, assez délicate, mais contenant une grande quantité de pépins durs qu'il faut rejeter.

Le figuier d'Inde a pris une grande importance culturale dans l'Italie méridionale, en Algérie, en Tunisie, au Maroc, en Flandre. Il forme des haies impénétrables; ses raquettes servent de fourrages frais pour les bestiaux. Ses racines se prêtent très bien à la consolidation des terrains prêts à s'ébouler, des dunes. Ses buissons protègent des embruns salés les cultures qui avoisinent la mer.

Au Cap, la figue de Barbarie est un des meilleurs aliments pour l'autruche, surtout les jeunes et les malades, mais l'oiseau n'en digère pas la graine qui se trouve ainsi disséminée partout. Il en est résulté, dans certains endroits que le cactus a pris un tel développement qu'il envahit les parcs à autruches au point d'empêcher la circulation des oiseaux qui se blessent à ses redoutables épines. C'est là un danger auquel, parait-il, il n'est pas facile de remédier.

On a proposé le figuier de Barbarie pour mettre obstacle dans les Landes à la propagation des incendies de forêts. On couperait les forêts de haies vives de cactus pour établir des compartiments isolés d'où le feu, s'il venait à prendre naissance, ne pourrait se propager au reste des arbres. Ces cactus forment un rideau incombustible en raison de l'abondance de l'eau contenue dans leurs tissus. Il manque encore à cette méthode la sanction de l'expérience.

La culture du figuier d'Inde a pris dans les mauvais terrains de la Sicile une importance extraordinaire depuis vingt ans. Plus de 25,000 hectares portent cette plante dont les belles fleurs jaunes et rouges se mêlent aux feuilles luisantes et aux petites fleurs blanches des orangers et des citronniers. L'extension de cette culture a été la conséquence d'un procédé simple permettant d'obtenir des fruits qui, au lieu d'avoir une écorce tendre, facile à s'altérer, ont une écorce épaisse et ferme leur permettant de résister aux plus longs voyages. Il consiste à arracher à la plante tous ses fruits dès qu'ils commencent à grossir pour qu'elle en fasse une seconde production. Les fruits tardifs sont naturellement moins abondants que ceux de la première production, mais ils sont plus beaux, à écorce épaisse, comme nous le disions plus haut. Des navires les transportent à Marseille, à Londres, à Liverpool et même jusqu'en Amérique.

On cultive en Sicile de nombreuses variétés qui diffèrent entre elles par la grandeur et la forme des articulations, par la longueur des épines, la couleur et la qualité des fruits. "L'espèce la plus répandue, dit M. Tedeschi di Ercole, est un arbrisseau qui s'élève jusqu'à trois ou quatre mètres de hauteur et qui, dans sa vieillesse, est porté par un tronc court, ligneux et grisâtre. Il est entièrement composé de raquettes longues de trente à quarante centimètres, épaisses de 2 à 6, charnues, à bords arrondis, vert tendre, et munies de longs aiguillons. Ces articulations naissent toutes les unes sur les autres un peu obliquement et forment des ramifications bizarres et pittoresques qui font distinguer ces cactus à première vue. Leurs fleurs sont jaunes ou rouges, à dix pétales formant une corolle d'environ 1 1-2 pouces de tour... Le fruit a la grosseur d'un citron et présente la forme d'un baril. Quand il est mûr son écorce devient jaunâtre. Elle présente à l'extérieur une nombreuse série d'épines très petites, disposées de manière à comprendre entre elles des carrés d'une ligne. La pulpe est tantôt jaune et tantôt d'un rouge très vif. Dans certaines localités, elle est aussi tout à fait blanche".

Les Siciliens font grand usage de ces fruits; ils en mangent pendant cinq mois de l'année, soit à l'état frais, soit séchés et transformés en une pâte consistante consommée pendant l'hiver.

Les pousses tendres servent à nourrir les cochons et les bestiaux qui les aiment beaucoup; les troncs séchés au soleil forment un combustible excellent.

Ces cactus ne réclament ni eau, ni engrais. Ils viennent très bien sur les terrains arides et pierreux et sur la lave poreuse. Ils hâtent la désagrégation des produits volcaniques. Un petit creux avec quelques poignées de terre et ils végètent; leurs longues et puissantes racines filiformes, s'introduisent dans les petites fissures de la lave, et, en grossissant, en déterminent la rupture. Les flancs de l'Etna en sont couverts. En Algérie, où le figuier d'Inde abonde, on ne prend aucun soin de sa culture: ses fruits sont réputés pour le traitement de la diarrhée, sous condition que le malade avale, en même temps que la pulpe, les nombreux pépins qu'elle renferme.

## L'ANANAS

Ce fruit délicieux entre de plus en plus dans l'alimentation courante.

L'ananas est une plante d'Amérique à laquelle les indigènes donnaient le nom de "nana", d'où les Portugais firent "ananas". Les Espagnols le nomment "pinas" à cause de l'analogie de la forme de son fruit avec le cône du pin pignon.

Au point de vue botanique, c'est un singulier fruit qui se compose non seulement de toutes les baies provenant de l'épi floral, mais encore de l'axe d'inflorescence et des bractées devenus charnus et intimement soudés pendant le développement. Un bouquet de feuilles piquantes, stériles, termine ce fruit composé.

L'ananas est une plante de la famille des Broméliacées. Sa souche, assez courte, donne naissance à une gerbe de feuilles en forme de gouttière et porte à son sommet l'ananas. Les ananas cultivés ont généralement peu ou pas de graines.

Les premiers ananas furent rapportés d'Amérique en 1494 par Christophe Colomb et trouvés exquis par les souverains espagnols.

Plus tard, on apporta un de ces fruits à Charles-Quint, qui s'en défia et ne voulut pas le goûter. La plante elle-même fut présentée pour la première fois aux botanistes d'Europe vers 1530 par un gouverneur de Saint-Domingue, Gonzales Hermandez de Oviedo. Dès la fin du XVI siècle on connaissait et on consommait l'ananas en Angleterre et en Espagne; c'est seulement vers le milieu du XVIIIe siècle qu'il fut connu en France.

En 1730, Louis Lénormand, inspecteur des jardins royaux et directeur du potager du roi, plante deux oreilletons de ce fruit que Louis XV avait reçus de l'Amérique du Sud. Les deux premiers ananas mûris sous le ciel de France—en serre chaude, à vrai dire—furent servis

# THE ST. LAWRENCE SUGAR REFINING CO. LIMITED

## MONTREAL

Fabricants des qualités les plus choisies de

# Sucres Raffinés

**Jaunes Efflorescents,** (Bloomy Yellows)

**Café Noir,** (Bright Coffee Sugars)

**Phœnix,** (Qualité suivant le Granulé)

**Granulés (Extra Standard)**

## Les meilleurs sur le marché

sur la table royale, le 24 décembre 1733.

Louis XV se montra avide d'y goûter. On les découpa en tranches et on les lui présenta sans enlever la carapace. Louis XV mordit à belles dents et fit une grimace fort peu majestueuse. L'acide que contient l'enveloppe du fruit lui avait brûlé les lèvres et il rejeta avec humeur la tranche d'ananas sur son assiette.

L'aventure fit du bruit et les grands seigneurs se hâtèrent de se procurer le fruit perfide. Bientôt l'ananas parut sur les tables aristocratiques; on apprit à le préparer en dessert agréable et on le cultiva de nouveau dans les serres des résidences royales.

Un peu oublié pendant la Révolution et l'Empire, il revint en honneur sous Louis XVIII qui, très gourmet, voulut que l'on en reprit la culture dans les serres de Versailles. Lorsqu'on servait ce fruit à sa table, il appelait avec insistance l'attention des convives sur la manière dont il en assaisonnait les tranches saupoudrées de sucre et légèrement arrosées de kirsch.

Aujourd'hui l'ananas a pris une importance considérable dans l'alimentation. Il est loin ce jour où Junot, le gouverneur militaire de Paris sous le premier Empire, faisait chercher dans toute la ville un ananas pour sa femme, alors dans une position intéressante. Pensez donc! une envie dans ces circonstances, doit toujours être satisfaite; si l'enfant allait naître avec un ananas dessiné sur la joue ou au bout du nez! Junot fit offrir cinq cents francs ($100) à qui en apporterait un, mais vainement, et pourtant l'ananas ne figura ni sur le visage, ni sur le corps de son héritier.

Il y a trente à quarante ans on s'arrêtait encore à Paris, devant une boutique de primeurs, pour contempler un ananas sur sa tige. Il était coté 20 à 25 francs ($4 à $5). Aujourd'hui c'est par tas qu'ils sont exposés et pour la somme relativement minime de 35c à 40c, la bourse la plus modeste peut à l'occasion, s'en payer un.

A Londres, il est encore beaucoup plus abondant. A certaines époques de l'année tous les arrivages en jettent sur le marché. De plus, on le cultive beaucoup en serre chaude. Les produits ainsi obtenus sont loin d'avoir la saveur et l'arôme des ananas des pays chauds; cependant, ils sont encore assez appréciés. Il faut, dans les serres à ananas, une température régulière d'environ 20 degrés en hiver, et de 30 degrés en été. Vingt à trente-cinq mois, suivant les circonstances, sont nécessaires pour qu'un oeilleton planté donne des fruits. Malgré ce temps fort long, la culture de l'ananas est très rémunératrice.

La grande culture en plein air se fait dans les pays chauds et surtout aux Antilles. De larges plaines sont couvertes de ces plantes. Les Européens, qui visitent ces contrées, y croient reconnaître tout d'abord des champs plantés d'articnauts. Il se fait une exportation fort importante d'ananas de la Martinique et de la Guadeloupe en Europe. Les champs d'ananas des Bahamas sont particulièrement célèbres. Les fruits de Porto-Rico pèsent jusqu'à 8 livres, alors que le poids moyen est de 3 livres à 4 livres. Ceux qui ne sont pas consommés sur place ou exportés servent à faire des conserves.

La culture de l'ananas est aussi répandue depuis longtemps en Afrique, dans les parties chaudes de l'Asie, aux Célèbes, etc.

La plante paraît indifférente à la nature du sol, mais il lui faut beaucoup d'humidité au début de sa croissance et, plus tard, quand les fleurs apparaîtront, beaucoup de soleil. On doit d'abord débarrasser le sol des mauvaises herbes, mais bientôt les feuilles s'étendent assez pour empêcher leur croissance; il suffit alors de quelques binages. L'arbrisseau a de 24 à 32 pouces de haut et il n'y a qu'un fruit par pied. Ce fruit est verdâtre au début de sa croissance, mais, à l'époque de sa maturité, il prend une teinte jaune d'or.

Pour propager la plante on peut planter le bouquet de feuilles terminal qui surmonte le fruit et qu'on détache au moment de la cueillette ou encore les oeilletons qui sortent du pied de la plante quand elle a fleuri, de la même manière que les oeilletons ou rejetons des agaves.

C'est principalement pour son fruit que l'on cultive l'ananas, mais indépendamment de son usage comme dessert, on en fait des compotes, des marmelades, des confitures. On fabrique avec son jus des boissons rafraîchissantes, sortes de limonades acides et astringentes qui, par parenthèse, constituent un gargarisme très efficace. Si on laisse fermenter ce jus, on obtient un alcool apprécié par son bouquet.

A Taiti, les femmes, fort coquettes, comme on sait, se font des colliers avec les facettes d'ananas; un autre usage plus sérieux est l'emploi des feuilles filamenteuses remplies de fibres textiles, longues, blanches, fines et solides avec lesquelles on tisse des étoffes d'une souplesse et d'un éclat remarquable, surtout après plusieurs blanchissages. Les habitants des îles Formose et Hainan utilisent ces fibres pour la fabrication de leurs vêtements.

Enfin, détail qui n'est pas à dédaigner, quand on aime à plonger du fil dans l'eau, les fibres d'ananas constituent d'excellentes lignes à pêcher, très appréciées aux Indes et qui le seraient volontiers ailleurs.

## Farine, Orge, Pois & Fourrages,

M. John Mackay possède à Bowmanville, Ontario un des établissements les plus avantageusement connus dans le commerce des Farines, Orge Mondée, Orge Perlée, Pois fendus, etc. Il fait aussi une spécialité de fourrages coupés en tous genres en lots de chars.

Etabli depuis bientôt un demi siècle, il a introduit dans ses procédés de manufacture une série de perfectionnement dictés par l'expérience qui lui ont permis d'assurer à ses produits une demande constante.

Aujourd'hui il fait dans sa ligne, le plus gros volume d'affaires au Canada, expédiant l'orge mondée et perlée dans le monde entier.

C'est donc une maison qui peut se recommander d'une carrière des plus enviables.

## Pour créer une clientèle

Nous appelons l'attention sur l'annonce de M. Jas. Cullen des Woodstock Roller Mills, qui paraît sur une autre page de ce numéro. M. Cullen a racheté le fonds de Suitter et Cullen, il y a environ dix-huit mois et a complètement remodelé les moulins au prix d'une dépense d'environ $3,000, en y ajoutant le meilleur système de tamisage sur le marché.

Sous la direction énergique et progressive de M. Cullen, les Moulins Woodstock jouissent aujourd'hui d'une prospérité sans pareille et tout en marchant jour et nuit ne parviennent pas à suffire aux commandes.

Leurs marques " Queen " et " Reliance " toujours populaires, sont maintenant entre les mains des premiers marchands des Provinces Maritimes et de Terreneuve, et il n'y a pas de doute que ces farines de choix trouveront dans la Province de Québec, avant longtemps, un marché profitable.

## A la recherche de la clientèle

The Canada Furniture Manufacturers Limited, ne laissent l'herbe croître sous leurs pas et n'attendent pas la visite problématique d'un client. L'établissement d'une succursale à Montréal démontre qu'ils sont à la recherche de la clientèle et qu'ils sont déterminés à l'atteindre.

L'installation de cette succursale, si nous comprenons bien, a été suggérée par le désir de faire tout ce qu'il est possible pour l'accommodation des marchands de Montréal. Ce bureau est établi dans l'Edifice de la Banque des Marchands et sera sous la direction de M. G. H. Whiting, un des hommes les plus connus dans le commerce des meubles au Canada. Ses attributions spéciales consisteront à faire l'office d'intermédiaire entre le commerce de Montréal et de ses environs, et la compagnie qu'il représente. Il tiendra, à ce bureau, un état détaillé du stock et des photographies des lignes manufacturées par The Canada Furniture Manufacturers Limited. La politique de la compagnie a été nettement tranchée sur la question de la vente au commerce seulement et l'ouverture de ce bureau n'indique, en aucune manière, un changement de ligne de conduite.

En même temps qu'elle ouvre ce nouveau bureau, la compagnie suit la même politique dans la Province d'Ontario en installant à Toronto un entrepôt qui fera l'office d'une salle d'échantillons de ses très nombreuses lignes. Dans ce but, elle a acquis un vaste établissement sur la rue King, East Toronto, connu autrefois sous le nom de " The Fair ", dont les nombreux étages offrent l'espace voulu pour l'exposition avantageuse des marchandises manufacturées par la compagnie, tout en réservant le local nécessaire au personnel de l'établissement.

OGILVIE'S REGISTERED TRADE MARK NORTH THE PRINCE OF WALES GLENORA PATENT OGILVIE'S

# "La Raison"



J. W. Thompson

Vice-Président et Directeur-Gérant

POURQUOI les farines Hungarian Oglilvie et Patent Glenora Ogilvie se vendent-elles plus cher que celles des autres marques ?

Pourquoi les autres disent-ils que leurs farines sont égales à celles d'Ogilvie ?

La réponse est facile.
Tous savent :

# "Sa Qualité"

## THE OGILVIE FLOUR MILLS COMPANY, LIMITED.

BUREAU PRINCIPAL:

MONTREAL, QUE., CANADA.

MOULINS:
MONTREAL et
WINNIPEG.

OGILVIE'S REGISTERED TRADE MARK NORTH THE PRINCE OF WALES GLENORA PATENT OGILVIE'S







# « Les Meilleures »
# Farines du Monde




Pour les PATISSERIES — Pour le PAIN

EXIGEZ

La Farine **HUNGARIAN** .

La Patente **GLENORA** . .

Ogilvie









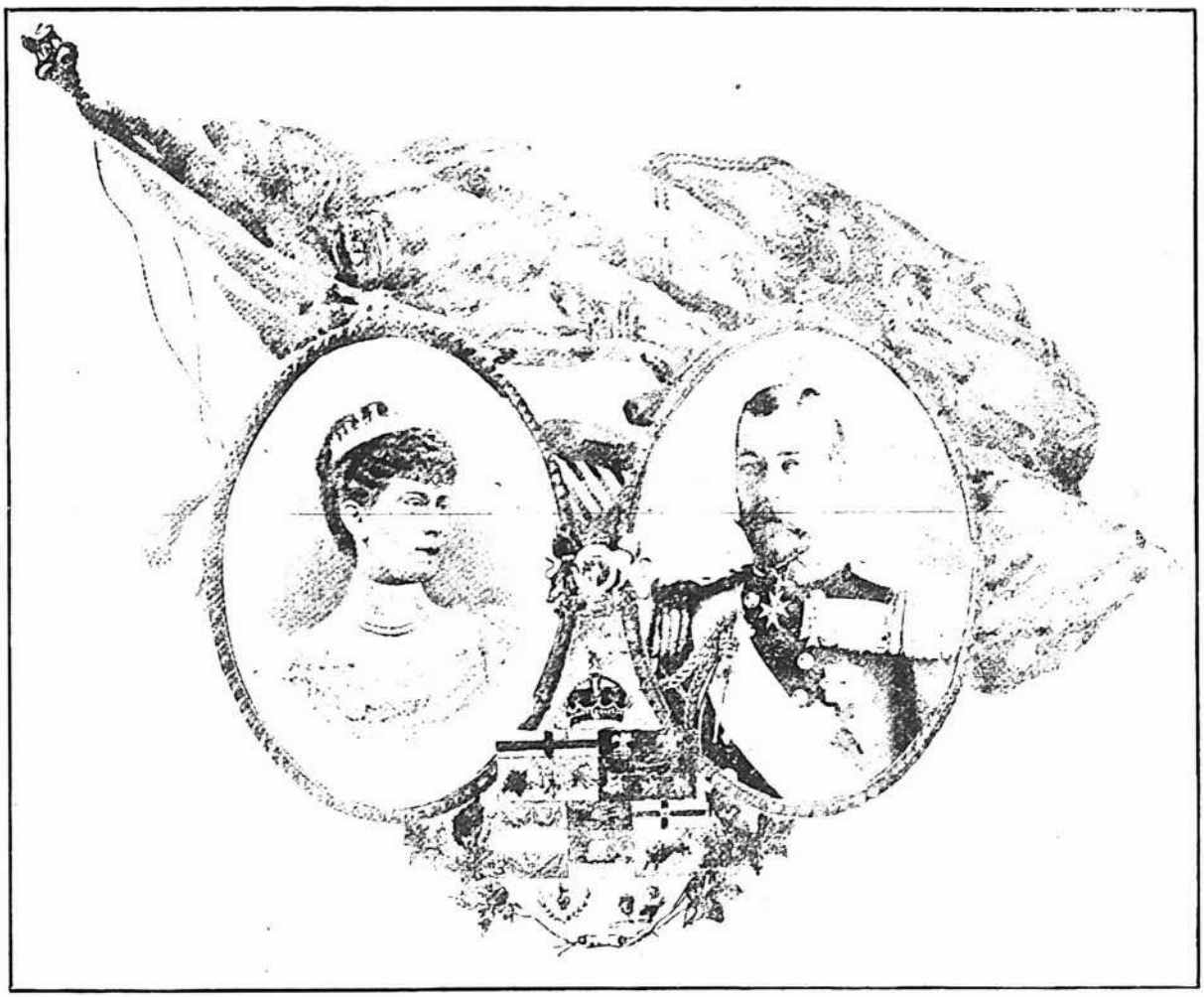



Par Brevet

# Royal




Meumers de
S. A. R.
Le Prince
de Galles.



LEURS ALTESSES ROYALES LE PRINCE ET LA PRINCESSE DE GALLES

**Par ordre donné personnellement par Leurs Altesses Royales pendant leur visite à Winnipeg les célèbres Farines d'Ogilvie sont régulièrement fournies à la Maison Royale.**

## OGILVIE FLOUR MILLS CO.,
LIMITED









20 lbs, 3 par caisse.




10 lbs, 6 par caisse




5 lbs, 12 par caisse.




2 lbs, 24 par caisse.

⚜

Etabli en 1858

⚜

# SIROP PERFECTION

## Edwardsburg Starch Co.,

**CARDINAL, ONT.**

**TORONTO, ONT.** **MONTREAL, QUE.**

# POUR OBTENIR

## Les Plus Hauts Prix du Marché

**ENVOYEZ A**

# ST-ARNAUD & CLEMENT

**VOS CONSIGNATIONS DE**

## Beurre, Fromage, Oeufs, Porcs, Volailles, Gibier, Fèves, Etc.

ST-ARNAUD & CLEMENT,

**10 Place d Youville, autrefois 4 Foundling, MONTREAL.**

## Nos Conserves de Haute Classe

# LÉGUMES, FRUITS, GELÉES ET CONFITURES

**Marque "QUEEN"**

## Poulets, Dindes, Canards désossés, Soupe au Poulet

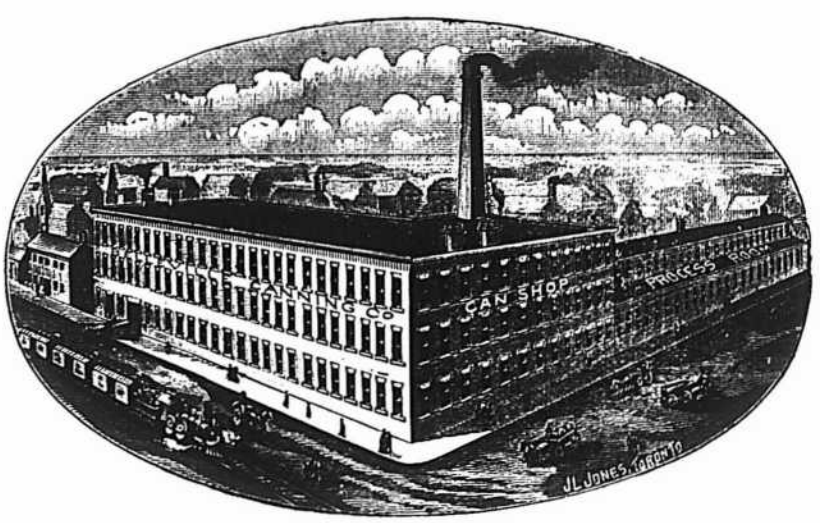
Sont égales à n'importe quelles marques importées de n'importe quelle provenance. Essayez-les, vous en serez satisfaits — vos clients également. Nous vous recommandons aussi nos . . . . . .

### Petits Pois, marque "Queen"

renommés pour leur finesse: l'excellence du climat où ils sont cultivés, le district de la Baie de Quinte, leur donne un arôme sans égal. Nous avons aussi des

### Pommes au gallon, Fruits, Tomates

en Pulpe et en Catsup, en verres et en canistres. La qualité y est. Faites-en l'essai.




## BELLEVILLE CANNING CO,,

**BELLEVILLE, ONT., CANADA.**

## AU PAYS DU THE

Un voyageur français, de retour d'une mission scientifique en Chine, résume dans l'article qui suit, ses notes de voyage et ses impressions, sur la fabrication du thé qu'il a particulièrement étudiée.

Lorsque, pour la première fois, j'aperçus un arbre à thé, je fus fortement surpris. Je ne sais pourquoi, je m'attendais à trouver un petit arbrisseau haut tout au plus comme le pied à la place d'un arbre puissant et touffu d'au moins dix mètres de hauteur.

Devant mon exclamation, le guide indigène qu'on avait attaché à ma personne, et, grâce auquel, je bravais plus tard toutes les consignes—d'après, bien entendu les ordres et les pièces qui lui avaient été confiés, me rassura:

—C'est là, me dit-il, un théier sauvage. Les arbres cultivés sont beaucoup plus petits comme vous le verrez tout à l'heure.

Nous arrivions sur le flanc d'une haute colline qui, de loin, me parut toute embroussaillée d'une épaisse végétation rabougrie.

— Voilà, me dit Fô-Bioï — c'était le nom de mon compagnon —, une plantation de thé: un chops — cru — renommé, comme disent les Anglais.

M'étant approché jusqu'à la première lignée de pieds, (car les végétaux sont rangés comme en France les ceps de vigne, en lignes droites et à intervalles réguliers, je vis un arbuste très feuillu, à branches et à tronc minces, et haut tout au plus de deux mètres à deux mètres cinquante.

— Est-ce que cette exposition, sur un sol si fortement incline est avantageuse ou nuisible? demandai-je à Fô Bioï.

—C'est la meilleure, me répondit-il, car il est indispensable que l'eau ne séjourne pas sur le sol, dont l'humidité serait extrêmement pernicieuse. Bien que la plante n'exige pas un sol riche, les qualités du thé sont intimement liées à l'heureuse exposition du jardin, à son altitude, à son abri des vents secs et froids.

—A quel âge le théier devient-il susceptible de fournir sa première récolte?

—Vers trois ans et demi. A trois ou quatre par an, pendant une cinquantaine d'années, cela fait, n'est-ce pas, un assez joli rendement. Les arbres que vous voyez, ont déjà subi deux cueillettes. Ils en subiront bientôt une troisième et peut-être une quatrième. La première a commencé le 5 mars qui est ici la fête du génie protecteur des planteurs de thé. La seconde a eu lieu dans les premiers jours d'avril. La troisième ne va pas tarder, car elle doit avoir lieu vers la fin du mois de mai.

Tandis qu'il causait j'arrachai une poignée de feuilles pour les examiner.

— Malheur à vous, s'écria Fô-Bioï, si l'on vous voyait traiter de la sorte la plante précieuse. Ce n'est point ainsi qu'on fait la cueillette. Vous le verrez d'ailleurs demain, dans une grande plantation voisine, où nous irons assister à cette opération. Et, prenant délicatement par son court pétiole une feuille bien développée, il l'offrit à mon examen, car il avait compris mon désir. C'était une feuille longue de huit à dix centimètres, ovale oblongue régulièrement dentelée et innervée, de couleur vert foncé lisse et brillante, sur sa face antérieure, terne sur sa face dorsale.

L'ayant portée instinctivement à mes lèvres, puis mâchonnéee, je lui trouvai une saveur âcre, désagréable et ne rappelant nullement le gout que je connaissais à l'infusion savourée dans les salons européens.

Comme j'en fis part à Fô-Bioï:

— Ah ! fit-il, c'est qu'il y manque bien des choses dont vous vous rendrez compte, en suivant la longue préparation dont les meilleurs crus même ne sauraient se passer.

Dès le lendemain, en effet, je compris combien cela était vrai, ayant seulement assisté à la première de ces diverses opérations : "la cueillette" des feuilles. Certes je fus extraordinairement privilégié car j'eus la chance de voir de très près ce que, paraît-il jamais un étranger ne peut connaître autrement que par écrit : "la récolte du thé de l'Empereur." Comment cela se fait-il ! Tout simplement par une suite de hasards heureux, et grâce aux influences des hauts dignitaires chinois qui avaient bien voulu me prendre sous leur puissante protection. Je dois dire aussi qu'en outre de tous mes "laissez-passer" j'ai graissé nombre de pattes jaunes, qui sont tout aussi sensibles que les mains françaises, à ces caresses métalliques. D'ailleurs, qu'importe ? J'ai vu bien vu, et je raconte.

Nous arrivâmes à Utaï, le fidèle Fô-Bioï et moi, un peu avant l'aube. La plantation impériale est située sur le versant sud d'une large montagne. Un large fossé très profond, puis une double haie, entourent tout le jardin. Pendant toute l'année, l'accès n'en est permis qu'aux Grands de la Cour et aux jardiniers chargés spécialement d'arracher les mauvaises herbes. Les moissonneurs n'étant pas encore arrivés, nous dûmes les attendre pour pénétrer dans le jardin sacré.

—Les hommes que vous allez voir travailler me dit Fô-Bioï, sont des sujets spécialement choisis, d'une habileté renommée et qui se préparent depuis plusieurs semaines à cette importante cérémonie.

— Se préparent? fis-je, étonné.

— Mais oui, reprit l'indigène, ils se préparent. Depuis un mois ils doivent s'abstenir de manger du poisson et de certaines viandes, pour que leur haleine ne porte point préjudice à l'arome des feuilles. Ils doivent aussi prendre des bains fréquents et être vêtus avec la plus grande propriété. Pendant la cueillette, vous le verrez, ils se lavent deux ou trois fois par jour, bien qu'ils ne touchent rien avec les mains nues, car tous les matins chacun d'eux reçoit une paire de gants neufs.

Une troupe nombreuse gravissait déjà le bas de la côte et ne tarda pas à être auprès de nous. Avant de pénétrer dans le jardin, tous ces hommes se prosternèrent simultanément plusieurs fois jusqu'à terre et récitèrent des prières.

Une fois dans l'enceinte, un surveillant distribua les gants et les corbeilles, et, chacun se mettant à un arbre, la cueillette commence.

Avec un mouvement rhythmé et élégant, plein d'un soin délicat, chaque ouvrier détachait une à une les feuilles précieuses, en commençant par le bourgeon terminal et n'allant guère plus loin que la deuxième ou troisième feuille audessous de lui. Les feuilles plus inférieures, paraît-il contenant moins de sève, seraient d'une qualité insuffisante pour la consommation impériale. Mais on ne prend pas tant de précautions sans doute pour la cueillette du thé destiné aux simples mortels, au commerce surtout d'exportation. A mesure qu'elles sont détachées de leur tige, les feuilles sont déposées délicatement dans la corbeille que garde avec lui le cueilleur. Quand celle-ci est pleine, il va la déposer dans un grand charriot où viennent se réunir les contenus de toutes les corbeilles, et qui, une fois plein, sera emporté vers les ateliers divers où nous allons le suivre, toujours avec mon excellent compagnon et interprète Fô-Bioï.

— Quelle quantité, lui dis-je en chemin, un homme très expérimenté peut-il cueillir de feuilles par jour?

—Environ six à sept kilogrammes.

—Vous pouvez même dire qu'on ne l'est plus du tout, car les ouvriers sont pris indifféremment un peu partout et ne sont astreints à aucune surveillance ni à d'autre règle que celle de cueillir les feuilles une à une, avec grand soin, pour ne pas détériorer la plante et la récolte.

Mon guide ajouta non sans un rire narquois, ce rire de Chinois qui est une grimace et fait brider encore les yeux faux et malins.

— Vraiment, si vos hygiénistes et ado-



# TOUJOURS DIGNES DE CONFIANCE

**Macaroni et Vermicelle français**
**de CODOU.**

**Sauce Worcester de MACURQUARHT.**

**Raisins épépinés,**
**Abricots, Peches et Poires séchés.**
**marque "GRIFFIN".**

**Conserves de poissons d'Ecosse**
**de MOiR, WILSON & CO.**

*En vente chez les principaux fournisseurs de gros.*

---

ARTHUR P. TIPPET & CO., Agents
8, Place Royale, Montréal.

rateurs de vos dieux microbes voyaient quels citoyens on emploie à cette cueillette, ils frémiraient.

— Sans doute, lui dis-je.

— On emploie comme chez vous pour les vendanges ou les moissons tous ceux qui se présentent.

Et le choix est peu scrupuleux.

Les Chinois, quand ils se mettent à être sales, le sont bien. C'est épouvantable. Il y a là des cueilleurs qui ont la gale tout au moins, d'autres qui, tout en prenant les feuilles, de temps en temps cueillent une vermine galopant sur leur crâne.

D'aucuns ne se sont jamais lavé les mains.

Tous ignorent absolument l'usage si commode du mouchoir en papier, et se mouchent avec leurs doigts.

— Assez, — lui dis-je, — assez, vous allez me faire prendre ce thé en horreur.

— Pourquoi? me répliqua-t-il, croyez-vous que les pieds de vos vendangeurs, foulant les grappes de raisins, sont plus propres que les mains de nos cueilleurs de thé... Vous n'avez qu'un avantage, ils ne se mouchent pas avec leurs pieds, mais c'est si peu de chose...

— Heureusement,—concluai-je,—que la fermentation et le chauffage nettoient et tuent tous les microbes.

Comme nous étions arrivés devant un vaste bâtiment:

— Voici où se prépare le thé livré au commerce, dit Fô-Bioï. Je vais demander l'autorisation de visiter, et il disparut d'un bond. Quelques secondes après, j'entendis sa voix gutturale qui m'appelait. Je me retournai et le vis me faisant signe qu'il venait me chercher. L'autorisation était accordée.

Nous entrâmes dans une sorte de vaste cour entourée d'immenses préaux couverts. Sur des toiles, tendues sur des pieds de bambous, des feuilles de thé étaient disposées en couche légère.

Fo-Bioï m'expliqua que ces feuilles subissaient ainsi le " flétrissage " sur ces claies appelées *Maô-pô-tia*.

— Combien de temps cela dure-t-il? demandai-je.

— Une heure par un temps sec, beaucoup plus longtemps si l'atmosphère est humide.

M'étant approché de la " maô-pô-tia " je constatai que les feuilles y devenaient brunes et gluantes.

Après le *flétrissage* vous allez voir plus loin la manipulation suivante qui est le *séchage*.

Nous entrâmes dans l'atelier réservé à cette deuxième opération. La température y est peu supportable; aussi les ouvriers n'ont-ils qu'un très léger vêtement, si l'on peut appeler ainsi le lambeau d'étoffe qui recouvre leur ceinture. Sur des plaques de fer, chauffées par un fourneau, les feuilles sont déposées et laissées quelques minutes.

— Quel est le but de cette opération? demandai-je à mon guade.

— La chaleur, répondit-il, fait perdre aux feuilles leur principe narcotique, et, de plus, facilite l'opération de: l'*enroulage*.

Celui-ci est presque toujours fait par des femmes. Les feuilles que vous voyez vont passer tout à l'heure dans la salle voisine où nous allons les précéder.

Et nous voilà dans une vaste pièce vivement éclairée et dont tout le mobilier consiste en une immense table autour de laquelle une cinquantaine de femmes sont assises. Leurs chants et leur verbiage font une cacophonie assourdissante. Le centre de la table est occupé par un volumineux tas de feuilles toutes chaudes, encore fumantes.

Les petites mains jaunes s'avancent de temps en temps vers cette montagne, emportent une poignée de feuilles qu'elles roulent aussitôt en boule sur la table à enrouler. Après les avoir ainsi frisées, les ouvrières jettent les feuilles sur le plancher où d'autres jeunes " filles du Ciel " les trient, suivant qu'elles sont plus ou moins grosses, plus ou moins bien roulées.

Fô-Bioï m'explique alors que le *roulage* permet de conserver les feuilles dans un étroit espace, sans qu'elles perdent de leur arome. Il ajoute que cette opération et la précédente sont intimement liées l'un à l'autre: " trop chauffée, dit-il, la feuille perd sa couleur et son prix; pas assez, elle ne tient pas roulée."

— Elles vont passer plusieurs mois dans des barils, afin de subir une légère *fermentation* indispensable, et d'où dépendra le parfum du thé. Suivant les destinations, les crus et les qualités, on les met en contact avec des feuilles de rose, de l'anis étoilé, du rocou, du curcuma, de l'oranger, du jasmin d'Arabie, du rhizôme d'iris, de l'olea flagrans, du magnolia julan, etc.

C'est alors qu'elles subiront le *second séchage*, *la torréfaction* que nous allons voir un peu plus loin.

Quelques pas encore et nous voici, en effet dans la salle de *torréfaction*. Dans de grandes bassines de cuivre chauffées au bois, les feuilles sont remuées sans relâche, par reprises de trente secondes, puis légèrement refroidies par un vannage après chaque reprise. Cette opération dure environ quinze à vingt minutes, Fô-Bioï m'explique qu'elle a pour but de terminer le roulage des feuilles, qui, en séchant et fermentant, prennent de mauvais plis, de les rendre plus résistantes et de leur conserver un arome plus soutenu et supportant mieux la traversée.

— Est-ce tout? demandai-je.

— Pas tout à fait. Il reste le *triage* et, enfin, la mise en caisse.

— Allons donc voir tout cela.

Sous un vaste hangar une douzaine d'ouvriers étaient occupés au tamisage des feuilles. Dans des tamis de plus en plus fins, les feuilles déjà roulées et torréfiées, étaient successivement agitées. Une fois ainsi triées elles étaient classées en divers tas suivant leur grosseur. Avec une dextérité merveilleuse ces trieurs faisaient sauter rapidement et à une certaine hauteur le contenu du tamis, sans qu'une seule feuille s'égare. Une exquise odeur aromatique emplissait cette atmosphère.

— Voilà maintenant le thé prêt à être expédié, me dit Fô-Bioï. Il ne nous reste plus qu'à voir la mise en caisse.

Et nous passâmes dans l'atelier d'emballage.

Dans un brouhaha indescriptible, des hommes et des femmes se livrent à ce travail. Les uns chantent, les autres tapent, les autres se lancent les boîtes vides et pleines en poussant certains appels rauques: c'est un fracas assourdissant. Le thé est mis d'abord dans des boîtes d'étain, plus ou moins grossières, qui sont elles-mêmes placées dans des boîtes en bois de sapin sur lesquelles sont collées enfin des feuilles de papier.

— Vous voyez, me dit Fô-Bioï, les boîtes de thé telles qu'elles vont être expédiées dans le monde entier. Elles vont être emportées d'ici dans des milliers de jonques spéciales qui vont les déposer dans des ports où les attendent les grands paquebots de toutes les nations.

Après avoir remercié le directeur de la manufacture d'avoir bien voulu nous permettre de la visiter ainsi dans tous ses détails, nous nous retirâmes enchantés de notre journée, si instructive pour moi. En route, je demandai à Fô-Bioï si les thés *verts* tenaient leur coloration à un cru spécial ou bien à un genre diffèrent de préparation.

— Ne restez pas, répondit-il aussitôt, dans l'erreur commune. Il n'y a qu'une seule espèce de thé. Le thé vert est obtenu par la suppression pure et simple du stade de fermentation, en soumettant les feuilles à la torréfaction immédiatement après la cueillette. Enfin, certains fabricants, peu scrupuleux, l'obtiennent artificiellement avec du talc — de là le nom de thé talqué qu'on lui donne parfois ici —, du bleu de Prusse et du jaune de chrome.

— Certes, on ne se doute point de tout cela en Europe, car on attribue à ces deux catégories de thé des propriétés très différentes et des origines également différentes.

— Dites-leur bien qu'ils sont dans l'erreur, ajouta Fô-Bioï.

— Je n'y manquerai point.

A peine rentré en France, je m'empresse de tenir ma promesse en disant à tous ce que j'ai vu et ce que j'ai appris.

PIERRE MARAL.

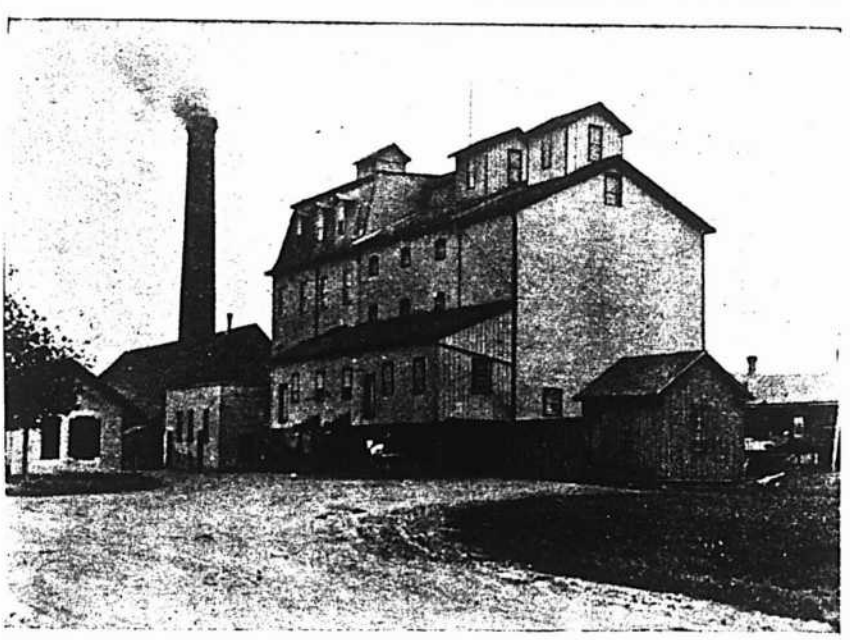
# THE CANADA FLOUR MILLS COMPANY

MOULINS A FARINE ET A CORNMEAL LIMITED

Farines "Patent", etc. "Stevens Breakfast Food", Cornmeal, Avoine roulée, Son. Middlings, Farine à engraissement, Grains, Pois. Spécialité de Fèves.

Pour les prix, écrire ou cabler

**CHATHAM, Ont.**



# Seaforth Milling Co.

**MARQUES DE FARINES "LAUREL" ET "CROWN" TOUJOURS EN TETE.**

**Seaforth, Ont.**

# EUREKA

Vinaigre,
Marinades,
Sucre d'Erable,
Sirop d'Erable.

**La marque "EUREKA" est une garantie de pureté et de qualité.**
**C'est là l'origine de sa popularité, le secret de son succès dans le commerce.**

**DEMANDEZ MES PRIX ET ECHANTILLONS.**

**TROIS MANUFACTURES:**

QUÉBEC, Qué. MONTRÉAL, Qué. SAINT-JEAN, Qué.

**ALFRED ROBITAILLE, Propriétaire**

# Faites la Connaissance...

De ces bonnes marques, et vous vous apercevrez, en peu de temps, que vous ne pouvez avoir de meilleurs amis, pour votre commerce. Si l'augmentation des commandes est un signe de la qualité de ces marchandises, alors elles doivent être considérées comme étant ce qu'il y a de mieux car pour **UNE** boîte que je vendais quand je les ai introduites, il y a trois ans, j'en vends au moins **CINQ** maintenant.

## "CONDOR"

**Thé Japonais**, feuille naturelle, belle liqueur, forte, claire, savoureuse.....de **20c** à **40c**

CONDOR — **Moutarde** absolument pure, la meilleure au monde. Elle a la saveur et la force.
Boîte de 12 lbs, en canistres ¼ lb **35c** la lb, ½ lb **33c** la lb, 1 lb **32½c** la lb

CONDOR — **Vinaigre** distillé, pur, fort, brillant comme le crystal.....à **25c** le gallon

CONDOR — **Poudre à Pâte** de choix donnant, la plus grande satisfaction.
Canistres 1 lb **$2.25** la doz., ½ lb **$1.35** la doz., ¼ lb **80c** la doz

## ƎMD

Sous cette marque, une ligne de **Thé Japonais Extra choix**.....Boîtes de 40 lbs à **37½c**

**Cafés et Epices** pures de la plus haute qualité seulement sous cette marque.

ƎMD — **Poudre à Pâte** de pure Crême de Tartre, égale à la meilleure importée.
Canistres 1 lb à **$3.25** la doz., ½ lb à **$1.75** la doz., ¼ lb à **$1.20** la doz

ƎMD — **Vinaigre** pur, distillé, unissant la plus grande force à la plus haute qualité..... à **30c** le gallon

## OLD CROW

Un mélange scientifique des meilleurs **Thés Noirs**.
Mis en canistres bronzées de 10 lbs, 25 lbs, 50 lbs et 30 lbs, à **17½c**, **20c**, **25c**, **30c** et **35c** la livre

OLD CROW — **Vinaigre** pur, distillé, clair comme de l'eau de roche..... à **20c** le gallon

OLD CROW — **Poudre à Pâte** de haute qualité.
Canistres 1 lb **$1.25** la doz., ½ lb **70c** la doz., ¼ lb **45c** la doz

OLD CROW — **Moutarde** composée supérieure, boîtes de 12 lbs, canistres ¼ lb **25c**, ½ lb **23c**, 1 lb **22½c**, et cruches en grès 4 lbs **70c** la cruche, cruchons en grès 1 lb **25c**.




## CAFÉ Madame HUOT

Un vrai mélange parisien des meilleurs Cafés purs. Il est riche et délicieux.

N'a pas son égal sur ce continent.

Canistres 1 lb **31c**, 2 lbs **30c** par livre.

## NECTAR

La perfection des **Thés Noirs**. En paquets de plomb. A la liqueur forte, riche et aromatique, à **20c**, **25c**, **35c** et **45c** ; le même en boîtes de fantaisie de 1 lb à **32½c**, **42½c** et **50c**.

Spécialité de Marchandises de Haut Grade en Thés, Cafés, Epices et Vinaigres en Gros

## E. D. MARCEAU, 281-285 rue St-Paul, MONTREAL

## LE GRENADIER

Le grenadier — Punica granatum — est un arbre peu élevé de la famille des Myrtacées. Il atteint 12 à 18 pieds; ses rameaux sont nombreux, opposés, à écorce cendrée; ses feuilles sont lancéolées, entières, lisses et rougeâtres dans leur jeune âge. Les fleurs sont grandes, presque sessiles, d'un rouge vif, à calice coriace, à nombreuses étamines, à ovaire inféré formé de plusieurs carpelles disposés sur deux rangs superposés et séparés par une cloison transversale.

Le fruit gros, sphérique, indéhiscent, est surmonté par les divisions du calice et contient des graines nombreuses dont chacune est enveloppée d'une pulpe transparente. C'est, en somme, une baie cortiquée, divisée par des cloisons irrégulières en un nombre variable de loges contenant chacune plusieurs graines. C'est, la pulpe qui enveloppe celles-ci qui est comestible.

Le grenadier est cité souvent dans la Bible, sous le nom de Rimmon. La pomme grenade était un des sept fruits de la Terre promise; mais les textes n'en parlent que comme d'une espèce cultivée. Les Phéniciens faisaient figurer la fleur et le fruit du grenadier dans leurs cérémonies religieuses. Les Grecs connaissaient déjà cet arbre à l'époque d'Homère; il en est question deux fois dans l'Odyssée, comme d'un arbre des jardins des rois de Phéacie et Phrygie.

Le grenadier entrait aussi dans les légendes et les cérémonies du culte des plus anciens Romains. Caton parle de ses propriétés vermifuges et le range parmi les pommiers à cause de la forme de ses fruits. Selon Pline les meilleures grenades étaient de Carthage ; le nom de malum punicum en avait été tiré. Très probablement, d'après de Candolle, les Phéniciens l'avaient introduite à Carthage, longtemps avant les rapports des Romains avec cette ville et, sans doute, elle y était cultivée, comme en Egypte.

Dans les hypogées de l'ancienne Egypte, on a trouvé des grenades un peu plus petites que celles d'aujourd'hui. Pour remonter encore plus haut, M. de Saporta a trouvé dans le terrain pliocène des environs de Meximieux, des fleurs et des feuilles d'un grenadier voisin du nôtre.

L'arbre dont nous nous occupons existe à l'état sauvage dans les endroits rocailleux de la Perse, du Kurdistan, de l'Afghanistan et du Beloutchistan. C'est de là qu'il provient sans doute. La culture en a commencé dans un temps préhistorique, et son extension dans l'antiquité, vers l'occident d'abord, et ensuite en Chine, un siècle et demi avant l'ère chrétienne, à cause des naturalisations qui peuvent tromper sur la véritable origine, car elles sont fréquentes, anciennes et durables.

Le grenadier commun offre peu de variétés, 8 à 10 au plus; la seule qui intéresse la culture fruitière est le grenadier à fruit doux cultivé dans la région méditerranéenne. Dans les pays moins chauds, on cultive aussi le grenadier en plein air comme plante d'ornement, mais il est inutile de dire que les fruits n'y mûrissent jamais. On en trouve aux environs de Paris, mais seulement au long des murailles bien abritées et à une exposition chaude; encore est-il nécessaire d'en couvrir les pieds de feuilles bien sèches ou de paillassons pendant l'hiver. Les variétés à fleurs pleines sont plus délicates et doivent être rentrées en orangerie; pour ces plantes complètement privées de végétation pendant l'hiver, un local peu éclairé suffit. Au commencement du beau temps, on les sort et on les place à une exposition méridionale pour les faire végéter; une fois entrées en végétation, on peut les dépoter ou les décaisser et les livrer à la pleine terre, en arrosant copieusement. Dans ces conditions, toutes les variétés parviennent à fleurir abondamment vers la fin de l'été ou en automne.

La grenade a été appréciée de tout temps pour la saveur à la fois sucrée, acidulée et très rafraîchissante de la pulpe transparente qui entoure ses graines. Au moyen âge, elle entrait dans la confection d'une boisson populaire, et on mettait ses graines dans les potages. Le potage à la grenade n'est plus en honneur aujourd'hui. En Espagne, en Italie en Grèce, la grenade joue un rôle assez considérable dans l'alimentation et fait l'objet d'un commerce d'une certaine importance, du moins pour les variétés dont le fruit se conserve. En Grèce, on suspend les grenades par le moyen de ficelles et on les mange pendant l'hiver. Certaines variétés ont des fruits qui se fendent et, par conséquent, ne peuvent s'expédier au loin.

Les grenades à fruits aigres sont utilisées en Grèce pour la confection de remèdes de famille et pour assaisonner un met spécial, le Colyva, qui consiste en froment bouilli qu'on prépare et qu'on apporte aux messes commémoratives. Du reste, au pays d'Homère, le grenadier est naturalisé dans toutes les régions cultivées et surtout dans les vignobles, on en fait des haies et les gens du peuple en mangent les fruits, petits et peu agréables, parce qu'ils les trouvent à leur portée, poussés naturellement.

La pulpe du grenadier est légèrement laxative. Bernardin de Saint-Pierre, partisan convaincu jusqu'à l'absurde de la théorie des causes finales, constate que l'enveloppe du fruit est, au contraire, un astringent énergique et y voit une nouvelle preuve de la bonté de la Providence qui a disposé, pour la santé de l'homme, les contraires dans le même sujet et le remède à côté du mal. Le péricarpe du fruit et l'écorce sont utilisés en teinture; les fleurs entrent dans une préparation employée par les Egyptiens actuels pour teindre la barbe et les cheveux. L'écorce de la tige est astringente et employée pour le tannage. Celle de la racine à l'état frais, est un bon ténifuge; mais sèche et conservée depuis longtemps elle perd en partie sa vertu. Elle contient divers alcaloïdes, dont le principal est la pelletiérine, ainsi nommée en l'honneur du savant qui a le plus contribué à l'histoire des alcaloïdes. La pelletiérine a une consistance oléagineuse, et est incolore quand elle a été obtenue par évaporation dans le vide de ses solutions éthérées ou chloroformiques ; celles-ci distillées à l'air, la donnent légèrement colorée en jaune. Une mèche trempée dans la pelletiérine brûle comme si elle avait été imbibée d'une huile volatile.

Pour empêcher les incrustations des chaudières à vapeur, MM. Kolker frères ont imaginé la méthode suivante à base d'écorce de grenades. On filtre 50 kilogr. de cachou extrait à la vapeur et on cuit la masse avec une solution saturée de soude caustique à 80 pour 100 à 70o. On prend 20 kilogr. d'écorces de grenades fraîches et on en retire, à l'aide de la vapeur, le tanin et l'acide pectique. On pressure ensuite les résidus des écorces, on filtre le liquide obtenu et on mêle les deux préparations, en y ajoutant de l'eau filtrée et pure. Le produit obtenu est ajouté quotidiennement à l'eau d'alimentation.

---

### Conserves de fruits, légumes, volailles, etc.

Les marques de conserves de fruits, légumes, volailles, etc., de la " Belleville Canning Co., — " marques Queen " — ont conquis une enviable popularité dans le commerce d'épiceries à cause de leur haute qualité, du soin qui préside à leur préparation, et surtout du choix des terrains de culture qui ont fait la réputation des Petits Pois de la marque Queen. Car c'est à l'excellence des terres et de leur exposition spéciale, dans le district de la Baie de Quinte que ces petits pois sont redevables de leur finesse et de leur saveur.

Les conserves de poulets désossés, dindes, canards, figureront honorablement sur les tables des meilleurs gourmets: elles sont exquises. Ce sont des marques à tenir en stock; elles plaisent toujours au consommateur.

Rappelons aussi que la Belleville Canning Co., fait une spécialité de pulpe de fruits et de tomates, catsup, etc., employées avec succès dans le commerce de l'épicerie. On les vend en verres et canistres. A cette époque de l'année, tous les épiciers auront intérêt à demander les cotations de la Belleville Canning Co., Beleville, Ont.

# J. A. Vaillancourt

Marchand de BEURRE, FROMAGE, PROVISIONS

Achète aux plus hauts prix du marché, et vend à commission tous les produits de la ferme.
Avances libérales sur consignations. Fournitures générales pour Beurreries et Fromageries.
Spécialité de Tinettes pour Beurreries. Boîtes parafinées, de 56 lbs, pour l'expédition du beurre.
**Sels Higgins, Ashton** et **Windsor,** les meilleurs pour beurreries.

**578, 580 et 582 RUE ST-PAUL, . . MONTREAL**

**Tel. Bell Main 907.**

---

**Je paie les plus hauts prix du Marché pour Beurre et Fromage.**

## FRANK DUCKETT

EXPORTATEUR DE

**Beurre et Fromage**

**55 RUE WILLIAM**
**MONTREAL**
**P. O. Boîte 296**
**Bell Tél. Main 1771**

---

# M. A. CARDINAL

## BEURRE, FROMAGE et PROVISIONS

Je paie toujours le plus haut prix du marché. Retours faits promptement.
Avances libérales sur consignations.
Fournitures et Matériels pour Beurreries et Fromageries.

Tél. Bell
MAIN 2861

**145, Place Youville, MONTREAL.**

---

## Le SIROP D'ANIS GAUVIN

N'a pas d'égal pour toutes les maladies de l'enfance. Les marchands peuvent le recommander sans crainte à leurs clients.
En vente chez tous les marchands de gros.

**DÉPOT GÉNÉRAL:**

**J. A. E. GAUVIN,**

1286 rue Ste-Catherine, Montreal.

---

THE GOULD COLD STORAGE CO'Y. INCORPORATED 1898 MONTREAL

## COLD STORAGE

**Circulation d'air froid et sec, Ventilation parfaite, Température appropriée à la nature des produits à conserver.**

Conservation, d'après les methodes scientifiques les plus approuvées, de

**Beurre, Fromage, Œufs, Fruits.**

**Coin des rues des Sœurs Grises et William, Montréal.**

O. M. GOULD, GÉRANT

---

## R. WILSON SMITH

**Courtier en Débentures**

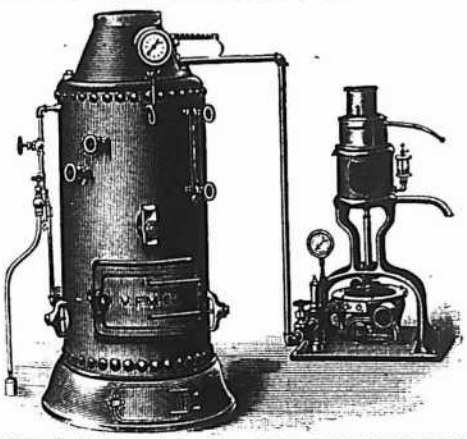
Débentures Municipales, des Gouvernements et des Chemins de Fer achetées et vendues. Débentures de premier ordre pour placements de fonds en fidéi-dépôts, toujours en mains.

**BATISSE STANDARD LIFE,**

151 rue Saint-Jacques, - Montréal.

---

ALFRED TRUDEL, Président. J. T. TRUDEL, Secrétaire-Trésorier. F. X. O. TRUDEL, Gérant.



**CAPITAL $50,000**

## LA COMPAGNIE DE LAITERIE ST - LAURENT

**Successeurs de ALFRED TRUDEL & CIE.**

**Beurre, Fromage, Boites, Etc.**

**Agence Générale des Célèbres Ecrémeuses "U. S."**

Engins. Barattes, Malaxeurs, et tout matériel et toutes Fournitures de Beurreries et Fromageries.

**Demandez nos Prix et nos Catalogues**

**Bureau Principal : ST-PROSPER DE CHAMPLAIN, P. Q.**

Succursale à Montréal : chez **MM. ST-ARNAUD & CLEMENT**
**Tel. Main 3678** **10, Place d'Youville**

Succursale à Québec : chez **MM. EUG. PICHÉ & CIE**
**Tel. 1232.** **92, rue Dalhousie**

## LES APPLICATIONS DU BANANIER

Comme le cocotier et le dattier, le bananier appartient à la catégorie des végétaux providentiels. Les bienheureux indigènes, dans le pays desquels il prospère, n'ont qu'à se laisser vivre: le bananier leur fournit tout ce qui est nécessaire à leurs besoins — bien restreints d'ailleurs. Dans toute l'Amérique équinoxale, aux Antilles, en Malaisie, un hectare planté en bananes peut nourrir cent personnes, tandis qu'en Europe la même surface, en froment, a beaucoup de peine à en nourrir quatre. Un régime de bananes contient de 160 à 180 fruits et pèse de 60 à 80 lbs; il n'est pas de plante qui, sur un petit espace de terrain, puisse produire une masse de substance nourrissante aussi considérable.

Grâce au progrès des moyens de transport, les bananes arrivent aujourd'hui en Europe à l'état frais, mais leur prix est encore trop élevé pour qu'elles puissent entrer dans l'alimentation courante.

Mais nous n'avons pas l'intention d'envisager le bananier comme plante alimentaire; ce sont ses applications industrielles dont nous voulons nous occuper.

La grande et belle feuille fraîche du bananier fournit aux Indiens pour leur repas, des plats et des assiettes, vaisselle tous les jours renouvelée.

Le tronc herbacé, formé de lames blanches, concentriques, qui se détachent aisément, fournit des enveloppes qui peuvent remplacer le papier ou l'étoffe pour protéger différents objets, pour couvrir les cases.

La sève du bananier tache les fils de coton et de lin d'une manière indélébile, mais elle favorise leur conservation.

A Cuba, les planteurs de tabac, pour faire sécher les feuilles de l'herbe à Nicot, les suspendent au grand air à des cordes en fil d'agave. Après chaque récolte, ils ont soin d'imbiber ces cordes de suc de bananier, ayant reconnu, par expérience, qu'au moyen de cette sorte de tannage, ils en prolongent notablement la durée.

Il y a là peut-être l'avenir d'une industrie prospère, la conservation des textiles par le suc frais du bananier.

Charles Bourlier a eu l'idée, en 1860, d'utiliser ce suc comme encre pour marquer le linge. Il suffit de recueillir le liquide épais qui coule des régimes frais et d'écrire comme avec l'encre ordinaire. Le linge, après une première lessive, est marqué en caractères d'un brun noir qui résistent à l'action de tous les décolorants habituellement employés.

L'encre de bananier n'est pas l'objet d'un commerce fort important; il n'en est pas de même de la fibre de bananier utilisée comme textile. Un grand nombre d'espèces de bananiers peuvent fournir des fibres résistantes, mais on emploie surtout le "musa textilis" ou bananier d'Amboine. Le produit est connu sous les noms de fibre ou chanvre de Manille et encore sous celui d'abaca.

Le musa textilis est un arbuste d'environ 12 pieds de hauteur; il croît dans tous les sols pauvres aux Antilles, aux Philippines; son fruit n'est pas bon. On l'employait autrefois uniquement comme plante-abri pour protéger les plantations de cacaoyers contre les ardeurs du soleil. Les feuilles ont, en effet, des dimensions énormes, jusqu'à 9 pieds de long sur 2 pieds de large.

Les meilleurs plants se trouvent aux Philippines, au sud-est de Luçon et dans les îles avoisinantes de Samar, Leyte et Bohol.

Il existe bien des variétés de l'abaca se distinguant par leur couleur, leur souplesse et la longueur de leurs fibres. Certaines donnent des fibres très fines, blanches, souples, utilisées pour faire le linge de corps; d'autres fournissent des fibres très longues, résistantes, mais beaucoup moins souples, utilisées pour la confection de paillassons, de hamacs, de cordages très estimés, etc.

La fibre brute est exportée surtout en Grande-Bretagne, aux Etats-Unis et en Australie. En 1893, on a exporté pour dix millions de dollars de cette fibre; en 1894, il est sorti de l'archipel 97,000 tonnes représentant une valeur de $14,000,000.

La préparation de l'abaca est donc l'une des industries les plus florissantes des Philippines. Les Américains, maîtres de ces îles, se proposent de lui donner une activité plus grande encore.

L'abaca s'obtient par graines ou par plants dans un terrain soigneusement labouré. Les plants sont espacés de 10 pieds; on les arrose pendant quelques jours.

Quand l'arbuste va donner des fruits, on le coupe au pied, on enlève le feuillage, on détache, au couteau, l'enveloppe du tronc par bandes longitudinales qu'on fait sécher au soleil; puis après un lavage et une nouvelle dessication, on les réunit en balles; elles sont prêtes alors pour l'industrie.

La fibre du bananier est aussi excellente pour la fabrication du papier ; 2,000 livres de filasse brute humide donnent 500 livres d'un papier blanc non collé artificiellement, mais doué naturellement d'une imperméabilité suffisante.

Les Américains vont se mettre, peut-être, à fabriquer en grand le papier de bananier. Ce ne sera jamais qu'un papier de luxe bien supérieur par sa ténacité au papier de chiffon; à moins, cependant, que la production de la matière première, c'est-à-dire la fibre, devienne très abondante, par suite de l'extension des cultures. Dans ce cas, le papier de bananier pourrait venir, sur les marchés européens, concurrencer le papier d'alfa que les Anglais fabriquent avec ce textile qu'ils tirent exclusivement de l'alfa.

## LA CULTURE DU CAFEIER

L'infusion de café après le repas, est aujourd'hui tellement entrée dans nos habitudes, qu'on s'imagine avec peine qu'au XVIIe siècle, c'était un grand luxe. Un ambassadeur turc, Soliman Aga, étant allé faire un voyage à Paris en 1669, invita quelques jours avant son départ plusieurs personnages à prendre du café, Le bruit de cette liqueur merveilleuse courut bientôt la capitale. On en parla dans plusieurs cercles de Paris; chacun voulut en goûter et peu à peu, les classes supérieures s'y habituèrent. C'est l'Arménien Paskal qui fonda à Paris le premier établissement public où l'on débitait l'infusion de café. La province ne tarda pas à imiter l'exemple de la capitale et toute l'Europe à sa suite. Aujourd'hui, la consommation du café est si prodigieuse, qu'elle dépasse la proportion énorme de 900 millions de livres par an.

De toutes les nations d'Europe, la Belgique est celle qui boit le plus de café; en France, la consommation annuelle dépasse légèrement 2 lbs par habitant: en Allemagne, elle est voisine de 5 lbs; en Suisse, elle monte à 7 lbs et en Belgique, elle atteint 11 lbs.

Malgré tout ce qui a été écrit sur ce sujet, l'origine du caféier est encore assez obscure. D'après une tradition, cet arbuste aurait été transporté au dixième siècle de Caffa, ville de l'Abyssinie, dans l'Yémen, en Arabie, près du détroit de Bab- el-Mandeb.

Voici ce que dit à ce sujet M. Alph. de Candolle:

"Ce petit arbre, de la famille des Rubiacées, est sauvage en Abyssinie, dans le Soudan et sur les deux côtes opposées de Guinée et Mozambique. Peut-être, dans ces dernières localités, éloignées du centre, s'est-il naturalisé à la suite des cultures. Personne ne l'a encore trouvé en Arabie, mais cela peut s'expliquer par la difficulté de pénétrer dans l'intérieur du pays. Si on l'y découvre, on aura de la peine à constater la qualité spontanée, car les graines, qui perdent vite leur faculté de germer, lèvent souvent autour des cultures et naturalisent l'espèce. Cela s'est vu au Brésil et aux Antilles, où l'on est sûr que le caféir n'a jamais été indigène."

Si l'usage du café est plus ancien en Abyssinie qu'ailleurs, cela ne prouve pas

# Clients Difficiles

Si nous sommes en mesure de donner satisfaction à ceux des épiciers qui recherchent la clientèle des clients les plus difficiles dans toute l'étendue du Canada, nous sommes absolument certains que le Sel Windsor plaira et donnera satisfaction aux masses. Les clients difficiles ont été, depuis des années, des acheteurs réguliers du Sel Windsor et c'est là un argument solide en faveur de sa haute et invariable qualité — la pureté, la blancheur et la sècheresse du sel lui-même.

On n'a reculé devant aucune dépense pour la fabrication du Sel Windsor — il est aussi parfait qu'un sel **puisse** l'être. Il plait aux clients difficiles parce que c'est tout du sel—parce qu'il est tamisé et non pas moulu—**parce qu'il ne contient rien que des crystaux de sel transparents, blancs, brillants.**

The Canadian Salt Co.,
Limited
Windsor, Ont.

# Sel Windsor

que la culture y soit bien ancienne. Il est très possible que pendant des siècles on ait été chercher les baies dans les forêts où elles étaient sans doute très communes.

Ce serait un muphti d'Aden, du nom de Gemaleddin, qui, ayant vu boire du café en Perse, aurait introduit cette coutume à Aden, et de là elle se serait répandue à Moka, en Egypte, etc. D'après cet auteur, le caféier croissait en Arabie. Il existe d'autres fables ou traditions, d'après lesquelles ce seraient toujours des moines ou des prêtres arabes qui auraient imaginé la boisson du café, mais elles nous laissent également dans l'incertitude sur la date première de sa culture.

En 1690, Nicolas Witsen apporta d'Arabie quelques pieds de caféier, et les Hollandais purent les acclimater dans leurs possessions de l'Inde, surtout à Batavia et à Surinam, d'où ils ne tardèrent pas à se répandre dans les Célèbes, à Java et à Sumatra, où la culture y est encore très florissante. Le jardin botanique d'Amsterdam, fait remarquer à ce sujet M. Clouel, avait également obtenu des fruits qui avaient fourni des graines fertiles, et, après la paix d'Utrecht, on fit présent à Louis XIV d'un pied qui se multiplia au Jardin des Plantes de Paris. On résolut alors d'essayer l'acclimatation de l'arbre aux Antilles, mais deux sujets qu'on y expédia en 1717, moururent en route. Antoine de Jussieu, avait, en effet, conseillé des essais, dans un mémoire publié en 1713 dans le "Bulletin de l'Académie des Sciences". En 1723, on confia au capitaine des Clieux, de Dieppe, trois nouveaux pieds qu'il devait transporter à la Martinique, sous un châssis vitré; deux plantes furent alors perdues, et après mille dangers divers: attaque de pirates, tempêtes, accidents au navire, accalmie qui fit user toute l'eau de provision, on put planter près de Saint-Pierre le dernier arbuste et recueillir une abondante récolte vingt mois après.

En 1728, M. de la Monte-Aigron en plantait déjà 1,000 à 1,2000 pieds dans une de ses propriétés à Cayenne. C'est de ce premier pied que proviennent tous les arbres que l'on retrouve actuellement dans les Antilles et l'Amérique du Sud. Il fut la source des principales richesses de ces pays. Le caféier a été introduit dans l'Inde, il y a deux siècles, par un musulman du nom de Baba-Booden, lors de son retour de la Mecque.

Le caféier mûrit ses fruits dans les contrées où la température moyenne se maintient entre + 22o et + 25o. Partout, comme le fait remarquer M. G. Heuzé, il végète mieux sur les rampes des élévations ou sur les plateaux élevés que dans les plaines. Dans les terrains bas, il est vrai, il mûrit plus vite ses fruits que dans les parties élevées; mais si les fèves sont alors plus grosses elles sont plus spongieuses et moins aromatiques.

En général, sous les tropiques, on le voit très bien végéter entre 1,000 et 1,600 mètres d'altitude. Dans les montagnes Bleues, qui appartiennent au massif qui se dresse dans le Ghetto occidental (Inde) c'est à cette élévation qu'il végète le mieux.

A la Guadeloupe, il est cultivé entre 400 et 800 mètres d'altitude, c'est-à-dire au-dessus des grands bois et au-dessous des champs occupés par la canne à sucre. Au Brésil, il occupe une zone de 580,000 hectares, limitée par le 25° de longitude et le 20° de latitude.

La quantité de café consommée annuellement en France varie entre 90 et 112 millions de livres. Sur ce chiffre, environ 24 millions viennent d'Haiti; 26 à 28 millions du Brésil, 14 à 16 millions des Indes anglaises et le reste, des autres pays de production.

Si aujourd'hui, tout le monde consomme du café, bien rares sont ceux qui connaissent le végétal qui le fournit. Or, le caféier (coffea arabica), est un arbuste toujours vert, de 12 à 15 pieds de hauteur. Sa tige est cylindrique, ses feuilles opposées, ovales, allongées, glabres, d'un vert foncé et presque sessiles. Les fleurs sont blanches, disposées en panicules à l'aiselle des feuilles et répandent une odeur suave. Les fruits ou baies, de la grosseur d'une petite cerise, sont d'abord verts, puis rouges et enfin noirâtres. Ses graines renfermées dans une coque qu'on leur enlève en leur faisant subir l'opération du décorticage présentent une surface plane du côté interne, creusée au milieu d'un sillon longitudinal, et une surface bombée du côté extérieur; leur couleur est d'un gris verdâtre.

### Les raisins de Corinthe

La récolte des raisins de Corinthe s'annonce comme une des plus belles; on croit qu'elle atteindra plus de 350 millions delivres.

D'après les statistiques officielles, les raisins de Corinthe exportés depuis le 5 août jusqu'à fin juin s'élevaient à 247,645,489 livres. On a remarqué une importante demande de raisins par plusieurs commerçants roumains; les commerçants helènes cherchent activement à créer en roumanie un sérieux débouché aux fruits de la Grèce.

A signaler également l'institution d'une société dont le but serait la propagation des raisins de Corinthe en Amérique.

### Cook's friend

La réputation de la poudre à pâte *Cook's Friend* n'est plus à faire. C'est un produit avantageusement connu de toutes les ménagères du Canada qui se sont facilement rendu compte que le *Cook's Friend* était de beaucoup préférable à tous les articles similaires se vendant à bas prix.

L'excellence de cette poudre à pâte provient de ce qu'elle est fabriquée au moyen des procédés les plus modernes; les matières premières employées sont hygiéniques, d'une pureté absolue et sont mélangées d'une façon scientifique par un expert.

La poudre à pâte *Cook's Friend* est sur notre marché depuis 40 ans et sa vogue va sans cesse en augmentant. M. W. D. McLaren, le premier et encore le propriétaire du produit de cette marque peut à juste titre être fier de son succès.

---

MM. J. A. Mathewson & Co., 202 rue McGill, Montréal, font affaires depuis 1834 et sont propriétaires de l'immeuble où sont situés leurs bureaux et magasins depuis 1840.

Cette ancienne maison, dont l'importance va sans cesse en augmentant, fait un commerce général d'épiceries; mais, à l'encontre de la grande majorité des autres firmes engagées dans les lignes similaires, elle ne s'occupe ni des tabacs ni des épices mélangées.

MM. J. A. Mathewson & Co., font une grande spécialité du commerce des thés; ils contrôlent au Canada les thés de Ceylon de la marque bien connue *Quaker*. Ces thés ont sur les autres thés de Ceylan, l'inestimable avantage d'être mis en paquets de plomb scellés sur les lieux mêmes de production, ce qui assure la plus grande garantie de pûreté et fait qu'ils possèdent un arôme incomparable.

### Les thés du Japon et ses rivaux

Nous reproduisons la lettre publiée par la *Gazette* de Montréal.

A l'Editeur de la Gazette,

*Monsieur*,

Nous remarquons votre paragraphe intitulé "La rareté des Thés Japonais" dans lequel il est dit que les dommages causés par la récolte en Orient ont fait hausser les prix; nous désirons appeler votre attention sur des faits et des chiffres relatifs au déclin des thés du Japon qui sont intéressants et jetteront plus de lumière sur la situation.

Les chiffres suivants des importations de thés du Japon ou Canada, durant l'année fiscale finissant le 30 juin 1902 nous ont été fournis par le Département des Statistiques à Ottawa.

En 1899 les importations de thés du Japon ont été de 11,667,757 lbs; en 1900 de 9,762,032 lbs; en 1901 de 7,528,309 lbs et en 1902, de 5,736,495 lbs.

Ainsi, comme vous le verrez, la diminution n'est pas imputable aux conditions de la récolte d'une année, mais les importations ont été affectées pendant les trois dernières années, depuis l'introduction des thés *Verts* de Ceylan "SALADA" en concurrence aux thés du Japon et qui ont été acceptés avec faveur par les buveurs de thé japonais.

Le commerce et le public également sont mieux servis en achetant les thés non adultérés et préparés avec propreté d'origine et sous le contrôle anglais; ce ne sont plus que les routiniers qui s'en tiennent encore aux thés du Japon.

Quand, en trois ans, on peut réduire de 50 p. c. les importations d'un commerce établi, il offre peu de perspective et ce fait prouve seulement que, si anciennement qu'il soit établi, il n'a aucune chance d'avenir contre ce que le public reconnaît être d'une valeur supérieure.

*SALADA TEA COMPANY*,
368, rue St Paul,
MONTREAL.

# THE CANADA COLD STORAGE COMPANY, LIMITED, BUREAUX: 51-53, RUE WILLIAM, MONTREAL

LES MAGASINS LES PLUS GRANDS ET LES MIEUX OUTILLES DE LA PUISSANCE DU CANADA

**CHAMBRES POUR BEURRE, FROMAGE, ŒUFS, VIANDE, FRUITS ET LEGUMES**

**À N'IMPORTE QUELLE TEMPÉRATURE DÉSIRÉE**

**ENVOYEZ-NOUS VOS PRODUITS A VOTRE ORDRE, A NOS SOINS**

**ET VOUS SEREZ SATISFAITS DU RÉSULTAT**

NOUS VOUS RÉFÉRONS AUX PLUS GRANDS EXPORTATEURS DE MONTRÉAL, LESQUELS SONT NOS LOCATAIRES.

Entrepots: 570 à 622, RUE ST-PAUL, 23 à 73, RUE WILLIAM, 2 à 48, RUE ST-HENRI



# GEORGE HODGE & Cie

**EXPORTATEURS DE BEURRE ET FROMAGE**

**119 rue King, et 26 et 28 rue William, Montréal.**

**Attention spéciale aux consignations.**

**Entrepot frigorique de première classe.**

# LIQUIDATION de la LIBRAIRIE VILLE-MARIE

**$10,000.00**

**De Marchandises vendues à Grand Sacrifice**

DENIS DESILETS, Libraire,

**1702 RUE NOTRE-DAME - - - - - - Coin de la Place d'Armes.**

**Voici le temps de placer vos commandes de**

# Chapeaux et Calottes

**dont vous aurez besoin pour la saison prochaine.**

J'offre cette année les plus hautes nouveautés Anglaises, Américaines et Canadiennes, et les échantillons que mes Voyageurs vous soumettront méritent votre attention toute spéciale.

**J. ARTHUR PAQUET - QUEBEC**

L'or fut découvert en Californie en 1848. On ne put malheureusement se procurer du thé Blue Ribbon qu'en 1895.

# ALLUMETTES

**PARLOR, IMPERIAL, DUKE OF YORK, CROWN, CLUB, MAPLE LEAF, KNIGHT, SOUFFRÉS, ROYAL.**

# C. A. MORIN

**Batisse Impériale, Montréal**

REPRESENTANT

The Walkerville Match Co, Limited

# J. W. HILL

**Propriétaire d'entrepots**

Entrepot, Refrigerateur public pour effets périssables en douane ou libres

ENTREPOT No 73

**Magasin: Coin William et Queen,**

**Bureau: 48 rue William, MONTRÉAL**



# A. RACINE & CIE

**IMPORTATEURS ET — EN —**

**Marchandises Sèches**

**Générales**

**DE TOUTES SORTES.**

**340 et 342 Rue St-Paul**

**— ET —**

**170 et 181 rue des Commissaires**

**MONTREAL.**

**LOTS À BATIR** — Localité Superbe, de Grand Avenir. S'adresser **DeLORIMIER,** à A. & H. Lionais, 25, r. St-Gabriel, Montréal.

## Une visite à la E. W. Gillett Co Ltd.

### Bureaux et Fabrique

Un grand nombre de nos abonnés, la majorité pourrions-nous dire sûrement, n'ont qu'une légère idée de la grandeur des établissements dans lesquels sont produites les marchandises de vente courante qui sortent chaque jour de cette Cie. Le marchand canadien, en général, sait simplement que le "Royal Yeast" et la Levure Parfumée de Gillett sont de bonnes valeurs commerciales qui lui donnent un bon revenu, et bien qu'il reconnaisse la nécessité de l'avoir en stock



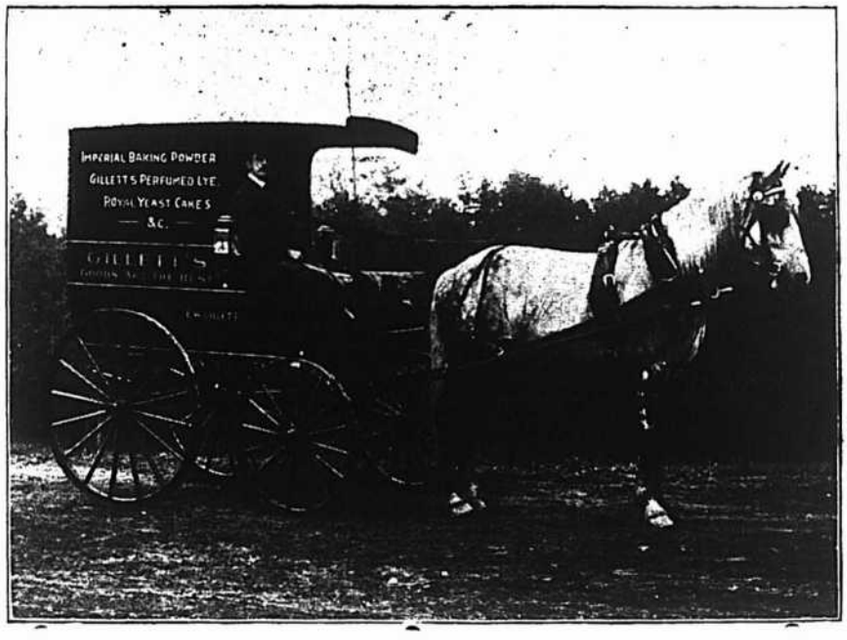

rarement et peut-être jamais, il ne songe à la manière dont et à l'endroit où ils sont produits. Nous profiterons de l'occasion de ce numéro spécial pour faire faire un voyage peu coûteux à nos lecteurs aux établissement les plus considérables au Canada pour la production de la Levure et de la Poudre à Pâte, c'est-à-dire à ceux de la E. W. Gillett Co Ltd, 32-34 Front St. W., Toronto.

C'est sur l'invitation de M. Wm Dobie, gérant général ot trésorier, qu'a eu lieu cette visite. Nous n'avons jamais eu l'occasion de visiter de plus splendides bureaux dans les entreprises commerciales du Canada. Les bureaux sont finis en chêne poli ; ils renferment un mobilier des plus modernes. Par le téléphone et des tubes acoustiques, le gérant communique avec tous les départements, depuis le sous-sol jusqu'au 5e étage. Outre le bureau des entrées, sous la direction de M. W. H. Sayler, gérant des ventes, dont le nom est bien connu dans le commerce d'épiceries, on voit des bureaux généraux vastes et aérés, sous le contrôle de M. Geo. Hepburn, secrétaire, dont les services dévoués de 15 ans l'ont mis en possession de tous les vastes détails de cette énorme entreprises.

Les bureaux sont équipés de la façon la plus moderne, avec des clavigraphistes occupés à la volumineuse correspondance. Ils ont des salles privées pour la dictée, une salle de papeterie et un vestiaire. Partout les bureaux sont éclairés avec des centaines de lumières incandescentes, et quand elles sont toutes allumées c'est un attrait le soir dans la section commerciale.

Après avoir visité les bureaux, notre représentant inspecta la fabrique, guidé par Mr. Andrew P. Craig, Surintendant, qui lui expliqua les procédés de fabrication des divers articles. Traversant le vaste magasin en arrière des bureaux, il visita d'abord le bureau d'expédition et la chambre des machines puis le grand sous sol où les matières brutes, telles que le Soda caustique, la crême de tarre, etc, sont emmagasinés. Prenant l'élévateur pour le 5e étage, il nota la préparation du Soda parfumé de Gillett, ainsi que la grande salle pour la Poudre à Pâte avec son cylindre tournant, capable de mélanger une tonne de poudre à pâte d'un seul coup, le séchoir, la machine à faire des boîtes en papier et le département de l'étiquetage pour le soda. Une machine intéressante dans ce département fabrique journellement environ 85,500 lbs de cartonnage pour le "Royal Yeast".

A l'étage suivant, on lui montra le grand malaxeur dans lequel les matières premières nécessaires au Royal Yeast sont complèment préparées. Aussitôt sa préparation, il est chargé dans de grands trucks, élevé à l'étage au-dessus et conduit à un appareil automatique à coulisse. La machine à levure, dont la capacité est de 1400 morceaux de levure à la minute, se trouve à l'étage plus bas ; la manière de faire les morceaux, de les étamper chacun du mot " Royal," ainsi que l'appareil de nettoyage automatique sont d'une vue intéressante. Ce qui frappe dans ce département, comme dans tous d'ailleurs, c'est la parfaite propreté qui règne dans la Manufacture, propreté qui défie toute critique. La machine à levure répand les morceaux sur




des claies qui sont chargées sur des trucks et dirigées vers le séchoir. Ce séchoir s'étend sur toute la longueur de la bâtisse, qui a plus de 150 pieds par 60 et couvre deux étages. Les claies sont placées sur des rayons par étage, et quand elles sont en position et remplies elles contiennent plus de 15,000,000 de morceaux de levure, et comme la E. W. Gillet Co Ltd fait trois fournées par semaine, on peut calculer, en sachant que pour faire six pains au moins un seul morceau de levure suffit, quelle quantité de pains on peut fabriquer avec la production de levure de la Compagnie.

Du séchoir nous passons au troisième étage où se fait l'empaquetage et l'étiquetage des levures " Royal " et " Cream ", la crême de tarre et les poudres à pâte " Magic " et " Impérial ". Soixante personnes sont employées à ce genre de travail. Tout a été calculé pour une préparation soignée et expéditive des marchandises, et on remarque les machines les plus nouvelles pour l'empaquetage et le pesage.

Passant à l'étage inférieur qui sert de magasin, nous apprenons que grâce à une demande croissante, il a fallu de toute nécessité empiéter sur le magasin dans un but de fabrication et y mettre un certain nombre d'ouvriers pour la Poudre à pâte " Magic ".

Notre visite à la fabrique terminée, M. Dobie nous ramène dans son bureau privé, où il nous charme en nous racontant l'histoire de la naissance et du développement de la Compagnie. Il y a quelques années, en 1886 exactement, M. Dobie a ouvert la Manufacture Canadienne pour M. E. W. Gillett de Chicago, dans la manufacture duquel des marchandises similaires sont fabriquées depuis 1852, et c'est grâce à son travail soutenu, persistant et ardu que l'entreprise canadienne a atteint les proportions colossales que nous lui connaissons aujourd'hui.

Depuis le 1er mai de cette année, la Compagnie actuelle a acheté les intérêts de M. Gillett et s'est formée en Compagnie par actions avec un capital de $350,000, et son développement a été absolument considérable. Une particularité unique de la Compagnie est que chacun de ses 300 actionnaires est, soit un marchand de gros, soit un marchand de détail, et tous sont des vendeurs et des travailleurs infatigables. L'organisation de cette Compagnie est entièrement due aux efforts de M. Dobie. C'est pour lui un grand crédit d'avoir pu l'amener à bonne fin. C'est un homme d'affaires avisé et entreprenant, et les actionnaires savent que leurs intérêts sont entre bonnes mains, et surveillés avec dévouement et profit. Si des méthodes d'affaires irréprochables combinées à une connaissance peu habituelle de la valeur de la marchandise et à une publicité bien conçue peuvent produire des résultats et des dividendes satisfaisants, le travail et l'attention soutenus de M. Dobie aux affaires donneront satisfaction aux actionnaires.

En somme, notre visite des bureaux et de la Manufacture de la E. W. Gillett Co a été aussi instructive qu'intéressante, et nous recommandons volontiers à tous nos lecteurs

(Suite à la page 46).

ETABLIS EN 1845
Machinerie Moderne

ETABLIS EN 1845
Méthode du Jour

HAUTE QUALITÉ DE

# CAFÉ ET EPICES

NOUS SOMMES INTÉRESSÉS : Nous le reconnaissons franchement et nous ne vous demandons pas de nous croire sur parole avant de vous être rendu compte par vous-mêmes que nous sommes dans le vrai ; mais ce que nous désirons, c'est de vous voir essayer et comparer personnellement la qualité et l'excellence uniformes des **Cafés et Epices** de haut grade de **S. H.** et **A. S EWING,** à celles des autres marques sur le marché. **Nos marchandises vous convaincront ;** en faisant cette assertion, nous en appelons aux hommes prudents, intelligents, aux hommes de tête qui savent reconnaître le mérite. **La Raison veut** qu'avec nos relations directes pour l'importation des meilleures marchandises de haute qualité, combinées avec une expérience de plus de 57 années et nos excellentes facilités pour leur préparation, nous soyons en mesure d'offrir la meilleure valeur possible.

**Café** | Nos affaires et notre réputation ne sont pas établies, comme on dit, " en l'air " ; mais elles sont basées sur leur mérite | **Epices**

intrinsèque ; et nous ne nous contentons pas de nous reposer sur nos lauriers, tous nos efforts tendent, au contraire, à soutenir cette réputation, par l'adoption de méthodes sans cesse améliorées. **Demandez à n'importe quel Epicier** qui a vendu nos produits, des renseignements sur la qualité du **Café** et des **Epices** de **Ewing** et rappelez-vous que ce sont ceux de **S. H.** et **A. S. Ewing,** les produits de cette vieille maison de confiance Pourquoi vendre des marchandises inférieures, lorsque vous pouvez obtenir les produits supérieurs de **S. H.** et **A. S. Ewing** aux mêmes prix et souvent même à prix plus avantageux ? Nous sollicitons vos demandes. Nous apportons une attention soigneuse aux commandes par la malle. Prompte expédition garantie. Cela vous paiera de nous écrire avant de placer votre prochaine commande.

Vendez la Poudre à Pâte " **Vienna** " la vieille poudre à pâte de confiance, qui a victorieusement subi l'épreuve du temps.

Le Café " **Mocha** et **Java** " S. H. et A. S. E., en boites de 1 et 2 lbs., le plus beau choix de café en boites : il plait au connaisseur.

Epices de la marque " **Prince of Wales** " en paquets de $\frac{1}{4}$, quelque chose de nouveau, l'empaquetage le plus attrayant qui ait été placé sur le marché, demandez un échantillon.

**Moutarde d'Ewing** en boites de $\frac{1}{4}$, $\frac{1}{2}$ et 1 lb ; en cruchon de 1 et 4 lbs, etc., etc.

# S. H. & A. S. EWING

**The Montreal Coffee & Spice Steam Mills,** **55 Rue Coté, MONTREAL**

## L'INDUSTRIE LAITIERE EN EGYPTE

Le bureau de l'*Asiatisch-Orientalisch Industrie-Korrespondenz* fournit les renseignements suivants sur l'industrie laitière en Egypte:

La consommation du lait en Egypte est très importante; les indigènes apprécient cet aliment autant que les Européans, et l'emploient exclusivement dans tous les cas de maladie.

De tout temps, les Egyptiens ont apporté beaucoup de soins à l'élevage du bétail et leur race laitière donne de grandes quantités de lait de qualité excellente.

Depuis que l'Egypte s'est tout à fait modernisée, et que l'afflux énorme des étrangers y a introduit de nouveaux usages et de nouvelles branches d'industrie, la production laitière tend à se perfectionner, et on peut assurer que, dans une dizaine d'années, elle aura réalisé de grands progrès.

Les laitiers habiles, expérimentés dans la fabrication du fromage et du beurre, trouveraient en Egypte une occasion certaine d'acquérir en un temps relativement court une excellente situation. Le Caire est en voie de devenir une ville de tout prmier ordre, par suite de l'arrivée croissante d'Européens; d'autre part, le nombre des voyageurs est si considérable pendant les sept mois d'hiver, que la demande en lait peut être difficilement satisfaisante dans les conditions actuelles de l'industrie laitière.

Les laitiers devraient, tout d'abord, s'occuper de fournir chaque matin le lait nécessaire à la ville et d'approvisionner les hotels, plus vastes ici que partout ailleurs. Les uns pourraient adopter comme spécialité la préparation du beurre; d'autres, celle du fromage.

La vache égyptienne est excellente et le climat tel, que depuis les irrigations artificielles, on peut avoir toute l'année du fourrage vert. Avec des contremaîtres étrangers, dirigeant les travaux, on pourrait employer des travailleurs indigènes, dont le salaire est très minime.

L'industrie laitière est encore pratiquée très primitivement en Egypte. Chaque matin et chaque soir, on voit des Egyptiens parcourir les rues des grandes villes avec quelques vaches et débiter leur lait trait directement dans des tasses et des verres aux habitants.

Le lait de vache est vendu très cher: environ 10c la pinte. Le lait de chèvre est meilleur marché et par suite plus populaire que le premier. Les chèvres parcourent les rues par troupeaux, comme les vaches.

Durant les mois d'hiver, on est obligé de consommer une grosse quantité de lait condensé importé.

C'est pour l'industrie laitière égyptienne une perte matérielle d'autant plus incompréhensible qu'il lui serait facile de s'organiser pour pouvoir fournir à toutes les demandes.

Quelques Grecs ont établi des beurreries dans la Haute-Egypte; ce sont eux qui approvisionnent les grandes villes. Le beurre est bon, mais il pourrait être encore meilleur.

Les épiciers vendent, presque exclusivement, comme beurre de ménage, du beurre venant d'Italie en boîtes en fer-blanc de 10 livres. Le beurre égyptien se vend comme beurre de table, au prix de 32 à 36c la livre.

L'Egypte n'a aucune fabrique de margarine, ce produit y est complètement inconnu. Le pays manque aussi de fromages, malgré la haute teneur en matière grasse du lait égyptien qui permettrait de fabriquer des fromages genre brie, camembert, etc., ou des fromages durs.

Les villes manquent complètement de débits de lait, petit-lait, crème douce, aigre ou fouettée, beurre, fromage, oeufs frais, miel.

---

La Canada Flour Mills Co., Ltd, de Chatham, Ont., qui a été la première au Canada à introduire le système de blutage à giration et qui a réorganisé son moulin il y a 4 ans au moyen de ce système, en a obtenu de tels résultats que, cette année même, elle a remplacé ses anciens girateurs par d'autres améliorés et de plus grande dimension. La capacité de travail de ses bluteurs en a été accrue de 50 p. c. et elle en obtient un blutage absolument uniforme. Par ce système, la farine donne des pains plus blancs, et un plus grand nombre de pains au baril que les autres systèmes. Dans toutes les parties du moulin, la compagnie a adopté les machines les plus parfaites. Elle ne croit pas qu'il existe nulle part ailleurs de machinerie plus perfectionnée que la sienne.

Elle a construit un nouvel élévateur pour emmagasiner le grain; il est d'une contenance d'au moins 250,000 minots. Elle a pour la préparation du cornmeal un établissement parfaitement construit pour le séchage au four, qui a fait de ce département un vrai succès. Elle fabrique ses barils, a un séchoir pour le bois, et trois grandes constructions en briques pour emmagasiner au moins 5,000 barils.

La capacité de production de la Compagnie est actuellement de 1,000 barils de farine et 4,000 barils de cornmeal par jour. Un des grands avantages de la firme est de faire l'expédition de chars mélangés; elle peut fournir presque tout dans les lignes de farine et des grains, de même que les fèves.

