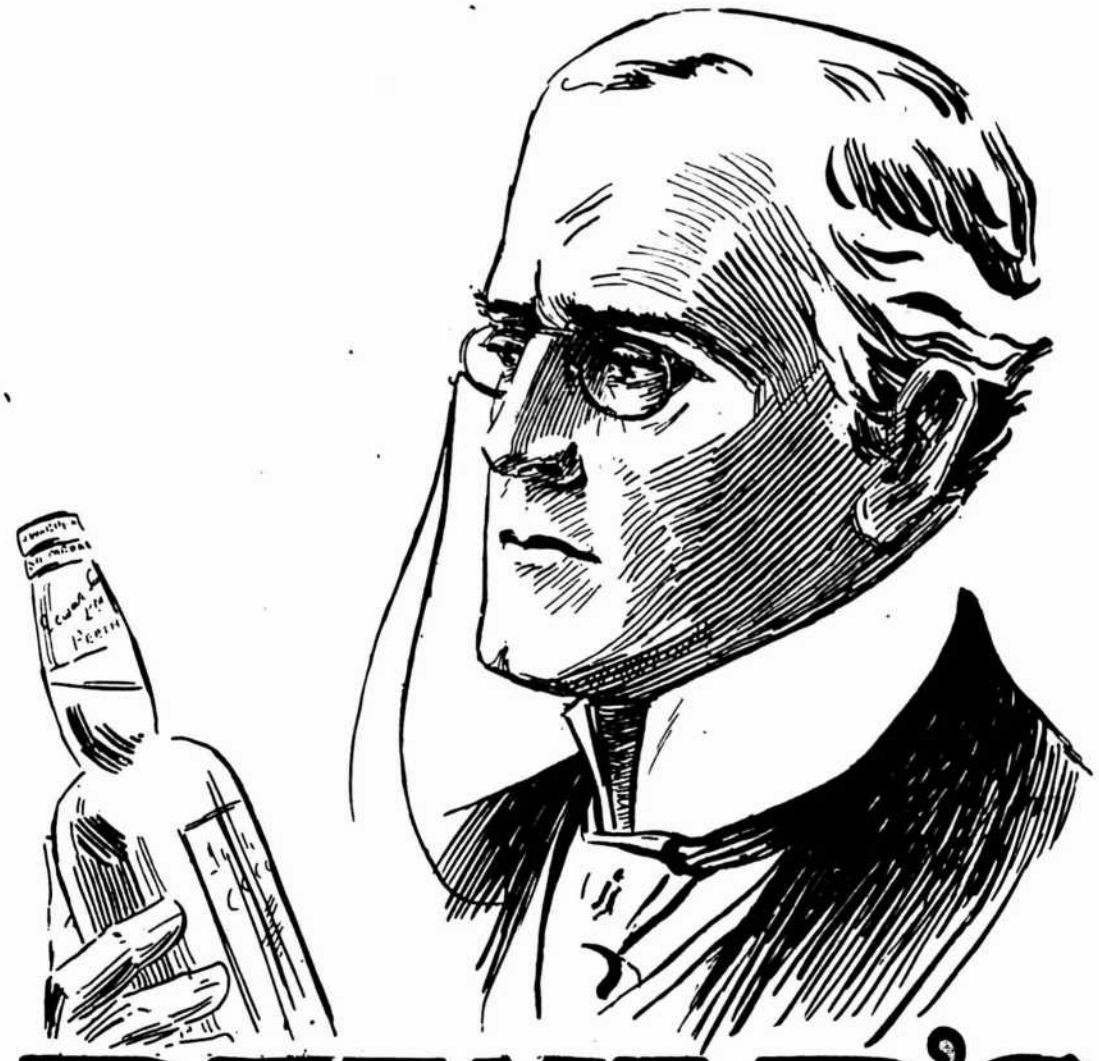
Bibliothèque
et Archives
nationales
Québec

Le Prix Courant

Page(s) manquante(s)

Incomparable !

La plus forte vente au Canada de tous les
SCOTCH WHISKIES



DEWAR'S WHISKY

LES CHOCOLATS ET CACAOS DE FRY

BRISTOL, ANGL.



Sont:

Les Plus RICHES
Les Plus SAVOUREUX
Les Plus HYGIENIQUES
Les Plus NUTRITIFS
Les Plus POPULAIRES.

RIEN D'EXQUIS COMME
LE CHOCOLAT AU LAIT DE FRY

Le Chocolat de Fry

A la Crême,
Aux Pralines,
En Tablettes,
En Pastilles,
En Cigarettes,
Etc., Etc.

DONNE INVARIABLEMENT SATISFACTION AU CONSOMMATEUR ET S'ANNONCE AINSI PAR SA PROPRE VALEUR.

CE SONT DES PRODUITS D'UNE VENTE ASSUREE EN TOUT TEMPS

REPRESENTANTS AU CANADA:
D. MASSON & CIE,
MONTREAL.

Il est Vrai



Que nous sommes en affaires depuis 75 ans, mais nous sommes aussi "UP TO DATE" que les plus jeunes.

Mathewson's Sons

Epiciers en Gros

BUREAUX : 202 Rue McGill,
ENTREPOT : 39 à 41 Ruelle Longueuil, } Montréal.

TRADE MARK
M
SONS
ESTABLISHED 1834

La plus ancienne des Maisons d'Epiceries en Gros de Montréal.—

Importateurs de Thés, Cafés, Epices, Fruits Secs, etc. Propriétaires des marques Quaker de Saumon et Quaker de Poudre à Pate. . . . .

B. P. 2360.

XXXXX

Le remède à l'ancienne mode pour Rhumes et Toux, Soulage Instantanément.





Cachets de Réglisse M. & R.
Boulettes de Réglisse "Acme."
Pastilles de Réglisse N. L. Co.



Demandez une Boite à 5 cents de N. L. Co.'s
SOFT MINTS

Une Confiserie délicieuse à la Menthe et à la Réglisse Molle.





Les articles nommés ci-dessus sont vendus par tous les principaux pharmaciens et confiseurs, et sont tels qu'annoncés dans les principales villes commerciales du Canada.

XXXXX

THE ST. LAWRENCE SUGAR REFINING CO.

LIMITED

MONTREAL.

xxxxxxxxxxxxxxxx

Fabricants des Qualités
les plus choisies de . .

SUCRES RAFFINÉS

xxxxxxxxxxxxxxxx

Jaunes Efflorescents,
(Bloomy Yellows)

Café Noir,
(Bright Coffee Sugars)

Phœnix,
(Qualité suivant le granulé)

Granulés,

"Extra Standard".

LES MEILLEURS SUR LE MARCHÉ.

IL N'Y A QU'UN SEUL MOYEN

d'obtenir la confiance et la clientèle du détaillant, c'est de lui vendre la meilleure classe de conserves qu'il est possible de se procurer. Vous pouvez payer un peu moins pour une qualité inférieure, mais une économie de quelques dollars ne compensera pas le manque de confiance et la perte de clientèle, qui résulteront d'une telle manière de faire.

Les Conserves de Fruits et de Légumes

MARQUE FARMER

sont faites au moyen de fruits et de légumes sains, mûrs, en bon état, cultivés sur le sol riche, fertile de la section jardinière du comté de Prince Edward, Ontario, et mis en conserves par les méthodes les plus propres et les plus modernes. Leur pureté est appuyée de notre garantie personnelle et attestée par les ordres continuellement renouvelés de clients satisfaits.

FARMERS' CANNING CO., Limited

BLOOMFIELD, ONT.

JOHN HOPE & CO., MONTRÉAL.

Seuls Agents au Canada de :

MM. John de Kuyper & Son	ROTTERDAM	*Gin de Hollande*
" **Martell & Co**	COGNAC	*Cognacs.*
" **Jules Robin & Co**	"	*Cognacs.*
" **Cockburn, Smithes & Co**	OPORTO	*Vins de Port.*
M. M. Misa	XERES DE LA FRONTERA	*Sherries.*
" **S. Darthez**	REUS (TARRAGONE)	*Ports Tarragone.*
MM. Barton & Guestier	BORDEAUX	*Clarets, Sauternes et Huile d'Olive.*
" **Rodel & Fils Freres**	"	*Sardines, Pois et Conserves.*
" **Deinhard & Co**	COBLENZ	*Hocks et Moselles.*
" **C. Marey & Liger-Belair**	NUITS	*Bourgognes.*
" **E. & J. Burke, Limited**	DUBLIN & LIVERPOOL	*Guinness's Stout, Bass's Ale, Whiskies Irlandais et Rhum de la Jamaïque.*
" **C. G. Hibbert & Co**	LONDRES	*Bass's Ale.*
" **Bulloch, Lade & Co., Limited.**	GLASGOW	*Whiskies Ecossais.*
" **Cantrell & Cochrane, Limited**	BELFAST ET DUBLIN	*Ginger Ale, Club Soda, etc.*
" **Field, Son & Co**	LONDRES	*Sloe Gin, Orange Bitters, Rhum de la Jamaïque.*
Booth & Co's.	(LONDRES)	*Old Tom et Dry Gin.*

Marque Brunswick, Sans Egale







Les Epiciers ont trouvé par expérience que le Meilleur Poisson en conserve provient du siège de l'Industrie dans le Nouveau-Brunswick.

Ils ont aussi trouvé que la MARQUE BRUNSWICK est toujours la première—qu'on peut toujours s'y fier.

Cette marque renommée vous assure que vous obtenez absolument ce qu'il y a de meilleur.

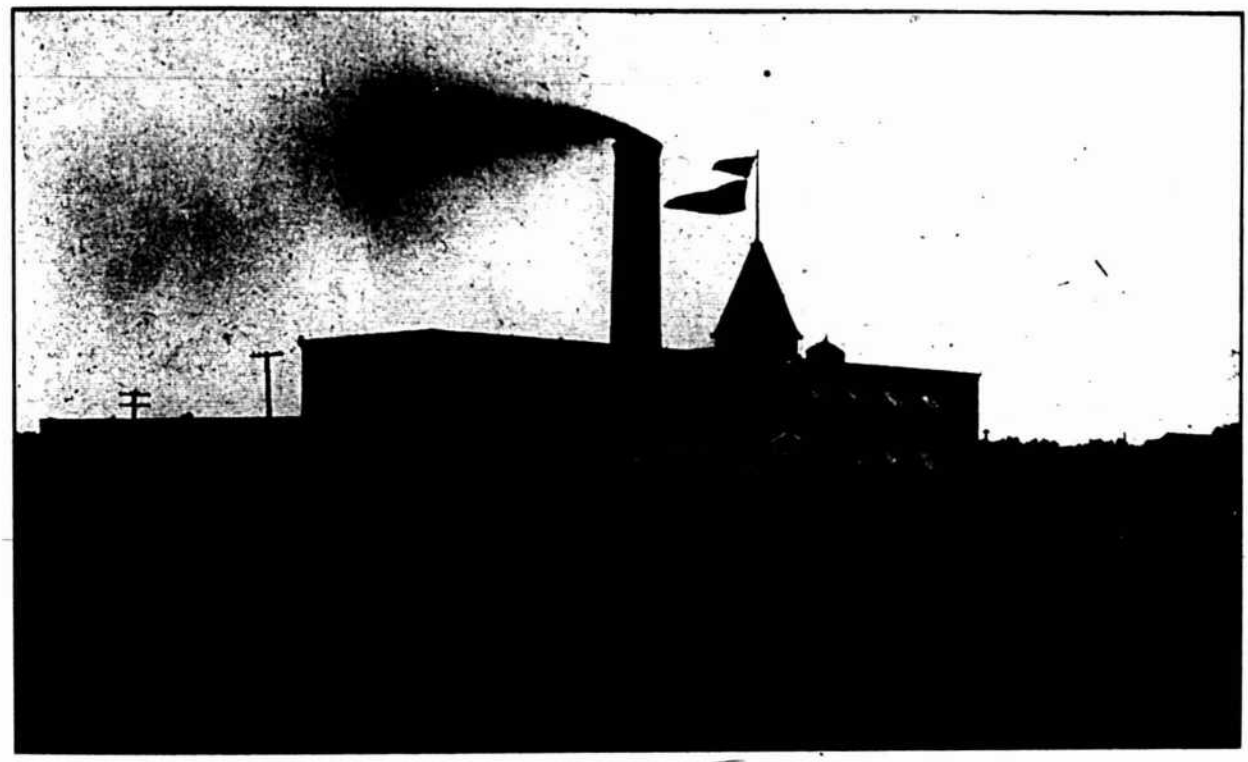
Empaquetée au Canada avec le plus grand soin par . . .

CONNORS BROS., LIMITED

Black's Harbour, N. B.

PLACE D'ORIGINE DE

La Grême Evaporée "Ganada First."





MANUFACTURE SANITAIRE MODERNE.

Aylmer Condensed Milk Co., Limited,

AYLMER, ONTARIO.

LA CREME EVAPORÉE (Non Sucrée,)

LE LAIT CONDENSÉ (Sucré,)



MARQUE GANADA FIRST

ONT REÇU LA PLUS HAUTE RECOMPENSE

ET



UNE MÉDAILLE D'OR

A L'EXPOSITION de HALIFAX en 1908.

VOTRE FOURNISSEUR LES TIENT.

CHAQUE BOITE GARANTIE.





Le Soda à Pâte "COW BRAND"

est devenu une nécessité presque indispensable pour chaque famille du Canada. Cela s'est produit uniquement grâce au mérite supérieur de la marchandise, à sa force sans égale et à la confiance que peut leur occorder le consommateur. Une réputation comme celle-là signifie de l'argent et des ventes faciles pour tous les épiciers qui tiennent le Soda à Pâte "COW BRAND".

TOUS LES MARCHANDS DE GROS DU CANADA LE VENDENT. DEMANDEZ-LE A VOTRE FOURNISSEUR.

CHURCH & DWIGHT,

Manufacturiers

MONTREAL.

Le Sucre entre pour un fort percentage dans le commerce de tous les épiciers:—

Le Sucre Granulé a toujours une demande active. Il est de votre intérêt de fournir à vos clients le MEILLEUR, c'est-à-dire le sucre bien connu

Redpath

le modèle type d'excellence et de pureté.

Le Sucre Granulé de Redpath représente la perfection dans le Raffinage du Sucre. Sa vente par l'épicier garantit satisfaction au consommateur. Tous les épiciers en gros le tiennent.

FABRIQUÉ PAR

The CANADA SUGAR REFINING CO., Limited

MONTREAL.

PURES

Confitures, Gelees, Conserves de Fruits et Marmelades de

E. D. SMITH



Fruits frais et pur Sucre de Canne Granulé employés uniquement par

E. D. SMITH

dans ses

Confitures, Gelées, Conserves de Fruits et Marmelades

FRUIT FARMS, - Winona, Ont.

J. B. RENAUD & CIE,

ENREGISTREE

Négociants en Gros

Farine, -- Grains, -- Moulées.
Lard, Saindoux, Viandes Fumées.

Poissons Sales: HARENGS, MORUE, SAUMON, ETC.

Exportateurs: Beurre, Fromage, Sucre d'Erable.

EPICERIES:

Raisins Valence, Malaga, Raisins de Corinthe, Figues, Amandes Tarragone, Avelines, Noix Grenoble, Etc.
Conserves Alimentaires,

Thés, Cafés, Sucre, Etc., Etc.

118-150 RUE ST-PAUL, -- QUEBEC

La Sauce Universelle ! !



Fournisseurs de
Sa Majesté
le Roi.

Sauce
Lea & Perrins

La Sauce Worcestershire Authentique
et Véritable.

J. M. DOUGLAS & CO.
EST. 1857
MONTREAL
CANADIAN AGENTS

LE PRIX COURANT

(THE PRICE CURRENT)

REVUE HEBDOMADAIRE

Commerce, Finance, Industrie, Assurance, Propriete Immobiliere, Etc.

EDITEURS :

LA COMPAGNIE DE PUBLICATIONS COMMERCIALES

(*The Trades Publishing Co.*)

25, Rue Saint-Gabriel, - MONTREAL

TELEPHONE BELL MAIN 2547

ABONNEMENT PAR AN.

MONTREAL ET BANLIEUE -	$2.50
CANADA ET ETATS-UNIS -	2.00
UNION POSTALE - -	Frs 20.00

Il n'est pas accepté d'abonnement pour moins qu'une année complète.

L'abonnement est considéré comme renouvelé si le souscripteur ne nous donne pas avis contraire au moins quinze jours avant l'expiration, et cet avis ne peut être donné que par écrit directement à nos bureaux, nos agents n'étant pas autorisés à recevoir de tels avis.

Une année commencée est due en entier, et il ne sera pas donné suite à un ordre de discontinuer tant que les arrérages ne sont pas payés.

Nous n'accepterons de chèques en paiement d'abonnement, qu'en autant que le montant est fait payable au pair à Montréal.

Tous chèques, mandats, bons de poste, doivent être faits payables à l'ordre de : "LE PRIX COURANT."

Nous nous ferons un plaisir de répondre à toutes demandes de renseignements.

Adresses toutes communications simplement comme suit :

LE PRIX COURANT, Montréal.

CULTURE ET PREPARATION DU CAFE

Cette etude sur le café est traduite du "Tea and Coffee Trade Journal" qui nous a obligeamment permis de reproduire les vignettes qui accompagnent le texte.

Café du Mexique

Le café a été introduit des Antilles au Mexique, vers la fin du dix-septième siècle et il fut cultivé d'abord à Cordoba ou près de cette ville qui se trouve maintenant sur le chemin de fer Mexican et Veracruz, à deux cents milles de la ville de Mexico et à soixante milles de Veracruz, à une hauteur de 2,500 pieds au-dessus du niveau de la mer, au milieu de la région tropicale la plus productive de ce pays.

Ce n'est qu'en 1818 que la plante fut cultivée, quand Don Juan A. Gormez, le bienfaiteur de Cordoba, démontra que le Mexique avait réellement le sol et le climat essentiels à la culture du café.

Le caféier qui est le plus cultivé au Mexique, est une sous variété du Mocha (Coffea Arabica); c'est une plante toujours verte qui est plutôt de la nature d'un arbrisseau, lequel à l'état de culture atteint une hauteur de 5 à 7 pieds, cette espèce de caféier croit à une hauteur de 1.000 à 5,000 pieds au-dessus du niveau de la mer, au sud du 22e degré de latitude Nord, où la température ne descend pas au-dessous de 55° F.; cependant le climat le plus favorable serait celui où la température ne descend pas au-dessous de 60° et ne s'élève pas au-dessus de 80° à l'ombre; quant à l'humidité, il devrait y avoir de 75 à 150 jours de pluie pendant l'année et la plante devrait être arrosée pendant la saison sèche, si elle en a besoin.

L'espèce myrte, est considérée comme étant de Java et se distingue de la variété Mocha par la feuille qui est plus large et la corolle qui est plus petite. Cette plante est plus robuste que l'espèce Mocha et supporte une température plus élevée; c'est celle qui est le plus cultivée dans le district de Cordoba; elle vient bien, à une altitude de 500 à 3,000 pieds au-dessus du niveau de la mer.

Conditions du sol et du climat

Comme le caféier a une longue racine, il vient mieux dans un terrain où le sol est profond et le meilleur sol du Mexique est un sol bien drainé, glaiseux, d'une composition montagneuse vierge ou d'une nature volcanique, riche en humus. Un sol rocailleux, où la terre est profonde entre les roches, convient très bien et exige moins d'engrais, car les roches ajoutent continuellement au sol, par l'action décomposante de l'air, des pluies et d'autres forces naturelles.

Le climat qui convient le mieux au café, est celui des régions montagneuses, dont la température varie de 55° à 86° F., le meilleur café est cultivé à des hauteurs qui varient de 2,200 à 4,500 pieds au-dessus du niveau de la mer dans les sections au sud de Veracruz; mais dans les endroits situés au-dessus du 21e degré de latitude nord, limite nord de la zone caféière du côté du Golfe, le climat étant plus frais, la plante demande des altitudes moindres, qui varient de 600 à 3,000 pieds.

Toutefois, la plante est cultivée par quelques planteurs à des niveaux beaucoup plus bas et même à quelques milles du bord de la mer. Un climat extrêmement humide n'est pas favorable au caféier. Cette plante ne vient pas bien quand elle est exposée aux intempéries. Si on ne peut pas obtenir des conditions convenables, en ce qui concerne le soleil et les vents, l'exposition peut presque toujours être modifiée par des ceintures d'arbres formant abri.

Du côté du Pacifique, les vents du sud qui règnent là doivent être évités, aux basses altitudes, et là le caféier peut être planté à des hauteurs beaucoup plus grandes, car la ramification qui part de Jalisco et qui rejoint la montagne Tolisca et le pic Popocatepelt brise les vents froids du Nord et abrite les régions situées en dessous. Quant à l'exposition directe au soleil, quand il est désirable de profiter de la chaleur aux grandes altitudes, il est toujours commode d'arranger autant que possible une exposition au Sud; mais là où il y a peu d'élévation et où la température est élevée, une telle exposition nuirait à la plante, auquel cas, il vaut mieux avoir une exposition à l'Est. Généralement, l'action des pluies modifie la température sous les Tropiques, et à des hauteurs comprises entre 2,000 et 4,500 pieds au-dessus du niveau de la mer, les nuages se réunissent le long des montagnes presque chaque jour avant que les rayons du soleil de midi ne produisent leur forte influence dans ces localités. Du côté du Golfe, les arbres qui sont exposés à l'Est, de manière que le soleil les frappe le matin, viennent mieux et produisent davantage.

Les caféiers du Mexique se propagent principalement par semences et de jeunes plants sont souvent obtenus dans des couches ou pris sur les arbres cultivés. Deux livres de café donnent de 800 à 1,000 pousses.

L'endroit à planter est préparé pendant la saison sèche, laquelle au Mexique commence au mois de novembre; comme dans ce pays, presque toutes les terres à café ne sont pas plates, on a coutume de diviser la terre en blocs ayant généralement 100 mètres de chaque côté (un carré de 328 pieds de côté est égal à 2,47 acres), ces blocs sont séparés par des routes de 4 mètres (13,13 pds) de largeur.

Les jeunes arbres sont plantés au commencement de la saison pluvieuse, aux mois de juin et juillet. On emploie des arbres formant abri, mais lorsque les caféiers commencent à produire, les plants d'abri sont généralement enlevés complètement et taillés. Le planteur mexicain pratique le sarclage; cette opération a lieu à intervalles de trois ou quatre mois en se servant du machete, de la houe ou d'un grattoir tiré par une mule.

C'est un objet de discussion parmi beau-

Pour vos Entêtes de Lettres, de Comptes, Billets, demandez à votre imprimeur les papiers "Burmese Bond," "Windsor Mills Special" ou "Silver Stream."

coup de planteurs mexicains si l'arbre doit être étêté et taillé, car un grand nombre d'arbres ont prospéré splendidement et ont donné un bon rendement quand on enlevait simplement les surgeons, en maintenant chacun d'eux à l'abri du contact des autres arbres Un système d'étêtage suivi consiste à enlever les deux branches du sommet par une taille inclinée à l'extérieur, tout près de la tige, puis à enlever le sommet par une coupe oblique, de telle sorte que les souches ressemblent à une croix.

Dans les districts ayant les facteurs nécessaires pour en faire des districts de premier ordre, la plante commence a fleurir dix-huit ou vingt mois après avoir été transplantée et après la troisième ou quatrième année de sa culture. Dans les districts moins fertiles, la plante ne fleurit pas avant la deuxième année qui suit sa transplantation. Dans les districts très médiocres, elle ne fleurit pas avant la troisième année. Dans les districts bas, d'une altitude inférieure à 1,200 pieds au-dessus du niveau de la mer, le caféier commence à fleurir au mois de janvier et la saison de floraison dure jusqu'au mois de mars. Dans les endroits d'une altitude moyenne, le caféier commence, dès le mois de février, à se couvrir de petites fleurs blanches et vers le mois de juilleet, la fève verte apparait.

Dans les districts d'une altitude de 4,000 à 4,500 pieds, l'arbre fleurit toujours aussi tard qu'en juin et juillet. Dans les endroits de moindre altitude, le fruit commence à mûrir vers le mois de septembre et, vers la fin d'octobre, toutes les baies sont mûres; mais dans les sections d une altitude moyenne, la cueillette commence d'habitude en novembre et dure jusqu'à la fin de février et mars Quand les baies ont une couleur rouge foncé ou presque rouge noir, on les cueille séparément à la main eet on les fait tomber dans un petit sac carré d'environ 18 pouces, suspendu au cou du cueilleur; quand les sacs sont remplis, on les vide dans des paniers contenant de 50 à 75 livres, placés à intervalles sur le chemin des cueilleurs. La manière la plus rapide et la plus profitable pour faire la récolte consiste à étendre des draps au-dessous des arbres et à secouer ces arbres pour en faire tomber les baies. Quand le temps est humide, les baies ne devraient pas être cueillies trop mûres. La récolte est généralement faite par des femmes et des enfants qui sont payés à raison de 25 cents par panier, chaque panier produisant de 10 à 15 livres de café nettoyé. Un bon ouvrier peut cueillir environ trois boisseaux de baies par jour et cette quantité donne environ 30 livres de café sec.

Rendement des caféiers Mexicains

Le rendement d'un arbre cultivé dans une localité convenable est de 2 à 4 onces de café vendable pendant l'année; la seconde récolte donne un rendement deux fois plus fort et la troisième récolte, alors que l'arbre a son plein rendement, est le double de celle de l'année précédente et fournit jusqu'à 1½ livre Bien entendu, ceci est une moyenne raisonnable et, dans beaucoup des districts fertiles, les rapports officiels indiquent 3 à 5 livres par arbre comme étant de bons rendements. Quatre ans après que le plant a été transplanté, le rendement est encore élevé.

Le rendement en café dépend principalement du sol et de la culture; dans la zone chaude, le long des sections basses, l'arbre est apte à devenir très prolifique, mais le produit (la fève) doit nécessairement être léger et mince et la plante vlet peu de temps. Une moyenne d'une livre par arbre est un des bons rendements.

L'arbre, dans quelques districts, vit vingt ans après avoir atteint sa période de bon rendement; il se maintient dans un état vigoureux et produit même en quantité; mais des planteurs expérimentés affirment qu'après la vingt-cinquième année, la plante commence à montrer des symptômes de décadence, son rendement décroissant graduellement chaque année et cessant complètement vers la trentième année. Des arbres plantés à une distance moyenne les uns des autres, dans un sol d'une belle qualité, étant l'objet de bons soins à partir de l'époque de la plantation et lorsqu'ils proviennent de graines, donnent un bon rendement à l'âge de trente ans. La longévité du caféier mexicain dépend aussi beaucoup du développement de la racine principale et, en conséquence, de la profondeur à laquelle elle peut pénétrer et de la fertilité du sol.

Préparation du café pour le marché

La vieille méthode de préparation du café pour le marché est toujours en vogue chez les Indigènes. Le fruit cueilli pendant le jour, est placé sur des nattes minces, sans l'empiler, car cela produirait la fermentation de la pulpe dont l'humidité détruirait la couleur brillante de la baie et la noircirait. Le jour suivant, quand la brume a disparu et que le soleil est dans toute sa force, le contenu des nattes est vidé dans la cour de séchage. La cour devrait être pavée en pierre, couverte d'une couche de mortier (chaux et sable), avec une certaine inclinaison, de telle sorte que l'eau puisse s'écouler rapidement et que la cour ne soit pas humide, quand le café y est placé pour y sécher. Pendant que les baies sont dans la cour de séchage, on les retourne deux ou trois fois, de manière à ce que les rayons de soleil donnent sur toute leur surface. Quand le temps ne permet pas le séchage en plein air, on emploie une grande salle de séchage, bien ventilée avec un sol pavé. L'opération ci-dessus est continuée pendant plusieurs jours jusqu'à ce que la baie soit parfaitement sèche; viennent ensuite le battage du grain au fléau et son foulage aux pieds, pour le débarrasser des cosses sèches. Le dernier nettoyage de la baie est accompli par les indigènes qui placent ces baies dans un grand mortier fait en terre ou creusé dans une pièce de bois; les baies sont battues et triées avec un immense maillet. Après que les cosses ont été battues complètem nt et on les sépare de la balle, en les versant d'un panier maintenu sur l'épaule dans une natte plaçée sur le sol, la balle étant chassée, à mesure qu'elle tombe sur les vans, par une ventilation forte et rapide produite par un éventail en palmes tissée, mû par l'autre main du nettoyeur. Le système ci-dessus suffit aux personnes ayant un capital limité, aux petites plantations et aux places inaccessibles aux machineries. Ce procédé ne donne pas de résultats très satisfaisants, car la fève peut être endommagée et l'opération est lente et dispendieuse. Le planteur serait justifié d'acheter une machinerie fonctionnant à la main, si ces moyens et l'étendue de sa plantation ne lui permettent pas une exploitation sur une échelle plus grande. Une petite décortiqueuse et un séparateur, capables de manipuler chaque jour de 1,500 à 2,000 livres, peuvent être achetés aux Etats-Unis pour $250, avec un coût additionnel de $250 (argent mexicain), pour fret et droits d'entrée.

Pour mettre le café sur le marché, les fèves sont classifiées en "caracolillo", première et stconde classes, et mises dans des sacs de 150 à 200 livres, les sacs les plus légers contenant les meilleures qualités; toutefois, les bons planteurs emmagasinent leur café non décortiqué (café en pergamino), après l'avoir trié parfaitement.

Beaucoup de personnes se figrent que tout le Mexique convient à la culture du café; c'est une erreur. La partie Nord de la République, située en dehors des tropiques, est tempérée et produit une végétation propre à cette zone; la partie Sud, située entre les latitudes 14° 30' et 20° 30' peut être appelée, à juste titre le pays chaud, le pays producteur de café, en général.

Tous les endroits de la zone torride ne conviennent pas au développement du caféier. On peut cultiver avec profit le café à une altitude de 800 à 900 mètres (environ 2,700 pieds), mais au delà de 1,000 mètres, le caféier ne produit pas assez pour justifier sa culture. Le café vient bien à Orizaba, mais pas plus loin en s'avançant vers la ville de Mexico qui est à 182 milles au Nord-Ouest, et à une altitude de 7,500 pieds. Le climat des régions productrices de café est généralement agréable, n'est ni trop chaud ni trop frais. Les nuits y sont particulièrement agréables et rafraîchissantes ce qui est dû peut-être à la formation particulière de ce pays et à l'échange constant de courants d'air provenant de



Pourquoi On Demande La Farine Five Roses

PARCE QUE—Vos clients savent que la farine médiocre ne fera pas de bon pain, de bonnes tartes ni de bonne pâtisserie.

Exactement pourquoi, nous ne le savons pas, car nous ne produisons pas de farine médiocre. Mais la farine FIVE ROSES en fera, puisqu'elle est le meilleur produit du meilleur blé dur et le dessus du panier.

PARCE QUE—Vos clients savent que le pain fait avec la farine FIVE ROSES se maintient frais et humide plus longtemps que celui fait avec toute autre farine ; qu'une demi-livre de FIVE ROSES fait plus d'usage, donnant des résultats meilleurs avec moins de peine qu'une livre de farine médiocre, de quelque marque qu'elle soit.

PARCE QUE—Nous, qui faisons la FIVE ROSES avons acquis la réputation, et nous la maintenons, de mettre dans nos produits une bonne qualité qui y reste. Nous savons comment empaqueter et expédier, de telle sorte que la bonne qualité d'origine de FIVE ROSES reste daus le sac ou le baril, aussi longtemps que la farine.

PARCE QUE—Vous ne perdez jamais un client de FIVE ROSES sauf par une forte réduction de prix et le client ainsi perdu n'est pas votre client du tout ; c'est celui de tout le monde et ce n'est pas le genre de client qui vous paye un profit raisonnable. Ce n'est pas un client qui recherche la quallté.

Nous vous disons tout cela, parce que vous êtes NOTRE meilleur vendeur et que vous parlez à des personnes que nous ne pouvons jamais voir ; elles croient ce que vous dites et FIVE ROSES le leur fera croire. VOTRE succès est le NOTRE ; si vous ne réussissez pas, nous ne réussissons pas. Mais vous RÉUSSIREZ.

LAKE OF THE WOODS MILLING COMPANY Ltd.

Montreal Ottawa Toronto London Quebec Winnipeg

golfe du Mexique, des océans Atlantique et Pacifique. Dans ce pays, la production du café est, comme celle d'autres récoltes aux Etats-Unis, sujette à la saison, au sol et à la culture.

Valeurs commerciales du café du Mexique

Quand on considère les valeurs commerciales des divers cafés produits par le Mexique, on ne peut mieux faire que de rappeler ce qui a été déjà publié dans "Tea & Coffee Trade Journal", par M. D. K. Young, qui a placé les principaux cafés mexicains dans l'ordre de leur mérite, ainsi qu'il suit:

Uruapan, Michoacan, Colima, Oaxaca Coatepec, Chiapas, Triunfo, Tapachula, Sierra, Huatusco, Orizaba, Cordova, Tabasco, Tampico, Coatzacoalas.

Le premier sur la liste, le café Uruapan, est considéré, par conséquent, comme étant le meilleur que l'univers produise; mais comme cette distinction est aussi reconnue par les producteurs de Bogota, Guatémala, la Jamaïque, Puerto Rico, Java et autres pays, la question du meilleur café produit dans l'univers est grandement une question d'opinion personnelle. Toutefois, on prétend que l'empereur d'Allemagne prend le produit entier d'une plantation de Uruapan, au prix d'environ un dollar la livre, prix que, jusqu'à preuve du contraire, nous considérerons comme le plus haut qui ait été payé pour n'importe quel café au monde. Uruapan est situé sur le versant Ouest des Cordillères, directement à l'Ouest de la ville de Mexico.

Colima, qui vient ensuite, est directement à l'Est de Uruapan et c'est à la fois une ville et un état. Le café que cet état produit se rapproche le plus, comme qualité, de celui de l'état voisin, le Michoacan.

Au Sud, est l'état de Guerrero, où on récolte un peu de café sur les Sierras, café dénommé Sierras; mais on apporte moins de soin à la culture de cette variété, qui est inférieure comme qualité à la variété Colima.

Touchant l'état de Guerrero, est celui de Oaxaca et là, on trouve la culture du café à son plus haut développement. Les plantations sont l'objet des plus grands soins et la meilleure machinerie est employée pour le décorticage, le triage et la séparation. Le café Oaxaca est excellent tant comme apparence, vert et rôti, que comme qualité de tasse.

Au Sud de Oaxaca est Chiapas et dans la partie Sud de Chiapas est Tapachula. Le produit de cet état et de la ville, se rapproche davantage du café de Guatémala que de tout autre café mexicain. Comme Guatémala touche Chiapas au Sud, on pouvait s'attendre à cela. Les terrains élevés de Chiapas, notamment dans le chaînon Tambala de la Sierra Madre, produisent un café qui occupe le plus haut rang parmi les cafés de l'Amérique Centrale.

Tous ces cafés cultivés dans les états de la côte Ouest sont de qualité excellente pour les mélanges ou pour être employés seuls; ils sont lisses, d'un arôme riche, d'une force considérable et sans caractère exagéré d'aucune sorte. Ils conviennent plus au goût de la moyenne des consommateurs sous ce rapport. Un mélange de ces cafés du versant Ouest avec un fin Bogota est considéré par beaucoup de personnes comme la perfection, la douceur du café mexicain contrebalançant le goût plus prononcé du Bogota. Ils ont un arôme neutre sans qu'on puisse dénoter aucune amertume, aucune acidité, ni aucune âcreté. On ne peut pas les confondre avec les cafés d'Orio et ce sont absolument de bons et honnêtes cafés. Ils se mélangent bien avec les Javas, les Bogotas, les Maracaibos, les Meridas ou les Caracas. Il y a peu de cafés qui soient aussi satisfaisants quand on les emploie seuls, sans mélange.

Nous tournant vers le versant Est, nous trouvons que les cafés Coatepec viennent en tête de la liste. Ils sont plus acides que les cafés de la côte Ouest, mais ont un arome excellent et lorsqu'ils sont mélangés à des cafés doux, tels que le Bourbon Santos, ils sont très satisfaisants. A Boston, on estime hautement les cafés Coatepec. En réalité aucun café ne semble trop acide pour Boston.

Les caféss de Huatusco et d'Orizaba sont attrayants. Ils ne sont pas aussi acides que les Coatepecs ni aussi doux que les cafés de la côte Ouest. Ils sont bons, qu'ils soient seuls ou qu'ils forment la base d'un mélange avec du café ayant moins d'acidité. Huatusco est au Nord et Orizaba au Sud de Cordova, d'où est originaire le café mexicain, et les cafés Cordova sont toujours en grande partie séchés dans le "patio" (non lavés) et sont supérieurs aux Macaraibos, à l'exception des Meridas. Ils sont trop neutres pour former la base d'un mélange, mais peuvent être employés avec avantage pour contrebalancer le goût d'autres cafés.

Les cafés Tabasco, Tampico et Coatzacoalcos sont à la fois bons et mauvais, et il faut prendre plus de soin dans leur sélection que dans celle d'autres cafés mexicains. Quelques-uns sont très bons, d'autres ressemblent au café d'Orio; quelques-uns sont plats, chaque lot doit être jugé à la tasse sur son propre mérite. Ces cafés sont cultivés sur un terrain beaucoup plus bas que les autres fins cafés mexicains et on ne peut pas les juger d'après leur apparence verte, car quelques-uns, très doux en apparence, ne donnent pas satisfaction dans la tasse. Les cafés Coatzacoalcos sont cultivés le long de la rivière Coatzacoalcos et de ses tributaires. Beaucoup de compagnies américaines ont pris de grandes étendues de terrain en cette contrée et ont lancé leur stock sur le marché de la manière la plus extravagante, à des prix fantaisistes.

Pendant longtemps, les cafés mexicains ont souffert d'un sérieux préjudice, à cause de son exportation en sacs de peau, ce qui devait ruiner le café et lui donner une odeur caractéristique de peau. On raconte une histoire d'un rôtisseur qui désirait contrebalancer cet arome en mélangeant dix sacs de café expédié dans des peaux avec cent sacs d'autres cafés. Il gâta le tout. Maintenant que les Mexicains expédient leurs cafés en sacs de burlap, ces cafés gagnent en popularité. Autrefois très peu de cafés étaient lavés, mais à présent, ils le sont presque tous. Les fèves petites et brisées qui sortent des séparateurs sont vendues aux indigènes, tandis que les belles et grosses fèves sont gardées pour l'exportation.

La récolte des cafés mexicains est d'environ 500,000 quintaux et est un facteur considérable dans l'approvisionnement visible de l'univers. Ces cafés sont expédiés en Europe et aux Etats-Unis; ils arrivent dans ce dernier pays par voie de New York, de la Nouvelle-Orléans et de San-Francisco.

Il n'y a pas d'endroit au monde qui offre de meilleures perspectives aux planteurs de café que la péninsule Tehuantepec, le long de la ligne du chemin de fer Tehuantepec. On prétend que ce café peut être produit et expédié à New-York, à raison de 5½ cents la livre. Les frais de transport à New-York sont seulement de 50 cents par cent livres et ce café rapporte environ 3 à 4 cents par livre de plus que le produit brésilien. D'après le rapport de la Fazenda Dumont, près de Rebeira Breto, dans les districts de Santos, la plus grande plantation de café au monde, le coût de production du café Santos est de 5½ cents par livre, rendu à New-York, sans payer aucun intérêt sur le placement. A ce prix, personne ne fait de profit. Ainsi donc, si le coût du café brésilien était ramené au coût de la production, le Mexicain obtiendrait encore 8½ à 9½ cents par livre pour son produit, et cela lui donnerait un profit.

* * *

Le café de Costa Rica

Les jours glorieux de la culture du café à Costa Rica sont apparemment terminés, à cause des récoltes énormes du Brésil; mais le planteur de Costa Rica tient toujours bon et continue à fixer les prix fantaisistes qiu sont payés à l'étranger pour son produit. C'est à cause de l'arome natif de ce café et de sa qualité spéciale de tasse; c'est aussi dû aux soins extrêmes apportés à la fermentation, au lavage, au séchage et aux autres préparations pour le marché étranger.

Les plantations de café de ce pays sont situées principalement sur les côteaux qui avoisinent le Pacifique, sur les plateaux élevés du centre et forment l'in

SEL WINDSOR

CELUI QUI SE VEND LE MIEUX.

Le SEL WINDSOR se vend le mieux parce que c'est le meilleur Sel au Canada.

Tous ceux qui l'ont essayé—à la maison ou en crèmerie—savent cela.

Tous ceux qui l'ont vendu savent que le SEL WINDSOR est le favori du public.

Le Sel de Table Windsor

est du Sel pur—rien que du sel—il ne "s'agglutine" jamais, parce que chaque grain est un cristal parfait, complet en lui-même. Il est exempt de toute trace d'amertume.

Le Sel Windsor pour le Beurre

est employé depuis des années par les fabricants de beurre de tout le Canada ayant remporté des récompenses. Il se dissout facilement—salant le beurre uniformément—lui donnant un goût délicieux.

Le Sel Windsor pour le Fromage

a une force uniforme—il se dissout lentement—reste dans le caillé. Il donne cette richesse ferme, douce, qu'il n'est possible d'obtenir qu'avec du sel pur, de pleine saveur. Le marchand en gros ou l'épicier qui essaient de vendre du sel ne portant pas cette marque de commerce cherchent à remonter le courant.



☞ Pour échantillons et prix, écrivez à

CANADIAN SALT COMPANY, Ltd.

WINDSOR, - Ont.

dustrie la plus importante du pays. Là, dans un été perpétuel, au milieu du paysage le plus merveilleux, entouré par les pics des Andes couvertes de verdure, avec leur contraste toujours varié de lumière et d'ombre, avec un climat tempéré, dont la température varie de 60 à 70 degrés F. tout le long de l'année, le planteur, détaché des choses de ce bas monde, trouve une certaine compensation, dans la santé dont il jouit et dans son entourage absolument idéal, à la baisse que les prix énormes payés il y a douze ans ont subie.

Beaucoup des propriétés les plus considérables et des "beneficios" pour le nettoyage et le séchage du café, sont entre les mains d'étrangers; mais à Costa Rica, les petites propriétés forment la règle générale et il n'est peut-être pas d'autre pays au monde où la propriété soit plus divisée, ce qui explique sans doute pourquoi cette république est à l'abri des révolutions qui affligent le reste de l'Amérique Centrale: les propriétaires sont en général des Conservateurs.

La culture des plantations ou "Cafetales" se fait dans les grandes propriétés d'une manière très intensive et la fertilité du sol est aidée de toutes les manières possibles, les plantations, alors qu'elles sont en fleurs, dès les premières pluies de la saison, présentent un aspect très beau; elles ressemblent à un immense champ de neige, au milieu de l'été, avec l'atmosphère fortement chargée du parfum délicat des fleurs. Après trois ou quatre jours, les fleurs commeencent à se faner et, à la fin d'une semaine à peu près, elles sont sèches et tombent, laissant la petite baie déjà formée.

Les pépinières de jeunes plants de café sont plantées annuellement, des couches de semences étant obtenues au mayen de baies de café choisies parmi celles produites par des plantes jeunes et d'une vigueur particulière. Ces baies, après qu'on a enlevé leur enveloppe extérieure, sont séchées lentement à l'ombre avec tout leur sirop naturel adhérent et on fait ensuite un autre triage à la main. Les arbres des pépinières, quand ils sont âgés d'un an, sont extraits avec un cube de terre qui adhère aux petites racines et transplantés au mois de mai, quand la saison des pluies est commencée.

La taille du plant de café est faite avec beaucoup de soin, chaque année au mois de mars, immédiatement après la cueillette, et les nouvelles pousses superflues sont enlevées en juillet et août; chaque arbre de la plantation étant traité individuellement dans les deux cas. Environ 1,000 plants de café par "manzana" (1¾ acre) sont plantés en rangs distants d'environ trois verges lese uns des autres.

Les plantations de café de Costa Rica se trouvent situées à une altitude variant de 4,500 pieds—limite de la culture du café—jusqu'à environ 3,000 pieds. Le district de Tres Rios produit la plus belle qualité et est, au point de vue du café de Costa Rica, ce que le district de Vuelta Abajo est au tabac à Cuba; mais 1¼ livre de café nettoyé par arbre est une quantité considérée dans ce district comme une bonne récolte; tandis que dans la province de Heredia, à quelque 1,200 pieds plus bas, 2 livres par acre d'un café qui n'est pas d'aussi bonne qualité, forment à peu près une récolte moyenne.

La province de Cartago, avec ses vastes plantations sur les côteaux qui se trouvent près de l'Atlantique, produit du café de belle qualité comme en produisent également les portions plus élevées de la province de San-José. La province de Alajuela produit aussi son café dans les régions les plus élevées. Il semble, en règle générale, que plus la plantation est élevée, plus la récolte est faible et plus fine est la qualité; tandis que dans les terrains bas, d'abondantes récoltes de qualité inférieure et de baies plus petites sont obtenues.

Les petites plantations sont, pour la plupart, ombragées de plantains qui servent au double but de fournir de l'ombre au café et un aliment nutritif aux planteurs. Dans les grandes propriétés, l'"Inga" appelé dans le pays "cujinicuin" arbre légumineux, est cultivé pour son ombre et pour briser la force du vent cet arbre, en forme de parapluie, fournit non-seulement une ombre idéale, mais fertilise le sol, grâce aux déchets qui tombent de son feuillage abondant; en outre cette plante a une action bactérienne par les nodules de sa racine.

Bien qu'un botaniste éminent du gouvernement de Washington en ait condamné l'usage dans les plantations de café notre expérience pratique nous a prouvé que l'ombre faisait beaucoup de bien, de bien des manières, tout au moins en ce



Machinerie à décortiquer et cuves de fermentation
(Gravure reproduite du Tea and Coffee Trade Journal, de New-York.)

Nos Marques "Signal" et "Gem"

Sont des MARQUES de confiance qui méritent l'attention des marchands, car les marchandises qui portent ces MARQUES sont appréciées des consommateurs pour leur qualité et leur prix. Elles laissent également des profits substantiels aux détailleurs. Demandez nos prix pour . . . . .

Thé du Japon
Thé de Ceylan Noir
Thé de Ceylan Vert
Vinaigre, Marinades
Catsup, Café, Savon

} "Signal" et "Gem"

Marchands, examinez votre stock et écrivez-nous, car nous voulons faire des affaires avec vous dans les lignes ci-dessus et dans tous les articles du commerce d'ÉPICERIE, VINS ET LIQUEURS. Dans cette dernière ligne, vous ne pouvez, en fait de SCOTCH WHISKY, mieux faire que de mettre en stock le

Célèbre SCOTCH WHISKY de
HENRY SIMPSON & CO.,
les Pourvoyeurs de la Chambre des Lords,

Et le FAMEUX BRANDY de
J. COURARD & FILS.

Il n'y a sur le marché canadien aucune valeur meilleure pour le prix que ces DEUX MARQUES DE LIQUEURS RÉPUTÉES, dont nous avons l'AGENCE EXCLUSIVE POUR LE CANADA.

Hudon & Orsali,

EPICERIES, VINS ET LIQUEURS EN GROS

259, rue Saint-Paul, Montréal.

qui concerne cette petite partie de la planète. Les arbres fournissant de l'ombre sont taillés chaque année et, lorsque cela est nécessaire, on les coupe et on les replante afin d'assurer un heureux mélange de rayons de soleil et d'ombre aux plants de café situés au-dessous d'eux.

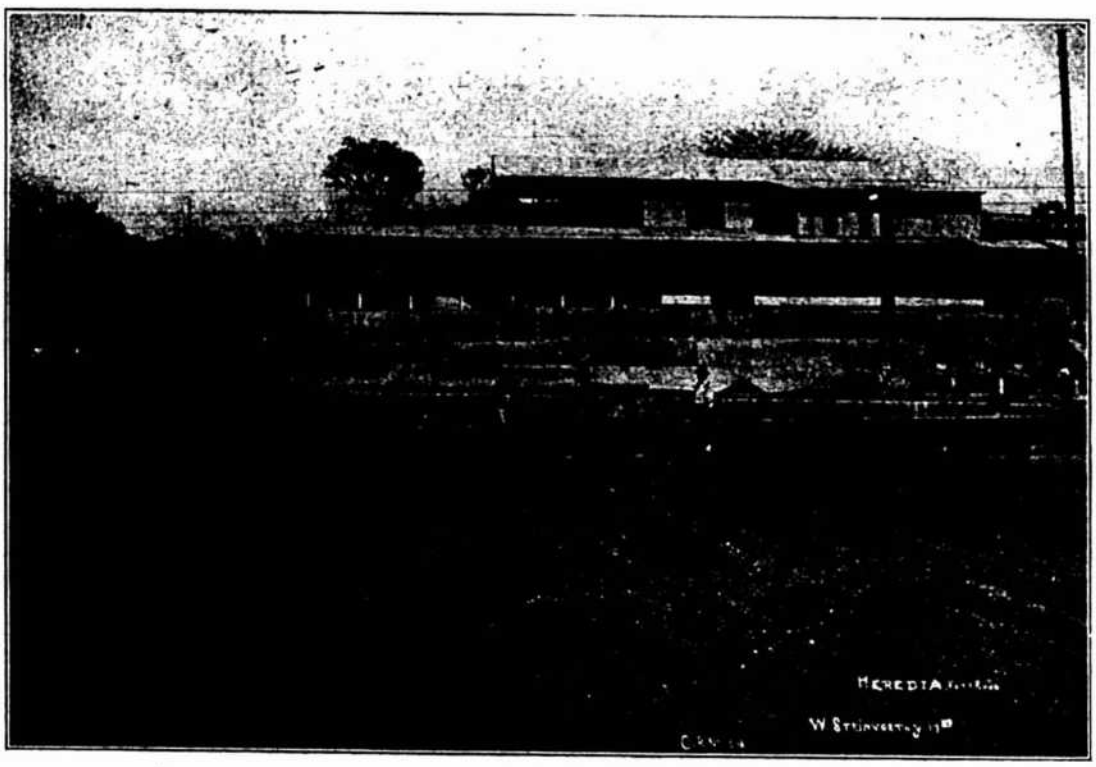
Les districts producteurs de café de Costa Rica, Tries Rios, San José, Heredia et Alajuela sont traversés par un chemin de fer qui les relie aux pòrts de l'Atlantique; ce chemin de fer dirigé par la United Fruit Company, de Boston, fait un excellent service.

Les ouvriers de la ferme ou "peons", bien qu'ils ne soient pas très nombreux, sont d'excellents travailleurs; ils bêchent et font des tranchées sous les chauds rayons du soleil, de six heures du matin jusqu'à deux heures de l'après-midi; ils ont une demi-heure pour déjeuner, d'une manière que ne peut rivaliser aucun travailleur européen ou autre. Au mois de mai, pendant les premières pluies, le sol, couvert de débris de feuilles, est bêché à partir du centre de la rangée jusqu'aux racines des arbres, en prenant soin de former un système de tranchées, qui empêchera que les fortes pluies n'emportent avec elles le terrain. Ensuite on empêche les mauvaises herbes de pousser en faisant usage d'un long couteau appelé "machete", jusqu'à ce que la récolte soit presque mûre. Alors on bêche le sol pour dégager les racines et ramener la terre jusqu'au centre de la rangée. En novembre les baies commencent à prendre leur couleur vert foncé et tournent au jaune et, vers le mois de décembre, elles prennent la teinte rouge qui indique que la récolte est prête pour la cueillette. Toutes les baies doivent être cueillies pendant qu'elles conservent leur nuance cramoisie et leur sirop, car si on les laissait assez longtemps pour qu'elles sèchent sur l'arbre, non-seulement l'arbre lui-même serait endommagé, mais il serait impossible de produire dans les "beneficios" la qualité qui rend fameux le café de Costa Rica. Ce'st une époque où le planteur est anxieux, et les familles qui s'adressent à ces plantations pour aider à la récolte sont accueillies avec joie et logées sur la propriété. Heureusement la récolte ne mûrit pas d'un seul coup; la maturité commence dans les régions inférieures et finit par les régions plus fraîches qui se trouvent aux limites des plantations.

Les plantations, pendant la récolte, offrent une grande activité: hommes, femmes, enfants dépouillent les arbres de leurs fruits, tout en ne cessant pas de bavarder entre eux, avec des bébés et de jeunes enfants placés près d'eux dans de vieux paniers, ou n'importe où sur le sol, tandis que les surveillants s'efforcent, souvent en vain, de les empêcher, dans leur hâte à remplir leurs mesures, de briser les branches qui doivent fournir la prochaine récolte.

Les "beneficios" ou établissements de séchage et de nettoyage du café de Costa Rica, où les améliorations dues à des progrès constants sont le mot d'ordre, constituent probablement les installations les plus modernes de leur espèce dans le monde entier, et, se rendant compte de l'importance vitale qu'il y a à maintenir la qualité supérieure de ce café, les planteurs ne refusent jamais d'essayer une machine, quelle que soit sa provenance, fait dont les manufacturiers américains et anglais profitetnt en inventant rapidement de nouveaux perfectionnements.

Le procédé employé pour convertir le café mûr en la baie polie, prête pour l'exportation, est intéressant et délicat. Les grandes propriétés outre qu'elles entretiennent leur propre récolte, achètent aussi du café mûr aux petits producteurs, en leur donnant généralement un reçu provisoire pour tant de "doubles hectolitres" au prix courant, qui est déterminé plus tard durant la récolte ou vers la fin de la récolte par une majorité des acheteurs après qu'ils ont reçu par câblogramme les résultats des premières ventes. Bien que cet arrangement ne soit pas très commercial, il a toujours été, à cause de la concurrence active, profitable aux petits producteurs. Deux "doubles hectolitres", la mesure légale, remplaçant l'ancien "Fanego" espagnol, donnent environ cent quinze livres de café sec, suivant la localité. Le café est livré (à partir du mois de décembre jusqu'au mois de février) aux "beneficios" en charrettes traînées par des boeufs et après mesurage dans une boîte en bois contenant un double hectolitre il est versé dans une cuve en ciment, d'où, par la pesanteur de l'eau, il est entraîné dans la machine à décortiquer qui tourne à



Séchage du café sur les "patios"
(Gravure reproduite du Tea and Coffee Trade Journal, de New-York.)

Spratt's Patent Ltd.,

Manufacturiers d'Aliments pour les Chiens, Etc.

24 & 25, Fenchurch St., London,

E. C.

LES BISCUITS SPRATT'S PATENT POUR LES CHIENS.



GREYHOUND. Spratts Patent Ltd Copyrt

Sont les Meilleurs et les Moins Chers

Les Biscuits Spratt's Patent pour les Chiens maintiennent le chien en bonne forme et en excellentes conditions.

Les Biscuits Spratt's Patent pour les Chiens sont donnés comme nourriture exclusive aux chiens dans les principales expositions du Canada, de l'Amérique, de la Grande-Bretagne, de la France, de l'Allemagne, etc.

Les Biscuits Spratt's Patent pour les Chiens sont employés par les principaux propriétaires de chenils et éleveurs du monde entier.

Les Biscuits Spratt's Patent pour les Chiens sont vendus par les principaux épiciers, marchands d'articles de sport, pharmaciens, etc.

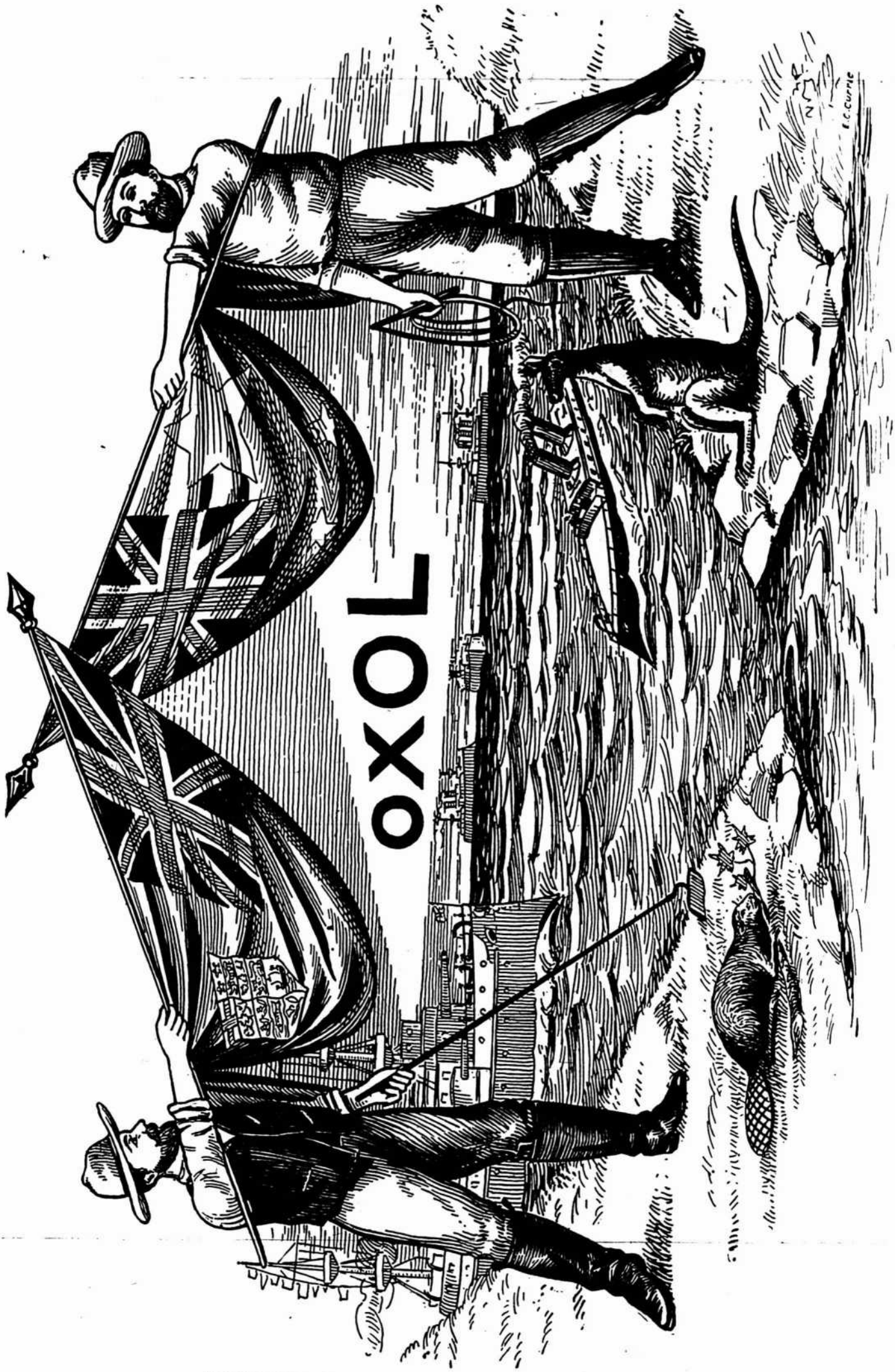
Nous manufacturons aussi des aliments préparés pour CHIENS, CHATS, LAPINS, VOLAILLE, PIGEONS, GIBIER OISEAUX, POISSONS.

Ecrivez pour obtenir le catalogue "Dog Culture," qui contient des conseils pratiques sur la nourriture, le logement et les soins à donner aux chiens, ainsi qu'aux chats.

F. HUGHES & CO., AGENTS,

SUCCURSALE CANADIENNE:

13 STE-THERESE, - MONTREAL, QUE.


OXOL

"OXOL"

N'est pas de ces soi-disant "Stock food" composés de déchets de minoterie et de quelques essences purgatives lentes et supposées bonnes pour toutes les maladies sans changer de médicaments ou de direction. Les médecines scientifiques "Oxol" ont chacune leur propriété exclusive pour la guérison immédiate de chaque maladie.

QU'EST-CE QU'OXOL?

Onguent Salutaire **"OXOL"**	**Guérit rapidement: Mal d'épaule, Ecorchures, Plaies** causées par le harnais, **Coupures, Meurtrissures, Entorses, Crevasses, Gerçures, Tumeurs, etc., etc.**
BOULETTES **"OXOL"** POUR CHEVAUX	**Guérit immédiatement** les **Coliques** et la **Grippe** et toutes maladies internes des chevaux D'une efficacité immédiate pour les **Vers** etc.
MEDECINE **"OXOL"** POUR LES VEAUX	**Guérit invariablement** toutes les maladies des jeunes veaux, les rend forts et vigoureux.
POMMADE **"OXOL"** Pour Vaches Laitières	**Guérit** et **Previent: mal** des **trayons, Inflammation du pis, Gerçures,** etc. Indispensable aux laitiers et propriétaires de vaches.
DOSES en POUDRE **"OXOL"** Pour Toux, Gourme et Maladies internes du bétail.	**Guérit la Gourme en 24 heures.** La préparation la plus efficace pour tenir en condition et guérir les animaux.
POUDRES **"OXOL"** POUR LES PORCS	**Guérissent** toutes les maladies des porcs, et leur assurent une santé parfaite.

"OXOL"

est nouvellement mis sur le Marché Canadien. Ce produit scientifique nous vient d'Australie où il obtient un succès énorme depuis des années, ainsi qu'en Nouvelle-Zélande et en Angleterre. **OXOL** est vendu d'après un système nouveau, qui permet au marchand de réaliser de gros profits et de se faire annoncer gratuitement dans sa localité.

NOUS AVONS BESOIN D'UN BON MARCHAND

comme **AGENT LOCAL** dans chaque ville ou village du pays.

UN SEUL AGENT LOCAL sera établi dans chaque place; nous lui fournissons des circulaires descriptives, imprimées à son nom, ainsi que pancartes, affiches et mille et un autre moyens d'annonce modernes, le tout gratuitement.

NOUS L'ANNONCERONS AUSSI A NOS FRAIS

comme seul surintendant de notre commerce dans son territoire particulier.

LES MARCHANDS AVISES qui écriront immédiatement, pour se réserver leur territoire, feront de l'argent avec "Oxol", car l'article est incomparable et sera bien annoncé.

Ecrivez aujourd'hui au distributeur général pour détails et conditions. . . . .

HECTOR L. DERY

21 Place Jacques-Cartier

MONTREAL.

une grande vitesse; l'écorce extérieure est entraînée dans un canal séparé et conduite à un vaste réservoir situé à quelque distance du "beneficio"; elle est employée plus tard comme engrais. Pendant que les baies décortiquées passent dans différents séparateurs cylindriques animés d'un mouvement de révolution et de différentes dimensions, des décortiqueurs plus petits s'emparent des baies de moindre grosseur qui peuvent avoir échappé aux premières machines; de la les baies sont envoyées par des canaux cimentés dans des cuves de fermentation en maçonnerie, tandis que le café qui a déjà séché sur les arbres flotte séparément et est entraîné dans une décortiqueuse spéciale qui le délivre dans un réservoir spécial. La distribution des différentes qualités de café par les canaux est accomplie entièrement d'une manière automatique par la pesanteur de l'eau, partout où cela est possible, afin d'éviter la machinerie et les élévateurs.



Mise en tas du café sur les "patios"
(Gravure reproduite du Tea and Coffee Trade Journal, de New-York.)



Epreuve du degré de siccité du café
(Gravure reproduite du Tea and Coffee Trade Journal, de New-York.)

Le café décortiqué ayant été la[illegible] dans des cuves de fermentation pend[illegible] quarante à soixante heures suivant la

Les Marques Favorites

Qui ont subi victorieusement l'épreuve du temps au Canada.

Nous avons l'avantage de représenter au Canada les plus fortes maisons dans le commerce des Vins, des Spiritueux et des Epiceries—les maisons dont les marques sont réputées dans le monde entier et dont les produits sont strictement maintenus à la hauteur de leur réputation acquise. Nous avons le choix et la qualité. Nos prix méritent l'attention des bons acheteurs, de même que nos marques dans nos différentes lignes commandent celle des bons gourmets.

Examinez notre liste, faites votre choix, envoyez-nous vos ordres :

PH. RICHARD & CIE,	Cognac,	Brandy.
MITCHELL BROS.,	Glasgow,	Whisky Ecossais.
MITCHELL & CO., LTD.,	Belfast,	Whisky Irlandais.
J P. WISER & SONS,	Prescott,	Whisky Canadien.
POLLEN & ZOON,	Rotterdam,	Gins et Liqueurs.
G. PIMS & CO.,	London,	Old Tom Gin.
BLANDY BROS.,	Madère,	Vins de Madère.
REAL CAMPANHIA VINICOLA,	Portugal,	Vins de Port.
MOTTA & VAZ,	Portugal,	Vins de Port.
DIEZ HERMANOS,	Jerez de la Frontera,	Vins Sherry.
GARRETT & CIE,	Malaga,	Vins Malaga.
FENECK, ARTELLS & CIE,	Tarragone,	Vins de Messe.
VIGNEAU & CAMBOURS,	Bordeaux,	Clarets et Sauternes.
MORIN, PERE & FILS,	Beaune,	Vins de Bourgogne.
FREDERICK KROTE,	Coblenz,	Vins du Rhin.
A. SARRAZIN & V. JAVILLIERS,	Dijon,	Vin Tonique Bacchus.
KUNKELMAN & CIE,	Reims,	Champagne Piper Heidsieck.
UNION CHAMPENOISE,	Reims,	Champagne "Cardinal".
UNION CHAMPENOISE,	Reims,	Champagne "Duc d'Origny".
FLI FERRERO RICARDO,	Turin,	Vermouth Italien.
CAZALIS & PRATT,	Marseille,	Vermouth Français.
P. GARNIER,	Enghien les Bains,	Liqueurs Françaises.
FRED. MILLER BREWING CO.,	Milwaukee,	Lager "High Life". / Extrait de Malt.
DAUKES & CO.,	Londres,	Bière "Bass Ale". / Porter "Guinness Stout".
SOURCE LA SANITAS,	Vichy,	Eau de Vichy.
SOURCE LA REGENTE,	Vichy,	Eau de Vichy.
DUFFY & CO.,	Rochester,	Apple Juice and Grape Juice.
SOCIETE NOUVELLE DE ROQUEFORT,	Roquefort,	Fromage Roquefort.
BLANC & FILS,	Valence sur Rhône,	Pâtes Alimentaires.
H E. BOULLE & CIE,	Marseille,	Huile d'Olive.
FELIX TOURASSE,	Marseille,	Savon Castille "La Mouche". / Savon Castille "La Vertu".
SOCIETE ANONYME "LE SOLEIL",	Malines,	Conserves Alimentaires.
F LECOURT,	Paris,	Champignons.
CLEMENT OBIER,	Périgueux,	Pâtés de Foie Gras.

Pour toutes informations, cotations, etc., écrivez, téléphonez ou télégraphiez à nos frais.

Laporte, Martin & Cie., Limitée.

EPICERIES, VINS ET LIQUEURS EN GROS.

562 A 568, RUE ST-PAUL, MONTREAL.

qualité (l'altitude de la plantation déterminant son climat) pour la fermentation de la lourde couche de sirop qui adhère à la baie, celle-ci est poussée par de l'eau claire dans un canal long et large, ayant une forte déclivité; là le sirop est complètement enlevé et les baies vertes, à moitié mûres et imparfaites, sont poussées en avant et séparées, laissant la meilleure qualité de chaque cuve propre et séparée. De là le café est répandu sur les "patios" en ciment ou cours, pour y sécher. L'appareil de séchage à chaleur artificielle est en grand usage à Costa Rica, mais on l'emploie principalement comme appareil auxiliaire. Le café décortiqué est exposé au soleil et à l'air dans les "patios" pendant environ deux semaines; on le remue constamment pour donner une chaleur et une ventilation uniformes, le jour, on le met en tas et on le couvre avec des bâches chaque après midi, dès qu'il est séché partiellement. Avec une machine à sécher il faut environ quarante-huit heures pour une bonne charge de café, mais le café séché au soleil est considéré généralement comme ayant plus d'arome et comme perdant moins de ses huiles essentielles que le café séché à la chaleur artificielle. Le point exact auquel le café est assez sec, est délicat à déterminer; une demi-heure de trop, ou une demi-heure de moins fait une différence dans la couleur, l'arome et la valeur marchande. Une époque critique pour le propriétaire du "beneficio" est celle où les "patios" sont pleins ou presque pleins de café: une averse arrivant avant qu'il n'ait le temps de l'entasser et de le mettre à couvert est désastreuse: elle blanchit la baie et cause une perte sérieuse de poids, une diminution d'arome. Dans les montagnes, pendant les mois de décembre et janvier, les nuages qui passent constamment menacent d'une pluie soudaine. Une couple d'acres ou davantage de "patios", pleins de café, même avec un "peon" à tous les points possibles, demande une heure de travail pour qu'on y meette le café en tas et qu'on le protège avec des bâches. Ce détail cause, vers le mois de février, le gros souci du planteur. Il s'efforce constamment de deviner à temps, les intentions malveillantes ou autres des nuages qui se produisent, chassés par les vents forts de la saison soit-disant sèche.

Les opérations subséquentes, de l'épluchage du café sec, qui consistent à enlever le "parchemin" et la "peau argentée" et à polir et classifier par la machinerie, ne sont pas moins compliquées, et le dernier procédé auquel la baie est soumise est appelé "hand picking"; des femmes et des jeunes filles assises autour de longues tables prennent chaque baie tachée, brisée ou ayant toute autre imperfection, qui peut avoir échappé aux opérations précédentes. Le café est maintenant prêt à être pesé dans des sacs contenant cent trente livres chacun et livré à la station de chemin de fer la plus rapprochée pour être expédié à Port Limon, sur la côte de l'Atlantique, où le café est chargé à bord des steamers directement des wagons de chemin de fer, sans qu'il subisse de dommage et généralement sans délai.

Le planteur de café de Costa Rica vit rarement sur sa propriété, sauf pendant la saison des récoltes; il réside généralement dans les villes voisines et dépend de son "mandador" ou contremaître, pour exécuter les instructions données durant ses visites hebdomadaires d'inspection.

Avant que le Brésil n'ait inondé les marchés, le planteur de Cosat Rica faisait généralement un voyage de vacance en Europe ou aux Etats-Unis après l'exportation de sa récolte. Aujourd'hui il surveille personnellement sa propriété et, bien qu'il ne devienne pas riche aussi rapidement qu'autrefois, il est, en somme, très prospère, en bonne santé et heureux; il réalise de 15 à 25 p. c. par an sur son capital, avec une tranquillité qui n'est pas troublée par les machinations extravagantes de la finance du Nord, au climat froid.

* * *

Cafés de l'Amérique Centrale

La culture du café, dans l'Amérique Centrale, a été entreprise, pour la première fois, à Costa Rica, vers le milieu du siècle dernier; dans le Guatémala, quelque dix années plus tard, et dans le Salvador, le Nicaragua et le Honduras, quelques temps après. Cette culture est aujourd'hui l'industrie la plus importante de ces pays. Approximativement, 100,000 tonnes de café sont exportées annuellement des cinq républiques, et le principal revenu de ces pays est dérivé du droit d'exportation. Le Guatémala vient en tête, comme quantité produite; il donne de 700,000 à 800,000 quintaux; vient ensuite le Salvador, avec 500,000 à 600,000 quintaux; puis Costa-Rica, avec 300,000 ; le Nicaragua, avec 200,000 et, enfin, Honduras, avec 5,000 quintaux seulement. Le district de Soconuzco appartient, à vrai dire, ainsi que ceux de l'Amérique Centrale qui l'avoisinent, au district producteur de café du Guatémala, et il produit environ 120,000 quintaux par an.

Le café cultivé à Costa Rica, pris dans son ensemble, a la renommée d'être le meilleur de l'Amérique Centrale, mais celui cultivé dans le district de Coban, dans le Guatémala, et dans le district de Matagalpa, dans le Nicaragua, l'égale, s'il ne le surpasse pas, en qualité.

La supériorité du café de Costa-Rica est attribuée à l'altitude à laquelle il pousse—à environ 4,000 pieds au-dessus du niveau de la mer et à la récolte relativement faible qui permet d'employer plus de temps et de donner plus de soins à sa préparation, la machinerie la plus perfectionnée y étant seule employée. A Costa-Rica, il n'y a pas de plantations qui donne plus de 5,000 quintaux tandis qu'à Guatémala, une plantation produisant moins que cette quantité est considérée comme une petite propriété et les plus grandes "fincas" donnent de 15,000 à 20,000 quintaux. Les petites récoltes fournies par les "fincas" ordinaires de Costa-Rica ne justifient pas leur nettoyage sur place; c'est ce qui a produit le système distinct de celui d'autres pays, pour la vente du café, aussitôt qu'il est empaqueté et quand il est encore en cerise, aux établissements ou "beneficios", où les facilités pour le nettoyage sont bien supérieures à celles que possèdent les petites plantations. Dans beaucoup de parties du Salvador, du Nicaragua et du Honduras, l'approvisionnement d'eau n'est pas assez abondant pour traiter le café de la même manière, et le sol n'est pas aussi profond et aussi riche que celui de Costa Rica et de Guatémala; aussi le café de ces contrées n'est pas en général d'une qualité aussi bonne.

Le café dénommé "arabe" est celui qui est cultivé le plus généralement et qui donne les meilleurs résultats. Le café "bourbon" a été introduit récemment et est cultivé principalement dans les plantations basses. Le café "Maragogype" est la dernière variété qu'il faille essayer et, bien qu'on soit encore à l'époque des expériences pour cette variété, elle semble gagner rapidement en faveur. La fève est beaucoup plus grosse que celle des autres variétés, ce qui est un désavantage, parce qu'elle doit être traitée séparément des baies plus petites, ou bien il faut une machinerie séparée; mais, d'autre part, sa grosseur attire beaucoup l'attention et ses prix égalent ceux des meilleurs cafés arabes.

La terre choisie pour une plantation de café est celle qui se trouve au pied des chaînes de montagnes, ainsi que celles des terres plus élevées s'abaissant en coteaux jusqu'aux côtes de la mer, où le drainage est bon et le sol profond et riche. Comme altitude, ces terrains sont situés à une altitude de 1,500 à 5,000 pieds. Le café est quelquefois planté à de plus grandes altitudes, mais là uniquement où il est bien protégé contre la gelée, qui a une influence néfaste sur la plante. On plante aussi le café à des altitudes inférieures à 1,500 pieds, mais, bien que la croissance de l'arbre soit luxuriante, la quantité du café produit et sa qualité sont au-dessous de la moyenne et ne lui donnent aucune valeur commerciale.

Pour former une plantation, on commence par transplanter les plantes provenant des pépinières, pour lesquelles on se sert en général de graines bien choisies, bien que quelques planteurs emploient des surgeons pris au pied d'arbres producteurs; ils donnent en effet plus de latitude dans le choix des plants qui doivent être transplantés. Les pépinières

Scotch Whisky J. Begg & Co.

NOUS avons obtenu l'Agence exclusive de cette marque renommée de Scotch Whisky mûri en fûts et mis en bouteilles longtemps avant d'être livré à la consommation, les marchands peuvent le recommander en toute confiance à leur clientèle. ¶ Une commande d'essai convaincra les acheteurs de la supériorité de cette marque.

COGNAC
J. Sorin & Cie

Qualité toujours égale et irréprochable.

Marques : V.S.O.P.
Carte Rouge.
Carte Bleue.

En Bouteilles, Flasks et Demi-Flasks et en Fûts.

Nous sommes les seuls Agents de cette Marque au Canada.

SCOTCH WHISKY
Graig Dhu Blend

Un Scotch Idéal à prix abordables.
Jugez des prix :

	Caisse
Quarts, ordinaires	$6.50
Quarts, Imperial	9.50
24 Flasks	7.50
48 ½ Flasks	8.50

Rien de mieux pour le prix sur le Marché.

CHAMPAGNE
Bellon & Cie

Vin Mousseux, Pétillant, des Meilleurs Crus et à des Prix Populaires

Carte Blanche { Quarts, $12.00 / Pints, 13.00

C'est un des Vins de Champagne que les Détaillants peuvent vendre avec le plus de profit et qui plaira à leur clientèle.

RHUM
Saint-Paul

Pur Rhum de la Distillation de la Canne à Sucre. Longtemps vieilli en Fûts avant la mise en bouteilles

Caisse ..... { Quarts, $11.50 / Pints, 12.00

Une valeur exceptionnelle comme prix et qualité.

Une des meilleures liqueurs pour la saison froide.

SIROP "NECTAROL"

Contre Toux, Rhume, Coqueluche, Bronchite, Etc., Etc.

DEMANDEZ NOS PRIX TRES REDUITS

A. ROBITAILLE & CIE

ÉPICIERS EN GROS

354-356 RUE ST-PAUL, - MONTREAL

sont installées à différents points sur la superficie choisie pour la plantation, afin de diminuer le plus possible le travail de la transplantation et la manipulation des jeunes plants. Les pépinières doivent être pourvues d'un bon ombrage, l'ombrage naturel étant préférable, parce qu'il conserve le mieux l'humidité du sol et de l'air. Mais là où on ne peut pas s'en procurer, un abri artificiel est fourni généralement en construisant une charpente et en la couvrant de branchages et de feuilles. Ce système a le défaut d'exclure la lumière du soleil en trop grande quantité et d'obstruer la libre circulation de l'air, deux choses indispensables à la bonne croissance des jeunes arbres.

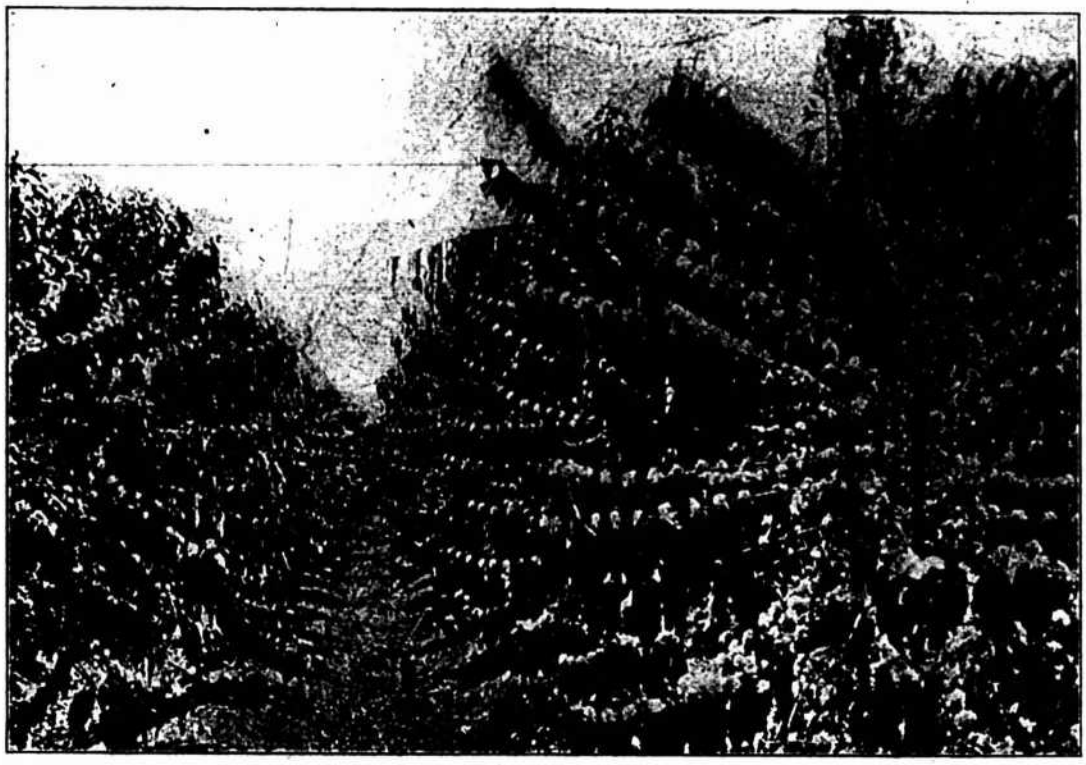
Pendant qu'on plante et qu'on cultive les jeunes arbres provenant des pépinières le terrain choisi pour la plantation doit être débarrassé de tout ce qui l'encombre. Là où il y a des arbres donnant de l'ombre, ce qui pousse en dessous doit être enlevé et les arbres dont on n'a pas besoin pour fournir un abri doivent être abattus; mais, s'il n'y a pas une ombre naturelle suffisante, on a coutume de fournir des abris temporaires, en plantant des palmiers-bananiers entre les rangs destinés aux jeunes caféiers, et en disposant en même temps de jeunes arbres donnant de l'ombre à environ 12 verges les uns des autres, pour fournir un abri permanent. Il faut naturellement plus d'ombre sur les plantations situées à de basses altitudes, où l'effet du soleil est plus fort que pour les plantations situées à des altitudes élevées, où la chaleur est moins forte et l'air plus sec. Les plantations situées à 2,000 pieds ou moins d'altitude ont tellement d'ombrage qu'elles ressemblent à des forêts vierges, tandis que celles situées à 5,000 pieds sont entièrement dépourvues d'ombre. Il est vrai qu'à de basses altitudes, le caféier produit plus abondamment d'abord, là où il y a peu d'ombre; cela est dû à l'action plus forte des rayons du soleil et de l'air, mais la vie de la plante est beaucoup abrégée et le rendement diminue graduellement, pour arriver à être nul. D'autre part, quand il y a trop d'ombre, les arbres croissent plus rapidement, à cause de la plus grande humidieté de l'air et du sol, mais la quantité produite est faible et la récolte est lente à mûrir. Les arbres choisis pour former ombrage sont de nombreuses sortes; ils varient suivant les localités. Ceux qui épuisent le moins le sol et rendent au moins une partie de ce qu'ils lui ont emprunté, en laissant tomber fréquemment leurs feuilles qui, en se décomposant, forment engrais, sont préférés.

Quand le terrain est nettoyé et que les arbres à ombre ont été plantés, le sol doit être préparé. D'habitude, des morceaux de terre, séparés les uns des autres de trois ou quatre verges, et contenant un peu plus qu'une verge cube, sont travaillés avec un soin spécial, pour les apprêter à recevoir les jeunes plants, quand ceux-ci auront atteint la croissance convenable.

Douze ou quinze mois après que les jeunes plants ont été plantés et quand ils ont une hauteur de 18 à 24 pouces vient le moment de la transplantation. Cette opération est généralement faite pendant la saison des pluies et au moment de la journée où la chaleur du soleil est la moindre. L'avenir de la plantation dépend tellement de la transplantation que le plus grand soin doit être exercé dans la manipulation des plants.

Les plantations exigent un sarclage plusieurs fois pendant l'année, pour les débarrasser des mauvaises herbes; cela est fait chaque fois que l'autre travail de la plantation le permet. Le dernier sarclage qui a lieu exactement quand les cerises commencent à mûrir rend plus facile, pour les cueilleurs, la résolte des fruits trop mûrs qui sont tombés et qui peuvent échapper de la main des cueilleurs. Comme les plantations sont d'habitude établies sur un terrain accidenté, où le travail doit être fait à la main, en se servant du "machete" pour couper les mauvaises herbes et de la houe pour retourner le sol. Les débris sont entassés entre les caféiers et forment verts de terre, pou hâter leur pourriture on fait des monticules entre les rangs qui deviennent des dépôts d'humidité empêchent que la surface du sol ne soit entraînée par les pluies fortes.

Les caféiers, ainsi que les arbres servant à donner de l'ombre, sont taillés chaque année, aussitôt après que la récolte est faite et avant la saison des pluies. Toutes les branches mortes ou improductives sont coupées et les rejetons qui poussent à la base des arbres



Jeunes plants de café en fleurs
(Gravure reproduite du Tea and Coffee Trade Journal, de New-York.)

Les Confitures, Les Gelées, Les Marmelades

D'UPTON

Sont faites par des Canadiens, pour les Canadiens.

Les fruits Canadiens ne le cèdent à aucun autre quelle que soit la partie du monde dans laquelle il est récolté. Le sucre raffiné au Canada, provenant de la canne à sucre brute a un type plus élevé de qualité que tout autre. ... ...



Notre nom sur l'étiquette est la sauvegarde de l'Epicier. Pendant toutes les années que nous avons été en affaires, nous avons garanti chaque bouteille de nos produits—nous faisons la même chose aujourd'hui—et nous la ferons toujours ..

VOUS ETES PROTEGÉ



quand vous tenez nos lignes. VOUS obtenez la valeur—vos clients obtiennent une valeur honnête pour leur argent. VOTRE profit est bon et sûr, parce que les marchandises se VENDENT. Bien plus, vous obtenez satisfaction parce que les marchandises d'UPTON font impression sur vos clients, comme aucune autre conserve ne le fait et, en votre qualité de Canadien, vous établissez votre commerce sur des lignes Canadiennes.

Quand vous demandez à votre marchand de gros des Confitures des Gelées ou des Marmelades d'UPTON, méfiez-vous de la phrase "C'est tout aussi bon"; insistez et vous pouvez obtenir l'article réel.

The Upton Company, Limited, Hamilton, Ont.

ainsi qu'au sommet, sont coupés pour conserver aux arbres une grandeur commode pour la cueillette; d'habitude, on les laisse croître jusqu'à une hauteur de huit à douze pieds.

Le caféier commence à porter des fruits quand il est âgé de trois ans, mais il n'a pas sa pleine production avant cinq ans, alors que le rendement général par arbre est de 1 1-2 à deux livres. Dans la district Coban du Guatémala, la production moyenne par arbre est de une à une livre et demie, tandis que dans le Costa-Cuca, le plus riche et le plus productif des districts de toute l'Amérique Centrale, et celui où se trouvent les plus grandes plantations, le rendement moyen est d'environ trois livres.

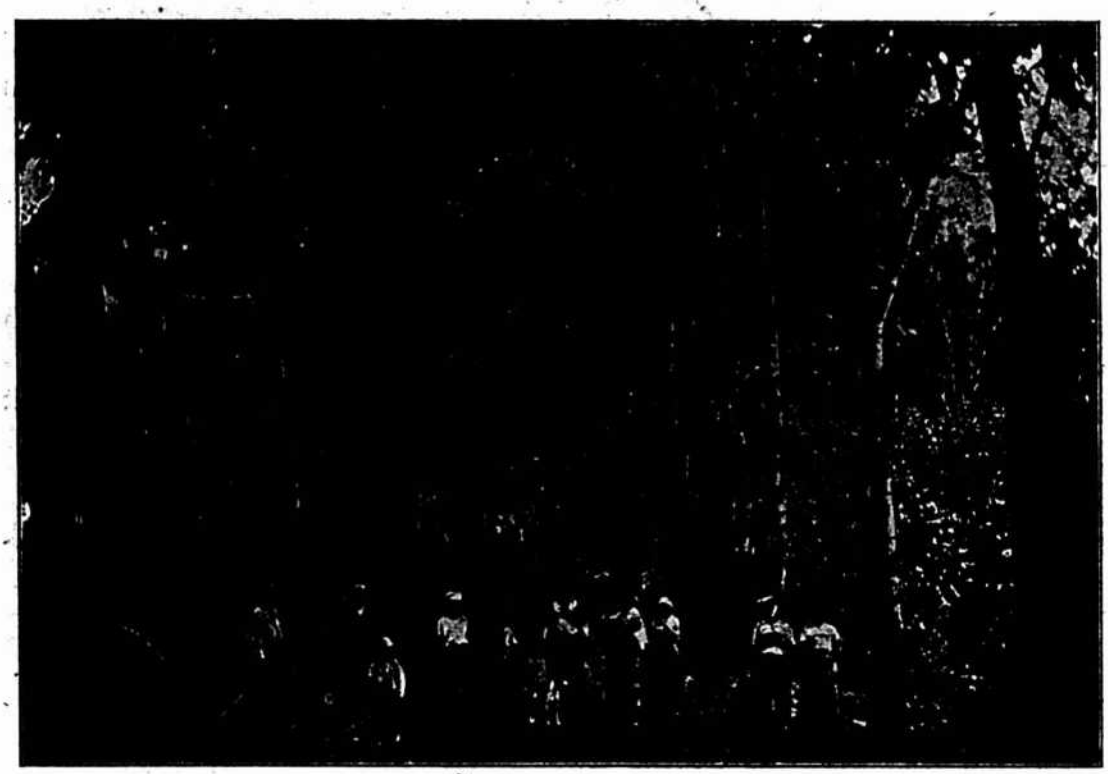
La cueillette commence aussitôt que les baies commencent à rougir, les baies mûres étant cueillies et les baies vertes laissées sur l'arbre. Les baies ne mûrissent pas également, parce qu'elles proviennent de différentes fleurs — les arbres fleurissant trois ou quatre fois pendant l'année et chaque fleur produisant du fruit—et cela nécessite qu'on parcoure les plantations plusieurs fois avant de cueillir tout le café. La cueillette naturellement est faite à la main par des Indiens, des familles entières travaillant ensemble: hommes ,femmes et enfants. Au moment de la récolte, beaucoup d'employés supplémentaires sont nécessaires; on se procure leurs services d'année en année, quelquefois au moyen de contrats avec les ouvriers eux-mêmes, ou bien avec les chefs de leurs villages, quelquefois en avançant de l'argent pendant une année, argent pour lequel ces ouvriers sont obligés, par la loi, de travailler plus tard. La récolte d'une année dépend grandement du soin avec lequel la cueillette a été faite l'année précédente ; aussi, les cueilleurs doivent être surveillés, afin qu'ils n'enlèvent pas les feuilles des arbres et qu'ils ne brisent pas les branches par manque de soin.

Chaque après-midi, les cueilleurs rapportent ce qu'ils ont récolté pendant le jour aux "pilas" ou cuves situées dans la manufacture, où ce produit est reçu et mesuré en boîtes contenant assez de baies pour donner 25 livres de café après le nettoyage, et des tickets sont remis aux cueilleurs qui peuvent les racheter le jour de la paie. Sur quelques-unes des grandes plantations, les cuves de réception sont situées à des points commodes et transportées à la manufacture. Les boîtes de baies sont vidées dans le "pila" et sont mélangées à de l'eau; alors, les bonnes baies tombent au fond, et les mauvaises, ainsi que celles qui sont trop légères, viennent à la surface et sont enlevées.

Quand la cueillette de la journée a été toute reçue, les machines à décortiquer sont mises en mouvement, et les baies passent à travers ces machines, transportées à travers des cuves par un fort courant d'eau, provenant directement des "pilas" et se dirigeant vers les machines. Les décortiqueuses, dont chaque plantation possède un nombre assez grand pour nettoyer chaque soir le café cueilli pendant la journée, consistent en des rouleaux ondulés, tournant dans des enveloppes et arrangés de manière à enlever de la cerise, par pression, la pulpe molle qui entoure la fève proprement dite; ces machines font passer la fève, sans l'écraser, renfermée dans sa gousse, ressemblant à du parchemin et, en même temps, elles séparent la pulpe du café. En quittant la machine, la pulpe est emportée par l'eau à des dépôts, où elle est laissée pour y pourrir; on s'en sert alors comme engrais. Le café passe dans des cuves où on l'y laisse fermenter, afin d'enlever la gomme gluante qui adhère aux gousses, ce qui prend d'habitude de 36 à 50 heures, suivant l'altitude de la plantation.

Après que la fermentation a détaché la gomme des fèves, celles-ci sont lavées. Divers procédés sont employés pour cela: on agite le café parfaitement dans la cuve, tandis que de l'eau fraiche y arrive; on pompe les fèves à travers une pompe centrifuge spéciale; on lave les fèves dans un tambour à révolution où elles sont agitées par de la machinerie, et on fait passer le café à travers de longs canaux, avec une grande quantité d'eau, tout en agitant avec des pagaies à mesure que le café passe. Cette dernière méthode est généralement employée à Costa-Rica et est la plus satisfaisante, car, non seulement elle lave le café, mais elle sépare également le bon café du mauvais.

L'eau employée pour le lavage du café à travers des tuyaux dans le



Entrée d'un "Finca", sur les hauts plateaux du Guatémala.
(Gravure reproduite du Tea and Coffee Trade Journal, de New-York.)

Maison Fondée en 1870

HENRI JONAS & CIE,

Montréal

MANUFACTURIERS

des Produits Renommés portant la

Marque "JONAS"

Essences Culinaires de Jonas
Moutarde Française de Jonas
Vernis Militaire de Jonas

SEULS REPRÉSENTANTS AU CANADA
DES ÉTABLISSEMENTS SUIVANTS :—

Sardines Françaises Légumes en Conserve	F. DELORY	LORIENT
Pâtés de Foies Gras Pâtés de Gibier Champignons	G. BLANCHARD & CIE	PARIS
Conserves Alimentaires	BAYLE, FILS FRÈRES	BORDEAUX
Pâtes Alimentaires	BERTRAND & CIE	LYON ET LE HAVRE
Prunes d'Ente	JAMES VIOLETT & CIE	BORDEAUX
Fruits Confits et Cristallisés	A. DURAND	CARCASSONNE
Confitures et Gelées	MARLIER—JOB	BAR-LE-DUC
Truffes du Périgord	JEAN BIZAC FILS AINÉ	SOUILLAC
Olives d'Éspagne	DUNOPE & CIE	SEVILLE
Huile d'Olives Pure	E. & A. JONAS—HANART	ANZIN
Gélatine Fine	COIGNET & CIE	PARIS
Couleurs Végétales pour Confiseurs	L. FICHOT—LANDRIN	PARIS
Poudre et Pâte à polir les Métaux	BUHLER	PARIS

Henri Jonas & Cie, Montreal.

tio", ou cour de séchage, où l'eau est drainée et le café laissé seul. Les "patios" sont des enclos nivelés, pavés en ciment, peints en noir, pour absorber davantage la chaleur du soleil, et leur grandeur dépend de la production de la plantation. Ils sont divisés en parties commodes, pour faciliter la distribution du café à mesure qu'il arrive après avoir été lavé, et aussi pour obtenir plusieurs phases de séchage. Le café mouillé est étalé sur la surface unie du "patio" et des hommes s'occupent à le remuer avec des râteaux, pour l'exposer autant et aussi uniformément que possible, à l'action du soleil et de l'air. Le soir, ou lorsque la pluie menace, on met le café en tas, sous des abris aménagés tout autour des "patios" et couverts, pour protéger le café de l'humidité. Le café est laissé sur les "patios" jusqu'à ce que la baie devienne dure et que la gousse soit sèche et cassante et prenne une couleur paille claire Dans certaines localités, un prompt séchage est pratiqué et là, les fèves sont seulement étendues sur une épaisseur de un pouce ou deux sur les "patios" et sont prêtes à être enlevées au bout de cinq à huit jours, tandis que, dans d'autres places, particulièrement à Costa-Rica, les meilleurs résultats sont obtenus par un séchage lent, et suivant que les facilités le permettent, le café est parfois laissé dehors pendant six semaines; on l'étale sur une épaisseur d'un pied ou davantage. On prétend, en faveur du procédé de séchage lent, que la couleu rdu café est bien meilleure que celle obtenue par un séchage rapide.

* * *

Les premières expéditions de la saison sont généralement faites quand le café a atteint cette phase et le nettoyage doit être fait à l'arrivée à destination. Là où la production d'une plantation est trop faible pour justifier l'installation d'une machinerie à nettoyer, la récolte entière est quelque fois expédiée en gousses ; mais dernièrement des "beneficios" ont été construits dans de petites villes ayant une situation commode tant pour la plantation qu'au point de vue des facilités d'exportation, et beaucoup de petites plantations y font nettoyer leurs récoltes. On prétend que l'expédition du café en gousses offre l'avantage que, lorsqu'il est nettoyé à l'endroit de destination, la couleur et l'apparence sont bien meilleures et comme conséquence, le café rapporte un prix meilleur; mais d'autre part, c'est une question de savoir si les frais d'expédition plus élevés et le coût plus grand de la main-d'oeuvre en Europe et aux Etats-Unis, ne contrebalancen tpas ceci.

Le café sec qui doit être nettoyé, est emmagasiné dans des coffres reliés directement à la machinerie de nettoyage par des élévateurs à courroies; il passe d'abord à la décortiqueuse, machine faite pour enlever les gousses par frottement, et les gousses brisées et toute la poussière et la malpropreté sont expulsées au moyen d'une soufflerie; le café seul passe dans la machine à polir où il est de nouveau soumis à une friction qui donne à sa surface un poli brillant. Ensuite on le transporte à un séparateur, qui se compose d'un cylindre en broche à l'intérieur duquel se trouve une division en spirale, qui fait mouvoir les fèves en avant à partir de l'extrémité par laquelle elles y sont entrées, à mesure que le cylindre est en mouvement. La toile métallique formant le cylindre, a des mailles de grandeurs graduées dont les plus petites se trouvent à l'extrémité par laquelle le café entre, il s'ensuit que les fèves les plus petites et les fèves brisées tombent hors du cylindre à mesure que celui-ci tourne; les fèves de la troisième catégorie tombent dans la division suivante, celles de la première qualité, restent dans le cylindre jusqu'à la fin.