La Compagnie a ses bâtisses sur la rivière Thames où les vaisseaux abordent à ses quais. Ses bâtisses et annexes forment presqu'un village par elles-mêmes. La Compagnie, avec la bonne récolte en grains de cette année, s'attend à de fortes livraisons pour le restant de l'année, et compte pouvoir produire jour et nuit pendant toute la saison.

La récolte des fèves a été petite, mais elle pense pouvoir en fournir néanmoins à toute sa clientèle.

(Suite de la page 44).

qui visitent Toronto de ne pas manquer d'aller les examiner. Nous sommes certains qu'une inspection de la manufacture où se produisent des marchandises que consomment tant de Canadiens leur sera d'un grand bénéfice dans leur commerce.

Grâce à l'obligeance de M. Dobie, nous pouvons publier ici une vue de la Manufacture ainsi que la vignette de l'une de leurs nombreuses voitures de publicité. Ces voitures sont reconnues par des experts être des modèles au point de vue de la pratique et de l'esthétique.

Un des dix voyageurs de la E. W. Gillett Co Ltd, celui qui visite la province de Québec, est sans doute connu de la plupart de nos lecteurs. Nous voulons dire M. D. W. Douglas, dont la connaissance du français l'aide beaucoup dans notre Province ; c'est d'ailleurs un visiteur toujours bien reçu dans le commerce.

---

La maison Charles Lacaille & Cie, connue maintenant sous la raison sociale, Lacaille, Gendreau & Cie, est une des plus anciennes et des plus honorablement connues dans le commerce de l'épicerie de gros de la ville de Montréal. Etablie en 1854 elle s'est toujours efforcée depuis cette date de fournir à sa clientèle les meilleures marchandises aux plus bas prix du marché.

---

### La question du chauffage

Le 9 septembre dernier, la maison J. O. Labrecque & Cie, envoyait à ses clients une circulaire traitant de la situation causée par la grève des mineurs des Etats-Unis aux consommateurs de combustible, c'est-à-dire à M. Tout le monde. Voici un extrait de cette circulaire qui en indiquera bien les tendances philanthropiques: "Nous ne croyons pas dit M. J. O. Labrecque, que le charbon dur vienne au Canada en temps propice et en quantité suffisante, avant le mois de janvier ou même plus tard. Vous direz peut-être: la grève va bientôt finir, les mineurs vont se remettre à l'ouvrage et le charbon sera abondant. Oui, le charbon sera abondant, aux mines; mais c'est la capacité de transport qui fera défaut. Par exemple, croyez vous que quand bien même nos cours seraient pleines de charbon, nous pourrions regagner les 4 mois de livraison perdues; nous aurons le charbon, mais, nous n'aurons pas assez de voitures pour répondre à la demande, c'est ce qui va arriver pour les propriétaires de mines; ils auront beaucoup de charbon, mais pas assez de barges et de chars pour suffire au besoin du Canada. Le Welsh que nous avons fait venir est un charbon qui remplace très bien le charbon dur américain. Encore une fois, nous conseillons à nos clients de voir à se prémunir contre les premiers froids et de ne pas attendre tous au dernier moment et tous à la fois, c'est-à-dire attendre d'avoir besoin de charbon, car la même difficulté se présentera. En vous envoyant cette lettre, conclut M. Labrecque, nous croyons agir dans l'intérêt commun."

Ces conseils bien des personnes les ont suivis, nous dit-on; d'autres, moins pressées, pourraient bien éprouver des mécomptes au début des froids dont nous avons déjà eu des indices avant-coureurs. Un peu de précaution ne nuit pas. Pour toutes informations écrivez ou téléphonez à J. O. Labrecque & Cie, 141, rue Wolfe, Montréal. Phones: Bell Est 1251: Marchands, 358.

Le Thé **Vert** " **SALADA** " déplace rapidement le Thé du Japon, fait démontré par les importations des Thés du Japon qui indiquent un déclin de **près de six millions** de livres depuis l'introduction du thé **Vert** " **SALADA** ".

# "SALADA"

## Thé Vert Naturel de Ceylan

Nous vous avons offert le Thé noir de Ceylan " SALADA " pendant les dix dernières années et vous savez quel succès nous avons remporté. Nous prédisons maintenant que le Thé Vert de Ceylan " SALADA " aura, dans deux ans d'ici, une vente aussi forte que le Thé noir de Ceylan actuellement. Pourquoi ? Parce que les buveurs de Thé du Japon s'attendaient à obtenir un thé d'une qualité égale à celle que nous offrons depuis des années aux amateurs de Thé noir ; et ils essaient le Thé Vert de Ceylan, et ils l'essaient vivement ; et une fois qu'ils y ont goûté, ils ne retournent plus jamais au Thé du Japon. Si vous faites un commerce quelconque de Thé du Japon, laissez-nous vous expédier une seule caisse de Thé Vert " SALADA " à titre de commande d'essai, et, **s'il ne vous donne pas meilleure satisfaction que n'importe quel Thé du Japon que vous avez jamais vendu, nous le reprendrons et paierons toutes les dépenses.** Peut-il y avoir une proposition plus loyale que celle-là ? Nous en avons à détailler au public à 25c., 30c. et 40c. la livre ; le plein poids garanti à l'intérieur de l'enveloppe de plomb de chaque paquet.

L'avantage qu'il y a à vendre le Thé Vert de Ceylan " SALADA " c'est qu'il n'est pas nécessaire que vous teniez le fort stock embarrassant d'autrefois ; il n'y a pas de perte de poids, pas de détérioration de la qualité et vous possédez la garantie que nous le reprendrons en aucun temps, s'il ne vous donne pas, comme nous l'avons dit, meilleure satisfaction que le Thé du Japon. Sur réception d'une liste de noms de buveurs de Thé du Japon, nous leur adresserons à chacun, par la malle, un échantillon en paquet de plomb.

## SALADA CEYLON TEA CO.

**BUREAUX : MONTREAL ET TORONTO.**

# 50,000 lbs de Tabac Quesnel



Le Grand Choix de la récolte de tabac du Comté de Montcalm : il fait prime sur le marché. Nous en avons pratiquement le contrôle. Ne perdez pas de temps à envoyer vos commandes, car il se vend rapidement. Nous faisons une spécialité **nouvelle** de la vente des

**MEILLEURS TABACS CANADIENS en feuilles**

**En Ballots pressés de 25 lbs, 50 lbs et 100 lbs.**

Nous avons un choix considérable de tabacs en feuilles de toutes qualités. Comme nous opérons sur de grosses quantités à la fois, nous obtenons toujours des prix spéciaux dont nous faisons profiter nos clients.

**PRIX ET ECHANTILLONS SUR DEMANDE.**

---

# Nos Tabacs Canadiens en Feuilles

**Pressés en balles de 5 livres, 5 palettes à la livre, qualité garantie.**

**A TOUS LES PRIX**

Cette méthode de préparation du tabac est avantageuse, autant pour l'acheteur que pour le consommateur, en ce sens que le tabac se conserve mieux en palettes et que la perte résultant des manipulations se trouve considérablement réduite.

**Essayez une commande de ces tabacs : Vous en serez satisfaits.**

---

# Nos Tabacs a Priser Supérieurs

tiennent le premier rang sur le marché : Rien n'a été négligé, rien ne sera négligé pour maintenir la haute réputation dont ils jouissent à juste titre dans le commerce. Nous la maintiendrons.

---

# J. A. LANDRY & CIE.,

**MANUFACTURIERS ET AGENTS**

**238, rue Saint-Paul, MONTREAL.**

**Tel. Bell Main 3209.**




# Bovril

**PAR DECISION SPECIALE**

## FOURNISSEURS DE SA MAJESTE LE ROI

La demande en faveur du Bovril continue à augmenter énormément, à mesure que ses mérites sont de plus en plus reconnus. Les Epiciers serviront leurs propres intérêts en en tenant un approvisionnement abondant afin de répondre aux besoins de leurs clients.

---

**Bovril est le Bœuf Fluide Original et le seul Produit de Confiance.**

# La Farine Préparée

La
Plus Pure
et
Celle qui donne
les meilleurs
résultats

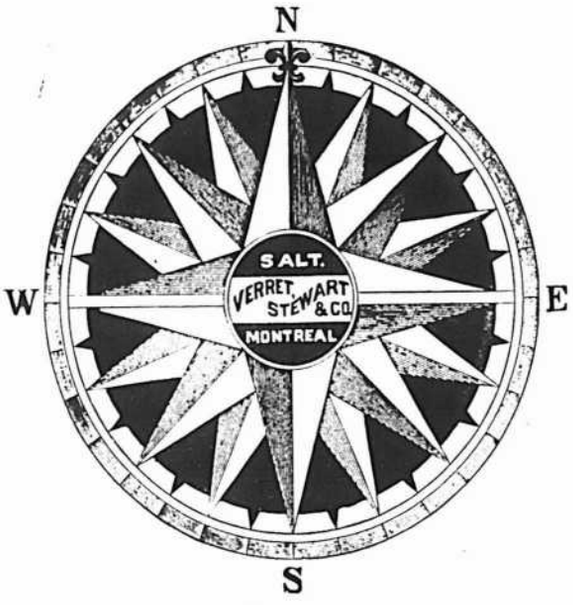



La
Plus demandée
à la ville
comme
à la campagne
est celle

## DE BRODIE & HARVIE

**10 et 12 RUE BLEURY . . . . . MONTREAL.**

Représentant
au Canada
THE SALT UNION
d'Angleterre.




Représentant
THE
CANADIAN SALT CO.
fabricants du
Sel Windsor.

NOUS EXPEDIONS DANS TOUTES LES DIRECTIONS

VERRET, STEWART & CO.

MARCHANDS DE SEL EN GROS,

MONTREAL.

VOULEZ-VOUS FAIRE DE L'ARGENT?

Si oui, lisez ceci qui vous intéressera.

M'avez-vous jamais donné un ordre d'essai? Si non, pourquoi pas?

S. J. MAJOR,

IMPORTATEUR DIRECT EN

Epiceries, Liqueurs, Tabacs, Etc.

**Provenant des meilleures maisons d'Europe, des Etats-Unis, Etc.**

Demandez mes quotations que je vous fournirai avec plaisir ou **télégraphiez-moi à mes propres frais.**

Mes clients peuvent compter sur une prompte exécution de leurs ordres.

18, 20 et 22 rue York et 5 rue du Canal, - Ottawa

SUCCURSALE A BUCKINGHAM, QUE.

# 200 demi-quarts de Sirop de Canne "Acadia"

**Couleur bien claire pouvant se détailler avec profit à 25c le gallon.**



# 1 Char de CIDRE, Pur jus de Pomme

Donnez vos commandes avant la fermeture de la navigation.

## 1500 boites de PRUNES

de 25 lbs. Marque Griffin & Skelley.

Grosseurs : 30/40 40/50 50/60 60/70 70/80 80/90 90/100 100/120.

# Oignons d'Espagne, Qualité Extra

Veuillez remarquer qu'il se vend des oignons à tous les prix: ceux côtés à bas prixsont souvent les plus chers.

# LAPORTE, MARTIN & CIE, Montreal.

**EPICIERS EN GROS ET IMPORTATEURS.**

# Epiceries, Provisions, Vins et Liqueurs

## LES FRUITS DE CALIFORNIE DE LA RECOLTE DE 1902.

La récolte des raisins et des autres fruits en Californie promettait d'être très forte au début de la saison; de fait, on pensait que la récolte des pêches et des abricots serait la plus forte qu'on ait jamais eue. Ces prévisions ont été vérifiées mais par suite du défaut d'ouvriers et du manque de facilité d'emmagasinage, bien que les quantités récoltées aient été abondantes, les inconvénients que nous venons de citer font qu'il n'y aura pas de surplus à mettre sur le marché.

* * *

La récolte des pêches sera de 40 pour 100 moindre qu'on l'espérait; quant à celle des abricots, elle sera de 30 pour 100 en dessous des prévisions. Dès à présent les pêches et les abricots de choix et de fantaisie font défaut entre les mains des expéditeurs.

* * *

D'assez importantes quantités de fruits de Californie de qualité inférieure ont été expédiées dans l'Est au début de la saison et seront encore en évidence sur les marchés américains pendant quelque temps, mais les principaux expéditeurs ont refusé d'envoyer des fruits de cette qualité au Canada dans la crainte qu'ils y soient refusés—comme le fait s'est produit très souvent dernièrement sur les marchés américains.

Le marché de la province de Québec a la réputation bien établie de n'accepter que des fruits des meilleures marques et les expéditeurs s'en rendent parfaitement compte.

* * *

La production des raisins secs de Californie a été abondante et de première qualité. Les prix d'ouverture de la saison d'expédition ont été réellement des plus raisonnables.

Les raisins secs de Californie ont une réputation bien établie de se conserver en bon état, ce qui fait qu'aux prix auxquels on les cote actuellement on peut en recommander l'achat. On a déjà commencé à offrir sur nos marchés des raisins provenant de districts peu réputés; ces marchandises ne sont pas achetées par nos principales maisons et valent sans conteste, de 1-4 à 1-2c de moins par lb. que les qualités Standard.

* * *

La demande pour les raisins épépinés prend d'énormes proportions; les prix auxquels on les cote actuellement occasionnent des pertes aux empaqueteurs. La cause de ces pertes provient d'une friction entre les grandes compagnies de paquetage de la Côte et celles de moindre importance des autres endroits; de cette lutte il résulte que le consommateur peut se procurer des marchandises à bon compte car les empaqueteurs déclarent que chaque livre de raisins épépinés qu'ils vendent, représente une perte pour eux.

* *

En ce qui concerne les prunes; la récolte de cette année promettait d'être très abondante mais par suite du mauvais temps avant l'époque de la cueillette, les dimensions de pruneaux sont petites, aussi ceux qui ont acheté des pruneaux de belles dimensions à l'époque de l'ouverture des prix, peuvent se flatter d'avoir fait une bonne affaire, car, à part la rareté des fruits de grandes dimensions, les prix ont augmenté de 1-2 à 3-4c par lb sur ceux d'ouverture.

* * *

Les acheteurs canadiens feront bien d'être sur leur garde dans leurs achats de fruits de Californie et de ne prendre que des produits portant des marques bien connues, car les Californiens, pas plus que les Espagnols, ne pourront résister à la tentation d'écouler sur les marchés du Canada des produits inférieurs.

## REVUE GENERALE

Montréal, 5 novembre 1902.

### COMMERCE

L'approche de la fermeture de la navigation et de la mise en vigueur des tarifs d'hiver par les compagnies de chemins de fer a eu pour effet d'activer la demande dans toutes les branches du commerce. La campagne a envoyé des ordres nombreux et importants qui mettent le commerce de gros sur les dents.

Le commerce de détail de la ville s'approvisionne également pour les temps froids et passe ses commandes pour l'époque des fêtes.

Les chemins à la campagne sont peu praticables aussi se fait-il peu d'apports dans les grains et autres produits de la culture. La rareté des chars pour le chargement est également un contre-temps à cette fin de saison de la navigation.

### FINANCES

A la liste des dividendes semestriels à payer par les banques déjà publiée, nous avons à ajouter, d'après le dernier numéro de la *Gazette du Canada*.

| | | |
|---|---|---|
| Banque des Marc. du Canada | 3 1-2 | p.c. |
| " Canadienne du Commerce | 3 1-2 | p.c. |
| " Impériale du Canada | 5 | p.c. |
| " de Toronto, | 5 | p.c. |
| " de St Jean, | 3 | p.c. |

Ces dividendes sont payables, (sauf pour la banque de St Jean qui à fixé la date du 4 décembre) le 1er décembre prochain.

En outre du dividende semestriel de 5 p. c. ci dessus la Banque de Toronto paiera à ses actionnaires un bonus de 1 pour cent.

La Montreal Power a déclaré un dividende trimestriel de 1 p. c.

La Montreal Street Railway a eu son assemblée générale mercredi, les résultats du dernier exercice sont très satisfaisants.

La Bourse de New-York a fermé mardi, jour d'élections. La Bourse de Montréal en a profité pour prendre un demi-congé, elle n'a pas eu de séance l'après-midi.

New-York reste faible après l'élection qui maintient au Congrès les partisans des trusts. On aurait plutôt escompté le contraire dans d'autres circonstances, mais la situation du marché monétaire ne fait pas prévoir le retour immédiat d'une reprise en hausse.

Ce matin notre bourse locale a ouvert à des prix assez forts, elle a par la suite faibli. Le C.P.R., était en hausse à Londres, New-York n'a pas répondu à l'avance et l'action qui ouvrait ici le matin à 136 3-4 fermait à midi à 135 1-4; ce titre était assez actif, il s'est vendu 1265 parts à la séance de ce matin. Le Domi-

# Port Hope Preserving & Canning Co., Limited

RED CROSS

# PORT HOPE, - - - ONT.

**La marque "Red Cross" (Croix Rouge), est reconnue dans tout le Canada, comme le type de la haute qualité et du bas prix.** Tomates, blé-d'Inde, pois, fèves, fruits **de toutes sortes, et incomparablement la meilleure qualité de** Fèves au Lard **de tous genres et grandeurs.**

B. H. M.

## Nous vendons de la Vaisselle (en gros)

## Notre adresse est 290 Rue St-Jacques, Montréal

## Nos Marchandises sont Bonnes,

Lorsque vous viendrez à Montréal venez nous voir.

## Nos Prix sont Bas

# BARNARD & HOLLAND CO.

**290 RUE ST-JACQUES,** (Carré Victoria,) **MONTREAL.**

nion Steel, ordinaire assez actif également ouvrait à 61 1-2 pour fermer à 60 3-4 Les autres valeurs étaient négligées.

Les cotes ci-dessous sont celles de la dernière vente:

| | |
|---|---|
| C: P. R. (ancienne) | 135¼ |
| " (nouvelle) | 135 |
| Twin City | 119 |
| Duluth (comm.) | 19 |
| " (pref.) | 35½ |
| Montreal Str | 280 |
| " " (bons) | 107 |
| Toronto " | 117¼ |
| St John " | 114 |
| Toledo Ry | 35 |
| Detroit United Ry | 87¾ |
| Halifax Tr. (actions) | 103 |
| " (bons) | 104¾ |
| Hamilton Elect. Ry | 87½ |
| Winntpeg St | 140⅛ |
| Rich. & Ontario | 100 |
| Dominion Coal | 131½ |
| " " (pref) | 117½ |
| " " (bons) | 110 |
| Interc. Coal | 75 |
| " " (pref) | 90 |
| " " (bons) | 94 |
| Merchants Cotton | 70 |
| Montmorency Cotton | 100 |
| " " (bons) | 100 |
| Dom. Cotton | 56¼ |
| Montreal Cotton | 130 |
| Col. Cotton (actions) | 54 |
| " " (bons) | 100½ |
| Dom. Steel (pref) | 96¾ |
| " (ord.) | 60¾ |
| " (bons) | 89¾ |
| Nova Scotia Steel | 108¾ |
| " " (nouv) | 103 |
| " " (pref.) | 122 |
| " " (bons) | 110 |
| Montreal Power | 97 |
| Can. Gen. Electric | 220¾ |
| Commercial Cable | 177 |
| " " (bons rég.) | 98 |
| Montreal Telegraph | 165½ |
| Bell Telephone | 165 |
| Canadian Rubber | 80 |
| Laurentide Pulp | 94¾ |
| " " (bons) | 105 |
| Lake Superior | 24 |
| B. C. Packers' Assn | 99½ |
| Ogilvie F. M. Co (pref) | 131½ |
| " " (bons) | 118½ |
| Diamond Glass | 140 |
| N. W. Land | 150 |
| " " (pref) | 99 |

## REVUE DES MARCHES

### EPICERIES

**On trouvera, dans cette revue, l'indication des changements de prix survenus cette semaine. Ces changements, par suite des nécessités de la mise en page d'un numéro aussi important que l'est celui-ci, n'ont pu être opérés dans la listete des prix d'autre part. On devra donc avant tout s'en rapporter à la revue.**

La situation du marché de gros de l'épicerie est toujours telle que nous l'avons décrite la semaine dernière. L'activité est peut-être plus grande encore que pendant la précédente huitaine.

Les maisons de gros éprouvent beaucoup de difficultés à expédier les commandes reçues; malgré tout leur bon vouloir.

L'encombrement de plusieurs des vapeurs faisant le service des villes situées sur le fleuve occasionnent des retards forcés; le commerce de détail devra donc prendre cet état de choses en considération.

La demande actuelle est très bien distribuée; on remarque cependant que les liqueurs en caisses telles que gins, cognacs et scotchs entrent pour une bonne proportion dans les commandes que l'on reçoit présentement.

Les remises continuent à être absolument satisfaisantes.

#### Sucres

Le marché local des sucres est très ferme, cependant l'impression générale semble écarter l'idée d'une avance de prix d'ici à la fin de la semaine.

La demande est des meilleures.

#### Mélasses

Nous attirons l'attention des lecteurs du PRIX COURANT sur les mélasses pour lesquelles il y a actuellement une forte demande. L'impression générale est que cette marchandise augmentera prochainement de valeur.

#### Peanuts

Les peanuts dont les prix ont beaucoup augmenté il y a quelque temps viennent de diminuer légèrement; on les offre maintenant de 7 1-2c à 12c la lb.

#### Figues

Les figues de toutes qualités et de toutes grosseurs sont très rares sur place.

#### Bluets

Les bluets en conserves se font de plus en plus rares et les prix augmentent en raison de leur rareté; on en demande maintenant de $1.20 à $1.25 la doz.

#### Marinades

Les marinades américaines augmentent de prix. L'article en demi-quart a augmenté de $1.00, celui en quart de $2.00.

#### Catsup

Il y a une tendance visible à la hausse sur les ketchup d'origines diverses. Les marques américaines commencent à être rares.

#### Sardines

Les sardines françaises ont une tendance à la hausse. Nous apprenons que celles portant la marque " Sportsmen " viennent d'être majorées de 50c par caisse.

#### Huile à salade

Nous constatons une légère diminution dans le prix de l'huile à salade que l'on offre maintenant de 85c à 90c le gallon.

#### Huile de charbon

L'huile de charbon a des prix plus durs.

Voici quels sont les cours actuels:

Huile ordinaire, 16 1-2c le gal.

Acme Imperial 18c le gal.

Acme Superior, 20c le gal.

Pratts Astral, 21c le gal.

#### Huile de castor

Il est arrivé d'assez fortes quantités d'huile de castor sur notre marché; elle est offerte de 8c à 8 1-2c la lb.

#### Lards

Les lards américains sont très fermes, ceux de première qualité ont une tendance à la hausse et il est parfois difficile de se procurer les quantités nécessaires. MM. Swift & Co., de Chicago, suivant l'exemple des autres empaqueteurs américains viennent de mettre sur le marché canadien une nouvelle qualité de lard, le Woodlawn, qui se vend à $26.25 le quart. Certaines maisons de gros de notre place ont reçu des lards canadiens qu'ils offrent à $24.50 le qt.

### GRAINS ET FARINES

#### Marchés étrangers

Les derniers avis télégraphiques cotent comme suit les marchés d'Europe:

LONDRES:—

Blé en transit: plutôt facile.

Maïs: tranquille.

Chargements Blé Californie:

| | | | | |
|---|---|---|---|---|
| Standard No 1 | 30 | s | 9 | d |
| Blé Printemps du Nord No 1 | | | | |
| Octobre payé | 27 | s | 9 | d |
| Oct.-Nov. payé | 00 | s | 0 | d |
| Américain | 23 | s | 1½ | d |

LIVERPOOL:—

Blé disponible: soutenu.

Maïs disponible: tranquille.

Blé de Californie:

| | | | | |
|---|---|---|---|---|
| Standard No 1 | 6 | s | 6 | d |
| Blé du Printemps No 1 | 6 | s | 0 | d |
| " d'hiver rouges No 2 | 5 | s | 7 | d |
| à | 5 | s | 10½ | d |

Futurs: tranquille.

| | | | | |
|---|---|---|---|---|
| Dec | 5 | s | 9⅞ | d |
| Mars | 5 | s | 10¾ | d |

Futurs Maïs: tranquille.

| | | | | |
|---|---|---|---|---|
| Jan | 4 | s | 2¾ | d |
| Mars | 4 | s | 0⅝ | d |

ANVERS:—

Blé disponible tranquille.

| | |
|---|---|
| Blé roux d'hiver No 2 | 15½ |

PARIS:—

Blé: ferme.

| | |
|---|---|
| Mars. Juin | 24 10 |
| Nov | 21.50 |

#### Marchés américains

Les marchés américains, fermés mardi à cause des élections, étaient en baisse à la clôture de lundi. Le visible supply en blé et le blé en route accusent une augmentation. Le marché de Chicago a faibli en sympathie avec des câbles plus bas envoyés de Liverpool. Le blé d'inde et l'avoine ont faibli comme le blé.

On cotait lundi, en clôture, sur le marché de Chicago:

| | Déc. | Mai |
|---|---|---|
| Blé | 71½ | 73¼ |
| Blé-d'inde | 50½ | 41½ |
| Avoine | 29⅝ | 30⅞ |

#### Marchés canadiens

Nous extrayons du " Commercial " de

**Un article qui a soutenu l'épreuve du temps et conquis l'approbation du public par son EXCELLENTE QUALITÉ toujours la même est**




**D'une PURETÉ indéniable, faite d'ingrédients SAINS, préparé SOIGNEUSEMENT et SCIENTIFIQUEMENT, il est devenu depuis longtemps l'article CLASSIQUE dans tout stock bien assorti.**

**Manufacturé seulement par**

# W. D. McLAREN,

MONTREAL,

**Propriétaire de la Marque de Commerce.**

Winnipeg du 2 novembre 1902, le rapport suivant:

La demande pendant la semaine a été excellente surtout pour les blés disponibles et les cours sont à la hausse.

| | |
|---|---|
| No 1 dûr | 72¼c |
| 2 " | 00c |
| 3 " | 00c |
| 1 du Nord | 70¼c |
| 2 du Nord | 68¼c |
| 3 du Nord | 66¼c |

en entrepôt Ft William ou Pt Arthur ou disponible.

### Marché de Montréal

L'avoine blanche No. 2 est cotée à flot pour l'exportation à 35 1-2c et en magasin pour le local à 36c. Les acheteurs ne sont pas pressés; ils n'achètent que pour leurs besoins immédiats, dans la certitude que les prix devront bientôt baisser. L'orge à moulée reste, comme précédemment, cotée de 46c à 47c. Les pois No 2 ordinaires ont faibli; à flot, ils sont à 76 1-2c et en magasin de 75c à 76c. Le sarrasin est coté sur place de 58c à 59c.

Forte demande en farines de blé pour le commerce intérieur; la meunerie a plus d'ordres enregistrés qu'elle n'en peut exécuter pour le moment, en farines du Manitoba principalement. Les patentes du printemps ont été avancées de 10c à $4.10, les autres qualités sont sans changement.

Les farines d'Ontario sont fermes en sympathie avec les blés de même provenance.

C'est le contraire qui a lieu pour les farines d'avoine roulée que nous cotons en baisse de 5c à 10c, soit de $4.10 à $4.20 en barils et de $1.95 à $2.00 en sacs.

En issues de blé la demande est assez active pour toutes les sortes aux prix anciens bien soutenus.

## FROMAGE

### Marché anglais

MM. Marples, Jones & Co., nous écrivent de Liverpool, le 24 oct. 1902:

Les avances de prix de la semaine dernière sont plainement maintenus et les fromages blancs ont une tendance à la hausse.

| Nous cotons: | s. d. | s. d. |
|---|---|---|
| Fromages supérieurs colorés des E. U | 52 6 | à 53 6 |
| Fromages supérieurs colorés du Canada | 53 0 | à 55 0 |
| Fromages supérieurs blancs | 54 0 | à 55 0 |
| Fromages blancs bonne qualité | 52 0 | à 53 |

### Marché de Montréal

On a payé lundi au quai de 11 1-8c à 11 1-4c; c'est dans ces limites que reste encore le marché d'ailleurs peu actif. On évalue à 254,000 boîtes environ le stock des fromages sur place. Cette quantité, étant donné que les stocks en Angleterre sont plutôt bas, indique une situation favorable pour les détenteurs.

Les exportations de la semaine dernière ont été de 29,275 boîtes contre 61,797 en 1901 et 68,460 en 1900 pour la semaine correspondante.

Depuis le 1er mai jusqu'à date les exportations ont été en 1902, de 1,845,460 boîtes; en 1901, de 1,611,205 boîtes; en 1900, de 1,930,669 boîtes.

## BEURRE

### Marché anglais

MM. Marples, Jones & Co., nous écrivent de Liverpool, le 24 oct. 1902.

Les expéditions de beurres danois et russes ont diminué considérablement, mais ceci n'a pas eu l'effet d'augmenter les prix.

| Nous cotons: | s. d. | s. d. |
|---|---|---|
| États-Unis, laddles bon et sain.. | 74 0 | à 76 0 |
| Sibérien crêmerie choix | 88 0 | à 94 0 |
| Canada, crêmerie, choix | 99 0 | à 102 0 |
| Irlande, crêmerie, en btes | 103 0 | à 108 0 |
| Danemark, choix et surchoix, crêmerie, en barils | 113 0 | à 118 0 |
| Argentine | 00 0 | à 00 0 |
| Canada, laiterie choix | 82 0 | à 84 0 |

### Marché de Montréal

Le beurre s'est vendu sur le quai lundi à 20 1-2c et quelques lots ont pu obtenir jusqu'à 20 3-4c. La demande est surtout locale et ce sont principalement les tinettes que se disputent les acheteurs ayant une clientèle pour ce genre d'emballage. Le prix de 20 3-4c est, croyons-nous le plus haut qu'on puisse obtenir au moment où nous écrivons ces lignes.

Les exportations de la semaine dernière ont été de 7,606 paquets, contre 5813 en 1901, et 6,684 en 1900 pour la semaine correspondante.

Depuis le 1er mai jusqu'à date, les exportation ont été en 1902, de 473,011 paquets; en 1901, de 376,699 paquets; en 1900, de 250,386 paquets.

## OEUFS

### Marché anglais

MM. Marples, Jones & Co., nous écrivent de Liverpool, le 24 octobre 1902:

La demande est bonne à des prix soutenus.

| Nous cotons: | s. d. | s. d. |
|---|---|---|
| Œufs frais du Canada et des E.-U | 8 6 | à 9 0 |
| " conservés à la glycerine | 0 0 | à 0 0 |
| " " à la chaux | 0 0 | à 0 0 |
| " " frais d'Irlande | 9 1 | à 10 0 |
| " " du Continent | 6 8 | à 8 6 |

### Marché de Montréal

La demande pour les oeufs est bonne et les prix sont tenus fermes avec une tendance à la hausse, bien qu'en certains quartiers on prétende que les approvisionnements ne manquent pas dans l'Ouest.

On cote: oeufs choisis, 21c; oeufs No. 1, de 18c à 18 1-2c; oeufs chaulés de Montréal et oeufs de glacières, de 17 1-2c à 18c.

## POMMES

MM. J. C. Houghton & Co., nous écrivent de Liverpool, le 23 octobre 1902:

Les arrivages des Etats-Unis et du Canada sont très forts mais néanmoins les prix sont des plus fermes.

| Pommes | PRIX A L'ENCAN Vendredi 17 Oct. | | Lundi 20 Oct. | | Mercredi 22 Oct. | |
|---|---|---|---|---|---|---|
| | s. d. | s. d. | s. d. | s. d. | s. d. | s. d. |
| American— | | | | | | |
| Newtown Pippins | | | 19 0 | 30 6 | | |
| York Imperial | | | 16 0 | 21 6 | 18 0 | |
| Kings | 14 0 | 22 0 | 13 3 | 20 0 | 14 6 | 21 0 |
| Baldwin | 7 9 | 19 6 | 7 6 | 20 0 | 8 3 | 17 6 |
| Greening | 9 9 | 14 6 | 3 6 | 12 6 | 6 0 | 11 3 |
| Hubbardston | 5 6 | 15 6 | 7 0 | 14 0 | 6 0 | 8 0 |
| Ben Davis | | | 8 9 | 14 3 | 10 9 | 14 6 |
| Ramshorns | | | | | | |
| N. Spies | | | | 13 3 | | |
| Canadian— | | | | | | |
| Kings | 9 3 | 18 6 | 10 6 | 21 0 | | |
| Baldwins | 9 0 | 16 9 | | | 12 3 | 16 9 |
| Greenings | 4 9 | 12 6 | 8 6 | 12 9 | 6 0 | 15 6 |
| Ben Davis | 15 9 | | | | 10 3 | 16 3 |
| Snow | 3 6 | 6 9 | | | 5 0 | 10 9 |
| Colverts | 6 0 | 15 6 | 6 0 | 11 9 | 8 6 | 15 9 |
| 20oz Pippin | 12 6 | 18 9 | 13 0 | 14 3 | 16 0 | 18 6 |
| King Pippin | | | | | 15 3 | 24 0 |
| Blenheim Pippin | 6 9 | 17 0 | 13 9 | 14 9 | 9 0 | 20 0 |
| Ribston Pippin | 12 3 | 16 3 | | | 9 6 | 18 6 |
| Californian— | | | | | | |
| Newtown Pippins | | | 10 6 | | 10 0 | 10 3 |

## LEGUMES

On paie les pommes de terre au char 65c par 90 lbs et on les vend au détail 75c.

On cote: —

Betteraves, 40c le panier.
Carottes, de $1.00 à $1.25 le quart.
Choux, 30c la doz.
Choux rouges, 40c la doz.
Choux fleurs, de 50c à $1.25 la doz.
Choux de Bruxelles, 40c à 50c la doz.
Navets, 60c le sac.
Oignons, $1.75 à $2.00 le quart.
Radis, 25c la doz de paquets.
Salade, de 30c à 40c la doz.
Céleri, de 15c à 40c la botte.
Aubergines, de 15c à 25c pièce.
Patates sucrées, $3.50 à $4.00 le qt.
Oignons d'Espagne, 50c le crate.
Salade de Boston, $1.10 la doz.
Salade de Waterloo, 25 à 30c la doz.
Epinards, $1.00 le quart.
Fèves jaunes et vertes, $2.75 la manne.
Tomates, 20c la livre.
Raifort, 12c la lb.

## FRUITS VERTS

Nous cotons:

Bananes ,de $1.25 à $1.50 le régime.
Citrons de Messine, de $3.00 à $3.50 la boîte.
Oranges Jamaïque, $5.00 le quart.
Raisin Malaga, $5.00 à $5,25 le quart.
Raisin Tokay, $2.25 à $2.50 le crate.
Poires, 50c le panier.
Pêches, de 40c à 50c le panier.
Pommes, de $1.50 à $3.50 le quart.
Raisin bleu, 20c le panier.
Raisin Delaware, 40c à 45c le panier.
Raisin vert, 22 1-2c le panier.
Atocas, de $8.50 à $9.00 le quart.
Raisin rouge Rodgers, 25c à 30c le panier.
Coings, 30c à 40c le panier.

## FOIN PRESSE ET FOURRAGES

MM. Hosmer, Robinson & Co., nous écrivent de Boston, le 30 oct. 1902:

Bureau Principal et Entrepot : **Rue Saint-Paul, Montreal**

**Usine à Saint-Hyacinthe, Qué.**

# Le Marchand Responsable

## ...ET...

The **OZO** CO., LIMITED

**SONT FAITS POUR S'ENTENDRE.**

Le MARCHAND ne veut que de Bonnes marchandises qui se vendent facilement, en grande quantité et avec profit. . . . . .

ET

The OZO CO., Ltd., ne vend que des produits de 1ère qualité et à des prix qui laissent de bons profits au marchand. . . . . .

**Thés, Cafés, Epices, Marinades, Balais, Cigares et**

# Vinaigre

Depuis 1848, les vinaigres de **MICHEL LEFEBVRE** ont sur le marché Canadien, acquis une réputation méritée et insurpassable. The Ozo Co. Limited, n'offre que les vinaigres de Michel Lefebvre, dont elle est le seul agent pour la vente en Canada et aux Etats-Unis.

Les arrivages pour la semaine dernière ont été de 457 chars de foin et 7 chars de paille, 156 chars pour l'exportation.

Pendant la semaine correspondante de l'an dernier, 374 chars de foin et 22 chars de paille, 55 chars pour l'exportation.

La situation n'a pas varié depuis la semaine dernière; le marché est encombré de foins de qualité inférieure.

Nous cotons:

| | Grosses balles. | Petites balles. |
|---|---|---|
| Foin, choix... | $18.00 à $19.00 | $17.00 à $18.00 |
| — No 1 ... | 16.50 à 17.00 | 16.00 à 17.00 |
| — No 2 ... | 14.00 à 15.00 | 14.00 à 15.00 |
| — No 3 ... | 11.00 à 12.00 | 11.00 à 12.00 |
| —mél.d.trèf. | 11.00 à 12.00 | 11.00 à 12.00 |
| — trèfle ... | 10.00 à 11.00 | 10.00 à 11.00 |
| Paille de seigle long..... | 13.00 à 14.50 | |
| — mêlée.. | 10.00 à 11.00 | 10.00 à 11.00 |
| — d'avoine | 9.00 | 9.00 |

### Marché de Montréal

Les arrivages font défaut; mais, comme tous les ans, les mêmes faits se reproduisent à pareille époque; il n'est pas surprenant que le marché soit abondamment approvisionné pour répondre à la demande qui, du reste, est peu active.

Les prix se maintiennent sur place, mais la tendance serait plutôt à la baisse, et on verra sans doute de plus bas prix quand la culture offrira de nouveau ses foins.

On cote sur rails à Montréal, à la tonne, pour foin pressé: No 1, de $9.00 à $9.50; No 2, de $7.50 à $8.00 et mélangé de trèfle de $6.50 à $7.00.

La paille d'avoine se vend à la tonne, au char de $4.00 à $4.50.

## PEAUX VERTES

Le marché fait toujours preuve d'une certaine activité; les prix de la semaine dernière restent en vigueur.

On paie aux bouchers, les prix suivants:

Boeuf No 1, 9c et No 2, 8c; taureaux, 7c; veaux, No 1, 10c et No 2, 8c la lb; agneaux de printemps tondus, 60c pièce; chevaux No 1 $2.00; No 2, $1.50 et No 3, $1.00 la peau.

Le marché des peaux vertes a beaucoup perdu de son activité cette semaine.

Les peaux de bœuf Nos 1, 2, 3, ont chacune baissé de 1c par lb.

Bœuf No 1, 8c et No 2, 7c, taureaux, 6s; veaux, No 1, 10c et No 2, 8c la lb;

---

Dans une autre page de ce journal, on trouvera une excellente vignette des moulins à farine de la " Seaforth Milling Co." La dite Compagnie a un des établissements les plus complets dans Ontario, comme peuvent en témoigner la qualité de leur farine et les grandes ventes qu'ils en font. Seaforth est situé dans la meilleure partie de l'Ontario pour la production du blé; aussi la Compagnie a-t-elle l'avantage de se procurer un blé de première qualité, dont la farine est notée pour sa force et sa riche couleur.

---

MM. Hudon & Orsali viennent d'ajouter à leur stock de poissons 200 quarts de harengs du Labrador de première qualité. Cette marchandise est actuellement très recherchée sur notre marché. MM. Hudon & Orsali disposent également d'un assortiment choisi de fruits secs comprenant des raisins de Valence, de Malaga, des raisins Sultana et Corinthe, des pruneaux de Californie, ainsi que des pommes évaporées. Ces marchandises sont offertes à des prix avantageux.

---

Le " Ready Lunch Beef " de la manufacture William Clark voit ses ventes augmenter d'une façon rapide et soutenue.

Les consommateurs n'ont pas été longs à s'apercevoir des grands mérites de cette excellente conserve de viande qui, au point de vue hygiénique, ainsi qu'à celui du goût, a des avantages inestimables sur les autres produits du même genre.

Le " Ready Lunch Beef " est fait avec de la viande de bœuf de premier choix et préparé d'une manière toute spéciale. N'étant pas salé comme le Corned Beef, il conserve tous les éléments nutritifs de la viande et est bien meilleur au goût. C'est une conserve économique, une viande solide ne contenant ni os, ni nerfs, en un mot c'est la conserve de viande idéale. Le " Ready Lunch Beef " est empaqueté en boîtes de 1 et 2 lbs et peut s'obtenir chez les épiciers en gros.

---

Il y a Cognac et Cognac, bien qu'en réalité il n'y ait qu'une seule et véritable région Cognacaise.

Le Cognac authentique provient des Charentes, c'est le seul qui obtienne le suffrage des consommateurs au palais délicat.

Le Cognac J. Courard & fils, de Cognac, qu'offre la maison Hudon & Orsali est un cognac absolument authentique; distillé de vin sain et choisi, il a une finesse et des propriétés peu communes. Aussi les médecins ont-ils une préférence justifiée pour recommander l'étiquette V. S. O.P. de cette marque. Les différentes étiquettes X, XX et V. O. ne diffèrent de la première que par l'âge et offrent des produits aussi purs et aussi sains tout au moins que bien d'autres marques de Cognac vendues ailleurs à des prix plus élevés.

---

Une des maisons les plus anciennement établies au Canada dans le commerce d'Epiceries en gros et l'une aussi des plus importantes et des plus prospères est la maison S. J. Major, à Ottawa dont les magasins et bureaux occupent les Nos 18, 20 et 22 rue York. Elle a une succursale à Buckingham, Qué.; elle étend son rayon d'action a 200 milles autour d'Ottawa et ses cinq voyageurs sont bien reçus partout où ils se présentent.

Son stock en épiceries, provisions, vins, liqueurs, tabacs, cigares et papeterie est des plus grands et des plus varié. Elle fait une spécialité des Thés de Ceylan. En outre des cinq étages de la grande bâtisse où elle a ses bureaux et magasins elle possède un entrepôt sur les quais, raccordé à la ligne de chemins de fer, ce qui lui permet d'expédier soit par bateau, — la maison a son propre bateau l' " Ida " qui navigue entre Ottawa et Montréal, — soit par chars.

Les lecteurs du " Prix Courant " qui n'ont pas encore traité avec la maison S. J. Major pourraient avec avantage se mettre en rapport d'affaires avec elles, ils y trouveront certainement avantage et profit.

---

Nous pouvons considérer que l'excellent Fluid Beef Bovril est d'invention anglaise, mais le fait est, comme beaucoup le savent, qu'il est d'origine canadienne; car il a été découvert par feu M. J. Lawson Johnston, l'inventeur du Johnston's Fluid Beef, autrefois renommé. Ce dernier a disparu graduellement du marché quand Mr. Johnston, après beaucoup de travail, trouva le moyen de l'améliorer, c'est dès lors que le Bovril prit sa place. M. Johnston cependant, certain que dans la nouvelle préparation il avait la nourriture considérée idéale, vendit sa maison du Canada et se transporta à Londres où il forma une Compagnie au capital de £2,000,000. Les mérites du Bovril furent immédiatement reconnus par le public des Iles Britanniques, et comme la demande augmentait, que des succursales devaient être établies en différentes parties de l'Empire, la maison Canadienne fut de nouveau reprise, et elle est actuellement une des succursales les plus importantes et les plus prospères de toutes.

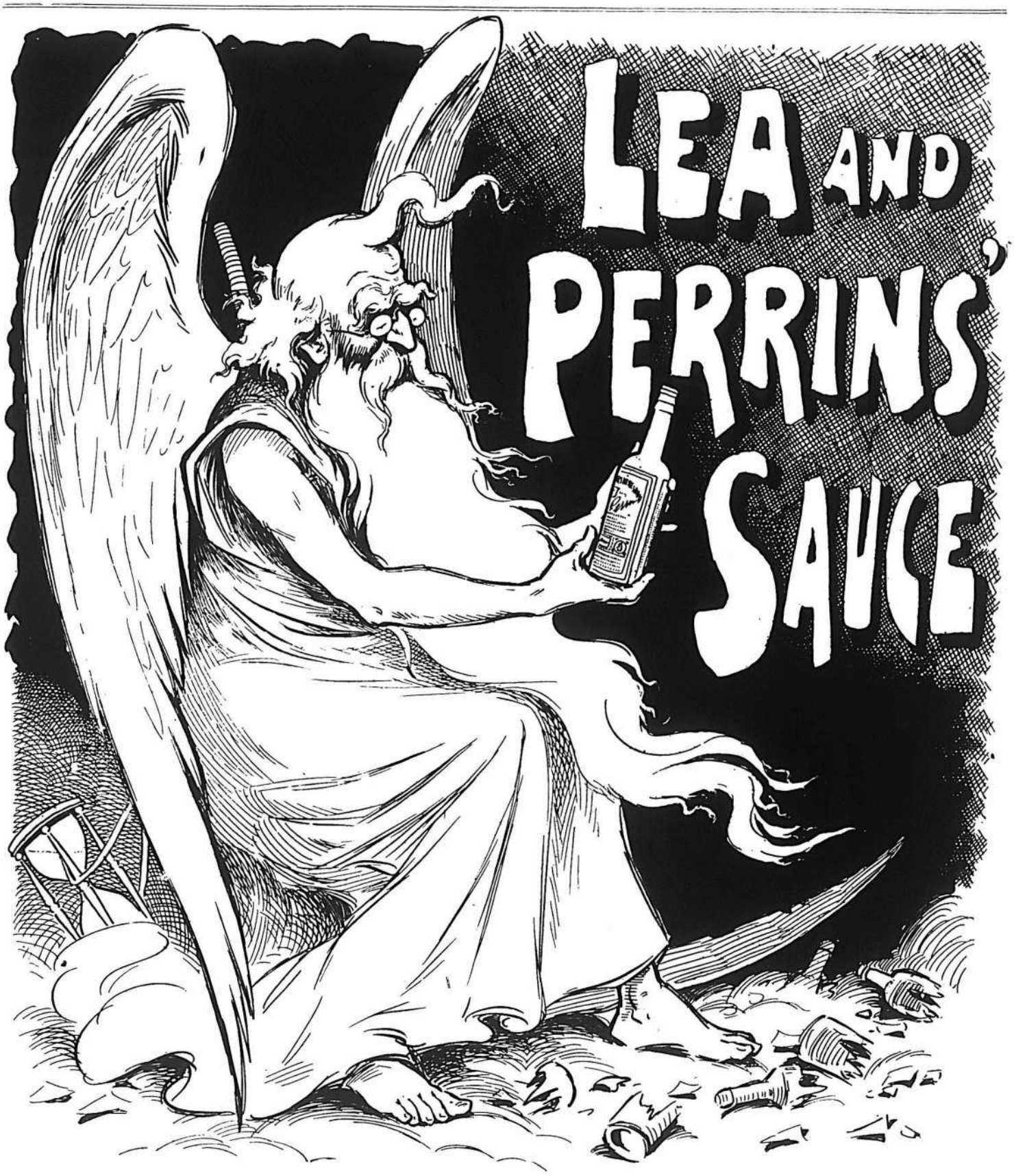
Le bureau principal et la manufacture sont à Londres; c'est une magnifique bâtisse, et au dire d'un canadien qui l'a visitée, " l'une des plus magnifiquement aménagée de la ville ". Dans cette manufacture de Londres, un étage entier est complètement consacré à la manufacture du Bovril, et aux rations comprimées pour le Gouvernement Anglais. Pendant la guerre sud-africaine l'armée a employé une immense quantité de Bovril; ses merveilleuses propriétés de donner de la force ayant été chaleureusement recommandées par l'un des principaux chirurgiens.

Il a été établi, par de nombreuses épreuves scientifiques, que le Bovril contient tous les principes utiles qu'on doit trouver dans le bœuf de toute première qualité; c'est, en effet, le bœuf lui-même en un état de grande division, mais tellement condensé qu'il ne faut pas moins de 40 lbs du meilleur bœuf pour produire une livre d'extrait Bovril. L'analyse microscopique revèle l'absence, dans les extraits de bœuf et les thés de bœuf, du principe vital de la nourriture nécessaire aux muscles, c'est-à-dire les albuminoides, alors que dans le Bovril leur présence en quantité maximum est prouvée.

Cette Compagnie a été dernièrement nommée, par brevet spécial, Fournisseur de Sa Majesté le roi Edouard VII.

Le commerce d'épicerie ne peut, pour la saison froide qui vient, mettre en stock une ligne qui se convertira en argent aussi promptement que le Bovril. Ses qualités réchauffantes le rendent spécialement vendable. Il produit la chaleur et la vigueur naturelles, sans lesquelles le système est toujours une proie facile aux rhumes et frissons, sans rien dire des germes de maladie toujours présents dans l'atmosphère, dans les endroits humides et malsains, dans les bureaux et les ateliers mal ventilés. La publicité habile et immense que fait la Compagnie a fait connaître le Bovril à tous les clients possibles, et différemment de bien d'autres marchandises, il n'est pas nécessaire de le pousser pour faire des ventes.

---




## L'Epreuve du Temps

Les imitations apparaissent, les imitations disparaissent.

Mais, faisant face à tous les concurrents et à tous les genres de concurrence "l'Etalon" qui sert à juger les contrefaçons est le maître du marché, aujourd'hui, comme il l'était il y a 60 ans.

---

**J. M. DOUGLAS & CO., MONTREAL, SEULS AGENTS AU CANADA.**

## LES SALINES DE SICILE

Voici bien longtemps qu'existe en Sicile l'industrie du sel, car dès le commencement du dixhuitième siècle, le roi Ferdinand avait accordé au Prince de Paceco le droit d'installer des salines sur tout le littoral entre Marsala et Trapani. Ce monopole n'existe plus, l'industrie du sel étant libre en Sicile, au contraire de ce qui se passe dans le reste de l'Italie; mais c'est toujours sur cette partie du littoral qu'elle s'exerce, et elle comprend une cinquantaine d'explorations qui couvrent une surface de quelque 10 kilomètres carrés.

Il faut bien dire que les procédés employés sont fort primitifs, mais que les résultats sont néanmoins bons, grâce à la pureté de l'eau de mer et aux circonstances atmosphériques favorables dont on jouit en juillet, août et septembre; en année moyenne, la production totale atteint environ 200,000 tonnes. Toute la surface des salines est occupée par ce qu'on nomme les aires sur notre littoral français de l'Océan, autrement dit par les bassins où l'on fait passer l'eau; on réserve seulement une assez faible surface pour l'habitation et les magasins. Quand on introduit d'abord l'eau prise à la mer, on la fait pénétrer dans le bassin qu'on nomme Fredda (ou froid), puis elle passe dans d'autres bassins successifs jusqu'à arriver dans celui qu'on appelle Calda (ou chaud): à ce moment, la température est de 30 à 35o et la teneur en sel a tellement augmenté que cette eau est prête à abandonner son sel. Les aires saunantes, celles précisément où se fera cette transformation dernière, sont carrées et ont quelque 90 pieds de côté, leurs rebords sont hauts de 18 pouces et leur fond est soit en vase, soit en sable: on recourt plutôt au sable maintenant, parce qu'il absorbe mieux l'eau et donne du sel plus propre; toutefois il a cet inconvénient de laisser se mêler du sable au sel.

Toutes ces salines sont dotées de moulins à vent qui servent à faire monter l'eau de mer dans les bassins et aussi à moudre le sel; ce sel moulu est destiné à répondre aux besoins locaux, notamment des pêcheries siciliennes. On ramasse le sel quand toute l'eau est évaporée, ce qui est une pratique bien différente de celle qui est suivie dans les marais de l'Ouest de la France. et le sel ainsi recueilli est déposé en tas formés du contenu de 6 grands paniers et disposés sur le fond même de l'aire saunante. On laisse sécher le sel vingt-quatre heures, et on l'enlève alors pour faire des amas rectangulaires qu'on recouvre de tuiles et qui contiennent souvent jusqu'à 300 tonnes de sel; ces tas définitifs sont du reste établis le long des chenaux donnant accès aux allèges qui viennent prendre le sel et le porter aux navires chargés d'exporter le produit. Notons (ce qui est fort important au point de vue de rendement de cette industrie), que chaque aire peut donner de 2 à 3 récoltes par an, ou du moins par saison. Cette saison se termine au commencement des pluies d'automne, quand les nuits sont assez longues et assez humides pour refondre tout le sel cristalisé durant la journée.

Tantôt on obtient du sel à grains fins, tantôt au contraire du sel grossier, et cela simplement par suite de la situation de la saline. Ces sels sont exportés sur la Norvège, la Suède, la Finlande, les Etas-Unis, Terre-Neuve, le Canada, et ce surtout pour le salage du poisson. Très souvent l'exportation se fait dans des vieux barils à pétrole, qui doivent donner un goût particulier aux poissons salés avec ces sels. Nous avons déjà dit que ces salines sont propriété privée; elles paient des taxes dites Fondiara et Fabbricatta qui représentent 33 p. 100 du revenu net; enfin le sel subit un droit d'exportation de 4c environ par tonneau sur la jauge du bateau exportateur majorée de 50 p. 100. Ajoutons que le prix du sel sicilien varie de 56c à 80c la salina, celle-ci étant une mesure un peu variable, qui contient un poids d'environ 960 lbs de sel.

## PERSONNEL

A l'assemblée de la Société de Bénéfices Mutuels de la Dominion Travellers Association qui à eu lieu tout dernièrement M. J. T. Le Sueur représentant de MM. McArthur, Corneille & Co., a été réélu aux fonctions de président, M. J. N. Rousseau, un des voyageurs de la maison Brophy ,Cains & Co., a été élu membre du bureau de direction.

Le commerce est intéressé à la grande vente à l'encan de plus de 8,000 caisses de Claques, Pardessus en feutre et en caoutchouc que feront le 13 novembre dans leurs salles de ventes, Nos 86 et 88 rue St Pierre, à Montréal, MM. Benning & Barsalou.

Pour plus de détails nos lecteurs sont priés de se reporter à l'annonce qu'on trouvera dans une autre page.

MM. Benning & Barsalou font une spécialité des ventes au commerce. Les manufacturiers et négociants qui ont des surplus de stock ne peuvent s'adresser à des encanteurs plus expérimentés et plus honorables que ces messieurs.

MM. Verret, Stewart & Co., rappellent à leurs clients qu'il est temps, grandement temps de passer les commandes de sel en lots de char.

Les chars sont rares, le temps est variable, les charretiers et ouvriers sont difficiles à trouver et les Compagnies de chemins de fer augmentent leurs taux le 15 novembre.

La maison Verret, Stewart & Co., a le stock en mains et peut remplir les commandes dans le plus bref délai possible.

## L'ACIDE CARBONIQUE LIQUIDE

L'industrie chimique utilise depuis quelques années les gaz sous forme liquide: acide sulfureux, chlore, protoxyde d'azote, acide carbonique se vendent aujourd'hui liquéfiés; le transport est facilité, rendu possible, l'emploi considérablement simplifié. Plus de ces appareils producteurs encombrants; chez le consommateur, un simple robinet à manier sur un récipient de faible volume.

De tous les gaz ainsi traités, l'acide carbonique est un des plus importants par ses applications.

Depuis longtemps déjà les chimistes, dans les laboratoires, savaient que ce gaz, produit par la combustion du charbon à l'air, pouvait même à la température ambiante sous une pression ne dépassant pas 50 atmosphères, pression insignifiante en matière de liquéfaction, se transformer en une masse liquide, limpide, incolore, assez semblable à l'eau.

Thilorier, Cailletet avaient imaginé de puissants appareils de laboratoire permettant une production suffisante pour les travaux scientifiques; l'industrie ne profita de la découverte qu'en 1883, époque à laquelle la première usine de liquéfaction fut fondée à Berlin.

Différentes sources de gaz sont utilisées, quelques usines captent les gaz naturellement issus des sols volcaniques, les unes recueillent les produits de combustion de fours au coke et des fours à chaux, les autres liquéfient l'acide dégagé des cuves de fermentations alcoliques.

En Italie, d'importantes usines se sont construites dans les régions montagneuses près des sources naturelles de gaz carbonique; à Pergine en Toscane une fabrique disposant de 70 chevaux de force liquéfie par jour 2,500 livres d'acide sur une seule source.

En France, où la production annuelle est d'environ 1-2 millions de livres le procédé généralement suivi consiste à recueillir les gaz de fermentation: les moûts, soit de bière, soit de vin riches en glucose subissent, sous l'influence des levures, une réaction chimique: le glucose se transforme en alcool et gaz carbonique.

Ce produit gazeux est perdu dans la plupart des brasseries, souvent même sa présence est la cause d'accidents, si les caves sont mal ventilées l'atmosphère y devient rapidement irrespirable; il suffit de fermer les cuves et de recueillir les gaz par une tubulure. Leur liquéfaction réalise un bénéfice, la brasserie étant justement un débouché de l'acide liquide, tout en assainissant le travail.

L'acide liquide se livre en bouteilles d'acier essayées pour résister à 250 atmosphères, d'une contenance de 20 livres; le prix de revient s'est rapidement abaissé, par suite de la concurrence, ac-

# Avez-vous besoin de Charbon ?

ADRESSEZ-VOUS A

## J. O. LABRECQUE & CIE

141, RUE WOLFE, MONTREAL

tuellement les usines françaises livrent à raison de 0,10c la pinte.

Le principal débouché de ce gaz liquéfié se trouve dans le soutirage de la bière, puis viennent la fabrication des eaux et boissons gazeuses, la production du froid et diverses utilisations dans le travail des vins.

Dans les cafés, brasseries, les fûts de bière destinés à la consommation sont placés en cave, le problème à résoudre consistait à déterminer l'écoulement de la bière au comptoir même de l'établissement, une méthode simple consiste à chasser le liquide dans une tubulure spécialement adaptée pour la distribution à l'aide d'air comprimé.

Si le fonctionnement mécanique est parfait et ne présente aucun reproche dans les débits de grande vente, dans les petits cafés l'air ne tardait pas à altérer la bière, son introduction dans le tonneau entrainait celle de myriades de germes; en peu de temps la boisson devenait impropre à l'usage.

Un ingénieur français, Hermann-Lachapelle, vulgarisa en France une pompe à gaz carbonique; dans la cave un appareil producteur permettait la préparation et la compression du gaz dans un récipient en communication avec les tonneaux.

Sur la bière, le gaz carbonique est un merveilleux agent de conservation, plus d'oxigène pour nourrir les germes, non seulement sa présence empêche le développement des végétations parasites, mais il détruit même les algues, moisissures en voie de formation, guérissant ainsi la bière altérée.

Aujourd'hui l'acide liquide permet partout dans les installations les plus modestes l'emploi de ce procédé de soutirage, jusqu'ici nécessitant un matériel coûteux et encombrant.

L'idée de préparer artificiellement les eaux gazeuses naturelles date du milieu du XVIIIe siècle; en 1775, un professeur de Montpellier, Venel, donnait la recette pour obtenir un breuvage semblable aux eaux de Selters; la vogue de ces eaux a été toujours très grande, leur goût agréable, leur action digestive sont partout appréciés.

Sans entrer dans le détail de la fabrication des eaux gazeuses, rappelons que les appareils industriels emploient le gaz dégagé dans l'attaque du marbre par un acide sulfurique ou chlorhydrique;- les appareils de petit format utilisent la réaction du bicarbonate de soude sur les acides citrique ou tartrique.

Au lieu de ces appareils encombrants, coûteux et souvent dangereux par les hautes pressions supportées, le gaz liquéfié permet une simplification importante, pour le consommateur; on vend dans le commerce de petites ampoules métalliques pleines d'acide liquide sous le nom de sparklet, quelques gouttes dans une boisson quelconque la rend aussitôt gazeuse. Cette rapidité dans la préparation des sodas, la pureté du principe gazéifant introduit, la commodité dans les voyages d'avoir toujours une boisson agréable ont été les grandes causes de la vogue des sparklets.

Parmi les autres applications de l'acide carbonique signalons la production du froid par sa vaporisation rapide, l'extinction des incendies en projetant sur le foyer un jet du liquide; aussitôt vaporisé celui-ci crée autour des matières en combustion une atmosphère inerte empêchant toute continuation du fléau; les tubes de gaz sont d'usage courant dans les fabriques d'allumettes, placés à la portée des ouvriers pour combattre, le cas échéant, un commencement d'incendie.

L'industrie toute récente des gaz liquéfiés a eu dans l'acide carbonique un facteur de succès; ses applications sont déjà nombreuses, nul doute qu'elles ne s'accroissent encore, grâce à la facilité du travail, aux commodités de transport; une usine centrale produisant et liquéfiant les gaz assurerait l'alimentation de tout un groupe de consommateurs, débitants, brasseurs, fabriques d'eau de Seltz, etc.

---

Depuis que M. John Carsley président de la Ozo Co., Ltd, s'est rendu acquéreur de la vinaigrerie Michel Lefèvre les affaires de cette firme établie en 1848 ont pris un accroissement des plus considérables.

---

L'annonce d'autre part de MM. T. A. Lyttle & Co., de Toronto mérite plus qu'une simple attention. Cette maison qui manufacture les Marinades, les Confitures, les Gelées, etc... de la marque " Sterling " a établi son commerce important en s'attachant à ne produire que des articles d'excellente qualité.

Les produits de la marque " Sterling " peuvent être considérés comme étant, chacun dans son genre, la perfection au point de vue de la pureté, du choix des matières et de leur préparation.

La marque " Sterling " a en grande partie détrônée d'autres marques qui, parcequ'elles étaient étrangères, et pour cela seulement, avaient obtenu un grand succès sur les marchés canadiens. Nous avons malheureusement trop, au Canada, cette fausse idée que ce qui se fait au dehors vaut mieux que ce que nous faisons nous-mêmes.

Les consommateurs qui ont fait usage des marinades, gelées, confitures, extraits culinaires, catsups, sauces, etc... de la marque " Sterling ", propriété de MM. T. A. Lyttle & Co., peuvent rendre témoignage qu'il ne se fait rien de plus pur ni rien de supérieur à l'étranger.

Le marchand peut mettre en stock avec confiance les produits, tous les produits de la marque ' Sterling ", il aura la satisfaction de vendre des produits de son pays qui peuvent rivaliser avec les meilleurs produits de l'étranger et de satisfaire entièrement sa clientèle tout en faisant son devoir de canadien.

---

## TONNEAUX MOISIS

Il est très difficile de nettoyer les tonneaux qui sentent le moisi de façon à pouvoir les employer sans crainte à tous les usages et spécialement à recevoir le vin. Le meilleur procédé est celui à la chaux. On introduit par la bonde une quantité de chaux vive proportionnée à la contenance du tonneau, on l'éteint avec la quantité d'eau nécessaire, puis on agite fortement en roulant le tonneau de-ci de-là. Au bout d'une heure on renouvelle l'opération et on rince à l'eau fraîche. On recommande toujours la plus grande prudence dans l'emploi des tonneaux qui ont été moisis.

---

## ESSAI DU MINIUM

Comme on emploie énormément de minium dans l'industrie, il est utile de savoir s'il est en état de pureté suffisante: Voici le mode opératoire préconisé: on traite 2,5 grammes de minium par 20 centimètres cubes d'acide nitrique dilué (une partie d'acide à 1,39 pour quatre parties d'eau), et on agite: le minium étant ainsi transformé en oxyde puce, on ajoute peu à peu, et en ajoutant de l'eau oxygénée, quelques gouttes suffisent pour faire disparaître en peu de temps l'oxyde puce.

Si le minium est exempt de colcotar, de brique pilée, de sable, de sulfate de baryte, on obtient en quelques minutes une solution limpide ou à peu près limpide.

---

M. John Carsley, président de l'Ozo Co., Ltd, et propriétaire de la vinaigrerie Michel Lefèvre, ainsi que de la fabrique de marinades Brosseau & Co., vient de placer des contrats pour la construction d'une nouvelle manufacture située au coin de l'avenue Mont-Royal et de la rue Drolet. La nouvelle manufacture sera terminée en temps opportun pour le commerce du Printemps et fournira à la consommation des marinades, des confitures, des sauces et des épices de première qualité.

M. Carsley transportera également à la nouvelle bâtisse son commerce de thés qui continue à prendre de très fortes proportions.

---

Les marchands de la campagne peuvent augmenter leur chiffre d'affaires et, en conséquence, celui de leurs profits. Un article de grande vente partout où il est connu est l'Herbageum pour les animaux, porcs, moutons, chevaux, vaches laitières et poules. L'Herbageum est le meilleur et le plus économique des condiments pour aider la digestion dans l'espèce animale et naturellement pour favoriser sa croissance et sa production.

L'Herbageum bien que connu de l'Atlantique au Pacifique, est cependant ignoré dans quelques localités où il serait facile d'en vendre avec profit, puisque le cultivateur qui l'essaie une fois sur ses animaux, l'adopte pour toujours.

En s'adressant à la Beaver Manufacturing Co., Galt, Ont., le marchand obtiendra tous renseignements voulus.

## LEDUC & DAOUST

**MARCHANDS DE GRAINS et de PRODUITS** — **Spécialité: Beurre, Fromage, Œufs et Patates.**

EN GROS ET A COMMISSION

Avances libérales faites sur consignations. Correspondance sollicitée.

**1217 et 1219 RUE ST-JACQUES, MONTREAL,**

---

**C'est une marchandise honnête et juste l'article pour créer ou étendre un courant d'affaires.**

**COOK'S FRIEND BAKING POWDER.**

**Voir les cotations dans nos prix courants.**

**Les meilleurs épiciers se font un devoir d'en tenir toujours en stock.**

---

# LE SEL DE TABLE WINDSOR

## N'A PAS SON RIVAL

## TOUS LES EPICIERS.

---

# LOTS A BATIR

**Dans la plus belle et la plus saine partie de la ville haute**

## Prix avantageux pour l'acquéreur.

## A. & H. LIONAIS

**Propriétaires**

**25, Rue Saint - Gabriel.**

---

## LA FARINE PRÉPARÉE

(SELF-RAISING FLOUR)

## DE BRODIE & HARVIE

est aujourd'hui la farine préférée des ménagères. Elle donne une excellente patisserie, légère, agréable et recherchée par les amateurs. Pour réussir la patisserie avec la farine préparée de Brodie & Harvie, il suffit de suivre les directions imprimées sur chaque paquet.

**10 et 12 Rue Bleury, MONTREAL.**

---

Je, soussigné, certifie avoir analysé l'Eau-de-vie appelée **PH. RICHARD COGNAC V.O.**

| | | | |
|---|---|---|---|
| Gravité spécifique.... | .92610 p. c. | Matières solides..... | 1.33 p. c. |
| Alcool en volumes.... | 54.76 p. c. | Cendres..... | .04 p. c. |

C'est une eau-de-vie pure, qui ne contient pas de dérivés de méthyle ni de composés amyliques additionnels.

C'est un des stimulants les plus énergiques et des plus recommandables.

Sa saveur et sa pureté en font un breuvage délicieux pour les estomacs les plus délicats,

DR M. FISET, M.D.L.,
Analyste public, Québec.

16 juillet 1902
Bureau de l'Analyste, Québec.

## Langlois & Paradis, Quebec

**Seuls Agents pour QUEBEC et l'EST.**

---

## Melasses de Ier Choix

**FAJARDO,** célèbre marque L. M. CINTRON.

**BARBADE,** célèbre marque S. P. MUSSON, SON & CO.

Ces produits seront vendus au plus bas prix du marché par

**NAZAIRE TURCOTTE & CIE,**

NEGOCIANTS

**54-56-58-60 Rue Dalhousie, . . . . . Québec**

---

## TAPISSERIES-PAPIERS 1901

Ayant fait l'acquisition d'un stock de **Tapisseries,** dans les modèles même les plus nouveaux, provenant d'un fonds de banqueroute que nous désirons liquider au plus tôt; nous avons l'avantage de l'offrir au commerce des Villes et des Campagnes, à des prix de **Bon Marché** tout à fait exceptionnels. **Papiers de Couleurs pour Rideaux, etc.**

**Papier de soie,** de toutes nuances, pour décoration ou fabrication de fleurs, etc.

J.-B. ROLLAND & FILS, 6 à 14 rue Saint-Vincent, MONTREAL.

---




## BLEU CARRÉ PARISIEN

Le " **Bleu Carré Parisien**" est exempt d'Indigo et ne tache pas le linge.

Il est plus fort et plus économique que n'importe quel autre bleu employé dans la buanderie

**A obtenu une Médaille d'Or.**

**TELLIER, ROTHWELL & Cie,**

Seuls fabricants. **MONTREAL.**

---

## Lacaille, Gendreau & Cie.,

**Successeurs de Chs Lacaille & Cie**

EPICIERS EN GROS

**Importateurs de**

**Mélasses, Sirops, Fruits Secs, Thés, Vins, Liqueurs, Sucres, Etc., Etc.**

Spécialité de Vins de Messe de Sicile et de Tarragone.

**329 Rue St-Paul et 14 Rue St-Dizier, - Montréal.**




# NOS MARQUES

## SE VENDENT BIEN

**Tous les Epiciers et Marchands généraux de 1ère classe vendent les . . . . .**

## SHERRY, MADERE, MALAGA

**DE LA MAISON**

## BLANDY BROS.

**Ces vins sont des produits recommandables et vous pouvez en toute confiance les recommander à vos clients.**

## COGNACS

# PH. RICHARD

**Fine Champagne, Fleur de Cognac, V. S. O. P., V. S. O., V. O. ;** aussi les Cognacs de Charles **COUTURIER** et F. **MARION** & Cie, en bouteilles, ½ bouteilles, ¼ de bouteilles, flasks, ½ flasks, ¼ de flasks, carafons de une chopine et de une pinte.

LA MARQUE **V.O.** est spécialement recommandée par les médecins pour les malades et invalides.

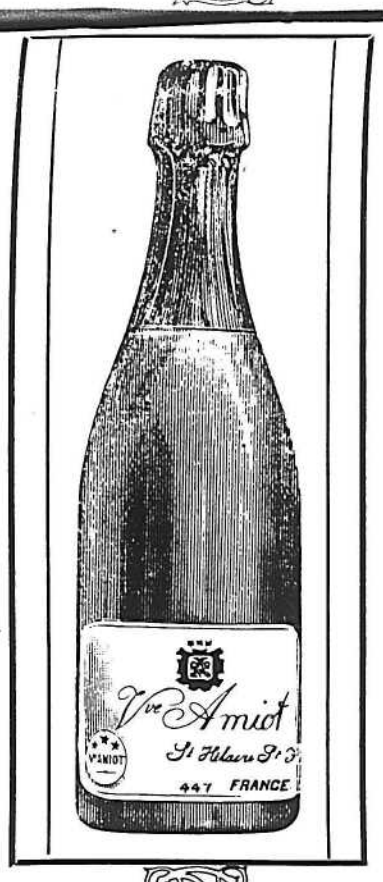
Plus populaire que jamais :

## LE CHAMPAGNE

# Vve AMIOT

est une marque supérieure très goûtée des consommateurs et très appréciée des marchands qui y trouvent un bon profit.




# Les Scotch et Irish Whiskies de Mitchell

**POSSEDENT la FORCE, la QUALITE et le BOUQUET qui les recommandent spécialement à ceux qui aiment ce qui est bon.**




NOUS EN AVONS L'AGENCE SPECIALE AU CANADA

**Les gourmets apprécient hautement ces marques fameuses dans le monde entier.**




# Laporte, Martin & Cie

EPICERIES, VINS ET LIQUEURS EN GROS

## MONTREAL

### GINS
### POLLEN & ZOON
EN CAISSES

| | | |
|---|---|---|
| Rouges | 15s | $10.00 |
| Vertes | 12s | 5.00 |
| Ponys | 12s | 2.50 |

### GINS
### POLLEN & ZOON
EN FUTS

| | |
|---|---|
| Gallon | $3.15 |
| Demi-octave | 3.05 |
| Octave | 3.05 |
| Baril | 3.00 |
| Hogshead | 2.95 |

## L'INDUSTRIE LAITIERE EN HONGRIE

Nous extrayons du "Molkerei Zeitung", un article dans lequel l'auteur, prenant prétexte de l'assertion suivante d'un Hongrois; " Dans trois ou quatre ans, nous tiendrons l'Allemagne ", porte un jugement sur l'état de l'industrie laitière en Hongrie:

Seule, dit-il en substance, la Basse-Hongrie possède de bonnes terres de culture et un climat favorable à la production générale du sol, mais les voies de communications sont misérables et impraticables par le mauvais temps; les routes et les voies ferrées sont insuffisantes et l'exécution des transports, particulièrement le transport des produits de laiterie, laisse beaucoup à désirer.

Actuellement, la Hongrie n'offre d'ailleurs pour ses produits, et spécialement pour le beurre, qu'un débouché très restreint. Le Hongrois ne mange pas de beurre et l'emploie rarement pour les préparations culinaires. Il n'est consommé, en Hongrie, que par l'aristocratie des grandes villes et par l'élément allemand; il trouve aussi un emploi dans la pâtisserie; il est expédié, pour la majeure partie, en Autriche, en Italie, à Constantinople, Dresde, Berlin, etc. Une société de Budapesth en a exporté en Allemagne plus de 200 wagons l'année dernière. Il faut y ajouter quelques expéditions faites pour le compte de marchands en gros de Dresde et de Berlin qui ont leurs propres laiteries en Hongrie.

La fertilité du sol est très grande; cependant, on peut assurer qu'au point de vue de l'alimentation rationnelle des animaux, de l'administration des denrées fourragères en vue de la production systématique du lait, de l'emploi des engrais artificiels, l'agriculture hongroise reste loin derrière celle de l'Allemagne.

La race dominante de bêtes à cornes est locale; elle a une forte structure osseuse, avec pelage tacheté rouge clair, souvent avec la tête blanche; elle atteint un poids moyen. Les boeufs sont remarquables par leurs cornes énormes. Les boeufs d'engraissement hongrois sont expédiés en quantités importantes dans l'Allemagne du Sud.

La vache hongroise ne soutient pas la comparaison avec les bonnes races des parties basses de l'Allemagne pour la quantité de lait fournie; par contre, elle donne un produit extraordinairement riche en matière grasse. Une teneur de 5 pour 100 et plus n'est pas une rareté.

Malgré un sol et un climat favorables, la production totale en lait est faible en comparaison de la surface cultivée. La cause principale réside dans les faibles recettes que la vente du lait procure, excepté pour les exploitations situées à proximité des grandes villes. De grandes propriétés emploient leur lait à la production de fromages, mais celle du beurre ne vient jamais qu'en deuxième ligne; de fabrication régulière du beurre dans les villages, il ne peut en être question. Faute de débouchés pour le lait, de nombreux cultivateurs n'ont pas le troupeau de vaches qu'ils pourraient entretenir et se consacrent exclusivement à la culture des céréales.

Comme partout, l'introduction des centrifuges a donné, en Hongrie, une certaine impulsion à la fabrication du beurre, et grâce à des essais de Sociétés coopératives, l'industrie laitière hongroise est entrée dans une nouvelle phase.

L'aide du gouvernement s'est manifestée lors de la formation de Sociétés coopératives, comme la Société par actions la " Hungaria " à Budapest dont le but est de fonder des Sociétés coopératives laitières dans les agglomérations rurales. Ces Sociétés écrèment le lait de leurs membres dans des stations, appelées " Teji Cznarnok ", et en font du beurre. L'organisation de ces stations est assez primitive: dans quelques chambres se trouvent une ou deux écrémeuses Alfa à main, quelques pompes à crème, une baratte à main, un malaxeur, une bassine à lait complet, une table à fromage blanc, etc. Quelques stations un peu mieux installées possèdent un générateur de vapeur et un réfrigérant. On trouve rarement des bassins réfrigérants et des installations à la vapeur. En été, on refroidit directement les produits au moyen de glace, si on en possède; dans le cas contraire, on place la crème dans une cave.

Le lait est livré par un grand nombre de petits producteurs, en raison des conditions économiques rappelées ci-dessus; il est ensuite écrémé à la centrifuge à main par un ouvrier ordinaire; il existe rarement un réchauffeur, le refroidissement de la crème à sa sortie du tambour est l'exception. On attache peu d'importance au fonctionnement de l'appareil, au nombre de tours prescrit. Aussi, l'écrémage est-il souvent défectueux. La crème reste ensuite telle quelle jusqu'au lendemain, puis elle est barattée et le beurre est malaxé et emballé par un personnel inexpérimenté, sans être salé. Le petit lait est généralement rendu aux livreurs de lait. L'utilisation des produits secondaires du lait est d'ailleurs l'un des points laissant le plus à désirer. Le lait est généralement payé aux fournisseurs à raison de 3 1-2 à 4 1-2 kreutzer le litre; la recherche de la proportion de matière grasse est encore presque inconnue.

Il existe quelques laiteries qui écrèment leur lait en commun et livrent la crème à des entreprises qui la transforment en beurre dans des beurreries centrales.

La plus grande de ces entreprises est la Société précitée Hungaria. Elle a pour principe de recueillir la crème des Sociétés coopératives existantes, puis de transformer cette crème en beurre dans des " Centrales ", établies en des points appropriés et de vendre le produit obtenu surtout dans le commerce d'exportation. La Hungaria fournit souvent aux nouvelles entreprises les ustensiles nécessaires: écrémeuses Alfa a main, réfrigérant, pompes à crème, boîtes pour le transport, etc. Ces objets lui sont remboursés par versements mensuels. Les fournisseurs de crème doivent fournir une caution pour plusieurs années. Leur crème leur est payée d'après sa teneur en matière grasse mesurée journellement avec un appareil Gerber. Le prix convenu du pour cent de matière grasse est de 2,3 heller. La Centrale supporte les frais de transport par chemin de fer ; le petit lait n'est pas rendu.

Les instructions nécessaires sont faites par un entrepreneur pour le compte des fournisseurs, qui, quelquefois, s'organisent à cet effet, en Sociétés coopératives, écrèment eux-mêmes et livrent la crème à l'entrepreneur.

Le produit est souvent défectueux faute de refroidissement de la crème au sortir de l'écrémeuse.

Afin de réduire les frais d'exploitation on s'efforce, à la Centrale, de traiter les plus fortes quantités possibles de crème, et pour cela on accepte le lait de Sociétés coopératives éloignées qui ne livrent la crème que tous les deux ou trois jours, ce qui ne peut que nuire à la qualité du beurre.

Les Centrales de la Hungaria doivent rayonner sur tout le pays. Trop souvent leur installation est défectueuse, et quoique des machines à froid aient été installées dans certains cas, une économie mal entendue a empêché qu'elles répondent complètement à leur destination. Les locaux laissent enfin beaucoup à désirer.

La production journalière de ces Centrales varie entre 4, 5 et 6 quintaux métriques par jour et ne pourrait guère être augmentée.

Les directeurs de centrales sont souvent jeunes et manquent d'expérience. Outre le directeur, le personnel d'un de ces établissements comprend : un comptable, un chef beurrier, un mécanicien, un chauffeur et cinq à six ouvriers.

Le beurre est préparé généralement en morceaux de 1-8, 1-4 et 1-2 kilogramme. Il ne peut être considéré comme de première qualité, vu l'alimentation défectueuse des animaux et surtout le manque de soins signalé plus haut dans la livrai-




# AUX MARCHANDS DE TABACS

Si vous voulez augmenter votre clientèle, ou si vous voulez la retenir,

# NOS MARQUES DE TABACS

## A FUMER ET A CHIQUER

contribueront puissamment à ces résultats, tout en vous donnant de bons et substantiels profits. Ce qui a fait notre succès fera votre succès : la qualité toujours égale, la fabrication soignée, et les prix rémunérateurs pour le commerce, et avantageux pour le client. Essayez-donc nos marques spéciales :

**ROSE QUESNEL,** Tabac à fumer, en pouches ⅕, se détaille à 10 cts.

**POKER,** Mélange Canadien et Virginie, Cut Plug, doux, en 1/12, se détaille à 5 cts.

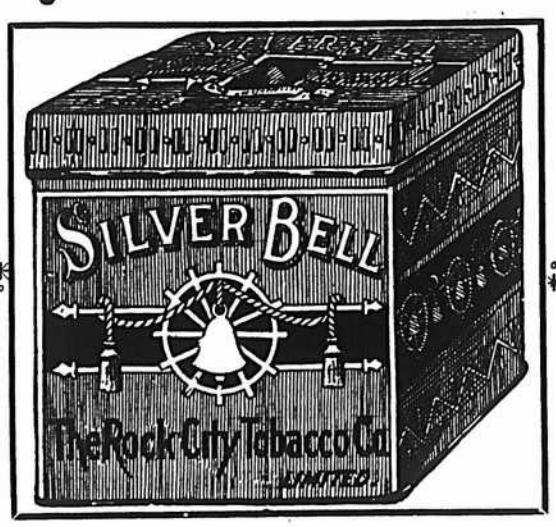
**LONG TOM,** Mélange Canadien et Virginie, Long Cut, en 1/12, se détaille à 5 cts.

**GOLD BELL,** Bon tabac à chiquer, en torquettes.

**SILVER BELL,** Tabac à fumer, composé des meilleures variétés de tabacs Canadiens, en boîtes de ferblanc de ⅕, se détaille à 10 cts.

# The Rock City Tobacco Co., Québec, P. Q.

DEMANDEZ
PRIX ET
ECHANTILLONS.




**FABRICANTS DE TABACS DE TOUTES SORTES.**

son de la crème et sa préparation. Le beurre hongrois a une extraordinaire consistance de suif.

Outre l'organisation dépendant de l'Hungaria, il existe encore un certain nombre d'entreprises qui reçoivent le lait des producteurs, l'écrèment et barattent elles-mêmes la crème ou livrent à leur tour cette dernière à d'autres entreprises. De grands propriétaires ont établi des beurreries sur leurs terres, lesquelles travaillent seulement le lait pour leurs propres besoins ou doivent, avec le temps rassembler le lait des localités voisines et le baratter. Un nombre limité d'entreprises privées s'occupent encore de la préparation de diverses sortes de fromages: Roquefort, Emmenthal, Trappe, Gervais, etc.

En résumé, l'industrie laitière hongroise présente une grande activité, et vu les conditions favorables du sol et du climat, elle pourrait, avec un développement rationnel, concurrencer celle des autres pays sur les marchés du monde; mais ce développement n'est pas près de se produire.

La production hongroise de beurre a principalement en vue le commerce d'exportation, pour lequel il ne peut être question que de produits de première qualité, les autres ne pouvant lutter contre les droits de douane, frais de transport, etc. On a vu que cette condition ne peut être remplie par les Sociétés coopératives isolées, en raison du peu d'importance de ces entreprises qui ne permet pas de faire les dépenses d'amélioration nécessaires. La Hungaria est mieux placée que les autres sous ce rapport, encore faudrait-il qu'elle reçut des fournisseurs de crème un meilleur produit; mais ce ne sera pas de sitôt, car au point de vue de l'exiguité de leurs exploitations, ces fournisseurs sont dans les mêmes conditions que ceux qui barattent eux-mêmes.

Cette situation provient de ce qu'on a voulu de prime abord développer l'industrie laitière, sans relever au préalable tat économique des paysans, au point de vue de la production de la matière première, et l'expérience a coûté cher.

Depuis quelque temps, des Sociétés coopératives ou des propriétaires entendus se préoccupent de confier la direction de leur entreprise à des hommes compétents. Des producteurs, livrant leur crème à une beurrerie, se demandent s'il ne serait pas plus avantageux pour eux de la baratter, et cela pourrait devenir dangereux pour la Hungaria.

On peut se demander si une émancipation des Sociétés coopératives leur serait profitable. La réponse serait sûrement affirmative si les agglomérations rurales, se trouvant dans des conditions de voisinage favorables, se réunissaient en grandes Sociétés coopératives établies sur le modèle avec participation des associés aux bénéfices comme aux pertes. Mais en Hongrie leur organisation est différente. Tous les fournisseurs de lait ne sont pas membres de la même Société. Un magnat grand propriétaire ne pourrait se résoudre à être le collègue [illegible] des difficultés surgissent, en outre, de la question des nationalités; de là, vient le peu d'importance des entreprises, à l'exception des Centrales, de la Hungaria et de quelques grandes laiteries en Hongrie et en Transylvanie.

L'industrie laitière hongroise ne pourra, d'après ce qui précède, concurrencer sérieusement celle des autres pays que lorsqu'on aura trouvé le moyen de rendre possible la réunion, dans une action commune réellement coopérative, des agglomérations rurales qui s'y prêtent, sans avoir égard ni aux nationalités, ni au rang social des intéressés.

---

### L'Empois Chinois

Le secret de la popularité de *l'Empois Chinois* est dans le choix de l'amidon qui entre dans sa préparation, de sa fabrication elle-même et des ingrédients spéciaux pour le glaçage. Le Moulin Ocean qui fabrique *l'Empois Chinois* suffit actuellement au commandes mais tout juste et avec la vogue croissante de ce produit il va falloir bien vite augmenter la capacité de production — ce qui, du reste, est un bon signe.

---

Soyez de votre temps: Rejetez les tabilité qui vous prennent votre temps et employez le sytème des livrets à coupons vieilles méthodes de routine de comp-d'Allison. Lisez, dans ce numéro-ci, l'annonce de la Allison Coupon Company et si vous n'avez pas reçu un échantillon de son livret, écrivez pour lui en demander un.

---

La Berlin Felt Boot Co., de Berlin, Ont., est en train d'installer une nouvelle manufacture de feutre, en outre de son déjà vaste établissement. La nouvelle bâtisse à 200 x 60 pieds de dimension.

L'intention de la Compagnie est de mettre sur le marché plusieurs articles nouveaux dans la ligne des feutres.

---

### Cadeaux gratuits

A cette saison de l'année, il faut songer aux cadeaux à distribuer, les fêtes approchent. Le Moulin Océan dans le but de pousser la vente de son excellente Poudre à Pâte " Ocean ", distribuera de jolis cadeaux avec chaque caisse de Poudre à Pâte Ocean. Pour plus amples informations, écrivez à M. O. Lefebvre, propriétaire, 109, rue Mont-Royal, Montréal.

---

MM. Daly & Morin, 32 rue St Sulpice, Montréal, nous rapportent une grande activité dans leurs affaires. Les voyageurs de la maison sont sur la route avec un assortiment complet d'échantillons de pinceaux, brosses, balais, pôles, stores, etc. Ces lignes diverses méritent l'attention des marchands, les marchandises sont de toute première qualité et marquées à des prix laissant de beaux profits aux détaillants.

### UN NOUVEAU POIVRE

On sait que de toutes les épices qui entrent dans notre consommation journalière, le poivre est une de celles qui coûtent le plus cher et sur laquelle portent le plus volontiers la fraude et la sophistication.

L'annonce de l'importation d'une espèce nouvelle, et possédant tous les caractères d'un poivre de première qualité, devient donc intéressante à ce multiple point de vue.

Or, dans un mémoire très documenté, le docteur Barillé signale les qualités d'un poivre nouveau importé récemment du cercle de Kissi, situé dans la Haute-Guinée.

---

### L'HUILE DE MAIS

Dans le rapport qu'il vient d'adresser à son gouvernement, le consul général d'Autriche-Hongrie, à New-York, signale l'importance croissante de la fabrication de l'huile de maïs.

Ce produit qui, par sa couleur, son goût et ses propriétés particulières, se prête aux coupages avec l'huile d'olive, et sert à des falsifications, est devenu un objet d'exportation considérable.

Les premières expéditions à l'étranger datent de 1898.

A cette époque, les Etats-Unis en ont exporté 2,646,560 gallons; en 1901, ce mouvement s'est élevé à 5,267,071 gallons d'une valeur totale d'environ 10 millions de francs.

---

### Beau catalogue de fourrures

La maison J. Arthur Paquet de Québec vient de publier un catalogue tout à fait à la hauteur de sa réputation de chic et d'élégance.

Le catalogue est illustré de nombreuses figures permettant aux clients que cette maison possède un peu partout de faire leur choix sans dérangement aucun, tant les gravures sont bien faites et tant l'impression en est claire, nette, soignée.

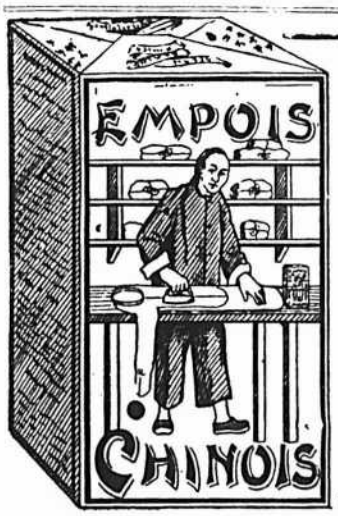
Il y a des modèles pour toutes les bourses: mais il n'y a que des formes de bon goût.

Dans le domaine de la mode des fourrures, une maison de l'importance de la maison J. Arthur Paquet, commande l'attention.

Le choix des fourrures et leur assortiment sont confiés à des experts et les prix calculés de manière à donner toujours au client satisfaction et valeur supérieure pour le prix.

Pour la fourrure, la prudence veut, du reste, qu'on ne s'adresse qu'aux maisons de tout premier ordre, si l'on veut avoir satisfaction absolue.

Ce catalogue sera accueilli avec faveur par tous les clients de la maison. La symbolique feuille d'érable encadrée des médailles d'or, d'argent et de bronze qui se détache sur le fond sombre du couvert rappellera aux canadiens qu'il n'est pas nécessaire d'aller à l'étranger pour y chercher le beau et le bon. Nos félicitations à la maison J. Arthur Paquet.




# Cadeaux Gratuits pour les Fêtes

Nous désirons, en présence de l'accueil si favorable fait à notre **Poudre à Pâte " Ocean "** par les consommateurs, en activer la vente, et, dans ce but, nous avons décidé d'offrir—d'ici aux Fêtes—de magnifiques cadeaux avec chaque caisse de **Poudre à Pâte " Ocean "**.

Toute information fournie sur demande. Ne négligez pas

## L'EMPOIS CHINOIS

Il donne satisfaction à la clientèle la plus difficile : donne du linge blanc et un glaçage parfait et il est économique tout à la fois.

## MOULIN OCEAN

**O. LEFEBVRE, Propriétaire**

**109, Rue Mont-Royal, MONTREAL**

---




**Les Confitures, Gelées et Marmelades de**

## UPTON

Constituent un placement sûr. Elles vous donneront safisfaction à vous et à vos clients.

**ROSE & LAFLAMME**

Agents de vente pour l'Est

**400 Rue St-Paul, - - MONTREAL**

---




## Les Confitures, Gelées et Marmelades de Graham

sont bien connues dans tout le Dominion comme les **types de la qualité.**

Quand vous donnerez une commande essayez-les.

**Agent: W. S. SILCOCK, P.O.B. 1085, MONTREAL.**

## Canada Preserving Co

**HAMILTON**

---

## Des milliers de clients satisfaits !

PENSEZ-Y MAINTENANT. Pensez à cette exceptionnellement satisfaisante conclusion :—**Tous contents!**

**CETTE VENTE DES**

# Conserves de Viande de Clark

a été établie et augmente d'une manière soutenue parcequ'elles possèdent une valeur et un mérite exceptionnels.

**Nous préparons 60 variétés de produits.**

---

## Agence Mercantile de Sprague

**DE MONTREAL**

**Président: Hon. ROBT. MACKAY**

**Capital: - $100,000**

Nous avons les méthodes les plus approuvées et les plus modernes pour retrouver les débiteurs et collecter les comptes.

Si vous désirez convertir en argent comptant vos vieux comptes arriérés, écrivez-nous.

Références et témoignages fournis sur demande.

BUREAU:

**Merchants Bank Chambers, - - - MONTREAL**

---

## Les SUCRES sont Bon Marché

**Et les meilleurs sont les meilleurs marché**

**DEMANDEZ ET VOYEZ A CE QU'ON VOUS LIVRE**

L'Extra Granulé de *Redpath*

Et autres grades de raffinés qui sont de la plus haute qualité.

## The Canada Sugar Refining Co.

**MONTREAL** **LIMITED**

---

## La Pureté et l'Excellence du COWAN

Cacao Hygiénique et Perfection de Chocolat Queen's Dessert,
Royal Navy et Perfection de . . .
Glaçages de . . . . . .
Barres de Chocolat à la Creme,
Gingembre au Chocolat,
Wafers, etc., et
le fameux mélange de **Café** de . .

En font les produits les plus populaires pour tous les épiciers.