Le séparateur délivre les fèves dans des sacs prêts à les recevoir et si le café n'a que quelques imperfections ou ne présente que quelques baies décolorées, il est alors prêt à être expédié; mais dans la plupart des "bebeficios", on le transporte du séparateur aux tables de triage où des femmes l'examinent avec soin, enlevant les baies déformées, brisées ou décolorées. Après la mise en sacs, le pesage et le marquage, le café est prêt à être expédié.

La plupart des plantations sont situées à quelque distance des chemins de fer et le pays est coupé par des ravins profonds, dans beaucoup de localités, de sorte que le café doit être chargé à dos de mulets, deux sacs sur chaque animal, pour le transporter à la gare de chemin de fer. Dans les districts moins accidentés, des charrettes attelées de boeufs, transportant environ dix sics, sont employées. Les chemins de fer délivrent le café aux entrepôts établis dans les ports par les agences d'expédition où on le garde jusqu'à ce que le temps de l'expédier soit venu. Le district de Sonusco dans le Mexique peut être considérs comme un des districts de l'Amérique Centrale qui ressemble le plus a ceux du Guatémala pour les conditions et la qualité du café qu'il produit.

Les districts du Guatémala nommés dans l'ordre de leur production, sont les suivants: Costa Rica, Costa Grande, Barberena, Tumbador, Coban, Costa de Cucho, Chicacao, Xolhuitz, Pochuta, Malacatan, San Marcos, Chuva, Penam, Turgo, Esquintla, San Vicente, Pacaya, Antigua, Moran, Amatitlam, Sumatan, Palmar, Zuntil et Motagua. Le district de Coban, sur le versant de l'Atlantique produit le meilleur café qui soit cultivé au Guatémala; ce café vaut celui de tout autre district de l'Amérique Centrale, tandis que le district de Costa [illegible] le versant du Pacifique, est le p[illegible] et le plus productif de toute cette [illegible]

Les districts producteurs de [illegible] Salvador sont situés près des v[illegible] vantes et tirent leur nom de ces v[illegible] Santa Ana, Ahuachapan, Juya[illegible] Salvador, Santa Tecla, Santiaga d[illegible] et San Miguel; c'est le district d[illegible] Ana qui est le plus productif. L[illegible] tations de Salvador sont situées [illegible] altitude de 2,000 et 4 00 pieds; ma[illegible] café est inférieur comme qualité [illegible] du Guatémala.

Les districts du Nicaragua sont [illegible] de Matagalpa où les plus fines qua[illegible] de café sont cultivées: de Jinotega, Los Pueblos et Los Altos; ces deux d[illegible] districts sont situés près de la capital[illegible] de la république, Managua.

L'altitude des plantations et la qualité du café, sauf pour Matagalfa [illegible] peu près les mêmes que dans le d[illegible] de Salvador.

A Costa Riva, le café n'est cultivé que dans le district qui se trouve près de San José qui est la capitale de cet état et près des petites villes qui sont dans son voisinage immédiat. L'altitude des plantations est plus uniforme que dans tout autre district de l'Amérique Centrale.

La production du Honduras ne provient que de petites plantations situées sur le versant des montagnes, à quelque distance de Amalapa; la qualité du café ressemble à celle du café de Salvador.

La maison A. Robitaille et Cie [illegible] à ses clients qu'elle a toujours en [illegible] des thés Japon "Crown" dont elle vient précisément de recevoir une nouvelle cargaison de belle qualité pour les prix cotés.

Elle offre également des raisins de nouvelle récolte pour livraison immédiate ou à l'arrivée.

L'intérêt des marchands est de demander des prix et des échantillons avant de placer leurs commandes.

Les huîtres sont un aliment sain, très recherché et très apprécié de la ménagère. Elle en fait d'excellents potages, de délicieux pâtés ,etc. Malheureusement la ménagère n'est pas toujours sûre de la qualité des huîtres qu'elle achète. Elles ont pu passer sur la glace, séjourner dans l'eau, perdre de leur goût et de leur saveur particulières et, sous ce rapport, elle n'est pas toujours sans raison qu'elle montre méfiante.

Si on pouvait trouver un moyen de présenter des huîtres sans écailles mais non chiquetées, ayant toute leur fraîcheur, toute leur saveur naturelles, non gonflées artificiellemment par absorption d'eau de glace fondante, souvent malpropre, on lui rendrait service et en même temps on rendrait service au commerçant qui vendrait des huîtres en plus grande quantité.

Ce moyen a été trouvé par M. J. T. O'Connor, qui vend ses huîtres sous paquets scellés, donc, à l'abri de toutes impuretés, et bientôt on ne vendra plus dans le commerce de détail que les huîtres "Sealphipt", nom adopté par l'inventeur de la nouvelle méthode.

Voir l'annonce d'autre part.

Viandes qui Donnent Satisfaction ! !

LAING'S

Saucisse de Porc.

C'est maintenant le moment de l'année pour placer votre commande de saucisses. Nos ventes de cet article augmentent journellement; nous enregistrons des ordres pour l'expédition, chaque semaine.
Vous pouvez avoir confiance en la qualité, car nous n'employons que les meilleures viandes et les meilleures épices, qui sont mélangées parfaitement, faisant ainsi la meilleure saucisse sur le marché.

Viandes Fumées.

L'excellence de nos jambons et de nos lards fumés (Bacon) est une preuve qu'ils conviennent au public; tous les soins sont pris pour obtenir les meilleurs résultats et une préparation à laquelle on peut se fier, de telle sorte que nos jambons et notre lard fumé ont toujours la même qualité uniforme.

Saindoux.

Nos ventes de saindoux augmentent rapidement et cela confirme le vieux dicton ; "Un bon article se vend toujours bien." Envoyez-nous un ordre à titre d'échantillon, soit pour notre saindoux pur, soit pour notre saindoux composé que votre client demande toujours, ou bien donnez un ordre pour les deux.

(**Voyez notre liste de prix dans ce numéro.**)

The Laing Packing & Provision Company, Ltd.

Rue Mill, MONTREAL.

LE VENTRE D'UN TRANSATLANTIQUE

Ces troupeaux d'animaux, ces monceaux de victuailles, ces caisses de fruits, et ces boîtes de conserves, toutes ces choses servent de nourriture au Gargantua maritime.

Les transatlantiques modernes ont été, à juste titre, qualifiés de villes flottantes. On peut dire qu'ils entraînent avec eux de vrais caravansérails. Dans l'intérieur de leurs vastes flancs métalliques, ils hospitalisent des hôtels tout entiers; une série de spacieuses auberges se meut avec eux sur l'océan, emportant avec elles tous les raffinements du luxe, du confort et de l'hygiène.

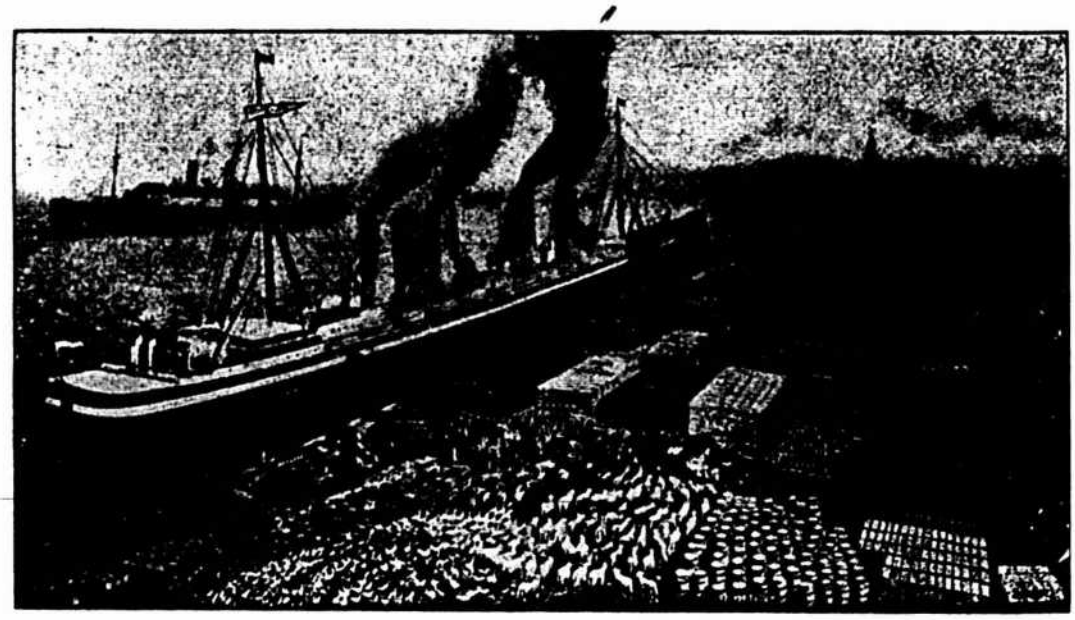
L'approvisionnement, que réclament, pour une seule traversée, le personnel, l'équipage et les passagers, constitue dans son ensemble une importante question. Ce n'est pas une petite affaire, en effet, ce que nos lecteurs peuvent certainement imaginer.

La Compagnie allemande nous a donné, pour toute réponse, une image très suggestive, qui montre, alignés par catégories et parqués, sur un quai imaginaire immense, tous les êtres et toutes les choses qui doivent prendre place dans le "Deutschland", pour contribuer à la nourriture de sa population. Ce dessin en dit plus long que de très éloquentes explications; il rendrait certainement Pantagruel rêveur, et la contemplation de tant de victuailles assemblées le remplirait d'allégresse.

A la Compagnie Transatlantique, on nous a fait, d'après les statistiques officielles des "stewarts" et maîtres d'hôtels, la nomenclature des vivres de toutes espèces dont il faut ravitailler la Provence", avant chacun de ses départs. Nous avons appris—non sans surprise—qu'on embarquait 15 boeufs, 13 moutons, poissons fumés, des harengs saurs, des monceaux de boîtes de sardines à l'huile.

Inventorions les légumes frais — pommes de terre, navets, carottes, oignons, choux-fleurs, haricots, etc.—; il y en a 20,000 kilogrammes. De quoi charger de 25 à 30 de ces lourdes charrettes de maraîchers parisiens, que nous voyons le soir, descendre lentement les Champs-Elysées, se dirigeant vers les Halles, avec des monceaux de légumes magnifiquement rangés. Les légumes que réclame le ventre d'un paquebot suffiraient à l'alimentation de plusieurs grandes villes de province; car voici encore 2,000 artichauts, 500 choux, 250 bottes de poireaux, 4,000 salades de toutes sortes, et, pour les assaisonner et aussi, sans doute, pour servir à d'autres usages, nous trouvons dans les magasins du bord 132 gallons de vinaigre et 66 gallons d'huile à manger.

Ce n'est pas tout. Continuons notre inventaire et notons, au passage, 8,800



Le ventre d'un Transatlantique moderne

que d'héberger une population de 2,800 êtres humains et souvent davantage, pendant une semaine, au milieu de l'océan. Les marchands de comestibles, les halles, les marchés sont plutôt rares à travers l'Atlantique, et il est difficile d'aller chercher chez le boutiquier d'en face ce qui a été oublié au départ.

Il faut donc tout prévoir, avant de quitter le port, et ne pas compter sur les possibilités de se ravitailler en route. Il est indispensable même de tenir compte des aléas possibles et d'emporter des victuailles supplémentaires, en prévision d'une traversée qu'un événement quelconque, accident ou avarie, pourrait prolonger au-delà du temps normal du voyage.

Nous avons, au sujet de l'approvisionnement d'un transatlantique, demandé des renseignements à la Compagnie "Hambourg-America" et à la "Compagnie Générale Transatlantique". Les chiffres qui nous ont été fournis dépassent tout

5 veaux, 3 porcs, 100 lapins, plus de 2,000 pièces de volailles, représentées par 240 poulets, 400 pigeons, 250 canards, 40 dindes, 30 oies, etc. Une véritable basse-cour de ferme modèle!

A cette énumération il convient d'ajouter: 2,360 pièces diverses de gibier, 200 rognons, 150 langues de boeuf, 350 carrés de côtelettes, 240 gigots, 52 têtes de veau, 260 pieds de mouton, 300 pieds de porcs, 50 jambonneaux et—attention gourmets!—12 barils de foie gras truffé. Toutes ces bonnes choses sont conservées dans des chambres frigorifiques, admirablement agencées. Si nous ajoutons une cinquantaine de barils de lard salé et 500 kilogrammes de charcuteries diverses, nous aurons un tonnage de 18,000 kilogrammes pour les viandes embarquées.

N'oublions pas, maintenant, 3,000 kilos de poissons frais, les crevettes fraîches, 150 homards, 400 douzaines d'huîtres, des

livres de légumes secs; 5,500 livres de pâtes, macaroni, etc.; 2,500 oeufs, 2,000 livres de beurre; 4,000 livres de saindoux; 3,675 boîtes de conserves, 2,200 livres de fromages divers.

Les desserts n'ont pas été oubliés. Ecoutez plutôt l'énumération de ces chatteries; elle vous apprendra qu'on vient d'embarquer, pour être consommées entre le Hâvre et New-York: 6,000 oranges, 4,000 poires, 4,000 pommes.—Les filles d'Eve ne manqueront de rien pendant la traversée!—34,100 livres de fruits secs et confits, 200 pots de confitures diverses, 100 pots de miel et de marmelades. A tout ceci, il faut ajouter encore des centaines de caisses de gâteaux et de friandises, ainsi que des boîtes de thés, de café et de chocolats.

Mais arrêtons-nous ici. Nous ne pouvons entrer davantage dans les détails de cet inventaire; cela nous mènerait trop loin. Qu'il nous suffise de dire,

Nettoyeur de Mains de GILMOUR



La Seule Boite à 10c.

La boite jaune **originelle** et le paquet le **plus grand** sur le marché. Nous avons vendu 500,000 boites pendant les dix derniers mois, ce qui surpasse toutes les ventes antérieures pour une période semblabe. Le public l'achète parce que le prix est populaire. Les épiciers le vendent parce que le profit est plus fort que sur toute autre ligne. **Donnez un ordre à votre marchand de gros. S'il ne peut pas vous en fournir, nous vous en fournirons.**

The Gilmour Company

Bureaux:
934 rue De Montigny

Montréal

Manufacture:
604-6-8, Avenue Papineau

après cette statistique rapide, que, s'il était possible d'entasser tous les produits nécessaires à la nourriture des habitants de la ville flottante, et de les réunir aux 4,500 flacons, litres et bouteilles de vins, bières et liqueurs diverses, pris dans les caves du paquebot on obtiendrait un cube de 120 pieds de côté et de 180 pieds de hauteur. Cette masse de victuailles fournirait un véritable monument, une pyramide gigantesque haute comme le Panthéon.

Il y aurait beaucoup à dire sur les cuisines, véritables laboratoires dans lesquels se travaillent, se façonnent et s'accommodent toutes les victuailles dont il vient d'être question; il y aurait aussi une description intéressante à faire des diverses salles à manger où les passagers prennent leurs repas; il y aurait beaucoup d'explications à donner sur le personnel de toutes les professions attaché aux cuisines et aux salles à manger. Il faut nous contenter, dans cet article, de constater, en terminant, que nous avions raison de dire que les paquebots modernes ont un appétit pantagruélique et que les soins, que réclame le ventre du transatlantique, demandent une attention toute particulière.

Will Darvillé.

(Le Dr Dion-Bouton.)

Augmenter la clientèle, augmenter en même temps les ventes au comptant sont deux questions que tous les marchands envisagent à chaque instant. Augmentar les affaires et réduire les pertes, tel est le problème à résoudre par tous les détaillants.

Est-ce possible, est-ce facile?

Sans hésiter nous répondrons oui. Car, il faudrait peu connaître la nature humaine pour douter que l'appât d'une prime qui ne lui coûte rien, ne dirigera pas la ménagère chez le marchand qui la lui offre. On l'a vu d'ailleurs à l'époque où florissait la néfaste industrie des timbres de commerce qu'une loi a dû faire cesser.

C'était là une imposition onéreuse pour le commerce, mais le système de primes en usage aujourd'hui et créé, par la British Canadian Crockery Co., Limited, de Toronto, n'offre au marchand qui l'adopte que des avantages. Aujourd'hui, de Halifax à Vancouver des milliers de marchands donnent comme primes des Services à Dîner fournis par cette compagnie dans des conditions extrêmement avantageuses.

Ce système est simple, pratique, il attire la clientèle et diminue les ventes à crédit pour augmenter les ventes au comptant.

La British Canadian Crockery Co., Limited, se fera un plaisir d'expliquer son système si simple à ceux qui lui en feront la demande.

Voici arrivée la saison où les marchands de la campagne vendent quantité de remèdes pour la toux. La maison A. Robitaille et Cie leur offre un remède efficace contre la Toux, le Rhume, la Coqueluche, la Bronchite, etc... C'est le sirop "Nectarol", vendu à un prix très réduit qui laissera de gros bénéfices aux détaillants.

LE COMMERCE DES PIPES DE BRUYERE

Par J. Praag, dans "Cigar & Tobacco World", Londres, Ang.

Comme nos lecteurs le savent bien, il y a maintenant près de deux ans que la grève des ouvriers en pipes de bruyère, qui avait duré six mois, est terminée. Les personnes les plus qualifiées pour juger la question admettent cependant que cette grève a été une bénédiction et qu'aujourd'hui l'industrie est dans une condition beaucoup plus satisfaisante qu'elle ne l'était avant la grève. Pendant de nombreuses années avant cet événement, le commerce avait été dans un état de dépression et les prix diminuaient continuellement. Le consommateur obtenait, pour ses achats, une valeur hors de proportion avec celle de la main-d'oeuvre habile et du coût de la production de l'article fini. Il ne faut pas aller loin pour trouver l'explication de ce fait. Il est dû à un approvisionnement excessif de marchandises et au taux élevé des salaires payés aux ouvriers. Il n'était pas rare de voir une différence de salaires de 50 p.c. entre les diverses manufactures et il se donnait beaucoup de contrats en sous-main. Cela eut pour effet que le prix de la main-d'oeuvre diminua graduellement jusqu'à ce que l'inévitable arrivât et que la grève contre tous les manufacturiers s'ensuivit, quelles que fussent les conditions faites aux ouvriers.

Pendant cette période d'inactivité forcée des manufacturiers, les stocks accumulés durent être mis sur le marché, lequel se trouva par la suite complètement dépourvu de marchandises. La grève se termina parce que les réclamations des ouvriers furent satisfaites presque complètement et, quand un nouveau tarif fut établi, les prix des pipes en bruyère durent être haussés en conformité avec les nouvelles conditions imposées, et les prix augmentés furent payés aussitôt par les consommateurs.

Mais un autre facteur des plus importants dans l'augmentation des prix fut la rareté croissante de la matière première. Depuis des années les Américains achetaient leurs fourneaux de pipes à Saint-Claude et ils les munissaient de tuyaux dans leur propre pays. La grève de Saint-Claude les força à manufacturer eux-mêmes les fournaux de pipes, et les Américains se mirent sur le marché pour la fourniture de la matière première. Cette matière première, ils l'achetèrent en quantités énormes. Sur un total d'environ 55,000 balles par an, ils s'assurèrent l'achat de près de 15,000 balles et les manufacturiers de Saint-Claude ne purent pas se procurer de bois en quantité suffisante pour exécuter les commandes déjà reçues. Cela força les importateurs fournissant le marché de Saint-Claude, à élever leurs prix à un chiffre presque prohibitif et à former un syndicat pour réglementer la fourniture du bois.

A la suite de la grève, les manufacturiers de pipes en bruyère reçurent des commandes de toutes les parties du monde. L'Australie, la Nouvelle-Zélande, le Canada et la Colonie du Cap réclamaient tous des marchandises; tandis que le marché domestique était prêt à acheter toutes les pipes qu'il pouvait obtenir. Cependant à cause des achats américains de matière première, la fourniture était en dessous de la normale et ceci permit aux manufacturiers d'obtenir facilement les prix augmentés qu'ils cotaient. La crise financière en Amérique, qui se produisit en octobre dernier, aura probablement pour effet que la plus grande partie du bois acheté avec une telle avidité restera pendant au moins un certain temps sans être travaillé et sans pouvoir l'être.

Ces faits tels qu'indiqués expliquent les prix élevés de l'article fini dans le passé et, en ce moment, ces prix se maintiennent malgré une fourniture quelque peu considérable de matière première due à l'absence de la demande américaine et au fait qu'on a profité des hauts prix payés pour le bois. Les prix ne diminuent pas, parce qu'un vide si grand s'est fait dans le stock de pipes du fait des manufacturiers qui se sont trouvés sans travail pendant la grève, et il s'écoulera probablement des années avant que ce vide ne soit comblé et que les stocks se s'accumulent encore une fois.

Pour l'avenir, les perspectives semblent être que les prix actuels seront maintenus. Le syndicat, en réglementant la fourniture du bois et en donnant à chaque manufacturier exactement la quantité jugée bonne pour lui, empêche l'encombrement du marché et maintient le haut niveau des prix. Il n'est pas douteux que les pipes continueront à être plus chères qu'auparavant, parce qu'à moins que où les manufacturiers de Saint-Claude de auront accumulé une quantité suffisante de matière première pour obvier à la nécessité d'absorber chaque balle qui arrive cotée au prix le plus élevé. L'Américain accapareur pourra réapparaître en scène et, avec son grand appétit, diminuer l'approvisionnement disponible et maintenir ainsi des prix élevés. En ce moment, l'Amérique souffre toujours des effets de la dernière crise monétaire et les dépôts de ses banques sont réglés à une considération convenable de leur propre situation; mais un pays aussi grand que l'Amérique, avec ses millions d'habitants, n'a pas diminué sa consommation et les 15,000 balles seront bientôt absorbées; les acheteurs américains peuvent de nouveau être sur le marché avec une plus grande voracité.

L'approvisionnement de bois n'est pas considérable et la production normale provenant de toutes les sources—Corse, Algérie et Calabre—ne s'élève qu'à 60,000



Une annonce, quelle qu'elle soit, qui ne représente pas en toute vérité l'article annoncé, mérite de manquer son but, "et c'est ce qui arrive d'habitude."

Le Thé de Ceylan "**SALADA**" a toujours été annoncé comme étant d'une qualité et d'une valeur incomparables.

La vente énorme ainsi créée est une preuve évidente et concluante que ce qu'on prétend au sujet de sa supériorité est "plein de vérité" et au-dessus de toute contradiction.

RAPPELEZ-VOUS

que "**SALADA**" est le seul thé au monde qui soit vendu avec la garantie absolue que si, à un moment quelconque, un marchand trouve qu'il est invendable ou qu'il ne donne pas satisfaction à un point de vue quelconque, il peut nous le renvoyer en tout ou en partie, et nous le rachèterons au plein prix de facture par livre, nous paierons aussi tous les frais de fret encourus pour le retour.



Où y a-t-il une firme ayant le courage de faire la même offre

?



NOIR——————ou——————VERT

Un Faiseur d'Argent

Vous intéressera.

Les marchandises dont nous cotons les prix ci-dessous vous rapportent des dividendes dès que vous les déballez. La maison **TALBOT FRERES, Bordeaux, France,** a depuis longtemps la réputation d'être une des premières maisons françaises de conserves. Vous pouvez compter en tout temps sur ses lignes. Ces marchandises attirent et conservent la clientèle. La marge de profit est des plus satisfaisantes. Recherchez toujours le nom de **TALBOT FRERES** sur la boîte-échantillon de Légumes Importés, qui vous est offerte par le voyageur, et vous serez en sécurité.

Ces prix sont assez frappants pour attirer l'attention:

Pâtes Alimentaires Françaises.

Boîtes de 25 lbs.

PAQUETS DE 1 lb—

Assorties	8c.
Lettres et Chiffres	8c.
Nouilles	8c.
Spaghetti	8c.
Macaroni	8c.
Vermicelle	8c.
Alphabets	8c.

EN VRAC—

Macaroni	7c.
Nouilles	7c.
Vermicelle	7c.
Spaghetti	7c.
Coudes	7c.

Asperges Entières.

Boîtes 1½ lb., caisses 4⅛ doz., la doz.	$3.25
Boîtes 2 lbs., caisses 4⅛ doz., la doz.	3.75
Boîtes 3½ lbs., caisses 2½12 doz., la doz.	6.00
Jarres en verre, caisses 2 doz., la doz.	5.00

Pointes d'Asperges.

Caisses, 100 boîtes de 1 lb.	20.00

Haricots Verts.

Extra Fins, caisses 100 boîtes de 1 lb.	$16.00
Fins, caisses 100 boîtes de 1 lb.	14.00
Moyens, caisses 100 boîtes de 1 lb.	13·00
Extra Fins, caisses 2 doz. jarres en verre, la doz.	3.50
Fins, caisses 2 doz., jarres en verre, la doz	3.00

Champignons.

1er choix, caisses 100 boîtes de 1 lb.	23.00
Hôtel, caisses 100 boîtes de 1 lb.	18.00

Pois Verts.

Sur-Extra-Fins, caisses 100 boîtes de 1 lb.	16.50
Extra Fins, caisses 100 boîtes de 1 lb.	14.50
Fins, caisses 100 boîtes de 1 lb.	12.50
Mi-Fins, caisses 100 boîtes de 1 lb.	10.50

Fonds d'Artichauts.

Caisses 100 boîtes de 1 lb.	25.00

Fèves de Lima (Flageolets Fins)

Caisses 100 boîtes de 1 lb.	14·00

Choux de Bruxelles.

Caisses 100 boîtes de 1 lb.	15 00

Macédoines de Légumes.

1er choix. caisses 100 boîtes de 1 lb.	12.00
Extra, caisses, 2 doz. jarres en verre, la doz.	3.75

Conditions: F. O. B., Montréal, Net 30 jours.

HUDON, HEBERT & CIE,

LIMITÉE.

Agents Canadiens.

MONTREAL.

ALEX. CAIRNS & SONS, PAISLEY, ECOSSE

FABRICANTS D'UNE HAUTE CLASSE DE

Confitures, Gelées et Marmelades

Pendant l'automne et l'hiver, ces lignes sont constamment en demande. Ces marchandises sont empaquetées par une des maisons les plus importantes du monde. Ventes rapides et clients satisfaits ; voilà ce que vous obtenez en en poussant la vente.

CONFITURES

Bocaux en verre de 1 lb., Fermeture Patentée.

Caisses 2 doz.

Plum	$1 90
Blackberry	2 10
Damson	2 10
Gooseberry	1 90
Apricot	2 10
Assorted	2 10
Red Currant	2 10
Strawberry	2 20
Greengage	2 10
Raspberry & Red Currant	2 20
Black Currant	2 30
Raspberry	2 20
Strawberry, caisses 12 boîtes de 7 lbs	10 50
Raspberry, caisses 12 boîtes de 7 lbs	10 00
Assorted, caisses 12 boîtes de 7 lbs	9 75

GELEES

Pots de Porcelaine de 1 lb.

Caisses 4 doz.

Apple	$2 00
Gooseberry	2 00
Plum	1 90
BRAMBLE	2 10
DAMSON	2 20

Bocaux Patentés en Verre de 1 lb.

Caisses 2 doz.

Black Currant	2 80
Red Currant	2 80

MARMELADES

Bocaux en Verre de 1 lb., Fermeture Patentée.

Caisses 2 doz.

Scotch Orange	$1 70
Home-made Orange	2 20
Tangerine Orange	2 30
Apricot	2 30
Fig and Lemon	2 40
Ginger	2 40
Ginger and Pineapple	2 40
Green Fig	2 40
Green Fig and Ginger	2 40
Pineapple	2 40
Scotch Orange, jarres en verre de 2 lbs., 2 doz. à la caisse	3 00
Scotch Orange, pots de 2 lbs., 2 doz. à la caisse	3 00
Scotch Orange, en boîtes de 7 lbs, 12 boîtes à la caisse	7 80

Pure Gelée de Pieds de Veau.— Bocaux carrés en verre de 1 lb., fermeture hermétique patentée, Orange, Citron, Vanille et Ordinaire	**$2.10**
Pure Gelée de Pieds de Veau.— Bocaux carrés en verre de 2 lbs., fermeture hermétique patentée, Orange, Citron, Vanille et Ordinaire	**3.75**
Pure Gelée de Pieds de Veau.— Jarres carrées en verre de 1 lb., caisses 2 doz., Champagne, Cognac, Madère, Port et Sherry	**2.50**

F.O.B. Montréal. **Net 30 Jours.** **Pas d'escompte.**

En Lots de Cinq Caisses ou plus, Cinq pour cent d'escompte sur les Prix ci-dessus.

Plus tôt vous donnerez une commande, plus vite vos profits commenceront à s'accumuler.

AGENTS CANADIENS

HUDON, HEBERT & CIE., Limitée

MONTREAL

balles par an environ; il faut prendre soin de ne pas arracher les racines trop brutalement, mais au contraire, de prendre beaucoup de précautions pour extraire du sol une racine sur deux, afin de permettre aux jeunes racines de s'étendre. Le gouvernement italien a donné des ordres formels à ce sujet à ses inspecteurs des forêts.

En somme, il est peu probable, que les prix des pipes en bruyère baissent et on n'a pu trouver de bois convenable pour remplacer la bruyère. Les manufacturiers n'ont pas raison de se plaindre de l'état actuel des choses, parce que, bien qu'ils ne puissent pas se procurer autant de bois qu'ils le voudraient et qu'ils payent 30 à 35 p.c. de plus pour la quantité qu'ils peuvent obtenir, ils sont au moins débarrassés de la concurrence excessive qu'ils se faisaient auparavant. Les prix demandés aux maisons de gros sont payés immédiatement et tant que cet état de choses existera et qu'il n'y aura pas de surplus de marchandise, les prix ne pourront pas baisser. Les compagnies fabriquant la vulcanite ont publié un avis à l'effet qu'une augmentation de 15 p.c. sur le prix des tuyaux en vulcanite à bon marché entrera en vigueur au 1er avril, et les tuyaux de pipes en corne ont augmenté de prix très rapidement. On verra que s'il ne se produit pas de conditions absolument imprévues, les prix élevés actuels des pipes en bruyère ne diminueront pas d'une manière appréciable, pour les raisons que nous avons indiquées.

Ceci est intéressant et vaut d'être lu

La "Salada" Tea Company déclare que ses ventes en 1907 ont dépassé celles de 1906 de 22 p. c., et cette maison n'a été fondée qu'il y a 16 ans. Cela doit sûrement avoir un grand intérêt pour tous les buveurs de thé du Canada, car ce fait en dit plus que des volumes au sujet de l'appréciation du public et de sa confiance dans le Thé de Ceylan "Salada", le meilleur, et d'une qualité toujours uniforme, qui est conservé avec toute sa fraîcheur native et son arôme en paquets de plomb scellés uniquement. La demande est maintenant équivalente au 1-5 de la consommation totale du Canada.

Les marchands qui font le commerce des vins et spiritueux ont tout intérêt à ne mettre en stock que d'excellentes liqueurs dont l'origine est bien connue et la pureté incontestable et qui, malgré tout, sont à des prix attrayants pour le consommateur et profitables pour le marchand.

Ceux qui veulent mettre en stock de telles marchandises n'ont qu'à s'approvisionner de Scotch Whisky J. Begg et de Scotch Whisky Graig Dhu Blend également, de Cognac J. Sorin & Cie, de Champagne Bellin & Cie et de Rhum St-Paul. Nous prions nos lecteurs, pour plus de détails, de se reporter à la page d'annonce d'autre part de la maison A. Robitaille et Cie, 354 et 356 rue St-Paul, Montréal.

CE QU'ON TROUVE DANS LE PETROLE

Grâce à l'imprécision du langage courant, qui parle tout aussi bien d'une lampe à pétrole que d'une automobile à pétrole, quoique l'une brûle ordinairement de l'huile de pétrole et l'autre de l'essence de pétrole; on a une tendance à croire que c'est une substance unique que nous fournissent les exploitations pétrolifères de Pensylvanie, du Caucase ou d'ailleurs. En réalité, il y a pétrole et pétrole : huiles, essences diverses, sous-produits et résidus, graisses, etc. D'une manière générale, on n'utilise jamais le pétrole, l'huile minérale originelle, telle qu'elle sort de la terre: elle a besoin de subir des traitements divers; et ceux-ci ont pour but, non pas seulement de la purifier et de la raffiner, d'enlever les impuretés qu'elle peut contenir; mais encore, et l'on pourrait dire surtout, de séparer l'huile en une multitude de matières, auxquelles nous avons trouvé des utilisations variées.

Nous n'avons pas l'ambition d'indiquer par le menu les traitements auxquels on soumet l'huile minérale, quand elle sort de terre, pour lui faire subir l'épuration, le raffinage et l'espèce de subdivision dont nous venons de dire un mot : nos lecteurs ne nous suivraient sans doute pas dans ces explications techniques. Aussi bien, les procédés employés, pour se ressembler grossièrement, sont très différents, très nombreux et complexes, en dépit de leur apparente simplicité. Il faut même varier les méthodes suivant le pétrole que l'on traite; car l'huile minérale de telle région est le plus souvent tout autrement composée que celle d'une autre région, même voisine, et bien que, pour le vulgaire, cela ne semble toujours être qu'une huile minérale brute. On commencera bien, d'ordinaire, par laisser reposer cette huile dans des bassins, pour que les matières solides et l'eau qu'elle renferme se déposent et s'en séparent grâce à la simple décantation; mais il faudra ensuite recourir à des filtrations successives, à des distillations partielles, et conduites savamment, que l'on prolonge plus ou moins suivant la composition de l'huile traitée, et aussi le produit que l'on désire obtenir. Enfin, on traite les produits distillés, tantôt au moment même où on les distille, tantôt beaucoup plus tard ,avec des acides comme l'acide sulfurique, ou des alcalis, parfois avec les deux, ou d'autres substances chimiques; on recourt également au refroidissement brusque, à la filtration, à la compression, etc. Le métier de raffineur de pétrole est vraiment fort difficile, précisément parce que l'emploi de ces diverses méthodes variera du tout au tout, pour une modification en apparence minime de la composition du pétrole brut que l'on aura à traiter. Pour ce qui est de la distillation, en principe, elle repose sur le même phénomène que l'ex... de l'alcool du vin: on élève u... température du pétrole brut, et c... taine substance, qui se vaporis... ment, va se séparer des autres s... fluence de cette élévation d... ture: il suffit ensuite de la refro... la voir se conderser, et on peut l... lir alors. En fait, les choses s... moins simples, et, dans la distill... se trouve en présence de difficult... tiples.

On comprend bien du reste q... précautions minutieuses doivent ê... ses, pour soumettre à cette élévat... température, indispensable à la d... tion, un produit aussi aisément ... mable que le pétrole brut; et suto... essences et benzines qu'il renfer... core. Ce sont celles-ci qu'on re... d'abord, parce qu'elles se vaporis... facilement (c'est même ce qui co... leur danger dans les emplois ord... En continuant la distillation, on ... férentes huiles à brûler; puis c... des huiles à graisser, contenant d... qu'on en séparera, cires qui sont p... palement ce qu'on appelle la paraf...

Pour obtenir celle-ci, on recourt ... réfrigération, et aussi à une forte ... pression; de certaines huiles dont ... enlevé toutes les portions vapori... on tirera également la vaseline.

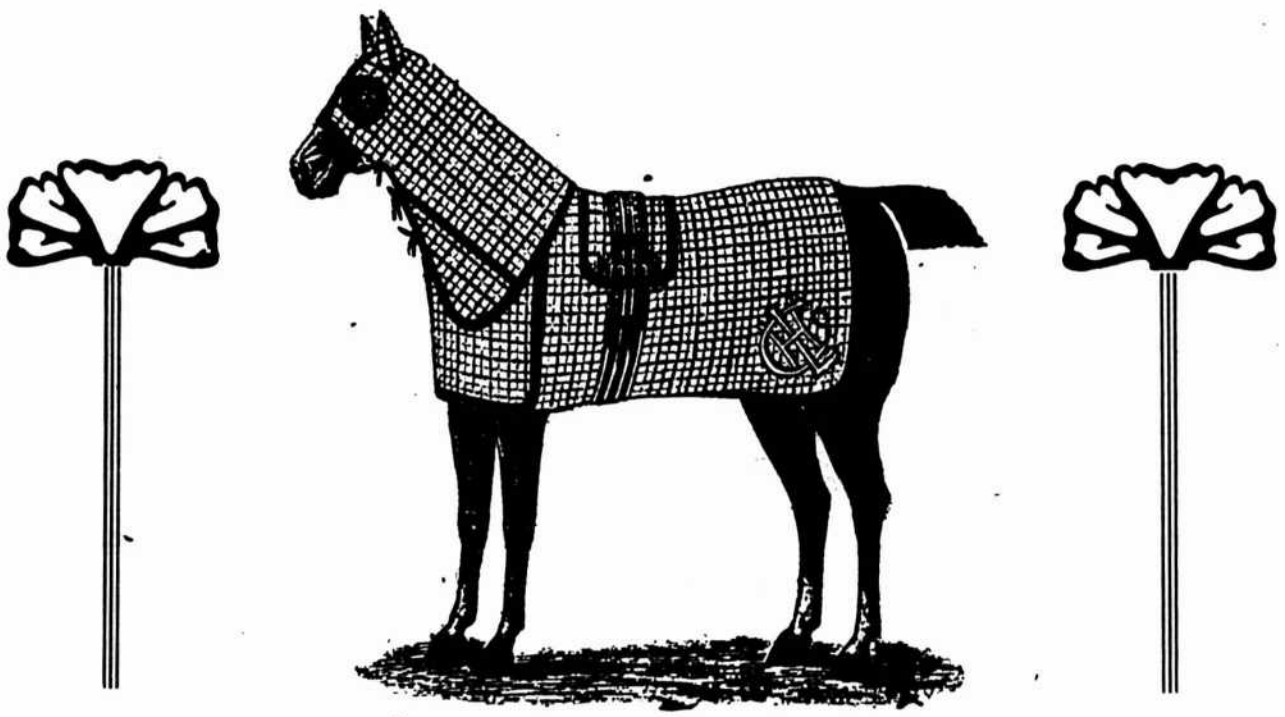
On le voit, voici déjà bon nom... matières diverses, d'usage varié qu... tirons du pétrole brut. Mais c'... autrement stupéfait si nous pass... revue tous les produits que nous fo... sent les pétroles, avec les emplois ... brables auxquels nous les appl... dans les industries ou dans la vi... dienne. Ce sont par exemple les ... de pétrole, qui servent à dissoudre ... outchouc ou les graisses; la gazo... est employée aussi bien dans les ... teurs que pour certaines lampes ... traiter des graines oléagineuses ... laines ; certains naphtes, qui serv... la préparation des vernis ou des ... ments imperméables; la benzine ... n'est pas utilisée seulement par les ... turiers, mais encore par les peintr... imprimeurs, etc. Pour l'huile à brû... n'y en a pas une, mais toute une ... té, qu'on distingue suivant leur p... moins grande facilité à s'enflamm... qui répondent à des besoins divers ... les huiles de graissage, on en compt... types non mons nombreux, et l'on ... de plus de la paraffine une huile ... utile. On sait à quoi sert généra... la vaseline: entretien des métaux, us... pharmaceutiques; pour la paraffine, ... emplois sont innombrables, depuis ... brication de certaines bougies, de ... piers imperméables, jusqu'au traite... des étoffes, au glaçage du linge, à la ... brication des allumettes, à la prépara... des parfums extraits des fleurs, etc.

Nous pourrions ajouter que le tra... ment du pétrole brut laisse une sorte

COUVERTES A CHEVAUX

En tous genres pour Ecurie, contre les mauvais Temps et le Froid

Spécialité : Habits à Chevaux



AUSSI :

Rugs en Laine, en Seal, en Caoutchouc,
Harnais, Colliers, Licous,
Valises, Sacs de Voyage, Sacs à main,
Spécialité de Valises pour Voyageurs.

Nous n'employons que les Meilleures Matières Premières, la Main d'œuvre la plus Expérimentée, aussi la Qualité de nos Produits est-elle Insurpassable.

Prix et Catalogues envoyés à tout Commerçant qui en fait la demande.

Lamontagne Limited

BLOC BALMORAL

Rue Notre-Dame, Ouest, - MONTREAL, Can.

poix, qui sert au pavage et à d'autres emplois analogues à ceux de l'asphalte. Mais nous en avons assez dit pour laisser pressentir au lecteur combien nous nous trouverions démunis, si les gisements de pétrole venaient à s'épuiser!

(Le Journal de la Jeunesse).

LE TREPANG

Si les raffinements culinaires sont un indice de la civilisation avancée, il faudrait placer les Chinois au premier rang de l'humanité, car nulle cuisine du monde ne peut rivaliser avec la leur pour l'excentricité des matières alimentaires qui y sont employées. Nids d'hirondelles, ailerons de requins, oeufs de canards conservés durant plusieurs années, petits chiens engraissés, poissons arrivés à un état de décomposition inquiétante, constituent les suprêmes délices d'un élégant gourmet du Céleste Empire. Mais de tous ces mets étranges le plus apprécié, le plus rare, payé parfois au poid de l'or, c'est le trépang, ou limace de mer.

Le trépang, ou "holothuria edulis", appartient à la famille des holothuries, sortes de vers répandus dans toutes les mers du globe. Dans nos régions, l'holoturie commune ou "concombre de mer", présente la forme d'un cylindre allongé et vermiforme, mesurant une longueur de qeulques centimètres. L'espèce du Pacifique, qui fournit le trépang, rappelle au contraire par son aspect la limace de nos jardins.

Il existe quatre variétés principales de ces holothuries, désignées dans le commerce oriental sous le terme général de "sea slug" (limace de mer), ou de "bech-di-mar" (corruption du mot français loche de mer). Ce sont le "tit fish", le "pink fish" ou trépang rose, le trépang rouge et le noir.

De ces quatre variétés, les deux plus estimées, le tit et le pink, se trouvent dans les baies de l'Archipel Malais et des îles de la Mélanaisie.

Des milliers de jonques sont équipées tous les ans pour la pêche du trépang. Les pêcheurs malais apportent à cette pêche une patience et une dextérité remarquables. Penchés sur l'avant de leurs embarcations, ils tiennent à la main de longs bambous, terminés par un crochet acéré. Leurs yeux, exercés à cette pêche, distinguent à une distance qui souvent n'est pas moindre de 30 mètres, les holothuries qui rampent sur les rochers sous-marins ou les coraux. Le pêcheur lance son harpon de cette énorme distance, et il manque rarement sa proie.

Pour s'emparer de ces monstres culinaires, quand les eaux sont peu profondes, c'est-à-dire quand elles n'ont que quatre à cinq brasses, on se contente d'envoyer des plongeurs, qui les saisissent à la main, et peuvent de cette manière en rammaser cinq ou six à la fois. Mais ces eaux sont infestées de grandes pieuvres fort dangereux et qui parfois, saisissant le plongeur avec leurs longs tentacules, le retiennent sous l'eau et le noient avant de le dévorer.

Quand il s'agit de préparer l'holothurie pour son transport sur les marchés et pour sa conservation, les pêcheurs malais ou chinois la font bouillir dans l'eau et l'aplatissent avec des pierres. Ensuite on l'étend sur des cordes de bambou, pour la faire sécher, d'abord au soleil, puis à la fumée. Ainsi préparées ,on les enferme dans des sacs, et on en charge des jonques, qui vont les vendre dans les ports du Céleste Empire. Cette pêche se fait aux mois d'avril et de mai.

Le célèbre navigateur Dumont d'Urville nous a donné dans son journal de voyages une pittoresque description de cette pêche au trépang, qui se pratique aujourd'hui même d'une façon identique. Son navire était alors ancré dans la baie Rafles, sur les côtes de la Nouvelle-Guinée, dont il explorait les rives.

"Souvent dans mes courses, dit-il, j'avais remarqué sur divers points, de petits murs construits en pierres sèches, et affectant la forme de plusieurs demi-cercles accolés les uns aux autres. Vainement j'avais cherché à me rendre compte de l'usage auquel étaient destinées ces petites constructions, lorsque les pêcheurs malais arrivèrent. A peine leurs bateaux étaient-ils ancrés, qu'ils se hâtèrent de descendre dans l'île plusieurs grandes chaudières en fonte affectant la forme d'une demi-sphère, dont le diamètre atteignait souvent la longueur d'un mètre; il les placèrent sur les petits murs en pierre dont j'ai parlé et qui leur servent de foyers. Près de ces fourneaux improvisés, ils élevèrent ensuite des hangars en bambous, composés de quatre forts piquets fichés en terre, supportant une toiture qui recouvrait des claies destinées probablement à faire sécher le poisson lorsque le temps est à l'orage. Pendant leur séjour sur cette rade, ces pêcheurs, servis par un temps favorable, ne firent aucun usage de ces hangars, qu'ils avaient mis en état, je présume, par mesure de précaution.

"Cette foule d'hommes travaillant avec activité à établir leurs laboratoires, avait donné à cette partie de la baie un aspect inaccoutumé qui ne pouvait tarder d'attirer vers ce point les sauvages habitants de la Grande-Terre. Bientôt, en effet, ils accoururent de tous côtés; presque tous atteignirent la petite île, soit à la nage, soit en traversant à gué la nappe d'eau peu profonde qui la sépare de la Grande-Terre. Je n'aperçus qu'une seule pirogue en écorce d'arbre mal assemblée, et qui avait donné passage à trois de ces visiteurs. Lorsque la nuit arriva, les Malais avaient terminé tous leurs apprêts; quelques-uns d'entre eux seulement restèrent à la garde des objets déposés à terre, tous les autres regagnèrent leur bateau...

"Sur ces entrefaits, un canot étant venu porter quelques visiteurs sur l'île, je profitai pour aller visiter un des bateaux les plus proches, où nous fûmes reçus avec politesse, et même avec courtoisie par le patron ou le capitaine du bateau. Il nous fit parcourir son petit navire, dont nous pûmes examiner tous les détails. La carène nous parut solidement établie, les formes même ne manquaient pas d'élégance; mais le plus grand désordre semblait régner dans l'arrimage au-dessus d'une espèce de pont formé par des bambous et des claies en jonc, on voyait au milieu des cabines, ressemblant à des cages à poules, une infinité de paquets, des sacs de riz, des coffres, etc. En dessous se trouvaient la cale à eau, la soute du trépang et le logement des matelots.

"Chacun de ces bateaux est muni de deux gouvernails (un de chaque côté) qui se soulèvent à volonté lorsque le bateau touche le fond. Ces navires vont ordinairement à la voile; ils sont munis de deux mâts sans haubans qui peuvent à volonté se rabattre sur le pont au moyen d'une charnière. Leurs ancres sont toutes en bois, car le fer n'entre que bien rarement dans les constructions malaises. Leurs câbles sont en rotin ou en gomoton. L'équipage se compose de trente-sept hommes environ. Le nombre des embarcations est de six pour chaque bateau. Au moment de nos visites, elles étaient toutes occupées à la pêche et quelques hommes à peu près nus plongeaient pour aller chercher le trépang au fond de l'eau. Le patron de l'embarcation seul se tenait debout et ne plongeait pas. Un soleil ardent dardait ses rayons sur leurs têtes sans les incommoder; il n'y a pas d'Européen qui puisse tenir plus d'un mois à faire un pareil métier. Il était près de midi, et notre capitaine malais nous assurait que c'était le moment le plus favorable pour la pêche. Nous apercevions, en effet, facilement chacun des plongeurs ,revenant chaque fois à la surface de l'eau, en tenant au moins un poisson et souvent deux à chaque main. Il paraît que plus le soleil est élevé au-dessus de l'horizon, mieux ils peuvent distinguer leur proie et la saisir facilement. Les plongeurs paraissaient à peine à la surface pour rejeter dans le canot le poisson qu'ils avaient saisi, et ils replongeaient immédiatement. Lorsque ces embarcations étaient suffisamment chargées, elles étaient remplacées par des canots vides et conduites à la plage de l'île. Je suis l'une d'elles pour assister à la cuisson du trépang qu'elle apportait.

"Les trépangs ou holothuries de la baie Rafles, avaient à peu près cinq à six pouces de long sur deux pouces de diamètre. C'est une masse charnue affectant la forme d'un cylindre aplati dans laquelle on ne distingue à l'extérieur aucun organe. Ce mollusque coriace

CHOCOLAT AU LAIT SUISSE MAESTRINI

¶ La plus belle ligne de chocolat au lait suisse sur le marché, confisserie délicieuse.

¶ Prix les plus bas et qualité la plus élevée.

¶ Des échantillons vous seront envoyés sur demande—avec prix et renseignements complets.

¶ C'est la ligne à mettre en stock pour votre commerce de Noël.

¶ Ventes rapides, qualité, profit constant, tout en sa faveur.

¶ Réellement digne d'Investigation.

Ecrivez-nous aujourd'hui même.

SCHLESINGER BROS. & CO.

Seuls Agents pour le Canada, Montréal.

Dominion Cocoa & Chocolate Co.

Cacao Garanti pur—Marque "**Favorite**"

Il n'est employé absolument aucun produit adultérant. Vous pouvez entièrement recommander à vos clients la ligne que nous empaquetons comme la plus pure et la meilleure.

Empaqueté en boîtes de fer-blanc attrayantes de ½ lb. qui par elles-mêmes font la première vente.

La qualité fait le reste.

Procurez-vous nos prix. Echantillons gratuits envoyés sur demande à tous les épiciers et confiseurs. Prix spéciaux pour Cacao en vrac.

Agents demandés dans tout le Dominion. Demandez immédiatement des renseignements.

16 Place Royale - Montréal.

sur le fond de la mer, et comme il n'est susceptible de prendre qu'un mouvement très lent, les Malais le saisissent facilement; le premier mérite du bon pêcheur c'est de savoir parfaitement plonger et d'avoir un oeil exercé, pour le distinguer sur le fond de l'eau. Pour le conserver, les pêcheurs le jettent encore vivant dans une chaudière d'eau de mer bouillante, où ils le remuent constamment au moyen d'une longue perche de bois qu'ils appuient sur une fourche fichée en terre afin de faire levier. Le trépang rend en abondance l'eau qu'il contient; au bout de deux minutes environ, on le retire de la chaudière. Un homme armé d'un large couteau l'ouvre pour en extraire les intestins, puis il le rejette dans une seconde chaudière où on le chauffe de nouveau avec une très petite quantité d'eau et de l'écorce de "mimosa". Il se forme dans la deuxième chaudière de la fumée en abondance produite par l'écorce qui se consume. Le but de cette dernière opération semble devoir être de fumer l'animal, afin d'assurer sa conservation. Enfin, en sortant de là, le trépang est placé sur des claies et exposé au soleil afin de se sécher. Il ne reste plus ensuite qu'à l'embarquer.

"Il était deux heures de l'après-midi lorsque les plongeurs cessèrent de pêcher et vinrent à terre; bientôt ma tente en fut entourée. Au milieu d'eux je pus reconnaître le capitaine du prao que j'avais visité dans la journée; il s'approcha de moi et examina avec beaucoup d'attention tous les instruments de physique qui se trouvaient à l'observatoire, et dont il cherchait à comprendre l'usage. Il m'offrit ensuite du trépang préparé en m'engageant à y goûter. Je trouvai à ce poisson préparé un goût se rapprochant beaucoup de celui du homard: mes hommes le trouvèrent fort bon, et ils acceptèrent avec reconnaissance l'offre du capitaine. Pour moi, j'éprouvai une répugnance invincible même à le goûter.

"Le trépang se vend sur les marchés de Chine; d'après les renseignements qu'a pu nous donner notre capitaine malais, le prix de cette denrée serait quinze roupies ($6.40 environ) le pikoul ou les cent vingt-cinq livres. Il estimait son chargement à environ $600.00; il suffit de trois mois pour le faire. De tout temps, les pêcheurs malais ont exploité exclusivement ce commerce, et il sera toujours difficile aux Européens d'élever à cet égard une concurrence, à cause de l'économie que les Malais peuvent apporter dans leurs armements, grâce à la sobriété excessive de ces hommes qui ne manquent ni d'intelligence ni d'activité.

"Il était près de quatre heures lorsque les Malais terminèrent leurs opérations. En moins d'une demi-heure, ils eurent embarqué leur récolte, les hangars furent démontés et rapportés, ainsi que les chaudières sur les bateaux qui se préparèrent à appareiller; à huit heures du soir, ils avaient hissé leurs voiles et ils sortaient de la baie".

On peut se faire une idée de l'importance et de l'étendue de la pêche des holothuries, par le nombre des bateaux qu'elle attire dans les mers de cette partie de l'Orient. Le capitaine Kings assure que deux cents vaisseaux quittent chaque année Batavia pour se livrer à la pêche des Limaces de mer.

Quoique les diverses espèces d'holothuries fournissant le trépang soient répandues dans toutes les régions du Pacifique occidental, depuis les îles Kermadec jusqu'aux Fidji, c'est, comme nous l'avons dit au voisinage de la Nouvelle-Guinée, et principalement autour des îles Salomon, que se rencontrent les variétés les plus estimées. Le trépang qu'on récolte dans cette région est coté à un prix très élevé sur les marchés chinois, où on le paie jusqu'à $700 la tonne anglaise de moins. Mais on trouve aussi une très belle variété d'holothuries autour des îles Adaman et sur les rivages orientaux du golfe de Bengale. La pêche de ces régions est si productive, que le gouvernement anglais a cru devoir en faire un monopole de l'Etat. Ce trépang indien, préparé avec grand soin, se paie deux ou trois fois plus cher que celui de la Malaisie.

Quelle est la valeur culinaire du trépang? Pour les palais européens, il est fort médiocre. Ce mets n'a en lui rien de répugnant par son apparence. Une fois cuit, un plat de trépang se présente à nous comme une gelée fortement imprégnée de phosphore qu'apprécient à un haut degré les gourmets chinois qui pensent que c'est à la présence de ce corps que le trépang doit ses propriétés fortifiantes et toniques. En somme, peut être ont-ils raison. Nos médecins modernes ne recommandent-ils pas les aliments phosphatés.

Miss Chief

(Le Journal de la Jeunesse)

Deux articles intéressants pour le commerce d'épicerie sont la poudre à pâte "Prince Arthur" et la mine "Faver" pour poêles et fournaises.

La maison A. Robitaille et Cie se fait un plaisir de donner les prix aux marchands qui les lui demanderont.

SI vous APPROUVEZ

la ligne de conduite du "PRIX COURANT", abonnez-vous.

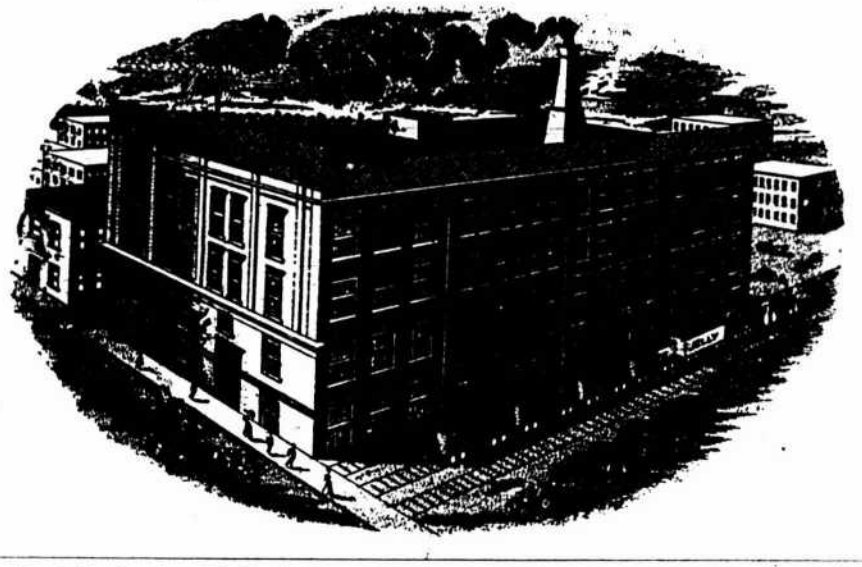
Faites-le connaître à vos amis, amenez les à s'abonner.

Parlez-en à vos fournisseurs afin qu'ils se rendent compte de l'efficacité de sa publicité.

Nos lecteurs connaissent depuis longtemps la marque "Sterling". Les marchands qui ont vendu et vendent continuellement les confitures, les gelées, les marinades, etc... de cette marque n'ont sûrement pas eu à se plaindre des résultats de ces ventes qui se traduisent par bons profits pour eux et satisfaction absolue pour la clientèle.

On peut être absolument certain que le nom de "Sterling", adopté comme marque par la T. A. Lytle Co., s'applique bien aux marchandises qu'elle confectionne car comme qualité, le marchand ne saurait en trouver de meilleures.

La vente sans cesse croissante des produits portant cette marque prouve mieux que tous les discours possibles



La T. A. Lytle Co., Limited, de Toronto, propriétaire de la marque "Sterling", a, comme on peut s'en rendre compte d'après la vignette ci-contre, un établissement des plus importants pour la préparation de ses divers produits alimentaires dont on trouvera la liste sur une page d'annonce de ce même numéro.

que ces produits sont de plus en plus appréciées du public.

Il est de l'intérêt du marchand de satisfaire la clientèle en lui donnant ce qu'elle demande, c'est-à-dire des produits purs comme ceux de la marque "Sterling".

Plum Puddings

"FINE OLD ENGLISH"

POUR NOËL

DE

WAGSTAFFE

en bols de porcelaine, empaquetés une douzaine à la caisse.
Deux grandeurs à détailler à **50** et **75** cents.

Nos Célèbres

Mincemeat et Plum Puddings

sont maintenant prêts pour livraison. Donnez vos ordres de bonne heure.

Nos Confitures, Gelées et Fruits Cachetés de la Nouvelle Saison

sont maintenant entre les mains des marchands de gros, de l'Atlantique au Pacifique.

Le nom de WAGSTAFFE sur l'étiquette est une sûre garantie de Qualité.

WAGSTAFFE LIMITED

FABRICANTS DE PURES CONSERVES DE FRUITS

HAMILTON - - - CANADA

300 Caisses de Claret

DE HAUTE QUALITE

Une occasion unique de vous procurer des Vins de Bordeaux des caves de la célèbre maison

T. DARRIET & CIE,

BORDEAUX, FRANCE.

80 Caisses No 101, Qrts. contenant: 3 bouteilles Médoc. 3 bouteilles St-Julien.	3 bouteilles St-Estèphe. 3 bouteilles Graves. La caisse	$4.00
48 Caisses No 102, Pts. contenant 6 bouteilles Médoc. 6 bouteilles St-Julien.	3 bouteilles St-Estèphe. 3 bouteilles Graves. La caisse	$5.00
48 Caisses No 103, Qrts. contenant: 3 bouteilles St Julien. 3 bouteilles Margaux.	3 bouteilles Pauillac. 3 bouteilles Sauternes. La caisse	$7.50
48 Caisses No 104. Pts. contenant: 6 bouteilles St-Julien. 6 bouteilles Margaux.	6 bouteilles Pauillac. 3 bouteilles Sauternes. La caisse	$8.50
49 Caisses No 105, Qrts. contenant: 3 bouteilles Margaux. 3 bouteilles Léoville.	3 bouteilles Larose. 3 bouteilles Grand Sauternes. La caisse.	$11.00
2. Caisses No 106, Pts. contenant: 6 bouteilles Margaux. 6 bouteilles Léoville.	6 bouteilles Larose. 6 bouteilles Grand Sauternes. La caisse	$12.00

CONDITIONS: 3% 30 JOURS

Ces vins sont authentiques suivant les crus, et la qualité est supérieure aux autres marques offertes à des prix plus élévés. Certificats d'origine fournis sur demande. Essayez-en quelques caisses, **c'est un bargain.**

L. Chaput, Fils & Cie,

NEGOCIANTS EN VINS ET LIQUEURS

2, 4, 6 et 8 rue DeBresoles, - MONTREAL

Le meilleur Article est toujours celui qui est le Moins Cher.

EAU DE VICHY SAINT-LOUIS

MARQUE TREFLE ROUGE



L'Eau la plus délicieuse,
L'Eau naturelle la plus gazeuse,
Supérieure à toutes autres.

Un Remède Sur pour

DERANGEMENTS D'ESTOMAC,
GOUTTE,
GRAVELLE,
DIABETE, ETC.

Dans le cas où vous ne pourriez pas vous procurer cette eau chez votre fournisseur, **Ecrivez-nous directement** et nous exécuterons votre ordre, en **PAYANT LES FRAIS D'AVANCE.**

Un verre à vin avant ou après les repas aide la digestion.

EN VENTE PARTOUT

CHOPINES — **CHEZ TOUS LES PHARMACIENS**

PINTES — **DANS TOUS LES BARS**

CHEZ TOUS LES EPICIERS

L. CHAPUT, FILS & CIE, IMPORTATEURS EN GROS, **MONTREAL**

SEULS AGENTS POUR LE CANADA

Echantillons envoyés gratis sur demande.

L'AMBRE, SA RECOLTE ET SES EMPLOIS

Le mot d'Ambre éveille la double idée d'un parfum et d'une substance absolument inodore utilisée pour la fabrication des bouts de pipe et de certains bijoux. Il y a là une confusion fâcheuse, mais explicable, si l'on considère que ces deux sortes d'ambre ou plutôt ces deux corps, si différents qu'ils ne devraient pas porter le même nom, se trouvent l'une et l'autre dans la mer.

L'ambre gris, parfum et médicament, est d'origine animale

L'ambre gris est une substance solide qui exhale une odeur analogue à celle du musc. La chaleur de la main le ramollit et il fond comme la cire. Il est composé pour les quatre cinquièmes d'une matière grasse appelée "ambréine" qui se convertit en "acide ambréique" sous l'action de l'acide azotique.

L'ambréine est une substance d'un blanc éclatant, insoluble dans l'eau, soluble dans l'alcool et l'éther, cristallisant en aiguilles fusibles à 662° F. et qui présente de l'analogie avec la cholestérine.

Les parfumeurs emploient l'ambre gris pour aromatiser diverses préparations, telles que des huiles, des pommades, des savons, etc. Les médecins l'utilisent parfois comme antispasmodique.

On trouve l'ambre gris en masses plus ou moins volumineuses qui flottent à la surface de certaines mers, surtout sur les côtes de Madagascar, des Moluques, du Japon et de Coromandel. On a fait beaucoup d'hypothèses sur son origine; on le regarde aujourd'hui comme une sorte de concrétion morbide formée dans les intestins ou dans l'estomac d'une espèce de cachalot.

L'ambre jaune est une résine d'origine végétale

L'ambre jaune, appelé aussi "succin" et "karabé" est une résine fusible, dure, cassante, demi-opaque ou presque transparente, d'une couleur qui varie du jaune pâle au rouge hyacinthe.

Insoluble dans l'eau, l'ambre jaune fond entre 536° et 554° F, en exhalant une odeur aromatique particulière. Soumis à la distillation sèche, il donne une huile volatile qui, traitée par l'acide azotique, se transforme en un musc artificiel. C'est là encore une cause de confusion avec l'ambre gris; mais ce n'est pas son emploi ordinaire, comme nous le verrons.

La récolte de l'ambre jaune dans la Baltique

L'ambre jaune provient presque exclusivement de la mer Baltique, entre Memel et Koenigsberg. De vastes forêts de pins ont été englouties là à l'époque tertiaire et la résine fossile que les vagues rejettent sur les plages forme cet ambre, que tout le monde connait.

Au bord de la mer, après chaque tempête, les vagues apportent de nombreux morceaux que les riverains pêchent sans grands efforts. Mais, le plus souvent, des hommes revêtus de vêtements de cuir, s'avancent dans la mer le plus loin qu'ils peuvent sans être submergés. Avec un instrument spécial, ils creusent le sol pour mettre en liberté l'ambre enterré sous le sable. D'autres emploient simplement une "trouble", qu'ils traînent. Lorsque leur trouble devient difficile à manier, ils la relèvent et regagnent le rivage.

Pendant qu'ils se réchauffent auprès de grands feux allumés et que la couche de glace qui les enveloppe se fond ainsi, les femmes recherchent dans le tas de sable, de varech ou d'algues de la trouble, les morceaux d'ambre qui peuvent s'y trouver.

A l'intérieur du pays, on exploite l'ambre par le lavage des "Blauerde" ou alluvions bleues. De grands puits sont creusés dans le sol et la terre ramenée à la surface est lavée et criblée. Le procédé est simple et n'offre aucun danger. On obtient ainsi par an plus de 11,000 livres d'ambre.

Les morceaux recueillis sont divisés d'après leur grosseur et leur couleur; et l'on obtient ainsi des produits à peu près identiques dont le prix de vente varie de 7 fr. 50 à 250 francs le kilogramme ($0.68 à $22.72 la livre).

Parfois le morceau est énorme. Le fait est cependant assez rare, et l'on note la bonne fortune d'un pêcheur ayant ramené un jour, un petit bloc d'ambre pesant plusieurs kilos et qui fut acheté par le muséede Koenigsberg pour 32,500 francs ($6,500).

Utilisation de l'ambre jaune pour la fabrication de la tabletterie et des bijoux

L'industrie moderne travaille l'ambre jaune principalement à Dresde, Koenigsberg, Catane, Constantinople; on en fait des boîtes, des tabatières, des becs de pipe, des chapelets, des colliers, des bracelets et toute espèce de bijoux, originaux et parfois délicieux, qui sont la parure préférée de toutes les femmes du Nord.

Une qualité d'ambre est particulièrement rare et sert à la fabrication d'ornements, de bagues ou de colliers d'un grand prix, c'est l'ambre bleu opalin, l'ambre des chants populaires scandinaves, celui dont la possession rend les héros vainqueurs de toutes les déesses aux cheveux rutilants.

Mais ce n'est pas, on le comprend, celui qui se rencontre le plus souvent dans le commerce. On distingue en effet sept autres espèces d'ambre jaune ou succin, savoir: l' "ambre luisant", dit couleur de "kumst", d'un jaune pâle et mat, quelquefois veiné et tacheté de blanc; c'est surtout celui qu'on travaille pour l'usage des fumeurs; l' "ambre bastard", d'un jaune citron, non transparent; on en fait des colliers, des boutons de manchettes, etc; l' "ambre couleur d'os", d'un blanc mat; il est recherché en Russie pour l'usage des fumeurs; l' "ambre couleur d'agate", remarquable par la variété de ses taches; on en fait des parures recherchées en Allemagne et en Russie; l' "ambre impur" dit "schlaubig", d'un jaune verdâtre, et contenant beaucoup de fragments organiques amorphes; l' "ambre nuageux", d'un jaune clair inégal, qu'on rend facilement transparent; on en fait des colliers; enfin l' "ambre transparent", qui offre de nombreuses variétés, depuis le aune très pâle (eisbernstein) jusqu'au jaune foncé et même rouge.

L'ambre jaune dans l'antiquité

L'ambre jaune fut employé dès l'antiquité la plus reculée à orner les murs, les bijoux et les meubles. Les Hébreux nous ont laissé une quantité considérable d'objets faits ou rehaussés de ce corps. Les Romains en faisaient des vases et des statuettes. On connait les "Electrina vasa" enchâssés dans de l'argent et l' "Electrina patera" avec des médaillons et l'histoire d'Alexandre. Au musée de Berlin se trouvent des boucles en ambre antique avec des figures de Gorgones.

Légendes et superstitions attachées à l'ambre

De tout temps on a attribué à l'ambre des vertus thérapeutiques ou merveilleuses. Pline nous apprend qu'on en faisait des amulettes pour les enfants. Les Chinois, les Arabes voyaient en sa possession l'invulnérabilité en temps de guerre ou l'immunité contre certaines maladies.

De nos jours, des âmes crédules se figurent que les bébés porteurs de colliers d'ambre ont une dentition plus facile. La transformation de coloration que subit l'ambre, lorsque l'on en porte sur la peau un morceau, a accrédité le dicton que "l'ambre soutire au corps ses germes de maladie"; il n'est pas rare de rencontrer surtout dans les pays du Nord, des nourrices portant des rangées d'ambre pesant quelquefois plusieurs livres

Il est un fait moins contestable et tout aussi curieux: c'est que l'ambre jaune est la première substance qu'on ait vue s'électriser, c'est-à-dire acquérir par le frottement la propriété d'attirer les corps légers. Ce fut, dit-on, Thalès qui l'ouvrit, 600 ans avant Jésus-Christ, ce phénomène si gros de conséquences et qui tient tant, lui aussi, du prodige.

(A Travers le Mon[illegible]

Il y a, aujourd'hui, autant de chances que jamais de faire de l'argent au moyen d'une publicité judicieuse—comme question de fait, il y en a davantage.

Le mot "Sterling" signifie plus que "qualité excellente." A l'origine, on l'écrivait "Easterling" nom populaire autrefois, de commerçants allemands en Angleterre **dont l'argent était de la plus pure qualité,** et ce que ce mot signifiait *alors* pour l'argent, il le signifie *maintenant* quant on l'applique aux

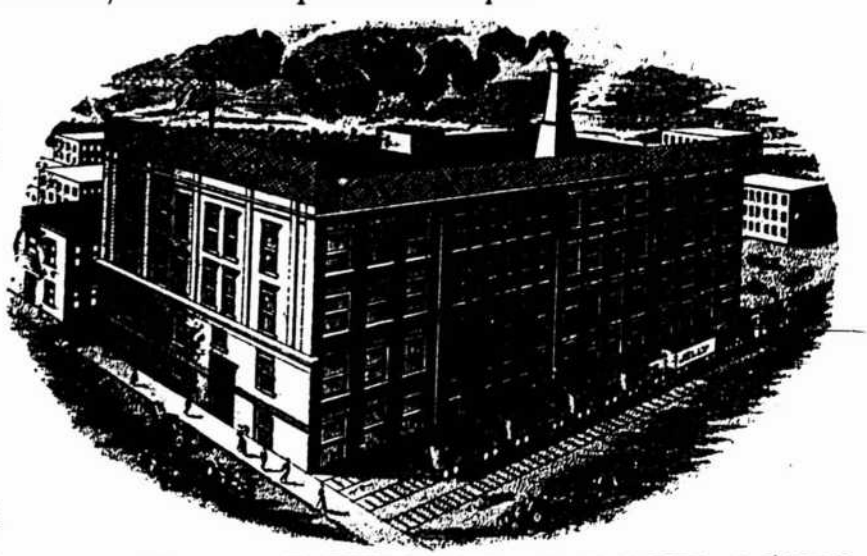
Sterling BRAND

Produits Alimentaires

Voici une liste de nos produits vendus par les épiciers entreprenants, de l'Atlantique au Pacifique.



Pickles sous verre, Marque "Sterling"
Chow-Chow sous verre, Marque "Sterling."
Pickles doux sous verre, Marque "Sterling."
Catsup, Marque "Sterling."
Sauces, Marque "Sterling."
Condiment du Sud-Africain, Marque "Sterling."
Condiment Canadien, Marque "Sterling"
Extraits Aromatiques, Marque "Sterling."
Confitures et Gelées, Marque "Sterling."
Marmelade, Marque "Sterling."
Choucroute, Marque "Sterling."
Amer "Bobs," Céleri, Orange, Jack Canuck.
Vins de fruits non fermentés.
Vins phosphatés non fermentés.
Pickles mélangés en vrac (bulk.)
Chow-Chow en vrac.
Pickles doux mélangés en vrac.
Mince Meat en seaux de bois et de fibre.
Couleurs et glaçage pour gateaux.



THE T. A. LYTLE COMPANY LIMITED

Manufacturiers de la plus pure qualité, au Canada, de
MARINADES ET CONDIMENTS
MANUFACTURE ET BUREAU: STERLING ROAD, TORONTO
Stations de Saisaison,—STERLING ROAD, TORONTO, HOLLAND LANDING, ECOSSE
STOUFFVILLE, STREETSVILLE, ONTARIO



FAITS INDÉNIABLES



EXTRAIT DU
BULLETIN DU GOUVERNEMENT DU DOMINION
SUR LE
LAIT CONDENSÉ

3 Janvier 1908

VOIR LE BULLETIN DU DÉPARTEMENT DU REVENU DE L'INTÉRIEUR, No 144, Page 11.

Les chiffres suivants indiquent les moyennes obtenues par l'analyse d'un certain nombre d'échantillons. Ils peuvent donc être acceptés en toute confiance comme chiffres typiques pour les Marques Diverses.

LAIT CONDENSÉ, Sucré.

		Corps Solides	Gras Butyreux
LAIT REINDEER	**Marques Truro**	**72.68**	**8.61**
LAIT CLOVER	**Marques Truro**	**71.78**	**7.91**
Eagle		68.50	8.00
Gold Seal		69.12	7.33
Silver Cow		70.34	7.64
Nestle's		68.35	7.87
Pheasant		68.29	5.10
Challenge		68.90	7.37

CRÈME STERILISÉE, non sucrée.

CREME JERSEY, Marque Truro		**27.96**	**8.05**
St. Charles		27.06	7.10
Peerless		26.98	6.50
Carnation		24.94	6.93

La valeur du Lait Condensé et de la Crème Stérilisée est déterminée par la quantité de Gras Butyreux et de Corps Solides qui y sont contenus.



Le Bulletin du Gouvernement démontre clairement l'uniformité remarquable du LAIT REINDEER et de la CRÈME JERSEY

Le Lait Reindeer et la Crème Jersey sont manufacturés par

The Truro Condensed Milk Co., Limited

TRURO, N. E. et HUNTINGDON, P. Q.



The Big 5

Ancun stock d'épicerie de premier ordre n'est complet sans ces articles—chacun d'eux est un

Modèle-Type.

Macaroni,

Vermicelle et Pates

de **CODOU**

faits de blé Russe.

Gélatine

Parfaitement Pure

de **COX.**

GRIFFIN'S

Raisins épépinés, Asperges Blanches et Vertes, Pruneaux de Griffin, Fruits Secs Raisins sans pépin de Griffin.

Savon "Shell"

DE

COURET

Huile Pure à 67%

CONSERVES

"THISTLE"

DE

Haddies et Harengs

Le Meilleur Empaquetage

Arthur P. Tippet & Co., Agents,

MONTREAL.

COMMENT ON MANGE AVEC SES YEUX

On ne se figure pas, communément, l'importance que nous attachons à l'apparence extérieure de nos aliments; et cette habitude, qu'on pourrait peut-être appeler une manie et une erreur, a transformé véritablement les pratiques du commerce des comestibles.

Allez faire un tour au marché, au moment où les affaires battent leur plein, et suivez les acheteurs de fruits. Les voici en face des pommes: presque tous, sinon tous, vont choisir instinctivement les fruits bien vernis et brillants, et laisseront de côté des pommes ternes, de teinte moins engageante, qui peuvent pourtant être bien meilleures de goût. A côté d'une pomme à la jolie teinte rouge, en voici une autre verdâtre, peu attrayante pour l'oeil: la clientèle se précipitera sur la première, au risque de la trouver ensuite fade, sans jus. L'erreur est d'autant plus grande que, bien souvent, le marchand, pour flatter cette manie de son client, aura trempé ses pommes dans de l'eau, puis les aura frottées vigoureusement d'un chiffon, pour leur faire prendre le vernis et le brillant qui attirent l'oeil, et donneront par avance des illusions à l'estomac.

La maîtresse de maison va vouloir des oranges bien jaunes, si nous sommes dans la saison de ce fruit, parce que cela fera bien sur la table; et pourtant, ces oranges, qui ont si belle couleur et si belle apparence, ne sont point mûres, et seront à peu près immangeables par suite de leur acidité. Naturellement, les cultivateurs et producteurs d'oranges veulent satisfaire les goûts dépravés de leur clientèle, assurés qu'ils sont de vendre bien mieux des fruits moins bons, pourvu qu'ils aient l'aspect voulu. Et c'est une des causes pour lesquelles on trouve maintenant si difficilement de bonnes oranges,—qui ne présenteraient pas de même aspect agréable à l'oeil.

Les gens du métier ne s'y trompent point, mais leur seule préoccupation est de bien vendre. Et même dans les concours et expositions horticoles et agricoles, le jury attache de l'importance bien plus à l'apparence qu'à la réalité, et donne, dans les classements, un nombre de points fort élevé au bel aspect des fruits, aussi bien qu'à la belle coloration du beurre. Et voilà pourquoi il existe tant de fabricants de colorants pour le beurre, qui font généralement fortune dans ce curieux commerce.

Le consommateur parisien a une propension toute particulière pour les moules énormes, alors que tous ceux qui connaissent les pays de production de cet excellent coquillage, savent bien que la petite moule est plus fine de goût. C'est la même raison qui fait qu'on s'est mis à cultiver les grosses fraises, et que l'on sera tenté de considérer avec mépris les petites espèces, qui font moins d'effet.

Les noix se vendent d'autant plus cher qu'elles ont meilleure apparence, et l'on se donne la peine de polir soigneusement leur coquille, car on est bien sûr qu'une augmentation du prix de vente paiera, et au-delà, la peine prise. Nous pourrions citer les amandes à coques dures, qui se vendent bien plus cher que les amandes sèches à coque molle: et pourtant celles-ci peuvent se briser beaucoup plus aisément, mais les autres ont meilleur aspect. Aux Etats-Unis, où l'on mange beaucoup de pistaches, il y a des usines où l'on s'occupe uniquement de "parer" ces fruits, de les nettoyer, de leur donner plus belle apparence: l'acheteur payera tout ce travail. Pour le riz, nous trouvons une preuve bien typique du désir qu'a le consommateur d'acheter des choses qui flattent ses yeux. Des millions et des millions ont été dépensés pour monter des usines, et aux Etats-Unis, et dans les autres pays producteurs de riz, afin, tout uniment, de polir mécaniquement les grains, et de leur donner cette belle apparence qui attire l'acheteur; et celui-ci, en présence d'un riz brillant, est convaincu qu'il achète une denrée de qualité exceptionnelle.

Ce qu'il y a de plus curieux et de plus amusant, c'est que l'appréciation diffère suivant les pays, suivant les régions, et que ce que trouvent attrayant tels consommateurs, ceux d'une autre ville le considéreront comme désagréable à l'oeil, et par conséquent comme devant peu satisfaire l'estomac. C'est ainsi qu'à San Francisco les gourmets ne veulent voir sur leur table que des oeufs à coquille bien blanche, tandis que les gens de Boston raffolent des oeufs à coquille brune et les payent bien plus cher que les oeufs blancs.—(Journal de la Jeunesse).

LE COMMERCE DES OIGNONS A FLEURS EN HOLLANDE

Il ne s'agit pas seulement des classiques tulipes auxquelles on associe volontiers le nom de la Hollande, mais aussi des oignons de jacinthes, de jonquilles, de narcisses, d'anémones, et de toutes les plantes bulbeuses en général: c'est là le commerce le plus original des Pays-Bas, commerce d'autant plus intéressant que la Hollande en a presque le monopole.

Cette industrie horticole si spéciale, qui fournit à peu près le monde entier, occupe une superficie énorme d'environ 3,500 hectares (6,177 acres). On la trouve dans la partie méridionale de la Hollande, aux environs de Harlem, et principalement dans ce polder qui était jadis la mer de Harlem. On rencontre là un terrain sablonneux qui est très favorable à ces plantes, à condition cependant que le sol soit amendé et modifié au moyen de terre de bruyère, de vases provenant du curage des canaux, et de fumier de [illegible]he. L'humidité est continuelle dans ces terres où l'eau affleure, et il faut drainer suffisamment pour qu'elle ne nuise pas aux bulbes. Dans cette région, il existe une société de Bulbiculture, et son président possède une bibliothèque unique en son genre, depuis les gravures et les caricatures du dix-septième siècle jusqu'aux documents les plus sérieux sur la culture et le commerce des oignons à fleurs.

Nous rappellerons d'un mot que la bulbiculture s'est introduite en Hollande à la fin du seizième siècle, avec des bulbes de tulipes et de jacinthes sauvages provenant d'Orient. Les Hollandais se mirent aussitôt à perfectionner la tulipe; peu à peu, on en arriva à spéculer sur les tulipes, et certains oignons, comme les variétés Vice-Roi ou Semper Augustus, se vendirent 8000 francs. Pour les jacinthes, ce fut seulement un siècle plus tard qu'elles donnèrent lieu à une passion analogue; mais leurs oignons furent bien loin d'atteindre des prix aussi exorbitants, et la somme la plus élevée qu'on ait payée pour un bulbe de jacinthe de la variété "Passe non plus ultra", a été de 3500 frs ($700). Le commerce des oignons s'est étrangement démocratisé aujourd'hui, et les jacinthes les plus rares se vendent de 16 à 25 francs le cent pris chez l'horticulteur. Les prix ordinaires sont de 8 à 11 francs pour les narcisses. Il est vrai que la bulbiculture se fait maintenant sur une très grande échelle, surtout depuis le milieu du dix-neuvième siècle. Il existe une Bourse des bulbes de fleurs, et nous connaissons trois journaux qui s'occupent de ce commerce; le bénéfice qu'on en tire provient de l'importance des transactions, et non plus des prix exceptionnels qu'atteint tel ou tel oignon. Il y a un nombre considérable d'exportateurs vendant à l'étranger, qui se livrent eux-mêmes à la culture; mais il existe aussi une foule de petits cultivateurs qui produisent telle ou telle variété pour vendre ensuite leurs produits à ces exportateurs.

C'est à la fin d'avril et dans les premiers jours de mai qu'il faut voir la campagne du Harlem: c'est le moment de la floraison. Et comme chaque champ porte une culture particulière, ce sont d'immenses nappes de couleurs variées qui émaillent la campagne. D'une année à une autre, les nuances des divers champs changent complètement; car c'est un principe que jamais le même genre de bulbes n'est cultivé deux années de suite dans un terrain: on respecte le grand principe de l'alternance des cultures. Le plus souvent les fleurs mêmes ne se vendent guère, et les horticulteurs coupent et jettent les hampes, pour ne pas épuiser le tubercule; c'est à peine si quelques horticulteurs font des expéditions de fleurs en Angleterre. Dans le pays même, elles n'ont aucune valeur, il y en a trop!

Une chose décidément intéressante pour les marchands de tabac, c'est le succès actuel du Tabac



A FUMER ET A CHIQUER

Les sacs en toile couleur Cramoisie du tabac "Great West" sont déjà reconnus par les fumeurs de pipe comme contenant un excellent tabac ayant de nouvelles qualités.

IL SE DETAILLE A 10c. LE PAQUET

C'est d'août à octobre qu'on livre les tubercules aux acheteurs; dans le courant d'une année, la Hollande, ou du moins la région qui s'occupe de cette industrie, en expédie sur l'étranger près de 12,000,000 de kilos (26,400,000 livres de quoi charger au moins 2,000 wagons de chemins de fer et former quelque 150 trains. Les principaux clients des cultivateurs de bulbes hollandais sont l'Angleterre et les Etats-Unis, mais cette exportation se fait sur tous les pays, même sur l'Australie ou l'Argentine, le Japon ou la Chine. Du reste, les Hollandais ne sont pas sans faire appel aux oignons provenant des autres pays, pour renouveler leurs pépinières, et de France notamment ils importent des jacinthes dites de Constantinople ou Marseillaises, et aussi quelques variétés de narcisses que leur fournissent les spécialistes du Midi de la France.

L. Viator.

(Journal de la Jeunesse).

C'EST UN FAIT ACQUIS

que dans la vie pratique des affaires, les annonces insérées dans un bon journal de la partie, rapportent.

Faites un essai dans le "Prix Courant" et vous serez satisfait.

LE JUTE OU CHANVRE DU BENGALE

Parmi les plantes textiles dont les nécessités de l'industrie ont développé puissamment la culture, il faut mettre au premier rang le jute ou chanvre du Bengale. Si l'on considère que le jute sert à fabriquer des toiles d'emballage, des cordages, des tapis, des velours, des peluches, des passementeries, des tentures, des stores, etc., et même du velours, on comprendra sans peine l'extension que sa culture a pu prendre. Il faut ajouter, à cela que, si c'est un textile de qualité inférieure, il a l'avantage d'être très bon marché.

Importance croissante de son exploitation

En 1828 le Bengale, qui a le monopole, ou à peu près, de la production de cette fibre, en exportait 18 tonnes; en 1888 il en exporta 411,193; en ces dernières années, l'exportation a atteint près d'un million de tonnes provenant de cultures qui s'étendent sur une surface dépassant 850,000 hectares.

La valeur du jute brut exporté de l'Inde en 1902-1903 a été officiellement estimée à 189 millions 150,000 francs, mais à ce chiffre il faut ajouter le prix de 225 millions 196,000 sacs de jute connus sous le nom de "gunnies" et de 491 millions 884,000 mètres de toiles de jute de toute sorte.

Ces deux nouveaux éléments représentaient 153 millions 338,000 francs; ce qui porte la valeur totale d'exportation, 342 millions 488,000 francs pour ce seul textile.

Ce n'est pas tout : l'Inde utilise sur place une grosse partie de sa récolte, soit pour confectionner des gunnies, soit pour faire de la toile.

Ces produits de l'industrie locale sont également exportés et donnent lieu à un chiffre d'affaires se rapprochant de celui atteint par les exportations de fibre de jute à l'état brut.

Origine et habitat du jute

La fibre du jute est tirée de l'écorce de plantes appartenant au "corchorus", principalement le "corchorus olitorius" et le "corchorus capsularis"; sa tige qui peut atteindre 4 mètres, est droite, ramifiée surtout dans sa partie supérieure.

Ces deux sortes de jute se ressemblent beaucoup; elles se distinguent par leurs fruits qui, chez le corchorus olitorius, sont de forme allongée, tandis qu'ils sont presque sphériques chez le corchorus capsularis.

Elles sont cultivées sur une grande échelle dans l'Asie méridionale, surtout aux Indes anglaises, dans le Bengale et dans l'Assam.

La Farine Préparée de Brodie XXX

Le Secret du Succès pour la Pâtisserie. De meilleurs Résultats et plus économique que la Farine ordinaire.



La plus demandée à la Ville comme à la Campagne est celle-ci.

BRODIE & HARVIE

14 et 16, RUE BLEURY, - - - - - MONTREAL.

EN ECRIVANT AUX ANNONCEURS, CITEZ "LE PRIX COURANT"



C'est la Qualité qui Compte!

Le Thé Blue Ribbon

est reconnu depuis si longtemps comme *leader* en qualité, qu'aujourd'hui l'épicier et le consommateur le considèrent tous les deux comme le thé modèle.

L'épicier a trouvé que le Thé Blue Ribbn lui rapporte constamment 20% à 35% de profit, et que ses clients en sont toujours satisfaits. C'est une bonne proposition pour lui.

Nous ne nous sommes jamais écartés le moindrement, dans la question de qualité, du type élevé que nous avons établi pour nous-mêmes au début.

Voilà le secret de notre succès et de la satisfaction universelle des épiciers qui vendent le Thé Blue Ribbon.

Où en sont vos Stocks?

The Blue Ribbon Tea Co., Ltd.

266, rue St-Paul, Montreal

En Indo-Chine, où les plantations de jute n'ont pas encore pris l'extension qu'elles devraient avoir, on s'est surtout attaché, jusqu'à présent, à cultiver le corchorus capsularis qui paraît être également l'espèce surtout cultivée en Chine, au Japon et en Malaisie.

Conditions de végétation et méthode de culture

Les corchorus se plaisent surtout dans les climats chauds et humides. Presque tous les terrains leur conviennent pourvu qu'ils soient frais; mais les meilleurs sont ceux de nature argilo-sableuse. Sur les bancs d'alluvion la plante croît avec une grande vigueur, mais donne alors une fibre plus grossière et par conséquent de moindre valeur.

Le sol destiné au jute doit être ameubli profondément à environ 30 centimètres; les façons préparatoires doivent être exécutées de telle sorte que l'ensemencement puisse avoir lieu au début de la saison des pluies.

Le semis se fait à la volée au moment où le terrain est très humide, soit à la suite des pluies, soit à la suite d'irrigations.

La quantité de semence à employer par hectare varie entre 15 et 20 kilogrammes.

Il est souvent nécessaire d'éclaircir le jute après la levée, mais pour obtenir une fibre fine il faut cependant que les plants soient assez serrés: quinze centimètres environ. Les sarclages sont rarement nécessaires si ce n'est tout à fait au début. La végétation du jute est en effet si active qu'elle s'oppose au développement de la plupart des mauvaises herbes.

La récolte a lieu environ trois mois après l'ensemencement, au début de la floraison. Coupé plus tard au moment de la fructification, le jute fournit une fibre plus grossière.

Préparation de la fibre

Le jute est coupé à quelques centimètres au-dessus du sol. Les tiges abandonnées pendant quelques jours sur le sol, pour être débarrassées de leurs feuilles, puis triées par grosseur et longueur, sont mises à rouir en eau dormante.

Cette opération, qui dure une quinzaine de jours, est terminée lorsque l'écorce se détache sans difficulté. Les bottillons sont alors retirés de l'eau et les écorces sont séparées des fibres à la main. On obtient ainsi des espèces de lanières auxquelles sont encore mêlés des débris de matière étrangère. On s'en débarrasse en lavant à grande eau les lanières réunies en bottes. Enfin, on procède au séchage de la fibre en l'exposant tout simplement au soleil.—(A Travers le Monde).

ALTERATIONS ET CONSERVATIONS DES GRAINS

Tous les agriculteurs et grainetiers sont les premiers à déplorer les altérations fréquentes que subissent les fourrages ou les graines dans les granges, dans les greniers ou les silos. Lorsqu'ils sont avariés, ils présentent un aspect anormal, surtout au point de vue de la couleur, et répandent une mauvaise odeur. Les grainetiers classent empiriquement ces altérations sous des termes divers: les grains sentent le renfermé, l'échauffé, le moisi, ou ils ont une odeur de magasin, de sac, de grenier, de bateau.

Après de longues et nombreuses recherches, M. le vétérinaire en premier, Brocq-Rousseu, vient de démontrer que:

1o L'altération des grains et des fourrages qualifiés de moisi est due au développement à leur surface d'un champignon du genre Streptothrix;

2o Certaines mesures prophylactiques sont susceptibles d'être opposées d'une manière efficace à son développement;

3o Un traitement curatif permet de faire disparaître complètement l'altération, en particulier l'odeur et le goût qui rendent les grains moisis inconsommables.

Ces travaux ont fait le sujet d'une thèse présentée par l'auteur devant la Faculté des sciences pour l'obtention du grade de docteur ès sciences, et M. Bonnier, le savant professeur de botanique à la Faculté des sciences de Paris, dans un compte rendu élogieux à la Société Nationale d'Agriculture en a montré l'intérêt scientifique et économique. Nous ne saurions mieux faire que d'en donner une rapide analyse à nos lecteurs.

Les grains ou les fourrages moisis sont inutilisables.

L'odeur et le goût persistent même dans la farine qui en provient. La plupart des animaux domestiques se refusent à les consommer; si, pressés par le besoin de nourriture ils se résignent à les ingérer, ce n'est qu'en quantité très faible. D'autre part, ces aliments avariés sont susceptibles de produire des troubles digestifs ou nerveux d'origine toxique qui révèlent parfois la physionomie et l'allure de véritables enzooties.

Pour donner une idée de l'importance économique de la question, il suffit d'envisager la production de l'avoine dans quelques régions. La Bretagne récolte tous les ans de 2 à 3 millions de quintaux d'avoine qui est généralement moisie. Cet état de choses tient à ce que les Bretons laissent pendant un temps très long leurs avoines en javelles sur le sol. Bien que ces avoines soient très riches en principes nutritifs elles subissent de ce fait une dépréciation commerciale de 1 à 2 francs par quintal. C'est donc une perte de plusieurs millions de francs que chaque année subit la Bretagne.

D'après M. Brocq-Rousseu, les grains moisis peuvent dégager leur odeur sans présenter d'altérations microscopiques visibles à l'oeil nu. Cette odeur est d'autant plus accusée que le grain est plus altéré, elle est parfois perceptible à plusieurs mètres de distance. Due vraisemblablement à des corps volatils, elle disparaît par la chaleur. Les paysans bretons l'avaient remarqué depuis fort long temps: bien que leurs avoines soient moisies, c'est cependant avec la farine d'avoine qu'ils confectionnent leurs excellentes et légendaires galettes. Elles seraient immangeables s'ils ne leur enlevaient l'odeur de moisi.

Dans ce but, ils passent les avoines destinées à cet usage dans leurs fours : grâce à une température suffisamment élevée, les grains éliminent complètement leur mauvaise odeur et la farine reste d'excellente qualité.

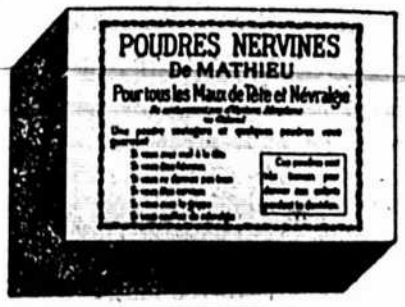
Le champignon se développe à la surface du grain ou des fourages, il est particulièrement abondant sur ceux-ci (ce qui tient à leur grande teneur en eau qui favorise le développement du parasite).

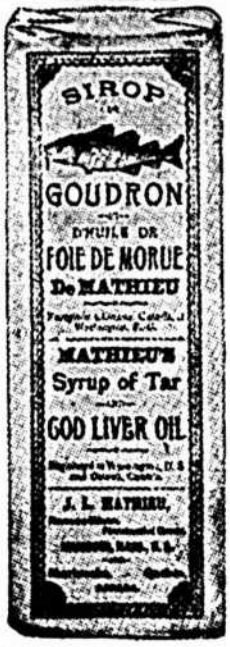
En raison de sa couleur blanche, le parasite est d'autant plus visible que le grain est plus foncé. Sur un grain d'avoine noire qui commence à moisir, on remarque avec un peu d'attention une très fine poussière blanche, localisée en petits points. A un degré d'altération plus avancée, ces points deviennent confluents jusqu'à former des plaques ou des taches gris blanchâtre. Quelque fois le grain n'est plus reconnaissable il est aplati, déformé, ridé ou crevassé. Le blé et le seigle dont les téguments sont peu résistants subissent des altérations profondes; l'orge et l'avoine sont plus résistants à l'envahissement du champignon.

En examinant de nombreux échantillons de grains moisis, M. Brocq Rousseu a pu isoler l'agent spécifique et reproduire avec lui et à volonté l'odeur de moisi. Il a désigné le champignon sous le nom de Sterptothrix Dassonvi en l'honneur de son confrère, M. le vétérinaire militaire Dassonville. Le parasite dans les conditions naturelles effectue chaque année un cycle évolutif.

Si nous le prenons au moment où il existe dans les granges sur les pailles moisies, on le trouve sous la forme mycélienne (les spores constituent la graine et l'organe de résistance des champignons). Ces pailles sont données aux animaux qui les refusent et passent à la litière.

Sous l'influence de l'humidité et mêlées aux déjections, les spores germent et forment des traînées blanchâtres souvent remarquées dans les fumiers. A l'automne, ceux-ci sont répandus sur les terres et réalisent un véritable ensemencement du champignon. Pendant l'h







La Vente toujours Croissante
DU
"SIROP MATHIEU"
(AU GOUDRON ET A L'HUILE DE FOIE DE MORUE)

et des "Poudres Nervines Mathieu" a nécessité la construction de ce nouvel établissement. . . .

L'UNIQUE ET SUR MOYEN

d'augmenter vos affaires d'une manière durable et permanente, c'est de toujours satisfaire vos clients en vendant le meilleur. Voilà l'idée victorieuse—celle qui assure le succès. Pour y arriver, il n'y a rien comme les

"Poudres Nervines Mathieu" et le "Sirop Mathieu" Au Goudron et a l'Huile de Foie de Morue.

LE "SIROP MATHIEU" (Au Goudron et à l'Huile de Foie de Morue.)

Cette combinaison si parfaite rend au système affaibli les forces qui lui sont nécessaires surtout durant cette saison si propice au rhume, aux refroidissements, etc. Le meilleur remède pour chasser tout rhume. Etant un tonique sans égal, il renouvelle les forces et débarrasse le système de toutes les impuretés qui s'y trouvent.

LES "POUDRES NERVINES MATHIEU"

Bien qu'elles ne contiennent ni opium, ni morphine, ni chloral, ni aucun autre narcotique dangereux, elles produisent leur effet instantanément. Elles sont extrêmement efficaces contre les maux de tête et toutes les maladies nerveuses. Les Poudres Nervines chassent l'Insomnie et la Névralgie et assurent un sommeil facile et doux et apaisent les nerfs.

Le "Sirop Mathieu" et les "Poudres Nervines Mathieu" pris en combinaison sont des plus efficaces contre les Rhumes fiévreux. Tous les marchands de gros vendent ces Préparations.

La Cie J. L. Mathieu, Prop. Sherbrooke, Que.

les spores résistent au froid, puis se développent au printemps grâce aux pluies et à la température. Au moment de la moisson, les gerbes sont couchées sur le sol pendant un temps parfois très long. S'il pleut pendant cette période, les pailles et les grains acquerront un degré d'humidité très favorable au développement du parasite. Les fourrages moisis sont donc quand ils présentent un excès d'humidité, soit qu'ils aient été mouillés pendant la récolte ou emmagasinés dans des endroits humides ou des greniers mal clos.

C'est là un fait bien connu des cultivateurs qui font tous leurs efforts pour rentrer leurs récoltes pendant les journées sèches.

Pour assurer la conservation des grains, il faut réaliser les deux conditions suivantes:

1o Limiter autant que possible la contamination naturelle par le streptothrix;

2o Mettre le grain dans les conditions les plus défavorables au développement du champignon.

Il serait avantageux pour tous les agriculteurs que la durée du séjour des gerbes sur le sol soit réduite au minimum. L'usage des pailles et des fourrages moisis devrait être absolument proscrit. Nous avons vu que le passage dans les litières de ces fourrages avariés était la grande cause d'infection du sol; il serait donc préférable de brûler ces fourrages pour assurer la destruction du parasite.

L'habitude de secouer les litières, disémine les spores partout et le mélange des grains moisis aux grains sains, effectué par petites quantités pour en permettre la vente, assure d'une façon certaine la contamination de ceux-ci.

La sécheresse et la lumière retardant ou empêchant la croissance du champignon, les fermiers doivent abandonner leurs greniers bas, humides et sombres, où les grains s'altèrent si facilement. Toutes ces indications constituent, si l'on peut dire, un traitement prophylactique ou préventif, mais elles sont impuissantes si les grains sont rentrés humides ou même s'ils ont commencé à moisir.

MM. Brocq-Rousseu et Dassonville, ont réalisé théoriquement et pratiquement le problème en imaginant un appareil qui débarrasse les grains à la fois du parasite et de l'excès d'humidité.

Les corps volatils auxquels est due l'odeur de moisi sont entraînés par un courant d'air chaud et le champignon est tué à des températures assez basses.

L'appareil se compos ed'un cylindre mobile autour de son axe, divisé en cloisons par des lames de tôle perforée destinées à brasser continuellement les grains. Un ventilateur envoie à travers un calorifère de l'air qui s'échauffe et pénètre ensuite dans l'appareil à une vitesse de 11 mètres à la seconde et à une température comprise entre 180 et 200 degrés. L'échauffement de la masse se fait lentement et à une température moins élevée, puisque les grains qui sortent de l'appareil n'atteignent que 50 degrés. Le streptothrix est détruit, et, à la suite du traitement, les grains sont débarrassés de leur odeur de moisi, de leur excès d'humidité et de tous les microorganismes qu'ils portaient; enfin grâce aux frottements réciproques, ils ont repris leur aspect brillant.

Le prix de revient du traitement est minime: pour un appareil permettant de traiter 50 quintaux de grains par journée de dix heures, les dépenses sont les suivantes:

Chauffage du calorifère . .	5 fr. 50
Main-d'oeuvre (un homme)	2
Total	7 fr. 50

Le prix de revient du traitement du quintal de grains oscille donc entre 0 fr 15 et 0 fr. 20. Le quintal de blé valant en moyenne 22 à 24 francs, on voit qu'un traitement à si bas prix serait à coup sûr très rémunérateur pour qui voudrait l'entreprendre.

Cet appareil, ainsi que l'ont démontré les inventeurs, peut en outre servir pour détruire le charançon à tous ses états de développement (oeufs, larves et insecte parfait), et ce n'est pas là un de ses moindres avantages.

Cet insecte s'attaque à tous les grains cause des dégâts considérables dans les magasins d'approvisionnement. Sa fécondité et sa pullulation sont prodigieuses.

Si l'on en croit M. Audouin, un seul couple peut produire par an 6,000 individus. Bory de Vincent va plus loin et admet qu'une femelle, dans le cours d'une année, peut produire 23,600 individus. La présence du charançon dans un grenier est un vrai fléau, aussi de nombreux moyens de destruction ont été préconisés; beaucoup d'entre eux sont sans grande valeur, d'autres sont inapplicables pratiquement, M. Brocq-Rousseu a déterminé expérimentalement la température minima nécessaire pour tuer les charançons. Il est arrivé aux conclusions suivantes:

Le charançon adulte soumis à une température de 48 degrés pendant dix minutes est tué.

Une température de 60 degrés prolongée pendant quinze minutes suffit à détruire les oeufs et les larves contenus dans les grains, et ceux-ci conservent néanmoins toutes leurs propriétés nutritives et leur pouvoir germinatif.

L'appareil d'assainissement des grains moisis est facile à adapter à la destruction du charançon.

En quelques minutes, les insectes sont tués ou étouffés par l'air chaud, il suffit de maintenir les grains à une température constante de 60 degrés pendant quinze minutes pour assurer la destruction des oeufs et des larves.

L'auteur a traité lui-même, en août 1904, plusieurs litres de blé charançonné par ce procédé; depuis cette époque, c'est-à-dire depuis bientôt trois ans, les grains sont indemnes de tout parasite. Un lot de grains avariés a été conservé depuis ce temps à titre de témoin et ne constitue plus aujourd'hui qu'un résidu farineux abondant provenant de la désagrégation des grains par l'insecte.

Dans le but de retirer du blé traité les charançons morts, on ajoute au système le dispositif suivant:

Dans l'axe du cylindre est placée une gouttière métallique couverte d'une grille en forme de toit et à mailles suffisamment larges pour laisser passer les charançons, mais assez étroite pour retenir le blé. Tout le contenu de l'appareil vient se déverser sur cette grille pendant l'opération, les charançons sont recueillis dans cette gouttière et le blé se trouve ainsi débarrassé des cadavres de ces insectes. A défaut de ce dispositif, on peut purifier les grains par tous les procédés habituels de séparation, tarares, trieurs, secoueurs, etc.

LE CONGRES DE GENÈVE POUR LA REPRESSION DES FRAUDES ALIMENTAIRES

Définition des produits purs

Comme nous l'avions annoncé, en exprimant l'espoir que le Canada y serait représenté, le Congrès pour la Répression des fraudes alimentaires a eu lieu en septembre, à Genève.

Nous avons réservé pour ce numéro spécial la reproduction des définitions adoptées par ce Congrès pensant que ces intéresseraient nos lecteurs:

Vins.—"On doit comprendre sous le nom général de vin, le produit de la fermentation alcoolique complète ou incomplète du raisin frais ou du jus de raisin frais."

"A seul droit à la dénomination d'un cru d'un pays ou d'une région le vin qui en provient exclusivement."

Vins mousseux.—"Le vin mousseux naturel est celui dont la mousse résulte exclusivement de la fermentation naturelle. Ce terme générique désigne les vins rouges et blancs de n'importe quel pays."

"A seul droit à la dénomination d'un cru d'un pays ou d'une région le vin mousseux qui en provient exclusivement et qui a été manutentionné dans cette région ou dans ce pays."

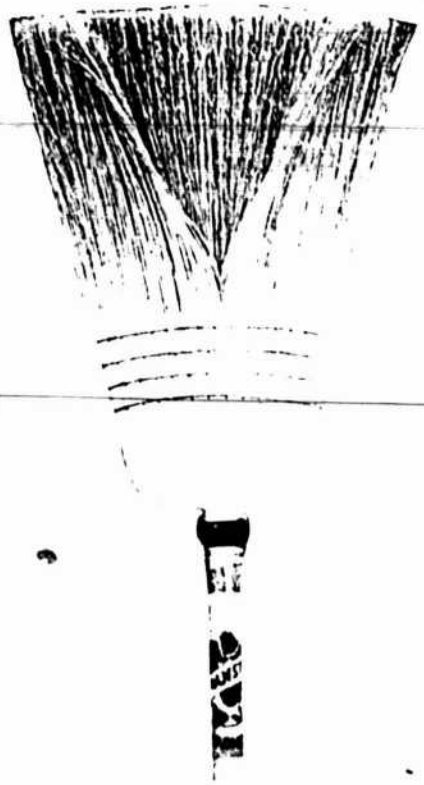
Vins gazéifiés.—"Le vin dont l'effervescence est produite même partiellement par l'introduction directe de l'acide carbonique s'appelle vin gazéifié ou vin mousseux gazéifié."

Vins de liqueur.—"On appelle vins de liqueur, les vins préparés par l'un des procédés suivants ou qui résultent du coupage de ces différents vins."

Established 1840
Pansy Broom
H. W. NELSON & CO.
Toronto Ont.

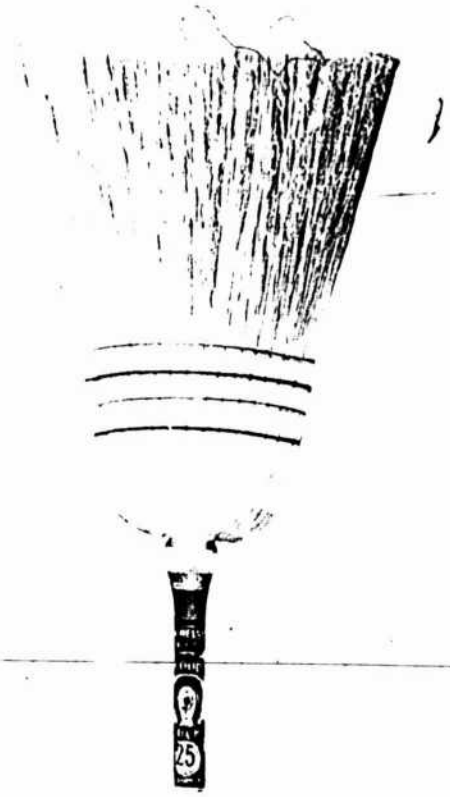


Maison fondée en 1840

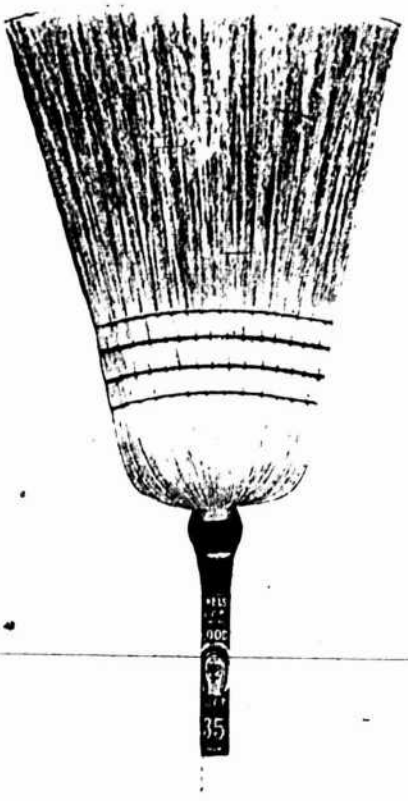


Nous vous donnons la meilleure valeur, quelque soit le prix du balai que vous commandiez ; mais la meilleure valeur de tout, c'est notre . . .

Balai "Pansy"



Faits par les ouvriers les plus habiles, avec le meilleur matériel qu'il soit possible d'obtenir.

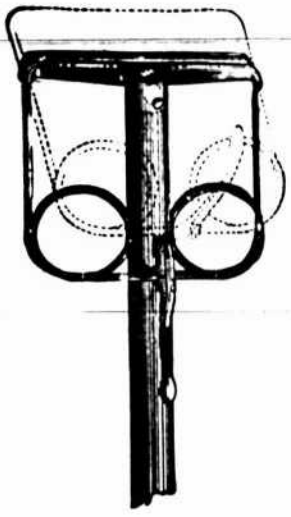


Ordonnez directement des fabricants.
Fret payé pour six douzaines et plus.

H. W. Nelson & Co.,
Limited.
Toronto.



Maison fondée en 1840



QUAND VOUS DÉSIREZ QUOI QUE CE SOIT EN FAIT DE

Paniers,
Articles en Bois,
Articles en Fibre,
Planches a Laver,
Brosses,
"Mops"
Articles divers pour Epiciers, Pharmaciens ou Marchands de Tabac,

Ecrivez et demandez nos prix.









H. W. Nelson & Co.
Limited
TORONTO





Laissez-nous vous coter des prix pour le . . .

SAVON DE TOILETTE

Grande variété de marques de savon de haute qualité, absolument pur : :-: :-: :-: :-:

Savon "Mother's Choice Soap"
Savon des Anges,
Savon à la Glycérine,
Savon à la Glycérine, Forme Ovale,
Savon à la Glycérine "Grand," Rouge,
Savon à l'Acide Carbolique, Transparent,
Savon à l'Acide Carbolique, pour Chirurgiens.

Grâce à leur excellente qualité, ces savons se vendent bien ; c'est l'espèce qui retient la clientèle.

Savon Français - Montréal

Fabricants de Poudre de Toilette.

C. Pagnuelo, Gérant.

Manufacture : 1653 rue Notre-Dame Est . .

1o Vins secs et suralcoolisés.

2o Vins demi-doux résultant de la fermentation partielle, celle-ci étant arrêtée naturellement ou par addition d'alcool.

3o Vins doux résultant de l'addition d'alcools à la vendange ou au moût.

4o Vins cuits alcoolisés.

Pour la préparation de ces divers vins, le raisin peut être plus ou moins passerillé."

La proposition suivante est également adoptée:

"Lorsqu'un pays a défini l'un des produits de son sol ou de sa fabrication et établi des règlements pour protéger ledit produit contre l'imitation frauduleuses qui pourrait en être faite par ses nationaux, les autres pays devront sur un autre territoire accorder à ce produit une protection identique."

Alcools.—"L'alcool ordinaire est le produit de la distillation avec rectification d'un liquide fermenté quel qu'il soit."

Eaux-de-vie et Rhums.—"Le cognac ou eau-de-vie des Charentes est le produit de la distillation des vins naturels récoltés et distillés dans les limites administratives de la Charente et de la Charente-Inférieure, suivant les procédés charentais."

"L'armagnac ou eau-de-vie d'Armagnac est le produit de la distillation des vins récoltés et distillés dans le pays d'Armagnac suivant les procédés usités dans ce pays."

"Le kirsch ou eau-de-vie de cerises est le produit exclusif de la fermentation alcoolique et de la distillation des cerises et merises."

"Les eaux-de-vie de prunes, mirabelles, quetschs, etc., sont les produits de la fermentation alcoolique et de la distillation desdits fruits."

"Le genièvre est le produit de la distillation simple en présence de baies de genièvre, du moût fermenté des céréales."

"Les rhums et tafias sont les produits alcooliques obtenus par la fermentation et la distillation du jus de canne à sucre (vesou cru ou cuit) ou des mélasses, sirops, vinasses, produits par la fermentation et la distillation du jus de canne à sucre. Leur teneur en non-alcool est des plus variables."

Vinaigres.—"Les vinaigres sont les produits de la fermentation acétique des liquides alcoolisés, ou des produits de la distillation du bois, après rectification."

"Le vinaigre de vin est le produit exclusif de la fermentation acétique du vin."

"Les vinaigres de bière, malt, cidre, doivent provenir exclusivement de la fermentation des liquides dont ils portent le nom."

"Le vinaigre sera toujours vendu sous une dénomination indiquant le produit ayant servi à sa fabrication."

Cidre.—"Le cidre est le produit du jus de pommes fraîches, ces dernières dans la proportion de 10 p. c., extrait avec ou sans addition d'eau."

Le "cidre pur jus" est défini "le produit de la fermentation de pommes fraîches obtenu sans addition d'eau."

Poiré.—Le poiré est défini "le produit de la fermentation du jus de pommes fraîches extrait avec ou sans addition d'eau."

Le "poiré pur jus" est défini "le produit de la fermentation de poires fraîches obtenu sans addition 'eau."

Le "cidre mousseux et le poiré mousseux" sont définis "produits par la fermentation en bouteille du cidre et du poiré."

Le "cidre gazeux" et le "poiré gazeux" sont définis "obtenus par l'introduction directe de l'acide carbonique."

Le Congrès estime n'avoir pas à définir les "cidres saccharosés ou édulcorés", l'examen de ces produits pouvant être réservé lors de la discussion des manipulations.

Bière.—La définition proposée : "La bière est la boisson obtenue par fermentation alcoolique d'un moût fabriqué avec du houblon, du malt d'orge, de la levure et de l'eau", est adoptée.

Liqueurs.—"Les liqueurs sont des eaux-de-vie aromatisées, soit par macération de substances végétales, soit par distillation, en présence de ces mêmes substances, soit par addition du produit de la distillation de ces substances en présence de l'alcool ou de l'eau, soit par l'emploi combiné de ces divers procédés."

"Edulcorées ou non, au moyen de sucre, de glucose, de sucre de raisin ou de miel et colorées ou non au moyen de substances inoffensives."

Lait.—"Le lait est le produit intégral de la traite totale et ininterrompue d'une femelle laitière bien portante, bien nourrie et non surmenée. Il doit être recueilli proprement et ne pas contenir de colostrum."

"La dénomination "de lait tout court" ne s'applique qu'au lait de vache."

Beurre.—"Le beurre est le mélange de matières grasses exclusivement obtenu par le barattage avec ou sans acidification par voie biologique du lait, de la crème issue du lait, ou d'un mélange de l'une et l'autre substance."

Fromage.—"Le fromage est le produit de la maturation du coagulum obtenu par l'empressurage ou l'acidification du lait pur entier ou de la crème qui en provient ou du lait pur écrémé partiellement ou totalement et n'ayant subi aucune addition autre que celle des produits qui entrent normalement dans sa fabrication, tels que ferments de la maturation, sel, épices, colorants pour fromages, etc."

Oeufs.—1o L'oeuf frais est celui qui, n'ayant été soumis à aucun procédé de conservation, ne décèle au mirage aucune déperdition, aucune trace d'altération, ni de décomposition;

2o L'oeuf proprement dit est commercial, lorsqu'il n'a subi aucune altération ni décomposition;

3o L'oeufs conservé est un oeuf qui a été, pendant un temps plus ou moins long, mis à l'abri des causes d'altération spontanée, par l'emploi de différents procédés, non nocifs, de conservation.

Huiles et graisses comestibles. La différence entre les huiles et graisses alimentaires consiste dans le fait que les premières sont fluides et que les secondes sont concrètes, à la température de 15 degrés centigrades (59 degrés F.).

"L'huile d'olive est l'huile extraite du fruit de l'olivier."

"L'huile de noix est l'huile extraite de l'amande du fruit du noyer."

"L'huile de noisette est l'huile extraite du fruit du noisetier."

"L'huile d'amande douce est l'huile extraite de l'amande du fruit de l'amandier."

"Les huiles de noyau sont les huiles extraites de fruits autres que celui de l'amandier."

"L'huile d'arachides est l'huile extraite des grains d'arachides."

"L'huile de coton est l'huile extraite des plantes à coton."

"L'huile de colza est l'huile extraite des grains du pavot noir, dit oeillette."

"L'huile de sésame est l'huile extraite des grains de sésame."

"L'huile de lin est l'huile extraite des graines de lin."

"L'huile de coprah est l'huile extraite des graines de coprah."

"Le nom de margarine doit être réservé à toutes les graisses comestibles qui se rapprochent, par leur couleur, leur consistance, leur odeur ou leur saveur, du beurre, mais dont la graisse ne provient pas du lait ou n'en provient pas exclusivement."

"La graisse de coco est la matière grasse, non artificiellement colorée, extraite de l'amande du fruit du cocotier."

Conserves alimentaires.—"Les conserves alimentaires sont des produits alimentaires qui, grâce à un traitement approprié ou sous l'action de certaines substances, peuvent conserver pendant un temps plus ou moins long, suivant la méthode employée, leurs principales propriétés et être ainsi soustraites à certaines modifications qui les rendent impropres à la consommation."

"Les principaux procédés de conservation sont: le salage, le saumurage, le fumage, la dessiccation, la réfrigération, le chauffage, la pasteurisation et la stérilisation en vase clos (procédé Appert)."

"Les conserves alimentaires ne doivent contenir aucune substance altérée ou aucune substance d'origine organique ou minérale, destinée à déterminer la valeur commerciale ou alimentaire du produit."

Viande, charcuterie, salaisons. On appelle viande fraîche toutes les parties comestibles des animaux propres à l'alimentation de l'homme, abattus ou tués récemment, n'ayant subi aucune préparation

La Gomme à Macher

La Qualité Compte

RED JACKET

de Britten

EST SANS RIVALE.

Demandez-la par son nom à votre marchand de Gros et Evitez les Imitations

M. le Marchand

Avez-vous jamais "REVE" a cette sorte de chose?

EH ! BIEN, il y a mieux. Nous avons UN SYSTÈME D'AFFAIRES RAPPORTANT RÉELLEMENT DE L'ARGENT COMPTANT, qui a derrière lui huit ans de succès solide et qui est un "RÉEL" FAISEUR D'ARGENT. Les marchands, de Halifax à Vancouver, s'en servent à leur **satisfaction** et pour leur **profit.**

Pourquoi pas vous ?
Envoyez-nous une carte-postale

...s serons heureux de vous fournir ... renseignements sur ce système ... rapporte beaucoup d'argent.

ECRIVEZ IMMEDIATEMENT



THE BRITISH CANADIAN CROCKERY CO.

LIMITED

25 RUE MELINDA - - - - - - TORONTO

ration destinée à prolonger la conservation, autre que la simple réfrigération."

"Les viandes congelées sont considérées comme viandes de conserves."

Viandes hachées, assaisonnées, vendues comme saucissons, saucisses, cervelas, chair à saucisse.—"Les viandes hachées, assaisonnées, vendues comme saucisson, saucisses, cervelas ou chair à saucisse, doivent être préparées exclusivement avec de la viande et du gras de porc, de la viande de boeuf et de veau, reconnue propre à la consommation, et ne doivent pas contenir une humidité supérieure à celle des éléments que les constituent."

Andouilles et andouillettes.—"Les andouilles et andouillettes doivent être préparées avec de la viande et du gras de porc et des boyaux de porc."

Boudins.—"Les boudins sont des préparations à base de sang de porc, de veau, de boeuf, de mouton et de gras de porc."

Pâtés de foie de porc.—"On appelle pâtés de foie de porc des préparations faites avec de la viande et du gras de porc, du foie de porc et de veau, des oeufs et du lait; leur humidité ne doit pas dépasser 60 p. c. et l'on ne peut y ajouter plus de 10 p. c. exprimés en amidon, de matières féculantes."

Fromage de tête.—"Le fromage de tête est une préparation formée avec de la tête de porc et de veau."

Galantines, pâtés de foie, terrines et purées.—"Les galantines, pâtés de foie, terrines et purées sont des préparations faites avec de la viande et du gras de porc, de veau, de volailles, des oeufs et du lait, et auxquelles on peut ajouter au maximum 5 p. c. de féculents exprimés en amidon."

"Les pâtés de foie gras sont des préparations faites avec de la viande et du gras de porc, des foies d'oies et de canards, des oeufs et du lait. Leur humidité ne doit pas dépasser 50 p. c. et leur teneur en féculents plus de 3 p. c. exprimés en amidon."

Salaisons.—"Les salaisons consistent en viandes de boucherie et de charcuterie salées exclusivement au sel commercialement pur, avec une proportion variable de salpêtre pur et de sucre."

Saindoux.—"Le saindoux est le produit de la fusion des parties grasses du porc, sans addition quelconque. L'humidité n'en doit pas dépasser 1 p. c."

Pâtes de cacao.—"Les pâtes de cacao sont des produits obtenus par le broyage des fèves de cacao torréfiées, décortiquées, dépouillées de leur coque et débarrassées aussi complètement que possible de leurs germes et pousses.

"Suivant les usages auxquels on les destine, on peut ajouter ou retrancher à ces produits une proportion variable de beurre de cacao."

"Le parfum qui leur est donné doit provenir d'aromates non nuisibles."

Cacao en poudre.—"Le cacao en poudre est de la pâte de cacao réduite en poudre."

"La dénomination de poudre de cacao pur et de pâte de cacao pur est réservée à celle correspondant à la définition de la pâte de cacao."

"Devront être qualifiées de cacaos solubilisés, les poudres et pâtes ayant subi une manipulation chimique et connues sous le nom de cacao soluble ou solubilisé. Elles ne pourront pas être qualifiées de pures."

Chocolats en pâte et en poudre.—"Le chocolat en pâte et en poudre est une pâte de cacao sucrée." La proportion de pâte de cacao ne doit pas être inférieure à 32 p. c.

Chocolat au lait, à la noisette ou de fantaisie.—"Les chocolats au lait, à la noisette ou de fantaisie, sont des mélanges de pâte de cacao, de sucre et de lait, ou de tout autre produit indiqué, le tout en proportion variable. Aucun agent antiseptique conservateur du lait ne sera toléré."

Couverture.—"La couverture est un mélange de pâte de cacao et de sucre en proportion variable. Toute addition d'autres matières devra être mentionnée d'une façon visible."

Bonbons de chocolat.—"Toute composition de confiserie enrobée de couverture pure portera seule le nom de bonbon de chocolat."

Beurre de cacao.—"Le beurre de cacao est la matière grasse extraite de la pâte de cacao solubilisée ou non."

Confiserie.—"Le Congrès prenant acte du rapport présenté par M. Franchomme, président du Syndicat des Confiseurs français, constate que, d'après la déclaration des intéressés eux-mêmes, il n'est pas possible d'établir la définition précise des différents produits de la confiserie, et passe à l'ordre du jour."

Confitures.—"La confiture pure est le produit qui résulte de la cuisson des fruits, des jus de fruits avec du sucre de canne ou de betterave."

Sucres.—"Le sucre raffiné commercialement pur doit contenir au moins 99.5 p. c. de saccharose."

"Le sucre blanc cristallisé doit contenir au moins 98.5 p. c. de saccharose."

"Le sucre de bas titrage roux ou exotique doit contenir au moins 60 p. c. de saccharose."

Glucose, sucre de raisin.—"Le glucose ou sucre de fécule, est le produit de transformation de l'amidon des céréales par de l'eau acidulée; toutes les matières amylacées peuvent être admises pour cette fabrication."

Les glucoses sont livrés à la consommation sous deux formes distinctes:

a) A l'état solide sous le nom de "glucose massé ou concret."

b) A l'état de sirop sous le nom de "glucose cristal."

"La dénomination de sucre de raisin ne doit pas être appliquée au glucose provenant d'autres matières que le raisin.

"Le sucre de raisin est livré à la consommation à l'état solide ou à l'état liquide, qu'il soit composé de glucose de raisin ou de lévulose ou du mélange de ces deux sortes de sucre."

Sucre interverti.—"Le sucre interverti est le produit de transformation du sucre de canne ou de betterave en un mélange de dextrose et de levulose."

Sucres candis. — "La dénomination "candi" (ou maillettes) doit être réservée exclusivement au sucre obtenu par cristallisation au repos en un temps relativement considérable et avec faible rendement."

"Les candis roux-paille s'obtiennent soit par la mise en oeuvre de sucres bruts colorés par eux-mêmes, soit par une cuisson spéciale."

"L'addition de colorants artificiels aux candis roux-paille n'est enregistrée qu'à titre de voeu.

Miel.—"Le miel est la substance que les abeilles produisent en transformant des sucs sucrés recueillis sur les végétaux et qu'elles enmagasinent dans les rayons."

Sirops.—"Les sirops pur sucre sont des sirops formés par des solutions de sucre cristallisable (saccharose) soit dans l'eau pure, soit dans les infusions végétales soit dans des solutions aqueuses ou alcooliques, de substances acides ou parfumées, extraites de végétaux.

"Il est entendu toutefois que l'alcool n'intervient que comme dissolvant soit dans le sirop du punch."

"Les sirops de raisin sont des liquides formés de solutions aromatisées [illegible] de sucre de raisin, dans l'eau."

L'assemblée prend acte du voeu suivant:

"Les sirops peuvent être colorés par des colorants non nuisibles et acides ou non (acides organiques non nuisibles)."

Cafés.—"Le café est la graine [illegible] complètement débarrassée de sa coque du caféier (cofea arabica et cofea liberica) et autres caféiers genre cofea non privée de sa caféine."

Cafés torréfiés.—"Le café torréfié est celui qui, par l'action de la chaleur a pris une coloration brune et où s'est développé l'arôme caractéristique."

Café moulu.—"Le café torréfié moulu doit être composé exclusivement de grains de café torréfiés."

Café boisson.—"Ne pourra être vendu de café (boisson) que le liquide obtenu avec de l'eau bouillante et de la poudre de café torréfiée et moulue."

M. Heilbronn, délégué du Brésil émet le voeu suivant:

"Le café mis en vente doit être désigné par le nom du pays d'origine. En cas de mélange de plusieurs qualités différentes, l'indication de chacune d'elles devra être exigée, ainsi que la pro[illegible]

Votre Profit

C'est pour votre profit que vous êtes dans les affaires et non pour échanger simplement votre argent. Par conséquent, votre intérêt

Est de Vendre

les marchandises éprouvées par le temps et approuvées par la clientèle. Ces marchandises là n'ont jamais besoin d'être sacrifiées.

Le Sirop de Table

MARQUE "CROWN"

est clair, limpide, d'une belle couleur dorée, d'une saveur exquise. C'est l'Extrait le plus pur du Blé d'Inde choisi le plus délicat.

C'est pour cela que la clientèle a confiance dans la Marque "Crown" et la préfère à toute autre. C'est pour cela que le marchand, sûr de son profit, la tient en magasin.

Faites votre Approvisionnement. Tous les Marchands de Gros la vendent. Voyez les Prix dans la Liste des Prix.

Edwardsburgh Starch Co.

LIMITED

Bureau:
164, rue St-Jacques, MONTREAL.

Manufacture:
CARDINAL, Ont.

dans laquelle chacune fait partie du mélange."

Le Congrès prend acte.

Succédanés du café.—"La chicorée est la racine de la chicorée dite sauvage, (cicorium intylus) convenablement nettoyée, tourtaillée, torréfiée, concassée, tamisée et enrobée ou non."

"Les produits similaires de la chicorée sont essentiellement des produits d'origine végétale, destinés à être employés seuls ou mélangés entre eux. Ils sont torréfiés comme le café et donnent par infusion à l'eau chaude, des liquides plus ou moins colorés, plus ou moins empyreumatiques."

Thé.—"Le thé est la feuille d'un arbuste originaire de Chine, Camelia théa ou théa chinensis. Il est livré à la consommation sous différents aspects suivant sa provenance ou sa préparation."

Maté.—"Le maté est le produit constitué par les feuilles et les tiges desséchées et grillées de l'"Ilex paraguayensis."

Moutarde.—"La moutarde est le produit obtenu par le broyage des graines de moutardes noires, (brassica nigra) brunes, (brassica uncea) et blanches (sinapis alba) ou de leur mélange."

Les moutardes en poudre sont définies, les farines des graines ci-dessus blutées ou non.

Les moutardes en pâtes sont définies composées de ces farines et additionnées de verjus, vin blanc, vinaigre, ou d'un mélange de ces liquides, avec de l'eau et du sel.

Epices.—"On désigne sous le nom générique d'épices, des substances végétales, d'origine indigène ou exotique, aromatiques ou d'une saveur chaude, piquante, employées pour rehausser le goût des aliments ou y ajouter les principes stimulants qui y sont contenus."

"D'importance commerciale variable avec les coutumes de chaque pays, les épices sont très nombreuses et doivent être définies chacune en particulier."

Sur la proposition de M. B. Taïroff, l'assemblée décide de définir seulement les principales épices:

Poivre.—"Le poivre est la baie desséchée du pipper nigrum, cultivée généralement dans les Indes et en Extrême-Orient."

"Le poivre est vendu commercialement sous les noms de poivre noir et de poivre blanc. Le "poivre noir" est constitué par la baie desséchée du pipper nigrum, cueillie avant maturité et desséchée, dont la zone externe devient alors rugueuse et prend une teinte noirâtre. Le poivre noir en poudre ne doit être composé que de baies de poivre noir broyées, pulvérisées, sans addition d'aucune matière.

"Le poivre blanc est formé par la baie parvenue à maturité du pipper nigrum dont la partie externe a été enlevée par les producteurs, au moyen d'une opération de décortication appropriée."

Cannelle.—Les cannelles sont des écorces provenant de la tige de diverses plantes du genre cynnamomum, de la famille des laurinées.

La cannelle de Chine est produite par le "cynnamomum cassia Blume", elle est beaucoup plus épaisse et est présentée en tuyaux plus courts,

Le Congrès décide de ne pas définir plus amplement les autres épices et d'ajouter que l'énumération qui vient d'être indiquée n'est pas limitative.

Le Congrès discute ensuite la question de savoir si le santal doit être considéré comme une épice. Cette proposition est adoptée à la majorité. Le Congrès adopte la résolution suivante, présentée par M. Gautier:

"Les épices mélangées ne peuvent être composées que d'épices simples sans poudres inertes ou nocives."

Farines.—Le Congrès adopte sans discussion les définitions suivantes:

"La dénomination de farine sans autre qualificatif désigne exclusivement le produit de la mouture de l'amande du grain de froment nettoyé et industriellement pur."

"Le produit de la mouture des autres graines, céréales, légumineuses, nettoyées et industriellement pures, sera désigné par le mot "farine" suivi du qualificatif indiquant l'espèce de graines de céréales ou de légumineuses entrant en composition, soit à l'état isolé, soit à l'état de mélange.

"Devra être considérée comme pure, la farine qui renfermera accidentellement: a) une très petite quantité de farine de céréales poussant avec le blé."

En ce qui concerne le seigle, une quantité légèrement plus forte pourra être admise, mais seulement si l'on peut établir que les blés ayant servi à la production de la farine dont il s'agit proviennent de régions spéciales qui fournissent des blés renfermant toujours une certaine quantité de seigle qui ne peut être éliminée par l'emploi des appareils de nettoyage les plus perfectionnés.

Quant à la proportion de cette farine étrangère, indépendante de la volonté du meunier, on ne saurait la fixer à priori, elle varie avec le pays et avec les années.

b) Une petite quantité de sable très fin, provenant de fragments pierreux échappés au nettoyage des grains et comprise la plupart du temps entre 15 et 300 grammes par quintal.

Semoule.—"Les semoules sont obtenues par les mêmes procédés que les farines. Elles n'en diffèrent que par la grosseur des grains."

Le mot "semoule" employé sans épithète, s'applique exclusivement à la semoule de froment.

Pain et produits de la boulangerie. — "Le mot "pain" sans autre qualificatif est réservé exclusivement au produit obtenu de la pâte, faite avec un mélange de farine de froment, de levain de pâte, ou de levure alcoolique de bière ou de grain, d'eau potable et de sel."

"Si le pain est fabriqué avec une autre farine que la farine de froment ou un mélange de farine autre que celle du froment, il devra porter le nom de la ou des farines qui entrent dans sa composition."

"Est réservé toutefois l'usage local des pays dans lesquels le mot pain s'applique ordinairement aussi bien au pain de froment qu'au pain d'une autre farine."

"Le pain obtenu par un mélange de farine de froment et de farine de seigle porte le nom de pain de froment."

"Les parties constituantes du pain sont les mêmes que celles de la farine, avec cette différence toutefois que si quelques-unes sont restées sans changement, d'autres ont éprouvé des modifications variables et mêmes profondes."

Pâtes alimentaires.—"On entend par "pâtes alimentaires" sans autre qualification, des pâtes non fermentées obtenues par pétrissage de semoules ou farines de froment avec de l'eau sans addition d'aucun colorant."

"Les pâtes alimentaires obtenues avec d'autres semoules ou farines doivent en porter l'indication."

"Sous le nom de "pâtes aux oeufs" on entend des pâtes alimentaires dans la fabrication desquelles, on fait intervenir au minimum trois oeufs par kilog et une coloration reconnue inoffensive par l'usage qui devra être déclarée."

Tapioca et fécules exotiques.—"On entend par "tapioca" le produit obtenu par la cuisson partielle d'une fécule délayée dans l'eau."

"Le tapioca de "manioc" ou tapioca "exotique" est préparé avec la fécule de manioc."

"Le tapioca "indigène" est préparé avec la fécule de pommes de terre."

"Le sagou est constitué par la fécule extraite de certains végétaux analogues au palmier."

"Le salep est constitué par la matière féculante extraite de plusieurs espèces d'orchis."

"L'arrow-root est constitué par la matière féculante des rhizones du "maranta arundinacea" et de quelques plantes analogues."

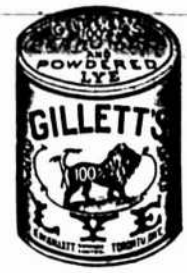
Pâtisserie.—"Les pâtisseries fraîches sont des produits constitués par le mélange de farines ou de féculants associés à du lait, de la crème, des oeufs en nature, du beurre, de la graisse animale ou végétale, du sucre, des amandes, des fruits et des aromates."

MM. Richard et Franchomme font des réserves, en ce qui concerne les biscottiers relativement aux aeufs en coquille, déposent la déclaration ci-dessous qui est adoptée:

"L'industrie de la pâtisserie et de la biscuiterie comme celle de la confiserie produisent des articles qui ne devraient contenir dans leur composition que des matières comestibles de bonne qualité



Un Nettoyeur Qui Se Vend



est un article que chaque Epicier entreprenant devrait avoir particulièrement soin de tenir en stock—s'il veut plaire à ses clients et s'assurer un profit substantiel.

La Lessive de Gillett

EATS DIRT

le nettoyeur le plus efficace sur le marché, a conquis son entrée dans chaque ménage bien tenu du pays.

La variété des usages auxquels on peut l'employer a créé une demande énorme pour elle.

Ne feriez-vous pas mieux d'en vendre?

Si votre Marchand de Gros ne veut pas vous en fournir, envoyez-nous une commande et nous vous l'expédierons directement de notre magasin de Montréal.

E.W. GILLETT COMPANY LIMITED
CHICAGO, ILL. TORONTO, ONT. LONDON, ENG.

ETABLIE EN 1852.

Indépendante de toute Combine!

La politique "Vivre et Laisser Vivre," semble avoir été entièrement mise de côté dans l'industrie des conserves, pour le moment. Des conditions inusitées, l'hiver dernier, ont produit un vif esprit de compétition, avec de bas prix formant apparemment le but principal de gens ne se souciant pas de la valeur réelle. Nous croyons au **maintien de la qualité,** et aucune réduction quelle qu'elle soit ne nous fera baisser notre type de qualité. D'après nous, l'annonce continuelle du bon marché n'est pas le seul moyen de gagner la clientèle et, en proclamant l'excellence supérieure de la **marque Essex,** nous avons en vue l'année prochaine aussi bien que celle-ci.

La manufacture Essex est complètement moderne, très complète et remplit toutes les exigences d'une industrie de conserves de haute classe. Quoi que nous fassions, nous le faisons à la perfection et, comme nous agissons entièrement pour nous-mêmes et que nous sommes indépendants de toute combine, nous sommes à même de servir les meilleurs intérêts du commerce et d'assurer sa coopération cordiale et sa bienveillance.

The Essex Canning & Preserving Co., Ltd.

28 RUE WELLINGTON E., - TORONTO, CAN.

MANUFACTURE A ESSEX, ONT.
(Le Comte le plus au Sud du Canada.)

Vous ne courez pas de Risque.

Si vous tenez les conserves des Canadian Canners. Vous n'avez pas besoin de vous demander si "elle aimera ces marchandises, si elle reviendra au magasin."

Les MARQUES des CANADIAN CANNERS établissent les affaires.

Les clientes sont promptes à reconnaître que vous leur donnez ce qu'il y a de meilleur. Nos fruits et nos légumes ont une saveur et un goût délicats qui indiquent un stock de choix, des méthodes d'empaquetage propres et salubres. Ce sont des aliments qui font honneur aux plus fines tables du pays.

Commandez à votre fournisseur

Les MARQUES:—"Canada First," (Aylmer) "Little Chief," "Log Cabin," "Horseshoe" (Bowlby,) "Auto" (Canadian Canners,) "Kent," "Lynnvalley" (Simcoe,) "Maple Leaf" (Delhi,) "Lion" (Boulter,) "Thistle" (Brighton,) "Grand River" (Lalor,) "White Rose" (Lakeport.)

Canadian Canners, Limited

HAMILTON, CANADA

A la Hauteur!

Conserves de Fruits et de Légumes

MARQUE OLD HOMESTEAD

Valeur splendide dans chaque boîte—valeur dont vos clients vous attribueront le renom. Notre empaquetage de 1908 est fait, comme d'habitude, de fruits et légumes du meilleur choix que l'on puisse se procurer, et notre manufacture n'a rien perdu de ses splendides qualités sanitaires et mécaniques.

Spécifiez la

MARQUE OLD HOMESTEAD

et votre commerce est assuré!

THE OLD HOMESTEAD CANNING CO.

PICTON, Ontario

"Les macarons sont composés d'amandes, de sucre brut ou raffiné, de blanc d'oeufs avec ou sans miel."

"Les massepains ont la même composition que les macarons: l'amande, le sucre brut ou raffiné avec ou sans miel, blanc d'oeuf ou oeufs entiers, avec addition, soit de farine, soit de fruits sous toutes formes."

Pains d'épices, mélange de farine (seigle ou froment), de mélasse ou de miel avec ou sans jaune d'oeufs.

Eaux minérales naturelles.—"Une eau naturelle au point de vue comemrcial est celle qui est mise à son lieu d'origine, telle qu'elle sort du sol dans les récipients mêmes dans lesquels elle est livrée au consommateur."

"Les travaux de captage d'une eau ne doivent, en aucun cas, modifier la composition de cette eau, la canalisation étanche, l'élévation mécanique, l'approvisionnement dans un réservoir hermétiquement clos, établi sur les sources à faible débit ne modifient pas le caractère naturel de l'eau."

"Toute manipulation devra être visiblement indiquée sur l'étiquette fixée sur le récipent contenant l'eau livrée au consommateur."

"L'eau minérale est l'eau naturelle non contaminée et proposée à la consommation thérapeutique ou hygiénique spéciale."

Le Congrès adopte, en outre, le voeu que les eaux minérales naturelles soient reconnues officiellement.

"Une eau artificiellement minéralisée: la nature artificielle de cette eau sera indiquée."

Limonades gazeuses.—"Les limonades gazeuses sont des eaux gazéifiées additionnées de sucre, aromatisées, pouvant être acidulées ou colorées ou contenir des substances produisant la mousse par agitation, le tout d'une manière inoffensive."

Glace.—Sur la proposition du groupe de l'Alimentation du canton de Genève, le Congrès examine tout d'abord la question de savoir, si la glace constitue ou non, un aliment.

A l'unanimité, il estime qu'il en est ainsi.

Toutefois, il admet qu'il n'y a pas lieu de discuter actuellement les définitions proposées par la délégation suisse: celles-ci seront, en effet, mises à leur place au prochain Congrès.

Produits pharmaceutiques.—M. Perrot expose, tout d'abord, qu'il y a eu un malentendu à la section de Pharmacie. Il est, en effet, impossible de définir les médicaments employés en pharmacie, car chaque nation possède déjà une pharmacopée: la tâche du Congrès doit donc se limiter, selon lui, à la définition des drogues d'origine végétale. Dans ces conditions, et étant donné que seule, la délégation française a préparé un rapport, le Congrès ne peut qu'émettre un voeu.

M. Perrot donne alors lecture de ce voeu présenté par lui, au nom de la section de droguerie, et arrêté en séance de section.

"Dans le but de coordonner les efforts et d'arriver à l'élaboration d'un travail utile, la section spéciale des drogues destinées à l'usage pharmaceutique émet le voeu suivant:

1o Que le bureau de la Croix-Blanche, étant donné le très grand nombre des produits à examiner, établisse immédiatement une liste des matières premières ou produits chimiques, dont la définition sera discutée et votée au prochain Congrès.

2o Que le travail de la section soit strictement limité aux matières premières et produits chimiques de la droguerie, à l'exclusion des médicaments composés, dont la préparation et la vente sont régies dans chaque pays par les lois et règlements sur l'exercice de la pharmacie.

3o Que dans l'élaboration de la liste demandée ci-dessus, il soit tenu compte des travaux déjà considérables présentés par la délégation française, en faisant figurer ces produits dans cette liste même.

4o Que pour éviter le retour de tout malentendu, il soit fait la plus grande publicité, auprès des groupements intéressés des diverses nations appelées à coopérer à l'oeuvre de la Société Universelle de la Croix-Blanche."

M. Perrot propose, en outre, de modifier le titre du présent Congrès et des congrès à venir, en remplaçant le titre actuel, par le titre suivant:

"Congrès international pour la répression des fraudes concernant les denrées alimentaires, les produits chimiques et les matières premières de la droguerie."

Huiles essentielles.—M. Pillet propose en outre au Congrès de définir les huiles essentielles et les essences de fruits:

Après une discussion à laquelle prennent part notamment, MM. Perrot, Pilleta, Schwarz ,Perrier et Gantier, l'assemblée décide d'accepter les définitions proposées par M. Pillet, amendées par M. Gautier:

"Huiles essentielles: Les huiles essentielles, sont le produit exclusif de l'extraction des principes aromatiques contenus dans les substances d'origine végétales dont elles portent le nom."

"Essences de fruits: Les produits dits essences de fruits sont exclusivement composés de substances tirées des végétaux dont ils portent le nom, dissous ou non dans l'alcool."

"Quand il y aura un mélange de plusieurs substances végétales, "l'essence de fruits" sera dite "composée" et prendra le nom du produit dominant."

"Lorsque dans la préparation interviendront même partiellement des produits chimiques artificiels, les produits obtenus seront dénommés "essences artificielles de fruits."

Le prochain Congrès aura lieu en mai ou juin 1909 à Paris.

LES FERMES A GRENOUILLES AUX ETATS-UNIS

Les Français seraient-ils sur le point de perdre une de leurs plus antiques réputations, celle d'être les premiers amateurs de grenouilles du monde entier. Jusqu'ici, en Angleterre et dans tous les pays de langue anglaise, l'humble batracien était considéré comme notre emblème national; à tel point que, de l'autre côté de la Manche, l'épithète de "Frogeaters" (mangeurs de grenouilles) ou plus simplement de "Froggies" (grenouillards) est presque inséparable, dans toutes les caricatures populaires, de notre qualité de Français. Et c'est précisément d'Angleterre que nous arrive la nouvelle, bien inattendue, que nous n'avons plus seuls droit à ces titres glorieux, et que nous sommes désormais distancés dans ce goût gastronomique par les citoyens des Etats-Unis.

Voici en effet, sur ce sujet, l'amusant et intéressant article que vient de publier la revue anglaise "Wide World Magazine".

Il est généralement admis, écrit Mrs. Laura Starr, l'auteur de l'article, que les Français furent le premier peuple qui surmonta le préjugé qui s'attache aux grenouilles considérées comme un objet de consommation culinaire. Cependant il est établi qu'ils ne suivirent pas l'exemple donné par les Romains et il ressort d'un passage d'un poème de Lucien que les gourmets de son époque appréciaient fort une "fricassée" de grenouilles.

Toutefois, durant plusieurs siècles, les Français furent les seuls à tirer parti de la chair délicate de ces batraciens, mais peu à peu, le goût s'en propagea en Allemagne et en d'autres pays de l'Europe et finit par gagner les Etats-Unis, où, très rapidement, les grenouilles sont devenues un des mets les plus recherchés.

Le préjugé qui a si longtemps existé contre les grenouilles peut évidemment se rattacher à la répugnance instinctive que nous inspirent tous les reptiles, mais aussi à ce que longtemps ces inoffensives bestioles constituèrent un des principaux éléments de la ténébreuse cuisine des sorcières qui s'en servaient dans la fabrication de leurs philtres et de remèdes empiriques. Ce sont là choses du temps passé et aujourd'hui il n'est de gourmet d'"aucun pays du monde" qui n'apprécie comme il le mérite, un beau plat de cuisses de grenouilles frites.

Quelle réhabilitation pour notre national, soi-disant national, que cette phrase écrite par une plume anglaise!

Qui le croirait? Dès 1650, les gren-

Achetez Maintenant

Voici le moment favorable pour faire vos achats de **Thés** de la Nouvelle Récolte, de **Conserves** de **Légumes**, de **Fruits** et de **Poissons**, ainsi que de **Fruits Secs.**

THÉS

¶ Tous les thés "Japon," "Gun Powder", "Young Hyson", "Ceylan vert et noir," "Pekoe Soochong", "Formosa Oolong," "English Breakfast Congoos," **de la nouvelle récolte,** sont maintenant arrivés et nous en avons un immense assortiment pour répondre à tous les besoins du commerce.

¶ Comme toujours nous sommes en mesure de recommander les Thés "Noir et Japon" des marques "Princesse" et "Victoria" comme offrant strictement les meilleures valeurs pour le prix.

¶ **Nous payons le fret** sur tous lots de 200 lbs. de Thés assortis ou non.

CONSERVES

LEGUMES,
FRUITS,
POISSONS.

¶ Achetez vos conserves de Légumes, Fruits et Poissons; nous en avons un immense stock de toutes les marques populaires. ¶ Nos prix sont corrects et commandent l'attention du commerce de détail. ¶ Notre assortiment de Fruits et de Légumes de la fameuse "Marque Soleil" est au complet et est de qualité vraiment supérieure. ¶ Ce sont des produits que nous recommandons tout particulièrement comme donnant satisfaction.

FRUITS SECS

¶ Nous venons de recevoir par SS. JACONA la première cargaison de Fruits Secs de la nouvelle récolte. Nous attendons prochainement la balance de notre importation par SS. ESCALONA.

Raisins de Valence, Raisins de Corinthe, Raisins Sultana, Figues de Table (layer), Prunes, Dattes, Raisins de table Malaga, Ecorces confites, Noix (Tarragone, Mayette, Marbot, Crowns, Noisettes, etc.)

¶ Ces marchandises sont de fort belle qualité ; elles ont été achetées avantageusement et, malgré la hausse de certains de ces produits sur les marchés primaires, nous ferons bénéficier les prompts acheteurs de prix spéciaux.

Pour toutes informations, cotations, etc., écrivez, téléphonez ou télégraphiez à nos frais.

LAPORTE, MARTIN & CIE, Ltée. Epiceries, Vins et Liqueurs en Gros.
MONTREAL.

les firent leur apparition dans la cuisine anglaise. Thomas Muffet, un honorable gastronome de cette époque, écrivait gravement: "Vraiment très bonnes, confites en huile, eau salée et vinaigre, et mangées avec sauce de fines herbes, oignons et échalotes, elles forment un aliment convenant aux gens jeunes et de tempérament ardent, mais sont de moindre profit aux vieillards et aux personnes flegmatiques."

La capture des grenouilles pour le marché n'était guère autrefois entreprise aux Etats-Unis que par de jeunes villageois ou des gamins désireux de gagner un peu d'argent de poche, mais la demande pour ce gibier aquatique a pris depuis quelques années, un si grand développement que, d'après le rapport de la Commission officielle des Pêcheries, la récolte de ces batraciens constitue, dans quinze des Etats de l'Union, une industrie d'une réelle importance économique.

Comme la chasse sans restriction des grenouilles menaçait, malgré la remarquable fécondité de ces batraciens, d'amener leur complète destruction, des gens entreprenants se sont avisés, dans diverses parties du pays, de propager artificiellement ces intéressantes bestioles.

M. Richard Steeg, de West Beverley, en Californie, a été un des premiers initiateurs de cette curieuse industrie. Sa "froggery" (grenouillère) ou ferme à grenouilles, la plus ancienne de cet Etat, est organisée de la façon la plus intéressante. M. Steeg a trois étangs, entretenus avec une propreté minutieuse et entourés de murailles en maçonnerie. Il a introduit dans ces étangs des grenouilles des meilleures espèces du Colorado et de la Floride, qu'il a judicieusement croisées avec la variété californienne.

Du reste, les bestioles vivent complètement à l'état naturel, cherchant elles-mêmes leur nourriture et n'éprouvant d'autre contrainte que celle de ne pouvoir quitter leur enclos. On les capture sans difficulté, pour les besoins courants, au moyen de petits filets ou d'aveneaux; parfois, lorsqu'on tient à en avoir de grandes quantités à la fois, on ouvre les vannes et on abaisse le niveau du réservoir. La production annuelle de cette ferme à grenouilles s'élèverait à plus de cent mille de ces batraciens.

D'autre part, deux dames californiennes se livrent depuis plusieurs années, avec un très grand succès, à l'élevage intensif des grenouilles, mais elles entourent leur exploitation d'un certain mystère et se refusent à dévoiler les procédés qu'elles emploient.

Une des fermes à grenouilles les plus importantes des Etats-Unis est celle de M. J. F. Sauvé, dans le bassin de la rivière Trent, en Ontario. Elle existe depuis vingt ans et alimente les marchés de l'Union de quantités considérables des délicats batraciens. Les grenouilles, élevées dans de vastes étangs, sont capturées la nuit à la lueur des torches et expédiées vivantes dans des caisses grillagées.

Dans les localités de l'Amérique où les grenouilles abondent à l'état sauvage on les capture de diverses façons, au moyen de filets ou de lignes amorcées avec des vers, des insectes ou même simplement des morceaux de flanelle rouge. Ces bestioles sont, du reste, très avides, dévorant indifféremment de petits poissons, de menus reptiles et même de jeunes serpents, et leur voracité est telle qu'elles se laissent attirer même par des fragments d'étoffe de couleur.

Aussi dans la pleine saison des grenouilles, les rives des marais de New Jersey (voisins de New-York) sont envahies par des hordes de gamins des rues qui n'ont pour arme de pêche qu'une ligne amorcée de laine rouge. Les petits nègres se servent simplement de bâtons pour abattre les bestioles dès qu'elles se montrent à la surface.

Un sport des plus amusants consiste à chasser durant la nuit avec des lanternes; la lumière attire et éblouit les grenouilles qu'on capture ainsi facilement en grandes quantités.

Dans le bassin du Saint-François, en Missouri et Arkansas, où le commerce des batraciens comestibles est très florissant, on les chasse avec des lances, des crocs, de longues lignes à noeuds coulants et même des armes à feu. En d'autres régions, on les harponne à l'aide de longs tridents dentelés: pour cela, deux hommes montent, durant la nuit, une barque munie à l'avant d'un puissant réflecteur, et tandis que l'un rame lentement, l'autre accroche prestement les innocentes bêtes à mesure qu'elles apparaissent dans le rayon lumineux.

Mrs. Starr ajoue qu'une belle paire de grenouilles américaines pèse jusqu'à une demi-livre; c'est un poids qu'atteignent rarement nos modestes grenouilles françaises.

Pour conclure, l'auteur affirme que la consommation des grenouilles est dix fois plus considérable aux Etats-Unis qu'en France. Nous le croyons volontiers puisque, d'après les chiffres officiels qu'on nous cite, le mouvement commercial créé par la vente de ces batraciens s'élèverait annuellement à 750,000 francs!

Nous laissons aux amateurs de statistique le plaisir de rechercher ce qu'une pareille somme peut représenter de paires de cuisses de grenouilles.

Miss Chief.

(Le Journal de la Jeunesse).

Le vendeur qui gagne le salaire le plus élevé est celui qui rapporte le plus. Ne vous encombrez pas d'un vendeur qui ne gagne jamais un bon salaire; il ne rapporte rien.

OSIERS ET VANNIERS

L'industrie de la vannerie est probablement une des plus antiques du monde et bien avant de savoir modeler la terre et cuire l'argile, les hommes s'ingénièrent à former avec des brins de paille ou de bois flexible les ustensiles rudimentaires nécessaires à leurs besoins. Tout comme la hutte de branches tressées précéda la maison de briques ou de pierres, la corbeille fut le précurseur du vase. Dès les plus lointaines origines de l'histoire, nous retrouvons des manifestations de cet art modeste. Les Egyptiens l'avaient porté à un haut degré de perfection, et les Babyloniens naviguaient sur des paniers de roseaux tressés et recouverts d'argile. Le fameux Cheval de Troie lui-même n'aurait été qu'un gigantesque mannequin d'osier. Le mot vannier, du reste, vient du mot *van*, qui est,, comme on sait, une sorte de corbeille plate, en forme de coquille peu profonde et employée de toute antiquité pour le nettoyage des grains: les anciens vignerons se servaient de ces corbeilles pour leur récolte et le van était devenu un des attributs consacrés à Bacchus. En Asie, encore aujourd'hui, aussi bien en Chine qu'au Japon, les vanniers sont au premier rang des artisans: ce sont eux qui fournissent aussi bien les nattes employées à tant d'usages que les innombrables objets nécessaires à la vie courante, corbeilles et paniers, fauteuils et divans, chaises à porteurs, palanquins, etc.

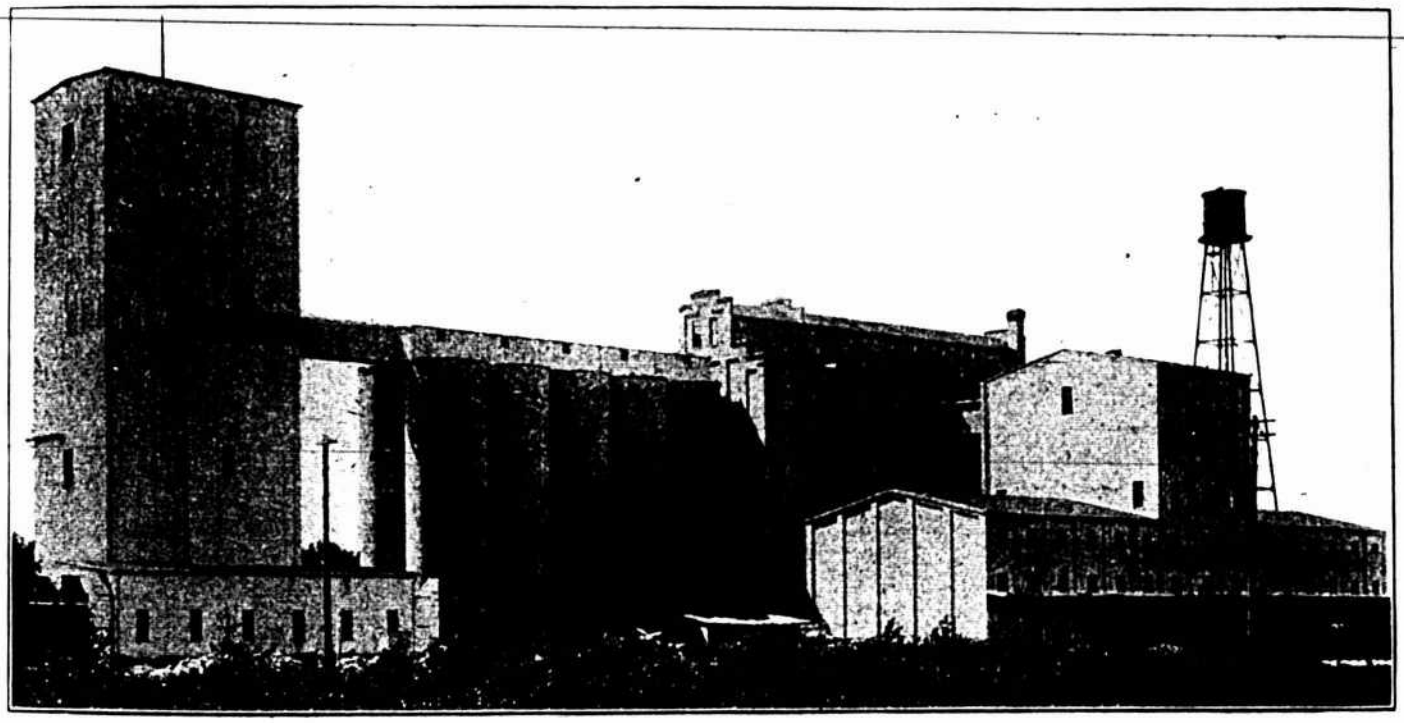
Mais même en Europe moderne la vannerie tient une place importante, quoique, sauf de rares exceptions et pour des objets tout à fait spéciaux, elle soit restée une industrie primitive et le plus souvent pratiquée par des artisans d'humble condition. Elle constitue en effet une des principales professions exercées par ces nomades, plus ou moins bohémiens, qui errent dans leurs maisons roulantes sur toutes les routes de l'Europe et viennent camper près des villages où ils viennent offrir leurs services pour tresser ou raccommoder paniers ou hottes. Mais la vannerie a aussi des centres fixes de production. En France, c'est la région des Vosges qui a eu pendant longtemps le monopole de cette industrie, qui a depuis répandue dans d'autres départements, principalement dans l'Aisne, où elle occupe de nombreux artisans.

L'osier, qui forme l'élément principal, sinon exclusif, de la vannerie en France, est fourni par plusieurs espèces de saules aux branches souples et flexibles.

Dans notre pays, la culture de l'osier est surtout développée dans les vallées de l'Aisne, de la Marne et de l'Oise, mais aussi dans le bassin de la Garonne, où une culture assez importante puisque occupe une dizaine de mille hectares fournit un produit annuel d'une valeur de plus de 3 millions de francs. Cette production nationale ne suffit cepe-

La Meilleure Farine au Monde pour les Boulangers

est produite par la parfaite union d'une mouture habile et d'un beau Blé. Cet idéal est complètement réalisé dans la . . . . .



FARINE "THREE STARS"

Elle ne contient pas autre chose que du Blé dur du Manitoba, absolument du meilleur choix. Le Blé lui-même est converti en farine par les meuniers les plus habiles et de la manière la plus scientifique, dans la minoterie la plus perfectionnée du monde. Avec la "FARINE THREE STARS" vous pouvez faire le Pain et la Pâtisserie les plus sains et ayant le meilleur goût—vous pouvez vous y fier absolument et être sûr de l'augmentation des profits.

Western Canada Flour Mills Co.,

LIMITED

Moulins a Winnipeg, Goderich et Brandon.

BUREAU DE MONTREAL: Batisse du Board of Trade.

pas aux besoins de notre industrie, qui est obligée d'importer d'Allemagne et de Belgique, et depuis quelques années de la République Argentine, une quantité assez considérable d'osier.

Les oseraies sont en général plantées sur des terrains bas et humides, dont le sol, facilement arrosé, doit cependant être gras et profond. Certaines espèces d'osiers cependant s'accommodent d'emplacements élevés, sur les croupes des collines, mais leurs produits sont peu propres à la vannerie et ne servent guère qu'à faire les "liens" employés pour le palissage de la vigne ou des arbres fruitiers ou les objets de grosse vannerie. On sait que l'osier jouit de la propriété de pouvoir séjourner longtemps dans l'eau sans pourrir, ce qui permet de l'employer à la fabrication d'engins de pêche, tels que nasses, casiers à homards, etc. Une oseraie bien entretenue est d'une durée presque indéfinie, en tout cas dépassant parfois un siècle. Ce n'est que lorsque les souches atteignent des dimensions énormes qu'on se décide à les arracher et à les remplacer par de nouveaux plants. Ceux-ci sont du reste d'une simplicité élémentaire et consistent en boutures dites "plançons", formées d'un brin d'osier, affilé en biseau à son extrémité inférieure et tout bonnement enfoncé dans la terre.

Les vanniers distinguent plusieurs espèces d'osiers, caractérisés par la couleur de leur écorce, les rouges, les bruns, les jaunes, les dorés, etc., et dont les emplois sont différents selon leur degré de flexibilité, leur finesse, leur longueur.

C'est généralement au mois de décembre que se fait la récolte. Les brins sont coupés, au moyen d'une serpe bien tranchante, au ras même de la souche sur laquelle ils prennent naissance. Les ouvriers s'appliquent à les trier par longueur et grosseur, écartant tous les brins mal formés et qui sont mis de côté; puis on les réunit en bottes et on les range sous des hangars où ils doivent séjourner un ou deux mois avant d'être travaillés.

C'est au printemps que l'osier reçoit sa première préparation. Dans les villages de vanniers des Vosges et des bords du Rhin, il est d'abord confié aux femmes qui se chargent de la délicate besogne de décorticage. Il s'agit en effet d'enlever, sans entamer ou gercer le bois, l'écorce qui est encore pleine de sève et se détache en longues et minces lanières. Durant cette opération l'air est imprégné de l'âcre senteur spéciale à l'osier et produite par la liqueur visqueuse qui repose sous l'écorce.

Aussitôt dépouillés, les brins sont plongés dans l'eau de larges marmites où on les fait bouillir à feu doux durant quelques heures, afin que le bois conserve toute son indispensable flexibilité.

Après ébullition, on porte les bottes dans les champs où on les défait et on étale les brins pour les "blanchir". Ce terme n'est pas très exact, car l'osier, d'un blanc laiteux, aussitôt après le décorticage et la cuisson, prend au contraire de la couleur sous l'influence de l'air et de la lumière; les bonnes espèces acquièrent cette teinte légèrement dorée qui caractérise la vannerie fine; d'autres prennent une couleur brune, plus ou moins accentuée. Ajoutons enfin que souvent, pour divers usages, les osiers sont artificiellement teints.

Quoi qu'il en soit, après quelques semaines d'exposition à l'air, l'osier est définitivement préparé pour les divers usages auxquels il est destiné. C'est au vannier de décider maintenant s'il sera corbeille, bourriche ou fauteuil.

Suivons sommairement les diverses opérations que va subir le brin d'osier. Il passe d'abord entre les mains du fendeur. Cet ouvrier est armé d'une sorte de petit stylet spécial, fait en corne et à peu près de la grosseur du pouce; il en introduit la pointe acérée à la base du brin qu'il fend d'un mouvement rapide dans toute sa longueur, le partageant ainsi en deux parties égales. Le côté plat du brin ainsi fendu est destiné à former l'intérieur de l'oeuvre future, tandis que le côté arrondi se trouvera à l'extérieur. On a soin, pendant cette opération, comme dans les suivantes, d'entretenir les brins humides de façon à pouvoir les manier et les courber sans crainte de les rompre.

Maintenant on passe au tressage, dont les divers procédés reposent sur des traditions archiséculaires. Entre les mains de l'habile ouvrier, les brins flexibles vibrent les uns dans l'air à chaque mouvement de ses mains, tandis que les autres se courbent, se recourbent, s'enlacent avec une rapidité que l'oeil a peine à suivre. Il faut une grande dextérité dans ce métier dont les produits, quelque compliqués qu'ils paraissent au profane, n'atteignent jamais qu'une valeur bien minime. En général chaque ouvrier se cantonne dans une spécialité limitée et parfois, durant de longs mois, il n'exécute du matin au soir ue le même modèle.

La vannerie est du reste une industrie purement manuelle, et il ne semble pas que le génie inventif de notre époque ait réussi à suppléer par un mécannisme quelconque le travail de la main de l'homme; même dans les ateliers qui produisent par quantités considérables des objets de grande consommation, telles que manettes de chemins de fer, vastes paniers pour le transport des denrées, tout est exécuté à la main, depuis la fente des bois jusqu'au tressage de l'osier.

Toute cette fabrication de paniers industriels constitue ce qu'on appelle la grosse vannerie, à laquelle se joint la confection des hottes, des engins de pêche et de tous les objets exigeant une grande force de résistance. La vannerie fine comprend, comme le terme l'indique, les paniers de toutes sortes, les corbeilles, les malles et mille ustensiles de fantaisie Depuis quelques années, est venue se joindre à ces deux catégories la vannerie d'ameublement dont nos artisans ont emprunté l'idée à la Chine et au Japon qui, jusqu'à une époque récente en eurent le monopole; nos vanniers fabriquent maintenant couramment des fauteuils, des chaises, des tables, des guérites de bains de mer et nombre de meubles de destination variée appréciables pour leur légèreté et leur solidité.

Dans presque tous les objets de vannerie, le frêne est associé à l'osier; c'est ce bois, blanc mais solide et d'une grande résistance, qui sert à former la structure, la carcasse sur laquelle vient se poser l'osier.

Le bois de frêne reçoit un traitement assez semblable à celui de l'osier; comme celui-ci, il est préalablement bouilli dans l'eau, afin de lui conserver une certaine souplesse et permettre de le courber sans le rompre, il est fendu et divisé en lattes par les mêmes procédés.

En somme la vannerie nous apparait, en ce siècle de progrès et de découvertes constantes, comme une industrie d'un autre âge, ayant pour ainsi dire atteint du premier coup un degré de perfection que l'ingéniosité humaine paraît incapable de dépasser.

Miss Chief

(Le Journal de la Jeunesse.)

CULTURE ET EXPLOITATION DU HENEQUEN OU SISAL

Au Mexique, et, plus particulièrement, au Yucatan, on donne indifféremment les noms de "Henequen" ou de "Sisal", à la fibre que l'on extrait des feuilles charnues d'une certaine espèce d'agave," qui pousse à l'état sauvage dans ces régions.

L'agave est cette belle plante, de la famille des Amaryllidées, que nous appelons improprement "aloès", et dont un certain nombre d'espèces, importées du Mexique, se sont si bien naturalisées depuis quatre siècles, sur tout le pourtour de la Méditerranée, que l'on ne peut guère se figurer ce que seraient les paysages de cette zone s'ils en étaient dépourvus, aussi bien que du cactus nopal (figuier de Barbarie), qui a la même origine.

On conçoit que si tous les agaves fournissent des fibres ,ces fibres ne sont pas chez toutes les espèces, de qualité égale. Les plus appréciées, de beaucoup, sur les marchés, sont celles que l'on tire de l' "agave rigida", et particulièrement de sa variété "sisalana", ce qui est tout simplement le nom botanique de la plante qui fournit la fibre dite "henequen" ou "sisal".

Ce sont les Anglais qui ont répandu de préférence, la variété appelée "sisalana", parce que, en outre des qualités supérieures de sa fibre, elle est dépourvue



Farine la plus Pure, la plus Fine, Crème et Beurre Sucrés voilà ce qui fait que tous les Canadiens mangent les Biscuits Mooney.

L'empaquetage à fermeture hermétique, à l'épreuve de la moisissure, vous les fournit ainsi qu'à vos clients, tels qu'ils sortent du four—croustillants, alléchants, savoureux.

INSISTEZ POUR AVOIR LES BISCUITS DE MOONEY



F=O=R=C=E

"Voilà l'Idée."

Le public pense à "FORCE" d'abord, parceque c'est le premier aliment qui ait été présenté sous forme de flocons. Tout le monde connait cet aliment, en mange, demande à en acheter. Une forte publicité tient vos clients en relations avec "FORCE." Sa qualité fait le reste et nous vous donnons un profit convenable.



THE H-O. MILLS

HAMILTON, - - CANADA

vue d'épines. Or, c'est là une très avantageuse particularité au point de vue de la culture et de l'exploitation.

En effet, les feuilles munies d'aiguillons des autres variétés ou espèces d'agaves sont un danger pour les ouvriers; leur enlèvement, indispensable au moment de la récolte, exige un travail supplémentaire; — enfin, elles obligent le cultivateur à espacer davantage les plantes, afin que celles-ci ne se blessent pas réciproquement sous l'influence des vents.

Il y a trente-cinq ans environ que la culture du henequen a commencé à se développer au Yucatan dans des proportions extraordinaires.

Puis, en raison du succès et des profits que ces cultures ont obtenus au Yucatan, elles ont été introduites successivement dans les terres peu fertiles de Cuba, de Bahamas, de la Floride, etc., au grand bénéfice des planteurs qui ont eu l'idée d'exploiter ce végétal si peu exigeant sous le rapport de la qualité du sol, de l'irrigation et de la température, pourvu toutefois que l'humidité "atmosphérique" soit suffisante pour permettre, d'une manière générale, la croissance des agaves.

Terrains de prédilection

Cela tient à ce que cette plante emprunte très peu au sol et se nourrit presque exclusivement au moyen de ses feuilles. L'air salin paraît lui être favorable: c'est dans le voisinage de la mer qu'elle pousse avec le plus de vigueur.

Le henequen peut croître bien entendu, dans les bonnes terres basses, chaudes et humides, mais, dans ce cas, ses fibres sont inférieures en quantité et en qualité. Il y a donc intérêt à lui préférer, dans ces conditions, des cultures plus rémunératrices et surtout à production plus rapide.

Car — c'est un point sur lequel il importe d'appeler l'attention, — la culture du henequen n'est pas à la portée des petites bourses, "entreprise seule". En dehors de la longue attente du produit, l'exploitation des feuilles exige des machines coûteuses. Toutefois, le colon établi dans le voisinage d'une "grande exploitation" de cette plante, pourra toujours lui consacrer les terrains peu fertiles ,en former des clôtures et des abris. Le jour où ces plantes pourront être exploitées il aura la facilité de céder sa récolte aux planteurs plus fortunés qui auront fait les frais d'achat du matériel d'extraction des fibres. Ce sera, pour le petit colon, une véritable récolte dérobée.

Les possessions françaises où la culture du henequen serait susceptible de donner les meilleurs résultats, "surtout dans le voisinage de la mer," sont la Corse, l'Algérie, la Tunisie, le Sénégal, les localités peu fertiles de la côte occidentale d'Afrique, les régions du même genre à Madagascar et particulièrement du sud de cette île, la Nouvelle-Calédonie tout entière, les Antilles, et, d'une manière générale, les régions similaires des autres parties du globe.

Méthodes de culture

Le henequen ne commence à produire qu'à la septième année à partir de la mise en terre des plantes. Cette longue attente ferait peut-être hésiter les planteurs, s'ils n'avaient l'assurance qu'une fois les plantes mises en place définitive, les frais de culture sont à peu près nuls. C'est donc, tout simplement, un capital qui dort, mais qui, à un moment donné, produira des revenus très appréciables.

Le henequen peut se multiplier, soit au moyen de graines, soit au moyen de drageons.

Le premier mode de multiplication n'est pas à recommander, pour trois raisons: en premier lieu, il est difficile de se procurer de bonnes graines; — en second lieu, il faut attendre longtemps pour obtenir de jeunes plantes susceptibles d'être mises en place; — enfin, il n'est pas sûr qu'au moyen des graines on obtiendra toutes les qualités des variétés les plus estimées.

On emploie donc de préférence les drageons ou oeilletons qui se développent à la base des plants forts. Ces drageons peuvent être utilisés dès qu'ils ont atteint de 25 à 30 centimètres de hauteur.

Avant de mettre ces drageons en pépinière, on enlève deux ou trois feuilles de la base, on coupe les racines au ras du renflement de cette base, et on expose les plantes ainsi préparées à l'air, à l'abri de l'humidité, le renflement tourné vers le soleil, pendant quinze jours ou trois semaines, afin d'obtenir la cicatrisation complète des plaies.

Lorsque les plantes ainsi préparées sont mises en pépinière, il se produit chez elles un développement rapide et vigoureux des racines nouvelles. Elles s'accroissent, d'ailleurs, très lentement. Il faut deux ans et plus pour qu'elles atteignent les dimensions suffisantes permettant leur mise en place définitive, c'est-à-dire de 50 à 60 centimètres de hauteur.

La pépinière, tenue constamment à l'abri des mauvaises herbes, doit être établie dans un endroit irrigable, car un peu d'eau ,de temps à autres, aide au développement des jeunes sujets.

Lorsque le moment de la plantation définitive est arrivé, la préparation du sol n'exige pas de grandes dépenses, parce que les terrains peu fertiles que l'on consacre à cette culture ne permettent pas le développement de végétaux vigoureux. Ce sont surtout des broussailles qui l'occupent: il suffit de débroussailler et de brûler les [illegible] et les plantes extirpées du sol.

Le terrain une fois préparé, [illegible] importe de l'enclore pour éviter l'intrusion des animaux soit sauvages, soit domestiques. Si le sol est couvert de pierres, on pourra se servir de celles-ci, comme on le fait au Yucatan, pour élever les murs secs. Ou bien l'on pourra utiliser les cactus épineux ou les agaves munis d'aiguillons qui affectionnent les mêmes terrains que le "sisal".

Rendement moyen

Cinq ans après la mise en place on pourra procéder à la première récolte des feuilles, à raison de 12 à 24 par pied. Chaque feuille pesant environ cinq livres, et le pourcentage de fibres étant de 3,63 pour 100, une plantation de 500,000 pieds donnera, à partir de ce moment, une production moyenne de 1,633,500 livres de fibres qui au prix de 25 frs. des 100 kilos, représentent un revenu brut de 200,000 frs. ($40,000). Or pour que ce revenu devienne régulier, il suffit de remplacer, chaque année, à peu de frais, les plants morts ou appauvris. L'appauvrissement ne commence guère qu'au bout de quinze ans, et n'est pas simultané pour toute une plantation.

Paul Coudes

(A travers le monde)

Voilà le moment où il faut songer [illegible] si on ne l'a fait déjà, à passer en revue [illegible] marchandises de tablettes pour remplacer les vides.

Dans les articles de nettoyage [illegible] oubliez pas de mettre "La Favorite" [illegible] mine à poêles qui ne tache pas [illegible] et qui donne un lustre splendide [illegible] rable aux poêles, fournaises et [illegible]

Le cirage "Coon" est encore un [illegible] qui, comme le précédent, est un [illegible] la ménagère, car il conserve le [illegible] quel il donne un brillant parfait.

La "Protectorine" comme [illegible] harnais n'a pas son égale, elle [illegible] et conserve le cuir qu'elle rend [illegible] méable à l'eau.

Voilà trois articles que les épi[illegible] les marchands généraux de la can[illegible] devraient tous avoir sur leurs ta[illegible]

Plus grand sera le nombre de gens qui sauront qu'un homme est en affaires et qui auront connaissance du genre d'articles qu'il vend, mieux marchera ses affaires. La publicité est le moyen le plus court et le meilleur de fournir cette information au public. La publicité dans les journaux constitue la meilleure publicité, parce qu'elle communique ces informations à plus de gens, à un coût moindre que n'importe quel autre genre de publicité. C'est là un fait qu'un peu d'observation établira incontestablement.

Lait Condensé
"Marque Eagle"



L'Original

Lait Condensé "Marque Eagle" DE BORDEN

SANS EGAL

Crème Evaporée
"Marque Peerless"



Non sucrée

Crème Evaporée "Marque Peerless" DE BORDEN

SUPRÊME POUR LA PURETÉ

ARTICLES LEADERS POUR LA QUALITÉ

Les Marques de Borden :

Lait Condensé "Marque Eagle"
Lait Condensé "Marque Gold Seal"
Lait Condensé "Marque Challenge"
Crème Evaporisée "Marque Peerless"

sont des articles faits du lait le plus riche, parfaitement inspecté et préparé par les experts en lait les plus compétents de l'Amérique, au moyen de la machinerie la plus moderne et dans des conditions hygiéniques absolument parfaites. Il ne peut rien y avoir de plus pur, de plus propre et de meilleur que les Produits Lactés de Borden.

Le prestige pour la vente des Marques de Borden assure une augmentation d'affaires au Marchand de Gros et au Marchand de Détail.

Les Marques de Bordon sont préparées à Tllsonburg, Ont., par

Borden's Condensed Milk Co.

Leaders pour la Qualité

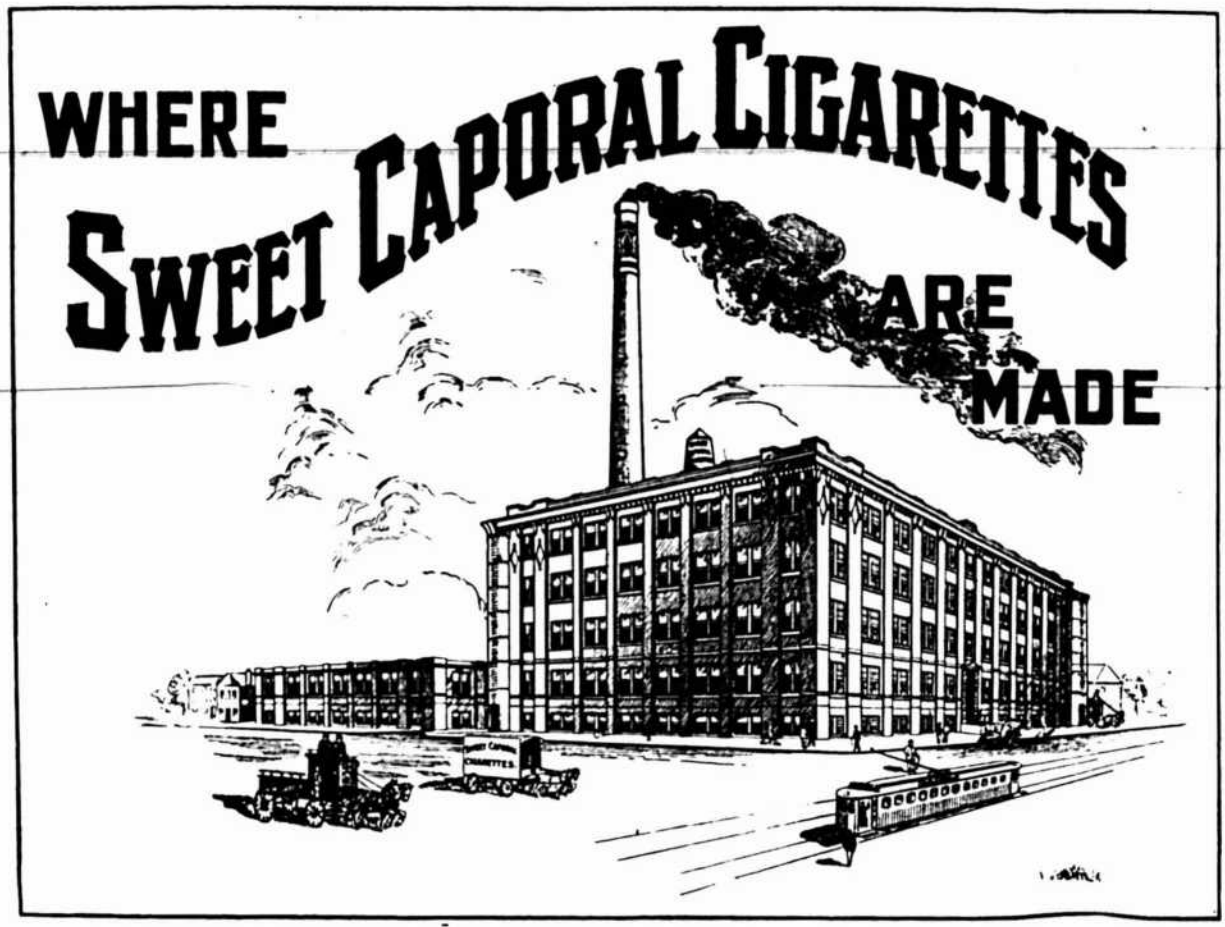
CREATEURS DU LAIT CONDENSÉ Etablis en 1857

AGENTS DE VENTE POUR L'EST :

WILLIAM H. DUNN

Bureaux et Salles de Vente à

TORONTO, MONTREAL et ST. JOHN, N. B.



Cette manufacture est construite entièrement en béton armé. Les bâtisses dont elle se compose sont l'exemple le plus parfait au monde de la construction monolithique.

On a donné à cette manufacture des dimensions très grandes afin de pouvoir fournir à la demande pour les Cigarettes Sweet Caporal.

CONFITURES D'OSEILLE

L'oseille dont il s'agit n'a de commun avec celle de nos climats que de posséder des feuilles et des parties de fleurs ayant une saveur acide; mais ce ne sont point ces parties de la plante qui sont mises en confitures, quoique cela aurait peut-être, pour quelques consommateurs, un certain agrément, comme la confiture de gingembre dont les Anglais sont si friands.

Loseille de Guinée (Hibiscus Sabdariffa), plus conuue aux Antilles sous les noms de Roselle et de Sorrel, est une malvacée annuelle, à port de cotonnier herbacé, très commune dans toute l'Afrique intertropicale où elle est plus ou moins cultivée pour les calices charnus, de couleur rouge vif, qui enveloppent le fruit proprement dit; ces calices, et parfois mêmes les feuilles, constituent un succédané de l'oseille ou, plus généralement, sont séchés par les indigènes pour servir à la préparation de leur couscous.

Il existe un certain nombre de variétés dont une à calice jaune. Les tiges ont une certaine valeur textile et sont exploitées, paraît-il, dans l'Inde pour la fabrication de cordages analogues à ceux de jute.

Mais l'emploi le plus intéressant de cette plante consiste dans l'utilisation de ses calices pour le séchage et la fabrication de confitures, de gelées et de pickles. Cette industrie a pris une place importante en Australie; dès 1892, au Queensland, deux fabriques préparaient exclusivement ces produits.

Depuis deux ans, la station expérimentale des Iles Hawaï s'occupe activement de développer la culture de cette plante dans l'archipel.

Cette plante est assez répandue dans les jardins de Floride et de Californie, mais ne paraît y jouir que d'une rusticité relative; aussi s'occupe-t-on de créer des variétés précoces à calices plus épais. L'époque la plus favorable pour le semis dans le sud de la Floride a été déterminée vers le 15 mai; les expériences ont montré que les plantes profitent beaucoup des engrais et des arrosages. Pour prolonger la fructification, la récolte doit s'opérer successivement à partir du milieu de novembre; elle peut alors se poursuivre jusqu'à la fin de février.

On estime que la roselle sera particulièrement appréciée aux Etats-Unis pour la préparation des sauces, où elle remplacera avantageusement les airelles cultivées, mais rien ne s'oppose à ce qu'elle soit traitée industriellement pour les confitures et gelées.

On peut ainsi tirer un excellent parti du séchaque à l'air ou dans des évaporateurs; les fruits ainsi traités se conservent facilement deux ou trois ans et se prêtent mieux à l'exportation sur le marché de Londres.

Au moment d'utiliser ces fruits pour les tartes ou les confitures, il faut de les mouiller pour leur faire reprendre la consistance charnue des fruits frais.

Attendons-nous donc à voir les calices de roselle séchés nous être expédiés d'Amérique, et les confitures d'oseille roselle, puisque c'est tout un, ne tarder prônées par les fabricants et consommateurs anglais.—(L'Epicier)

BEURRE BARATTE ET BEURRE CENTRIFUGE

Au Comice agricole qui s'est tenu à Mars-la-Jaille, France, M. Marion a émis, sur la fabrication du beurre, une opinion qui ne va pas manquer de soulever, dans le monde de l'industrie du beurre, une certaine émotion. M. Marion a fait une déclaration radicale qui est en contradiction avec les idées reçues sur la fabrication du beurre.

"L'antique baratte, chère à nos mères, produit du beurre bien supérieur que les écrémeuses ou essoreuses. Le beurre baratté possède ce fin goût de noisette qui est la marque du beurre et surtout se conserve bon beaucoup plus longtemps.



Mentionnez ce Journal

Livres de Controle

"Procurez-vous les meilleurs"

CHOIX DANS UN GRAND NOMBRE DE GENRES.

The Carter-Crume Company, Limited.

Toronto et Montréal.



La demande pour Bovril

augmente. Voyez à ce que vos stocks soient complets, de manière à ne pas perdre de ventes dans la meilleure saison.

Nous avons maintenant deux nouvelles pancartes prêtes, dont l'une représente exactement un membre de la Police Montée du Nord-Ouest. Une carte postale adressée à

***BOVRIL Ltd.*, 27 RUE ST-PIERRE, MONTREAL**

vous procurera, express payé d'avance, un lot de cartes d'étalage attrayantes pour votre magasin

"LA FAVORITE"

La Mine par excellence pour les poêles. Elle donne un lustre permanent, Ne tache pas les mains.







PROTECTORINE

...meilleure graisse pour harnais, assouplit ...erve le cuir en le mettant à l'épreuve de . . . . . .

CIRAGE COON

La meilleure combinaison de cirage à chaussures, conserve le cuir et lui donne un lustre parfait. . . . . .

EN VENTE CHEZ:

A ...bitaille & Cie. 354 rue St. Paul, Montréal.

L ...e de Ferronnerie Létang, Limitée, 289 rue St. Paul, Montréal.

et

Boivin, Grenier & Cie., Québec.

Si votre fournisseur de gros ne l'a pas, adressez-vous directement à

Uncle Sam Dressing Co. Lanoraie, P. Q.

"Pour que le beurre acquière ce délicieux goût de noisette, pour qu'il se conserve longtemps, il faut que la crème monte sur le lait dans le milieu où elle a pris naissance. La fermentation doit être naturelle, rien ne vaut l'action de la nature. Les écrémeuses facilitent le travail de la ménagère, mais elles enlèvent au beurre la finesse et la durée."

LE SUCRE

Production du sucre dans le monde

D'après la "Revue Scientifique", cette production est évaluée aux chiffres suivants (en tonnes) pendant les cinq dernières campagnes:

1907-1908	13,891,077	tonnes
1906-1907	13.498,063	"
1905,1906	15,959.736	"
1904-1905	9,513,262	"
1903-1904	10,323,631	"

Ainsi la production de la campagne 1907-1908 est inférieure à celle de la précédente de 606,991 tonnes, et c'est ce qui justifie la hausse constatée depuis quelque temps dans le cours des sucres.

Les quantités de sucre extraites de la canne ont été de 6,898,977 tonnes en 1907-1908 contre 7,354,250 tonnes pendant la campgane précédente. En 1907-1908, l'Europe a produit 6.552,000 tonnes de sucre de betteraves au lieu de 6,710,880 en 1906-1907, et les Etats-Unis en ont fourni durant ces deux années 430,000 et 430,000 tonnes.

Les droits sur les sucres

On annonce officiellement à Berlin que, dans quelques jours, un nouvel échange de vues relatif à la question des droits sur les sucres aura lieu à Paris entre les plénipotentiaires d'Allemagne, d'Autriche-Hongrie et de France, et que la reprise des négociations est due à l'initiative de la France.

Les plénipotentiaires allemands qui se rendent à Paris n'ont, en attendant, reçu aucune instruction précise.

La question de savoir si une conférence, comme celle de Bruxelles l'an dernier, sera de nouveau convoquée, dépend des conversations préliminaires qui vont s'engager à Paris et des dispositions que montrera la France à accorder de nouvelles concessions.

Les raffineries Anglaises

On écrit de Greenock que les raffineries de sucre ont, à l'exception d'une d'entre elles, suspendu leurs travaux par suite de la cherté du charbon et du bas prix du sucre brut qui ne laisse aucun profit. Le travail sera repris quand arriveront les nouveaux sucres de betteraves.

Le sucre en Mandchourie

La culture de la betterave sucrière semble être appelée à un avenir florissant dans les pays ensanglantés par la guerre russo-japonaise. Les plantes contiennent jusqu'à 30 p. c. de sucre, alors que le rendement n'est que de 14 à 16 p. c. dans la Russie d'Europe. Le général chinois Liu-Chun qui possède d'immenses propriétés près de Kuan-Shén projette la création d'une fabrique de sucre pouvant produire environ un million de pouds par an. Le marché chinois pourrait ainsi être affranchi de la dépendance européenne. Si les expériences actuellement entreprises venaient à être couronnées de succès, la production des pays européens aurait à affronter une concurrence redoutable.

Les sucres en Russie

Voici quelques détails sur la production et la circulation des sucres russes en 1905-1906:

L'Allemagne en a acheté 2,500,000 kilos et la Perse 5 millions.

Le nombre des fabriques russes, qui était de 231 en 1895-1896, montait à 268 en 1899-1900, à 278 en 1901-1902, à 279 en 1905-1906.

L'étendue cultivée en betteraves était de 320,000 hectares en 1895-1896.

Le rendement en sucre par hectare était de 1,920 kilos en 1895-1896; de 1,620 en 1898-1899; de 1,932 en 1901-1902; de 1.714 en 1905-1906.

Il a été produit 672 millions de kilos en 1895-1896, 850 millions en 1899-1900; 1,300 millions en 1903-1904 et 1,010 millions en 1905-1906.

La quantité dont le versement a été autorisé sur le marché intérieur a progressivement grandi de 400 millions en 1895-1896, à 640 en 1900-1901 et à 865 en 1905-1906.

Le cartel des raffineries Autrichiennes

Le cartel des raffineries autrichiennes, signé le 24 septembre 1906 et appliqué à partir du 1er octobre de la même année, vient d'être prolongé jusqu'au 30 septembre 1909. Le contingent total reste fixé à 3 millions 690,000 quintaux métriques: 1 million 785,000 quintaux pour le groupe de la Bohême, 1,550,000 quintaux pour le groupe de la Moravie, de la Silésie et de la Basse-Autriche, 190,000 quintaux pour la raffinerie Przeworsk. La fourniture des 250,000 quintaux vendus annuellement en Hongrie est confiée aux fabriques moraviennes. On sait qu'il a été impossible de compléter l'action du cartel des raffineurs par l'adhésion des fabriques de sucre brut.

Les droits sur les sucres en Angleterre

Le droit sur les sucres avait été supprimé en 1874. Il fut rétabli le 19 avril 1901 au taux, pour les sucres au-dessus de 98 degrés, de 4 sh. 2 par cwt. Il rapporte 6 millions 700,000. M. Asquith ne le supprime pas complètement: il le réduit seulement à 1 sh. 10 d.

La réduction a pris date du 1er mai en ce qui concerne les sucres, et du 1er juillet en ce qui concerne les produits sucrés.

La perte pour le budget anglais est évaluée à 3,400,000 liv. st. M. Yves Guyot, dans le "Siècle" exprime d'ailleurs le regret que la suppression ne soit pas totale, car la taxe augmentera le nombre des articles du tarif des douanes puisqu'elle s'applique forcément aux produits qui contiennent du sucre.

La "Gazette de Londres" annonce que le roi, sur l'avis du conseil privé, a aboli les droits d'entrée sur les sucres de provenance danoise, russe, espagnole et argentine. La suppression commence à le 1er septembre.

LA PERDRIX

La perdrix est l'un des gibiers à plumes les plus estimés; aussi, tout ce qui se rattache à l'étude de ce précieux volatile ne peut qu'intéresser ceux qui aiment sa chair délicate et savoureuse, et ils sont nombreux.

Les Anciens ne connaissaient guère que la perdrix rouge. Athénée qui vivait du temps de Pline. Celui-ci s'étonne d'avoir vu en Italie, des perdrix qui n'avaient pas le bec rouge de la perdrix de la Grèce. Pline, lui-même, désigne la perdrix grise sous le nom d'"avis nova", ce qui fixe la date probable de son apparition à une époque assez rapprochée du temps où il vivait. Concentrée sur quelque point ignoré de l'Orient, peut-être sur les bords de la mer Noire, cette variété de perdrix toujous en quête de climats tempérés et de champs cultivés, ses milieux de prédilection, s'est avancée, pas à pas, derrière la charrue, dans la direction de l'Occident. L'homme ouvrait un sillon et quand venait l'heure de la moisson il se trouvait que le champ comptait des hôtes jusqu'alors inconnus, les perdrix grises venues pour chercher dans les grains un aliment et dans les tiges hautes et flexibles, un abri pour leurs amours. Ce fut ainsi qu'elles gagnèrent les plaines de la Haute-Italie, où l'agriculture était très florissante du temps de Pline et se répandirent dans le reste de l'Europe.

La "perdrix" avait été consacrée par les anciens, à Jupiter et à Latone. Elle était inconnue en France avant [illegible] et ce fut René, roi de Naples, qui l'importa de l'île de Chio, en Provence.

Cet oiseau, dont les variétés très nombreuses sont répandues ans le monde entier a le corps ramassé, la tête petite, le bec court un peu vouté, les ailes courtes et, dans notre pays, revêtu de plumes généralement grises et rousses. Ses mœurs et ses habitudes sont des plus intéressantes à observer.

En effet, tandis que la plupart des oiseaux vivent à l'état isolé, chez eux la famille se disperse quelque temps après la sortie du nid des [illegible]

LA SCIENCE LE PROCLAME HAUTEMENT

C'EST LE REMÈDE SOUVERAIN

FRUIT du GENIE TRANSCENDANT D'UN DES BEAUX ORNEMENTS de la FACULTÉ MÉDICALE CANADIENNE

SIROP DU DR. J. O. LAMBERT

reçoit l'approbation unanime de tout le public et personne n'hésite à le prescrire dans tous les cas de

Rhume, Bronchite, Catarrhe et la Consomption au début.

Tous savent, pour l'avoir ~~bien~~ des fois constaté, que ce sirop n'est pas une panacée universelle, mais tout simplement le produit de vingt années de recherches de la part du Dr J.-O. LAMBERT, un remède qui non seulement guérit les maladies des voies Respiratoires, ...

mais prévient la Consomption

et, ce qui plus est, stimule, renforce, tonifie tout le système et l'aguerrit contre les rigueurs de notre climat canadien. A l'encontre des autres remèdes qui ont un effet déprimant lorsqu'ils ont agi, le SIROP DU Dr J. O. LAMBERT infuse comme une nouvelle vie dans la machine humaine, donne comme un regain de vigueur, un je ne sais quoi qui ouvre des horizons nouveaux et qui donne la joie suprême de vivre.