**THE COWAN CO., LIMITED, - - TORONTO**

# MAISON FONDÉE EN 1842

## NOUS REPRESENTONS, AU CANADA, LES MAISONS SUIVANTES :

| | |
|---|---|
| **Gonzalez, Staub & Co.** | Cognacs de choix et Fine Champagne. |
| **Boulestin & Cie,** Cognac, | Cognacs Supérieurs, de Choix. |
| **C. Pluchon & Cie,** Cognac, | Très bons Cognacs avec marques spéciales. |
| **B. Liet & Fils,** Cognac, | Très bons Cognacs, de toute qualité. |
| **J. Prunier & Cie,** Cognac, | Cognac de Choix, de toute grandeur. |
| **P. Hoppe,** Schiedam, | Distillateur du célèbre genièvre " Night Cap ". Qualité insurpassable. |
| **P. Hoppe,** Amsterdam, | Distillerie de liqueurs fines de Hollande, en bouteilles de fantaisie. |
| **Dubonnet,** Paris, | Manufacturier du meilleur et du célèbre apéritif " Quinquina ". La rage des cafés Parisiens et Allemands. |
| **E. Martinazzi & Co.,** Turin, Italie, | Un des plus grands distillateurs de " Vermouth Italien ", bouteilles lettrées. |
| **Vichy Liqueurs,** Paris, | Propriétaires et distributeurs de la fameuse liqueur digestive, aux sels naturels de Vichy, hautement recommandée par les médecins. |
| **Comte Castellane,** Paris, Epernay, | Propriétaire des grands crûs de Champagne de choix. |
| **James Ainslie & Co,** Leith, Ecosse, | Grands distillateurs et exportateurs des célèbres marques de Whisky Ecossais " Glenlion ". Pourvoyeurs de la marine royale. |
| **James L. Denman & Co, Ltd.,** GLASGOW. | Propriétaires de la marque " Big Ben ". Fournisseurs au Parlement, Chambre des Communes. |
| **Dandicolle & Gaudin, Limitée,** PARIS, BORDEAUX et LONDRES, | Empaqueteurs et exportateurs de produits alimentaires de haute qualité : Pois, Haricots, Artichauts, Asperges, Champignons, Pâtés de Foie Gras, en verres et en boites de ferblanc, aussi : Cerises au Marasquin, Vins Clarets, Liqueurs, Fruits à l'eau-de-vie, etc. |
| **Brusson Jeune,** VILLEMUR, Haute Garonne, France. | Un des plus grands et des meilleurs manufacturiers de Pâtes Alimentaires. La qualité est unique, les pâtes sont manufacturées avec le meilleur blé dur de Russie " Tangarock ". Capacité journalière : 44,000 livres. |
| GREENBANK WORKS, **The United Alkali Co., Ltd.** ST. HELENS, Angleterre, | Les plus grands manufacturiers de Lessive, marques " Cœur Rouge " et " Greenbank ". Potasse et Chlorure de Chaux, Désinfectant. |
| **The Williams Bros. Co.** DETROIT, E. U. | Manufacturiers et empaqueteurs des célèbres condiments : Moutarde, Sauces, Gelées et Confitures, Fèves au Lard Waldorf, reconnus pour les meilleurs à cause de leur bonne qualité et leur bas prix. |

Proprétaires des célèbres marques enregistrées de

**Thés Japon "CASTOR" "HIBOU" "FAUCON".**

Distributeurs de

**Thés Noirs de Ceylan marque "ABEILLE".**

## DEMANDEZ CES MARCHANDISES

Nous recommandons à nos clients et amis toutes ces marques qui sont les meilleures. Elles se vendent dans tout le Dominion du Canada. Nos prix sont toujours attrayants. Nous sommes vendeurs. Expédions promptement.

# L. CHAPUT, FILS & Cie

**EPICIERS EN GROS,**
**Importateurs de Thés, Cafés, Vins et Liqueurs,**

# MONTREAL

# NOS PRIX COURANTS, PARTIE I

Nos prix courants sont revisés chaque semaine. Ces prix nous sont fournis pour être publiés, par les meilleures maisons dans chaque ligne; ils sont pour les qualités et les quantités qui ont cours ordinaire dans les transactions entre le marchand de gros et le marchand en détail, aux termes et avec l'escompte ordinaire. Lorsqu'il y a un escompte spécial, il en est fait mention. On peut généralement acheter à meilleur marché en prenant de fortes quantités et au comptant.

PRIX COURANTS.—MONTREAL, 6 NOVEMBRE 1902.

## Articles divers.

| | | | |
|---|---|---|---|
| Bouchons communs | gr. | 0 18 | 0 30 |
| Briques à couteaux | doz. | 0 25 | 0 30 |
| Brûleurs pour lampes | | | |
| No. 1 | doz. | 0 00 | 0 75 |
| No. 2 | " | 0 00 | 1 00 |
| No. 3 | " | 0 00 | 0 70 |
| Cire vierge | " | 0 25 | 0 26 |
| Coton à attacher | " | 0 15 | 0 21 |
| Chandelles suif | lb. | 0 00 | 0 09 |
| " paraffine | " | 0 10½ | 0 11½ |
| " London Sperm | " | 0 09¾ | 0 10¾ |
| " Stéarine | " | 0 13¼ | 0 14¼ |
| Epingles à linge, bte. 5 gr. | | 0 00 | 0 65 |
| | | 3 fils. | 6 fils. |
| Ficelles, 30 pieds | | 0 40 | 0 75 |
| " 40 " | | 0 55 | 0 85 |
| " 48 " | | 0 65 | 1 00 |
| " 60 " | | 0 80 | 1 35 |
| " 72 " | | 0 95 | 1 60 |
| " 100 " | | 1 25 | 2 00 |
| Lessis concentré, com | dz | 0 00 | 0 37½ |
| " pur | " | 0 70 | 0 90 |
| Mèches à lampes No. 1 | | 0 11 | 0 13 |
| " No. 2 | | 0 14 | 0 16 |
| " No. 3 | | 0 09 | 0 11 |
| Miel rouge coulé | lb. | 0 06 | 0 00 |
| " blanc " | " | 0 06 | 0 07 |
| " rouge en gateaux | " | 0 00 | 0 00 |
| " blanc " | " | 0 09 | 0 10 |
| Sirop d'érable en qrts | lb. | 0 05 | 0 05½ |
| " en canistre | | 0 60 | 0 65 |
| Sucre d'érable pts pains | lb. | 0 07½ | 0 08½ |
| " vieux | | 0 00 | 0 00 |

## Conserves alimentaires

*Légumes.*

| | | | |
|---|---|---|---|
| Asperges 4 lbs | dz. | 0 00 | 4 50 |
| Baked Beans 3 lbs | " | 1 00 | 1 10 |
| Blé d'Inde, 2 lbs | " | 0 80 | 0 87½ |
| Champignons | bte. | 0 15 | 0 24 |
| Citrouilles 3 lbs | dz. | 0 00 | 0 90 |
| Haricots verts | " | 0 77½ | 0 85 |
| ves, Pints | " | 3 75 | 5 00 |
| ½ Pints | " | 2 90 | 3 60 |
| en quart, gallon | | 0 00 | 1 50 |
| Petits pois français | bte. | 0 09 | 0 11 |
| " " mi fins | " | 0 11½ | 0 12½ |
| " fins | " | 0 13½ | 0 14 |
| " extra fins | " | 0 15 | 0 16 |
| " surfins | " | 0 00 | 0 00 |
| Pois canadiens 2 lbs | dz. | 0 85 | 1 20 |
| Tomates | " | 1 50 | 1 75 |
| Truffes | " | 4 80 | 5 00 |

*Fruits.*

| | | | |
|---|---|---|---|
| Ananas 2 et 2½ lbs | dz. | 0 00 | 2 20 |
| Bluets 2 | " | 1 10 | 1 15 |
| Cerises 2 | " | 1 95 | 2 15 |
| Fraises 2 | " | 1 50 | 1 70 |
| " 3 | " | 0 00 | 0 00 |
| Framboises 2 | " | 1 45 | 1 60 |
| Pêches 2 | " | 0 00 | 1 75 |
| " 3 | " | 0 00 | 2 60 |
| Poires 2 | " | 0 00 | 1 65 |
| " 3 | " | 1 95 | 2 10 |
| Pommes gal | " | 2 95 | 3 00 |
| " 3 lbs | " | 0 00 | 1 00 |
| Prunes vertes 2 | " | 0 00 | 1 45 |
| " bleues 2 | " | 1 25 | 1 35 |

*Poissons.*

| | | | |
|---|---|---|---|
| Anchois | dz. | 3 25 | 0 00 |
| Anchois à l'huile | " | 3 25 | 4 50 |
| Clams 1 lb | " | 1 25 | 1 35 |
| Harengs marinés | " | 0 00 | 1 45 |
| Harengs aux Tomates | " | 1 40 | 1 50 |
| Homards, boite haute | " | 3 12½ | 3 20 |
| " " plate | " | 3 65 | 3 75 |
| Huitres, 1 lb | dz. | 1 25 | 1 40 |
| " 2 " | " | 2 25 | 2 70 |
| Maquereau | " | 0 95 | 1 00 |
| Sardines Canadiennes, cse | | 3 75 | 4 00 |
| Sardines ¼ françaises, bte. | | 0 08 | 0 25 |
| " ½ " | " | 0 17 | 0 35 |
| Saumon rouge (Sockeye) boite haute | dz. | 1 45 | 1 0 |
| " " plate | " | 1 60 | 1 65 |
| " rose (Cohoes) | dz. | 0 95 | 1 05 |
| " du printemps, | " | 1 25 | 1 40 |
| Smelts (Eperlans) | " | 0 00 | 0 00 |

*Viandes en conserves.*

| | | | |
|---|---|---|---|
| Corned Beef, bte 1 lb | dz. | 1 55 | 1 60 |
| " " 2 " | " | 2 75 | 3 00 |
| " " 6 " | " | 8 50 | 11 30 |
| " " 14 " | " | 18 00 | 25 30 |
| Lang. de porc, " 1 " | dz. | 2 75 | 4 10 |
| " " 2 " | " | 5 50 | 7 85 |
| " bœuf " 1½ lb | " | | 9 35 |
| " " 2 " | " | 7 50 | 10 95 |
| " " 3 " | " | | 13 40 |
| English Brawn 1 lb | " | 1 40 | 1 65 |
| Bœuf (chipped dried) | " | | 2 75 |
| Dinde, bte 1 lb | " | 2 20 | 2 40 |
| Pâtés de foie gras | " | 3 00 | 8 00 |
| Pieds de cochon, bte 1½ lb | " | 2 10 | 2 40 |
| Poulets, " 1 lb | " | 2 20 | 2 40 |

## Drogues et Produits Chimiques

| | | | |
|---|---|---|---|
| Acide carbol.que | lb. | 0 30 | 0 40 |
| " citrique | " | 0 50 | 0 55 |
| " oxalique | " | 0 08 | 0 10 |
| " tartrique | " | 0 33 | 0 35 |
| Aloës du Cap | " | 0 14 | 0 15 |
| Alun | " | 0 01½ | 0 03 |
| Bicarbonate de Soude, brl. | | 2 00 | 2 25 |
| Bichrom. de potasse | lb. | 0 10 | 0 12 |
| Bleu (carré) | " | 0 10 | 0 16 |
| Borax raffiné | " | 0 05 | 0 07 |
| Bromure de potasse | " | 0 55 | 0 60 |
| Camphre américain | " | 0 80 | 0 90 |
| " anglais | " | 0 85 | 0 95 |
| Cendres de soude | " | 0 01½ | 0 02 |
| Chlorure de chaux | " | 0 02¼ | 0 04 |
| " de potasse | " | 0 23 | 0 25 |
| Couperose, 100 lbs | | 0 70 | 1 00 |
| Crême de tartre | lb | 0 20 | 0 22 |
| Extrait de Campêche | " | 0 10 | 0 11 |
| " en paquets | " | 0 12 | 0 14 |
| Gelatine en feuilles | " | 0 35 | 0 60 |
| Glucose | " | 0 03⅛ | 0 03⅜ |
| Glycérine | " | 0 17 | 0 20 |
| Gomme arabique | lb | 0 40 | 1 25 |
| Gomme épinette | " | 0 00 | 0 25 |
| Gomme Shellac | " | 0 18 | 0 25 |
| Indigo Bengale | " | 1 50 | 1 75 |
| " Madras | " | 0 60 | 0 80 |
| Iodure de potasse | " | 4 00 | 4 25 |
| Opium | " | 4 50 | 4 75 |
| Phosphore | " | 0 50 | 0 75 |
| Pourpre de Paris | " | 0 09 | 0 10 |
| Résine (280 lbs) | | 2 75 | 5 00 |
| Salpêtre | lb | 0 05 | 0 07½ |
| Sels d'Epsom, 100 lbs | | 1 50 | 3 00 |
| Soda caustique 60° | lbs | 0 00 | 2 50 |
| " " 70° | " | 0 00 | 2 75 |
| " à laver | " | 0 70 | 0 90 |
| " à pâte | brl. | 2 00 | 2 50 |
| Soufre poudre | lb. | 0 01⅝ | 0 02¼ |
| " bâtons | " | 0 02 | 0 03 |
| " rock, sacs, 100 lbs | | 2 00 | 3 00 |
| Strychnine | oz. | 0 90 | 1 00 |
| Sulfate de cuivre | lb. | 0 06 | 0 07 |
| Sulfate de morphine | " | 1 90 | 2 00 |
| " de quinine | oz. | 0 40 | 0 45 |
| Sumac | tonne. | 60 00 | 70 00 |
| Vert de Paris | lb. | 0 16¾ | 0 18½ |

## Epices pures.

| | | | |
|---|---|---|---|
| Allspice, moulu | lb. | 0 12 | 0 15 |
| Cannelle moulue | " | 0 15 | 0 18 |
| " en nattes | " | 0 12 | 0 14 |
| Clous de girofle moulu | " | 0 18 | 0 20 |
| " " ronds | " | 0 12½ | 0 14 |
| Anis | " | 0 07 | 0 08 |
| Gingembre moulu | " | 0 10 | 0 22 |
| " racines | " | 0 10 | 0 20 |
| Macis moulu | " | 0 90 | 1 00 |
| Mixed Spice moulu 1 oz | " | 0 00 | 0 45 |
| Muscade blanchie | " | 0 40 | 0 50 |
| " non blanchie | " | 0 50 | 0 60 |
| Piment (clous ronds) | " | 0 10 | 0 12 |
| Poivre blanc, rond | " | 0 00 | 0 26½ |
| " moulu | " | 0 25 | 0 28 |
| " noir, rond | " | 0 15 | 0 17 |
| " moulu | " | 0 16 | 0 18 |
| " de Cayenne | " | 0 22 | 0 30 |
| Whole Pickle Spice | lb. | 0 15 | 0 20 |

## Fruits Secs.

| | | | |
|---|---|---|---|
| Abricot Calif | lb. | 0 10¼ | 0 11¼ |
| Amandes Tarragone | " | 0 12½ | 0 13 |
| " Valence écalées | " | 0 29 | 0 30 |
| Amand. amères écaléesl | b | 0 00 | 0 45½ |
| " écalées Jordan | " | 0 40 | 0 42 |
| Dattes en boites | " | 0 04½ | 0 05 |
| Figues sèches en boites | " | 0 00 | 0 00 |
| " " en mattes | " | 0 00 | 0 00 |
| Nectarines Californie | " | 0 00 | 0 00 |
| Avelines | lb. | 0 10 | 0 10½ |
| Noix Marbot | " | 0 00 | 0 00 |
| " Couronne | " | 0 00 | 0 00 |
| " Grenoble | " | 0 11½ | 0 12 |
| " " écalées | " | 0 23 | 0 24 |
| Noix du Brésil | " | 0 13 | 0 14 |
| Noix Pecanes poli | " | 0 17 | 0 18½ |
| Peanuts rôtis | " | 0 08 | 0 13 |
| Pêches Californie | " | 0 09¼ | 0 10 |
| Poires " | " | 0 00 | 0 10 |
| Pommes séchées | " | 0 00 | 0 00 |
| Pommes évaporées | " | 0 07 | 0 07 |
| Pruneaux Bordeaux | " | 0 00 | 0 00 |
| " Bosnie | " | 0 00 | 0 00 |
| " Californie | " | 0 05½ | 0 08 |
| Raisins Calif. 2 cour | " | 0 00 | 0 00 |
| " " paq. 1 lb | " | 0 09¾ | 0 10 |
| " " 4 cour | " | 0 00 | 0 00⅛ |
| Corinthe Provincials | " | 0 05¼ | 0 05 |
| " Filiatras | " | 0 05½ | 0 06 |
| " Patras | " | 0 00 | 0 00 |
| " Vostizas | " | 0 00 | 0 00 |


Il n'y a pas de Meilleures ... **Gommes à Macher**

Il ne s'en vend pas, dans le monde entier, de meilleures que les

# Tutti Frutti d'Adams

PRIX: $1.00 LA BOITE DE 36 BARRES DETAILLÉES A 5 CENTS

Avec pot et tasse, un joli plat opale 8 pcs de diamètre, couteau à tarte argent, cuiller à fruits, pot à crème ou sucrier, 25 cents extra par boite

Nous avons aussi :

PEPSIN TUTTI FRUTTI D'ADAMS, à 75c. la boite de 23 paquets de 5 cts.

Nous avons aussi :

SAPPOTA GUM d'ADAMS, à 90c. la bte de 150 pcs de 1c.
YANKEE DANDY d'ADAMS, à 70c. la bte de 101 pcs à 1c.

ET LA

# Red Jacket de Britten

PRIX: 75c. LA BOITE DE 115 MORCEAUX A 1 Cent.

Avec lettre d'amour en Anglais ou Français Une prime dans chaque boite.

Nous avons aussi :

HAVANA FRUIT DE BRITTEN, à 80c. la boite de 36 barres à 5c.
KOLA NUT DE BRITTEN, à 60 cts la boite de 20 paquets de 5 c.

Nous avons aussi :

BASEBALL DE BRITTEN, à 70c. les 100 pièces, 1 pied de long, à 1c.
GOMME D'EPINETTE UNION JACK DE BRITTEN, 60c. la boite de 100 pièces à 1c.

**N'en manquez pas la vente !**

THE AMERICAN CHICLE CO., TORONTO, Ont.

| | | |
|---|---|---|
| Malay. London Layers bte | 0 00 | 0 00 |
| " Connoisseur Cluster " | 0 00 | 0 00 |
| Royal Buckingham Cluster..... " | 0 00 | 0 00 |
| Excelsior Windsor Cluster. | 0 00 | 0 00 |
| Sultana.....lb. | 0 08½ | 0 10 |
| Valence off Stalk..... " | 0 00 | 0 00 |
| " fine off Stalk., " | 0 07 | 0 07½ |
| " Selected..... " | 0 07¾ | 0 08½ |
| " layers..... " | 0 07¾ | 0 08¾ |

## Grains et Farines.

GRAINS

| | | |
|---|---|---|
| Blé roux d'hiver Can. No 2. | 0 00 | 0 00 |
| Blé blanc d'hiver Can. No 2. | 0 00 | 0 00 |
| Blé du Manitoba No 1 dur... | 0 77 | 0 80 |
| " " No 2 " | 0 75 | 0 78 |
| Blé du Nord No 1..... | 0 76 | 0 77 |
| Avoine blanche No 2..... | 0 00 | 0 35½ |
| Orge No 2,.....48 lbs. | 0 00 | 0 00 |
| " à moulée.... " | 0 46 | 0 47 |
| Pois No 2 ordinaire, 60lbs... | 0 77 | 0 78 |
| Sarrasin, 48 " ... | 0 56 | 0 57 |
| Seigle. 56 " ... | 0 55 | 0 56 |
| Blé d'inde canadien..... | 0 00 | 0 00 |
| " américain..... | 0 68 | 0 70 |

FARINES.

| | | |
|---|---|---|
| Patente d'hiver..... | 3 80 | 4 00 |
| Patente du printemps..... | 3 90 | 4 00 |
| Straight roller ..... | 3 60 | 3 65 |
| Forte de boulanger..... | 0 00 | 3 80 |
| Forte du Manitoba, secondes | 0 00 | 3 40 |
| Farine de blé d'inde sac. | 1 50 | 1 55 |

FARINES D'AVOINE.

| | | |
|---|---|---|
| Avoine roulée baril..... | 4 15 | 4 30 |
| " " sac..... | 2 05 | 2 10 |

ISSUES DE BLE

| | | |
|---|---|---|
| Son d'Ontario, au char, ton | 16 00 | 17 00 |
| " de Manitoba " " | 00 00 | 17 00 |
| Gru de Manitoba.....char | 19 00 | 20 00 |
| " d'Ontario..... " | 20 00 | 21 00 |
| Moulée ..... " | 24 00 | 25 00 |

## Huiles et graisses.

HUILES.

| | | |
|---|---|---|
| Huile de morue, T. N., gal. | 0 37½ à 0 | 42½ |
| " loup-marin raffi.. " | 0 55 | 0 65 |
| " paille..... " | 0 40 | 0 50 |
| Huile de lard, extra gal. | 0 75 | 0 85 |
| " " No 1. " | 0 65 | 0 75 |
| " d'olive de table. " | 2 00 | 2 25 |
| " d'olive p. mach.. " | 1 00 | 1 10 |
| " à salade..... " | 0 95 | 1 00 |
| " d'olive à lampion " | 2 00 | 2 50 |
| " de spermaceti.... " | 1 30 | 1 50 |
| " de marsouin..... " | 0 50 | 0 60 |
| " de pétrole, par quart. | 0 00 | 0 16 |
| Acmé Imperial.....gal. | 0 00 | 0 17½ |
| Huile Américaine par quart: | | |
| Acmé Supérieur..... " | 0 00 | 0 19 |
| Pratt's Astral..... " | 0 00 | 0 20 |
| Huile de foie de m. Nor. gal | 1 75 | 2 00 |
| " " T.N. " | 1 40 | 1 60 |
| " de castor "E. I." lb. | 0 07¾ | 0 08½ |
| " " franç. qrt. lb. | 0 09½ | 0 10 |
| " " " case. | 0 11 | 0 12 |

## Liqueurs et spiritueux.

*Rhum.*

| | | |
|---|---|---|
| Jamaique..... | 4 45 | 6 35 |

*Whisky Canadien au gallon, en lots d'un ou plusieurs barils de 40 gallons (pas de demi-barils) d'une sorte ou assortis.*

| | |
|---|---|
| Gooderham & Worts 65 O. P ..... | 4 50 |
| Hiram Walker & Sons " ..... | 4 50 |
| J. P. Wiser & Son " ..... | 4 49 |
| J. E. Seagram " ..... | 4 49 |
| H. Corby " ..... | 4 49 |
| Gooderham & Worts 50 O. P..... | 4 10 |
| Hiram Walker & Sons " ..... | 4 10 |
| J. P. Wiser & Son " ..... | 4 09 |
| J. E. Seagram " ..... | 4 09 |
| H. Corby " ..... | 4 09 |
| Rye Gooderham & Worts..... | 2 20 |
| " Hiram Walker & Sons..... | 2 20 |
| " J. P. Wiser & Son..... | 2 19 |
| " J. E. Seagram..... | 2 19 |
| " H. Corby..... | 2 19 |
| Imperial Walker & Sons..... | 2 90 |
| Canadian Club Walker & Sons..... | 3 60 |

Pour quantité moindre qu'un quart d'origine mais pas moins de 20 gallons:

| | | |
|---|---|---|
| 65 O. P..... .....le gall. | 4 55 | |
| 50 O. P..... " | 4 15 | |
| Rye..... | 2 25 | |

Au-dessous de 20 gallons

| | |
|---|---|
| 65° O. P.....le gallon | 4 60 |
| 50° O. P..... " | 4 20 |
| Rye..... " | 2 30 |

Pour quantité moindre qu'un baril ou un barillet d'origine:

| | |
|---|---|
| Imperial Whisky.....le gallon | 3 10 |
| Canadian Club..... " | 3 80 |

F. O. B. Montreal, 30 jours net ou 1 o|o 10 jours; fret payé pour quantité d'un quartet au-dessus.

*Pour le Whisky à 50° O. P., 5c de moins par gallon, F. O. B. Montréal, pour l'île de Montréal.*

*Rye Canadien à la caisse.*

| | |
|---|---|
| Walker's Impérial.....quarts | 7 50 |
| " .....16 flasks | 8 00 |
| " .....32 " | 8 50 |
| Walker' Canadian Club....quarts | 9 00 |
| " ..16 flasks | 9 50 |
| " ..32 " | 10 00 |
| Gooderham & Worts 1891 1 à 4 c. | 6 75 |
| Seagram 1896 (Star brand.) quarts | 6 50 |
| " No 83..... " | 8 75 |
| Corby I. X. L..... | 7 00 |
| Purity, qts..... | 6 50 |
| " 32 flasks ..... | 7 50 |
| Canadian, qts..... | 5 00 |
| " 32 flasks ..... | 6 00 |

F. O. B. Montreal, 30 jours net ou 1 o|o 10 jours

## Mélasses. Au gallon.

| | |
|---|---|
| Barbades tonne..... | 0 24 | 0 25 |
| " tierce et qt..... | 0 00 |
| " demi quart..... | 0 00 |
| " au char ton..... | 0 00 |
| " " tierce..... | 0 00 |
| " " ½ qt..... | 0 00 |
| Porto Rico, choix, tonne.. ..... | 0 00 |
| " tierce et quart. .... | 0 00 |
| " ordinaire, tonne.... | 0 00 |

## Pâtes et denrées alimentaires.

| | | |
|---|---|---|
| Macaroni importé.....lb | 0 08 | 0 10½ |
| Vermicelle " ..... " | 0 08 | 0 10½ |
| Lait concentré.....dz | 1 50 | 1 90 |
| Pois à soupe, 60 lbs..... | 0 00 | 1 20 |
| Blé d'inde à soupe, sac 98 lbs..... | | 2 75 |
| Fèves minot 60 lbs..... | 2 15 | 2 25 |
| Sagou, lb..... | 0 04 | 0 04½ |
| Tapioca, lb..... | 0 03¼ | 0 03½ |
| Pot Barley sac 98 lbs..... | | 2 15 |
| quart 196 lbs.. | | 4 50 |
| Pearl Barley ½ qt 98 lbsla lb. | | 4½ 5 |
| Farine d'avoine roulée qt..... | | 4 90 |
| " " " sac..... | | 2 40 |

## Poissons.

| | | |
|---|---|---|
| Harengs Shore.....brl. | 0 00 | 5 00 |
| " .....½ " | 0 00 | 3 00 |
| " Labrador .... " | 5 25 | 5 50 |
| " " ..½ " | 0 00 | 0 00 |
| " Cap Breton .. " | 0 00 | 0 00 |
| " " ½ " | 0 00 | 2 75 |
| " fumés,.....boîte | 0 14 | 0 15 |
| Morue sèche.....lb. | 0 00 | 0 00 |
| " verte No 1, qt.... | 5 50 | 6 00 |
| " No 1 large qt.... " | 0 00 | 0 00 |
| " No 1 draft..... " | 0 00 | 0 00 |
| " désossée paquet, lb | 0 00 | 0 06½ |
| " pelée, caisse 100 lbs | 0 00 | 5 00 |
| Truite des lacs, brl 100 lbs | 0 00 | 5 50 |
| Poisson blanc, " " | 0 00 | 0 00 |
| Saumon C. A.....½ qrt. | 0 00 | 0 00 |
| " ..... 1 " | 0 00 | 0 00 |
| Saumon Labrador.. 1 " | 0 00 | 0 00 |
| " " ½ " | 0 00 | 7 00 |

## Riz

| | Sac. ½ Sac. | Pch. ½ Pc |
|---|---|---|
| B. 1 @ 9 sacs | 3 02½ 3 07½ | 3 12½ 3 17½ |
| B. 10 et plus " | 2 92½ 2 97½ | 3 02½ 3 07½ |
| C.C. 10c. de moins par sac que le B | | |
| Patna imp., 224 lbs. lb. | 0 04½ | 0 04½ |
| Riz Japon.....lb | 0 00 | 0 05 |

## Salaisons, Saindoux, etc

| | | |
|---|---|---|
| Lard Can. Sh't Cut Messqt... .... | 00 00 |
| " Jones désossé (30)..... | 00 00 |
| " Armour moyen, désossé (50\|60)..... | 27 75 |
| " Armour désossé (30\|40)..... | 28 75 |
| Jambons.....lb. | 0 12½ | 00 14½ |
| Lard fumé..... " | 0 11½ | 00 15½ |

*Saindoux*

| | | |
|---|---|---|
| Pur de panne en seaux .. | 2 25 | 2 32½ |
| Canistres de 10 lbs....lb. | 0 11⅝ | 0 12 |
| " 5 " .... " | 0 11¾ | 0 12⅛ |
| " 3 " .... " | 0 11⅞ | 0 12¼ |
| Composé, en seaux..... | 0 00 | 1 90 |
| Canistres de 10 lbs....lb. | 0 00 | 0 09⅝ |
| " 5 " .... " | 0 00 | 0 09¾ |
| " 3 " .... " | 0 00 | 0 97⅛ |

## Sol.

| | | |
|---|---|---|
| e l fin, quart, 3 lbs..... | 0 00 | 2 65 |
| " " 5 " ..... | 2 60 | 2 70 |
| " " 7 " ..... | 2 50 | 2 60 |
| " ¼ sac 56 " ..... | 0 00 | 0 35 |
| " sac 2 cwts..... | 0 00 | 1 20 |
| " gros, sac livré en ville | 0 47½ | 0 50½ |

## Sirops.

| | | |
|---|---|---|
| Perfection.....lb. | 0 03 | 0 03¼ |
| " s. 25 lbs. seau. | 0 00 | 1 10 |
| " seau 3 gall. " | 0 00 | 1 60 |
| Sirop Redpath tins 2 lbs. | 0 00 | 0 09 |
| " " 8 " | 0 00 | 0 35 |

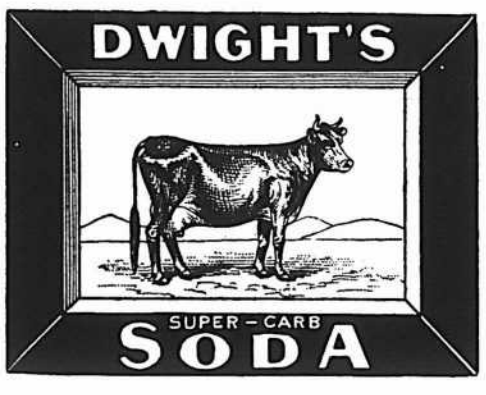
## Sucres.

(Prix aux 100 lbs.)

| | |
|---|---|
| Jaunes bruts (Barbade).. | $0 03⅝ | 0 03¾ |
| Phœnix ..... | 3 60 |
| Cream..... | 3 55 |
| Bright Coffee..... | 3 50 |
| Bright Yellow..... | 3 50 |
| No 3 Yellow..... | 3 45 |
| No 2 Yellow..... | 3 25 |
| No 1 Yellow..... | 3 15 |
| Extra ground.....qts. | 4 20 |
| " .....bte. | 4 45 |
| " .....½ " | 4 55 |
| Paris Lumps.....qts. | 4 30 |
| " .....½ " | 4 50 |
| " .....bte. | 4 30 |
| " .....½ " | 4 40 |
| Powdered.....qts. | 4 00 |
| " .....bte. | 4 25 |
| Extra granulé .....qts. | 3 80 |
| ..... .....½ " | 3 95 |

## Vernis.

| | | |
|---|---|---|
| Vernis à harnais.....gal. | 0 00 | 1 80 |
| " " ..... dz. | 1 10 | 1 20 |
| " à tuyaux.....gal | 0 00 | 0 90 |


# Votre bonne renommée

exige que vous teniez les marchandises les plus pures que vous puissiez acheter — surtout dans les articles pour consommation. En fait de Sodas à Pâte — celui qui est reconnu comme l'étalon pour force et pureté, est le

# DWIGHT'S COW BRAND

SODA A PATE DWIGHT, MARQUE DE LA VACHE

EN VENTE chez TOUS LES EPICIERS EN GROS

Tous les Epiciers et Marchands de première classe devraient vendre les Marques...

## "L. & S." ET "IMPERIAL"

De Jambons fumés, Bacon anglais pour déjeuner, Backs, Saindoux, Etc.

**LONG CLEAR BACON,** nouvellement préparé, exempt de moisissure, poids léger ou moyen.

Ecrivez ou télégraphiez-nous pour prix en caisses ou lots de chars.

# Fowler's Canadian Company, Limited

Empaqueteurs et Exportateurs de Porcs, HAMILTON, CANADA

# NOS PRIX COURANTS, PARTIE II

Dans cette seconde partie sont comprises uniquement les marques spéciales de marchandises dont les maisons, indiquées en caractères noirs, ont l'agence ou la représentation directe au Canada, ou que ces maisons manufacturent elles-mêmes.
Des prix indiqués le sont d'après les derniers renseignements fournis par les agents, représentants ou manufacturiers.

PRIX COURANTS—MONTREAL, 6 NOVEMBRE 1902

### American Chicle Co
TORONTO

Gommes à mâcher, marques régulières

| | |
|---|---|
| Adam's Tutti Frutti, 36 barres à 5c | 1 00 |
| Avec pot et tasse, un joli plat opale 8 pcs de diamètre, couteau à tarte argent, cuiller à fruits, pot à crème ou sucrier, 25c extra par boîte. | |
| Adam's Pepsin Tutti Frutti, 23 paquets de 5c | 0 75 |
| " Yankee Dandy, 10 pièces 1c | 0 70 |
| " Sappota Gum, 150 pièces 1c | 0 90 |
| Dr Seeman's Original Pepsin Gum, 20 paquets de 5c | 0 60 |
| White's Yucatan Gum, 20 pqts de 5c | 0 60 |
| White's Red Robin, 100 pièces 1c avec la bonne aventure sur chaque enveloppe | 0 60 |
| Globe Fruit, 36 barres de 5c, 6 parfums | 0 80 |
| " Pepsin, 20 paquets de 5c | 080 |
| Britten's Havana Fruit, 36 barres 5c | 080 |
| " Red Jacket, lettre d'amour, français ou anglais, une prime dans chaque boîte, 115 pièces de 1c | 0 75 |
| " Kola Nut 20 paquets de 5c. | 0 60 |
| " " 60 " de 5c. boîte à dessus en verre | 1 80 |
| " Base Ball, 1 pied de long, 100 pièces de 1c | 0 70 |
| " Large Heart or Globe Paraffin Gum, 100 pièces de 1c | 0 70 |
| " Big Five Paraffin Gum, 115 pièces de 5c | 0 75 |
| " Gomme d'Epinette Union Jack, 100 pièces de 1c | 0 60 |
| Bocal de verre, Tutti Frutti or Pepsin 115 barres de 5c | 3 75 |

### American Tobacco Co of Canada
MONTREAL

| *Cigarettes* | le 1000 |
|---|---|
| Richmond Straight Cut | $12 00 |
| Sweet Caporal | 8 50 |
| Athlete | 8 50 |
| Old Judge | 8 50 |
| New Light (tout tabac) | 8 50 |
| Derby | 6 30 |
| Old Gold | 6 30 |
| Prince | 5 50 |
| Sweet Sixteen | 5 50 |
| Dardanelles (Turques) | 12 50 |
| Yildiz (Turques) | 15 00 |
| *Tabacs à cigarettes* | *la livre* |
| Puritan, 1-12s | $1 00 |
| B C No 1, 1-12s | 1 00 |
| Sweet Caporal, 1-13s | 1 15 |
| *Tabacs coupés* | |
| Old Chum, 10s | 82 |
| Puritan, 1-11s | 85 |
| " Meerschaum " 10s | 0 80 |
| Lord Stanley, bte 1-2 | 1 05 |
| Athlete Mixture, bte 1-2. 1-4 | 1 35 |
| Old Fashioned, cut plug | 90 |
| Old Gold 12's | 95 |
| Seal of North Carolina 12's | 95 |
| Duke's Mixture | 82 |
| Virginity | 1 25 |
| Old Virginia bte 1 lb et ½ | 75 |
| *Tabacs en plugs* | *la livre* |
| Ritchie's Derby Smoking, Solace | $0 63 |
| Ritchie's Old Virginia, Twist | 70 |
| Old Virginia, Solace | 70 |

### Succursale L. Larue, Jr.
MONTREAL

| *Tabacs à fumer, coupé* | |
|---|---|
| Comfort | 24 |
| Trappeur | 24 |
| Zouave | 30 |
| Horseshoe Cut Solace, (cut plug) ½ lb avec pipe | 40 |
| Horseshoe Cut Solace, 1-10 | 40 |
| Brown Shag, 1-8 | 30 |
| Le Petit Bleu, 1-12 | 48 |
| Gold Block Cut, sacs 1-12 | 48 |
| Mon Ami | 60 |
| Gold Cross, rouge et Quesnel | 50 |
| Red Cross, Rouge et Quesnel, 1-10 | 38 |
| O. K | bte 6s 47 |
| *Tabacs à chiquer* | |
| Spun Roll | 60 |
| Chocolate Fine Cut | 60 |

### Empire Tobacco Co
MONTREAL

| *Tabacs à chiquer* | *la livre* |
|---|---|
| Bobs | $0 36 |
| Currency | 39 |
| Old Fox | 39 |
| Snowshoe | 43 |
| Pay Roll | 44 |
| *Tabacs à fumer* | |
| Empire | 39 |
| Rosebud | 44 |
| Royal Oak | 52 |
| Something Good | 48 |
| Amber, 8s | 56 |

### Joliette Tobacco Co

| *Tabacs à chiquer* | *la livre* |
|---|---|
| Club | $0 37 |
| Atlas | 39 |
| Universal | 39 |
| Anchor | 37 |
| Favorite Twist | 38 |
| *Tabacs à fumer* | |
| Sirdar | 46 |
| Welcome | 36 |

### Boivin, Wilson & Cie
MONTREAL

| | La doz. qts | pts |
|---|---|---|
| *Bière de Bass* | | |
| Read Bros. Dog's Head | 2 60 | 1 65 |
| *Porter Guinness' Stout.* | | |
| Read Bros. Dogs'Head | 2 60 | 1 65 |
| *Clarets et Sauternes Faure Frères.* | | |
| | La caisse | |
| Côtes | qts 3 50 | |
| Bon-Ton | " 4 00 | |
| Floirac | " 4 50 | |
| Medoc | " 5 00 | |
| Margaux | " 5 50 | |
| St. Julien | " 6 00 | |
| Pontet Canet | " 6 50 | |
| Chat, Gruaud Larose | " 12 00 | |
| Sauternes | " 4 50 | |
| Leon Pinaud Claret | " 2 50 | |
| Côtes | gal. 1 00 | |
| *Champagne* | | |
| Vve A. Devaux | qts 15.00, pts 16 00 | |
| *Cognacs.* | *La caisse.* | |
| E. Puet, * | qts 9 50 | |
| " ** | " 10 75 | |
| " XXX | " 12 50 | |
| " V.O | " 14 50 | |
| " V.O.P | " 15 25 | |
| " V.S.O.P | " 16 25 | |
| " V.V.S.O.P | " 20 25 | |
| " 1860 | " 24 25 | |
| " 1850 | " 26 25 | |
| " 1840 | " 30 00 | |
| J. Boriane XXX | " 7 00 | |
| D'Angely XXX | " 6 75 | |
| E. Puet Au gal. | 4 00 à 7 00 | |
| J. Boriane " | 3 75 à 4 75 | |
| *Eaux minérales.* | *La caisse.* | |
| St-Galmier (source Badoit) | 6 00 | |
| Vichy Célestins, Grande Grille | 10 00 | |
| " Hopital, Hauterive | 10 00 | |
| Vichy St-Louis | 8 00 | |
| " Principale | 7 00 | |
| Rubinat, Sources Serre, 50 bts | 9 50 | |
| *Gins.* | *La caisse* | |
| Honey Suckle, cruchons verre | 8 00 | |
| " " " pierre ½ gal. | 15 00 | |
| *Gin de Berthierville.* | *La caisse.* | |
| Melchers Croix Rouge, cses rouges. | 11 25 | |
| " " " vertes. | 5 85 | |
| " " violettes (2 doz). | 5 00 | |
| *Gin Old Tom.* | *La caisse.* | |
| Club Old Tom | 6 75 | |
| Wilson | 5 75 | |
| Colonial London Dry | 6 75 | |
| Old Tom Au gal. | 2 00 à 3 00 | |
| *Liqueurs Frédéric Mugnier, Dijon, France.* | *la caisse.* | |
| Crême de Menthe verte | 11 00 | |
| Curaçao | 12 50 | |
| Cherry B'dy | 10 50 | |
| Cacao l'Hara à la Vanille | 12 50 | |
| Marasquin | 13 00 | |
| Kirsch *** | 11 00 | |
| Prunelle de Bourgogne | 12 50 | |
| Crême de Framboise | 12 25 | |
| Fine Bourgogne 12 lit | 18 00 | |
| Crême de Cassis | 11 00 | |
| Absinthe Ed. Pernod | 15 00 | |
| Fine Bernard | 15 00 | |
| Grenadine | 7 50 | |
| Anisette | 10 50 | |
| Kumel | 10 00 | |
| Grand Marnier qts 15.00 | pts 16 00 | |
| Bigarreaux qts 900 | pts 5 00 | |
| *Rye Whiskey.* | *La caisse* | |
| Monopole—1893 | qts 6 50 | |
| " " 16 flasks | 7 00 | |
| " " 32 " | 7 50 | |
| " " 24 " | 7 50 | |
| " " 48 " | 8 50 | |
| " " au gallon | 3 00 | |
| *Vermouths.* | *Qts* | |
| Noilly Prat | 7 00 | |
| Cte Chasalette & Co | 6 50 | |
| Amer Picon | Litre 10 50 | |
| *Vins d'Oporto, Robertson Bros.* | *La caisse.* | |
| No 1 -Medal Port | 15 00 | |
| " | 12 00 | |
| Navorita Oporto | 7 50 | |
| Au gallon | de 2 00 à 6 50 | |


VOICI LA SAISON DU

# MINCE MEAT

Il n'y a pas de meilleur moyen, pour un épicier, d'en profiter qu'en donnant à ses clients l'exquis Mince Meat de **T. A. LYTLE.**

Il est fabriqué avec les meilleures viandes fraîches et les fruits de choix. Il donne plus que de la satisfaction à ceux qui en achètent.

**En seaux de pulpe de 5 lbs.**
**En tinettes de 7, 14, 28 et 60 lbs.**

Demandez les prix à votre fournisseur de gros, ou écrivez directement.

## T. A. LYTLE & CO.

LES PLUS GRANDS MANUFACTURIERS DE MARINADES DE HAUTE VALEUR

124-128 Richmond St. West, - TORONTO.

ETABLIS EN 1852

# Les PRODUITS de GILLETT

**SONT LES MEILLEURS !**

Poudre à Pâte Impériale,
Lessive parfumée de Gillett,
Le Soda Magique à Pâte,
Les Cristaux à laver de Gillett,
La Poudre à Pâte Magique,
Le Bleu Mammouth de Gillett,
Le Levain Royal en pains,
La Crême de Tartre de Gillett.

## E. W. GILLETT COMPANY LIMITED

London, Eng. **TORONTO, ONT.** Chicago, Ill.

*Sherries Robertson Bros.* *La caisse.*

| | |
|---|---|
| Amontillado | 15 00 |
| Manzanilla | 12 00 |
| Oloroso | 7 50 |
| Robertson Bros. gall | 1 75 à 7 50 |
| Levert et Schudel " | 1 25 |

*Vin de messe.* *Au gallon.*

| | |
|---|---|
| Auguste Gely "Puritas" | 1 10 |

*Vins toniques.* *Qts*

| | |
|---|---|
| Vin St-Michel cse | 8 50 |
| Vin Vial doz | 12 50 |

*Whiskey Ecossais.* *La caisse.*

| | |
|---|---|
| J. & R. Harvey R.O.S | 12 50 |
| " Fits-James | 10 00 |
| " Hunting Stewart | 9 00 |
| " Jubilee | 8 50 |
| " Old Scotch | 7 50 |
| Alex. McAlpine | 7 00 |
| Strathspey | 6 50 |
| Peter Dawson Perfection | 9 50 |
| Spécial | 10 25 |
| Extra Spécial | 11 50 |
| Liqueur | 12 25 |
| Old Curio | 14 50 |
| John Berg Royal Lochnagar | 9 50 |
| " " " | 10 00 |
| J. & R. Harvey gall | 3 65 à 5 50 |
| Melrose Drover & Co " | 3 75 à 6 00 |

*Whiskeys Irlandais.* *La caisse.*

| | |
|---|---|
| Henry Thomson | 9 00 |
| " St-Kevin | 7 50 |
| " Kilkenny | 6 50 |

*Rhum.*

| | |
|---|---|
| Black Joe qts 7 50 pts | 8 50 |

**Brodie & Harvie**—MONTREAL

*Farines préparées*

| | | |
|---|---|---|
| Farine préparée, Brodie | | |
| " | Red, 6 lbs | 2 40 |
| " | " 3 " | 1 25 |
| " | superb 6 " | 2 30 |
| " | " 3 " | 1 20 |
| " | Crescent 6 " | 2 10 |
| " | " 3 " | 1 10 |




**Borden's Condensed Milk Co.**

NEW-YORK

Gail Borden, Eagle Brand, 4 doz à la caisse..... 6 50
per doz..... 1 65

Gold Seal 4 doz à la caisse... 5 10
per doz..... 1 30




Borden's Peerless Brand Evaporated Cream.
per cse..... 4 75

Family size,
per doz..... 1 20

Toutes les marques ci-dessus garanties.

**The Canada Preserving Co**

HAMILTON ET MONTREAL

(W. S. Silcock, P.O.B. 1085, Montréal)

| | |
|---|---|
| Marmelade de Graham, | |
| Verres de 1 lb. la doz | 1 00 |
| Seaux de 14 lbs. la lb | 0 07 |
| Jams de Graham. Tous fruits. | |
| Verres de 1 lb. la doz | 1 00 |
| Seaux de 5, 7, 14 et 30 lbs. la lb | 0 07 |
| Gelées de Graham. Tous fruits. | |
| Verres de 1 lb. la doz | 1 00 |
| Seaux de 7, 14 et 30 lbs. la lb | 0 06¾ |
| Mince Meat de Graham. | |
| Seaux de 7, 14 et 30 lbs. la lb | 0 08 |

**L. Chaput, Fils & Cie**—Montréal

| *Articles divers.* | la doz |
|---|---|
| Lessive Greenbank, solide. | 0 65 |
| " Red Heart, poudre. | 0 65 |
| " " " tins 12 oz | 0 90 |
| Chlorure de Chaux Greenbank ¼s. | 0 45 |
| Chlorure de Chaux Greenbank ½s. | 0 70 |
| Chlorure de Chaux Greenbank 1 lb. | 1 20 |

| *Cafés moulus ou rôtis.* | *La lb.* |
|---|---|
| Owl No 10 | 0 32 |
| " " 20 | 0 31 |
| " " 30 | 0 30 |
| " " 40 | 0 27 |
| " " 50 | 0 22½ |
| Café Hibou Maracaibo | 0 18 |
| Spécial | 0 15 |

*Dandicolle & Gaudin Ltd.*

| | |
|---|---|
| Asperges françaises btes ferblanc | 2 90 |
| Asperges françaises sous verre | 4 80 |
| Champignons choix la cse | 14 50 |
| " extra " | 18 00 |
| " surchoix " | 20 00 |
| " sous verre la doz | 4 00 |
| Pois moyens la cse | 9 00 |
| " mi-fins " | 10 50 |
| " extra fins " | 14 50 |
| " sur extra fins " | 18 00 |
| " extra fins, sous verre. la doz | 2 50 |

*P. M. Loubrie, Bordeaux.*

| | |
|---|---|
| Pois moyens | 9 00 |
| Pois mi-fins | 11 00 |
| Pois fins | 12 50 |
| Pois extra fins | 15 00 |

*Sardines Dandicolle & Gaudin Ltd.*

| | |
|---|---|
| Royan à la Bordelaise la cse | 12 75 |
| " " Vatel " | 13 00 |
| Cordons bleus ¼s. " | 12 75 |
| Réduites sans arêtes Am ¼s. " | 18 00 |
| " " " ¼ ord. " | 12 00 |
| Thon à la Bordelaise " | 13 00 |

*Sardine.*

| | |
|---|---|
| Marie Elizabeth | 9 50 |
| 5 O. P. S | 9 00 |
| L'Inimitable avec clefs | 8 00 |

*Patés de foie gras Dandicolle & Gaudin Ltd.*

| | |
|---|---|
| ¼s la doz | 6 00 |
| ½ " | 9 00 |

*Huile d'Olive.* *La caisse*

| | |
|---|---|
| Dandicolle & Gaudin, Lion qts | 5 25 |
| " " pts | 3 00 |
| " " ½ pts | 1 65 |
| " " litre | 7 50 |

*Brandies.* *La caisse.*

| | |
|---|---|
| Gonzales qts | 8 75 |
| Gonzales * " | 11 00 |
| " * * * " | 13 50 |
| " V. S. O " | 16 00 |
| " V. S. O. P. " | 18 50 |
| Gonzalez Sup. champ " | 22 00 |
| " 24 flaks | 10 00 |
| " 48 " | 10 90 |
| Hulot qts | 6 75 |
| " pts | 7 75 |
| " 24 flasks | 8 00 |
| " 48 " | 8 50 |
| " 48 ¼ btles | 9 00 |
| Boulestin * qts | 11 50 |
| " pts | 12 00 |
| " 24 flasks | 11 50 |
| " 48 " | 12 75 |
| " V. S. O. P. qts | 20 00 |
| " V. V. S. O. P. " | 28 00 |

5 caisses assorties, 25c de moins.

| | |
|---|---|
| Dervos qts | 7 25 |
| Pluchon " | 6 00 |
| Almg Riche *** | 6 00 |
| Derby & Co | 6 00 |

*Gin P. Hope. Schiedam "Night Cap."* *La caisse.*

| | |
|---|---|
| Caisses Vertes | 5 50 |
| " Bleues | 5 75 |
| " Rouges | 10 75 |
| " Jaunes | 10 90 |
| " Poney 1 doz | 2 45 |
| " 48 ¼ btles | 7 25 |

5 caisses assorties, 10c de moins.

*Whiskey Ecossais.* *La caisse.*

| | |
|---|---|
| O'Gilvie Scotch 30 o/o qrts | 6 50 |
| Imp Round 3 o/o " | 10 90 |
| "Ainslie" Highland Dew | 6 75 |
| " " 24 fls | 7 75 |
| " Loch Venacher | 8 25 |
| " Carte Jaune | 9 00 |
| " Carte Blanche | 9 75 |
| " Extra | 10 50 |
| " Extra Special | 12 50 |
| " Yellow Label, Imp. qts | 13 50 |
| Clynelish, 8 years old ord. " | 13 50 |
| Champion qts | 7 50 |
| " pts | 8 50 |
| " Imp. qts | 10 75 |
| Duc de Cambridge qts | 12 00 |
| Big Ben " | 10 75 |
| Ainslie 24 fls gallon | 10 25 |

*Dubonnet.* *la caisse.*

| | |
|---|---|
| Fameux Apéritif litres | 12 00 |
| " " ½ " | 12 50 |

*Oporto* en bouteilles. *la caisse.*

| | |
|---|---|
| Commendador | 15 00 |
| Sup. Old Port | 11 50 |
| Old Port | 10 00 |

*Lagrima Christi*, de Pasquale Scala, le seul et vrai vin. *la caisse.*

| | |
|---|---|
| Rouge qts | 5 75 |
| " pts | 6 50 |
| Blanc qts | 8 50 |
| Blanc pts | 9 25 |

*Sherry* en bouteilles. *la caisse.*

| | |
|---|---|
| Emperador | 15 00 |
| Manzanilla | 11 00 |
| Amontellado | 14 00 |
| Vino de Pasto | 9 00 |

*Sauternes* Dandicolle & Gaudin Ltd. *la caisse.*

| | |
|---|---|
| Château du Roc qrts | 3 00 |
| " " pts | 3 77 |
| Ordinaire qrts | 2 40 |
| " pts | 3 00 |
| Audinet & Buhan qrts | 3 75 |
| " pts | 4 75 |

*Rhum*, Dandicolle et Gaudin Ltd. *la caisse*

| | |
|---|---|
| Lion qrts | 7 50 |
| " pts | 9 50 |
| " ½ pts | 10 50 |

6 caisses, 25c de moins

| | |
|---|---|
| Saint-Marc qrts | 8 75 |
| Royal qrts | 10 25 |

*Marinades Williams Bros & Charbonneau.*

| | |
|---|---|
| Imp. round qrts (Sour) | 3 45 |

5 caisses, 10c de moins.

| | |
|---|---|
| Octogon sweet mixed O tagon qrts | 3 60 |
| " " Gherkins | 3 60 |
| " Sour mixed | 3 45 |


# Produits VICHY

**De la Compagnie Fermière des**

## Eaux Minérales Naturelles

**SOURCES DE L'ETAT**

**VICHY-CELESTINS,** **VICHY-GRANDE GRILLE,**
**VICHY-HOPITAL,** **VICHY-HAUTERIVE.**

**PASTILLES VICHY-ETAT**

Préparées avec les sels extraits des eaux de Vichy,
Parfumées à la Menthe, au Citron et à la Vanille.

**SELS VICHY-ETAT**

Pour préparer l'eau de Vichy artificielle.

**COMPRIMES de VICHY-FEDIT**

Préparés avec les sels extraits des eaux de Vichy.

# BOIVIN, WILSON & CIE

**Seuls Agents au Canada.** **520 Rue Saint-Paul, MONTREAL.** 2

| | |
|---|---|
| Octogon Sour Gherkins | 3 45 |
| " Onions | 3 60 |
| " Chow Chow | 3 45 |
| mp. Oct. p | 2 30 |
| Hexagon 10 oz | 1 37½ |

*Clarets A. Lacoste fils.*

| | | |
|---|---|---|
| St-Julien | qts | 2 50 |
| " | pts | 3 00 |
| Medoc | qts | 2 75 |
| " | pts | 2 25 |

**L. Gaudin & Cie.**

| | | |
|---|---|---|
| St. Estephe | qts | 3 00 |
| " | pts | 3 50 |
| Catsup Mad. Jones ½ | pts | 1 10 |
| " " | pts | 1 55 |
| " Waldorf ord. | pts | 1 45 |
| " " impl | pts | 1 75 |
| Montarde W B & C | | 1 25 |

*Thés du Javon*

| Extra choisi du mois de mai : | La lb |
|---|---|
| Castor No A 1 nouvelle récolte | 36 |
| " No 2 | 33 |
| " No 3 " | 30 |
| Hibou No 1 | 34 |
| Owl Chop. No 100 | 20 |
| Owl Chop No 200 | 21½ |

Moyen et ordinaire de mai et juin :

| | |
|---|---|
| Moulu (Dust) | 5 à 6½ |
| Siftings | 6½ à 8½ |
| Fannings | 8½ à 10 |

*Thés verts de Chine.—Caisse—la lb*

| | |
|---|---|
| Pea Leaf, ordinaire | 16 |

*Thes noirs de Chine* — *La lb.*

| | |
|---|---|
| Formosa Oolong (Le Pin) bte 20 lbs. | 35 |
| Pekoé Orange Parfumé " " | 35 |
| Paklin Congou extra choix | 30 |
| " " choix | 25 |
| " " moyen | 20 |
| " " ordinaire | 10½ à 11 |
| Pecco Congou | 20 à 25 |
| Packlum " | 15 à 20 |
| Panyong " | 14 à 18 |
| Saryumes | 08½ à 09 |
| Ceylan Pekoe | 13 à 18 |
| " Orange Pekoe | 18 à 25 |

*Thés des Indes.* — *La lb.*

| | |
|---|---|
| Pekoe Souchong | 13 à 17 |

*Thés de Ceylan.* — *La lb*

| | |
|---|---|
| Ceylan Pekoe Souchong | 12 à 14 |
| " " | 15 77 |
| " Orange Pekoe | 17 20 |
| Ceylan Flowery Pekoe | 20 à 30 |
| " Golden Tipped | 30 35 |
| Blends "Fancytins" No 2, 10 lbs | 35 |
| " " " No 2, 30 " | 32½ |
| " " " No 2, 60 " | 20 |
| " " " No 1, 10 " | 27 |
| " " " No 1, 30 " | 24 |
| " " " No 1, 60 " | 22 |

*Thés purs de Ceylan.*

Hibou, marque "Owl Chop" boites 6 0 lbs 100 paquets ½ lb. et 10 paquet 1 lb.

| | La lb. |
|---|---|
| No 5 Etiquette Rouge (Flowery Pekoe) | 18 |
| No 10 Etiquette Verte (Flowery Pekoe) | 28 |
| No 15 Etiquette Argentée (Golden Tipped | 34 |
| No 20 Etiquette Jaune (Choice Golden Tipped Pekoe) | 38 |
| No 30 Etiquette d'Or (Extra Choice Golden Tipped Pekoe) | 47 |

*Thés Ceylon Vert.*

| | |
|---|---|
| No 1 Hchst | 18 |
| No 2 " | 20 |

*Thés de Ceylan*, en paquets de ¼ lb. et 1 lb. boites assorties de 40 lbs. (Marque l'Abeille)

| | |
|---|---|
| Golden Tipped Pekoe, Etiquette Rouge | 38 |
| No 8 Flowery Pekoe. Etiquette Verte | 30 |

*Thés des Indes*

| | |
|---|---|
| Indian Pekoe Souchong | 13 à 14 |
| " " | 13½ 20 |
| " Golden Tipped Pekoe | 20 35 |

**Wm Clark, Montréal**

*Conserves.*

| | | |
|---|---|---|
| Compressed Corned Beef | 1s. la dz. | $1 50 |
| " " | 2s. " | 2 65 |
| " " | 6s. " | 7 95 |
| " " | 14s. " | 18 50 |
| Ready Lunch Beef | 1s. " | 1 50 |
| Ready Lunch Beef | 2s. " | 2 65 |
| Geneva Sausage | 1s. " | 1 65 |
| " | 2s. " | 3 00 |
| Cambridge " | 1s. " | 1 43 |
| " " | 2s. " | 2 75 |
| English Brawn | 1s. " | 1 55 |
| " " | 2s. " | 2 75 |
| Boneless Pigs Feet | 1s. " | 1 55 |
| " " | 2s. " | 2 75 |
| Sliced Smoked Beef | ½s. " | 1 50 |
| " " | 1s. " | 2 65 |
| Roast Beef | 1s. " | 1 65 |
| " " | 2s. " | 3 00 |
| Pork & Beans with sauce | 1s. " | 0 55 |
| " " | 2s. " | 0 85 |
| Pork & Beans with Sauce, | 3s. la ds. | 1 10 |
| " Plain | 1s. " | 0 50 |
| " " | 2s. " | 0 80 |
| " " | 3s. " | 1 00 |
| Wild Duck Patés | ½s. " | 1 10 |
| Partridge " | ½s. " | 1 10 |
| Chicken Patés | ½s. la doz | 1 10 |
| Veal & Ham " | ½s. " | 1 10 |
| Ox. Tongue (Whole) | 1½s. " | 7 15 |
| " " | 2s. " | 7 70 |
| " " | 2½s. " | 8 25 |
| Lunch Tongue | 1s. " | 3 00 |
| Lunch Tongue | 2s. la doz | 6 00 |
| Imperial plum pudding | " | 1 00 |

*Soupes concentrées.*

Mulligatawney, Vegetable, Kidney, Ox Tail, Mock Turtle, Chicken, Pea, Julienne, Consomme, Tomato, (Bean Pure) $1 00 doz.

| | | |
|---|---|---|
| Pork & Beans with Chili Sauce | 1s. la ds. | 0 75 |
| " | 3s. " | 1 05 |

*Potted Meats* ⅛s.

Ham, Game, Hare, Chicken, Turkey, Wild Duck, Tongue, Beef — la ds. .50

| | | |
|---|---|---|
| Chicken Ham & Tongue | ½s. la doz. | 1 00 |

*Soupes.*

Mulligatawny, Chicken, Ox Tail, Kidney, Tomato, Vegetable, Julienne, Mock Turtle, Consomme, Pea

| | | |
|---|---|---|
| | Pints. la doz. | 1 00 |
| | Quarts. la doz. | 2 20 |

*Mince Meat.*

Tins fermées hermétiquement.

| | |
|---|---|
| 1s | 1 00 |
| 2s | 1 92 |
| 3s | 2 86 |
| 4s | 3 85 |
| 5s | 4 84 |
| Minced Callops 2s | 2 60 |
| Jelleid Hocks 2s | 2 65 |
| Cooked Tripe 1s | 1 10 |
| Lunch Ham 1s | 1 93 |
| " " 2s | 3 40 |
| Tongue Lunch 1s | la doz 2 55 |
| Sausage Meat 1s | " 1 55 |
| " " 2s | " 2 80 |
| Smoked Geneva Sausage ½s | " 1 00 |

**F. Coursol, Montréal** *la doz*

| | |
|---|---|
| La Peptonine | 2 40 |

**The Cowan Chocolate Co**
TORONTO ET MONTREAL

*Cacaos.*

| | | |
|---|---|---|
| Hygiénique, 4 ds., tins | ½ lb. | ds. 3 75 |
| " " | ¼ lb. | " 2 25 |
| " " | 5 lbs. | lb. 0 55 |
| Perfection, " | ½ lb. | doz 3 00 |
| Essence cacao sucré. | ½ lb. | doz 2 25 |
| Imperial Dutch 4 doz bts. | ¼ | lb 0 90 |
| Chocolate powder btes 10, 15, 30 lbs | | 0 25 |
| Cacao Soluble btes 10, 15, 30 lbs | | " 0 20 |
| Cocoa Nibs | | " 0 35 |
| " Shells | | " 0 05 |

*Chocolats.*

| | | |
|---|---|---|
| Diamond. Bts 12 lbs | ¼ et ½ | lb 0 25 |
| " " | 8s | " 0 28 |
| French Diamond Bts 12 lbs, 6s. | | " 0 21 |
| Queen's dessert, " | ¼ et ½ | " 0 40 |
| " " | 6s | " 0 42 |
| Parisien, morc. à 5c. Bts 12 lbs, | | lb. 0 30 |
| Royal Navy, ¼ et ½. | | " 0 30 |
| Rock sucré | | 0 30 |
| Batons à 1c | | la gr 1 00 |
| Caracas pur, btes 12 lbs ½ | | lb 0 40 |
| Perfection " | ½ et ¼ | " 0 30 |

*Confections Cowan.*

| | | |
|---|---|---|
| Cream Bars, gds 6 à la bte. | doz btes | 2 25 |
| " " pts 6 | " " | 1 35 |
| " " gds 60 | " la bte | 1 80 |
| " " pts 60 | " | 1 10 |
| Chocolate Ginger btes 1 lb | doz | 4 00 |
| Chocolate Ginger btes ½ lb | doz | 2 25 |
| " " Crystallisé btes 1 lb | | " 4 00 |
| Chocolate Ginger Crystalise btes ½ lb | | " 2 25 |
| Chocolate Wafers btes ½ | lb | " 2 25 |
| " " " ¼ | " | " 1 30 |

*Icings.* — *La doz.*

| | | |
|---|---|---|
| Chocolate Icing paquet 1 | lb | 1 75 |
| " " " ½ | " | 1 00 |
| Pearl Pink Icing " | 1 " | 1 75 |
| " " " ½ | " | 1 00 |
| White Icing " | 1 " | 1 75 |
| " " " ½ | " | 1 00 |
| Lemon C Icin " | 1 " | 1 75 |
| " " " ½ | " | 1 00 |

**John Dwight & Co**
TORONTO ET MONTREAL




*Soda à pâte*

"Cow Brand"

| | | |
|---|---|---|
| Caisse 60 paquets de 1 | lb, la c. | 3 00 |
| " 120 " | ½ " | 3 00 |
| " 60 pqts d' ½ et 30 de 1 | lb, " | 3 00 |
| " 96 " à 5c | | " 3 00 |

**Edwardsburg Starch Co., Ltd.**
MONTREAL

| Empois de buanderie | par lb. |
|---|---|
| No 1 Blanc ou Bleu 4-lb. cartons. | 0 06½ |
| No 1 " " 3-lb. " | 0 06½ |
| Canada Laundry | 0 05½ |

ROYAL

Salad Dressing

Nous annonçons et poussons notre **ROYAL SALAD DRESSING** pour notre clientèle la plus choisie, parceque nous sommes convaincus que "c'est le meilleur." Une de nos plus grandes et des meilleures maisons d'épiceries nous écrivait cela l'autre jour. Pendant près de trente ans, le **ROYAL SALAD DRESSING** a maintenu sa **qualité** et son **excellence**. Les jobbers qui tiennent les épiceries fines le vendent.

The Horton-Cato Mfg Co.

**Detroit, Mich.** **Windsor, Ont.**

SCUDDER, Prés. — ADOLPHE E. SMYLIE, Vice-Prés. & Sec. — H. W. PETHERBRIDGE, Treas.

National Licorice Co

SUCCESSEURS DE

**Young & Smylie, Brooklyn, N.Y.**
**S. V. & F. P. Scudder, Brooklyn, N.Y.**
**Mellor & Rittenhouse Co., Camden, N.J.**
**H. W. Petherbridge, Brooklyn, N.Y.**

Seuls manufacturiers des spécialités de réglisse vendues précédemment par les sus-nommés, y compris les célèbres

**Marques de Réglisse Pur en bâtons**

**Y. & S., SCUDDER et M. & R.**
**Acme Licorice Pellets,**
**M. & R. Wafers,** en sacs de 5 cents
**Losanges, etc., etc.**
et **La Réglisse flexible**
**La Réglisse pliable**
**La Réglisse élastique**

BUREAU PRINCIPAL:

375-385 LORIMER ST., - BROOKLYN, N. Y.

où toutes les communications, commandes et remises devraient être envoyées.

| | |
|---|---|
| Silver Gloss, 6-lb. bts à coulisses.. | 0 08 |
| Silver Gloss, 6-lb. canistres..... | 0 08 |
| Edward's Silver Gloss, 1-lb. pkg.. | 0 08 |
| Silver Gloss, gros crystal au quart | 0 07 |
| Benson's Satin, 1-lb. cartons..... | 0 08½ |
| No 1 Blanc, bbls et petit baril.... | 0 05¾ |
| Canada White Gloss..... | 0 06 |
| Benson's Enamel, par boîte..... | 3 00 |
| Empois de cuisine. | |
| Corn Starch de Benson..... | 0 07¼ |
| Canada Pure Corn..... | 0 05¾ |
| Empois de riz, | |
| Edwardsburg No 1 blanc, 1-lb. cart | 0 10 |
| Edwardsburg No 1 blanc ou bleu, 4-lb, morceaux..... | 0 08½ |
| Sirop : | |
| Quart..... la lb | 0 03½ |
| ½ Quart..... " | 0 03⅝ |
| ¼ " ..... " | 0 03¾ |
| Seau 38½.....chaque | 1 60 |
| " 25..... " | 1 20 |
| Canistres, 2 doz à la caisse. " | 3 00 |

**J. A. E. Gauvin Montréal**

*Spécialités.*

| | |
|---|---|
| Sirop Menthol.....la doz. | 1 65 |
| Sirop d'Anis Gauvin..... " | 1 75 |
| " " par 3 doz. | 1 60 |
| " " par 1 grosse. | 17 00 |
| " " par 5 grosses. | 16 00 |
| William's Headache Wapers doz. | 1 60 |
| " " 3 doz. " | 1 50 |
| " " la grosse. | 16 00 |

5 p.c. d'escompte.

**E. W. Gillett Co. Ltd.**

TORONTO, ONT.




*Levain "Royal"*

36 morceaux de 5c, 1 00 la bte.

Gillett's Cream Yeast le paq. 5c, la cse 1 00




*Lessive en poudre.*

4 doz. à la caisse. 3 60 la cse; par 3 cses, 3 40; par 5 caisses ..... 3 40




*Poudre à Pate Magique*

| | | |
|---|---|---|
| 6 doz 5c.... | | 40 |
| 4 " 4 oz. | | 60 |
| 4 " 6 oz. | | 75 |
| 4 " 8 oz. | | 95 |
| 4 " 12 oz | 1 | 40 |
| 2 " 12 oz. | 1 | 45 |
| 4 " 16 oz. | 1 | 65 |
| 2 " 16 oz. | 1 | 70 |
| 1 " 2½ lb. | 4 | 10 |
| 1 " 5 lb. | 7 | 30 |

**Laporte, Martin & Cie**

MONTREAL

| *Brandy.* | *la caisse* |
|---|---|
| Richard, S. O .....17s bt. qts. | 22 50 |
| " F. C.....12s " qts. | 15 00 |
| " " 1-15..180s..... | 23 00 |
| " V. S. O. P....12s....qts. | 12 00 |
| " " ....24s½ b pts. | 13 30 |
| " " ....48s ½ pts. | 14 00 |
| " " 180s 1-15 bt. | 20 00 |
| " V. S. O.....12s..... | 10 00 |
| " " ...180s 1-15.. | 18 00 |
| " V. O.....12s....qts. | 8 50 |
| " " .....24 ....pts. | 9 50 |
| " " .....48s ½ pts. | 10 50 |
| " " ....180s 1-15 pts. | 14 00 |
| " " carafes 12....qts. | 10 50 |
| " " " 20s....pts. | 13 00 |
| Couturier.....12s....qts. | 7 00 |
| " .....24....pts. | 8 00 |
| " .....48s ½ pts. | 9 00 |
| " .....24s flasks. | 8 00 |
| " .....48s ½ " | 9 00 |
| " .....180s 1-15.... | 13 50 |
| Marion.....12s....qts. | 6 00 |
| " ..... .....24....pts. | 7 00 |
| " .....48s ½ pts. | 8 00 |
| " .....24s flasks | 7 00 |
| " .....48s ½ " | 8 00 |
| " .....180s 1-15.... | 12 50 |

| | ½ Gals. | Oct's. | Oct's. | Rbls. | Hhds. |
|---|---|---|---|---|---|
| Couturier.. | $4 00 | $3 95 | $3 85 | $3 80 | .... |
| Marion..... | 3 75 | 3 60 | 3 50 | 3 40 | .... |
| Ph. Richard V.S O P.. | 5 50 | 5 35 | 5 25 | 5 00 | .... |
| Richard V.O. pro f. | 4 25 | 4 10 | 4 00 | 3 90 | 3 80 |
| Richard 5 up proof V.O. | 4 00 | 3 80 | 3 70 | 3 50 | 3 40 |
| Richard Fine champagne. | 6 00 | 5 90 | .... | .... | .... |

| *Gin.* (net 30 jours) | *la caisse.* |
|---|---|
| Pollen & Zoon Rouges.....15s | 10 00 |
| " " Vertes.....12s | 5 00 |
| " " Violet ..... 12s | 2 50 |

Gin Pollen & Zoon, en fûts.

| | ½ Gals. | Oct's. | Oct's. | Bbls. | Hhds |
|---|---|---|---|---|---|
| P. & Z . | $3 15 | $3 05 | $3 05 | $3 00 | $2 95 |

| *Irish Whiskey Mitchell.* | *la caisse.* |
|---|---|
| Cruskeen Lawn (stone jars) 12s | 12 50 |
| Special (Old) Ordinary qts b 12s | 9 00 |
| " " Pint flasks.....24s | 11 75 |
| Old Ordidary qrt bottle.....12s | 8 50 |
| " " ½ pint .....24s | 8 00 |
| " Imperial qrt flask.....12s | 11 25 |
| " 10 oz flask.....48s | 12 00 |
| Old . oz flasks .....60s | 9 00 |
| (30 jours net) | *en fûts* |
| Mitchell (Special Old)..... 4 10 | 4 50 |
| " (Old)..... 3 65 | 4 00 |
| Compound (B)..... 3 25 | 3 50 |
| " (C)..... 2 75 | 3 00 |

| *Vin de Malaga - Blandy.* | |
|---|---|
| Pale Sweet —Blue label 12s..qts | 7 50 |
| " " White " 12s..qts | 10 00 |

| *Vin de Sherry.* | |
|---|---|
| Manzanilla .....12s....qts | 8 50 |
| Amorosa .....12s....qts | 11 00 |
| | *le gal. Oct.* |
| Madère No ½ ..... | 3 50 4 00 |
| " No ¾ ..... | 4 50 4 00 |
| Malaga pale Sweet..... | 3 00 2 75 |

| *Scotch Mitchell.* | *la caisse.* |
|---|---|
| Heather Dew.....12s.....qts | 7 00 |
| " (stone jars) Imp. qts | 12 50 |
| " ..12s flasks ov.... | 11 25 |
| " ..48s " ... | 12 00 |
| " ..60s ½ " .... | 9 00 |
| Special Reserve...12s.....qts | 9 00 |
| " " ..24s.....pts | 10 00 |
| " " ..24s ov....pts | 11 75 |
| Extra Special Liqueur. 12s flac's | 9 50 |
| " " 12s qts | 9 50 |
| Mullmore.....12s .....qts | 8 50 |
| " ..12s ov.....Imp. qts | 10 00 |
| " ..24s flasks.....pts | 7 75 |
| " ..24s fil.....Imp pts | 10 50 |
| " ..48s.....flasks | 9 00 |

En quantités de 5 caisses, 25 p c de moins.

| | ½ Gals. | Oct'c. | Oct's. | Rbls. |
|---|---|---|---|---|
| | | 9 gl. | 17 gl. | 40 gl. |
| Special Reserve.. | $4 50 | $4 25 | $4 15 | $3 90 |
| Heather Dew "A" | 4 00 | 3 85 | 3 75 | 3 65 |
| Extra Special Liqueur..... | 5 00 | 4 90 | 4 80 | 4 75 |
| Old Scotch .. .... | 3 75 | 3 70 | 3 65 | 3 50 |

| *Champagne.* | | |
|---|---|---|
| Vve Amiot Carte d'or..12s..qts. | 16 | 00 |
| " " " ..24s..pts. | 17 | 00 |
| " " d'argent.12s..qts. | 10 | 50 |
| " " " 24s..pts. | 11 | 50 |
| Duc de Pierland.....12s qts | 14 | 00 |
| " .....24s..pts. | 15 | 00 |
| Cardinal.....1.s..qts. | 12 | 50 |
| " .....24s..pts. | 13 | 50 |

| *Vin de Madère—Blandy.* | *la caisse.* |
|---|---|
| Very Superior..... ...12s....qts | 8 50 |
| Special selected.....12s....qts | 10 00 |
| London Particular....12s ..qts | 13 00 |

| *Thés Li ton.* | *la lb.* |
|---|---|
| No 1....cs 50 lbs, 50 pqts, ½ lb .. | 0 35 |
| " 25 pqts, 1 lb.. | 0 34 |
| " 10 tins 5 lbs.. | 0 35 |
| No 2.... " 50 pqts ½ lb.... | 0 29 |
| " 25 pqts, 1 lb... | 0 28 |
| " 10 tins, 5 lbs.. | 0 29 |
| No 3.... " 50 pqts, ½ lb .. | 0 23 |
| " 25 pqts, 1 lb .. | 0 22 |
| " 10 tins, 5 lbs.. | 0 23 |
| Ceylan vert No 1....50 pqts, ½ lb | 0 35 |
| " " .... 25 pqts, 1 lb | 0 34 |
| " No 2....50 pqts, ½ lb | 0 29 |
| " " ....25 pqts, 1 lb | 0 28 |

| *Thés.* | |
|---|---|
| Japon, Victoria..... ....90 lbs | 25c |
| " Princesse Louise.....86 lbs | 19c |
| Noir, Victoria.....25 lbs | 30c |
| " Princesse Louise.....25 lbs | 25c |
| " Lipton No 1.....En 1 lb | 34c |
| " " No 1..... Tin 5 lbs | 35c |
| " " No 2.....En 1 lb | 28c |
| " " No 2..... Tin 5 lbs | 29c |
| " " No 3.....En 1 lb | 22c |
| " " No 3..... Tin 5 lbs | 23c |
| Noir, Princesse Louise.....En ⅛ lb | 30c |
| " " " .....En ¼ lb | 27½c |
| " Victoria.....En 1 lb | 32c |

| *Poudre à pâte.* | |
|---|---|
| Princesse.....tins 5 lbs, 6s chacun | 0 50 |
| " carré " 1 lb, 24s la doz. | 1 75 |
| " rond " 1 lb, 24s " | 1 40 |
| " " " lb, 48s " | 0 85 |

**E D. Marceau**

MONTREAL

| *Cafés* | *la lb.* |
|---|---|
| Rio No 1..... | 0 12½ |
| Rio choix ..... | 0 14 |
| Ceylan pur..... | 0 15 |
| Santos No 1..... | 0 15 |
| " choix..... | 0 17½ |
| " extra..... | 0 19 |
| Maracaibo No 1..... | 0 15 |
| " choix..... | 0 17½ |
| " extra..... | 0 19 |
| Plantation privée..... | 0 25 |


# Une Bonne Marchandise a toujours son Prix

C'est la qualité toujours égale de ses tabacs coupés et en poudre qui a fait la popularité indiscutable de la maison

# B. Houde & Cie, de Québec

Elle donne toujours satisfaction à ses clients, qui ont, par conséquent, tout intérêt à s'approvisionner chez elle

## Ses Cigarettes { "LORD DUFFERIN," "HOUDE'S STRAIGHT CUT," "KIOSK," Cigarettes Turques, "RUGBY," 7 au paquet,

ont conquis au Canada, d'un océan à l'autre, une réputation méritée, puisqu'elle ne fait que s'accentuer de jour en jour. Il n'y a pas, aujourd'hui, un débitant de tabac, chez qui on ne soit pas certain de trouver ces marques de choix.

**Pour échantillons et prix, écrivez à**

## B. Houde & Cie, Québec

**ou à J.-B. COURTOIS, Agent, 43 rue St-Gabriel, Montréal.**

| | |
|---|---|
| Java Maleberry | 0 23 |
| " Old Crow | 0 25 |
| " fin | 0 27½ |
| " Condor | 0 30 |
| " Old Gov | 0 31 |
| " Extra de 10 ans | 0 32½ |
| Old Gov. Java & Mocha | 0 30 |
| Mocha Old Crow | 0 25 |
| " de l'Arabie | 0 27½ |
| " Condor | 0 30 |
| Mocha choisi | 0 31 |
| Java Mandheling & Mocha choisi à la main | 0 50 |
| Mélange spécial | 0 20 |
| " X X X X | 0 27½ |
| Mélange de cafés purs en boites de fantaisie de 1 lb., 48 à la caisse | 0 20 |
| Café de Madame Huot...tins 1 lb 36 à la caisse | 0 31 |
| Café de Madame Huot tins 2 lbs 15 à la caisse | 0 30 |

*Thés Japonais.*

| | |
|---|---|
| EMD AAA, boites 40 lbs | 37½ |
| Condor I.....Boites 40 lbs | 0 37½ |
| " II..... " 40 lbs | 0 36 |
| " II..... " 80 lbs | 0 35 |
| " III..... " 80 lbs | 0 32½ |
| " X " 80 lbs net | 0 30 |
| " IV..... " 80 lbs | 0 30 |
| " V..... " 8 lbs | 0 26½ |
| " XXXX. " 80 lbs | 0 25 |
| " XXXX. " 30 lbs | 0 26 |
| " XXX.. " 80 lbs | 0 22½ |
| " XXX.. " 30 lbs | 0 23½ |
| " XX | 0 20 |
| " LX.... 60 lbs par caisse 25 x 1 lb, 70 x ½ lb, se détaille 40c | 0 28½ |
| " L..... 60 lbs par caisse 35 x 1 lb, 70 x ½ lb. se détaille 25c | 0 19½ |
| NECTAR—Mélange des thés noirs. Caisse de 50 lbs assorties, ¼s, ½s, 1s, aussi caisses de 50 lbs, en 1 lb et ½ lb. | |
| Vert.....(se détaille 26c) | 0 20 |
| Chocolat.....( " 35c) | 0 25 |
| Bleu.....( " 50c) | 0 36 |
| Marron.....( " 60c) | 0 45 |
| NECTAR THÉ NOIR—Boites de fantaisie de 1 lb 50 à la caisse. | |
| Chocolat | 0 32½ |
| Bleu | 0 42½ |
| Marron | 0 50 |
| NECTAR THÉ NOIR—Boites de fantaisie de trois livres. | |
| Marron.....la boite | 1 50 |
| OLD CROW—Mélange des thés noirs. Btes de 10, 25, 50 et 80 lbs. | |

| | |
|---|---|
| No 1 | 0 35 |
| No 2 | 0 30 |
| No 3 | 0 25 |
| No 4 | 0 20 |
| No 5 | 0 17½ |

*Moutarde "Condor" pure la lb.*

| | |
|---|---|
| Boites de 1 lb | 0 32½ |
| " ½ lb | 0 33 |
| " ¼ lb | 0 35 |

*Moutarde "Old Crow" mélangée.*

| | |
|---|---|
| Boites de 1 lb | 0 22½ |
| " ½ lb | 0 23 |
| " ¼ lb | 0 25 |
| Moutarde Condor, jarres 4 lbs | 1 20 |
| " " " 1 lb | 0 35 |
| " Old Crow " 4 lbs | 1 70 |
| " " " 1 lb | 0 25 |

*Poudres à pâte*

| | | |
|---|---|---|
| E M D de crème de tarte pure | | |
| Caisses de 2 dzs | 1 lb | 3 25 |
| " 4 " | ½ " | 1 75 |
| " 4 " | ¼ " | 1 20 |
| Condor de grand choix | | |
| Caisses de 2 dzs | 1 lb | 2 25 |
| " 4 " | ½ " | 1 35 |
| " 4 " | ¼ " | 0 80 |
| Old Crow de haute qualité | | |
| Caisses de 2 dzs | 1 lb | 1 25 |
| " 4 " | ½ " | 0 70 |
| " 4 " | ¼ " | 0 45 |

| *Vinaigre.* | *Le gallon.* |
|---|---|
| Vinaigre EMD, la plus haute qualité, distillé pur | 0 30 |
| Condor distillé pur | 0 25 |
| Old Crow, distillé pur | 0 20 |

Prix spéciaux aux acheteurs en quantité.




**Moulin Ocean**

Empois chinois, cse 48 paquets.... 4 00

| Poudre à pâte | la doz |
|---|---|
| 3 os. cse 4 doz | 0 35 |
| 4 " " 4 " | 0 45 |
| 8 " " 5 " | 0 90 |
| 1 lb. " 3 " | 1 25 |
| 1 " " 4 " | 1 00 |
| Borax" 4 " | 0 40 |
| Corn Starch cse 54 paquets | 0 78 |

5 p.c. à 30 jours.

**W. J. McLaren, Montréal**

*Poudre à pâte, Cook's Friend.*

| | | | |
|---|---|---|---|
| No 1, en boites de | 4 et 2 doz. | la doz | 2 40 |
| " 2, " | 6 et 3 " | " | 0 80 |
| " 3, " | 4 " | " | 0 45 |
| " 10, " | 4 et 2 " | " | 2 10 |
| " 12. " | 6 et 3 " | " | 0 70 |

**Young & Smylie, Brooklyn, N.Y.**

| | |
|---|---|
| Y. & S. Boites de 5 lbs, bois, par lb | 0 40 |
| Y. & S. Boites de fantaisie, 36 bâtons 12s ou 50 bâtons 16s la bte, par bte | 1 25 |
| "Ringed" boites de 5 lbs, par lb | 0 40 |
| "Acme" Pellets, boites ferblanc de 5 lbs, par boite | 2 00 |
| "Acme" Pellets, boites de fantaisie, (40 boites de 5c à la bte), par boite | 1 50 |
| Wafers goudron, Réglisse et Tolu, boites de 5 lbs par boite | 2 00 |
| Lozenges de réglisse, verres de 5 lbs | 1 75 |
| " " boites de 5 lbs | 1 50 |
| Réglisse "Purity" 200 bâtons | 1 45 |
| " " 150 bâtons | 0 73 |
| "Dulce" gds bâtons de 1c, bte 100 | 0 60 |

**A. Robitaille & Cie, Montréal**

| *Brandies.* (droits payés) | *La caisse* |
|---|---|
| Sorin.—Carte bleu | $ 8 50 |
| Carte rouge | 9 50 |
| Carte d'or | 11 00 |
| 24 Flasks avec verre | 9 00 |
| 48 ½ Flasks avec verre | 10 50 |
| Gallon | 4 00 4 25 |
| J. Mourier & Cie | la caisse |
| Quarts | 7 00 |
| 24 ½ bouteilles | 8 00 |
| 48 ¼ " | 9 00 |
| 24 flasks | 8 00 |
| 48 ½ flasks | 9 00 |
| 24 " avec verres | 8 50 |
| 48 ¼ " " | 9 50 |
| Mont-st-Louis, quarts | 6 00 |
| " 24 flasks | 7 00 |
| " 48 ½ flasks | 8 00 |
| Champagne Beilon & Cie qts | pts |
| Carte Blanche | 12 00 13 00 |
| Poudre à pâte Prince Arthur | doz. |
| Bte 1 lb. 2 doz à la cse | 1 50 |
| Bte ½ lb 4 doz à la cse | 0 85 |
| Bte ¼ lb " " | 0 50 |

**Snowdon Forbes & Co.**

MONTREAL

Produits marque Bee.

Coffee, 1b 7ins 30c, 30 lbs cse.

" 2 lbs Tins 29c, 30 lbs cse

Empois, cse 64, $5.0 ; ½ cs 32, $2.50.

Borax, cse 40, de 5 cents chacun, $1.40.

Soda, cse 96 de 10 oz chacun, $2.75.

**Tellier, Rothwell & Co.**

MONTREAL

| *Mines à poële.* | *La grosse.* |
|---|---|
| Royal Black lead | 1 75 |
| " Stove paste, grands | 9 00 |
| *Bleu à laver.* | *La lb* |
| Parisian | 0 12½ |
| Victoria | 0 10 |
| Challenge | 0 10 |

**Arthur P. Tippet & Co, Montréal**

*Savon.*




A. P. TIPPET & CO AGENTS.

Teintures Maypole Soap, couleurs, par grosse $10.20.

Teintures Maypole Soap noirs, par grs..$15.30.

*Maison Stowers.*

| | | |
|---|---|---|
| Lime Juice Cordial p. 2 dz | 0 00 | 4 00 |
| " " " q. 1 " | 0 00 | 3 50 |
| Double Refd. lime j'ce 1 dz | 0 00 | 3 50 |
| Lemon syrup bout. 1 " | 0 00 | 4 00 |

**T. Upton & Co. Hamilton, Ont.**

*Jams purs de fruits.*

Framboises, Mûres Fraises, Pêches, Prunes, Abricots, Gadelles Rouges, Gadelles Noires. Groseilles, Figues.

| | |
|---|---|
| Verres 1 lb, cse 2 dz. la dz | 0 85 |
| Canistres 2½ os 8 " la lb | 0 06½ |
| " 5 " 8 " " | 0 06 |
| " 7 " 9 " " | 0 06 |
| Seaux 7 " 6 " " | 0 06 |
| " 14 et 30 lbs " la lb | 0 06 |

*Gelées de fruits pures.*

Framboises, Fraises, Gadelles Noires, Gadelles rouges, Ananas.

| | |
|---|---|
| Verres 1 lb, cse 2 dz la dz | 0 95 |
| Seaux 7 " " 6 " " | 0 09 |
| " 14 et 30 lbs. la lb | 0 09 |

*Home made jams*

Framboises, Fraises, Pêches, Prunes, Gadelles Rouges, Gadelles Noires, Abricots Groseilles.

| | |
|---|---|
| Verres 1 lb cse 2 dz. la dz | 1 50 |
| Canistres 5 lbs cse 8 " la lb | 0 09 |
| 7 " " 9 " " | 0 09 |
| Seaux 7 " " 6 " " | 0 09 |
| " 14 et 30 lbs. " | 0 09 |

*Marmelade d'Oranges.*

| | |
|---|---|
| Verres 1 lb 2 dz. à la cse....la dz. | 0 95 |
| "Home Made" verres 1 lb cse 2 dz la dz | 1 50 |
| Seaux 7 lbs cse 6 la lb | 0 06 |
| Canistres 5 lbs cse 12 la lb | 0 06 |
| " 7 " " 12 " " | 0 06 |

*Miel blanc clarifié.*

Verres 1 lb, cse 2 doz, la doz.. 1 20

Emposquetage assorti si désiré.


## La souris en grignotant

viendra à bout de consommer le plus gros fromage avec le temps; de même, la perte de centins, de pièces de 5 cents, de 10 cents et de piastres, si elle ne compromet pas le plus gros établissement n'en réduit pas moins les profits à un degre alarmant. Et vous êtes forcément exposé à perdre plus ou moins si vous faites des affaires à crédit, et n'avez à compter que sur les balances du Grand Livre prises du Journal. Mettez de côté vos livres-journaux et autres systèmes qui font perdre du temps, et adoptez le système moderne de livrets-coupons d'Allison.




SI UN CLIENT DESIRE ACHETER A CREDIT pour un montant de $10.00, donnez-lui un livret à coupons de Allison de $10.00, chargez-lui ce montant et tout est dit. Plus de trouble. S'il achète un paquet de tabac de 10 cents, détachez de son livre un coupon de 10 cents, c'est tout, et ainsi de suite pour tous ses achats jusqu'à ce que son livre soit épuisé. Nous tenons des échantillons à votre disposition et nous vous les enverrons gratuitement. Mettez le système en opération sans tarder.

**Plus de livres de fournisseurs.**

**Plus d'entrées à faire.** **Plus de temps perdu.**
**Plus de differends.** **Plus d'erreurs.**

Il y a d'autres livres de coupons, mais pourquoi ne pas prendre le meilleur? Laissez nous vous envoyer un échantillon gratuit.

**Prix des Livres à Coupons d'Allison, en français ou en anglais**

NON NUMÉROTÉS

| | | | |
|---|---|---|---|
| Moins de 100 livres à la fois | | - - | 5c chacun |
| Par 100 | " | " | 4½c " |
| Par 500 | " | " | 4c " |

NUMÉROTÉS

| | | | |
|---|---|---|---|
| Moins de 100 livres à la fois | | - - | 6c chacun |
| Par 100 | " | " | 5½c " |
| Par 500 | | " | 5c " |

FABRIQUÉ PAR

**ALLISON COUPON COMPANY,**

INDIANAPOLIS, Ind.

EN VENTE A LA

**LIBRAIRIE BEAUCHEMIN,**

Seul Agent pour la Province de Québec. MONTREAL







## Les Marques de Lait Condensé et de Crême Evaporée

**DE BORDEN—A Prix Canadiens**

Nous avons l'honneur d'annoncer que nous avons établi une succursale de notre manufacture à Ingersoll, Ont., et que nous sommes actuellement en mesure de remplir toutes les commandes du commerce canadien très rapidement et à des prix considérablement réduits, par suite de l'établissement de la succursale canadienne.

Notre **lait condensé** marque **"EAGLE,"** notre **lait condensé** marque **"GOLD SEAL,"** et notre **crême évaporée** marque **"PEERLESS"** non-sucrés, peuvent être obtenus par l'entremise de nos représentants locaux.