C'EST UN REMÈDE, MAIS C'EST AUSSI UN TONIQUE.

En vente partout à 35c la bouteille.

AVIS.—Prenez garde aux imitations qui ne se vendent que sous le titre de Goudron et Huile de Foie de Morue et qui n'en contiennent pas du tout.

sujets, les perdrix sont douées d'un certain instinct social. Elles vivent en compagnie, dont les individus se séparent rarement, se réunissent aussitôt qu'ils le peuvent, et dès qu'une circonstance quelconque les a séparés, s'appellent par un cri, que l'on compare avec justesse au bruit de la scie sur une planche.

Aussitôt que les grands froids commencent à passer, c'est-à-dire vers le mois de février, commence la saison des unions, et avec elle la période de guerre.

C'est alors que les compagnies de perdrix se désunissent, que les luttes particulières s'engagent, et qu'à coups de bec, d'ailes et d'ongles, les mâles conquièrent leurs femelles avec lesquelles ils s'en vont vivre solitaires jusque vers le milieu d'avril. Ensuite ils confectionnent un nid grossièrement tressé avec de la paille ou avec des brindilles de bois ou d'herbes sèches.

La nature bénit ces amours, car, nouvelle mère Gigogne, la mère perdrix dépose dans le nid de quinze à vingt-cinq oeufs, gros comme ceux des pigeons, de nuance gris verdâtre, que, durant vingt-et-un jours, elle couve avec la plus touchante sollicitude. Quand au mâle, il se contente de regarder, mais il accompagne sa femelle dès qu'elle se lève, pour aller chercher sa nourriture.

Lorsque les oeufs sont éclos, et à peine les jeunes perdreaux sont-ils sortis de leur coquille, ils passent une journée et demie sous la chaude protection de leur mère, comme pour habituer peu à peu leurs organes délicats aux influences de l'atmosphère, que les jeunes oiseaux sortent du nid et se mettent à courir à la recherche de leur nourriture.

Le père se décide alors à sortir de son apparente insensibilité; il appelle la nichée, il semble reconnaître chacun de ses enfants qui répondent à ses cris, leur montre et leur prépare la nourriture que ceux-ci absorbent en un tour de bec. C'est surtout en grattant la terre pour y découvrir les vermisseaux, les petits insectes que la perdrix et son coq entretiennent leur famille; mais, quand l'un d'eux a découvert un nid de fourmis, c'est par un cri de triomphe qu'il rassemble sa famille et que les jeunes perdreaux picorent avec rage, avec goinfrerie, pour dire juste, des chrysalides ou oeufs de fourmis, qui paraissent pour eux un suprême régal. Si le mâle et la femelle déploient la plus active sollicitude pour nourrir leurs petits, s'ils s'oublient eux-mêmes quand les vivres sont rares, ils montrent un égal dévouement pour défendre leur progéniture contre ses trop nombreux ennemis.

Lorsque les pouillards, nom donné aux jeunes perdreaux, sont assez développés pour accompagner la mère, ils la suivent cahin-caha; mais la petite smala ne s'éloigne jamais beaucoup des environs du nid. La mère ne les perd pas des yeux; au moindre bruit suspect, elle s'arrête, appelle ses rejetons; tous accourent et se blotissent sous l'aile maternelle. S'ils ne sont pas assez agiles de leurs pattes, la mère, avec un dévouement admirable, a recours à toutes les ruses que son instinct peut lui suggérer, pour s'échapper elle-même dans l'intérêt de ses enfants, afin de ne pas les laisser orphelins. La perdrix c'est la mère par excellence.

Le bon La Fontaine a bien décrit cette scène.

Le pouillard, c'est-à-dire le petit de la perdrix, prend, lorsqu'il a grossi le nom de perdreau. C'est pendant le mois de septembre que les perdreaux sont à point pour être savourés. Au commencement de l'automne, les jeunes perdreaux sont presque aussi gros que père et mère. Leur aile d'abord pointue à l'extrémité, tend à s'arrondir, la première queue est tombée, la seconde est formée. La nuance blanche jaunâtre du plumage de la première jeunesse se trouve renforcée par quelques touffes de plumes grises; les perdreaux sont "maillés", suivant l'expression consacrée.

Un peu plus tard apparaissent sur la tête quelques plumes rousses qui commencent à rougir la partie comprise entre l'oeil et l'oreille; c'est alors que l'on dit les perdreaux "poussés au rouge".

Enfin, au commencement d'octobre, un ergot s'est montré à la patte des mâles; sur leur estomac comme sur celui des femelles, mais moins marqué sur celles-ci, s'est dessiné un demi cercle, en forme de fer à cheval, de plumes plus foncées que le fond; à distance on ne distingue plus les jeunes sujets des vieux, d'où l'expression proverbiale:

"A la Saint-Rémy
Tous les perdreaux sont perdrix."

Cependant le chasseur expérimenté reconnaît facilement une jeune perdrix d'une vieille, à la dernière plume de l'aile qui se termine en pointe au lieu d'être arrondie; à la couleur des pattes qui sont jaunes tandis que chez les vieilles elles sont presque noires.

Sous le nom de perdrix on comprend plusieurs espèces d'oiseaux du genre gallinacé, qui tous appartiennent à la famille des "phasianidés". Mais les perdrix, proprement dites, ("Perdrix") dont le type est la perdrix grise avec ses nombreuses variétés, comprennent cinq espèces répandues en Europe.

1o La perdrix grise ("Perdrix Cinerea"); 2o la perdrix rouge ("Perdrix rubra"); 3o la bartavelle ("Perdrix Vertevelle"); 4o la perdrix blanche ("Perdrix Gambra"); 5o le Francolin ("Francolines Vulgaris").

La "Perdrix grise" qui aime les grandes plaines cultivées, habite de préférence l'Europe centrale. Plus petite que la perdrix rouge, la chair de la perdrix grise est fine et juteuse, bien des gourmets la mettent au-dessus de celle du faisant.

Il ne s'agit, bien entendu, que du jeune, que du perdreau; [illegible] tienne à l'espèce grise ou à [illegible] rouge. Ce n'est que dans les six [illegible] suivent sa naissance qu'il possède [illegible] ses qualités gastronomiques.

La perdrix grise est plus [illegible] à-dire moins batailleuse que [illegible] elle se laisse apprivoiser quand [illegible] pas tourmentée. Elle possède à [illegible] plus haut degré l'esprit social [illegible] elle qu'on rencontre en "Vol[illegible]" ou "Compagnie". Cependant Olina [illegible] que dans quelques îles de la [illegible] née, les habitants sont arrivés à [illegible] voiser les perdrix rouges qui [illegible] sent en troupeau.

La "Perdrix rouge" a le bec [illegible] des yeux et les pattes rouges. Le [illegible] ge est d'un brun rougeâtre à [illegible] supérieure du corps; la gorge [illegible] che, entourée d'un collier de [illegible] toires; le poitrail et la partie [illegible] du corps sont recouverts de plum[illegible] gris perle uni; sur les côtés, à [illegible] chés par les ailes, une série des [illegible] portent de larges taches noires, [illegible] en diminuant vers la partie [illegible] du corps. Ainsi bariolé, cet oi[illegible] un de nos plus beaux gibiers [illegible] chasseurs recherchent le plu[illegible]

La "Perdrix douge" fait son [illegible] terre, dans un buisson dans une [illegible] d'herbes au pied d'un rocher [illegible] se compose que de quelques br[illegible] bes. La femelle pond de douze [illegible] oeufs; elle couve et s'occupe [illegible] couvée et de l'élevage des p[illegible] mâle la quittant dès le commencement [illegible] la ponte.

Le caractère, qui permet de [illegible] naître d'une façon certaine la [illegible] mâle est la callosité que ce der[illegible] sède au tarse: ses couleurs sont [illegible] plus vives, son chant est un [illegible] dur et sec.

Les perdrix rouges ne prennent [illegible] toujours le vol comme les [illegible] compagnie; elles partent le p[illegible] une à une ou deux ensemble et [illegible] directions opposées, on ne saurait [illegible] en chasse, trop battre le terrain [illegible] en a trouvé. Lorsqu'elles se lèv[illegible] le bord d'un précipice ou le sommet [illegible] coteau, elles plongent dans le v[illegible] une rapidité vertigineuse et de[illegible] très difficiles à tirer.

La perdrix rouge ne voyage pas [illegible] la perdrix grise, elle passe d'un [illegible] à l'autre, mais reste toujours [illegible] même "tènement". La perdrix [illegible] perche quelquefois, dit-on. Elle [illegible] tionne les collines sèches et abrup[illegible] ronces, les bruyères, les lieux [illegible] d'herbes aromatiques, dont elle [illegible] nourriture et dont les puissan[illegible] teurs donnent à sa chair un fum[illegible] noncé; cependant, ces oiseaux [illegible] branchent pas, ils se contentent [illegible] placer sur le sommet d'une roche [illegible] tre objet, car la conformation de

Lea's

Notre Foi dans le Consommateur Canadien est Confirmée

Nous avons empaqueté et expédié plus de marinades, dans les 45 derniers jours, que nous n'en avons vendu l'année dernière, et nous sommes encore en arrière de 4,000 caisses. Cela ne vous prouve-t-il pas que le consommateur canadien aide l'industrie domestique, quand les marchandises ont de la qualité ? Nous empaquetons des marchandises aussi belles que celles empaquetées par les maisons de réputation internationale, et à un prix qui conviendra à la bourse de votre client, quelle que soit sa situation dans la vie. N'en doutez pas, mais essayez-en une petite quantité si vous ne l'avez pas déjà fait, et soyez convaincu que des centaines de détaillants l'ont été l'année dernière. Cela est prouvé par nos ventes.

Empaquetées par

The **Lea Pickling and Preserving Co.**

Limited

SIMCOE - ONTARIO

Représentants pour l'Ouest : Mason & Hickey, Winnipeg ; Wilson & McIntosh, Vancouver.

pattes ne leur permet pas d'entourer une branche.

La perdrix rouge est plus sauvage, plus indépendante que la grise, cependant Tournefont dit en avoir vu des compagnies, près de Grasse, qu'on conduisait à la campagne comme des troupeaux d'oies, elle reste plus que sa congénère sur son quant-à-soi, elle préfère aussi l'isolement, est moins familière, s'approche moins des fermes et des habitations. Peut-être aussi parce qu'elle aime mons les cultures et que les régions vierges du travail humain lui offrent plus d'avantages et de tranquillité.

C'est aussi ce qui rend sa chasse plus pénible et plus difficile que celle de la perdrix rouge.

Les perdrix rouges constituent, en effet, presque tout le gibier à plume du Midi. La perdrix grise ne descenr pas jusqu'au bassin de la Méditerranée, du moins en général, car on la trouve dans quelques quartiers privilégiés.

Eu outre de la perdrix grise et de la rouge, on distingue la Bartavelle, ou perdrix grecque que l'on trouve principalement en Turquie, en Suisse et en France, dans les Pyrénées ; elle est plus grosse que la perdrix rouge; son plumage est plus cendré; elle porte un collier noir en sautoir descendant sur les côtés du cou.

A l'automne, la batarvelle fréquente les bois touffus de pins, les bosquets impénétrables, où sa capture est difficile; elle aime les plateaux rocailleux et incultes.

Le Francolin appartient également à la même famille, mais on donne souvent ce nom à des oiseaux différents. En Europe, on ne le trouve guère qu'en Italie, en Espagne, en Grèce et jusqu'en Chine ,dans le Nord de l'Afrique et au Sénégal, il habite surtout les régions désertiques et arides, il est abondant. Il est de forte taille pour son espèce ; celui de Naples est plus gros qu'une poule ordinaire.

Le Francolin a un éperon à chaque jambe, tandis que la perdrix mâle n'a qu'un tubercule calleux au lieu d'éperon.

La Perdrix blanche, connue également sous le nom d'arbenne ou perdrix de roche, a le plumage blanc et la queue noire, elle porte un collier roux marqué de taches blanches; elle habite particulièrement les Alpes et les régions montagneuses de la Méditerranée.

On prépare ces diverses variétés d'oiseaux d'une infinité de manières: depuis la vulgaire perdrix aux choux jusqu'au perdreau truffé, en passant par le perdreau rôti au naturel, grillé, sauté, en filets, en salmis ou en nacelle, en quenelles, entier en entrée, en chartreuse, en hachis, en pain chaud, en pain à la gelée, en galantine, en chaufroid, en pâté,etc. Mais après avoir été enveloppé d'une barde de lard et simplement rôti à la broche environ 20 minutes à bon feu, car un perdreau trop cuit n'a pas de saveur, c'est le mode d'apprécier et manger le jeune perdreau, le mieux apprécié des gourmets. C'est ainsi que le poète gastronome Charles Monsele le préférait.

Lorsque montent des bois les brouillards
[de rosée,
Marchant à petits pas dans les champs
[endormis,
La perdrix, se drapant dans la soie ar-
[doisée
De sa robe, poursuit les vers et les four-
[mis ;
Plongeant au loin ses yeux ronds et
[clairs, la rusée
Fait le plus doux espoir des succulents
[salmis.
Si quelqu'un vous parlait—langue mala-
[visée!—
De choux... oh! qu'il ne soit jamais de
[vos amis !
C'est un sot!... Fuyez la mode périgour-
[dine;—
Que la truffe y soit rare et discrète,—
[en sourdine !
Elle doit être là comme un simple éperon.
Gourmets! servez sa chair aux pieds ro-
[ses, rôtie
Une barde de lard voilant sa modestie,
L'estomac arrosé des larmes du citron.

En effet, il est préférable de ne pas truffer le perdreau qui doit être mangé chaud, surtout rôti. Mais il peut-être avantageusement truffé quand il doit être consommé froid. Dans ce cas: on doit le servir à un déjeuner, un lunch, à un souper ou à une halte de chasse. Dans un dîner on doit, de préférence, le servir chaud. Le perdreau ne doit être que légèrement mortifié, car sa chair se corrompt promptement. Au point de vue hygiénique, la chair du jeune perdreau est très réparatrice et constitue un aliment savoureux, délicat et d'une digestion facile. Cependant, si l'on en croit Hippocrate, l'indigestion de perdrix serait la pire de toutes, à condition toutefois d'en manger avec excès et surtout si ce gibier est dans un état de décomposition. Il faut s'assurer que le croupion de la perdrix soit fermé, ce qui est le signe de sa fraîcheur, mais si la peau se pèle avec le doigt et paraît verdâtre, il doit être rejeté.

Le bouillon que l'on prépare avec les vieilles perdrix est fort restaurant. Il convient surtout aux personnes épuisées et aux convalescents.

F. Barthélemy.

(Le Cordon bleu).

Le vendeur qui gagne le salaire le plus élevé est celui qui rapporte le plus. Ne vous encombrez pas d'un vendeur qui ne gagne jamais un bon salaire; il ne rapporte rien.

TRANSATLANTIQUES POUR BETES A CORNES

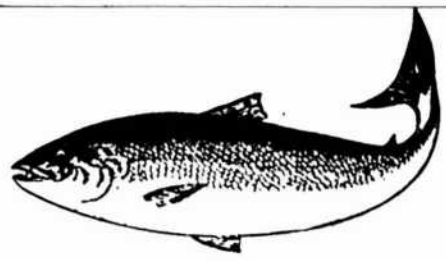
Tout le monde sait que, à bord des grands bateaux à vapeur modernes et particulièrement à bord des transatlantiques naviguant entre l'Europe et les Etats-Unis, on embarque toujours au moment du départ, des volailles, des moutons et aussi des boeufs, qui sont destinés à être sacrifiés au cours de la traversée pour satisfaire l'appétit des passagers. La viande fraîche est ainsi assurée quotidiennement. Maintenant que les machines à glace se sont étrangement perfectionnées, on pourrait emporter de la viande débitée que l'on conserverait dans des chambres frigorifiques; mais la viande frigorifiée inspire peu de confiance à bien des palais, et l'on résout ainsi le problème de la boucherie à bord des grands navires à passagers.

On s'est dit que, puisque les bestiaux pouvaient supporter, sans trop en pâtir, le séjour à la mer durant des journées, on aurait sans doute la possibilité d'amener eu Europe, pour les revendre à l'état vivant, une partie des immenses troupeaux qui vivent et s'engraissent à bon compte dans les pâturages de l'Amérique du Nord ou de l'Amérique du Sud. Il est vrai qu'ici aussi on a recours à la conservation par le froid pour importer en Europe des quartiers de boeufs ou de moutons abattus sur les rives du Rio de la Plata ou sur territoire yankee, et les ports anglais, plus heureux que les nôtres, voient arriver des montagnes de mouton ou de boeuf congelé, venant parfois d'Australie même: si bien que le modeste consommateur anglais, pour une somme très minime, peut se procurer d'excellents biftecks et d'excellentes côtelettes, au grand avantage de sa santé. Les gens très délicats affirment que la viande frigorifiée ne vaut pas la viande fraîche: à coup sûr, elle est très saine, elle est en état de conservation absolue et beaucoup de personnes en mangent en Angleterre qui s'en doutent fort peu. Comme on voulait, néanmoins, trouver à écouler auprès de tous les acheteurs possibles les boeufs, par exemple, que peuvent fournir les éleveurs du Nouveau Monde, ceux-ci, aidés de commerçants audacieux, ont créé un trafic tout à fait original qui a pour objeet le transport de ces animaux vivants à travers l'Atlantique, pour les amener ainsi jusque sur les marchés de la Grande-Bretagne où on les met ensuite quelques jours au pâturage, pour les laisser se reposer et se refaire de la traversée et de ses fatigues, car leur viande serait mauvaise si on les tuait aussitôt; puis on les sacrifie à l'appétit des hommes. C'est bien alors de la viande fraîche à laquelle on ne peut faire aucun reproche.

Mais, naturellement, il faut installer des navires pour transporter ces passagers d'un genre particulier, car ils ne sont pas moins difficiles, à leur point de

POISSONS ET HUITRES

Morue Verte
Hareng Labradar
Saumon Salé
Anguille Salée



Haddock Fumé
Hareng Fumé
Morue Désossée
Morue Etuvée

TOUTES SORTES DE POISSONS FRAIS ET GELÉS

SUIVANT LA SAISON

Haddock Frais	Morue Fraiche	Saumon	Flétant
Hareng Frais	Doré	Maquereau	Eperlan

Huîtres à la Mesure — en Vrac — Huîtres en Ecailles.

Grand assortiment de poissons de toute espèce constamment en mains.

Prix modérés Conditions libérales

☞ LISTE DE PRIX ENVOYÉE SUR DEMANDE. ☜

LEONARD BROS.

LE PLUS GRAND ENTREPOT DE POISSONS AU CANADA

20, 22, 24 et 26, Place d'Youville

Boîte Postale 639 — PRÈS DE LA DOUANE — 4 Téléphones à Longue Distance

MONTREAL

Succursales : ST. JOHN, N. B. GRAND RIVER, GASPE, Qué.

que les humains. Il est nécessaire de tout disposer pour aérer au mieux les entreponts où ils doivent vivre durant une dizaine de jours, la bonne aération étant la condition essentielle de leur santé, et ils se vengeraient, en mourant ou en arrivant malades, des mauvaises conditions hygiéniques qu'on leur ferait subir. La propreté la plus effective s'impose également à bord de ces transatlantiques à bestiaux, les animaux réclament de la bonne eau et des soins minutieux pendant tout le voyage. Et comme ce commerce si spécial a pris un développement énorme, grâce à l'alimentation excellente et à bon marché qu'il assure aux habitants de la Grande-Bretagne; il existe maintenant toute une flotte de ces steamers à bestiaux, disposés tout d'abord pour le mieux de leur précieuse cargaison, et consacrant aussi certaines parties de leur coque, où il serait même malaisé d'installer des animaux, à des cabines dans lesquelles prennent passage ceux qui ne craignent pas le voisinage de cette cargaison vivante, et qui préfèrent mettre quelques jours de plus à traverser l'Océan en payant sensiblement moins cher leur passage. Généralement, ces bateaux spéciaux mettent une douzaine de jours à aller de New-York à Hull; ils ne marchent guère qu'à une allure de 12 noeuds, car les grandes vitesses coûtent cher, et il faut que les frais de transport soient aussi bas que possible pour que les bestiaux puissent se vendre bon marché en atteignant l'Angleterre.

Nous pouvons prendre comme type d'un de ces bateaux le "Toronto", de la Wilson Line, qui possède bel et bien deux hélices, tout comme les meilleurs transatlantiques actuels, mais dont les machines ne représentent pas une puissance de plus de 6,000 chevaux-vapeur. Il peut porter à son bord un millier au moins de têtes de bétail, notamment sur son pont principal, qui est admirablement ventilé pour le bien-être des passagers à quatre pattes; par le beau temps, on laisse ouverts tous les panneaux, toutes les portes ou fenêtres qui sont disposées dans cette étable flottante, et alors, avec le bon air marin, le pont à bestiaux, comme on l'appelle, n'a pour ainsi dire aucune odeur. Malheureusement, en hiver, et quand la mer est mauvaise, ce qui ne se produit que trop souvent dans cette traversée, les choses se passent autrement, et non seulement les malheureuses bêtes souffrent de la privation relative d'air, mais encore le roulis et le tangage les jettent à terre ou contre les cloisons, beaucoup ont des jambes cassées ou souffrent affreusement du mal de mer, et il arrive fréquemment que, sur une cargaison de 500 moutons embarqués aux Etats-Unis, il n'en parvient que 200 à peine dans le port de destination, le reste ayant dû être jeté à la mer. Et cependant les gardeurs de bestiaux qui accompagnent le convoi prennent toutes les précautions possibles pour assurer la bonne santé des bêtes et leur épargner des accidents; c'est que chaque bête représente une valeur, surtout s'il s'agit de boeufs, et une mortalité comme celle que nous venons de citer entraîne une perte énorme pour le propriétaire du troupeau. Ces pauvres bêtes sont, du reste, d'une patience admirable; elles se contentent de jeter des regards plaintifs autour d'elles et aussi de pousser parfois de longs beuglements, quand elles sont par trop secouées ou que, ainsi que cela arrive l'été, la chaleur les fatigue. Nous pourrions ajouter que les bestiaux sont d'autant plus fatigués par la traversée que, avant de s'embarquer dans le port américain, ils ont dû faire en chemin de fer un voyage de parfois une semaine pour venir des pâturages de l'ouest.

Nous aurions voulu donner quelques détails sur leur embarquement, qui n'est pas toujours aisé, et qui donne lieu parfois à de véritables paniques parmi toute une série de bêtes du troupeau, refusant à l'envi de passer sur le navire par la porte spéciale ménagée dans ce but dans les flancs du bateau; et quand on a affaire à un animal par trop réfractaire, on le saisit sous le ventre au moyen d'une double sangle fort solide; et on l'enlève en l'air à l'aide d'une grue qui le dépose quelque peu stupéfait sur le pont du bateau.

Enfin, il serait curieux de jeter un coup d'oeil sur les gardeurs de bestiaux qui sont à bord pour nourrir, soigner et enfin débarquer les animaux, à qui incombe aussi la difficile besogne de l'embarquement au départ. Les uns sont des "cattle-men" proprement dits, dont le métier normal est de garder le bétail dans les pâturages et d'accompagner les animaux qu'on expédie en Europe, pour revenir ensuite dans le Nouveau-Monde et repartir bientôt pour un autre voyage: ils sont pittoresques dans leur costume spécial, avec leur ceinture de cuir, dans laquelle est passée une petite hachette qui leur sert à toutes sortes d'usages. Ils ont avec eux des aides qu'ils traitent du haut de leur grandeur, et que l'on appelle des "stiffs", ce qui peut se traduire à peu près par les "engourdis". Ce sont des gens désireux de retourner en Europe sans payer passage, qui reviennent sur le sol de la mère-patrie soit après avoir amassé un petit pécule, soit parce qu'ils sont découragés de la lutte; ils font les grosses besognes et sont censés toucher quelques dollars, en dehors du passage gratuit; du reste, le plus généralement, ils ont dû payer eux-mêmes ces quelques dollars, les abandonner à ceux qui font métier à New-York de procurer passage sur ces steamers à bestiaux; ils sont contents de voyager gratuitement.

Le transatlantique à bestiaux arrive enfin dans le port européen, les stiffs gagnent comme ils le peuvent leur destination finale, les animaux sont envoyés à la boucherie après quelque bombance dans un vert pâturage où les "cattlemen" retournent chercher un autre chargement qui viendra alimenter à bon compte les cuisines britanniques.

Daniel [illegible]

(Journal de la Jeunesse.)

L'INTELLIGENCE DES ABEILLES

M. Gaston Bonnier, qui connaît bien tout ce qui concerne la vie des abeilles, a attiré l'attention de l'Académie des Sciences sur ce qu'il appelle avec raison leur intelligence collective, qui fait que l'abeille isolée ne peut rien par elle-même. Lorsqu'une abeille éclaireuse, chargée de reconnaître tout ce qui est nouveau, trouve quelque chose de profitable, une substance utile à récolter, par exemple, elle retournera immédiatement à la colonie, et si on l'a marquée avec une poudre colorée, on la verra quelques minutes après, revenir avec des butineuses pour leur indiquer le point favorable. La chercheuse n'a donc pas fait preuve d'initiative individuelle, elle n'était chargée de chercher, elle cherchait par ordre. Mais, lorsque les butineuses amenées par elle organisent un va-et-vient entre la substance à récolter et la ruche, l'intelligence collective de l'essaim se manifeste aussitôt. C'est ainsi que l'on met du miel dans des roses qui ne sont pas visitées par les abeilles, car elles ne renferment pas suffisamment de nectar, les chercheuses ayant reconnaître le miel et attirant les butineuses sur les roses.

Suivant la quantité de substance à récolter, suivant la distance où se trouve cette substance, c'est un nombre déterminé" de butineuses qui sera affecté à ce travail. Il ne faut pas croire que la découverte par les chercheuses d'un champ de sainfoin nouvellement fleuri va faire précipiter sur ces plantes nouvelles, toutes les butineuses de la ruche; il n'en viendra que le nombre nécessaire. Si ce petit champ de sainfoin est situé à quelques pieds de la ruche, il y viendra un certain nombre d'ouvrières disponibles pour effectuer la récolte du nectar sur ces plantes. Mais si la même surface de sainfoin se trouve à une distance plus grande, à 1 kilomètre par exemple, toutes les autres ouvrières chargées de récolte restant les mêmes, il faudra un plus grand nombre de butineuses pour arriver à la récolte de cette même quantité de plantes mellifères.

Si l'on note avec soin les heures auxquelles prennent les diverses butineuses pour sortir de la ruche, et si l'on va ensuite en détail la récolte des abeilles sur les diverses plantes d'alentour, on constate que les ouvrières se distribuent proportionnellement à la fois au nombre des plantes d'une même espèce et à la richesse mellifère. On les voit ainsi se répartir, suivant les cas, entre

Le
mauvais temps
approche d'une
façon certaine.
Etes-vous ap-
provisionné de

SEL ?



VERRET, STEWART & Co.
LIMITED
MONTREAL

et les feuilles des arbres, lorsque ces dernières exsudent ce liquide sucré appelé "miellat" que les abeilles vont y recueillir.

M. G. Bonnier cite, à cet égard, des observations personnelles tout à fait caractéristiques.

"Au printemps, en Normandie, dit-il, j'ai vu les abeilles abandonner la plupart des fleurettes des bois, dont les corolles fournissent encore du nectar sucré, pour aller sur les stipules nectarifères des feuilles, dans les champs de vesces non encore fleuries. Au mois d'août, dans la région des Landes, aux environs de Captieux, j'ai fait des remarques suivies au sujet de cette distribution. A cette époque de l'année, la plupart des espèces de bruyères sont en fleurs dans cette contrée, mais, le matin, de 9 heures à 11 heures seulement, les clairières semblent toutes jaunes, par suite de la floraison d'un élianthème, petite plante qui, dans cette région, est très mellifère. A partir de 11 heures, toutes les fleurs éphémères de l'hélianthème sont fanées, les pétales tombent et elles ne renferment plus que très peu de nectar. Le lendemain matin, sur les mêmes plantes, d'autres fleurs s'épanouiront et se faneront dans le même temps. Or, cette floraison simultanée des bruyères qui demeurent nectarifères pendant toute la journée et des hélianthèmes dont la récolte ne peut être que matinale, persiste dans les Landes pendant plusieurs semaines successives. Mais le nectar de l'hélianthème donne du miel supérieur à celui des bruyères, les abeilles en sont plus friandes; de plus, la récolte du liquide sucré des hélianthèmes est plus expéditive que celle des bruyères. Lorsque les deux plantes sont à la fois en fleurs, les abeilles préfèrent donc les premières aux secondes. On remarque, en effet, que la distribution du travail se règle admirablement dans le but de faire récolter aux butineuses le meilleur nectar disponible dans le moins de temps possible. Le matin, jusqu'à environ 9 heures, j'ai constaté que les bruyères étaient couvertes d'abeilles, puis le nombre des butineuses diminue sur ces fleurs à mesure que s'épanouissaient en masse les fleurs jaunes des hélianthèmes. Avant 10 heures, il n'y avait presque plus de butineuses sur les bruyères avoisinantes; elles avaient abandonné cette espèce pour aller récolter le nectar des fleurs d'hélianthèmes. Vers 11 heures, à mesure que ces dernières se fanaient, on voyait des butineuses reparaître sur les fleurs de bruyères et bientôt reprendre la récolte du liquide sucré sur ces fleurs comme auparavant."

M. G. Bonnier cite un autre exemple analogue.

"La phacélie est une plante de l'Amérique du Sud que certains apiculteurs considèrent comme très mellifère et cultivent autour des ruchers afin que les abeilles viennent y puiser le liquide sucré qui se trouve au fond des corolles. Lorsque les phacélies sont en fleurs et qu'il n'y a pas à leur portée des plantes plus avantageuses, on voit, en effet, les abeilles chercher le nectar des fleurs de phacélie, mais elles éprouvent quelques difficultés pour l'atteindre, car elles sont gênées dans leurs mouvements par les longues étamines de la plante qui sont dressées au-dessus des corolles. Un champ de phacélies est en fleurs et couvert d'abeilles. Le lendemain, les faux accacias fleurissent. Le surlendemain, les butineuses ont abandonné les fleurs de phacélies, qui sont cependant restées très nectarifères pour aller sur les grappes blanches des acacias, où le nectar est plus abondant et surtout plus facile à récolter."

LES FLAMANTS ET LEURS NIDS

Le petit chemin de fer qui relie Tunis à la Goulette longe, sur presque tout son parcours, le bord occidental du vaste lac aux eaux profondes qui s'étend entre la ville et la mer et est séparé de cette dernière par une mince flèche de sable que coupe un étroit goulet. La voie est posée sur le sable blanc du rivage, dont les rails suivent les courbes molles, si bien que du wagon il semble qu'on glisse doucement sur cette petite mer intérieure que rident à peine de légères vagues. Et soudain, à un détour de la voie, on voit surgir de la surface miroitante une longue ligne d'animaux bizarres, aux silhouettes fantastiques dont le soleil fait scintiller comme des joyaux le plumage de rose argenté zébré de flamboyantes bandes de pourpre. Rangés en un vaste croissant d'une régularité parfaite, les étranges oiseaux, dont le corps tout entier surgit de l'eau, s'avancent lentement vers le flot comme une troupe de pêcheurs tendant un filet à marée basse, et, c'est à peine, habitués à ce spectacle, si, au passage du train haletant, ils tournent en de bizarres contorsions leurs têtes longuement emmanchées vers les voyageurs penchés aux portières. Parfois, selon le caprice du mécanicien, un coup strident de sifflet retentit et aussitôt les paisibles pêcheurs s'émeuvent; avec des cris rauques les longs cous se dressent, les ailes de rubis battent l'air tandis que les pattes puissantes éclaboussent l'eau en gerbes de diamants, et, véritable éblouissement de lumière, la troupe s'enlève, se forme en un majestueux triangle qui monte lentement dans l'azur radieux du ciel africain.

Ce sont les flamants de Tunis, protégés par les règlements contre les chasseurs et dont la vue est une des joies des nombreux touristes qui visitent la capitale de la Régence. C'est du reste un spectacle devenu assez rare en nos régions tempérées et, en dehors de la Tunisie, on ne rencontre plus guère de flamants que dans les marais de l'Andalousie, en Sardaigne et sur quelques lagunes du sud de l'Italie. En revanche ils sont répandus dans toutes les régions chaudes du globe aussi bien en Afrique et aux Indes qu'en Amérique.

L'imagination la plus fantaisiste écrivait Figuier dans son "Tableau de la Nature," ne pourrait enfanter rien d'aussi bizarre que le corps de cet oiseau. Des jambes interminables supportant un petit corps; un cou à l'avenant, un bec plus haut que large, brusquement courbé et comme cassé vers le milieu, inventé probablement pour le désespoir de ceux qui seraient tentés de le décrire, des ailes médiocres, une queue courte, tels sont les traits distinctifs de cette singulière physionomie, que complètent des pieds largement palmés, un pouce court, élevé, et une splendide couleur rose passant au rouge vif sur le dos et sur les ailes.

C'est de ces admirables nuances que leur est venu leur nom dans presque toutes les langues: pour nous, "flamant" dérivé de "flammant, flambant". Terme moins gracieux que celui sous lequel les désignaient les Grecs et qu'ont adopté nos savants: "phénicoptère", c'est à dire "ailes de feu".

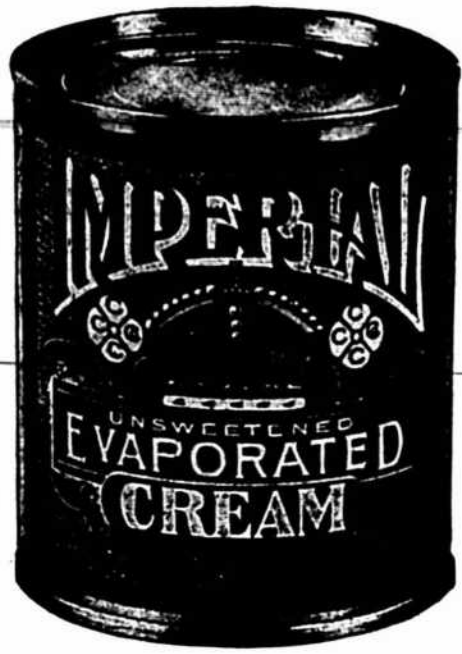
Les anciens n'appréciaient pas seulement les flamants pour leur beauté: ils estimaient comme un délectable gibier, leur chair cependant huileuse et imprégnée d'un désagréable goût de poisson. Mais leur langue épaisse et charnue était surtout recherchée et considérée comme un mets exquis; d'après certains auteurs l'empereur Héliogabale l'appréciait à tel point qu'il voulait en avoir en tout temps de sorte qu'un corps de troupe était exclusivement chargé d'immoler des phénicoptères à ses caprices gastronomiques.

Dans notre brève description des flamants, nous avons omis de dire à quel ordre, selon le terme zoologique, appartinenent ces curieux oiseaux. C'est que fait bizarre, les savants ne sont pas encore arrivés, à notre époque, à se mettre d'accord sur cette grave question. Sont-ce des palmipèdes ou des échassiers?

Les naturalistes français les classent en général parmi les premiers. C'est récemment, dans "La Nature," M. Marcel Blot écrivait:

"Ces oiseaux appartiennent, comme on sait, au grand sous-ordre des Longirostres, qui rentrent eux-mêmes dans l'ordre des Palmipèdes, côte à côte avec les Longipennes (albatros, mouettes) et les Totipalmes (frégates, fous, cormorans) et les Brachyptères (grèbes, gouins, manchots). C'est très à tort trompés évidemment par l'aspect des jambes, qui présentent, en effet, un tarse allongé et grêle, que quelques auteurs ont cru devoir les ranger avec les échassiers; leur bec très épais, courbé en lieu comme s'il avait été tordu, est orni

Crème Evaporée "IMPERIAL"



Lait Condensé "ROYAL"

La demande continue du commerce pour la Crème évaporée de haute qualité, faite aux manufacturiers qui pourraient exécuter les ordres, nous a conduits à acheter un terrain et à y élever une usine de condensation à Chesterville, Ont.

Là nous empaquetons la CRÈME ÉVAPORÉE MARQUE "IMPERIAL" que nous sommes prêts maintenant à fournir au commerce.

Notre établissement est des plus modernes sous tous les rapports, tannis que notre fourniture de lait est parfaite, ce qni nous permet de manufacturer le produit le plus fin.

Raisons pour lesquelles il vous sera profitable de mettre en stock la Crème Evaporée "Imperial"

1.—Notre établissement de condensation est situé à Chesterville, dans le plus beau district d'industrie laitière d'Ontario, ce qui nous assure une fourniture constante, hiver et été, de lait pur, riche, provenant de fermiers qui sont des experts en laiterie et qui ont pour spécialité l'élevage des vaches laitières.

2.—Notre établissement est muni de toute la machinerie la plus nouvelle, faite pour être employée dans une manufacture de lait condensé, ce qui signifie que le lait ne subit pas le contact des mains humaines, du commencement jusqu'à la fin, et ceci assure une Propreté Parfaite.

3.—Notre Crème Évaporée "Imperial" est mise dans une boîte en fer-blanc **absolument sans soudure,** le couvercle étant agrafé au lieu d'être soudé. C'est là une nuovation dans l'industrie du Lait Condensé et de la Crème Évaporée, et fait que nous pouvons dire que nous avons la boîte en fer-blanc **la plus sanitaire** parmi tous les manufacturiers qui offrent maintenant leurs marchandises au commerce.

4.—La Crème Évaporée "Imperial" est mise dans la boîte en fer-blanc régulière de 14 oz., qui porte une étiquette attrayante.

5.—**NOUS POUVONS EXECUTER VOS ORDRES PROMPTEMENT.**

Nous fournirons avec plaisir d'autres renseignements, des prix, etc.

THE CANADIAN CONDENSING CO.
CHESTERVILLE, ONT.

Agents Vendeurs:
S. H. Ewing & Sons,
MONTREAL et TORONTO.

sur les côtés de ces lamelles cornées, foliacées, qui ne laissent pas de doute sur leur place dans la classification: malgré toutes les différences, ils sont à rapprocher des cygnes comme de leurs plus proches voisins".

Mais presque au même moment, le professeur allemand Matschie déclarait dans la "Woche": "Reichenow a démontré en 1877 que les flamants sont voisins des Ibis et des hérons. Ce sont des Echassiers, malgré leur extraordinaire bec et leurs pieds palmés".

Palmipèdes ou échassiers, les flamants habitent le bord des lacs et des étangs, et plus rarement les rivages de la mer ou des fleuves. Ils se nourrissent de vers, de mollusques, d'oeufs de poissons, qu'ils saisissent de la manière suivante: ils font prendre à leur cou et à leur tête une position telle, que la mandibule supérieure de leur bec se trouve en dessous; remuant alors la vase en tout sens, ils y trouvent facilement leur subsistance. Ils se servent aussi de leurs pieds, pour fouler le limon, et mettre à découvert les petits animaux nécessaires à leur alimentation. Ils aiment la société et vivent en troupes soumises à une stricte discipline. Lorsqu'ils pêchent, ils s'alignent, comme des soldats, en files régulières, et posent une sentinelle chargée de signaler le danger. Survient-il quelque cause d'alarme, la vedette fait entendre un cri buyant, analogue au son d'une trompette, et toute la bande s'envole aussitôt dans un ordre parfait.

Les flamants sont très défiants, mais à l'égard de l'homme seulement; la vue des animaux n'a pas le privilège de les mettre en fuite. Lorsqu'on connaît ce fait, on peut parfaitement l'exploiter pour faire un grand carnage de ces beaux oiseaux. En se dissimulant adroitement dans la peau d'un cheval ou d'un boeuf, on peut s'en approcher et les fusiller à coup sûr. Tant qu'ils n'ont pas aperçu le chasseur, ils ne s'effrayent pas du bruit de l'arme et se laissent tuer stupidement, sans changer de place, bien qu'ils voient tomber leurs camarades à leurs côtés.

Quelques auteurs ont prétendu que le flamant se sert de son cou comme d'une troisième jambe, et qu'il marche en appuyant sa tête sur le sol. Ce qui a sans doute donné lieu à cette supposition, c'est le mouvement que lui impose sa manière toute particulière de pêcher, mouvement que nous avons décrit plus haut, et qui a pu causer l'illusion de certains observateurs. On raconte, il est vrai, qu'un flamant élevé en captivité, et privé accidentellement d'un de ses membres, remédia lui-même à son infirmité en marchant sur une jambe et s'aidant de son bec comme d'une béquille; ce que voyant, son maître lui fit adapter une jambe de bois, dont il se servit avec le plus grand succès. Mais ce récit, qui s'applique à un oiseau incomplet, placé par conséquent dans des conditions spéciales, n'infirme en rien l'observation précédente.

Le flamant construit un nid aussi original que sa personne. Il consiste en un cône tronqué, haut d'environ 60 centimètres, et fait de vase séchée au soleil. C'est dans la cavité peu profonde, ménagée au sommet de ce monticule, que la femelle dépose deux oeufs, allongés et d'un blanc mat. Pour couver, elle s'accroupit sur ce trône d'un nouveau genre, en laissant parfois pendre une jambe au dehors. Les petits peuvent courir peu de temps après leur naissance, mais ils ne sont capables de voler que plus tard, alors qu'ils sont revêtus de toutes leurs plumes; et ce n'est que vers l'âge de deux ans qu'ils se parent des brillantes couleurs des adultes.

Pendant longtemps on n'a eu que des notions très vagues sur les nids des flamants et sur la façon dont ces oiseaux élèvent leurs petits. Leur observation était rendue assez difficile, par le fait que dans nos pays d'Europe ou des rivages de la Méditerranée ils n'apparaissent que pour quelques mois et qu'ils n'y nichent que rarement. On pensait qu'à l'époque de la ponte, ils redescendaient vers le centre ou le sud de l'Afrique et c'est là, en effet, que plusieurs naturalistes purent observer leurs nids. Labat et Dampier, qui les étudièrent les premiers sur place, écrivaient: "Les flamants construisent leurs nids dans des marais; ils rassemblent la vase avec leurs pattes et en construisent de petites éminences, qui paraissent autant d'îlots élevés d'un pied et demi au-dessus de la surface de l'eau. Ces îlots sont coniques, et portent à leur sommet une excavation, qui constitue le véritable nid."

Mais, tout récemment, le Musée d'histoire naturelle de New-York confia à deux de ses savants professeurs, MM. Wheeler et Chapman, la mission d'aller étudier les grandes colonies de flamants qui habitent les îles Bahamas, et les résultats de cette mission ont fourni les plus curieux et les plus précieux renseignements sur les moeurs de ces magnifiques oiseaux en tout point semblables à ceux de l'Ancien Continent.

Voici, d'après M. Marcel Blot, le résumé de ces remarquables travaux.

"Pendant l'hiver, les oiseaux vivent principalement sur la côte occidentale de l'île; mais, en mai, ils se réunissent dans quelque lagune à l'intérieur de l'île Andros, où ils élèvent leurs jeunes. Ces établissements sont peu nombreux et leurs gisements assez mal connus. M. Chapman, après avoir laissé son schooner à l'ancre près de la côte de l'île, put atteindre sans difficulté l'une de ces "rookeries". Elle était constituée par un territoire peu élevé au-dessus du niveau de la mer, occupé par des lagunes étroites et peu profondes, entourées de palétuviers et séparées par des marais au travers desquelles se font jour d'une façon irrégulière des affleurements de roches coralliines. Les recherches ne tardèrent pas à montrer que ce territoire était visité par les flamants régulièrement chaque année, ce n'était pas toujours le même emplacement exact qui leur servait à chacune de ces visites. Huit groupes de nids, de véritables villages, existaient en effet dans un rayon d'un mille, et chacun d'eux avait été évidemment occupé pendant une seule saison. Le plus vaste de ces villages, dit M. Chapman, situé sur une large bande de marne plus haute que l'eau avoisinante seulement de quelques pouces, avait une centaine de mètres de longueur sur une trentaine de largeur; sur cette superficie assez restreinte, il pouvait contenir à peu près 2,000 nids.

"A quelque distance de cet endroit au milieu des palétuviers, les voyageurs trouvèrent une bande de flamants qui s'occupaient à préparer un nouveau village de nids pour l'année. Malheureusement l'arrivée de l'homme les effraya et ils abandonnèrent tout à fait leur travail, de telle sorte qu'on ne put les observer à l'ouvre. Néanmoins les divers états d'avancement des nids ainsi laissés permirent de se rendre compte dans une certaine mesure, des procédés de construction. De plus, M. Chapman fit transporter un certain nombre de nids à bord de son yacht et parvint à les transporter au Musée de New-York, dont ils sont à présent une des plus intéressantes curiosités. Des spécimens des animaux eux-mêmes permirent de donner la main-d'oeuvre voulue à ces reconstitutions, qui sont un des grands charmes des musées dans les pays où l'on trouve de l'argent pour les doter."

Miss [illegible]

(Journal de la Jeunesse).

UN ALIMENT IGNORE AU CONGRES DE GENEVE

Le Dr Emile Fischer, de l'[illegible]réat en 1902, du prix Nobel, pour la chimie, affirme que la houille est un [illegible]. Il vient d'en faire des extraits qui, dit-il, ont la même valeur nutritive que les biftecks et les oeufs.

Au premier abord, il semble inadmissible que la marchandise du charbonnier puisse, pour nous, se transformer en comestible.

La chimie prétend le contraire, ou en quelque sorte:

L'être humain pour sa nutrition a besoin de l'eau, de l'oxygène, des matières minérales azotées et des graisses et autres corps à base de carbone. Or, il est facile d'extraire du charbon les éléments correspondants à ceux qui constituent les matières demandées par l'économie [illegible]

Amandes Ecalées
Valence et Jordan

Raisins de Table
de l'Espagne Ensoleillée.

Vous pouvez donner à vos clients la saveur la plus riche, la peau la plus tendre et la qualité la plus fine, si vous insistez pour avoir l'empaquetage de

José Segalerva
Malaga, Espagne

ROSE & LAFLAMME,
LIMITED
MONTREAL ET TORONTO

RAISINS DE VALENCE

Il est tout aussi facile pour vous et infiniment plus satisfaisant pour votre client d'obtenir la qualité absolument la plus fine de Raisins de Valence. Vous êtes assuré de cela, ainsi que d'un empaquetage uniforme, si, en donnant un ordre, vous spécifiez la

MARQUE "BEAVER"

Qualité "Fancy" Spéciale

Cette marque a la renommée d'être de la plus haute qualité qu'on puisse obtenir.

Empaquetés par
Mahiques Domenech & Co.
Denia, Espagne

Agents Canadiens:
Rose & Laflamme, Limited
Montréal et Toronto

Vendez ces articles



Et faites de l'argent

"Simplement Délicieux"
Voilà le verdict invariablement rendu.
Agents: Rose & Laflamme, Limited
Montréal et Toronto

C'est encore le Meilleur

Demandez à votre Marchand de Gros le



Sirop de Jus de Canne Absolument Pur "White Star"

Il est toujours uniforme comme saveur et couleur Un essai prouvera ce que nous disons, à savoir que c'est le meilleur sirop de jus de canne qui ait jamais été vendu au Canada.

EN BARILS

Agents: **ROSE & LAFLAMME, Ltd**
MONTREAL

humain pour son alimentation, soit : l'hydrogène, le carbone, l'azote et l'oxygène. Le tout était de les rendre assimilables dans l'organisme humain.

C'est ce qu'ont fait le professeur Fischer et avec lui M. Lillenfeld, chimiste autrichien. Ce dernier est parvenu à fabriquer, avec du goudron, de l'albumine sous la forme d'une poudre brunâtre ayant le goût de blanc d'oeuf, et dont la valeur nutritive est considérable.

De son côté, M. Fischer est arrivé à extraire du goudron, un sucre artificiel, c'est-à-dire un élément hydrocarburé.

Les deux découvertes se complètent l'une l'autre, unissant les éléments nécessaires au fonctionnement du corps humain qui peut, avec plus de justesse que jamais, être ainsi comparé à une machine mise en mouvement par la combustion de la houille.

LA VITESSE ET LA LENTEUR DES BATEAUX A VOILES

De plus en plus on tend, dans les transports maritimes,à renoncer aux voiliers; et si cette transformation ne se fait encore que bien timidement pour les bateaux de pêche, cependant, l'automobilisme aidant, on voit se multiplier les chalutiers à vapeur. Assurément il semble for avantageux de faire appel à cette force en apparence gratuite que nous donne la nature, et qu'on nomme le vent. Mais celui-ci nous fait payer sous une autre forme ses services: il est essentiellement capricieux, et, après avoir soufflé aujourd'hui de façon à arracher les voiles, demain il cessera peut-être complètement, laissant "la toile" pendre lamentablement le long des mâts, et le bateau demeurer presque immobile durant des jours et des jours. Lorsque le voilier est bien construit, et surtout lorsqu'il a la chance de rencontrer un vent favorable et durable, il arrive parfois à accomplir des prodiges de vitesse; mais cette vitesse sera toujours inférieure à celle d'un steamer, même de puissance modeste, qui, en outre, assurera avec une régularité précieuse le service qu'on attend de lui.

L'irrégularité et l'incertitude, voilà ce qui caractérise la navigation à voiles; et nous pouvons à ce propos nous permettre une comparaison facile, en relevant la durée de certaines traversées faites, dans des conditions différentes, par tel ou tel voilier.

De Sydney en Europe, voici par exemple un voilier allemand, le navire-école de la grande Compagnie de navigation Norddeutscher Lloyd, qui ne met pas plus de 78 jours pour faire cette très longue traversée et atteindre le cap Lizard; il est vrai que le moindre vapeur ne mettrait pas plus d'une cinquantaine de jours pour ce même parcours. Mais c'est encore une chance, et il faut disposer d'un voilier extraordinaire, pour accomplir un pareil haut fait; dans certaines conditions, cette traversée exigera au moins 190 jours. Avec un vent favorable et un bateau peu ordinaire, on peut ne mettre que 75 ou même 70 jours pour aller d'Iquique à la côte d'Angleterre ; mais il arrive que l'on est parfois retenu en mer 150 jours et plus, autrement dit 5 à 6 mois. Deux voiliers, partant le même jour de Hambourg pour Honolulu, pourront atteindre leur destination, l'un en moins de 100 jours, l'autre après 190 jours de mer! Constamment des voiliers partent de la côte anglaise pour la côte ouest des Etats-Unis: on en voit parfois qui entrent dans un port américain au bout d'une soixantaine de jours seulement, comme ces remarquables voiliers qu'on appelle le "Potosi," le "Pampa," qui ont d'ailleurs des proportions énormes; et pendant ce temps, d'autres voiliers auront encore 120 ou 130 jours et autant de nuits à rouler sur l'eau, et à essuyer tous les mauvais temps qu'ils rencontreront, avant que d'atteindre le but de leur traversée.

En somme, il n'est point exagéré de dire qu'un voilier peut mettre dans telle traversée, le triple du temps au moins de celui qu'il lui aura fallu pour effectuer, dans d'autres circonstances, le même voyage. Il n'y a donc pas à s'étonner si quelquefois on attend longtemps avant de considérer comme perdu un voilier dont on sera demeuré sans nouvelles depuis des mois. Il ne faut pas s'étonner non plus si l'on préfère de plus en plus le vapeur au navire à voiles, et si l'on dote d'une machine à vapeur auxiliaire et d'une hélice les grands voiliers que l'on construit maintenant, afin qu'ils ne soient plus uniquement le jouet du vent et qu'ils puissent sortir, grâce à leur machine, de la région des calmes où la voile les laisserait attendre l'arrivée du vent parfois pendant des semaines. Il faut bien s'imaginer du reste que le bon marché apparent de la navigation à voiles est largement compensé par l'équipage nombreux, nécessaire à la manoeuvre.

(Journal de la Jeunesse)

Rapport de Brevets

MM. MARION & MARION, solliciteurs de brevets, Montréal, Canada, et Washington, E.U., fournissent la liste suivante de brevets Canadiens et Américains récemment obtenus par leur entremise.

Tout renseignement à ce sujet sera fourni gratis en s'adressant au bureau d'affaires plus haut mentionné

Nos CANADA

jp114,791—Iver Rodder, Stavanger Norvège. Outil pour ouvrir les boîtes de conserves, bidons, etc.

114,795—MM. Berglund & Lindencrona, Stockholm, Suède. Attelage automatique de chars.

114,804—Salomon Frank, Francfort-sur-le-Mein, Allemagne. Fabrication de fils de métal, tubes, ou toute structure métallique.

114,815—Max Muller, Altdam, Allemagne. Procédé de production de fils, galons, passementeries lustrés, etc., par la viscose.

114,842—Joseph Ed. Hétu, L'Assomption, Qué. Lotion pour la peau

Nos ETATS-UNIS

899,617—MM. Renfors & Lindgren, Kajana, Russie. Griffe pour fixer des armes à feu sur des supports.

900,834—Capt. Eucharist Degagné, Lemoilou, Qué. Sonde.

901,715—Joseph Nap. Laprès, Montréal, Qué. Ecran réflecteur pour photographies.

LE NORD-OUEST CANADIEN.

Règlements concernant les Homesteads

Toute section de nombre pair des terres du Dominion, dans l'Ouest du Canada, excepté [illegible] 26, non réservée pour les homesteads ou réservée pour fournir des lots à bois pour les colons ou dans tout autre but, pourra être prise comme homestead par tout chef de famille ou par tout individu mâle âgé de plus de dix-huit ans, jusqu'à une étendue de un quart de section de 160 acres, plus ou moins.

Entrée : L'entrée doit être faite personnellement, au bureau local des Terres, pour le district où se trouve le terrain à prendre. $10.00 seront chargés pour cette entrée.

Devoirs du Colon : Un colon auquel on accorde une entrée pour un homestead, est obligé par l'Acte des Terres du Dominion et ses amendements, de remplir les conditions s'y rapportant de l'une des manières suivantes :

(1) Résider au moins six mois sur le homestead et la mise en culture de celui-ci, chaque année pendant trois ans. La coutume est d'exiger qu'un colon mette quinze acres en culture ; mais s'il le préfère, il peut remplacer cela par du bétail. Vingt têtes de bétail étant sa propriété [illegible] avec des constructions pour les abriter, seront acceptées au lieu de la culture.

(2) Si le père (ou la mère, au cas où le père serait mort) ou toute personne qui est éligible pour faire une entrée de homestead, d'après la teneur de cet acte, réside sur une ferme dans le voisinage du terrain pris comme homestead par la dite personne, les conditions de cet acte, quant au lieu de résidence avant d'obtenir la patente, peuvent être satisfaites par toute personne résidant avec le père ou la mère.

(3) Si le colon a sa résidence permanente sur la ferme qu'il possède dans le voisinage de son homestead, les conditions de cet Acte, quant à la résidence, peuvent être satisfaites par toute personne résidant avec le père ou la mère.

(3) Si le colon a sa résidence permanente sur la ferme qu'il possède dans le voisinage de son homestead, les conditions de cet Acte, quant à la résidence, peuvent être satisfaites par le fait de résidence sur la dite ferme.

La Demande de Lettres Patentes devra être faite au bout de trois ans à l'agent local, sous-agent ou à l'inspecteur des homesteads. Avant de demander des lettres patentes, le colon devra donner un avis de six mois, par écrit, au Commissaire des Terres du Dominion, à Ottawa, de son intention de ce faire.

Renseignements : Les immigrants nouvellement arrivés recevront au bureau de l'Immigration, à Winnipeg, ou dans tout Bureau des Terres du Dominion, dans l'Ouest du Canada, tous renseignements concernant les terres libres ou, des officiers en charge, avis et assistance gratuite pour obtenir les terres qui leur conviennent.

W. W. CORY, Député Ministre de l'Intérieur

Souvenez-vous qu'il y a un Certificat dans chaque boite de

Levure Jersey Cream,

et que dix de ces certificats vous procureront une boite **GRATUITE** chez tout épicier de gros du Canada,—

Levure Jersey Cream,

la meilleure au monde.

J. A. TAYLOR

Agent, Montréal.

Quand elles demandent du Sel, presque toutes les ménagères du Canada ont la plus grande satisfaction, si elles obtiennent le

Sel Windsor



avec cette marque de commerce sur le sac. Le vendez-**Vous** et leur donnez-vous satisfaction ?

The Canadian Salt Co.,
Limited
Windsor, Ont.

Non Egalées pour la Qualité
et Productrices d'un Profit Permanent.

Conserves QUAKER

The BLOOMFIELD PACKING CO.
BLOOMFIELD, - - Ont.

Epiceries, Provisions, Vins et Liqueurs.

REVUE DES MARCHES

COMMERCE

La semaine sous revue a été un peu plus active que la semaine précédente, mais, cependant, les ordres d'approvisionnement arrivent lentement et nous approchons à grands pas de l'époque où le fleuve sera pris par les glaces et où la navigation devra fermer.

Les marchandises d'importation d'automne arrivent et sont distribuées par le commerce de gros. Cette semaine est arrivé le "Jacona" apportant le complément des fruits de la Méditerrannée.

Les collections se sont améliorées et on voit peu de retardataires dans le paiement de leurs comptes.

FINANCES

La Gazette du Canada annonce le paiement de dividendes trimestriels par les banques suivantes, à la date du 1er décembre, aux taux ci-après:

Banque d'Hochelaga, 2 pour cent.
Union Bank of Canada, 1¾ pour cent.
Banque d'Ottawa, 2½ pour cent.
Merchants Bank of Canada, 2 p. c.
Banque de Toronto, 2½ pour cent.
Canadian Bank of Commerce, 2 p. c.

• • •

La Banque Union de Halifax paiera le 30 novembre, un dividende trimestriel de 2 p. c. à ses actionnaires.

• • •

Les élections pour la Présidence aux Etats-Unis ont donné les résultats espérés par les capitalistes et les hommes d'affaires; aussi, bien que la bourse de New-York ait à l'avance escompté le résultat, la hausse n'en a pas moins continué au lendemain du vote.

La bourse de Montréal a suivi l'impulsion du marché de New-York et c'est en hausse que s'est terminée la semaine sous revue, la plupart des valeurs sont en gain; celles qui ont baissé forment l'exception.

Il est difficile de dire si les hauts cours vont se maintenir, toutefois un nuage se lève à l'horizon; les relations entre l'Allemagne et la France sont actuellement tendues et il pourrait en résulter quelque perturbation sur les marchés financiers.

Voici les différences survenues depuis notre dernière revue:

Gains.—Can. Pac. Ry., 3-8; Soo, 1; Halifax Electric Transit, 1; Montreal Street (ancien), 5 7-8; Montreal Street (nouveau), 7; Winnipeg Street Ry., 4; Mackay (com.), 1 1-2; Rio de Janeiro L. & P. 7-8; Dom. Coal (com.), 4; Dom. Iron & Steel (com.), 7-8; Dom. Iron & Steel (préf.), 4 5-8; Dom. Textile (com.), 1-2; Dom. Textile (préf.), 1; Lake of the Woods (com.), 1-2; Lake of the Woods (préf.), 1; Laurentide Pulp (préf.), 1-4; Montreal Cotton, 7; Penmans (com.), 2; Shawinigan W. & P., 1; Detroit 2; Illinois (préf.), 1-8; Toronto Ry., 1-4; Richelieu & Ont., 4.3-8; Intern. Coal, 1; Nova Scotia Steel (com.), 1-2; Ogilvie (com.), 7 3-4.

Pertes.—Mexican L. & P. (com.), 2; Montreal L. H. & P., 1 1-2; Lake of the Woods (préf.), 1-4; Mackay (préf.), 1-4.

Nous donnons la cote de la dernière transaction pour chacune des valeurs ci-après:

Chemins de fer

Can. Pac. Railway	174½
Duluth S. S. & A. Ry. (com.)	15¼
Duluth S. S. & A. Ry. (préf.)	24⅝
Minn. St. Paul & Soo (com.) (ex-div.)	124
Minn. St. Paul & Soo (préf.)	149⅝

Tramways

Detroit United Railway	47
Halifax Electric Transit	104
Hamilton Electric Railway	92
Havana Electric Ry. (com.)	37½
Havana Electric (préf.)	80½
Illinois Traction (préf.)	89
Montreal Street Railway	198
Montreal Street (nouveau)	189
Ohio Traction	17⅜
Sao Paulo (com.)	132½
Sao Paulo (préf.)	137
St. John Railway	100
Toledo Railyays	8
Toronto Railways	104¼
Tri-City (com.)	74
Tri-City (préf.)	75¾
Trinidad Railway	75¼
Twin City Rapid Transit (com.)	91
Twin City Rapid Transit (préf.)	80
West India Electric (com.)	65¼
Winnipeg Electric Street Railway (com.)	169¼
Winnipeg Electric Ry. (préf.)	116

Télégraphes, etc.

Bell Telephone	135
Mackay (com.)	74½
Mackay (préf.)	69¾
Montreal Telegraph	141

Divers

Can. North West Land	76
Mexican Light & Power (com.)	71
Mexican L. & P. (préf.), (ex-div.)	90½
Montreal L. H. & P.	133
Montreal Loan and Mortgage	134
Richelieu & Ontario Nav.	91
Rio de Janeiro L. & P.	103
Windsor Hotel	

Valeurs Industrielles

Asbestos	63
Auto Ry. Signal	50

QUEBEC STEAMSHIP CO.
LIMITÉE.

New-York, Bermudes et Indes Occidentales.
Lignes de la Malle Royale.
Partant de la jetée 47, North River, New-York.
De New-York aux Bermudes.
Le BERMUDIAN, 5530 tonnes, à 11 hrs a. m., 4, 14 et 25 Novembre.
De New-York aux Indes Occidentales.
St-Thomas, Ste-Croix, St-Kitts, Antigua, la Guadeloupe, St-Domingue, la Martinique, Ste-Lucie, la Barbade et Demerara.
Steamer **Parima**, à 2 p.m. 31 Octobre.
La Ligne du St-Laurent
Le steamer en fer à double hélice, le **CAMPANA**, de 1,700 tonnes, doit partir de Montréal, pour son dernier voyage de la saison, Lundi le 3 Novembre à 4 p. m. pour le Bassin de Gaspé, Malbaie, Percé, Grande Rivière, Summerside, Charlottetown et Pictou.
On peut se procurer des tickets dans tous les principaux bureaux de tickets.
Pour fret, passage et assurance, s'adresser à A. E. Outerbridge & Co., 29 Broadway, New-York. Arthur Ahern, Secrétaire, Québec.
J. G. BROOK & CO., AGENTS,
211, Rue des Commissaires, Montréal.

GRAND TRUNK RAILWAY SYSTEM

JOUR D'ACTIONS DE GRACES
9 Novembre 1908

Québec.....	$4.90	Toronto	$10.00
Sherbrooke..	$3.20	Hamilton..	$10.65
Ottawa	$3.35	London	$12.95
Détroit	$14 70	Port Huron .	$14.60

Et tous les autres points en Canada, aussi Massena Springs, N.-Y., et les gares intermédiaires et retour au Prix d'un
BILLET DE PREMIERE CLASSE SIMPLE
Date du départ, les 6, 7, 8, 9 Novembre.
Limite du retour, 10 Novembre 1908

TRAINS SPECIAUX POUR GOLF
Le train quittant Montréal à 12.11 a m., et 6.10 p.m., pour Laprairie. Aussi le train quittant Laprairie à 12 55 a.m., et 6.55 p.m., pour Montréal seront discontinués entre St-Lambert et Laprairie après le samedi 31 octobre.
Le train quittant Montréal à 1.30 p.m., pour Pointe Claire et quittant Pointe Claire à 2.15 p.m., pour Montréal sera discontinué après vendredi 30 octobre.

TAUX REDUITS
EN VIGUEUR JUSQU'AU 31 OCTOBRE 1908 INCLUSIVEMENT
Billets de seconde classe pour colons, de Montréal à :—
SEATTLE, VICTORIA, VANCOUVER, PORTLAND: **$52.70**
SAN FRANCISCO, LOS ANGELES: **$54.00**
MEXICO CITY, MEX.: **$59.50**
Prix bas pour plus'eurs autres endroits.

Bureau des Billets en Ville
128 rue Saint-Jacques, Tél., Main 460 et 461, ou à la Gare Bonaventure.

Packers (com.)	69
Packers (préf.)	75
Canadian Converters	45
Canadian General Electric	100½
Dom Coal (com.)	52
Dom. Coal (préf.)	100
Dom. Iron & Steel (com.)	17⅝
Dom Iron & Steel (préf.)	63⅝
Dom Textile (com.)	41½
Dom Textile (préf.)	86
International Coal (com.)	63
I. P. Cement	122
Lake of the Woods (com.)	94½
Lake of the Woods (préf.)	116¼
Laurentide Pulp (com.)	99¾
Laurentide Pulp (préf.)	112¼
Magdalen Islands (com.)	31½
Magdalen Islands (préf.)	5
Marconi Wireless	$1.59
Montreal Coal	90
Montreal Cotton	112
Montreal Steel Works (com.)	71
Montreal Steel Works (préf.)	95
Nova Scotia Steel (com.)	48½
Nova Scotia Steel (préf.)	115
Ogilvie Flour Mills (com.)	111
Ogilvie Flour Mills (préf.)	120
Penmans (com.)	40½
Penmans (préf.)	80
Shawinigan W. & P.	79

Bons et obligations

Bell Telephone	98½
Cable	86
Canadian Converters	88
Detroit United	99½
Dominion Textile, D.	85
Dominion Textile, C.	83½
Dominion Textile, B.	87
Dominion Textile, A.	84
Dominion Textile (fractions)	105
Dominion Coal	92
Dominion Cotton	97
Dominion Iron & Steel	76
Halifax Traction	99¾
Havana Electric	85
Intercolonial Coal	95
Keewatin Mills	100¾
Lake of the Wooks	105½
Laurentide Pulp	112
Magdalen Islands	94
Mexican Electric L. & P.	84
Mexican Electric Light Co.	86¾
Montreal L. H. & P.	97
Montreal Steel Works	100
Montreal Street Railway	100
Montreal Warehousing	92¾
Nova Scotia Steel	106½
Nova Scotia Cons.	101
Ogilvie B	106½
Montreal Street Railway	100
Price Bros.	103
Rio de Janeiro L. & P.	87½
Sao Paulo	97
St John Railway	103½
West India Electric	86
Windsor Hotel	93¼
Winnipeg Electric Street Ry.	102⅛

REVUE GENERALE

EPICERIE

Le commerce d'épiceries est assez actif. Les ordres de la campagne sont très nombreux et les épiciers de la ville achètent également davantage.

Pour les changements de prix, on les trouvera aux paragraphes suivants: vins de champagne, légumes secs, farines et pâtes alimentaires, fruits secs, lards et jambons, saindoux, tinettes en bois, ficelle de coton.

Lake of the Woods Milling Co., Ltd

FABRICANTS DE

Farine "FIVE ROSES"

Meunerie à Keewatin,

Capacité 4000 barils par jour.

Meunerie à Portage-Laprairie

Capacité 1500 barils par jour.

Capacité Totale 5500 BARILS PAR JOUR

BUREAUX:

MONTREAL, TORONTO, WINNIPEG.
KEEWATIN, PORTAGE-LAPRAIRIE.

Les personnes répondant aux annonceurs voudront bien mentionner qu'elles ont vu leur annonce dans "LE PRIX COURANT."

Il n'y a rien qui donne une satisfaction aussi constante qu'un

TELEPHONE

dans un Bureau ou une Résidence.
C'est un messager fidèle et toujours prêt.
Il étend votre champ d'utilité.
Il augmente votre confort.
Il double votre capacité d'affaires.

LA COMPAGNIE CANADIENNE
DU
TELEPHONE BELL.

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
MONTREAL



ABSORBINE

Réduit les Inflammations de Jointures et Gonflements, les Meurtrissures, les Molettes ; Guérit promptement les Tumeurs, Fistules ou tout mal insalubre ; emploi agréable ; ne forme pas cicatrice sous le bandage et n'enlève pas le poil, et vous pouvez vous servir du cheval. $2.00 par bouteille, express payé d'avance. Brochure 7-D gratuite.

ABSORBINE Jr. pour le genre humain, $1.00 la bouteille. Guérit Varices, Varicocèle, Hydrocèle, Goitre, Loupes, Efforts, Meurtrissures, arrête Douleur et Inflammation.

W. F. YOUNG, P.D.F. 208 RUE MONMOUTH,
SPRINGFIELD, MASS.,
AGENTS CANADIENS: LYMAN, SONS & CO., MONTREAL

SUCRES

La demande pour les sucres est très bonne; les prix sont sans changement.

Nous cotons:

Extra granulé . sac 100 lbs.	4.55
Exera granulé . . . . . baril	4.60
Extra granulé . . . . 1-2 baril	4.75
Extra granulé, balle 5 x 20	4.60
Extra ground . . . . . baril	5.00
Extra ground . . . bte 50 lbs.	5.20
Extra ground . . 1-2 bte 25 lbs.	5.40
No 1 Yellow . . . . . baril	4.20
No 1 Yellow, sac 100 lbs. net	4.15
No 2 Yellow . . . . . baril	4.30
No 3 Yellow . . . . . baril	4.40
Powdered . . . . . baril	4.80
Powdered . . . bte 50 lbs.	5.00
Paris Lumps . . . . . bte	5.45
Paris Lumps . . 1-2 bte 50 lbs.	5.55
Paris Lumps . . 1-4 bte 25 lbs.	5.75
Paris Lumps, bte 5 lbs., bte	0.35
Sucres bruts cristallisés . .	0.00 4.50
Sucres bruts non cristallisés	0.00 4.00

MELASSES

Pour la saison la demande est plutôt tranquille; on ne voit pas d'ordres pour lots de quelque importance. Les prix sont bien tenus.

			Le gal.
Barbade choix, tonne .	0.36	0.37	0.39
Barbade, tierce et qrt.	0.38½	0.39½	0.41½
Barbade . . demi qrt.	0.39½	0.40½	0.42½
Barbade fancy (sirop) tonne	0.39	0.40	0.42
Barbade fancy (sirop) quart	0.41½	0.42½	0.44½
Barbade fancy (sirop) 1-2 quart	0.42½	0.43½	0.45½

Les prix s'entendent: 1ère colonne, pour territoire ouvert; 2e colonne, pour territoire combiné; 3e colonne, pour Montréal et ses environs.

SIROPS DE TABLE

Nous cotons:

Quarts . . . . . lb.	0.03½
1-2 quarts . . . . . lb.	0.03½
1-4 quarts . . . . . lb.	0.03½
Seaux de 38 1-2 lbs. . . de seau	1.75
Seaux de 25 lbs. . . . le seau	1.25
Canistres 2 lbs., 2 oz. à la cse, cse	2.40
Canistres 5 lbs., 1 oz. à la cse, cse	2.75
Canistres 10 lbs., ½ oz. à la cse, cse	2.65
Canistres 20 lbs., ½ oz. à la cse, cse	2.60

GLUCOSE

Nous cotons par 100 livres.

En barils	3.65
En quarts	3.80
En demi-quarts	3.95

THES

Il y a assez d'activité dans les thés du Japon et les thés verts de Chine; pour les thés des autres provenances la demande est moins forte, mais néanmoins satisfaisante.

VINS DE CHAMPAGNE

Les prix des vins de champagne de la marque Moët & Chandon ont été avancés. On cote maintenant à la caisse:

White seal, quarts	$30.50
White seal, pints	32.50
Imperial brut, quarts	39.00
Imperial brut, pints	41.00

EPICES PURES, GRAINES ET SEL

Bonne demande pour la saison; aucun changement de prix cette semaine.

Nous cotons:

Allspice, moulu	lb.	0.12	0.17
Anis	"	0.11	0.12
Canary Seed	"	0.04½	0.05
Cannelle, moulue	"	0.15	0.18
Cannelle en mattes . . .	"	0.14	0.20

Clous de girofle moulus	"	0.00	0.18
Clous de girofle entiers	"	0.18	0.22
Crème de tartre	"	0.20	0.24
Gingembre moulu	"	0.15	0.18
Gingembre en racine	"	0.21	0.22
Graine de lin	"	0.03½	0.04
Graine de chanvre	"	0.08	0.10
Macis moulu	"	0.70	0.75
Mixed Spices moulues	"	0.17	0.22
Mixed Spices non moulues	"	0.14	0.16
Muscade blanchie	"	0.25	0.40
Muscade non blanchie	"	0.30	0.60
Muscade moulue	"	0.45	0.50
Pimento (Jamaïque)	"	0.07½	0.10
Piments (clous ronds)	"	0.10	0.12
Poivre blanc rond	"	0.15	0.18
Poivre blanc moulu	"	0.20	0.23
Poivre noir rond	"	0.10	0.13
Poivre noir moulu	"	0.13	0.15
Poivre de Cayenne pur	"	0.20	0.25
Whole Pickle Spice	"	0.13	0.16
Sel fin, quart, 8 lbs.		0.00	2.90
Sel fin, quart, 5 lbs.		0.00	2.80
Sel fin, quart, 7 lbs.		0.00	2.75
Sel fin, 1-4 sac, 56 lbs.		0.00	0.40
Sel fin, sac, 2 cwts		0.00	1.35
Sel fin en quart de 280 lbs.:			
Ordinary fine		0.00	1.70
Fine		0.00	2.00
Dairy		0.00	2.10
Cheese		0.00	2.20
Sel gros, sac		0.65	0.70

ORGE

Nous cotons:

Orge mondé (pot), sac	2.50	2.60
Orge mondé (pot), baril	5.25	5.50
Orge mondé (pot), lb.	0.00	0.03½
Orge perlé (pearl), sac	3.75	3.90
Orge perlé (pearle, lb.	0.00	0.04½

VINAIGRE

Nous cotons, prix nets:

Bollman, cruches paillées, 4 gall. imp. cruche	0.00	2.20
Domestique, triple, cruches paillées, 4 gal. imp. cruche	1.20	1.30
72 grains le gall.	0.12½	0.14
88 grains le gall.	0.14	0.16
118 grains (proof) le gall.	0.20	0.22

LEGUMES SECS

Les pois fendus et le blé d'Inde cassé sont à prix plus faciles.

Les fèves blanches canadiennes sont également à prix plus aisés.

Les pois à soupe sont un peu plus fermes.

Nous cotons:

Fèves de Lima la lb.	0.08	0.08½
Fèves blanches importées, minot	1.75	1.85
Fèves blanches importées, lb	0.03	0.03½
Fèves blanches, Can., minot	1.90	2.00
Fèves blanches, Can. lb.	0.00	0.04
Fèves brunes lb.	0.04½	0.05
Pois verts No 1 la lb.	0.03½	0.04
Pois à soupe No 1, jaunes le minot	1.30	1.35
Pois à soupe No 1, jaunes, moins d'un minot lb.	0.00	0.02½
Pois fendus sac	2.70	0.00
Pois fendus lb.	0.03½	0.03½
Blé-d'Inde à soupe, cassé, sac	3.00	0.00
Blé-d'Inde à soupe, cassé, lb.	0.00	0.03½

RIZ

Nous cotons:

Riz importés.

Riz Patna, sacs de 112 et 224 lbs., suivant qualité, lb.	0.04½	0.05½
Riz Patna sacs de 56 lbs., suivant qualité lb.	0.04½	0.05½
Riz Caroline	0.10	0.11½
Riz moulu	0.04	0.06
Riz soufflé (puffed) caisse de 36 paquets de 2 pintes	0.00	2.90

Riz décortiqués au Canada:

Qualité B, suivant quantité et emballage 100 lbs.	8.15	3.35
Qualité CC, suivant quantité et emballage, 100 lbs.	3.05	3.25
India Bright (sac de 250 lbs.)	3.40	3.50
Luster	3.55	3.62½
Polished Patna	0.00	3.75
Mandarin Patna	4.15	4.25
Impérial Glacé Patna	4.40	4.50
Japan glacé	4.30	4.40
Crystal Japan	4.66	4.75
Snow Japan	4.80	4.90
Japan Ice Drips	4.90	5.00

FARINES ET PATES ALIMENTAIRES

Le tapioca pearl a été avancé de 1-2c par lb.; nous le cotons de 5 à 5 1-2c la lb.

Nous cotons:

Farine patente hongroise, qt.	6.30	6.60
Farine patente hongroise, sac	8.25	8.40
Farine patente 1-2 sac	0.00	1.80
Farine patente 1-4 sac	0.90	0.95
Farine patente, 24½ lbs.	0.87½	0.90
Farine patente 14 lbs.	0.50	0.52½
Farine patente 7 lbs.	0.26	0.28
Farine forte qrt.	0.00	6.10
Far. patente à pâtisserie, qrt.	6.75	6.85
Farine patente à pâtisserie, 1-2 qrt.	0.00	3.15
Farine straight rollers, qrt.	5.15	5.30
Farine straight rollers, sac	2.45	2.55
Farine d'avoine granulée, sac	2.75	2.90
Farine d'avoine Standard, sac	2.75	2.90
Farine d'avoine fine sac	2.75	2.90
Farine d'avoine roulée, baril	5.70	5.90
Farine d'avoine roulée, sac	2.65	2.75
Farine d'avoine roulée, pochette de 6 livres	0.23	0.27
Farine de sarrasin sac	0.00	2.90
Farine de blé-d'Inde ord., sac	1.80	1.90
Farine de blé d'Inde (gold dust) sac	2.50	2.60
Farine de blé d'Inde (gold dust) baril	5.30	5.50
Banner, Saxon et Quaker Oats, caisse	4.00	4.10
douzaine		2.60
Vermicelle, macaroni et spaghetti canadiens, en vrac, boîtes de 5 et 10 lbs., la lb.	0.04½	0.06½
baril, de 75 lbs., la lb.	0.04	0.06½
Vermicelle, macaroni, spaghetti, pâtes assorties: alphabet, chiffres, animaux, nouilles, coudes, importés en vrac, la lb.	0.07	0.07½
En paquets de 1 lb., la lb.	0.08	0.11½
Tapioca pearl, la lb.	0.05	0.05½
Tapioca seed la lb.	0.05	0.05½
Tapioca flake, la lb.	0.07½	0.08
Sagou la lb.	0.04	0.05

FRUITS SECS

Très bonne demande pour les marchandises disponibles en dehors des livraisons des odrres pris pour marchandises à arriver.

FARINE, LARD, GRAIN, VIANDES FUMEES ET PROVISIONS GENERALES, AINSI QUE FOIN ET AVOINE.

Geo. Tanguay,

Basse-Ville, QUEBEC.

On cote les amandes de Tarragone nouvelles de 12 1-2 à 13 1-2c la lb.

Les pommes évaporées sont fermes aux prix de 7 à 7 1-2c la lb.

Les raisins de Valence sont plus fermes.

Dattes et Figues		
Dattes en vrac lb.	0.03½	0.05
Dattes en pqts. de 1 lb. lb.	0.05½	0.06
Figues, Smyrne, bte à gants, 16 oz., 10 lbs., 5 cour. lb.	0.10	0.11
Figues, Smyrne, bte 10 lbs., 4 cour lb.	0.09	0.10
Figues, Smyrne, bte 10 lbs., 5 cour. lb.	0.09½	0.10
Figues, Smyrne, bte 33 lbs., 6 cour. lb.	0.12	0.13
Figues, Smyrne, bte de 14 lbs., 9 cour. lb.	0.13	0.14
Figues Smyrne, bte de 1 lb. lb.	0.10	0.10½
Figues en sacs lb.	0.03½	0.04
Figues en mattes de 33 lbs.	1.20	1.25

Pruneaux	lb.	lb.
Pruneaux Californie 20/30	0.11½	0.12
Pruneaux Californie 30/40	0.09	0.10
Pruneaux Californie 40/50	0.08½	0.09½
Pruneaux Californie 50/60	0.08	0.09
Pruneaux Californie 60/70	0.07½	0.08½
Pruneaux Californie 70/80	0.07	0.07½
Pruneaux Californie 80/90	0.06½	0.07
Pruneaux Californie 90/100	0.06½	0.06½
Pruneaux Californie 100/120	0.05½	0.05½

Raisins de Corinthe	lb.	lb.
Corinthe Amalfias	0.06½	0.06½
Corinthe Filiatras	0.06½	0.06½
Corinthe Vostizzas	0.08	0.09
Corinthe nettoyés	0.06½	0.07
Corinthe nettoyés, 50 pqts de 1 lb., à la boîte	0.07	0.07½
Corinthe nettoyés aux E.-U., paquet de 1 lb.	0.07	0.07½

Raisins de Malaga	bte.	bte.
3 couronnes bte	2.50	2.75
4 couronnes bte	3.00	3.50
5 couronnes bte	4.00	4.25
6 couronnes bte	4.75	5.25
8 couronnes bte	5.75	6.00
3 couronnes ½ bte	0.70	1.00
4 couronnes ½ bte	0.80	1.10
6 couronnes ½ bte	1.10	1.40
8 couronnes ½ bte	1.60	1.75
Epépinés lb.	0.08	0.09
Loose Muscatels, cour. 22', lb.	0.08	0.08½

Raisins Sultana.	lb.	lb.
Sultans, qaulité, choix	0.10	0.15
Sultanas de Californie foncés		0.09

Raisins de Valence	lb.	lb.
Valence fine off Stalk (1908)	0.05	0.06
Valence fine off Stalk, 1-4 boîte	0.00	0.00
Valence Selected (1908)	0.06	0.07½
Valence Layers (1908)	0.06	0.08

Raisins de Californie	lb.	lb.
Epépinés, paq. 1 lb., fancy	0.10	0.11
Epépinés, paq. 1 lb, choix	0.09	0.10

Noix et Amandes	lb.	lb.
Amandes Aberranes	0.10	0.11
Amandes Tarragone	0.12	0.13
Amandes Valence écalées	0.28	0.30
Avelines	0.14	0.15
Noix Grenoble Mayette	0.14	0.15
Noix Marbot	0.11	0.12
Noix de Bordeaux écalées	0.24	0.25
Noix du Brésil	0.15	0.17
Noix de coco rapée en seau, lb.	0.00	0.16
Noix Pécan polies, larges	0.17	0.19
Noix Pécan polies, Jumbo	0.22	0.23
Noix Pécan cassées 1 lb.	0.05	0.00
Peanuts	0.00	0.45

Fruits évaporés	lb.	lb.
Abricots lb.	0.10	0.12
Nectarines lb.	0.09	0.11
Pêches	0.11	0.12

Poires	0.10½	0.13
Pommes tranchées évaporées . . . btes de 50 lbs.	0.07	0.07½
Pelures de fruits	**lb.**	**lb.**
Citron . . . . . lb.	0.09	0.10
Orange . . . . . lb.	0.10	0.11½
Citronelle . . . . . lb.	0.16	0.17

CONSERVES ALIMENTAIRES

Conserves de Légumes

Très bonne demande pour livraisons immédiates. Pas de changement de prix.

	Par doz. Groupe No 2	Groupe No 1
Asperges entières importées:		
Boîtes de 1½ lb.	3.25	3.40
Boîtes de 2 lbs.	3.75	3.90
Boîtes de 3½ lbs.	6.00	6.25
Asperges sous verre, 1-2 flacons	3.50	6.50
Asperges sous verre, importées, flacons	8.50	9.00
Asperges (Pointes), 2 lbs. .	2.95	3.00
Baked Beans, sans sauce, 1 lb.	0.00	0.50
Baked Beans, sans sauce, 2 lbs	0.00	0.80
Baked Beans, sans sauce, 3 lbs	0.00	1.00
Baked Beans, avec sauce, 1 lb	0.00	0.50
Baked Beans, avec sauce, 2 lbs	0.00	0.80
Baked Beans, avec sauce . 3 lbs.	0.00	1.00
Betteraves tranchées Simcoe, 2 lbs.	0.95	0.00
Betteraves tranchées Simcoe, 3 lbs.	1.25	0.00
Betteraves entières Simcoe, 2 lbs.	0.95	0.00
Betteraves entières, Rose Bud, 3 lbs.	1.25	0.00
Betteraves entières, Rose Bud, 2 lbs.	1.15	0.00
Betteraves entières, Rose Bud, 3 lbs.	1.40	0.00
Blé d'Inde . . . . . 2 lbs.	0.85	0.90
Blé d'Inde en épis . . . gal.	4.50	0.00
Carottes imp. . . . boîte	0.08½	0.11
Carottes . . . . . 2 lbs.	0.95	1.00
Carottes . . . . . 3 lbs.	1.05	1.10
Céleri Simcoe . . . gal. doz.	0.00	4.75
Cèpes . . . . . boîte	0.17	0.18
Champignons hôtel . . boîte	0.18	0.19
Champignons choix . boîte	0.20½	0.21
Champignons, 1er choix. bte	0.21½	0.22
Champignons de Paris . bte	0.21½	0.22
Champignons extra choix, bte	0.24	0.25
Choux . . . . . 3 lbs.	0.90	0.95
Choux fleurs . . . . 2 lbs.	1.45	1.50
Choux fleurs . . . . . 3 lbs.	1.85	1.90
Choux de Bruxelles imp. .	0.15	0.16
Concombres . . . . 3 lbs.	1.10	1.15
Concombres . . . . . gal.	3.50	3.55
Courges (Pumpkins) . 3 lbs.	0.80	0.85
Courges (Pumpkins) . gall.	2.75	2.80
Epinards . . . . . 2 lbs.	1.25	1.30
Epinards . . . . . 3 lbs.	1.80	1.85
Epinards . . . . . gall.	5.00	5.05
Epinards imp. . . . . bte	0.11	0.12
Fèves Golden Wax Midget, "Auto" . . . . 2 lbs.	0.00	1.25
Fèves Golden Wax . 2 lbs.	0.85	0.90
Fèves Golden Wax . 3 lbs.	1.35	1.40
Fèves Golden Wax . gallon	4.00	4.05
Fèves Vertes . . . . 2 lbs.	0.85	0.90
Fèves Vertes . . . . 3 lbs.	1.35	1.40
Fèves Refugee Midget "Auto"	0.00	1.25
Fèves Crystal Wax . 2 lbs.	0.95	1.00
Fèves Red Kidney . 2 lbs.	0.95	1.00
Fèves de Lima . . . 2 lbs.	1.25	1.30
Haricots importés . . bte	0.13½	0.15
Haricots verts importés, bte	0.13	0.17
Moutarde de légumes, bte	0.10	0.16
Moutarde de légumes sous verre, flacon	0.24	0.33
Marinades en seau . . gall.	0.45	0.65
Navets . . . . . 3 lbs.	0.95	1.00
Oignons . . . . . 3 lbs.	0.00	2.50

Il en coûte quelque chose de s'assurer un nouveau client,

et quand un client vous quitte pour une raison quelconque, c'est une perte réelle d'un certain montant.

Les LIVRETS a COUPONS ALLISON.



sont aussi populaires auprès des clients d'un magasin qu'auprès du gérant même du magasin. Ils fonctionnent à l'avantage des deux parties et, en réduisant les froissements, vous permettent de vous assurer de nouveaux clients et de conserver les anciens.

VOICI LE PLAN: Si un homme demande un crédit de $10.00 et si vous le pensez bon pour ce crédit, donnez-lui un livret a coupons Allison de $10.00 et faites-lui signer le reçu ou note qui est sur la couverture du livret, que vous déchirez et gardez. Chargez lui $10.00, aucune difficulté. S'il achète pour une valeur de dix cents, déchirez un coupon de dix cents et ainsi de suite jusqu'à ce que le livret soit épuisé. Il paie alors les $10.00 et obtient un autre livret. Pas de carnet de banque, pas d'inscriptions en compte, pas de temps perdu, pas d'erreurs, pas de discussions. Les livrets à Coupons Allison sont reconnus partout comme les meilleurs. En vente partout dans le commerce de gros. Manufacturés par

ALLISON COUPON CO., INDIANAPOLIS, Ind.

Le mérite est une grande chose; mais de deux magasins de mérite égal, celui qui fait la meilleure publicité fera le plus d'affaires. [Washington Star].

Dans mes annonces j'appuie beaucoup sur l'excellence du

Bœuf Salé-Clark

(Corned Beef)

et je m'efforce de faire connaître davantage le

HACHIS CLARK

(Clark's Mince Meat)

Ce sont là deux bonnes lignes et elles auront autant de demande que les autres "CONSERVES CLARK".

Wm. CLARK, Manufacturier

MONTRÉAL

Panais . . . . . 2 lbs.	0.95	1.00
Panais . . . . . 3 lbs.	1.05	1.10
Petits pois imp., mi-fins, bte	0.09½	0.12
Petits pois imp., fins . . bte	0.11	0.14
Petits pois imp., ext. fins, bte	0.12½	0.16
Petits pois imp., surfins . bte	0.14½	0.18
Pois No 1, extra fine, sifted, 1 lb.	1.07½	1.12½
Pois No 1, extra fins sifted, 2 lbs.	1.37½	1.42½
Pois No 3, Early June, 2 lbs	0.82½	0.87½
Pois No 2, Sweet Wrinkle, 2 lbs.	0.92½	0.97½
Pois No 4, Standard . 2 lbs.	0.77½	0.82½
Pois No 4 . . . . gallon	3.72½	3.77½
Succotash . . . . . 2 lbs.	1.15	1.20
Tomates . . . . . 1 gallon	3.10	3.15
Tomates . . . . . 2 lbs.	0.85	0.90
Tomates . . . . . 3 lbs.	0.95	1.00
Truffes, 1-8 boîte	5.00	5.40

Conserves de fruits

Bonne demande, meilleure même que pour les conserves de légumes. Les prix sont sans modification.

Nous cotons:

	Par doz. Groupe No 2	Groupe No 1
Abricots de Californie, 2 1-2 lbs.	0.00	3.50
Ananas coupés en dés 1½ lb.	0.00	1.50
Ananas entiers importés, 2 1-2 lbs.	1.80	2.25
Ananas entiers importés, 1 1-2 lbs.	1.40	1.45
Ananas tranchés (emp. Can.) . . . . . 2 lbs.	1.90	1.95
Ananas râpés (emp. Can.) 2 lbs.	1.90	1.95
Ananas râpés (emp. Can.) 2 1-2 lbs.	2.40	2.45
Bluets Standard . . 2 lbs.	0.85	0.90
Bluets Standard . . . gall.	0.00	4.50
Cerises noires sans noyau, 2 lbs.	1.90	1.95
Cerises noires avec noyau, 2 lbs.	1.50	1.55
Cerises rouges sans noyau, 2 lbs.	1.90	1.95
Cerises blanches sans noy. 2 lbs.	2.00	2.05
Cerises blanches avec noy. 2 lbs.	1.60	1.65
Cerises rouges avec noyau, 2 lbs.	1.50	1.55
Cerises rouges sans noyau, gall.	8.00	0.00
Cerises rouges avec noyau, gall.	6.50	0.00
Fraises sirop épais . 2 lbs.	1.90	1.95
Fraises (confitures) . 2 lbs.	2.15	2.20
Fraises Standard . . . gall.	7.00	7.05
Fraises Solid Pack . gall.	9.75	9.80
Fraises Américaines . 1 lb.	0.00	1.60
Framboises, heavy syrup 2 lbs.	1.90	1.95
Framboises preserved, 2 lbs.	2.15	2.20
Framboises (solid pack) gal.	9.75	9.80
Framboises Standard . gall.	7.00	7.05
Gadelles rouges (solid pack), — gall.	7.00	0.00
Gadelles rouges (Standard) gal.	6.00	0.00
Gadelles rouges, heavy syrup . . . . 2 lbs.	1.90	1.95
Gadelles rouges, Preserved, 2 lbs.	2.15	2.20
Gadelles noires (Solid Pack) gall.	8.00	0.00
Gadelles noires, heavy syrup, 2 lbs.	1.90	1.95
Gadelles noires, preserved, 2 lbs.	2.15	2.20
Gadelles noires, Standard, gall.	6.25	0.00
Groseilles, heavy syrup 2 lbs.	2.10	2.15

Groselilles, preserved, 2 lbs.		2.35	2.40
Groselilles, Standard . gall.		6.00	0.00
Groselilles, solid pack . gall.		8.00	0.00
Lawton Berries, heavy syrup, 2 lbs.		1.90	1.95
Lawton Berries, preserved, 2 lbs.		2.15	2.20
Lawton Berries, Standard, gallon		7.50	7.55
Mûres, sirop épais, 2 lbs.		1.90	1.95
Mûres, preserved . 2 lbs.		2.16	2.20
Mûres, Standard . . gallon		7.00	7.05
Mûres, solid pack . gallon		9.75	9.80
Olives en jarres, 1 gal. . gal.		0.00	1.49½
Olives en jarres, 2 gal. . gal.		0.00	1.46½
Olives en jarres, 5 gals., gal.		0.00	1.43
Pêches jaunes, bte plate, 1½ lb.		1.65	1.70
Pêches jaues . . . . 2 lbs.		1.90	1.95
Pêches jaunes . . 2½ lbs.		2.60	2.65
Pêches jaunes . . . 3 lbs.		3.00	3.05
Pêches jaunes entières, 3 lbs.		2.25	2.30
Pêches pelées, pie . . gall.		6.00	6.05
Pêches blanches . . 2 lbs.		1.80	1.85
Pêches blanches . . 2½ lbs.		2.50	2.55
Pêches blanches . . 3 lbs.		2.75	2.80
Pêches Pie, non pelées, 3 lbs.		1.40	1.45
Pêches Pie, non pelées, gal.		4.25	4.30
Fruits Pie assortis, gall. (ajouter 5 p.c.)			
Poires Flemish Beauty, 2 lbs.		1.65	1.70
Poires Flemish Beauty, 2½ lbs.		1.95	2.00
Poires Flemish Beauty, 3 lbs.		2.10	2.15
Poires (Bartlett . . 2 lbs.		1.85	1.90
Poires (Bartlett), . 2½ lbs.		2.15	2.20
Poires (Bartlett) . . 3 lbs.		2.30	2.35
Poires (pie pelées) . gall.		4.00	4.05
Poires Pie, non pelées 3 lbs.		1.25	1.30
Poires Pie, non pelées, gall.		3.50	3.55
Poires, sirop clair, "Globe", 2 lbs.		1.25	0.00
Poires, sirop clair, "Globe", 3 lbs.		1.85	0.00
Pommes Standard . 3 lbs.		0.95	1.00
Pommes Standard . . gall.		2.50	2.55
Pommes Preserved . . gal.		3.95	4.00
Pommes Preserved . 3 lbs.		1.40	1.45
Prunes Damson, sirop clair, 2 lbs.		0.95	1.00
Prunes Damson, sirop clair, 3 lbs.		1.35	1.40
Prunes Damson, sirop épais, 2 lbs.		1.10	1.15
Prunes Damson, sirop épais, 2½ lbs.		1.75	1.80
Prunes Damson, sirop épais, 3 lbs.		1.85	1.90
Prunes Damson, Standard, gallon		2.85	2.90
Prunes Lombard, sirop clair, 2 lbs.		0.95	1.00
Prunes Lombard, sirop clair, 3 lbs.		1.40	1.45
Prunes Lombard, sirop épais, 2 lbs.		1.15	1.20
Prunes Lombard, sirop épais, 2½ lbs.		1.80	1.85
Prunes Lombard, sirop épais, 3 lbs.		1.90	1.95
Prunes Lombard, Standard, gallon		3.00	3.05
Prunes de Californie, 2½ lbs.		0.00	2.75
Prunes Greengage, sirop clair, 2 lbs.		1.35	1.40
Prunes Greengage, sirop clair, 3 lbs.		1.80	1.85
Prunes Greengage, sirop épais, 2 lbs.		1.50	1.55
Prunes Greengage, sirop épais, 2½ lbs.		1.80	1.85
Prunes Greengage, sirop épais, 3 lbs.		2.00	2.05
Prunes Greengage Standard, gallon		4.00	4.05
Prunes Egg, sirop épais, 2 lbs.		1.50	1.55
Prunes Egg, sirop épais, 2½ lbs.		1.80	1.85
Prunes Egg, sirop épais, 3 lbs.		2.00	2.05
Raisins Niagara Blanc. Pres. 2 lbs.		1.40	1.45
Raisins Niagara Blanc, Standard . . . . . gall.		3.50	3.55
Rhubarbe Preserved . 2 lbs.		1.75	1.80
Rhubarbe Preserved . 3 lbs.		2.40	2.45
Rhubarbe . . . . . gall.		3.25	3.30

Conserves de viandes

Très bonne demande pour la saison; prix sans changement.