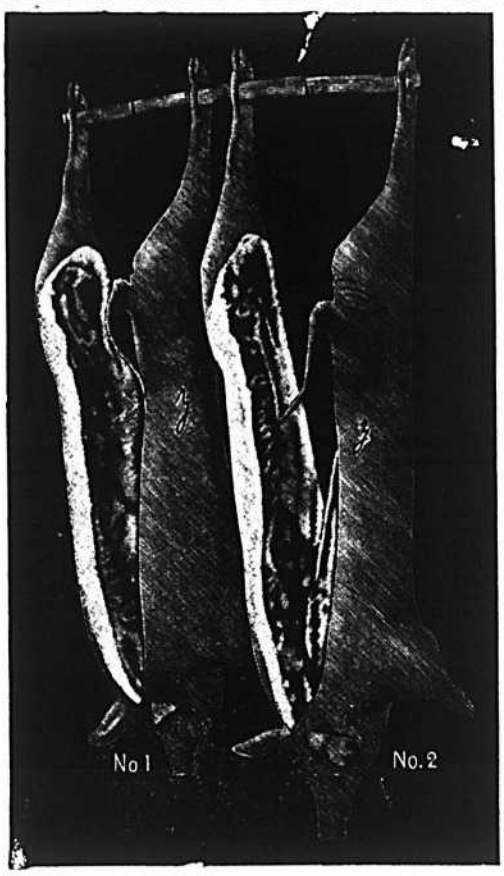
## Borden's Condensed Milk Co.

**Originateurs du "Lait Condensé." Etablis en 1857.**

Représentants pour la vente au Canada :

**F. W. HUDSON & Co., Toronto.**
**WM. H. DUNN, Montréal.**
**ERB. & RANKIN, Halifax.**
**W. S. CLAWSON & Co., St-John, N. B.**

Aussi **Shallcross, Macaulay & Co., Victoria, Vancouver, C.A.**




**DEUX CARCASSES YORKSHIRE**

Dans cette vignette il est particulièrement intéressant de noter la qualité du "Bacon" telle qu'indiquée par l'apparence générale. Dans la figure No 1 la tête courte, épaisse et la bajoue renflée donnent l'idée de la quantité nécessaire de graisse que l'on aperçoit par le dos. Ceci n'est pas un type parfait de porc à bacon. Dans la figure No. 2 le jambon qui va en diminuant et la forme allongée de la tête et le grain affilé indiquent un type qui, avec une nourriture convenable, donne un "bacon" de premier ordre.

# ON A BESOIN DE BON "BACON"

## Le Porc engraissé à l'HERBAGEUM

## offre ceci de particulier qu'

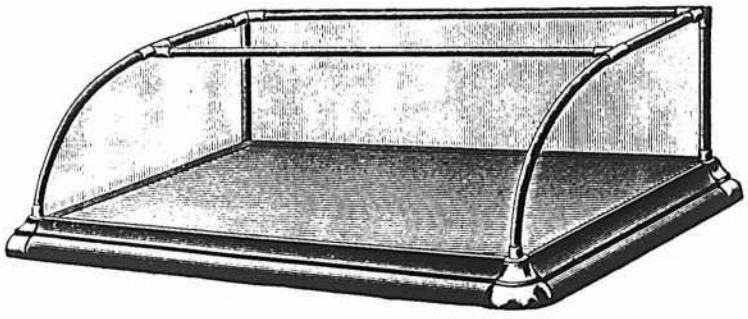
Il paie toujours plus que l'indique son apparence.
Il ne devient jamais rabougri et ne souffre pas de faiblesse des reins et des pattes.
Il est aussi bon à cinq mois que d'autres porcs à sept, et
Il donne le tout premier choix de "Bacon" ferme, doux, savoureux, tel que le réclament les empaqueteurs de porc.
Son sang est toujours pur et un sang pur offre la plus grande résistance connue du cholera des porcs.
Il est prudent et profitable de donner de l'Herbageum chaque jour, à chaque animal de la ferme. Les pous et les tiques ne peuvent pas vivre là où on en fait usage.

ECRIVEZ A

**The Beaver Manufacturing Co.,**

**Seuls Manufacturiers.** **GALT, Canada.**

# UNE VITRINE D'ETALAGE A DEVANT OVALE



En bois dur d'un beau poli ; trois pieds de long' avec joints en nickel massif, portes-miroirs à glissières et verre diamant de qualité extra dans toutes les parties. Cette magnifique vitrine avec l'assortiment suivant de savons de toilette de vente rapide pour . . . . . .

**$25.00**

**Cette offre représente 58 p. c. de profit pour vous.**

## SAVONS FINS DE TOILETTE DE TAYLOR

### NOTRE NOUVEL ASSORTIMENT

| | | | | | | | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| 3 | doz. | Infant s Delight, | se détaille à | 10c. | .. | $3 | 60 | 1 | doz. | Fine Oatmeal, | se détaille à 10c. ..... $1 20 |
| ½ | " | Vestal Violet, | " | 10c. | .. | | 60 | 1 | " | Valley Violet, | " 10c. ..... 1 20 |
| ½ | " | Crushed Lilies, | " | 10c. | . | | 60 | 1 | " | Italian Pink, | " 10c. ..... 1 20 |
| ½ | " | Carnation Petals, | " | 10c. | .. | | 60 | 1 | " | Sweet Violets, | " 5c. ..... 60 |
| ½ | " | Sweet Clover, | " | 10c. | .. | | 60 | 1 | " | White Carnations, | " 5c. ..... 60 |
| ½ | " | Chrysanthemum, | " | 10c. | .. | | 60 | 1 | " | June Roses, | " 5c. ..... 60 |
| ½ | " | La France Rose, | " | 10c. | . | | 60 | 1 | " | Turkish Bath, | " 5c. ..... 60 |
| 1 | " | Heliotrope, | " | 10c. | .. | 1 | 20 | 6 | " | King Castle, | " 5c. ..... 3 60 |
| 1 | " | Club Cologne Glycerine, | " | 10c. | . | 1 | 20 | 2 | " | King Oatmeal, | " 5c. ..... 1 20 |
| 1 | " | Carbolic, | " | 10c. | .. | 1 | 20 | 2 | " | Refined Tar, | " 5c. ..... 1 20 |
| 1 | " | Unscented Glycerine, | " | 10c. | .. | 1 | 20 | 1 | " | P. W. Shaving, | " 5c. ..... 60 |
| ½ | " | Jockey Club, | " | 10c. | .. | | 60 | ½ | " | Rose Superbe, | "3 pour 10c. ..... 20 |
| ½ | " | Tar and Glycerine, | " | 10c. | .. | | 60 | ½ | " | Hyacinthe Superbe, | "3 pour 10c..... 20 |

| | | | | | | | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| ½ | doz. | Violettes de Parmes, | dét. 3 pour | 10c. | .. | | 20 |
| ½ | " | Bouquet de Paris, | " 3 pour | 10c. | .. | | 20 |
| ½ | " | Crab Apple Blossom | " 3 pour | 10c. | .. | | 20 |
| ½ | " | Carnation Pink, | " 3 pour | 10c. | .. | | 20 |
| 1 | " | Fleur de Lys, | " | 5c. | . | | 60 |
| 33 | | Produits de la vente des savons de toil. | | | | $27 | 60 |
| | | Valeur de la vitrine. ..... ..... ..... | | | | 12 | 00 |
| | | | | | | 39 | 60 |
| | | Notre prix net pour le savon et la vitrine. | | | | 25 | 00 |
| | | Votre profit net..... | | | | $14 | 60 |

Par suite de l'augmentation des taux de fret, le prix de l'assortiment et de la vitrine ci-dessus, pour tous les points à l'ouest de Rat Portage sera de $27.00 net.

Adressez-vous a

**Succursale de Montréal: 414 rue St Paul**

**JOHN TAYLOR & CO., 77, FRONT St., E. TORONTO.**

# BAISSE DU SUCRE

## A la suite d'une baisse de 10c, à New-York, baisse inattendue, les raffineurs canadiens ont baissé leurs prix de 5c. par 100 lbs.




Mercredi, 5 novembre 1902.

La température froide était plus propice au commerce d'automne que les jours ensoleillés que nous avons maintenant. L'on nous dit que les marchandises pesantes, et surtout les fourrures, ne sont presque plus en demande du moment que la température se fait trop clémente, et c'est ce qui est arrivé pour le commerce de la semaine. Les pluies fréquentes lui ont aussi causé préjudice, de sorte que, sans se plaindre précisément, nos marchands n'ont plus fait des affaires aussi florissantes qu'ils s'y attendaient. Il y a lieu à reprise toutefois, et l'on nous signale encore beaucoup d'expéditions à faire, avant la fermeture de la navigation.

* * *

Un mal dont nos commerçants ont de la misère à se guérir, c'est celui de souscrire des billets avec une incroyable facilité, puis d'en opérer le paiement entre les mains de celui à l'ordre de qui ils sont faits, sans exiger la remise des billets eux-mêmes et sans s'inquiéter le moins du monde de ce que deviennent ces billets. Nous ne parlons pas ici, naturellement, des maisons régulières de commerce où la comptabilité est parfaitement organisée. Mais il existe une foule de négoces au cours desquels se font des transactions et se donnent ainsi des billets qui sont escomptés aux banques ou chez les courtiers et dont les souscripteurs ont quelquefois connaissance dans un temps où il leur est impossible d'échapper à la responsabilité encourue à l'égard des tiers détenteurs, bien que le paiement ait été fait au créancier immédiat. L'on nous dit qu'actuellement plusieurs personnes se trouvent ainsi dans l'embarras. Si, du moins, l'expérience pouvait les corriger. Sans doute, tant que le monde sera monde, le système des billets aura sa raison d'être, et nous ne blâmons personne d'en donner, pour valable considération, du moment qu'il est impossible de se procurer autrement ce dont on a besoin. Mais encore faut-il noter soigneusement toutes les circonstances: le montant de l'obligation, la date de l'échéance, l'endroit où le paiement doit se faire. Il va sans dire que l'on doit, en outre, réaliser le capital nécessaire pour racheter le billet au jour convenu, et toujours exiger la remise de ce billet lors du paiement. Malheureusement, l'éducation d'un trop grand nombre de gens est encore à faire à ce sujet. L'on ne respecte pas assez sa signature ni l'engagement qui est pris; les échéances arrivent, les protêts pleuvent, et l'on ne s'en occupe pas encore. Ce n'est guère que sur signification de papier de cour qu'on se réveille enfin. Il y a là une lacune regrettable.

* * *

La question d'un syndicat canadien des fabricants de chaussures continue d'intriguer les intéressés dans cette industrie. Nous nous sommes laissé dire que le projet est tout-à-fait sérieux, mais que la réalisation n'en est pas aussi prochaine qu'on l'a dit. Les propositions faites sont à l'étude, mais il n'y aura aucune décision prise à la hâte. Le sentiment paraît être que nos manufacturiers désirent ne rien perdre des avantages actuels que notre ville possède au point de vue de cette industrie. Ce sont des hommes d'affaires et de réflexion qui s'occupent de ce projet en ce qui concerne plus particulièrement les intérêts de Québec, et nous croyons qu'il vaut mieux laisser les intéressés régler cette question entre eux.

* * *

QUOTATIONS du 5 NOVEMBRE 1902.

### EPICERIES

SUCRES :—Jaunes, $3.00 ; Ex-ground, 5 1-2c; Granulé, $3.80; Paris Lump, 5 1-2c 6c; Powdered, 5 1-2c.

**Mélasses :** — Barbades pures, tonne, 25c à 26c ; Porto-Rico, 30c ; Fajardos, 33c à 34c.

BEURRE:—Frais, 14c; Marchand, 16c à 18c; Beurrerie, 22c.

**Fromage:** — 11c à 12c.

**Conserves en boîtes:** — Saumon, $1.00 à $1.50; Clover Leaf, $1.45 à $1.50. Homard, $2.75. Tomates, $1.75 à $1.80. Pois, 95c à $1.00.

FRUITS SECS:—Valence, 8c à 8 1-2c ; Sultana, 10c à 13c; Californie, 8c à 10c.

**Tabac canadien:**—En feuilles, 7c par 25 lbs; Walker wrappers, 15c; Kentucky, 14c à 15c; White Burleigh, 15c; Connecticut, 14c.

**Planches à laver:**—Favorites, $1.70 ; Waverly, $2.00; Imp. Globe, $2.00; Water Witch, $1.50; King, $2.00; Victor, $2.10.

**Balais:**—2 cordes, $1.50 la doz; 3 cordes, $2.00 à $2.50; 4 cordes $4.00.

### FRUITS

ORANGES:—En quarts, $6.00 à $7.00 par 30 douzaines.

CITRONS:—de Messine, 300 de grosseur, $3.00.

POMMES:—Pommes d'été, $1.25; pommes d'automne, $1.75 à $2.50; pommes d'hiver, $2.50 à $3.50.

PECHES, 50c le panier.

RAISIN—bleu, 22c; rouge, 25c; Malaga, $5.50, 55 lbs.

OIGNONS rouges, en quart, $2.50.

### FARINES, GRAINS ET PROVISIONS

FARINES—Forte à boulanger, $2.00 à $2.10; 2e, $1.90 à $2.00; Roller, $1.75 à $1.85; Pat. Ontario, $1.80 à $1.90; Manitoba, $2.00 à $2.15.

**Grains:**—Blé Manitoba, $1.00; Avoine, 45c à 47c; Orge, par 48 lbs, 80c; Orge à drèche, 80c; Blé-d'Inde, 73c à 76c; Sarrasin, 70c à 75c; Son, 90c; Pois, $1.10.

**Lard:**—Short Cut, par 200 lbs, $24.00; Clear fat, $25.00 ; Clear back, $26.50 ; Saindoux pur, le seau, $2.40; Composé, $1.90; Chaudière, $1.85 à $1.90; Jambon, 12c; Bacon, 13c; Porc abattu, $8.25.

**Huiles:**—Loup-marin, 40 à 42 1-2c; Morue, 28c à 30c; Marsoin, 30c.

**Poisson:** — Morue no. 1, $5.00 à $5.75; no. 2, $5.00 à $5.25; Saumon no. 1, $16.50; no. 2, $15.50; Hareng no. 1, $5.75 à $6.00; no. 2, $4.50 à $4.75.

### PRODUITS DE LA FERME

**Oeufs**: — Frais, 22c; mirés, 18c.

PATATES:—65c à 70c le sac.

**Tomates,** 50c la boîte; 25c le panier.

L'on nous informe que les diverses associations commerciales de Québec ont l'intention de continuer, durant l'hiver, la série de conférences publiques inaugurées l'année dernière par l'Association des marchands épiciers. Il a même été question d'inviter la Chambre de Commerce à patroner officiellement ce projet, ce qui permettrait d'inviter des conférenciers spécialistes de Montréal et d'ailleurs à traiter des sujets se rapportant exclusivement aux choses de l'industrie, du commerce et de la finance. Les problèmes d'actualité pourraient être étudiés par l'orateur de la circonstance, et il pourrait s'en suivre un échange d'observations et d'opinions parmi les membres présents, de manière à trouver des solutions pratiques. Il existe, nous dit-on, un groupe de commerçants qui s'occupent de ce projet, et tout nous fait espérer un heureux résultat de leurs démarches. Ce serait un excellent moyen d'acquérir une forte somme de connaissances utiles, tout en passant des heures agréables.

L. D.

# Marinades et Relishes dans ce qu'il y a de plus choisi.

Lorsque vous trouvez la marque "Sterling" sur des marinades Catsups ou Relishes, vous pouvez compter que l'article a de la valeur et du mérite au premier chef. Ce fait est généralement reconnu par les épiciers qui vendent ces marchandises et par les clients qui les consomment.

Les produits de la marque "Sterling" développent votre commerce par la satisfaction qu'ils donnent à vos clients.

## Notre propre Manufacture

- Marinades marque "Sterling" en flacons.
- Chow Chow marque "Sterling" en flacons.
- Marinades au sucre marque "Sterling" en flacons.
- Marinades mélangées en vrac.
- Chow Chow en vrac.
- Marinades mélangées au sucre en vrac,
- Catsup marque "Sterling."
- Sauces marque "Sterling."
- South Africa Relish marque "Sterling,"




## Notre propre Manufacture

- Confitures et gelées marque "Sterling" en flacons et en seaux.
- Marmelades marque "Sterling" en flacons et en seaux.
- Mince Meat en seaux de bois et de pulpe.
- Sirop d'Erable en flacons et en canistres, toutes les grandeurs.
- Extraits culinaires marque "Sterling,"
- Bitters—Bob's, Celeri, Orange, Jack Canuck.
- Vins de raisins non fermentés,
- Vins phosphatés non fermentés.
- Couleurs pour confiseurs et glaçages.




## FABRIQUÉS AU CANADA

Ces produits sont le fruit de la meilleure main d'œuvre et des meilleurs produits du Canada, et ne sont pas surpassés par aucun produit préparé sur ce continent.




# T. A. LYTLE & CO.,

**Manufacturiers de Marinades et Relishes de haut grade**

124-128 Richmond St. W.,

**TORONTO, CANADA.**

## LES TRUFFES

Comme il y a une question de sucres, il y a une question de truffes, mais tandis que la première change constamment d'aspect et déroute toutes les solutions, la seconde, attaquée à la fois par les savants et les trufficulteurs, se laisse entamer peu à peu et l'on commence à apercevoir l'instant où la truffe n'aura plus de secret pour nous.

Ce n'est pas, d'ailleurs, que les solutions aient manqué de tout temps, mais elles étaient vraiment trop simplistes. Bien des gens étaient convaincus que la truffe n'était qu'une galle analogue à celles que produit sur les feuilles ou les rameaux la piqûre de certains insectes; d'autres affirmaient que c'est une production de la terre se développant à la suite d'un coup de foudre.

Ces opinions sont abandonnées par tout le monde aujourd'hui, et l'on sait depuis longtemps déjà, que la truffe, tubercule plus ou moins arrondi, n'est autre chose que la partie reproductrice d'un champignon souterrain, parasite, dant les premiers temps de son existence, sur les jeunes racines du chêne ou du noisetier parfois encore, mais plus rarement, sur celles du hêtre, du charme, du châtaignier, du bouleau, du peuplier, du platane.

Elle semble, d'ailleurs, n'être parasite que des jeunes racines ; car, à mesure que l'arbre grandit, les circonférences truffières s'élargissent et s'éloignent du pied

La truffe, en somme, correspond au chapeau des champignons à basides, comme l'agaric ou champignon de couche.

La partie végétative du cryptogame, le blanc de champignon est constitué par des filaments très fins que les botanistes nomment mycelium.

Rien n'est intéressant comme l'étude de la reproduction chez les champignons; rien ne montre mieux combien sont variés les moyens dont dispose la nature pour arriver à son but: la conservation de l'espèce.

Quelques-uns se reproduisent par des oeufs, cellules résultant de la fusion de deux autres détachées de la même plante, mais la plupart se reproduisent uniquement par voie asexuée, c'est-à-dire à l'aide de spores, cellules détachées de la plante.

Dans le groupe des Ascomycètes, auquel appartient la truffe, les spores naissent dans des sortes de cavités provenant d'une cellule mère dont le contenu s'est divisé en un certain nombre de fragments arrondis qui sont les spores.

Tantôt les asques sont isolés, tantôt ils sont groupés dans une enveloppe qu'entourent les filaments du mycelium. C'est le cas de la truffe.

Si l'on coupe une mince tranche de sa chair et qu'on l'examine au microscope, à un fort grossissement, on aperçoit à la fin de l'automne, un grand nombre d'asques renfermant 3 ou 6 spores arrondies, hérissées de fines pointes.

Que deviennent ces spores ? Dans quelles conditions germent-elles ? C'est là un des points obscurs de la question des truffes. Si l'on prend des spores et qu'on les mette dans le sol au voisinage de jeunes racines de chêne, elles ne germent pas. Il faut, pour qu'elles donnent de nouveaux filaments, qu'elles aient subi un certain nombre d'influences inconnues encore actuellement; on s'en tire en disant qu'elles doivent être mûres pour germer.

Ce mode de reproduction par asques se retrouve dans un grand nombre d'autres champignons comme l'Aspergillus, moisissure qui se développe parfois sur les plaies résultant des lésions de la peau chez l'homme et chez les animaux, dans les poumons, dans le conduit auditif externe, l'Erysipne Tuckeri qui produit l'oidium de la vigne, le Penicillium glaucum ou moisissure verte répandue à profusion sur toutes les matières organiques qui s'altèrent: confiture, colle, pain; elle s'accommode des aliments les plus variés. Plutôt gênante, elle possède cependant un emploi apprécié des gourmets: elle est utilisée pour la fabrication des fromages de Roquefort dans lesquels on l'ensemence à l'aide de pain moisi.

Le Penicillium est composé de filaments simples ou rameaux, dont les uns, stériles, sont couchés, tandis que d'autres se terminent par des spores disposées en chapelet, spores auxquelles on a donné le nom de conidies.

Une conidie, en germant, donne un tissu assez résistant qu'on peut, à part les dimensions et le goût, comparer au tubercule parfumé dont nous nous occupons. Ce tissu dur ou sclérote renferme bientôt des asques dans lesquels apparaissent des spores qui redonneront les filaments de la moisissure uand le vent les portera à la surface d'un milieu favorable

Comment a lieu la dissémination des spores chez la truffe? Ce ne peut être que rarement par le vent puisque le tubercule est abrité sous la terre à une profondeur variable entre 5 à 8 pouces M. Grimblot pense que c'est par les mulots. Il croit que la température de serre chaude à laquelle sont soumises les spores au cours de leur séjour dans l'intestin de l'animal, est un des facteurs nécessaires à leur germination.

Il existe plusieurs variétés comestibles de truffes:

1. Les truffes noires, les plus estimées, tubercules d'un noir brunâtre, verruqueux, à chair violacée veinée de blanc. Leur grosseur varie de celle d'une noix à celle du poing. On les récolte de novembre à avril; on les rencontre surtout dans le Vaucluse, la Drôme, les Basses-Alpes, le Lot et la Dordogne.

2 Les truffes blanches d'été, à chair blanchâtre, que l'on rencontre dans les régions montagneuses, à fleur du sol, et particulièrement sous le chêne rouvre, en Provence

3. Enfin, les truffes de Bourgogne, qui se récoltent fin décembre et qui dépassent rarement la taille d'un oeuf de poule.

Les truffières naturelles ne se rencontrent qu'en terrain calcaire. " Quand on se rend de Poitiers à Périgueux en passant par Limoges, on quitte les truffes en même temps que le calcaire après Montmorillon, pour les perdre de vue sur tout le sol granitique du Plateau Central et les retrouver avec les formations calcaires dès qu'on approche de Thiviers, où est un marché de truffes assez important.

" Tous les sols calcaires peuvent produire des truffes, mais il semble que les plus favorables soient les terrains jurassiques, à ce point que la carte de ces terrains est à peu près la carte de la production truffiere." (Chatin).

On a cherché à cultiver la truffe depuis fort longtemps. Un procédé consistait à semer de petits tubercules ou de gros coupés en morceaux comme on le fait pour la pomme de terre. Il ne donnait absolument rien.

D'autres personnes plaçaient au pied des chênes des truffes enveloppées d'une motte du terrain dans lequel elles avaient crû; ou bien y portaient les mouches, sortes de tipules, que l'on rencontre au-dessus des truffières et qui vont perdre leurs oeufs dans les tubercules. En d'autres lieux, on faisait des semis de chênes dans l'espoir de voir naître des truffes au pied des nouveaux arbres et, chose curieuse, cet espoir est souvent couronné de succès.

Aujourd'hui la trufficulture est fort répandue et donne de beaux bénéfices. On cultive la truffe en Provence, en Poitou, en Périgord. Voici les principes de cette exploitation.

On répand de la terre de truffière dans le champ qu'on veut ensemencer, ou bien on sème des glands de chênes truffiers qu'on a recueillis sur le sol. Il n'est pas mauvais, non plus, de les entourer, au moment de leur mise en terre, de quelques parcelles de truffières apportées dans des sacs.

Les glands doivent être choisis parmi ceux tombés d'arbres très productifs. et

on doit éviter soigneusement de prendre ceux des arbres qui produisent des truffes musquées ou autres espèces inférieures qui envahiraient une partie de la plantation à l'exclusion de la truffe [illegible]re.

[illegible]sème au début du printemps sur terrain calcaire en lignes orientées du Nord au Sud, espacées de 15 à 20 pieds, et sur chaque ligne les glands sont éloignés de 16 à 20 pouces.

Le terrain doit avoir été préparé par des labours peu profonds qu'on continue deux fois par an, au printemps et à l'automne pendant cinq à six ans, moment où les truffes commencent à paraître. A partir de cette époque on ne laboure plus qu'au printemps.

### Sirop "Acadia"

MM. Laporte, Martin & Cie, viennent de mettre en stock 200 demi-quarts de Sirop de Canne "Acadia". Ce sirop est de qualité parfaite et de couleur bien claire; offert à raison de 25 cents le gallon, et ne peut que laisser un beau profit au marchand de détail.

### Prunes "Griffin & Skelly"

La maison Laporte, Martin & Cie, vient de recevoir un char complet de prunes Griffin & Skelly. Ces prunes sont empaquetées en boîtes de 25 lbs; les grosseurs varient de 30-40 à 100-120. C'est un article absolument nécessaire pour le commerce des fêtes.

MM. Laporte, Martin & Cie, viennent de recevoir un important envoi de Cidre Canadien, pur jus de la Pomme. Ce cidre non fermenté a un goût exquis et se vend en quarts de 40, 20 et 10 gallons.

### Oignons espagnols

Il reste encore à MM. Laporte, Martin & Cie, quelques "crates d'oignons espagnols qu'ils offrent à des prix très avantageux étant donné leur parfait état de conservation. Nous en conseillons l'achat à nos lecteurs surtout avant l'époque des gros froids et de la fermeture de la navigation.

### Confiseries

Nous attirons l'attention sur les spécialités de The Globe Mfg Co, 101 Adelaïde St. W., Toronto, dont l'annonce détaillée paraît dans ce numéro. Ce sont des spécialités de très bonne vente et qui laissent un bon profit. Un essai vous en convaincra. C'est le régal des grands et des petits enfants. Mettez-en en stock!


## Livrets de compte pour le comptoir

**(Counter Check Books)**

La nécessité d'employer une feuille de papier carbone est complètement supprimée par l'emploi de notre livret de compte automatique pour le comptoir. Ecrivez pour prix et échantillons.

**THE MORTON CO., Limited**

**Seules manufacturiers**

**TORONTO, CANADA.**

**Succursale: 260 rue St-Jacques, Montréal.**

## TODHUNTER, MITCHELL & CO.

**Importateurs et Manufacturiers**

Cafés de Haut grade.
Epices pures de choix.
Cacaos et Chocolats.

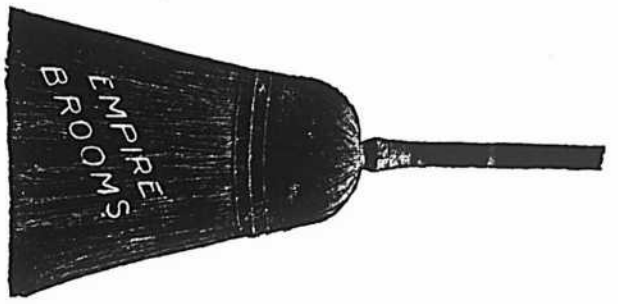
**TORONTO, - - - - Canada.**

**Si vous avez besoin de**

**Beaux BALAIS de Ble d'Inde ou d'EPOUSSETTES**

**Demandez à votre fournisseur**

**La Marque "EMPIRE"**




Fabriqués dans toutes les grandeurs et pesanteurs. Une ligne complète de **Manches de Bamboo** toujours en stock.

Ecrivez et demandez nos catalogues.

**MEAKINS BROS & Co.,**

**59 Rue St-Henry, MONTREAL.**

## Confiseries de Vente rapide

Placez dans votre vitrine d'étalage un bel assortiment de confiseries. Elles ont belle apparence, elles sont encore meilleures au goût, et ont la supériorité, pour la vente, sur toutes les confiseries sur le marché.

**SOVEREIGN MOLASSES CANDY** } En vrac ou en paquets attrayants, à détailler à 10c.

**MOONLIGHT KISSES**

**BOSTON POP CORN FITTERS** } Bons articles de vente d'hiver, en jolis paquets à détailler à 5c.
**SOMETHING GOOD**

**CANDIED POPCORN** } se détail 1c.
**GLOBE PRICE CORN** } se vend à vue.

**Profit substantiel sur toutes ces marchandises. Essayez-les. Demandez ces produits à votre fournisseur de gros.**

**THE GLOBE MFG., CO.**

**101, ADELAIDE St, W. TORONTO**

# Ferronneries, Peintures, Construction et Immeubles

**On trouvera, dans cette revue, l'indication des changements de prix survenus cette semaine. Ces changements, par suite des nécessités de la mise en page d'un numéro aussi important que l'est celui-ci, n'ont pu être opérés dans la liste des prix d'autre part. On devra donc avant tout s'en rapporter à la revue...**

## La Télégraphie sans Fil

Les merveilleux résultats obtenus par la télégraphie sans fil et démontrés pour la première fois le 13 octobre 1902, alors que le train spécial du Grand Tronc, voyageant à une vitesse de 60 milles à l'heure et transportant les membres de l'association américaine d'agents généraux de voyageurs et de billets à Portland, Maine, pour leur cinquante-septième convention annuelle tenue les 14 et 15 Octobre 1902 échangea des signaux avec une station, ont décidé le département des voyageurs du Grand Tronc à publier une brochure donnant une description des expériences, ainsi qu'un traité concis et populaire de la télégraphie sans fil traitant également le sujet à un point de vue historipue, comprenant un chapitre sur les derniers développements de cette partie de la physique.

L'article est de la plume de Howard T. Barnes, D. S.c., F. R. S. C., du laboratoire de physique Macdonald de l'Université McGill, Montréal, et arrive en temps très opportun par suite du vif intérêt soulevé par la récente arrivée à Glace Bay, Cap Breton, de Signor Marconi, sur un navire de guerre italien, dans le dessein de compléter ses plans pour la télégraphie sans fil à travers l'océan atlantique. Outre l'article sur ce sujet, la brochure contient une description du luxueux train spécial du Grand Tronc, sur lequel les expériences ont été faites, et un court résumé écrit d'une façon intéressante du voyage de Chicago à Portland, Maine. Des copies de cette importante publication ont été adressées aux officiers des grandes compagnies de chemins de fer du globe. Tous ceux qui désireraient s'en procurer une copie, n'ont qu'à envoyer un timbre de deux sous à G. T. Bell, agent général des billets et des voyageurs, bureau du Grand Tronc, Montréal.

## REVUE DES MARCHÉS

### FAITS A NOTER

Voici quels sont les nouveaux prix qui viennent d'être établis pour la broche barbelée, la broche galvanisée, la toile verte en broche pour moustiquaires.

Broche barbelée aux moulins et au char $2.55 les 100 lbs, quantité moindre, $2.67 1-2c.

Broche galvanisée No. 9 aux moulins au char, $2.15 les 100 lbs, quantité moindre, $2.27 1-2c; conditions: 2 pour 100, 10 jours de la date d'expédition f.o.b. Cleveland.

Prix à Montréal:

Broche barbelée, $2.90 les 100 lbs.

Broche galvanisée:

Nos 4 à 5, $3.70 les 100 lbs.

Nos 6 à 8, $3.15 "

No 9, $2.65 les 100 lbs.

No 10, $3.10 les 100 lbs.

No 12, $2.80 les 100 lbs.

No 13, $2.90 les 100 lbs.

No 14, $3.75 les 100 lbs.

Nous croyons savoir que les prix de la broche barbelée, ainsi que ceux de la broche galvanisée peuvent être retirés d'un instant à l'autre; ils dépendent entièrement des fluctuations du marché américain.

Le nouveau prix de la toile verte pour moustiquaires a été fixé à $1.40 les 100 pieds carrés.

Dans l'intérêt des lecteurs du PRIX COURANT nous répéterons de nouveau ce que nous avons dit d'autre part au sujet de la situation du fer en barre et des tuyaux de fer. Le fer en barres est appelé à augmenter de prix; les moulins de Montréal suivront sans nul doute l'exemple des fabricants de Toronto et d'Hamilton qui ont avancé le prix du fer en barres de 10c à 15c les 100 lbs. Quant aux tuyaux de fer il est impossible de s'en procurer en fabrique les manufacturiers ne veulent pas s'engager à en livrer d'ici à un mois où six semaines.

#### Essence de térébenthine

Le prix de l'essence de térébenthine est ferme à 76c le gallon pour quantités d'un baril.

### FERRONNERIES

Le marché de la ferronnerie est dev nu beaucoup plus actif cette semaine, les commandes envoyées par les voyageurs ont été très très nombreuses et le commerce de la ville a été excellent. La demande porte sur l'assortiment des marchandises d'hiver et plus particulièrement sur les articles de fantaisie, la coutellerie pour le commerce des fêtes, ainsi que sur les patins, les grelots pour harnais d'hiver, les lanternes, les pelles à feu et les seaux à charbon.

Jusqu'à présent il n'y a que peu de changements de prix, mais on semble en prévoir quelques-uns à la suite de la réunion de l'Association des Marchands de ferronneries en gros qui commence le 4 novembre.

Il est toujours très difficile de se procurer certains articles de ferronneries, notamment les poêles, les fournaises, les manches de haches et de scies.

#### Clous à cheval

Le marché des clous à cheval s'est considérablement raffermi pendant la semaine; les manufacturiers ont cessé la concurrence ruineuse qu'ils se faisaient. Ainsi que nous l'avons indiqué dans un numéro précédent, les manufacturiers vendaient cette marchandise en dessous du prix coûtant, depuis les dernières avances de prix sur la matière première et sur le charbon.

Les clous Counter sunk head se vendent maintenant avec un escompte de 65 pour cent, les City head et Oval head avec un escompte de 57 1-2 pour cent. La Canada Horsenail Co. maintient ses prix fixés au mois d'août dernier, c'est-à-dire à un escompte de 40, 10 et 7 1-2 pour 100

#### Fers à cheval

La demande est excellente. On semble croire dans les milieux bien informés qu'à la suite des réunions des marchands de ferronnerie en gros, le marché des fers à cheval deviendra beaucoup plus ferme.

### Rivets et palâtres en cuivre

La demande est bonne. Les prix sont fermes.

### Manches de haches et de scies

Les articles sont excessivement rares; les fabricants ne livrent que très lentement. Les prix sont des plus fermes.

### Attelles de Colliers

Une avance de 10 pour cent est annoncée sur le prix des attelles de colliers.

### Poëles

Il est très difficile de suffire à la demande actuelle pour les poêles de tous genres. Les poêles pour chauffage au bois sont les plus rares. A ce sujet nous apprenons qu'une des plus importantes manufactures de poêles du Canada a été obligée de s'adresser à un concurrent afin de pouvoir remplir une partie de ses commandes.

## METAUX

Le marché des métaux est très actif; les marchands de détail complètent leur assortiment d'automne. La demande est bonne pour les tôles du Canada, les fers en barre et les fontes.

### Etain en lingots

L'étain en lingots est en baisse à 28c à 29c la lb. Cette réduction dans les prix est occasionnée par la faiblesse des marchés étrangers.

### Fer en barres

La demande pour les fers en barre est très forte. Les prix sont très fermes; on paraît même s'attendre à une hausse.

### Fontes

Nous constatons une forte avance sur le prix des fontes Summerlee. On ne se procure que très difficilement en payant de $22.50 à $23.50, suivant quantité.

### Tuyaux en fer

Nous revenons de nouveau sur la rareté des tuyaux en fer, rareté qui s'accentue de plus en plus. Nous apprenons que plusieurs moulins ne veulent pas s'engager à livrer avant le 15 décembre.

## HUILES ET PEINTURES

La demande continue à être active. Les prix n'ont pas changé cette semaine. Le marché de l'huile de lin est toujours ouvert.

### Huile de lin

Ce marché est très faible par suite de la baisse continue des marchés étrangers. Les prix sont ouverts. Quelques maisons continuent à coter 71c le gallon pour l'huile bouillie et 68c pour l'huile crue, mais pour de fortes quantités des concessions sont faites.

## FERRAILLES

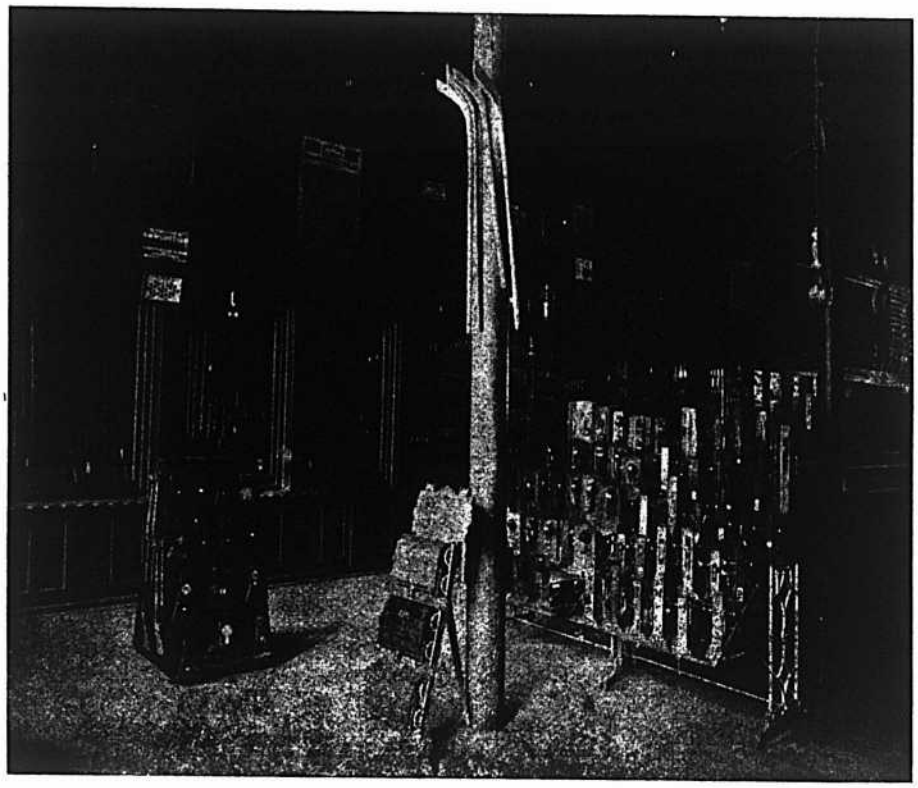
Le marché des ferrailles a été tranquille pendant la semaine sous revue; on ne constate aucun changement dans les prix.

## UNE SALLE D'ÉCHANTILLONS MODÈLE

Il y a peut-être bien peu de lecteurs du PRIX COURANT qui ne sachent que l'une des salles d'échantillons les mieux disposées et les plus jolies qu'on puisse trouver se trouve rue de Bresolles à Montréal ; c'est celle de la Canada Hardware Co.

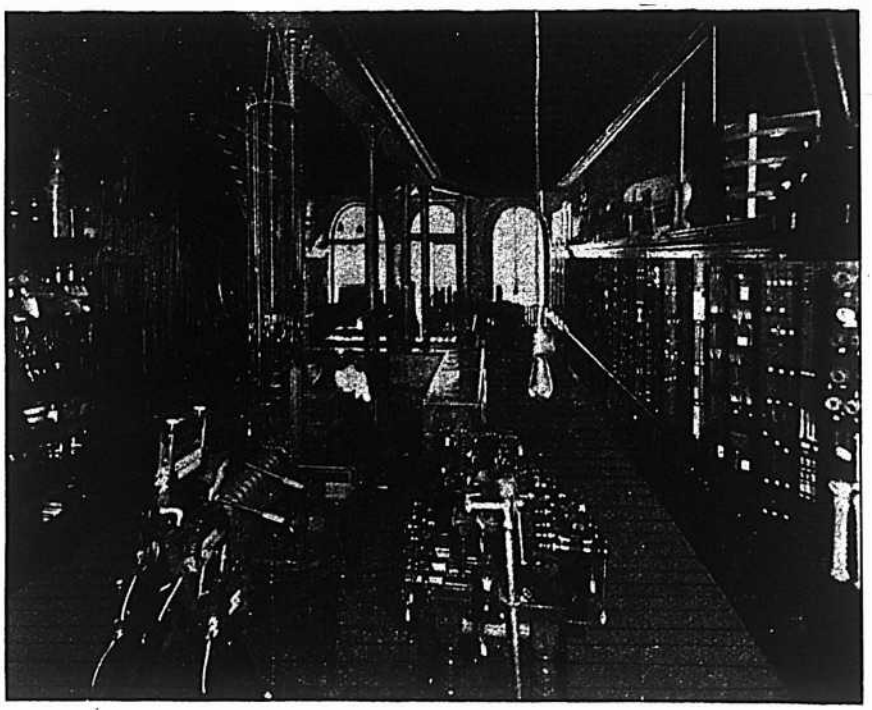
En entrant dans cette sa'le par la porte principale, le visiteur remarque deux étagères bien remplis d'articles de quincaillerie à l'usage de la construction et montés sur blocs vernis. A droite , à l'opposé on trouve le complément de ces articles de construction et des cadenas montés sur des tableaux mobiles.

Plus loin, à gauche sont quatre grandes vitrines murales dans lesquelles se trouvent les



Etagères pour articles de Construction et Vitrines.

échantillons de fusils et de carabines, d'articles de sport en grande llariété, suivis d'un assortiment complet d'hameçons pour la pêche. Toujours en suivant la gauche on voit onze tableaux mobiles avec outils de menuisiers de tout genre. Puis viennent 18 tableaux d'articles de tablette, les échantillons sont montés de chaque côté des tableaux et on en trouve encore derrière les tableaux. Les trésors au-dessous mettent les divers échantillons à l'abri de la poussière.



Vue du côté gauche faisant face à l'entrée.

En arrière de cette salle sont tous les échantillons d'articles de cuisine disposés sur des trblettes appropriées.

Au milieu de la salle, on aperçoit une ligne complète d'échantillons de pelles et d'instruments agricoles. Au centre sont des vitrines qui contiennent les échantillons d'Articles de fantaisie et de coutellerie.

Celle de la coutellerie mérite une mention ; elle forme un carré avec doubles tiroirs qui peuvent être placés de manière à être en pleine vue qu'il s'agirse du tiroir du haut ou de celui du bas.. Une lampe électrique invisible donne toute la lumière voulue.

C'est dans ce carré qu'est placé le tableau de commutateurs du téléphone qui donne un service parfait à longue distance avec toutes les parties du pays.

C'est vraiment une salle d'échantillons modlle qui mérite d'être visitée.

## MARCHES ETRANGERS

### BELGIQUE

La situation s'améliore tout doucement bien que les nouvelles concernant les probabilités de grèves de la part des mineurs belges ne soient pas sans inquiéter le marché.

En fontes, les hauts fourneaux ont réussi à traiter quelques marchés pour livraison jusqu'à la fin de l'année. Les mitrailles, à fr 67,50 témoignent d'un peu plus de fermeté. Les lingots d'acier et les fers ébauchés valent fr. 90, les blooms et les brames fr. 95 et les billettes fr. 100.

Les produits finis se traitent plus facilement. Le fer marchand No 2 a retrouvé les cours de fr. 130 pour le pays et de liv. st. 5.0.0 franco-bord Anvers exportation.

Toutes les autres catégories, sauf la poutrelle qui éprouve surtout les effets désastreux de la concurrence d'Outre Rhin, sont bien tenues.

En rails, il y a beaucoup de besogne, notamment pour les Etats-Unis. Les prix n'en sont pas extrêmement séduisants, mais ils permettent aux grandes usines de maintenir en plein leur production et d'obtenir ainsi le minimum de prix de revient.

Les événements du jour, relatifs aux charbons, n'apportent que perplexités aux maîtres de forges, qui ne savent à quel prix, ils vont payer leurs combustibles. Bien entendu, pour ceux qui achètent au jour le jour.

Les ateliers de construction sont bien occupés et profiteront encore des nouvelles commandes qui auront lieu prochainement pour le compte de l'administration des chemins de fer de l'Etat. Celle ci va mettre en adjudication, la fourniture de: 1° 3 plaques tournantes en fer de 16,50 m de diamètre pour le virage des locomotives (l'importance de cette commande est d'environ fr. 30,000); 2° 30 ponts à peser les wagons type A; 3° 10 ponts à peser les wagons à tabliers continus, et 4° 301 tonnes de rails à 40,6 kg. destinés à la confection d'appareils de voie.

Le 22 octobre, également, adjudication, en 83 lots, d'une quantité considérable de pièces de rechange; boîtes à huile, boulons, boisseaux, buttoirs, tendeurs, crochets, ressorts, blocs de frein, etc., pour le service de la traction et du matériel.

### FRANCE

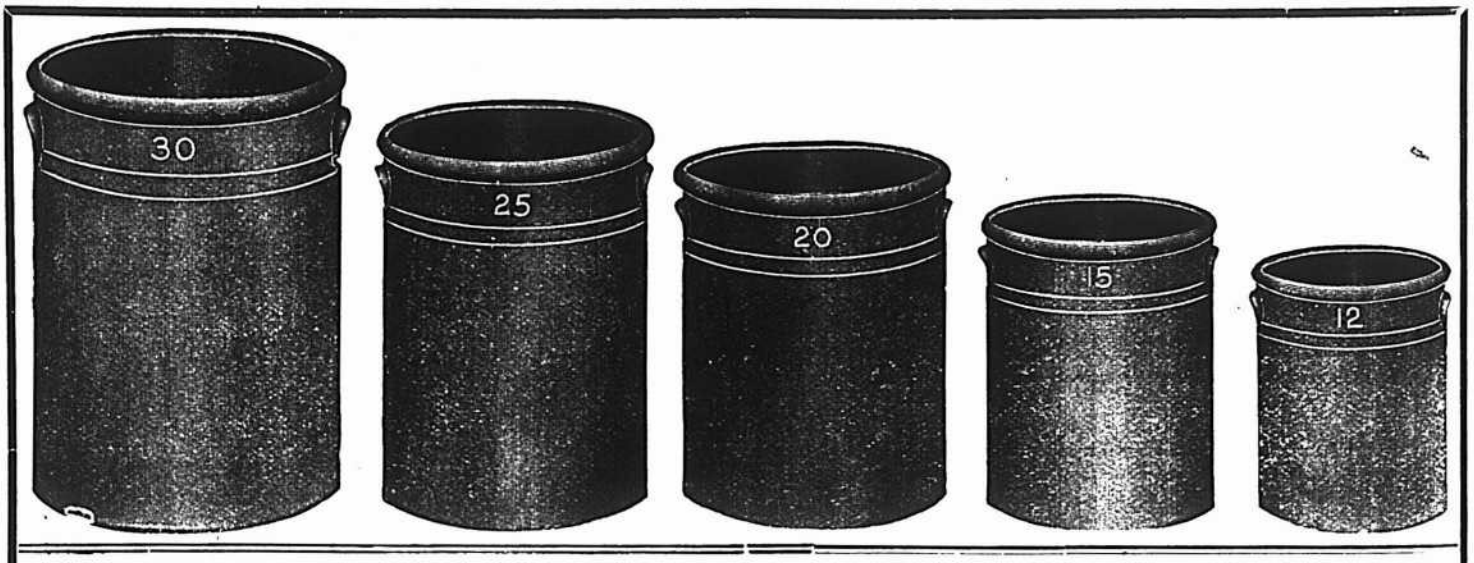
Sur la marché à la consommation de la place de Paris, les commandes laissent encore à désirer mais les prix se maintiennent à leur ancien niveau. Ce n'est du reste, pas au moment où se produit grève des ouvriers charbonniers, que peut demander des concessions d aux maîtres de forges.

Suivant la cote officielle, les cours sur la place de Paris sont actuellement les suivants: fers marchands au coke 1re classe fr. 18, fers à planchers 1re catégorie fr. 19, tôles No 2 fr. 22. Ce sont les prix de base, classifications et majorations d'usage. Octroi fr. 3,60 non compris. Remboursement de l'octroi au comptant sans escompte.

Dans les Ardennes, le léger mouvement qui s'était dessiné, il y a huit jours, dans un sens favorable, ne s'est guère accentué depuis. Peu d'affaires nouvelles sont, en effet, venues s'ajouter à celles qui formaient l'actif de la première huitaine d'octobre.

On compte sur de prochaines commandes de la part des Compagnies de chemins de fer. Déjà la Compagnie de l'Est vient de demander des prix pour la fourniture d'un lot de 25,000 à 30,000 kg. de chaînes de sûreté ainsi que pour un lot de 24,000 à 27,000 kg. de mailles de tenders.

Dans la Haute-Marne où les affaires avaient une allure très satisfaisante, la grève des mineurs a naturellement produit ses effets. Cette grève a du reste provoqué presque l'arrêt complet du commerce, la suspension effective de la vie industrielle, le chômage absolu des usines et ateliers.




# Jarres en pierre pour les Viandes

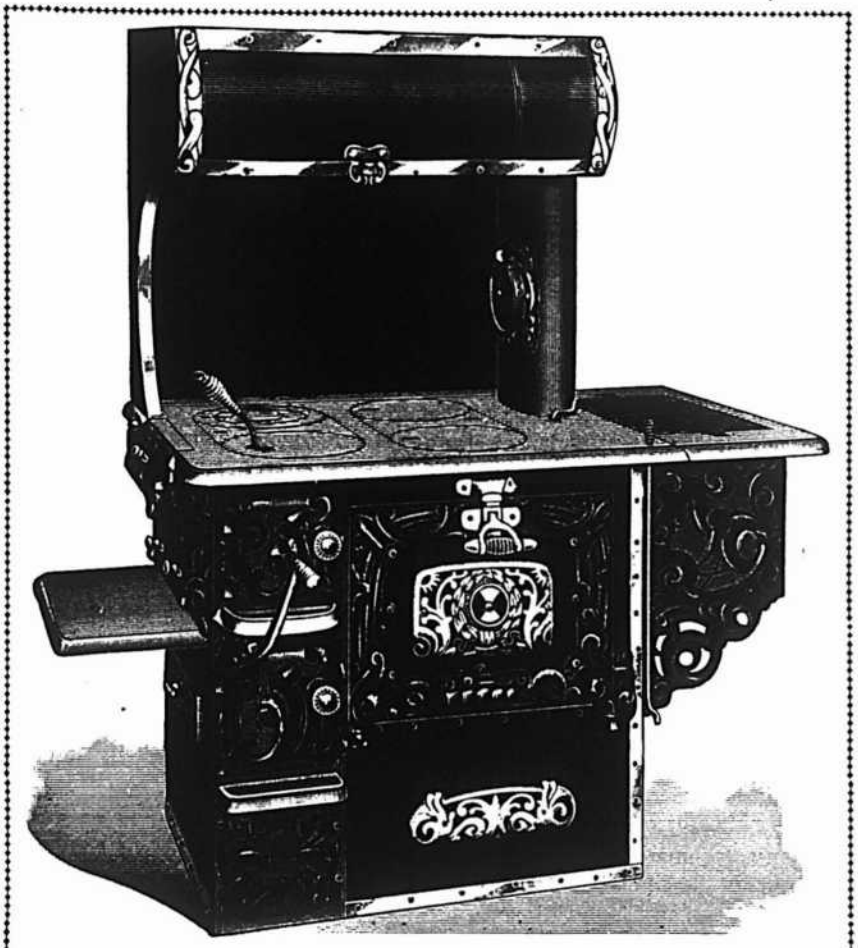
**Pour conserver toutes sortes de viandes et de légumes.**

Ne rouilleront et ne s'érailleront jamais, et avec les précautions ordinaires, ils dureront la vie entière.
Nous tenons un stock complet d'ustensils en pierre et de spécialité en pierre.
Demandez nos cotations.

**TORONTO POTTERY COMPANY, - - - TORONTO, ONT.**

THE

# BURROW, STEWART & MILNE CO. LTD.



## Fournaises et Poëles

### DE CUISINE

## "JEWEL"

Possédant plus de qualités distinctes que n'importe quelle autre ligne.

Demandez notre Nouveau Catalogue.

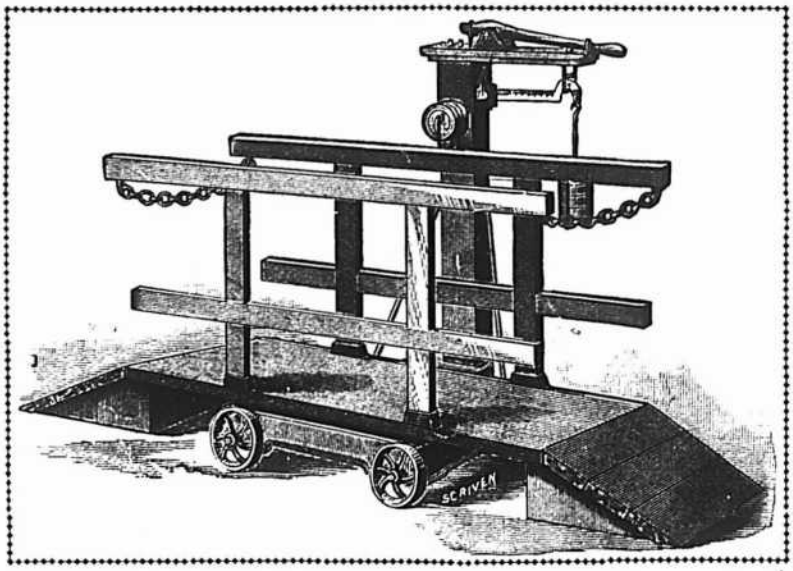
Le "**Gypsy Jewel**" (tel que représenté ci-contre) est la meilleure valeur actuellement sur le marché des poëles.

### LES BALANCES

## "Imperial Standard"

Sont le symbole de la plus haute qualité de matière première, de la meilleure main d'œuvre et du plus parfait fini.

Nous fabriquons des balances de toutes grandeurs, depuis les pèse-lettres jusqu'aux balances de voies ferrées.




**ECRIVEZ AUX FABRICANTS A HAMILTON, ONT., CANADA.**

**OU A LA SUCCURSALE DE L'EST:**

## W. L. HALDIMAND AND SON, - - - MONTREAL.

# LE CIMENT

La fabrication de la chaux et l'emploi des mortiers ont été connus dès la plus haute antiquité.

Les Egyptiens, les Grecs et les Romains ont fait usage de ces mortiers dans la construction de leurs immenses édifices.

Dans sa *Cité de Dieu*, saint Augustin décrit les phénomènes qui accompagnent l'extinction de la chaux vive.

Pline et Vitruve indiquent dans leurs ouvrages les différentes manières d'employer cette matière, sans distinguer la chaux grasse de la chaux maigre, qu'ils n'ont peut-être pas connue. Ces mortiers durcissaient à l'air, mais ne pouvaient être employés dans les ouvrages exposés à l'humidité ou *a fortiori* destinés à être immergés.

Les Romains ajoutaient alors à la chaux des cendres volcaniques provenant de la ville de Pouzzoles au pied du Vésuve, et qu'ils appelaient *pulvis putolaneus*. Pline et Sénèque signalent avec une admiration exagérée ces mortiers qui durcissaient sous l'eau et qui sont aujourd'hui connus sous le nom générique de *mortiers pouzzolanes*.

Ces peuples n'avaient d'ailleurs pas d'autres secrets pour la fabrication du mortier, et c'est à tort qu'on a attribué pendant longtemps à leurs constructions une supériorité mystérieuse sur les maçonneries modernes. Dans un rapport à la Chambre des députés, Arago a depuis longtemps fait justice de ce préjugé pas encore complètement disparu.

Ce n'est qu'au XVIIIe siècle qu'apparut une notion nouvelle concernant les matériaux de liaison des maçonneries. Il fut reconnu, en 1756, par l'ingénieur anglais Smeaton, pendant la construction du phare d'Eddystone, que la cuisson de certains calcaires légèrement argileux donnait des chaux jouissant, dans une certaine mesure, de la propriété de faire prise sous l'eau. Malgré les recherches de plusieurs savants, parmi lesquels il convient de citer Loriot, de la Faye, d'Higgins, Bergmann, Guyton de Morveau et Saussure, on ne put découvrir à cette époque les causes de l'hydraulicité.

Ce n'est qu'en 1812 que Vicat, ingénieur des ponts et chaussées, commença ses recherches sur les composés hydrauliques, recherches qu'il poursuivit jusqu'à sa mort — 10 avril 1861. En 1817, cet ingénieur énonça déjà une longue série de conclusions; mais la publication de ses travaux et des résultats qu'il avait obtenus provoqua dans le monde savant un tel étonnement qu'une Commission fut nommée pour contrôler ses expériences. Dans ce célèbre mémoire, Vicat montre que la propriété qu'ont certaines chaux de faire prise sous l'eau ne peut être attribuée qu'à la présence de l'argile dans les pierres calcaires qui ont servi à les préparer, et il en conclut que pour obtenir des *chaux hydrauliques*, il suffit de calciner des mélanges convenables de carbonate de calcium et de silicate d'aluminium.

A la suite des travaux de Vicat et sur les indications de cet illustre ingénieur, Maurice Léger prit une patente pour la fabrication du ciment. Vers la même époque, un briquetier du comté d'York, du nom d'Apsdin, prit aussi une patente pour la fabrication du même produit. Ces deux patentes ont beaucoup d'analogies, cependant celle d'Apsdin est moins claire et moins explicite et diffère de l'autre par le degré de cuisson.

Pasley, officier anglais, écrivit plusieurs ouvrages sur le ciment et fit faire à cette industrie de grands progrès en s'inspirant des recherches de Vicat. Il publia, en 1828, un ouvrage dans lequel il rapporte que Frost est l'initiateur de Vicat en Angleterre. C'est ce même Frost qui créa, en 1825, la première fabrique de ciment ayant donné des résultats sérieux à Swancombe. En 1850, il n'existait encore que quatre usines du ciment Portland, dont le développement était entravé par le ciment romain de Parker. Ce fut seulement vers 1860 que, à la suite des travaux de Grant, la fabrication du ciment Portland prit de l'extension et qu'il se substitua à tous les produits employés jusqu'à cette époque dans les travaux publics.

En France, l'industrie des chaux hydrauliques se développa avant celle des ciments. En 1830, fut fondée l'usine du Teil, qui est devenue et est restée la plus importante du monde entier pour la fabrication de la chaux hydraulique. Vers la même époque fut créée, dans la région de Vassy, l'industrie des ciments à prise rapide qui s'est principalement développée dans les départements de l'Yonne et de la Côte-d'Or. En 1842, le colonel Breton découvrit, près de Grenoble, un gisement de calcaire à ciment d'une homogénéité remarquable. Ce fut l'origine de la fabrication des ciments dans le Dauphiné, qui est devenu un centre très important de production, surtout pour les ciments naturels.

On commença à employer le ciment Portland en France vers 1850. Les premiers essais de fabrication furent entrepris en 1846 par Emile Dupont et Charles Demarle. Le 15 septembre 1847, ces deux Boulonnais obtinrent de l'Etat la location d'une portion de plage, longue de 400 mètres, — 1,300 pieds — à l'embouchure du ruisseau du Moulin-Hubert, afin d'en extraire les matières propres à la fabrication du nouveau ciment; mais ce ne fut qu'en 1849 qu'ils purent régulièrement livrer leurs produits à la consommation. En 1855, les principes de la nouvelle fabrication furent définitivement posés, mais elle ne devint réellement industrielle qu'après la retraite de Demarle et la fondation de la Société des ciments français.

Le succès du ciment de Boulogne ne tarda pas à exciter la concurrence, et l'on vit s'installer dans toute la région beaucoup d'autres usines travaillant d'après les mêmes principes et avec les mêmes soins.

En Allemagne, les premières usines à ciment datent de 1852. Depuis 1875, les progrès de cette industrie ont été constants et rapides. On peut dire que cette nation fabrique aujourd'hui, à elle seule, près de la moitié de la production totale du monde entier.

Il existe encore des usines à ciment en Belgique, en Russie, en Danemark, en Suède, en Portugal, en Roumanie, en Cochinchine, au Japon, aux Etats-Unis.

La production totale peut être évaluée à près de sept millions de tonnes par an.

Les ciments proviennent de la cuisson de calcaires généralement plus argileux que ceux qui servent à faire de la chaux. Leur teneur en argile ne doit pas être inférieure à 18,5 0-0. Presque toujours leur couleur est plus foncée, leur densité plus forte, leur prise sous l'eau plus rapide et leur résistance plus élevée que la chaux. Pour les réduire en poudre, il faut faire usage de procédés mécaniques.

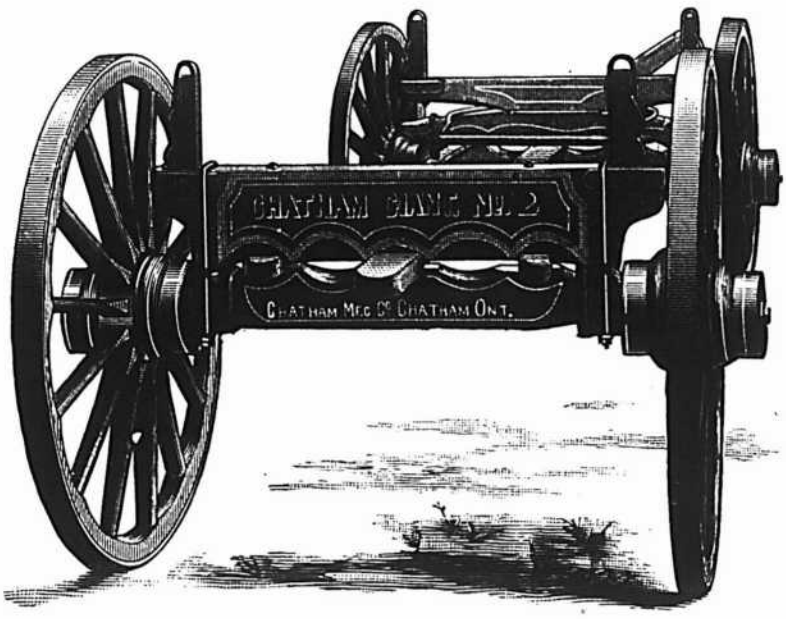
On divise les ciments en plusieurs catégories: les ciments de grappiers, les ciments à prise rapide, les ciments naturels à prise plus ou moins lente, les ciments Portland et les ciments mixtes parmi lesquels sont les ciments pouzzolanes.

Le plus important de tous ces ciments est le ciment Portland, qui est le produit de la cuisson, jusqu'au commencement de vitrification, d'un mélange intime, en proportions convenables, de carbonate de calcium — calcaire — et de silicate d'aluminium — argile —.. Le mélange doit être aussi intime que possible dans toutes ses parties.

Les matières premières sont extraites de carrières reconnues par l'analyse chimique aptes à donner de bons produits. Suivant la disposition du terrain, l'exploitation se fait, tantôt en galeries, comme dans le Dauphiné, tantôt à ciel ouvert, comme dans le Boulonnais.

On peut préparer les mélanges de diverses manières. La méthode la plus ancienne est celle de double cuisson, qui a été employée pour la première fois par Vicat lors de la construction du pont de Sacillac, puis par Apsdin, pour la préparation de ses premiers ciments. Cette méthode n'est plus guère employée aujourd'hui et consiste à préparer d'abord de la chaux grasse, puis à cuire un mélange intime et rigoureusement dosé de chaux éteinte et blutée, et d'un calcaire argileux, préalablement séché et pulvérisé. Le mélange est délayé avec de l'eau de façon à former une pâte molle qu'on introduit dans les moules. Les briquettes

# VOITURES CHATHAM




Nous désirons obtenir le nom et l'adresse de tout marchand intéressé dans le commerce des voitures pour 1903.

Nous tenons à avoir les meilleurs marchands et ceux-ci veulent avoir les meilleures voitures—les

## "NEW CHATHAM"

Toutes les grandeurs pour tous les usages.

**Catalogue envoyé sur réception de la demande.**

## The Chatham Manufacturing Co. Limited

**CHATHAM, ONTARIO.**




# Ludger Gravel

**26 & 28**

## Place Jacques-Cartier

MONTREAL




Est le seul agent pour Québec et les Provinces Maritimes des **Standard Paint and Varnish Works Co. Limited,** de Windsor, Ont.

Il n'existe pas, sur cette verte terre, de marchandises meilleures que celles manufacturées par cette Compagnie. Quelques-unes de leurs lignes principales sont :

**Peintures pour maisons, New Era,**
**Peintures à plancher Granite.**
**Blanc de Plomb strictement pur Monarch.**
**Blanc de Plomb pur pour Décorateurs.**
**Blanc de Plomb Essex authentique.**
**Peintures à voitures Wagner.**
**Vernis pour dessus de voitures de Wagner.**
**Peinture brute préparée.**
**Vernis en tous genres.**
**Composition pour enlever peinture et vernis.**
**Cire et Vernis à plancher.**
**Teintures à l'huile et au vernis pour le bois.**
**Email Florentin noir.**
**Vernis à tuyaux de poëles.**
**Emaux pour Bains, Bicycles et Décorations.**
**Mastics Standard pour le bois.**
**Peintures métalliques pour Hangars et Ponts.**
**Peinture au caoutchouc Elastiline pour toitures métalliques.**

**Et, de fait, toutes et chacune des lignes de Peintures et Vernis UP-TO-DATE, sont manufacturés dans leur manufacture.**

**On sollicite des commandes d'essai.**

**LUDGER GRAVEL, SEUL AGENT,**
**26 et 28 Place Jacques-Cartier, MONTREAL.**

ainsi obtenues sont démoulées, séchées et cuites.

Quand les matières premières sont très dures, on emploie la méthode sèche. Les pierres préalablement séchées sont concassées et réduites en poudre fine. Cette poudre, après avoir été dosée, est déversée dans un malaxeur où se fait l'addition d'eau et la réduction en pâte. Si cette pâte contient de 25 à 30 0-0 d'eau, on la fait passer à la filière comme la terre à brique ordinaire, eton fait sécher ces briques dans des séchoirs spéciaux. Si au contraire la pâte contient assez peu d'eau pour qu'on puisse porter les briques directement dans les fours sans passer par les séchoirs, il faut avoir recours à de puissantes presses.

Le procédé par voie humide est enfin employé quand la terre est facilement délayable. Il est employé dans le Boulonnais et c'est celui qui donne les meilleurs résultats. Nous allons le décrire avec détails.

Dans le Boulonnais, les calcaires contiennent, en moyenne, une quantité d'argile à peu près suffisante, mais leur composition est très irrégulière; les carrières ne présentent aucune stratification, et, quel que soit le soin que l'on puisse prendre, on ne pourrait pas obtenir un résultat, même médiocre, en cuisant le calcaire tel qu'il est extrait. La proportion varie de 6 à 30 0-0. Ces calcaires argileux étant facilement délayables, on les réduit en bouillie claire de façon à mélanger ainsi tous les produits de la carrière. Le délayage se fait en de grands bassins circulaires dans lesquels tournent des herses armées de fortes dents en acier. L'eau arrive à la partie supérieure et est réglée pour que la pâte obtenue ait une teneur en eau de 50 0-0 environ. La pâte sort du délayeur par un trop-plein dont l'orifice est fermé par un cadre incliné garni d'une toile métallique à mailles très serrées. La pâte ainsi tamisée se rend dans les bassins doseurs, sortes de grands réservoirs dans lesquels est mis en mouvement un jeu de palettes. Avant qu'un bassin doseur soit complètement rempli, on y prélève des échantillons qu'on analyse rapidement, de façon à pouvoir sorriger, s'il y a lieu, la composition de la matière contenue.

Avant d'être soumise à la cuisson, la pâte artificielle ainsi produite doit être séchée. Ce résultat est obtenu de différentes manières. C'est ainsi que la pâte qui sort des bassins doseurs peut être exposée à l'air libre dans de larges bassins de décantation sur une épaisseur d'un mètre — 39 pouces environ,—où elle perd, tant par évaporation que par infiltration, une partie de son eau. Quand cette pâte a atteint une consistance telle qu'on puisse la prendre avec une pelle, on la transporte sur des séchoirs spéciaux, où elle achève de perdre le 25 à 30 0-0 d'eau qu'elle contenait encore. Dans plusieurs usines, les fours sont disposés de façon à utiliser au séchage de la pâte les gaz chauds résultant de la combustion. Enfin, en été, on fait sécher au soleil la pâte que l'on répand dans de petits bassins sous la faible épaisseur de 0m,20 à 0m,25.

On emploie pour la cuisson des ciments une très grande variété de fours. Nous pouvons distinguer les fours à cuisson intermittente, les fours séchoirs ou fours anglais, les fours continus ou coulants et les fours rotatifs.

Les fours intermitents se rapprochent beaucoup des fours à chaux. Ils se composent d'une cuve de 3 à 4 mètres de diamètre dans la partie la plus évasée et de 5 à 6 mètres de hauteur; cette cuve est surmontée d'une cheminée en forme de tronc de cône de 4 à 6 mètres — 13 à 19.5 pieds — de hauteur. Le chargement se fait par une porte située à peu près à la moitié de la hauteur de la cuve et par deux portes pratiquées dans la cheminée.

On charge ces fours de la façon suivante: le combustible et la pâte sèche, cassée en morceaux gros comme le poing, sont introduits et étalés par couches alternatives en proportions soigneusement mesurées et variables suivant les parties du four. La pâte est répartie uniformément dans chaque couche. Quand la cuve est pleine, on ferme les portes et on les lute, puis on allume à la partie inférieure; le feu se propage peu à peu dans tout le four. Le combustible est tantôt du coke de gaz ou du coke métallurgique, tantôt du charbon anthraciteux. La durée de cuisson varie suivant la saison, la force et la direction du vent, la capacité du four, la proportion et la nature du combustible. En général, elle est comprise entre quatre et douze jours.

Les fours anglais ou Johnson sont semblables aux précédents, mais les gaz chauds, au lieu de s'échapper librement à l'air, sont obligés de traverser un conduit horizontal assez long avant d'arriver à une cheminée qui sert pour plusieurs fours.

Avec ces fours on emploie les mêmes combustibles qu'avec les fours intermittents, seulement la quantité de combustible nécessaire est plus grande parce qu'ils doivent sécher les pâtes.

Les fours à feu continu sont ceux dans lesquels la cuisson du ciment se fait sans interruption. A époque déterminée, on tire par le bas du four une certaine quantité de ciment cuit, tout le contenu du four descend et un vide se fait dans le creuset. On comble ce vide par de la pâte sèche et en même temps on ajoute la quantité du combustible nécessaire pour obtenir la température de cuisson, qui est de 1,300 degrés — 2372° Fahr. — environ.

Il existe un grand nombre de fours à feu continu, mais peu ont donné de bons résultats. Ils sont même tous appelés à être remplacés par les fours rotatifs, qui, eux, au contraire, sont d'un usage très pratique et d'un rendement très élevé. Les fours rotatifs se composent essentiellement d'un long tube posé obliquement et pouvant tourner sur son axe. Le tube est intérieurement garni d'une chemise en briques réfractaires. La pâte à ciment avance lentement dans le four, se sèche et s'échauffe jusqu'au moment où elle arrive dans la zone de cuisson, où la chaleur est si grande qu'un commencement de fusion a lieu. Le combustible se compose alors de charbon gras finement pulvérisé, qui est soufflé par un tube dans le four à l'aide d'un violent courant d'air. C'est la disposition adoptée par MM. Smidth et Cie, de Copenhague.

La cuisson n'étant pas toujours uniforme, avant d'envoyer les roches de ciment cuit à la mouture, il faut procéder au triage. Les incuits de couleur jaune clair et les surcuits de couleur rousse sont enlevés. La mouture constitue une opération très dispendieuse dans la fabrication du ciment, parce que les roches vitrifiées sont d'une grande dureté. Ces roches sont tout d'abord concassées, puis broyées finement soit à l'aide de meules horizontales, soit encore à l'aide de broyeurs spéciaux. Le produit des meules ou des broyeurs est envoyé dans les blutoirs, où les parties qui ne sont pas assez fines sont éliminées et renvoyées dans les appareils de mouture.

Le ciment moulu est envoyé dans de grandes chambres appelées cases ou silos, où il attend l'époque de la mise en sacs ou en barils pour être expédié. Dans les usines françaises, les cases sont établies au niveau du quai d'expédition. En Allemagne et en Angleterre, au contraire, elles sont situées à la hauteur du premier étage, ce qui permet de faire d'une façon beaucoup plus rapide l'ensachage et l'embarillage.

Outre les appareils essentiels dont nous venons de parler, une usine à ciment comporte une infinité d'organes auxiliaires dont on doit faire un choix judicieux afin d'apporter à la fabrication qualité et économie.

On s'attache de plus en plus à remplacer la main humaine par la mécanique, surtout dans les transports, en faisant usage de locomotives, de wagonnets et de courroies transporteuses ainsi que de couloirs à secousses. Avec ces engins perfectionnés on peut économiser 15 à 20 0-0 sur le prix de revient.

Toutes les fois que c'est possible, on doit chercher à grouper les différentes parties d'une usine à ciment de telle sorte que les matières parcourent le minimum de chemin, et à utiliser à leur transport l'action de la pesanteur sans jamais avoir à revenir en arrière.

MARIE-AUGUSTE MOREL.

# ARTICLES EMAILLÉS

**Nos Marques "Crescent," "Colonial," "White" et "Star" décorés.**





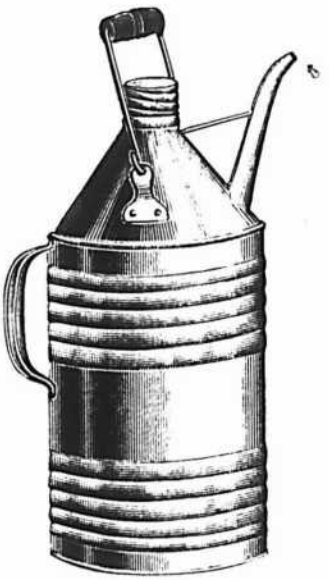




## *FERBLANTERIE*

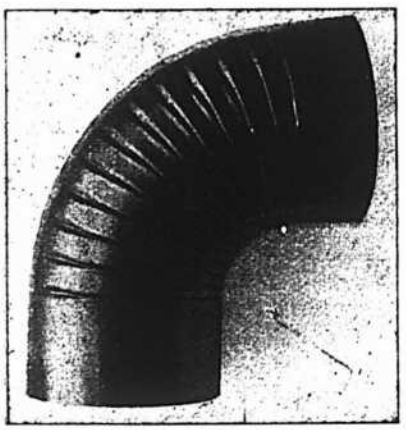
*DE TOUTE*

## *DESCRIPTION*





**Lignes d'Automne en Tole.**
**Articles Galvanisés**
**Tuyaux de Poëles.**
**Pelles à Feu.**
**Lanternes, Etc**



# The THOS. DAVIDSON Mfg. Co. Ltd.

## MONTREAL.

# LA FONTE

Quand les anciens classaient l'"âge de fer" au dernier rang de leur catalogue, comme celui dont l'humanité devait attendre la moindre somme de bonheur, ils ne se doutaient guère que le fer marcherait pour ainsi dire pas à pas avec la civilisation, dont il est la condition indispensable. Et en effet, avec le papier, le fer est la marchandise dont l'usage en notre siècle a le plus augmenté.

A eux deux ces objets, l'un si fragile, l'autre si solide, le papier et le fer, ont été, dans l'ordre moral et matériel, les principaux agents du progrès. Fer, fonte ou acier ont d'ailleurs même caractère que l'époque pratique où ils se sont si prodigieusement développés: plus utiles, ce semble, que beaux. Sous le rapport de l'esthétique, les forgerons de jadis en avaient tiré tout le faible parti dont ils sont susceptibles; les contemporains, à cet égard, n'ont rien innové. Partout où il a évincé le bois et la pierre, le fer, artistiquement, ne les a pas remplacés. Serviteur nécessaire plutôt qu'agréable, il ne sait pas charmer; on l'aime par intérêt, non pour lui-même. Admirable quand il travaille—une locomotive en action a sa grandeur, un marteau-pilon en marche a sa majesté,— il est vilain au repos. L'architecte essaie-t-il d'en faire des monuments pour récréer la vue, son aspect osseux demeure pauvre ,triste et sec. Cependant toute notre existence matérielle repose aujourd'hui sur lui.

En même temps qu'il en multipliait l'emploi, le siècle dernier a perfectionné la fabrication de ce métal. La fonction et l'organe ont agrandi de concert. Il n'existait pas autrefois de population manufacturière pour le fer; jusqu'à la Révolution la fonderie demeura œuvre purement agricole, tandis que beaucoup d'autres branches du travail national — les textiles par exemple — avaient déjà pris la forme industrielle.

On possédait une forge au XVIIIe siècle comme on a de nos jours une ferme. Le haut fourneau s'allumait à la fin des vendanges, pour s'éteindre à la récolte des foins. C'était, en pays de minerai, une occupation d'hiver. Le cultivateur se faisait mineur sans beaucoup d'efforts; il grattait, creusait quelque coin propice de son champ. Sa hotte une fois pleine, il allait à la forge voisine en vendre le contenu qu'il versait dans l'orifice du four; puis il repartait la remplir de nouveau. La production de ces fourneaux anciens, hauts d'environ 12 pieds, était en rapport avec cette alimentation rudimentaire. Ils fournissaient de 1 à 1 1-2 tonne de fonte par jour, tandis que ceux d'aujourd'hui, ayant 6 fois plus d'élévation et larges à proportion, rendent quotidiennement 125 tonnes de fonte; — et certaines usines en entretiennent huit ou neuf.

En comparant les livres de métallurgie, depuis la fin du XVe siècle jusqu'au commencement du XVIIIe, on constate que les procédés, d'une date à l'autre, n'ont pas varié. Les forges les plus antiques n'avaient que des soufflets manœuvrés à la main, ou bien, établies sur les hauteurs, elles utilisaient la force du vent pour faire marcher leur soufflerie, par un mécanisme sans doute analogue à celui des moulins. Dès le règne de Louis XII, elles s'installèrent près des cours d'eau dont elles avaient appris à se servir comme moteurs. Au lieu d'être cantonnées, ainsi que de nos jours, en sept départements — dont deux, la Meurthe-et-Moselle et le Nord, produisent à eux seuls les trois quarts du stock annuel des fontes-françaises, — les forges de naguère étaient éparpillées sur tout le territoire, recherchant toutefois le voisinage des forêts qui leur procuraient le combustible.

On calculait qu'il fallait 100 kilos de bois pour avoir 17 kilos de charbon et 100 kilos de charbon pour obtenir 34 kilos de fer; soit une consommation de 1700 kilos de bois pour un rendement de 100 kilos de fer. Une forge moyenne absorbait ainsi à elle seule la production annuelle de 2,000 hectares environ 5000 arpents de forêts. Les plus vastes domaines n'auraient donc pu suffire longtemps à une fabrication un peu active. Cette fabrication, d'ailleurs, les lois en faisaient souvent un privilège: dans la Normandie du moyen âge, les "férons" ou barons fossiers avaient seuls le droit d'allumer des fourneaux, et chacun d'eux ne pouvait produire qu'une quantité strictement limitée. La hausse des bois ne tarda pas à rendre ces prérogatives illusoires. Dès le XVIIe siècle, à mesure que les défrichements augmentaient, beaucoup de forges disparurent. Dans celles qui subsistèrent, la question du combustible, l'achat judicieux des bois, demeura la principale préoccupation du maître; elle exigeait des déboursés énormes. Ces arbres, acquis sur pied, qu'il fallait abattre, carboniser, voiturer, conserver en vastes monceaux, immobilisaient un sérieux capital.

Le prix du fer s'en ressentait. Ce qui coûte aujourd'hui 12 francs les 100 kilos coûtait, en tenant compte de la valeur de l'argent, 80 francs sous saint Louis ou sous Charles le Sage, 100 francs au XVIe siècle, 90 francs depuis Henri IV jusqu'à Napoléon 1er. Tout contribuait d'ailleurs à cette élévation des prix: non seulement le taux du minerai, qui se payait en moyenne trois fois plus cher que de nos jours — bien que sa richesse fût identique à celle qu'il possède encore dans les mêmes gisements, — mais aussi la main-d'œuvre. La forge de Messarge, dans l'Allier, qui produisait 150 tonnes de fer en 1794, employait, au dire du commissaire de la Convention, 500 personnes; de nos jours, le dixième de cet effectif serait proportionnellement suffisant. Ce haut prix du métal en paralysait l'usage: le Roussillon passait, au XIVe siècle, pour exporter dans les provinces voisines une certaine quantité de minerai; d'après les comptes du péage, il se trouve qu'il n'en expédiait en réalité qu'une moyenne de *quarante tonnes* par an. Sur le territoire qui correspond à l'ancien département du Haut-Rhin, la vente du fer, qui constituait un monopole, était d'environ 100 tonnes par an au début du XVIIe siècle. Dans la France contemporaine, un district de même étendue ne saurait se suffire à moins de 15,000 tonnes — 150 fois plus qu'il y a trois siècles.

Trois grands consommateurs d'aujourd'hui: chemins de fer, bateaux, machines, n'existaient pas; les besoins d'un quatrième, l'artillerie, étaient insignifiants. Encore nos fabricants eussent-ils été bien empêchés de les satisfaire. Après avoir importé des Etats de Venise, jusqu'au XVIe siècle, certaines tôles dont elle ne pouvait se passer, la France n'avait encore sous Louis XIII, avant la création de la fonderie du Havre, aucun établissement qui put l'entretenir de canons. Richelieu, pendant la guerre de Trente Ans, les achetait en Angleterre, en Hollande surtout, où ils étaient le meilleur marché. L'agriculture, autre gros mangeur de métal, n'en usait alors presque pas. Les essieux de charrette étaient en bois, les pelles aussi; les roues n'avaient pas de bandages, et les charrues ne consistaient qu'en une sorte de fer de lance, sillonnant les champs d'après la méthode de l'araire des *Géorgiques*.

Hier encore, c'est-à-dire sous Louis-Philippe, bien que la fonte coûtait 300 francs la tonne au lieu de production — son transport à Paris se payait 45 francs, — ce prix rémunérait si faiblement les maîtres de forges au bois que celles-ci, une à une, s'éteignaient. Grâces aux forges à la houille, et malgré la demande qui n'a cessé d'augmenter, les prix sont tombés au sixième de ce qu'ils étaient en 1840, tandis que la production de la fonte passait, dans le même intervalle, de 350.000 tonnes à plus de 2 millions en 1893. Notre pays cependant, malgré ses progrès contemporains, est déchu du rang qu'il occupait à cet égard il y a trente ans dans le monde, immédiatement au-dessous de l'Angleterre. Celle-ci même, classique fournisseur du globe, a perdu sa prééminence. Son apport de 6 millions de tonnes sur le marché universel est dépassé par celui des Etats-Unis, qui s'élève à 9 millions. Derrière le Royaume-Uni vient l'Allemagne qui, durant la dernière période, est brusquement montée de 500.000 tonnes à 4 millions et demi. La France n'occupe plus que la quatrième

SLEIGHS A MAINS à bon marché, BROSSES, etc.



BATONS DE HOCKEY fabriqués avec l'orme de montagne. Le meilleur bâton sur le marché.

**E. B. SALYERDS,** Manufacturier, PRESTON, Ont., Canada.

# "FABRIQUES AU CANADA"

**Nous manufacturons tous les grades de Plombagine et de "Foundry Facings"**

Nous tenons les Brouettes en fer pour fonderies et entrepreneurs, petits moules de fonderies, Fourneaux de coupellation, Fournitures pour Fonderies, Briques et Glaise à feu, Sable à mouler, à noyaux, à tuyaux et à tout ce qui s'emploie dans une fonderie.

Lorsque vous serez prêt à acheter, écrivez et demandez nos prix.

## The Hamilton Facing Mills Co Ltd.

HAMILTON, ONTARIO

La célèbre Fournaise

## HOWARD

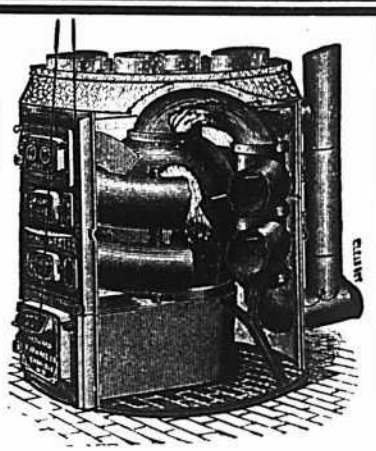
—A—

**AIR CHAUD**

—ET A—

COMBINAISON

**Système amélioré**





## FOURNAISES

**DIX grandeurs différentes**

**ECRIVEZ POUR PRIX**

**Agents demandés dans toutes les villes et villages du Canada**

## I. E. SHANTZ & CO., BERLIN, ONT.

# Feutre de Crin

pour revêtement de tuyaux
à eau chaude et à vapeur

—— AUSSI ——

## CHAUSSURES DE FEUTRE

**Belles et Bonnes Marchandises.**

Notre feutre est le meilleur.
Nos prix sont les plus bas.
Demandez prix et échantillons.

## Berlin Felt Boot Co,

BERLIN, ONT.

# BERLIN BRUSH CO.

**MANUFACTURIERS DE**

## Brosses, Balais et Epoussettes de Haute Qualité

Correspondance sollicitée.

WATERLOO, ONT.

place avec un rendement de moitié inférieur, et à peine triple de celui de la Belgique.

Pour nous consoler de l'indigence relative de notre sous-sol, nous pourrions calculer, en prenant pour base l'extraction actuelle et les gisements exploités, qu'il ne restera plus dans cent ans de minerai de fer en Europe, et que, dans deux cents ans, il n'y demeurera pas un morceau de houille. Mais — laissant de côté cette préoccupation qui n'a rien d'immédiat — nous remarquerons que déjà la pénurie de charbon nous oblige à importer le tiers de celui que nous brûlons; et la moitié du minerai qui alimente nos forges vient de l'étranger. La nature nous ayant ainsi peu favorisés, c'est à la perfection du travail, à l'habileté personnelle de ceux qui l'ont fondée, qu'est dû chez nous le succès de cette industrie.

Sur les deux millions de tonnes de fonte produites en France, la Meurthe-et-Moselle en fournit 1,200,000; six autres départements, dont le Nord, la Saône-et-Loire, le Pas-de-Calais, contribuent ensemble pour 600,000 tonnes; le reste du territoire pour 200,000 seulement. Mais le métal qui sort des hauts fourneaux de Flandre ou de Basse-Bourgogne est loin de provenir exclusivement du minerai de ces régions. A côté de celui qu'ils recueillent sur leur propre terrain: fer couleur de rouille, appelé *oolithique* parce que ses grains agglutinés ressemblent à des œufs de poisson, enfermés dans une gangue calcaire; fer *pisolithique*, jaune sale ou terreux, que l'on prendrait pour un tas de petits pois fossiles; avec ces minerais indigènes de qualité et de rendement médiocres — on n'en retire pas plus de 28 à 35 pour 100 en fonte, — se trouvent associés les minerais apportés des Alpes ou des Pyrénées, d'Espagne et de l'île d'Elbe, d'Algérie surtout, de la célèbre Mokta-el-Hadid, la "montagne de fer".

Ceux-ci donnent 65 pour 100 de leur poids en un métal incomparable, mais que le transport enchérit au point qu'il ne pourrait, dans les emplois ordinaires, soutenir la concurrence des marchandises de moindre valeur. C'est là un fer, un acier aristocratique destiné à la machinerie, aux canons, au blindage des navires. L'importation du minerai algérien ou espagnol s'élevant à 800,000 tonnes par an, dont le produit en fonte est de 500 millions de kilos, on voit que la part du sol national dans la fabrication française se réduit à peu de chose, en dehors du bassin de l'Est.

Là, le minerai est si abondant et d'une extraction si aisée que, malgré sa faible teneur en métal pur, les forges lorraines n'ont pas eu de peine à l'emporter sur toutes les autres sous le rapport de la quantité. Les mines de fer de la Moselle sont pour la plupart peu profondes: on y entre de plain-pied par une pente douce. Les mineurs travaillent à la tâche par groupes de trois: un chef et deux aides. La roche s'attaque en taillant au pic une tranchée verticale et en faisant sauter, à la poudre, la partie inférieure; un second coup de mine fait tomber la partie supérieure. Le travail est d'ailleurs beaucoup plus délicat qu'on ne le croirait à l'entendre ainsi énoncer; il y faut un long apprentissage. Selon l'adresse de son chef, selon la manière dont il aura foré son trou, un chantier abattra plus ou moins, dépensera plus ou moins de poudre. Ce minerai est chargé par un des aides dans un wagonnet, qu'il pousse jusqu'à la galerie voisine. Il y accroche un numéro pour servir au règlement du compte, et un cheval conduit ces wagonnets jusqu'à une avenue plus vaste où, selon la configuration du sol et la distance qui sépare la mine des hauts fourneaux, divers systèmes de traction sont mis en usage. Plusieurs établissements se servent ,pour l'adduction du minerai, de chemins de fer aériens: on aperçoit à une quarantaine de pieds en l'air, pérégrinant solitaires par la campagne et parcourant, de leur propre mouvement, semble-t-il, les milles, des bennes suspendues à un câble sans fin; les pleines, allant à la forge, marchant en sens inverse des vides, qui retournent à la mine; toutes se suivant régulièrement à une centaine de pieds d'intervalle, selon la force de résistance, exactement mesurée, des chevalets, des fils, et de la machine à vapeur qui les actionne.

Dans l'usine la plus importante de l'Est, à Hayange, les mines étant toutes voisines des forges, un ingénieux funiculaire sur rails amène seulement les wagonnets jusqu'à l'entrée de la galerie principale. Ils sont alors pesés sur une bascule et portés à l'avoir collectif des trois ouvriers qui les ont remplis. En moyenne, puisqu'il faut toujours revenir aux moyennes, chaque ouvrier extrait 5 tonnes par jour et gagne 5 francs ($1.00), non compris sa dépense de poudre d'environ un franc (20 cents) et les frais de boisage ou autres de la mine, qui coûtent à l'administration un franc (20 cents) par tête. Ces cinq tonnes de pierre à fer, semblable à de la meulière concassée, reviennent ainsi à 7 francs ($1.40) et produiront à peu près 1,600 kilos (3,500 lbs.) de fonte au sortir du creuset. Le bon marché du minerai est ici l'un des principaux facteurs de la réussite. Il est compensé par le prix élevé du combustible que l'établissement est obligé d'acheter au loin, bien qu'il possède des mines de houille à proximité.

C'est que tous les charbons ne sont pas propres à se transformer en coke pour la fonte. Ils ne doivent être ni trop gras ni trop maigres. Les forges du bassin de la Loire fabriquent elles-mêmes leur coke, en mélangeant, dans des broyeurs spéciaux, les houilles et les anthracites du pays. La plupart des forges de l'Est, au contraire, doivent payer de 10 à 11 francs ($2.00 à $2.20) pour le transport de mille kilogrammes (1 tonne) de coke qui, au sortir des fours de carbonisation du Nord, de Belgique ou de Luxembourg, ne se vendent pas plus de 14 francs ($2.80). Ce détail montre qu'il n'y a rien d'exagéré dans l'opinion généralement admise en métallurgie que la tonne de fer, prête à être livrée au commerce, a payé en transports sept, huit et jusqu'à dix fois sa valeur primitive; en d'autres termes, que le prix du fer se compose en grande partie de frais de ports multiples. D'où il suit que le plus sûr moyen de gagner davantage, c'est de réduire au minumum le déplacement des matières premières. Il vaut mieux dans ce dessein se rapprocher du minerai, dût-on s'éloigner du coke; parce que, dans la fabrication de la fonte, il entre ici une tonne de coke contre trois tonnes de minerai, et que, par conséquent, l'économie réalisée d'un côté est trois fois plus grande que la dépense effectuée de l'autre.

Ces wagonnets que la mine jette sans discontinuer au dehors, à mesure qu'ils apparaissent à l'orifice, glissant sur les rails, et qu'ils viennent successivement se coller les uns aux autres, un homme les accroche ensemble, et le train se forme. Une locomotive y est attelée et l'emporte, à la place d'une égale quantité de wagonnets vides qu'elle ramène de la forge, prêts à retourner séparément sous terre. Ce train de minerai arrive à peine à destination qu'une troupe de déchargeurs s'en emparent, faisant basculer son contenu dans des réservoirs placés en contre-bas de la voie. Le déchargement, quelque rapide qu'il soit, comporte un premier triage. Suivant leur aspect, les qualités identiques sont réunies dans les mêmes compartiments, pour être isolément employées ou dosées en des mélanges rationnels. En six ou sept minutes, chaque manœuvre a versé quatre ou cinq wagons. Le train vidé repart chercher une nouvelle enfilée de voitures pleines.

Parallèlement à la voie étroite qui amène le minerai se trouve une ligne de largeur normale, raccordée aux réseaux des diverses compagnies de chemins de fer, donnant accès aux arrivages périodiques du coke, dont l'usine consomme 70 wagons par 24 heures. Pour le coke, comme pour le minerai, les déchargeurs sont payés aux pièces; mais la première besogne est moins régulière, par suite plus pénible que la seconde. Les heures de presse succèdent aux heures d'inaction, et ces alternatives de surmenage et de *far-niente* sont plus pénibles qu'une opération régulière.

Sous les récipients où s'accumulent côte à côte le coke et les divers minerais, s'étend une salle, basse et vaste infini-

# The Toronto Silver Plate Co., Limited

**——Manufacturiers de——**

## Vaisselle en Argent Sterling et Electro-plaqué, de toute description

Ne fait partie d'aucun Trust, d'aucune Association ou Combine, de fabricants d'argenteries

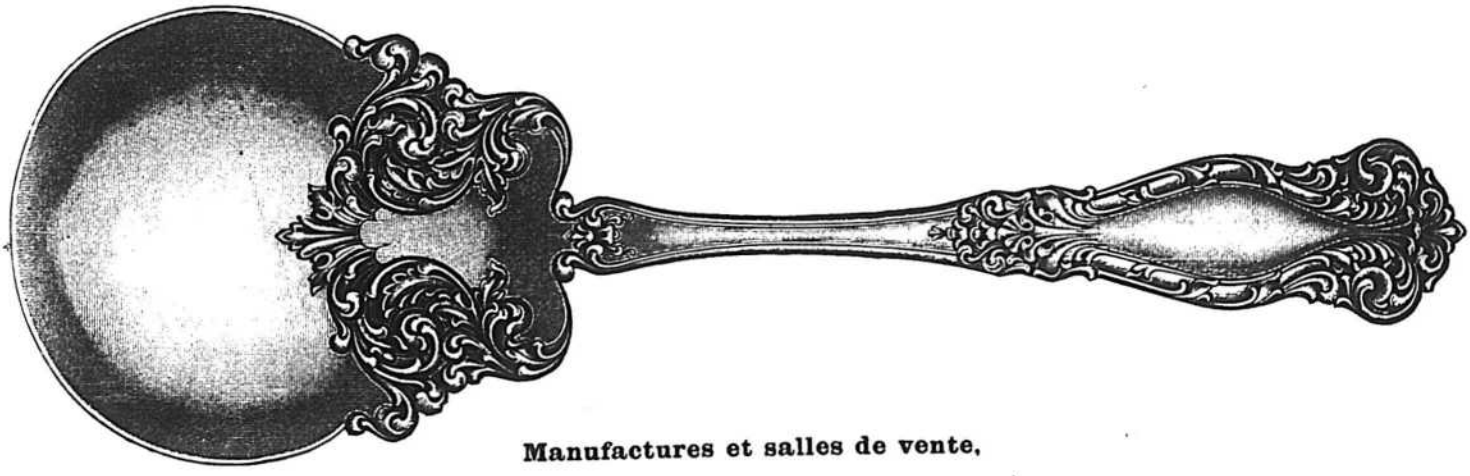


**Service a Fruits**, cannelé, fini brillant, intérieur doré.

Nos voyageurs sont maintenant sur la route avec des illustrations et des échantillons de nos plus nouveaux modèles à la mode du jour, et adaptés spécialement aux besoins de la saison. Ne placez pas vos commandes ailleurs, avant d'avoir examiné nos nouveaux modèles.

Comme nous ne dépendons d'aucune corporation ou d'aucun trust américain pour nous dicter les prix auxquels nous devons vendre nos marchandises, il est hors de doute que nos prix sont corrects. Nous sommes strictement des manufacturiers canadiens, employant du capital et du travail canadiens.

**Si vous êtes dans cette ligne de commerce et que vous n'ayez pas reçu une copie de nos nouveaux catalogues, écrivez et demandez-les**



**Manufactures et salles de vente,**

**King St. West, TORONTO, CANADA.**

**E. G. GOODERHAM, Directeur-Gérant.**

ment, qui porte l'étage supérieur sur des colonnes de fonte énormes et très rapprochées, liées par un plancher de fer. Ici commence le travail perpétuel, qui ne connaît ni jour, ni nuit, ni fêtes. A la mine, on chôme régulièrement le dimanche, et la journée, si elle commence tôt, finit du moins de bonne heure, vers quatre heures de l'après-midi. Mais, pour l'enfantement du fer, la gestation est continue; le haut fourneau, qui ne se repose jamais, exige qu'on l'alimente sans trêve. Ses entrailles, pour être toujours chaudes, doivent être toujours pleines. Ce géant, qui met au monde toutes les deux heures une cuvée de 10,000 kilos (10 tonnes) de fonte, et qui, dans le même temps, rejette de ses flancs, chaque fois qu'on les ouvre, environ 20,000 kilos de scories qu'il n'a pu assimiler, consomme par conséquent une moyenne de 15,000 kilos de matières à l'heure. Il fait ce métier depuis qu'il est debout, jusqu'à ce qu'il meure de vieillesse. Sa vie dure, en général, quinze ans, sauf accidents. Il ne s'éteint que pour s'abattre, et, comme le phénix, il renaît de ses cendres; on le rebâtit avec de nouvelles briques, on le rallume et il repart.

Les chiffres qui précèdent s'appliquent à la France; aux Etats-Unis, il faut les doubler. Le haut fourneau du dernier modèle produit, de l'autre côté de l'Atlantique, 250 tonnes de fonte par jour. Non que ses dimensions soient doubles des nôtres, mais il digère plus vite ce dont on le gave; l'opération marche plus rapidement parce qu'on la pousse davantage; on souffle plus fort. Ce qui est possible en Amérique où le minerai est plus lourd, ne le serait pas chez nous. Si nos soufflets possédaient la même énergie, ils enverraient tout dans la cheminée.

Six ouvriers, divisés en deux equipes de trois hommes, travaillant chacune 12 heures à tour de rôle, suffisent pour alimenter un fourneau. Quoique plus longue que celle de leurs camarades des autres ateliers, leur besogne est beaucoup moins pénible, très peu intensive et coupée de frequents repos; ce qui prouve, entre parenthèses, combien serait superficielle l'application légale d'une journée uniforme à des labeurs qui, dans la même usine, sont si différents. C'est sans se presser, et tout en fumant leur pipe, que les chargeurs de fourneaux roulent une boîte vide sous les réservoirs dont je viens de parler. Ils font jouer un levier, une soupape s'entr'ouvre par laquelle le coke ou le minerai tombe et emplit ce vase de tôle. Ils le poussent ensuite jusqu'à la plate-forme d'un ascenseur qui l'emporte, tandis qu'une autre benne semblable redescend. Et ainsi, depuis le matin jusqu'au soir, depuis le soir jusqu'au matin.

Suivons ce minerai qui monte. Parvenu au sommet, une grue s'empare de la boîte cylindrique dans laquelle il est contenu et la tient suspendue sur l'orifice du four, pendant qu'un mécanisme spécial enlevant les parois mobiles de dessus le fond, comme un pâtissier enlèverait un moule de dessus un gâteau, la matière s'engloutit d'elle-même en un clin d'œil dans le *gueulard*. C'est le nom que porte la partie supérieure de la *cuve*, où sont introduites les charges. Plus bas se trouvent le *ventre*, les *étalages*, l'*ouvrage* et le *creuset*, cinq parties essentielles d'un haut fourneau, que traversent ensemble, à mesure que leur transformation s'accomplit, le combustible, le minerai, et certains calcaires stériles qui leur sont adjoints, analogues à nos moellons de bâtisse, que l'on nomme les *fondants*. Leur unique objet est de mieux assurer la fusion du mélange et de préserver la fonte de l'action du courant d'air.

A son entrée, lorsque le couvercle du four s'est refermé sur lui, le minerai se trouve soumis à une température de 50 à 60 degrés (122 à 140°Fahr.) seulement. A mesure qu'il se dessèche, s'échauffe, s'altère et se réduit, il descend vers le *ventre*, où les réactions s'accentuent. Dans les *étalages*, le fondant, qui est maintenant de la chaux, forme avec la gangue, ou partie inutilisable du minerai, un silicate fusible qu'on nomme *laitier;* le fer se combine en même temps avec du carbone et un peu de silicium, qui le rendent liquide en l'amenant à l'état de fonte. C'est le moment où il tombe dans le creuset. Il fait alors de 1,300 à 1,400 degrés (2372 à 2552 degrés Fahr.) de chaleur. Le fourneau, pour résister à une pareille température sans éclater ni se fendre, possède, à l'intérieur de sa première enveloppe épaisse d'un mètre, (39 pouces) deux *fausses chemises* en briques réfractaires, distantes l'une de l'autre de 10 centimètres, (environ 4 pouces) dont la plus étroite renferme le métal en fusion.

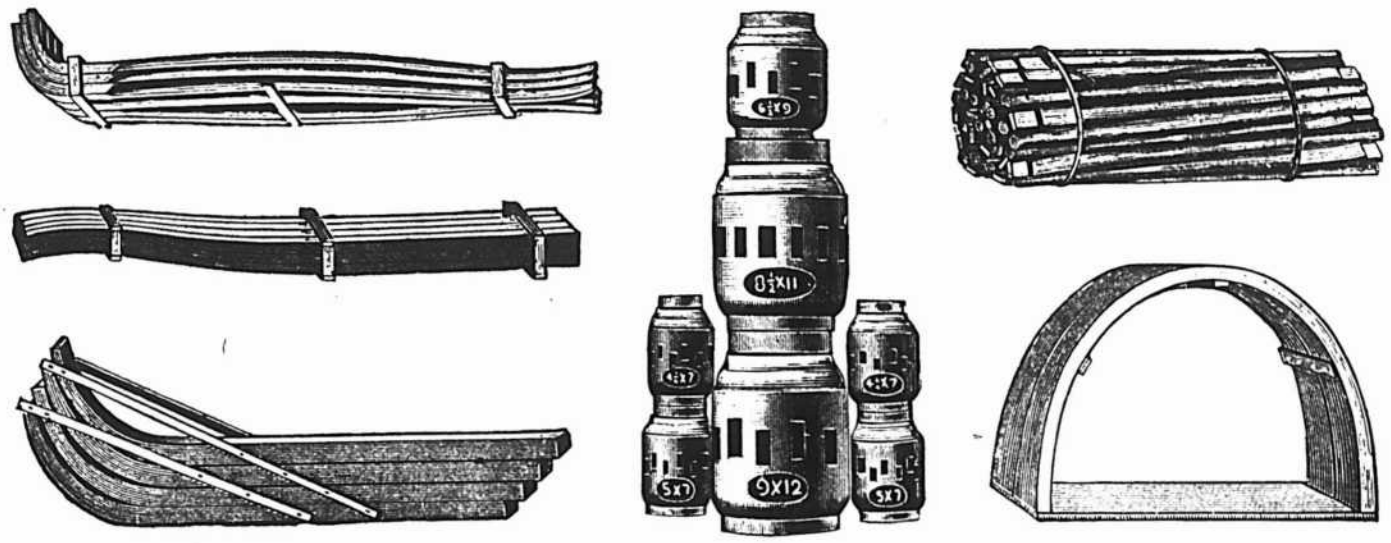
En appliquant son œil au regard de verre, large comme l'objectif d'une lorgnette, ingénieusement combiné pour permettre au maître fondeur de se rendre compte de la marche du travail, on aperçoit, à l'intérieur du cratère de cette espèce de volcan apprivoisé, danser tout blancs, dans une sarabande enragée, les morceaux de coke au milieu d'un lac de fer. Cette agitation, compagne nécessaire de la métamorphose qui s'accomplit, le mouvement forcéné de ces choses en train de perdre leur forme, leur substance et jusqu'à leur nom, leur est communiqué par le vent qui entre sans discontinuer, avec une puissance de 500 chevaux-vapeur, et s'introduit entre le *creuset* et l'*ouvrage*, grâce à de vastes tubes nommés *tuyères*.

C'est peut-être le côté de la fabrication qui surprendrait le plus les maîtres de forges des temps anciens. Cet air, happé tout à l'heure par les souffleries à même l'atmosphère, vient d'être porté dans des appareils spéciaux jusqu'à 600 degrés (1092° Fahr.) de chaleur avant d'être chassé dans les fours. Lorsqu'il y arrive, avec une force capable de balayer un escadron en plaine, il n'est, pour ainsi dire, plus qu'un jet de flamme, promené et rôti comme il l'a été dans des serpentins de fonte, léché de tous côtés par un gaz incandescent. Et le plus curieux est que le gaz n'est autre chose que l'oxyde de carbone produit par la combustion même du haut fourneau. Il s'en dégage en abondance et est capté, à la partie supérieure, dans de solides tuyaux qui l'amènent à la soufflerie. Là, il s'allume de lui-même, au contact de celui qui l'a précédé; non seulement il chauffe l'air destiné à activer la fusion du métal, mais il remplace le charbon dans les chaudières des machines à vapeur qui actionnent les soufflets. C'est un calorique gratuit, si généreux et si complaisant qu'on emploie souvent à d'autres usages ce qu'on n'en peut utiliser dans la fonderie. Ainsi le four, sous ce rapport, s'alimente seul: le gaz chauffe et expédie le vent, le vent décompose les matières qui produisent le gaz.

Dans le minerai liquéfié, la division s'opère d'elle-même entre la fonte, que son poids entraîne au fond du creuset, et la scorie ou *laitier*, qui surnage. Les ouvriers auxquels incombe le soin d'écumer ce pot-au-feu infernal déplacent avec de longues barres de fer la *plaque de gentilhomme*, espèce de soupape protégée intérieurement par du sable amoncelé; ils poussent une pièce mobile, la *dame*, et la lave, trouvant une issue, s'écoule au dehors, en ruisseau d'un rouge si vif qu'on a peine à soutenir sa vue, pour aller tomber dans des bassines énormes où elle ne tarde pas à se solidifier.

Cette marmite en tôle, doublée de briques, où s'accumulent ainsi huit à neuf mille kilos de pierre en fusion, est emportée, une fois pleine, par la locomotive qui va jeter son contenu au *crassier*. Le *crassier*, dépotoir des ordures de la forge, a commencé par être un simple tas de cendres noires; de mois en mois, d'année en année, il a grossi, recevant tous les quarts d'heure un nouvel envoi de matières. Il s'est élevé, élargi; c'est aujourd'hui une véritable montagne qui s'étale à quelque distance et modifie le relief naturel du sol. On lui a donné la forme d'un remblai de 3 kilomètres de long, (1-8 mille) de 40 mètres (130 pieds) de haut et de 60 mètres (195 pieds de large au sommet, sur lequel sont posés les rails. La locomotive gravit la pente, poussant sur un wagon sa boîte de scories devant elle. Au point d'arrivée, elle lance vers le bord du talus le wagon qui bascule, et le liquide de tout à l'heure, figé maintenant, se précipite dans le vide sous la forme d'un pudding large de 3 mètres, (3-4 pieds) à l'écorce noire, dont on voit la nuit s'ouvrir les entrailles de feu, lorsqu'il se casse en roulant vers la vallée.

Cette lave, quoique refroidie, fermente encore durant des années; elle se rallume souvent d'elle-même. Le sol que




# Moyeux, Rais et Pièces en Bois Courbé pour Voituriers.

**De la Sarnia Steam Hub and Spoke Works.**

Nous attirons spécialement l'attention du commerce sur les Moyeux, Rais et pièces en bois courbé pour voituriers, dont nos vignettes donneront une idée. Si vous ne connaissez pas déjà notre fabrication par l'intermédiaire du commerce de gros et des Jobbers de Montréal et d'ailleurs, nous sollicitons la faveur d'une commande, soit par l'entremise de votre fournisseur de gros, soit directement de notre manufacture de Sarnia, Ont.

Nous pouvons vous assurer que la qualité de la matière première et de la main-d'œuvre ne peuvent pas être supassées et que quelque soit le genre de marchandises que vous nous commandiez, vous en aurez toute satisfaction sous tous les rapports. Nos prix sont CORRECTS.

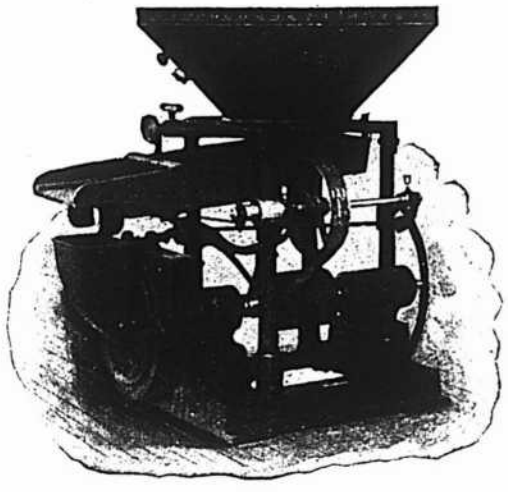
## J. S. LOUGHEAD & SON,

**SARNIA, Ontario**

---

LA

# Moulange Champion



Est en usage dans un grand nombre de moulins. Elle donne entière satisfaction à tous.

Lisez les certificats ci-contre :

**DEMANDEZ LE CATALOGUE**

St François du Lac, P. Q., 24 juil. 1902.

**S. Vessot & Cie, Joliette.**

Messieurs,—La moulange Champion de 15 pouces que j'ai achetée de vous le 8 octobre 1901 me donne satisfaction et en même temps elle donne satisfaction au public.

La machine fonctionne au moyen d'un engin à vapeur de 25 forces. Notre dépense de chauffage est de $4 00 par jour, mais je dois vous faire remarquer que le bois de chauffage est très cher dans nos endroits. La machine moud, à l'heure, 60 minots en moulée fine et 100 minots en grosse moulée.

MÉDARD BOUCHER.

Ile Bizard, P. Q., 11 juillet 1902.

**S. Vessot & Cie, Joliette.**

Messieurs.—La moulange de 13 pouces que nous avons achetée de vous le 15 fevrier 1902, nous donne plus de satisfaction que nous l'espérions. Elle fonctionne au moyen d'un engin à vapeur de 15 forces. Notre dépense de chauffage est de $3.00 par jour. La machine moud de 30 à 50 minots à l'heure, suivant la grosseur de la moulée.

Nous n'hésitons pas de conseiller à ceux qui ont besoin de cette sorte de machines d'acheter la vôtre. Nous la recommandons très hautement.

BOILEAU & FRÈRE.

Ste Thérèse de Blainville, 13 juin 1901.

**S. Vessot & Cie, Joliette.**

Je suis heureux de vous informer que la machine de 15" que vous m'avez expedilée en octobre 1900 est parfaite.

Je la fais marcher avec un engin de 25 forces et je brûle une corde de bois mou par journée de dix heures. Je mouds de 60 à 100 minots à l'heure suivant la grosseur de la moulée et 10,000 minots avec une paire de meules. La machine dépense un demi gallon d'huile par mois.

JEAN ROUX.

Ste-Elizabeth, P. Q., juillet 1902.

**S. Vessot & Cie, Joliette.**

Messieurs, — La Moulange Champion de 13 pouces que nous avons achetée de vous en mai 1901, nous donne satisfaction sous tout rapport et donne satisfaction à notre arrondissement.

La machine moud de 30 à 50 minots à l'heure, suivant la grosseur de la moulée.

Nous faisons marcher un planeur, des petites scies et scie à rubans en même temps que nous moudons, ce qui nous donne un bon profit sans retarder notre boutique à bois.

G. PELLAND & FRÈRES.

Papineauville, P. Q., 8 juillet 1902.

**S. Vessot & Cie, Joliette.**

Messieurs,— La moulange de 11 pouces que j'ai achetée de vous en septembre 1901, me donne entière satisfaction. Elle fonctionne au moyen d'un pouvoir d'eau de 13 forces.

Les pratiques sont beaucoup plus satisfaites de la moulée faite par la Moulange Champion que de la grosse moulange en pierre que j'avais avant.

J. H. A. LAUZON.

## S. VESSOT & CIE, = = = Joliette.

l'on foule là-haut est tiède, échauffé par une lente combustion souterraine, et parfois il s'y forme des crevasses inattendues où s'effondre une locomotive. Les plantations d'arbres vivaces, que l'on tente d'incruster sur les flancs du *crassier*, pour les soutenir et empêcher les éboulements, ne s'acclimatent qu'après plusieurs essais infructueux. Cette substance minérale, qui a passé par la flamme, brûle les racines qu'on lui confie. Elle est très longue à redevenir terre, à acquérir la capacité de nourrir les végétaux.

VTE G. D'AVENEL.


### Poêles et Fournaises

D'un simple hangar où les propriétaires actuels ont commencé les affaires avec deux gamins pour ouvriers, à l'établissement énorme actuel qui emploie 300 ouvriers toute l'année, on comprend l'histoire du merveilleux succès des Manufacturiers de poeles, poeles de cuisine et fournaises "Jewel", et de la ligne réputée des balances "Imperial Standard".

Le but de ces lignes est de jeter un regard sur le passé et d'appeler l'attention de nos lecteurs sur les produits actuels de la Burrow Stewart & Milne Co Ltd.

En 1891 se fit avec succès le premier poéle de cuisine en fonte, avec four en tôle d'acier c'est "le Grand Jewel". Actuellement, tous les poeles de haute qualité fabriqués sous la marque de commerce "Jewel" sont établis avec ces fours en acier. Cette construction a obtenu tant de succès que les autres manufacturiers, un à un, ont tenté de construire des poeles avec four en acier, sans enfreindre le mode patenté de le fortifier qui est le secret du succès du "Jewel". Un grand nombre de ces constructions defectueuses n'ont pas donné satisfaction, le "Jewel" seul s'est maintenu au dessus de toutes les autres constructions comme étant le seul établi d'une façon sûre pour éviter le gauchissement ou les déchirures des plaques du four.

Outre ses fortes lignes de poeles d'acier, la maison a, dans les deux dernières années, présenté six lignes distinctes nouvelles de fournaises et de poeles de cuisine en acier. Ces lignes répondent à toutes les demandes pour les poeles de toute dimension, et pour brûler toute sorte de combustibles, sous toutes les conditions. En sus des Crown Jewel, Gypsy Jewel, Perfect Jewel, & Herald Jewel, fournaises et poeles de cuisine en acier, la compagnie manufacture le poele célèbre Dominion, le poele Sterling Jewel et le poele Banner Jewel, construits en fonte avec four en plaques d'acier ; ainsi qu'une ligne complète de poeles de cuisine pour le charbon et le bois, et de poeles pour brûler le bois seulement. Il est à peine bosoin de mentionner la ligne des fournaises "Jewel" car les Ideal Jewel, Modern Jewel, Grand Jewel Heater, Acme Jewel, Fire King, Jewel Triple Heater, Little Giant et Hickory Air Tight parlent d'eux-mêmes.

Un stock complet se trouve à Hamilton, Montréal, Winnipeg et Vancouver. La Compagnie ayant prévu une plus grande demande que d'habitude pour le commerce de cette saison a accru sa capacité de production, en élargissant ses ateliers et en installant cette année une nouvelle machinerie. Son attente s'est pleinement réalisée, et toutefois elle espère être en mesure de remplir tous les ordres promptement, comme résultat de sa prévoyance.


## LES CABLES SOUS-MARINS

Dès 1809, le physicien allemand Sœmmering parvint à transmettre des signaux électriques au moyen d'un fil conducteur recouvert de caoutchouc et immergé dans une rivière. Son appareil, assez compliqué d'ailleurs, reposait sur la décomposition de l'eau par des pointes métalliques reliées aux pôles d'une pile; mais ce dernier phénomène était trop peu perceptible pour que l'expérience donnât des résultats pratiques. Les tentatives infructueuses de Wheatstone (1837), de W. Siemens et de Walker ne méritent guère de nous retenir. Accordons seulement quelque attention au demi-succès de l'Americain Schaler. Vu l'impossibilité de maintenir les perches des télégraphes aériens qui devaient traverser les grands fleuves du Nouveau-Monde, il essaya de submerger les lignes afin de tourner la difficulté. Dix fils de fer enveloppés de gutta-percha furent donc plongés dans le Mississipi. Toutefois, on ne put utiliser cette voie que durant un temps assez court, car le sable charrié usa bientôt l'étui isolant. Plus tard, le même électricien substitua à ses conducteurs un toron métallique entouré de plusieurs couches de gutta et revêtit le tout d'une enveloppe de chanvre imbibée de goudron. En outre, des fils de fer extérieurs protégeaient l'ensemble. Cette fois encore, au bout de plusieurs semaines, la transmission des dépêches ne s'effectua plus. Enfin, peu après, plusieurs lignes fluviales furent mises en service sans encombre et, en 1851, le premier cable sous-marin fonctionna régulièrement entre Douvres et Calais. Dès lors, l'élan était donné et, pendant les années suivantes, se tissa petit à petit le gigantesque réseau destiné a transmettre presque instantanément la pensée humaine à travers les océans.

En 1853, on rattache Douvres à Ostende; quelques mois plus tard, c'est le tour de la Méditerranée. L'isolement de la Corse et de la Sardaigne avec le continent cesse alors. Puis, en 1858, la reine Victoria et le président des Etats-Unis, Buchanan, inaugurent le câble transatlantique qui unit l'Angleterre à la grande république américaine. Transcrivons le message présidentiel envoyé à ce propos.

*A S. M. Victoria, reine de la Grande-Bretagne.*

"Le président félicite codialement Sa Majesté la Reine du succès dela grande entreprise nationale accomplie par le talent, la science et l'indomptable énergie des deux pays. C'est un triomphe d'autant plus glorieux qu'il est plus utile au genre humain que ceux obtenus par les conquérants sur le champ de bataille.

Puisse, avec la bénédiction de Dieu, le télégraphe atlantique être à jamais un lien de paix et d'amitié entre les deux nations sœurs! Puisse-t-il être un instrument destiné par la divine Providence à répandre par tout le monde la religion, la civilisation, la justice et la liberté! Dans ce but, toutes les actions de la chrétienté ne déclareront-elles pas spontanément et d'un commun accord que le télégraphe électrique sera neutre à jamais, et qu'en passant aux endroits de leur destination, même au milieu des hostilités, il sera respecté et regardé comme chose sacrée? JAMES BUCHANAN".

Dans les différentes villes de l'Union, on célébra par des illuminations, des retraites aux flambeaux et des salves d'artillerie cet heureux événement dont les pratiques Yankees escomptaient déjà les innombrables avantages. A New-York même, l'exubérance ne connut pas de bornes, et au milieu de l'allégresse générale, l'incendie de l'Hôtel-de-Ville provoqué par un feu d'artifice, passa presque inaperçu. Cependant, peu de jours après, les communications télégraphiques cessèrent: elles ne devaient être définitivement reprises que huit ans plus tard. Grâce à la persévérante ténacité de l'ingénieur Samuel Canning, les deux continents furent à nouveau reliés, et cette grandiose conquête du génie de l'homme se trouva enfin assurée.

Les physiciens se mirent alors à l'étude théorique des câbles, et, après de multiples efforts, les Wheatstone, les Latimer Clark, les W. Thomson, les Maxwell, les Balfour Stewart, les Joule, les Preece parvinrent aux solutions des plus importants problèmes que soulevait le sujet. En outre, les industriels et les capitalistes anglais ne restèrent pas inactifs durant cette période où la télégraphie sous-marine sortit de l'ère des tâtonnements, tandis que les plus illustres savants comme les plus riches financiers de France se désintéressèrent de la question. Aussi la Grande-Bretagne s'assura dans ce domaine une prépondérance qui dure toujours.

Mais arrêtons là ce coup d'œil rétrospectif pour envisager le présent. D'abord, de quoi se compose aujourd'hui un câble sous-marin?

Comme parties essentielles, il comprend un *conducteur* en cuivre, véhicule de l'électricité, et une *enveloppe isolante* en guetta-percha, qui s'oppose à la déperdition du courant. Afin d'empêcher la raideur de l'*âme* du câble ainsi confectionné, on tord ensemble plusieurs fils autour desquels on applique trois couches successives de gutta-percha. *A priori*, il semble qu'on réaliserait une économie de main-d'œuvre en étendant d'un seul coup une épaisseur triple de substance isolante: ce serait un détestable calcul. La plus légère fissure peut effectivement rendre mauvais plusieurs milliers de kilomètres de la ligne sous-ma-

SACS à CARTOUCHES ETUIS à FUSILS BOITES à PLOMB HACHES de CHASSEURS CAPSULES

POUDRE SANS FUMEE CARTOUCHES FUSILS à AIR REVOLVERS BOURRES OUTILS à CHARGER OUTILS à NETTOYER

EXTRACTEURS de CARTOUCHES GUIDONS GRAISSE à FUSILS HUILE à FUSILS COSTUMES de CHASSEURS GIBECIERES APPEAUX

AVEZ-VOUS NOTRE CATALOGUE DE

# FUSILS ET CARABINES

IL REPOND A TOUS LES BESOINS DES CHASSEURS.

**NOTRE ASSORTIMENT** est considérable et varié, comprenant les marchandises des fabricants les mieux connus.

**NOS PRIX** sont uniformément bas. Cela vous paiera de demander nos cotations avant de placer votre prochaine commande.




**N° 910**
**Canons à Rubans — Calibres 12 et 16**




**N° 950**
**Canons Damasquinés — Calibre 12 et 10**



**N° 955**
**Canons Damasquinés — Calibre 12**



**Carabine Marlin Modèle 1893 - Calibre 32, 38 et 30—30, à poudre sans fumée — à canon octogone et rond.**

# LEWIS BROS. & CO.

**TORONTO**, 87 York St., MONTREAL **OTTAWA**, 54 Queen St.

ADRESSEZ TOUTES COMMUNICATIONS A MONTREAL

**PISTOLETS MAUSER** à chargement automatique **REVOLVERS COLTS** **CANONS WINCHESTER**

rine. Si l'on réfléchit d'autre part aux sommes considérables que nécessite l'armement du navire envoyé pour remplacer la partie défectueuse, on voit combien la modique somme épargnée sur le prix de revient compte peu vis-à-vis du manque de sécurité qui en résulterait. Au contraire, l'application de plusieurs couches remédie aux défauts que présente l'une ou l'autre.

La Société Industrielle des téléphones fabrique les âmes decâbles dans son usine de Bezons, puis, après confection, les ingénieurs les soumettent pendant plusieurs mois à une série de minutieux essais dont la Compagnie garde naturellement le secret. En tous cas, si on juge la valeur des méthodes sur la qualité des produits, elles sont excellentes. De là, quand les câbles sont reconns bons, on les dirige sur l'atelier de Calais pour les revêtir d'une *armature* en fils de fer ou d'acier. Sans cette précaution, la guttapercha se trouverait vite endommagée pendant les manœuvres de pose. En outre, lorsqu'il faut immerger dans des mers profondes, le câble se briserait sous l'action de son propre poids.

Choisisons, pour nous rendre compte des variations d'armatures le long d'une ligne sous-marine, le câble qui relie Brest à New-York. Son âme, qui est la même d'un bout à l'autre, se compose de 13 fils (un fil central de 3mm,04 de diamètre, 12 fils de 1mm,06) et d'une couche isolante de 3mm,5, d'épaisseur. Son armature change selon la profondeur et la nature du fond,celle des types dits de *haute mer* est formée de 24 fils d'acier, résistant les uns à une traction de 120 kilos par millimètre carré et les autres à 150 kilos.

Le type *intermédiaire* possède une armature de 15 fils de 4mm,5 en fer, pouvant supporter un effort de 40 kilos.

Le type *côtier* a une première armature de 12 fils de 2mm,9, et une seconde de 15 fils de 6mm,8, le tout en fer éprouvé à 40 kilos.

Enfin, le type *d'atterrissage* est revêtu, d'une part, de deux armateures de 24 fils de 2mm,29, et, de l'autre, de 10 torons de 3 fils de 5mm,6. La qualité du fer est la même que précédemment.

Ce câble transatlantique se déroule sur plus de 5,000 kilomètres et peut transmettre 50 mots de 8 à 10 signaux par minute: rendement excellent, puisque, pour un type d'âme donné, la vitesse de transmission varie en raison inverse du carré de la longueur. Le poids total de ce gigantesque serpent métallique atteint 9,250,000 kilos se décomposant comme il suit: 5,500,000 kilos de fils de fer ou d'acier, 930,000 kilos de cuivre, 1,400,000 kilos de jute et 560,000 kilos de guttapercha. Ajoutons que cette ligne détient actuellement le " record " de la télégraphie sous-marine. Ainsi la Société française des téléphones a surpassé, en l'occurence, l'industrie anglaise.

Comment, maintenant, procède-t-on à la *pose* d'un câble ? Un bateau ,aménagé d'une façon particulière, est chargé d'effectuer cette opération. Notre pays n'entre que pour un sixième dans la flottille télégraphique du globe, qui comprend une trentaine d'unités. La compagnie des téléphones possède le *François-Arago* et le *Pouyer-Quertier*, la Société qui exploite les câbles algériens utilise pour cet usage la *Charente* et l'*Ampère ;* enfin l'administration française a transformé, depuis 1900, le *Mytho* en bâtiment poseur analogue.

Nécessairement, la distribution intérieure de ces vapeurs est très spéciale. On dispose dans les cales des cuves en tôle à fond plat constamment remplies d'eau, soigneusement assujetties sur l'ossature du vaisseau, et où se trouvent enroulés les cables, en attendant leur immersion.

Toutefois, avant de procéder à cette dernière, il faut déterminer, par une étude préliminaire, la route à suivre. Les raisons d'ordre commercial ou politique interviennent d'abord. On cherche ensuite la distance la plus courte, afin d'employer le minimum de matériaux, puis les profondeurs les plus faibles et les plus régulières, afin de diminuer l'effort supporté pendant la pose, et d'éviter les à-coups qui se produisent dans l'émission lorsque les fonds varient d'une manière brusque. On pratique donc des sondages pour avoir très exactement le profil de la mer, on relève même le relief sous-marin à droite et à gauche du chemin adopté, afin de savoir où se diriger au cas d'une déviation forcée dans la marche du navire poseur.

Quant les fonds sont uniformes, on espace les sondages. Si, au contraire, le lit maritime change souvent d'aspect, on les exécute tous les deux ou trois milles, jusqu'à ce qu'on parvienne à la profondeur maxima — celle-ci se maintenant d'ordinaire sur une étendue assez considérable. Effectivement, les paysages sous-marins tiennent plutôt de la plaine que de la montagne. Témoin la configuration de l'Atlantique, aujourd'hui bien connue : de l'Irlande part une pente douce ; puis, à mi-chemin, entre l'Europe et l'Amérique, s'étend un plateau central de 1600 kilomètres environ, et de 5000 mètres de profondeur ; enfin ; une autre montée s'élève vers Terre-Neuve. Aussi, imaginant, avec le naturaliste Huxley, le dessèchement de l'Océan, il serait facile de se rendre en voiture de Dublin à Saint-Pierre.

Mais voilà tous les sondages nécessaires ejectués, leur position répérée par la longitude et la latitude, les courants notés et la ligne à parcourir relevée soigneusement sur une carte marine. On a dressé également sur une coupe du fond, de manière à fixer le coulage à donner suivant la profondeur. C'est là, comme le note A. L. Ternant dans son livre sur les *Télégraphes*, un point important à connaître, car si le câble ne se trouvait pas entièrement appuyé sur le lit de la mer, il subirait un effort constant qui provoquerait à la longue sa rupture. Autant que possible, on choisit avec soin les endroits les plus propices à l'atterissement, c'est-à-dire ceux où les gros navires ne viennent pas mouiller, car en relevant leurs ancres, ils endommageraient souvent les câbles, et on évite également les côtes rocheuses, sur lesquelles s'useraient promptement les armatures les plus solides.

Ces préliminaires achevés, le navire commence la pose proprement dite .En premier lieu, on déroule le câble qui doit reposer à terre dans la tranchée aboutissant au bureau télégraphique. Une fois l'atterissement fini, le vaisseau lève l'ancre et poursuit sa route en dévidant son immense écheveau à une vitesse qui atteint parfois 15 kilomètres à l'heure.

Tout le monde à bord, s'acquitte attentivement de sa mission, depuis l'ingénieur en chef, jusqu'au plus modeste des mousses. Une dizaine d'hommes sous la conduite d'un habile contremaître, surveillant près du puits le dévidement du câble. Celui-ci passe d'abord dans une " crinoline ", sorte d'appareil consistant en un ensemble de cercles concentriques reliés entre eux et destinés à empêcher l'embrouillement des couches successives qu'on va immerger. Des mécaniciens ont, d'autre part, l'oeil sur le dynamomètre qui indique à chaque instant l'effort supporté par la partie du câble plongée dans l'eau. En outre, des électriciens, aussi bien sur le bâtiment qu'à la côte, se rendent compte maintes fois des propriétés électriques des fils conducteurs.

Sur la passerelle, le capitaine dirige l'entreprise au point de vue de la navigation, tandis que son " second " chronomètre la marche, exécuté des relèvements et note sur une carte marine les distances, afin de connaître la position précise de la ligne sur le fond. Quand on arrive aux points de changement d'armature, il faut entrelacer et souder ensemble les fils de l'âme, opération délicate qu'on appelle en langage technique une *épissure*. Enfin, lorsqu'on atteint la rive opposée, on procède à l'atterrissement du second bout côtier. La pose du câble est terminée, et alors commence sa vie active.

Les transmissions sous-marines ne s'effectuent pas de la même façon que dans les lignes terrestres. Primitivement, on se servait de fortes piles, et l'on obtenait

# DALY & MORIN

MARCHANDS EN GROS, IMPORTATEURS ET AGENTS DE MANUFACTURE

**Brosses, Pinceaux, Balais,**

**Peintures Préparées Garanties D. & M.**

**Toiles à Chassis (Blinds)** Nous fabriquons toutes les grandeurs de Toiles sur Rouleaux à Ressorts.

**Pôles et Garnitures de Pôles.**

Agents pour la Province de Québec de

T. S. SIMMS & CO., Ltd. Brosses et Pinceaux.

MENZIE MANUFACTURING CO., Ltd, Toiles à Chassis, Blinds, Etc.

TELEPHONES:
BELL MAIN 2392
MARCHANDS 653

**32, rue St-Sulpice, MONTREAL**

# The PARMENTER & BULLOCH Co.

Etablis en 1864. MANUFACTURIERS DE LIMITED.

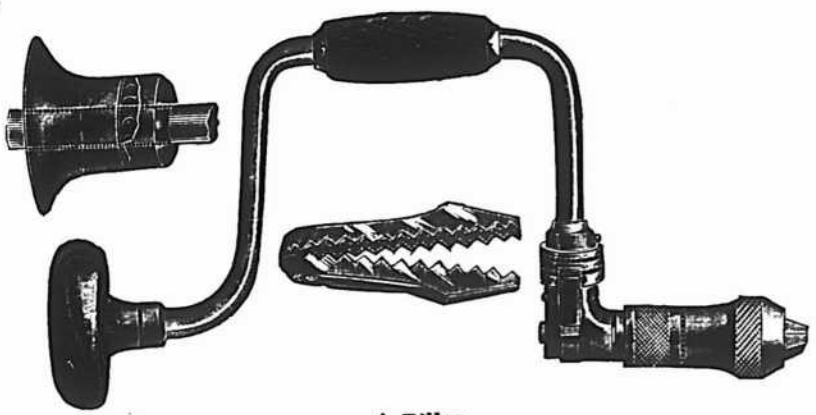
CLOUS de broche, RIVETS et BARBES en tous genres.
BROCHES en acier et en cuivre pour plaques de portes.
RIVETS à fourchons et RIVETS Tubulaires.
CLOUS encastrés, CLOUS à corps de voitures et à pentures.
RIVETS à chaussures, en acier et en cuivre.
MACHINES A RIVER en tous genres.
Plaques de Jante, Ances de chaudrons, Boucles pour chaussures, Etc., Etc.



Rivet Fourchon Patenté.



Rivet Tubulaire Patenté.



A Billes.

VILEBREQUINS
DE CHARPENTIERS
en tous genres
Entièrement Polis et Nickelés.

Catalogue illustré envoyé gratis sur demande.

Bureau Principal et Ateliers : — — — — — Gananoque, Ont., Canada.

de la sorte des signaux confus, le plus souvent indéchiffrables. Les théories électriques permettent d'ailleurs de se rendre compte de tels troubles. Un câble peut s'assimiler à l'appareil connu dans les cours de physique sous le nom de condensateur ; l'âme en constitue l'armature interne, et l'eau de mer l'armature externe. En conséquence, le courant lancé du poste expéditeur se perçoit d'abord à la station réceptrice d'une façon faible, et n'atteint qu'au bout d'un temps assez long en espèces huit secondes environ pour la ligne Brest à New York) une intensité suffisante pour provoquer une impression sur une bande de papier. De même, quand on a terminé l'envoi d'une dépêche, le câble se décharge à travers le récepteur, et ne revient à l'état neutre qu'au bout d'un moment beaucoup trop long : d'où perte de temps. Par suite, on ne pourra expédier de la sorte qu'un nombre restreint de mots par minute. D'autre part, augmenter le voltage de la pile accroîtrait bien l'intensité du courant, mais en même temps, la charge et les effets perturbateurs. Pour remédier à ces inconvénients, W. Thomson a imaginé le *siphon recorder*. Cet appareil comprend deux puissants électro-aimants, entre lesquels un cadre galvanométrique dévie à droite et à gauche, selon qu'il reçoit un courant positif ou négatif. En outre, une petite machine électrique, intercalée dans le circuit, fait jaillir, à la pointe d'un siphon capillaire chargé d'encre, une série d'étincelles qui déterminent l'écoulement d'un minuscule jet liquide, lequel trace sur une bande de papier une courbe conventionnelle. Les zigzags de gauche représentent les points de l'alphabet Morse, ceux de droite en indiquent les traits. Puis, les télégraphistes, qui, entre parenthèses, doivent être fort expérimentés, reconstituent les mots correspondants. Ainsi, les câbles transatlantiques français transmettent facilement 400 à 500 signaux par minute, soit une moyenne de 50 à 60 mots.

Maintenant, il sembleraitque, une fois couché dans les profondeurs abyssales, un télégraphe sous-marin dût poursuivre heureusement sa carrière à l'abri de vicissitudes ultérieures. Grave erreur : comme toutes choses humaines, les câbles ont leurs ennemis !

D'abord les causes physiques.

Les *icebergs* dans les mers septentrionales se développent sous l'eau à une profondeur considérable. Un banc de glace plonge parfois de 500 à 600 mètres. Ses parties inférieures parsemées de sable et de quartiers de roches finissent, sous l'influence du dégel, qui s'accentue avec leur marche vers le Sud, par présenter des arêtes vives. Celles-ci creusent, labourent le fond de la mer, et y cisaillent les câbles qui leur barrent la route. En second lieu, les *bancs de corail* presque impossibles à éviter sur les côtes d'Afrique ou d'Australie, constituent un péril constant pour les lignes de ces parages. D'autre part, les températures élevées des tropiques déforment parfois la gutta-percha, et, plus rarement, des tremblements de terre viennent troubler les fonds sous-marins: en 1873, une éruption volcanique a enseveli sous un éboulement plusieurs milles du câble reliant l'Espagne à l'Angleterre, et, récemment, des ruptures étaient provoqués à la Martinique par la catastrophe que l'on sait. Quant aux brusques ressauts du voisinage des côtes, qui empêchent parfois le câble de reposer uniformément sur le sol et en provoquent l'usure par suite du frottement, on y remédie en fixant la ligne au moyen de crampons scellés aux rochers. Dans les bas-fonds très exposés aux courants ou sur une plage offrant des aspérités trop nombreuses, on loge le câble tout entier dans des tuyaux en fer qui le préservent des accidents.

Indépendamment de ces causes de destruction, nombre d'animaux s'attaquent aux télégraphes sous-marins. Comme redoutables spécimens ; signalons plusieurs espèces de vers : le *teredo*, qui se construit un abri tubulaire en sécrétant des matières calcaires, et le *xylophaga* que distingue sa forme bivalve. On les rencontre tous les deux dans la Méditerranée, l'Atlantique ou les mers du Nord, et ils n'ont qu'une préférence trop marquée pour la gutta-percha. Le petit custacé *limnoria terebrans* est un autre "câblivore" de marque. Il pénètre par les interstices des fils de l'armature jusqu'à l'âme, à travers laquelle il chemine tranquillement. On l'a observé dans les mers de l'Inde ainsi qu'au voisinage de l'Irlande, où il a endommagé à diverses reprises les lignes qui y aboutissent. De leur côté, les requins, les baleines et autres cétacés ont laissé dans les câbles de la Floride, d'Alexandrie à Malte, ou du golfe Persique, des traces malheureusement trop évidentes de leur passage. M. Franck Buckland, par exemple, en examinant un morceau fautif du câble de Singapore, y a reconnu un os d'espadon. Des accidents analogues se renouvellent de temps à autre, car ces squales fouillent habituellement les fonds avec leur scie pour y chercher leur nourriture. Aussi, doit-on réparer assez souvent les télégraphes sous-marins, et ces restaurations sont plus compliquées que l'immersion.

Quand une interruption se produit, on commence, par certains essais électriques assez longs, à chercher l'endroit approximatif de la fissure. Puis une fois que des calculs l'ont décélé, on envoie un navire sur les lieux afin de relever le câble. On exécute ces dragages à l'aide de grappins spéciaux. M. Rouilliard, ingénieur de la Société française des téléphones, en a imaginé récemment plusieurs types excellents, entre autres, le "grappin universel", composé d'une tige en acier que prolongent deux palettes et de deux saillies portant des dents. Quant l'instrument rattaché à une chaîne touche le fond, il subit une traction et ne peut prendre qu'une seule position d'équilibre stable. Les palettes jouent donc ici un rôle identique au bois d'une ancre. L'une des dents labourant alors la vase, s'y enfonce et arrive à atteindre le câble enlisé. S'il tend à s'échapper, son enveloppe de gutta se déchire sur les arêtes saillantes de l'instrument, elle s'accumule en arrière, et forme bientôt un bourrelet assez résistant pour arrêter le glissement.

Lors donc que le câble est saisi et soulevé jusqu'à la surface, on l'accroche à une *bouée*, puis deux hommes, suspendus au-dessus de la mer, attachent des chaînes après chacun des deux brins, avant de couper sur le grappin la partie abîmée. Une fois la section faite, les bouts sont essayés par le laboratoire du bâtiment, on embarque alors l'extrémité libre, on pratique ensuite l'*épissure* à bord, et on reprend la pose. Auparavant, on a soin naturellement de décrocher la clé qui relie la bouée à la chaîne fixée au câble Telles sont les particularités les plus saillantes d'une campagne de réparations.

---

## Peinture

La Standard Paint & Varnish Works, de Windsor, Ont. est, sans aucun doute, une des principales Manufactures de peintures et de vernis de notre vaste Canada. Nous avons entendu parler de l'excellence de ses produits dans de nombreuses maisons de la Province de Québec et d'Ontario.

Bien que cette manufacture soit comparativement jeune, puisqu'elle vient d'entrer dans sa cinquième année, elle est absolument à la hauteur des temps. Elle produit le "Devil's Permanent Red" (Rouge fixe du diable) qui parait absolument avoir captivé le commerce, et ses couleurs pour voiture sont classées parmi les meilleures sur le marché.

Cette firme a un représentant actif dans la personne de Mr. Ludger Gravel, 26 et 28, Place J. Cartier, Montréal, auquel la Compagnie prie tous ses amis de s'adresser pour échantillons et prix.

---

MM. J. S. Loughead & Son, de Sarnia, Ont., manufacturiers de moyeux, de rais et d'articles en bois courbés, ont une des manufactures les plus anciennement établies dans le genre au Canada. Ils reçoivent un patronage considérable de toutes les parties du Dominion. La Province de Québec est fournie en grande partie par le commerce de gros de quincaillerie de Montréal. Le commerçant qui tient ce genre d'articles et qui jusqu'à présent n'a pas eu en mains ceux de cette firme ferait bien de donner un ordre d'essai, car la maison garantit une complète et double satisfaction quant à la qualité et aux prix.

M.

Pendant la période de prospérité que nous avons traversée durant ces dernières années, grand nombre de marchandises du commerce des ferronneries et de la quincaillerie ont été très rares et très cher.

Nous avons manqué quelquefois de marchandises, comme nos confrères, mais nous avons souvent eu l'occasion de fournir à leurs clients — dont beaucoup par la suite sont devenus les nôtres — ce que nos concurrents ne pouvaient leur livrer.

Quant aux prix, nous nous sommes toujours contentés d'un bénéfice raisonnable, sans faire payer à nos clients des prix qu'aurait peut-être pu justifier la rareté de la marchandise, mais qui auraient mis nos amis mal à l'aise.

Nous avons des clients qui datent de la fondation de notre maison (en 1885) c'est une preuve que nous leur avons toujours donné satisfaction.

Chaque année notre liste de clients s'allonge et nos affaires augmentent parce que nous nous efforçons de bien servir notre clientèle.

Nous passons avec nos fournisseurs de gros contrats et obtenons ainsi les meilleures conditions. Nous suivons avec le plus grand soin l'état des marchés et achetons au bon moment. Nous nous renseignons sur toutes les nouveautés qui paraissent, sur les perfectionnements apportés dans la fabrication et pouvons ainsi offrir à notre clientèle un immense assortiment de marchandises nouvelles et de bonne qualité.

Nous offrons au commerce des marchandises en quantité, bien achetées, variées et choisies, à des prix aussi bas que le permet l'état du marché ; ce que recherche l'acheteur.

Si vous n'avez pas encore acheté de notre maison et si, à votre commerce, vous voulez joindre celui des ferronneries et de la quincaillerie, mettez-vous en rapport avec

Votre dévoué,

**L. H. HEBERT.**

## LES BASSINS HOUILLIERS DES ETATS-UNIS JUSQUA L'EPOQUE DE LA GREVE

L'importance, toujours croissante jusqu'à l'époque de la grève de la production houillère des Etats-Unis, appelle l'attention sur leurs bassins houillers.

D'après les travaux les plus récents, la superficie des terrains houillers de la Fédération américaine, sans y comprendre l'Alaska ,ni les dépôts de lignites, serait de 280,397 miles carrés, ayant résisté aux agents de dénudation et aux influences des phénomènes sismiques et autres. Cette vaste superficie n'est pas entièrement productive de charbons. On s'accorde pour admettre que près de la moitié est improductive. Il resterait, en chiffre rond, 150,000 milles carrés pour la production.

Les Etats comprenant les plus grandes superficies de terrains houillers ne sont pas les plus grands producteurs. Par exemple, la Pensylvanie qui, en 1901, vient en tête de la production, avec 67 millions et demi de long tons d'anthracite et 83 millions et demi de short tons de charbon bitumineux, soit ensemble plus de 150 millions de short tons, n'occupe que la septième place comme superficie houillère et, le Terrain Appalachien, le troisième en superficie, est, de beaucoup, le premier pour le tonnage et la valeur des produits. La situation géographique, les qualités du combustible, les besoins des régions voisines ou reliées par de bonnes communications, la proximité des marchés, la richesse des dépôts, etc., sont plus à considérer que les superficies.

On peut, au double point de vue industriel et commercial, répartir ces terrains houillers de la Fédération américaine en deux classes: les terrains producteurs d'anthracite et les terrains producteurs de la série des charbons bitumineux.

Les terrains anthraciteux sont très développés dans l'Est de la Pensylvanie. Ils consistent en bassins longs et étroits, délimités à l'ouest par la Susquehanna River; au nord par la branche septentrionale du même cours d'eau et vers l'est par les Deleware et Lehigh Rivers. La superficie exploitable de ces terrains est de 484 milles carrés.

Quelques lambeaux de terrains anthracifères se retrouvent sur divers parties du territoire de la Fédération, notamment dans Rhode Island, Massachusetts, Colorado, New-Mexico, etc.

Quant aux terrains bitumineux, en sus de quelques petit bassins de formation triassique, d'une contenance de 1,000 milles carrés environ, de la région Piedmont, ils comprennent d'immenses étendues, réparties en six groupes: le " Terrain Appalachien ", le " Northern Interior ", l'" Eastern Interior ", le " Western Interior and Southern ", les " Terrains des Rocky Mountains " et les " Terrains de la côte occidentale " ou du Pacifique.

Le " Terrain Appalachien " s'étend sur une longueur de 850 milles de la Pensylvanie septentrionale à l'Alabama central. Sa superficie de 70,800 miles carrés, comprend une partie des Etats suivants: Pensylvanie, Ohio, Maryland, Virginie, Virginie Occidentale, Kentucky (partie orientale), Tennessee, Georgie et Alabama. Il est exploitable sur 75 0-0 de sa superficie. Ses principaux produits sont des charbons remraquables pour la fabrication du coke (couche Pittsburgh du district de Connellsville), la vapeur, le gaz, les besoins domestiques, etc. Certains d'entre eux peuvent rivaliser avec les meilleurs charbons européens.

Les distances des principales exploitations de ce riche terrain houiller à la côte Atlantique varient, en y comprenant les anthracites, entre 93 miles et 844 miles.

Les principaux ports d'embarquement sont, pour la partie septentrionale: sur l'Atlantique, New-York, Philadelphie, Baltimore, Newport-News et Norfork, et, dans le golfe du Mexique, pour les charbons de la partie méridionale, Pensacola, Mobile, New-Orleans et Galveston.

Le " Northern Interior " mesure une surface de 11,000 miles carrés et se trouve entièrement dans l'Etat de Michigan. Ses principaux produits sont des bitumineux à vapeur.

L'" Eastern interior " s'étend sur l'Indiana, l'Illinois et le Kentucky occidental. Sa superficie est de 58,000 miles carrés dont 55 0-0 exploitables. Il produit d'assez bons charbons à vapeur, bitumineux et tendres, du block coal d'Indiana et du cannel coal, très recherché pour la fabrication du gaz et les besoins domestiques dans le Kentucky.

Le " Western Interior and Southern " va du nord de l'Iowa jusqu'au centre du Texas (880 miles) avec une superficie de 94,000 miles carrés et fait partie des Etats d'Iowa, Missouri, Nebraska, Idaho, Kansas, Arkansas, Territoire Indien et Texas.

Les " Terrains des Rocky Mountains " s'allongent de la frontière septentrionale des Etats-Unis, vers le sud-est, sur une longueur d'environ 1,200 miles avec une largeur maxima de 500 miles et une superficie de 43,610 miles carrés, non compris les prolongements des terrains San Carlos, d'El Paso County (Texas) et Eagle Pass, s'étendant sur une longueur de 75 miles d'Uvalde County (Texas) au Rio Grande, pour gagner ensuite le Mexique.

Les terrains de la côte du Pacifique, d'une superficie totale d'environ 1,000 miles carrés ont leurs plus importants dépôts dans l'Etat de Washington et quelques-uns dans l'Oregon occidental, le centre et le sud de la Californie.

Les deux derniers groupes, situés dans la partie occidentale de la Fédération, ne représentent pas le cinquième des terrains houillers des Etats-Unis.

Les dépôts de lignites occupent en outre une superficie d'environ 100,000 miles carrés. La moitié, de formation principalement crétacée, est dans les Montana, North et South Dakota et Wyoming, et l'autre moitié, de formation tertiaire, s'étend en une bande étroite, depuis la frontière séparant l'Alabama et la Georgie jusqu'au Mississipi et se prolonge au-delà, vers l'ouest à travers l'Arkansas, la Lousiaine et le Texas.

Le terrain houiller le plus intéressant pour l'Europe est incontestablement le Terrain Appalachien en raison de sa richesse, de sa proximité de la côte Atlantique et de son prolongement vers le sud dans la direction du Golfe du Mexique. Voici quelques indications plus spéciales à ce Terrain Appalachien divisé généralement en deux parties, celle du nord et celle du sud.

L'Etat de Pensylvanie comprend les formations les plus septentrionales de la partie du nord. Dans cet état, ces formations s'étendent du nord-est au sud-ouest sur environ 33 comtés, dont huit contiennent les anthracites Coalfields qui fournissent l'anthracite de Pensylvanie et, en fait, l'anthracite des Etats-Unis.

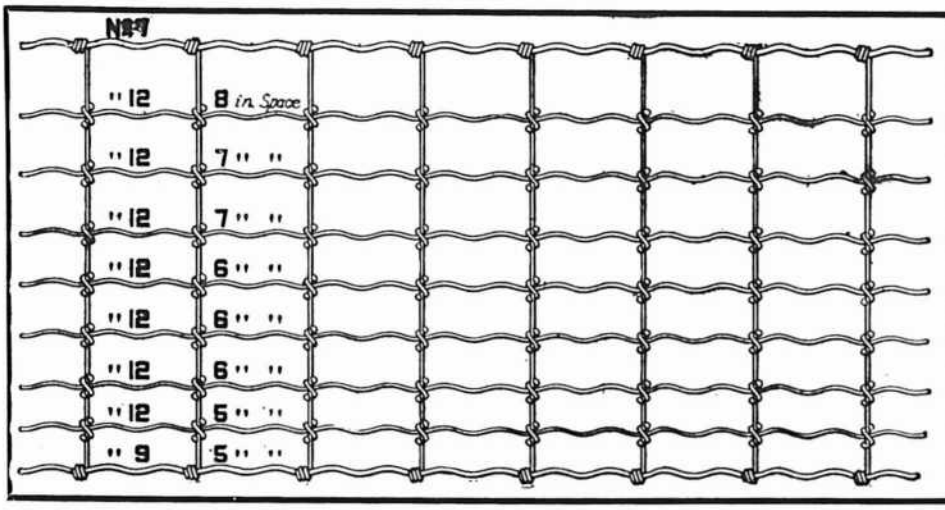
Au point de vue géologique, les terrains anthracifères se divisent en quatre parties: 1. le " Northern ", comprenant les districts de Carbondale, Scranton, Pittston, Wilkesbarre, Plymouth et Kingston; 2. l'" Eastern Middle "; les districts de Green Mountain, Black Creek, Hazelton et Beaver Meadow; 3. le " Southern ", ceux de Panther Creek, East Schuylkill West Schuylkill, Lorberry et Lykens Valley; et 4. le " Western Middle ", ceux de East Mahanoy, West Mahanoy et Shamokin.

Le Northern correspond à la région commerciale du Wyoming, l'Eastern Middle à celle du Leigh et les Southern et Western Middle à celle du Schuyikill.

Bien que les produits de ces terrains aient de nombreuses affinités, ils ne sont pas identiques et correspondent à divers besoins. Ils vont des anthracites lourds et durs de la Lehigh, régions situées dans l'est de l'Etat, aux variétés plus légères et brûlant librement de Shamokin et du district du Lykens Valley de l'ouest.

En 1901, la production de ce terrain s'est élevée à un peu plus de 60 millions de long tons dont 6 millions et demi ont été consommés aux mines ou vendus pour les besoins locaux; les expéditions se sont élevées à 53 millions 700,000 long tons.

Les terrains houillers bitumineux de Pensylvanie s'étendent de la limite nord jusqu'au sud-ouest de l'Etat, sur la moitié occidentale de sa superficie (25 comtés. Ils produisent des charbons de diverses qualités et variétés pour le chauf-




# CLOTURES DE LAMB

Fabriquées avec de la broche d'acier au charbon de haute qualité pour les lignes horizontales, et avec de la broche trempée pour les tiges verticales.

La meilleure valeur pour le prix est la meilleure clôture qui se fabrique, c'est-à-dire celle de Lamb.

**The H. R. Lamb Fence Co., Limited**

**LONDON, ONT.**

# THE ONTARIO WHEEL CO. LIMITED

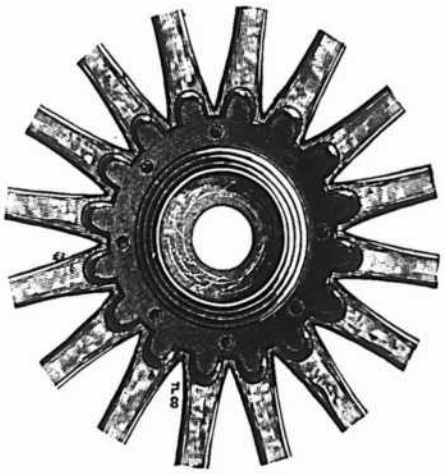
**GANANOQUE, Ontario**

Manufacturiers de **Roues de Voitures**

SARVEN PATENT,
SHELL BAND,
LOCK & JEWEL,

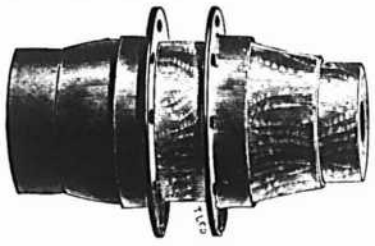
AUSSI :

## Roues à Bandages de Caoutchouc Solide



Ce perfectionnement est patenté par MM. Lennox & Chipman, d'Ottawa. Nous en avons obtenu le contrôle pour tout le Dominion.

La vignette ci-dessus indique l'application de ce perfectionnement au rebord du bandage de roue Sarven ; il n'est appliqué qu'à l'arrière de la roue. Il consiste en une projection sur la partie postérieure des rais, tel qu'indiqué par la vignette, ce qui augmentera la résistance des rais et les empêchera de prendre une forme concave en arrière. Avec ce perfectionnement la pression n'est pas directe mais diagonale et ajoute à la résistance des rais, attendu que le rebord antérieur du bandage de roue est d'un pouce plus bas que l'extrémité des projections, tel qu'indiqué dans la vignette, ce qui communique plus de résistance à la roue, au tournant d'un coin avec un chargement, ou en allant à grande vitesse.



**Brevet Sarven avec Collet No 4**



**Brevet Sarven avec Collet No 6**



**Brevet Sarven avec Collet No 8**



La vignette ci-dessus indique le moyeu Lock et Jewel complet et prêt à recevoir les rais. Il possède un collet de fer formant bourrelet à la partie postérieure du moyeu, avec une enveloppe solide qui enserre le moyeu et avec des projections de chaque côté des rais, ce qui rend la roue bien plus résistante et bien plus élégante que le moyeu de bois ou le moyeu à collet comprimé.

**Nous garantissons tout notre ouvrage et nous sommes convaincus que c'est ce qu'il y a de mieux sur le marché**

**Demandez nos Catalogues et Listes de Prix.** THE ONTARIO WHEEL CO. Ltd., GANANOQUE, Ont.

fage, la vapeur, le gaz et le coke. L'industrie du coke est très développée dans la partie occidentale de l'Etat, notamment dans les comtés Fayette, Westmoreland et Jefferson. Le coke de Connellsville est très réputé.

La production de charbon bitumineux, en 1901, fut de 83 millions et demi de short tons. La même année, la production du coke excéda 15 milions et demi de short tons.

Les terrains houillers de l'Ohio s'étendent sur environ la moitié occidentale de l'Etat et comprennent, comme ceux de Pennsylvanie, diverses variétés de charbons bitumineux à vapeur, gaz et coke. il s'y rencontre aussi quelques poches de cannel coal. La production, en 1901 montait à un peu plus de 20 millions de short tons.

Le Maryland n'a de terrain houiller que dans les comtés d'Alleghany et Garrett de son saillant occidental. Les charbons du Cumberland et George's Creek sont d'excellente qualité pour la vapeur. La production de 1901 atteignait près de 5 millions de short tons.

La Virginie possède deux terrains houillers distincts, l'un à l'Est comprend des dépôts d'âge triassique, exploités dans les comtés Henrico et Chesterfield, et l'autre, dans l'Ouest de l'Etat, fait partie du terrain Appalachien et s'étend sur neuf comtés. C'est dans cette dernière région que se trouvent les terrains Pocahontas et Clinch Valley produisant les meilleurs charbons à vapeur, gaz et coke. Les charbons de Virginie sont généralement semibitumineux. La production de 1901 atteignait près de 3 millions de short tons.

La Virginie occidentale est traversée par le terrain Appalachien et il existe des dépôts de charbons dans presque tous ses comtés, bien que l'exploitation ne soit commerciale que sur 21 d'entre eux. Leurs charbons ressemblent à ceux de Pensylvanie et l'industrie du coke y est développée. La production du charbon, en 1901, fût de près de 23 millions de short tons, celle du coke de 2 millions.

La partie sud du terrain Appalachien s'éloigne de la côte de l'Atlantique, pour se rapprocher du Golfe du Mexique. Elle occupe le saillant sud du Kentucky, traverse le Tennessee, passe au saillant nord-ouest de la Georgie et s'étend dans la partie nord de l'Alabama.

Le Kentucky possède, comme la Virginie, deux terrains houillers distincts, l'un, celui de l'est, dépend de l'Appalachien et s'étend sur 34 comtés tandis que l'autre celui de l'ouest, fait partie de l'Eastern Interior. Sur les 51 comtés compris dans les deux formations, 23 sont principalement exploités. Les charbons de Kentucky sont généralement semibitumineux, ils brûlent librement et plusieurs qualités sont bonnes pour la vapeur, le chauffage et le coke. On trouve aussi dans l'Etat du " cannel coal ". La production totale, en 1901 atteignait 5 millions 1-4 de short tons.

L'exploitation dans la Georgie est de peu d'importance, 350,000 short tons en 1901, elle donne principalement des semibitumineux produisant du coke de bonne qualité pour les hauts fourneaux.

La production du Tennessee et de l'Alabama se développant rapidement fournit de bons charbons à gaz, coke et vapeur. En 1901, la production du Tennessee atteingnait près de 4,600,000 short tons et la fabrication du coke fut de 450,000, tandis que celle de l'Alabama montait à plus de 9 millions de short tons de houille dont une partie était transformée en 2 millions 1-4 de coke.

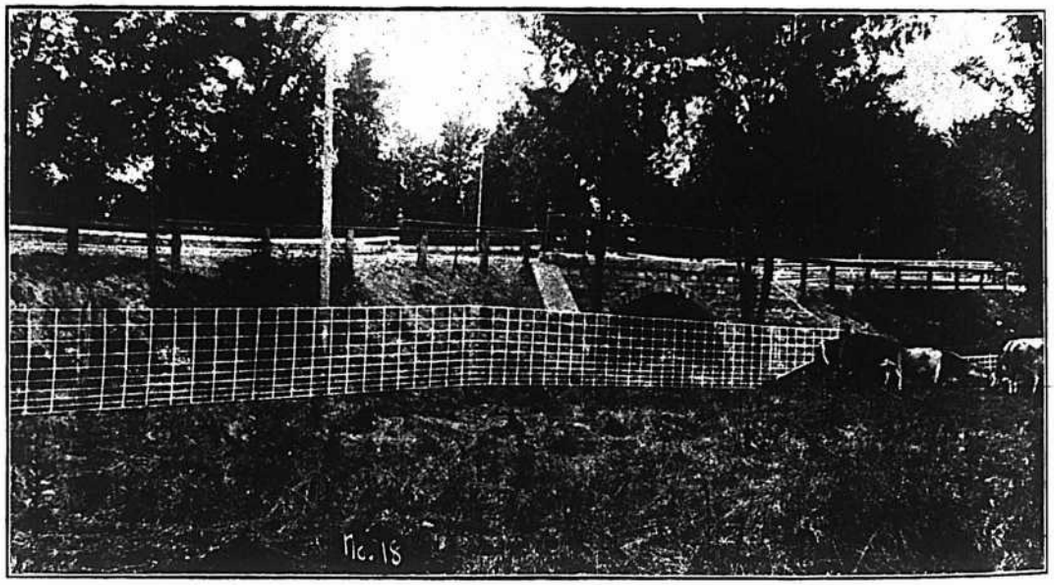
La production totale des charbons des Etats-Unis, pour 1901, est chiffrée par MM. Alder et Ruley de Philadelphie, dans leur Coal Statistics à 298,811,078 short tons. Plus des deux tiers furent produits par le Terrain Appalachien.

Le harnais de route à simple trait de M. W. J. Gibson, Gananoque, Ont., est fabriqué uniquement avec les meilleures matières premières qu'on puisse se procurer au Canada, et la meil eure main d'œuvre qu'on puisse trouver. Ces harnais donnent la plus grande satisfaction dans tous les cas. Votre ordre est sollicité.

---

MM. I. E. Shantz & Co, de Berlin, Ont., ont maintenant seuls le droit de manufacturer et de vendre les célèbres fournaises à air chaud et à combinaison " Howard " améliorées. Ce genre de fournaises a été en usage depuis au-delà de 14 ans, et a chauffé de nombreux endroits où d'autres fournaises n'avaient pas réussi à le faire. Cette fournaise est à proprement dire la seule de ce genre, car elle est l'unique fournaise complètement en fonte sur le marché. Elle est réputée pour son long trajet de flamme, une combustion parfaite, etc, etc. Donc, elle économise au point de vue de la consommation du combustible.

La " Howard " est manufacturée avec les meilleurs matériaux, elle est construite de telle façon qu'elle aura la durée de l'existence de l'homme. Ecrivez pour obtenir des renseignements complets. On désire la voir entre les mains de tous les négociants actifs.




Cette clôture Lamb a été érigée en l'année 1897 sur la ferme de M. Laverne Bidwell de Tecumseh, Michigan, E.U.A.

La H. R. Lamb Fence Co., Ltd, de London, Ontario, est une Compagnie récemment incorporée sous le régime de l'Acte des Compagnies d'Ontario, elle manufacture actuellement en grandes quantités une clôture dequalité supérieure, complètement finie en rouleau. C'est une clôture en broche au charbon de haute qualité, une sorte d'acier à ressort qui a une plus grande force de tension et qui retient mieux le ressort dont elle est pourvue dans toute la longueur, que le fil de fer commun habituellement employé dans la fabrication des clôtures.

Cette clôture ne se relâchera pas et ne fléchira pas comme le font la plupart des clôtures sous l'effet de la contraction et de l'expansion dues à la chaleur et au froid parcequ'elle est pourvue d'une suite de ressorts et qu'elle est faite en broche à ressort.

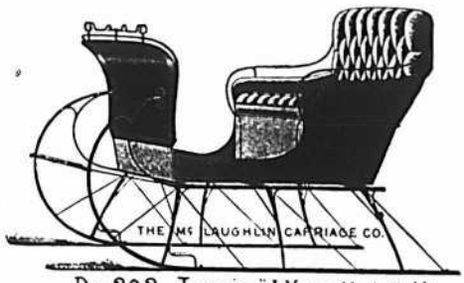
La barre décroissement ou verticale est en broche durcie et plus forte que dans la plupart des autres clôtures, elle donne ainsi plus de support et plus de force.

Cette compagnie a été dans l'impossibilité de remplir tous les ordres durant le printemps dernier, elle augmente actuellement ses moyens de production et se constitue un fort stock pour le commerce de l'année prochaine et elle a l'espoir qu'elle pourra remplir tous les ordres promptement.

Le Président de la compagnie M. Lamb, vient d'Adrian, Michigan, où il a inventé ce genre de clôture et la moulinerie nécessaire à sa fabrication et où il a créé la " Lamb Wire Fence Co., " qui fait maintenant un chiffre d'affaires de plus d'un demi-million. M. Lamb nous déclare que les ventes augmentent plus rapidement au Canada qu'aux Etats-Unis et croit que bientôt elles les surpasseront, il est d'opinion que le fermier canadien prend plus de soin pour ériger ses pôteaux et ses clôtures et qu'il est sous tous les rapports un fermier de progrès.

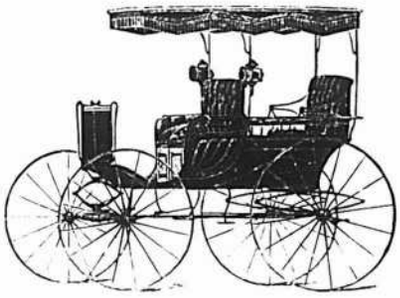
# UNE QUALITÉ SEULEMENT ET LA MEILLEURE

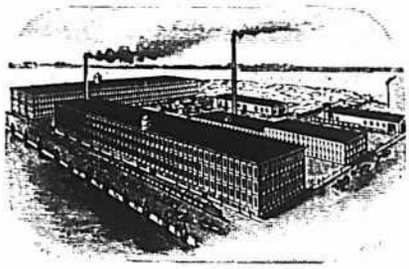


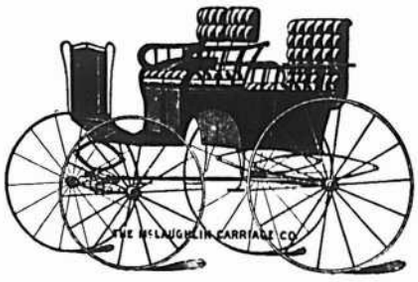



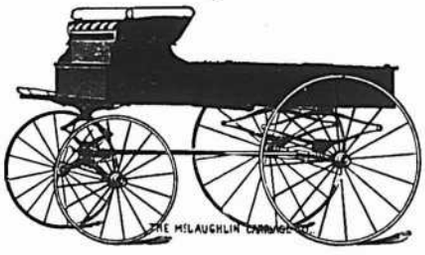

No. 202. Jarvis "A Young Mans Cutter

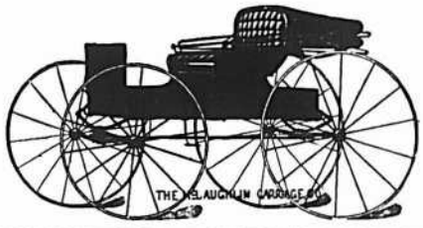








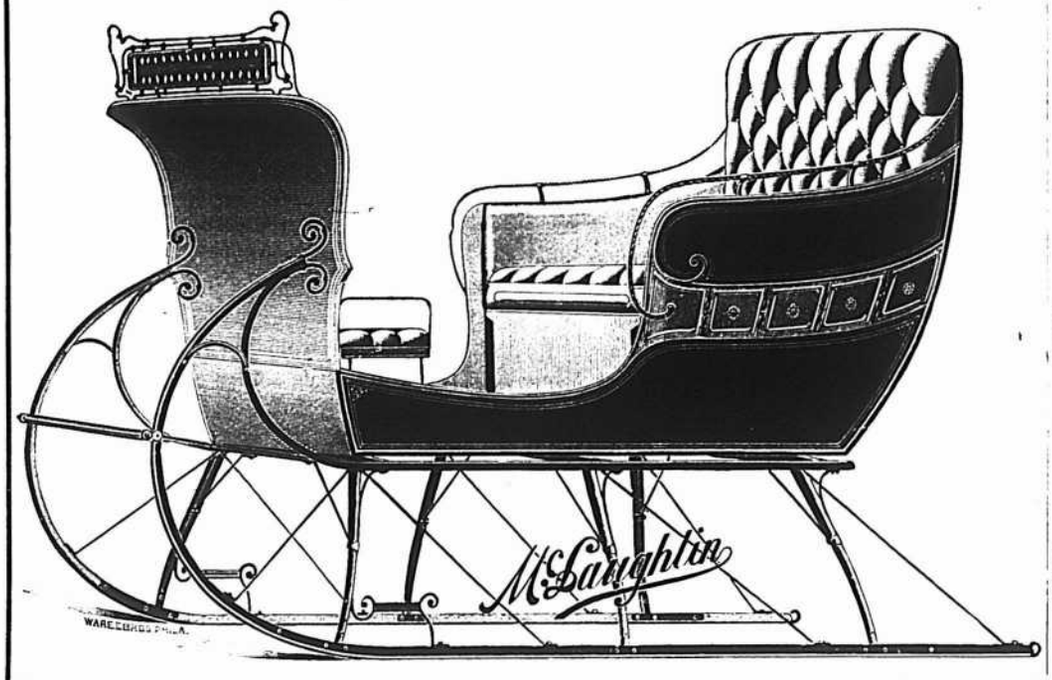


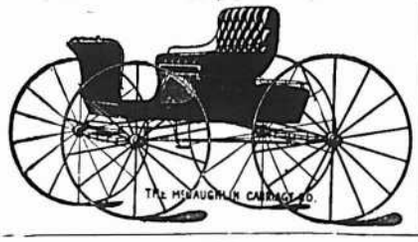


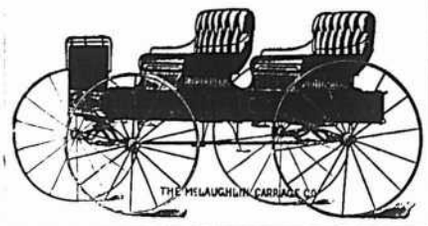


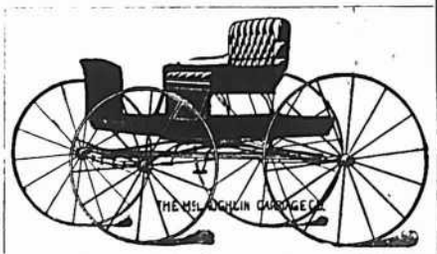
# McLAUGHLIN CARRIAGE CO., Limited

Nous fabriquons la plus grande ligne de **Voitures**, **Wagons d'Express**, **Cutters**, **Sleighs**, etc., de toutes les maisons du Canada et n'employons que la plus haute qualité de fournitures. Nous demandons des agents dans tous les districts. Demandez nos catalogues et listes de prix.




OSHAWA, } **DEPOT DE MONTREAL : 584 et 586, RUE ST-PAUL.** { ONTARIO

## BRONZAGE DES STATUETTES, MEDAILLES, BAS-RELIEFS, ETC., EN PLATRE.

Les statuettes, médailles, bas-reliefs, etc., en plâtre sont entrés couramment dans l'ornementation et la décoration de l'intérieur des appartements. On donne à ces objets l'apparence des bronzes antiques et l'imitation est parfois si parfaite qu'il faut un examen attentif pour reconnaître à la simple vue, si un objet est en plâtre bronzé ou en bronze réel.

Le but des notes qui vont suivre est d'indiquer le moyen d'obtenir les imitations de bronzes à l'aide de simples moulages en plâtre.

1.—Faire dissoudre 50 gr. de bon savon de suif dans 200 gr. d'eau chaude et joindre à cette solution 50 gr. de sulfate de cuivre cristallisé. Le précipité qui se forme alors est lavé à l'eau puis séché; on le mélange ensuite avec de l'huile de térébenthine et on emploie ce mélange pour le bronzage des statuettes, des médailles, bas-reliefs, etc.

2. — Faire bouillir de l'huile de lin avec un dixième de son poids de litharge et passe ce mélange bouillant sur le plâtre; il pénètrera de plusieurs centimètres et rendra le plâtre insensible à l'humidité; on pourra colorer l'enduit à volonté.

3.—Faites dissoudre dans de l'eau gommée, en quantités égales, de l'ocre jaune, du bleu de prusse, du noir de fumée. Appliquez cette composition avec un pinceau; pour faire ressortir les reliefs de l'objet ainsi bronzé, on applique de l'or mussif ou bisulfure d'étain sur les parties saillantes.

Ce procédé peut être employé pour le plâtre, le bois, le carton.

4.—Le mélange que nous venons d'indiquer est parfois difficile à obtenir bien homogène, et la teinte qu'il donne produit souvent des marbrures. Pour éviter cet inconvénient Marcel Bourdais propose le moyen suivant.

Faire bouillir dans l'eau du bois de Fernambouc, du Brésil ou du bois jaune selon la nuance désirée, et tremper dans cette teinture les statuettes, médailles, etc., à colorer.

Pour mouler en couleur, il suffit de gâcher le plâtre dans la teinture en guise d'eau ordinaire.

5.—Passez une couche de mixtion à dorer, sur le plâtre, en vous servant d'un blaireau fin. Dès que la couche devient presque sèche, on passe du bronze en poudre avec un tampon de ouate.

6.—Prenez de l'huile de lin et ajoutez-y de la soude caustique pour la convertir en un savon neutre. Lorsque la combinaison est opérée, ajoutez une dissolution assez concentrée de sel marin et poussez vivement la cuisson jusqu'au moment où elle est assez avancée pour que le savon vienne nager sous forme de grains à la surface du liquide. On jette alors le tout sur un linge et lorsque le savon est bien égoutté on le presse pour en chasser la lessive. On fait alors dissoudre le savon dans l'eau distillée et on passe la dissolution chaude à travers une toile fine.

D'un autre côté, préparez une autre dissolution en mélangeant dans l'eau distillée 30 parties de sulfate de cuivre avec 20 parties de sulfate de fer. On filtre la liqueur, et après l'avoir fait bouillir dans un vase en cuivre on y verse peu à peu la dissolution de savon jusqu'à ce que la solution métallique soit entièrement décomposée. Cette précipitation obtenue, on verse une nouvelle quantité de solution de sulfate de cuivre et de fer, on agite et on porte à l'ébullition. Ainsi débouilli et saturé, le savon est lavé d'abord à l'eau bouillante, puis à l'eau froide et enfin pressé dans un linge.

Prenez de l'huile de lin et mélangez-la avec un quart de son poids de litharge en poudre fine; passez le produit à travers un linge et laissez-le déposer dans une étuve.

Vous aurez ainsi d'une part un savon aux sulfates de cuivre et de fer et une huile lithargirée et cuite.

Prenez 300 gr. de cette huile, 160 gr. de ce savon, ajoutez-y 100 gr. de cire blanche, mélangez le tout dans un vase en faïence et faites-le fondre au bain-marie.

D'autre part, faites chauffer l'objet en plâtre qu'il s'agit de bronzer—80 à 90o suffisent—et pendant qu'il est chaud appliquez-y avec un pinceau, et à chaud, le mélange ci-dessus. Lorsque le plâtre se refroidit et n'absorbe plus rien, on le fait sécher à l'étuve, on le chauffe de nouveau à 80 ou 90o et on y applique une nouvelle couche, puis on le sèche de nouveau à l'étuve. Lorsqu'il est bien sec et sans odeur on le frotte avec un linge fin ou un tampon de coton.

7.—Lorsqu'on ne doit bronzer que de petits platres, on peut simplifier les opérations ci-dessus et se borner à tremper les objets dans un mélange ferro-cuivreux bouillant; on les laisse égoutter et on les fait sécher au four ou devant le feu; enfin on les frotte avec un tampon de coton.

8.—Faire bien sécher la statuette ou la médaille que l'on veut bronzer, puis donner deux ou trois couches d'huile grasse, en ayant soin de laisser sécher chaque couche avant de passer la suivante; avant que la dernière couche soit complètement sèche, on passe de la poudre de bronze avec un tampon de ouate, ou avec un morceau de velours de soie.

9.—Si on dispose d'une pile électrique on peut employer le procédé suivant indiqué par "La Nature":

Faire tremper la statuette pendant quelques minutes dans de la cire chaude puis la recouvrir de plombagine à l'aide d'un pinceau et la placer dans un bain de sulfate de cuivre et relier celui-ci, ainsi que la statuette, à une pile électrique. Il se fait un dépôt de cuivre sur la surface de la statue. Lorsque le dépôt est suffisant, on lave, on sèche et on a une statue cuivrée dont on peut rehausser les saillies ou ombrer les creux avec des poudres de bronze ou de la plombagine.

## L'HYGIENE DE LA RUE ET LE PAVAGE EN BOIS

Les inconvénients du pavage en bois, qu'on a commencé à signaler il y a longtemps, à Paris, s'affirment avec une régularité qui commence à inquiéter les hygiénistes. Tout récemment, les odeurs provoquées par la boue qui provient de la mixture de la glaise (dont on se sert pour remédier à la dilatation des revêtements en bois) avec l'urine et les autres matières organiques qui s'y accumulent, étaient tellement malsaines et nauséabondes, que l'Administration s'est décidée dans plusieurs cas, à remplacer cette glaise impure par du ciment. Ces réparations ont déterminé des maladies chez les ouvriers qui en étaient chargés.

L'administration s'est d'abord préoccupée de désinfecter les stations d'omnibus où le pavage en était employé et où les fréquents arrêts des chevaux contribuent à augmenter encore le foyer d'infection. Elle a employé la créoline, remède aussi coûteux qu'inefficace, car la créoline n'est qu'un désodorisant, à qui personne n'a reconnu la faculté, indispensable dans la circonstance, de détruire les microbes. Or, dans un pavage en bois, les microbes se multiplient avec une effrayante rapidité. On en jugera par l'exemple suivant: M. le Dr Miquel a analysé 1 gramme de sciure d'un pavé neuf en pitchpin, premier choix, pris à la surface, et il y a trouvé 17,000 bactéries. Après quelque temps d'usage, les microbes se sont si prodigieusement développés que deux savants lyonnais, MM. Rodet et Nicolas, en indiquent 50,000 par gramme de sciure à 5 centimètres du sol.

Le pavage en bois a profité d'un engouement que n'expliquent pas ses services si bornés et si coûteux, puisque dans les séances du Conseil municipal de Paris, et surtout dans les rapports des techniciens, il apparaît comme le repaire de légions de microbles. Peut-être est-il encore temps de faire disparaître cette plaie vivante, qui grouille sous nos pieds, jusqu'à l'heure où elle se développera dans l'organisme des riverains et des passants.

# "OLD RELIABLE"

The Brantford Stoneware M'fg. Co., Limited, Brantford, Canada.



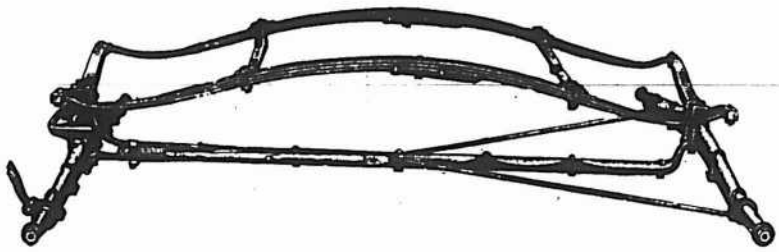
TOUT CE QUI SE FAIT EN Poterie, Rockingham, Verres Jaunes, Bristol et de Fantaisie.

Briques à Feu et Garnitures de Foyers.

Demandez Catalogue et Prix.

Ce qu'il y a de mieux dans une bonne classe de marchandises.

La Monture Granger.



Donne plus de satisfaction que la "Concord" et autres montures à ressorts de côté parcequ'elle est plus rigide et manœuvre mieux. Les attaches du fond sont disposés à certains points du ressort, de telle façon qu'elles ne permettent pas un mouvement de côté. Notre Monture Standard est pour un corps de voiture de 52 et 54 pouces. Pour un corps de voiture de 56 pouces, nous fabriquons ce ressort avec 4 lames de côté au lieu de 3 lames. Celui-ci est fait avec le meilleur acier anglais de 1 3/8 pouces. Ecrivez et demandez des renseignements au sujet de ce beau ressort.



Le Ressort à Siège Patenté de Dowsley.

Ce ressort fonctionne aussi bien avec une qu'avec deux personnes, et comme apparence il constitue une sensible amélioration sur les ressorts ordinaires à oeillets. Les bandes sont terminées par une tête en fonte malléable, mais ressemblant beaucoup au Ressort Elliptic Patenté de Dowsley. Ecrivez et demandez nos prix spéciaux.

# THE DOWSLEY SPRING & AXLE CO., LIMITED

CHATHAM, ONT.

Il y a un grand nombre de raisons qui devraient vous décider à employer les Ressorts, Essieux et Montures de voitures de "**Dowsley**." Ces marchandises sont garanties et les prix n'en sont pas plus élevés que ceux des articles ordinaires.

Notre Ressort Elliptique Patenté possède la plus belle apparence et le plus d'élasticité lorsqu'il est en action. Notre procédé spécial de trempe à l'huile, les fait se redresser mieux que les ressorts ordinaires, et ils fonctionnent sans bruit, doucement, par suite du peu de friction qui se produit à la tête.

**LUDGER GRAVEL, (Agent),**

**26 et 28 Place Jacques-Cartier, MONTREAL, Qué.**




No 19 — Genre A.

Collet Long Distance Collenge.

Essieu à Double Collet.



No 16 — Coach Bed.

# LA PATE DE BOIS

Sa fabrication

UNE des grandes préoccupations de l'avenir, est celle de la production de la matière première nécessaire à la fabrication de l'énorme quantité de papier qui se consomme journellement, et qui suit une progression croissante, non seulement d'année en année mais de mois en mois, et l'on pourrait presque dire, de jour en jour.

Actuellement c'est le bois qui fournit la plus grande partie de la matière première employée à la fabrication du papier, c'est pourquoi une courte étude sur cette question nous paraît à sa place, dans le **Timber Trades Journal**, qui s'occupe tout spécialement, avec tant d'ardeur et de succès, de tout ce qui est relatif au commerce des bois dans toutes les contrées du globe.

Toutes les essences de bois sont aptes à la fabrication de la pâte de bois, car la réduction du bois en pâte est la condition essentielle et nécessaire pour en faire du papier, mais toutes ne conviennent pas au même degré, tant s'en faut. On choisit conséquemment les essences qui peuvent donner de la pâte de bois ou cellulose ligneuse la plus pure possible, mais elles deviennent plus rares, à mesure que l'on en consomme davantage.

Mais dira-t-on qu'est-ce que c'est que la cellulose? Parmi toutes les matières qui constituent les plantes, le tissu cellulaire se distingue par la grande résistance qu'il oppose aux agents chimiques, résistance qui permet de l'en séparer à un état de pureté assez parfait, pour qu'on puisse étudier ses propriétés génériques et déterminer sa composition élémentaire: On a reconnu ainsi qu'il est identique, sous ce rapport, non seulement dans toutes les parties d'une même plante, mais encore dans tous les végétaux. Les chimistes ont donné le nom de cellulose à cette matière constante qu'ils regardent comme formant le tissu cellulaire de toutes les plantes.

La cellulose est donc une substance blanche et diaphane, analogue au coton. Elle forme la majeure partie, les 2-3 environ des tissus ligneux des bois blancs, tels que le tremble, le tilleul, le peuplier et autres, qui sont les essences préférées, car ce sont celles qui donnent les meilleurs résultats dans la fabrication de la pâte dite mécanique. Ce sont elles aussi qui produisent les papiers les plus beaux et surtout les plus blancs, mais le bois le plus estimé est le tremble, c'est pourquoi nous allons en dire quelques mots.

Le tremble — Populus tremula — est ainsi appelé parce que ses feuilles, portées sur de longs pédoncules, tremblent et s'agitent au moindre souffle de l'air, au plus léger zéphir. Il appartient à la famille des peupliers ; comme eux il croît rapidement, mais il n'acquière jamais une forte taille. Son bois est tendre et léger, il pèse à peine .

C'est l'essence qui convient le mieux aux sols humides et profonds, nulle autre espèce ne saurait y croître plus rapidement ni y produire davantage que le tremble. Les emplois auxquels il se prête, sont nombreux et offrent des ressources précieuses aux producteurs. On en tire en effet, des perches à houblon, qui ont l'avantage d'être très légères et de se manier avec la plus grande facilité.

Comme étais de mines, c'est encore un des bois les plus estimés, car il résiste bien à la charge et ne craint pas l'humidité. On en fabrique des échalas pour la Champagne surtout, où ils sont appréciés à cause de leur légèreté, et que l'on utilise après les avoir trempés dans une dissolution de sulfate de cuivre.

Avant l'établissement du monopole sur les allumettes, lorsque la fabrication s'opérait au couteau, les bûches bien saines étaient recherchées pour cet usage. Aujourd'hui encore, les manufactures nationales l'emploient volontiers pour la fabrication mécanique, concurremment avec le peuplier suisse et elles le paient à un taux très rémunérateur.

Très tendre et très homogène, le bois de tremble se prête parfaitement à la fabrication des objets de bimbeloterie de toutes sortes. C'est le bois préféré aus- des tourneurs, qui en tirent un très bon parti, pour la fabrication des portemanteaux communs, des bobines pour filatures, des manches à balais, etc. On en fabrique des planchettes pour rouler les étoffes et des frises pour les planchers. Comme emballage, on en fait des caisses et surtout de la fibre de bois qui remplace avantageusement le foin et la paille pour cet usage. Le charbon de tremble très léger et très inflammable, sert à la fabrication de la poudre de mines.