	Prix à la doz de boîtes Amér.	Canad.
Corned Beef . . 1 lb.	1.80	1.55
Corned Beef . . 2 lbs.	3.30	2.70
Corned Beef . . 6 lbs.	10.50	8.50
Corned Beef . . 14 lbs.	24.00	20.00
Roastbeef . . . 1 lb.		1.60
Roastbeef . . . 2 lbs.		2.70
Ready Lunch Beef, 1 lb.		1.55
Ready Lunch Beef, 2 lb.		2.90
Geneva Sausage, 1 lb.		1.80
Geneva Sausage, 2 lbs.		3.25
Cambridge Sausage, 1 lb		1.75
Cambridge Sausage, 2 lbs		3.00
English Brawn, 1 lb.		1.45
English Brawn 2 lbs.	3.20	2.60
Lang. de boeuf, 1½ lb.	8.40	8.00
Lang. de boeuf, 2 lbs.	9.80	8.50
Lang. de boeuf, 2½ lbs.	12.90	9.50
Lang. de boeuf, 3 lb	14.70	0.00
Lunch Ham 1 lb. . .	0.00	1.75
Lunch Ham, 2 lbs. . .	0.00	3.10
Lunch Tongues, 1 lb.	4.00	3.30
Lunch Tongues, 2 lbs.	8.25	6.60
Mince Meat, en seau . le.		0.07½
Mince Meat, en seau, imp.		0.16
Pieds de cochons désossés . . . . . 1 lb.	0.00	1.45
Pieds de cochons désossés . . . . . 2 lbs.	0.00	2.60
Sliced Smoked beef . . . . . 1 lb.	3.75	3.35
Sliced Smoked beef . . . . . ½ lb.	0.00	2.25
Sliced Smoked beef . . . . . ½ lb.	0.00	1.50

Conserves de poissons

A part le saumon qui se vend bien, les autres conserves de poissons sont tranquilles.

Nous cotons:

Anchois à l'huile (suivant format) . . . . . doz.		1.60	4.50
Caviar . . . . . 1-8 lb. doz.		3.50	3.75
Caviar . . . . . 1-4 lb. doz.		6.75	7.00
Caviar . . . . . 1-2 lb. doz.		13.00	13.50
Caviar . . . . . 1 lb. doz.		25.00	25.50
Clams . . . . . 1 lb. doz.		0.95	1.10
Crabes séchés . . . . doz.		3.50	3.60
Crevettes [Shrimps] boîtes . . . . . 1 lb.		1.65	1.75
Crevettes (Shrimps) boîtes . . . . . 2 lbs.		3.25	3.50
Crevettes séchées . 1½ lb.		2.75	2.90
Finnan Haddie . . . . . doz.		1.00	1.25
Harengs marinés, imp. "		1.20	1.30
Harengs aux Tom., imp. "		1.45	1.60
Harengs kippered, imp. "		1.45	1.60
Harengs imp., bte de 100 "		1.70	1.75
Harengs Canadiens . . . "		0.95	1.00
Homards, bte plate, 1 lb. "		5.00	5.10
Homards, bte plate 1-2 lb. "		2.40	2.85
Homards, bte haute 1 lb. "		4.50	4.60
Huîtres .. .. boîte 1 lb. "		1.50	1.55
Huîtres .. .. boîte 2 lb. "		2.75	2.85
Maquereaux Canadiens. . .		1.10	1.15
Maquereaux de Californie, épicées, btes ovales . doz.		2.40	2.45
Maquereaux de Californie, aux tomates, btes ovales "		2.40	2.45
Royans aux truffes et aux achards . . . . . bte		0.17	0.18
Sardines françaises, 1-4 btes, bte		0.15	0.31
Sardines françaises, 1-2 btes, bte		0.41	0.50
Sardines Norvège (¼ bte) cse		10.00	11.00
Sardines Norvège (½ bte) cse		17.00	18.00
Sardines Portugaises (¼ btes) . . . . . cse		9.00	12.00
Sardines canadiennes . cse		3.25	4.50
Sardines Portugaises (½ btes) . . . . . cse		15.00	16.00
Saumon rose Cohoes, Fraser River, boîte plate "		0.00	1.50
Saumon rouge [Sockeye] Horse Shoe et Clover Leaf boîte haute ,1 lb. . . doz.		0.00	2.00
Saumon rouge [Sockeye] Horse Shoe et Clover Leaf boîte plate, 1 lb . . . . doz.		0.00	2.15
Saumon rouge [Sockeye] Horse Shoe et Clover Leaf boîte plate, 1-2 lb . . . doz.		0.00	1.22½
Saumon rouge (Rivers' Inlet) boîte haute, 1 lb. . . doz.		0.00	1.85
Saumon du printemps, boîte haute, 1 lb. . . . . doz.		0.00	1.70
Saumon de printemps, 1-2 lb. doz.		0.95	1.00
Saumon Humpback, 1 lb. doz		00	1.10
Scallops . . . . 1 lb. doz.		2.00	2.10
Smelts [Eperlans] aux épices, bte ronde, 1-2 lb. doz.		0.90	1.00
Smelts à la moutarde, boîte ovale, 1-2 lb . . . . . doz.		0.95	0.105
Smelts aux tomates, boîte ovale, 1-2 lb. . . . . doz.		0.95	1.05
Sprats, ¼ btes, cse 100 bts.		8.00	8.50
Sprats, ½ btes, cse 100 bts.		10.00	11.00

POISSONS SALES, FUMES, ETC.

Bonne demande. On a reçu de la grosse morue en barils de 225 lbs

Nous cotons:

Harengs Labrador, quart . .	.000	5.50
Harengs Labrador, ½ quart	0.00	3.00
Harengs fumés (petits), bte	0.00	0.18
Morue grosse. . . . . lb.	0.03½	0.04
Morue verte No 1, par quart, lb.	0.00	0.03½
Morue verte No 1, quantité moindre, lb.	0.00	0.04
Morue étuvée, cse 100 lbs	0.00	6.00
Morue séchée, pqt 1 et 2 lbs	0.06½	0.08
Morue effilochée, en paq. doz	0.00	0.90
Saumon Labrador No 1, ½ qrt.	0.00	8.50
Truite Labrador No 1, ½ qrt.	0.00	6.00

LARDS ET JAMBONS

Les hauts prix des lards salés ont considérablement ralenti la demande d'ailleurs la marchandise fait pour ainsi dire défaut pour une grande partie des marques.

Les jambons et les lards fumés ont une demande tranquille aux anciens prix

Nous cotons:

Lards Américains

Lard Jones 19/35 morceaux . .	26.50
Lard Woodlawn 34/45 morceaux	00.00
Lard Monarch 16/30 morceaux .	00.00
Lard Swift 30/40 morceaux . .	00.00
Lard Morris 40/50 morceaux . .	25.50
Lard Armour 30/40 morceau .	26.00
Lard Armour 50/60 morceaux .	00.00
Lard Riverside 46/60 morceaux .	00.00

Lards Canadiens

Heavy Short Cut Mess . barils	26.00
Heavy Short Cut Mess . tierces	28.50
Heavy Short Cut Mess, 1-2 baril	13.25
Selected Heavy Short Cut Boneless . . . . . (manque)	
Short Cut, Back (Family Pork), barils	26.00

Short Cut Back, 1-2 barils . . .			13.75
Heavy Clear, brls.			25.50
Light Clear, brls			(manque)
Heavy Flank			(manque)
Clear Fat Backs		baril	27.00

Viandes fumées

Lard fumé, désossé . . .	lb.	0.16½	0.17½
Lard fumé, non désossé .	lb.	0.16	0.17
Jambons, 25 lbs et au-dessus		0.12½	0.13½
Jambons, 18 à 25 lbs. . . .		0.13½	0.14½
Jambons, 13 à 18 lbs. . . .		0.14	0.16
Jambons, 10 à 13 lbs. . . .		0.14	0.16

SAINDOUX

Les saindoux purs sont tranquilles et plus faibles; ils sont cotés au seau de $2.75 à $2.80.

Les saindoux composés ont une demande simplement passable.

Nous cotons:

Pur.	en seaux	2.75	2.80
Pur.	en tinettes	0.13½	0.13¾
Canistres de 10 lbs. . . .	lb.	0.14	0.14½
Canistres de 5 lbs. . . .	lb.	0.14⅛	0.14⅜
Canistres de 3 lbs. . . .	lb.	0.14¼	0.14½
Composé	en seaux	....	2.10
Chaudières de 20 lbs. . . .		....	2.00
Canistres de 10 lbs. . . .	lb.	....	0.10¾
Canistres de 5 lbs. . . .	lb.	....	0.10⅞
Canistres de 3 lbs. . . .	lb.	....	0.11
Tierces	lb.	....	0.10
1-2 quarts	lb.	....	0.10½
Tinettes, 60 lbs.	lb.	....	0.10½

FROMAGES CANADIENS

On vend les petits fromages de 20 livres environ, de 13 à 13 1-2c. la livre, soit à une avance de 1c. par livre.

Le fromage d'Oka se vend, à la caisse, 22c. la livre et, en quantité moindre, 23c la livre.

FROMAGES IMPORTES

On cote le fromage de Gruyère:

Cuveau de 4 fromages de 27 lbs. et cuveau de 2 fromages de 80 lbs., 24 1-2 à 27c la lb.

Fromage entier de 27 lbs. ou de 80 lbs., 24 1-2 à 27 1-2c la lb.

En quantité moindre 30c. la lb.

Le fromage de Roquefort se vend de 29 à 32c. la livre et le limbourg de 19 à 20c la lb.

PRODUITS CHIMIQUES ET DROGUES

Nous cotons:

Acide borique, brls. de 336 lbs,	lb.		0.08
" " quantité moindre,	lb.		0.10
Alun, barils de 336 lbs . . .	lb.		0.01½
Alun, barils de 112 lbs . . .	lb.		0.02
Alun, quantité moindre . . .	lb.		0.03
Blanc de céruse, brls de 336 lbs. 100 lbs.			0.50
Blanc de céruse, quantité moindre	2 lbs.		0.01
Bois de campêche . . .	lb.	0.02½	0.03
Borax en cristaux, brls de 336 lbs	lb.		0.04½
lbs.	lb.		0.04½
Borax en cristaux, quantité moindre	lb.		0.06
Borax en poudre, brls 112 lbs.	lb.		0.05
Borax en cristaux, brls de 112			
" " quantité moindre	lb.		0.06
Boules à mites	lb.	0.03½	0.04
Camomille	lb.		0.40
Campêche (Extrait de):			
Boîtes de 12 lbs. . . .	lb.	0.07¼	0.07½
" 24 lbs., pqt. de 1 lb.	"	0.08	0.08½
" 24 lbs., pqt. de ½ lb.	"	0.09	0.09½
" 24 lbs., pqt. de ¼ lb.	"	0.11	0.11½
" 24 lbs., les 3 grandeurs assorties .	"	0.09	0.09½
Camphre (en oz.) . . .	"	0.80	0.90
Carbonate d'ammoniaque, bls 112 lbs.		lb.	0.12

"Elite"
CHOCOLAT
Non Sucré
DES EPICIERS
POUR TOUS LES
Besoins de la Cuisine
Tablettes de ¼ lb
FABRIQUÉ PAR
JOHN P. MOTT & CO.,
HALIFAX, N. S.
J. A. TAYLOR, Agent, MONTREAL.

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 pâtisserie avec la farine préparée de Brodie & Harvie, il suffit de suivre les directions imprimées sur chaque paquet.
10 et 12 Rue Bleury, MONTREAL

Cahiers Méthodes d'Ecriture Théorique et Pratique.
Série "Jacques-Cartier," en six cahiers:
No. 1—Etude des quatre principes fondamentaux.
No. 2—Etude des premiers principes, lettres de l'Alphabet.
No. 3—Etude des Boucles et des Capitals.
No. 4—Etude des Majuscules et des Chiffres.
No. 5—Ecriture Commerciale.
No. 6—Ecriture Commerciale Fine.
Série "Payson, Dunton & Scribner" en cinq cahiers:
Nos. 1 et 2—Premiers principes de l'écriture avec tracés. Nos. 1½, 2½, 3—Premiers principes de l'écriture sans tracés. Nos. 4 et 5—Ecriture Crmmerciale.
Ces cahiers se vendent partout, au prix de 5 centins chacun.

Robinson's
Patent Barley
POUR LES ENFANTS
Le **Barley Robinson,** recommandé par le célèbre DR H. PYE CHEVASSE, est supérieur à tout autre aliment. Pendant les chaleurs de l'été on ne craint pas les maladies d'enfants quand **Robinson's Barley** est donné aux enfants.
FRANK MAGOR & CO.
403 Rue St-Paul MONTREAL.

Carbonate d'ammoniaque, quantité moindre	lb.		0.16
Cire blanche pure . .	lb.	0.45	0.50
Couperose, bls 370 lbs . . .	lb.		0.01
Couperose, quantité moindre,	lb.		0.02
Gomme arabique	lb.		0.18
Houblon pressé	lb.	0.12½	0.15
Indigo de Madras	lb.		0.60
Lessis commun	doz.		0.35
Lessis commun	grosse		3.75
Plâtre à terre, sac 100 lbs.	sac		0.65
Résine blanche	"	0.04	0.04½
Résine G, brl. 280 lbs. . . .		5.25	5.50
Résine G, moins d'un brl,	lb.	0.00	0.02½
Salpêtre en cristaux, bls 112 lbs.	lb.		0.05
Salpêtre en cristaux, quantité moindre	lb.		0.06
Sel d'Epsom, sacs 224 lbs. .	lb.		0.01½
Sel d'Epsom, qté moindre . .	lb.		0.02
Soda à pâte, 112 lbs. . . .		0.00	1.85
Soda à laver:			
Sacs 224 lbs., 100 lbs. . . .		0.75	0.80
1-2 sacs 112 lb., 100 lb. . .		0.80	0.85
Quarts 336 lb., 100 lb. . .		0.85	0.90
Barils 112 lb., baril		0.95	1.00
Soude caustique, drums 750 lbs.	lb.		0.02½
Soude caustique en morceaux, kegs 50 lbs.	keg	1.50	1.60
Soude caustique en morceaux, kegs 100 lbs. . . .	keg	2.60	2.65
Soufre en bâtons, brls 336 lbs	lb.		0.02
Soufre en bâtons, qté moindre	lb.		0.03
Soufre moulu, sacs 112 lbs.		1.65	1.70
Soufre moulu, qté moindre . .	lb.		0.03
Tourteau de lin moulu, 100 lbs.		1.70	1.80
Vitriol, brls.		0.05½	0.06½
Vitriol, quantité moindre . .	lb.		0.07½

BOUGIES ET CIERGES

Nous cotons:

B Paraffine, 6 à la lb. . . .	0.08½	0.09
B. Paraffine, 12 à la lb. . .	0.09	0.09½
B. Stéarine, 14 oz. 6 et 12 . .	0.00	0.13
B. Stéarine, 16 oz. 6 et 18 . .	0.14	0.15
Cierges approuvés . . . lb.	0.00	0.40
Cierges non approuvés . lb.	0.16	0.20

PLATS EN BOIS

Nous cotons:

Ovales de ½ lb., crate . . .	0.35	0.40
Ovales de 1 lb., crate . . .	0.35	0.40
Ovales de 2 lbs., crate . . .	0.45	0.47½
Ovales de 3 lbs., crate . . .	0.55	0.57½
Ovales de 5 lbs., crate . . .	0.65	0.69

TINETTES EN BOIS

Les tinettes à beurre en épinette blanche ont été avancés de 1c par pièce.

Tinettes à beurre, 70 lbs, pièce. .	0.28
Tinettes à beurre, 50 lbs, pièce. .	0.24
Tinettes en épinette, à beurre, 30 lbs., pièce.	0.21
Tinettes en épinette blanche, 20 lbs., pièce	0.19
Tinettes à beurre, 10 lbs, pièce. .	0.15

EPINGLES A LINGE

Epingles ordinaires.

Boîtes de 6 grosses	la bte	0.65

Epingles à ressort.

Boîtes de 2 grosses	la bte	0.90

BALAIS

Nous cotons:

	La doz.
Avec manches ordinaires.	
4 cordes	2.85 3.25
3 cordes	2.30 2.50
2 cordes	0.00 1.90
Avec manches Bambou.	
3 cordes	2.25 2.55
4 cordes	2.70 2.90
A long manche	2.50 2.75
D'enfants, 3 cordes	1.25 1.40
D'enfants, 2 cordes	1.00 1.20

D'enfants, 1 corde	0.85	0.90
Manches de faubert (mop)		1.40

FICELLE DE COTON

Le prix du câble coton a été baissé de 1c.

Nous cotons:

Ficelle 4 brins . . . . . lb.	0.20½	0.21½
Ficelle 3 brins . . . . . lb	0.18	0.19
Câble. . . . . lb.	0.19	0.20
Cordes à linge, 40 pds . doz.	. . . .	1.10
Cordes à linge, 50 pds . doz.	. . . .	1.35
Cordes à linge, 60 pds . doz.	. . . .	1.55
Coton à chandelle . . . lb.	. . . .	0.22

MECHES DE LAMPES ET BRULEURS

Nous cotons:

Mèches No 2 . . . . . lb.	0.20
Mèches No 1 . . . . . lb.	0.14
Mèches No 0 . . . . . lb.	0.12
Brûleurs No 2 . . . . . doz.	0.80
Brûleurs No 1 . . . . . doz.	0.60
Brûleurs No 0 . . . . . doz.	0.60

SAVON DE CASTILLE

Le savon de Marseille (ou Castille) se vend: le blanc de 7 1-2c. à 8c. et le marbré rouge de 8c. à 9c.

GRAISSE A ROUES

On cote:

La grosse	$6.00
Caisse de 4 doz. . . . . la doz.	0.52½
Quantité moindre . . . . la doz.	0.60

Graisse au mica: doz.:

Boîtes de 1 lb.	0.90	0.95
Boîtes de 3 lbs.	2.40	2.50

HUILE D'OLIVE

Les prix de l'huile d'olive de la marque Loubon ont été avancés pour les chopines et les 1-2 chopines.

Nous cotons:

Pintes	0.00	2.90
Chopines	0.00	1.40
1-2 chopines	0.00	0.75

HUILE DE CASTOR

Nous cotons:

	Grosse.	Doz.
Bouteilles de 1 oz.	$3.60	0.35
Bouteilles de 2 oz.	5.00	0.45
Bouteilles de 3 oz.	6.00	0.55
Bouteilles de 4 oz.	7.25	0.65
Bouteilles de ½ chopine . .	11.50	1.10
Bouteilles de 1 chopine . .	17.50	1.60
Bouteilles de 1 pinte . . .	29.50	2.75
Estagnon, lb.	0.07½	0.08½
Quart, lb.	0.00	0.08
Moins d'un quart, gall. .	0.00	1.00

HUILE DE FOIE DE MORUE

Nous cotons l'huile de foie de morue de $0.90 à $1.10 de gallon, suivant quantité.

HUILE DE COTON

Nous la cotons:

Au baril	gal.	0.80	0.90
Moins d'un baril . . .	gal.	0.90	1.00

VASELINE

Nous cotons:

No 1, la grosse	$ 6.72, esc. 5 p.c
No 2, la grosse	14.40, esc. 5 p.c
No 1, la doz.	0.60, net.
No 2, la doz.	1.25, net.

HUILE DE PETROLE

Nous cotons:

Pratt's Astral Oil . . .	le gal.	0.21½
Standard Acme	le gal.	0.19
Silver Star	le gal.	0.17½

GRAINS ET FARINES

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

Londres:—

Blé en transit: ferme et moins d'offre.

Blé du printemps:

Manitoba No 1 du Nord .	0 s 0 d
Manitoba No 2 du Nord . .	0 s 0 d
Manitoba No 3 du Nord . .	0 s 0 d

Maïs en transit: tranquille et acheteurs réservés.

Liverpool:—

Blé disponible: soutenu.

Manitoba No 1 du Nord. . .	8 s 0½d
Blé dur d'hiver No 2 . . .	7 s 7 d
Blé d'hiver de l'Ouest . . .	7 s 8½d

Futur blé: ferme.

Décembre	7 s 9⅜d
Mars	7 s 7⅛d

Futur maïs: tranquille.

Décembre	7 s 6½d
Janvier	5 s 5½d

Maïs disponible: soutenu.

Américain mélangé, nouv. .	7 s 5 d

Paris:—

Blé: tranquille.

Novembre	22.60
Mars-juin	23.60

Farine: tranquille.

Novembre	23.40
Mars-juin	23.60

Marché de Chicago

En raison des élections aux Etats-Unis, les marchés aux grains de ce pays ont été fermés, mardi.

Marché de Montréal

Il y a un peu plus d'activité que la semaine dernière sur le marché des grains. Le blé est plus ferme, les marchés européens s'étant rapprochés des prix de notre marché, on a pu traiter quelques affaires.

L'avoine est plus ferme, il y a moins d'offres de la province d'Ontario, les affaires sont passables.

Les prix du blé-d'Inde sont trop élevés pour faciliter les transactions. Et sarrasin, le marché est trop fortement approvisionné pour les besoins. L'exportation est difficile par suite des bas prix en Canada. En seigle, il ne se traite guère d'affaires qu'avec les distilleries. Les pois No 2 sont tranquilles et il ne se fait rien en orge.

Il y a une bonne demande pour les farines de blé dont les prix restent fermes sans changement.

Les prixx du grû du Manitoba sont un peu plus facile et, pour les autres issues, il n'y a pas de changement; la demande se maintient très bonne.

Les farines d'avoine roulée sont tranquilles et sans changement de prix.

Grains

Blé du Nord No 1 (nouveau)	1 11	1 12
Blé du Nord No 2 (nouveau)	1 09	1 10
Blé du Nord No 3 (nouveau)	1 05	1 06
Blé (feed)	0 00	0 00
Avoine Man. No 2	0 00	0 45½
Avoine Man. No 3	0 00	0 44
Avoine Man. (feed No 1) . .	0 00	0 43
Avoine Man. (feed No 2) . .	0 00	0 42
Avoine Qué. et Ont. No 2 .	0 44	0 44½
Avoine Qué. et Ont. No 3 .	0 43	0 43½
Avoine Qué. et Ont. No 4 .	0 42	0 42½
Orge . . . . . 48 lbs.	0 58	0 62
Seigle	0 87	0 88
Pois No 2, ordinaires . . .	0 95	0 96
Sarrasin . . . . . 48 lbs.	0 00	0 58
Blé-d'Inde No 2, jaune . . .	0 83	0 85
Blé-d'Inde bon, sain	0 78	0 80

Farines

Patente d'hiver . . . sacs	0.00	5.30
Patente du printemps . sacs	0.00	6.00
Straight rollers . . . baril	4.75	5.00
Forte à boulanger. . sacs	0.00	5.50
Farine de blé-d'Inde .. sac	0.00	2.05
Farine à pâtisserie . . sac	0.00	2.40

Farines d'avoine

Avoine rouleé . sac 90 lbs.	0.00	2.40
Avoine roulée . . . baril	0.00	5.05

Issues de blé en sacs

Son Manitoba, au char, ton	21.00	22.00
Grû Manitoba, au char, ton	24.00	25.00
Son d'Ontario, au char, ton	21.00	22.00
Grû d'Ontario, au char, ton	25.00	26.00
Moulée . . . . . au char	28.00	34.00

Pour Obtenir Satisfaction avec les Thés.

Points nécessaires à considérer dans l'achat des Thés en Vrac (Bulk):

Premièrement—La **Qualité** qui ramènera le client pour en acheter **encore.**
Deuxièment—Des **Prix** assez bas pour vous permettre de lutter contre des thés inférieurs et de faire tout de même un beau profit.
Un ordre placé dans notre maison produira ces résultats. **Vous** ne courez aucun risque en ordonnant notre fameux **Thé** en paquets

MELAGAMA

Des diplomes nous ont été accordés aux Expositions de Toronto et d'Ottawa. Ce thé se vend de lui-même. Argent réel dans une enveloppe scellée, garanti dans chaque paquet.

Commandez une boîte de 60 ou 100 livres. Nous payons le fret.

MINTO BROS., - - TORONTO, ONT.

FROMAGE

Marché anglais

MM. Marples, Jones & Co. nous écrivent de Liverpool, à la date du 23 oct. 1908.

Les prix plus bas ont attiré un peu plus l'attention sur le fromage canadien, mais l'ensemble de la demande porte toujours sur le fromage de fabrication domestique, qui se vend de 64/0 à 65/0 par 120 livres. Les conditions exceptionnellement favorables, cet automne, ont eu pour résultat une produciton qui a fait record, étant données les perpectives adverses de l'industrie, cela semble devoir maintenir les prix au niveau actuel pendant quelque temps.

Nous cotons:

Canadien, choix, blanc . . 58/0 à 59/0
Canadien, choix, coloré . . 58/0 à 59/0

Marché d'Ontario

Brockville, 29 octobre—Offert 615 boîtes blanc et 950 coloré. Vendu le blanc à 12 1-4c. et le coloré à 12 1-8c.

Belleville, 29 octobre—Offert 1,836 boîtes blanc et 310 coloré. Vendu 290 boîtes blanc à 12 5-16c.; 1,271 boîtes blanc et 180 coloré à 12 1-4c. et le reste à 12½c.

Vankleek Hill, 29 octobre—Offert 1,995 boîtes. Vendu le blanc à 12 3-8c. et le coloré à 12 1-2c.

Kingston, 29 octobre—Offert 90 boîtes blanc et 520 coloré. Ventes à 12 1-8c. et 12 1 4c.

Winchester, 29 octobre—Offert 252 boîtes. Pas de ventes.

Ottawa, 30 octobre—Offert 341 boîtes blanc et 431 coloré. Vendu presque le tout à 12 1-8c. pour le blanc et 12 5-16c. pour le coloré.

Perth, 30 octobre—Offert 600 boîtes blanc et 100 coloré. Prix généraux, 12¼c. pour le blanc et 12 1-2c. pour le coloré.

Brantford, 30 octobre—Offert 1,255 boîtes coloré. Vendu 940 boîtes à 12½c.

London, 31 octobre—Offert 630 boîtes coloré. Pas de ventes.

Campbellford, 3 novembre—Offert 575 boîtes. Vendu 280 boîtes à 12 1-4c. et 20 à 12 3 16c.

Marché de Québec

Cowansville, 31 octobre—Offert 104 boîtes. Vendu 89 boîtes à 12c. et 15 à 12 1 8.

St Hyacithe, 31 octobre—Vendu 233 boîtes à 12 1-2c.

Marché de Montréal

Le marché est tranquille et un peu plus ferme. On a payé lundi, au quai, 11 3 4c. et nous croyons qu'on paierait aujourd'hui le même prix à la campagne. On publique bien des prix de 12 1-8c. et même de 12 3-8c. payés ces jours-ci, mais on ne dit pas qu'on enlevait de 1 à 2 lbs. par boîte sur la pesée pour compenser le manque de maturité du fromage.

Nous cotons pour fromage blanc:

Ontario	0.12	0.12½
Cantons de l'Est . .	0.00	0.11½
Québec	0.11½	0.11½

Les exportations pour la semaine finissant le 31 oct., ont été comme suit:

1908—56,668 boîtes.
1907—47,471 boîtes.
1906—71,058 boîtes.

Du 1er mai au 31 oct., elles ont été:

1908—1,587,128 boîtes.
1907—1,822,317 boîtes.
1906—2,050,579 boîtes.

L. J. GLADU, IMPORTATEUR
No. 28, Place Jacques-Cartier
Chocolat, Réglisses, Gommes!
Biscuits, marque Vian Frères.
Venez!—Ecrivez!—ou téléphonez Main 5389

CHEVALIER, POULIOT & CIE
EPICIERS EN GROS
Propriétaires de la fameuse marque **"CONGO"**
Marchandises Garanties
Correspondance sollicitée. Ecrivez-nous à
JOLIETTE, P. Q.

PLUME Pour Coussins, Oreillers et Lits.
Achetez de la plume passée à la vapeur, purifiée et exempte de tout microbe et infection. Nous en vendons de toutes sortes: **Duvet, Plume d'Oie, de Canard, de Volaille, de Pigeon et d'Oiseaux.** Liste de Prix sur Demande.
P. POULIN & CIE,
39, Marché Bonsecours, Montréal, Can.

50 DES PLUS HAUTES RECOMPENSES
En Europe et en Amérique
Les CACAOS et CHOCOLATS

Marque de Commerce.
Purs, de Haut Grade
— DE —
Walter Baker & Co. LTD.
Leur Cacao pour le Déjeuner, est absolument pur, délicieux, nutritif et coûte moins de 1 cent par tasse.
Leur Chocolat Premium No. 1, Enveloppes Bleues, Etiquettes Jaunes, est le meilleur chocolat nature sur le marché, pour l'usage de la famille.
Leur Chocolat Caracas au sucre est le plus fin chocolat à manger qui soit au monde.
Un livre de recettes de choix, en Français, sera envoyé à toute personne qui en fera la demande.
Walter Baker & Co., Ltd.
Etablis en 1780
DORCHESTER, MASS.
Succursale, 86 rue St-Pierre, MONTREAL

BEURRE

Marché anglais

MM. Marples, Jones & Co nous écrivent de Liverpool, à la date du 23 oct. 1908.

Il s'est fait de bonnes affaires dans les meilleures qualités de beurre. La cote officielle du beurre danois, à l'ouverture du marché, est plus élevée de 1 kroner, et ce prix sera probablement payé généralement; aussi nous nous attendons à une autre bonne semaine. Les qualités inférieures continuent à être négligées.

Nous cotons:

Ladies des Etats	85/0 à 90/0
Renovated, choix	(manque)
Sibérie, crèmerie, choix . .	108/0 à 110/0
Irlande, crèmerie, choix . .	118/0 à 120/0
Canada, crèmerie, choix . .	118/0 à 120/0
Australie, choix	(manque)
Nouvelle-Zélande, choix . . .	(manque)
Argentine, choix	(manque)
Danois, crèmerie en barils choix et surchoix . . .	129/0 à 132/0

Marchés de Québec

Cowansville, 31 octobre—Offert 576 boîtes. Vendu 264 boîtes à 26c.; 100 à 25 7-8c.; 25 tubs de 30 livres à 26 1-4c.

St-Hyacinthe, 31 octobre—Vendu 424 boîtes de 26 1-2c. à 26 5-8c.

Marché de Montréal

Le marché local est actif et il y a eu en outre, une demande assez forte pour Ontario et les Provinces de l'Ouest; trois chars de beurre ont été expédiés dans cette direction. On vend aux épiciers les beurres de crèmerie, de 27 à 27 1-2c.; les beurres de ferme, très rares, de 21 à 24c., suivant qualité et les rouleaux qui commencent à arriver de 24 à 25c.

On paie aux producteurs pour beurres de crèmerie, de 26 1-2 à 26 3-4c., les arrivages n'étant pas importants, le marché est ferme.

Les exportations pour la semaine finissant le 31 oct., ont été comme suit:

1908— 484 paquets.
1907 5 paquets.
1906—1,686 paquets.

Du premier mai au 31 octobre, elles ont été:

1908— 92,656 paquets.
1907— 66,766 paquets.
1906—359,936 paquets.

OEUFS

Marché anglais

MM. Marples, Jones & Co. nous écrivent de Liverpool, à la date du 23 oct. 1908.

Les prix sont fermes.

Nous cotons:

Oeufs d'Irlande	10/9 à 12/6
Oeufs du Continent	8/6 à 9/6

Marché de Montréal

Le marché est plus ferme, les prix des oeufs No 1 et choisis ont été avancés de 1c.; la demande est bonne.

Nous cotons:

Oeufs No 1	0.22
Oeufs choisis	0.26
Oeufs frais	0.30

LEGUMES

Aubergines	la doz.	0.00	2.50
Betteraves	le sac	0.00	0.75
Carottes nouvelles .	le sac	0.00	0.50
Celéri	lb.	0.25	1.00
Champignons	lb.	0.00	0.75

Choux-fleurs . . .	la doz.	0.50	1.00
Choux	la doz.	0.25	0.50
Concombres . . .	le panier	0.00	0.75
Cresson. . . .doz.	paquet	0.30	0.40
Epinards	la bte	0.30	0.40
Fèves vertes et jaunes,	le panier	0.00	2.75
Navets nouveau . .	le sac	0.00	0.75
Oignons d'Espagne,	la cse	0.00	4.00
Oignons rouges . . .	le sac	0.00	1.00
Oignons rouges . . .	le quart	0.00	2.50
Panais	le sac	0.00	1.00
Patates (au détail), le sac 90 lbs.		0.85	0.90
Patates (en gros), le sac 90 lbs. (nouvelles) . . .		0.70	0.80
Patates sucrées .	le panier	0.00	2.00
Persil	la doz.	0.10	0.25
Piment	le panier	0.00	0.50
Poireaux . . .	la doz. pqt.	0.00	0.10
Radis	la lb.	0.15	0.20
Raifort	la lb.	0.00	0.18
Salade		0.25	0.50
Salade de Boston .	la doz.	0.00	1.00
Salade de Waterloo .	la bte	0.00	1.40
Salsifis . .	la doz. de pqts.	0.00	0.40
Tomates	le panier	0.00	0.35
Tomate de Californie, le crate		1.75	2.00

FRUITS VERTS

Ananas	le crate	0.00	4.00
Atocas	le quart	7.00	7.50
Bananes	le régime	1.25	1.75
Citrons nouveaux .	la boîte	3.00	3.75
Limes	la boîte	0.00	0.00
Oranges Jamaïque .	le qrt.	3.75	4.00
Oranges Floride . .	la bte	3.50	4.00
Oranges Jamaïque .	la bte	2.50	2.75
Pamplemousse . .	la boîte	5.50	6.00
Poires	le panier	0.30	0.40
Pommes	le quart	1.50	4.00
Raisin Malaga . .	le baril	5.00	6.00
Raisin Tokay . .	le crate	2.50	3.00

POMMES

MM. J. C. Houghton & Co. nous écrivent de Liverpool, à la date du 22 oct. 1908.

Un changement frappant et qui a reçu le meilleur accueil s'est produit pendant la semaine au sujet des pommes en baril. Il y a une amélioration marquée de la qualité et de la condition, et une demande particulièrement active s'est produite. Les prix sont, en conséquence plus élevés et les résultats sont en général très satisfaisants. Les arrivages de Newtowns de Californie sont assez forts et les valeurs légèrement plus basses.

PRIX A L'ENCAN

Pommes	Vendredi 16 Oct		Lundi 19 Oct		Mercred 21 Oct	
	s. d.	s. d.	s. d.	s. d.	s. d.	s. d.
Canadiennes—Baril						
Baldwin . . . . . "			12 0	18 9	14 0	19 0
King . . . . . "			15 0	23 0	17 0	24 0
Greening . . . . "			8 0	14 3	8 0	17 6
N. Spy . . . . . "					16 0	20 0
King Pippin . . "			12 0	17 3		
Snow: . . . . . "			8 0	19 6	9 0	16 0
G. Russett . . . "					15 6	20 6
Ben Davies . . . "					11 6	15 6
Americaines—baril						
King . . . . . "	14 0	19 3			15 0	21 0
N. Spy . . . . . "					17 0	
Baldwin . . . . . "	10 0	16 9	10 0	16 9	12 0	17 6
Greening . . . . "	6 0	12 0	8 6	11 9	8 0	15 6
Californian — bte						
Newtown Pippin (4 tierces) "	8 0	8 9	7 0	8 0	7 3	8 0
do (4½ tierces) "	5 0	5 9	5 0	5 6	5 3	6 0
Nouv.-Ecosse—Baril						
King . . . . . "					13 6	20 6
Blenheim Pippin . . . . . "					17 0	18 6

FOIN PRESSE ET FOURRAGES

Marché de Montréal

Le marché est bien approvisionné; il y a peu d'offres en foin de qualités supérieures, ce qui maintient fermes les prix de ces qualités. Dans les qualités inférieures, au contraire, le marché est plus facile.

Les exportations cette semaine et la semaine dernière ont été assez considérables et ont été satisfaisantes au point de vue des résultats pour les exportateurs.

Nous cotons sur rails à Montréal par tonne, en lots de char:

Foin pressé No 1	12.00	12.50
Foin pressé No 2, extra . .	11.00	11.50
Foin pressé No 2, ord. . .	10.00	10.50
Foin mélangé de trèfle .	9.00	9.50
Trèfle pur	7.50	8.00
Paille d'avoine	5.50	6.00

VOLAILLES ET GIBIER

On commence à recevoir des volailles mortes. Nous les cotons comme suit à la livre: dindes, de 12 à 13c.; poules et poulets mélangés, de 8 à 9c.; canards, de 10 à 11c. et oies, de 9 à 10c.

Le chevreuil se vend, bête entière, à 6c. la livre.

ANIMAUX DE BOUCHERIE

Nous cotons:

Vivants			
Boeuf . . . . .les	100 lbs.	2.00	4.00
Agneaux	la pièce	6.00	7.00
Porcs . . . . les	100 lbs.	0.00	6.50
Abattus			
Boeufs	lb.	0.05	0.08
Agneaux	lb.	0.00	0.09½
Porcs . . . . les	100 lbs.	0.05	0.07

PEAUX VERTES

Demande assez bonne et prix sans changement.

Les commerçants de Montréal paient aux bouchers : Boeufs No 1, 10c; No 2, 9c; No 3, 8c. Veau No 1, 13c; No 2, 11c; moutons, 40c.; cheval, $2.00.

Le froid et les frets d'hiver

Ne tardez pas à donner vos commandes de produits susceptibles de souffrir du transport par les temps froids et, en même temps, exemptez-vous de payer les frets d'hiver sur les vins, les eaux minérales, les bières et porters, les vinaigres, les marinades, les médecines patentées, etc. Envoyez vos ordres à la maison Laporte, Martin & Cie, Ltée, Montréal, qui vous assure prompte livraison et des prix corrects.

Les marchands qui aiment à profiter des occasions exceptionnelles qui, de temps à autre, se présentent sur le marché, devront saisir avec empressement celle qui leur est offerte actuellement par la maison L. Chaput, Fils et Cie.

Cette maison a pu acquérir dans des conditions de prix difficiles à rencontrer un lot de 300 caisses de vins des meilleurs crus, provenance garantie, de la maison renommée de T. Darriet et Cie, Bordeaux.

Pour plus de détails, voir l'annonce d'autre part.

La maison William Carrier & Fils (Enregistrés), de Québec, offre à ses clients, une variété assortie de farines, où ceux-ci pourront faire leur choix. Outre les farines, cette maison a un stock de grains de toute espèce. Pour se faire une idée du stock de la maison William Carrier, nos lecteurs n'ont qu'à se reporter à l'annonce de cette maison, dans une autre page de ce numéro.

Le sirop de table de la marque Crown procure des ventes et, par conséquent des profits. La clientèle le préfère à tout autre sirop; c'est un article qui ne reste pas sur les tablettes du marchand et tous les épiciers savent que c'est le roulement des marchandises qui donne des profits. C'est donc ce sirop, manufacturé par la Edwardsburg Starch Co., Limited que vous devez tenir en magasin

QUANCE BROS.
MEUNIERS
DELHI, ONTARIO - - - CANADA

MARQUES POPULAIRES.
Marques :
"Manitoba Best Bakers" "May Dew"
"Kitchener Strong Bakers" "Ladies Favorite"
"Moss Rose" "Cook's Friend."

FARINE DE SARRASIN DE CHOIX, FARINE DE SEIGLE
par un système de mouture au rouleau.
ECRIVEZ AU SUJET DES PRIX.

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 méthodes scientifiques les plus approuvées, de
Beurre, Fromage, Œufs, Fruits.
Coin des rues des Sœurs Grises et William, Montréal.
O. M. GOULD, Gérant.

LES RECLAMATIONS ADRESSEES AUX FOURNISSEURS

Quand un marchand constate, à la réception de ses marchandises, qu'une erreur a été commise dans l'expédition et que cette erreur est suffisamment importants pour qu'il en informe son fournisseur, il doit présenter immédiatement sa réclamation.

Il y a pour cela plusieurs raisons: la première est que, passé un certain délai, il est impossible à un marchand de gros qui a un fort mouvement d'affaires de retracer cette erreur. Il est arrivé mainte fois que des réclamations présentées plusieurs semaines et même plusieurs mois après l'arrivée des marchandises et qui étaient sans doute justifiables n'ont pu être admises faute de pouvoir en contrôler la sincérité. La seconde raison est que, parfois, le marchand de gros pourrait avoir un recours contre un tiers, si la réclamation lui était présentée dans un délai raisonnable. C'est le priver de ce recours si on lui présente trop tardivement la réclamation, car il n'est pas un seul marchand de gros qui irait réclamer le rajustement d'une erreur auprès d'un manufacturier ou d'un agent de manufactures des semaines ou des mois après la livraison.

En affaires, l'ordre, la régularité sont des qualités essentielles. Le marchand qui les possède inspire confiance et mérite crédit. Celui qui, par des réclamations intempestives ou trop tardives, prouve qu'il n'a ni ordre ni règle dans ses affaires, se fait du tort au point de vue du crédit et se voit souvent retirer la confiance que son fournisseur avait placée en lui.

LE TRAITE FRANCO-CANADIEN

Tout récemment nous avons émis des doutes au sujet de la ratification du traité franco-Canadien du 19 septembre 1907 par le Sénat français.

La "Réforme Economique", profitant de la rentrée des Chambres françaises publie sous la signature de M. P. Sinceny, un article dans lequel il résume, au point de vue français, les raisons qui doivent faire rejeter le traité franco-canadien par le Sénat.

Cet article, on le remarquera, n'est pas flatteur pour les négociatteurs Canadiens. Nous déclarons, pour notre part, que nous ne croyons pas, à nos ministres qui ont négocié le traité, l'âme aussi noire qu'on veut bien le dire. Il est vrai qu'il leur est difficile de plaider ignorance; cependant telle est sûrement leur faute. Nous nous refusons absolument à croire à leur mauvaise foi, car ni l'Hon. Fielding, ni M. Brodeur ne sauraient être accusés de duplicité.

On pourrait être bien naïf, en effet, connaissant les conventions anciennes passées entre la Grande-Bretagne et la Suisse, pour supposer que le pays qui devra souffrir de ces conventions puisse longtemps les ignorer. Dans ces conditions, quel est le représentant du Canada, qui oserait les céler, sachant que son silence attacherait à son nom et à celui de son pays une réputation de mauvaise foi, de duplicité?

Une pareille accusation ne se serait sans doute pas fait jour si, des amis par trop maladroits de nos deux ministres négociateurs, ne s'étaient avisés, pour les flatter, de déclarer qu'ils avaient "roulé" les négociateurs français. Ceci s'est imprimé au Canada. Comment veut-on qu'en France, maintenant qu'on y sait que la Suisse jouirait gratuitement de

DAOUST, LALONDE
& CIE

Manufacturiers de Chaussures, Agents pour les Claques Jacques-Cartier, ont l'honneur de prévenir leurs clients qu'ils ont déménagé au No 49 CARRE VICTORIA, dans le local autrefois occupé par MM. Ames-Holden Ltd.

DAOUST, LALONDE
& CIE

49 CARRE VICTORIA, MONTREAL



Je n'ai jamais eu froid aux pieds, depuis que je porte les Souliers en Feutre Berlin. Ce sont des chaussures en feutre de la plus haute qualité, faites de laine pure. Pas de clous aux talons; ceux-ci sont fixés par un procédé patenté, et la garantie des plus anciens Fabricants de Chaussures en Feutre, en Amérique, soutient la vente des Souliers en Feutre Berlin.

En vente chez tous les Marchands de Chaussures de premier ordre

BERLIN FELT BOOT CO. LIMITED BERLIN. ONT.

EN ECRIVANT AUX ANNONCEURS, CITEZ "LE PRIX COURANT"

certains avantages qu'on fait payer à la France, comment veut-on qu'on ne croit pas à cette duplicité?

Voici, l'article de la "Réforme Economique":

Le Sénat va avoir à se prononcer, prochainement, sur la question de savoir s'il y a lieu de ratifier le traité franco-canadien, approuvé si à la légère par la Chambre des députés.

Nous ne saurions trop le répéter : dans cette affaire, la France a joué un rôle de dupe. Elle s'est laissée prendre à un piège tendu à sa bonne foi par les négociateurs canadiens. Ceux-ci se sont bien gardés, en effet, de rappeler que toutes les "faveurs" qui pourraient être faites, notamment aux soieries françaises, étaient, en vertu d'un traité antérieur, accordées de plein droit aux soieries suisses.

Les négociateurs français n'auraient pas dû ignorer un fait aussi important : c'est entendu. Mais leur rôle de dupe, en l'occurrence, est en somme plus honorable que celui de leurs adversaires qui "savaient ce qu'ils faisaient" et qui ont trompé sciemment les négociateurs français. Le Canada se lavera difficilement de cette entorse donnée à la loyauté en affaires. Les nombreux adversaires du traité auront beau jeu au Sénat pour demander qu'on refuse l'approbation d'un traité dont la "Réforme Economique" a, dès la première heure, dénoncé les stipulations si dommageables à nos intérêts.

* * *

Nous ne sommes assurément pas les seuls à penser de la sorte. Le journal ministériel l'"Action" reprend, une à une, toutes les objections que nous avons présentées contre le traité franco-canadien, et s'y associe avec une vigueur qui ne saurait manquer de produire une vive impression sur l'esprit de ceux de nos sénateurs qui seraient encore indécis sur l'attitude à prendre.

L'"Action" dit, notamment, au sujet de l'article 8:

L'article 8 dispose que, pour bénéficier des avantages tarifaires stipulés, les produits français devront être transportés sans transbordement d'un port de la France ou d'un port du territoire jouissant du tarif préférentiel ou du tarif intermédiaire, dans un port maritime ou fluvial du Canada.

A-t-on bien mesuré les conséquences d'une pareille disposition? En vertu de ce texte, il nous sera interdit désormais d'utiliser les lignes françaises transatlantiques qui font le service du Havre à New-York. Les négociants seront tenus de s'adresser à la seule ligne directe qui relie le Canada à la France, c'est-à-dire à une ligne canadienne.

Non moins judicieusement, notre confrère fait ressortir la dureté du traitement réservé à nos commis voyageurs:

Désormais les produits passibles de droits et servant de modèles ou d'échantillons, introduits par les voyageurs ou représentants de commerce seront admis moyennant versement des droits, lesquels seront remboursés après réexportation.

Cet avantage est évidemment appréciable. Mais ce n'est pas là ce qui intéressait particulièrement les voyageurs de commerce, et ce qu'il convenait avant tout d'obtenir, c'était le droit pour eux d'exercer librement leur profession. Les voyageurs de commerce sont soumis, d'après la loi canadienne, pour chaque ville ou chaque centre qu'ils visitent, à une taxe municipale variant de 250 à 500 fr., sous peine de confiscation de leurs échantillons et de contrainte par corps. L'agent général ou le représentant de maisons de vins, liqueurs et spiritueux, par exemple, vendant sur de simples échantillons, paye une patente annuelle de 1,800 fr. par chaque maison qu'il représente et dans chaque province où il fait de la représentation. S'il a un magasin, la licence est de 2,850 fr. Enfin, l'agent général représentant une Société établit pour cette Société la présomption d'un siège dans ce pays et la taxe imposée à l'agent varie "entre 1-8 et 1 p. c. du capital versé par ces Compagnies. (1)

La conséquence pratique de ces dispositions est qu'il n'y a pas d'agent commercial français au Canada.

Enfin, dernier détail qui prouve que, décidément, la loyauté en affaires au Canada est égale à la profonde ignorance économique de certains de nos négociateurs:

La convention stipule enfin, en son article 17, que la France et le Canada se concèdent réciproquement le régime de la nation la plus favorisée pour la protection des marques de fabrique et de commerce, des brevets d'invention, des noms commerciaux, des dessins et modèles industriels. Si la France donne aux commerçants canadiens appelés à traiter des affaires avec le commerçant français, la garantie de son Code de commerce et de ses lois de protection pour la propriété commerciale et industrielle, rien de tel n'est assuré aux commerçants français au Canada. "Le Canada n'a point de Code de commerce, ni de Tribunaux de commerce". La province de Québec, qui est cependant la mieux organisée, est encore sous le régime des édits de Colbert. "Aucune législation ne règle les faillites": faire faillite s'appelle faire cession de ses biens et n'entraine aucune sanction pénale. Au contraire, ceux qui, de la déconfiture commerciale, ont rapporté quelque avantage passent pour être des hommes fins en affaires. "Il n'existe enfin aucune obligation légale de tenir des livres de commerce". (2)

C'est-à-dire qu'on a obtenu de la France quelque chose de très sérieux et qu'en échange on lui a concédé quelque chose d'illusoire.

* * *

Il faut, du reste, que la duplicité dont le Canada a fait preuve dans toute cette affaire soit bien évidente, pour que des journaux canadiens en soient réduits à reconnaître que certaines clauses du traité sont inadmissibles pour nous.

Nous lisons, en effet, dans le "Prix Courant", revue hebdomadaire publiée à Montréal:

Nous nous étonnons que le Sénat français n'ait pas voté d'emblée la convention passée entre les représentants du Canada et de la France. Notre hâte de la voir ratifier au plus tôt et les démarches apportés en France pour sa sanction ne semblent-ils pas indiquer qu'au Canada nous avons le sentiment que cette convention "nous serait très avantageuse" et qu'en France, on craint plutôt de passer un "traité désavantageux".

Le "Prix Courant" dit encore:

Nous demandons aux autres pays qu'ils nous appliquent leur tarif minimum et nous nous refusons à leur donner notre tarif minimum pour le réserver uniquement à leur plus redoutable rival dans l'industrie et le commerce: l'Angleterre.

Qu'y a-t-il donc de surprenant à ce que avant d'accepter définitivement une convention, ceux qui ont la sauvegarde des intérêts de l'industrie de leur pays pèsent mûrement les avantages et désavantages.

Rappelant le traité Suisse qui a servi les négociateurs français, le "Prix Courant" formule cette judicieuse que: "La France est-elle blâmable pas vouloir tirer les marrons du feu les autres?" et conclut:

La France offre, avec ses 40 millions d'habitants, un vaste débouché à nos produits. Il vaut la peine que nous consentions quelque effort pour développer notre commerce avec ce pays. Si les obstacles à la ratification de la convention franco-canadienne et que ces obstacles viennent directement ou indirectement de notre côté, il est nécessaire de les écarter du chemin.

En attendant, nous estimons que le Sénat a un devoir à remplir: le refus de ratification.

L'"Action" est du même avis que

(1) Il y aurait des réserves de détail à faire sur ce paragraphe; mais il n'en reste pas moins vrai que certaines catégories de voyageurs de commerce sont soumis au paiement d'une licence. Ce que notre confrère semble ignorer, c'est que le gouvernement fédéral ne peut rien pour l'abolition de ces licences imposées soit par les provinces, soit par les villes.

(2) Cette dernière phrase n'est absolument exacte, un amendement au Code Criminel punit le commerçant débiteur de plus de mille piastres, qui étant insolvable, n'a pas pendant la durée des cinq années immédiatement antérieures à son insolvabilité tenu les livres... nécessaires pour faire connaître ou expliquer ses opérations.

L'Epoussetoir "Ideal"



n'est pas une fantaisie passagère, un expédient ou une bagatelle—c'est un **appareil mécanique, construit scientifiquement,** qui produit des résultats efficaces—qui prévoit et empêche les ennuis futurs causés par la poussière, en **enlevant la poussière cachée.** Aujourd'hui la poussière est épaisse sur les linteaux, les dessus de portes, les cadres et les moulures ; elle sera transportée sur les meubles par les courants d'air naturels. **Invisible aujourd'hui, visible demain. Sans se baisser ni grimper,** toute la poussière peut être éliminée avec le "Ideal." La forme—celle de la main et du poignet—accomplit cela.

M. le Marchand.—Nous annonçons cet article pour être détaillé à 50c. complet ; il peut être vendu :

1re Section,	**35c.**
2e Manche à extension.	**15c.**
Complet	**50c.**

Nous sommes heureux de constater que notre étiquette est reconnue comme garantie de la qualité de la marchandise et dans ces conditions nous sollicitons votre patronage par l'entremise des marchands de gros.

Pour vous, il y a 50% de profit—un bon article et un bon profit.

Les maisons de gros suivantes, de Montréal, ont cette marchandise en stock :

Daly & Morin,
L H.Hebert & Cie, Ltée,
Lewis Bros., Ltd.
Austin & Laverty
David Madore,
A. Prud'homme & Fils.


Manière d'épousseter un plancher.


Manière de fixer l'Epoussette.



La "Mop" sur laquelle jamais ne se couche le soleil.

LA "MOP" TARBOX SE TORDANT AUTOMATIQUEMENT,—est si bien connue qu'il semblerait presque superflu de donner des explications à son sujet; mais de crainte de l'oublier, permettez nous de dire que chaque "Mop" est munie d'un linge tricoté et façonné par des machines spéciales qui produisent un tissu sans rival pour les "Mops"—*léger, élastique, souple,* facile à tordre et absorbant l'eau comme une éponge, sans extrémités lâches qui font des éclaboussures au-dessus de la surfaces du plancher. *Ces tissus sont tenus en stock régulier* en plus des "Mops" et vendus à un prix si faible qu'on en achète beaucoup pour remplacer le premier tissu. *C'est là une caractéristique* de la MOP TARBOX : la vente ne s'arrête pas à la première vente.

LE SUPPORT DE DESSUS D'OREILLER TARBOX



L'apparence correcte est la première – la toute première considération quand il s'agit de Dessus d'Oreillers. Ce support ne déforme pas, mais fait ressortir cet effet empesé du linge frais sorti de la buanderie, donne la satisfaction qu'aucun autre moyen de manipulation ne peut donner.

Le Support Tarbox est une déception puisqu'il donne au Dessus d'Oreiller l'apparence d'un oreiller-résultat désiré-ne cause pas de plis, ne se voit pas et ne dépasse pas la couchette. Fait pour couchettes en bois et en métal en 2 grades, Nos 1 et 2.

TARBOX BROS., Manufacturiers

TORONTO, ONT.

Dépot en Angleterre, 2 Hope Chambers, - LIVERPOOL

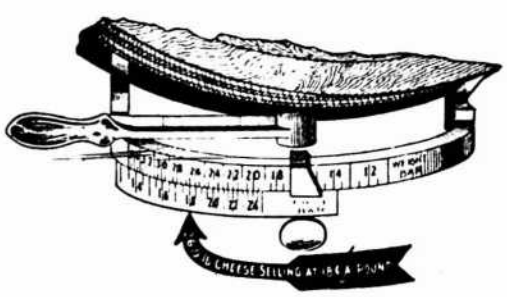
Insistez pour avoir le Couperet à Fromage "Perfection"

N'acceptez aucune autre Imitation



Le moins cher à tout prix, dure dix ans de plus que tout autre. Construction la plus simple. Fonctionnement le plus simple. Le Couperet le plus exact qui existe. D'un haut fini. Tous les épiciers en gros entreprenants le tiennent ou peuvent l'obtenir à bref délai

Prix, $17.50



Fixez la marque du prix en face de la marque du poids total. Chaque fois que le levier est levé, vous mesurez une valeur de 5c de fromage. **C'est tout.**

Manufacturé uniquement par

The American Computing Company of Canada.

Hamilton, - - Ontario.

à moins qu'il lui soit démontré qu'elle se trompe:

Il est indispensable qu'avant le vote définitif, le Parlement soit bien fixé sur la question de savoir si les avantages qui nous sont accordés constituent réellement pour la France une situation privilégiée ou bien si d'autres pays tels que la Suisse, par exemple, ne peuvent être appelés à en bénéficier en vertu de traités antérieurs.

Il importe également que le Sénat se rende un compte exact de l'influence que peut avoir sur notre industrie le fait d'accorder le tarif minimum à un grand nombre de produits ouvrés canadiens, sans se préoccuper de notre situation économique vis-à-vis des Etats-Unis.

D'autre part, il faut tenir le plus grand compte des protestations légitimes de notre agriculture.

Le devoir du Sénat est de se préoccuper enfin de la situation économique intérieure du Canada, des usages commerciaux en vigueur dans ce pays et de faire donner toutes les garanties nécessaires à ceux de nos nationaux qui désirent entretenir des relations commerciales avec le Canada.

Ce que préférerait l'"Action", ce serait la prolongation du "modus vivendi" actuel.

* * *

Cette prolongation, qui est le moins que nous puissions exiger, nous paraît d'autant plus s'imposer que le Parlement est à la veille de se prononcer sur les modifications que la Commission des douanes propose d'apporter à nos tarifs. Il est même absurde d'avoir la possibilité de négocier avec le Canada alors que nous étions sur le point de remanier nos tarifs. Allons plus loin: n'y aurait-il pas quelque déloyauté de notre part à concéder au Canada des tarifs que le Parlement est à la veille de modifier.

Mais, dit-on, si le Canada se fâche et rompt avec nous?

Ce sera très regrettable assurément, mais nous avons quelque idée que le Canada y regardera à deux fois avant de s'engager avec nous dans une guerre de tarifs qui entraînerait pour lui des conséquences désastreuses.

Il faudrait, pourtant, qu'on se décidât à admettre que nous avons, tout autant que les autres nations, le droit de défendre notre marché métropolitain et notre marché colonial. Nous ne contestons pas pareil droit à nos concurrents ; qu'on veuille bien respecter le nôtre.

P. Sinceny.

Thés, fruits secs

Il y a avantage à acheter quand l'assortiment est au complet. La maison Laporte, Martin & Cie, Ltée, Montréal, vient de recevoir la balance de son importation de thés et de fruits secs. Les prix sont en faveur de l'acheteur. C'est le moment de faire vos achats.

L'ENREGISTREMENT DES RAISONS COMMERCIALES

Le Board of Trade de Montréal a tout récemment appelé l'attention des intéressés sur les exigences des lois de la Provinces, en vue de l'enregistrement des Compagnies par actions, des Sociétés en nom collectif, etc.

Les Compagnies par actions, toutes les Sociétés commerciales ou industrielles, de même que toute personne faisant affaires sous une raison sociale et toute personne mariée faisant affaires, doit remettre au Protonotaire de la Cour Supérieure dans chaque district où ils font affaires et au Régistrateur de chaque comté dans lequel ils font affaires, une déclaration écrite d'après des formules annexées au Statut.

La pénalit pour défaut d'enregistrement est de $400 pour les Compagnies par actions et de $200 dans tous les autres cas. La moitié de l'amende est remise au dénonciateur et l'autre moitié appartient à la Couronne.

Il y a eu dans ces derniers temps un certain nombre de poursuites; des dénonciateurs sont à l'oeuvre pour se procurer facilement de l'argent et nous mettons en garde ceux de nos lecteurs qui ne seraient pas en règle avec la loi.

Les déclarations à faire étant quelque peu techniques, il serait bon de recourir aux services d'un aviseur légal.

THE CANADIAN
Railway Accident Insurance Company
OTTAWA, - - CANADA,

CAPITAL AUTORISE - $500,000.00
CAPITAL SOUSCRIT - 250,000.00

Emet plus de polices d'assurance contre les Accidents aux Personnes et la Maladie que toute autre Compagnie.

☞ Taux cotés sur toutes les classes de :

Polices d'Assurance contre les Accidents aux Personnes et la Maladie,
Polices de Garantie aux Manufacturiers, aux Employeurs,
Polices de Garantie aux Entrepreneurs,
Polices de Garantie contre les Accidents d'ascenseurs,
Polices de Garantie contre les Accidents causés par les attelages, et
Polices Collectives d'Ouvriers.

Bureau a Montreal: Edifice de la Banque d'Ottawa, 222, rue St-Jacques
TELEPHONE MAIN 1886

ERNEST PITT, Gérant Provincial,
R. C. SCOTT, Agent pour la Cité.
J. A. PELLETIER & G. H. BISSET, Agents spéciaux.

Bureaux a Quebec: FRANK GLASS, Edifice de la Banque d'Hochelaga,
J. B. MORISSETTE, 82, rue St-Pierre.

Quelques LIGNES SPÉCIALES

Devant arriver le 1er NOVEMBRE

La marque la plus connue de ☞ **Harengs Labrador de Choix** en BARILS et ½ BARILS.

Morue Verte No. 1 et No. 2.

Nouveaux Raisins de Valence, Recolte 1908.—"Marque Paris" à arriver par le second steamer direct "Jacona", attendu à Montréal le 15 Novembre.

Raisins de Corinthe, Tapioca, Sago, par le prochain steamer.

Conserves—"Log Cabin", "Simcoe", "Boulter's".

Ligne complète de Thés.—Ne donnez pas d'ordre avant de vous êtes procuré nos prix.

Oignons Rouges de Choix—Se gardant l'hiver.

Nous tenons en grandes quantités : Farine, Fourrage, Grains, Provisions, etc.

PROMPTES EXPÉDITIONS.—TAUX DE FRET BAS.

C. O. Genest & Fils, Epiciers en Gros.

SHERBROOKE, P. Q.

Epiciers des Townships de l'Est

$10 PAR MOIS

Voilà une faible estimation de ce que vous pouvez considérer comme

AJOUTE A VOS PROFITS

si vous achetez chez nous vos articles d'épicerie. Faites le calcul vous-mêmes, et vous verrez qu'en achetant chez nous—situés comme nous le sommes au milieu de vous—vous économiserez **$10** à **$25** de fret.

Pourquoi ? demandez-vous immédiatement. Parce qne, étant marchands en gros, nous pouvons faire des achats tout aussi bien que d'autres fournisseurs des grandes cités, et nous pouvons offrir des articles d'épicerie à un chiffre qui nous permet de vous coter **exactement le même prix que la maison de Montréal ou de Québec, mais le fret en moins!**

Nous avons tout ce qu'il vous faut — ce qu'il y a de meilleur absolument. En ce moment, nous expédions des conserves : saumon, fruits secs, confiserie et autres lignes d'automne.

Arrangez un ordre d'essai et envoyez-le aujourd'hui.
Nous garantissons de vous satisfaire.

Il n'y a pas de raison pour que vous n'obteniez pas ces $10.

T. A. BOURQUE & CO., Reg.

EPICIERS EN GROS

SHERBROOKE, - - QUE.

GEO. GONTHIER
EXPERT COMPTABLE ET AUDITEUR
Chambres 205 à 209 EDIFICE WILSON
11 et 17 Cote de la Place d'Armes, - MONTREAL.
TEL. BELL, MAIN 2701

BANQUE DE MONTREAL

(FONDEE EN 1817)

CONSTITUEE PAR ACTE DU PARLEMENT

Capital tout payé **$14,400,000.00**
Fonds de Réserve..... **11,000,000.00**
Profits non Partagés..... **903,530.20**

SIEGE SOCIAL, MONTRÉAL.
BUREAU DES DIRECTEURS

Le Très Hon. Lord Strathcona and Mount Royal, G.C.M.G., Président Honoraire
Hon. Sir George A. Drummond, K.C.M.G., C V O., Président
E. S. Clouston, Vice-Président — James Ross
A. T. Paterson — Hon. Robt. Mackay
R. B. Angus, Ecr — Sir W. C. Macdonald
E. B. Greenshields — C. R. Hosmer
Sir T G. Shaughnessy, K.C.V.O., — David Morrice
E. S. Clouston—Gérant Général,
A. Macnider, Insp. chef et Surint. des Succursales.
H. V. Meredith, Asst. Gérant-Général et Gérant à Montréal.
C Sweeny, Surintendant des succursales de la Colombie Anglaise.
W. E. Stavert, Surintendant des succursales des Provinces Maritimes.
F. J. Hunter, Inspecteur N. O. et Succursales C. B.
E. P. Winslow, Inspecteur, Succursales Ontario
D. R. Clarke, Inspecteur Succursales Provinces Maritimes et Terre-Neuve

SUCCURSALES:

130 Succursales au Canada.

Grande-Bretagne, Londres, Banque de Montréal—47 Threadneedle St., E. C., F. W. Taylor, Gérant.
Etats-Unis, New York—31 Pine St., R. Y. Hebden
W. A. Bog et J. T. Molineux, Agents.
Chicago, Banque de Montréal—J. M. Greata, Gér
Spokane, Wash., Bank of Montreal
Terre-Neuve: St. John's, Bank of Montreal
Birchy Cove, Baie des Isles, Bank of Montreal
Mexico, D F.—T. S. C. Saunders, Gérant

Richmond and Drummond Fire Insurance Company.

Siège Social: RICHMOND, QUÉ. — Fondée EN 1879

Capital - - - - - **$250,000**
Déposé au gouvernement du Canada **60,000**

HON. WILLIAM MITCHELL, Président.
ALEX. AMES, Vice-Président.
J. C. McCAIG, Gérant. S. C. FOWLER, Secrétaire
J. A. BOTHWELL, Inspecteur.

JUDSON G. LEE, Agent Résident,
Edifice Guardian Building, 160 St Jacques
MONTREAL, --- --- QUE.

On demande des agents dans les districts non représentés.

UN SIECLE DE COMMERCE ENTRE LA FRANCE ET LE ROYAUME-UNI

La direction des affaires commerciales et industrielles au ministère du commerce et de l'industrie, dans sa participation à l'exposition franco-britannique de Londres, s'est attaché à présenter sous une forme à la fois claire et vivante le mouvement des échanges entre la Grande-Bretagne et la France pendant les cent dernières années.

A cet effet, sous le titre: "Un siècle de commerce entre la France et le Royaume-Uni", la direction a exposé, dans le groupe des chambres de commerce, vingt-cinq tableaux graphiques établis d'après les statistiques douanières officielles les plus complètes.

L'exposition de la direction des affaires commerciales et industrielles est complétée de la plus heureuse manière: 1o par deux grands tableaux statistiques imagés représentant l'un "quelques-uns de nos produits agricoles", l'autre "quelques-uns de nos objets fabriqués dont la vente, dans le Royaume-Uni, est susceptible d'être développée", 2o par une carte de la France, dressée par régions qui commercent avec l'Angleterre, avec l'indication des produits exportés par chacune de ces régions.

Un travail aussi intéressant et qui fait le plus grand honneur à l'esprit de ceux qui l'ont conçu, ne devait pas disparaître avec l'exposition franco-anglaise.

Aussi M. Chaptal, le distingué directeur des affaires commerciales et industrielles, a-t-il réuni dans un document qui paraîtra incessamment, et qui sera mis à la disposition de toutes les associations économiques de France et d'Angleterre, la reproduction dese tableaux graphiques exposés à Londres et les statistiques qui ont servi à les établir.

Nous avons pu avoir communication des premières épreuves de ce document qui a également pour titre: "Un siècle de commerce entre la France et le Royaume-Uni".

Mais ce titre ne correspond pas exactement à la période d'histoire économique étudié par la direction des affaires commerciales et industrielles et c'est à l'année 1686 que remonte la première statistique, le titre I de cet ouvrage est en effet intitulé:

I. Commerce de la France avec la Grande-Bretagne de 1686 à 1786

Pendant ce premier siècle on constate des variations déconcertantes dans les chiffres des transactions commerciales entre les deux pays. Les importations anglaises sont très supérieures aux exportations françaises, qui n'accusent de supériorité qu'en 1686 et 1756.

Banque d'Hochelaga

Avis est par les présentes donné qu'un dividende de deux pour cent (2%), égal au taux de huit pour cent (8%) par année sur le Capital payé de cette Institution, a été déclaré pour le trimestre finissant le 30 novembre prochain et sera payable, au Bureau-Chef de la Banque en cette Ville et à ses Succursales, le et après le premier jour de décembre prochain, aux actionnaires inscrits au registre le 16 novembre.

L'Assemblée générale annuelle des actionnaires aura lieu au Bureau-Chef de cette Banque, à Montréal, mercredi le 16 décembre prochain, à midi.

Par ordre du Conseil de Direction,

M. J. A. PRENDERGAST,
Gérant-Général.

Une sorte de brouillard plane sur les phrases longues, embrouillées. Employez les mots comme s'ils étaient de l'argent —suffisamment, mais pas plus. Chaque mot a sa valeur spécifique.

LA BANQUE NATIONALE

FONDEE EN 1860

Capital - - **$1,800,000.00**
Réserve - - - **900,000.00**

Nous payons l'intérêt aux déposants

4 FOIS L'AN
NOS 43 BUREAUX

Nous acceptons des **dépôts de $1.00 et plus**
L'intérêt **compte du jour du dépôt**
Nous avons des correspondants par le monde entier et nos **"Travellers Cheques"** sont payables au pair par tous.
Notre bureau de **Paris,**

RUE BOUDREAU
7, SQUARE DE L'OPERA

offre des avantages exceptionnels au commerce et au public voyageur.
Les virements de fonds, les collections, les paiements, les crédits commerciaux et les placements sont effectués en Europe, aux Etats-Unis et au Canada, **aux plus bas taux.**

La meilleure année de cette période est celle de 1686, elle donn aux:

Importations anglaises en France	$3,596,200
Exportations françaises en Angleterre	4,668,800

II. Commerce de la France avec la Grande-Bretagne de 1787 à 1907

Avec le chapitre II nous pénétrons dans le détail des graphiques exposés à Londres Il embrasse la période qui s'étend de 1787 à 1907. Les calculs, d'après les statistiques françaises, établissent ainsi la situation:

	1787	1907
Importat. du Royaume - Uni en France	$9,888,100	$172,523,000
Export. de France dans le Royaume-Uni	$6,840,100	$274,987,400

A l'importation le chiffre d'affaires de 1907 est le plus élevé de tout le siècle; il est sensiblement égal à celui fourni par l'année 1871 qui jusqu'alors était la plus importante dans l'échelle du commerce d'importation du Royaume-Uni en France, et représente un chiffre d'affaires de $167,765,359.

A l'exportation l'année 1907 est également la plus prospère; elle surpasse de plusieurs millions l'année 1866 qui occupait le premier rang dans le commerce d'exportation de la France dans le Royaume-Uni et dont l'importance était représentée par un chiffre d'affaires de $230,-671,970.

L'année 1857 est, au contraire, la moins importante et nos envois dans la Grande-Bretagne n'atteignent que $77,-[illegible]276.

La conclusion de cette deuxième partie du travail de M. Chapsal est donc tout en faveur de l'année 1907 et avec le chapitre III nous pénétrons dans le détail des

III. Exportations de France dans le Royaume-Uni, divisées en objets d'alimentation, en matières nécessaires à l'industrie et en objets fabriqués, de 1787 à 1907.

De 1787 à 1877, on ne peut établir séparément la part des objets d'alimentation et celle des matières nécessaires à l'industrie; ces deux rubriques sont confondues sous la dénomination de "Produits naturels".

Nous vendions à l'Angleterre en 1787:

Produits naturels	$5,434,680
Objets manufacturés.	1,405,420

Nos ventes, pour les mêmes articles et produits ont atteint en 1907:

Produits naturels. Objets d'alimentation	$ 47,910,000
Produits naturels. Matières pour l'industrie.	50,293,800
Objets fabriqués	176,783,600

Si, depuis 1880, nous recherchons pour chacune de ces trois catégories l'année la plus favorable et l'année la plus faible, nous constatons:

		Année la plus forte
Objets d'alimentation	1882:	$ 71,441,118
Matières pour l'industrie.	1907:	50,293,800
Objets fabriqués . .	1907:	176,783,600

		Année la plus faible
Objets d'alimentation	1907:	$ 46,320,000
Matières pour l'industrie	1882:	25,052,179
Objets fabriqués . .	1887:	83,483,187

D'où il faut conclure que seuls les objets d'alimentation n'ont pas progressé.

IV. Importations de la France et des principaux pays étrangers dans le Royaume-Uni de 1897 à 1907.—Importations du Royaume-Uni et des principaux pays étrangers en France de 1897 à 1907.

Parmi les nations importatrices dans le Royaume-Uni la France occupe le second rang. La première place appartient aux Etats-Unis L'Allemagne prend le troisième rang; viennent ensuite, dans l'ordre de leur importance, les Pays-Bas la Russie, la Belgique, la République Argentine, le Danemark, l'Espagne, la Suède, la Norvège.

Dans l'ordre des nations qui importent en France les plus grandes quantités de marchandises, le Royaume-Uni tient le premier rang; après lui, viennent suivant leur importance, les Etats-Unis, l'Allemagne, la Belgique, la République Argentine, la Russie, l'Italie, l'Espagne, la Suisse et l'Autriche-Hongrie.

P. A. GAGNON
COMPTABLE LICENCIÉ
(Chartered Accountant)
Chambre 801 Edifice New-York Life
11 Place d'Armes, . . MONTREAL.
Bell Main 4912

LA "FONCIERE"
COMPAGNIE D'ASSURANCE CONTRE L'INCENDIE
Capital Autorisé $1,000,000
Bureau principal,
No 10, BOULEVARD ST-LAURENT
☞ TARIF INDEPENDANT
J. H. L. MARCIL, Directeur Gérant.

"La Providence"
ASSURANCE CONTRE LE FEU
Bureau Principal: 52, rue St-Jacques, MONTREAL.
SPÉCIALITÉS: Risques Commerciaux à 20 p.c. de réduction— Pourquoi tous les marchands ne profiteraient-ils pas de ce grand avantage!- La Cie n'a aucune réclamation non payée— On demande des Agents— S'adresser à
L. A. PICARD, Gérant.

Arthur W. WILKS J. Wilfrid MICHAUD
WILKS & MICHAUD
Comptables, Auditeurs, Commissaires pour toutes les Provinces
Règlement d'affaires de Faillites
601 BATISSE BANQUE DES MARCHANDS
Téléphones { BELL MAIN 5500 / MARCHANDS 849 MONTREAL

Travailleurs sérieux demandés dans un bon territoire pour vendre des polices ordinaires.
Les Hommes qui Peuvent remplir la première condition trouveront les deux autres fournies par a UNION MUTUAL. Les polices ont été changées récemment pour être conformes aux lois revisées.
Chaque chose à la hauteur des temps.
UNION MUTUAL LIFE INSURANCE CO.
Fred E. Richards, Président. PORTLAND, MAINE.
Pour agences dans la division Ouest, la Province de Québec et Ontario Est, s'adresser à W. I. JOSEPH, gérant 151 rue St-Jacques, Montréal. HENRY H .MORIN Agent principal pour le Canada, 151 St-Jacques Montréal.

L. R. MONTBRIAND,
Architecte et Mesureur,
No 230 rue St-André,
Montréal.



ASSURANCE INDUSTRIELLE
Notre Nouveau Contrat à Salaire et à Commission pour agents, offre une occasion splendide pour un petit nombre supplémentaire d'hommes stables, énergiques et habitués à gagner un salaire substantiel.
THE UNION LIFE ASSURANCE COMPANY.
Bureau Principal—**TORONTO**—H. POLLMAN EVANS, Président. Bureaux dans 34 Districts entre Halifax et Vancouver. La seule Compagnie dont on puisse obtenir la **Police de Banque d'Epargne**, la Police Industrielle la plus libérale.


EN ECRIVANT AUX ANNONCEURS, CITEZ "LE PRIX COURANT"

En 1897, l'Espagne occupait le cinquième rang.

Ces renseignements dont on ne saurait méconnaître la valeur sont complétés par des statistiques consacrées au commerce des principales colonies françaises et des pays de protectorat avec le Royaume-Uni de 1881 à 1906, ainsi qu'aux transactions commerciales des colonies anglaises avec la France pour la même période.

Spratt's Patent, Ltd. ,Londres, Angl.

Nous appelons l'attention de nos lecteurs sur l'annonce d'autre part de la Spratt's Patent, Ltd., manufacturiers d'aliments pour les chiens, à Londres, Angleterre.

Cette maison représentée au Canada par F. Hughes & Co., 13 rue Ste-Thérèse, Montréal, distribue gratuitement des brochures ayant pour titres: Spratt's Dog Culture (avec un chapitre sur les chats), Dog Diseases, The Common Sense of Canary and Cage Bird Keeping et The Common Sense of Chicken and Poultry Rearing.

Au mois de novembre 1907, l'énergique gérant des ventes de la Compagnie, M. S. P. Lethbridge a visité le Canada et il a réussi d'une façon remarquable à introduire un grand nombre de nouveaux modèles de paquets d'aliments pour les chiens en même temps qu'il faisait de fortes ventes de graines d'oiseaux et d'aliment pour perroquets, absolument nouveaux sur notre marché.

Le volume d'affaires à date en 1908 comparé à celui de l'année précédente montre une augmentation considérable.

Au mois d'août dernier, M. Wingrove, directeur-gérant de la Compagnie,a fait un court passage à Montréal et durant son séjour a fait une inspection complète du stock en entrepôt, a visité les moulins Ogilvie et bon nombre d'autres maisons qui sont en relations d'affaires avec Spratt's Patent, Limited.

Avant son départ, M. Wingrove a exprimé son entière satisfaction des progrès accomplis par la succursale Canadienne.

Nous félicitons MM. F. Hughes & Co. de leur nomination en qualité d'agents de la succursale Canadienne d'une Compagnie aussi puissante et aussi entreprenante que la Spratt's Patent, Limited.

Un stock important et bien assorti des différents produits de cette Compagnie est en magasin au No 13 rue Ste-Thérèse et en entrepôt au Terminal Warehouse.

L'ASSURANCE MONT-ROYAL
Compagnie Indépendante (Incendie)
Bureaux : 1720 rue Notre-Dame
Coin St-François-Xavier, MONTREAL
RODOLPHE FORGET, Président.
J. E. CLÉMENT, Jr., Gérant-Général.

Assurance CONTRE LES VOLEURS
BRIS de GLACES
COMMERCIAL BURGLARY & PLATE GLASS INSURANCE CO.
Bâtisse New York Life. Phone, Main 2367
ISIDORE CREPEAU, Gérant,

Sun Life Assurance Company of Canada
Bureau Principal, - MONTRÉAL
L'homme habile à prendre des assurances et qui veut conduire son affaire d'une manière strictement honnête et honorable, a une excellente occasion de le faire dans cette Compagnie "Prospère et Progressive." Ecrivez au Surintendant des Agences à Montréal.

LA CANADA LIFE A PAYÉ
en 1905, aux détenteurs de polices ou à leurs représentants : : : : : :
$3,272,000
contre des paiements similaires de
$4,954,000
faits par les vingt-et-une autres compagnies Canadiennes.

(ETABLIE 1853)
The Phenix Insurance Company OF BROOKLYN
TOTAL DE L'ACTIF - - $7,112,413.30
Robert Hampson & Son, Agents,
30 rue St-Sacrement, Montréal

LA CAPTURE ET LE COMMERCE DES POULPES EN TUNISIE

La pieuvre, la pieuvre hideuse, aux tentacules effrayantes, prend le nom de poulpe pour devenir comestible. Les pêcheurs de nos côtes n'en font pas toujours fi, trouvent même savoureuse supérieure à celle de l'anguille la chair de ses tentacules quand elles sont cuites et assaisonnées de façon convenable. Mais la consommation qui s'en fait sur nos côtes est insignifiante en comparaison de celle qui se fait en Tunisie.

Le poulpe est l'objet d'une pêche active sur tout le litoral de la Régence; dans le sud, il devient, non-seulement une denrée alimentaire pour les indigènes, mais encore un article d'exportation. Sfax, Djerba et Zarzis sont les centres principaux de cette industrie, qui s'exerce à peu près sur tous les points habités du golfe de Gabès.

Comment on capture les poulpes. Filets; gargoulettes; appâts naturels

Le "Bulletin de l'Office du Gouvernement tunisien" a publié récemment sur cette pêche des renseignements qui en montrent l'importance et que nous résumons ici.

Les poulpes peuvent se prendre dans les filets ordinaires, mais on les pêche généralement par des procédés spéciaux. Sur les plages basses, on trace d'étroits chemins creux, de plusieurs centaines de mètres de longueur, dont les bords sont formés de pierres simplement posées les unes auprès des autres sur le sol ou de petits pieux disposés en ligne de la même façon. La pieuvre vient s'abriter dans ces retraites pour guetter sa proie on l'y saisit à marée basse, sans qu'elle ait même l'air de songer à fuir, ou qu'elle est, le plus souvent, à se repaître de quelque victime tombée par surprise dans le fatal enlacement de ses bras.

Sur d'autres points, aux Kerkena surtout à Djerba, les pierres sont remplacées par de longues files de vases à large col, dits gargoulettes, placés à même sur le fond. Si les eaux sont trop hautes

La Compagnie 'EQUITABLE' d'Assurance Mutuelle Contre le Feu.

Une des plus Fortes Compagnies locales ayant plus d'argent disponible en mains pour le total d'assurance qu'elle porte, c'est-à-dire que son surplus de réserve est le plus élevé.

Bureau : 160, rue St-Jacques, Montréal.

S. T. WILLETT, Président F. GAUTHIER, Gérant

on attache les vases à des cordes, et on les coule. Les pieuvres affectionnent tout particulièrement ces abris, qui leur fournissent une carapace refusée par la nature; elles y logent facilement leur corps membraneux, laissant à peine sortir leurs bras toujours prêts à s'emparer de leur victime. La poterie est percée à sa base et parfois sur sa panse de petits trous par lesquels on provoque, en le piquant, la sortie de l'animal. Il n'y a pas moins de 10,000 pièges de cette nature, tendus autour de Djerba.

Ailleurs, à la Goulette notamment, on prend le poulpe femelle à une pierre fixée dans l'eau, ou bien en le tenant à bout de bras, au moyen d'une corde. On voit alors accourir de toutes parts les poulpes mâles, qui s'approchent de l'appât et se laissent harponner à l'aide d'un simple crochet.

La pêche des poulpes est surtout pratiquée d'octobre à avril. On en capture, sur les côtes tunisiennes, des quantités variant annuellement de 100 à 250 tonnes. Cette indication porte sur les poulpes à l'état sec; or la dessiccation réduit l'animal au tiers de son volume.

Préparation des poulpes; dégorgement et dessiccation

Aussitôt après la pêche, le poulpe est battu violemment et pendant un temps relativement long; ce travail a pour but de le tuer, ce qui n'est pas une facile besogne, car il a la vie dure, et aussi d'attendrir les chairs pour les rendre comestibles.

Dans une très intéressante étude sur les pêches du golfe de Gabès, M. le lieutenant de vaisseau Servonnet décrit ainsi cette bizarre opération: "Tout d'abord, on "décapuchonne" les poulpes, c'est-à-dire qu'on leur enlève une membrane mince qu'ils ont sur la tête; puis, les saisissant par le haut du corps, on les frappe vigoureusement contre terre. Ce battage terminé, on les malaxe en leur imprimant un mouvement de va-et-vient, en même temps qu'on les comprime violemment sur le sol pour leur faire dégorger la plus grande partie de l'eau qu'ils contiennent; on les dessèche enfin complètement en les suspendant à une corde au soleil. Il est inutile de les saler, car l'évaporation de l'eau de mer, dont ils sont encore imprégnés à la fin des opérations précédentes, laisse dans leur chair assez de sel pour en assurer la conservation."

ALEX. DESMARTEAU
COMPTABLE, AUDITEUR
SPÉCIALITÉ:—
Liquidation de Faillites
Compromis effectués
54 à 60, rue Notre-Dame Est, - MONTREAL.

COMPAGNIE D'ASSURANCE MUTUELLE DU COMMERCE CONTRE L'INCENDIE
Bureau Principal: 151 rue GIROUARD, St-Hyacinthe
Actif dépassant $120,000.00
Cette Compagnie n'assume que des risques commerciaux dans les villages, et opère sur des bases strictement mutuelles. C'est pourquoi tous les marchands et commerçants de cette Province doivent bénéficier de ses avantages.
T. A. ST GERMAIN, Sec.-Gérant

L'argent consacré à la publicité, lorsqu'il est judicieusement dépensé, constitue un placement et non pas une dépense.

POURQUOI
DOIT-ON S'ASSURER DANS
La Sauvegarde

1o PARCE QUE — Ses taux sont aussi avantageux que ceux de n'importe quelle compagnie.
2o PARCE QUE — Ses polices sont plus libérales que celles de n'importe quelle compagnie.
3o PARCE QUE — Ses garanties sont supérieures à la généralité de celles des autres compagnies.
4o PARCE QUE — La sagesse et l'expérience de sa direction sont une garantie de succès pour les années futures.
5o PARCE QUE — Par dessus tout, elle est une compagnie canadienne française et que ses capitaux restent dans la province de Québec pour le bénéfice des nôtres

Siège social: 7 PLACE D'ARMES, MONTREAL.

Exportation des poulpes desséchés; nourriture du carême Grec

Lorsque la dessiccation est achevée, le poulpe est prêt pour l'exportation; il peut ainsi se conserver une année entière et plus.

On l'expédie surtout en Grèce, dans les Cyclades, aux Sporades et en Crète. Voici pourquoi:

La religion grecque impose aux fidèles deux sévères carêmes: l'un, le carême pascal de 46 jours; l'autre, le petit carême de la Vierge, de 15 jours, pendant lesquels l'usage de tout aliment gras, du poisson, ou plus généralement de tout animal "ayant du sang", est rigoureusement interdit. Il n'y a donc guère d'autre ressource, pour les classes peu aisées, que les poulpes. Le poulpe sec s'y vend en détail, 2 francs les 1,250 grammes.

Quelques chiffres

L'exportation des poulpes a donné en ces dernières années les chiffres suivants:

1904: 100,333 kilos d'une valeur de 85,283 francs ($17,056.60);

1905: 121,054 kilos d'une valeur de 102,896 francs ($20,579.20);

1906: 137,819 kilos d'une valeur de 117,146 francs ($23,429.25).

A la fin de février 1908, le chiffre d'exportation pour la campagne 1907-1908, dépassait 100,000 kilos. Ajoutons que la moitié au moins des produits de cette pêche est consommée sur place ou vendue aux caravanes venant aboutir à Gabès, à Zarzis ou aux Bibans.

Evidemment ces chiffres ne sont pas considérables et ils pèsent peu dans la balance commerciale de la Tunisie. Mais il faut considérer surtout que ce commer-

La Prévoyance

COMPAGNIE d'assurance de Garantie et contre les Accidents, constituée en corporation par une loi spéciale de la Législature de Québec, V Edouard VII, Chapitre 68, est une Compagnie essentiellement Canadienne-Française, organisée sur des bases scientifiques, avec un capital de $200,000.00 Elle offre une sécurité absolue à tous égards. Elle fait des contrats d'assurance contre la Maladie, les Accidents, les bris de glaces, pour couvrir la responsabilité des Patrons, ainsi que pour garantir la fidélité des employés.

Bureau Principal: 71A rue St-Jacques, - - - MONTREAL.
J. C. GAGNE: Gérant Général.

EN ECRIVANT AUX ANNONCEURS, CITEZ "LE PRIX COURANT"

THE Imperial Live Stock Corporation, Fonds Garanti, $100,000. Assurance contre la mortalité du Bétail et des Chevaux. Mortalité Générale. Poulinage. Etalons. Castration. Bétail. Mort Accidentelle. Nous payons le montant assuré quelle que soit la nature de la mort.

Bureau :

Chambres 6 et 7, Edifice New York Life, MONTREAL.

☞ Nous demandons des agents.

Enfermez vos soucis de bureau dans votre place d'affaires pendant la nuit. Il pourrait arriver que le lendemain matin ils aient disparu.

WESTERN ASSURANCE CO.

INCORPOREE EN 1851

ACTIF, au-delà de - - $3,284,180.06
REVENU pour 1907, au-delà de 3,299,884.94

Bureau Principal : TORONTO, Ont.

Hon. GEO. A. COX, Président.
W. R. BROCK, Vice-Président.
W. B. MEIKLE, Gérant-Général.
C. C. FOSTER, Secrétaire.

Succursale de Montréal :
189 rue Saint-Jacques.
ROBT. BICKERDIKE, Gérant

COMPAGNIE D'ASSURANCE
(CONTRE L'INCENDIE)

MANITOBA

Polices garanties par la Liverpool & London & Globe Insurance Company.

Pour Agences, s'adresser au Bureau-Chef : 112 rue St.Jacques, Montréal.
E. S. CLOUSTON, Ecr., Président.
J. GARDNER THOMPSON, Directeur-Gérant.
J. W. BINNIE, Secrétaire

La Cie d'Assurance sur la Vie

" METROPOLITAN "

Incorporée par l'état de New-York.)

ACTIF : $198,390,463.23

Le nombre des Polices **9,620,009** en vigueur, est plus élevé que celui de toute autre compagnie sur le continent d'Amérique.

En 1907 la " Metropolitan " a fait, en Canada, des opérations d'assurance, au chiffre de **$16,220,000** répartis en **93,114** polices d'assurance.

Les Contrats d'assurance de la Compagnie sont rédigés et écrits en langue française et en langue anglaise.

La Compagnie a, dans la province de Québec, un service d'au moins 500 agents canadiens, experts à expliquer les avantages de l'ASSURANCE SUR LA VIE.

De plus son dépôt réel au Gouvernement du Canada, pour protéger les Assurés, est de plus de **$4,500,000**.

ce fait vivre une population pauvre, dont il est à peu près la seule ressource et que cette centaine de mille francs représente le soulagemnt de bien des misères.

(A Travers le Monde).

Par les temps humides, il est utile de tonifier le système. L'huile médicinale Sasso est un tonique parfait, c'est aussi un calmant et un remède efficace dans un grand nombre d'affections. Pour renseignements au sujet de l'huile médicinale Sasso, s'adresser au Museo Commerciale Italiano, 43 rue St-Antoine, Montréal.

M. E. D. Smith, Winona, Ontario, n'emploie dans la manufacture de ses confitures et gelées que les fruits récoltés dans ses propres vergers. Ces fruits sont l'objet de soins méticuleux et soumis à un traitement où toutes les précautions sont prises pour que le procédé de manufacture soit conforme à tous les désiderata de la propreté la plus minutieuse. Voilà pourquoi, les analystes du gouvernement ont trouév par l'analyse et ont déclaré que les produits de la marque E. D. S. avaient une pureté de 100 p. c. Ce sont ces produits-là que les épiciers soucieux des intérêts de leurs clients devraient tenir en stock.

La Maison Hudon, Hébert & Cie, Ltée, fermera ses bureaux et magasins, le lundi, 9 novembre, jour d'Actions de Grâces.

Si vous tenez les préparations de poissons de la marque Brunswick, vous devez être satisfait de vos ventes de poissons. C'est un encouragement pour vous à n'en jamais manquer, car ce sont des produits qui se vendent toute l'année. Demandez-les à votre fournisseur.

Achetez vos conserves?

La maison Laporte, Martin & Cie, Ltée, Montréal, a en magasin un assortiment complet de conserves domestiques et importées des marques populaires de légumes, fruits et poissons. Les conserves de la marque "Soleil" sont très demandées. Mettez-les en stock, elles sont de bonne vente.

Personnel

—Après une absence d'une douzaine de jours passée à la chasse sur les bords du Lac Chapleau, M. Armand Chaput, de la maison L. Chaput, Fils & Cie, est de retour à Montréal depuis samedi dernier.

M. Armand Chaput nous dit que la température sous bois était idéale ; malheureusement les feux de forêts faisaient rage et la fumée obscurcissait l'air. Une forte pluie est venue heureusement mettre fin à l'incendie de la forêt qui a causé des dégâts irréparables.

SI vous APPROUVEZ

la ligne de conduite du " PRIX COURANT ", abonnez-vous.

Faites-le connaître à vos amis, amenez-les à s'abonner.

Parlez-en à vos fournisseurs afin qu'ils se rendent compte de l'efficacité de sa publicité.

EMILE JOSEPH, L. L. B.

AVOCAT

210 NEW YORK LIFE BLDG

11, Place d'Armes, · MONTREAL.

Tel. Bell, Main 1787.

LA BANQUE PROVINCIALE DU CANADA

Siège Central; 7 & 9, Place d'Armes, Montréal, Can.

Capital Autorisé - - - - $2,000,000.00
Capital Versé - - - - $1,000,000.00
Réserve et Surplus - - - - $246,000.0

Conseil d'Administration :

Président: M. H. LAPORTE, de Laporte, Martin & Cie
Administrateur Crédit Foncier Franco-Canadien
Vice-Président : M. S. CARSLEY, de S. Carsley & Co., Grand Magasin Départemental ;
Honorable L. BEAUBIEN, Ex-Ministre de l'Agriculture
Monsieur ROD FORGET, M.P., Président de la Cie "Richelieu & Ont. Nav. Coy" ;
Monsieur G. M. BOSWORTH, Vice-Président "Canadian Pacific Railway Co."
Monsieur ALPHONSE RACINE, de la Maison A Racine & Cie, Marchands en gros, Montréal.

TANCREDE BIENVENU, Directeur-Gérant
A. S. HAMELIN, Auditeur-Général ; J. W. L. FORGET, Inspecteur ; ALEX. BOYER, Secrétaire.

Censeurs :

Président : Hon. Sir ALEX. LACOSTE, Ex-Juge en Chef de la Cour d'Appel.
Vice-Président : Docteur E. P. LACHAPELLE, Administrateur du Crédit Foncier Franco-Canadien.
Hr LOMER GOUIN, Premier Ministre Provincial de la province de Québec.

Département d'Epargne

Emission de certificats de dépôts spéciaux à un taux d'intérêt s'élevant graduellement jusqu'à 3½ p. c. l'an suivant termes. Intérêt de 3 p. c. sur dépôts payables à demande.

32 SUCCURSALES DANS LA PROVINCE DE QUEBEC

Correspondants à l'Etranger:

Etats-Unis : New-York, Boston, Buffalo, Chicago.
Angleterre, France, Allemagne, Autriche, Italie.

LA BANQUE MOLSON

Incorporée en 1855

BUREAU PRINCIPAL, MONTREAL.

Capital payé - - - $3,374,000
Fonds de Réserve, - $3,374,000

JAMES ELLIOT, Gérant Général.
A. D. DURNFORD, Inspecteur en Chef et Surintendant des Succursales.

Succursales dans la Province de Québec

ARTHABASKA
CHICOUTIMI
DRUMMONDVILLE
FRASERVILLE et RIVIERE DU LOUP
KNOWLTON
LACHINE LOCKS
MONTREAL—
RUE ST-JACQUES—
RUE STE-CATHERINE—
MAISONNEUVE—
MARKET AND HARBOUR—
ST-HENRI—
QUÉBEC
RICHMOND
SOREL
ST. CÉSAIRE
STE-FLAVIE STATION
ST-OURS, QUE.
STE. THERESE DE BLAINVILLE
VICTORIAVILLE
WATERLOO

67 Succursales dans tout le Canada.
Agences à Londres, Paris, Berlin et toutes les principales villes du monde.
Emission de Lettres de Crédit pour le commerce et lettres circulaires pour voyageurs.

THE HOME INSURANCE CO., DE NEW YORK.

Actif, - - $21,239,052.88

ELDRIDGE G. SNOW, Président.

O. F. BERTHIAUME, J. H. PELLERIN, } Agts. Spéciaux.

SUN FIRE OFFICE,

DE LONDRES, ANGLETERRE

FONDEE A. D. 1710.

Actif, - - $13,500,000.00.

Gérant Canadien H. M. BLACKBURN, Toronto. — S. R. GAUTHIER, ROMEO POIRIER, } Agts Spéciaux.

BRITISH AMERICA ASSURANCE CO.,

DE TORONTO, ONT.

Fondée en 1833

Actif, - - $2,132,483.39

HON. GEO. A. COX, Président.

CHAS. CHARLEBOIS, Agt. Spécial.

ÆTNA INSURANCE CO'Y.,

DE HARTFORD, CONN.

INCORPOREE EN 1819

Actif - - $16,815,296,87.

WM. B. CLARK, Président. — JOS. CHEVALIER, R. BERTHIAUME, L. PERRIN, } Agts Spéciaux.

BUREAU A MONTREAL POUR LES COMPAGNIES CI-DESSUS : **83, RUE NOTRE-DAME, Ouest,**

EVANS & JOHNSON, Agents Généraux. TEL. BELL, MAIN 771

Dominion Mutual Fire Ins., Co.

(SYSTEME MUTUEL ET PRIME FIXE)

Polices acceptées en Garantie Collatérale

DIRECTEURS :

A. F. SAVARIA, Industriel, Président. - Waterloo
J. B. MORISSETTE, Courtier, Vice-Prés. - Québec
Hon. ERNEST F. de VARENNES, N. P. - Waterloo
B. A. CHARLEBOIS. - - - - - - - - Waterloo

THEO. MEUNIER, Directeur-Gérant - Montréal

Bureau-Chef : Coin St-Jacques et Boulevard St-Laurent, Montréal

CANADA-FEU

Assurances en Force : $10,000,000.00

TAUX TRES BAS — PROMPTS REGLEMENTS

A. P. SIMAR, Gérant. — R. DUFRESNE, Président.

Bureau Chef : No 9, RUE ST-LAURENT, MONTREAL

LONDON & LANCASHIRE LIFE ASSURANCE COMPANY.