Mais l'emploi principal du bois de tremble est actuellement dans la fabrication de la pâte de bois, destinée à la confection du papier, à laquelle elle convient de tous points par la blancheur et la longueur de ses fibres, comme aussi par l'absence de résines et autres gommes quelconques, qui existent dans les conifères, que l'on emploie aux mêmes usages, mais dont il faut tout d'abord les débarrasser.

Si donc les fabriques de pâtes de bois pouvaient se procurer assez de bois de tremble pour produire ces pâtes, elles n'en emploieraient jamais d'autres. C'est pourquoi elles le paient fort cher.

Et dire que ce bois de tremble a été naguère encore considéré comme un pelé, un galeux, qu'il fallait extraire des fôrêts. Les agents et préposés forestiers ont tout fait pour arriver à l'extirper on l'a même fait arracher. Aujourd'hui, on le considère avec raison, comme le meilleur bois taillis des forêts françaises.

Cela dit, arrivons à la fabrication de la pâte de bois. On en distingue de deux espèces, les pâtes mécaniques et les pâtes chimiques. Les premières se fabriquent généralement avec les bois non résineux et nous allons nous en occuper tout d'abord.

On commence pour cela, à couper le bois vert ou conservé sous l'eau, par sections de 33 centimètres, moyennant quoi, on fait trois bûches dans la longueur du bois de stere. On enlève ensuite l'écorce, les petits noeuds, le coeur et les parties noires ou jaunâtres, puis on désagrège le bois sous l'action d'une meule de grès faisant de 150 à 180 tours par minute, pendant que l'eau arrivant en filet continu, entraîne la pulpe dans les épurateurs.

Pour pratiquer convenablement cette opération, il faut posséder une force motrice de 25 a 30 chevaux et une source d'eau bien pure. Alors on peut défibrer journellement deux tonnes de bois, qui, en moyenne, produiront 1100 livres de pâte séchée à l'air.

D'autres bois tendres, tels que le bouleau, le saule, l'aulne, lorsqu'on les emploie, doivent être soumis préalablement à l'opération du rapage, à un étuvage à la vapeur, pour extraire du tissu ligneux, certaines substances, gommes, résines ou tannin, dont quelques-unes sont employées avec avantage dans le commerce et dont la disparition ne peut être, dans tous les cas, que très utile, lors de la fabrication du papier.

Cela se comprend facilement, pour être de bonne qualité la cellulose ligneuse doit être aussi blanche que possible. Si donc ces substances extractives restent dans le bois, elles lui donnent une coloration foncée presque impossible à faire disparaître par l'opération du blanchissement. En même temps, ces matieres étrangères au bout d'un certain temps, et sous l'influence des variations atmosphériques, reprennent leurs couleurs primitives, que l'on était parvenu, à grand'peine, à dissimuler.

Mais comme on peut le voir, c'est une




# Savez-vous
où acheter vos
# HACHES ?




**POURQUOI** acheter des **haches** communes? **Lorsque** nous pouvons vous offrir les **haches** à **trempe dure** et **resistante** à **plus bas prix, fabriquées** par **Hubbard & Blake Mfg Co.** et **Dundas Axe Works.**




**Assortiment complet de modeles et de pesanteurs qui ne peut pas être surpassé.**

## NE TARDEZ PAS

**Envoyez votre commande maintenant. Elle sera remplie avec soin, expédiée promptement, et facturée**

**AUX PLUS BAS PRIX.**




**Notre Catalogue de HACHES donne tous renseignements à leur sujet.**

**A VOTRE DISPOSITION SUR DEMANDE.**

Système direct de Téléphone à Longue Distance.

**PROMPT SERVICE TELEGRAPHIQUE.**

Le Département le plus expéditif de Commandes par la Malle.

# The CANADA HARDWARE CO., Ltd.

**EN GROS SEULEMENT**

**Salles de vente:**
10, rue de Bresoles

**MONTREAL**

**Entrepot.**
43-45, rue des Communes



main-d'oeuvre et des frais de fabrication supplémentaires assez onéreux, qui font que, pour la pâte mécanique on donne toujours la préférence au tremble d'abord, puis ensuite au peuplier et au tilleul. Ces bois demandent peu de frais et de travail pour donner une pâte bien blanche.

Au lieu de faire sécher cette pâte à l'air purement et simplement, ce qui est assez long, on la soumet généralement à la presse hydraulique, qui sous une pression de 2 tonnes, la réduit de moitié à peu près, ce qui en facilite le transport sous forme de pâte humide. On peut aussi la transformer en pâte sèche, en lui faisant subir une dessication complète à l'air chaud, opération qui a pour conséquence d'en porter la valeur commerciale à peu près au double de celle de la pâte humide.

Certains résineux, tels que l'épicéa, le pin Weymouth, le sapin et surtout le sapin blanc de Norvège, fournissent une fibre égale peut-être en valeur à celle du tremble, mais la résine contenue dans les tissus ligneux des conifères, vient compliquer l'extraction de la cellulose. Il faut aussi en éliminer la portion colorée, dure et résistante qui forme des cercles concentriques indiquant l'accroissement annuel de ces résineux.

Cette dernière substance, connue sous le nom de vasculose, ne peut disparaître que sous l'action des agents chimiques. Elle se transforme, au moyen d'une certaine quantité d'acide sulfureux, en acides résineux, qu'on arrive à faire disparaître à l'aide d'un lavage dans un bain alcalin.

La fibre ligneuse est ensuite désagrégée par les procédés ordinaires, après quoi on peut l'employer directement pour la fabrication du carton et des papiers d'emballage. Mais si elle doit entrer dans la composition des papiers fins, elle doit être blanchie par le chlorure de chaux.

La pâte mécanique ne s'emploie habituellement qu'en mélange avec d'autres pâtes à papier, auxquelles elle donne du poids. Ainsi pour les papiers à écrire, on en ajoute généralement 25 pour cent ou le quart, à la pâte de chiffon ou à la pâte chimique. Pour ceux destinés à l'imprimerie, on va jusqu'aux trois quarts ou à 75 pour cent.

Jusqu'alors nous n'avons pas parlé des bois durs, car ceux-ci, bien qu'employables, renferment beaucoup moins de cellulose, alors que la vasculose y abonde dans certaines essences, elle entre jusqu'à 40 pour cent. On sait que ces bois présentent presque toujours deux zônes, l'une intérieure, qui est le bois parfait et l'autre extérieure, qui porte le nom d'aubier.

La vasculose est surtout accumulée, en grande quantité, dans le premier, à qui elle donne de la dureté, et le plus souvent aussi une coloration plus foncée que celle de la zône extérieure. L'aubier se compose des couches les plus récentes, de sorte qu'elles sont peu lignifiées. C'est la sève descendante qui dépose, en automne, dans les tissus cellulaires la vasculose. Chimiquement parlant elle se présente à l'état de pureté, sous la forme d'une substance jaunâtre. Soumise à l'action de la chaleur, elle donne naissance à de l'alcool méthylique et à une grande quantité d'acide acétique qu'on extrait facilement, surtout dans les fabriques outillées pour le produire. D'où il résulte que les bois durs, et notamment le hêtre, sont peu avantageux pour la fabrication de la cellulose, ce qui est infiniment regrettable au point de vue de notre situation forestière actuelle, surtout pour les bois de particuliers, qui, si les essences qui y croissent pouvaient être utilement employées à la fabrication de la pâte de bois, y trouveraient un débit facile et un emploi rémunérateur.

Nous avons vu que la pâte chimique est supérieure à la pâte mécanique, et cela parce qu'on peut l'employer presque seule à la confection du papier. Et de fait, dans nombre d'usines, elle remplace le chiffon et la paille, ou du moins leur addition n'y existe plus que pour de très faibles quantités destinées à lui donner de la liaison et du corps.

Par sa nature, elle diffère essentiellement de la pâte mécanique, car elle tient plutôt d'un tissu que d'une pâte. Les fibres, composées de filaments de 10 à 15 millimètres, enchevêtrés d'une manière inextricable, donnent à cette matière première une solidité fort appréciée par les fabricants de papiers. Pour la préparer, il existe plusieurs procédés parmi lesquels on distingue celui au natron et celui au bisulfite.

Le système au bisulfite est actuellement le plus usité, car on désigne le plus souvent les pâtes chimiques sous le nom de pâtes au bisulfite. Le bois, dans ce cas, est divisé en petits fragments, puis soumis à une lessive de carbonate de soude atteignant une température élevée, et à une pression arrivant parfois à dix atmosphères, dans le but de séparer les corps azotés et protéiques de la matière nbreuse.

On fait bouillir ensuite la masse pendant plusieurs heures, puis on la lave dans un autre bain et on la filtre soigneusement, afin d'enlever tous les corps étrangers. Soulevée ensuite et ondulée, par une agitation méthodique de la liqueur, la matière filamenteuse s'entrelace et se feutre, de manière à donner à l'ensemble une grande consistance.

Ensuite on convertit la susdite bouillie chimique en feuilles, ce qui s'opère généralement entre de grands cylindres suffisamment chauffés à la vapeur, au moyen desquels on arrive à régler la dessication au degré voulu.

Le blanchiment qui s'opère, lorsqu'il y a lieu, après le filtrage de la masse, se fait au chlore ou à l'acide sulfureux. La méthode au chlore est beaucoup plus coûteuse que celle à l'acide, mais on obtient de bons résultats. Toutefois on a dans ces derniers temps, apporté de grands perfectionnements au système sulfureux, qui est le plus employé, et l'on est parvenu à obtenir de la pâte de bois traitée par ce procédé, une blancheur parfaite.

Nous avons dit que les essences de bois durs, qui forment la presque totalité des taillis des forêts françaises, étaient peu susceptibles d'être converties en pâte de bois, mais que néanmoins ces essences pouvaient être au besoin employées. Toutefois ce n'est qu'au prix de longues opérations chimiques dont nous allons essayer de donner une idée.

Prenons pour exemple un échantillon de bois d'aune. La dureté de cette essence en fait un bois pesant, car un décimètre cube d'aune séché à l'air, et contenant 20 pour cent d'eau environ, pèse habituellement 0 k. 515 grammes. Après avoir passé à l'étuve, ce même échantillon perd encore 1-5 de son poids et tombe à 0 k. 412 grammes.

Notre échantillon était dans ces dimensions et conditions, car nous avons tenu à assister aux différentes manipulations qu'on lui a fait subir, son bois était alors d'une couleur brun noisette et son grain était serré. La cassure était courte et n'indiquait pas la présence de beaucoup de fibres. Cette particularité toutefois est commune à presque tous les bois durs et n'est pas toujours un indice certain de leur aptitude à donner des fibres, mais elle indique une grande finesse dans la cellulose que ces essences peuvent donner.

Notre échantillon fut traité, et par le bisulfite de soude et par la soude caustique, et pour cela, il fut divisé en petits morceaux et partagé également en deux parties.

Dans le traitement au bisulfite, 220 grammes de ces fragments furent lessivés pendant 12 heures, à une température augmentée graduellement jusqu'à 150 degrés centigrades. La solution de bisulfite avait la composition suivante : acide sulfureux, 3.50 pour cent ($SO_2$) ; acide sulfureux libre, 1.93 pour cent ; acide sulfureux combiné avec la base, 1.57 pour cent.

Après la cuisson de notre bois, la pâte obtenue avait une couleur d'un blond pâ-

# JETONS EN METAL

**EN TOUS GENRES, AVEC TOUTES LES INSCRIPTIONS DESIRABLES**

## MACHINE À VENDRE DES CIGARES



## THE WASP

La plus attrayante machine, tout en métal, pour le comptoir, qui aît jamais été produite. A eu la plus forte vente de toutes les machines qui aient jamais été placées sur le marché.

Petite Dépense,
Grosses Recettes.

**Prix : . . . . . $ 20.00**

## JETONS EN METAL

en tous genres, avec n'importe quelle inscription.

**Cuivre,**
**Alluminium ou**
**Argent allemand.**





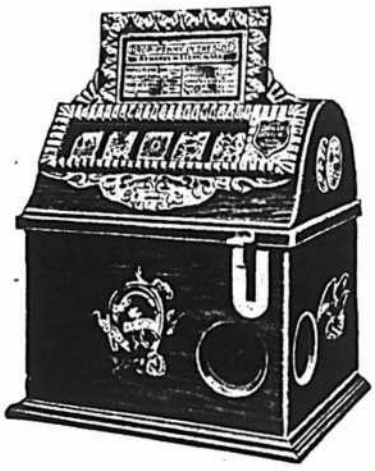





## THE CAILLE BROTHERS CO.

3 OUELLETTE AV., WINDSOR, ONT.

## Machine à Cartes pour vente des Cigares



## GOOD LUCK

Jolie petite machine pour le comptoir, bien finie et attrayante. Le prix est tellement bas que vous ne sauriez pas vous en passer.

Grands profits pour
une petite dépense.

**Prix : . . . . . $10.00**

**FAITES-VOUS USAGE**

**de Bons de pain,**
**de Bons de cigares,**
**de Jetons de présence,**
**de Bons de Bar,**
**de Contre-marques de vestiaires,**
**de Chèques de bagage ou de tout autre genre de jetons ?**

**Aussi, de Marques à Feu et d'Etampes en acier ?**

**NOUS LES FABRIQUONS.**



le que le lavage à l'eau ne put enlever. Le liquide restant était d'une couleur très foncée et répandait une odeur désagréable, beaucoup plus forte que celle qui résulte du lessivage des bois blancs que l'on traite par le même procédé.

La quantité de pâte ainsi obtenue fut lavée à froid dans l'eau et séchée à la température de 100o cent. On obtient de cette manière, un poids de 82 grammes. Le rendement se trouvait être, pour 100 parties de bois d'aune séché à l'étuve, de [illegible] pour cent de pâte non blanchie. Cette pâte était tendre et assez souple, mais ne put se blanchir assez pour atteindre une nuance satisfaisante. Il fallut alors la traiter avec 30 pour cent de son poids de chlorure de chaux à 35 pour cent et encore elle resta d'une couleur jaune, qu'il fallut détruire par une addition de 40 pour cent de nouveau chlorure.

Nous arrivons maintenant au traitement par la soude caustique, 220 grammes de ce même bois d'aune, réduits en fragments, furent placés dans une solution de soude caustique à 5 pour cent d'oxyde de sodium pendant 5 heures et à une température maximum d'environ 170 degrés centigrades. La durée de l'opération fut de 6 heures. La proportion de bois séché à l'air, comparée à la quantité de soude employée, était dans le rapport de 100 à 19.

La pâte ainsi obtenue était très tendre, courte, flexible et supérieure de tous points, comme matière apte à la fabrication du papier à celle obtenue par la méthode précédente. Elle avait, à l'état humide, une couleur pourpre foncée et, séchée à la température de 100 degrés, elle pesait 70 grammes correspondant à 77 gr. 50 cs. pour la même pâte séchée à l'air et contenant 10 pour cent d'eau.

Le calcul opéré comme dans le cas précédent donnait 43.20 parties de pâte non blanchie, séchée à l'étuve pour 100 parties de bois traité de la même manière et 38.52 parties de pâte non blanchie séchée à l'air avec 20 pour cent d'eau.

Cette pâte fut alors blanchie de la manière ordinaire, avec du chlorure de chaux et, dans cette opération, 100 parties de pâte séchée à l'air perdirent 8.1 pour cent de leur poids, la matière organique oxydable étant passée dans la solution. Ce fait constitue une grande perte, mais elle provient de la grande quantité de matière colorante restée dans la fibre après le traitement à la soude.

La pâte blanchie était d'une bonne nuance, mais avait une forte tendance à se colorer de nouveau pendant le séchage et à prendre une teinte jaunâtre. Les rendements ci-dessus obtenus par deux méthodes différentes, confirment ce que l'on savait déjà, du reste, que le bois traité par la soude a un rendement beaucoup moins fort que celui des mêmes essences attaquées par l'acide.

Si nous avons insisté un peu trop longuement peut-être, sur les manipulations chimiques auxquelles notre échantillon de bois d'aune a été soumis et sur le résultat peu satisfaisant qui, en définitive, a été obtenu, c'est parce que cette question de la transformation des bois durs en cellulose est de la plus haute importance, pour tous les propriétaires de forêts, soit qu'il s'agisse des bois communaux, soit surtout des bois particuliers.

On sait, en effet, le peu de valeur qu'ont actuellement tous les taillis et ce sont eux qui pourraient et qui devront, dans un avenir plus ou moins éloigné, fournir la matière première du papier, lorsque les essences employées de nos jours seront épuisées, ce qui n'est qu'une question de temps. Et de fait, les résineux, qui actuellement fournissent la presque totalité de la pâte de bois, ne repoussent pas sur souche et pour que les forêts de ces conifères puissent se reproduire, il faut la main et les soins de l'homme.

Or, dans les zônes glacées de la Suède et de la Norvège, et dans les solitudes boisées du Canada, qui sont aujourd hui les pays grands producteurs de la pâte mécanique de bois, dès que les forêts actuelles auront disparu, ce qui aura lieu plus tôt qu'on ne le pense, qui est-ce qui se chargera de les reproduire? Là est la question, et ce ne sera pas ceux qui les auront détruites. Espérons que d'ici là, la chimie aura fait de nouveaux progrès et qu'à ce moment on arrivera à substituer, sans trop de peine, les bois durs aux conifères et aux bois blancs.

Mais comme ces derniers seront toujours préférés, il y a un très grand avantage à transformer, partout ou cela est possible, les essences feuillues en bois de sapins ou de pins, qui, dans peu d'années, doubleront au moins les revenus de leurs propriétaires. Il n'est pas indifférent, en effet, de vendre un stère de bois 4 ou 5 fr. comme cela a lieu pour les bois durs actuellement, ou d'en avoir le débit assuré à 8 ou 9 francs.

Toutefois pour opérer cette transformation, il y a un choix judicieux à faire, car tous les résineux ne sont pas aptes, au même degré, à être transformés en cellulose. Les plus estimés sont le pin sylvestre, le sapin, et surtout l'épicéa, qui donne une pâte nerveuse pouvant remplacer les chiffons les plus solides. Par contre, jusqu'alors on n'a pu tirer du pin maritime, trop chargé de résine, que des produits défectueux, ne pouvant servir qu'à fabriquer le papier d'emballage.

La pâte mécanique est surtout fabriquée à l'étranger, car en France, où l'on cherche les plus forts rendements, on donne la préférence à la pâte chimique.

C'est à la papeterie d'Essonnes que la première tonne de pâte au bisulfite a été fabriquée. Le propriétaire avait connu la manière d'opérer par un ingénieur suisse, ayant travaillé en Allemagne. Le procédé employé y était tenu secret, et avait de plus, été breveté, mais seulement pour cette contrée. Il est à remarquer que le susdit brevet d'invention avait été pris d'une manière irrégulière, car il fut annulé, à la suite d'un procès célèbre, dont le poursuivant n'était autre que le prince de Bismarck.

Les qualités exigées dans la pâte de bois sont la pureté et le blanchissement parfait, c'est ce qui lui donne sa valeur. Il ne saurait, du reste, en être autrement. Les impuretés non seulement détériorent parfois fortement les machines et appareils des papeteries, mais le papier qui en provient, est défectueux et garde toujours des traces des corps étrangers restés dans la pâte. D'un autre côté, si le blanchissement de la matière première n'est pas satisfait, elle ne peut donner que des produits imparfaits, et notamment cette teinte jaunâtre, que l'on rencontre trop souvent dans nos papeirs.

C'est pourquoi on donne la préférence au procédé au bisulfite, qui, proposé en 1866, par un chimiste américain, devint quelques années plus tard un concurrent redoutable de la méthode à la soude. Avec du bisulfite de magnésium, le Suédois Eckmann arriva à obtenir une cellulose d'une grande pureté et d'un éclat remarquable.

La Suède et la Norvège ont eu assez longtemps, en quelque sorte, le monopole de la production de la pâte de bois, car, d'une part ces forêts de résineux y sont immenses et, de l'autre, ces bois étant bien moins chargés de résine que leurs analogues des régions tempérées, sont beaucoup plus favorables à la bonne confection de la cellulose.

C'est encore aujourd hui de ces deux contrées que nous tirons la plus grande partie de la matière première qui nous sert à fabriquer le papier qui nous fait besoin, et dont la quantité s'augmente chaque année dans une proportion considérable. Ainsi, il y a 50 ans le poids du papier consommé en France était de 40,000 tonnes, c'est-à-dire à peine du dixième de ce qu'il nous en faut aujourd hui, car nous avons dépassé le chiffre de 400,000 tonnes, ce qui constitue une augmentation annuelle moyenne de plus de 7,000 tonnes.

Dans la fabrication de la pâte à papier, la production française n'entre que pour une bien faible part, car la matiè-

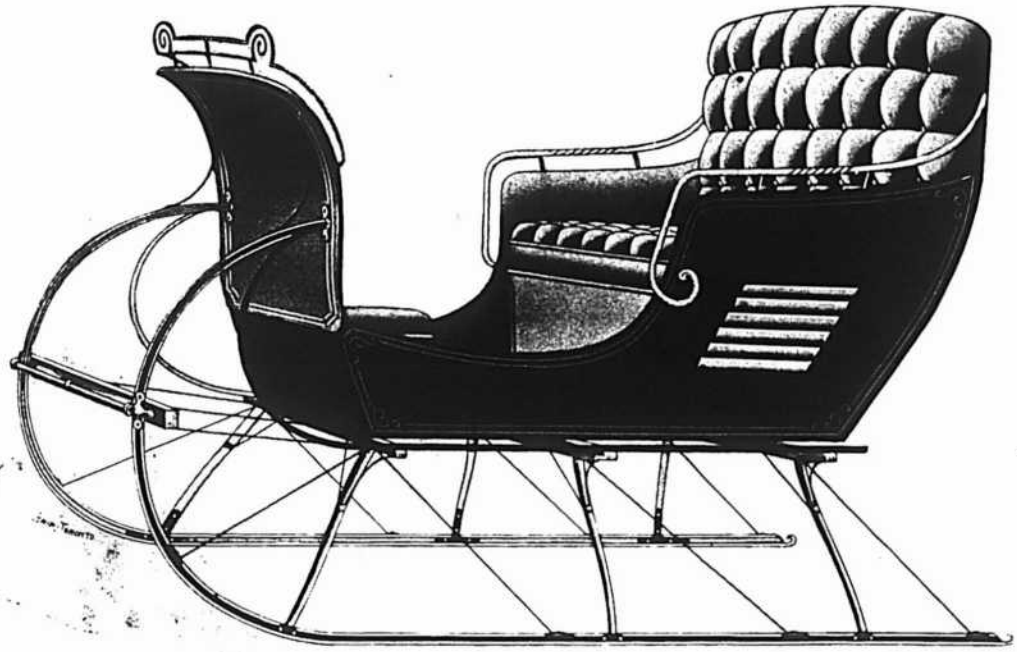
ETABLIS EN 1834

# J. B. Armstrong Mfg Co., Limited

(THE GUELPH CARRIAGE GOODS CO.)

## GUELPH, CANADA

Manufacturiers de VOITURES NON-FINIES et de VOITURES FINIES



⚜ ⚜

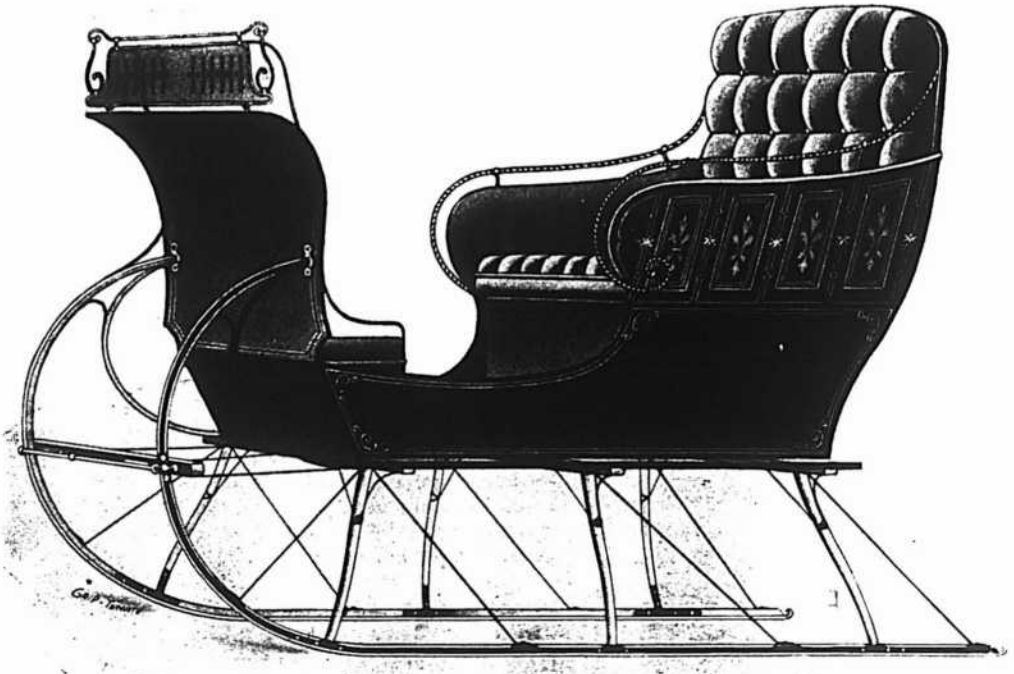
Fabriqué aussi sans le petit siège.

⚜ ⚜

⚜ ⚜

Fabriqué aussi sans le petit siège.

⚜ ⚜



**Nous reproduisons ci-dessus deux modèles de nos nouveaux " Cutters."**
**Avez-vous notre Catalogue avec la description de notre ligne complète ?**

**VOLUMINEUX. GRAND GENRE. HAUTE QUALITÉ.**

re première fait défaut, et c'est à peine si les trente établissements où on en produit, trouvent à s'alimenter d'une manière convenable.

L'étranger nous a fourni, en 1800, 140 millions de kilogrammes de pâte de cellulose dont 90 millions, en pâte chimique. Ajoutons y 156 millions de kilogr. de bois d'essences résineuses en rondins, et nous lui avons payé, pour ces envois, la somme de 31 millions.

Ces chiffres indiquent que les papeteries françaises ont deux manières de s'approvisionner. Les unes achètent leur pâte à la Norvège, à la Suède, à la Finlande ou au Canada, tantôt humide, et contenant 50 pour cent d'eau environ, tantôt sèche, et coûtant près de 100 fr, la tonne. A cette somme, il faut ajouter 10 fr. de droit de douane, et pour les pays d'Europe, une somme égale pour les frais de transport, qui s'effectue en bateaux de 1,500 à 2,000 tonnes.

Mais il existe un écart très sensible entre ce prix de revient de 115 à 120 fr. pour les 1000 kilogrammes de pâte, et le prix de 55 à 60 fr. que l'on paie dans les mêmes ports, les 1,600 kilog. de bûches entrées en franchise, dont on retirera aussi 1000 kilog. de pâte. Toutefois celles-ci, pour éviter le paiement des droits qui frappent, à leur entrée en France, les bois de charpente et de menuiserie, ne doivent pas avoir en longueur, plus de 1m10.

Bien que l'écart entre le prix de la pâte et celui des bûches nécessaires pour en obtenir la même quantité, soit en grande partie, absorbé par les frais de fabrication, les grandes papeteries, qui consomment annuellement, comme celles d'Essonnes et de la Charente, de 35 à 40,000 tonnes de pâte, sont arrivées à réaliser de sérieuses économies, en produisant elles-mêmes la matière nécessaire à leurs besoins.

La quantité de bois employé à la fabrication de la cellulose est énorme. Si l'on admet les chiffres donnés par le syndicat des fabricants français de pâtes à papier, et qui établissent que, dans les conditions actuelles, pour fabriquer 100 kilogrammes de pâte mécanique, il faut 300 kilog. de bois et ue pour produire 100 kilog. de pâte chimique, il en faut 400, on devra conclure que notre importation de pâte de bois en rondins équivaut, en chiffres ronds, à un million de mètres cubes de bois.

Mais bien que cette consommation soit énorme, surtout si l'on y comprend la production nationale, c'est peu de chose si on la compare à celle du monde entier. D'après des calculs récents, il se produirait sur notre globe annuellement 950,000 tonnes de papier dont la moitié serait employée pour l'impression et 1-6 pour l'écriture. Ces quantités de papier seraient fabriquées dans 4,000 établissements occupant 100,000 hommes et 200,000 femmes.

Cependant ce n'est pas tout encore, car la pâte de bois, outre la fabrication du papier, a une multitude d'autres usages. On en fabrique aussi du carton, des meubles, des ustensiles de ménage, des imitations de porcelaine, des barils, des canots, des tuyaux, des poteaux télégraphiques, des tuiles, des pavés, des caisses, des tapis, des planchers, des briques pour la construction des maisons, des corniches, des allumettes, des maisons transportables, et même des bicyclettes et des roues de voitures et de wagons.

Au premier aspect, il semble bizarre qu'avec de la cellulose, on puisse faire des roues de voitures et surtout de wagons, mais c'est même, paraît-il, une de ses applications qui a le plus d'avenir. Pour cela faire, on dispose les uns sur les autres un certain nombre de disques de carton, que l'on comprime, pendant une heure, sous une pression de 8,000 kilog., après avoir ménagé un trou au centre pour le passage de l'axe. On place ensuite ce disque sur un moule en acier, où on le soumet à une pression de 100 à 120 tonnes.

On obtient ainsi une roue qui est trois fois plus durable qu'une roue d'acier, et surtout beaucoup plus élastique. Cette élasticité, non seulement facilite le roulement, mais encore diminue considérablement les vibrations qui ont pour effet de cristalliser le fer et l'acier, et de les rendre cassants dans les roues fabriquées avec ces métaux, et il est à remarquer qu'elles roulent sans bruit, avantage immense dans les grandes villes.

Nous n'en finirions pas si nous devions donner des détails sur toutes les applications de la cellulose, car nous n'avons indiqué que les principaux. Mais un fait sérieux ressort de cette étude, c'est que nous devons faire tous nos efforts pour produire, le plus possible, des bois aptes à faire de la pâte à papier.

---

**La Berlin Brush Co, de Waterloo, Ont., a équipé l'année dernière sa manufacture de brosses et d'époussettes avec la machinerie la plus nouvellement perfectionnée, et elle a également installé une manufacture de brosses qui est actuellement en opération.**

---

Les ressorts de siège et dossier pour voitures et chars de James Steele, Guelph Ont., obtiennent un grand succès comme d'ailleurs ses *Anti-rattlers* spéciaux, Boot Springs, ressorts Top Prop et Rouleaux à ressort pour Rideaux. La manufacture fait à ordre tous les genres de ressorts en broche, elle est la seule au Canada qui fabrique les carcans pour les porcs. Il est de l'intérêt des marchands d'obtenir ses prix avant d'acheter ailleurs. Adresser toutes communications à M. James Steele, Guelph, Ont.

## LES VIEUX ARBRES

On cite un if, en Ecosse, qui doit être âgé d'environ 3,000 ans, et un châtaignier de l'Etna connu sous le nom de: *Castagno dei cento cavali*, qui a près de dix siècles.

Récemment, un séquoïa *séquoia gigantea* est tombé de vieillesse dans la Californie américaine. Cet arbre creux en partie, laissait passer facilement sous son tronc renversé un homme à cheval.

Ce géant, qui mesurait 120 mètres de hauteur, était complètement desséché et ne tenait plus debout que par un mince filet de bois qui a fini par céder. Certains naturalistes ont fixé son âge à 5,500 ans, d'autres à 5,700, d'autres enfin vont jusqu'à 6,000 ans. Ce qu'on peut assurer c'est qu'il a plus de 5,000 ans.

On cite encore en Australie, près de la ville de Roekhampton, un figuier de l'espèce commune qui a atteint des proportions vraiment gigantesques. Sa circonférence n'a pas moins de 44 mètres et sa hauteur est de 100 mètres.

Outre les exceptions que nous venons de citer plus haut, voici encore quelques chiffres qui donneront une idée du nombre d'années que peut voir s'écouler un arbre. On a remarqué, en effet, que:

L'aulne peut vivre 350 ans;

Le lierre, 450;

Le marronnier, 600;

L'olivier, 700;

Le cèdre, 800;

(Celui du Jardin des Plantes, rapporté d'Asie Mineure par Bernard de Jussieu et planté par lui, n'a encore que 166 ans 1736-1902).

Enfin, le chêne, 1,500 ans.

---

La Dowsley Spring & Axle Co., Ltd. de Chatham, Ont., s'est préparée plus fortement que jamais pour la prochaine saison afin de répondre à une demande rapidement croissante pour ses Ressorts, Essieux, Montures de Voitures, Ressorts de Siège, etc. Leur participation à l'Exposition de Toronto leur a valu un bon nombre de gros ordres. Le Ressort Elliptique Patenté " Dowsley " dont la firme a une vente si importante a été montré *maintenu à plat avec des attaches et un boulon traversant le centre* et, cependant le ressort, rendu à la liberté a repris sa pleine élasticité sans faiblir aux endroits perforés et sans déviation aucune des lames.

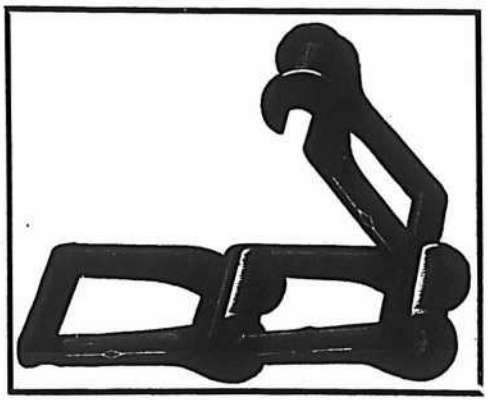
Quiconque examine leprincipe adopté pour les Ressorts Elliptiques Patentés " Dowsley " voit promptement les avantages qu'on leur attribue. La Compagnie a également exposé un Essieu de Voiture avec Splindle sous forte pression montrant la qualité de l'acier au four à sole découverte dont elle se sert exclusivement dans cette ligne.

Les Montures de Voitures sont sans doute les plus belles qui aient jamais été exposées. L'annonce de la Compagnie se trouve à un autre endroit de ce numéro.

# CHAINES DE TRANSMISSION A MAILLES DETACHABLES

— ET —

# MACHINERIE DE TRANSPORT



**WILLIAM R. PERRIN & COMPANY**

**TORONTO, ONT.**

— THE —

# Canadian Heine Safety Boiler Co.

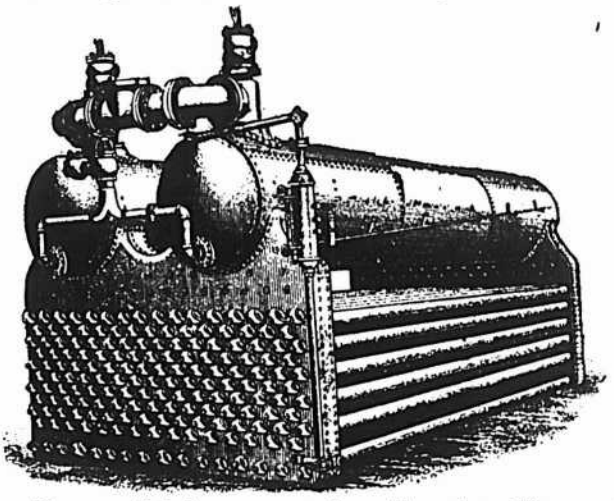
**ESPLANADE** (Vis-à-vis la rue Sherbourne)

**TORONTO**

## Chaudières à Vapeur Tubulaires

**DE HAUTE CLASSE**

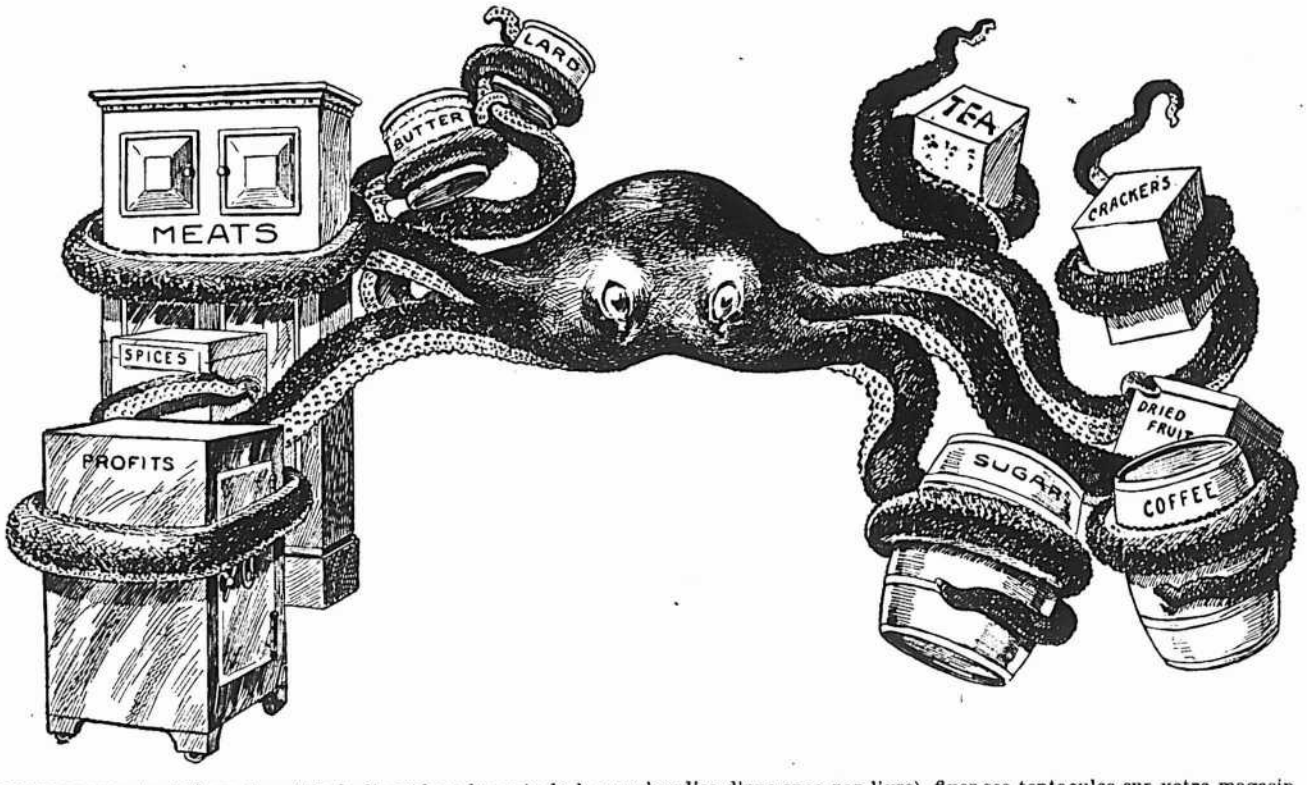
**Pour toutes les ptessions, tous les besoins et systèmes de chauffage. De 75 à 600 chevaux-vapeur chacun.**



**Nous ne fabriquons pas de petites chaudières.**

**Références :** — Riorton Mills, Hawkesbury ; E. B. Eddy, Hull ; Roya Victoria Hospital ; G. T. R. Office, McGill St. ; The Toronto Electric Light Co., Limited ; The T. Eaton Co., Limited ; The Massey-Harris Co., Limited ; The Cutta Percha Rubber & Mfg Co. ; Sunlight Soap Co. ; Dominion Radiator Co. ; Central Prison, Foresters Temple ; Toronto City Hall ; Canada Biscuit Co. ; Confederation Life Co., (tous de Toronto. où on peut voir les bouilloires en opération), aussi à l'asile d'Orillia, Orillia, Ont., et La Presse Montréal.

# - - LA PIEUVRE DU GASPILLAGE - -




Ne laissez pas ce monstre hideux (la méthode d'excédent de pesée de la marchandise d'une once par livre), fixer ses tentacules sur votre magasin. C'est mort des profits et la ruine permanente du commerce. **Le système Moneyweight vous arrachera aux tentacules de ce vampire.**

## THE COMPUTING SCALE COMPANY, OF CANADA, LIMITED

MANUFACTURIERS DE

DAYTON COMPUTING SCALES.

MONEY WEIGHT SCALES.

53 rue Notre-Dame, Montréal, Qué.
541 Pender St., Vancouver, C. A.

164 KING ST. WEST, TORONTO, ONT.

## LES PRODUITS DU SAULE

Nous extrayons d'un rapport de M. G. de la Barre à la Société des Agriculteurs de France, les renseignements suivants sur les différents emplois auxquels se prêtent les osiers.

Les produits du Saule se prêtent à des emplois tellement variés qu'il est nécessaire d'indiquer leurs principales destinations, une fois façonnés.

Les osiers gris, c'est-à-dire non pelurés, produisent:

Paniers à fraises, éventaires, travaux des halles et marchés, paniers à charbon, à fruits, flins pour pommes de terre, paniers à pommes, à artichauts, à cresson, de maraîchers, de jardiniers, etc., emballages divers, hottes à jardiniers, mannes à vaiselle, emballages de vannerie, paniers à choux, gabions, fascines, kiosques rustiques.

Les osiers blancs, c'est-à-dire pelurés, produisent: corbeilles de table, à pains, à fleurs, à ouvrage, à papiers, berceaux-moïses, pèse-bébés, cache-pots, hottes à fleurs, paniers d'enfant, à chien, à cannes et parapluies, à lunch; attaches à champagne, bannetons, caisses de voiture, cantines pour l'armée, malles et valises de voyage, paniers d'automobile, paniers à linge, à bois, paniers d'écurie, picotin, vannettes, vans à crottin; berceaux d'enfants, cages d'oiseaux, cageots à porcs, à volailles; chaises, fauteuils, tables, mannes de blanchisseuses, de magasin, paniers de chapelier, de restaurants, mannes de traiteur, nacelles de ballon, paniers de déménagement et de transports, d'étalage, à pain pour restaurants; chauffe-linge, paniers à éponges, de tapissier, hottes, paniers à asperges, à fromage, à cocons, à expéditions d'étoffes; clayons pour fruits secs, emballages de bicyclettes, mannequins, mannes de vignerons; paniers de cave, brancards, abris, guérites.

## La Thos. Davidson Mfg Co, Limited

La Thos. Davidson Mfg Co Limited a été fondée en 1860 par feu M. Thos. Davidson et incorporée dans sa forme actuelle en 1895.

Le bureau de direction se compose de MM. James Davidson, T. Chas. Davidson, Edward Cudewill.

M. John Hamilton est le secrétaire de la Compagnie, et M. James Williams le gérant de la manufacture.

La manufacture, qui emploie 700 ouvriers, est située à Ste Cunégonde, sur les rues Albert, Delille, Dominion et Vinet. Les bureaux sont sur la rue Delille. La Compagnie a également une salle d'échantillons, et un bureau à Montréal, 500 rue St Paul.

La Thos. Davidson Mfg Co livre à la consommation toutes sortes d'ustensiles émaillés et lithographiés. Cette Compagnie manufacturière progressive a fait d'énormes progrès depuis l'époque où elle a été fondée et elle a réussi, en grande partie, à exclure du Canada les marchandises émaillées qui nous parvenaient autrefois des Etats-Unis et de l'Allemagne.

La manufacture, à Montréal, de la Thos. Davidson Mfg Co Limited peut être considérée comme un " établissement modèle ". De la salle de l'engin jusqu'à celle des expéditions, toutes les machines, comme toutes choses d'ailleurs, semblent avoir été installées en vue de fabriquer les marchandises de la plus haute qualité, de les manufacturer aussi économiquement que possible, et en vue des nécessités d'un accroissement d'affaires. Pour en donner un exemple : si nous partons en exploration, nous voyons dans la salle d'engin une puissante machine " compound " à condensation du type le plus perfectionné ; nous apprenons qu'elle a été composée il y a un an environ, en vue d'augmenter la puissance motrice nécessaire pour rencontrer une demande croissante. Elle ne fournit pas seulement le pouvoir nécessaire à la machinerie de la manufacture, mais elle actionne plusieurs moteurs pour des besoins spéciaux, ainsi qu'un puissant générateur électrique, qui fournit la lumière à la manufacture toute entière. Les machines électriques, tant pour la force motrice que pour la lumière, étant interchangeables se trouvent toutes sous le contrôle de l'ingénieur. A cet effet, un tableau de commutateur superbement installé se trouve dans une position convenable, permet les changements et rend possible d'obtenir la lumière provenant des courants de la Compagnie électrique, dans le cas où le propre pouvoir de la Compagnie viendrait à manquer temporairement. Là également se trouve un engin à grande vitesse qui actionne le tirage forcé pour les bouilloires qui sont pratiquement nouvelles, et auxquelles ont été adaptés les chauffeurs automatiques du dernier genre et des appareils à consumer la fumée.

De là nous passons à l'établissement d'étamage et de galvanisage qui sont complètement séparés bien qu'adjacents. Nous notons les appareils les plus modernes et la capacité de production. Les matières premières sont amenées par des transporteurs, et les lourdes machines sont maniées au moyen de grues roulantes.

Les plus grands soins et la plus grande propreté sont partout évidents.

Nous passons maintenant sur un grand réservoir, d'une capacité d'environ 100,000 gallons ; il est sous le sol, un plancher le couvre complètement, de sorte qu'il n'y a pas d'espace perdu. Ce réservoir fournit l'eau à la pompe à feu qui, nuit et jour, est sous pression ; elle est capable de lancer plusieurs jets d'eau à une hauteur dépassant le plus haut point des bâtisses à 6 étages. En plus de cette pompe et dans le but de prévenir les incendies, des extincteurs automatiques sont disposés de telle façon que chaque pied de la bâtisse se trouve garanti. Leur disposition est telle que l'eau lancée par l'un d'eux couvre toute la superficie qui se trouve en dessous de lui, et arrose un peu du terrain couvert par son voisin. Il y a également une série de huit murs de protection placés chacun à environ 100 pieds l'un de l'autre ; ils s'étendent du haut en bas de la bâtisse, et leurs portes sont arrangées de telle façon qu'elles séparent automatiquement des autres toute section dans laquelle l'incendie pourrait éventuellement se déclarer.

Dans la salle d'étirage et d'étampage, tout semble tournoyer jusqu'au moment où nous remarquons que les marchandises vont continuellement dans une seule direction, c'est-à-dire jusqu'à ce qu'elles soient prêtes à être réparties dans les différents départements où on les finira ; un tramway aérien saisit et transporte à l'emplacement convenable les pesantes matrices et les outils qu'emploient les diverses machines. Une presse en particulier nous a frappés ; nous nous arrêtons pour contempler ses immenses proportions, quand on nous dit qu'elle est l'une des plus fortes de son genre.

Dans la salle où se font les bouilloires de fournaises, nous examinons avec intérêt les lourdes plaques d'acier qui viennent du magasin des matières premières. Nous les voyons couper, presser et enrouler, comme si elles étaient du simple papier, par de puissantes machines, chacune des bouilloires est ensuite avec soin, afin de s'assurer qu'elle est bien à l'épreuve exquise ; quand elle est jugée parfaite, on la marque, et elle passe au magasin.

Nous avançons encore et nous voyons dans l'atelier de fabrication des boîtes en fer blanc de très ingénieuses machines transformant devant nos yeux les feuilles de fer blanc en boîtes de toutes formes et de toutes grandeurs. Les boîtes sont éprouvées et mises dans des caisses prêtes à être expédiées.

Les salles d'étampage et du travail de la broche mériteraient seules une visite, en raison des nombreuses machines qui là semblent douées d'intelligence par la manière dont elles s'emparent du matériel et le transforment en toutes sortes d'articles de toutes formes. Prenant le fil de broche ou la feuille d'étain absolument brutes, elles en font une vis ou un tube du dernier fini.

Puis vient le département où se fait le matériel pour la toiture, ainsi que l'atelier d'étameurs, où se font toutes sortes de travaux spéciaux, et l'atelier du ferblantier où se fabriquent sur des machines automatiques patentées, établies sur les plans et par la Compagnie même, des seaux, des chaudières à charbon, des casseroles, des tuyaux de poêle et des coudes. Ces machines sont faites dans le spacieux atelier des machines où on trouve les machines-outils les plus nouvelles et les meilleures. Là, tous les outils et toutes les machines sont tenus en parfait état de réparation, et d'autres y sont fabriqués.

L'atelier lithographique est en réalité une manufacture par lui-même, avec ses fortes presses à grande vitesse pour l'impression sur fer blanc, en un nombre illimité de couleurs. Les dessins sont préparés par le personnel d'artistes de la Compagnie. Là, également, sur des presses séparées, la firme imprime ses propres imprimés, ses brochures, etc.

Le département d'émaillage, qui comprend une bâtisse à trois étages entièrement séparés, occupe le bloc voisin. On y voit des moulins et des fournaises de grande dimension pour la production du fameux " Crescent ", et d'autres marques d'articles en acier émaillé fabriquées par la Cie.

Cet aperçu ne serait pas complet si nous ne parlions de notre visite à l'atelier de menuiserie, où les caisses d'emballage, les crates pour boîtes et les marchandises en bois sont fabriqués. Là également, on entretient en bon état de réparation toute la menuiserie des bâtisses.

Le personnel d'électriciens et de plombiers est très occupé à tout maintenir dans le haut état d'efficacité que requiert la firme.

Une extension de deux étages et une nouvelle bâtisse entière à six étages viennent d'être terminées, et seront prêtes à être occupées dans deux semaines environ. La surface de plancher totale occupée par la Davidson Mfg Co Ltd dépasse 11 acres.

Cette petite revue serait incomplète si nous passions sous silence l'existence de deux sociétés encouragées et patronnées par la Thos. Davidson Mfg Co. Ce sont la Société Mutuelle de Bénéfice et la Société Coopérative des Employés de la Thos. Davidson Mfg Co. A la tête de la première est M. M. Lachapelle et M. J. Chalmers est président de la seconde. La Société Mutuelle de Bénéfice a pour objet de secourir ses membres au cas de maladie et de pourvoir aux frais funéraires en cas de décès ; elle est très florissante et possède la maison où se réunissent ses membres. Elle renferme une salle à dîner où les membres peuvent y prendre leurs repas à un prix nominal. Un projet maintenant mûri et qui sera bientôt mis à l'exécution est d'installer dans la propriété de la Société un gymnase et des bains gratuits.

# DOMINION WIRE MFG. CO. LTD.

**Bureau Principal :**

**MONTREAL**

DOMINION WIRE MANUFACTG. CO. LTD. DOMINION TRADE MARK.

**Succursale :**

**TORONTO**

## La plus Ancienne et la plus Grande Manufacture de Broche au Canada

Ateliers à DOMINION, près Montréal

**Broche Polie,**
**Broche à Ressort Polie,**
**Broche Recuite,**
**Broche Recuite et Huilée,**
**Broche Cuivrée,**
**Broche à Ressort Cuivrée,**
**Broche Etamée en tous genres,**
**Broche de Cuivre,**
**Broche de Cuivre à Ressorts,**
**Broche de Cuivre pour Marchands,**
**Broche pour usages électriques,**
**Baguettes de Cuivre Homo,**
**Broche coupée et dressée de toutes longueurs,**




**Clous de Broche,**
**Vis à Bois,**
**Articles en Broche de Cuivre Polie,**
**Goupilles, Chainettes,**
**Poignées de Portes Simples et Doubles en Broche d'Acier et de Cuivre,**
**Crochets "Crescent" pour Chapeaux et Habits,**
**Crampes à Clotures,**
**Poulaillers, Jalousies et Lits,**
**Cloture Galvanisée Barbelée et Unie,**
**Fils Télégraphiques et Téléphoniques.**

**NOUS FAISONS UNE**

## Spécialité de Broche coupée pour lier le Foin, la Pulpe, les Chiffons, le Papier, etc.

**Demandez les Produits DOMINION.**

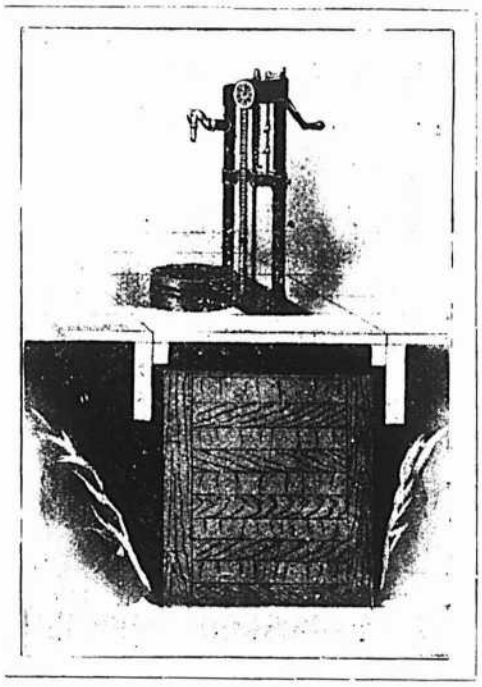
# J. H. HANSON

REPRÉSENTANT DES MANUFACTURES DE

**USTENSILES en GRANITE FRANÇAIS, FOURNITURES de CABINETS pour PLOMBIERS, PELLES à NEIGE en ACIER, GLACIERES, POELES et FOURNAISES, TOILE METALLIQUE ET BROCHE GALVANISÉE ET BROCHE À CLOTURES, TOILE METALLIQUE POUR MOUSTIQUAIRES, CABLE DE FER, FERBLANTERIE, EMAIL ET SPÉCIALITÉS EN TOUS GENRES.**

## 422 et 424, RUE SAINT-PAUL, MONTREAL





IL VAUT MIEUX ETRE SUR DE QUELQUES FAITS QUE DE CONNAITRE UN GRAND NOMBRE DE CHOSES QUI NE SONT PAS VRAIES.

Pour un mortel ordinaire, cette proposition renferme du bon sens. Il y a quelques faits relativement aux Réservoirs à Huile dont nous sommes absolument sûrs. Nous référons plus particulièrement aux

## Réservoirs à Huile à Trois Mesures Automatiques
## DE BOWSER

**Qui, nous en sommes convaincus, sont les meilleurs Réservoirs à Huile du monde entier.**

La raison de notre confiance est que nous savons **comment** et avec **quoi** ils sont construits. Nous savons avec quel patience, quel soin, quelle habilité et quelle honnêteté ils sont tous construits. Nous connaissons l'exactitude avec laquelle ils mesurent l'huile. Nous connaissons leur valeur au point de vue de l'économie de l'huile et du temp et de l'ouvrage. Nous savons qu'ils sont bon marché au prix qui nous est payé. De fait nous cannaissons tout ce qui a trait à ces réservoirs et voudrions vous les faire connaître. Les meilleures années de notre vie ont ete consacrées à la tâche d'amener les réservoirs Bowser à leur état de perfection mécanique actuelle. Le travail a été notre lot, le résultat est pour vous. Nous ne les construisons pas pour nous, mais pour vous. Tout ce que nous vous demandons, c'est une chance de démontrer leur valeur et leur adaptation à vos besoins.—Ecrivez et demandez notre catalogue C C.

# S. F. BOWSER & Co.

FORT WAYNE, IND.

NAP. ROSCONI, Représentant pour la Province de Québec.
622, Av. de l'Hotel de Ville, Montréal.


## LES DECHETS DE BOIS

L'utilisation des déchets de bois dans les scieries mécaniques est un des problèmes mal résolus de l'industrie actuelle. Signalons donc le parti que l'on en tire à Skouvik, en Suède, d'après un rapport de M. von Heidenctam, paru dans *Engineer*.

A la sciure normalement produite, on ajoute tout d'abord celle produite par tous les déchets de bois de l'usine mécaniquement pulvérisés. L'ensemble est passé dans un séchoir, puis comprimé sous forme de briquettes avec des presses hydrauliques. Ensuite les briquettes sont envoyées à la carbonisation dans des cylindres en tôle: les produits gazeux résultant de la carbonisation sont condensés dans des serpentins et utilisés.

L'analyse de ces briquettes montre qu'elles constituent un charbon de bois de bonne qualité et se prêtant bien au chauffage; le goudron obtenu est léger et créosoté. L'acétate de chaux provenant de la neutralisation est employé pour la production de l'acide acétique. Quant à l'alcool méthylique on l'utilise pour la fabrication des couleurs d'aniline et de la formaline, produit désinfectant qui est apprécié.

Nous ne donnerons pas ici leprix de revient de cette fabrication: il dépend essentiellement de la région et de l'abondance des sciures. Il y a là simplement un exemple de fabrication qui pourrait peut-être être imité fructueusement dans quelques-unes de nos importantes scieries ou bien en réunissant intelligemment les déchets des scieries secondaires dans certaines régions.

---

Toujours au premier rang, la maison B. Houde et Cie, de Québec, avec ses tabacs manufacturés et en poudre.

---

Les tabacs manufacturés de The Rock City Tobacco Co., de Québec, voient leur vente s'accentuer de mois en mois : la qualité commande l'attention des consommateurs et, par conséquent, celle des marchands.

# La Plus Forte dans le Monde Entier

NOUS avons commencé à fabriquer de la peinture en 1866, dans un petit local à un étage. Aujourd'hui nous sommes les plus forts fabricants de peintures et de vernis dans le monde entier. Nous avons en opération quatre grandes manufactures, à Cleveland, Chicago, Montréal et Newark, et nous possédons des bureaux et entrepots dans sept autres villes. Nos représentants voyageurs couvrent tous les points importants pour la vente de peintures, dans le monde entier.

Naus fabriquons, traitons et raffinons notre huile de lin ; fabriquons nos vernis, siccatifs et japans ; manufacturons nos couleurs sèches, possédons nos propres ateliers de fabrication de boîtes de ferblanc et de caisses ; dirigeons notre propre atelier d'impressions ; possédons nos propres ateliers de mécanique pour la fabrication des broyeurs à peintures de notre propre modèle, et disposons d'un steamer à hélices pour le transport du bois et de la graine de lin sur les grands lacs.

La bonne qualité et une bonne publicité ont créé ce courant d'affaires. Nous avons toujours été d'opinion que les meilleures marchandises bien annoncées sont celles qui se vendent le mieux. Notre succès a prouvé que nous sommes dans le vrai.

La bonne qualité et une bonne publicité créeront un mouvement d'affaires en faveur de n'importe quel marchand où qu'il se trouve. Nous appliquons les mêmes méthodes en faveur de la création d'un courant d'affaires au profit de notre client détailleur que celles que nous employons pour nous-mêmes et nous savons que

***L'AGENCE DES PEINTURES SHERWIN - WILLIAMS***

vous vaudra les mêmes succès qu'ont obtenu des milliers d'autres marchands dans tout le Canada et les Etats-Unis. Il y a de l'argent à y faire.

Adressez-vous à notre bureau de Montréal pour recevoir notre livret "B. 13" qui décrit nos marchandises et nos méthodes en detail. Il vaut également la peine d'être demandé à titre d'échantillon d'une bonne impression.

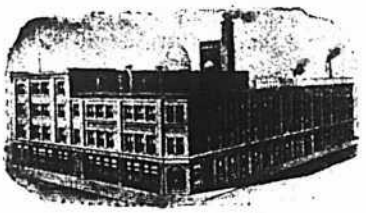
*THE SHERWIN-WILLIAMS CO.*
*Fabricants de Peinture et Vernis*
*Cleveland, New York, Montreal, Toronto, Chicago, Newark, Boston, San Francisco, Kansas City, Los Angeles, Minneapolis*

**DIVISION CANADIENNE**

BUREAU PRINCIPAL ET MANUFACTURE DE PEINTURE
21 RUE ST-ANTOINE, MONTREAL

MANUFACTURE DE VERNIS,
RUE ST-PATRICK, MONTREAL

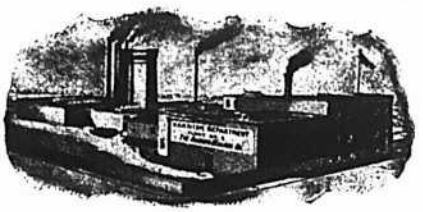
DEPOT DE TORONTO,
86 YORK ST., TORONTO.



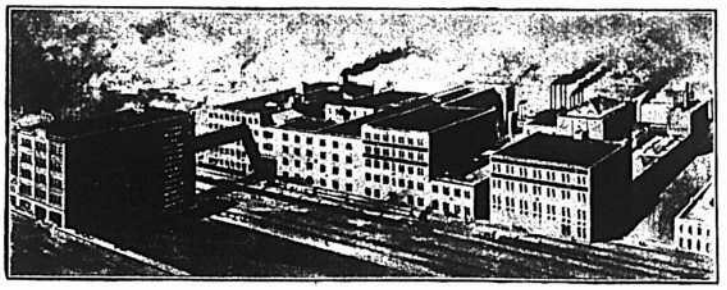
PAINT DEPARTMENT, PLANT NO. 3, AND HEADQUARTERS CANADIAN DIVISION, MONTREAL.



TORONTO DEPOT CANADIAN DIVISION



VARNISH DEPARTMENT, PLANT NO 3 MONTREAL



PAINT AND VARNISH DEPARTMENTS AND GENERAL OFFICES, PLANT NO. 1 CLEVELAND.



LINSEED OIL DEPARTMENT PLANT NO 1 CLEVELAND



PLANT NO. 2 CHICAGO.



BOX FACTORY, PLANT NO 1 CLEVELAND



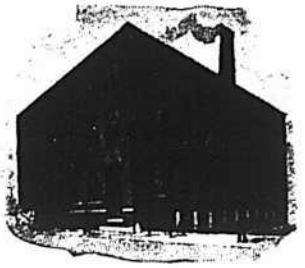
PRINTING DEPARTMENT PLANT NO. 1 CLEVELAND



PLANT NO. 4 AND HEADQUARTERS EASTERN DIVISION NEWARK.



WAREHOUSE AND OFFICES PACIFIC DIVISION SAN FRANCISCO.



WAREHOUSE AND OFFICES WESTERN DIVISION CHICAGO.



WAREHOUSE AND OFFICES NEW ENGLAND DIVISION BOSTON.



THE S-W. CO.'S STEAMSHIP FOR CARRYING SEED AND LUMBER DOWN THE GREAT LAKES



WAREHOUSE & OFFICES SOUTHWESTERN DIV. KANSAS CITY, MO.



MINNEAPOLIS DEPOT WESTERN DIVISION

## L'INDUSTRIE DU POT A FLEURS

(Le Petit Jardin)

Parmi les accessoires les plus employés en horticulture, le pot à fleurs peut certainement être cité comme un des plus importants; nous croyons que quelques mots au sujet de sa fabrication offriront de l'intérêt. Non pas que nous ayons l'intention d'entrer dans tous les détails de cette industrie, ce qui sortirait du cadre de cette publication, mais il serait peut-être utile d'examiner les avantages ou les défauts que peuvent présenter les pots suivant la façon dont ils sont fabriqués.

La fabrication des pots comprend trois phases distinctes: la préparation de l'argile, le façonnage du pot et sa cuisson.

Au point de vue où nous nous plaçons, le choix de l'argile est important; car de là dépendent deux qualités primordiales que le pot doit posséder: la porosité et la solidité.

L'argile communément employée est très ferrugineuse, c'est au fer qu'est due la coloration rouge qu'elle acquiert par la cuisson. L'argile a pour base l'alumine et la silice et doit réunir ces éléments dans des proportions toujours à peu près exactes, car trop alumineuse— trop grasse — elle donne des produits durs, mais trop peu poreuse, trop silicieuse, elle donne des produits perméables, mais manquant de solidité.

Cette argile doit être laminée, puis pétrie dans un malaxeur à l'effet de la rendre homogène; c'est en la travaillant de cette façon que l'on peut produire un pot présentant dans toutes ses parties une porosité et une solidité uniformes.

Le façonnage du pot peut se faire de trois manières; nous allons les examiner successivement.

La manière la plus ancienne consiste à façonner le pot sur un plateau tournant horizontalement. Ce travail se fait à la main; quoique encore très répandu, ce procédé présente de grands inconvénients; en général, le pot tourné à la main n'est jamais lisse à l'intérieur, on y remarque toujours des tries en hélices, parfois si profondes qu'il devient difficile de dépoter la plante qui s'y trouve. D'autre part, il est rare que le tourneur arrive à faire un certain nombre de pots de même forme et d'égales dimensions.

Un autre procédé consiste à forcer une balle de terre à descendre dans un moule, un tampon refoulant l'argile vers le haut. Celle-ci remplit alors le vide laissé entre le tampon et la paroi du moule dont elle prend la forme. Ce procédé ne s'emploie presque plus, car, pressée de cette façon, la terre employée devient tellement compacte, que le pot manque absolument de porosité. J'ai encore entendu critiquer ce procédé parce que l'on y employait de l'huile afin d'empêcher l'argile d'adhérer au moule; mais que peut-il rester de cette huile, après une cuisson du pot à une température de 900 degrés? Le troisième procédé, qui s'emploie depuis quelques années dans certaines fabriques de l'Allemagne et de la Belgique, et vient d'être adopté dans des fabriques françaises, consiste à tourner le pot dans un moule. C'est en somme une combinaison des deux premiers.

Dans ce procédé comme dans le précédent, une balle de terre est mise dans un moule, mais le profil qui y est introduit pour donner la forme intérieure du pot, tourne à une grande vitesse, et tout en rendant le pot parfaitement lisse, lui conserve sa porosité. Il est d'ailleurs facile de s'en assurer; prenez deux pots fabriqués de façons différentes, l'un tourné à la main et l'autre tourné au moule; naturellement, les pots doivent être cuits à la même température, car il est évident qu'un pot mal cuit est plus poreux que celui qui est dur; plongez ces pots dans l'eau, et, après les avoir retirés en même temps, celui qui sera le plus poreux aura le premier absorbé l'eau qui se trouvait à sa surface. Cette absorption se fait ordinairement un peu plus vite chez le pot tourné au moule.

Quant à la cuisson, elle se fait partout de la même manière.

Les pots sont empilés dans un four rectangulaire, ayant à l'une de ses extrémités un ou deux foyers, suivant sa dimension, et à l'autre une cheminée. La flamme sortant du foyer pour se rendre dans la cheminée, cuit les produits qui se trouvent dans le four, en passant entre eux. La température obtenue dans ces fours est d'environ 900 degrés, et c'est du degré de cuisson que dépend la solidité du pot.

Il suffit de frapper sur un pot au moyen d'un corps dur pour savoir s'il est bien cuit. Le son sera d'autant plus clair que la cuisson aura été mieux faite. Se baser sur la couleur est une erreur, car celle-ci dépend de la quantité de fer contenue dans la terre et parfois aussi de la composition de l'atmosphère du four; le pot sera d'autant plus rouge que la quantité d'oxygène entraînée par le gaz du foyer aura été plus ou moins forte dans certaines parties du four à égale température; deux pots cuits dans un même four peuvent être l'un jaune et l'autre rouge.

Je crois inutile d'entrer dans plus de détails, n'ayant eu d'autre but que de démontrer que le procédé de fabrication influe beaucoup sur la qualité.

.. Auguste Maes.

---

### Articles et poterie de gros pour les détailleurs

La Toronto Pottery Co., 75-81, rue Cottingham, Toronto, a débuté dans les affaires il y a un peu plus de trois ans et elle était la première à mettre sur le marché une ligne complète d'articles et de poterie de gros de première qualité à des prix populaires. A quel point elle a réussi à gagner la confiance du commerce en général, on en a l'indication par le fait que cette année elle a presque doublé sa production de la période correspondante de 1901. Son stock est le plus considérable comme le mieux assorti du Canada, ce qui lui permet de donner aux ordres une attention sérieuse et aussi prompte que possible.

Dans ce numéro nous attirons l'attention des marchands plus particulièrement sur les pots en grès pour la conservation des viandes et des légumes. Ces pots sont résistants et parfaitement hygiéniques; ils ne sont pas affectés par le sel, la saumure ou les acides et avec des soins ordinaires auront une longue résistance. Le prix coté est un peu plus élevé que celui d'un baril en bois, mais si l'on prend en considération l'hygiène et la propreté, les pots sont de beaucoup meilleur marché.

En outre de la poterie de grès, la même compagnie offre une ligne complète de tuyaux vitrifiés pour égoûts et conduites d'eau, tuyaux de cheminée, dessus de cheminée, briques à feu et terre à feu.

---

### DESSUS DE VOITURES

La Guelph Carriage Top & Hardware Co., de Guelph, Ont., offre une série très pratique, et, en même temps, très élégante de dessus de voitures en tous genres, remarquables pour la beauté des formes, leur légèreté et leur solidité.

Le catalogue de cette maison est très curieux à consulter: il est rempli de précieuses indications pour les intéressés et ses prix commandent l'attention des bons acheteurs qui aiment à avoir la pleine valeur pour leur argent.

---

M. H. P. Hubbard représentant de E. C. Aitkins & Co., d'Indianapolis, manufacturiers de scies en tout genre d'outils et de hachoirs visitera prochainement le commerce de la Province de Québec.

M. Hubbard est très bien et très avantageusement connu du commerce, et sa visite sera, comme d'habitude, la bienvenue chez les commerçants intéressés dans ses lignes.

---

Afin de répondre à une forte demande, la fabrique des haches Dundas est obligée de fonctionner nuit et jour. Les ordres proviennent de toutes les parties du Canada, ce qui prouve que ces haches donnent une satisfaction générale. Faites en l'essai, votre clientèle vous en saura gré.

---

### Tabacs canadiens

MM. J. A. Landry et Cie, 238 rue Saint-Paul, Montréal, offrent une superbe ligne de Tabac Quesnel de choix: prix et échantillons sur demande.

Essayez leurs tabacs canadiens en feuilles en petites balles pressées de 5 livres, cinq palettes à la livre: très apprécié des acheteurs et des consommateurs ce mode d'empaquetage économique.

# "ANCHOR"

ANCHOR BRAND

REGISTERED

TRADE MARK

## Peintures Liquides

SURPASSENT TOUTES LES AUTRES

LE

**Blanc de Plomb employé**

EST LE

**BRANDRAM'S B. B.**

BRANDRAM BROS & CO
BRANDRAM'S B. B. WHITE LEAD
MANUFACTURERS LONDON ENGLAND

Véritable

# L'HIVER

Vient et quand le commerce sera calme vous aurez le temps de rassortir votre stock. Avez-vous l'agence pour les

## Peintures Liquides Anchor?

Si vous ne l'avez pas, assurez-vous la pour l'an prochain. Il y a de l'argent à y faire. Envoyez-nous une carte postale et nous vous renseignerons complètement.

## HENDERSON & POTTS CO.

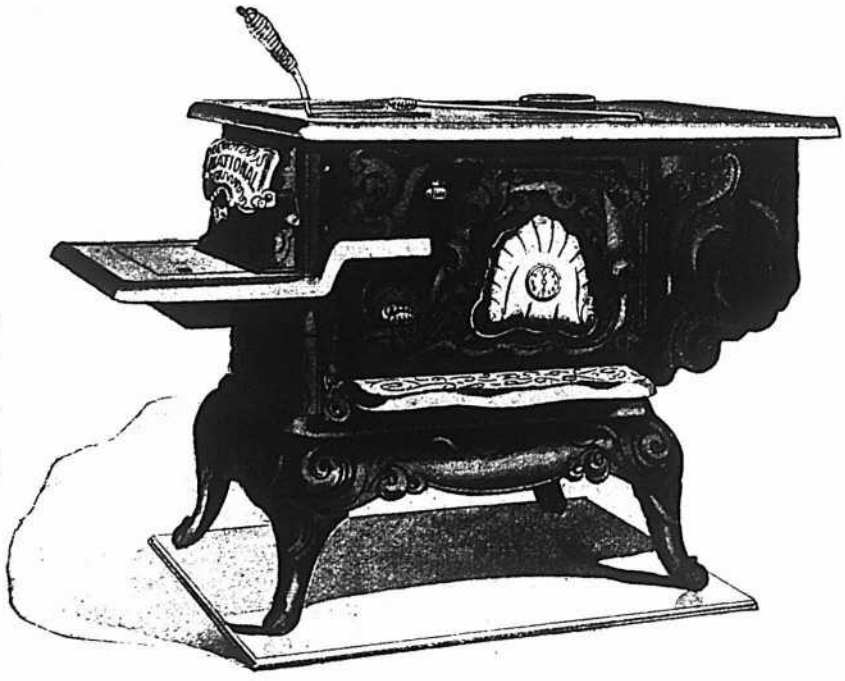
56 RUE WELLINGTON LIMITED

MONTREAL.

# Poeles et Fourneaux STANDARD

Bouilloires à eau chaude . . . .

Poëles de cuisine en acier . . .



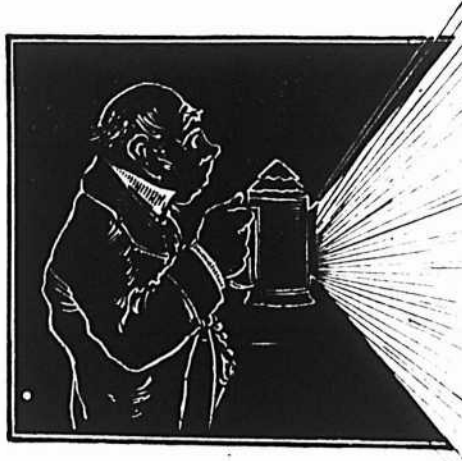
Fournaises à air chaude . . . .

Régistres, etc.

Ecrivez pour Catalogue et Liste de Prix.

## THE OTTAWA FURNACE & FOUNDRY Co., Ltd.

OTTAWA, ONT.

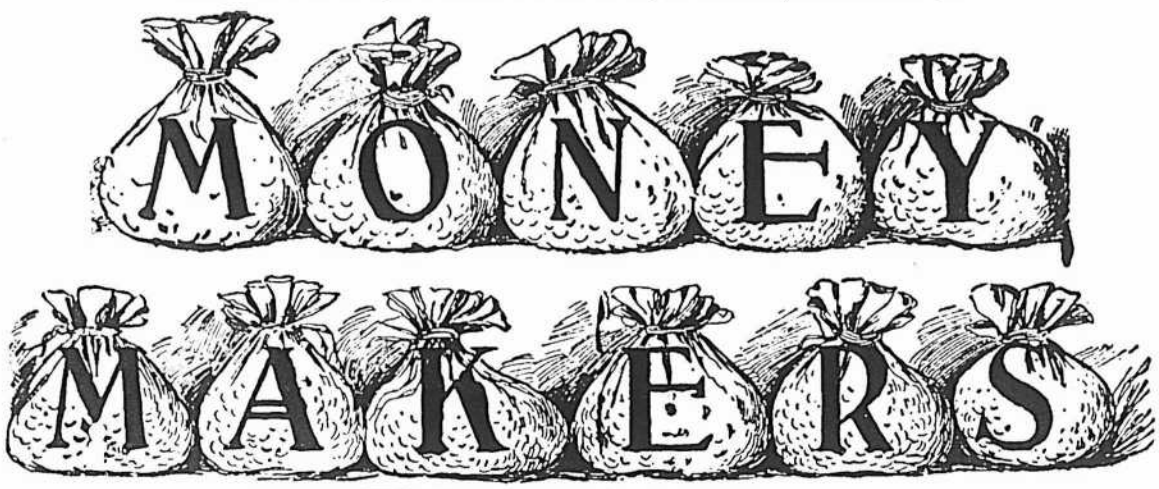


L'homme dont nous reproduisons le portrait ne remporterait pas un prix à un concourss de beauté pour sa belle mine, mais certainement, c'est un homme de tête, car il insiste pour obtenir la meilleure qualité possible d'huile qu'il soit possible d'obtenir. C'est-à-dire notre

# PENNOLINE

**(La plus haute qualité d'Huile Américaine importée)**

Les marchands qui vendent cette marque d'huile; sont ceux qui




**FONT DE L'ARGENT**

Ne pourrions-nous pas vous décider à en faire autant ? Si vous en achetiez un baril, dans le cas où il ne vous donnerait pas entière satisfaction, nous vous rembourserons la différence chargée entre le prix coûtant de la qualité ordinaire d'huile de charbon.

**Voyez nos prix courants de nos différentes marques et nos prix.**

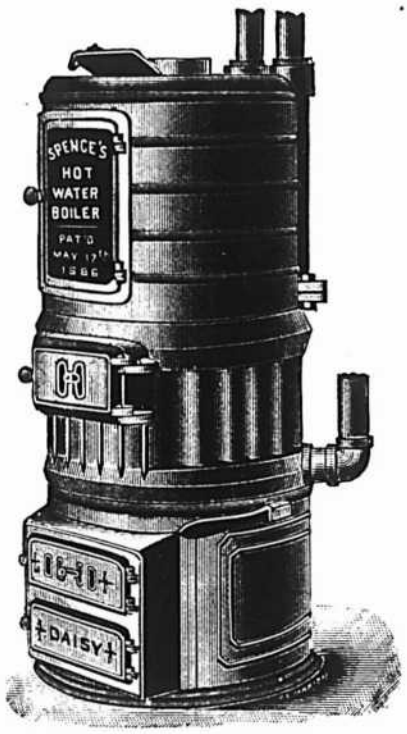
**THE UNION PETROLEUM CO. OF CANADA,**
Limited.

Succursales : Vancouver, Winnipeg, St. John, N. B.
Successeurs à l'ATLANTIC REFINING CO.

**TORONTO.**

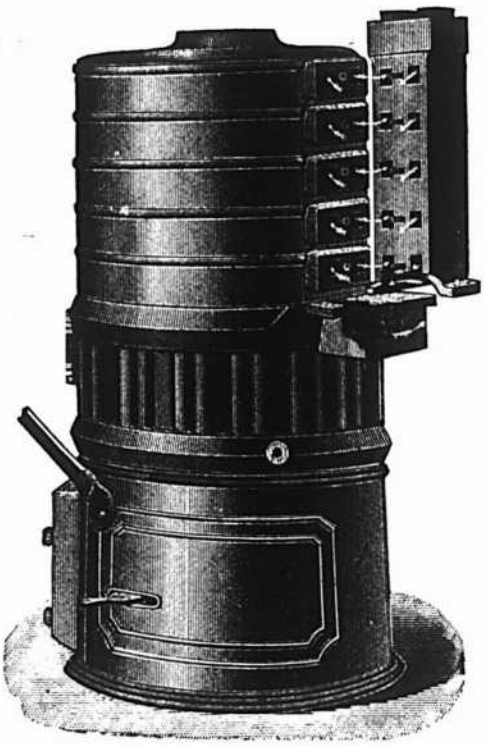
# FOURNAISES A EAU CHAUDE

LA "DAISY"

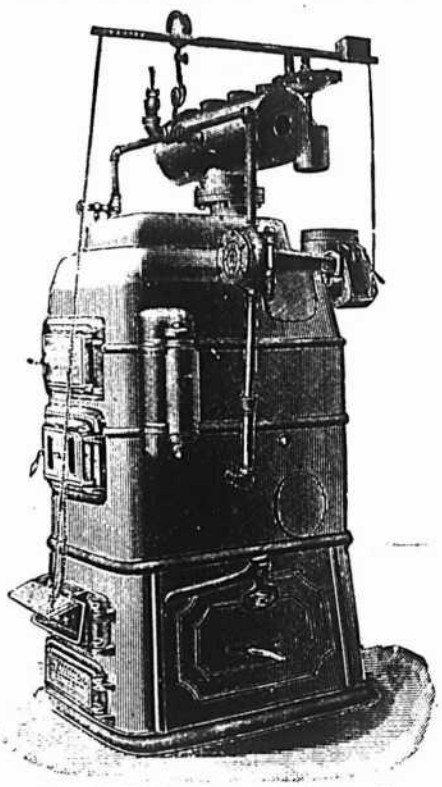



Base élevée, avec grilles de sassage, 12 grandeurs.

LA "DAISY"

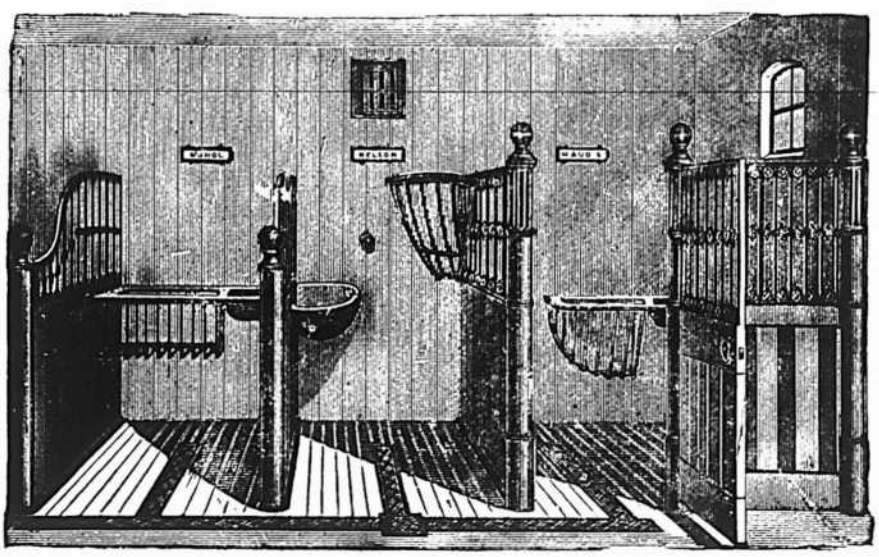


Montrant le système de circulation indépendante.



La "GEM" à vapeur; faite aussi pour le bois et charbon.

## FOURNITURES en FER et en FONTE pour ECURIES



## ASSORTIMENT COMPLET TOUJOURS EN MAINS

AUTRES GENRES FABRIQUÉS A ORDRE

Nous avons en mains : Fournaise "GEM" pour charbon, bois ou vapeur.
Tuyaux d'égouts et accessoires, (Soil Pipe and Fittings).
Accessoires en fonte pour la vapeur, (Steam Fittings).
Pièces fondues pour constructeurs.

## WARDEN KING & SON, Ltd.,

MANUFACTURIERS,

Demandez nos Catalogues Illustrés.

MONTREAL.

# L'attrait Irrésistible

QUI CHARME LE FOYER,
ENJOLIVE LA VIE,
FAIT LE DELICE
DES VISITEURS,
C'EST



## L'ART et le CONFORT
DANS
## L'AMEUBLEMENT

Le Chic d'une Elégante
DRAPERIE

Le Bon Goût d'un
PRELART OU TAPIS

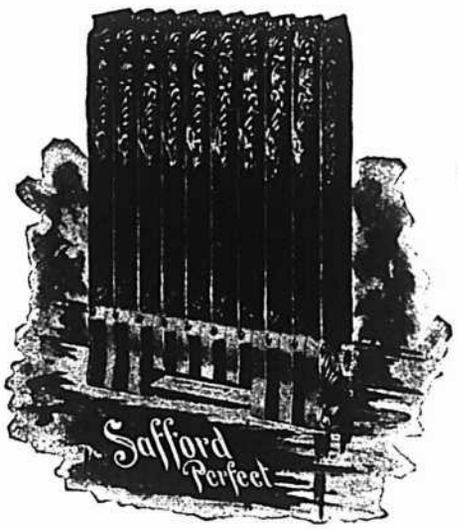
**IL N'Y A RIEN** qui ne soit fabriqué en fait de **Meubles Artistiques**, élégants et de valeur supérieure que vous ne trouverez pas à nos **deux** magasins ou que nous ne sommes pas en mesure de vous procurer aux **meilleures conditions possibles.**

**EST**
**1541-1547**

*N. G. Valiquette*

**OUEST**
**2446**

**RUE STE-CATHERINE, - - MONTREAL**



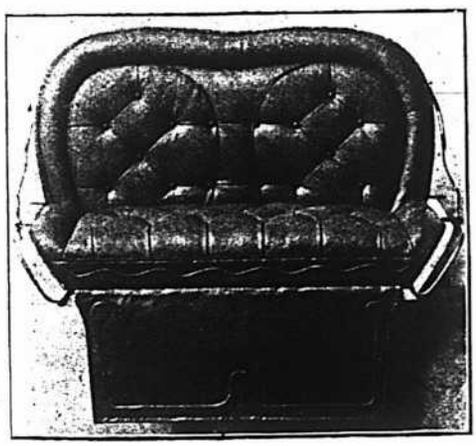

# Radiateurs "Stafford"

Manufacturés pour le chauffage de toutes les classes de bâtisses, à l'eau chaude ou à la vapeur. Fabriqués en différentes hauteurs. Superbes dessins. Unis et décorés.

## The Dominion Radiator Co., Limited.

**Bureau Principal et Ateliers : RUE DUFFERIN, TORONTO, CAN.**

**Représentants pour la Province de Québec :—H. McLAREN & CO., 702 rue Craig, Montréal.**

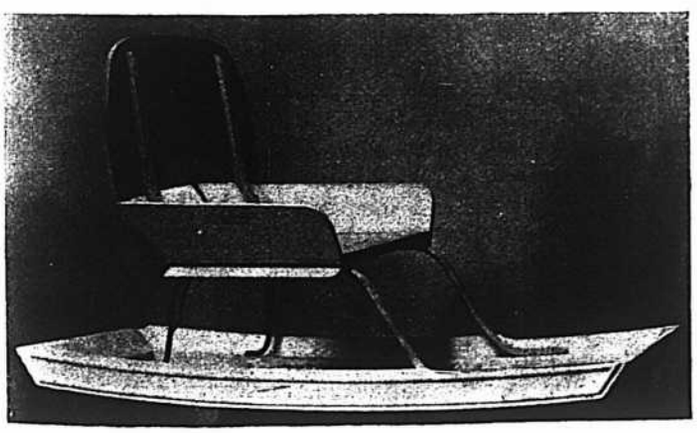


No 5. Bourrelets pleins tout autour.

## Voici quelques-uns de nos modèles.

L'ouvrage est soigné, le capitonage et les bourrelets sont exécutés par des experts.

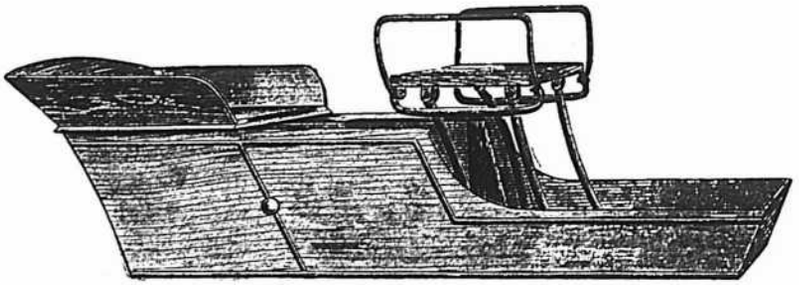
Dans notre ligne, et, aux prix que nous cotons, nous invitons cordialement les marchands à faire des comparaisons, elles seront tout à notre avantage.



Corps de Voiture Concord, moins le Siège.

## Guelph Carriage Top Co.

**GUELP, ONT.**



Siège à Ressort.

## LE CEDRE ROUGE

Le cèdre rouge (les *juniperus virginiana* et *barbadensis*) est assez répandu aux Etats-Unis. On trouve sous les climats les plus divers, du lac Ontario jusque dans la Floride. A l'ouest, toutefois, il ne va pas jusqu'au montagnes Rocheuses, tandis qu'à l'Est il se rencontre jusque sur les bords de l'Atlantique. C'est dans le Tennessee et la Floride qu'il forme les agglomérations les plus importantes. La division des forêts, du ministère de l'agriculture des Etats-Unis, vient de consacrer à cet arbre si utile une monographie intéressante. Il serait facile de multiplier l'espèce, d'après les renseignements qui ont été réunis, et la chose en vaudrait la peine, le bois de cèdre étant d'excellente qualité et très résistant à la pourriture. On sait que c'est le bois de cèdre qui fournit le bois des crayons, et la maison Faber a créé en Allemagne une forêt uniquement peuplée de cèdres pour n'avoir pas à faire venir le bois dont elle a besoin de l'étranger. Aux Etats-Unis, une des plus grandes fabriques de crayons assure que la consommation annuelle, pour les Etats-Unis, est de 125,000 arbres au moins. Jusqu'à une époque récente, les cèdres de la Floride fournissaient entre les 3-4 et les 7-8 du bois pour crayon du monde entier. Il est à craindre que cette ressource ne fasse bientôt défaut aux Etats-Unis; les cèdres disparaissent rapidement et on ne paraît pas se préoccuper de les remplacer.

## L'AMIANTE ET SES APPLICATIONS

Les applications industrielles de l'amiante n'ont pris une certaine extension que depuis une trentaine d'années environ. Non pas que cette substance fut nouvellement découverte, elle était déjà connue dans l'antiquité. Les Grecs et les Latins en enveloppaient le corps des personnes décédées pour les soumettre à l'incinération, cette matière servait aussi à l'emballage en remplacement de la paille; en Amérique, les Iroquois et les Hurons en couvraient leurs huttes et en tissaient les fibres pour en faire des vêtements. En Sibérie où il existe de riches gisements d'asbeste, on utilise les qualités de souplesse et de solidité des fibres, leur propriété isolante pour en confectionner des gants excellents contre les morsures du froid. Il y a vingt-cinq ans une couche d'amiante presque inépuisable fut découverte au Canada, la trouvaille donna lieu à une considérable exploitation et il s'ensuivit des applications de tous genres. Au commencement de l'année 1890, la production annuelle s'éleva à 400,000 quintaux d'une grande valeur.

La découverte d'autres gisements en Italie, en Russie, en Sibérie, en Afrique, en Australie, en a réduit beaucoup le prix de vente qui est actuellement à peu près au niveau de celui du coton.

L'asbeste canadien se distingue des autres par sa texture, les fibres en sont frisées et se prêtent mieux au travail des machines à filer; celles des autres provenances sont lisses et sont douées d'un aspect soyeux.

L'amiante du Cap possède des fibres plus longues et plus fines que les espèces d'Amérique ou d'Italie, elles présentent plus de résistance à la traction, à l'action du feu et sont moins sujettes à décomposition. Dans la croûte terrestre l'asbeste est communément trouvé associé à la serpentine ou à l'amphibole dans des couches rocheuses que l'on fait sauter à la dynamite, on le désigne scientifiquement sous le nom de silicate de magnésie. L'amiante est enchatonnée dans ces roches sous la forme de masses plus ou moins grosses et les ouvriers expérimentés conjecturent la présence de ce minéral dans la gangue à certains caractères distinctifs extérieurs. Ces masses consistent en fins cristaux allongés, rangés les uns à côté des autres comme des filaments qu'on ne parvient à séparer de leur gangue qu'avec emploi de la force. La matière brute arrive dans les fabriques où elle est traitée en fragments plus ou moins gros. La roche passe dans des moulins, ensuite le minéral est trié, les longs filaments sont séparés des courts. On en constitue ainsi plusieurs catégories variables de valeur.

En ce qui concerne les produits fabriqués avec l'asbeste, on a principalement égard à la propriété dominante de cette remarquable substance à l'état brut, c'est-à-dire à son incombustibilité. Les longues fibres obtenues dans la préparation mécanique sont presque toujours converties en filés, en cordes, ou cordons. Ces filés servent ensuite de trame dans l'opération du tissage tandis que la chaîne est composée soit aussi d'amiante, ou de coton, ou de laine, ou de soie, ou même, dans certaines circonstances, de fil de laiton ou de tout autre métal. Ces tissus d'asbeste sont employés dans les décors des théâtres ou dans des cas semblables réclamant l'application d'une matière incombustible. Cependant le rideau de fer a été préféré au tissu d'amiante. Les cordes d'asbeste trouvent particulièrement leur emploi dans la technique chimique.

Les filaments courts obtenus par broyage et peignage de la substance brute isolée de sa gangue qui sont inutilisables dans les machines à filer, sont mélangés avec de la pulpe de papier ou un agglutinant quelconque et transformés en carton dans des appareils ordinaires à fabriquer le carton. Ce produit trouve des applications diverses où sa propriété principale de corps mauvais conducteur de la chaleur est mise à profit: enveloppes calorifuges de tuyaux de vapeur, de conduites d'eau chaude; revêtement des ustensiles de la chimie ou de certaines portions de bâtiment pour en accroître la résistance au feu telles que portes, etc.

Le comte de Waldersee, généralissime des corps expédiés en Chine par les puissances alliées, avait emporté avec lui une maison démontable dont les compartiments étaient protégés par des feuilles de carton en asbeste. Dans la nuit du 16 au 17 avril dernier elle devint la proie des flammes. Le carton avait, semble-t-il, perdu sa propriété d'être incombustible. Des essais institués ultérieurement ont montré que les plaques n'avaient pas brûlé, mais que sous l'influence de la haute température de l'incendie elles s'exfolièrent et s'émiettèrent au point de devenir complètement insuffisantes devant les effets du feu.

Pour joints de tuyaux, des dômes de vapeur sur les chaudières, couvercles de trous d'hommes des bouilleurs, le carton d'amiante est fort en usage ou bien aussi les tresses d'amiante, de préférence aux tresses de chanvre ou au caoutchouc. Il n'est pas détruit comme ces dernières substances par les hautes températures, son état peu consistant se prête bien à la formation rationnelle du joint et sa durée est plus grande que celle des autres matériaux. Le papier à l'amiante n'a pas seulement été employé comme le tissu dans les panneaux des décors des théâtres, mais parfois aussi il a servi de subjectile pour documents écrits, importants, que l'on désirait sauver même en cas d'incendie. Il n'est pas indispensable que ce papier soit exclusivement composé d'asbeste, il suffit qu'une portion suffisante de fibres soient incorporées dans la pâte du papier pour conférer à toute la masse l'immunité de l'incombustibilité. Il faut avoir soin d'ajouter au mélange une dose de silicate de potasse, ou autrement dit, de verre soluble qui pourvoit à la cohésion des filaments dans le feu. Il importe aussi dans la confection de pareils documents que non-seulement le papier, mais l'encre elle-même soit à l'épreuve du feu, ce que l'on obtient en ajoutant à l'encre de la glycérine et du silicate de potasse.

Nous ne mentionnerons pas les usages très connus de l'amiante dans les foyers à gaz, dans la fixation des manchons des brûleurs à incandescence. Récemment on est parvenu, en soumettant les courtes fibres d'asbeste à une haute température et à une forte pression, à fabriquer des produits analogues à la porcelaine extrêmement résistante au feu qui pourraient très bien convenir à la fabrication

# H. Lamontagne & Cie

"BLOC BALMORAL" Limité

**1902, RUE NOTRE-DAME, MONTREAL**

MANUFACTURIERS DE

## HARNAIS, SELLES, VALISES, SACS DE VOYAGE



COUVERTES A CHEVAUX



HARNAIS

Cuirs pour Selliers,
Cuirs pour Cordonniers,
Artieles pour Selliers et Cordonniers.



SELLES

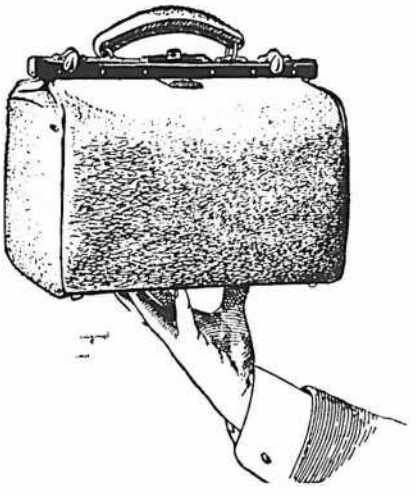
Empeignes pour Chaussures, Leggins, Guetres.
Outils pour Cordonniers et Selliers.



VALISES

Le plus vaste établissement du genre au Canada.

Médaille d'or à l'Exposition Universelle de Paris en 1900.



SACS DE VOYAGE

Nous donnons une attention toute spéciale aux commandes par la malle.
Demandez nos prix et nos catalogues.

H. LAMONTAGNE & CIE, Limité

d'appareils destinés à l'industrie chimique.

L'amiante étant un corps athermane est devenu un article de commerce courant comme semelle de chaussures et qui sait si, devant la disparition inéluctable des animaux à fourrure, auxquels l'homme fait une chasse impitoyable, l'industrie des vêtements en asbeste ne jouera pas un rôle inattendu. Les fibres d'amiante tissées dans l'étoffe des manteaux procureraient des vêtements d'hiver plus efficaces contre le froid que tous les tissus connus. De même qu'aujourd'hui on porte, en Sibérie, des gants en asbeste, dans les Pyrénées des casquettes de même matière, peut-être que les voyages futurs dans les régions polaires comporteront-ils les précautions de se munir de vêtements d'amiante. Les tabliers des lamineurs et des ouvriers puddleurs consistent aujourd'hui en asbeste qui les protègent contre les projections d'étincelles ardentes et contre la chaleur rayonnante. L'amiante se recommande donc à la fois contre le froid et la chaleur.

---

## OU SE FONT LES PEINTURES LIQUIDES "ANCHOR"?

L'accroissement des affaires de MM. Henderson & Potts, manufacturiers de peintures à Halifax, N. E., les a obligés à établir une nouvelle manufacture à Montréal, le printemps dernier, pour les mettre en mesure d'expédier plus promptement les ordres qu'ils reçoivent de l'Ontario, de Québec et de l'Ouest.

Notre représentant a visité cette manufacture au printemps dernier, et a déclaré qu'elle était l'une des plus complètes de la Puissance, avec une machinerie absolument nouvelle et du plus dernier type.

En juillet dernier, MM. Henderson & Potts ont eu à essuyer un incendie très désastreux qui a presque détruit tout leur établissement de Montréal. Cet incendie n'a mis qu'un seul jour d'arrêt dans les transaction; car immédiatement, la Compagnie a reçu un nouveau stock de Halifax, ce qui lui a permis d'expédier très promptement, et avec leur exactitude habituelle, les ordres reçus.

Depuis la reconstruction de l'établissement, notre représentant l'a visité et l'a trouvé, s'il est possible, mieux équipé encore qu'avant l'incendie, avec un plus grand nombre de machines et un personnel plus nombreux.

MM. Henderson & Potts font une spécialité des Peintures Préparées Mélangées et leur marque "Anchor", qui est leur première qualité et la meilleure sur le marché; ils ont pu s'assurer l'usage dans leur manufacture du célèbre blanc de plomb véritable de Brandram Bros., B. B., car ils sont au Canada les seuls manufacturiers de ce blanc de plomb. Les mérites de ce blanc de plomb sont connus depuis longtemps; c'est, sans aucun doute, le meilleur blanc de plomb qui existe; il n'a pas son égal pour la blancheur, la beauté et le corps, il couvre plus de surface qu'aucun autre blanc de plomb. L'introduction de ce blanc de plomb dans la peinture liquide "Anchor" signifie que les Peintures Préparées Mélangées de la firme sont aussi supérieures aux autres peintures liquides que le véritable blanc de plomb B.B., est supérieur à tous les autres blancs de plomb. Les articles réclames fournis avec ces peintures sont très attrayants et donnés libéralement. Sur le haut de chaque boîte de peinture, liquide "Anchor" est une étiquette de garantie que le blanc de plomb employé dans la fabrication est le blanc de plomb véritable B.B. de Brandram Bros.

MM. Henderson & Potts invitent cordialement tous leurs clients à les visiter quand ils viendront à Montréal.

---

La Dominion Wire Mfg Co., occupe maintenant ses nouveaux bureaux sis dans la bâtisse Coristine, coin des rues St Paul & St Nicholas. L'aménagement de ces bureaux est à la fois des plus luxueux et des plus modernes; on y trouve plusieurs telephones à longue distance ce qui assure une prompte exécution des commandes.

Nous ne répéterons pas à nouveau la description de cette puissante Compagnie dont nous avons donné l'historique dans notre numéro spécial du printemps dernier. Nous dirons toutefois que ses progrès constants, sa puissance de production toujours élargie sont dignes de la plus ancienne et de la plus importante des Compagnies manufacturières de broche au Canada.

D'un bout à l'autre de la Puissance les produits de la Dominion Wire Mfg Co., sont connus; elle fabrique: broche de fer, d'acier, de cuivre, de laiton, d'étain et galvanisée, clous de broche, vis à bois, articles en broche polie, à clôture barbelée et unie galvanisée, treillage, toile métallique pour poulaillers, lits et châssis, crampes pour quarts et barils, goupilles pour clavettes à ressort, poignées de porte en broche, chaînettes, patères "Crescent" à chapeaux et à habits, etc.... qu'on trouve dans toutes les meilleures maisons du commerce de ferronneries.

L'établissement créé par son ancien et toujours regretté M. Frederick Fairman à bien prospéré depuis ses débuts, car il a toujours eu à sa tête des administrateurs hors ligne parmi lesquels nous citerons MM. F. W. Fairman et E. Fairman, les dignes continuateurs de l'œuvre de leur père.

La Dominion Wire Mfg Co., a plusieurs voyageurs continuellement sur la route, elle étend son action de la Côte de l'Atlantique à celle du Pacifique, étant représentée dans les Provinces Maritimes, le Manitoba, les Territoires du Nord-Ouest et la Colombie Anglaise.

Malgré le nombre et l'importance des ordres qu'elle reçoit grâce à son organisation qui embrasse le Canada tout entier; elle n'en est pas moins réputée pour remplir les commandes avec une exactitude et une promptitude devenues proverbiales.

Sa capacité de production lui permet dans les temps où les affaires sont moins actives de constituer des stocks desquels les Compagnies puisent pour répondre aux demandes pressantes. Elle a pu ainsi, mieux que plusieurs de ses concurrentes, servir sa clientèle pendant les périodes de rareté par lesquelles certaines sortes de marchandises du commerce des ferronneries ont passé.

Les marchands qui savent de quel intérêt est pour eux d'obtenir livraison des marchandises au moment de la vente, doivent tenir compte de ce fait dans le choix de leurs fournisseurs.

## AIGUILLES

Les aiguilles à coudre, — les seules parmi les nombreux objets portant le nom d'aiguilles dont nous ayons l'intention de nous occuper ici, — sont d'une telle nécessité pour les besoins de la vie ordinaire et surtout au point de vue du vêtement, que leur invention remonte forcément aux premières origines de la civilisation.

Seules, leur matière première et la manière de les fabriquer ont varié dans le cours des âges, depuis les aiguilles en os des hommes préhistoriques jusqu'à nos fines aiguilles d'acier actuelles.

Les premières aiguilles métalliques furent vraisemblablement façonnées sur l'enclume au moyen du marteau.

Ce n'est qu'à une époque relativement très moderne, peut-être au XIVe siècle, que l'on commença à faire usage du fil d'archal. Ce progrès paraît avoir été réalisé, pour la première fois, à Nuremberg, qui possédait déjà, en 1370, une nombreuse corporation d'aiguilliers, et d'où les nouveaux procédés se répandirent peu à peu dans d'autres contrées de l'Allemagne.

En effet, il est absolument certain que, pendant le XVe siècle, il y avait, dans beaucoup de villes allemandes, des corps de métiers spécialement occupés à la fabrication des aiguilles. A cette époque, la corporation d'Aix-la-Chapelle tendait à se transformer en une véritable usine unifiée. A la fin du XVIe siècle, c'était un fait accompli, et l'industrie d'Aix-la-Chapelle domina alors, pour ce produit, tous les marchés du monde. Mais, peu à peu, les nouveaux procédés de fabrication des aiguilles se répandirent dans les Pays-Bas, en France et en Angleterre.

En France, cette industrie paraît dater du XVIe siècle. En 1599, ceux qui l'exploitaient formaient à Paris une communauté distincte. Cette ville posséda même, pendant longtemps, les seules manufactures qu'il y eut en France, mais, depuis 1820, cette branche d'industrie s'est déplacée.

L'industrie de l'aiguille fut, dit-on, apportée à Londres, en 1543 ou 1545, par un ouvrier de race indienne, et l'on ajoute que les procédés employés cessèrent d'être connus lorsque mourut l'importateur, mais qu'un nommé Christophe Greening réussit, en 1560, à les retrouver.

Quoi qu'il en soit, les aiguilles anglaises étaient déjà très renommées dès les premières années du XVIIe siècle, époque à laquelle un fabricant, que l'on croit s'être appelé Sheward, imagina de remplacer le fer, d'abord par l'acier cémenté, puis, un peu plus tard, par l'acier fondu. Aussi, grâce à la supériorité de ses produits, l'industrie anglaise de l'aiguille finit-elle par alimenter presque seule tous

# FEU, MARINE

COMPAGNIE D'ASSURANCE

# BRITISH AMERICA

**FONDÉE EN 1833**

| | |
|---|---|
| Capital en Argent .... .... .... .... .... .... | $1,000,000.00 |
| Actif Total, au-delà de .... .... .... .... .... | $1,776,606.45 |
| Pertes payées depuis sa fondation .... .... .... | $19,946,517.73 |

**Bureau Chef à TORONTO, Ont.**

GEO. A. C. COX, Président; J. J. KENNY, Vice-Président; P. H. SIMS, Secrét.

**EVANS & JOHNSON, Agents Résidents, 1723 Notre-Dame, MONTREAL.**

---

**La Compagnie d'Assurance**

# "Federal Life"

**Siège Principal, HAMILTON, Can.**

| | |
|---|---|
| **Capital et Actif,** .. .. .. .. .. .. | **$2,319,925.58** |
| **Surplus aux Porteurs de Polices** .. .. .. | **1,029,075.64** |
| **Payé aux Porteurs de Polices en 1901** .. .. | **182,925.67** |

**Contrats d'assurance les plus désirables.**

**David Dexter,** Président et Directeur-Gérant.

**H. Russell Popham,** Gérant Provincial.

**J. K. McCutcheon,** Surint. des Agences.

---

# La London Guarantee & Accident Co.

**DE LONDRES, Angleterre** **Limitée**

**Bons de Fidélité et Polices d'Accidents.**

Les Polices contre les Accidents seront données aux clients en français s'ils le désirent.

Toutes informations désirées seront données immédiatement sur demande à

**D. W. ALEXANDER,** Gérant général pour le Canada, **Toronto**

Ou à **W. MAYNE McCOMBE,** Agent général,

**Tel. Main 1558.** **Canada Life Building, MONTREAL.**

---

"A notre connaissance il n'y a pas une autre Compagnie Canadienne, et à une exception possible, pas une Compagnie aux Etats-Unis qui tienne d'aussi fortes réserves pour ses polices que la CANADA LIFE ASSURANCE COMPANY."

"The Assurance Press",
New-York, 26 Février 1902.

---

# THE NATIONAL LIFE ASSURANCE CO.

**OF CANADA**

**CAPITAL AUTORISÉ - - - - - - - $1,000,000**

**Bureau Principal: Temple Building, TORONTO, ONT.**

ELIAS ROGERS, Président The Elias Rogers Co. Limited, - PRÉSIDENT.
R. H. MATSON, - - - - - DIRECTEUR-GÉRANT.
F. SPARLING, - - - - - SECRÉTAIRE

Directeurs Aviseurs pour la Province de Québec:

H. LAPORTE, Directeur de la Banque Provinciale, J. N. GREENSHIELDS, C.R., Hon. F. L. BEIQUE, C.R., E. P. LACHAPELLE, M.D., W. H. DRUMMOND, M.D.

**ON DEMANDE DES AGENTS**

Bell Telephone Main 2140.

**Batisse Banque d'Epargnes** **180 Rue St-Jacques** **MONTREAL**

---

# NATIONAL ASSURANCE CO.

**OF IRELAND**

**Fondée en 1822.**

Incorporée par une charte royale et autorisée par Acte spécial du Parlement.

**Bureau Chef au Canada:**

**Trafalgar Chambers, 22 rue St-Jean, - Montréal**

**H. M. LAMBERT, Gérant.**

Agents spéciaux, Département Français

**Drolet & Alarie,** - - - **20 rue St-Jacques,**

**Isidore Crépeau,** - **Chambre 4, Bâtisse New York Life.**

---

**LA SUN** la plus ancienne assurance, exclusivement contre le feu, au monde.

**Fondée en 1710** **FIRE**

**BUREAU PRINCIPAL:**
**Threadneadle St., LONDRES, Ang.**

**Bureau Canadien à TORONTO, Ont.,**
**H. M. BLACKBURN, Gérant.**

On demande des agents partout ou nous ne sommes pas représentés.

---

# Le Crédit est-il Nuisible au Commerce?

Sur demande nous enverrons franc de port à tous les marchands notre prospectus qui les renseignera sur la manière de faire leurs collections et des moyens **PRATIQUES** et **EFFICACES** à employer pour la collection de leurs vieux comptes en souffrance.

**THE METROPOLITAN COLLECTING AGENCY**

**71a rue St-Jacques, Montréal.**

---

# LONDON & LANCASHIRE

## LIFE INSURANCE COMPANY

Bureau Principal pour le Canada: **MONTREAL**

**Bas Prix. Sécurité Absolue. Prompts Règlements.**

**Polices émises sur tous les plans approuvés.**

F. SICOTTE, . . . . . Gérant Département Français.
RT. HON. LORD STRATHCONA & MOUNT ROYAL, Président.
B. HAL. BROWN, . . . . Gérant Général pour le Canada.

---

*Si vous avez des glaces de devanture (plate glass) à faire assurer, veuillez, avant de signer votre contrat, demander les prix de la*

# TRANSIT INSURANCE CO. of MONTREAL

*Cette compagnie donne des tarifs indépendants de ceux de la combine et bien inférieurs.*

*Demandez des listes de prix et téléphonez Main 3394 pour des agents, ou No. 20 RUE ST-ALEXIS.*

---

# Western Assurance Co.

**Compagnie d'Assurance contre le Feu et sur la Marine**

**INCORPOREE EN 1851**

| | |
|---|---|
| CAPITAL - - - - - - - - - - - - | $2,000,000 |
| ACTIF, au-delà de - - - - - - - - - - | 3,260,632 |
| REVENU ANNUEL, au-delà de - - - - - - | 3,379,150 |

**BUREAU PRINCIPAL TORONTO, Ont.**

Hon. GEO. A. COX, Psésident. J. J. KENNY, Vice-Prés. et Directeur-Gérant
C. C. FOSTER, Secrétaire.

**Succursale de Montréal: 189 rue Saint-Jacques**

ROBT. BICKERDIKE Gérant. ROUTH & CHARLTON, Agents de la Ville

les marchés du monde. Aujourd'hui, cette suprématie industrielle est considérablement menacée par la production allemande, qui, tout comme au XVe siècle, a son centre à Aix-la-Chapelle.

Depuis le commencement du XIXe siècle, plusieurs inventions remarquables ont été introduites dans les manufactures d'aiguilles. On s'en rendra compte par les détails que nous allons donner sur les procédés actuels de fabrication de ce produit:

La matière première employée pour la fabrication de l'aiguille est, aujourd'hui, exclusivement le fil métallique de Westphalie. Ce fil arrive à l'usine enroulé en anneaux: là, il est dévidé par des machines, tendu rectilignement et coupé en tronçon, ayant exactement la longueur de deux aiguilles.

Il est à remarquer, en effet, que depuis la première manipulation jusqu'à la dernière, les opérations s'effectueront sur ce tronçon de deux aiguilles restant, jusqu'à la fin, accouplées du côté des tetes.

L'élasticité du fil métallique ne permet pas de le " dresser " à rroid, aussi fait-on recuire ces doubles tiges et on les dresse, à la chaleur rouge, sous des cylindres. Immédiatement après a lieu l'opération de l'empointage qui consiste à aiguiser en pointe les deux extrémités des tiges dressées. Autrefois, ce travail était encore très dangereux, pour deux raisons.

Tout d'abord, les émouleurs absorbaient, par la respiration des quantités considérables de poussière: poussière de grès détachée des meules, poussière d'acier, détachée des aiguilles. Cette absorption quotidienne finissait par produire une irritation qui se terminait par une phtisie pulmonaire. Aussi les individus occupés à ce genre de travail, n'atteignaient-ils jamais quarante ans. On avait vainement essayé de purifier l'air avant son entrée dans les poumons: les moyens qu'on employait ne pouvaient intercepter une poussière aussi fine et aussi pénétrante.

L'Anglais Prior eut l'idée d'appliquer à l'élimination de la poussière d'acier les propriétés attractives des aimants. Il fit faire des masques en fil d'acier aimanté, dont les ouvriers se couvraient le visage. L'air qui passait à travers ce treillis magnétique, se trouve complètement dépouillé de ses particules métalliques. Cet appareil fut adopté, dès 1810, dans toutes les fabriques de l'Angleterre.

Mais il restait la poussière de grès à combattre.

Depuis lors, des appareils visant le même but, mais plus parfaits, ont été inventés, en Angleterre, par Thomas Roberts, en 1816, et Abraham, en 1821. Mais, dans ces dernières années, ce sont MM. Pastor, de Borcette et Neuss, d'Aix-la-Chappelle, qui ont complètement résolu le problème par l'adoption d'exhausteurs de poussières par aspiration pneumatique.

L'émoulage, avons-nous dit, présentait autrefois un second danger. En effet, les meules tournant avec une telle vitesse, que le moindre défaut dans leur contexture peut occasionner leur rupture; naguère, lorsqu'un pareil accident se produisait, les débris de la meule blessaient ou tuaient les ouvriers, et provoquaient même l'effondrement des murs. Aujourd'hui, les meules sont pourvues d'une armature métallique si solide que de semblables désastres ne sont plus à craindre.

Une fois les aiguilles aiguisées, on les soumet à un estampage qui élargit leur base en vue du percement de l'oeillet. Pour cela elles sont disposées sur des matrices métalliques renfermant de 4 à 8 aiguilles doubles et soumises à un estampage automatique. Une seule machine peut estamper journellement environ 60,000 aiguilles.

C'est également d'une manière automatique que se perfore l'oeillet de l'aiguille, au moyen de deux poinçons qui s'abaissent sur les tiges estampées.

Quoique déjà pourvues de leur pointe et de leur oeillet, les aiguilles restent encore accouplées par paire par leur base, tandis que les deux côtés de leur tête dépasse une bavure coupante qui a été produite par l'opération de l'estampage. Pour les séparer et enlever cette bavure on les enfile dans un double fil métallique, un dans chaque oeillet. La séparation une fois opérée par un tranchois, chaque moitié est passée à l' " émouleur de têtes " chargé de la dernière et de la plus délicate des opérations.

En effet, si l'opérateur n'est pas doué de la plus délicate sûreté de main, la moindre pression en trop exercée sur la meule, provoque la destruction latérale de tous les oeillets; si, au contraire, il presse trop peu, il restera des bavures, et les aiguilles s'accrocheront dans l'étoffe en cousant.

L'aiguille est terminée, mais elle n'est pas encore trempée. On l'échauffe régulièrement, jusque au rouge, puis on la plonge dans un bain d'huile.

Ensuite, les aiguilles, lavées et séchées dans la sciure de bois, sont polies par frottement dans un tambour, où des secousses régulières les forcent à se ranger parallèlement les unes aux autres.

Mais, dans cette position, les aiguilles sont, pour nous servir de l'expression technique, tête-bêche, c'est-à-dire que la pointe des unes est du même côté que la tête des autres. Pour les rendre marchandes, il faut les disposer la tête et la pointe du même côté.

Pour cela, les aiguilles étant posées à plat sur une seule épaisseur, au bord d'une surface horizontale, sont poussées doucement en avant au moyen d'une règle. Les têtes étant un peu plus lourdes que les pointes, les aiguilles qui ont la tête en avant, basculent et tombent par l'excédent de poids, et les aiguilles qui restent ont alors toutes la pointe en avant. Cette opération est renouvelée constamment jusqu'à complet triage. Vient ensuite le comptage et l'empaquetage. Dans cette industrie, la spécialisation de la main-d'oeuvre est poussée si loin, qu'une aiguille passe par 48 mains avant d'être empaquetee.

---

Tout ce qui peut se trouver dans une maison de quincaillerie et de ferronnerie en gros existe en stock dans la maison L. H. Hébert, rue St Paul, Montréal. Inutile de faire ici une liste des articles en magasin puisque le marchand détailleur qu'intéresse ce genre de commerce est certain de pouvoir y acheter l'article dont il a besoin.

Un simple coup d'œil jeté dans les salles d'échantillons indique assez la variété infinie des marchandises en stock.

Nous attirons l'attention de nos lecteurs d'une manière spéciale sur la circulaire d'autre part que M. L H. Hébert adresse au commerce.

Elle nous suggère l'idée que bon nombre de marchands de la campagne pourraient avec profit adjoindre à leurs affaires un département de ferronnerie et de quincailleries. Dans les temps de prospérité un marchand actif ne doit pas craindre d'étendre son commerce. Beaucoup le font du reste et ne laissent plus leurs clients aller au village voisin acheter ce qu'ils pourraient leur vendre eux-mêmes.

La maison L. H. Hébert est une maison déjà ancienne, dont la réputation d'honorabilité est bien connue, elle a un stock très varié, très complet. Ayant une clientèle sérieuse et parfaitement bien établie, elle vend beaucoup et, par la même achète beaucoup; les quantités qu'elle est obligée d'acheter lui permettent d'obtenir les meilleures conditions possibles dont l'acheteur a le bénéfice. Nous ne pouvons donc mieux faire que de recommander aux marchands de visiter quand ils vont à Montréal la maison L. H. Hébert où, nous pouvons l'affirmer, ils seront parfaitement bien reçus et traités.

---

Nous appelons l'attention de nos lecteurs sur l'annonce de la Chatham Mfg Co., Ltd, de Chatham, Ont., manufacturiers de wagons de ferme, charrettes, etc., Cette Compagnie manufacture dans toutes les grandeurs, pour un ou deux chevaux, des wagons de fermiers, de contracteurs et marchands de bois

Ils sont faits en bois, complètement séchés, substantiellement renforcés de fer, et finis d'une manière attrayante.

Un des traits les plus importants est ce fait: que ses wagons ont un roulement très léger, beaucoup plus léger dans le tirage que les wagons à essieux en fer.

La compagnie a été fondée il y a environ 25 ans. Ele possède une fabrique moderne bien équipée sous tous les rapports.

Elle sera heureuse d'envoyer des catalogues, des tableaux, etc., aux commerçants, et il sera répondu avec promptitude à toutes les demandes de renseignements.

# 1,750,000,000

Si nous tenons compte du nombre de caisses de clous à cheval de la marque "C" que nous avons vendues depuis que nous avons commencé à les manufacturer en 1865, c'est-à-dire il y a trente-sept ans, environ, nous calculons que le nombre total de clous que nous avons fabriqués (en prenant pour base de nos calculs la grandeur moyenne No 8) représente un milliard sept cent cinquante millions.

Ce rendement constitue une expérience bien satisfaisante dans la fabrication des clous à cheval. L'acheteur des clous de la marque "C" acquiert le bénéfice de notre expérience, en achetant de nous. Il possède l'assurance que le clou qui a maintenu sa suprématie sur le marché canadien pendant trente sept ans, doit posséder des mérites intrinsèques. Et c'est simplement à cause de leur mérite supérieur qu'ils sont vendus en plus grande quantité que n'importe quelle autre marque de clous à cheval fabriqués ou vendus au Canada et, à ce point de vue, ils sont vendus en quantités égales à la production combinée de n'importe quelles deux autres manufactures au Canada.

Tous nos concurrents prétendent, naturellement, que leurs clous sont "justement aussi bons". Mais voici la pierre de touche qui en décidera: Pourquoi ne sont-ils pas capables de vendre leurs produits à conditions égales aux notres? Pourquoi sont-ils obligés de vendre en dessous de nos prix, à marché ouvert? Il faut qu'on sache la vérité. Ils ne considèrent pas leurs produits comme égalant notre marque "C", de sorte qu'ils sont bien obligés de les vendre pour ce qu'ils valent, c'est à dire à plus bas prix que les notres. Nous employons le meilleur acier connu ou employé dans le monde entier pour fabriquer un clou à cheval de notre marque "C"; à prix d'argent, il est impossible d'acheter quelque chose de meilleur en Suède. Nous fabriquons nos clous avec la broche solide chauffée à blanc, et terminons la fabrication à l'aide d'une machinerie comme on n'en emploie nulle part ailleurs sur ce continent. Tous nos clous sont finalement soumis à un assortiment soigné fait à la main et, comme résultat, nous garantissons notre marque "C" absolument exempte d'imperfections, et nous remplacerons tous les clous qui ne répondront pas à cette garantie, sans frais pour l'acheteur.

Rappelez vous que pour économiser un centin sur les 32 clous nécessaires aux quatre fers d'un cheval, il vous faudrait acheter des clous à cheval à 75 cts de moins par boite que le prix de nos clous de la marque "C". Vous trouverez, à la longue, que ce sont les plus économiques pour conserver votre clientèle comme maréchal ferrant.

Nous apprécierons, votre préférence en donnant votre commande, si vous voulez bien insister pour obtenir la marque "C" manufacturée par la

## CANADA HORSE NAIL CO.,

**MONTREAL**



## JAMES STEELE

Manufacturier d'une ligne complète de

**RESSORTS en BROCHE pour VOITURES et CHARS**

Le seul fabricant de **Carcans** pour les Porcs.
Demandez mon catalogue.

**GUELPH - - ONTARIO**



## POTERIE DE HAMILTON

**Etablie en 1852**
**FABRICANTS DE LA CÉLÈBRE**



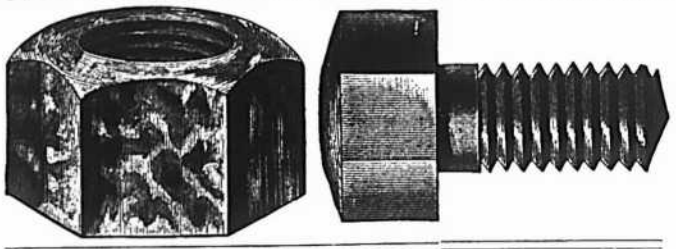
## Théière Champion

Aussi des plus belles lignes de Poteries de Rockingham et Vaisselle émaillée jaune et blanc qui se fabriquent en Amérique. — Fabricants de briques à feu en tous genres pour fournaises.

**PRIX SUR DEMANDE.**

Adresse : R. CAMPBELL'S SONS, HAMILTON, Ont.





## The John Morrow Machine Screw Co.

LIMITED.

**Fabricants de Vis à têtes et Vis à demeure et Boulons pour Engins,** et aussi toutes les sortes de Vis fraisées en fer, acier et laiton.

Notre compagnie est la plus ancienne, la plus grande et la mieux équipée du Dominion dans notre ligne.

**INGERSOLL, Ontario.**

## DE L'EMPLOI DU PETROLE COMME DESINCRUSTANT

Il y a longtemps, le pétrole a été proposé comme désincrustant, puis, après discussion, on l'avait abandonné D'après le *Mercure Scientifique*, les Américains et les Anglais ont repris depuis deux ans ce procédé, et en obtiennent de bons résultats.

D'après les chiffres fournis par M. Fritz Krauss, ingénieur de l'Association autrichienne des propriétaires d'appareils à vapeur au congrès international de surveillance et de sécurité tenu à Paris en 1900, on peut estimer quepour une batterie de six chaudières, il y en a toujours une qui se trouve en nettoyage. On devrait donc porter au compte du nettoyage des six chaudières, l'intérêt du coût et l'amortissement d'une septième, ce qui équivaut à 2 p. c. environ de la consommation annuelle du charbon. Les pertes de chaleur par la mise au froid et les frais de remises sous pression après nettoyage, s'élèvent à environ 1 pour cent de la consommation annuelle, tandis que le travail du nettoyage direct revient à 3 pour cent de la consommation annuelle, soit au total une dépense de 6 pour cent du coût de la consommation de combustible.

Il faut encore ajouter les pertes de chaleur dues aux incrustations qui s'élèvent en moyenne à 4 ou 5 pour cent.

Il s'ensuit donc que ces différentes causes énoncées provoquent une dépense supplémentaire de 10 à 11 pour cent de la dépense du combustible. Ajoutons encore que pour les petites installations les dépenses et les inconvénients occasionnés par les arrêts augmentent considérablement.

L'emploi du pétrole permet de réduire considérablement ces dépenses. Son action appartient aux phénomènes physico-mecaniques. Il empêche l'adhérence des dépôts aux tôles et les rend mous; au contact de l'eau il forme une émulsion et empêche l'agglomération des particules calcaires.

A la vidange du générateur un simple lavage suffit pour le nettoyage.

Dans un générateur déjà entartré, il est possible d'arriver à détacher la couche calcaire en injectant du pétrole. Ce procédé présente parfois des inconvénients que M. Marcel Guedas, ingénieur chimiste, signale tout particulièrement

Dans le cas d'une chaudière mal nettoyée dans laquelle on vient à introduire du pétrole, ou si l'on fait cette introduction avant la période de nettoyage, il y a à craindre une surchauffe de la tôle et un coup de feu. Cet inconvénient a lieu principalement avec les chaudières à foyer extérieur. On ne devra donc jamais injecter du pétrole avec des chaudières déjà entartrées si le générateur est à foyer extérieur.

Cet accident n'est pas à craindre dans les chaudières à foyer inférieur. La situation des tôles par rapport au feu est plus favorable.

Il est certain que ce procédé ne peut être employé si on a besoin de vapeur rigoureusement pure.

---

L'augmentation constante du volume de ses affaires et le désir d'accommoder la clientèle anglaise à induit M. N. G. Valiquette à ouvrir un beau magasin dans l'ouest, à l'angle des rues Drummond et Ste. Catherine.

Si vous voulez voir un bel assortiment de meubles riches et élégants; si vous voulez voir une ligne choisie de beaux tapis, allez voir l'assortiment de N. G. Valiquette: il est d'une amabilité et d'une complaisance toujours flatteuses pour un client et son personnel suit l'exemple du patron. Et pour couronner le tout: les prix sont à l'avantage des visiteurs. D'ailleurs, tout le monde sait cela.

---

Nous appelons l'attention de nos lecteurs sur l'annonce de la McLaughlin Carriage Co., Ltd, de Oshawa, Ont., qu'on trouvera dans une autre page de ce numéro. Cette Compagnie est arrivée à la tête des industries manufacturières de voitures et sleighs du Dominion, en se conformant strictement à son motto bien connu de construire d'"une seule qualité, la meilleure-"; aussi déclare-t-elle faire un plus fort volume d'affaires qu'aucune autre compagnie similaire au Canada. Actuellement, elle agrandit considérablement sa manufacture d'Oshawa, Ont., et elle est la première, parmi celles qui manufacturent des voitures au Canada, à ouvrir une succursale à Winnipeg. Elle y bâtit en ce moment une très jolie construction au coin des rues Princess & Ross. La bâtisse servira uniquement au besoin de ses propres affaires. Quand elle sera complètement terminée, la Compagnie pourra charger ses véhicules à la porte de sa manufacture d'Oshawa et les décharger à la plate-forme de son dépôt de Winnipeg sans avoir à rompre la charge.

La même firme a également une succursale à St Jean, N. B., et elle a aussi, 584 et 586 rue St Paul à Montréal, un magasin que beaucoup prétendent être le plus bel entrepôt de la Cité. La Compagnie invite cordialement tous ceux qui, dans la Province, sont intéressés dans les voitures et les sleighs, à visiter cet entrepôt, à n'importe quel moment, et à examiner ses marchandises qui leur seront montrées avec plaisir.

---

### Balais et Epoussettes en blé-d'Inde

Dans cette ligne, MM. Meakins Sons & Co., rapportent une demande soutenue qui parait devoir bien continuer durant l'hiver.

Les prix de la nouvelle récolte de paille blé-d'inde sont tenus fermes, et suivant toute probabilité, avanceront dès que l'hiver sera venu.

La marque de balais "Empire" que fabrique MM. Meakins Sons & Co., donne une véritable satisfaction, et la firme doit travailler ferme pour se tenir à la hauteur de la demande pour leurs balais à manche de bambou. Leur devise est: qualité uniforme et prix raisonnable.

### Où acheter la vaisselle ?

Bien qu'elle comporte peu de mots, l'annonce qu'on trouvera dans ce numéro de MM. Barnard & Holland Co. dira en réalité tout ce qu'il est nécessaire de savoir à tous les intéressés. Elle informe le lecteur que les annonceurs sont des marchands de gros de vaisselle, que le siège de leurs affaires est au No 290 de la rue St Jacques, en face du Carré Victoria, à Montréal, qu'ils vendent de bonnes marchandises à bas prix et que vous êtes invités à aller les voir quand vous viendrez à Montréal.

Cette maison est bien connue d'un grand nombre de nos lecteurs, et naturellement nous n'avons pas besoin de la présenter à ceux-ci. Aux autres nous dirons qu'elle a un entrepôt splendide, qu'elle a un stock des plus attrayants, et qu'elle fait également une spécialité des ordres d'importation. Ces messieurs sont très fiers de parler de la promptitude avec laquelle ils délivrent les ordres d'importation en vaisselle; quelques-uns de ces ordres ont été reçus à Montréal dans les 30 jours de la date de leur entrée dans les livres.

Ils ont toujours en mains un grand stock de marchandises courantes dans la faience anglaise et la porcelaine étrangère, et comme ils contrôlent presque toutes les lignes qu'ils ont en mains, il est aisé de comprendre qu'ils possèdent des genres qu'on ne peut pas trouver ailleurs.

Nous vous recommandons, la prochaine fois que vous viendrez à Montréal, d'aller les voir.

---

Il n'est pas d'instrument plus important pour le marchand que la balance dont il se sert à tout moment. Le marchand doit pouvoir compter sur sa balance comme le client sur un poids exact.

Les balances qui font elles-mêmes le calcul sont une chose à vrai dire, nouvelles; mais on en fait de si parfaites qu'on citera bientôt les marchands qui continueront à se servir des balances à poids.

Plus d'erreur possible avec les nouvelles balances ni au détriment du marchand, ni au désavantage du client, tout le monde a son compte exact.

Les balances de la Toledo Computing Scale Company, de Hamilton, annoncées d'autre part, sont remarquables par leur justesse.

---

### Catalogue de fusils

On trouvera dans ce numéro une annonce d'une page de Lewis Bros & Co de Montréal montrant plusieurs genres de leurs fusils à double canon et à bascule.

Un catalogue récemment publié donne une ligne complète de fusils, carabines, revolvers, etc., et les intéressés trouveront avantageux de parcourir ses pages et de demander à Lewis Bros & Co., de coter leurs prix uniformément bas sur les lignes y contenues.

Sur réception d'une demande, ces messieurs se feront un plaisir d'envoyer ce catalogue — avec les prix — aux marchands qui ne l'ont pas déjà reçu.

---

**A TOUS CEUX QUI LES PRESENTES VERRONT. SALUT !**

**En écrivant aux annonceurs, n'oubliez pas de dire que vous avez lu leur annonce dans le "PRIX COURANT".**

# BANQUE D'HOCHELAGA

Avis est par les présentes donné qu'un dividende de trois et demi pour cent (3½%) pour le semestre courant, étant au taux de sept pour cent (7%) par année, sur le capital payé de cette institution, a été déclaré et sera payable au bureau chef de cette banque et à ses succursales, le et après lundi le premier jour de décembre prochain.

Les livres de transferts seront fermés du 16 au 30 novembre inclusivement.

Par ordre du Conseil,

M. J. A. PRENDERGAST,

Gérant-Général.

# BANQUE DE SAINT-HYACINTHE

**Bureau Principal : St-Hyacinthe, P.Q.**

**CAPITAL PAYE** - - - - - - $323 390
**RESERVE** - - - - - - - 75 000

DIRECTEURS :

G. C. DESSAULLES, - - Président.
J. R. BRILLON, - - - Vice-Président.
L. P. MORIN, V. B. SICOTTE,
DR E. OSTIGUY, EUSEBE MORIN,
JOS. MORIN
E. R. BLANCHARD, W. A. MOREAU,
Caissier. Inspecteur.

**Succursales :**

St-Césaire, M. N. Jarry, gérant.
Farnham, J. E. Campbell, gérant.
Iberville, J. M. Bélanger, gérant.
L'Assomption, H. V. Jarry, gérant.

Correspondants : — Canada : Banque des Marchands du Canada et ses succursales. Etats-Unis : New-York. The First National Bank, Ladenburg, Thalman & Co. ; Boston : Merchants National Bank.

# LA BANQUE NATIONALE

**BUREAU CHEF : QUEBEC**

**CAPITAL AUTORISÉ, - - $2,000,000.00**
**CAPITAL SOUSCRIT, - - 1,469,700.00**

**CAPITAL PAYÉ** ..... **$1,430,550.00**
**FONDS DE RÉSERVE** ..... **350,000.00**
**PROFITS INDIVIS** ..... **60,161.16**

DIRECTEURS :

R. AUDETTE, Ecr., Président,
A. B. DUPUIS Ecr., Vice-Président.
L'HON. JUGE CHAUVEAU, | V. CHATEAUVERT, Ecr.,
N. RIOUX Ecr. | NAZ. FORTIER, Ecr.,
J. B. LALIBERTE, Ecr.
P. LAFRANCE, Gérant.
N. LAVOIE, Inspecteur.

SUCCURSALES

QUÉBEC : Rue St-Jean, St-Roch.
Montréal.
Sherbrooke
St-Hyacinthe.
Joliette.
Rimouski, Qué.
Murray Bay, Qué.
Nicolet, Qué.
Saint-Casimir Qué.
St-François, Beauce.
Ste-Marie, Beauce.
Chicoutimi.
Roberval.
Ottawa, Ont.
St-Jean, P. Q.
Montmagny, Qué.
Fraserville, Qué.
Coaticook, Qué.
Baie St-Paul, Qué.
Plessisville, Qué.

AGENTS.

Angleterre : The National Bk of Scotland, Londres.
France : Crédit Lyonnais et succursales, Paris.
Etats-Unis : The First National Bank, New-York ; The National Bank of Redemption, Boston, Mass.
Attention particulière donnée aux collections.
Nous sollicitons la correspondance.

UBALDE GARAND. TANCREDE D. TERROUX

# GARAND, TERROUX & CIE.,

**BANQUIERS ET COURTIERS**

**116 Rue St-Jacques, MONTREAL**

Effets de commerce achetés. Traites émises sur toutes les parties de l'Europe et de l'Amérique. Traites des pays étrangers encaissées aux taux le plus bas. Intérêt alloué sur dépôts. Affaires transigées par correspondance

# J.-Albert Desjordy & Cie

**BANQUIERS et COURTIERS**

**Tél. Main 1698**

Fil direct avec la **Metropolitan Stock Exchange.**

**1629 RUE NOTRE-DAME**

entre les rues St-Gabriel et Côte St-Lambert

**MONTREAL**

# BANQUE DE MONTREAL

FONDEE EN 1817

CONSTITUÉE PAR ACTE DU PARLEMENT

**Capital payé** (tout payé) ..... **$12,000,000 00**
**Fond de Réserve** ..... **8,000 000.00**
**Profits non divisés** ..... **165,856 09**

**BUREAU PRINCIPAL, MONTREAL**

BUREAU DES DIRECTEURS

LE TRÈS HON. LORD STRATHCONA AND MOUNT ROYAL, G.C.M.G., Président.
HON. G. A. DRUMMOND ..... Vice-Président
A. T. Paterson, Ecr., A. F. Gault, Ecr.,
R. B. Angus, Ecr., R. G. Reid, Ecr.,
Edward B. Greenshields, Ecr., Sir W. C. McDonald
James Ross, Ecr.,
E. S. CLOUSTON ..... Gérant-Général
A. Macnider, Inspecteur chef et Surint. des Succursales.

SUCCURSALES EN CANADA

MONTREAL—H. V. Meredith, Gérant.

**Province d'Ontario :**
Almonte, Belleville, Brantford, Brockville, Chatham, Cornwall, Deseronto, Ft. William, Goderich, Guelph, Hamilton, Kingston, Lindsay, London, Ottawa, Perth, Peterboro,
Picton, Sarnia, Stratford, St-Mary's Toronto, do rue Yonge Wallaceburg.

**Prov. Québec :**
Montréal, do Ouest, do rue Seigneurs, do Pte St-Charles. Québec,

**Pro. Maritimes :**
Chatham, N. B., Fredericton, N. B., Moncton, N. B., St-Jean, N. B.,
Amherst, N. E., Glace Bay, Halifax, N. E. Sydney, N. E.

**Manitoba et T. N. O.**
Winnipeg, Man, Calgary, Alberta. Lethbridge " Regina, Ass'a.

**Colombie Ang. :**
Greenwood, Nelson, New Denver, New Westminster Rossland, Vancouver Vernon, Victoria

ILE DE TERRENEUVE

Banque de Montréal ..... St-Jean, T. N

DANS LA GRANDE-BRETAGNE

Londres. - Banque de Montréal, 22 Abchurch Lane, E. C

ALEXANDER LANG, Gérant.

AUX ETATS-UNIS

New-York—R. Y. Hebden et J. M. Greata, agents, 59 Wall St.
Chicago—Banque de Montréal, J. W. de C. O'Grady, Gérant.

BANQUIERS DANS LA GRANDE-BRETAGNE

Londres—Banque d'Angleterre. The Union Bank of London The London and Westminster Bank. The National Provincial Bank of England.
Liverpool—The Bank of Liverpool, Ltd.
Ecosse—The British Linen Company Bank et succursales

BANQUIERS AUX ETATS-UNIS

New-York—The National City Bank.
The Bank of New-York, N. B. A.
The National Bank of Commerce in N. Y.
Boston—The Merchant's National Bank.
J. B. Moors & Co.
Buffalo—The Marine Bank
San Francisco—The First National Ban
" The Anglo-Californian Bank.

# THE MOLSONS BANK

Incorporée par acte du Parlement en l'55.

BUREAU PRINCIPAL - - - - - - MONTRÉAL.

**Capital payé** (tout payé) ..... **$2,500,000.00**
**Réserve** ..... **2,250,000.00**

BUREAU DE DIRECTION.

WM. MOLSON MACPHERSON, Président S. H. EWING, Vice-Président W. M. Ramsay Samuel Finley J P. Cleghorn H. Markland Molson Lt. Col. F. C Henshaw.
JAMES ELLIOT, Gérant Général.
A. D. DURNFORD, Inspecteur en Chef et Surintendant de Succursales.
W. H. DRAPER, Inspecteur H. LOCKWOOD, W. W. L. CHIPMAN, } Asst Ins.

SUCCURSALES : Acton, Q., Alvinston, O., Arthabaskaville, Q., Aylmer, O., Brockville, O Calgary, Alb., Chesterville, O., Chicoutimi, Q., Clinton, O., Exeter, O., Fraserville, Q., Hamilton, O., Hensall, O., Iroquois, O., Kingsville, O., Knowlton, Q., London, O., Meaford, O., Montréal, Q., rue Sainte Catherine, Montréal, Montreal Market & Harbour, Place Jacques-Cartier, Morrisburg, O., Norwich, O., Ottawa, O., Owen Sound, O., Port Arthur, O., Quebec, Q., Revelstoke, B. C., Ridgetown, O., Simcoe, O., Smiths Falls, O., Sorel, Q., St. Thomas, O., Toronto, O., Toronto Junc., O., Trenton, O., Vancouver, B. C., Victoriaville, Qué., Waterloo, O., Winnipeg, Man., Woodstock, O

AGENCES à Londres, Paris, Berlin et dans toutes les principales villes du monde.

Emission de Lettres de Crédit pour le commerce et lettres circulaires pour voyageurs.

Attention sérieuse apportée aux Collections.

# J. A. MARTIN

**COMPTABLE**

**Auditeur et Liquidateur de Faillites, Juge de Paix, Commissaire de la Cour Supérieure pour la Province de Québec.**

SPÉCIALITÉ : Collection pour le commerce à des conditions avantageuses.

**1586½, RUE NOTRE-DAME, - - MONTREAL**

**TEL. BELL, MAIN 1664**

**LA POPULARITÉ** est la preuve du mérite et il n'y a pas de marque qui ait si rapidement conquis la popularité que le

# TABAC A CHIQUER

# "BOBS"

**En Palettes de 5 et 10c.**

**BOBS ne vous coûte que 36 cents, et paie un bon profit.**

**BOBS est bien annoncé.**

**BOBS se vend bien dans presque tous les magasins, de l'Atlantique au Pacifique.**

**BOBS est une GROSSE PALETTE pour PEU D'ARGENT.**

**Fabriqué par**

# THE EMPIRE TOBACCO CO.

LIMITED

**MONTREAL, Que.**

## LA TELEGRAPHIE SANS FIL ET LE DROIT INTERNATIONAL

La question de la télégraphie sans fil, au point de vue international, vient d'être l'objet de l'article suivant de la " Gazette de Cologne ":

" La Société Marconi, pour l'exploitation de la radio-télégraphie, a décidé d'établir des stations sur des points appropriés de tout le globe. Dans ce but, la Société Marconi a conclu avec le Lloyd anglais un traité qui semble bien vouloir conférer à M. Marconi un monopole pour toute la terre de la télégraphie sans fil. On comprend quelle portée politique et économique aurait un tel monopole et, de divers côtés, des protestations se sont élevées contre la concession d'un pareil monopole.

La protestation d'un seul Etat ne serait pas de mise ici puisqu'il s'agit essentiellement de la transmission des dépêches au-dessus des océans, c'est-à-dire de communications internationales que peut seule régler une entente internationale émanant du consentement de toutes les puissances intéressées. Se basant sur cette conception, l'Allemagne a pris l'initiative d'une démarche internationale, et, s'adressant d'abord à l'Angleterre, à la France, à la Russie, à l'Italie, à l'Autriche-Hongrie et aux Etats-Unis, a proposé la réunion de délégués de ces pays; ces délégués, par des discussions orales, prépareraient la voie à une unité de vues sur cette importante question et élaboreraient un programme qui serait soumis plus tard, comme base de ses délibérations, à une conférence internationale; les travaux de cette conférence fixeraient les conditions auxquelles serait permis l'établissement de stations radio-télégraphiques.

La démarche du Gouvernement de l'Empire allemand a trouvé un bon accueil auprès des Etats auxquels elle s'adressait, et l'on peut compter que les délégués des différents Etats vont être bientôt désignés. Si provisoirement, les Etats susnommés sont seuls invités à envoyer des délégués, cela ne signifie aucunement que d'autres Etats riverains de la mer ne puissent plus tard prendre part à la conférence. On doit croire, au contraire, que ces Etats seront aussi invités à participer aux conventions internationales, aussitôt que les délibérations des delegués auront élaboré une base de discussion et un programme de travail."

Si vous vous servez des livrets de Coupons Allison avec vos clients vous n'aurez jamais besoin de change. Il y a toujours du change tant que le livret dure. Ne passez pas tout votre temps dans vos livres. Servez-vous des Coupons Allison et économisez 90 p. c. de toutes vos écritures.

## NOUVEL AUTOMOBILE

On apprend de Rome que M. Marconi vient d'inventer une voiture automobile électrique dont la construction vient d'être terminée à Leghorn, sous la direction de M. Triossi, qui fut le premier à fournir les fonds nécessaires à l'inventeur de la télégraphie sans fil pour faire ses premiers essais.

Il n'y aura aucun liquide employé; le poids des batteries électriques sera de 275 livres.

Les épreuves auront lieu à Paris.

Les accumulateurs pourront faire 500 milles environ sans être rechargés.

## L'EXPOSITION DE MANCHESTER

La grande ville de Manchester se propose d'ouvrir, en 1903, une exposition internationale. Comme telle, celle-ci réunira les machines les plus modernes, spécialement pour la filature et le tissage. Naturellement, toutes les autres branches des sciences et de l'industrie y auront une large place, recherches scientifiques, photographie, électricité, enseignement, agriculture, navigation aérienne, arts, etc.

Cette exposition aura un caractère nettement international.

L'entreprise, aux mains d'hommes compétents en la matière, avance à grands pas. Déjà les plans du palais des industries et du palais des arts libéraux et des beaux-arts sont sortis des mains de l'architecte.

## CANOT A PETROLE AMERICAIN

M. Albert Bostwick, le sportsman millionnaire, vient d'avoir une idée géniale en appliquant à une chaloupe à vapeur le mécanisme enlevé à une automobile.

Lorsque la chaloupe est à toute vitesse, elle atteint seize milles à l'heure et a permis à son propriétaire d'enlever les premiers prix dans toutes les courses auxquelles elle a participé. Aussi M. Bostwick, ne voulant pas cacher la cause qui lui a permis d'atteindre un tel succès, désigne-t-il sa chaloupe sous le nom d'" Automobile ".

---

La Toronto Silver Plate Co Ltd, dont nous reproduisons ci-dessous les bâtisses, manufacture les articles de tout genre en argent sterling et en electro silver plate. En un mot, pour employer une expression bien connue, elle fabrique dans la ligne de l'argenterie depuis l'aiguille jusqu'à l'ancre.

Les affaires de la Compagnie ont tellement augmenté dans ces dernières années qu'après avoir plusieurs fois remanié ses bâtisses, elle a jugé nécessaire, cette année, d'y ajouter une large annexe, et de doubler la capacité première de son atelier de plaquage. Nous donnons, ci-dessous, une vignette des ateliers qui montre la nouvelle aile avec la fonderie et autres bâtisses en arrière.

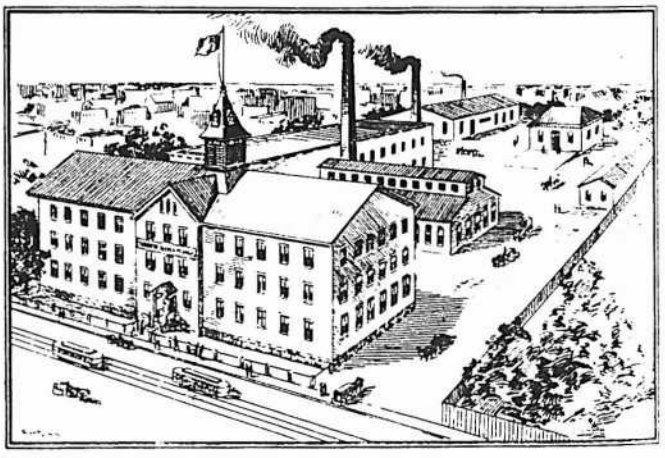
La Toronto Silver Plate Co Ltd a été incorporé en 1882 avec un capital-actions de $100,000.

Le bureau de direction se compose comme suit :—

MM. W. H. Beatty, Président, H. W. Beatty, Vice-Président.

DIRECTEURS :

Geo. Gooderham, W. H. Partridge, E. G. Gooderham, Wm. Thomson, Jas. Webster, Frank Turner, C. E. M., E. G. Gooderham, est directeur-gérant et Secrétaire-Trésorier.



La compagnie ne fait pas partie du trust ni d'aucune Association ou Combine des manufacturiers similaires.

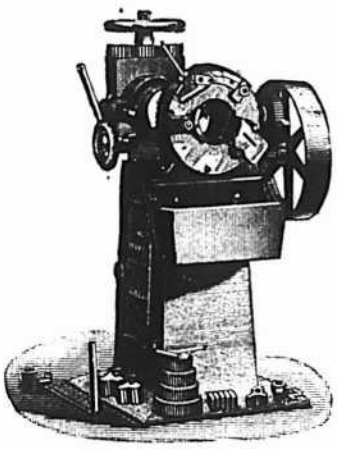
La firme publie cinq catalogues complets, dont l'un est spécialement réservé au commerce d'exportation. Elle a des représentants directs à Sydney, N. G. S, Australie, et à Bridgetown, Barbades, pour les Antilles. Elle a en outre à Londres, Angleterre, une salle d'échantillons.

Son but en augmentant ses moyens d'action a été non-seulement de répondre à une augmentation sans cesse croissante de ses affaires, mais encore d'organiser un nouveau département pour la fabrication des articles de tout genre en métal dur ou German Silver. Ces articles, tels que Plats d'Entrées, Légumiers, etc, se font peu sur ce continent et sont d'habitude importés d'Angleterre.

La Toronto Silver Plate Co Ltd construit spécialement en vue de la fabrication de ces marchandises, et elle a confiance de pouvoir mettre sur le marché un article de beaucoup supérieur, comme dessin et fini, à tout ce qui a été importé jusqu'ici de Sheffield et de Birmingham.

Ce genre d'articles est particulièrement convenable pour les hôtels ; aussi la compagnie se propose d'en faire une ligne tellement variée et attrayante qu'elle en trouvera une vente facile, non-seulement au Canada, mais en Australie et en Grande-Bretagne même. La Compagnie vient de terminer dans ce département l'argenterie pour la Compagnie de l'hôtel King Edward, de Toronto, dont l'ordre s'élève à plusieurs milliers de dollars.

## Machines de Merrill, pour couper et former le pas de vis des tuyaux



Manufacturées par

**The Merrill Mfg. Co.**

**Toledo, Ohio.**

—

**THE FAIRBANKS COMPANY**

**747 Rue CRAIG,**

**MONTREAL.**

Fonctionnant à la main ou par motemr.

**SEULS AGENTS POUR LE CANADA.**

Un fort stock de ces machines en magasin.

Demandez Catalogues et Listes de Prix.

## Belleville Pottery Co.

**BELLEVILLE, ONT.**



**Successeurs de l'ancien établissement de**

**Hart Bros. & Lazier**

**Fabricants du**

**FILTRE A EAU CARBON**

**et de toutes les LIGNES de FAIENCES**



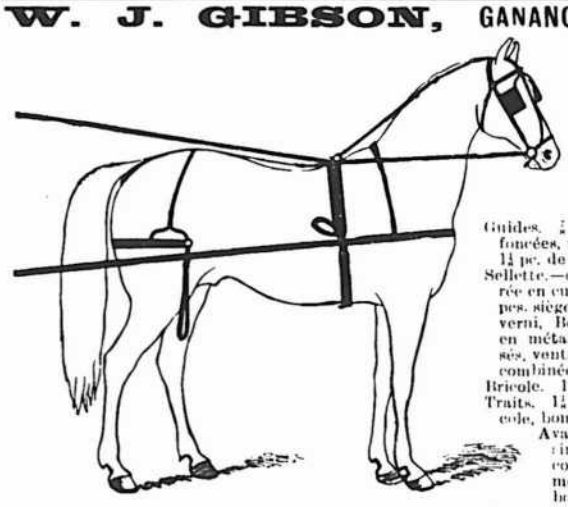
Tous les articles fabriqués avec la meilleure glaise du New Jersey, et garantis "Choix de Premières."

Ecrivez-nous et demandez notre catalogue et nos escomptes.

Tous vos ordres recevront notre attention personnelle.

**W. A. CARSON** **J. ERLE CALDWELL**

## W. J. GIBSON, GANANOQUE, ONT.



Bride ½ pouces passants embossés, oeillères en cuir verni, rêne sur tête avec fourche de bride rembourrée, frontière piquée en soie et arrondie, rosettes et mors.

Guides. ¾ pc., courroies renfoncées, partie de la main, 1¼ pc. de large en cuir noir.

Sellette.—de course rembourrée en cuir verni. Arçon 2½ pcs. siège recouvert en cuir verni, Boutons de dossière en métal, passants embossés, ventrières avec boucles combinées et rembourées.

Bricole. 1¾ pc., droite.

Traits. 1¼ pc., cousus à la bricole, bombés et piqués.

Avaloire 1½ pc., cuir simple et très fort, courroies de reculement ¾ pc., croupière bombée et decoupée, culeron rembourré.

Tapis de Sellette bordé et piqué en soie.

**Harnais de course. Bouclerie en caoutchouc solide.**

Fini à bourrelets unis avec appliqués en relief, point de piqure.

**Prix, $20.00**

## MANUFACTURÉ AU CANADA




**On demande un bon vendeur actif pour la Province de Québec.**

LES SEULES

## Balances a calcul Automatiques sans ressort

**Pour l'exactitude et la rapidité du pesage, elle est unique.**

**Pas d'ERREUR de POIDS possible.**

**Car le poids exact est toujours indiqué. Pour le catalogue détaillé et renseignements écrire à**

## TOLEDO COMPUTING SCALE CO., Hamilton, Ont.

## LES CARREAUX CERAMIQUES

On nomme ainsi des plaques de terre cuite ou de faience destinées à revêtir et à orner les surfaces. On distingue les carreaux de revêtement qui cachent les murailles et les carreaux des carrelages qui forment parquet (parquet cuit ou optostroton, disaient les Grecs).

Le carrelage se distingue aisément de la mosaïque en ce que cette dernière est formée d'éléments minuscules figurant dans l'ensemble décoratif un simple point coloré. Chaque carreau a, au contraire, une forme géométrique donnée qui sert de champ à l'ornementation; parfois même le carreau pris à part forme un motif complet.

En Grèce, à Rome, les carreaux céramiques étaient fort employés. Les fouilles de Pompéi ont remis au jour de superbes carrelages.

Au moyen âge, malgré la décadence des arts, on établit pour l'ornementation des églises, des pavements polygonaux en terre cuite rouge dont la surface est recouverte d'une mince couche d'argile blanche dans laquelle s'incrustent des figures ou des méandres d'une terre plus foncée.

"Ces briques vernissées et cuites, dit M. Jacquemart, peuvent résister ainsi aux effets réitérés de la marche des fidèles et remplacer à peu de frais les ruineuses mosaïques. D'ailleurs, la combinaison des pièces permet de faire concourir des motifs restreints à une ornementation d'ensemble, et le changement du ton fondamental des terres introduit une variété relative dans des compositions condamnées à une sorte d'uniformité. Rien n'est plus curieux que l'étude de ce carreaux où, avec des moyens rudimentaires, l'art commence déjà à manifester sa puissance; là, dans un déchiquetage gracieux, la fleur de lis de France réhausse de distance en distance, un semé de trèfles et de rosaces; ailleurs, des rinceaux aux feuilles découpées se combinent en bordures gracieuses; des cercles divisés en sautoir reçoivent dans leurs sections des étoiles ou des soleils héraldiques; ici ce sont des guerriers couverts d'armures et montés sur des chevaux richement caparaçonnés, qui courent l'un sur l'autre, l'épée levée, le bouclier couché sur la poitrine, puis des têtes, des bustes, des lions, des aigles, tout ce que la fantaisie pittoresque, aidée des ressources de la science du blason, peut inventer pour animer les froids compartiments de la dalle et donner un sens aux vastes nefs que le chrétien foule chaque jour sous ses pas."

Dans plusieurs des églises en France, dans quelques-uns des châteaux royaux on retrouve de curieux spécimens de cette fabrication céramique.

A côté de ce luxe des églises et de quelques demeures, ce n'est pas sans surprise que l'on voit figurer dans les chroniques et les comptes du moyen âge l'indication de l'achat de bottes de paille pour garnir le sol d'un appartement. Chaque étudiant de l'Université de Paris devait apporter, à des époques déterminées, une botte de paille pour la salle de cours et nous voyons Charles V, le Sage, décharger d'une redevance les habitants du village d'Aubervilliers à condition qu'ils donneront par an quarante bottes de paille pour le logis du roi — et non pour les écuries comme on pourrait le croire — vingt pour celui de la reine, dix pour celui du dauphin.

En Espagne, au temps des Maures, la plupart des surfaces architecturales étaient revêtues de carreaux de faience émaillée à reflets métalliques. Comme la teinte générale en était primitivement bleue on leur donna le nom, qu'ils ont conservé, d'azujelos ou azuleros. Ces plaques peintes dont il reste bien peu de spécimens anciens, à part ceux de l'Alhambra de Grenade, représentent parfois, par leur juxtaposition des scènes fort compliquées et à nombreux personnages.

Au XVIe et XVIIe siècles, les carreaux de faience peinte, les carreaux gravés, vernissés, émaillés, sont en grande vogue dans l'art architectural, à ce point que le château de Madrid mérita pour la profusion de carreaux céramiques ornant sa facade, le nom de "château de faience". Le château d'Ecouen, résidence du connétable Anne de Montmorency, fut décoré dans le goût de la Renaissance italienne ,de nombreux carrés émaillés, œuvre de Masseot Abaquesne, potier de Rouen qui vivait au XVIe siècle. Plusieurs de ces pièces, remarquables à plus d'un titre sont conservées aujourd'hui au Musée de Cluny.

Plusieurs villes d'Italie, Faenza, Urbino, sont alors célèbres par la fabrication de leurs carreaux céramiques.

Après une longue période de décadence, l'art de la céramique monumentale reprend faveur aujourd'hui et les œuvres qu'il a produites de nos jours peuvent déjà rivaliser avec celles de la Renaissance. Pour les applications à l'usage courant, l'industrie fabrique des produits à bon marché qui, néanmoins, ne manquent pas de valeur artistique.

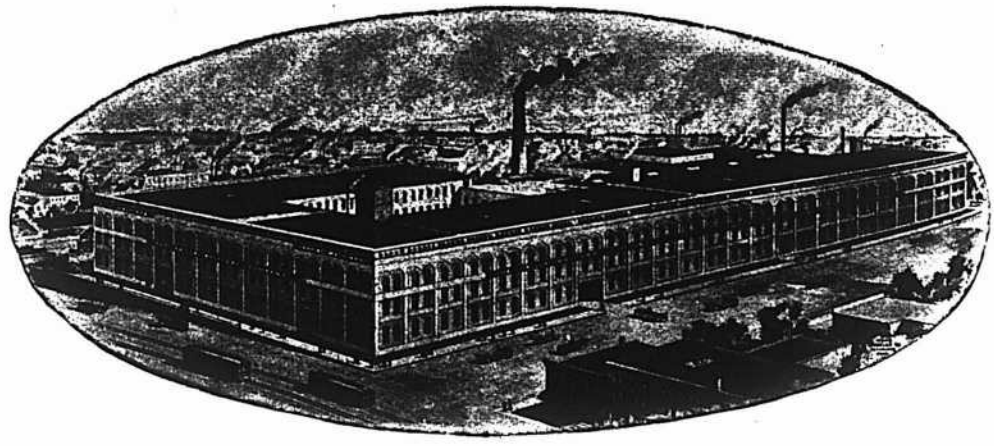
## THE CAILLE BROTHERS COMPANY

**La plus grande fabrique du monde pour les machines à faire de l'argent**

Aucune Compagnie manufacturière du monde n'a une feuille de paie plus forte pour le nombre de personnes employées que la Caille Brothers Co., fabricants de machines automatiques à faire de l'argent et pour la vente. La manufacture est située 1427-57 Woodward Avenue, à Détroit Mich.

Cette Compagnie s'est transportée à Détroit il y a environ quatre ans à l'emplacement qu'elle occupe encore sous le nom de Caille-Schiemer Company. Depuis lors MM. A. Arthur Caille et Adolphe A. Caille ont acheté tous les autres intérêts et organisé la Caille Brothers Company avec un capital payé de $300,000 qui comprend la manufacture de Windsor en dehors de ses succursales à Chicago, Philadelphie, San Franscisco, Shanghaï (Chine) et Paris (France). C'est la plus grande et la mieux équipée de toutes les fabriques du monde pour les machines automatiques et ses produits sont expédiés dans toutes les parties du globe. Elle emploie au-delà de quatre cents ouvriers et sa production augmente annuellement.

Les officiers de la Compagnie sont MM. A. Arthur Caille Président et Trésorier et Adolphe A. Caille, Vice-Président avec un personnel de bureau comprenant en grand nombre des sténographes, teneurs de livres, comptables, etc. La Compagnie envoie annuellement des tonnes d'imprimés. Quand on sait que le monde entier est son territoire et le nombre de machines diverses qu'elle produit il n'est pas surprenant qu'elle expédie une pareille quantité de réclames.



Parmi ses principales machines sont les grandes machines nickel-in-the-slot; les orchestrions à 25 cents, le jeu, les machines à cartes; les distributeurs automatiques de peanuts; les machines à vue; les machines à étamper des noms; les machines à éprouver la force; les punching machines et les boites à musique.

Cette firme a une succursale à Windsor, Ont., 3, Avenue Ouellette, où elle a un stock complet afin de remplir tous les ordres promptement.

### Antimoine

La lb..... 0 10

### Articles en broche

2½ p.c. de la liste.

### Balances

Warrens Standard, 40 p c.
" Champion, 55 p.c.
Balances à ressorts, 10 p.c
Fairbanks Standard, 35 p.c.
" Dominion, 55 p.c.
" Richelieu, 55 p.c

### Barattes

Revolving, monture en acier, No 0, $8.00 No 1, $8.50; No 2, $9.00; No 3 $10.00; No 4, $12.00; No 5, $16.00 pour monture en bois, 20c de moins sur la liste ci-haut Livraison de la manufacture 53 p.c., en magasin a Montréal, 51 p.c. Termes 4 mois ou 3 p.c. 30 jours.
Collets d'essieu, 65 p.c. de la liste.

### Blanc de Plomb

| | | | |
|---|---|---|---|
| Pur | 100 lbs | 5 00 | 5 25 |
| No 1 | " | | 4 87½ |
| No 2 | " | | 4 50 |
| No 3 | " | | 4 12½ |
| No 4 | " | | 3 75 |

Decorators Special (pour usage extérieur) en paquets de 12½ lbs, extra.... ½c
" 7 @ 10 " .... 1c
" 3 @ 5 " .... 2c
" 1 et 2 " .... 2½c

Escompte: par quantité d'une tonne en une seule livraison 10 p. c. et pour quantités moindres 5 p c.

### Boulons et Noix

Boulons à voiture Norway, ($3 0) 55 p.c.
" " carrés, (2 40) 55 p.c.
" " ordinaires, 50 p.c.
" " machine, 50 et p.c.
Tire-fonds 70 p. c.
Boulons à lisse, 65 et 5 p.c.
Blanc de boulons, 50 et 5 p.c.
Bolt Ends, 50 et 5 p.c.
Boulons à charrue, 50 et 5 p.c.
Noix, carrées, moins 3½c de la liste.
Noix, hexagones, moins 3¾c de la liste.
Boulons à bandage, 66⅔ p.c.
Boulons à poêle, 67½ p.c.
Noix. en lots de 50 lb, ¼c par lb extra; pour moins de 50 lb, ½c extra.

### Briques réfractaires

| | | | |
|---|---|---|---|
| Ecossaises | le mille | 16 00 | 22 00 |
| Anglaises | " | 17 00 | 22 00 |

### Broche

Acier fin pour emboutissage, matelas, balais, sonnettes, etc., 17½ p.c. sur la liste.

Cuivre jaune ..... 60 p.c.
Copper (cuivre rouge)..... 60 "
Broche galvanisée.

| | | |
|---|---|---|
| No 5 | le 100 lbs | 4 00 |
| " 6 à 8 | " | 3 50 |
| " 9 | " | 2 85 |
| " 10 | " | 3 60 |
| " 11 | " | 3 70 |
| " 12 | " | 3 00 |
| " 13 | " | 3 10 |
| " 14 | " | 4 10 |
| " 15 | " | 4 60 |
| " 16 | " | 4 85 |
| " 17 | " | 5 25 |
| " 18 | " | 5 50 |

Poli, Brûlé et Huilé.

| | | |
|---|---|---|
| No 0 à 9, net | 100 lbs | 2 60 |
| " 10 " | .. | 2 66 |
| " 11 " | .. | 2 70 |
| " 12 " | .. | 2 80 |
| " 13 " | .. | 2 90 |
| " 14 " | .. | 3 00 |
| " 15 " | .. | 3 15 |
| " 16 " | .. | 3 30 |
| Brulé; p. tuyau | 100 lbs | 5 55 7 00 |

A foin, en acier, Nos 13, 13½ et 14, coupés de longueurs, esc. 20 p.c. sur la liste.

### Broche barbelée

| | | |
|---|---|---|
| Galvanisée | le 100 lbs | 2 90 |
| " Plain twist | " | 3 00 |

" f.o.b. Cleveland, $2.82½ les 100 lbs pour moins d'un char et $2.70 pour lot d'un char.

### Broquettes, clous, etc.

Broquettes pour boite à fromage, bleuies 85 et 12½ p.c.
" valise, noires et étamées 85 p.c
" à tapis, bleues, 80 et 15 p.c.
" " étamées, 80 et 20 p.c.
" " en bri, 40 p.c.
" coupées, bleues, en dos. 80 p.c.
" " loose. 60 p.c.
" " Suèdes bleues et étamées, loose 80 et 10 p.c.

Broquettes en douzaine, 75 p c.
" de bouvreur, 85, 12½ et 12½ p.c.
" à quarts de farine, esc. 35 p.c. sur la liste
Clous de tonneliers, 40 p.c sur la liste.

### Cable, etc.

| | Sisal | Manilla |
|---|---|---|
| 7-16 et plus gros | 0 12½ | 0 15 |
| ⅜ | 0 13 | 0 15½ |
| ¼ et 5 16 | 0 13½ | 0 16 |
| Câble Coton | 0 00 | 0 15 |
| Coton à attacher (3 plis) | 0 00 | 0 16 |
| Russale | 0 12 | 0 15 |
| Jute | 0 08 | 0 08½ |
| Lath Yarn, simple | 0 00 | 0 11½ |
| Lath Yarn double | 0 00 | 0 12 |
| Brit. Hemp Rope ....base | 00 | 0 13 |
| Ficelle d'engerbage....lb. | 0 11½ | 0 12 |

### Canistres à Lait

40 p.c. de la nouvelle liste.

### Carvelles

F.o.b. Montréal, Toronto, Hamilton, London, St-Jean et Halifax.

| | | | |
|---|---|---|---|
| Pressées ¼ p. Esc. 22½ p.c. | | 4 75 | 0 00 |
| " 5-16 | " | 4 50 | 0 00 |
| " ⅜ | " | 4 25 | 0 00 |
| " 7-16 | " | 0 00 | 4 10 |
| " ½ | " | 0 00 | 3 90 |

### Chaines

| | | | |
|---|---|---|---|
| 3-16 No 6 | 100 lbs | 11 50 | 12 00 |
| 3-16 No 5 | " | 10 50 | 11 00 |
| 3-16 No 4 | " | 9 50 | 9 75 |
| 3-16 No 3 | " | 9 00 | 9 25 |
| ¼ | " | | 7 35 |
| 5-16 exact | " | | 5 25 |
| 5-16 | " | | 4 85 |
| ⅜ | " | | 4 15 |
| 7 16 | " | | 4 05 |
| ½ | " | | 3 85 |
| 9-16 | " | | 3 75 |
| ⅝ | " | | 3 70 |
| ¾ | " | | 3 65 |
| ⅞ | " | | 3 55 |
| 1 | " | | 3 55 |

En lot de char 10c de moins.

| | | |
|---|---|---|
| Chaines à vache | esc. | 40 p.c. |
| " fermant en dehors | " | 65 p.c. |
| Ferremens de chaine à vache | " | 35 p.c. |
| Chaines à traits | " | 45 p.c. |
| Jack Chain en acier, simple et double | ex. | 35 p.c. |
| Jack Chain en cuivre, simple et double | ex. | 40 p.c |

### Chaudières galvanisées

| | | | |
|---|---|---|---|
| Patron Dufferin, la dz. | 2 20 | 2 40 | 2 80 |
| Cuvettes galvanisée | 0 00 | 0 00 | 0 00 |

### Ciment

| | | | |
|---|---|---|---|
| Américain | baril | 2 10 | 2 20 |
| Canadien Portland | ..... | 1 90 | 2 25 |
| Anglais | " ..... | 2 15 | 2 25 |
| Belge | " ..... | 1 70 | 1 95 |
| Allemand | " ..... | 2 20 | 2 30 |
| Hydraulique Canadien | ... | 1 35 | 1 60 |

### Ciseaux

B. & W. nickelés esc. 60 p.c.
Seymour's, esc. 50 et 10 p.c.

### Ciseaux de Charpentier

Socket, Framing & Firmer

Warnock, 70 p.c.
P. S. & W., extra, 60, 10 et 5 p.c.

### Clous à Cheval "C"

| | | |
|---|---|---|
| No 9 à 14 | par lb | 0 20 |
| " 8 | " | 0 22 |
| " 7 | " | 0 24 |
| " 6 | " | 0 28 |
| " 5 | " | 0 32 |
| " 4 | " | 0 48 |

Escompte 40, 10 et 7½ p. c.
Boites 25 lbs chaque.

### Clous

*Clous à cheval.*

| | | |
|---|---|---|
| No 7 | 100 lbs. | 24 00 |
| No 8 | " | 23 00 |
| No 9 et 10 | " | 22 00 |

Escompte 57½ p. c. 1e qual.
" 66⅔ p. c 2e qual.
Boites de 1 lb., ½c. net extra.

*Clous coupés à chaud.*

F.o.b. Montréal. Toronto, Hamilton, London, Halifax et St-Jean, N.B.

Prix de base $2.40 par lot de char et $2.45 pour moins d'un char.

| | | | |
|---|---|---|---|
| De 4½ à 6 pcs | 100 lbs. | 4 mois | 2 45 |
| 3½ à 4 | " " | " | 2 50 |
| 3 à 3¼ | " " | " | 2 55 |
| 2½ à 2¾ | " " | " | 2 60 |
| 2 à 2¼ | " " | " | 2 75 |
| 1½ à 1¾ | " " | " | 2 85 |
| 1¼ | " " | " | 3 10 |
| 1 | " " | " | 3 45 |




CANADA

La Reine du Commerce en Tole Galvanisée

Aimée de tous ses sujets.

En vente chez tous les marchands en gros de Ferronneries

CANIFS H. BOKER & CIE COUTEAUX
PERFECTIONNEE
MARQUE DE L'ARBRE
RASOIRS DEPOSEE COUTELLERIE CISEAUX

En vente dans les principales maisons de Ferronneries en gros.

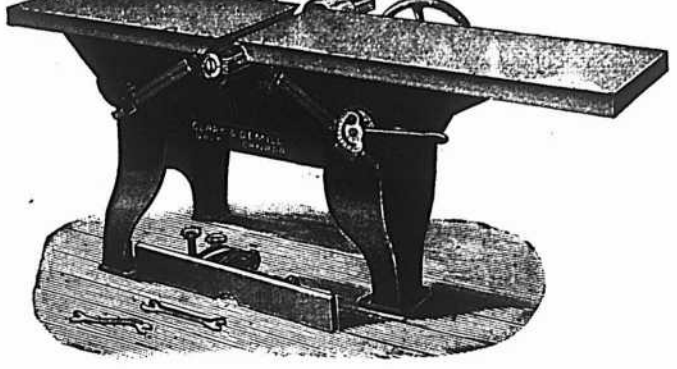
COUTELLERIE — DE — "RODGER"

Il n'y en a pas de véritable sans cette

Marque Exacte.

JAMES HUTTON & CO,, Montreal.

Seuls Agents pour le Canada.



Machine "Perfection Buzz" à Blanchir et à Emboutir

Prix et descriptions envoyés avec plaisir — sur demande

CLARK & DEMILL. Fabricants de grosse machinerie — garantie — pour Moulins à Scie, GALT CANADA.

*Clous à finir.*

| | | |
|---|---|---|
| 1 pouce | 100 lbs. | 3 95 |
| 1¼ " | 100 lb. | 3 65 |
| 1½ et 1¾ pcs | " | 3 40 |
| 2 et 2¼ " | " | 3 15 |
| 2½ à 2¾ " | " | 3 10 |
| 3 à 6 " | " | 3 05 |

*Clous à quarts.*

| | | |
|---|---|---|
| ⅞ pouce | 100 lbs. | 3 70 |
| 1¼ " | " | 3 20 |

*Clous à river.*

| | | |
|---|---|---|
| 1 pouce | 100 lbs. | 3 95 |
| 1¼ " | " | 3 65 |
| 1½ à 1¾ " | " | 3 40 |
| 2 à 2¼ " | " | 3 15 |
| 2½ à 2¾ " | " | 3 10 |
| 3 à 6 " | " | 3 05 |

4 mois

Clous d'acier, 10c. en sus.

| | | |
|---|---|---|
| " galvanisés p. toitures | 100 lbs | 6 80 |
| " à ardoise, 1 pouce | " | 3 65 |

*Clous de broche.*

F.o.b. Montréal, Gananoque, Toronto, Hamilton, London, Brandford et St-Jean, N.B. F.o.b. Halifax, en lots de chars.

Prix de base au char $3.50 et pour moins d'un char $4.55.

| | | | |
|---|---|---|---|
| 1 pouce, No 16, prix net, | 100 lbs | 3 80 |
| 1 " No 15 | " | " | 3 55 |
| 1¼ " No 14 | " | " | 3 20 |
| 1½ " No 13 | " | " | 2 95 |
| 1¾ " No 12 | " | " | 2 95 |
| 2, 2¼ " No 11 | " | " | 2 85 |
| 2½ " No 10½ | " | " | 2 70 |
| 2¾ " No 10 | " | " | 2 70 |
| 3 pouces, | " | " | 2 65 |
| 3½ et 4 | " | " | 2 60 |
| 5 et 6 pouces | " | " | 2 55 |

En cuivre 50 p.c. sur la liste.

### Colle

| | | | |
|---|---|---|---|
| Commune | lb | 0 08½ | 0 09 |
| French Medal | | 0 11 | 0 12 |
| Blanche extra | | 0 18 | 0 20 |
| Gelatine | | 0 22 | 0 30 |
| Coopers | | 0 19 | 0 20 |

### Corde à Chassis

25 cts la lb.

### Coudes

| | | |
|---|---|---|
| Bonds pour tuyaux polis | doz | 1 50 |
| " " ordinaires. | " | 1 35 |

### Couplets

uivre, net sur la liste.
Fonte S. P., 60 p.c.
Acier, 65, 10 et 2½ p.c.
Berlin Brzed, 70 et 5 p.c.

### Couplings

Ex. 60 p.c. sur la liste. F.o.b. Montréal.

### Courroies

Extra, 60, 10 et 5 p. c.
Standard, 70 p.c.
No 1, 70 et 10 p.c.

### Couteaux à Foin

50, 10 et 5 p.c. de la liste.

### Crampes

| | | |
|---|---|---|
| Galvanisées | 100 lbs | 3 25 |
| Unies | " | 2 90 |

Crampes pour net à clôture 40 p.c.

### Crampes de Jalousies

| | | |
|---|---|---|
| Toutes grandeurs | 0 00 | 0 00 |

### Cuivre

| | | | |
|---|---|---|---|
| En lingot | lb. | 10 | 13 0 |
| En barre et en feuille, 14 à 30 G.. | | | 10 p.c. |
| Feuilles dures 2 x 4 | lb | 0 22 | 0 23 |
| Tube Base | lb | | 0 23 |

### Enclumes

| | | |
|---|---|---|
| Wright's 80 lbs et plus | lb | 0 11 |
| Hay Budden 80 lbs et plus | lb | 0 09¼ |
| Brook's 80 lbs et plus | lb | 0 09 0 10 |

### Equerres

| | | | |
|---|---|---|---|
| Fer No 493 | la doz | 2 45 |
| " 494 | " | 3 25 |

Acier 60, 10 et 5 p.c.

### Etain

| | | | |
|---|---|---|---|
| Straits | lb. | 0 30 | 0 31 |
| Lamb and Flag— | | | |
| Lingots 56 et 28 lbs par lb | | 0 30 | 0 31 |

En barre 1c extra.

### Etoupe

| | | |
|---|---|---|
| Navy | le 100 lbs | 6 00 |
| U. S. Navy | " | 7 25 |
| Plumbers | " | 3 50 |

### Eviers

Acier et galvanisé, 45 p.c.

### Extension

Clark, 40 p.c.

### Fanaux

| | | | |
|---|---|---|---|
| Cold Blast No 2 | doz | 7 00 |
| Wright No 3 | " | 8 00 |
| Ordinaires | " | 4 00 |
| Dashboard C.B. | " | 9 00 |
| No 0 | " | 5 75 |

Peinturés 50c extra par doz.

### Faucilles

50, 10 et 5 p.c. de la liste.

### Ferblanc

Au Charbon—Poli

| | | |
|---|---|---|
| MLS, équivalant à Bradley | | Bte |
| IC, grandeurs ordinaires | | 6 75 |
| IX " " | | 8 25 |
| IXX " " | | 9 75 |
| Famous | | |
| IC | | 6 75 |
| IX | | 8 25 |
| IXX | | 9 75 |
| Marque Raven & Vulture | | |
| IC, grandeurs ordinaires | | 4 75 |
| IX " " | | 5 75 |
| IXX " " | | 6 75 |
| IXXX " " | | 7 75 |
| DC, 12½ x 17 | | 4 25 |
| DX | | 5 00 |
| DXX | | 5 75 |

Au Coke—Poli

| | | |
|---|---|---|
| Acier Bessemer | | |
| IC, grandeurs ordinaires | | 4 25 |
| IC " spéciales Base | | 4 50 |
| 20 x 28 | | 9 00 |

Au Charbon—Terne

| | | |
|---|---|---|
| Dean ou J. G. | | |
| IC, 20 x 28, 112 feuilles | 7 75 | 8 00 |
| IC, Terne | | 11 00 |

Charcoal Tin Boiler Plates

| | | |
|---|---|---|
| Cookley | | la lb |
| XX, 14 x 56. 50 feuilles | | 0 06½ |
| " 14 x 60 " | | 0 06½ |
| " 14 x 65 " | | 0 06½ |

Feuilles étamées

| | |
|---|---|
| 72 x 30 x 24 | 0 07½ |
| " 26 | 0 08 |
| " 28 | 0 08½ |

### Fer et Acier

| | | | |
|---|---|---|---|
| Fer marchand barre | 100 lbs. | 0 00 | 2 00 |
| Fer fini | " | 0 00 | 2 30 |
| Fer pour fers à cheval | " | 0 00 | 2 20 |
| Feuillard mince 1½ à 3 pcs | Base.. | | 2 85 |
| Acier à lisse Base | | 2 10 | 2 25 |
| " bandage | | 2 20 | 2 30 |
| " machine | | | 3 00 |
| " pince | | 2 60 | 2 90 |
| " ressort | | | 3 00 |
| | | la lb | |
| " outil T Firth & Co. | | 0 12½ | 0 13 |
| " " Jessop | | 0 00 | 0 13 |
| " Black Diamond et B. C | | 0 08 | 0 11 |
| " Sanderson | | 0 08 | 0 12 |

### Fers à Cheval

| | F.O.B. Montréal No 1 et plus petit | No 2 et plus |
|---|---|---|
| Léger et pesant | le qrt 3 75 | 3 50 |
| Fers à neige | " 4 00 | 3 75 |
| New Light Pattern | " 3 85 | 3 60 |
| Fertherweight Nos 0 à 4 | | 4 85 |
| Fers "Toe weight" Nos 1 à 4 | | 5 95 |

Fers assortis de plus d'une grandeur au baril, 10c extra par baril.

F. O. B. Toronto, Hamilton & London, Guelph, à 10c de plus par quart.

| | | |
|---|---|---|
| Neversiip en fer, le 100 lbs | 12 | 21 |
| " en acier " | 15 | 00 |

### Fers à repasser

| | | |
|---|---|---|
| Mrs Potts No 55 | le set | 0 67½ |
| " No 50 N. W. P | " | 0 72½ |

### Fers à souder

| | | |
|---|---|---|
| 1, 1½ lb | la lb | 0 29 |
| 2 lbs et plus | " | 0 27 |

### Fontes

| | | | |
|---|---|---|---|
| Calder | tonne | 00 00 | 00 00 |
| Carnbroe | " | 00 00 | 00 00 |
| Glengarnock | " | 00 00 | 00 00 |
| Summerlee | " | 21 50 | 22 00 |
| Midland No 1 | " | 00 00 | 18 50 |
| " No 2 | " | 00 00 | 19 00 |

### Fourches

A foin, fumier, etc., 60 p.c.

### Garnitures de Canistres à lait

25 p.c. de la liste.

### Graisse à Roues

| | | | |
|---|---|---|---|
| Ordinaire | la grs | 5 75 | 6 00 |
| 1ère qualité | " | 13 00 | 15 00 |

### Grates

Jardin, mortier, etc., 60 p.c.

### Hachettes

Canadienne, 40 à 42 p.c.

### Herminettes

20 p.c. d'escompte.

### Huiles et divers

| | | |
|---|---|---|
| Huile de Castor, East Indian | lb | 0 10½ |
| " " Commerciale | " | 0 09 |
| | le gallon | |
| Huile Balmoral | 0 00 | 0 40 |
| Huile de Morue | 0 50 | 0 55 |
| Huile Olive pure | 0 00 | 1 20 |
| Huile de pieds de bœuf | 0 00 | 0 90 |
| Huile de loup marin raff | 0 50 | 0 55 |
| " " paille | 0 40 | 0 50 |


# Cordages, Ficelle à Lier, Ficelle d'Emballage

**DE TOUTES DESCRIPTIONS**

**Manufacturées par**

# CONSUMERS CORDAGE CO.,

**MONTREAL** LIMITED

**MANILLE**

Cable,
Corde à noix,
Corde à ballots,
Corde à foin,
Corde à peaux,
Corde goudronnée,
Cordes à lignes dormantes, Etc.

**RUSSE**

Ratline goudronné
Spunyarn goudronné,
Lignes dormantes goudronnées,
Cordes à voiles,
Cordes de jardiniers. Etc.



**SISAL**

Cable,
Corde à ballots,
Corde à foin,
Corde à peaux,
Corde fabriquée à la main,
Corde à pulpe,
Corde à papier, Etc.

**JUTE**

Corde à matelas,
Corde à écorces,
Corde goudronnée
Corde à cloches,
Corde à licous, Etc.

**EMPAQUETAGE**

**RUSSE — ITALIENNE — JUTE**

**Cordes à lattes, marque "Lion."**
**Cable de transmission, "Red Thread."**
**Ficelle d'empaquetage et Corde à Matelas,**
**Corde de Chanvre Anglaise garantie pur manille,**
**Toutes les marques favorites de Fil à liens.**







Fabriqué au Canada et nous défions le monde entier dans la production d'un VERNIS égal à l'**Elastilite,** au même prix, ou meilleur à n'importe quel prix.

Ecrivez et demandez des renseignements particuliers.

**En canistres seulement d'une chopine à un gallon.**

Manufacturé seulement par

**THE IMPERIAL VARNISH & COLOR CO., LIMITED**

**TORONTO, Ontario, Canada.**

Agents au Canada pour la Paille de Fer marque **"Red, White and Blue"** de Buehne.

| | | | |
|---|---|---|---|
| Huile de lin crue (net cash) | 0 | 0 0 | 0 69 |
| " " bouillie " | 0 | 7 1 | 0 72 |
| Ess. de Térébenth'ne " | 0 | 0 0 | 0 76 |
| Goudron raffiné .. ..... brl | 0 | 0 0 | 4 50 |
| Coaltar ..... " | 0 | 0 0 | 4 00 |
| Pitch.....100 lbs | 0 | 0 0 | 0 90 |

### Instruments aratoires

60 et 10 p. c. de la liste

### Licous

| | | | |
|---|---|---|---|
| Cable 3/8.....la doz | 0 | 0 0 | 1 15 |
| " 1/2..... " | 0 | 0 0 | 0 00 |
| " 5/8 @ 3/4..... " | 0 | 0 0 | 0 00 |
| Cuir, 1 pce..... " | 0 | 0 0 | 3 90 |
| " 1 1/4 pce..... " | 0 | 0 0 | 4 50 |
| Javelle..... " | 0 | 0 0 | 2 40 |

### Limes et Râpes

Great Western 70 et 10 p. c.
American, 75 p. c.
G. Barton Smith, 75 p. c.
Disston, 70 p. c.
Arcade 75 p. c.
Kearney et Foot, 70 et 10 p. c.
Mc Clellan, 70 et 5 p. c.
Heller, 60 et 10 p. c.

### Manches de Faulx

60 p. c. de la liste.

### Mastic

| | | |
|---|---|---|
| Morceaux en brl.....100 lbs | 1 | 90 |
| " moins d'un brl.... " | 2 | 05 |
| Vessies en brl..... " | 2 | 25 |
| " qrt de 100 ou 200 lbs " | 2 | 40 |
| Canistres de 25 lbs..... " | 2 | 35 |
| " 12 1/2 lbs..... " | 2 | 65 |
| " moins de 100 lbs.. " | 2 | 90 |

### Mèches de tarières

Gilmour 60 et 5 p. c.
Rockford, 50 et 10 p. c.
Jenning's Gen., net sur la liste.