DE LONDRES, ANGLETERRE.

BUREAU CHEF AU CANADA.

164 Rue St-Jacques, - - MONTREAL.

Une des plus fortes Compagnies Anglaises faisant affaires d'assurance sur la Vie au Canada.—
Plusieurs Di-tricts non représentés. On demande des agents.

LA COMPAGNIE D'ASSURANCE

"FEDERAL LIFE"

Bureau Principal : HAMILTON, Can.

Capital et Actif - - - -	3,870,472.74
Assurances en force en 1907 - -	18,965,117.93
Payé aux Porteurs de Polices en 1907 - ..	287,268.17

Contrats d'Assurance les plus désirables

DAVID DEXTER, Président et Directeur-Gérant.

H. RUSSEL POPHAM, Gérant, District de Montréal.

LA JACQUES-CARTIER

Compagnie d'Assurance Mutuelle contre l'Incendie.

Bureau : 118 St-Jacques, - MONTREAL

Primes fixes et système mutuel.
Taux raisonnables, sécurité absolue.
Réclamations justifiées promptement payées

On Demande des Agents.

EN ECRIVANT AUX ANNONCEURS, CITEZ "LE PRIX COURANT"

PRIX COURANTS.

Dans la liste qui suit, 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. Les prix indiqués le sont d'après les derniers renseignements fournis par les agents, représentants ou manufacturiers eux-mêmes.

WALTER BAKER & CO., LTD.,

	La lb.
Chocolat, Prime No 1, bte 12 lbs., pains de ¼ lb. et ½ lb.	0.38
Chocolat à la Vanille, bte de 6 lbs.	0.47
German Sweet, boîte de 6 lbs.	0.28
Breakfast Cocoa, bte de 1-5, ¼, ½, 1 et 5 lbs.	0.41
Cracked Cocoa, bte de ½ lb. bte de 12 lbs., Ex. sac de 6 lbs.	0.34
Chocolat sucré, Caracas, bte de 6 lbs	0.35
Soluble Cocoa (Soda chaud ou froid), boîtes de 1 lb.	0.38
	la bte
Caracas Tablets, 100 paquets 5 noués ensemble	3.00
Chocolat sucré, Auto, bte de 6 lbs. Ex. 3 lbs.	0.35

Ces prix sont F. O. B., Montréal.

BORDEN'S CONDENSED MILK CO.

Wm. H. Dunn, Agent, Montréal





Lait Condensé.	La cse	La doz
Marque "Eagle" (4 doz.)	6.00	1.50
Marque "Gold Seal" (4 doz.)	5.00	1.25
Marque "Challenge" (4 doz.)	4.00	1.00
Crème Condensée.		
Marque "Peerless"	4.70	1.20



BOVRIL, LIMITED

Bout., 1	oz.	doz.	2.00
Bout., 2	oz.	doz.	3.50
Bout., 4	oz.	doz.	6.50
Bout., 8	oz.	doz.	11.25
Bout., 16	oz.	doz.	18.50

Fluid Beef de Johnston:
Bout., 16 oz. doz. 10.00

Cordial au Fluid Beef de Johnston:
Grandes bouteilles doz. 11.25

Cordial Bovril:
Grandes bouteilles doz. 11.25

BRODIE & HARVIE

Montréal

Farines préparées de Brodie.	la doz
Red XXX pqts de 6 lbs.	3.00
Red XXX pqts de 3 lbs.	1.55
Superb pqts de 6 lbs.	2.80
Superb pqts de 3 lbs.	1.45
Crescent pqts de 6 lbs.	2.60
Crescent pqts de 3 lbs.	1.35

D. C. BROSSEAU & CIE, LTEE

Montréal

Cognac F. Geoffroy & Fils	La cse
Une étoile, 12 quarts	9.00
Une étoile, 24 pints	10.00
Une étoile, 24 flasks	10.00
V. O., 12 quarts	12.50
V. S. O. P., 12 quarts	16.00
Cognac Ve Darvilly & Cie.	
12 Quarts . . $7.25 . . 24 pints	8.25
24 flasks	8.25



The Blue Ribbon Tea Co.

Montréal

	Gros.	Détail
Yellow Label, 1's	0.20	0.25
Yellow Label, 1-2's	0.21	0.26
Green Label, 1's and 1-2's	0.24	0.30
Blue Label, 1's and 1-2's	0.25	0.35
Red Label, 1's, ½'s, ¼'s et ⅛'s.	0.30	0.40
White Label, 1's and 1-2's	0.35	0.50
Gold Label, 1's and 1-2's	0.42	0.60
Purple Label, 1-2's and 1-4's	0.55	0.80
Embossed, 1-2's and 1-4's	0.70	1.00

L. CHAPUT, FILS & CIE,

Montréal

Champagne Louis Roederer.	La cse
Grand Vin sec qts	28.00
Grand vin sec pts	30.00
Vin extra sec qts	28.00
Vin extra sec pts	30.00
Brut spécial Cuvée qts	30.00
Brut spécial Cuvée pts	32.00
Champagne Duc de Montlouis.	**La cse**
Cuvée Réservée qts	10.00
Cuvée Réservée pts	11.00

Au Commerce:

SAVEZ-VOUS POURQUOI LE

THÉ DE CEYLAN

A UNE EXCELLENCE INVARIABLE?

C'est parce que: Les Conditions Climatériques à Ceylan sont uniformes; Le sol volcanique de Ceylan ne dégénère pas; La culture du Thé de Ceylan est une science exacte. Et petit à petit, on peut se fier aux procédés mécaniques de préparation du Thé de Ceylan, pour donner des résultats uniformes.

Carte Noire	qts	12.50
Carte Noire	pts	13.50
Carte D'Or	qts	14.00
Carte D'or	pts	15.00

Cognac Boulestin & Cie.		La cse	
		1 cse	5 cses
3 Diamonds	qts	10.50	10.25
★	pts	12.00	11.75
Fluted	qts	12.00	11.75
★	pts	13.00	12.75
★	24 flasks	13.00	12.75
★★★	qts	15.00	14.75
V. S. O. P.	qts	20.00	19.50
V. V. S. O. P.	qts	28.00	27.50
1846	qts	45.00	00.00

Cognac Dervos & Cie.		La cse	
		1 cse	5 cses
★	qts	8.00	7.75
★	pts	9.00	8.75
★	flasks	9.00	8.75

Cognac M. Durand & Cie.		La cse
★★★	qts	5.50
★★★	pts	6.50
16 flasks		6.50
24 flasks		6.00
32 flasks		6.75
48 flasks		7.00
★★★ ¼ bouteilles		7.00

Cognac Gonzales, Staub & Cie.	La cse
Quarts	9.00
Pints	10.00
24 flasks	10.00
48 flasks	10.00

★	qts	11.50
★★★	qts	14.00
V. S. O.	qts	15.50
V. S. O. P.	qts	18.25

Cognac V. Pinot & Cie		La cse
★★★	qts	6.25
★★★	pts	7.25
16 flasks		7.25
24 flasks		7.25
32 flasks		7.50
48 flasks		7.75
★★★ ¼ bouteille		7.75
V. O.	qts	7.25
V. O.	pts	8.25

Rhums.		
Lion	qts	9.00
Lion	pts	10.00
Tom & Topsy	qts	7.50
Tom & Topsy	pts	8.50
Sambo	qts	7.50
Sambo	pts	8.25
Sambo, ¼ bouteilles		9.25
Tiger	qts	8.00
Tiger	pts	9.50

Thé Noir Ceylan "Owl"	La lb
No 5. 1 lb. 30 lbs. par pqt.	24c
No 5. ½ lb. 30 lbs. par pqt.	24c
No 10. 1 lb. et ½ lb. 30 lbs. par cse	27c
No 15. 1 lb. et ½ lb. 30 lbs. par cse	32c
No 30. 1 lb. et ½ lb. 30 lbs. par cse	40c

Thé Vert Ceylan "Owl"	La lb
No 5. 1 lb. 50 lbs. par cse	24c
No 10. 1 lb. 30 lbs. par cse	26c

Thé Mélangé "Owl"	La lb
No 5. 1 lb. 30 lbs. par cse	24c
No 5. ½ lb. 30 lbs. par cse	25c

Vin Tonique Dubonnet.	La cse
12 litres	10.00

Whisky écossais J. Ainslie & Co.		La cse	
		1 cse	5 cses
Ogilvie	qts	7.00	6.75
Ogilvie	24 flasks	7.75	7.50
Ogilvie	Imp. qts	9.50	....
Ainslie	Yellow label	9.00	....
Ainslie	Ord. flask	10.25	....
Ainslie	Imp. qts	13.50	....
Ainslie	White label	9.50	....
Ainslie	Special	10.50	....
Ainslie	Extra Special	12.50	....
Ainslie	Clynelish (smoky)	13.00	....
Ainslie Liqueur		13.00	....
Ainslie Special Liqueur		16.00	....
Ainslie All Malt Liqueur		15.00	....
Big Ben	qts	11.00	10.75

WILLIAM CLARK
Montréal

Conserves			La doz	
Compressed Corned Beef	1s		1s	1.50
Compressed Corned Beef	2s		2s	2.70
Compressed Corned Beef	6s		6s	8.50
Compressed Corned Beef	14s		14s	20.00
Ready Lunch Beef	1s	$1.55	2s	2.90
Geneva Sausage	1s	1.80	2s	3.25
Cambridge Sausage	1s	1.75	2s	3.00
English Brawn	1s	1.45	2s	2.60
Boneless Pigs Feet	1s	1.45	2s	2.60

Conserves "Canada Pride"

Reconnues dans le Dominion comme insurpassables pour leur qualité, leur saveur et le dessin de l'étiquette. Empaquetées par la **NAPANEE CANNING CO.** d'après les méthodes les plus modernes. Prix spéciaux pour lots de char. ☞ Expédition directe des usines.

William Galbraith & Son.

Agents pour Montréal et l'Est.

80 et 82, rue St-Pierre, Montréal.

Sliced Smoked Beef	½s	1.50	1s	2.60
Roast Beef	1s	1.50	2s	2.70
Pork and Beans, sauce tomate			1s	0.50
Pork and Beans, sauce tomate			2s	0.80
Pork and Beans, sauce tomate			3s	1.00
Pork and Beans Plain			1s	0.50
Pork and Beans Plain			2s	0.80
Pork and Beans Plain			3s	1.00
Pork and Beans, Chili sauce			1s	0.50
Pork and Beans, Chili sauce			2s	0.83
Pork and Beans, Chili sauce			3s	1.00
Veal and Ham patés			½s	1.10
Ox Tongue (whole)			1½s	8.00
Ox Tongue (whole)			2 s	8.50
Ox Tongue (whole)			2½s	9.50
Lunch Tongue	1s	3.30	2 s	6.60
Lunch Tongue			1 s	2.75
Jellied Veal	1s	1.50	2 s	2.75

Potted Meats		La doz.		
Ham, Tongue, Beef and Veal,	½s	0.50	½s	1.00
Tongue, Ham and Veal			½s	1.00

Soupes	La doz.
Mulligatawney, Chicken, Oxtail Kidney, Tomato, Vegetable Julienne, Mock Turtle, Consommé, Pea, Bean, Purée, pints	1.00
Mince Meat Ditto quarts	2.00

(Tins fermées hermétiquement). La doz.
1s $1.00 2s 1.95 3s 2.90 4s 3.90 5s 4.90

J. M. DOUGLAS & CO.
Montréal

Bleus à laver. La lb



"Blueol", boîtes 10 lbs, 50 pqts de 4 carrés. 15c
"Sapphire", boîtes de 14 lbs, pqts de ¼ lb., 12½c.
"Union", boîtes de 14 lbs, pqts de ½ et 1 lb, 10c.

Bourgognes Blancs, F. Chauvenet.	qts.	pts.
Chablis Supérieur	7.25	8.25
Bourgognes Mousseux, F. Chauvenet.		
"White Cap", Ultra Sec	22.00	24.00
"Pink Cap", Vin des Dames	22.00	24.00
"Red Cap", Extra Sec	22.00	24.00
Bourgognes Rouges, F. Chauvenet.		
Clos de Vougeot	27.50	28.50
Chambertin	18.50	19.50
Romanée	18.50	19.50
Corton (Clos du Roi)	15.50	16.50
Nuits	13.00	14.00
Volnay	12.50	13.50
Pommard	11.50	12.50
Beaune	10.00	11.00
Moulin à Vent, vieux Macon	9.00	10.00
Beaujolais	7.00	8.00
Macon (Choix)	6.50	7.50

Champagne Lemay & Cie	La doz
Quarts	12.00
Pints	7.00
Half Pints	4.00
Cognac Otard, Dupuy & Co.	**La cse**
Special .qts	9.50
★ .qts	12.00
★★ .qts	14.00
★★★ .qts	16.00
V. S. O. P. .qts	17.50
Au gallon depuis	5.00
Madère, Rutherford & Browne.	
Au gallon .de 2.50 à	10.00
Gin Burnett.	**La cse**
London Dry	7.50
Old Tom	7.50

Sparkling Saumur, Ackerman-Laurance.	qts.	pts
Dry Royal	15.75	16.75
1-2 pts., paniers 1 doz. 4 paniers au paquet		18.00
Vin Tonique.		**La cse**
Red Heart		9.00
Whiskey Ecossais, John Dewar & Sons.		**La cse**
Special qts.	9.25	
Blue Label qts.	9.75	
Special Liqueur, White Label qts.	12.50	
Extra Special Liqueur qts.	16.50	
Liqueurs Peter Heering		**La cse**
Cherry Brandy		13.00
Oporto. De La Force, Sons & Co.		**La cse**
Antique		8.00

"En avant avec les Jumeaux"



"En avant avec les Jumeaux".

Vendez la

Poudre à Laver "GOLD DUST"

Elle donnera satisfaction à vos clients et vous procurera des profits satisfaisants.

Une demi-caisse gratuite pour chaque commande de cinq caisses assorties de Savon et de Poudre à Laver "Gold Dust."

THE N. K. FAIRBANK CO., MONTREAL

Trocadero	9.00
Royal Palace	16.50
Au gallon	2.50 à 15 00

The EDWARDSBURG STARCH CO., Ltd

Montréal

Empois de buanderie	**La lb**
No 1 Blanc ou Bleu, cartons 4 lbs.	0.07
No 1 Blanc ou Bleu, cartons 3 lbs.	0.07
No 1 Blanc, barils et petits barils	0.06½
Canada Laundry (cse de 40 lbs.)	0.06
Silver Gloss, btes à coulisses, 6 lbs.	0.08
Silver Gloss, canistres de 6 lbs.	0.08
Kegs Silver Gloss gros cristaux	0.07
Edwardsburg's Silver Gloss, paquets chromos de 1 lb.	0.08
Benson's Satine, cartons de 1 lb.	0.08
Canada White Gloss, pqts de 1 lb.	0.06½
Benson's Enamel, par boîte de 20 et 40 paquets	1.50 et 3.00
Empois de cuisine	
Benson's Celebrated prepared Corn, Boîtes de 20 et 40 lbs.	0.07½
Canada Pure Corn Starch, boîtes de 20 et 40 lbs.	0.06½
Empois de riz "Edwardsburg"	
No 1 blanc, étiquette chromo, cartons de 1 lb.	0.10
Sirop fin de table "Edwardsburg"	
Quarts	lb. 0.03½
½ Quarts	lb. 0.03¾
¼ Quarts	lb. 0.03½
Seaux de 38 1-2 lbs.	le seau 1.75
Seaux de 25 lbs.	le seau 1.25

	La cse
Canistres de 2 lbs. 2 doz. à la cse	2.40
Canistres de 5 lbs. 1 doz. à la cse	2.75
Canistres de 10 lbs. ½ doz. à la cse	2.65
Canistres de 20 lbs. ¼ doz. à la cse	2.60

N. K. FAIRBANK COMPANY

Montréal



Prix du Saindoux Composé, Marque BOAR'S HEAD.

Tierces	0.10
Demi quarts	0.10½
Tinettes 60 lbs.	0.10½
Seaux en bois, 20 lbs.	2.10
Chaudières, 20 lbs.	2.00
Caisses, 3 lbs. lb.	0.11
Caisses, 5 lbs. lb.	0.10½
Caisses, 10 lbs. lb.	0.10½

E. W. GILLETT CO., LTD.

Toronto, Ont.



Levain Royal.

Boîtes 36 paquets à 5c la boîte	1.10

Gillett's Cream Yeast.

Boîtes 36 paquets à 5c La boîte	1.10

Poudre à Pâte "Magic"	**La doz**
6 doz. de 5c.	0.40
4 doz de 4 oz.	0.60
4 doz de 6 oz.	0.75



4 doz de 8 oz.	95
4 doz de 12 oz.	1.10
2 doz de 12 oz.	1.45
4 doz de 16 oz.	1.65
2 doz de 16 oz.	1.70
1 doz de 2½ lbs.	4.10
1 doz de 5 lbs.	7.30
1 doz de 16 oz. / 1 doz de 12 oz. / 2 doz de 6 oz.	La cse 4.55

Lessive en Poudre.



	La cse
4 doz à la caisse	3.60
3 caisses	3.50
5 caisses ou plus	3.40

Soda "Magic"	**La cse**
No 1 caisse. 60 pqts de 1 lb.	2.75
5 caisses	2.60
No 2 caisse 120 pqts de ½ lb.	2.75
5 caisses	2.60
No 3 caisse 30 pqts de 1 lb. / 60 pqts de ½ lb.	2.75
5 caisses	2.60
No 5 caisse 100 pqts de 10 oz.	2.85
5 caisses	2.75

THE B. HOUDE CO.

Québec

Les plus grands manufacturiers de tabacs coupés en Canada. Manufacturiers

Le Nom de "DU SAULT" *Signifie:*

des Biscuits et des Sucreries de Haute Classe

VOUS pouvez toujours compter sur la qualité des Biscuits et des Sucreries portant ce nom, comme étant de la PLUS HAUTE QUALITÉ. Pourquoi? - Parce qu'on ne se sert que des ingrédients les plus purs et les meilleurs. La main d'œuvre la plus habile est seule employée, ainsi que la machinerie absolument la plus moderne; la manufacture est aérée bien et proprement.

La qualité ET LE PRIX ont valu aux 400 variétés de Du Sault d'être placées à la tête du marché, place que d'autres manufacturiers ont vainement essayé d'obtenir.

C'est le moment de donner vos ordres et nous sommes ceux qui pouvons vous fournir des lignes ordinaires et de fantaisie pour le commerce d'automne et de Noël.

DU SAULT & CIE, Limitée

Agents: Ottawa: Ferdinand Roberge, 131 rue Water; Québec: Latulippe, Chouinard & Cie; Sherbrooke: V. Archambault; Toronto, Green & Co.

de tabac coupés pour fumer, chiquer, à cigarettes, ainsi que tabacs à Priser.

Prix et informations sur demande.

IMPERIAL TOBACCO COMPANY OF CANADA, Limited

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
Sub-Rosa Cigarros (tout tabac)	8.50
Derby	6.55
Old Gold	6.30
Prince	5.75
Sweet Sixteen	5.75
Dardanelles ordinaires	12.25
Dardanelles, bouts en liège ou en argent	12.50
Mogul Magnum, bouts en papier.	16.00
Murad (turques) bouts en papier	12.00
Moguls, bouts en papier ou en liège.	12.00
Yildiz (turques)	15.00
Yildiz Magnums, bouts en papier, en liège ou en or	20.00

Tabacs à cigarettes.	la lb
Puritan et B. C. No 1 1/12s	1.00
Sweet Caporal 1/13s	1.15

Tabacs coupés.	la lb
Old Chum 10s	0.82
Lord Stanley, Tins ½ lb.	1.05
Meerschaum 10s	0.82
Athlete Mixture, Tins ½ et ¼ lb.	1.35
Old Gold 12s	0.95
Seal of North Carolina 12s	0.95
Duke's Mixture (Cut Plug)	0.82
Virginity	1.25
Old Virginia, pqts ½ et 1 lb.	0.72
Duke's Mixture (Granulated), 1-10s. Bags 6 lb. carton	0.85
Bull Durham. 1-10 bags, 5 lb. carton	1.25
1-16 bags, 5 lb. carton	1.25

IMPERIAL TOBACCO CO. OF CANADA, Limited, Montreal.

(Empire Branch).

Tabacs à chiquer.	La lb
Black Watch 11s	0.38
Black Watch 5s	0.36
Bobs 5 et 10s	0.38
Currency 10s	0.38
Club 6 et 12s	0.40
Old Fox 12s	0.44
Pay Roll 7½s	0.56

Tabacs à fumer.		
Empire	5s et 10s	0.36
Rosebud	6s	0.45
Ivy	7s	0.50
Shamrock	6s	0.45
Starlight	7s	0.50

Tabac haché.	La lb
Great West (Sac) 7s	0.51

JOHNSTON'S FLUID BEEF

2 oz. Jars	per doz.	3.75
2 oz. tins	"	2.70
4 oz. tins	"	4.65
8 oz. tins	"	8.25

HENRI JONAS & CIE, Montréal

Extraits Culinaires.	La doz
1 oz Plates. Triple concentré	0.75
2 oz. Plates. Triple concentré	1.50
2 oz. Carrées. Triple concentré	1.75
4 oz. Carrées. Triple concentré	3.00
8 oz. Carrées. Triple concentré	6.00
16 oz. Carrées. Triple concentré	12.00
2½ oz. Rondes. Quintessences	2.00
4 oz. Carrées. Quintessences. Bouchons éméri	3.50
8 oz. Carrées. Quintessences. Bouchons éméri	7.00
2 oz. Rondes. Golden Star. Double Force	0.75
2 oz. Plates. Soluble	0.75
2 oz. Anchor	1.00
4 oz. Anchor	1.75
8 oz. Anchor	3.00
16 oz. Anchor	5.75
1 oz. London	0.50

Vous Courez de Gros Risques avec les Preservatifs.

Vous n'aurez qu'à vous blâmer si, quelque jour, les autorités chargées de l'inspection des aliments se présentent et condamnent votre stock d'aliments préservés artificiellement. Les avertissements n'ont pas manqué contre l'usage des préservatifs.

Les 57 Variétés Heinz

Purs Produits Alimentaires

ne contiennent ni drogue, ni préservatif chimique d'aucune sorte. La garantie de pureté absolue placée sur chaque paquet de marchandises Heinz vous protège aussi bien que le consommateur.

Tout ce qui porte le nom de HEINZ est d'une vente sure.

H. J. HEINZ COMPANY

Pittsburg New York Chicago London

Regardez cette Vignette



Les Huitres **Sealshipt** sont lavées sur une table perforée, mises dans une caisse émaillée blanc, scellée, dans de la glace contenue dans un **Transporteur d'Huitres Sealshipt.**

Les Huitres **Sealshipt** ne viennent pas en contact avec la glace, l'eau ou l'air Quand on les ouvre, elles sont fraîches, fermes, propres et naturelles. Aucun préservatif n'est employé.

Les Huitres en Tinettes sont plongées dans l'eau où elles se gonflent au delà de leur grosseur, dans des tinettes en bois malpropres.

Les Huitres en Tinettes sont conservées dans des "Préservatifs," déchirées par la glace ; on les retire en lambeaux et dans un état malsain.

Les **Huitres Sealshipt** sont tenues par

JOS. T. O'CONNOR

Marchand d'Huitres, Poissons, Etc.

23, Marché St-Antoine, - Montréal.

2 oz. London	0.75
Extraits à la livre de	$1.00 à 3.00
Extraits au gallon de	$6.00 à 24.00

Mêmes prix pour Extraits de tous fruits.

Moutarde Française.	La Grosse
2 doz à la caisse.	
Pony	7.50
Medium	10.00
Large	12.00
Small	7.20
Tumblers	10.80
Egg Cups	12.00
No. 67 Jars	12.00
2 doz. à la caisse.	
Mugs	12.00
Nugget Tumblers	12.00
Athenian Tumblers	12.00
Goblets	12.00
1 doz. à la caisse.	
No. 64 Jars	15.00
No. 65 Jars	18.00
No. 66 Jars	21.00
No. 68 Jars	15.00
No. 69 Jars	21.00

Vernis à chaussures.	La doz.
1 doz. à la caisse.	
Marque Froment	0.75
Marque Jonas	0.75
Vernis Militaire à l'épreuve de l'eau	2.00

LAPORTE, MARTIN & CIE, LIMITEE.

Montréal

Apéritif "Bacchus"	La cse
12 Litres	10.00

Bière Bass	qts.	pts.	splits
Daukes & Cie	2.40	1.55	1.25

Bourgogne Blanc	qts.	pts.
Morin, Père & Fils, Chablis 1898	7.50	8.50

Bourgogne Rouge. Morin, Père & Fils		qts.	pts.
Macon	1898.	5.00	6.00
Pommard	1898.	7.00	8.00
Beaune	1898.	6.50	7.50
Nuits	1895.	8.50	9.50

Champagne	qts.	pts.	splits
Piper-Heidsick. Sec	28.00	30.00	32.00
" Très Sec	30.00	32.00	34.00
" Brut	30.00	32.00	34.00

Escompte 10 %.

Champagne Duc D'Origny.			
Cuvée Réservée	17.00	18.00	19.00

Champagne C. A. Cardinal & Co.			
Extra Dry	12.50	13.50	14.50

Claret P. Vernot & Cie.	qts.	pts.
St-Julien	2.75	3.25

Claret V. Pradel & Cie.		
Médoc	2.75	3.25

Claret Château Berges.		
Claret	3.50	4.00

Claret Vigneau & Cambours.		
St-Estèphe	4.50	5.50
St-Julien	5.00	6.00
Pontet Canet	7.50	8.50
Château Maucamps	10.00	11.00
Mouton Rotschild	17.00	18.00

Cognac Ph. Richard.	La cse
S. O. Qts 12s	22.50 25.00
20 ans Flues Qts 12s	00.00 16.00
Medecinal Qts 12s	14.50
V. S. O. P. Qts 12s	12.25
Special Reserve Qts 12s	11.00
V. S. O. Qts 12s	10.50
V. O. Qts 12s	9.00

Cognac J. M. Boutin & Co.	
Alligator Brand Qts 12s	8.00

Cognac Chs Couturier.	
★★★ Qts 12s	7.50

Cognac F. Marion.	
★★★ Qts 12s	6.00

Cognac Parville & Cie.	
★★★ Qts 12s	5.00

Cognac Vallin Frères.	
★★★ Qts 12s	4.50

Toutes ces marques de Cognac

En caisse de 24 ½ Bout.	($1.00 de plus
En caisse de 24 Flasks	(par caisse
En caisse de 48 ½ Bout.	($2.00 de plus
En caisse de 48 ½ Flasks	(par caisse

Cognac en Fûts.	Gall.	
Richard	3.40	6.00
Couturier	3.80	4.00
Marion	3.40	3.75

MELASSE ET SIROPS

MELASSE MARQUE GINGERBREAD
(EN BOITES DE FER-BLANC)

Seaux de 2's, 3's, 5's 10's, 20's
1, 2, 3, 5 gallons.

SIROP GOLDEN SLING
(EN BOITES DE FER-BLANC)

Seaux de 2's, 3's, 5's, 10's, 20's,
1, 2, 3, 5 gallons.

"LE MEILLEUR QU'IL Y AIT"

Agents:

C. E. Paradis, . . Québec
C. DeCarteret, . Kingston
Jas. R. McIntosh, . Ottawa
Geo. Musson & Co., Toronto
J. W. Bickle & Greening, Hamilton
G. H. Gillespie, . London
Carman Escott Co., Winnipeg
R. G. Bedlington & Co., Calgary
Tees & Peerse, Edmonton
Wilson & McIntosh, Vancouver
C. Leonard Grant, P. E. Island

DOMINION MOLASSES CO., Ltd.

Halifax, - Nouvelle-Ecosse

SANS ABIMER LES MAINS

LA

LESSIVE PHÉNIX

Nettoie: Linge et Soieries Métaux, Glaces et Marbres,

Argenterie, Bijoux, Ustensiles de ménage en Nickel, Cuivre ou Fer-blanc, Vitres et Glaces, Meubles laqués ou vernis, Peintures d'appartements, Bains, Etc., Etc.

MAXIMUM DE PROPRETÉ — ÉCONOMIE DE FATIGUE DE TEMPS ET D'ARGENT.

En vente chez: Epiciers, Quincailliers, Bazars, Grands Magasins, Etc., Etc.
Envoi franco d'un échantillon contre 10 cts.

Agents pour le Canada: **C. A. CHOUILLOU & CIE,**

14, Place Royale, - - - Montréal.

Eau de Vichy.			La cse
La Régente		Qts	50s 7.50
	qts.	pts.	splits
Sanitas	8.00	9.50	7.50

Gin Old John Brand.		La cse
Rouge	15s	9.75
Verte	12s	5.25
Violette	24s	4.50

Gin Pollen & Zoon			
Cruchons en Verre. ½ gal.	24s	11.00	12.00
Cruchons en Verre. ¼ gal.	12s	9.50	10.00
Cruchons en Verre. ½ gal.	12s	16.00	16.50

Lager Miller	Brls
Bière High Life Brls 10 doz	13.00
Bière Buffet Brls 10 doz	12.50
Extrait Malt Brls 8 doz.	2.00 15.60
Vivo Temperance Brls 10 doz	12.50

Liq. Françaises P. Garnier	qts.	pts.
Liqueur d'or	19.00	20.00
Marasquin	11.00	13.50
Blidah. Liq. de mandarines	19.00	20.00
Menthe verte, 1 litre	15.50	
Menthe blanche, 3-4 litre	12.50	
Pousse Café	12.50	
Abricotine	19.00	20.00
Monastine	20.00	22.00
Curaçao rouge sec	12.50	
Curaçao blanc très sec	15.00	
Fine orange. Cruchons	25.00	30.00
Fine anis	25.00	30.00
Assorties, 48 x 1-4 bou.	21.00	

Oporto		La cse
Garcia Hijos	Qts 12s	8.50
Manuel Tosta	Qts 12s	6.50
Ventura & Co.	Qts 12s	4.50
Verdi & Co.	Qts 12s	3.50
Rizat & Co	Qts 12s	2.50

Porter Guinness'	qts.	pts.	splits
Daukes & Cie . Stout	2.40	1.55	1.25

Rhums	qts.	pts.	½ pts
J. W. Turner	7.50	8.00	9.00
Mendoza & Cie	5.00		
St-Jean	12.50		

Sauternes	qts.	pts.
Leconte & Morel	2.75	3.25

Vigneau & Cambours		
Sauternes	3.50	4.50
Graves	4.00	5.00
Barsac	4.50	5.50
Haut Sauternes	5.00	6.00

Vins Sherry		La cse
Diez Hermanos		
Cordon Azul	Qts 12s	18.00
Cordon Rojo	Qts 12s	14.00
Cordon Verde	Qts 12s	10.00
Favorito	Qts 12s	12.50
Au gallon, pâle et sec de	$1.50 à	5.00
José Gomez	Qts 12s	8.50
Juanito & Co.	Qts 12s	6.50
Sanchez Hermanos	Qts 12s	4.50
Verdi & Cie	Qts 12s	3.50

Vermouth		La cse
F. Ricardo (Italien)	Qts 12s	6.50
Cazalis & Pratt (Français)	Qts 12s	6.00

Scotch Whiskey Mitchell		La cse
Grey Beard Stone Jars	4s	13.00
Grey Beard Stone Jars	6s	10.00
Finest Old	Qts 12s	12.50
White Star Liquor	Qts 12s	10.00
Extra Special Liquor Flagoon	12s	9.50
Special Reserve	Qts 12s	9.00
Special Reserve ½ bout.	Pts 24s	10.00
Special Reserve Imp. Flasks	Pts 24s	11.75
Heather Dew	Qts 12s	8.00
Mullmore	Qts 12s	6.50
Glen Ogle	Qts 12s	8.00
Robert Dale & Co.	Qts 12s	5.00

Irish Whiskey. Mitchell & Co.		La cse
Special Irish. White Label. Imp. Ov. Flasks	qts	13.00
Special Irish. White Label. Ord.	qts	10.50
Special Irish Blue Label. Ord.	qts	9.00
Special Irish Blue Label. Imp. Ov. Flasks	qts	11.25
Cruiskeen Lawn. Ord.	qts	8.50
Cruiskeen Lawn. Imp. Ov.	qts	12.50
Cruiskeen Lawn. Stone Jars	4s	13.00
Cruiskeen Lawn. Stone Jars	6s	10.00
Old Irish	Qts	6.50

Extrait de Viande "Vita"	La cse
Bout. 1 oz. caisse de 2 doz.	3.20
Bout. 2 oz., caisse de 1 doz.	3.00
Bout. 4 oz., caisse de 1 doz.	4.50
Bout. 20 oz., caisse de ½ doz.	4.75
Bout. 20 oz., caisse de 1 doz.	9.00

Huile d'Olive Minerva		
Minerva Brand	Qts	12s 5.75

John Mackay Limited
Bowmanville, Ont.

ORGE PERLÉ, ORGE MONDÉ, PATURE D'ORGE PURE.

Agents: H. C. BOSSÉ & CO., Montréal & Québec.

Boîte Postale, 917 - - - - - - MONTREAL, Qué.

McCann-Knox Milling Co., Limited
TORONTO, - CANADA

LE MOULIN A CEREALES LE PLUS COMPLET ET LE PLUS MODERNE DU CANADA.

Nos Produits Parlent.

Avoine Roulée Marque PEERLESS
Flaked Wheat Marque PEERLESS

Gruau d'Avoine Granulé
Gruau d'Avoine Standard
Gruau d'Avoine Pearl
Farine Graham
Blé Granulé
Wheatlets
Aliment Arabe pour Chevaux
Gruau de Blé d'Inde Gold Dust
Gruau de Blé d'Inde de Famille
Farine de Blé d'Inde Blanche
Orge Mondé
Orge Perlé
Pois Cassés
Aliments Eureka pour Bétail
Toutes sortes d'alimenta pour Animaux.

Agents: MONTREAL,—J. Alex. Gordon & Co. QUEBEC—Albert Dunn.

Minerva Brand .. .. .. Pts 24s	6.50
Minerva Brand .. .. ½ Pts 24s	4.25

Légumes "Soleil"	La cse
Pois Sur Extra Fins, cse de 100 tins	15.00
Pois Extra Fins, cse de 100 Tins	14.50
Pois Très Fins, cse de 100 Tins	13.00
Pois Fins, cse de 100 Tins	11.50
Pois Mi-Fins, cse de 100 Tins	10.00
Pois Moyens, cse de 100 Tins	9.50
Haricots Extra Fins, cse de 100 Tins	12.50
Haricots Fins, cse de 100 Tins	10.50
Haricots Moyens, cse de 100 Tins	8.50
Haricots Coupés, cse de 100 Tins	8.00
Macédoines No 1, Extra, cse de 100 Tins	12.00
Macédoines No 2, Extra, cse de 100 Tins	10.00
Carottes Tournées, cse de 100 Tins	10.00
Carottes Coupées, cse de 100 Tins	7.50
Asperges Géantes No 1, cse de 50 Tins	22.00
Fonds d'Artichauts, cse de 100 Tins	33.50
Flageolets Extra Fins, cse de 100 Tins	13.50
Epinards en Purée, cse de 100 Tins	9.00
Tomates en Purée, cse de 100 Tins	9.50
Soupe Cerfeuil et Pois, cse de 100 Tins	10.00
Soupe Printanière, cse de 100 Tins	9.00
Soupe Julienne, cse de 100 Tins	8.50

FRANK MAGOR & CO.
Montréal

Robinson's Patent Barley ou Groats.

	La doz
Tins de 1 lb.	$2.25
Tins de ½ lb.	1.35

Colman's Rice Starch	La lb
No 1. London:—	
En paquets, bleus ou blancs ou assortis, de 4 à 5 lbs.	0.06¾
En boites de carton illustrées:—	
Boites de 4 lbs. net	0.08½
Boites de 1 lb., gros	0.08½
Boites de 1-2 lb., gros	0.09
Boites de 1-4 lbs. gros	0.10
Buff Starch pour dentelles, etc.	
Boites en carton, lb., gros	0.09¼

En caisses de 56 lbs. chaque; cses gratis.

Moutarde "Colman" ou "Keen"



	La doz.
D. S. F. tins ¼ lb.	1.40
D. S. F. tins ½ lb.	2.50
D. S. F. tins 1 lb.	5.00
F. D. tins ½ lb.	0.85
F. D. tins ¼ lb.	1.45
	La jarre
Durham Jarres, 4 lbs.	0.75
Durham Jarres, 1 lb.	0.25



Keen's Oxford Blue.	La lb.
Lots, 1-4 de lb. ou 3 onces	0.16
Lots de 10 boites, ou caisse	0.15



Thé Mélagama
MINTO BROS.,
55 Front St. E.,
Toronto, Ont.

	Gros.	Détail.
Noir, vert, mélangé, ¼s.	0.70	1.00
Noir, vert, mélangé, ½s.	0.55	0.80
Noir, vert, mélangé, ¼s.	0.44	0.60
Noir, vert, mélangé, 1 lb., ¼s.	0.40	0.60
Noir, vert, mélangé, ½s.	0.38	0.50
Noir, vert, mélangé, 1 lb., ½s.	0.35	0.50
Noir, vert, mélangé, ¼s.	0.00	0.32
Noir, vert, mélangé, ½s.	0.25	0.30
Noir, vert, mélangé, 1 lb.	0.24	0.30

Nous empaquetons les Japons de toutes qualités, aux mêmes prix. Nous empaquetons en caisses de 60 et 100 lbs. Prix livrés.

JOHN P. MOTT & CO.

J. A. Taylor, Agent, Montréal

Chocolats et Cacaos Mott.	La lb.
Elite ¼s	0.32
Prepared Cocoa.	0.30
Breakfast Cocoa.	0.40
No 1 Chocolate.	0.32
Breakfast Choc..	0.28
Diamond Chocolate	0.24
Navy Chocolate	0.28
Cocoa Nibbs	0.35
Cocoa Shells	0.05
Confectionery Chocolate	0.20 à 0.31
Plain Chocolate Liquors	0.21 à 0.35
Vanilla Stick	la gr. 1.00

"JOINDRE LES DEUX BOUTS"

est un problème pour la plupart des ménagères en ce temps où les moyens sont restreints.

Vous pouvez aider "la femme qui tient le porte-feuille" en lui parlant de

Shredded Wheat

Il contient plus de nourriture réelle que le beefsteak ou les œufs, se digère plus facilement et coûte beaucoup moins. Deux Biscuits (chauffés au four) avec du lait, un peu de fruit et une tasse de café, fourniront toute la nourriture nécessaire pour une demi-journée de travail, moyennant une dépense de cinq ou six cents.

Essayez-le vous-même, puis parlez-en à vos clientes.

Aucun autre épicier ne fait, sur Shredded Wheat, un plus gros profit que VOUS ne faites — pas de "manigance," pas de primes, pas de boniments, pas de subornation. La même et ancienne manière de procéder—Une Affaire Franche avec un Marchand Franc.

THE CANADIAN SHREDDED WHEAT CO., Ltd.

NIAGARA FALLS, ONT.

Les Célèbres Marques de Farine

"LAUREL"

&

"CROWN"

Sont Fabriquées par la

SEAFORTH MILLING CO.

SEAFORTH, ONT.

Dans votre intérêt, mettez-vous en rapport avec nous.

A. ROBITAILLE & CIE, Montréal

Cognac "Sorin"	La cse
Carte bleue	9.00
Carte rouge	10.00
V. S. O. P. Carte d'or	11.00
24 flasks, avec verre	9.50
48 ½ flasks, avec verre	12.00
Au gallon	4.00 à 4.25

Cognacs "J. Mourier & Cie"	La cse
Quarts	7.00
24 ½ bouteilles	8.00
48 ¼ bouteilles	9.00
24 flasks	8.00
48 ½ flasks	9.00
24 flasks, avec verre	8.50
48 ½ flasks, avec verre	9.50

Cognac "Mont St-Louis"	La cse
Quarts	6.00
24 flasks	7.25
48 ½ flasks	8.50

Champagne "Bellon & Cie	qts.	pts.
Carte Blanche	12.00	13.00
Rhum St-Paul	11.50	
Rhum St-Paul		12.50

Scotch Whisky "Craig Dhu Blend"	La cse
Quarts ord.	6.50
Quarts Imperial	9.50
24 flasks ★★★	7.50
48 ½ flasks	8.50

Scotch "R. H. Thomson & Co".		
Ben Cruachan	qts.	9.00
Ben Cruachan	24 pts.	10.00

Poudre à Pâte "Prince Arthur"	La doz
Boîtes de 1 lb., 2 doz. à la caisse	1.50
Boîtes de ½ lb., 4 doz. à la caisse	0.85
Boîtes de ¼ lb., 4 doz. à la caisse	0.50
Tins de 6 lbs.	0.10

ROSE & LAFLAMME, Montréal

Batger's Lime Juice Cordial Batger's Lemon Squash	La doz
Pints, 2 doz. à la caisse	1.95
Quarts, 2 doz. à la caisse	3.15

SALADA TEA CO.



THÉS DE CEYLAN "SALADA."

	Gros.	Détail.
Etiquette Brune, 1's et ½'s	$0.25	$0.30
Etiquette Verte, 1's et ½'s	0.27	0.35
Etiquette Bleue, 1's, ½'s, ¼'s et ⅛'s	0.30	0.40
Etiquette Rouge, 1's et ½'s	0.36	0.50
Etiquette Dorée, ½'s	0.44	0.60

LA CIE DES SAVONS FRANCAIS Montréal

Savons	La Grosse
Savons des Anges, 3 à la boîte	$8.00
Mother's Delight, 3 à la boîte	8.00
Sweet Clover, 3 à la boîte	3.60
White Rose, 3 couleurs, 3 à la bte	3.00
White Rose, 1 grosse, à la boîte	2.60
White Rose, 1 doz., à la boîte	2.60
Olive & Cucumber, 12 à la boîte	3.60
Olive & Cucumber, small, 12 à la bte	3.00
Stanley (Hotel Size), 12 à la bte	2.10
Alma Mater, 12 à la boîte	2.10
Castil Red & Red Mottled, 12 à la boîte	2.00
Castil Blanc, 12 à la boîte	2.00
Castil Marbré, 12 à la boîte	2.00
Fedora, 100 à la boîte	4.80
White Rose Glycerine, 3 à la boîte	3.60
Glycerine, 12 à la boîte	2.40
Glycerine, Oval cake, 12 à la bîote	2.10
Glycerine, red "large", 12 à la bte.	5.40
Carbolic Transparent, 12 à la bte.	4.10
Carbolic Transparent, 12 à la boîte	5.10
Surgeons Carbolic, 36 à la boîte	8.00
Brown Windsor, 1 Gro. à la boîte	1.60
Brown Windsor, 1 Gro. à la boîte	1.80
Brown Windsor, 1 Gro. à la boîte.	1.60
Cold Cream, 12 à la boîte	2.00
Cold Cream, 12 à la boîte	2.40
Magnums, 3 à la boîte	3.60
Blue Mottled Castil, 3 à la boîte	3.60
4 in 1 ,4 à la boîte	2.00
White Rose (large), 12 à la boîte	5.00
Old Brown Windsor, 36 à la boîte.	2.00
Tammany, 100 au panier	3.50

SODA Cow Brand



Caisse, 60 paquets de 1 lb., $3.00.
Caisse, 120 paquets de 1-2 lb., $3.00.
Caisse, 30 pqts. 1 lb. et 60 pqts. 1-2 lb., $3.00.
Caisse de paquets de 5c., contenant 96 paquets, $3.00.

Magic Brand.	Par cse
No 1, caisse 60 pqts. de 1 lb.	$2.75
No 2, caisse 120 pqts. de 1-2 lb.	2.75
No 3, caisses 30 pqts. de 1 lb.	2.75
No 3, caisses 60 pqts. de ½ lb.	2.75
No 5, Magic Soda, cses 100 pqts. de 10 oz.	
1 caisse	2.85
5 caisses	9.75

HUILE MEDICINALE
SASSO
ONEGLIA, Rivière du Levante, ITALIE

Cette Huile est le **Tonique Parfait** pour la mauvaise saison.

Agréable à prendre, il est d'une prompte et facile assimilation ; c'est un calmant en même temps qu'un remède incomparable dans les affections suivantes :

Maladies de l'Estomac et des Intestins, Constipation; Maladies nerveuses, Débilité générale, Défaut de Nutrition, Epuisement, Rachitisme, Scrofule, Affections des Bronches et Tuberculose sous toutes ses formes.

Il n'a pas d'égal comme tonique pour les convalescents, les anémiques, les neurasthéniques, les enfants débiles, les femmes affaiblies, etc.

Tous les Epiciers et Marchands Généraux devraient l'avoir en stock. Demandez nos Prix.

Museo Commerciale Italiano
IMPORTATEURS
43, rue St-Antoine, - - - - MONTREAL.

BANANES

Fruit le plus fin, jaune comme de l'or, mis convenablement en crate. Notre spécialité tout le long de l'année.

Exactement ce que demande votre clientèle.

Nous avons aussi maintenant les meilleures lignes dans les articles suivants :

Pommes, marque Anchor, les plus belles pommes d'hiver.
Atocas (Cranberries).
Raisins Almeria Keg, se gardant longtemps.
Citrons de Messine, grosseur 300.
Oignons d'Espagne, demi-caisse. secs et sains.
Patates sucrées.
Ananas, Grape Fruit, etc.

Ecrivez, télégraphiez ou téléphonez pour vos commandes.

LES PRIX SONT CORRECTS.

Joseph Brown & Sons
29 et 31, Place d'Youville, - Montréal

ARTHUR P. TIPPET & Co., Montréal

Lime Juice "Stowers"	La cse
Lime Juice Cordial, 2 doz.	pts. 4.00
Lime Juice Cordial, 1 doz.	qts. 3.50
Double Refl. lime juice	3.50
Lemon syrup	4.00

JOHN TAYLOR & CO., Toronto

Savon Eclipse.	1 cse	5 cses	10 cses
Savon Eclipse	4.00	3.85	3.75

THE UNCLE SAM DRESSING CO.
Lanoraie, P. Q.

Vernis "Uncle Sam"	Doz.
Bout. 6 oz., No 1	1.80
Bout. 4 oz., No 1	1.25
Bout. 4 oz., No 2	0.90
Bout. 4 oz. (bout. nue)	0.75
No 1. Extra, Brl de 40 gals., gal.	1.60
No 1. Extra, Can. de 1 à 5 gals.	1.75
Graisse "Protectorine" (Pour harnais et chaussures).	
Boîte 8 oz.	1.25
Boîte 4 oz.	0.75
Cirage "Coon"	
Cirage à chaussures, combiné, doz.	0.75
Vernis Chocolat, No 1, brl.	1.60
Vernis Chocolat, No 1, 1 à 5 gals.	1.75
Mine "Favorite", No 8, doz.	0.70
Mine "Favorite", No 4, doz.	0.45
Mine "Favorite", No 12, doz.	0.80

T. UPTON & CO.,
Hamilton

Confitures garanties pures	
Framboises, Fraises, Cassis, verres de 1 lb., 2 doz. par cse . doz.	1.90
Pêches, Prunes, Gadelles Rouges, Groselilles, verres de 1 lb., 2 doz. par caisse . . . . . doz.	1.60
Assorties	
Verres de 1 lb., 2 doz. à la cse, doz.	1.75
En seaux de 5, 7, 14 et 30 lbs.	
Fraises, Cassis . . . . . lb.	0.12
Framboises . . . . . lb.	0.12
Pêches, Prunes, Gadelles Rouges, Groselilles . . . . . lb.	0.09
Empaquetées en caisses assorties ou en crates si désiré.	
Pure Marmelade d'oranges Garantie pure.	
Verres, 12 oz., 2 doz. à la cse, doz.	1.00
Verres, 16 oz., 2 doz. à la cse, doz.	1.40
Pint Sealers, 1 doz. à la cse, doz.	2.00
Tins, 2 lbs., 2 doz. à la cse, lb.	0.07½
Seaux en bois, 7 lbs., 6 seaux par crate . . . . . lb.	0.07
Seaux en fer-blanc, 8 seaux par crate . . . . . lb.	0.07
Seaux en fer-blanc, 7 lbs., 9 seaux par crate . . . . . lb.	0.07
Seaux en bois, 30 lbs. . . . . lb.	0.06½
Pure Marmelade de Grape—Fruit Garantie pure.	
Verres, 16 oz., 2 doz. à la cse, doz.	1.40
Pure sauce d'Atocas Garantie pure.	
Verres, 10 oz., 2 doz. par cse, doz.	1.60
En seaux de 5, 7, 14 et 30 lbs., lb.	0.09
Pur miel clarifié	
Verres, 12 oz., 2 doz. par cse, doz.	1.40
Confitures composées	
Framboises rouges, Fraises, Pêches, Prunes, Gadelles rouges, Cassis, Groselilles, Figues, Bluets, Abricots, verres, 12 oz., 2 doz. par caisse . . . . . doz.	1.00
Tins, 2 lbs., 2 doz. par cse . lb.	0.07½
Seaux en fer-blanc, 5 lbs., 8 seaux par crate . . . . . lb.	0.07
Seaux en fer-blanc, 7 lbs., 9 seaux par crate . . . . . lb.	0.07
Seaux en bois, 7 lbs., 6 seaux par crate . . . . . lb.	0.07
Seaux en bois, 14 lbs. . . . . lb.	0.07
Seaux en bois, 30 lbs. . . . . lb.	0.06½
Empaquetées en caisses assorties ou crates si désiré.	
Gelées composées	
Framboises, Fraises, Cassis, Gadelles rouges, Ananas, verres, 12 oz., 2 doz. à la cse . . . . . doz.	1.00
Tins, 2 lbs., 2 doz. à la cse . lb.	0.07½
Seaux en bois, 7 lbs., six seaux par crate . . . . . lb.	0.07
Seaux en bois, 14 lbs. . . . lb.	0.07
Seaux en bois, 30 lbs. . . . lb.	0.06½
Empaquetées en caisses assorties ou crates si désiré.	
Apple butter	
Seaux en bois, 7 lbs., 6 seaux par crate . . . . . lb.	0.07
Seaux en bois, 14 lbs. . . . . lb.	0.07
Seaux en bois, 30 lbs. . . . . lb.	0.06½

Fret payé d'avance sur 5 caisses ou davantage expédiées directement de la manufacture à

Windsor, Owen Sound, Collingwood, Gravenhurst, Ottawa, Montréal, et à tous les points intermédiaires en Ontario. Pour tous les autres endroits, une allocation de fret de 25 cents par cwt. sera faite.

Termes : 30 jours net, escompte de 1 p. c., 10 jours.

W. F. YOUNG

Absorbine	per doz. 18.00
Absorbine, Jr.	per doz. 9.00

PARCE QUE

LES FRUITS ET LEGUMES

MARQUE QUEEN

sont toujours d'une Qualité uniforme,
Toujours d'une Apparence nette,
Toujours à aussi bon marché,

Ils sont

TOUJOURS EN DEMANDE

Donnez à votre Fournisseur un ordre à titre d'essai, et vous ne le regretterez jamais.

BELLEVILLE CANNING CO.

BELLEVILLE, ONT.

INTERCOLONIAL RAILWAY

GARE BONAVENTURE UNION

JOUR D'ACTIONS DE GRACES

9 Novembre 1908

Billets aller et retour au prix d'un aller de 1ère classe, bon au départ les 6, 7, 8, 9 et au retour jusqu'au 10 novembre.

HORAIRE

7.30 A.M. Dimanche excepté.	St-Hyacinthe, Drummondville, Lévis, Québec, Rivière du Loup.

EXPRESS MARITIME

MIDI Samedi excepté.	St-Hyacinthe, Lévis, Québec, Riv. du Loup, Campbellton, Moncton, St. John, Halifax et Sydney.

Le samedi ce train ne va que jusqu'à Ste-Flavie.

4 P.M. Dimanche excepté.	St-Lambert, St-Hyacinthe, Drummondville, St-Léonard et Nicolet.

BUREAU DES BILLETS

141 RUE ST-JACQUES

TELEPHONES : BELL MAIN 615, MARCHANDS 202.

H. A. PRICE, A. A. G. des Pass.

GEO. STRUBBE, Agt. des billets.

L'ACIDE PRUSSIQUE DANS LES VEGETAUX

Le manioc amer

La présence d'acide prussique ou cyanhydrique dans les haricots de certaines provenances exotiques a donné lieu à des poursuites et interdictions d'importations, qui appellent l'attention sur les végétaux pouvant renfermer, en proportions dangereuses, cet acide si toxique.

Ces végétaux sont peu nombreux car, si l'acide prussique se trouve dans beaucoup de plantes, surtout dans les amandes de certains fruits (amandes amères, noyaux de cerises, etc.), la quantité qui en peut être ainsi consommée ne peut avoir une action nocive. Il n'en est, malheureusement pas de même en ce qui concerne non seulement certaines sortes de haricots, mais encore une variété de manioc assez répandue, le manioc amer.

Il convient d'abord de remarquer, en ce qui concerne cette plante que, non seulement le manioc amer est seul toxique, mais encore qu'un traitement soigneusement fait de sa racine le rend parfaitement inoffensif; ensuite il est toujours possible de vérifier, par des moyens chimiques précis, l'absence des produits cyanés dangereux dans la farine de manioc mise en vente par le commerce.

Ces produits n'existent pas tout formés dans le tubercule, mais ils sont le résultat du dédoublement d'un glucoside qui, sous l'influence de la diastase dont il est accompagné à l'intérieur des cellules fibreuses de la racine, met en liberté de l'acide cyanhydrique. Ce dédoublement paraît, du reste, s'effectuer d'après un mécanisme analogue à celui qui agit sur les amandes amères ou plutôt sur leur glucoside, l'amygdaline, sous l'influence d'une diastase, l'émulsine, ou des acides étendus, et qui le dissocie en glucose, aldéhyde benzoïque et acide cyanhydrique. On comprend dès lors qu'en éliminant ou en détruisant le glucoside dangereux, on rend impossible la mise en liberté de l'acide cyanhydrique.

Cependant, comme les traitements les mieux faits peuvent quelquefois être partiellement inefficaces, il est toujours prudent de vérifier si, dans une farine de manioc, il ne subsiste pas quelques produits cyanés.

Pour cela, deux ordres de procédés, chimiques peuvent être employés.

Si l'on ne veut en faire qu'un simple essai qualitatif, c'est-à-dire déceler l'acide cyanhydrique s'il existe, sans chercher à en effectuer le dosage, on peut se borner à employer le papier picro-sodé de Guignard.

Pour l'obtenir, on trempe du papier buvard dans une solution aqueuse d'acide picrique au centième, on le laisse sécher, puis on le trempe dans une solution de carbonate de soude au dixième, et on laisse encore sécher. Les fournisseurs de produits chimiques vendent d'ailleurs ce papier tout préparé. Quand on en expose une bande à des vapeurs contenant même à l'état de traces, de l'acide cyanhydrique ou des produits cyanés, il se colore par suite de la formation d'acide isopurpurique. La coloration se manifeste avec d'autant plus de rapidité que la teneur en acide cyanhydrique est plus grande. Dans la pratique, on pulvérise finement la racine de manioc à examiner, ou, s'il s'agit de farine, on la tamise pour en séparer les grumeaux, et on en introduit dix à quinze grammes, avec à peu près la même quantité d'eau, dans un ballon en verre, que l'on ferme au moyen d'un bouchon de liège, à la partie inférieure duquel on fixe la bande de papier-réactif. Le procédé est assez sensible pour déceler, au bout de vingt-quatre heures d'exposition, la présence de l'acide cyanhydrique à la dose de deux pour cent mille (2/100,000). On peut donc dire que, grâce au papier sensible, il est possible de savoir avec certitude si une farine de manioc est ou n'est pas toxique

Cependant, trop de confiance pourrait être une faute, dans certains cas, et il est sage de se souvenir que, pour donner les indications que l'on attend de lui, le papier picro-sodé doit avoir été bien préparé d'abord, n'avoir subi ensuite aucune altération. Il est donc prudent de ne pas s'en servir avec une conviction aveugle, mais de se dire toujours que, dans les cas où il ne fournit aucune réaction colorée, il faut, pour être bien sûr de l'absence de tout produit toxique dans le manioc, être d'abord bien certain de la parfaite qualité du papier réactif employé.

A ce titre, il convient donc de ne pas s'en tenir à une indication négative, et dans les cas où la couleur du papier picro-sodé ne subit aucun virage, faire contrôler l'expérience par un chimiste et lui en demander confirmation. Ceci doit nécessairement être dit, et dit avec quelque insistance, car un excès de précaution n'est jamais nuisible, et trop de prudence vaut mieux, en matière aussi délicate, que trop de confiance en soi.

Quand le papier réactif donne une indication positive et met en évidence la présence de produits cyanés, il est parfois utile d'effectuer le dosage de ceux-ci. Pour cela, le concours d'un chimiste expérimenté est indispensable.

Divers procédés de laboratoire peuvent être employés. L'un met en présence une solution d'iode de 9,047 contenant, par litre, 16 grammes d'iodure de potassium, dix centimètres cubes de la solution cyanhydrique à titrer et dix centimètres cubes d'une solution de borate de soude à 3 %: on verse l'iode goutte à goutte jusqu'à apparition d'une couleur jaune, et, à ce moment, on effectue le dosage par les méthodes de calcul ordinaires. La méthode de Liebig emploie une solution de nitrate d'argent à 3,148 par litre, dont un centimètre cube correspond à un milligramme d'acide cyanhydrique; on place dans un matras dix centimètres cubes de la solution cyanhydrique à titrer additionnée de dix centimètres cubes d'une solution aqueuse de borate de soude à 3 %, on y verse goutte à goutte la solution argentique jusqu'à apparition d'un louche persistant; à ce moment, on arrête l'opération et on calcule la teneur en acide cyanhydrique par les procédés usuels. Dans l'emploi de la méthode de Liebig, il est essentiel d'éviter la présence de l'amoniaque: pour cela, il est commode de distiller en présence d'acide borique.

Il est inutile de continuer ici l'énumération des méthodes qui peuvent être employées pour le dosage des produits cyanés dans le manioc. Les chimistes compétents les connaissent et n'ont nul besoin qu'on les décrive. Quant aux commerçants, il leur suffira certainement de savoir qu'elles existent et donnent, entre des mains expérimentées, des résultats parfaits.

Le point important à retenir est celui-ci: Les farines de manioc vendues dans le commerce doivent être strictement exemptes de produits toxiques. Les acheteurs ont le devoir impérieux de l'exiger et les vendeurs l'obligation stricte de s'en assurer au moyen de recherches chimiques précises.

Il est indispensable et juste d'ajouter qu'il est sans exemple jusqu'à ce jour qu'il ait été vendu en France des farines de manioc contenant la moindre trace de produits cyanés. C'est une constatation qui est toute à l'honneur des négociants importateurs, et qui doit les encourager à persévérer dans la décision qu'ils semblent avoir prise de faire contrôler avec soin la non-toxicité de leurs maniocs avant de les mettre en vente.

(L'Epicier).

MM. C. O. Genest & Fils, épiciers en gros, Sherbrooke, Qué., ont en mains un assortiment de marchandises tout nouvellement arrivées des lieux de production et ils en attendent de nouvelles par les premiers steamers.

Parmi les denrées reçues sont des harengs Labrador de choix en barils et demi-barils, ainsi que de la morue verte No 1 et No 2. Pour les provisions en général, la maison C. O. Genest & Fils est des mieux placées pour cotter les prix bas au commerce de détail.

De même pour les fruits secs, tels que raisins de Valence, de Corinthe, etc., le tapioca, le sagou et tous autres articles d'importation, cette maison importatrice directement, elle est en mesure de donner des prix qui donneront toute satisfaction à sa clientèle.

Dans la ligne des thés dont elle s'est fait une spécialité, les marchands sont priés de ne pas passer leurs ordres sans de s'être adressés à la maison C. O. Genest & Fils, dont on trouvera l'annonce sur une autre page.

William Carrier & Fils,

(Enrégistrés.)

NEGOCIANTS EN GROS.

Farines, Grains et Foin.

SPÉCIALITÉ:

Farines fortes a Boulanger.

Essayez notre **"Blue Bakers"** et notre "F" farines qui sont garanties aussi bonnes que n'importe quelles autres farines fortes au CANADA et que nous vendons 30c par quart meilleur marché.

FARINES PATENTES.

Nous avons un assortiment de Patentes du Manitoba et d'Ontario des plus complets, telles que:

Five Roses, Estey, Royal Household,
Stockwell, Crescent, Royal.

Nous avons ces différentes marques en quarts, demi-quarts et en poches.

GRAINS.

Nous avons un stock complet d'Avoines du Manitoba, d'Ontario et de la Province et aussi de l'Avoine ALBERTA, Blé d'Inde, Pois à Soupe, Fèves, Gruau, Blé à engrais et Monlées de toutes sortes.

Nous nous ferons un plaisir de vous donner nos cotations sur demande.

Correspondance sollicitée.

William Carrier & Fils,

Coin des rues Dalhousie et St. Paul, Quebec.

852 Telephones 1678

FERRONNERIE

NAVIGATION ET BATEAUX SOUS-MARINS

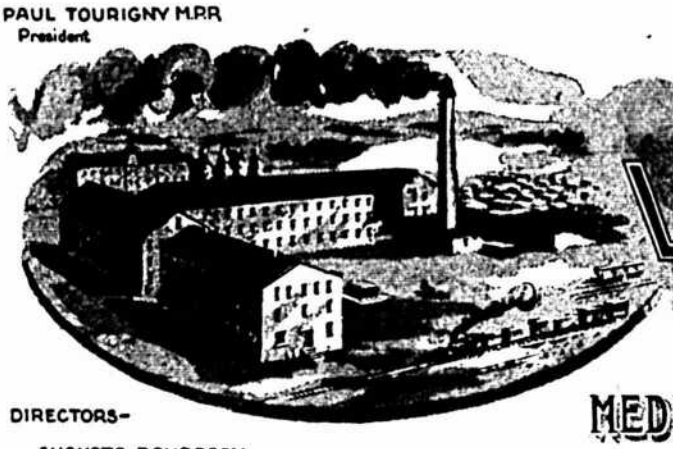
Nous sommes en train, grâce aux admirables progrès de la science et de l'industrie, de faire la conquête de divers éléments. On possède maintenant des ballons qui peuvent réellement se diriger, quand les conditions atmosphériques ne sont pas trop défavorables; et d'autre part, voici un certain temps déjà qu'on a combiné et qu'on fait couramment naviguer de petits bateaux susceptibles de nous promener sous l'eau, sans que nous courrions, le plus ordinairement, des dangers vraiment redoutables. Ces sous-marins se multiplient de jour en jour dans les flottes des différents pays; car c'est au point de vue militaire pour cet armement offensif que la réalité des choses impose à tous les pays, qu'on les emploie surtout. Aussi bien, on ne voit pas jusqu'à présent les services qu'ils sont susceptibles de rendre dans les arts de la paix. Quoi qu'il en soit, il est intéressant de savoir comment ils fonctionnent, sur quels principes on s'est basé pour combiner ces curieux petits navires, qui s'enfoncent sous l'eau à volonté; comment ils se dirigent, et aussi comment les équipages qui les montent peuvent se mettre à l'abri des périls qui les entourent.

Si, au contraire de ce qu'on a dit parfois, ce n'est point la France qui a possédé les premiers sous-marins susceptibles de jouer un rôle militaire, c'est bien nous qui, pour l'instant tout au moins, possédons le plus grand nombre de ces bateaux. La marine française doit en compter une quarantaine actuellement à flot, et elle en a une cinquantaine en construction. Pour la Grande-Bretagne, les chiffres correspondants sont de 25 et de 15; la Russie s'apprête à en ajouter 15 aux 13 qu'elle possédait déjà; les Etats-Unis en ont 8 et s'en font construire 4 autres; l'Italie en possède 2 et en a 4 sur chantier; le Japon en a armé 5, et on parle de deux nouveaux qui seront prochainement lancés; enfin l'Allemagne a fait mettre tout récemment à l'eau le premier de sa flottille. La valeur militaire de ces engins offensifs a été fort discutée: et il faut avouer que, s'ils ont fait leurs preuves en temps de paix, en cours de manoeuvres, au point de vue de la facilité avec laquelle on peut les amener inaperçus presque le long des flancs d'un cuirassé, on ne les a point expérimentés pratiquement dans une guerre navale. Et c'est pour cela que tant de pays ont hésité plus que nous à en faire construire un grand nombre.

On doit pressentir toutes les difficultàs qu'il fallait vaincre, pour combiner un navire capable de s'enfoncer sous l'eau et de se déplacer complètement immergé, sans que son équipage fût exposé à l'asphyxie; puis de revenir à volonté à la surface et de se remettre ainsi en communication avec le monde extérieur; de savoir où il allait une fois au milieu de cette eau qui se laisse si mal pénétrer par la lumière du jour; de ne jamais être exposé à descendre trop bas, en un point où une couche d'eau trop épaisse aurait aplati par son poids les coques les plus résistantes; de se propulser, c'est-à-dire de disposer d'un moteur assurant le mouvement d'une hélice, alors que la coque devenait une sorte de boîte fermée flottant entre deux eaux.

Il va sans dire qu'il fallait abandonner les anciennes traditions, et qu'on ne pouvait donner à une coque destinée à se submerger entièrement la disposition d'une carène de bateau appelée à toujours demeurer en grande partie hors de l'eau. Et c'est ainsi qu'on a adopté ces formes en cigare plus ou moins allongé; on en revient toutefois partiellement, pour la construction de submersibles de plus grandes dimensions, qui peuvent naviguer en surface et effectuer, dans ces conditions, des parcours considérables, tout comme les navires classiques. De toute manière, la coque doit se fermer de la façon la plus complète et la plus étanche, pour empêcher l'envahissement de l'eau de se produire. On sait, par des accidents retentissants, et l'on pouvait aisément prévoir, quelles catastrophes étaient le résultat inévitable ou à peu près d'une fermeture imparfaite, au moment de la plongée en pleine eau. La simple immersion complète n'était pas aussi facile qu'on pouvait le croire d'abord. On avait songé au procédé le moins compliqué, qui aurait consisté, une fois la coque fermée, à charger suffisamment le bateau pour le faire s'enfoncer: à rendre, comme on dit en physique, la coque plus pesante que l'eau qu'elle déplace. Il suffisait d'ailleurs pour cela de laisser entrer de l'eau dans des réservoirs spéciaux auparavant vides. C'était la méthode à laquelle avait eu recours, dès 1660, un mécanicien anglais, Day, qui avait bien pu s'enfoncer sous l'eau dans la baie de Yarmouth, mais qui ne reparut jamais: ses pompes n'avaient pas été assez puissantes pour rejeter l'eau qui chargeait son bateau; il s'en était même introduit d'autre par des joints de la coque qui n'étaient évidemment pas étanches, et il avait succombé avec son appareil comme cercueil. Bien plus récemment, (nous verrons combien d'inventeurs ont travaillé cette question avant d'arriver à un résultat pratique), M. Goubet avait combiné un petit sous-marin qui s'enfonçait par disparition au moyen d'un lest d'eau. Il se trouvait au milieu de l'eau, ayant à peu près même densité qu'elle, et, par suite, il était sensiblement en équilibre dans la masse liquide. Mais un équilibre de cette nature n'est pas très stable, si bien que le bateau se balance constamment une fois qu'on le met en marche, tantôt s'enfonçant un peu plus, tantôt au contraire tendant à remonter. Et il pourrait bien piquer du nez tout à fait, comme on dit dans le langage maritime, ou bien se retourner, etc., tous exercices qui ne sont pas sans présenter des désagréments et des dangers pour ceux qui sont enfermés dans le sous-marin.

Aujourd'hui, les choses se passent tout différemment, et l'enfoncement, la descente du sous-marin au sein de la masse d'eau n'est pas obtenu uniquement par son alourdissement. On fait bien entrer un certain poids, un lest d'eau, dans des compartiments établis pour cela, mais seulement de manière que la coque émerge peu; elle conserve par suite un excès de flottabilité, qui la rappellerait à la surface, si le fonctionnement de ses machines s'arrêtait, comme un bouchon qu'on aurait forcé avec la main à s'enfoncer sous l'eau. Cet excès de flottabilité n'est pas sans doute considérable, car cela amènerait le gros inconvénient de nécessiter un effort énorme pour forcer cette coque à descendre sous l'eau; mais il est, en principe, suffisant pour que la partie supérieure du sous-marin vienne émerger hors de l'eau en découvrant le panneau de sa sorte, l'équipage a toujours à sa disposition une porte qui peut s'ouvrir hors de l'eau pour le mettre en communication avec l'air extérieur. Les accidents se sont produits n'infirment pas ce principe général, et d'ailleurs, il importe aux marins montant un sous-marin qui doit brusquement de remonter d'une profondeur assez considérable, de ne point se précipiter trop vite à l'air extérieur



PAUL TOURIGNY M.P.R.
President

A MARCHAND
Vice President

J. E. ALAIN
Manager & Sec.

The VICTORIAVILLE FURNITURE CO.

MEDIUM FURNITURE MANUFACTURERS

DIRECTORS—
AUGUSTE BOURBEAU
CYRIAS TRIBAULT
DR A. F. POULIN

Victoriaville P.Q. CANADA *190*

AU COMMERCE :—

Nous avons beaucoup de plaisir à informer nos clients et le commerce en général que notre ancien secrétaire-trésorier, M. J. E. Alain, qui est avec nous depuis les douze dernières années, a été nommé ''GÉRANT et SECRÉTAIRH'' de la compagnie et, grâce à cette nomination, nous ne doutons pas que notre commerce et la manufacture de nos marchandises ne s'améliorent dans l'intérêt mutuel de nos clients actuels et des clients nouveaux que nous aurons l'honneur d'inscrire sur nos livres.

Nous remercions sincèrement nos nombreux clients des nombreuses faveurs qu'ils nous ont accordées dans le passé et nous continuons à solliciter leurs faveurs, ainsi que celles du commerce en général.

THE VICTORIAVILLE FURNITURE COMPANY.

Quand le bateau a été suffisamment lesté, et que la portion supérieure de sa carène commence d'affleurer l'eau, c'est à ses machines propulsives qu'on demande l'enfoncement complet et à la profondeur requise. En effet, l'extérieur de cette coque est muni de chaque côté de plusieurs gouvernails horizontaux, qui forment comme des ailerons sur les flancs du bateau; et, si on les incline convenablement, alors que l'hélice tourne et que le petit navire est par suite poussé en avant, il ne peut pas manquer de suivre un chemin oblique dans la masse d'eau: c'est-à-dire qu'il s'enfonce le long d'un plan plus ou moins incliné, d'après l'obliquité qu'on a donnée aux gouvernails. Cer derniers agissent, au milieu de la masse d'eau, exactement comme le ferait un gouvernail vertical ordinaire sur un bateau classique, pour lui imprimer dans sa marche une inclinaison à droite ou à gauche. Sous la poussée du propulseur, la descente se continuera tant que les gouvernails du sous-marin continueront d'être inclinés. Si on les met dans la position inverse, si on les relève vers la surface de l'eau, le bateau va se déplacer sur un plan incliné vers en haut: autrement dit, il tendra peu à peu à remonter à la surface, et d'autant plus vite que l'inclinaison donnée aux gouvernails sera plus grande.

Il faut du reste encore que l'équilibre du bateau soit bien assurée dans sa marche, tout comme celui d'un ballon dirigeaeble que pousse également une hélice: il est essentiel que, sous la résistance qué lui oppose l'eau où il plonge complètement, il ne se livre pas à des balancements, à un tangage d'autant plus dangereux qu'il peut amener le bateau à descendre plus bas qu'on ne le voudrait. Un autre danger provient de ce que l'eau ne présente qu'une transparence bien relative, surtout l'eau de mer; et à quelques mètres devant soi le comandmant ne verra plus rien qu'un mur impénétrable. Et cependant il est nécessaire de savoir à peu près où l'on va, pour ne pas venir se heurter à des récifs, à des bancs, à des ressauts du fond, qu'indiquent les cartes marines, mais qu'on n'évitera que si l'on sait la direction que l'on suit. D'autre part, au point de vue militaire, comme le but est toujours d'attaquer un bateau ennemi, de placer sous sa coque une torpille qu'on fera détoner en s'éloignant, il est essentiel de pouvoir s'approcher de ce bateau qui, lui, flotte à la surface de l'eau. Il faut donc constamment voir ce qui se passe à cette surface, constater les déplacements du cuirassé qu'on prétend torpiller.

Nous devons ajouter que la propulsion même n'était pas chose commode à assurer. Il ne fallait pas songer à employer, dans une coque complètement fermée et immergée, un de ces moteurs à vapeur ou à pétrole, qui donnent toujours des gaz de combustion, des gaz toxiques qu'il faut évacuer à la surface. Semblable moteur pouvait servir peut-être tant qu'on ne plongeait pas, mais il fallait disposer d'une force motrice utilisable au moment où l'on ferme tout à bord et où l'on s'enfonce sous l'eau. Encore cette substitution doit-elle se faire pour ainsi dire spontanément; car le plus souvent le sous-marin qui veut attaquer et se cacher bien vite aux observations de l'ennemi, est obligé de disparaître sous l'eau en quelques minutes. Il y aurait encore à dire (si toutes ces explications n'étaient pas un peu techniques pour nos lecteurs), que le moteur doit avoir une grande puissance, alors qu'on dispose de si peu de place dans ces coques de sous-marins: c'est qu'en effet, la navigation en pleine eau oppose au déplacement d'une coque autrement plus de résistance que n'en rencontre un navire ordinaire qui ne plonge dans cette eau que partiellement. On pressent cela rien qu'à la vague qui se forme à l'avant d'un sous-marin, à l'agitation de l'eau, même quand il navigue avec son petit pont supérieur encore en dehors de l'eau. Et nous ne parlons point des conditions difficiles de la vie de l'équipage dans un bateau si réduit, car nous allons voir comment tous les hommes du bord doivent demeurer immobiles à la place qui leur est assignée, de peur de troubler l'équilibre, au moins dans les sous-marins de petites dimensions dont on s'est contenté jusqu'ici.

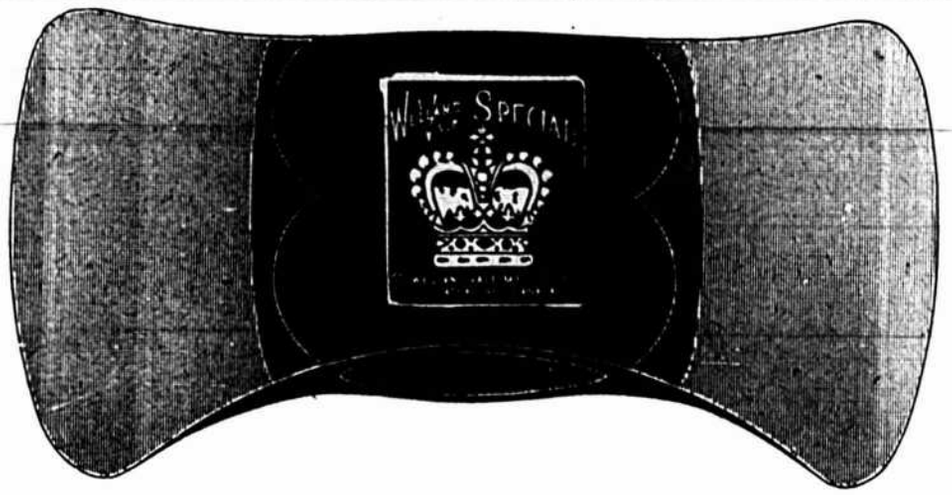
En présence de toutes ces difficultés, on ne s'étonnera pas de savoir que des efforts prolongés et acharnés ont été nécessaires, pour qu'il fût possible d'arriver à un résultat pratique. Et encore n'est-ce qu'à l'électricité que l'on est redevable du sous-marin moderne.

Nous avons cité plus haut une tentative faite en 1660; mais déjà en 1620 un mécanicien et savant hollandais, Van Debbrel, avait fait descendre un bateau sous l'eau. En 1624, un Jésuite, le Père Mersenne, trouva la forme en cigare comme la meilleure à adopter pour des navires de ce genre, et c'est cette forme qui a définitivement prévalu. A la suite d'essais successifs, on vit l'Américain Bushnell, en 1773, combiner un sous-marin qui renfermait en germe les principales dispositions que l'on a adoptées par la suite: à commencer par ce plomb de sécurité que l'on détache de la quille, et dont on a tant parlé lors de l'accident du "Farfadet". Dans le bateau de Bushnell, il n'y avait qu'un homme, ce qui rendait la manoeuvre étrangement compliquée. L'illustre Fulton construisit aussi un sous-marin, qu'il appela le "Nautilus," nom que Jules Verne devait rendre encore bien plus célèbre, mais que d'autres inventeurs avaient repris avant lui. Fulton avait parfaitement réussi à demeurer plusieurs heures sous l'eau avec son équipage, et nous ajouterons que beaucoup d'autres sous-marins obtinrent ce résultat. Le plus difficile est de bien se diriger et de naviguer dans de bonnes conditions. Passant sur toutes les inventions intermédiaires, nous rappellerons que deux officiers de la marine française, Bourgeois et Brun, construisirent vers 1860 un "plongeur", où ils avaient profité des efforts antérieurs à eux, mais qui manquait encore de stabilité. Le plus célèbre des sous-marins fut le "David", de la guerre de sécession, torpilleur sous-marin inventé et utilisé par les Confédérés du Sud, et qui fit sauter le bateau amiral le "Housatonic", qui bloquait le port de Charleston: avant d'arriver à ce résultat, il avait du reste coulé trois fois en noyant chaque fois son équipage. On sait avec quelle rage les Américains du Nord et les Américains du Sud se sont battus durant la guerre doit il s'agit: et le génie mécannique des uns et des autres s'était employé à créer des combinaisons ou des appareils aussi ingénieux, c'est-à-dire aussi destructifs que possible. Le sous-marin était du nombre, on s'était également servi de la torpille sous une forme quelque peu primitive

C'est seulement depuis une vingtaine d'années que des progrès très remarquables ont été réalisés dans la construction de ces petits navires, notamment grâce aux recherches du Suédois Nordenfelt, dont le sous-marin est muni d'hélices verticales assurant l'enfoncement, une fois que le bateau a été convenablement lesté; les propulseurs sont actionnés à la surface par une machine à vapeur, et en plongée on se passe d'électricité, en utilisant de la vapeur mise en réserve. Un peu plus tard, on vit apparaître le "Goubet", d'origine française, puis ce fut le "Gymnote" de Gustave Zédé, le nom de cet ingénieur ayant été ultérieurement donné à un de nos sous-marins. Ce "Gustave-Zédé" date de 1892 on a imité plus ou moins ses dispositions dans les divers sous-marins qui ont été construits pour notre flotte jusqu'à ces derniers temps. Pour les submersibles appartenant aux autres pays, ils dérivent plutôt du type "Holland", qui a été imaginé aux Etats-Unis, et perfectionné durant une série d'années. Nous verrons que tous les pays tendent maintenant de plus en plus à adopter une sorte de type général, comme cela se passe inévitablement en ces matières, où les secrets ne peuvent être éternellement gardés.

D'ailleurs nous ajouterons que, en France particulièrement, des expériences se poursuivent, des concours ont été ouverts en vue de susciter des types nouveaux de bateaux sous-marins; parmi les inventions récentes, nous signalerons même un sous-marin où la navigation sous l'eau se fait uniquement à l'aide d'un moteur à pétrole. On donne à ces nouveaux sous-marins de plus grandes dimensions.

Nous en avons assez dit pour faire comprendre combien est délicate la [illegible]



Si vous avez réellement besoin de

HACHES

Et si vous voulez avoir la plus complète satisfaction, demandez de préférence les

HACHES

DE LA

DUNN EDGE TOOL CO.

Demandez nos prix avant de passer vos ordres. Promptes livraisons.



Compagnie

DE

Ferronnerie

Létang,

Limitée,

Montréal.



noeuvre d'un sous-marin, et quelles précautions son commandant et son équipage doivent prendre pour ne point pâtir d'un accident. Mais nous pouvons en quelques mots indiquer les conditions de sécurité qu'il faut observer dans cette navigation si spéciale.

A l'heure actuelle, c'est le plus souvent au port, dans un abri particulier, que le sous-marin attend d'être utilisé; car, jusqu'à présent, les petits bateaux de ce genre que l'on construisait n'étaient point faits pour tenir la mer au large; c'étaient, pour employer une désignation et une distinction qui semblent quelque peu enfantines, des sous-marins et non des submersibles. On tend, au contraire, maintenant en France à recourir surtout à ces derniers. On entend plutôt par submersibles des bateaux qui sont construits dans de telles proportions et avec des formes telles qu'ils peuvent naviguer en surface même par mauvais temps: il est essentiel pour cela que, dans sa position complètement émergée, le bateau s'élève assez notablement au-dessus de l'eau, en présentant les avantages de navigabilité qui sont caractéristiques des navires ordinaires non destinés à plonger. Les spécialistes ont une expression pittoresque pour expliquer la qualité que doit présenter un bateau qui tient la mer par mauvais temps: ils disent qu'il est marin. Et on reconnait de plus en plus que les submersibles doivent être marins. Or, les sous-marins proprement dits, avec leur petite taille, ne sont pas marins: en ce sens que, leur pont effleure presque la surface de l'eau ; celle-ci pourrait pénétrer facilement par le capot, l'ouverture d'entrée de la coque, et certains accidents se sont produits par suite de ce fait. Avec le submersible, le sous-marin de dimensions plus grandes, dont le pont est notablement élevé, on peut et surtout l'on pourra se livrer à de véritables voyages au large, tenir la mer en surveillant l'horizon et surprendre l'ennemi loin des côtes. On se figure qu'il ne serait point impossible d'agir de même avec un sous-marin, en prenant la précaution de fermer toutes les ouvertures; mais, une fois ces ouvertures closes, on est obligé de recourir au moteur électrique pour assurer la marche et les accumulateurs qu'on emploie dans ce but se déchargent assez rapidement; d'autre part, l'équipage vit dans un milieu où l'air respirable lui est fourni par des réservoirs qui se videront assez vite, et qu'on n'aura pas la possibilité de remplir de nouveau si l'on est loin du port. La vie des hommes serait du reste intenable, si elle se poursuivait longtemps dans ces conditions, lors même qu'on disposerait de réserves suffisantes d'air, de courant et d'approvisionnements. Au surplus, le bateau serait un peu le jouet des flots et l'on n'arriverait qu'assez mal à le diriger, étant données les difficultés que l'on aurait d'observer a surface de la mer et d'éviter les chances de collisions ou d'échouement pendant un très long parcours.

En tout état de cause, il arrive un moment où submersible et sous-marin doivent s'enfoncer dans l'eau de façon à ne plus être visibles, ce qui est leur raison d'être. Il ne peut être alors question pour les hommes de demeurer sur le pont, pas plus que de laisser ouverte la moindre des ouvertures qui assuraient l'accès de l'air extérieur dans la coque, ou l'évacuation du moteur au dehors. On commence donc par arrêter ce moteur, qu'il soit à pétrole ou à vapeur, comme c'est le cas fréquent, et l'on embraye sur l'hélice le moteur électrique: nous verrons l'avantage qu'il y a à posséder ces deux espèces de moteurs. A l'avant du pont, est une sorte de tourelle métallique blindée, qu'on nomme généralement le kiosque; c'est par là que l'on descend dans le sous-marin, et c'est là aussi le poste où commandant et timonier peuvent se tenir en observation, regardant par les hublots qui sont ménagés tout autour de cette tourelle. Le dôme qui était ouvert en haut du kiosque va être fermé hermétiquement: on sait quelles conséquences terribles a eues une fermeture défectueuse ou trop tardive à bord du "Lutin". C'est à ce moment seulement que l'on doit prendre les mesures pour la plongée, tout cela se suivant à court intervalle, si l'attaque doit se faire rapidement, si l'on veut se masquer bien vite à la vigie de l'ennemi. On ouvre donc les prises d'eau, et le lest liquide envahit les compartiments à ce ménagés. L'opération doit être surveillée de très près par le commandant, effectuée mathématiquement par l'équipage, car il ne faut pas alourdir exagérément le bateau: il suffit que son kiosque continue seul à paraître au-dessus de l'eau, ce qui signifie que le sous-marin garde un peu de flottabilité pour assurer son émersion en cas d'arrêt du moteur, ou d'autre danger nécessitant la remontée à l'air libre. C'est assez funèbre que d'entendre le bruit de l'eau qui pénètre dans les compartiments et qui semble envahir tout et menacer de submersion définitive; et ceux qui ne sont pas habitués à la plongée se sentent pris d'une inquiétude que maîtrisent seuls le respect humain, et aussi le calme des marins habitués à ces promenades sous l'eau. Tant que cela sera possible, on demeurera avec le kiosque hors de l'eau, car de la sorte on peut surveiller directement la mer comme à bord d'un navire ordinaire, et rien ne vaut cela. La respiration se fait dans de bonnes conditions, grâce aux réservoirs d'air comprimé. Des précautions sont prises pour que les accumulateurs ne laissent pas échapper des fumées acides dans cet atmosphère confinée, et aussi pour que l'essence du moteur (si l'on dispose d'un moteur de ce genre pour la marche à air libre) ne se répande pas à l'intérieur des chambres, de manière à former un mélange explosif.

Il ne reste plus au timonier qu'à donner une certaine inclinaison aux gouvernails horizontoux, inclinaison qui lui est indiquée par le commandant suivant la profondeur à laquelle il estime bon que l'on descende sous l'eau. Cela fait, le bateau descend peu à peu sous l'impulsion de l'élice, et l'on remettra les gouvernails dans une position horizontale pour se maintenir à la profondeur voulue, quand on l'aura atteinte. On a trois procédés pour se diriger alors. D'abord le compas, c'est-à-dire la boussole, qui permet de maintenir constamment l'axe du bateau dans une direction que l'on aura reconnue comme utile avant la plongée complète; on se sert aussi du gyroscope, instrument analogue à certaines toupies que l'on vend dans les magasins de jouets, et qui a la particularité de continuer à tourner toujours dans le plan où il a été lancé, en dépit des déplacements du support sur lequel il sera posé Ici, le bateau où il est installé pourrait obliquer à droite où à gauche, le gyroscope n'en continuerait pas moins à indiquer la direction sur laquelle il a été orienté au début: c'est dire qu'on a le moyen matériel de constater immédiatement si le petit bateau s'écarte de la voie droite. Enfin, ce qu'il y a de plus utile pour le sous-marin ou submersible, c'est le périscope, qu'on a appelé pittoresquement l'oeil du sous-marin, et qui a cet avantage de pouvoir projeter à bonne distance de lui, au-dessus de la surface de la couche d'eau sous laquelle il navigue.

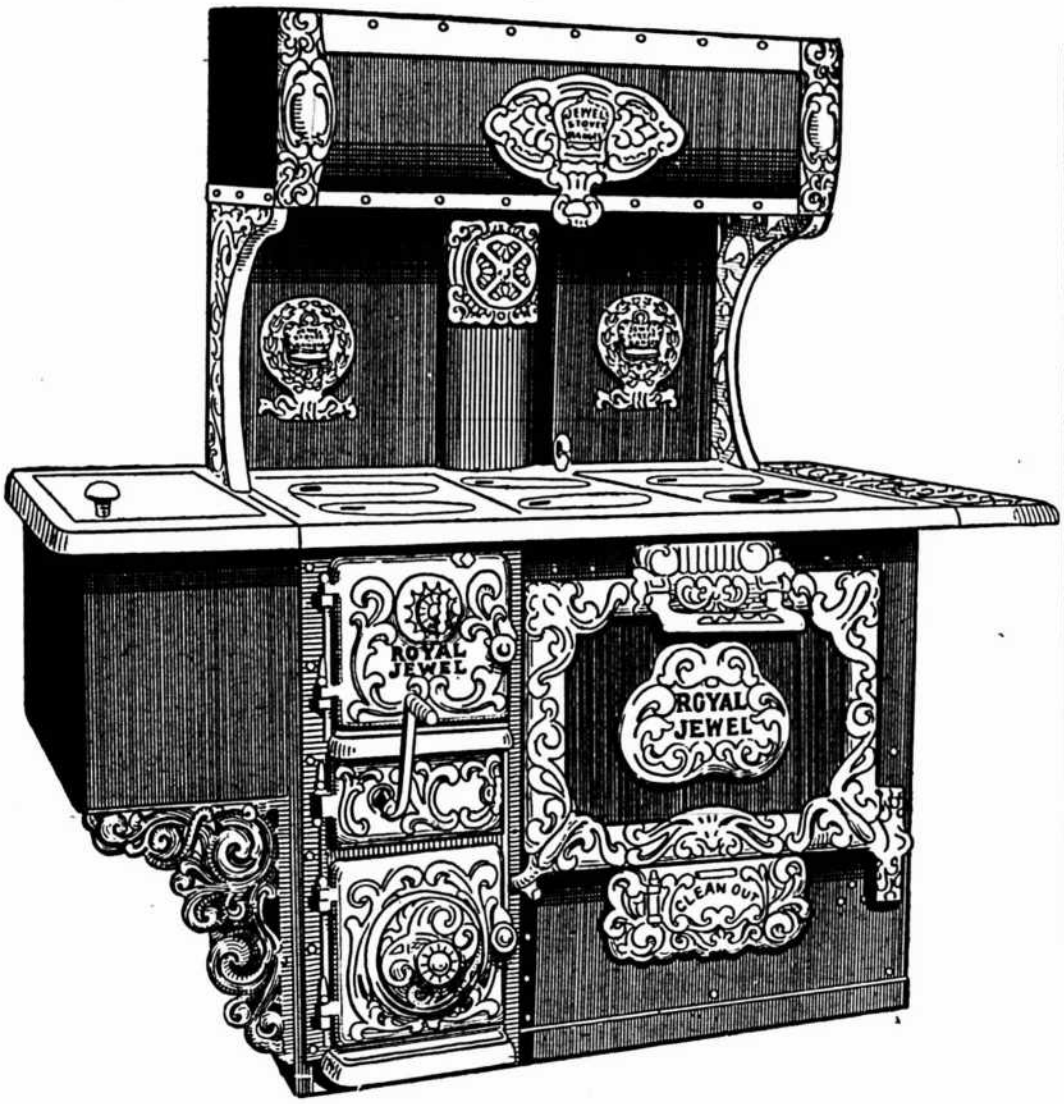
Tandis que le bateau avance, le commandant, tout en surveillant le fonctionnement général des appareils, en s'assurant notamment que l'on ne descend pas ou que l'on ne remonte pas de façon imperceptible, au milieu du ronflement de la machine électrique qui actionne l'hélice, a l'oeil au périscope. C'est un tube métallique de diamètre assez modeste, mais de plusieurs mètres de long; il sort de la coque verticalement et l'on doit s'arranger de manière qu'il dépasse la surface de l'eau de 20 ou centimètres. Par sa partie inférieure le périscope vient présenter à l'oeil du commandant une sorte d'oculaire qui lui permet d'examiner un miroir incliné ou un prisme de cristal monté au bas de l'appareil. Le fonctionnement de cet appareil est basé en effet sur l'emploi de miroirs à 45 degrés, que connaissent bien ceux qui ont fait un peu de physique. Tout ce qui se trouve à la surface de la mer et en avant de l'ouverture du périscope, vient se reproduire sur le miroir supérieur; puis les images ainsi formées descendent pour ainsi dire dans l'intérieur du tube, et se reflètent sur le miroir inférieur, pour arriver ensuite à l'oeil du commandant. C'est comme si on voyait directement l'horizon en avant

POELES ET FOURNEAUX

JEWEL

Modèle Artistique
Fonctionnement Parfait.

Bien Construits
Bien ajustes et Durables.



Le FOURNEAU EN ACIER ROYAL JEWEL

Est le plus nouveau et le meilleur.

Chaque perfectionnement suggéré par nne longue expériecce ou découvert par le génie, chaque système épargnant le travail et chaque système épar gnant le combustible sont réunis dans ce fourneau.

Poeles de Cuisine et de Chauffage a Charbon et a Bois.

POUR TOUTES SORTES DE COMBUSTIBLES:-
CHARBON DUR, CHARBON MOU, COKE, BOIS, GAZ MANUFACTURE, GAZ NATUREL

Faits dans les grandeurs et les genres de toutes les variétés dans

La Ville de Hamilton,

Le plus Grand CENTRE de l'industrie du FER au Canada, par

The Burrow, Stewart & Milne Co., Ltd.

JEWEL

Le nom "JEWEL" sur tout Poêle ou Fourneau est une Garantie suffisante de haute qualité.

chemin qu'il parcourt sous l'eau. Il peut du reste observer tout aussi bien sur les côtés ou derrière, en faisant tourner le tube et les miroirs, de façon que l'ouverture de l'espèce de petite lanterne qui termine le périscope par en haut soit dirigée vers telle ou telle partie de l'horizon.

Au surplus, si le tube du périscope est parfaitement imperceptible à une distance même fort réduite, il faut bien vous figurer que le dôme du kiosque ne serait pas visible à quelques centaines de mètres pour les observateurs les plus exercés. Aussi, brusquement, le commandant pressera-t-il tel ou tel bouton, agira sur telle manette, pour faire émerger le sous-marin et avoir la vue directe de la mer par les hublots du kiosque: il jugera ainsi exactement de la route qu'il a faite, malgré tout, légèrement, à l'aveuglette. Pour cette remontée, il aura pu donner l'ordre d'incliner les gouvernails vers la surface de l'eau, ou commander aux mécaniciens qui dirigent le moteur électrique de stopper les machines et la flottabilité du sous-marin le fera remonter automatiquement. Quand le commandant se sera repéré avec certitude, il ordonnera une nouvelle manoeuvre de descente, qui s'effectuera avec la plus grande simplicité et la plus grande rapidité, sans que personne pour ainsi dire ait bougé de sa place, les 12 hommes environ de l'équipage gardant généralement le silence au milieu d'une température quelque peu étouffante de 25 degrés, et sentant que le moment de l'attaque approche

Il y a beaucoup de chances pour que celle-ci se fasse sans que le minuscule navire ait été aperçu, sans que les vigies aient reconnu son périscope ou le haut du dôme au moment où le sous-marin émergeait pour prendre sa direction définitive. Aussi bien, il est malaisé d'atteindre avec l'artillerie un but si mobile et si petit ; et quant à le frapper sous l'eau, il n'y faut pas songer, car le matelas liquide forme un cuirassement précieux. En tout cas, le sous-marin n'a pas besoin de venir toucher le navire qu'il veut torpiller: les torpilles qu'il porte, le plus souvent à l'intérieur de sa coque, sont des engins automobiles, auxquels il suffit de donner l'impulsion première. Mais nombreux sont les exemples, dans les manoeuvres, (seul domaine qui jusqu'à présent ait permis de faire des observations en la matière) où un sous-marin a pu passer sous la coque même du grand navire qu'il faisait le simulacre de détruire.

Cela ne signifie pas qu'il ne faille un grand courage pour s'enfermer dans ces sous-marins, et se lancer ainsi à la poursuite de l'ennemi, au milieu des risques que fait courir la navigation sous l'eau: des accidents retentissants, un peu dans toutes les flottes, ont montré que si les sous-marins méritent confiance à l'heure actuelle, il ne faut pas commettre la moindre imprudence à leur bord; il ne faut pas que leur appareil présente le plus petit défaut, le plus léger raté, si l'on ne veut pas que des catastrophes redoutables se produisent. A bord du "Farfadet", le capot n'est pas hermétiquement fermé, l'eau envahit la coque, les pompes ne peuvent chasser suffisamment vite cette eau; et le bateau, par trop alourdi, est mis dans l'impossibilité de regagner la surface de l'eau. Parmi ses sous-marins, la Grande-Bretagne en possède qui portent comme désignation la lettre A et un numéro: l'un d'eux, le A1, est venu se heurter sous l'eau à la coque d'un grand navire qu'il n'avait pas aperçu; et le kiosque, démoli partiellement, a laissé pénétrer l'eau à flots. Pour l'A 8 on marchait en surface à bonne vitesse, et naturellement capot ouvert: il s'est produit une de ces oscillations longitudinales, auxquelles nous avons fait allusion, le haut du kiosque s'est trouvé amené brusquement au niveau de l'eau, et celle-ci a envahi la coque. En pareil cas, on est perdu si l'on n'arrive pas à faire reprendre son horizontalité au bateau avant qu'une quantité trop considérable de liquide soit venue le surcharger, et le faire enfoncer définitivement. Lorsqu'un choc a causé une plongée brusque sans voie d'eau, on a du moins la ressource, si rien n'a été dérangé à l'intérieur du petit bateau par le choc même, de détacher les plombs de sûreté: c'est comme quand on jette du lest de la nacelle d'un ballon, et le sous-marin remonte brusquement.