### Mèches de Lampe

60 p. c de la liste.

### Mèches de Vrill·s

| | | |
|---|---|---|
| Clark..... 0 | 6f | 0 90 |
| Diamond..... ..... 1 | 00 | 1 50 |

### Métal Anti-Friction

| | | |
|---|---|---|
| Tandem A.....la lb | 0 | 27 |
| " B..... " | 0 | 21 |
| " C..... " | 0 | 11 1/2 |
| Magnolia..... " | 0 | 25 |
| Frictionless Metal..... " | 0 | 22 |
| Syracuse Smelting Works | | |
| Aluminum, genuine..... | 0 | 45 |
| Dynamo..... | 0 | 29 |
| Spéciale..... | 0 | 25 |
| Aluminum 99 p. c. pur Syracuse. | 0 | 50 |

### Meules

| | | |
|---|---|---|
| 2 pouces, 40 à 200 lbs...la tonne | 20 | 00 |
| " en dessous de 40 lbs | 22 | 00 |

### Moulins à Viande

| | | |
|---|---|---|
| Américains.....pièce. | 1 25 | 5 00 |
| Allemands..... " | 1 25 | 4 00 |

### Munitions

Caps B B Dom. 50 et 5 p. c.
Cartouches, Amer R. F. 40 p. c.
" Dominion R. F. 50 et 5 p. c.
" " C. F. 30 p. c.
" " " Sporting 15 p. c.
" Amer " " "
C. F. Sporting, ajouter 5 p. c. à la liste.
Caps B. B Amer. 40 p. c.
Cartouches blanches Trap 25 p. c.
" chargées Trap 30 p. c.
" cuivre 55 p. c.
Caps à cartouches Dom. 30 p. c.

### Nipples

Ex. 70 p. c. sur la liste.

### Outils en bois

Etablis, 50 p. c. de la liste.
Menuisier, 40 p. c. de la liste.

### Papier à Bâtisse

| | | |
|---|---|---|
| Jaune ordinaire.....le rouleau | 0 | 35 |
| Noir " ..... " | 0 | 45 |
| Goudronné.....le 100 lbs | 1 | 70 |
| Papier à tapis .....la tonne | 45 | 00 |
| " feutre.....100 lbs | 0 00 | 2 25 |
| " " rouleau..... | 0 00 | 0 60 |
| " gris, rouleau..... | 0 30 | 0 33 |
| " à couv. roul. 2 plis | 0 00 | 0 85 |
| " " " 3 plis | 0 00 | 1 10 |

### Papier Sablé et Emeri

Dominion flint, 47 1/2 p. c.
Sablé B. et A., 40 et 5 p c.
Emeri, 40 p. c.

### Peintures préparées

| | | |
|---|---|---|
| Pures.....le gallon | 1 | 25 |
| Seconde qualité..... " | 1 | 10 |

### Peintures en huile

| Canistres de 25 lbs | | la lb |
|---|---|---|
| Rouge Vénitien..... | 0 00 | 0 00 |
| Jaune chrome..... | 0 00 | 0 00 |
| Golden Ochre..... | 0 00 | 0 06 |
| Vert Impérial français .... | 0 14 | 0 16 |
| COULEURS | 100 lbs | |
| Blanc de plomb sec. ..... | 6 00 | 7 50 |
| Rouge de Paris, Red Lead | 5 00 | 5 50 |
| " Venise, anglais... | 1 50 | 2 00 |
| Ocre jaune..... | 1 50 | 2 00 |
| " rouge.....m..... | 1 50 | 2 00 |
| Blanc de Ceruse..... | 0 50 | 0 55 |

### Pentures

Jalousie Parker, 50 et 10 p. c.

| | | |
|---|---|---|
| Pesantes en T et strap, 4 pcs, la lb | 0 | 06 |
| " " 5 " | 0 | 05 3/4 |
| " " 6 " | 0 | 05 1/2 |
| " " 8 " | 0 | 05 1/4 |
| " " 10 et plus lb | 0 | 05 |

Légères en T et strap, 65, 10 et 2 1/2 p. c.

### Pentures à gonds

| | | |
|---|---|---|
| 6 à 10 pouces.....le 100 lbs | 4 | 25 |
| 12 pouces et plus..... " | 3 | 25 |

### Pierres

| | | |
|---|---|---|
| Washita.....la lb | 0 00 | 0 00 |
| Hindustan..... " | 0 00 | 5 00 |
| Labrador..... " | 0 00 | 0 00 |

### Plaines

Volturier, 50 et 10 p. c.
Charpentier, 70 p. c.

### Plaques d'acier pour Bouilloires

| | | | |
|---|---|---|---|
| 1/4 | pce..... | 2 50 | 2 60 |
| 3-16 | " ..... | 2 60 | 2 70 |
| 3/8 | " et plus..... | 2 50 | 2 60 |

### Plomb

| | | |
|---|---|---|
| Saumons.....100 lbs | 0 00 | 3 25 |
| Barres..... " | 0 05 | 0 04 |
| Feuilles..... " | 0 04 1/4 | 0 04 1/2 |

Tuyau, esc. 57 1/2 p. c. sur la liste.

### Plomb de chasse

| | | |
|---|---|---|
| Ordinaire.....100 lbs | 6 | 50 |
| Chilled..... " | 7 | 00 |
| Buck seal..... " | 7 | 50 |
| Ball..... " | 8 | 00 |

Moins 22 1/2 p. c. F. o. b., Toronto, Hamilton, Montréal, London, St-Jean et Halifax.

### Poids de Chassis

| | | |
|---|---|---|
| Sectional.....le 100 lbs | 2 | 05 |
| Ordinaire..... " | 1 | 50 |

### Poignées de Godendard

| | | |
|---|---|---|
| S. & D. No 3 .....la paire | 0 | 00 |
| " No 5..... " | 0 | 00 |
| " No 6..... " | 0 | 00 |
| Boynton..... " | 0 | 20 |

### Poudre

| | | |
|---|---|---|
| S. S. Sans fumée Shot Gun 100 lbs ou moins .....la lb | 0 | 85 |
| 1000 lbs ou plus..... " | 0 | 80 |

net 30 jours.

### Râteaux

Acier et fer malléable 60 p. c.
Bois 25 p. c.

### Rivets et Palatres

Rivets en fer, noirs et étamés 60 et 10 p. c.
Palatres cuivre, 30 et 10 p. c
Extra 10c. par lb sur rivets en fer pour boites carton 1/2 lb.
Rivets en cuivre 45 p. c. et en boites de carton 10c. extra par lb.

### Roulettes de porte de grange

| | la doz | la paire |
|---|---|---|
| Acier..... | 0 00 | 0 00 |
| Stearns, 4 pcs..... | 0 00 | 0 00 |
| " 5 pcs..... | 0 00 | 0 00 |
| Lane— | | |
| No 11, 5 pds..... | 0 00 | 0 00 |
| No 11 1/2, 10 pds..... | 0 00 | 0 00 |
| No 12, 10 pds..... | 0 00 | 0 00 |
| No 14, 15 pds..... | 0 00 | 0 00 |
| Rail Lane..... ..... le pied | 0 00 | 0 00 |

### Scies

Egoines Disston, 12 1/2 p. c.
S. et D., 40 p. c
Godendard Disston le pied 0 35 0 55
" S. et D, 35 p. c.

### Serrures

Canadiennes 40 et 10 p. c. de la liste.
Eagle, 30 p c.

### Soudure

| | | |
|---|---|---|
| Barre 1/2 et 1/2 garantie.....lb | 0 | 20 |
| " " commerciale . . lb | 0 | 19 |
| Finie..... | 0 | 18 |

### Soupières étamées

40 p. c. de la liste.

### Tarières

Esc. 60 et 5 p. c. sur la liste.

### Tôle d'acier

Nos 10 à 20.....100 lbs 2 25 2 75

### Tôle galvanisée

| | 100 lbs Comet | Amer | Queen' Head |
|---|---|---|---|
| 16 G..... | 0 00 | 3 75 | 3 75 |
| 22 à 24..... | 3 75 | 4 00 | 4 00 |
| 26 G ..... | 4 00 | 4 25 | 4 25 |
| 28 G..... | 4 25 | 4 50 | 4 50 |

28 G américain équivaut à 26 G anglais

### Fleur de Lys

| | |
|---|---|
| 16 G..... | 3 60 |
| 22 à 24..... | 3 75 |
| 26..... | 4 00 |
| 28..... | 4 25 |

### Tôle noire

| | | | |
|---|---|---|---|
| 18 à 22 gauge.....Cte | 0 | 00 | 2 40 |
| 24 " ..... | 0 | 00 | 2 45 |
| 26 " ..... | 0 | 00 | 2 50 |
| 28 " ..... | 0 | 00 | 2 55 |

Grand Assortiment de

VERRES A VITRES

De toutes Grandeurs et Qualités

ET DE

Broche à Lier le Foin

— A —

PRIX SPECIAUX

La Cie de Ferronnerie Letang

Limitée

287 et 289 Rue St-Paul, Montreal

A. PRUD'HOMME & FRERE, Importateurs de Ferronneries, Métaux, Huiles, Peintures, etc.

1940 rue Notre-Dame et 50-52 rue O'Connell, Montréal.

Nous offrons pour les besoins de la saison présente :

TOLE A TUYAUX, ordinaire et repolie.

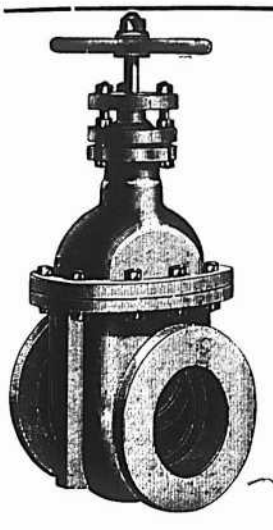
TOLE GALVANISÉE, " Apollo."

TOLES et Ferblancs endommagées.

HACHES.

FIL à presser le foin, une grande spécialité de la maison.

Toutes les commandes reçues par la malle reçoivent notre attention spéciale.



(1)

ECRIVEZ AUJOURD'HUI

Pour le catalogue de

VALVES

Vous pourriez en avoir besoin demain . . .

THE KERR ENGINE CO., LIMITED

WALKERVILLE, ONTARIO

### Tôle noire du Canada

| | | |
|---|---|---|
| 52 feuilles demi poli | 2 70 | 2 80 |
| 60 feuilles | 2 80 | 2 90 |
| 75 " | 2 95 | 3 00 |

### Tourne-à-Gauche

| | |
|---|---|
| Linco.n et Whitting | 6 25 |

### Tuyaux à Bouilloire

| | | |
|---|---|---|
| 1½ pce | le pied | 0 12½ |
| 2 " | " | 0 13 |
| 2½ " | " | 0 15 |
| 3 " | " | 0 16 |
| 3½ " | " | 0 20 |
| 4 " | " | 0 25 |

### Tuyaux de poele

| | | |
|---|---|---|
| 5 et 6 pouces | 100 feuilles | 7 00 |
| 7 " | " | 7 50 |

### Tuyaux en Fer

| | | |
|---|---|---|
| Tuyau noir | | |
| ⅛ | 100 pieds | 3 00 |
| ¼ | " | 2 50 |
| ⅜ | " | 2 75 |
| ½ | " | 3 00 |
| ¾ | " | 3 70 |
| 1 | " | 5 25 |
| 1¼ | " | 7 40 |
| 1½ | " | 8 90 |
| 2 | " | 12 40 |
| Tuyau fer galvanisé | | |
| ⅜ | " | 3 55 |
| ½ | " | 4 10 |
| ¾ | " | 5 05 |
| 1 | " | 7 25 |
| 1¼ | " | 10 10 |
| 1½ | " | 12 15 |
| 2 | " | 16 70 |

Escompte de 5 à 7½ p.c. suiv. quantité.

### Vernis

| | le gallon | |
|---|---|---|
| Voiture No 1 | 2 90 | 3 30 |
| " body | 8 00 | 9 00 |
| " rubbing | 4 00 | 5 00 |
| Gold size | 3 00 | 3 40 |
| Meuble extra | 2 40 | 2 80 |
| " No 1 | 1 60 | 2 00 |
| Fini | 2 70 | 3 10 |
| Demar | 3 30 | 3 70 |
| Shellac blanc | 3 00 | 3 50 |
| " orange | 2 50 | 2 75 |
| Meuble Brun Japan | 1 60 | 2 00 |
| Vernis à harnais gal. | 0 00 | 1 80 |
| " " dez. | 1 10 | 1 20 |
| " à tuyau gal. | 0 00 | 0 90 |
| Standard V. N. Y., à finir | 4 50 | 6 00 |
| " " à grain | 3 50 | 4 50 |
| " " à polir | 3 00 | 3 50 |

### Vis à Bois

Tête plate, acier, 87½ et 10 p.c.
Tête ronde " 82½ à 10 p.c.
Tête plate, cuivre, 80 et 10 p.c.
Tête ronde " 75 à 10 p.c.

### Vis à Machine

Têtes plates, 25 p.c. de la liste.
" rondes, 20 p.c.

### Vitres

| | (Star) 50 pds | 100 pds |
|---|---|---|
| Endessous de 26 pouces unis | 2 00 | 3 80 |
| 26 @ 40 | 2 00 | 4 00 |
| 41 @ 50 | 0 00 | 4 50 |
| 51 @ 60 | 0 00 | 4 75 |
| 61 @ 70 | 0 00 | 5 20 |
| 71 @ 80 | 5 70 | 6 00 |

### Zinc

| | | |
|---|---|---|
| Spelter | 100 lbs 5 50 | 6 00 |

### Zinc en feuilles

| | | |
|---|---|---|
| Bri 5 cwt | 100 lbs 5 75 | 6 00 |
| Moins d'un bri | " 6 25 | 6 50 |

### Charbons

Prix de détail par 2000 lbs

| | |
|---|---|
| Furnace | 0 00 |
| Egg | 0 00 |
| Stove | 0 00 |
| Chesnut | 0 00 |
| Welsh | 7 50 10 00 |

25c par tonne de moins pour cash

| | |
|---|---|
| Scotch Steam au char | 8 00 9 00 |
| Charbon de forge | 5 50 à 7 00 |
| Coke par chaldron | 5 50 |

### Spécialités

**Imperial Varnish & Color Co.**
TORONTO
Vernis

| | |
|---|---|
| Elastiste, can. d'un gal | 3 00 |
| Granitine, floor finish, le gal | 2 75 |

Maple Leaf Coach enamels :
Grandeur 1, $1.20 ; 2, 70c ; 3, 40c chaque.

Prix de détail.

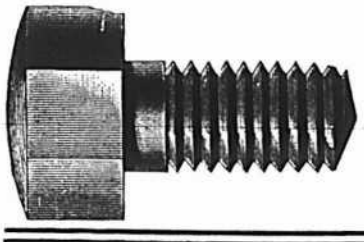
### Bois durs.

| | | | |
|---|---|---|---|
| Frêne 1 à 3 pouces | le M | 22 00 | 30 00 |
| Merisier 1 à 4 pouces | do | 20 00 | 30 00 |
| Merisier 5 x 5, 6 x 6, 7 x 7, 8 x 8 | do | 30 00 | 33 00 |
| Erable 1 à 2 pouces | do | 30 00 | 35 00 |
| Orme 1 à 2 pouces (dur) | do | 35 00 | 40 00 |
| Noyer tendre 1 à 2 pouces | do | 35 00 | 40 00 |
| Cotonnier 1 à 4 pouces | do | 50 00 | 60 00 |
| Bois blanc 1 à 4 pouces | do | 20 00 | 30 00 |
| Chêne 1 à 2 pouces rouge | do | 45 00 | 50 00 |
| Chêne 1 à 2 pouces blanc | do | 55 00 | 60 00 |
| Chêne figuré | do | 70 00 | 80 00 |

### Bois de Service

Prix en gros.

| | | | | |
|---|---|---|---|---|
| *Pin* | | | | |
| 1 pouce strip shipping cull | 6 à 16 pieds | le M. | $13 00 | 16 00 |
| 1¼, 1½ et 2 pouces shipping cull | do | do | 13 50 | 16 50 |
| 1 pouce shipping cull sidings | do | do | 17 00 | 20 00 |
| 1¼, 1¼ et 2 pces do | do | do | 18 00 | 22 00 |
| 1 pouce qualité marchande | do | do | 24 00 | 34 00 |
| 1¼, 1½ et 2 pcs do | do | do | 26 50 | 36 50 |
| 1 pouce mill cull, strip, etc. No 2 | do | do | 8 00 | 10 00 |
| 1¼, 2½ et 2 pcs do | do | do | 8 50 | 10 50 |
| 1 pouce mill cull No 1 | do | do | 12 00 | 14 00 |
| 1, 1½ et 2 pcs do | do | do | 12 50 | 14 50 |
| 3 pouces do | do | do | 10 00 | 12 00 |
| do do No 2 | do | do | 7 00 | 8 00 |
| *Epinette*—1 pouce mill cull | 5 à 9 pieds | do | 10 00 | 12 00 |
| 1¼, 1½ et 2 pouces mill cull | do | do | 10 00 | 12 00 |
| 3 pouces mill cull | do | do | 11 00 | 13 00 |
| 1, 1¼, 1½ et 2 pouces qualité marchande | do | do | 14 00 | 16 00 |
| *Pruche*—1, 2 et 3 pouces | | do | 12 00 | 14 00 |
| Colombages en pin, 2 x 3, 3 x 3 et 3 x 4—aux chars | | do | 11 00 | 13 00 |
| Lattes—1ère qualité | le mille | do | 0 00 | 3 00 |
| 2ème do | do | do | 0 00 | 2 50 |
| *Charpente en pin* | | | | |
| de 16 à 24 pieds—3 x 6 à 3 x 11 | | do | 00 00 | 22 00 |
| de 25 à 30 do do do | | do | 00 00 | 24 00 |
| de 31 à 35 do do do | | do | 00 00 | 28 00 |
| de 16 à 24 do 3 x 12 à 3 x 14 | | do | 00 00 | 26 00 |
| de 25 à 30 do do do | | do | 00 00 | 28 00 |
| de 31 à 35 do do do | | do | 00 00 | 32 00 |
| *Bois carré—pin* | | | | |
| de 16 à 24 pieds—de 5 à 11 pouces carrés | | do | 00 00 | 22 00 |
| de 25 à 30 do do do | | do | 00 00 | 24 00 |
| de 31 à 35 do do do | | do | 28 00 | 30 00 |
| de 16 à 24 do de 12 à 14 pouces carrés | | do | 26 00 | 30 00 |
| de 25 à 30 do do do | | do | 24 00 | 28 00 |
| de 31 à 35 do do do | | do | 32 00 | 35 00 |
| *Charpente en pruche* | | | | |
| de 17 à 30 pieds jusqu'à 12 pouces | | do | 18 00 | 22 00 |
| Charpente en épinette | | do | 18 00 | 22 00 |
| do do rouge | | do | 28 00 | 35 00 |

**THE JOHN MORROW MACHINE SCREW CO.**

Manufacturiers de Limited

Vis à grosses têtes, Vis à demeure, Vis spéciales fraisées, Tenons pour engins, etc. Ecrous découpés à froid dans toutes les variétés de finition.

**INGERSOLL, Ont.**

P. J. CHARTRAND, P. L. TURGEON

**CHARTRAND & TURGEON**

**COMPTABLES**

Réglement de difficultés entre débiteurs et créanciers

Tel. Bell Main 2638 150 rue St-Jacques,
" Marchands 642 MONTREAL.

AUTOMNE 1902




AUTOMNE 1902

N'oubliez pas lorsque vous placez vos commandes de haches que les **HACHES DUNDAS** augmenteront vos ventes. D'autres ont fait cette expérience, pourquoi n'arriveriez-vous pas au même résultat !

On peut se les procurer dans toutes les principales maisons de gros.

Fabriquée par

**DUNDAS AXE WORKS**

Dundas, Ont.

**CLOTURE DE LAMB**

La meilleure parce qu'elle est fabriquée avec la meilleure broche.

**Pas de broche faible dedans**

The H. R LAMB FENCE CO. LTD., London, Ont.

**QUEBEC STEAMSHIP CO.**

LIMITED

**LIGNE DU ST-LAURENT**

**SS. "CAMPANA"**

1700 Tonnes

**PREMIER DEPART DE MONTREAL**

**Lundi, 17 Novembre**

**à 2 heures P.M.**

Et après, tous les **Seconds Lundis**, quittant Québec le jour suivant à **MIDI** pour **Pointe au Père, Gaspé, Malbaie, Perce, Cape Cove, Grand River, Summerside, Charlottetown et Pictou.**

Pour fret, passage et cabines, s'adresser à

**J. G. BROCK & CO., Agents,**
**211 Rue des Commissaires, - MONTREAL**

**CUIR A LACETS**

Adressez-vous directement à nous pour la célèbre marque de CUIR A LACETS "NIAGARA," la meilleure fabriquée au pays. Jaune et blanc dans les côtés ou lacets coupés. Prix et échantillons sur demande.

**WOOD BROS.**

Tanneurs de Cuirs de haut grade,
STE-CATHARINES ONT

**C. A. Morin, Montréal**

*Allumettes Walkerville.*

| | | |
|---|---|---|
| Imperial, 3 cses et plus | cse | 6 00 |
| " moins de 3 cses | " | 6 25 |
| Duke of York, 5 cses et plus | " | 3 80 |
| " moins de 5 cses | " | 4 00 |
| Knight, 5 cses et plus | " | 5 00 |
| " moins de 5 cses | " | 5 25 |
| Maple Leaf, 5 cses et plus | " | 1 80 |
| " moins de 5 cses | " | 1 90 |
| Crown 5 cses et plus | " | 1 60 |
| " moins de 5 cses | " | 1 70 |
| Club 3 cses et plus | " | 4 80 |
| " moins de 3 cses | " | 5 00 |
| Royal, 5 cses et plus | " | 3 70 |
| " moins de 5 cses | " | 3 90 |

**S. H. & A. S. Ewing, Montréal**

*Vienna Baking Powder.*

| | | | |
|---|---|---|---|
| Canistre 1 lb, la cse 4 doz | doz. | 2 25 | |
| " ½ " | " | " | 1 25 |
| " ¼ " | " | " | 0 75 |
| Paquet 5 oz | " | " | 0 70 |
| " 3 " | " | " | 0 35 |




Pendant la semaine terminée le 1er Novembre 1902

## MONTREAL-EST

### Quartier St-Jacques

Rue St Denis, No 479a. Lot 1200-11, terrain 25 x 100 vacant. Philomène C. Cherrier et al à Napoléon Deslauriers; $2500 [56392].

### Quartier St-Laurent

Ave du Parc, Nos 130 à 132a. Lot 48-40, avec maison en pierre et brique, terrain 25 x 104, supr 2600. Sarah Ashton Phillips à James W. Withell; $8000 [56385].

### Quartier St-Louis

Rue St Dominique, No 395. Lot pt N. O. 843, avec maison en pierre et brique, terrain 22 x irrg, supr 2373. Hy. Arthur Mackie à Joseph Townsley; Pas de prix mentionné. [56401].

Rue Cadieux. Lot pt S. E. 757 pt S. E. 756, 2 terrains 25 x 37 1-2 chacun vacants. The Montreal Loan & Mortgage Co., à William Labrecque; $1500 [56408].

Rue Cadieux. Lot pt S. E. 757 pt S. E. 756, 2 terrains 25 x 37 1-2 chacun vacants. William Labrecque à The Montreal Terminal Ry Co.; $2300 [56409].

### Quartier Ste-Marie

Rue Plessis, Nos 376 à 378 1-2. Lot 1101-123, avec maison en brique, terrain 39 x 101, supr 3939. Julie Thibodeau à Louis Zénon Renaud; $4000 [56373].

Rue Albert, No 20. Lot 1497, pt S. O. 1496 et autres immeubles, avec manufacture en brique, terrain 56 x 120, supr 6720. Emile Glibert et al à The Montreal Hide & Calf Skin Co.; $18722.65 [56406].

## MONTREAL-OUEST

### Quartier Ste Anne

Rue Young, Nos 55 à 57a. Lot 1-2 S. E. 1456, avec maison en brique, terrain 48 x 96, supr 4608. James Cloran et al à Ernest Braband; $3250 [137042].

Rue Richardson, No 71. Lot pt 756, avec maison en brique, terrain 15 x 90. Le Shérif de Montréal à James Whelan jr; $130 (sujette à retrait). [137043].

### Quartier St-Antoine

Rues St Antoine, Nos 39 à 43 et Ste Monique, No 1. Lot 1-2 indivis 1010, 1011 avec maison en brique, terrain 43.2 d'un côté 41.6 de l'autre x 221 d'une côté et 220 de l'autre, supr 9293; 1 do irrg, supr 4980. Thomas Francis Trihey à Henry Judah Trihey; $12251.05 [137030].

Rue Bishop. Lot pt S. E. 1703-17, terrain 24 .6 x 129.3, supr 3166 vacant. James Withell à Melle Sarah Ashton Phillips; $5231.25 [137040].

## HOCHELAGA ET JACQUES-CARTIER

### Quartier Hochelaga

Rue St Germain. Lot 1-2 indivise 50-69, pt 50-68 et 70, terrain 40 x 100 vacant. Joseph Delorimier à Elzéar Coté; $800 [97843].

### Quartier St-Denis

Rue Cardinal. Lot 339-11, terrain 26 x [illegible], supr 2366 vacant. Kent & Turcotte à la Communauté des Sœurs de Charité de la Providence; $400 [97820].

Rue Rivard. Lot 162-180, terrain 22 x [illegible], supr 1540 vacant. Luke Noon à Jean Durenne; $450 [97821].

Rue St André, No 1649. Lots 7-533 et 534, avec maison en bois et brique, terrain 47 x 74.10 d'un côté et 75.3 de l'autre supr 3751. Joseph Alfred Dumont à Marie Catherine Balon épse de Pierre Jos. Dumont; $900 et autres considérations. [97832].

### Quartier St-Gabriel

Rue Island, Nos 143 à 151. Lot 3046, avec maison en brique, terrain 48 x 110.9 supr 5316. John Conry à Eucharist Bergevin; $5000 [97780].

Ave Ash, Nos 95 à 99. Lot 3167-171, avec maison en brique, terrain 22 x 87, supr 1914. Walter H. Monks, à Mary H. Ashcroft épse de John H. Hand; $2675 [97819].

### Quartier St-Jean-Baptiste

Rue St Hubert. Lot 11-92, quartier St Denis, lots 325-171, 172, 173, terrain 27.8 x 142, supr 4070; 3 do 24 x 72, supr 1728 chacun vacants. Victoria Martin épse de Nap. Deslauriers à Emery Lespérance; $1800 [97786].

Ave Laval, Nos 591 à 595. Lot 15-1109, et 1110, avec maison en brique, terrain 40 x 75 supr 3000. Zacharie Moisan à Jean-Baptiste Bricault dit Lamarche; $1800 [97829].

Ave Christophe Colomb, Nos 39 et 41. Lot 8-74, avec maison en pierre et brique (neuve), terrain 25 x 130, supr 3250. Marie Monette épse de Louis Barbeau à Emile Niquet; $5500 [97842].

### St-Louis, Mile-End

Rue Waverley. Lot 12-26-66, terrain 25 x 80 vacant. The Montreal Investment & Freehold Co., à George Aubé; $145 [97768].

Ave Beaumont. Lot 12-26-11, terrain 21 x 82 vacant. The Montreal Investment & Freehold Co., à Stanislas Lavoie; $115 [97769].

Rue Mance. Lot 1-2 S. 12-16-12, terrain 25 x 105 vacant. The Montreal Investment & Freehold Co., à Sarah Elizabeth Boyd épse de George J. Morris; $425 [97777].

Rue Waverley. Lot 12-26-55, terrain 25 x 80 vacant. The Montreal Investment & Freehold Co., au Rév. Jos. F. B. Sinaï Dubeau; $145 [97809].

Rue Boulevard. Lot 14-250, 251, 252, terrain 82 x 110.3 d'un côté et 109.8 de l'autre vacant. Joseph Gauthier à Zotique Sénécal; $2929.55 [97813].

Rue St George coin de l'avenue Bernard. Lot 11-820, terrain 47 x 88, supr 4136 vacant. Azilda Jubinville épse de Louis Laverdure à Joseph Henri Olivier; $1000 [97822].

### Westmount

Ave Grosvenor. Lot 1-2 N. O. 219-29, 1-2 S. E. 219-30, terrain 50 x 111 vacant. The Westmount Land Co., à Walter J. Bailey; $2220 [97802].

Ave Lansdowne. Lot 220-32, terrain, supr 6737 vacant. George Tuck à John Beattie; $2223.21 [97836].

### St-Henri

Rue Beaudoin. Lot 1722-42, avec maison en bois, terrain 24 x 92. Paul Jegon à Alfred Desrosiers; $900 [97772].

Rue Delinelle. Lot 1707-42, avec maison en bois, terrain supr 1752. Joseph Robillard père à Osias Lamoureux; $1600 [97847].

Rue Ste Rose de Lima. Lot 2051, avec maison en bois et brique, terrain, supr 3600. Antoine Laramée à Joseph Laramée; $2050 [97848].

### De Lorimier

Ave De Lorimier. Lot 152-84, terrain 25 x 100 vacant. Alfred Lionais & Henri Lionais à Louis D. Latour; $800 [97775].

Ave De Lorimier. Lot 152-81, terrain 25 x 100 vacant. Alfred Lionais & Henri


COMPTABLES.

**ALEX. DESMARTEAU**
Successeur de Charles Desmarteau,
COMPTABLE, AUDITEUR,
LIQUIDATEUR DE FAILLITES
Commissaire pour
Québec et Ontario.
Bureaux, 1598 et 1608 rue Notre-Dame,
Montréal.

F. X. BILODEAU. A. O. CHALIFOUR
BILODEAU & CHALIFOUR,
Comptables, Auditeurs et Commissaires, Liquidateurs de faillites.
No 15 rue Saint-Jacques,
Téléphone Bell Main 3232. Montréal.

WM. RENAUD,
Comptable, Auditeur et Commissaire. Spécialité : Règlement des affaires de Faillites.
No 15 rue St-Jacques,
Téléphone Main 2274. Montréal.

**The Canada Accident Assurance Co.**
Siège principal : MONTREAL
Une Compagnie Canadienne pour les affaires Canadiennes
ACCIDENTS---GRANDES GLACES
Surplus de 50 p.c. du capital payé, en plus de toutes obligations et du capital actions.
T. H. HUDSON, Gerant. R. WILSON SMITH, Président.

Arthur W. Wilks J. Wilfrid Michaud
**WILKS & MICHAUD,**
Comptables, Auditeurs, Commissaires pour toutes les provinces.
Règlement d'affaires de Faillites.
211 et 212 Batisse Banque des Marchands
Téléphone Main 4125. MONTREAL.

**GEO. GONTHIER**
Expert Comptable et Auditeur
EXPERT REPRESENTANT
The Account, Audit & Assurance Co'y, Limited,, New York.
Spécialité : Audition de livres et organisation de comptabilité d'après méthode appelée "Balance Sheet System of Accounts."
15 et 17, Côte de la Place d'Armes
Tel, Bell Main 2113. MONTREAL.

**EMILE JOSEPH, L.L.B.**
AVOCAT
NEW YORK LIFE BLDG., MONTREAL
Chambre 701 Tel. Bell Main 1787

**LS. DESCHENES**
ENCANTEUR DE COMMERCE
Jobber en Chaussures
No 60 RUE ST-JEAN
QUEBEC
N. B.—Messieurs les marchands de la campagne épargneront de l'argent en venant me faire visite avant d'acheter ailleurs. J'ai constamment en mains toutes sortes de jobs pour leur commerce.

Lionais à Magloire Labrecque; $800 [97776].

Rue Rachel. Lot 152-296, terrain 24 x 90 vacant. Joseph Brunet à Frs. Chs. Laberge & Jos. Ed. Laberge; $177.60 [97814].

Ave De Lorimier et rue Chaussé. Lots 74, 75, 138, 139, avec maison en pierre et brique, 4 terrains 25 x 100 chacun vacants. Casimir St Jean à Omer Lebeau; $3700 [97849].

Ave De Lorimier. Lot 267, terrain 26 x 100 vacant. Emma Latour épse de Alfred Lapointe à Ferdinand Langevin; $1025 [97856].

### Maisonneuve

4ième Avenue. Lots 2-826 et 827, terrains 24 x 65 chacun vacants. La succession Chs. T. Viau à Eugène Payette; $520 [97785].

Rue Ste Catherine. Lot 14-35, 36 et 37, avec maison en pierre et brique, terrain 75 x 100. Gédéon Vigneault à François Zotique Germain; $6200 [97828].

Ave Lasalle. Lot 8-464, pt N. O. 8-463 pt S. E. 8-465, terrain 42 x 100 vacant. Ferdinand Tremblay à Ambroise Monette; $800 [97853].

### Notre-Dame de Grâces

Lot pt 159, avec maison en bois. Henriette Chenier vve de Cyrille Tessier à Olier Lavallée; $1250 (à réméré) [97830]

### Montreal Junction

Ave Percival. Lot 138-77, terrain 60 x 123.6 d'un côté et 123.10 de l'autre, supr 7420. David S. Leach à James Alex Wilson; $200 [97834].

### Côte-des-Neiges

Lot 3-4 S. E. 114, avec maison, etc., terrain 1 1-2 x 21 arpents. Jérémie Légaré à Camille Légaré son fils; $8000 [97850].

### Sault-au-Recollet

Rue St André. Lot 488-130b, terrain 25 x 80, supr 2000 vacant. La Cie des Terres du Parc Amherst à Joseph Angers; $70 [97767].

Rue St Hubert. Lot 489-32, avec maison en bois, terrain 25 x 87. Thos. Lewis à Frank Clifford Lowe; $250 [97810].

Lot 318a. Olivier Charest à Israel Berger; $1850 [97817].

### St-Laurent

Lot 1-10 ind 4, 6, 7. Horm. Chs. Meunier dit Lagacé à J. A. Théoret; $652.50 [97781].

### Lachine

Lot 721. Marie L. Aurélie Boyer vve de Auguste Amos à Narcisse Dupuis; $300 [97812].

### Longue-Pointe

Lot pt 389-4. Le Shérif de Montréal à Ferdinand Martineau; $500 [97779].

### Ste-Anne de Bellevue

Lot 14-57 à 60, 60a, pt 9. Dumont Laviolette à Alex Rodrigue McDonald; $20000 [97857].

**Voici les totaux des prix de vente par quartiers:**

| | |
|---|---|
| St Jacques | $ 2,500.00 |
| St Laurent | 8,000.00 |
| St Louis | 3,800.00 |
| Ste Marie | 22,722.65 |
| Ste Anne | 3,380.00 |
| St Antoine | 17,482.30 |
| Hochelaga | 800.00 |
| St Denis | 1,750.00 |
| St Gabriel | 7,675.00 |
| St Jean Baptiste | 9,100.00 |
| St Louis Mile-End | 4,759.55 |
| Westmount | 4,443.21 |
| St Henri | 4,550.00 |
| De Lorimier | 2,802.60 |
| Maisonneuve | 7,520.00 |
| Notre-Dame de Grâces | 1,250.00 |
| Montréal-Junction | 200.00 |
| Cote des Neiges | 8,000.00 |
| | $110,735.31 |

**Les lots à bâtir ont rapporté les prix suivants :**

Rue St Denis, quartier St Jacques, $1.00 le pied.

Rue St Norbert, quartier St Louis, $1.23 le pied.

Rue Bishop, quartier St Antoine, $1.65 le pied.

Rue St Germain, quartier Hochelaga, 40c, le pied.

Rue Cardinald, quartier St Denis, 16 9-10c le pied .

Rue Rivard, quartier St Denis, 29 4-7c le pied.

Rue St Hubert, quartier St Jean-Baptiste, 19 5-11c le pied.

Rue Waverley, St Louis Mile-End, 7 1-4c le pied.

Rue Mance, St Louis Mile-End, 8 2-7c le pied.

Rue Boulevard, St Louis Mile-End, 32 1-2c le pied.

Rue St George, St Louis Mile-End, 24c le pied.

Ave Grosvenor, Westmount, 40c le pied.

Ave Lansdowne, Westmount, 33c le pied.

Ave De Lorimier, De Lorimier, 32c le pied.

Rue Rachel, De Lorimier, 8c le pied.

Ave De Lorimier, De Lorimier, 39 3-7c le pied.

4ième Avenue, Maisonneuve, 16 2-3c le pied.

Ave Lasalle, Maisonneuve 19c le pied.

### Prêts et obligations hypothécaires

Pendant la semaine terminée le 18 nov. 1902, le montant total des prêts et obligations hypothécaires a été de $86,593 divisés comme suit, suivant catégories de prêteurs:

| | |
|---|---|
| Particuliers | $51,593 |
| Cies de prêt | 31,000 |
| Autres Corporations | 4,000 |
| | $86,593 |

Les prêts et obligations ont été consentis aux taux de:

3 p. c. pour $5,000.

5 p. c. pour $220; $498; $750; $4,000; 2 sommes de $5,000; 2 sommes de $7,000; $14,000 et $20,000.

5 1-2 p. c. pour $750 et $8,500.

Les autres prêts et obligations portent 6 pour cent d'intérêt à l'exception de $400 à 6 1-2; $300 et $1,000 à 7 pour cent.

---

Notre ami M. J. A. E. Gauvin, pharmacien, propriétaire du Sirop d'Anis Gauvin, est de retour d'une tournée de six mois dans les différentes parties de la province.

Monsieur Gauvin, a visité toutes les petites villes et les principaux villages de Québec. Il se déclare enchanté des résultats de son voyage, partout il a reçu le plus chaleureux acceuil et la réputation de supériorité du Sirop d'Anis Gauvin était si bien établie qu'il a réussit à en placer dans toutes les places qu'il a visité.


**BANQUE PROVINCIALE DU CANADA**

**Bureau Principal - - - - - MONTRÉAL**

**BUREAU D'ADMINISTRATION**

Monsieur G. N. DUCHARME, . . . . . Président
Capitaliste de Montréal.
Monsieur G. B. BURLAND, . . . . . Vice-Président
Président de la Lachine Rapids Hydraulic & Land Co. Ltd. (The)
Monsieur H. LAPORTE, . . . . . Directeur
De l'Epicerie en Gros Laporte, Martin & Cie., de Montréal, Echevin et Président du Comité des Finances de la Cité.
L'Hon. LOUIS BEAUBIEN, . . . . . Directeur
Ex-Ministre de l'Agriculture.
Monsieur S. CARSLEY, Sr., . . . . . Directeur
Propriétaire de la grande maison "Carsley," Montréal.
**M. Tancrède Bienvenu, - - Gérant-Général**
**M. 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'Israéli, P.Q.; St-Anselme, P.Q.; St-Guillaume d'Upton, P.Q.; Pierreville, P.Q.

**Bureau des Commissaires-Censeurs**

DEPARTEMENT D'EPARGNE

Sir ALEXANDRE LACOSTE, . . . . . Président
Juge en Chef de la Cour 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.
M. A. S. HAMELIN, . Auditeur et Commissaire Censeur
Ancien associé de la maison Hudon, Hébert & Cie, de Montréal.
M. ALBERT LUSSIER, . . . Commissaire-Censeur
Ex-Député de Verchères, Seigneur de Varennes.
M. le Dr E. P. LACHAPELLE . Commissaire-Censeur
Rue Sherbrooke, Montréal.

**Fournitures pour Machinerie de Buanderies**

Manufacturiers, importateurs et marchands de toute machinerie nécessaire aux propriétaires progressifs de buanderies.
Ecrivez et demandez catalogue et prix.
**York M'f'g. Co., Ltd.,**
TORONTO, Ont.



**BERNARD CAIRNS**
Ce qu'il y a de mieux
**ETAMPES EN CAOUTCHOUC**
Sceaux, Vignettes à jour (Stencils), etc.
**10 RUE KING OUEST, TORONTO**
Diplômé à l'Exposition de Toronto en 1901.

**ENSEIGNES DE TOUTES SORTES**
**LETTRES SCULPTÉES, Etc.**
**THEO. DAVID**
Peintre Decorateur, Lettrage de voiture
**106 RUE CRAIG, - - MONTREAL**
**Tel. Bell Main 2380.**

C. H LeTourneux, prés. C. LeTourneux, vice-prés.
J. LeTourneux, sec.-trés.
**LeTourneux, Fils & Cie, Limitée**
**Marchands-Ferronniers**
**259, 261, 263 et 265 RUE ST-PAUL**
**MONTREAL.**

*Windsor Paint Co. Limited, Windsor, Ont. Fabricants de Vernis, Japans, Peintures, Couleurs et Emails de Haute Qualité.*

**LUDGER GRAVEL, Agent,**
**26 et 28 Place Jacques-Cartier, Montréal.**




MM. Perrault & Lesage, architectes ont reçu instruction de MM. John W. Peck & Co., de préparer les plans et devis d'une manufacture à 4 étages qui sera érigée sur la rue Elmire à St Louis, Mile-End.

M. Zotique Trudel, architecte, a préparé les plans et devis d'une résidence que le Dr O. Richer fera ériger au coin du parc Lafontaine et de la rue Chambord.

M. L. R. Montbriand, a accordé à Louis Payette le contrat général pour un magasin que M. Paul Galibert fera ériger rue Prince.

M. Jos. Sawyer, architecte, a transporté son bureau au No 376a rue St Antoine, c'est une nouvelle résidence qu'ils vient de faire ériger pour son propre compte.

### Permis de Construire à Montréal

Rue St Adolphus Nos 18 à 22, modifications à une maison; coût probable $110. Propriétaire Dame Jacques Roussin. (1782).

Rue Lasalle Nos 19 à 23, une maison formant 3 logements, 25 x 30, à 2 étages, en pierre et brique, couverture en gravois; coût probable $1,300. Propriétaire Emery Durand. (1783).

Rue Labelle, près de la rue Bélanger, une maison formant un logement, 25 x 32, à un étage, en bois et brique; couverture en gravois; coût probable $500. Propriétaire Jos. Roy. (1784).

Rue Dorchester No 1025, une église, 52 de front, 85 en arrière x 149, en pierre de sable et brique, couverture en ardoise; coût probable $42,000. Propriétaire Olivet Baptist Congregation; architecte David R. Brown; entrepreneur P. A. Brown. (1785).

Rue St Ignace, une maison formant 3 logements; 30 x 40, à 3 étages, en bois et brique, couverture en papier et goudron; coût probable $800. Propriétaire Jos. Thomas; entrepreneur A. Giroux. (1786).

Rue St Denis No 377, modifications à une maison; coût probable $700. Propriétaire G. Archambault; entrepreneur Eugène Desormeau. (1787).

Rue Drummond No 50, modifications à un hangar; coût probable $160. Propriétaire Michael Stafford. (1788).

Rue Rozel, près de la rue Rushbrooke, une maison formant 2 logements, 23.6 de front 12 en arrière x 56, à 2 étages, en bois et brique, couverture en résine et ciment; coût probable $2,500. Propriétaire John Watson; entrepreneurs Jackson ( Co. (1789).

Rue Guy, près de la rue Ste Catherine, addition d'un étage et allonge à une bâtisse, en pierre et brique, couverture en feutre et gravois; coût probable $48,000. Propriétaires Wm. Strachan et Wm. Mann; architecte W. E. Doran; entrepreneurs John Quinlan & Co. (1790).

Rue Rushbrooke No 36, modifications à une maison; coût probable $135. Propriétaire James Ellis; entrepreneurs Jackson & Co. (1791).

Rue Notre-Dame No 1922, modifications à une maison; coût probable $100. Propriétaire Ed. Biron; entrepreneur John Nutt. (1792).

Rue Sherbrooke, près de la rue St Timothée, une maison formant 2 logements, 24 x 40, à 4 étages, en pierre et brique; coût probable $5,200. Propriétaire J. B. Gratton. (1793).

Rue St Alexandre No 106, une écurie en brique; coût probable $1,200. Propriétaire Jas Morgan; entrepreneur J. H. Hutchison. (1764).

Rue Frontenac No 556, modifications à une maison; coût probable $500. Propriétaire Adol. Tessier. (1795).

Parc Lafontaine, une maison formant 3 logements, 25 x 40, à 3 étages, en pierre et brique; coût probable $5,000. Propriétaire George Gauvreau; entrepreneurs A. Lavallée & Cie. (1796).

Les POMPES McDOUGALL



SONT LES

POMPES STANDARD

Ce qu'il y a de mieux seulement est assez bon pour nos clients et nous n'en demandons pas trop cher non plus.

Votre fournisseur de gros les vend et s'il ne les vend pas, il ne vend pas les meilleures.

Nous avons un catalogue pour vous.

THE R. McDOUGALL CO., Limited
Galt, Ont., Canada.

Laurence & Robitaille
MARCHANDS DE
Bois de Sciage et de Charpente
BUREAU ET CLOS
Coin des rues Craig et St-Denis
Bell Tél., Main 1488. MONTREAL
Tél. des Marchands, 804.
CLOS AU CANAL
Coin des rues William et Richmond
Bell Tél., Main 3841

Tel. Bell Main 3951 Tel. Marchands 1381
T. PREFONTAINE & CIE
LIMITÉ
Bois de Sciage et de Charpente
GROS ET DETAIL
Bureau : coin des rues NAPOLEON ET TRACY
STE-CUNEGONDE

Clos à bois, le long du Canal Lachine, des deux côtés. Téléphone Bell 8141, Montréal.

Spécialité : Bois préparés de toutes façons, assortis par longueurs et largeurs en grande quantité.

La Lampe à Gaz Auer
"Fait rayonner le jour ou régnait la nuit."
Modèles Nouveaux. Plus Bas Prix.
Achèteriez-vous une lampe qui ne répand ni odeur, ni fumée?
Achèteriez-vous une lampe qui économiserait 50% sur le pétrole?
Achèteriez-vous une lampe montrant vos marchandises sous leurs vraies couleurs du jour?
No. 29
Pouvoir, 200 Chandelles.
Achèteriez-vous une lampe que vous pouvez renvoyer et recevoir en retour le plein montant que vous avez payé, si vous ne l'aimez pas?
C'est la lampe que nous fabriquons.
TOUTES NOS LAMPES SONT GARANTIES.
Ecrivez-nous et demandez nos catalogues et nos taux d'escompte.
AUER LIGHT CO., 1682 RUE NOTRE-DAME, MONTREAL.




### PROVINCE DE QUEBEC

#### Cessations de commerce

St Bruno — Monjeau, C. bois, et mag. gén.; part pour Montréal.

#### Cessions

Côte des Neiges — Lumkin, Mde Chs. hôtel.
Montréal — Henderson & Lovelace, charbon, etc.

#### Décès

Montréal — Goulet Bros, mfr cigares; Jos. Goulet.
Québec — Paquet, Jean-Baptiste, épicier.

#### Curateurs

Montréal — Wilks et Michaud à Levert, A. & Cie, épiciers.
Renaud, Wm. à J. Landes & Cie.
Québec — Faucher, A. à F. X. S. Lelièvre, meubles.
St Henri de Montréal — Renaud, W. à E. Cadieux, épicier.

#### En difficultés

St Eulalie — Talbot, J. & Fils, mag .gén.

#### Dissolutions de societés

Lévis — Guenette & Couture, nouveautés.
Montréal — McCarthy & Whyte, restaurant.
Pharmacie Normal; une nouvelle société est formée.
Regent (The) Cafe.
Revere (The) Cafe; une nouvelle société est formée.
Grocers Mfg Co.
St Jean — St John's Creamery.

#### Fonds à vendre

Acton — Langlois, Léonce, hôtel; 11 nov.
Montréal — Levert, A. & Co., épicier.
St Gervais — Dumas, Gaudiose, mag. gén; 5 décembre.

#### Fonds vendus

Bristol — Mayhew, W. E. mag. gén.; à W. J. Scobie.
Montréal — Leprohon, B. A. & Cie, tailleurs.
Notre-Dame des Anges — Bertrand, S. mag gén.; à 66 1-2c dans la piastre.
St Samuel de Gayhurst — Langlois, Mde S. mag. gén.; à 69 3-4c dans la piastre à L. S. Roberge de Lambton.

#### Incendies

Montréal — Leduc, Mde Jos. épicerie et liqueurs.
Warwick — Houle, Wm. bijoutier.
Warwick Overall Co.

#### Nouveaux établissements

Montréal—Cie(La)d'Imprimerie Royale.

Everett's Terrapin Restaurant.
Grocer's (The) Mfg & Trading Co.
Loomis, D. G. & Sons, contracteurs, etc.
Merchants Union Shoe Co.
Montreal (The) Novelty Co., Ltd.
Picard, Joseph & Cie, fruits, etc.
Ulley, J. J. & Son, mfr brosses.
Vermette, Achille, épicier.
Great Northern Lumber Co., Ltd.
Cie La Théatrale Française.
Darling, Thomas, tailleur.
National (The) Shoe Co.
Resther, A. & Cie, tailleurs.
Steinberg & Co., nouveautés, etc.
Notre-Dame des Neiges — Gauthier, Prevost & Cie, tanneurs.
Québec — Ouellet & Levesque, architectes
St Raymond — St Raymond Match Co.
St Rémi — Therrien & Collette, inst. agri-

## PROVINCE D'ONTARIO

### Cessations de commerce

Ottawa — Butler, Chs. épicier; K. B. Holland, succède.

### Concordats

The Brook — Langlois, J. E. mag. gén.

### Fonds à vendre

Caistor Centre — Tallman, J. S. mag. gén.
Hensall — Case, J. S. épicier.

### Fonds vendus

Gravenhurst — Fretcher & Co., épiciers.
Perth — Ferrier, J. M. épicier.
Rockwood — Stenson, J. N. épicier, etc.; à Grieves & Day.
St Catharines — Wellington, J A. épicier; à G. F. Livingston.
Toronto — Allan & Browne, épiciers, etc; à Chs. Mould.
Dowswell, T. épicier; à A. E. Procter.
Sanderson, J. W. épicier; A. W. Cooper.

### Nouveaux établissements

Creemore — Bank of Toronto; a ouvert une succursale.
Stratford — Standard Bank of Canada; a ouvert une succursale.
Woodstock — Traders Bank of Canada; a ouvert une succursale.

## NOUVELLE-ECOSSE

Bridgewater — Patillo, H. M. nouveautés.

### Dissolutions de sociétés

Yarmouth — Shediac & Shediac, nouveautés, et hardes; une nouvelle société est formée.

### Fonds vendus

Port Maitland — Gray, James S. mag. gén.; à J. E. Goudrey.

## MANITOBA ET TERRITOIRES DU NORD-OUEST

### Cessations de commerce

Carman — Elsey, G. F. épicier, etc.; G. D. Raymond & Co., succèdent.
Holland — Fumerton, John & Son, mag. gén.; Wm. Dickson, succède.
Leduc — Fontaine, C. épicier; J. J. Muggon, succède.
Raymond — Union Bank of Canada; la succursale d'ici.
Tumbell — Ringrose, J. F. mag. gén.

### Fonds vendus

Dauphin—Monat, A. M. & Co., mag. gén.; à R. Lilly.

### Nouveaux établissements

Selkirk W — Dominion Bank; a ouvert une succursale.

## COLOMBIE-ANGLAISE

### Cessations de commerce

Quilchena — Charters, Robt, mag. gén.; A. Jackson, succède.


**V. LACOMBE**, Architecte, 32½ Ave de Lorimier

**L. R. MONTBRIAND**, Architecte et Mesureur, No 230 rue St-André, Montréal.

**J. EMILE VANIER**, Ingénieur Civil et Architecte. Ancien élève de l'Ecole Polytechnique. Constructions Civiles et Religieuses, Aqueducs, Egouts, Pavavages. -:- 20 années de pratique. 107 rue St Jacques, Montréa

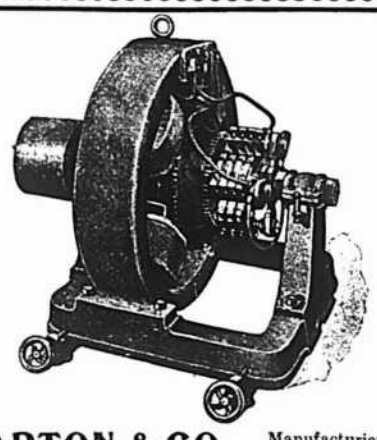
**HORMISDAS CONTANT**, Entrepreneur Plâtrier, 290 rue Beaudry. Phone Bell E. 1177.

**E. DOUVILLE**, Plombier 137B rue St-Urbain, Montréal.

**O. M. LAVOIE**, Peintre-Décorateur, Peintre d'Enseignes et de Maisons. -:- -:- Tapissier et Blanchisseur, No 482 rue St-Hubert, Telephone East 1412. Montréal.

**FAUCHER & Fils**
Importateurs et Marchands-Ferronniers
**Bois et Garnitures de Voitures**
Fournitures pour Carrossiers et Forgerons, telles que Fer en barres, Acier, Charbon de forge, Peintures, Vernis, etc.
**Nos. 796 à 802, Rue Craig, MONTREAL.**
Téléphone Main 576

FERRONNERIES, HUILE, PEINTURES, CHARBON, ETC., ETC.
Ebanaugh Co
Cor Notre Dame & Seigneurs
Manufacturiers et Importateurs, Montréal.



**BARTON & CO.,** Manufacturiers de DYNAMOS ET MOTEURS
N'IMPORTE QUEL VOLTAGE—TOUTES LES DIMENSIONS
Les personnes désirant obtenir des machines de première classe consulteront leurs meilleurs intérêts en nous écrivant pour avoir nos prix. Réparations, une spécialité.
Bureau et ateliers : 352 RUE WELLINGTON, LONDON, ONT.


### En difficultés

Vancouver — MeNeill, A. B. épicier; offre 25c dans la piastre.

### Incendies

Mount Sicker — Lemming, W. E. mag. gén.

### Nouveaux établissements

Kamloops — Bank of Hamilton; a ouvert une succursale.

## PROVINCE DE QUEBEC

### COUR SUPERIEURE

*ACTIONS*

| *Défendeurs.* | *Demandeurs.* | *Montants.* |
|---|---|---|
| **Lachine** | | |
| Dawes Albert F. | Beaumont Shepherd | 117 |
| Beaudry J. H. | J. A. C. Madore et al | 100 |
| Bell John H. | The Pennsylvanit Coal Co. | 126 |
| **Montréal** | | |
| Blakeley Mark. | John Lathone et uxor | 200 |
| Branchaud Zoé et al. | Rachel Morrissette | 175 |
| Can. Mutual Fire Ass. Co. | Stan. Bachand esqual | 1000 |
| Cie (La) Parc De Lorimier et al. | Joseph Neveu | 1e cl. |
| Can. Pac. Ry Co. | Nap. Legault | 500 |
| Cie (La) d'Imp. Industrielle et al. | J. H. Migneron | 1e cl. |
| Can. Pac. Ry Co. | Geo. Burgess | 135 |
| do | L. Tremblay | 109 |
| do | F. Dazé | 109 |
| do | Matthew Jordan | 169 |
| do | A. Buckland | 135 |
| do | Wm Code | 169 |
| do | B. Killeen | 134 |
| do | Louis Thérien | 154 |
| do | G. J. Robert | 168 |
| do | J. Noël | 134 |
| do | L. Henry | 119 |
| do | T. Ross | 118 |
| do | Lévi Murray | 118 |
| do | Wm. McBride | 118 |
| do | C Paquette | 118 |
| do | John Ferguson | 152 |
| do | H. Clark | 118 |
| do | Duncan Gorry | 152 |
| do | M. Beaudry | 118 |
| do | F. Beaupré | 118 |
| do | Armand Beaudry | 118 |
| do | J. Beaudry | 119 |
| do | Ths. Molody | 118 |
| do | E. Bourgeau | 118 |
| Forté Jacques. | Cité de Montréal | 4e cl. |
| Ferns Peter et al. | N. Paquette | 1000 |
| Gougeon De Victoria et vir et al. | A. Desjardins | 200 |
| Grand Trunk Ry Co. | Aldéric Dumontet | 400 |
| Hibbons John et al. | Ths. A. Frost | 538 |
| Houle Désiré. | Jos. Riendeau fils et al | 194 |
| Hudon J. A. sr. | De A. Souvigny et vir | 3e cl. |
| Lambert J. H. | G. Fauteux | 188 |
| Leprohon De M. A. et vir et al. | John S. Prince | 459 |
| Mtl. St. Ry Co. | Théo Beauchamp | 200 |
| Mallette Edm. | Thaddée Viau | 500 |
| Montagnard (The) A. A. Assn. | Lachine Rapids Co. | 253 |
| Ohlen Emm. | The Mtl. Novelty Co. | 100 |
| Proulx Alfred. | J. O. Lacroix | 200 |
| Parker John T. | Chs. Sisenwain | 204 |
| Quinn De Mary et vir et al. | Wm. Kearney | 1e cl. |
| Shundler Louis. | Mark Fisher Sons & Co. | 912 |
| Schaydleur Benj. | De M. Guindon | 2081 |

Sun (The) Light Gas Co. et al... Wm. H. Walsh 2000
Thibault Sévère...D. A. Lafortune 202
Whelan John P..Chs. A. Marchand 520

**Ste-Dorothée**

Meunier D dit Lagacé et al....Jos. Arthur Théoret 2e cl.

**St-Henri**

Decelles Louis.....Celina de la Sablonnière 2e cl.

**Toronto, Ont.**

Mackinnon S. F. & Co.....John J. Cussack 1150

## COUR SUPERIEURE

*JUGEMENTS RENDUS*

*Defendeurs. Demandeurs. Montants.*

**Cowansville**

Carter Anna A. et vir et al...Lessard & Harris 102

**Lachine**

Thornloe Ralph C...Henry Tucker 173

**Montréal**

Baie des Chaleurs Ry Co et al.... Frank D. Shallow 7885
Bold Wm.....Geo. Moss 103
Clarkin Delle Cath..Geo. F. Smith 160
Can. Forwdg & Express Co.L..Pensylvania Coal Co. 762
Dominion Cotton Mills Co..Joseph Morin 200
Forté Horm....Cité de Montréal 2864
Lunsden John....Frank W. Lamplough et al 124
Middleton Ths.....Alfred Mell 200
Sullivan Frank M.....H. O. Edy 187
Sims R. A.....Geo L. C. Jeffrey 1000

**Sault aux Récollets**

Menard Marg et vir et al...G. Menard 185

**Westmount**

Bell Joshua A.....Sun Life Ass. Co. 20495
Stern Monroe E.Frank S. Taggart 200

## COUR DE CIRCUIT

*JUGEMENTS RENDUS*

*Defendeurs. Demandeurs. Montants.*

**Côteau Landing**

Labelle Alph. . . .J. Christin et al 26

**Côte St Paul**

Hill T. W.....J. Davidson 10

**Lachine**

Beaudry J. H. . . . .J. Phaneuf 32
Dagenais A.....J. Poutre 25

**Longue-Pointe**

Pigeon Hon. . . . .F. de S. Bastien 31

**Longueuil**

Coté S. . . . . .J. H. Ostigny 21

**Montréal**

Aird W. . . . . .N. Poulette 9
Bastien J. . . . . .S. Barkoff 13
Benton W . . . . . W. Berry 9
Bark T. . . . . .N. Archambault 6
Bolduc N. . . . . .O. Proulx 6
Biron Alfred . . . . . .P. Dussault 5
Brown S. G. et al. . . G. J. Adams 46
Bienvenu J. . . . . L. I. Bélanger 9
Bussières E. et al. . . . .A. Dalbec 59
Brownlee M. C. . .De J. Cudeford 70
Bouchard Josephine.Annie Lennan 15
Camp E. . . . . .R. I. Inglis 5
Casavand E.. . . . . .M. Pageau 5
Chaput Ovila . . . . . .P. Gauthier 10
Chevalier N. . . . .O. Champagne 28
Carroll T. . .De S. J. Van Voorkies 99
Cadieux Jos. . .De Marie Labelle 17
Durocher N. . . . . .Frs. Morin 9
Duclos, Alex. ..Chs. Archer et al 15
Desjardins P . . . . . J. Martel 7
Duclos D. . .The Lachine Rapids Co. 40

**PAIN POUR OISEAUX** Est le "Cottam Seed," fabriqué d'après six brevets. Marchandise de confiance ; rien ne peut l'approcher comme valeur et comme popularité. Chez tous les fournisseurs de gros.

**La Peptonine**

Le véritable aliment des enfants, pur, stérilisé, approuvé par les analystes officiels, recommandé par les autorités médicales.

**Se détaille à 25 cts la grande boite.**

Pour les cotations, consultez les prix courants de ce journal.

**F. COURSOL, Seul Propriétaire,**
382 Avenue de l'Hôtel de Ville, - MONTRÉAL.

**La Viatorine**

**EMULSION SUPERIEURE D'HUILE DE FOIE DE MORUE**

**GUERIT** Toux, Bronchite, Asthme, Rhume, Scrofule, Pituite, Dyspepsie, Débilité Générale. 25c., 50c., $1.00 la bouteille. En vente partout.

DEPOT PRINCIPAL

Institution des Sourds-Muets. St-Louis du Mile End.

**COURSE POUR LES TAPIS...**

Tel est le mot qui exprime le mieux l'activité qui prévaut en ce moment dans les Tapis, Rideaux et Couvertures de plancher à chacun de nos Trois Grands Magasins de Tapis.

**THOMAS LIGGET,**
**1684 rue Notre-Dame, Montréal.**
**2446 rue Ste-Catherine, Montréal.**
**175 à 179 rue Sparks, Ottawa.**

**G. ELIE AMYOT**

IMPORTATEUR D'ARTICLES DE

**Modes et Hautes Fantaisies**

EUROPÉENNES ET AMÉRICAINES

Téléphone 887 ◆ En gros seulement

**59, rue Dalhousie, B. V., Québec**

**FOURRURES! FOURRURES!**



Importateur et exportateur en gros de fourrures brutes et préparées. Manufacturier de fourrures pour Messieurs, Dames et Enfants, telles que Pardessus, Jaquettes Colerettes Cols Tours de Cou, etc., aussi Mitaines et Gants de Chamois.

On paie le plus haut prix du marché sur consignation de fourrures non-préparées, Peaux, Cire d'Abeille et Racines de Ginseng.

**HIRAM JOHNSON, 494 Rue St-Paul.**

**HARDOUIN LIONAIS**

*D.C.D., L.C.D.,*

CHIRURGIEN DENTISTE,

Gradué du " Philadelphia Dental College
Licencié du Collège Dentaire de la P. de Q.

2359 RUE STE-CATHERINE

MONTREAL

**Tél. de Bureau: Up 2498.**
**Résidence, 870 E.**

Fauteux F. . . . . N. Pageau 58
Forman G.Mtl. Waterproof Clothing Co. 72
Grace T F. . . . . .J. O. Perras 16
Gervais D et al. . . .P. Kearney 85
Gagnon Félix. . A. S. Marchand et al 10
Hanson G. F. The Alaska Feather & Down Co. 17
Henault De Vve G..De Pomela Labelle 32
Heron James ..... De P. Gagnon 10
Hinds J. J. et al.....W. J. Clarke 95
Jelly S . . . . . .E. Upston 30
Jelly S. . . . . .J. Kyle 54
Kallmour A. . . . . .A. Valiquette 84
Lyon M . . . . . .J. A. Bonin 21
Lagacé A. . . . . .H. Crevier 7
Lamy Philippo . . . . .M. Théoret 8
Larue A . . . . .L. E. Desmarais 50
Leduc A. . . . . .J. O. Labrecque 14
Mackay Hy J. . .The Singer Mfg. Co. 57
Menagh F. . . . . .H. Caron 9
Ouimet A. . . . . F. X. Quevillon 13
Phillip John. . . . .T. M. Taylor 19
Pichette De J. B. . .N. Archambault 7
Parent Naz.. . De Am. Barbeau 6
Quesnel J. A. . . . .L. Brunelle 81
Richard H. . . . .L. Villeneuve 39
Reddy J. ... ... .Geo. F. Fisher 41
St André G. . . . . .I. Forest 12
Sigouin E. ... . .L. Cousineau 30
Smith T. . . . . .De C. Ross 40
Sing Long. . . . . L. P. Berard 44
Taillon L . . . . . .E. Garceau 15
Thompson T. . . . . .J. Price 9
Vinet D.. . . . F. X. St Charles 23

**N.-D. des Neiges**

Lacombe S. . . . . .O. Lecavalier 10

**Outremont**

Populus J. . . . . D. Corbeil 33

**Pointe-Claire**

Allard J. . . . . .G. Boileau 25

**Pont Viau**

Favreau De J. . I. M. Fortier et al 32

**Port Hood, N. E.**

Flynn J. J. . . .The N. K. Fairbank Co. 22

**Saint-Henri**

Lapierre R. . . . .J. Cunningham 31

**Saint-Jean**

Lortie Ed. . . . . .De E. Ariale 9

**St-Louis**

Leclerc Ulric . . . . . E. Miron 10
Reid G. W. . . . . .E. Morin 16
Dumoulin A. . . . . .De O. Forget 12

**Sharbot Lake, Ont.**

Cannon W. Y. . . . H. E. Vipond 30

**Shawinigan**

Cloutier R. . . .J. O. Labrecque 11

**Valleyfield**

Legault Alex et al.W. O. Wilson et al esqual 37

## JOURNAL DE LA JEUNESSE

Sommaire de la 1559e livraison, 18 oct. 1902. Nini la Fauvette par Ernest Daudet. Les Timbres-poste. — L'Utilisation industrielle du Soleil. — Les Vignobles d'Angleterre, par L. Viator. — Le petit Leveillé, par Albert Cim. — Les Espèces d'animaux qui disparaissent, par Daniel Bellet.

Abonnements: France: Un an, 20 fr. Six mois, 10 fr.

Union Postale: Un an, 22 fr. Six mois, 11 fr.

Le numéro: 40 centimes.

Hachette et Cie, boulevard Saint-Germain, 79, Paris.




Du 11 au 18 Novembre 1902.

**District de Montréal**

A. Jetté & Cie, vs J. O. Larose.

St Louis Mile-End — Le lot 11-449 et 1-2 nord-ouest du lot 11-448, situés rue Clark, avec bâtisses.

Vente le 13 novembre, à 10 h. a. m. au bureau du shérif.

**District d'Arthabaska**

L'Oeuvre et Fabrique de Ste Elizabeth de Warwick vs Eusèbe Chabot.

Ste Elizabeth de Warwick — Les lots 369 et 375 du 2ième rang.

Vente le 12 novembre, à 11 h. a. m. à la porte de l'église paroissiale.

Dame vve Peter Sinclair vs Robert Mitchell et al.

Canton Leeds — La moitié nord-ouest du lot 12 du 1er rang, le lot 13, la moitié sud-est du lot 16 et le lot 14a du 2ième rang.

Vente le 17 novembre, à 3 h. p. m., au bureau d'enregistrement à Inverness

**District de Beauce**

J. P. Lessard vs Omer Maheu et al.

St Odilon — Le lot 375 avec bâtisses.

Vente le 12 novembre à midi à la porte de l'église paroissiale.

**District de Terrebonne**

C. A. M. Globensky vs Alfred Vermette.

St Benoit — Le lot 284 avec bâtisses.

Vente le 12 novembre, à 10 h. a. m. à la porte de l'église paroissiale.

---

Parmi les manufactures du Canada les mieux connues du commerce de quincailleries est celle de Parmenter & Bulloch Co., de Gananoque qui, établie en 1864 s'est depuis maintenue à la tête des lignes de marchandises de leur fabrication. Ce sont les plus grands manufacturiers au Canada de Rivets en fer et en cuivre dont ils font une variété sans limitet dans les grandeurs, dans tous les genres de tête imaginables et pour tous emplois. Ils fabriquent également tous les genres de Rondelles pour adapter aux rivets.

C'est le seul établissement au Canada qui fasse les rivets tubulaires et bifurqués ainsi que les différentes machines employées pour les poser.

Parmi les différentes articles de leur fabrication sont les Plaques de Jante, les Anses de Chaudrons, les Crampons à glace, les Boucles pour pardessus de chaussures.

Les Vilebrequins sont une de leurs lignes importantes, ils sont les seuls fabricants de cet article au Canada et leur ligne en est très complète et variée.

Une autre ligne dans laquelle ils sont des manufacturiers principaux est celle des Clous de broche. Dans ce département sont compris aussi les Clous de broche en cuivre pour les bateaux, les Clous pour chaussures, les Goupilles en laiton et en acier ainsi que Clous de forge à tête fraisée.

Les méthodes et l'esprit d'entreprise en affaires de MM. Parmenter & Bulloch Co., les ont toujours maintenus au premier rang. Ils ont toujours de très forts stocks de matières premières et d'articles manufacturiers, et sont par conséquent en mesure de faire de promptes livraisons.

**ETIQUETTES** N'importe quelle grandeur. 1 à 17 couleurs. Tous les procédés

Etiquettes pour Costumes. Etiquettes pour le Stock. Dessins soumis.

**LEVY & CO., IMPRIMEURS, TORONTO**

19 Leader Lane




**Ontario Nut Works, Paris.**

**BROWN & CO.**

Manufacturiers

**d'ECROUS moulés à chaud, de toutes grandeurs, carrés et hexagones**

W. H. WEIR F. H. WEIR

**W. H. WEIR & SON**

**COURTIERS**

**113 Rue ST-FRANÇOIS-XAVIER, Montréal**

M. W. H. WEIR, membre du "Montreal Stock Exchange," achète et vend tous les stocks qui figurent sur la liste du Stock Exchange, au comptant ou à terme. Les dernières informations régulièrement classées. Correspondants spéciaux à New-York.




Tel. Bell up 971

**The Crescent Electric Co.**

**L. ROUSSEAU, Gérant. 2503 Ste-Catherine**

Installation de lumière électrique et d'horloges de contrôle électrique, téléphones pour entrepots, cloches électriques, etc. Seuls agents pour la

**STANDARD ELECTRIC TIME CO. de Waterbury, Conn.**

**PRODUITS DE LA ONEIDA COMMUNITY**

**LICOUS, CHAINES À VACHES, Mains-de-Guide (Snaps), etc., etc.**

Toutes les grandeurs, tous les genres. Peuvent être obtenus de tous les Jobbers du Canada.

**Fabrique: — NIAGARA FALLS. Ont.**

**Ontario Silver Co., Limited**

**NIAGARA FALLS, Canada.**

Manufacturiers de **Cuillers, Fourchettes, Coutellerie et Articles en plaqué.**

**Demandez notre catalogue et nos cotations.**



**Machinerie à faire les chemins**
**Demandez Catalogue intéressant**

**THE GOOD ROADS MACHINERY CO., Ltd.**
**Hamilton, Ont.**

On ne peut trouver de marchandises de plus d'actualité que les poëles et fournaises. Ils sont rares cette année; les magasins en sont presque complètement dépourvus. Cependant, en s'adressant à la Ottawa Furnace & Foundry Co., Limited, Ottawa, on peut se proucurer à des prix laissant de bons profits, des poëles, poëles de cuisines, fournaises, etc.... de toute sorte pour chauffer au bois, au charbon dur, au charbon mou.

Les poëles et fournaises manufacturés par cette compagnie sont de haute qualité et donneront complète satisfaction aussi bien aux marchands qu'à leurs clients.

Ecrire pour renseignements, catalogue et prix.

---

### A NOS CLIENTS ET AMIS

Nous avons le plaisir de vous informer que nous sommes complètement installés dans notre nouveau local, le "Balmoral", que nous ocupons entièrement. Les améliorations que nous avons apportées à notre manufacture, en y ajoutant les machines les plus modernes, en font un modèle du genre, et nous mettent en mesure d'exécuter avec soin et promptitude les commandes qui nous sont confiées.

Avec beaucoup de persévérance et d'énergie, nous avons atteint le but que nous nous étions proposé, d'établir un commerce supérieur dans nos lignes, en fabriquant toujours des articles de première classe sous tous les rapports.

Dans tous nos départements nous avons mis en usage les systèmes les plus pratiques, dans le but d'éviter tout retard dans l'expédition de nos commandes; nous tenons à satisfaire notre nombreuse clientèle, autant sous le rapport d'une bonne administration que de la fabrication et de la qualité de notre marchandise.

Nos harnais et nos valises, après avoir remporté les premiers prix dans nos expositions provinciales, sont allés défier la concurrence des pays européens durant l'Exposition de Paris en 1900, et ont enlevé à la grande surprise des vétérans manufacturiers, les prix que ces derniers s'attendaient à recevoir; mais, nous ne voulons pas nous arrêter dans cette voie de progrès, "Aller de l'avant" est notre devise.

Nous somes maintenant formés en Compagnie à responsabilité limitée, avec un capital qui nous permet d'étendre notre commerce dans toutes les parties de l'Empire. Nous avons actuellement des agents en Australie, aux Bermudes, aux Indes Occidentales, aux Barbades, en Afrique, à la Nouvelle Zélande, etc., et les commandes répétées que nous recevons, confirment l'excellence de nos produits.

Nous profitons de l'ocasion pour remercier nos nombreux clients de la confiance et de l'encouragement qu'ils nous ont donnés par le passé, les priant de nous les continuer pour l'avenir. Nous ferons en sorte que le patronage qu'ils voudront bien nous accorder leur soit des plus profitable, et nous les invitons cordialement à venir visiter notre salle d'échantillons qui est la plus belle non seulement du Canada, mais du continent, nous sommes certains de les convaincre de la supériorité de notre fabrication.

En attendant le plaisir de saluer chacun en particulier, nous demeurons,

Vos tous dévoués,

H. LAMONTAGNE & CIE, Limitée.

## CE QUE SERONT LES FLOTTES MILITAIRES DU MONDE EN 1906

Le " Nauticus ", un recueil annuel, publié à Berlin, indique l'état des flottes de guerre des différents pays, et contient cette année, l'état de ce qu'elles seraient en 1906, époque à laquelle le programme naval russe et français aura été complètement exécuté.

Cette année-là, l'Angleterre possédera 57 cuirassés, dont 52 d'un tonnage supérieur à 10,000 tonnes, avec un tonnage total de déplacement de 765,650 tonnes; 70 croiseurs de 1ère classe, dont 29 protégés, avec un tonnage total de déplacement de 648,440 tonnes.

Quant à la France, elle possédera 32 cuirassés, dont 23 d'un tonnage supérieur à 10,000 tonnes et un tonnage total de 349,720 tonnes; 28 croiseurs, dont 23 protégés, tonnage total 243,171 tonnes.

La Russie aura, de son côté, 25 cuirassés dont 19 d'un tonnage supérieur à 10,000 tonnes, tonnage total 247,241 tonnes; 18 croiseurs, dont 5 protégés, tonnage total 100,006 tonnes.

Les Etats-Unis auront 20 cuirassés, dont 19 d'un tonnage supérieur à 10,000 tonnes; tonnage total 248,294 tonnes ; 16 croiseurs, dont 13 protégés, tonnage total 176,155 tonnes.

L'Allemagne possédera 29 cuirassés, dont 18 d'un tonnage supérieur à 10,000 tonnes: total, 211,405 tonnes ; 11 croiseurs, dont 5 protégés: tonnage total, 81,750 tonnes.

L'Italie, 15 cuirassés dont 10 d'un tonnage supérieur à 10,000 tonnes: tonnage total, 189,207 tonnes: 6 croiseurs, tous protégés, d'un tonnage total de 39,813 tonnes.

Le Japon, 7 cuirassés dont 6 d'un tonnage dépassant 10,000 tonnes: tonnage total 93,501 tonnes; 6 croiseurs, tous protégés, de 58,776 tonnes au total.

### Un nouvel enduit pour les routes

En Angleterre des essais très curieux vont être faits incessamment.

Un ingénieur anglais vient de trouver la composition d'unp roduit destiné à couvrir la surface des routes qui n'auront plus ainsi à nous faire craindre ni la poussière, si funeste à nos yeux, ni la boue, si redoutée dans les descentes et les tournants un peu rapides.

M. E. P. Hooley, c'est le nom de l'inventeur du nouveau procédé, doit employer pour couvrir la surface de la route, un mélange de mâchefer chaud sortant à peine du haut-fourneau, et de goudron.

M. Hooley prétend que cette préparation une fois étendue et soigneusement écrasée à l'aide d'un rouleau extrêmement pesant, rendra la surface de la route ainsi traitée absolument impénétrable à l'eau et que les automobiles pourront y passer à n'importe quelle vitesse, même par les temps les plus secs sans soulever la moindre poussière.


**GRAVEL & DUHAMEL**

IMPORTATEURS DE

**Fournitures de Sellerie et Carrosserie**

SPÉCIALITÉS :

**Garnitures pour harnais, Tops, Roues. Trains, Cuirs à bourrer Vernis et Peintures. Et en général tout ce que nécessite la fabrication des voitures**

**276 rue St-Paul, 117 des Commissaires**

**Tel, Main 551—2705. Marchands 51.**

**McArthur, Corneille & Cie**

**Importateurs et Fabricants de**

**Peintures, Huiles, Vernis, Vitres. Produits Chimiques et Matières colorantes de tous genres.**

**Spécialités de Colles-fortes et d'Huiles à Machinerie.**

**DEMANDEZ NOS PRIX**

**310, 312, 314, 316 RUE ST-PAUL**

**MONTREAL.**

**LOCKERBY & McCOMB**

**Manufacturiers de**

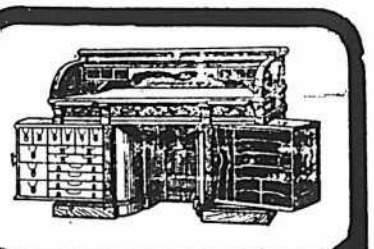
**FEUTRE PREPARÉ pour couvertures marque " SHIELD "**

**FEUTRE Goudronné marque " DOMINION "**

**PAPIER POUR GARNITURES DE COLD STORAGE. FEUTRE À TAPIS. COALTAR ET POIX POUR COUVREURS.**

**65, rue Shannon, Montréal**

**TELEPHONE Main 1989**



**LE BUREAU DU JOUR**

Toutes les combinaisons nécessaires pour rendre un bureau pratique, abrégeant l'ouvrage et économique se trouvent dans ceux que nous manufacturons. Sous le rapport de la matière première, de la construction, du fini et de l'utilité, de la durée et du dessin, ils devancent toutes les autres marques.

Ils transforment tout bureau en un bureau plus confortable. Notre catalogue fournit tous les renseignements.

**Canadian Office and School Furniture Co., "Limited." Preston, Ont., Can.**

Ameublements pour Bureaux, Ecoles, Eglises et Loges.


## PREPARATION de la CHOUCROUTE

Voulez-vous *préparer de la choucroute?* Nous ne vous garantissons pas qu'elle vaudra celle que vous feriez venir d'Allemagne, mais enfin voici une recette recommandée par un journal spécial.

On choisit des choux bien blancs, on enlève les feuilles vertes qui peuvent entourer la pomme, et on les laisse sécher huit jours. On fend alors chaque chou en quatre. Puis, dans un fût dénoncé par un bout et placé verticalement, on dispose une couche de sel, une couche d'une vingtaine de centimètres de choux, et ainsi de suite en pilonnant soigneusement: la proportion de sel doit être d'un kilo pour vingt choux. On ajoute par-dessus le tout une couche de sel avec des baies de genévrier et du poivre, on recouvre d'un linge mouillé et on charge de pavés. Au bout de quinze jours on peut commencer à consommer la choucroute. Il ne faut pas du reste qu'elle se trouve exposée à une température de plus d'une vingtaine de degrés.

### Cuirs à Empeigne

| | | |
|---|---|---|
| Veau Français, 16 kos. par lb | | 1 25 |
| " " 18 " " | | 1 20 |
| " " 20 " " | | 1 20 |
| " " 22 " " | | 1 15 |
| " " 24 " " | | 1 15 |
| " " 27 " " | | 1 10 |
| Taure française 0 " " | | 1 00 |
| " " 33 " " | | 1 00 |
| " " 36 " " | | 0 95 |
| " " 38 " " | | 0 95 |
| " " 40 " " | | 0 90 |
| Vache cirée forte " | 0 38 | 0 40 |
| " " medium " | 0 40 | 0 42 |
| " " mince " | 0 40 | 0 45 |
| " long grain pd | 0 15 | 0 16 |
| " grainée écossais " | 0 15 | 0 17 |
| " grainée à l'huile " | 0 14 | 5 15 |
| Taure, marque "Lion" lb | 0 70 | 0 75 |
| " " "Niagara" " | 0 70 | 0 75 |
| " canadienne en veau | 0 50 | 0 60 |
| " Anglaise " " " | 0 75 | 0 85 |
| " " "Cote " | 0 75 | 0 80 |
| Vache fendue forte " | 0 22 | 0 25 |
| " " medium " | 0 22 | 0 26 |
| " " mince " | 0 22 | 0 27 |
| " " junior " | 0 20 | 0 23 |
| " buff pd. | 0 14 | 0 15 |
| Com. kid ou glove grain " | 0 13 | 0 15 |
| Veau, imitation français lb | 0 80 | 0 90 |

### Cuirs fins.

| | | |
|---|---|---|
| Vache vernie unie (Patent) par Pd. | 0 17 | 0 18 |
| " " Grainée (Enamel) " " | 0 16 | 0 17 |
| Dongola Glacé No 1 " " | 0 25 | 0 30 |
| " " " 2 " " | 0 20 | 0 25 |
| " Mat " 1 " " | 0 25 | 30 |
| " " " 2 " " | 0 20 | 0 25 |
| Veau Noir Chrome " " | 0 25 | 0 30 |
| " Patent " " " | | 0 45 |
| " Couleur " " " | 0 25 | 0 30 |
| Mouton glacé " " | 0 08 | 0 10 |
| " a doublure " Lb. | 0 45 | 0 50 |
| Kangarco " Pd. | 0 40 | 0 50 |
| Marsouin " Lb. | 25 | 1 50 |
| Cordovan " Pd. | 0 18 | 0 20 |

### Cuirs à Semelle

| | | |
|---|---|---|
| Globe " " | 0 28 | 0 29 |
| Peretang Par lb | 0 27 | 0 28 |
| Etoile ou Star " " | 0 26½ | 0 27½ |
| Aigle " Eagle " " | 0 27 | 0 28 |
| Boston " " | 0 26 | 0 27 |
| Spanish " " | 0 28 | 0 28 |
| Muskoka " " | 0 27 | 0 28 |
| Zanzibar " " | 0 26 | 0 27 |
| Huntsville " " | 0 27 | 0 28 |
| Slaughter fort " " | 0 29 | 0 30 |
| " medium " " | 0 28 | 0 29 |
| " mince " " | 0 27 | 0 28 |
| Tannésaau Chêne (Best) | 0 30 | 0 31 |
| " " Anglais " | 0 50 | 0 60 |

### Cuirs à Garnais

| | | |
|---|---|---|
| Cuir No 1 Peau steer par lb | 0 32 | 0 33 |
| " 1 Rejet " | 0 31 | 0 32 |
| " 2 " | 0 30 | 0 31 |

# Pagination de nos Annonces


Allison Coupon Co. ..... 78
American Chicle Co. ..... 72
Amyot G. E. ..... 147
Armstrong Mfg Co Ltd J. B. ..... 115
Auer Light Co. ..... 145

Banque d'Hochelaga. ..... 135
Banque de Montréal ..... 135
Banque Nationale ..... 135
Banque Provinciale ..... 144
Banque St Hyacinthe ..... 135
Barnard & Holland ..... 53
Barton & Co. ..... 146
Beaver Mfg Co. ..... 79
Belleville Canning Co ..... 31
Belleville Pottery Co ..... 137
Benning & Barsolou ..... 10
Berlin Brush Co ..... 93
Berlin Felt Boot Co. ..... 93
Bilodeau & Chalifour, ..... 143
Blue Ribbon Tea Co ..... 43
Boivin, Wilson & Co. ..... 75
Borden's Condensed Milk Co. ..... 78
Bovril Coy Ltd. ..... 49
Bowser & Co S. F. ..... 120
Brantford Stoneware Mfg Co Ltd ..... 109
British America Ass. Co ..... 131
Brodie & Harvie ..... 49, 63
Brown & Co ..... 148
Burrow, Stewart & Milne Co Ltd. ..... 87

Cairns B ..... 144
Caille Bros Co. ..... 113
Campbell's Sons R ..... 133
Canada Accident Ass. Co ..... 143
Canada Cold Storage Co Ltd ..... 43
Canada Flour Mills Co Ltd ..... 35
Canada Furniture Manufacturers Ltd ..... 15
Canada Hardware Co Ltd ..... 111
Canada Horse Nail Co. ..... 133
Canada Life Ass. Co ..... 131
Canada Preserving Co. ..... 69
Canada Sugar Ref. Co Ltd ..... 69
Canadian Heine Safety Boiler Co. ..... 117
Canadian Office Furniture Co. ..... 149
Canadian Salt Co Ltd ..... 41-63
Cardinal M. A ..... 39
Cavanagh Co E. ..... 146
Chaput, Fils & Cie L ..... 70. 71
Chartrand & Turgeon ..... 142
Chatham Mfg Co Ltd ..... 89
Clark Wm ..... 69, 4e couvert
Clark & Demill ..... 139
Cie Laiterie du St Laurent ..... 39
Computing Scale Co Ltd ..... 117
Consumers Cordage Co Ltd ..... 2e couvert, 140
Contant H ..... 146
Cottam B. ..... 147
Coursol F ..... 147
Cowan Co Ltd ..... 69
Crescent Electric Co ..... 148
Cullen Jam's ..... 23

Daly & Morin. ..... 101
David Theo ..... 144
Davidson Mfg Co Ltd Thos. ..... 91
Delhi Fruit & Vegetable Canning Coy Ltd ..... 21
Deschênes Ls ..... 143
Desilets Denis ..... 43
Desjordy & Cie A ..... 135
Desmarteau Alex ..... 143
Dominion Radiator Co Ltd ..... 127
Dominion Show Case Co ..... 10
Dominion wire Mfg Co Ltd ..... 119
Dorken Bros & Co ..... 139
Douglas & Co J. M ..... 59
Douville E ..... 146
Dowsley Spring & Axle Co Ltd ..... 109
Duckett Frank ..... 39
Dundas Axe Works ..... 142
Dwight & Co ..... 73

Edwardsburg Starch Co ..... 30
Empire Tobacco Co ..... 135
Ewing S. H. & A. S. ..... 45

Farmer's Co-operative Packing Co ..... 13
Faucher & Fils ..... 146
Fearman Co Ltd. F, W. ..... 23
Federal Life Ass. Co ..... 131
Fowler's Canadian Co Ltd ..... 73

Garand Terroux & Cie ..... 135
Gauvin J. A. E. ..... 39
Gibson W. J ..... 137
Gillett E. W. Co Ltd ..... 19, 74
Globe Mfg. Co ..... 83
Gonthier Geo. ..... 144
Good Roads Machine Co Ltd. ..... 148
Gould Cold Storage Co ..... 39
Gravel & Duhamel ..... 119
Guelph Carriage Top Co ..... 127

Hamilton Facing Mill Co Ltd ..... 93
Hanson J. H ..... 120
Hebert L. H ..... 103
Henderson & Potts ..... 123
Hill J. W ..... 43
Hodge & Co., Geo ..... 43
Horton Cato Mfg. Co ..... 76
Houde & Cie B ..... 77
Hudon Hebert & Cie ..... 7
Hudon & Orsali ..... 17
Hutton & Co. Jas ..... 139

Imperial Varnish & Color Co Ltd ..... 140
Institution Sourds et Muets. ..... 147

Jonas & Cie H ..... 5
Johnson H ..... 147
Joseph Emile ..... 143

Kerr Engine Co Ltd ..... 141
King & Son Ltd W ..... 125

Labrecque & Cie J. O. ..... 61
Lacaille, Gendreau & Cie ..... 11, 63
Lacombe V ..... 146
Lamb Fence Co Ltd, H. R ..... 105, 142
Lamontagne & Cie H. ..... 129
Landry & Cie J. A ..... 48
Langlois & Paradis ..... 63
Laporte Martin & Cie ..... 51, 64, 65
Larue & Fils J. B ..... 10
Laurence & Robitaille ..... 145
Lavoie O. M ..... 146
Leduc & Daoust ..... 63
Legget Thos ..... 147
Lewis Bros & Co ..... 99
Lionais Dr H ..... 147
Leslie & Co A. C ..... 139
Letang Hardware Co Ltd ..... 141
Letourneux Fils & Cie Ltée ..... 144
Levy & Co ..... 148
Lockerby & McComb ..... 149
London Guarantee & Accident Co ..... 131
London & Lancashire Life Ins Co ..... 131
Loughead & Son J. S ..... 97
Lytle & Co T. A ..... 74, 81

MacKay John ..... 23
Major S. J ..... 50
Marceau E. D ..... 36, 37
Martin J. A ..... 135
McArthur, Corneille & Co ..... 149
McDougall Co Ltd R. ..... 145
McCaskill Dougall & Co ..... 148
McLaren W. D ..... 55, 63
McLaughlin Carriage Co Ltd ..... 107
Mathewson & Co J. A ..... 3e couvert
Meakins Sons & Co ..... 82
Merrill Mfg Co ..... 137
Metropolitan Collecting Agency Co ..... 131
Molsons Bank ..... 135
Montbriand L. R ..... 146
Morin C. A ..... 43
Morrow Machine Screw Co. ..... 133, 142
Morton & Co ..... 83
Moulin Ocean ..... 69

National Assurance Co ..... 131
National Licorice Co ..... 76
National Life Ass. Co. ..... 131

Ogilvie Flour Mills Co, Ltd ..... 27, 28, 29
Oneida Community Co ..... 148
Ontario Silver Co ..... 148
Ontario Wheel Co Ltd ..... 105
Ottawa Furnace Co. ..... 123
Ozo Coy Ltd ..... 57

Paquet J. A ..... 13
Parmenter & Bullock Co Ltd ..... 101
Port Hope Preserving Co ..... 53
Préfontaine & Cie F ..... 145
Perrin & Coy Wm R ..... 117
Prud'homme & Frère A ..... 141

Quebec Steamship Co. ..... 142

Racine & Cie A ..... 43
Renaud Wm ..... 143
Robitaille Alf ..... 35
Robitaille & Cie A ..... 9
Rock City Tobacco Co ..... 67
Rolland & Fils J B ..... 63

Salada Tea Co ..... 47
Salyerds E B ..... 93
Seaforth Milling Co ..... 35
Shantz I. E. ..... 93
Sherwin Williams Co ..... 121
Silver Dust Mfg Co ..... 23
Smith R. Wilson ..... 39
Sprague Mercantile Agency ..... 69
St-Arnaud & Clément ..... 31
St. Lawrence Sugar Refining Co Ltd ..... 25
Steele Jas ..... 131
Standard Paint & Varnish Wo ks Co Ltd ..... 89
Sun Fire Ins. Co ..... 131

Taylor & Co John ..... 79
Tellier Rothwell & Cie ..... 63
Tippet & Co A. P ..... 83
Todhunter, Mitchell & Co ..... 83
Toledo computing Scale Co ..... 137
Toronto Pottery Co Ltd ..... 86
Toronto Silver Plate Co Ltd ..... 95
Transit Insurance Co ..... 131
Turcotte & Cie Naz ..... 63

Union Petroleum Co. ..... 124
Up on & Co Thos ..... 69

Vaillancourt J. A ..... 39
Valiquette N. G. ..... 126
Vanier J. E ..... 146
Verret, Stewart & Co. ..... 50
Vessot & Cie, S ..... 97

Weir & Son W. H. ..... 148
Western Assurance Co ..... 131
Wilks & Michaud ..... 113
Windsor Paint Co Ltd. ..... 114
Wood Bros. ..... 112

York Mfg Co ..... 114

Bibliothèque
et Archives
nationales
Québec

# *Le Prix Courant*

Page(s) manquante(s)