L'important est d'éviter soigneusement tout ce qui peut amener le petit bateau à couler; car, pour réduites que soient encore les dimensions de ces sous-marins de 30 à 40 mètres de long que l'on emploie un peu dans toutes les flottes, il est très difficile ensuite de les retirer du fond de l'eau: on en a eu des preuves, même pour des accidents survenus par des profondeurs assez faibles.

Nous n'allons pas passer en revue les sous-marins ou submersibles des diverses puissances; ils se ressemblent beaucoup. Partout on a renoncé à ne plus employer que l'électricité comme agent moteur, en surface aussi bien qu'en plongée, ce qu'on avait fait primitivement. Et dans le premier cas, quand on peut laisser le capot ouvert, on utilise une machine à vapeur ou un moteur à pétrole, en lui faisant actionner au besoin une machine génératrice d'électricité qui recharge les accumulateurs dont on dispose pour la marche sous l'eau.

Mais nous signalerons une transformation importante qui se prépare dans la flotte des nouveaux sous-marins français, et qui sera sans doute suivie par les autres pays. Ce sont bien maintenant de vrais submersibles dont on va enrichir notre marine: non seulement ils auront une tenue à la mer particulièrement bonne, un pont relativement fort élevé au-dessus de l'eau pour la marche en surface; non seulement ils seront beaucoup plus longs que nos plus grands sous-marins actuels; mais ils auront à bord d'excellents aménagements pour l'équipage: postes de couchage, cuisines, et tout cela parce qu'ils sont destinés à faire de vrais voyages, à s'éloigner des côtes, à parcourir près de 3000 milles marins sans refaire leurs approvisionnements. Ajoutons que leurs machines leur donneront une allure de 15 milles en surface et encore de 10 milles sous l'eau, tandis que les sous-marins actuels ne peuvent jamais marcher plus de 5 milles à l'heure.

Daniel Bellet

(Journal de la Jeunesse.)

AUTOUR DE KIMBERLEY, LA VILLE DU DIAMANT

Les environs de Kimberley sont la terre bénie des prospecteurs; partout ils y sont à la recherche du diamant; leurs maisonnettes en boîtes carrées de fer blanc qui ont contenu du pétrole poussent comme des champignons dans la campagne.

A mesure qu'on approche de Kimberley, les mines apparaissent, isolées d'abord, puis de plus en plus nombreuses; leurs constructions ne sont pas aussi importantes que celles des mines d'or; moins de cheminées et de fumée surtout.

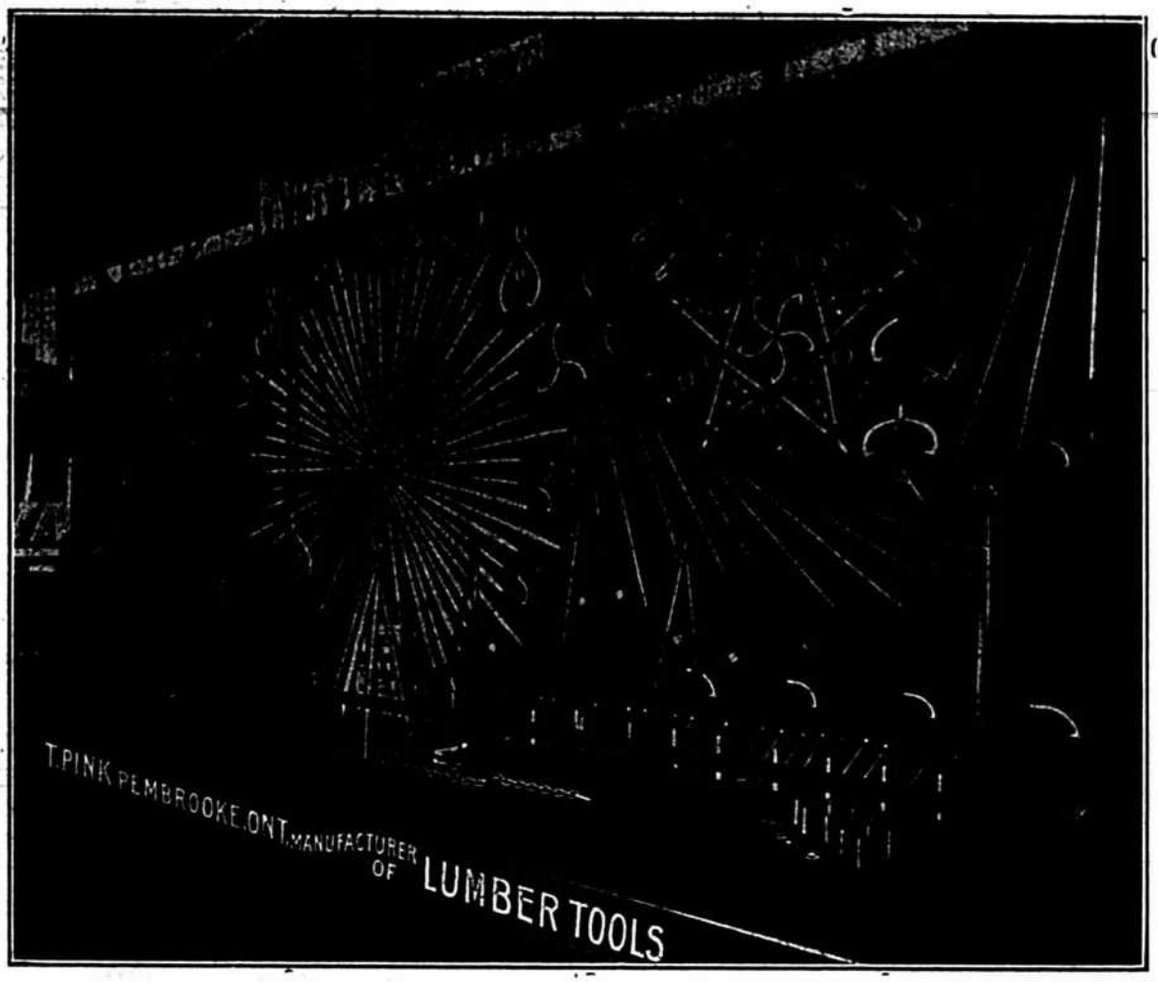
Muni d'une lettre d'introduction, je me présente à la Compagnie "De Beers" où je reçois les permis de visiter le "Compound", c'est-à-dire le lieu spécial où sont cantonnés et vivent les ouvriers noirs des mines; la "Wesselton Mine" où je verrai dynamiter, monter et laver la terre diamantifère; enfin le "Pulsator" de la "De Beers" ou les machines qui lavent les résidus de la terre fortunée, la fameuse "terre bleue".

Je dois visiter le Compound le dimanche, les mines le lundi, et comme le samedi, j'ai tout loisir de visiter la ville. Elle me paraît bien primitive et bâtie à la hâte, sans aucun souci d'élégance; le nombre des beaux immeubles est restreint, la plupart des maisons sont en tôle ondulée et ne contiennent que des boutiques; une seule rue, la "Dutoitspan Road", l'artère principale de Kimberley, a quelques beaux magasins

La grande place du marché est très animée; on y vend des chevaux et des ânes aux enchères. Quelques "trek" y stationnent; ils sont attelés de quatre boeufs; ces voitures étaient, il n'y a pas bien longtemps, les seuls moyens de communication du pays; elles disparaissent petit à petit devant les empiètements de la voie ferrée.

Le quartier qui se trouve entre la [illegible] nument assez maussade, consacré [illegible] dernière guerre anglo-boer et le centre la ville paraît être le plus pauvre; il

PEAVEYS DE PINK



GAFFES DE PINK

Les Crocs de Roulage de Pink

SONT

les outils standard dans chaque Province du Dominion du Canada, de la Nouvelle-Zélande, de l'Australie, etc.

Nous Manufacturons toutes sortes d'OUTILS de Chantier,

Avez-vous le GAGNANT PEAVEY ? il est léger et durable ; les crocs sont fournis avec Becs Ronds, Becs de Canard ou Becs "Diamond" et avec Manche en Erable fendu, 4 pds, 4½ pds ou 5 pds, exactement l'outil qu'il faut pour manipuler de petits billots, du bois de pulpe, des traverses de voies ferrées, des poteaux de télégraphe ou pour faire d'autres ouvrages légers.— Ecrivez pour vous procurer les prix.

Avez-vous les prix absolument les plus récents des Pinces de Glissage, 1", 1⅛" 1¼", en acier fondu, forme octogonale ? Si vous ne les avez pas, écrivez immédiatement.

Pour obtenir **satisfaction,** employez uniquqment **les Outils de Chantier de Pink.—Faits au Canada.**

THOMAS PINK, - PEMBROKE, Ont.

Téléphone à Longue Distance, No 87

composé surtout de maisons sales et délabrées. Il possède une église en fer fréquentée par les nègres.

Comme la ville est déserte en cet après-midi de samedi, et que les boutiques sont fermées, je prends le tramway pour Alexandersfontein; il passe devant le fameux monument et, plus loin, devant le champ de courses.

Alexandersfontein se compose d'un bel hôtel, d'un grand parc, d'un jardin avec lawn-tennis, lac et canards, autruches, carrousel, tir et photographe, tout ce qu'il faut pour amuser jeunes et vieux. Mais il n'y a pas foule; quelques promeneurs paraissent perdus dans les vastes terrains. Autant ces genres d'établissements sont gais lorsqu'ils sont remplis de monde, autant ils sont tristes lorsqu'ils sont vides.

Le soir, les rues sont très animées ; tout Kimberley se promène, les boutiques sont ouvertes et remplies d'acheteurs ; c'est le moment où les mineurs font les emplettes de la semaine.

L'Armée du Salut est installée sur la place du marché et chante; elle possède, en face de mon hôtel, une belle maison et un chantier où elle donne du travail aux pauvres. Il y a aussi des prédicateurs isolés comme en Angleterre. Je vois, dans le groupe des auditeurs, beaucoup de jeunes filles et d'enfants, généralement très jolis, avec des yeux magnifiques. Leur peau est brune, de toutes nuances. Ces enfants sont issus d'Européens et de négresses.

Ayant visité la veille le quartier pauvre, habité par des Malais et des nègres, je me dirige le lendemain du côté des quartiers riches. J'y trouve de larges et belles avenues, bordées de maisons propres et confortables, chacune entourée d'un jardin bien soigné. Les églises sont nombreuses et la synagogue est belle. Je passe devant l'école catholique, où tous les enfants, sans distinction de confession, sont admis et qui est, peut-être, le plus beau bâtiment de Kimberley.

Un square qui est la propriété de la Compagnie "De Beers", est orné d'un monument à la mémoire des quatre-vingt-quatre officiers et hommes du corps de police du Cap, morts pendant la guerre. Devant le socle, se trouve un canon: il a été pris aux Boers à Dronfield, le 17 février 1900.

En continuant mon chemin, j'arrive à un immense trou béant, c'est la "Kimberley Mine", qui est maintenant exploitée par des galeries souterraines. Tout près se trouve le quartier des bureaux d'agents de change et des Compagnies de mines, entre autres, celui de la Compagnie "De Beers"...

Suivant des indications reçues, je prends le tramway pour Beaconsfield, ville minuscule, mais qui possède cependant son hôtel de ville et j'arrive devant le Compound.

Je suis arrêté là par un gardien auquel je montre mon permis et qui me dirige du bon côté. Il a sans doute téléphoné, car, au moment où je m'approche de la porte d'entrée, celle-ci s'ouvre; j'exhibe encore mon permis et le gardien m'accompagne à une porte intérieure. Je constate ainsi que le "Compound" est non seulement fermé soigneusement, mais encore ceinturé d'un double mur, qui clôture un large chemin de ronde.

La deuxième porte ouvre sur une cour immense, remplie de nègres et entourée de bâtiments en tôle, où couchent les noirs dans des chambres divisées en trente niches.

Au secrétariat, où je suis conduit, un employé se substitue à mon premier guide. La mine étant exploitée en galeries souterraines, il me montre d'abord le puits par lequel les hommes sont descendus et remontés, toujours 24 à la fois, dans chaque sens. Il y a 1,100 hommes par équipe et il faut deux heures et demie pour les monter ou les descendre. Chaque corvée est de huit heures par jour pour les mineurs sous terre et de onze à douze heures pour ceux qui travaillent à ciel ouvert. Le dimanche, quelques hommes seulement sont employés à nettoyer et à réparer les machines.

Chaque homme porte un bracelet de cuir sur lequel est fixée une plaque en cuivre avec un numéro; on lui remet un carton, divisé en douze parties, pour deux semaines. Lorsque sa tâche dans la mine est finie, un contremaître marque sur le carton la valeur du travail qui varie de 3 à 8 shillings, suivant l'habileté de l'ouvrier, la moyenne est de 5 à 6 shillings. Quand l'ouvrier remonte, le chiffre marqué sur son carton est inscrit sur une grande feuille, et tous les deuxièmes samedis de chaque mois, le montant lui en est payé.

Nous faisons maintenant le tour de la grande cour où se tiennent, en ce moment, la presque totalité des 4,000 nègres employés à la mine. Toutes les peuplades d'Afrique y sont représentées; mais la majorité est formée par les Basutos du Cap et u Transvaal. Un certain nombre d'entre eux s'occupent à hacher du menu bois pour leur cuisine; une place est réservée à cette besogne, afin qu'ils n'abîment pas le sol partout. Plus loin est une place avec des fontaines et des appareils à douche, où les nègres se débarbouillent et, comme ici, ils sont entre hommes, ils n'ont nulle gêne pour leur toilette. Aucune femme n'est admise dans le "compound"; il y en avait, au début, mais de fréquentes querelles ont forcé la Compagnie à prendre cette mesure.

De petits groupes sont formés autour de joueurs et de prestidigitateurs ; un grand cercle entoure des danseurs, qui jouent en même temps sur de petites flûtes dont ils règlent le son avec soin. Une grosse caisse les accompagne. Quelques nègres apprennent à monter à cyclette.

Une quantité de cuisines sont en p[lein] air. La Compagnie ne nourrit pas [les] ouvriers; leurs goûts sont trop di[ffé]rents; mais elle leur fournit, au prix co[û]tant, ce dont ils ont besoin. La boucherie, seule, est ouverte cet après-midi, [les] magasins sont fermés. On y vend de tout ce que les hommes peuvent désirer, aussi bien vêtements, chaussures que provisions, etc. Lorsqu'un acheteur veut quelque chose qui n'est pas en magasin, on le lui procure. Afin de ne pas faire de tort aux commerçants de Kimberley, tout est acheté chez eux et revendu au prix coûtant.

Comme boisson, on ne vend que du gingembre et du lait dont 1,800 bouteilles sont bues par jour. Afin de stimuler la consommation du lait, qui est reconnu parfaitement hygiénique pour ceux qui travaillent dans les mines, la Compagnie le cède à moitié prix de ce qu'il lui coûte. Les magasins vendent aussi du tabac et des cigares. Le jour bimensuel de paiement les magasins vendent en moyenne pour 10,000 francs ($2,000) de marchandises.

Je traverse l'hôpital; la salle d'opérations et la pharmacie du "compound" sont d'une propreté exemplaire. Il y a actuellement environ soixante hommes en traitement, qui se divisent en deux catégories, ceux qui ont eu un accident de travail et ceux qui sont malades. Les blessures faites par la terre diamantifère sont très dangereuse; elle contient des substances qui les enveniment invariablement lorsque les soins les plus minutieux ne sont pas donnés de suite. Tous les hommes sont assurés contre les accidents par la Compagnie.

La maladie la plus fréquente est la pneumonie; les nègres en sont victimes s'ils n'ont pas soin de changer de [leur] de vêtements, en sotrant en sueur [des] galeries très chaudes à l'air frais du hors. Ils ont, eux-mêmes, un excellent remède pour le cas de refroidissements légers, un thé appelé "Bush thé", qui souvent guéri des blancs.

Des mineurs heureux trouvent parfois des diamants et les délivrent à la direction; il leur est alors payé 5 cents le carat; il en est qui, de ce fait, ont reçu $400.

La Compagnie place à la Caisse d'Epargne les économies que les ouvriers lui remettent chaque lundi qui suit le samedi, jour de paiement. Beaucoup croient de l'argent chez eux. Ils ne peuvent guère dépenser que l'argent des achats au magasin; mais beaucoup le perdent en jouant entre eux: la Compagnie ne peut l'empêcher.

Les contrats sont faits pour six mois, souvent prolongés volontairement par l'ouvrier d'un ou deux mois, lorsqu'il n'a pas économisé la somme qu'il s'est [fixée].

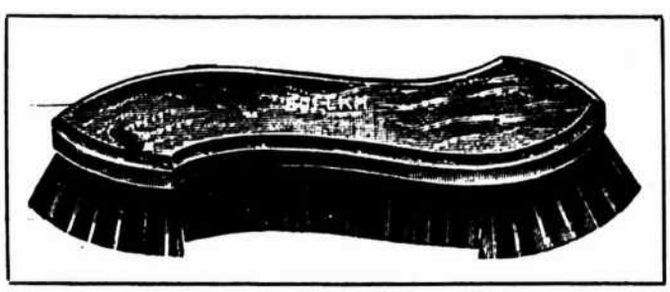
Plus d'Argent Pour Vous Et Moins Pour Nous.

L'ESCOMPTE commercial supplémentaire maintenant en vigueur pour les BROSSES et PINCEAUX de BOECKH, s'applique à la ligne générale d'un bout à l'autre.—Non à des lots dépareillés, à du vieux stock ou à des échantillons. Il n'y a pas de truc dans l'annonce. C'est une déclaration simple, sans ambages, qui n'admet pas qu'on torture son texte ou qu'on le tourne pour arriver à le comprendre clairement.



Cela signifie PLUS D'ARGENT POUR VOUS ET MOINS POUR NOUS. Connaissant, comme vous, la position inattaquable que nos BROSSES ET PINCEAUX occupent, vous (ainsi que d'autres) pousserez sûrement et vigoureusement leur vente : C'EST UNE BONNE PUBLICITÉ EN FAVEUR DES BROSSES ET DES PINCEAUX DE BOECKH.

Nous n'oublions pas la valeur du "CLIENT SATISFAIT" —ET VOUS ?



The United Factories

Limited

Toronto et Montreal

Brosses et Pinceaux

DE

BOECKH.

Quelques-uns travaillent plusieurs fois six mois; il y en a qui sont dans la mine depuis deux ans; ce sont presque toujours des joueurs qui ne peuvent pas arriver à faire des économies.

Beaucoup de nègres viennent d'eux-mêmes aux mines pour y chercher du travail; en outre, la Compagnie a partout des agents qui recrutent des ouvriers. Aussi longtemps que les ouvriers sont employés par la Compagnie, ils restent dans la mine et le "compound". Ils n'en sortent qu'à l'expiration de leur contrat, ou lorsqu'ils sont renvoyés avant terme pour une raison quelconque; dans les deux cas ils sont fouillés avec soin afin qu'ils n'emportent aucun diamant.

Il est défendu à Kimberley d'acheter des diamants ailleurs que chez les marchands pourvus d'une licence et d'une autorisation spéciale; mais, malgré ces précautions des vols se produisent.

Tous les samedis ou les lundis, les nègres dont le contrat est expiré quittent la mine, chargés de leur petit bagage et les poches pleines d'argent. Mais une partie leur en est extorquée avant d'arriver à la gare; le chemin est bordé de magasins, devant lesquels se tiennent des boutiquiers ou des noirs, qui arrêtent les mineurs et les entraînent dans leurs boutiques. Quelques ouvriers méfiants se font conduire à la gare en voiture et gagnent largement ce que celle-ci leur coûte.

Tous les hommes employés à la mine paraissent très heureux; ils sont dociles et les querelles sont rares. Ma visite terminée, je ne peux que constater que la Compagnie traite les nègres avec beaucoup de bienveillance et d'humanité et aide puissamment à la pénétration pacifique de la civilisation dans le coeur de l'Afrique.

Mon programme du lundi est tout tracé. Je me rends en voiture à la "Wesselton Mine". Le terrain occupé par la mine est immense; partout roulent, au moyen d'un câble en fer, des milliers de voiturettes à bascule, chargées de pierres à l'aller et vides au retour.

Je monte sur le trolley de mon guide qui me conduit à l'entrée de la mine, énorme cavité en forme d'entonnoir. Une vie intense y règne: des ouvriers perforent des trous qui seront munis d'une cartouche de dynamite et qui, à midi, sauteront; d'autres chargent de la terre et des pierres détachées par les explosions précédentes sur des wagonnets, d'où elles seront montées à la surface par des ascenseurs puissants. Une cage, suspendue à un câble en fer, monte et descend les ouvriers.

Il est facile de reconnaître la terre diamantifère. Sous une couche jaunâtre de gravier et de sable d'une épaisseur de 10 à 20 mètres apparaît du quartz de couleur, appelé "blue ground" ou terre bleue; tous les deux contiennent les pierres précieuses; inutile d'en chercher dans le quartz gris environnant.

Ces terres montées à la surface sont chargées sur des wagonnets, puis transportées au loin et étalées dans une plaine, où elles restent de huit mois à un an. Plus elles sont prises profondément, plus longemps elles doivent être exposées à l'air. Celles de la "Wesselton Mine" y restent, par exemple, huit mois, tandis que celles de la "De Beers" doivent rester près d'un an. Le temps désagrège les terres; on y aide, en les arrosant d'eau et en les concassant, au moyen de lourds rouleaux en fer garnis de pointes.

Les grosses pierres sont enlevées ensuite et broyées entre deux rouleaux tenus par des ressorts assez puissants pour résister aux pierres, mais non a des gros diamants qui pourraient passer entre elles. Néanmoins, on trouve souvent des diamants cassés, probablement par les explosions de dynamite.

Lorsque la "terre bleue" est "mûre", elle est de nouveau chargée sur des wagonnets et transportée aux machines à laver. Le principe du lavage est simple; l'eau emporte tout ce qui est léger et dépose au fond des cuves ce qui est lourd, et surtout les diamants qui pèsent plus que le quartz. Ces résidus, qui forment un agglomérat, sont recueillis dans des wagonnets fermés et transportés au "Pulsator". Il suffit d'une seule voiturette pour contenir les résidus des pierres et graviers, apportés au lavage par cent voiturettes.

Les appareils et cuves à lavage sont des installations compliquées dont seul un homme du métier pourrait expliquer le fonctionnement. Je sais seulement que le lavage doit être surveillé avec un soin extrême, car trop, ou pas assez d'eau, causerait la perte des pierres précieuses. Dans un hall se trouvent les puissantes machines à vapeur qui font tout marcher.

Il est presque midi; nous retournons à la mine pour voir et entendre les explosions. Le premier signal est donné et tous les ouvriers se réfugient dans des huttes, formées de sacs remplis de terre. Les ouvriers occupés aux parois de l'énorme entonnoir se font glisser en bas et disparaissent à leur tour. La fourmilière de tout à l'heure est maintenant désertée.

Nous-mêmes, nous nous réfugions dans une maisonnette, pareille à celle d'en bas. Un deuxième signal, et aussitôt un bombardement terrible commence; de tous les côtés les mines sautent, des pierres sont projetées en l'air et le bruit est épouvantable. 2,000 tonnes de pierres, sont détachées par chaque explosion; il y en a quatre par jour.

Je me fais conduire l'après-midi à la "Convict Station" de la "De Beers Mine" pour voir le "Pulsator" de la Compagnie. En outre je vois des hommes charger des pierres sur des wagonnets; ils sont tous habillés de blouses bleues, sur les [illegible] de gros numéros rouges sont ma[illegible] ils sont surveillés par des gardien[illegible] més de fusils. Je pénètre dans un[illegible] ceinte clôturée; un homme me reçoit, me passe à un autre, qui me fait entrer dans un hall où s'entend un bruit de moulin.

C'est le "Pulsator" ou plutôt les machines qui vont, de nouveau et définitivement, laver les résidus de terre bleue. Il est défendu aux visiteurs privilégiés qui pénètrent jusqu'ici de toucher à quoi que ce soit.

Les résidus additionnés d'eau descendent des conduites, enduits de glu, les diamants qui sont lourds, s'y collent en passant, tandis que le gravier est emporté avec l'eau. Ceci paraît simple, mais est encore précédé et entouré de beaucoup de triturations.

Je vois un gros diamant glisser sur une conduite et s'arrêter presque aussitôt collé à la glu. L'ouvrier chargé de la surveillance le sort, le frotte un peu et le diamant brille de tout son éclat, lorsqu'il me le passe pour le regarder de plus près. S'il n'a pas de défaut, il vaudra peut-être $1,000. Je le lui rends et il le recolle à la glu, qui sera enlevé avec tout ce qu'elle contient de gros, petits et minuscules diamants et bouillie dans un cylindre où, seules, les pierres précieuses restent enfermées. Elles sont portées ensuite à l'Administration où quelques hommes sont occupés à les classer suivant leur poids, leur pureté et leur provenance. Les produits des cinq mines, qui sont exploitées par la Compagnie "De Beers", viennent se réunir ici.

La "De Beers" occupe 1,500 ouvriers noirs qui sont tous des malfaiteurs condamnés aux travaux forcés et qui lui sont fournis par le Gouvernement du Cap. Il y a des condamnés depuis deux ans jusqu'à vingt ans; ceux qui ont à subir la plus longue détention deviennent les ouvriers les plus utiles. Ces nègres viennent de toutes les possessions anglaises du centre et du sud de l'Afrique et ils ignorent absolument où ils se trouvent. Il est très rare qu'un d'eux cherche à s'évader, car il n'irait pas loin. La Compagnie nourrit les hommes et paie pour chacun au Gouvernement du Cap 2 sh. 6 par jour. Aucun noir libéré obtient la permission de pénétrer dans la mine où les condamnés travaillent.

La Compagnie "De Beers", ainsi exploite 5 mines; elle occupe dans ces mines un total de 28,000 hommes, 4,000 blancs: un véritable corps d'armée sur le pied de guerre.

Les premiers diamants ont été trouvés dans le Vaalriver en 1869. Un fermier des environs, nommé Du Toits, auquel ils furent montrés, s'exclama: "Comment ceci est du diamant? mes enfants jouent avec des billes absolument sem[illegible]

QUINCAILLERIE ARTISTIQUE

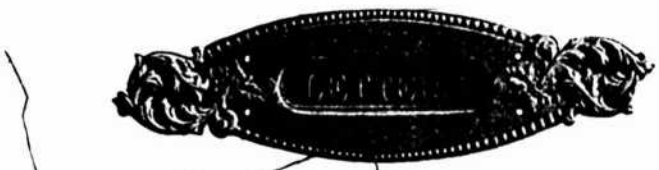


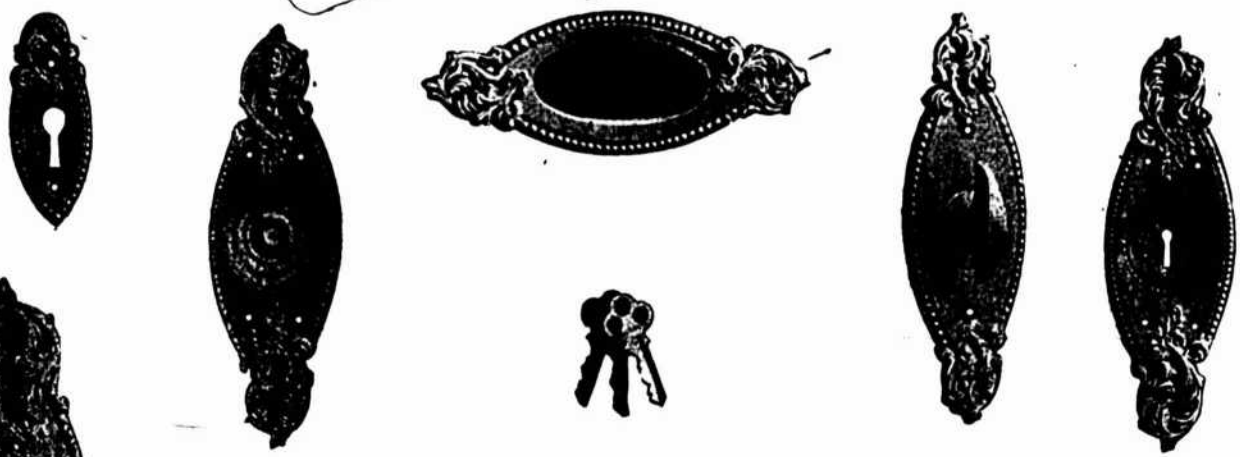
Quand votre ami ou votre client construit une jolie maison d'habitation, montrez lui notre ligne de Quincaillerie Artistique. Les illustrations ci-jointes représentent notre

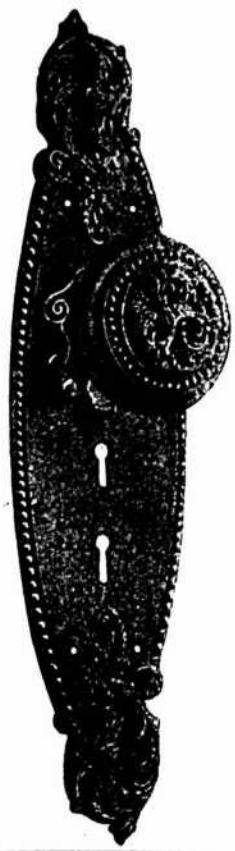
Modèle Montréal



Expliquez-lui que ce modèle ornemental est employé pour les serrures de portes de façade, les plaques de sonnerie, les plaques de boîtes à lettres, les serrures de salles à manger, de salons, de chambres à coucher, de cuisines, de mansardes, et de soubassements, pour les leviers de châssis, les plaques de portes à coulisse, les écussons, etc.; cela nous permet de produire un fini classique et harmonieux, correct au point de vue architectural.



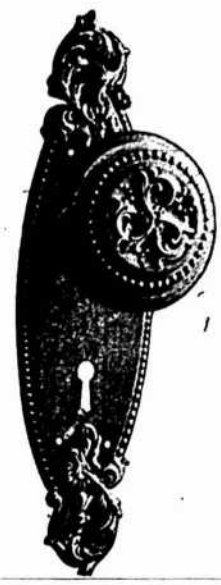




Le modèle ci-dessus n'est qu'un seul des modèles complets, nombreux, représentés dans notre catalogue, et ils sont tous fournis avec le fini désiré. Bronze uni ou antique, laiton ou cuivre, voilà quelques-uns des finis les plus populaires. Offrez nos marchandises et votre client sera charmé.

Les Quincailliers font de Gros Profits

sur cette ligne. Demandez nos catalogues.



The Gurney Tilden Company,

LIMITED

Fondée en 1843. HAMILTON, ONT.

Représentants à Montréal : C. NICOL, 85 rue St-Pierre.

qu'ils ont trouvées sur ma ferme!" Et c'est ainsi que la "Du Toits Pan Mine" et, à sa suite, les autres mines de diamant furent découvertes.

Lothaire Loewenbach.

(A Travers le Monde).

LES SERVICES QUE NOUS REND LE SABLE

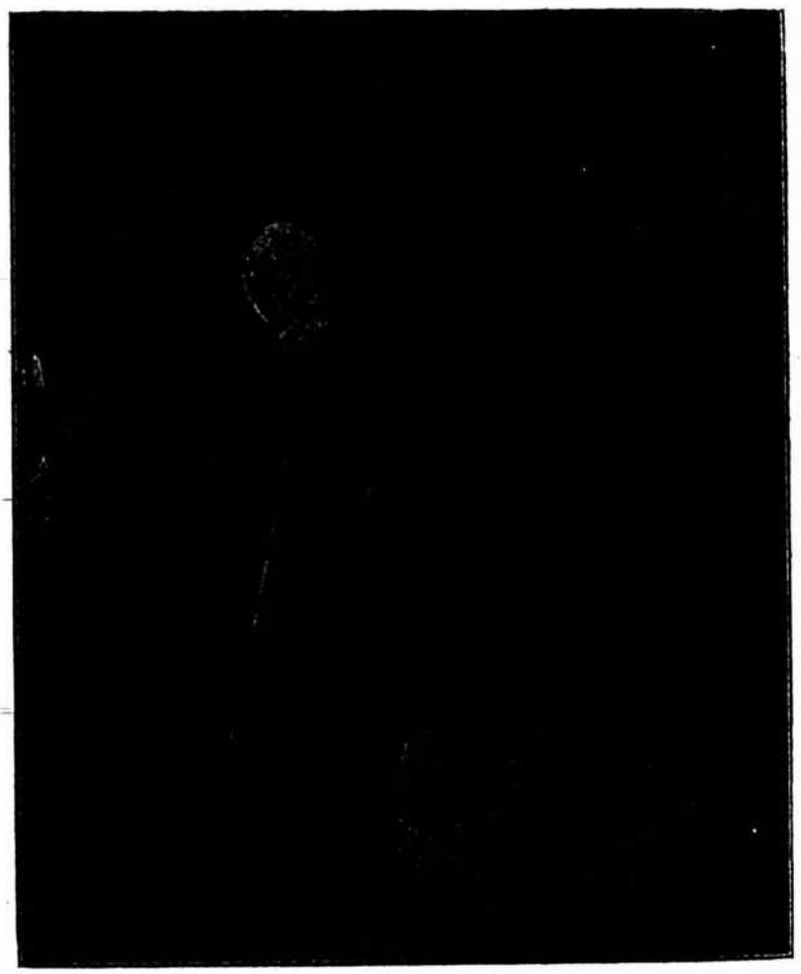
Mes lecteurs n'ignorent pas ce qu'est le sable; mais la plupart d'entre eux ne se doutent point des innombrables services que nous rend le sable, ou plus exactement les sables. D'une manière générale, on confond sous le nom de sable les parcelles pierreuses, se présentant sous la forme de grains plus ou moins gros, qui proviennent de la désagrégation, sous l'influence d'agents divers, particulièrement de l'eau et du vent, des roches que l'on trouve dans notre globe. Ces grains seront constitués tout aussi bien de silex ou de quartz que de calcaire, d'argile ou de matières terreuses, suivant que l'origine en sera la désagrégation de masses de quartz, de calcaire, etc. Les portions les plus tendres des roches attaquées par les eaux arrivent souvent à ne plus constituer du sable, c'est-à-dire une masse où l'on distingue des grains, mais des vases ou des boues. Et c'est pour cela que la dimension des grains sert normalement à classifier les sables: les sables fins sont ceux où le diamètre des grains ne dépasse point 1 millimètre, les sables gros, ceux où il atteint jusqu'à 3 millimètres.

Quant aux grains plus gros, ce ne sont plus des sables, mais bien des graviers, dont les usages sont moins nombreux; il est vrai que, comme la différence réside seulement dans la grosseur du grain, on peut, par broyage artificiel, transformer du gravier en sable. Au surplus, les procédés que la nature emploie pour préparer le sable, que nous utiliserons ensuite à nos besoins, sont basés sur un vrai broyage, qui commence par ne donner que de gros grains, des cailloux, puis qui concasse peu à peu ces grains, en les heurtant plus ou moins violemment les uns contre les autres, pour les réduire finalement à l'état de sable fin. C'est ce qu'on peut constater bien facilement dans les torrents des pays de montagne. Le travail se fait d'une façon analogue, quoique beaucoup moins active, dans les rivières de nos plaines. La mer, elle aussi, contribue puissamment à la dissociation des roches, à leur émiettement, et produit par conséquent ,de façon constante, des sables, que leur salure seule empêche d'employer aussi couramment que les autres.

En dehors des sables de mer et des sables de rivière ou de torrent, il y a aussi les sables qu'on appelle de carrière ,parce qu'on les trouve en grandes masses en des points où ne passent plus de cours d'eau, mais où les ont accumulés les torrents des anciens âges, après les avoir arrachés aux roches qu'ils avaient rencontrés sur leur route.

Les sables renfermant des produits chimiques divers, qui proviennent des roches dont ils sont la désagrégation, c'est tantôt leur composition chimique, tantôt leur nature physique, que nous mettons à profit pour satisfaire à une multitude de nos besoins. A la vérité, le sable nous joue bien souvent de mauvais tours: non seulement les torrents l'apportent quelquefois en couche épaisse sur les terrains qu'ils envahissent; non seulement les dunes ne sont pas autre chose que des amas, des montagnes de sable qui, sous l'action du vent, ont constamment tendance à envahir l'intérieur des terres. Mais encore, fréquemment, dans les travaux publics, creusement de tunnels, etc., dans les fondations de bâtiments, on rencontre ce qu'on nomme les sables boulants: ce sont des sables d'une finesse incroyable et complètement imbibés d'eau fluides comme de l'eau pure, mais qu'on ne peut pas pomper, et qui passent par les moindres interstices des boisages, des parois de planches qu'on veut leur opposer. Toutefois, on a aujourd'hui imaginé des procédés qui viennent finalement à bout de cette difficulté, de même qu'on a trouvé une foule de méthodes qui permettent d'appliquer les sables à des usages multiples.

On peut dire que, sans sable, il n'y aurait point de constructions en maçonnerie possibles, et nous serions privés de maisons en pierre, tout aussi bien que de ponts ou d'autres ouvrages du même genre; en association avec la chaux ou les différentes sortes de chaux, c'est lui qui constitue le mortier, élément indispensable des maçonneries; c'est lui encore qu'on associe au ciment dans un but analogue. Ce béton armé qui est utilisé de plus en plus, un peu dans tous les genres d'édifices (et qui n'est pas autre chose que du béton dans la masse duquel est noyée une armature métallique), ont pour élément essentiel du sable plus ou moins gros.



Ouvrier travaillant avec une machine à jet de sable.

Vous savez sans doute à combien d'emplois multiples répondent les objets en fer fondu, en fonte et aussi en acier fondu: pour donner à chacun de ces objets la forme caractéristique qu'il doit représenter, il faut couler du métal à l'état de fusion, c'est-à-dire liquide, dans un moule présentant un vide intérieur correspondant exactement à l'objet dont il s'agit. Or, ce moule, qui doit être fait avec une grande science, et dans des conditions particulières de résistance, est fait de sable, ou plus exactement

Notre Fameux
Empaquetage
(Fini Argent)



Forme Banque
à 5 cents
(Fini Or)

Empaquetage très populaire. Donne à votre commerce de broquettes un grand essor. Empaquetées eu boîtes de demi-grosse et de grosse. . . . . .

Broquettes pour Tapis et Chaussures

Toutes ces broquettes sont Coupées Nettes et Uniformes. On peut Compter sur Elles. Toujours les mêmes. Prix et échantillons fournis avec plaisir aux marchands de gros.

The Bazin Mfg. Co.

94, rue Arago, QUEBEC.

E. W. HICKSON, 77, rue York, Toronto,

Agent Vendeur pour Ontario.

sable de composition variable suivant les travaux à exécuter et soigneusement préparparé.

Toutes les variétés de verre, qui sont si nécessaires à notre vie domestique, sont constituées de sables siliceux mêlés de potasse ou de soude, et de chaux ou d'oxyde de plomb. Et voilà bien longtemps que l'homme a fait cette admirable découverte, qui consistait à transformer une masse terreuse et opaque en un corps imperméable transparent et translucide, aussi agréable à l'oeil que précieux pour les usages les plus divers. Et du jour où l'on a commencé de tirer parti du verre pour des applications auxquelles on ne songeait pas autrefois, le rôle si avantageux du sable s'est encore accentué.

Il est une autre sorte de sables, auxquels on n'applique point ordinairement ce nom, quoiqu'ils aient cette constitution typique dont nous avons dit un mot en commençant, et qui jouent un rôle également précieux pour nous: ce sont les substances destinées au polissage, notamment des métaux, comme le tripoli, l'émeri, que vous connaissez certainement. Le tripoli est une matière siliceuse qui est bien un sable fin, et que l'on utilise constamment à tous les polissages. Pour l'émeri, il ne se présente pas toujours naturellement sous la forme d'une substance pulvérulente, mais on le réduit en cet état, et on l'emploie ensuite tel quel, ou bien on l'agglomère pour en faire des meules. Celles-ci sont absolument indispensables dans l'outillage moderne: et il ne faut pas croire qu'elles servent seulement à polir les diverses matières, en particulier les métaux; comme l'émeri a une dureté exceptionnelle, souvent on recourt à ces meules pour tailler les métaux, en remplaçant le mouvement alternatif de la lime par un mouvement continu de rotation de la meule au contact du métal à attaquer.

D'autres emplois du sable, rappelant un peu ceux du tripoli et de l'émeri, sont entrés dans la pratique industrielle depuis quelque temps. On avait remarqué que le sable projeté par le vent, par exemple au bord de la mer, là où le vent est violent et souffle à chaque instant, avait cette propriété d'attaquer les parois de pierre, même les surfaces métalliques: ce qui s'explique par les angles aigus que présente toujours un grain de sable, et qui agissent comme de minuscules ciseaux constamment renouvelés à la surface de la pierre ou du métal. Et l'on a imaginé les machines à jet de sable, comme on les appelle, où du sable à arêtes coupantes, et renouvelé presque continuellement au fur et à mesure que ses tranchants s'émoussent quelque peu, est lancé par un orifice spécial, et au moyen d'air fortement comprimé, sur la surface que l'on veut attaquer. Cette surface peut être du verre que l'on veut graver, au lieu d'employer la petite roue d'acier dont on se servait jadis, et qui s'usait assez vite; ce peuvent être des vitres qu'on veut dépolir pour les rendre opaques, ou bien du marbre, de la pierre, sur lesquels on désire, par exemple, graver une instruction, en protégeant par un revêtement très dur toute la partie de la surface que l'on veut conserver intacte, le sable, projeté violemment, creusant par ailleurs l'inscription voulue. La machine à jet de sable opère avec une rapidité surprenante. On lui a trouvé aussi une application curieuse, qui rend bien des services à peu de frais: c'est l'enlevement de la vieille peinture sur les surfaces à repeindre, et quil est prudent de débarrasser de l'ancien enduit, si l'on désire que le nouveau y prenne bien. Avec les procédés ordinaires, qui consistent à passer sur la vieille peinture une lessive à la potasse, ou encore à brûler cette peinture au moyen d'une lampe spéciale, le travail est aussi coûteux que lent; avec un jet de sable, cela se fait avec une rapidité surprenante, et par suite à très bon marché. En sept à huit minutes, on nettoiera de la sorte une surface d'un mètre carré. Nous pourrions ajouter que le même procédé appliqué sur un point déterminé permet de percer en moins de deux minutes un trou de 4 centimètres de diamètre dans une épaisseur de verre de 14 à 15 millimètres. Si l'on se trouve en présence d'une surface métallique rouillée, rien de plus simple que de la passer au jet de sable, et toute la rouille sera enlevée pour ainsi dire instantanément.

Nous présentons au lecteur un ouvrier manoeuvrant un jet de sable, dirigeant l'action d'une machine à air comprimé qui projette du sable, dans des conditions et pour un usage particuliers. On voit assez facilement que les objets qui sont à terre le long de l'établi où il travaille, et aussi celui qu'il a en main au moment où la photographie a été prise, sont des engrenages (il s'agit d'engrenages de voitures automobiles, et la scène se passe dans l'usine anglaise Daimler). Ces engrenages, ces pignons, viennent d'être fondus; mais en sortant du moule, constitué, comme nous l'avons dit, avec du sable, ils sont encore à l'état brut; leur denture est grossière; et non seulement il reste du sable adhérent au métal, mais les contours, les arêtes ne sont point nettes; et on va les passer au jet de sable pour leur donner le fini nécessaire. Autrefois, ceci aurait été effectué péniblement, lentement, à la main; aujourd'hui, en quelques instants, tout l'engrenage sera complètement terminé et propre à être mis en service. Mais on comprend qu'une partie de ce sable projeté violemment sur le métal a tendance à voler de côté et d'autre, et qu'on ne pouvait laisser l'ouvrier exposé à ces poussières aiguës, qui lui auraient irrité les yeux, auraient pénétré dans ses bronches et ses poumons, en y causant les ravages les plus dangereux. Et voilà pourquoi il est coiffé de cette sorte de casque métallique qui le fait vaguement ressembler à quelque chevalier prêt à entrer dans un tournoi. Ce casque est fermé hermétiquement, pour arrêter toutes les poussières extérieures, et il comporte en avant une épaisse vitre qui permet à l'ouvrier de suivre facilement son travail, mais comme il faut bien néanmoins que notre homme puisse respirer, le casque est muni par derrière d'un petit tuyau qu'on aperçoit dans la photographie, et qui lui apporte, pour sa respiration, de l'air comprimé venant d'un réservoir. Quant au gros tuyau dont l'ouvrier tient en main l'extrémité, la lance, c'est celui qui vient de la machine à jet de sable, de ce cylindre métallique que l'on voit à gauche, et d'où un courant d'air comprimé entraine du sable sur l'engrenage que l'on est en train de finir.

Encore une invention mécanique qui vient épargner peine et danger au travailleur, et simplifier ces procédés de fabrication auxquels nous devons déjà des révolutions dans l'industrie.

Daniel Bellet.
(Journal de la Jeunesse)

L'AVENIR DE L'ALUMINIUM

Le "London Engineering" commente un article de la Revue Polytechnique déclarant que la situation de l'aluminium est arrivée à un point aigu, que la consommation a diminué à tel point qu'on peut se demander si les manufacturiers n'ont pas eu tort de recommander l'emploi de l'aluminium pur au lieu de celui des alliages d'aluminium. Au cours de ces commentaires, le "London Engineering" dit:

"Nous ne sommes pas aussi pessimiste. Quand, il y a quelques années, l'alliage d'aluminium à 6 pour cent de cuivre pour divers usages de la marine ne donna pas la satisfaction complète à laquelle on s'attendait, l'aluminium qu'on pouvait alors se procurer n'avait pas la pureté qu'on obtient maintenant. Les manufacturiers d'aluminium se mirent au travail pour perfectionner leurs méthodes. Ils produisent maintenant de l'aluminium d'un haut degré de pureté et recommandent aussi ardemment cet aluminium pur dans les alliages, que son emploi seul dans certains buts mécaniques. Ce qu'a dit un manufacturier français d'aluminium que l'avenir de ce métal est certain, est plus vrai maintenant que jamais. Etant donnés les grands efforts qui sont faits présentement dans la construction des ballons dirigeables et des aéroplanes, il est probable que l'emploi de l'aluminium sera encore étendu. Dis que, dans les nombreuses branches de l'industrie électrique, l emploi de l'aluminium se développe constamment jour en jour".

Comme "l'INNOCENCE et la VERTU," les Peintures et les Vernis de la CANADA PAINT COMPANY vont la MAIN dans la MAIN! Aucune affaire Réellement importante n'a jamais été établie avec le système de ne pas donner une VALEUR correspondant à l'Argent. La CANADA PAINT COMPANY, Limited, de Montreal, Toronto, et Winnipeg, frappe les Cordes VIBRANTES d'une affaire pleine de succès. Pour la MEILLEURE VALEUR, ENTREZ en RELATIONS avec la CANADA PAINT COMPANY, Montreal, Canada.



Manufacturiers: Blanc de Plomb, Couleurs, Vernis et Vert Francais (Vert de Paris)

GARANTIS PURS.

LARIVIERE (INCORPOREE)

(Suc. de Amiot, Lecours & Larivière, Incorporée, 1889-1908)

Un grand établissement commercial ne se crée pas de toutes pièces, comme sous la baguette magique d'une fée, du jour au lendemain. Les bonnes fées dont les histoires merveilleuses font les délices du jeune âge sont représentées dans cette incessante bataille de chaque jour, justement appelée "la lutte pour la vie", par des fées plus puissantes que celles dont les exploits hantent notre mémoire; elles s'appellent: le travail, l'industrie individuelle, l'esprit d'entreprise, la probité et la persévérance. C'est à ces facteurs essentiels à toute entreprise que la compagnie Amiot, Lecours & Larivière Incorporée, qui vient de prendre le nom de "Larivière Incorporée", est redevable de son existence et de son succès.

Les débuts ont été modestess et remontent au mois de septembre 1889, avec MM. Albert Amiot et J. E. Lecours comme associés pour un commerce de ferronnerie en détail, dont le stock de $2,000 ne comportait pas une grande variété de lignes et a été payé en vingt-quatre paiements mensuels de $50 pour les huit premiers mois et de $100 pour les seize derniers mois.

M. Fred. C. Larivière, le président actuel de la Compagnie Larivière Incorporée, s'est joint le 1er janvier 1892 aux deux associés pour former la maison Amiot, Lecours & Larivière. Dix ans s'écoulèrent ainsi, dix ans d'un labeur persévérant, d'efforts incessants: la maison prenait de l'importance, ses affaires se développaient dans des proportions qui nécessitaient une nouvelle orientation.

En janvier 1902, on forma une Compagnie à fonds social sous le nom de "Amiot, Lecours & Larivière Incorporée" —avec M. Larivière comme président; M Amiot, comme directeur-gérant, et M. J. Ed. Charbonneau, comme directeur et secrétaire-trésorier,—au capital entièrement payé de $100,000, montant accumulé au cours des opérations de la maison.

Le succès de cette entreprise aux proportions considérables, aujourd'hui, s'est affirmé et a progressé de jour en jour et l'on note avec plaisir le fait qu'au cours de l'année 1907, et durant la plus grande partie de l'année 1908, les affaires transigées ont atteint une moyenne de $2,000 par jour.

Pour faire face à l'augmentation du volume des opérations, il fallait songer à agrandir les bureaux et entrepôts de façon à donner satisfaction à la clientèle, car c'est là le secret du succès de la Compagnie que son président M. Larivière énonçait dans les termes suivants: "Une probité absolue et le désir de donner satisfaction à chacun de nos clients, quoi qu'il dut en coûter à la maison: voilà un des secrets les plus importants de notre succès." Cette définition de la politique de la Compagnie, en présence des résultats acquis, constitue l'éloge le plus délicat du personnel chargé de l'appliquer. L'espace à notre disposition ne nous permet pas d'entrer dans le détail des améliorations, transformations et additions faites à l'établissement; qu'il nous suffise de dire que l'idée dominante était de faciliter la besogne et d'en activer l'expédition, avec, en plus, ce détail caractéristique que le Bureau de Direction s'est ingénié à procurer à son personnel tout le confort possible; salons de toilette, vestiaires, etc., salle de lecture pouvant recevoir 150 personnes, où, chaque mois, l'on se réunit et où l'un des chefs de départements donne une causerie d'une demi-heure environ sur un sujet ayant trait naturellement au commerce de la maison. Cette lecture est suivie de récréations musicales organisées par les membres du personnel auxquels s'adjoignent souvent des artistes du dehors; on joue aux cartes, on bavarde, on s'amuse, et à l'occasion, on prend quelques rafraîchissements.

Le beau sexe a à sa disposition une salle de réunion qui fait suite à la salle de lecture et une cuisine. Tout cet aménagement respire le confort, la décoration est sobre et de bon goût et les boiseries en pin blanc verni sont d'un bel effet. L'ensemble fait honneur aux architectes MM. Asselin & Perron qui ont dirigé les travaux fort habilement.

En plus des réunions mensuelles, il y a des réunions hebdomadaires: les lundis pour les dames; les mercredis pour les messieurs, réunions qui sont bien suivies et qui développent un esprit de camaraderie, de coopération, de bon vouloir dont profitent assurément les clients de la maison et qui se traduit par un progrès incessant, l'augmentation du volume des affaires, conséquence naturelle des attentions, des prévenances accordées au personnel, du bon accueil réservé aux suggestions faites en vue des améliorations de détail dictées par l'expérience.

Philanthropie, dira-t-on? Certainement oui, bien qu'on s'en défende,—bien que le président ait dit un jour: notre but n'est pas philanthropique; nous donnons, en vue de réciprocité de traitement. A tout événement, les résultats prouvent que l'idée était bonne, que la direction donnée à l'entreprise s'inspirait d'une profonde connaissance du coeur humain.

Mais l'ambition des directeurs ne s'arrête pas là; ils veulent doter l'établissement d'une bibliothèque technique où tout le personnel aura accès et où il pourra acquérir des connaissances et développer les connaissances acquises. La théorie est une fort belle chose; la pratique toutefois est encore la meilleure école, s'il y avait à choisir entre les deux. Mais c'est l'alliance de la théorie et de la pratique chez un employé qui conduit aux postes les plus enviés, aux postes les plus élevés et les mieux rétribués.

La bibliothèque existe déjà à l'état d'embryon, les meilleurs journaux et revues—les sentinelles avancées de tout commerce, de toute industrie—s'étalent déjà sur les rayons et seront suivis des ouvrages encyclopédiques consacrés à la ferronnerie, à la plomberie et aux industries connexes.

Une autre conception—et non la moindre—de la compagnie, c'est de développer parmi son personnel l'esprit d'économie—qui engendre naturellement l'esprit d'ordre et de méthode—et de mettre ses employés à même de participer aux bénéfices de la Compagnie pour laquelle ils travaillent et à laquelle ils apportent le concours de leurs capacités, de leur activité et de leur bon vouloir.

Le 1er octobre courant, la Compagnie Larivière Incorporée a succédé à la raison sociale Amiot, Lecours & Larivière Incorporée. Ce changement de nom n'implique aucun changement dans la direction, ni dans l'administration de la Compagnie, pas plus d'ailleurs, que dans la liste des actionnaires que voici: MM. John E. Goodman, John G. Nelson, F.-X. Desrivières, P. H. Delcourt, A. S. Daly, Arthur Contant et Alphonse Nadeau, tous et chacun travaillant au succès de la maison. Ajoutons que la succession Amiot est encore intéressée dans la Compagnie pour le même montant qu'au décès de M. Amiot, en novembre 1902. S'il nous était permis d'en dégager la signification, nous dirions qu'elle n'est que la confirmation de la politique de la maison en matière commerciale—donner satisfaction avant tout et à tout prix à la clientèle—politique dont M. Fred. C. Larivière est l'initiateur et l'artisan; nous dirions que c'est l'hommage discret des associés, collaborateurs et amis à l'âme dirigeante de l'entreprise, dont la valeur s'est affirmée par des actes d'une longue portée: telle est l'interprétation que nous croyons pouvoir donner au changement de raison sociale.

Cela dit, nous allons passer à la succursale de "Larivière Incorporée", située au No 10 de la rue Craig Ouest à quelques pas du Boulevard St-Laurent et qui vient d'être remodelée et placée sous la direction de deux des chefs de département de la Compagnie, MM. A. S. Daly et P. H. Delcourt, chacun de ces messieurs ayant la pleine responsabilité des opérations du magasin pour tout ce qui a trait à sa spécialité: c'est là encore la réalisation d'un article du programme de la maison qui estime qu'il importe, dans une entreprise de l'importance de celle dont nous parlons, de donner libre carrière à l'esprit d'initiative des collaborateurs qui ont, dans le passé, donné des preuves satisfaisantes de leur esprit pratique et de leur initiative.

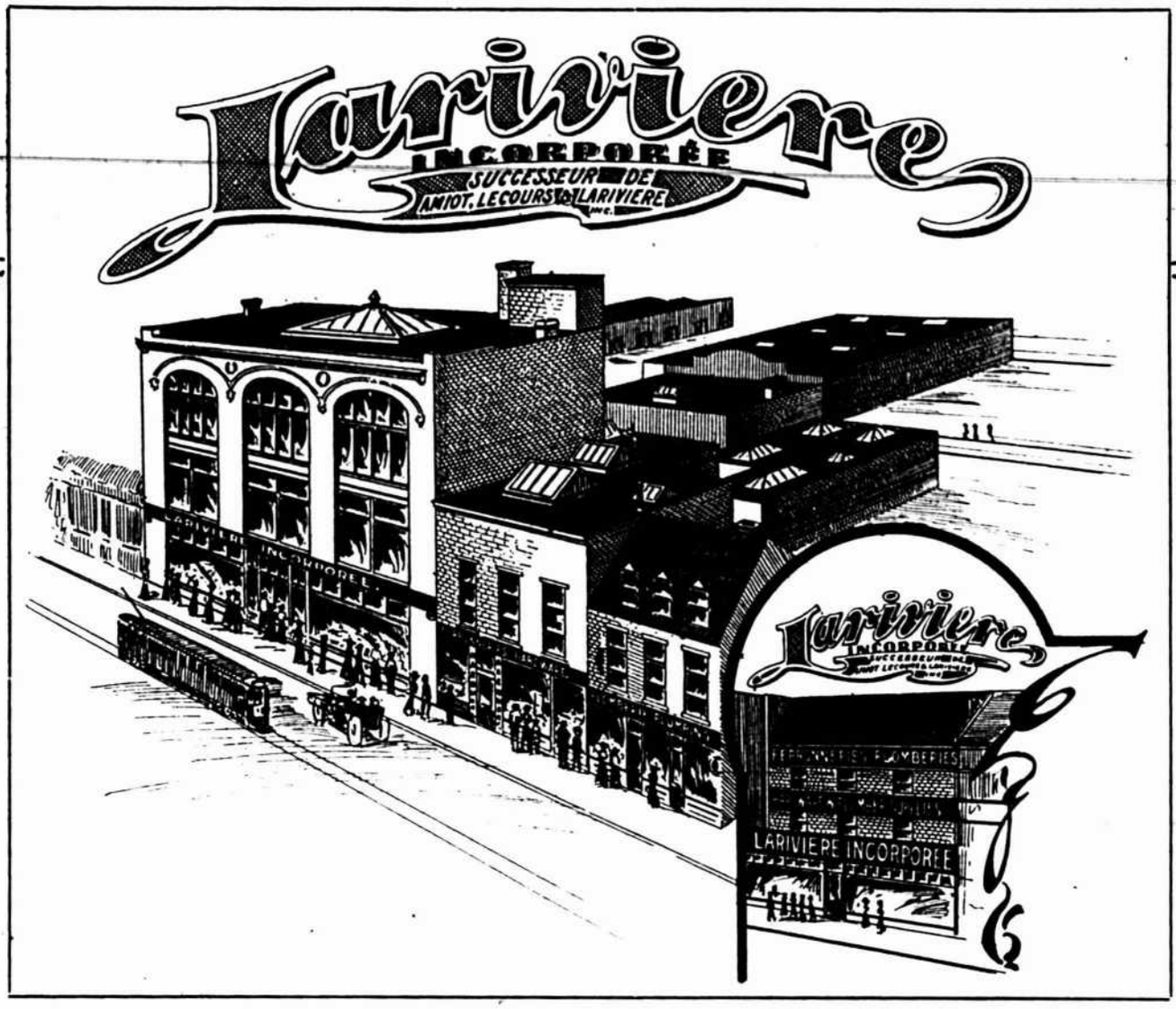
On nous permettra maintenant de consacrer quelques lignes à M. Fred. C. Larivière, le président de la Compagnie "Larivière Incorporée". Il est déjà classé—et cela ne date pas d'hier—parmi les hommes d'affaires en vue de la métropole, ceux qui tout en suivant de près leurs propres entreprises, estiment qu'il est du devoir de tout citoyen de s'intéresser aux questions dont dépendent le progrès, le développement, l'avenir du pays et, tant à la Chambre de Commerce qu'en dehors, il paie de sa personne, poussant à la roue du progrès, avec cette ardeur que donne une conviction bien assise et fondée sur l'expérience des affaires.

M. Larivière est président de la "A. C. Larivière Co.", de la "Colonial Fluid Beef and Specialty Co.", de "L'Association Chorale de Saint-Louis de France", vice-président de la Chambre de Commerce du District de Montréal, et directeur de la Compagnie d'Assurance-Feu "Montréal Canada".

On peut voir par ce qui précède que M. Larivière est un homme très occupé. Il est resté cependant le plus accueillant des chefs d'industrie et c'est là le véritable secret de la réussite en affaires.

Les voyageurs de commerce qui viennent faire leurs offres de services à la maison sont toujours certains de recevoir bon accueil—c'est de tradition—et de pouvoir soumettre propositions d'affaires ou échantillons à qui de droit.

Ce serait peut-être le moment de parler de l'avenir, des projets à l'étude, des perspectives de la Compagnie, mais cette indiscrétion ne nous est pas permise. Toutefois, l'histoire de cette maison dont chaque étape est marquée par un progrès, nous permet de dire que la Compagnie Larivière Incorporée forte de l'expérience du passé, confiante dans l'esprit d'initiative de ses chefs, dans l'activité et l'esprit de corps de son personnel, bien déterminée à étendre ses affaires va aller résolument de l'avant: elle est outillée pour mener à bien l'entreprise à laquelle son président vient d'attacher son nom.



Au Commerce.

Depuis le 1er Octobre, la Compagnie "LARIVIÈRE INCORPORÉE" a snccédé à la Compagnie Amiot, Lecours & Larivière Incorporée. Notre programme tient en quelques mots : "DONNER ENTIÈRE SATISFACTION À LA CLIENTÈLE."

Nous avons un stock bien assorti dans nos différentes lignes de FERRONNERIE.

NOS DEPARTEMENTS de Plomberie, Quincaillerie, Outillage, Métaux, Huiles, Peintures, Vernis, Vitrerie,

sont bien assortis et nos prix sont avantageux aux acheteurs.

Nous invitons cordialement nos clients et amis et le commerce en général à venir visiter nos magasins et entrepôts et à nous réserver la faveur de leurs commandes, qui seront remplies promptement et avec le plus grand soin.

Larivière Incorporée.

911, Boulevard St-Laurent. Succursale: 10, Craig Ouest, Montréal.

ECOLES D'AIGUILLEURS POUR CHEMINS DE FER

La Compagnie des chemins de fer anglais du Great Western Railway, pour augmenter le coefficient de sécurité de ses "passengers", créa, il y a quelques années, dit M. Will Darvillé, dans la "Nature", une école professionnelle spéciale pour les aiguilleurs de son réseau. La première de ces écoles fut ouverte, au milieu d'un centre des plus actifs, à Paddington; des institutions du même genre furent établies ensuite successivement à Bristol, Cardiff et Chester. Cette Compagnie vient de fonder, tout dernièrement, une nouvelle école d'aiguillage et de signaux à Birmingham, sous le nom de "Railway signaling School", elle l'a établie sur des bases aussi parfaites et complètes que possible, avec un matériel et des appareils de démonstration très perfectionnés, et elle a profité de cette circonstance pour rédiger un programme d'enseignement particulièrement raisonné. Du même coup, la direction de la Compagnie a décidé que l'enseignement de l'aiguillage et des signaux ne serait pas exclusivement donné aux aiguilleurs, mais qu'il serait étendu à toute une catégorie d'agents du service actif de l'exploitation, et aussi à certains "railway clerks", employés dans les bureaux, désireux de posséder des connaissances techniques et pratiques.

L'école est fréquentée par deux catégories d'élèves: 1o les étudiants réguliers les professionnels proprement dits, les apprentis aiguilleurs; 2o les simples auditeurs, qui sont recrutés parmi les divers services de la Compagnie. Les premiers sont tenus de suivre, et cela d'une manière assidue, tous les cours de l'école, dont le programme scolaire se divise en deux sections: l'instruction générale et l'instruction professionnelle. Quant aux seconds, ils sont dispensés de l'enseignement général, que ces agents sont censés posséder ; mais ils prennent l'engagement de fréquenter tous les cours spéciaux. A la fin de chaque période scolaire, le corps enseignant délivre, à la suite d'examens, des diplômes qui, pour les aiguilleurs, leur permettent d'être commissionnés ou de passer d'une classe inférieure dans une catégorie supérieure, et qui, pour les employés quelconques, donnent à ceux-ci des avantages spéciaux et favorisent leur avancement.

La Compagnie, en ouvrant toutes grandes à beaucoup d'employés les portes de son école d'aiguillage et de signaux, a certainement eu pour mobile de créer une brigade volontaire d'agents qui, en cas de grève des services de l'aiguillage, lui permettrait de mobiliser, dans quelques heures, tout un groupe d'employés spéciaux qui pourraient assurer le fonctionnement des cabines, sémaphores et appareils divers, sans lesquels il n'est pas possible d'assurer la marche régulière des trains et de donner toutes garanties de sécurité aux voyageurs. Cela est fort habile, et cette sage mesure réclame les félicitations du public.

Parmi les éléments qui composent le programme technique de cette intéressante école, on remarque des notions de mécanique générale et l'étude complète du mécanisme et du fonctionnement des divers systèmes de signaux et d'aiguillage employés sur les chemins de fer anglais, mais plus particulièrement — cela s'explique—de ceux employés par le "Great Western Railway". Il existe, à l'école, des appareils de démonstration et des modèles en réduction permettant d'expliquer les manoeuvres d'aiguillages et le fonctionnement des signaux sur les voies les plus fréquentées.

Cette école est considérée, à juste titre comme une institution particulièrement nécessaire. Le métier d'aiguilleur devient, en effet, d'année en année, de plus en plus important. Les responsabilités qui incombent aujourd'hui aux agents exerçant cette profession font frémir, à l'idée que la fausse manoeuvre d'un simple bras de levier peut provoquer des catastrophes terribles, entraînant la mort d'un grand nombre de personnes.

Les compagnies ne sauraient trop surveiller l'éducation technique de cette catégorie d'agents, surtout depuis que les postes d'aiguillages et de signaux ont pris l'importance nouvelle qui leur a été attribuée depuis quelques années.

A ce propos, disons qu'il existe, sur le "London and North Western Railway" une cabine-vigie qui commande électriquement 268 leviers, et dont le rayon d'actions s'étend à une distance de 5 kilomètres.

Mais les qualités professionnelles ne suffisent pas, il faut que les hommes, appelés à occuper des emplois aussi délicats, soient à la fois sains de corps et d'esprit. Aussi la Compagnie du "Great Western Railway", qui semble, dans la circonstance, avoir tout prévu, exige-t-elle, avant d'admettre les agents comme élèves ou auditeurs, qu'ils soient préalablement soumis à un examen médical des plus sérieux. Cette condition ne s'applique pas, d'ailleurs, aux candidats seulement, puisque des médecins spéciaux surveillent et observent élèves et auditeurs, pendant toute la durée de leur présence à l'école, de manière à s'assurer de la stabilité de leur cerveau, à vérifier leurs qualités ophtalmiques et à rechercher s'ils sont vraiment d'une sobriété constante.

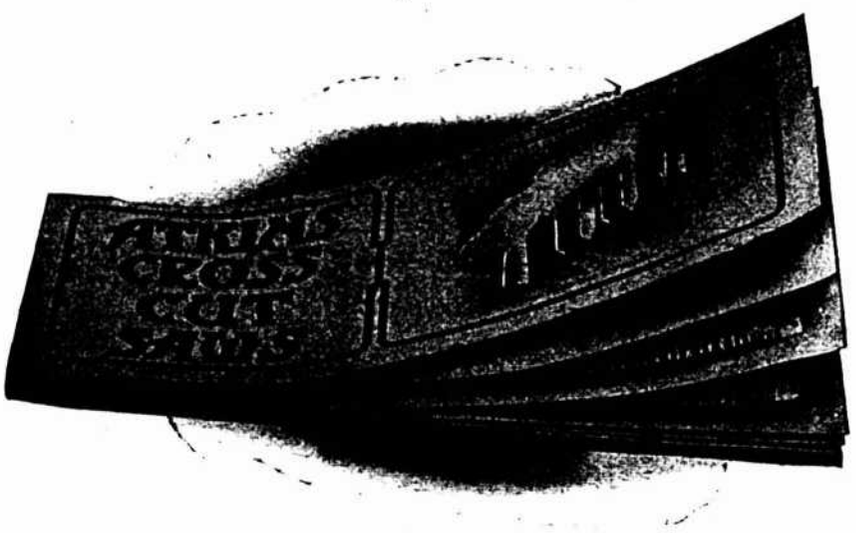
Après tant de sages précautions, il est aisé de comprendre les motifs de la sécurité des voyageurs sur les chemins de fer; le petit nombre d'accidents que l'on constate dans ce pays, où les voies ferrées sont plus nombreuses que partout ailleurs, s'explique parfaitement. A la vitesse toujours croissante des trains, il faut opposer des soins de plus en plus attentifs et intelligents. Les écoles d'aiguillages et de signaux sont des institutions répondant parfaitement à cette nécessité.—(Moniteur Industriel).

La vignette ci-dessous donne une idée très imparfaite de la très belle brochure qui vient d'être publiée par E. C. Atkins & Co., les gens des scies "Silver Steel".

Comme son titre l'indique, cette brochure traite, entièrement des scies à deux mains et présente d'une manière puissante et convaincante les arguments que cette Compagnie emploie dans la vente de ses scies à deux mains.

C'est l'ouvrage le plus complet dans son genre que nous ayons déjà vu.

Les illustrations sont très belles et représentent d'une manière très avantageuse quelques-unes des célèbres scies "Silver Steel' Atkins.



Les brochures sont distribuées maintenant très généralement par la poste par la Compagnie Atkins et de nombreux importants marchands en gros.

Des exemplaires en seront envoyés gratuitement sur demande.

TRADE MARK.

The Robert Ryan Co.

MANUFACTURIERS DE

Gants, Mitaines, Mocassins, Raquettes, etc.

TROIS-RIVIERES, P. Q.



No. 54, 12 x 60



No. 53, 12 x 60



No. 56, 16 x 44



No. 42, 12 x 42



No. 41, 12 x 42



No. 50, 17 x 41



No. 47, 9 x 30



No. 40, 14 x 42



No. 55, 16 x 40



No. 57, 15 x 42



No. 51, 18 x 44



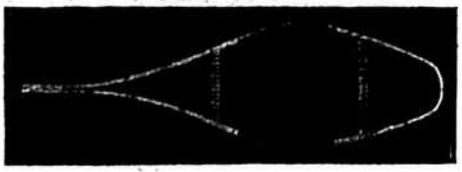
No. 48, 16 x 42



No. 45, 10 x 33



No. 43, 11 x 36



No. 58, 14 x 48

Une carte, montrant toutes ces raquettes, sera envoyée avec prix, sur demande.



No. 44, 11 x 36



No. 46, 10 x 33

LE MICA ET SES APPLICATIONS

Parmi les nouveaux produits dont notre civilisation fait usage, pour répondre à nos besoins toujours grandissants, le mica est sans doute un des plus curieux. Présentant à peu près la transparence du verre, il a cet avantage précieux de ne point être fragile comme lui; il se plie un peu comme une feuille de carton, et cela tout en étant susceptible de résister à des températures très hautes sans craquer ni fondre. Il peut, du reste, si l'on prend certaines précautions, se fendre en plaques d'épaisseur variable, se cliver; c'est même cette propriété qui lui permet le plus souvent d'être utilisé par nous. Il donne également, et plus facilement encore, des paillettes brillantes et un peu argentées.

Cette matière, qui, pour le savant, est un silicate d'alumine, c'est-à-dire un composé de silice et d'alumine, avec adjonction de bien d'autres substances, comme du fer, de la soude, du manganèse, se rencontre sur bien des points dans des états un peu différents. Sur les côtes de Bretagne, par exemple, en particulier un peu au sud de l'embouchure de la Loire, sur le littoral de Noirmoutiers, il est fréquent de trouver de vrais bancs de mica, en paillettes agglomérées; ou encore des galets de granit tout parsemés de ces paillettes, qui donnent à la pierre un éclat étincelant. Il faut bien se figurer du reste que ce mica, à l'aspect si brillant, et qui offre tant de transparence quand nous l'employons pour les vitres de nos poêles à gaz ou autres, paraît opaque, avec un reflet coloré ou même noirâtre, quand il est sous forte épaisseur. Cela est dû à toutes les feuilles superposées dont il est constitué, et qui arrivent à réfléchir complètement la lumière.

Nous venons de parler de poêles; et le fait est que les vitrages des calorifères à combustion lente ou des poêles à gaz sont toujours faits maintenant en cette matière. Ces vitres de mica semblent d'ailleurs avoir été imaginées en Russie, et pour les maisons. Mais il s'en faut que ce soit là l'usage unique de cette matière. La flexibilité même des lames de mica a conduit à les utiliser pour en fabriquer des cheminées de lampes ou de becs de gaz qui ne sont pas susceptibles de se fendre. L'emploi du misa en poudre pour la décoration des papiers de tenture remonte relativement beaucoup plus loin: les paillettes sont étendues sur le papier en mélange dans un vernis, et l'on obtient une sorte de lustre métallique qui ne se ternit guère avec le temps. Avec la passion qui s'est tant vulgarisée des cartes postales illustrées ou décorées, les producteurs de mica ont trouvé là une clientèle importante: c'est en effet avec de la poudre de mica, des paillettes très fines, que l'on produit en particulier les effets de neige sur les cartes postales. La fabrication de ces paillettes minuscules est très compliquée, d'autant qu'il importe essentiellement que le mica employé soit d'une blancheur absolue: le broyage est long et très difficile, parce que le mica est onctueux, et que les paillettes ont une tendance à se coller les unes aux autres. C'est même pour cela que (si bizarre que la chose paraisse au premier abord) le mica pulvérisé sert de brillant pour les machines.

L'électricité est venue ouvrir un champ d'application considérable à ce minéral un peu paradoxal: le mica constitue en effet un isolant remarquable, il arrête le passage du courant électrique de façon presque absolue, et sa flexibilité est bien avantageuse là aussi, puisqu'on peut le disposer suivant les formes les plus diverses. On ne saurait pas trouver actuellement une substance qui offre tant d'avantages à cet égard. Mais le mica n'est pas seulement isolant au point de vue électrique, c'est aussi un isolant pour la chaleur; et l'on en fait des calorifuges, dont on entoure par exemple les chaudières ou les conduites de vapeur afin que la chaleur ne se perde pas inutilement à l'extérieur. Pour cela, on compose souvent une pâte de paillettes de mica et de gomme-laque; souvent aussi on fabrique avec des lames minces de mica de vraies lanières qu'on tresse avec

Le Gazogene "National"

—N'A—

1. Pas de roues d'engrenage.
2. Pas d'alluchons.
3. Pas de petites boîtes à carbure.
4. Pas de manche par lequel il faut introduire le carbure.
5. Pas de poids, ni pesée.
6. Pas de joints hydrauliques (Water Seal) à surveiller.
7. Pas de robinets à fermer avant d'ouvrir la chambre au carbure.
8. Pas de boîte à résidu.
9. Pas de mouvements d'horlogerie.

LE GAROGÈNE "NATIONAL"

1. Ne perd pas de gaz.
2. Ne surchauffe pas le gaz.
3. Ne produit pas de gaz humide et impur.
4. Ne carbonise pas ni n'obstrue les becs de gaz.
5. Ne contient que très peu de gaz.
6. Ne laisse pas tomber d'eau sur le carbure.

...LE...

Gazogène "National"



MANUFACTURÉ PAR LA

National Acetylene Gas Co., Ltd

SHERBROOKE, Que.

Le Gazogene 'National"

Est bien fait, de bonnes feuilles d'acier galvanisé

Il est automatique.

Il est simple.

Il est durable.

Il est facile à recharger et facile à nettoyer.

Il est bien proportionné et est de capacité voulue pour le nombre de lumières qu'il est appelé à alimenter.

Le Gazogène "National" est muni d'un gazomètre, afin de bien régler la pression.

Il n'a qu'une seule place pour y introduire l'eau.

Il possède un agitateur, contenant suffisamment d'eau pour faire le gaz, et en même temps le refroidir.

Il produit le gaz au fur et à mesure qu'il se dépense.

Il lave son gaz et en brise toutes ses bulles.

Il le filtre et le sèche.

Il donne une douce et bonne lumière.

Il est approuvé par la Canadian Fire Underwriters' Association.

DEMANDEZ NOS PRIX

POUR



Fanal Cold Blast Banner.

FANAUX.

HACHES, MANCHES DE HACHES.

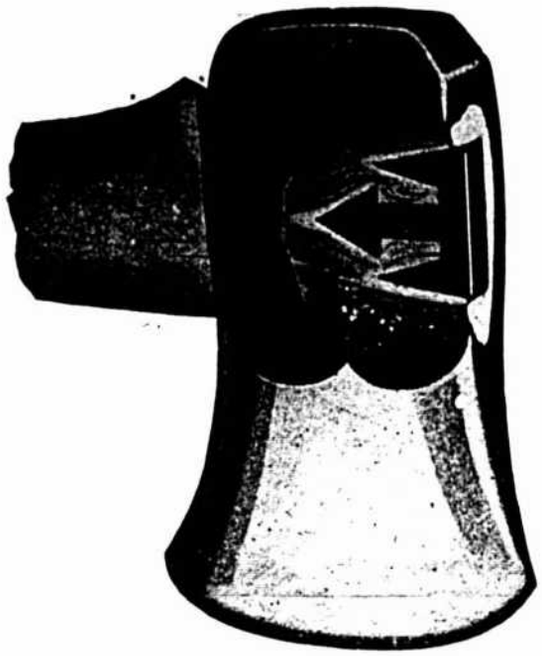
FOURNAISES-TORTUES.

TUYAUX DE POELES, Polis et Non-polis.

PLAQUES DE DESSOUS, pour Poëles, doublées d'Asbeste.

COUTELLERIE POUR LES FETES.

SERVICES A DÉPECER en Ecrins



Haches Américaines et Canadiennes.



PIÈGES A FOURRURES, toutes grandeurs et toutes forces.

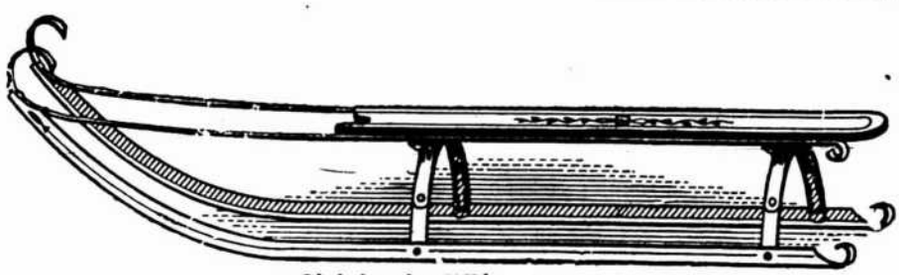
COUVERTES A CHEVAUX

GRELOTS pour CHEVAUX en Cuivre, en Laiton et Nickelés.

SLEIGHS ET TRAINEAUX pour Enfants, dans tous les genres, dans toutes les grandeurs, dans tous les prix.

PIÈGES A FOURRURES.

PELLES A NEIGE, Etc.



Sleighs de différents genres



Pelles à Neige, en bois

A. PRUD'HOMME & FILS,

Limitée

RUE DE BRESOLLES, MONTREAL.

de la corde, et dont on fait ensuite des nattes autour des tuyaux de vapeur. Enfin on commence d'employer les lames de mica pour fabriquer des diaphragmes de téléphones ou de phonographes.

Les pailletthes de mica et aussi les lames de petites dimensions ont été utilisées dans l'antiquité à la décoration, à la parure, et particulièrement dans l'Inde, où des gisements de mica sont exploités depuis des siècles; dans ce même pays, depuis des siècles aussi, on avait eu l'idée de se servir de ces lames transparentes et flexibles comme vitres de lanternes; enfin un usage bizarre que l'on fait du mica dans l'Inde, c'est d'en absorber parfois des paillettes comme médicament intestinal. Si le mica se rencontre un peu partout, on ne l'exploite cependant que dans certains pays, où il se présente avec des qualités particulières: c'est le cas pour le Canada, les Etats-Unis et l'Inde, où se trouvent assurément les gisements les plus anciennement exploités. L'Allemagne, la Grande-Bretagne et la Russie n'en fournissent que relativement peu.

Et la consommation en est très élevée, d'autant que cette substance n'est pas sans se casser assez facilement, quand elle est exposée à des chocs brusques; la faculté même qu'elle présente de se cliver aisément, et que l'on utilise pour en tirer des vitres, fait qu'elle se divise souvent d'elle-même, et au bout d'un certain temps d'usage, en lamelles plus minces qui lui donnent de l'opacité et finalement rendent la plaque primitive inutilisable. Comme, du reste, on cherche de plus en plus à discipliner la nature et à produire artificiellement et à volonté, dans les dimensions et les formes dont on a besoin, les produits que nous tirions jusqu'ici du sol, des gisements naturels, on a commencé de fabriquer des micas artificiels: cela en fondant des silicates avec des composés de sodium. On imite en somme le procédé suivi sans doute par la nature. Nous devons dire que les résultats obtenus ne sont encore satisfaisants qu'au point de vue scientifique: car les micas artificiels coûtent étrangement plus cher que les autres.

Pierre de Mériel.
(Journal de la Jeunesse).

Une toiture favorite

Parmi les fermiers, dans toutes les parties du pays, les toitures Amatite ont obtenu rapidement de la faveur en raison de leur bas prix et de leur grande durabilité. Bien que Amatite forme un toit meilleur et plus permanent que la moyenne des toitures toutes préparées, elle est tout aussi facile à poser qu'un tapis, ne demandant ni outils spéciaux, ni ouvriers expérimentés. La surface minérale gris argent d'Amatite, est facilement reconnue sur les toits et ajoute beaucoup à l'apparence des bâtiments de la ferme. Un échantillon et une brochure seront envoyés en réponse à une carte postale adressée au bureau le plus rapproché de Patterson Mfg. Co., Ltd., Toronto, Montréal, Winnipeg, St. John, N. B., Halifax, N.-E.

LE SAUVETAGE DES NAVIRES

On a parlé ici de l'admirable Société pour le sauvetage des naufragés. Mais on ne veut plus se contenter maintenant de sauver les êtres vivants que menace la fureur de la mer; on entend également arracher aux flots, quand on le peut, les richesses purement matérielles qu'ils engloutissent et aussi bien la coque du navire naufragé que ce qu'il portait: cargaison, s'il s'agit d'un bateau de commerce; machinerie, ou canons et armement, s'il s'agit au contraire d'un navire de guerre.

Dans le courant d'un mois, et à plus forte raison dans le cours d'une année, innombrables sont les bateaux qui se mettent à la côte, s'échouent ou coulent, sont submergés d'une manière quelconque; les publications spéciales des Sociétés maritimes appelées Lloyd ou Bureau Veritas, dressent périodiquement les listes de ces hécatombes. Et, si le naufrage ne s'est pas produit au large, en un point où la profondeur d'eau et le manque de renseignements précis rendent impossible le sauvetage; si la coque n'a pas été mise en lambeaux par la mer ou les rochers auxquels elle s'est heurtée; si l'on peut avoir accès à l'épave ; on s'efforcera d'en sauver tout ce que l'on pourra.

Nous avons dit qu'il y avait parfois à sauver, ou plus exactement à "sauveter", suivant le terme maritime, des canons, des pièces d'armement. C'est qu'en effet les navires de guerre ne sont point à l'abri des accidents, bien que généralement ils soient d'une taille plus forte leur permettant de mieux lutter contre le mauvais temps; qu'ils soient dirigés par un personnel nombreux, et dont l'éducation technique doive être tout à fait accomplie. On n'a sans doute pas perdu le souvenir du "Sully", qui s'est échoué sur des roches, dans les parages connus de Saïgon; plus récemment, on a vu le "Jean-Bart" s'échouer sur les côtes de Maurétanie; et auparavant le cuirassé anglais "Montagu" s'était échoué par brouillard dans le canal de Bristol. Et, comme un gros cuirassé moderne a une valeur considérable, d'au moins 5 millions de dollars on comprend qu'on fasse bien des efforts pour sauver tout ce qui se peut. Quand du moins on est obligé d abandonner la coque, on tente de "sauveter" le matériel et, en particulier, les énormes pièces d'artillerie, qui représentent, elles aussi des sommes formidables.

Heureusement les valeurs perdues de ce chef sont relativement faibles, parce qu'il est rare, malgré tout, qu'un navire de guerre fasse naufrage, ou qu'une collision se produise qui l' "envoie au fond". Mais les naufrages, échouements et catastrophes diverses, prélèvent une dime terrible sur les bateaux ordinaires ; et un sauvetage permet bien souvent de recouvrer des choses réellement précieuses, sans qu'il soit nécessaire pour cela que le navire coulé porte dans ses flancs les lingots d'or des galions espagnols ! Un chargement de rails comme celui qu'avait le paquebot français "Lucie" naufragé en 1892 entre la Corse et la Sardaigne, atteindra une valeur de 2 millions et demi! et cela vaudra vraiment les efforts que l'on fera pour renflouer, remettre à flot le bateau, ou tout au moins pour retirer de l'eau son chargement.

Il ne faudrait pas croire que les pertes matérielles causées par la mer diminuent d'année en année, par suite des perfectionnements apportés au matériel naval, les transports maritimes augmentent de leur côté démesurément. Et actuellement, la valeur des navires perdus dans le cours d'une seule année représente un total vraiment formidable de 100 millions de dollars environ, pour al cargaison en même temps que pour le contenant. Qu'on ne s'en étonne pas, en songeant qu'un grand paquebot moderne (et nous ne parlons pas des géants) vaut souvent quelque $1,000,000 à $1,200,000.

Il y a mille causes pour entraîner un accident de mer, qui réclamera ensuite les secours des sauveteurs de manoeuvres maladroites, soit à cause du brouillard qui vient "boucher" la vue. Si la chose se passe au loin des côtes, il y a bien des chances pour que le navire qui coulera, se remplissant d'eau par suite de sa blessure, s'immerge par une profondeur où les appareils les plus perfectionnés seront dans l'impossibilité d'aller le chercher. Mais les collisions se produisent assez fréquemment dans les chenaux des ports, où la place est ménagée et les chances de rencontre multipliées, le mauvais temps et le vent aidant, le navire peut venir heurter une jetée, un digue, au moment même où il va atteindre le port qui lui assurerait toute sécurité; et d'ordinaire, alors, il coule par faible profondeur d'eau. Mais le cas le plus fréquent où l'on fait appel aux sauveteurs, c'est quand le mauvais temps a poussé le navire à la côte; quand le brouillard l'a empêché de se rendre compte de sa position, et que, frôlant de trop près le littoral, il n'a plus rencontré assez d'eau sous sa quille, et est venu toucher les fonds. Ces fonds peuvent être des roches contre lesquelles la coque déchirera, et une voie d'eau se produira envahissant les cales et submergeant le navire en totalité ou en partie. Il pourra avoir la chance de toucher un banc de sable; sa carène ne sera peut-être pas entr'ouverte, et sa position sera moins mauvaise; il sera néanmoins incapable de sortir de cette position, car la mer baissant, le laissera s'enfoncer de plus en plus par son poids dans le sable: ce sera l'enlisement, si l'on ne peut y mettre bon ordre.

Il y a, dans ces catastrophes, une infinie diversité; mais les moindres sont

La Compagnie
de
Publications Commerciales

EDITEURS, IMPRIMEURS
RELIEURS, REGLEURS
ETC., ETC.

Travaux en Noir et en Couleur
Soignés
et
Executés promptement.

LA CIE DE PUBLICATIONS COMMERCIALES
DEPARTEMENT DE L'IMPRESSION
MONTREAL.

redoutables. Il se peut que le navire, après avoir touché un rocher, se dégage de lui-même; ou bien qu'il ne soit pas coulé immédiatement par une collision. Dans ce cas, si la voie d'eau n'est pas trop large, ou si le bateau est partagé en plusieurs compartiments, on mettra aussitôt en mouvement les pompes dont est muni tout navire: on essaiera de rejeter au dehors plus d'eau ou au moins autant d'eau qu'il en entre par la déchirure. On a aussi la ressource de plonger sous l'eau, dans la cale ou le long du flanc du bateau, pour clouer des pièces de bois, des couvertures, qui aveugleront la voie d'eau, qui l'obtureront en grande partie: c'est même un des procédés principaux auxquels on recourt pour renflouer un navire jeté à la côte, coulé même. Mais l'opération est pleine de difficultés, et elle se fait suivant des méthodes qui varient beaucoup d'après les circonstances.

Il va de soi qu'on n'obtiendrait rien avec ce procédé, quand le bateau est complètement sous l'eau; en admettant qu'on puisse faire descendre des scaphandriers, et qu'ils aient la possibilité de boucher la plaie ou les plaies que le navire se serait faites à la coque, à quoi servirait ensuite de pomper l'eau qui aurait envahi l'intérieur de cette coque ? Il en rentrerait d'autre au fur et à mesure, par toutes les ouvertures qui sont aménagées dans le pont d'un navire, par qu'on puisse communiquer de l'extérieur avec l'intérieur. Aussi, les scaphandriers doivent-ils parvenir à obturer de façon aussi étanche que possible toutes ces ouvertures. On pompera ensuite l'eau remplissant la coque; et souvent on aura la chance de voir le bateau émerger de l'eau, comme une barrique vide et fermée. Seulement on risque que le poids de l'eau qui recouvre le pont (sous lequel il n'y a plus d'eau) crève ce pont, qui n'est pas fait pour supporter un effort semblable. On recourt aussi parfois à l'air comprimé: des pompes compriment de l'air dans la coque; et cela naturellement chasse l'eau, si la pression est suffisamment élevée. Les appareils que l'on emploie, en particulier les pompes à eau, sont d'une puissance formidable; et souvent on a la possibilité d'enlever d'une coque plus de 4,000 mètres cubes d'eau par heure. Comme de juste, si le navire n'est pas complètement sous l'eau, si l'on effectue l'opération à marée basse, alors qu'il découvre partiellement, a chose est plus simple. On n'a pas besoin d'obturer les ouvertures du pont; et les blessures de la carène une fois fermées par des emplaâtres convenables, lorsque les pompes épuiseront l'eau, on verra l'épave se relever peu à peu.

Parfois, quand le navire n'est pas trop pesant, on le soulève de l'eau pour effectuer plus aisément les réparations, l'aveuglement des voies d'eau; et même on réussit assez souvent à l'emporter, ainsi soulevé, jusqu'en un point où on le déposera pour que la mer, en baissant, le laisse à sec. Pour sortir l'épave hors de l'eau, on amarrera des chalands vides, des allèges, comme on les nomme, de part et d'autre du point où se trouve le bateau coulé, puis on passera sous celui-ci des chaînes qui s'enrouleront par leur extrémité sur des treuils puissants installés à bord des allèges. Si l'on fait tourner ces treuils, le navire sera soulevé peu à peu hors de l'eau. Sans recourir à des treuils, on peut relier les allèges aux chaînes passant sous le navire, quand ces chalands ont été partiellement remplis d'eau; puis on met en marche des pompes qui les vident; et ils émergent de plus en plus en soulevant la charge dont ils sont solidaires.

Il faut bien se figurer, du reste, que tous ces travaux de renflouage doivent être exécutés aussi vite que possible: il faut craindre la mer et ses traîtrises. Il peut survenir brusquement un coup de temps, et la mer, en déferlant sur l'épave, surtout si elle est demeurée en partie émergée, la brisera complètement. Ou bien les courants accompliront leur oeuvre sur le bateau couché dans un fond de sable ou de vase: ils l'enliseront de plus en plus jusqu'à le submerger dans cette masse mobile. Nous connaissons un beau steamer, le "Charles-Martel", qui, sous l'influence des courants de la Gironde (où il avait coulé après un abordage), a été enseveli sous une sorte de linceul de vase; il a été impossible de le renflouer, et il est devenu un écueil d'un nouveau genre, signalé à la navigation. Quand l'enfoncement n'est pas trop marqué, on a la ressource de lancer de puissants jets d'eau sous la coque, pour chasser le sable ou la vase; et souvent ainsi on réussit à pouvoir ensuite faire émerger, flotter et finalement ramener le navire dans un port où il subira toutes les réparations définitives nécessaires.

De vrais tours de force s'accomplissent dans le renflouement des navires. Pour le sauvetage par les Américains du croiseur espagnol "Reina Mercedes" qu'ils avaient coulé, on dut percer sous l'eau 300 trous dans la tôle de la coque, pour y fixer des emplâtres métalliques bouchant les voies d'eau. On remorqua d'ailleurs le croiseur dans le port de Santiago, alors qu'il avait encore dans sa cale une hauteur d'eau de près de 4 mètres. On a sauvé, alors qu'il était échoué depuis près de cinq mois, dans la mer Rouge, le paquebot anglais "China", long de 150 mètres. Il fallut d'abord faire sauter à la dynamite une partie des rochers sur lesquels il était accroché, et cela sans avarier davantage sa coque : pour épuiser ensuite les cales, on fit fonctionner simultanément des pompes enlevant ensemble 14,000 mètres cubes à l'heure! Lors de l'échouement du magnifique paquebot américain "Paris", on fit de même sauter sous ses flancs, 400 mètres cubes de rocher, pour lui faciliter le passage une fois qu'il serait quelque peu relevé. Enfin, nous rappellerons le sauvetage du "Milwaukee", qui s'est mis à la côte, près d'Aberdeen; il était impossible de retirer le navire tout entier de la position où il se trouvait. On le coupa en deux au moyen de la dynamite, en sacrifiant la partie la plus avariée; on fit flotter la portion restante, qui avait bien une centaine de mètres; l'introduction de l'eau y était empêchée par une des cloisons étanches du bateau. Le navire rentra dans la Tyne, mû par sa propre machine, et on le mit dans un chantier où on lui refit un avant.

Ce sont naturellement des Sociétés commerciales qui opèrent le sauvetage des navires: elles font là des opérations commerciales qui peuvent leur rapporter beaucoup... quand elles réussissent. C'est qu'en effet, le plus ordinairement, quand un armateur traite avec une Société pour le renflouement, le sauvetage d'un bateau, il est entendu que, si elle ne réussit pas, elle ne touchera absolument rien. Ces entreprises courent donc de gros risques; et c'est bien le moins que les bénéfices, au cas de réussite, soient très élevés. Très souvent, il est entendu que la Société de sauvetage aura la moitié de la valeur de ce qui sera sauvé; et il n'est point rare de voir le sauvetage d'un navire de proportions pourtant assez modestes rapporter aux entrepreneurs plus de $100,000. Pour le sauvetage de ce "China" et de ce "Paris" dont nous avons parlé plus haut, les Compagnies de sauvetage ont touché à peu près $375,000. Mais les propriétaires des navires ont été bien aises de payer cette indemnité, et de rentrer en possession des bateaux qu'ils avaient crus perdus complètement et à jamais.

Daniel Bellet

(Journal de la Jeunesse).

Echantillon gratuit d'un fort matériel à toitures

Les fermiers qui achètent de la toiture toute préparée sur l'apparence d'un échantillon, négligent souvent le fait important de la densité des matières. La toiture la plus dense est Amatite, c'est-à-dire qu'elle contient le plus de matière pour son épaisseur, et il n'est pas douteux qu'Amatite pourrait avoir été faite deux fois plus épaisse sans employer plus de matière par pied carré, mais elle serait plus poreuse et plus sujette à se pénétrée par l'air et l'eau.

Au lieu de cela, Amatite est comprimée sous de puissants cylindres jusqu'à ce qu'elle soit aussi résistante et dense que possible. Le poids par rouleau raconte toute l'histoire. Renseignez-vous sur un fait avant d'acheter. Des renseignements complets et un échantillon seront envoyés gratuitement en réponse à une carte postale adressée au bureau le plus rapproché de la Patterson Mfg. Co., Ltd., Toronto, Montréal, Winnipeg, St. John, N.B., Halifax, N.-E.

Un marchand n'a absolument rien à faire avec un procès, quel qu'il soit. Les seuls qui tirent profit des procès sont les avocats.

FERRONNERIE, PEINTURES, HUILES, VERNIS, VERRES à VITRES

SPECIALITE DE

POELES TORTUE POUR CHARBON,

HACHES, PATINS,

PELLES DE TOUTES SORTES,

GRELOTS, FANAUX,

MOULINS à HACHER LA VIANDE,

COUVERTES et LICOUS POUR CHEVAUX,

POELES à HUILE et à GAZOLINE.

DÉPOSITAIRES DE LA PONDEUSE MÉTALLIQUE "MAGICIENNE"

ARTICLES DE CONSTRUCTION

LETOURNEUX, FILS & CIE

57 ET 59, RUE NOTRE-DAME EST

TELEPHONE BELL; MAIN 283 **MONTREAL** TELEPHONE MARCHANDS, 326

Amatite

Matériel pesant à toitures.

L'aptitude à résister d'un matériel à toitures dépend grandement de la quantité de matières qui y est contenue. Et non pas de l'épaisseur, ni du nombre de couches dont il est formé; elle dépend de la densité réelle du toit, c'est-à-dire de son poids. Un matériel à toiture d'un poids léger peut être aussi épais qu'Amatite, mais il n'est pas aussi lourd, rouleau pour rouleau, il ne peut pas contenir autant de bonnes matières. Amatite pèse autant que les matériaux à toitures qui coûtent trois fois autant.

Echantillon et brochure envoyés gratuitement sur demande adressée au bureau le plus rapproché de la Patterson Mfg. Co., Ltd., Toronto, Montréal, Winnipeg, St. John, N. B., Halifax, N.-E.

Lart de disposer les vitrines dans le commerce de la ferronnerie

Nous recevons de la Merchants' Record Co., de Chicago, un superbe volume magnifiquement illustré, qui a pour titre: "Hardware Window Dressing" et que nous recommandons d'une façon toute particulière aux marchands de ferronnerie et de quincaillerie.

Nos lecteurs savent quel rôle joue dans les affaires la publicité sous toutes ses formes et, en particulier, la publicité qui met sous les yeux des acheteurs, la marchandise même qui est offerte en vente. Une vitrine attrayante, disposée avec goût, avec art est un des meilleurs éléments de vente en même temps que le moins dispendieux.

Il est donc essentiel de savoir bien disposer une vitrine. Le livre que nous venons de citer est un guide sûr pour le marchand, l'étalagiste et l'agent de publicité d'une maison de ferronnerie c'est un manuel complet donnant tous les renseignements nécessaires ou utiles à quiconque veut sortir de l'ornière et attirer sûrement les regards des acheteurs sur son magasin.

A l'appui du texte, un grand nombre de reproductions photographiques du plus haut intérêt viennent rehausser la valeur des instructions données dans le livre.

Un chapitre est également consacré à la confection des cartes pour vitrines et ce n'est pas l'un des moins intéressants.

Nous regrettons que le défaut d'espace ne nous permette pas de nous étendre plus longuement sur la valeur de cet ouvrage, le premier, croyons-nous, du genre qui s'adresse particulièrement au commerce de la ferronnerie.

"L'Economiste du Canada"

Nous avons sous les yeux une revue mensuelle nouvelle, "L'Economiste du Canada", publiée à Montréal, depuis le 1er septembre.

Cette revue a pour but spécial, unique même, pensons-nous, de faire connaître en Europe et principalement en France, les ressources du Canada.

Nous souhaitons une longue carrière à notre nouveau confrère dans l'oeuvre utile qu'il entreprend.

Quand vous voyez la marque "Comet", de Gilbertson sur une tôle galvanisée, soyez assurés que vous avez devant vous une tôle parfaitement galvanisée, plate, souple, se travaillant aisément et d'un prix qui n'est pas plus élevé que celui d'autres tôles de haute qualité. C'est celle que devrait vendre le marchand, car en donnant satisfaction à son client, il l'oblige à revenir à son magasin.

Echantillon gratuit d'une toiture que vous n'avez pas à peindre

Les manufacturiers du matériel à toitures Amatite ont annoncé leur marchandise d'une manière très étendue, mais la question de la surface minérale n'est pas familière à beaucoup de personnes qui ne voient pas comment il est possible de faire un matériel à toitures souple, pliant, avec une surface en véritable pierre.

Tout homme reconnaîtra qu'une surface minérale durera plus longtemps, par exemple, qu'une surface peinte, mais il faut voir comment Amatite est fait pour apprécier réellement ses avantages. Les manufacturiers distribuent des échantillons très abondamment et vous pouvez en obtenir un très facilement en adressant une carte postale au bureau le plus rapproché des manufacturiers. Adressez-vous à la Patterson Mfg. Co., L'd., Toronto, Montréal, Winnipeg, St. John, N. B., Halifax, N.-E.

Les opérations de construction entreprises par la maison E. T. Wright & Co., de Hamilton, Canada, au cours de l'année dernière, relativement à leur manufacture et l'augmentation de plancher obtenue ainsi, ont permis à cette maison progressive de se livrer à la manufacture de nombreuses lignes nouvelles d'articles en fer-blanc, d'ustensiles de cuisine et de spécialités de ménage; tous ces articles seront représentés par des gravures dans leur catalogue qui va être publié.



La ligne des cages d'oiseaux est considérable; elle comprend: Cages vernissées et en cuivre, Cages s'appliquant au mur, Cages à bandes d'acier et vernissées pour perroquets, Couveuses et Volières, Cages pour écureuils, rats et souris. Toutes les grandeurs et tous les styles peuvent être obtenus.



Rien ne peut surpasser la lanterne "Cold Blast" munie du levier 1908, que cette maison a placée récemment sur le marché. Sous tous les rapports, cette lanterne n'est pas surpassée. Un catalogue de lanternes représentant une ligne complète, sera envoyé par la poste sur demande. Voyez notre annonce sur une autre page.

Le Tourneux, Fils et Cie

La maison Le Tourneux, Fils et Cie est l'une des plus anciennes maisons de gros du commerce de la ferronnerie de Montréal. Elle est connue dans les plus vieilles paroisses de notre province, depuis sa fondation, et peu de maisons peut-être pourraient offrir une aussi longue liste de vieux clients qu'elle.

C'est qu'aussi la maison Le Tourneux Fils et Cie, s'est toujours attachée à donner à sa clientèle la plus grande satisfaction qu'il soit possible.

Comme résultat, elle voit augmenter sans cesse le chiffre de ses affaires et le nombre de ses clients, ce qui l'a obligée au mois de mai dernier, de prendre un local beaucoup plus grand que celui qu'elle occupait précédemment.

En effet, pour satisfaire aux exigences du commerce, il est nécessaire de livrer promptement et c'est précisément en vue des promptes livraisons, aussi bien qu'en vue de l'importance des stocks que cette maison a aménagé son nouveau et vaste local.

En dehors du coumerce proprement dit de ferronnerie, de peintures, huiles, vernis, etc..., la maison Le Tourneux, Fils et Cie a quelques spécialités tout-à-fait remarquables qu'on trouverait difficilement ailleurs, tout au moins en aussi grand assortiment; ainsi pour n'en citer qu'une nous indiquerons les marmites, chaudières, casseroles, etc., en fonte unie et en fonte émaillée très appréciées à la campagne, soit pour la cuisine, soit pour la cuisson de la nourriture destinée aux animaux; nous pourrions encore y ajouter les cloches et clochettes de tout genre.

Le mieux, d'ailleurs, que nous puissions faire est d'inviter nos lecteurs du commerce de ferronnerie à visiter les magasins 57 et 59 rue Notre-Dame Est.

Les marchands de la campagne peuvent se procurer tout un assortiment d'articles de poterie de bonne vente, en s'adressant à la Belleville Pottery Co., de Belleville, Ont.

La variété des articles en terre est innombrable et il suffira d'indiquer ceux de vente courante tels que les pots à beurre, les jarres, les pots à fleurs et les vases de tout genre, ainsi que les filtres à eau dont nous donnons ci-contre la reproduction d'un très beau modèle créé par la Belleville Pottery Co.



On peut également se procurer à la même Compagnie des briques allant au feu, de la terre et du sable réfractaire.

La Compagnie se fera un plaisir de répondre à toute demande de renseignements ou de prix.

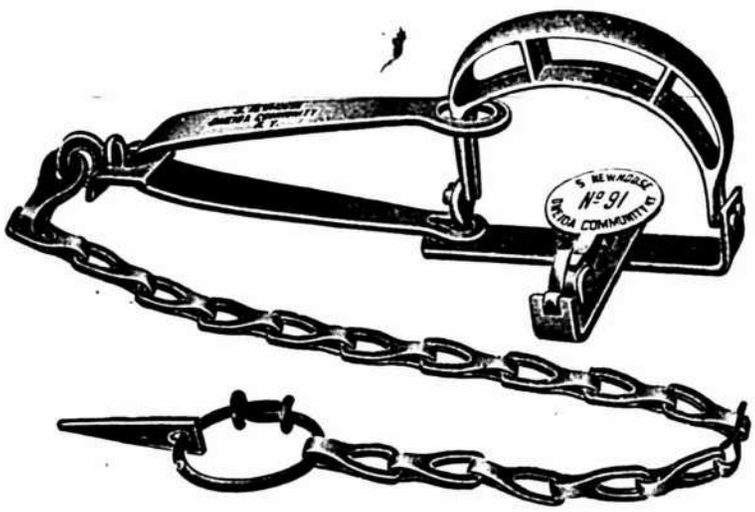
Puisque c'est le gros poisson qui mange les petits, raison de plus pour que vous vous hâtiez de prendre votre es...

PIÈGES NEWHOUSE

ENTIÈREMENT GARANTIS

51 GRANDEURS — TOUS DE BONNE VENTE

Détente Sûre



Prise Sûre

Le piège modèle-type du monde depuis 1848.

METTEZ DE BONNE HEURE VOTRE
STOCK EN MAGASIN POUR LA

DEMANDE D'AUTOMNE.

CHEZ TOUS LES MARCHANDS DE GROS.

FAITS ET GARANTIS PAR

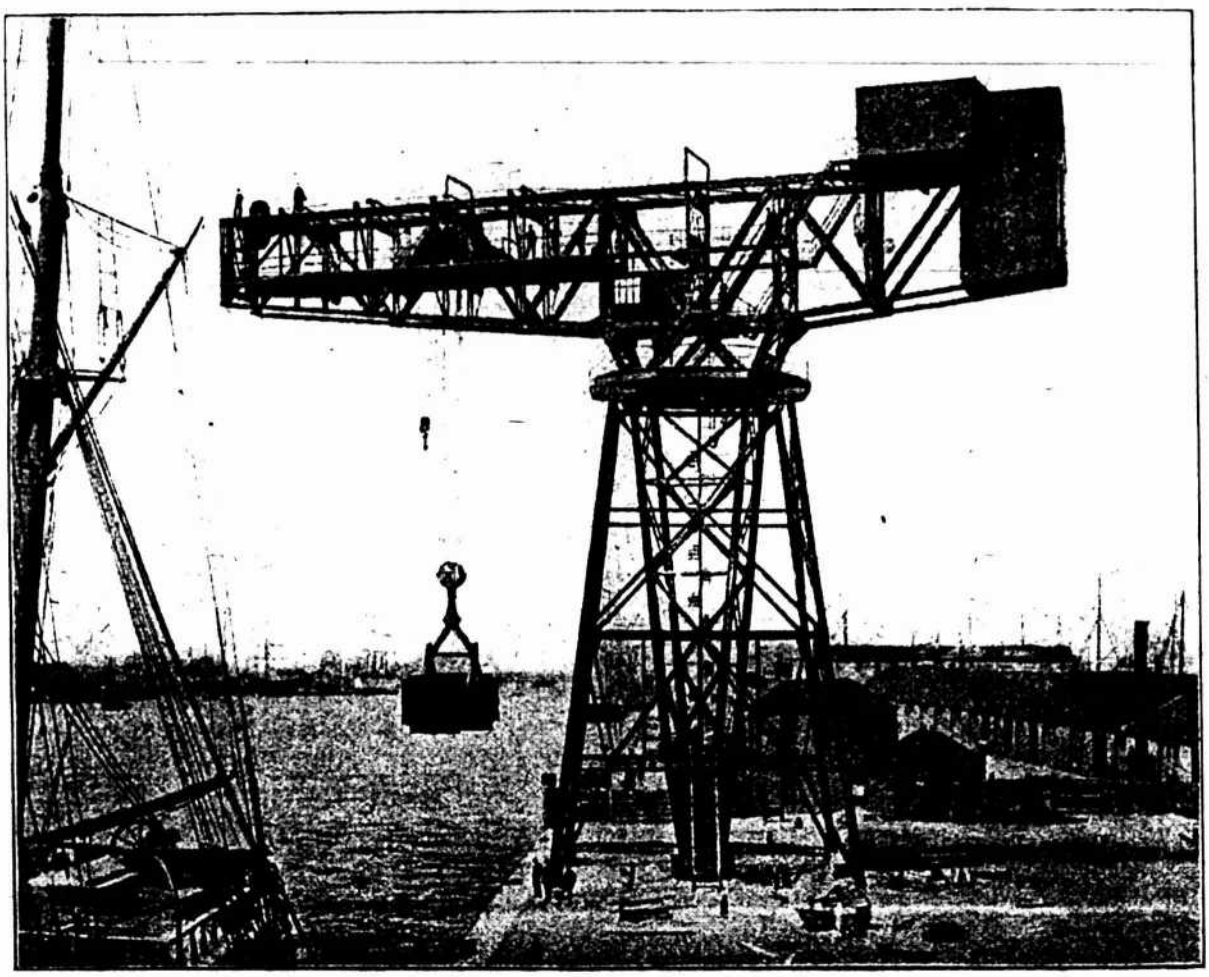
ONEIDA COMMUNITY LIMITED

NIAGARA FALLS, ONT.

POUR SOULEVER 200,000 KILOS

Nous ne sommes vraiment pas assez reconnaissants aux machines. C'est à elles que nous devons cependant le bien-être dont nous jouissons dans la vie moderne, depuis les moyens de transports accélérés jusqu'aux produits à bon marché dont nous nous nourrissons, aux tissus confortables et pourtant peu chers dont chacun peut se vêtir à l'heure actuelle.

Nous construisons des monuments qui écrasent de leur hauteur la fameuse pyramide de Gizeh, une des merveilles du monde ancien, et qu'on n'avait point égalée jusqu'au dix-neuvième siècle; et, pour



Une grue de la puissance de 225 tonnes.

les mener à bien, nous n'avons pas besoin de river à une besogne d'esclaves des milliers et des milliers d'hommes, comme cela se passait au temps des Pharaons ou bien plus tard encore. Autrefois, pour soulever de lourds blocs de pierre, pour élever à une certaine hauteur au-dessus du sol les masses qui devaient précisément prendre place dans la pyramide, il fallait une multitude de bras; et le travail qu'on imposait aux ouvriers ressemblait beaucoup à celui qu'on demande aux bêtes de somme. Encore ne pouvait-on pas dépasser un certain poids, que nous considérons comme bien minime aujourd'hui. Au reste, quand on a voulu, il n'y a pas encore longtemps, élever l'obélisque de Louxor, sur la place de la Concorde, à Paris, comme les appareils de levage n'étaient guère perfectionnés, on fut dans l'obligation de recourir à une série de palans dont nous tiendrions maintenant l'emploi pour ridicule, tout simplement, parce que nous savons construire des appareils de levage d'une puissance considérable.

Ce mot d'appareil de levage est bien savant, ou du moins bien technique, et nous nous en excusons un peu ici; mais il est bien explicite, et il s'applique à tous ces instruments de taille et de type différents, qui se multiplient de tous les côtés, et qui trouvent les emplois les plus variés et les plus utiles. On ne se figure pas en effet, au premier abord, dans combien de circonstances de la vie, surtout de la vie industrielle, nous avons besoin de soulever des charges: aussi bien quand il s'agira de construire une maison et de soulever les pierres de taille, les matériaux divers, au fur et à mesure que la construction monte; que, dans les gares, dans les ports, pour charger et décharger wagons et bateaux; dans les usines, quand il faut manipuler les matières premières ou, au contraire, les produits qu'on en a tirés, etc., etc.

Mais c'est surtout dans les ports que l'on a recours aux appareils de levage, soit sous forme de grues, soit sous celle de bigues, sortes de grues de très fortes dimensions et d'une disposition un peu particulière. C'est qu'en effet, il n'est pas aussi commode de déposer une charge dans un bateau que dans une charrette ou un wagon; on ne peut l'y introduire que par ces ouvertures percées au milieu même du pont et qu'on appelle les panneaux ou les écoutilles; et la difficulté est la même pour sortir des flancs du navire ce qu'il peut contenir. Il est à peu près nécessaire que les colis descendent ou montent verticalement, puis qu'on les fasse se déplacer horizontalement en l'air, de telle façon qu'ils arrivent à l'aplomb du quai s'il s'agit de les décharger, ou à l'aplomb du panneau de cale si l'on veut, au contraire, les embarquer

Au commencement de l'opération on avait élevés en l'air, maintenant on les laisser redescendre. Ce soulèvement et cette descente se faisaient toujours autrefois avec des palans, qui étaient fixés en haut d'une vergue de mât et les hommes du bord tournaient les manivelles d'un treuil où s'enroulait la corde du palan; une première amélioration s'est accomplie quand on a placé le treuil à bras par un treuil à vapeur, ce qui débarrassait l'équipage de la besogne pénible et qui ne s'exécutait pas bien lentement. Puis on a pensé qu'on pourrait avoir des appareils mieux compris et surtout plus puissants, en les installant sur les quais, où ils serviraient à

Alex. McArthur & Co.,

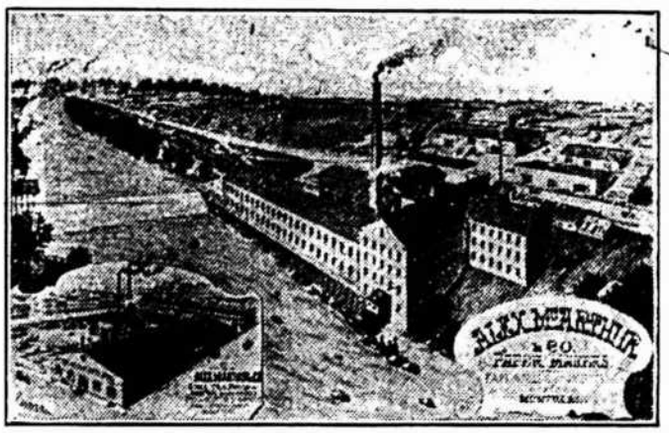
Limited.

82 RUE McGILL, MONTREAL.

Manufacturiers de

Papier, Feutre Goudronné Black Diamond, Matériel à Toiture tout préparé, 2 et 3 plis; **PAPIER D'EMBALLAGE GRIS ET PAILLE,** Papiers de Construction Goudronnés et Secs "Cyclone" et "Crown," Poix et Ciment pour toitures; Papiers de Tenture, Papiers pour livres et Papiers de Couleur, Manilla Brun, etc., etc,

Distillateurs de Goudron de Houille.



Si vous possédiez et aviez en opération cette manufacture tout entière pour la fabrication de vos

Papiers de Construction, Feutre Goudronné et Matériaux à Toiture,

vous ne pourriez produire rien de mieux que ce que nous vous offrons.

Manufacture de feutre pour toitures à l'angle des rues **Harbour** et **Logan, MONTREAL.**

Manufacture de papier à Joliette, Qué.

charger ou décharger tous les navires qui viendraient s'amarrer le long de ces quais.

C'est ainsi qu'aujourd'hui tous les ports bien aménagés possèdent sur leurs quais des séries de grues petites et grandes, pouvant satisfaire aux besoins ordinaires du commerce et de la navigation. Elles sont toutes commandées mécaniquement: pour les unes ce sera la vapeur, chaque appareil ayant sa chaudière et son moteur; mais cette disposition n'est naturellement pas si économique que quand la force motrice est produite dans une seule usine et distribuée ensuite aux différentes grues. C'est ce qui se passe quand les grues sont hydrauliques (recevant de l'eau comprimée pour commander leur moteur), ou électriques. D'une façon générale, ces grues ressemblent à celles que vous voyez dans toutes les gares de chemins de fer; elles se composent d'un grand bras généralement métallique et oblique, en haut duquel est une poulie: c'est sur cette poulie que s'enroule la chaîne de soulèvement, au crochet de laquelle on accroche la charge. La chaîne passe ensuite sur un treuil mécanique, qui est disposé en bas du bras oblique; celui-ci est souvent maintenu par des tirants métalliques et muni d'un contrepoids, pour équilibrer la charge; et le tout est monté sur une plate-forme où le bras pivote pour prendre ou déposer un colis tout autour de lui.

Ces grues ordinaires ont des puissances de 5 à 10 tonnes, c'est-à-dire qu'elles sont à même de soulever une charge de ce poids. Mais aujourd'hui on a souvent besoin de soulever des masses plus puissantes: par exemple, quand on veut charger d'un seul coup, à bord d'un bateau, une série de poutres ou d'objets métalliques, ou encore quand il s'agit d'embarquer ou de débarquer des locomotives, des wagons; pour la construction même et l'armement des navires, il faut couramment descendre dans leur coque des chaudières, des machines qui pèseront autrement plus de 10 tonnes; ou manoeuvrer des canons, des plaques de cuirasse, et bien d'autres choses encore. Et c'est ainsi qu'on est arrivé à établir des instruments de levage pour lesquels l'adjectif de formidable n'a rien d'exagéré.

Nous ne signalerons qu'en passant les grues qui ont une force de levage de 50 tonnes, bien que ce soit assez coquet, parce qu'elles sont relativement nombreuses. Telle est celle qui a été installée récemment par une Compagnie de chemins de fer au port de Southampton, et qui présente cette particularité d'être électrique; elle aussi possède ce grand bras méatllique dont nous parlions, articulé au pied, et pouvant s'incliner plus ou moins, selon que l'on veut prendre ou déposer une charge plus ou moins loin de la base de l'appareil. Il peut aller chercher cette charge à plus de 25 mètres, le bout supérieur du bras se trouvant alors à 13 mètres du sol. Cette grue peut, du reste, rouler sur une voie ferrée, tandis qu'elle porte ces 50,000 kilos à bout de bras. Elle est munie d'un contrepoids à l'arrière, et pèse au total 230 tonnes. Aujourd'hui, on construit des engins à peu près du même genre dont la force, ainsi quo'n dit, atteint le chiffre surprenant de 150,000 kilos.

Nous en connaissons aux arsenaux de Toulon et de Brest: ils servent tout particulièrement à la manutention des canons. Il va sans dire que le bras de ces grues doit présenter des dimensions exceptionnelles; le soulèvement de la charge y est assuré au moyen de l'eau comprimée. Notons que le prix d'un joujou de cette sorte dépasse 200,000 frcs. ($40,000). C'est également une grue hydraulique, et de cette même puissance de 150,000 kilos, qu'on a installée tout dernièrement sur les quais d'Elswick, en Angleterre: on l'a construite tout spécialement pour la mise en place des canonc, des plaques de blindage, des chaudières dans les navires en achèvement. Elle offre cette caractéristique d'être montée sur une sorte de porche métallique; bien qu'elle se trouve sur l'emplacement de voies ferrées qui longent le quai, sa présence ainsi n'empêche point le passage des wagons.

Nous allons voir qu'on a dépassé, dans ce genre d'appareil, cette puissance énorme de 150 tonnes, mais avec une grue d'une disposition un peu différente. C'est, qu'en effet, on commence à préférer, pour ces instruments de levage, la combinaison dont donne nettement idée la gravure que nous mettons sous les yeux du lecteur. Au lieu du bras oblique dont nous avons parlé et que tout le monde connaît, on constitue la grue avec un bras horizontal monté sur une espèce de pilier veritcal; si bien que l'ensemble prend tout à fait l'aspect général d'un T. La branche verticale forme naturellement le pivot autour duquel le bras horizontal tourne; mais, pour consolider l'ensemble, ce pivot est maintenu, tout en tournant, dans une charpente fixe qui l'entoure. Un des bouts du bras horizontal forme contrepoids, tandis que sur l'autre roule un chariot portant un treuil auquel est suspendue la charge à soulever. Le chariot peut avancer ou reculer sur la voie ferrée installée sur le grand bras, et aller prendre ou porter la charge plus ou moins loin: le mouvement de rotation se fait aussi comme sur les grues des autres types, et ce genre d'appareil rend les mêmes services, en fonctionnant plus rapidement.

Nous n'insisterons pas sur le mécanisme d'un appareil de ce genre; la commande des mouvements y est généralement assurée électriquement, et tout marche à souhait. On en construit couramment d'une puissance de 100 tonnes, comme celui que possède le port de Dublin. A Barrow-in-Furness, le fameux port de constructions navales britannique, nous connaissons une de ces grues qui a force de soulèvement de 150 tonnes; l'extrémité de son garnd bras est à 54 mètres au-dessus du niveau de l'eau du port. Nous finirons en signalant le magnifique appareil électrique, lui aussi, qui a été installé dans l'arsenal de Trieste. Il peut soulever une charge de 225 tonnes. Il n'est pas besoin de dire que ce n'est pas très fréquemment que l'on a affaire à de pareils poids; aussi cette grue formidable est-elle disposée pour manipuler également de façon économique des poids relativement modestes.

Daniel Bellet.
(Journal de la Jeunesse)

COMMENT ON FABRIQUE LES ARDOISES

Il y a beaucoup de manières de se protéger des intempéries de l'atmosphère. Paul et Virginie s'abritaient poétiquement sous une feuille de bananier et, aujourd'hui encore, les nègres et les bédoins couvrent leurs cases ou leurs gourbis avec des plantes et des écorces.

En France, dans quelques provinces, les roseaux et le chaume gardent les fermes contre la pluie. Mais ces couvertures primitives tendent à disparaître et sont de plus en plus remplacées par les tuiles et surtout par les ardoises dont la fabrication s'accroît chaque année dans des proportions remarquables. Donnons tout de suite le chiffre de la production moyenne. Il est formidable; près de six cents millions d'ardoises de tous modèles sont employées chaque année. De plus on fabrique des tables, des pierres tombales, des croix et jusqu'à des dallages avec le schiste ardoisier.

Les terrains dont on extrait l'ardoise appartiennent tous aux assises schisteuses du silurien. La "fissilité" de ces pierres, c'est-à-dire la faculté de les fendre facilement en minces plaques, est unique dans le monde minéral, et leur a valu d'être choisies pour la couverture de nos maisons. Les blocs de schiste ardoisier, propriété précieuse, peuvent être séparés, sans être brisés, à n'importe quel endroit de leur épaisseur.

Il y a plusieurs façons d'extraire ces pierres.

Ici, on travaille comme dans les houillères. On fore un puits très profond, duquel s'embranchent des galeries, et on exploite de bas en haut, ce qui veut dire que les ouvriers arrachent d'abord le schiste des profondeurs et comblent les excavations, sous leurs pieds, avec les déblais. Ils remontent ainsi peu à peu vers la lumière.

Ce procédé a l'avantage de laisser à terre les détritus.

Ailleurs, on emploie un système mixte. Les appareils à vapeur d'extraction et les pompes d'épuisement pour l'eau sont placés, au bord des carrières, à ciel ouvert. Mais ces machines desservent

Le Froid de l'Automne fait Penser à une Fournaise

Les acheteurs vous demanderont des renseignements sur la Fournaise Record et snr le Système de chauffage.

Pourquoi ? C'est à cause de notre système de publicité qui aide le marchand, c'est-à-dire vous. Quaud tous les arguments sont présentés et que le marché est conclu, un fait ressort en évidence. —

La Fournaise Record est appuyée d'une Garantie.

Si " l'autre espèce " en avait une, il aurait été tout aussi facile de la vendre.

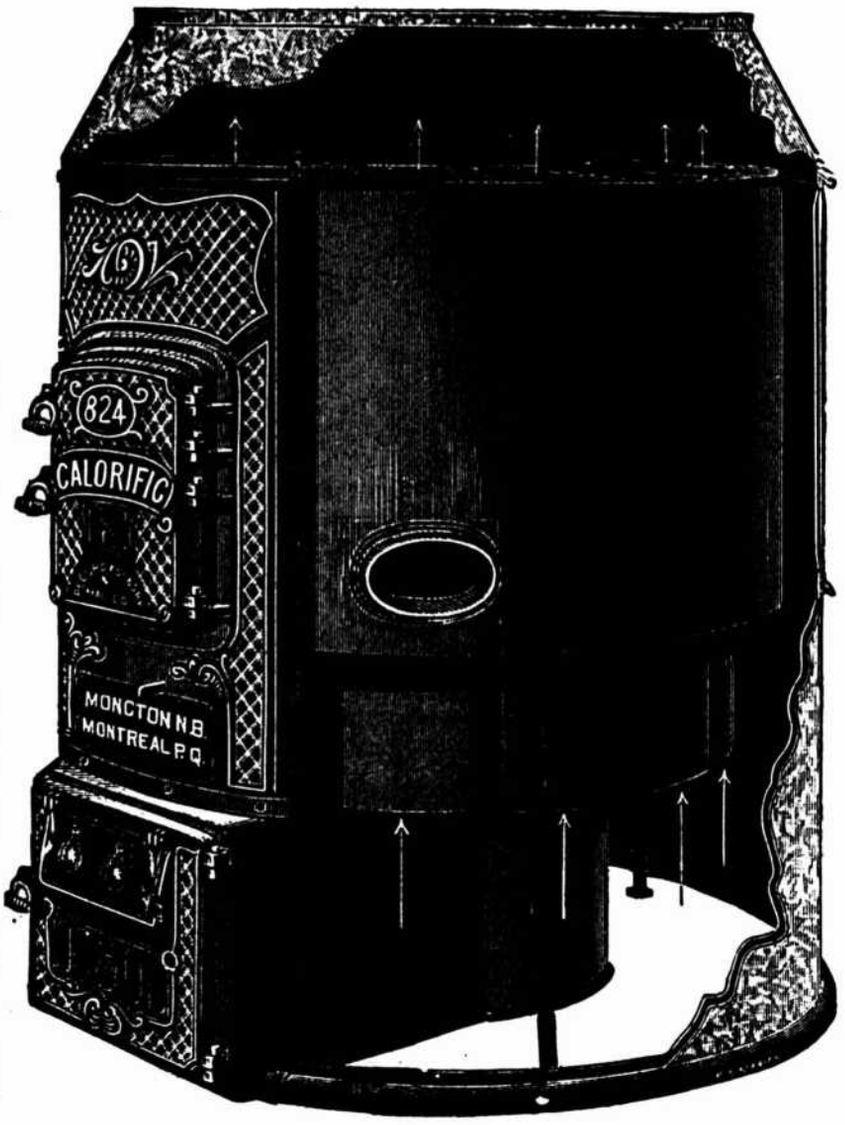
Nous n'avons pas besoin de réduire notre prix de vente.

Nous n'avons pas besoin de recourir à d'autre subterfuge qu'une valeur honnête.

Le trouble et la dépense sont deux points principaux de la durée d'une fournaise, et quatre-vingt-dix pour cent de vos acheteurs diront : "Cette fournaise cause-t-elle du trouble ? "

Un enfant pourrait faire fonctionner la Fournaise Record. Voilà ce qui en fait une telle favorite des familles.

Les édifices publics et toutes les grandes institutions d'affaires sont en sécurité avec notre système.



Vous voyez que l'avantage du système Record est que vous faites de votre client votre ami fidèle et que vous établissez le département de chauffage de votre commerce sur un plan qu'en fin de compte, la concurrence à bon marché ne peut atteindre.

RENSEIGNEMENTS GRATUITS SUR DEMANDE.

The Record Foundry & Machine Co., Limited

Montréal et Moncton

Agents de vente à Winnipeg, Toronto, Calgary, Vancouver, St. John's, T.-Neuve.

même temps des galeries souterraines qui viennent déboucher sur le grand puits. Cette méthode oblige à travailler en descendant de plus en plus et à sortir du fond des chantiers les déblais inutiles qui gêneraient les ouvriers.

Les carrières ouvertes sont les plus impressionnantes à visiter parce qu'on les envisage d'un seul coup d'oeil. La première impression est celle d'un chaos, d'un bouleversement gigantesque. Il semble que la colline, à la suite d'un mouvement sismique, a été brisée en mille et mille morceaux. Tout autour de l'exploitation s'élèvent des monticules de détritus rejetés par les carriers. Avancez un peu et vous verrez à vos pieds un trou colossal dont la pierre rouillée à la surface ne tarde pas à prendre une teinte d'encre. Des ruisselets coulent sur cette muraille de cinq cents pieds. Dans le fond, des feux signalent l'entrée d'une galerie latérale, et des explosions, des coups de pic ou le fracas des rocs qui s'éboulent, renseignent sur le travail des carriers.

Le spectacle est encore plus tragique lorsqu'il s'agit des puits abandonnés qui entourent une exploitation vivante, car il est rare que l'on dépasse 600 pieds de profondeur. Il faut donc ouvrir un nouveau chantier.

Dans ces trous formidables désertés, des sources ont créé naturellement des étangs aux eaux vertes, pleins d'épouvante.

Parfois, pour ajouter à la désolation, sur la crête de l'abîme se dressent les débris lamentables de l'ancienne machinerie. Les déblais forment une sorte de cratère autour du spectateur. Trop souvent une partie des murailles maçonnées jadis, afin de contenir la poussée de ces détritus, s'éboule. On entend alors un horrible tapage. Les profondes eaux reçoivent en écumant cette avalanche. On tremble d'être entraîné dans ces abîmes sinistres qui presque tous contiennent les corps de quelques infortunés carriers. Il est bien rare, d'exploiter une ardoisière sans accident.

Détournons-nous de ce paysage affligeant pour envisager la vivante exploitation moderne. Le ronflement des machines et les panaches des fumées nous avertissent que nous faisons bonne route.

Soudain les cahutes des ouvriers fendeurs apparaissent. Elles sont construites sur le bord d'allées sillonnées par des rails. Des wagonnets roulent et apportent les blocs grossiers enlevés au fond. Plus loin, sur des terrasses, nous apercevons, devant de vastes hangars, des milliers d'ardoises terminées. Elles sont disposées par ordre de grandeur et de force. Bientôt des camions les emporteront à la gare.

Quel que soit le mode d'exploitation adopté, le schiste ardoisier est d'abord abattu au fond, soit au moyen des pics, soit en employant des cartouches de dynamite. Les treuils remontent ensuite les blocs plus ou moins gros. A la surface un train Decauville reçoit ces pierres qu'un contremaître va distribuer de porte en porte, aux fendeurs, suivant un ordre établi, afin de prévenir les abus et les jalousies. Les fendeurs, en effet, travaillent aux pièces. Plus on leur sert de schiste et plus ils peuvent produire de centaines et, par conséquent, gagner. Il est rare, dans une carrière, que l'extraction du fond dépasse la consommation des fendeurs.

Ces ouvriers travaillent tantôt dehors, abrités par de simples claies, et tantôt dans de petites constructions fabriquées par l'entassement des schistes impropres au fendage. Cette dernière méthode est bien préférable. Elle protège l'ouvrier et elle préserve l'ardoise des variations de température qui altèrent sa "fissilité".

Le bon marché de ces cases permet d'en établir de nouvelles, selon les besoins et, d'autre part, ces villages improvisés peuvent émigrer de carrière en carrière, suivant les nécessités de l'exploitation.

Chacun de ces laborieux intérieurs présente un pittoresque spectacle. A des clous sont pendus des paniers, des habits et des petits pots de terre avec leurs couvercles d'ardoise. Dans ces minuscules marmites chaque travailleur réchauffe la soupe préparée le matin par sa femme. L'hiver, un feu de sarments posés sur un foyer improvisé élève la température et permet aux mains engourdies de retrouver leur souplesse.

La hutte permet encore de grouper ces artisans par familles.

Le fendeur commence par débiter les blocs venant du fond en plaques plus minces et moins hautes de façon à en tirer des morceaux qu'en terme de métier on nomme: les patrons. Chacun de ces patrons doit correspondre approximativement aux dimensions commerciales des ardoises à produire. On exécute cette première besogne au moyen de gros ciseaux. Ensuite, avec une forte scie, on coupe comme des planches les blocs trop longs. C'est une surprise de voir avec quelle facilité les dents d'acier attaquent la pierre. La troisième opération consiste à placer un coin de fer perpendiculairement à la "fissilité" et de faire éclater le patron en deux ou quatre plaques plus faciles à manier. En cet état, le schiste est rentré dans la hutte et empilé à la droite de chaque ouvrier. Celui-ci s'assied, jambes allongées sur un lit de paille. Il a eu soin auparavant d'entourer ses mollets et ses genoux avec de sortes de houseaux formés de guenilles. Cette précautier est indispensable. En effet, il arrive fréquemment que l'outil tranchant, la "poussette," glisse sur l'ardoise et vient frapper les jambes du fendeur. Ces houseaux le protègent donc contre les blessures. La poussette, avant d'être introduite dans le schiste, est graissée sur une couenne de lard. Ensuite l'ouvrier maintient le bloc entre ses genoux serrés et pousse la lame flexible dans le coté de l'ardoise. Au moyen de petites tractions opérées en tous sens il finit par décoller le schiste sans le briser.

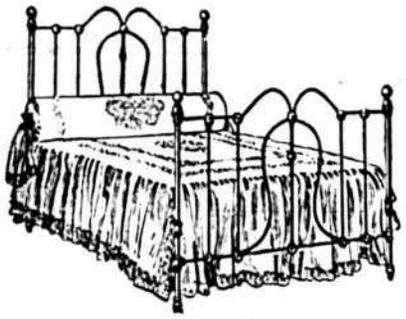
Cette manoeuvre est répétée successivement sur la pierre qu'on amène à une épaisseur de deux à quatre millimètres pour les modèles courants, ou de quatre à six millimètres pour les modèles anglais.

Il ne reste plus ensuite qu'à tailler l'ardoise en rectangles des dimensions employées dans la construction. Cette dernière opération se fait aujourd'hui au moyen d'une petite machine à main, qui consiste en un couteau mobile, muni d'une manette et retombant le long d'un couteou fixe au bout duquel il est articulé. Le couteau forme lui-même le bord d'un cadre en fer sur lequel sont placés des guides à entailles. Le fendeur pose une extrémité de son ardoise sur l'un de ces crans. S'il abaisse donc son couteau mobile, il aura coupé, supposons-le, son schiste à 8 pouces. Toutes ces ardoises ainsi taillées auront donc une même longueur. Cette machine à couper sert donc, tout à la fois, à supporter le schiste et à limiter sa dimension. Avec cet outil un fendeur habile travaille très vite. Mais telle est la routine de certains carriers, qu'en Bretagne surtout, ils préfèrent tailler à la main. Dans ce cas, le couteau au poing droit, ils appuient l'ardoise de la main gauche sur une table et, d'un coup sec, ils la partagent. A la vérité, ces carriers sont tellement habiles qu'ils atteignent au rendement de la machine. Ils oublient seulement qu'il leur faut quatre années de pratique pour arriver à cette prestidigitation. Un apprenti de quatorze ans peut, après dix huit mois de pratique, lutter avec eux en employant la machine à tailler. Par conséquent, lorsque les fendeurs travaillent en famille, ils ont tout intérêt à l'adoption de l'outil mécanique qui accroit le total de leurs gains.

Dans une ardoisière les fendeurs constituent l'aristocratie ouvrière, celle qui gagne le plus et doit connaître le mieux son métier. Mais, en dehors de ces compagnons, il faut de bons "carriers" qui sont eux qui assument le travail le plus pénible, l'abatage des roches. Ils travaignent souvent dans l'obscurité et l'humidité. Leur métier est pourtant moins pénible et moins dangereux que celui des mineurs dans les exploitations de thracite.

On appelle enfin "rouleurs", les hommes chargés du transport des produits tant au fond des galeries qu'à la surface. Ce sont encore les rouleurs qui évacuent les déblais dans les ardoisières à ciel ouvert.

Dans les Ardennes, en Savoie et en Bretagne, particularité très intéressante, ces ouvriers d'industrie restent ...



Geo. Gale & Sons,

Waterville, Que.

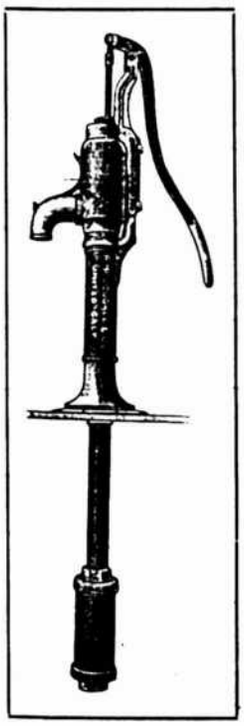
Succursales : 323 rue Notre-Dame Ouest, Montreal ;

189-191 rue Queen Est, Toronto ; Angle de la rue Charles et de l'Avenue Sutherland, Winnipeg.

Manufacturiers de Couchettes et de Berceaux en fer et en cuivre ; de matelas en broche Dominion, New Dominion et Cubains ; de sommiers recouverts ; de matelas en crin de différentes qualités, de matelas Superba et en bourre de laine, et d'oreillers. . . . . .

Les commerçants feront bien de se rappeler que nous sommes les seuls manufacturiers de couchettes au Canada employant la laque anglaise, qui est la seule garantie contre la corrosion pour préserver les surfaces en cuivre. . . . . .

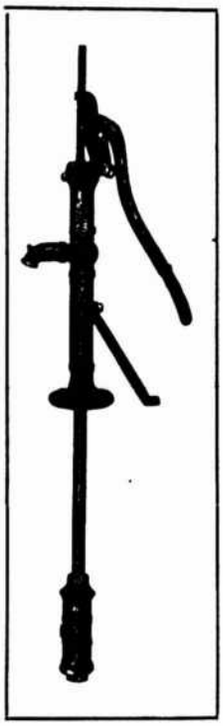
POMPES NE GELANT PAS !



C'EST une bonne chose pour toutes les Pompes qui doivent servir sous les climats rigoureux que d'être à l'abri de la gelée.

Nous y pourvoyons et notre Catalogue explique comment "Tout ce qui est bon" est réuni dans les Pompes McDougall, et nons sommes toujours à la recherche de perfectionnements.

"Aremacdee" est une Garantie.



The R. McDOUGALL CO., Ltd.

GALT, Canada.

moins des agriculteurs. Un certain nombre possèdent une petite propriété et les autres louent un ou deux hectares (2½ à 5 arpents) sur lesquels ils récoltent leurs pommes de terre et leurs légumes.

Beaucoup produisent même le froment de leur pain et élèvent la vache et le porc qui aident à leur nourriture. Dans ce cas, la femme, qui reste au logis, est la fermière. L'homme dispose seulement de ses soirs ou des périodes de morte-saison pour cultiver sa terre.

La moralité de ces ouvriers, à moitié paysans, est excellente. De même leur état de santé est remarquable. L'ivrognerie chez eux n'a pas exercé des ravages parce que, au sortir de la carrière, ces hommes savent que leur champ les attend et ils se distraient de l'industrie par la culture.

Les ardoisières sont malheureusement sujettes à des éboulements graves. Lorsque nous avons visité l'exploitation de Rochefort, nous avons vu dans le cimetière voisin de Malensac une tombe élevée à la mémoire de sept malheureux carriers ensevelis sous les décombres. La nature même des schistes les rend dangereux à manipuler. Ils glissent les uns sur les autres et sont trop fragiles pour résister aux tremblements de terre qui ébranlent, bien plus souvent qu'on ne le croit, le sol de la France.

Rien qu'à Rochefor-en-Terre on compte des catastrophes nombreuses depuis trente-six ans.

Le 20 août 1864, la carrière des Galères écrase plusieurs ouvriers et les ingénieurs décident de l'abandonner.

Le 28 octobre 1876, à Guenfol, dix mille mètres cubes de pierre anéantissent six malheureux.

Néanmoins on continue les travaux. Toujours à Guenfol, en 1886, quinze mille mètres cubes s'abattent avec un fracas épouvantable. L'année suivante, sept mille mètres tombent encore. Enfin, en 1890, des carriers sont pulvérisés par une formidable masse de cinquante mille mètres cubes. Cette fois, cette grande carrière est ruinée à tout jamais et on la quitte.

Quelquefois les éboulements sont prévus par les ingénieurs. Dans ce cas on déserte les chantiers quelques jours auparavant.

Pour éviter ces catastrophes, et l'expérience de ces dernières années semble prouver l'efficacité du remède, on creuse des carrières étroites et fortement cintrées du côté du pendage des couches. De plus, on laisse des traverses de rocher massif assez rapprochées pour maintenir l'écartement des parois.

On a calculé que la chute des petits morceaux tombés des parois ou des déblais couronnant le faite des carrières, faisaient, en détail, autant de victimes que les éboulements. Pour parer à ces accidents on procède à des visites d' "escalabrage".

L'ouvrier "escalabreur" est soutenu par deux cordes, l'une fixée à une planche sur laquelle il est assis, l'autre attachée à la ceinture de gymnastique dont il est muni. Ces deux cordes passent sur une poulie adaptée au bout d'une échelle qu'on déplace suivant les points à visiter.

Les escalabreurs, véritables acrobates, se jouent du vertige. On les voit s'arcbouter, les reins à leur petit banc, et marcher de long en large sur des murailles presque verticales. Leur rôle consiste à signaler les lézardes, les fissures, les glissements et à jeter dans le fond des pierres roulantes qui se trouveraient sur les corniches.

On visite les voûtes à l'aide de passerelles qu'on établit au fur et à mesure de l'avancement des travaux.

Les ardoises semblent actuellement le meilleur moyen de couvrir un toit. Cependant, si vous vous adressez à un tuilier il vous affirmera que la tuile est incomparable. Les caussenards du centre de la France vanteront les pierres taillées, posées à recouvrement sur les charpentes. Les Suisses et les Norvégiens estiment par-dessus tout leurs toitures de bois goudronné. Il n'est pas jusqu'au quincaillier qui ne recommande son carton sablé et coaltaré. Les marchands forains loueront leurs toiles imperméables. Les zingueurs déclarent leurs feuilles métalliques supérieures. Nous allions oublier les plombs chers à Silvio Pellico, les chaumes villageois et l'alfa africain.

Malgré cette rude concurrence l'universalité de l'emploi de l'ardoise parle en sa faveur. Une mode passe, mais une utilité demeure.

Voici sept à huit siècles que le schiste en plaques est employé et il gagne toujours dans la faveur publique. C'est que l'ardoise, plus légère, exige des charpentes moins fortes. Bien posée, l'ardoise forme une couverture absolument étanche. Elle est peu attaquée par les agents atmosphériques. Les mousses et les lichens ne la recouvrent qu'au bout d'un siècle, et encore, si les toits étaient soignés, cette végétation ne pourrait s'implanter. Sa couleur est très agréable, qu'elle soit bleu cendré, noire ou brun rouge comme l'ardoise qui couvre l'Hôtel de Ville de Paris et qui provient des Ardennes.

Les qualités idéales d'une couverture doivent être: la légèreté, la résistance, l'élasticité et l'imperméabilité. L'ardoise mérite presque tous ces qualificatifs à des degrés variables.

Les schistes riches en fer comme ceux de l'Anjou et de la Bretagne présentent une résistance considérable. Seules les ardoises saturées de soude et de magnésie s'effritent.

Pour couvrir nos maisons, en France, huit mille ouvriers produisent chaque année une moyenne de cinq cent cinquante millions d'ardoises valant vingt millions de francs ($4,000,000). Si les prix de transport pouvaient être abaissés, le schiste ardoisier pénétrerait dans toutes les provinces.

Actuellement, dans les pays argileux il est concurrencé par la tuile fabriquée sur-place. Cette tuile n'est pourtant pas économique, car elle oblige à l'emploi de forts chevrons.

La durée d'une toiture en ardoises peut atteindre deux siècles. Cela est rare parce que les clous ou les crochets oxydés par la pluie ne résistent pas aux coups de vent. On voit alors les ardoises s'envoler; ce n'est pas de leur faute. Il n'est donc pas exagéré d'affirmer qu'une toiture d'ardoises dure plus longtemps que les autres matériaux employés à son soutien, bois ou fer.

A l'heure actuelle on dépense près de soixante millions de francs ($12,000,000) par année, pour les toitures françaises.

Dans ce total le schiste entre pour un tiers.

Le chiffre est assez gros pour donner une fière idée de la façon dont nous sommes couverts.

Charles Géniaux
(Journal de la Jeunesse)

L'ORIGINE DES PIANOS

Quand on voit, aux concerts, les superbes pianos sortant des ateliers des Erard, des Pleyel et des Steinway, quand on les entend résonner sous les doigts puissants d'un Rosenthal, d'un Pugno ou d'un Roger-Miclos, interprétant les célèbres maîtres d'autrefois, les Bach, les Mozart ,les Beethoven, on est sous le charme de leur virtuosité admirable qui sait en faire sortir les harmonies de tout un orchestre.

Et on l'est plus encore quand on a vu à Bonn, à Salzbourg, aux musées Beethoven et Mozart installés dans la demeure modeste où ces grands génies ont vu le jour, les pauvres petits pianos aux touches jaunies et usées, aux sons grêles et timides, — et j'emploie à dessein ce mot, — qui ont vibré sous les doigts de ces grands compositeurs et pour lesquels, sans soupçonner peut-être les progrès modernes, ils ont écrit leurs oeuvres sublimes, on voudrait, pour une fois seulement, se reporter aux temps passés où les doigts de ces artistes immortels faisaient vibrer ces cordes rouillées pour en faire sortir les sonorités que leurs âmes avaient conçues et que leurs oreilles entendaient plus belles et plus puissantes que ne pouvaient les donner les pauvres petits instruments imparfaits.

C'est en pensant à toutes ces choses que l'on se prend d'une nouvelle admiration pour ces créateurs du dix-huitième siècle dont les compositions n'ont jamais été égalées, que l'on se met à mieux aimer encore, tout en s'inclinant très bas devant les progrès de l'industrie moderne.

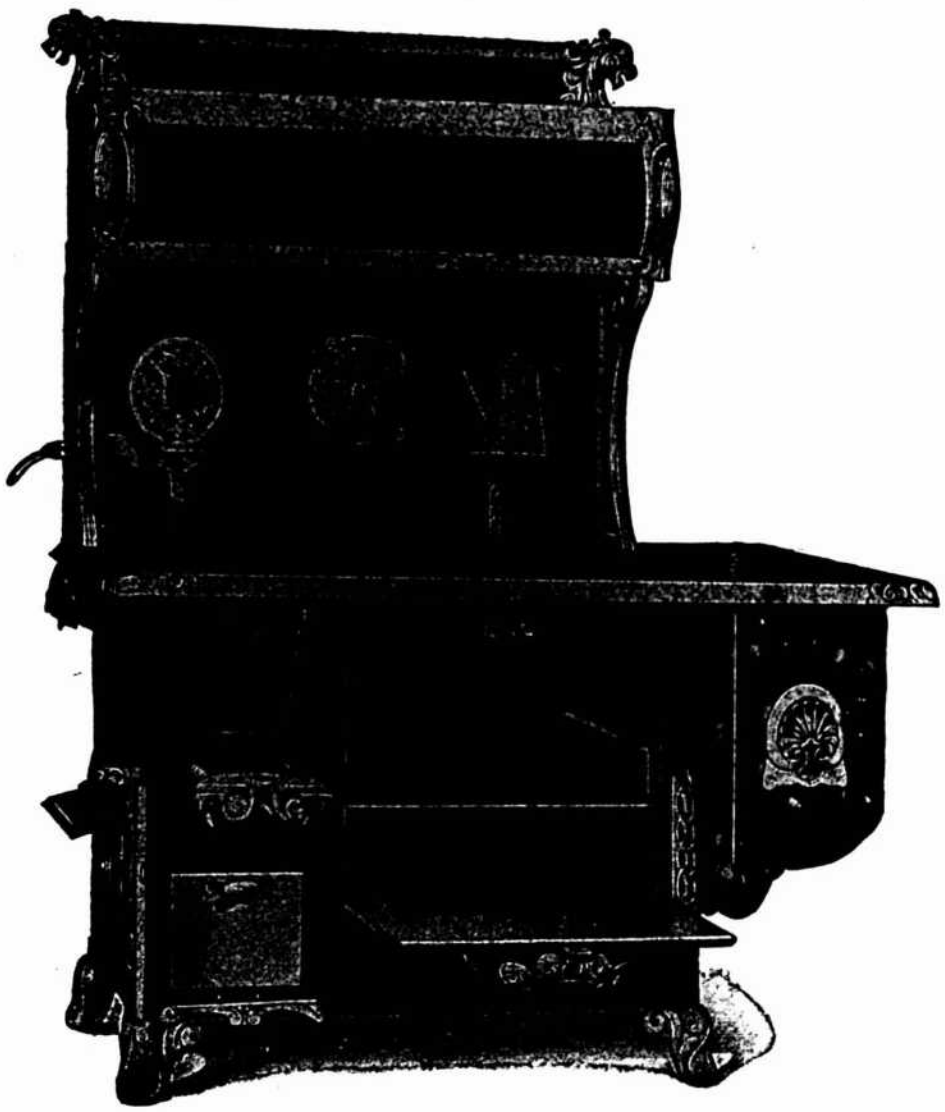
Voilà pourquoi nous avons fait quelques recherches sur l'origine des ins-

UNIVERSAL FAVORITE

POÊLE DE CUISINE DE FAMILLE, EN ACIER. HAUTE QUALITÉ.

LES MARCHANDS QUI L'ACHETENT,
LES PERSONNES QUI S'EN SERVENT,
NOS CONCURRENTS QUI LE VOIENT,

Tous admettent que le "Universal Favorite" est le plus splendide Poêle de Cuisine en Acier du Canada.



Ce Poele de Cuisine est fait avec le Réservoir à l'extrémité du Foyer, comme l'indique la vignette.

REMARQUES:—Le Foyer spacieux brûle du bois long de 29 pouces. La grille à bois peut être ouverte pour donner un feu vif quand on le désire, ou fermée hermétiquement pour conserver un feu de bois la nuit.

Quantité d'espace sur le dessus et dans le four pour faire l'ouvrage actif du matin. Ce Poêle est en Acier Poli, magnifiquement nickelé et reste toujours propre et brillant.

Le Réchaud élevé peut être muni d'un arrière en Tuile, d'un Miroir monté dans un panneau en nickel et d'une Porte de Réchaud à Bascule, plaquée nickel.

Ce Poêle brûle du charbon ou du bois et est construit spécialement pour satisfaire aux exigences du commerce de la Province de Québec.

Findlay Bros. Co., Limited, = = Carleton Place, Ont.

ments de musique et sur celles du piano en particulier, cultivé par la plupart de nos jeunes lecteurs. Nous allons leur soumettre ces quelques aperçus, espérant bien y ajouter prochainement une étude sur l'origine du violon.

Dès la fin du quatorzième siècle on voit apparaître des petits instruments à cordes que l'on pinçait avec des becs de plume de corbeau remplacés plus tard par de petits marteaux recouverts de peau, l'une plus souple que l'autre afin de pouvoir varier la sonorité de la corde. Ils étaient de forme oblongue; on les plaçait sur les genoux ou bien sur la table. A l'intérieur s'étendait la table d'harmonie en métal sur laquelle étaient tendues les cordes que frappaient le spetits marteaux dans la main du musicien. Une seule corde suffisait d'abord pour chaque note, puis, on y ajouta une seconde et on appelait cet instruments clavicorde pour le distinguer de ceux qui n'en avait qu'une seule et qui avaient nom d'épinette ou virginale.

Tous ces petits instruments portatifs ressemblaient assez, quoique de dimensions plus modestes, aux cymbalons des tziganes qui, aujourd'hui encore, sont frappés par le musicien avec de petits marteaux recouverts de peau qu'il manie avec une précision et une dextérité prodigieuses; le son de ces cymbalons, destinés à soutenir les violons et les violoncelles, ressemble assez à celui du piano, tout en étant plus doux et plus pur; le son de l'épinette et du clavicorde avait moins d'ampleur et de sonorité.

Ce n'est qu'en 1711 que Bartolo Chistofori, fabricant de ce genre d'instruments à Florence, imagina de rendre les marteaux attenants aux touches en les faisant reposer sur de petites lamelles en parchemin qui leur donnaient plus de souplesse. Il en fit publier la description et le dessin dans le Journal des littérateurs d'Italie et lui donna le nom de pianoforte, à cause de l'intensité plus grande du son qu'on pouvait en tirer maintenant.

Quelque temps après le Français Marius présenta à l'Académie des sciences trois modèles d'un genre analogue, bien qu'il eût négligé de recouvrir de peau les marteaux attenant aux touches comme avait fait Christofori.

Afin de donner plus de longueur aux cordes, ce qui, forcément, leur donnait une vibration et une sonorité plus puissantes, les inventeurs allemands, parmi lesquels il faut citer avant tout l'organiste Gottlob Schröter, de Hohenstein, en Saxe, imaginèrent une boîte en bois plus longue, reposant sur des pieds solides. Schröter, hélas! ne devait jamais profiter de son invention géniale. Il n'avait pas assez de fortune pour la réaliser. Cependant, les deux instruments qu'il construisit en 1717 et qu'il présenta en 1721 à la cour de Dresde, furent les modèles sur lesquels repose tout le système moderne de la fabrication des pianos. Sur l'un des instruments, les marteaux, garnis de peau, venaient frapper d'en haut. Mais, comme nous venons de le dire, Schröter était sans fortune et ne pouvait tirer aucun avantage de son invention, car l'Electeur de Saxe se montra peu disposé à favoriser ses efforts.

Or, tandis qu'on construisait en Italie de petits pianos à marteaux dont le système était assez développé déjà, la France et l'Allemagne restaient stationnaires, jusqu'à ce que Silbermann, célèbre facteur d'orgues, reprit en 1726 le système de Schroter et construisit son premier instrument qu'il appela forte-piano afin de le distinguer des pianoforte de Christofori. Sans relâche, il travailla à l'amélioration de la mécanique et eut la satisfaction de la voir appréciée par Jean Sébastien Bach qui la préconisa très chaleureusement. Frédéric le Grand acheta trois de ces instruments à Silbermann, on en trouve encore un aujourd'hui, conservé pieusement au château de Potsdam.

Mais la guerre de Sept Ans entre Frédéric le Grand et Marie-Thérèse arrêta l'essor de l'industrie saxonne, tandis qu'elle prit une nouvelle floraison en Angleterre avec l'industriel Baker, qui avait travaillé durant quelques années avec Silbermann. Le fabricant Stein, d'Augsbourg, réalisa le grand problème de réunir le marteau avec la touche par une languette mobile de parchemin. On voit, à Salzbourg, un piano Stein, que Mozart aimait particulièrement et sur lequel il a joué et composé la plupart de ses oeuvres.

Dès lors, nous entrons dans la période des perfectionnements rapides et continuels réalisés dans les différents pays de l'Europe. Nous trouvons à Vienne, la célèbre fabrique de Streicher qui, durant de longues années, passa pour la meilleure de l'Allemagne, basée comme elle l'est sur le système de Stein. Nous trouvons en Angleterre les Collard et les Broadwood, en France les Pleyel, les Herz (originaires de Vienne) et les Erard. Ces derniers facteurs ont longtemps eu le monopole des pianos de concert, et l'origine de leur maison célèbre est assez intéressante pour que nous la racontions ici en terminant notre article.

— Sébastien Erard naquit à Strasbourg en 1752. Fils d'un ébéniste, il se passionna de bonne heure pour la mécanique et son père, remarquant ce goût précoce, lui fit donner une excellente éducation professionnelle qui développa rapidement ses dons naturels.

Après la mort de son père, il vint à Paris, âgé de seize ans, et entra comme ouvrier dans une fabrique de clavecins où son désir de tout connaître et de tout comprendre porta ombrage à son patron, qui renonça bientôt à ses services. Son second maître sut mieux l'apprécier et lui permit d'exécuter un instrument qu'on venait de lui commander à condition de ne pas en réclamer la paternité! Mais un clavecin mécanique, exécuté peu de temps après pour le duc de la Blanderie, lui attira la protection de ce personnage et de la duchesse de Villeroy qui aimait passionnément les arts et qui lui permit d'installer dans son hôtel un atelier où le jeune homme construisit son premier piano.

La vogue de cet instrument fut prodigieuse. Bientôt les pianos Erard furent recherchés dans toute l'Europe, et la France, qui, jusqu'à ce moment, avait tiré ses instruments de l'étranger, devint le fournisseur général de tous les pays.

En 1780, Sébastien Erard fit venir à Paris son frère Jean-Baptiste, qu'il initia à la direction des travaux de sa maison, afin de pouvoir se consacrer entièrement à ses recherches pour le perfectionnement de la mécanique.

Quittant l'hôtel Villeroy où ils se trouvaient trop à l'étroit, vu le nombre des commandes affluant de tous côtés, les deux frères s'établirent rue de Bourbon d'où ils transportèrent bientôt leur industrie rue du Mail, où elle est toujours florissante et où l'on a pu, en 1905, célébrer les cent vingt-cinq ans de sa création.

C'est à Sébastien Erard, fondateur de la maison, que reviennent la plupart des inventions réalisées pour la mécanisme du piano moderne: le mécanisme à pilote, à écahppement, à double échappement, etc.

Il remporta dès 1815 toutes les médailles d'honneur en France et à l'étranger et mourut officier de la Légion d'honneur, le 5 avril 1831, laissant pour héritier et successeur de son industrie d'art son neveu Pierre Erard qui, depuis longtemps, avait été son collaborateur et qui continua dignement la série des succès remportés par son oncle éminent. Lui même mourut en 1855, mais la maison Erard, longtemps dirigée par la veuve de Pierre, existe toujours et continue dignement les traditions de ses grands créateurs, sous la direction éminente de M. Blondel et de ses collaborateurs fidèles, dévoués.

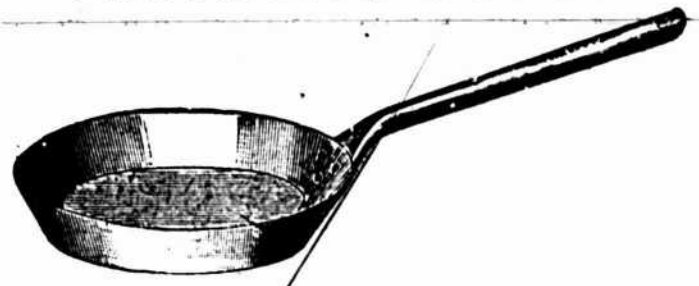
H. Heinecke

La neige ne peut tarder à arriver et avec elle, vont bientôt commencer les sports d'hiver. Aux marchands qui vendent des raquettes, nous recommandons d'une façon toute particulière celles manufacturées par Robert Ryan & Co de Trois-Rivières. Cette manufacture outillée d'une faoçn toute spéciale pour la fabrication de ces articles. Ils ont une installation de premier ordre et des procédés absolument remarquables; le traitement des lanières et du bois entrent dans la composition des raquettes. Celles qui sortent de leur manufacture sont insurpassables au point de vue de la durée, de la qualité et de l'as

La maison Robert Ryan & Co., envoie avec plaisir prix, catalogues et tous renseignements désirables aux marchands qui voudront bien lui en faire la demande.

E. T. Wright & Co. Hamilton, Canada.

Manufacturiers de : Cages, Lanternes, Boîtes pour Lunch, Articles de cuisine en fer-blanc et spécialités.



Bassin en acier pesant, longue queue en acier pesant, rivée et vermissée.



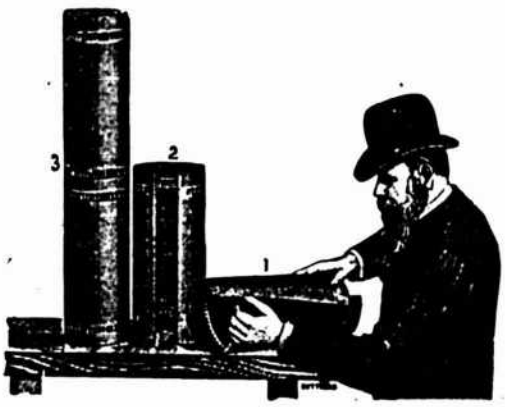
Cages en tous genres.



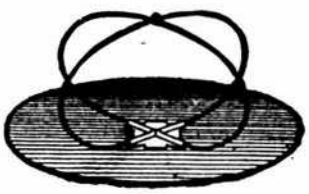
No. 702.
Demandez les prix et gravures de la ligne complète des Burettes à Huiler les Machines.



No. 4.
Lanterne Cold Blast avec levier modèle 1908.



SCHEIP'S.
25 longueurs emboîtées dans un crate.



No. 3 Plat.
Nous faisons deux autres genres, bosselés. Empaquetés 1 doz. dans une boîte de carton.



C'est maintenant le moment de pousser la vente du Poli "Black Knight" pour Poêles.

Il est annoncé dans les journaux et son mérite supérieur est forcé de créer une demande active.

Manufacturé par

The F. F. Dalley Co., Limited

Inventeurs et manufacturiers du Poli "2 in 1" pour Chaussures.

Ferronneries, Peintures, Constructions et Immeubles

REVUE DES MARCHÉS

FERRONNERIE

Les conditions restent à peu près les mêmes. On constate cependant une sorte de réveil des affaires. Les rentrées d'argent se font assez bien.

Pour les changements de prix, voir les articles suivants: étain en lingots, plomb et zinc.

Les prix des tôles sont beaucoup plus fermes sur le marché anglais; mais les prix du marché local n'ont pas été affectés.

PLOMBERIE

Tuyaux de plomb

Bonne demande; l'escompte est de 30 pour cent.

Les prix sont de 7c. pour tuyaux en plomb et de 8c. pour tuyaux de plomb composition.

Tuyaux de renvoi en fonte et accessoires

Prix fermes et bonne demande.

Les escomptes sur les prix de la liste sont: tuyaux légers 50 et 10 p. c.; tuyaux moyens et extra-forts 65 p. c. et accessoires légers moyens et extra-forts 65 pour cent.

Tuyaux en fer

Forte demande.

Tuyaux noirs:

Nous cotons, prix de la liste:

1-4	100 pieds	5.50
3-8	"	5.50
1-2	"	8.50
3-4	"	11.50
1	"	16.50
1 1-4	"	22.50
1 1-2	"	27.00
2	"	36.00

Nous cotons net:

2 1-2	"	18.85
3	"	24.60
3 1-2	"	30.95
4	"	35.35

Tuyaux galvanisés.

Nous cotons, prix de la liste:

1-4	100 pieds	5.50
3-8	"	5.50
1-2	"	8.50
3-4	"	11.50
1	"	16.50
1 1-4	"	22.50
1 1-2	"	27.00
2	"	36.00

Nous cotons net:

2 1-2	"	24.25
3	"	32.50
3 1-2	"	40.95
4	"	46.50

Les escomptes sont les suivants:

Tuyaux noirs: 1-4 pouce, 63 p. c.; 3-8 pouce, 59 p. c.; 1-2 à 2 pouces, 69 p. c.

Tuyaux galvanisés: 1-4 pouce, 48 p. c.; 3-8 pouce, 44 p. c.; 1-2 à 2 pouces, 59 p. c.

Tuyaux en acier

Demande active et marché ferme.

2 pouces	100 pieds	8.50
2½ pouces	"	10.50
3 pouces	"	12.00
3½ pouces	"	15.00
4 pouces	"	19.25

Fer-blanc

Demande tranquille et prix fermes.

Nous cotons:

Au Charbon—Allaways ou égal

IC, 14 x 20, base	bte	4.50	4.75

Fer-blanc en feuilles

X. Extra par X et par cse. suivant qualité.		0.75	1.00

[Caisse de 112 feuilles, 108 lbs. net]

Au Coke—Lydbrook ou égal

IC, 14 x 20, base	bte	4.25	4.50

[Caisse de 112 feuilles, 108 lbs. net]

Au Charbon—Terne-Dean ou égal

IC, 20 x 28	bte	7.25	7.75

[Caisse de 112 feuilles, 216 lbs. net]

Feuilles Fer-blanc pour Bouilloires

[Caisse de 560 lbs.]

XX, 14 x 60, gauge 26	lb.	0.07	0.07½

Feuilles étamées

72 x 30 gauge 24	les 100 lbs.	7.75	8.00
72 x 30 gauge 26	les 100 lbs.	8.25	8.50
72 x 30 gauge 28	les 100 lbs.	8.75	9.00

Tôles Canada

Bonne demande. Prix fermes.

Nous cotons: 52 feuilles demi-poli, $2.75; 60 feuilles, $2.80 et 75 feuilles, $2.90.

Tôles noires

Bonne demande.

Nous cotons: 20 à 24 gauge, $2.55; 26 gauge, $2.65.; 28 gauge, $2.70.

Tôles galvanisées

Bonne demande.

Nous cotons à la caisse:

	Bell et Gorbals	Comet	Queens Head	Fleur de Lys
28 G	4.45	4.70	4.50	4.35
26 G	4.20	4.45	4.25	4.10
22 à 24 G	3.95	3.95	4.00	3.85
16-20 G	3.70	3.95	3.75	3.60

Apollo

10½ oz=28 Anglais		4.85
28 G.=26 Anglais		4.60
26 G.		4.35
24 G.		4.10
22 G.		4.10
16 à 20 G.		3.85

Moins d'une caisse, 25c. de plus par 100 livres.

28 G. Americain équivaut à 26 G. Anglais.

Les petites tôles sont également très fermes.

Petite tôle 18 x 24	52 files	4.45
Petite tôle 18 x 24	60 files	4.70

Plaques d'acier

Prix fermes.

1-8 pouce	100 livres	2.65
3-16 pouce	"	2.55
1-4 pouce et plus épaisses.	"	2.45

Zinc en feuilles

Nous cotons: $6.50 à $6.75 les 100 lbs

Tuyaux de poële

Nous cotons par 100 feuilles: 5, 6 et 7 pouces, ordinaires $7.50 et polis $9.

Coudes pour tuyaux

Nous cotons à la doz.: coudes ronds ordinaires 75 feuilles, $1.10; 60 feuilles, $1.47 et polis, 60 feuilles, $1.64.

Baignoires

Les seules qui se vendent couramment sont les suivantes:

Acier, 5 p. à 5 1-2 p.	8 00
Duplex	12 75
Steel clad	15.00
Fonte Emaillée, qualité B, 5 1-2	20 00
Fonte Emaillée, qualité B, 5 p.	19 25

Closets

Richelieu uni	$4 00
Richelieu façonné	4 25
Low Down avec citerne complète frêne ou cerise	16.50 à 25 00

Eviers

Eviers 18 x 30 à bord plat	2 60
Eviers 16 x 24	2 20
Eviers 14 x 20	2 00

Lavabos

Lavabos en fonte émaillée, escompte 30 p. c. sur les prix de la liste.

Soudure

Bonne demande.

Nous cotons: barre demi et demi, garantie 21c. à 24c.; do commerciale à 22c.; do, à essuyer les tuyaux, 24 à 2[illegible]

Etoupe

Nous cotons aux 100 lbs: navy $5.50 à $6 et plumbers $4 à $4.25.

Couplets

L'escompte sur les prix de la liste est de 65 et 10 pour cent pour les couplets en fer et en acier.

QUINCAILLERIE

Boulons et noix

Bonne demande.

Nous cotons:

Boulons à voitures Norway ($3.00) 60 et 10 p. c.

Boulons à voitures carrés ($2.40) 60 et 10 p. c.

Boulons à voitures ($1.00): grandeur 3-16 et 1-4 pce, toutes les longueurs 70 p. c.; 5-16 pce, toutes les longueurs 60, 10 et 10 p. c.; 3-8 pce, longueur jusqu'à 4 pces inclus, 60, 10 et 10 p. c.; 3-8 pce, longueur plus de 4 pces, 60 et 10 p. c.; 7-16 pce, et plus long, 60 p. c.

Boulons à voitures grandeurs, 7-16 et au-dessus, 55, 5 et 10 p. c.

Boulons à machine, 3-8 pce et au-dessus, 60, 10 et 10 p. c.

Téléphone Bell: MAIN 1118

L. H. Hébert & Cie.

Limitée

Nos voyageurs sont actuellement sur la route. Prière d'attendre leur passage avant de donner vos commandes. . . .

Importateurs de Ferronnerie et de Quincaillerie, Peintures, Huiles et Vernis.

STRICTEMENT EN GROS

297 et 299, Rue St-Paul, Montréal.

Boulons à machine, 7-16 pce et au-dessus 60 p. c.
Boulons à lisse, 3-8 et plus petits, 60 et 10 p. c.
Boulons à lisse, 7-16 et plus gros, 55 et 5 p. c.
Boulons à charrue, 55, 5 et 10 p. c.

Noix par boites de 100 lbs.

Prix très fermes et bonne demande.

Nous cotons:

Noix carrées 4 1-4c. la lb. de la liste.
Noix hexagones, 4 1-2c. la lb. de la liste.
Pour moins d'une boite de 100 lbs, les prix sont à augmenter de 1-2c par lb.

Broches à clôtures

Le prix de la broche ondulée No 9, est coté $2.95 pour quantité de moins d'un char et $2.90 pour lot de char. On alloue 20c. de fret par 100 lbs, pour moins d'un char et pour lot de char.

Les prix de la broche barbelée sont les suivants: $3.00 à Montréal et f.o.b. Cleveland $2.65 pour lots de chars de 18 tonnes et $2.75 pour moins d'un char.

Crampes à clôtures

Fer poli	$2.50
Fer galvanisé	2.75

Broche pour poulaillers

L'escompte sur les carreaux de 2 pouces est de 60 et 5 p. c., et celui sur les autres grandeurs de 40 et 10 p. c.

Broche galvanisée, etc.

Nous cotons:

Acier fin du No 17 au No 34, 25 pour cent sur la liste.

Cuivre jaune	37½ p. c.
Copper (cuivre rouge)	37½ p. c.

Broche galvanisée:

No 5	les 100 lbs	3.95
No 6 à 8	les 100 lbs	3.40
No 9	les 100 lbs	2.90
No 10	les 100 lbs	3.45
No 11	les 100 lbs	3.50
No 12	les 100 lbs	3.05
No 13	les 100 lbs	3.15
No 14	les 100 lbs	4.00
No 15	les 100 lbs	4.20
No 16	les 100 lbs	4.45

Poli, Brûlé:

No 0 à 9	les 100 lbs	2.30
No 10	les 100 lbs	2.36
No 11	les 100 lbs	2.42
No 12	les 100 lbs	2.60
No 13	les 100 lbs	2.70
No 14	les 100 lbs	2.80
No 15	les 100 lbs	2.85
No 16	les 100 lbs	3.00
Brûlé, p. tuyaux	100 lbs No 18	3.85
Brûlé, p. tuyaux	100 lbs No 19	4.70

Extra pour broche huilée, 10c p. 100 lbs

Broche à foin

Bonne demande.

Nous cotons:

No 13, $2.60; No 14, $2.70 et No 15, $2.85. Broche à foin en acier coupée de longueur, escompte 25 p. c. sur la liste.

Broche moustiquaire

Nous cotons: $1.72 1-2 par rouleaux de 100 pieds et $1.77 1-2 par rouleaux de 50 pieds.

Câbles en fil d'acier

6 brins, 19 fils.

Prix fermes.

3-8 pouce de diamètre	100 pieds	3.50
1-2 pouce de diamètre	100 pieds	5.00
5-8 pouce de diamètre	100 pieds	6.50
3-4 pouce de diamètre	100 pieds	8.25
7-8 pouce de diamètre	100 pieds	10.75
1 pouce de diamètre	100 pieds	12.00

Broquettes

	Escomptes.
Pour boites à fraises	75 et 10 p.c.
Pour boites à fromage	85 p.c.
A valises	80 et 10 p.c.
A tapis, bleues	75 et 10 p.c.
A tapis, étamées	80 et 10 p.c.
A tapis, en barils	40 p.c.
Coupées bleues, en doz.	75 et 5 p.c.
Coupées bleues, en 1-4 pesanteur	60 p.c.
Sweeden, Coupées, bleues et ornées, en doz	95 p.c.
Sweeden, Coupées, bleues et ornées, en vrac	90 p.c.
A chaussures, en doz	50 p.c.
A chaussures, en pqts. 1 lb.	60 et 10 p.c.

Clous de broche

Bonne demande.

Prix très fermes.

Nous cotons: $2.25 prix de base, f.o.b.

Clous coupés

Bonne demande.

Nous cotons: prix de base, $2.30 f.o.b. Montréal.

Clous à cheval

Bonne demande.

Nous cotons par 100 lbs.: No 7, $26; No 8, $23.00; No 9, $22.00; No 10, $20; avec escompte de 55 p. c. pour la première qualité et de 57 1-2 p. c. pour la 2e qualité. Ajouter 1-2c net extra pour boites de 1 livre.

Clous à cheval marque "C".

Longueurs	Par bte
No 4	$5.00
No 5	3.75
No 6	3.25
No 7 à 9	3.00
No 10 à 14	2.75

En boites de 25 lbs., chaque.

Aux commerçants seuls, dont les achats totaux pendant un mois du calendrier ne seront pas de moins de dix boites (250 lbs), un rabais de 10 p. c. sera alloué sur l'état de compte.

Termes de vente: Comptant 30 jours, moins 2 p. c. d'escompte; tous comptes réglés par acceptation ou remise, dans les 30 jours du 1er du mois suivant la vente.

Livraison: sans frais à bord des chars ou des bateaux à Montréal ou Québec.

Clous à cheval "Peerless"

Longueur.	Par lb.	Par boite
No 3 1 9-16 pouce.	0.60	15.00
No 4 1 3-4 pouce.	0.28	7.00
No 5 1 15-16 pouce	0.15	3.75
No 6 2 1-8 pouces.	0.14	3.50
No 7 2 5-16 pouces.	0.13	3.25
No 8 2 1-2 pouces.	0.13	3.25
No 9 2 11-16 pouces	0.12	3.00
No 10 2 7-8 pouces.	0.12	3.00
No 11 3 pouces.	0.12	3.00
No 12 3 3-16 pouces.	0.12	3.00

Escompte aux marchands sur demande.

Fers à cheval

Bonne demande.

Nous cotons f.o.b. à Montréal:

	No 2 et plus grand	No 1 et plus petit
Fers à neige	le qrt 3.75	4.00
Léger et pesant	le qrt 3.50	3.75
New Light Pattern	le qrt 4.00	4.25
Featherweight Nos 0 à 4		5.50
Fers "Toe weight" No 1 à 4		6.75

Fers assortis de plus d'une grandeur au baril 10c. à 25c extra par baril.

Neverslip en fer	100 lbs	9.00
Neverslip en acier	100 lbs	12.00

Ces prix concernent tous les numéros à partir du No 2.

Pour les Nos 0 et 1, les prix sont plus élevés de 25c., soit $9.25 pour les fers neverslip en fer, et $12.25 pour les fers neverslip en acier.

Neverslip crampons 5-16, le cent	2.10
Neverslip crampons 3-8, le cent	2.40
Neverslip crampons 7-16, le cent	2.60
Neverslip crampons 1-2, le cent	2.90
Neverslip crampons 9-16, le cent	3.20
Neverslip crampons 5-8, le cent	3.80

Chaines en fer

Bonne demande.

On cote par 100 lbs.

3-16 No 6	10.00
3-16 exact 5	8.50
3-16 Full 4	7.00
1-4 exact 3	6.50
1-4	6.50
5-16	4.40
3-8	3.90
7-16	3.80
1-2	3.70
9-16	3.60
5-8	3.40
3-4	3.30
1	3.30
7-8	3.30

Chaines à traits	esc. 45 p.c
Jack Chain en acier, simple et double	esc. 40 p.c
Jack Chain en cuivre, simple et double	esc. 50 p.c
Chaines à vache	esc. 40 p.c
Chaines fermant en dehors	esc. 65 p.c
Ferrements de chaine à vache	esc. 35 p.c

A diminuer 1-4c de la liste pour les détailleurs.

Vis à Bois

Nous cotons les escomptes suivants sur la liste:

Tête plate, acier	85 et 10 p.c
Tête ronde, acier	80 et 10 p.c.
Tête plate, cuivre	75 et 10 p.c.
Tête ronde, cuivre	70 et 10 p.c.
Tête plate, bronze	70 et 10 p.c.
Tête ronde, bronze	65 et 10 p.c.

Vis à machine

Têtes plates, 25 p.c. de la liste.
Têtes rondes, 20 p.c.

Rivets et Palatres

Nous cotons:

Rivets en fer, noirs et étamés, 60, 10 et 10 p. c.
Palatres cuivre, 20 p. c.
Extra 1c. par lb. sur rivets en fer pour boites carton 1-2 lb.
Rivets en cuivre 35 et 12 1-2 p. c. et en boites de carton, 1c. extra par lb.

Fanaux

Bonne demande.

Nous cotons:

Cold Blast No 2	doz.	6.75
Wright No 3	doz.	8.50
Ordinaires	doz.	4.75
Dashboard C. B.	doz.	9.00
No 0	doz.	5.75

Peints 50c. extra par doz.

Tordeuses à linge

Bonne demande.

Nous cotons.

Royal Canadian	la doz.	$35
Colonial	"	38.00
Safety	"	42.50
E. Z. E.	"	39.75
Rapid	"	34.75
Paragon	"	40.75
Bicycle	"	45.25

Munitions

Bonne demande.

Cartouches, Amer R. F. le mille, à plomb et à balle, 30 et 5 p. c.
Cartouches chargées amér., esc. 20 p. sur la liste.
Cartouches vides amér., 10 p. c. d'avan sur la liste.
Cartouches Amér. C. F. Sporting avan 10 p. c. sur la liste.
Cartouches amér. C. F. à balle et à plo Prix net sur la liste.
Caps B. B. Amér. le mille. $2.00.

La Compagnie de Publications Commerciales

Editeurs,
Imprimeurs,
Relieurs,
Regleurs,
Etc., Etc.

Travaux en Noir et en Couleur Soignés et Exécutés Promptement.

La Compagnie de Publications Commerciales
Departement de l'Impression
MONTREAL.

FREIN ET RESSORT A HUILE DE LE PAGE POUR PORTE.



Ainsi que arrêts pour bas de porte.

Procurez-vous Catalogues et Liste de Prix.

Manufacturés par

LePage Door Check Mfg. Co.
237 Lansdowne Ave., TORONTO.

Téléphone, Park 1086.

Wm. Keating, Gérant.

ISLAND CITY

Manufacture de Peintures et Vernis Island City

Agents demandés

La Maison P. D. Dods & Cie, Limitée, propriétaire de la manufacture de peintures Island City, a besoin d'un BON MARCHAND dans chaque localité de la Puissance du Canada, pour vendre ses Peintures, Vernis, Etc. Nous donnons des avantages spéciaux aux marchands qui vendent seulement nos peintures. Ce sont les meilleures sur le marché.

P. D. DODS & CIE, Limitée

USINES: 274–286 RUE ST-PATRICK; 242-248 RUE ISLAND.
BUREAUX: 264 RUE ST-PATRICK, MONTRÉAL.

Caps à Cartouches, No 1, 1 1-2, 2, 2 1-2, le mille, $2.05.
C. F. Sporting, ajouter 5 p. c. à la liste.

Cartouches Dominion

Cartouches Rim Fire et Caps C. B. à balle et à plomb. Esc. 50 et 7 1-2 p. c.
Caps rondes B. B. Esc. 60 et 2 1-2 p. c.
Cartouches à percussion centrale pour pistolet et fusil, à balle et à plomb Esc. 30 p. c.
Primers, en boîtes inexplosives, de 100 chaque. Esc. 15 p. c.
Primers, en boîtes métalliques de 250 chaque. Esc. 20 p. c.

Cartouches chargées

Crown, poudre noire. Esc. 15 et 5 p. c.
Sovereign, Empire Bulk sans fumée. Esc. 30 et 5 p. c.
Regal, Ballistite Dense, sans fumée. Esc. 30 et 5 p. c.
Imperial, Empire ou Ballistite. Esc. 30 et 5 p. c.

Cartouches vides

Cartouches en papier. Esc. 10 et 10 p. c.
Cartouches en laiton. Esc. 55 et 5 p. c.

Poudre

Bonne demande.

Nous cotons:

S. S. sans fumée Shot Gun 100 lbs. ou moins . . . . . la lb. 0.85
1000 lbs ou plus . . . . la lb. 0.80
net 30 jours.

Plomb de chasse

Bonne demande.

Nous cotons:

Ordinaire . . . . . .100 lbs	7.50
Chilled . . . . . .100 lbs	7.90
Buck and Seal . . . .100 lbs	8.30
Ball . . . . . .100 lbs	8.70

L'escompte est de 25 pour cent sur la liste.

METAUX

Antimoine

Marché ferme et sans changement.

Nous cotons de 9 1-2c. à 10c.

Fontes

Nous cotons:

Carron No 1	0.00	22.50
Carron Spécial	0.00	20.75
Carron Soft	0.00	19.50
Clarence No 3	0.00	18.00
Middlesboro No 3	0.00	18.50
Summerlee No 2	0.00	20.00

Fer en barre

Bonne demande.

Nous cotons:

Fer marchand, base 100 lbs.	1.90	1.95
Fer forgé. . . .base 100 lbs.	2.05	2.10
Fer fini. . . . .base 100 lbs.	2.15	2.20
Fer pour fers à cheval. . . . .base 100 lbs.	2.15	2.20
Feuillard mince 1½ à 2 pcs. base		3.10
Feuillard épais No 10 base. . . .		3.00

Acier en barre

Bonne demande.

Nous cotons net, 30 jours.

Acier doux . . base 100 lbs.	1.95	2.00
Acier à rivets . base 100 lbs.	2.05	2.10
Acier à lisse . base 100 lbs.	1.95	2.00
Acier à bandage, base 100 lbs.	2.00	2.05
Acier à machine, base 100 lbs.	2.10	2.20
Acier à pince . base 100 lbs.	2.45	2.50
Acier à ressorts, base 100 lbs.	2.70	2.95

Cuivre en lingots

Marché plus fort et sans changement.

Nous cotons de 14 1-2 à 15c. Le cuivre en feuilles est coté à 30 cents.

Etain en lingots

Le marché est très ferme et les prix sont en hausse de $1.00.

On cote de 33 1-2 à 34c.

Plomb en lingots

Marché fort et prix plus élevés de 5c.

Nous cotons: $3.65 à $3.75.

Zinc en lingots

Marché plus fort et prix en augmentation de 5c. sur nos cotes précédentes.

Nous cotons: de $5.40 à $5.65 les 100 livres.

HUILES, PEINTURES ET VITRERIE

Huile de lin

Bonne demande.

Marché ferme.

Nous cotons au gallon: huile bouillie, 56c. de 1 à 2 barils et 54c. pour 3 à 5 barils; huile crue 53c. de 1 à 2 barils et 51c. pour 4 à 5 barils.

Essence de térébenthine

Marché ferme.

Bonne demande.

Nous cotons, net 30 jours: au gallon, pour un baril, 56c.; de 2 barils à 4 barils 55c.; et pour quantité moindre de 1 baril, 61c.

Huile de loup-marin

Nous cotons au gallon:

Huile extra raffinée	60c
Huile paille.	45c

Blanc de plomb

Marché très ferme.

Bonne demande.

Nous cotons:

Blanc de plomb pur . . .	5.75	6.00
Blanc de plomb No 2. . .	5.25	5.50
Blanc de plomb No 3. . .	0.00	5.25
Blanc de plomb No 4 . . .	4.75	5.00

Pitch

Les prix sont sans changement.

Goudron dur . . . . . 100 lbs.	0.65

Peintures préparées

Forte demande.

Nous cotons:

Gallon	1.15	1.25
Demi-gallon.	1.20	1.30
Quart de gallon.	1.25	1.35
En boîtes de 1 lb	0.08½	0.09½

Verres à Vitres

Bonne demande.

Nous cotons sans changement: Star, au-dessous de 26 pouces uni: 50 pieds, $1.70; 100 pieds, $3.20; 26 à 40, 50 pieds, $1.80; 100 pieds, $3.40; 41 à 50, 100 pieds, $3.85; 51 à 60, 100 pieds, $4.10; 61 à 70, 100 pieds, $4.35; 71 à 80, 100 pieds, $4.85.

Double Diamond, 100 pieds: 0 à 25, $6.75; 26 à 40, $7.25; 41 à 50, $8.75; 51 à 60, $10.00; 61 à 70, $11.50; 71 à 80, $12.50; 81 à 85, $14.00; 86 à 90, $16.50; 91 à 95, $18.00. Escompte, 33 1-3 p.c.

Sur Diamond, escompte 20 p. c.

Vert de Paris

Nous cotons:	Anglais		Canadien
Barils à pétrole . . .	0.00	0.28½	0.28½
Kegs à arsenic . . .	0.00	0.28½	0.28½
Drums de 50 et 100 lbs.	0.28½	0.29	0.29
Drums de 25 lbs. . .	0.26	0.29½	0.29½
Boîtes papier, 1 lb. . .	0.26½	0.30	0.30
Boîtes fer-blanc, 1 lb.	0.28½	0.31	0.31
Boîtes papier, ½ lb. .	0.26½	0.32	0.32
Boîtes fer-blanc, ½ lb.	0.00	0.33	0.33

Briques réfractaires, etc.

On cote les briques réfractaires anglaises $17.00 à $21.00; les briques écossaises, de $27.00 à $30.00; les briques américaines, de $23.00 à $35.00.

Ciment

Nous cotons par baril: ciment canadien, $1.85 à $2.10; ciment anglais, $2.00

Câbles et cordages

Bonne demande.

Nous cotons:

Best Manilla . . .	base lb.	0.00	0.1[illegible]
British Manilla . .	base lb.	0.00	0.1[illegible]
Sisal.	base lb.	0.00	0.09½
Lathyarn simple .	base lb.	0.00	0.10
Lathyarn double .	base lb.	0.00	0.10½
Jute.	base lb.	0.00	0.10½
Coton	base lb.	0.00	0.18½
Cordes à châssis .	base lb.	0.00	0.30

Ficelle d'engerbage

Manilla, 650 pieds	lb.	0.13
Manilla, 600 pieds	lb.	0.11½
Manilla, 550 pieds	lb.	0.09½
Sisal, 500 pieds	lb.	0.08½
Standard, 500 pieds . . .	lb.	0.08½

Par 5 tonnes, 1-8c. de moins. Par lot de char, 1-4c. de moins.

Papiers de Construction

Bonne demande.

Nous cotons:

Jaune et noir pesant	1.75	1.87½
Jaune ordinaire, le rouleau .	0.00	0.32
Noir ordinaire, le rouleau. .	0.00	0.40
Goudronné, les 100 lbs. . . .	1.75	1.87½
Papier à tapis, les 100 lbs. .	0.00	2.75
Papier à cou., roul., 2 plis .	0.75	0.85
Papier à cou., roul., 3 plis .	0.95	1.05
Papier surprise, roul., 15 lbs.	0.00	0.50

poids des dépenses encourues.

FERRAILLES

	La lb.	
Cuivre fort	0.00	0.11
Cuivre mince ou fonds en cuivre	0.00	0.10½
Laiton rouge fort . . .	0.00	0.10½
Laiton jaune fort . . .	0.00	0.08½
Laiton mince	0.00	0.06
Plomb	0.02½	0.02½
Zinc	0.00	0.02½
	La tonne	
Fer forgé No 1	0.00	11.00
Fer forgé No 2	0.0	0.00
Fer fondu et débris de machines No 1	0.00	12.00
Plaques de poêles	0.00	11.00
Fontes et aciers malléables	0.00	9.00
	La lb.	
Vieilles claques	0.00	0.06½

Avez-vous jamais remarqué qu'une maison chaude en hiver est un refuge frais en été?

Pensez à ce que cela signifie pour le confort de ceux qui entourent le foyer de la famille, que chaque bon Canadien estime tellement.

Puis pensez à ce que cela signifie dans l'économie du fourrage et du confort des animaux, quand ils ont une température égale.

La manière d'accomplir ceci et d'épargner autant de dollars, chaque année, que le montant du coût initial de l'érection d'une bâtisse, consiste à entourer convenablement vos bâtisses de feutre goudronné "Black Diamond", de papier "Cyclone" et "Joliette", goudronné à sec. Fournir un espace d'air en enveloppant la partie extérieure et la partie intérieure du mur, vaut mieux que d'envelopper un seul côté; cela résulte de l'idée récemment découverte qu'un vide offre la plus grande résistance connue à la chaleur et au froid à la fois.

La maison Alex. McArthur & Co., Ltée est établie depuis plus de 28 ans et, de sa manufacture, elle fait une spécialité de papiers convenables pour répondre aux exigences du climat Canadien.

Toutefois il est bon de choisir vos matériaux et de n'acheter que ce dont vous avez raison d'être satisfait.

PRÊTS ET OBLIGATIONS HYPOTHECAIRES.

Pendant la semaine terminée le 31 octobre 1908.

BUREAU DE MONTRÉAL EST

Date	Montant	Taux d'intérêt	Nom du Prêteur	Nom de l'Emprunteur	Affectant un ou des lots d'un quartier de Montréal ou autres villes	Nature de l'acte
Octobre 27	$ 150	5	Dame Chs Gurd	Martha Kearns	St-Laurent	Prêt.
" 27	1000	7	Succ. Olympe Leprohon	J. Hector Giguère	St-Louis	Obligation.
" 27	1000	6	Jos. Alph. R. Bédard	Vve Ls Payette	Lafontaine	"
" 28	200	12	A. Jetté & Cie	Thos Martin	Papineau	"
" 28	4250	6	The Trust & Loan Co	Jos. Demuy et uxor	"	Prêt.
" 28	4000	6	Crédit Foncier F.-C.	Onés. Champagne	St-Jacques	"
" 28	13500	6	"	J. Anselme Labrecque	Lafontaine	"
" 29	1500	8	Muel L. Kolber	School Richstone	St-Louis	Obligation.
" 30	2400	6	Dame P. L. W. Dupré	Jos. Demuy et uxor	Papineau	Prêt.
" 30	1200	7	The Trust & Loan Co.	James Conway	Lafontaine	"
" 30	280	6	Marguerite Desormiers	Marie Elizabeth Desormiers	Papineau	Obligation.
" 30	2000	7	Arth. Trudeau	Vve J. B. Pruneau	St-Louis	"
" 31	3000	6	J. B. Drapeau	Succ. J. R. Savignac	Papineau	"

BUREAU DE MONTREAL OUEST

Octobre 28	$ 2065	6	The Montreal Loan & Mortgage Co.	Geo. H. Labbé	St-Joseph	Hypothèque.
" 29	8000	5½	Succ. Dame Peter Redpath	J. L. Gurd.	St-André	Prêt.
" 31	1600	6	Léon Bourgeau.	J. A. O. Labadie	Centre	"
" 31	8000	5½	Eugène Lafleur	Ed. S. C. Desbarats	St-Georges	"

BUREAU D'HOCHELAGA ET JACQUES-CARTIER

Octobre 26	$ 800	7	The Trust & Loan Co	Emile Morgenthaler	Sault-au-Récollet	Prêt.
" 26	12000	5½	David Yuile	Mahlon K. Cowan	Westmount	"
" 26	275	6	Andrew J. Dawes	Ferd. Quesnel	Lachine	Obligation.
" 27	500	6	Geo. A. Normandin	Dominique Marsolais	St-Denis	"
" 27	3500	6	Communauté des Sœurs de la Charité de l'Hôpital Général.	Thos Préfontaine	Westmount	"
" 27	300	6	Alph. Girouard.	Jos. Boulanger	St-Denis	"
" 27	2000	7	Léonidas Villeneuve	Fortunat Themens	Ville St-Louis	"
" 27	5000	6	P. B. Mignault	L. N. Dupuis	St Jean-Bte	"
" 27	650	6	Paul Denys.	Alb. Lapierre.	St-Denis	"
" 27	400	6	Thos Daviau.	Thos Villeneuve.	"	"
" 27	1800	6	Fille mineure de F. X. P. Demers	Jos. Légaré.	"	"
" 27	300	6	Dame Théodule Lessard	Dame Geo. Mailloux.	Ville St-Louis	"
" 27	1500	6	Vve Arth. B. Longpré	Jos. Alph. R. Bédard	Pte aux-Trembles	"
" 27	2000	6	Dame O. B. C. Richardson	Médard Payette	Ville St-Louis	"
" 27	2000	6	"	Jos. Archambault	"	"
" 28	2000	6	Adrienne Lemire.	Geo. Morrison	Verdun	Prêt.
" 28	3800	6	Crédit Foncier F.-C.	Nap. Desautels	DeLorimier et St-Denis	"
" 28	4500	6	"	Sam Zukofsky et Dame John Duchow	St Jean-Bte	"
" 28	1800	7	The Trust & Loan Co	Chs B. Walsh	Lachine	"
" 28	500	7	Jules Emile Ménard.	Philémon Gougeon	Ste-Cunégonde	Obligation.
" 28	400	6	Succ. P. X. Normand.	Geo. Nockle	St-Denis	"
" 28	300	6	Clovis Roy	Jos. Demers	Maisonneuve	Prêt.
" 28	4900	7	Arth. Mignault	Placide Thériault	St-Denis	Obligation.
" 28	1300	6	Mary B. Dempster	Geo. Rennie	Ville St-Louis	Prêt.
" 28	2300	7	La Banque d'Hochelaga.	Jos. Arth. Major.	Lachine	Garantie hypothécaire.
" 28	1000	6	Chs Décary, fils de Gervais	Jos. Allard.	"	Obligation.
" 29	1500	5	Dame Geo. P. Morgan.	Succ. Dame Jas D. Steel.	Ville St-Paul	Prêt.
" 29	13000	6	Succ. vve Benj. Lyman	Edw. H. Lennon.	Westmount	"
" 29	10000	5½	Emma E. Graham.	The Ross Realty Co., Ltd	"	"
" 29	3500	6	Succ. C. S. Rodier	Vve Euclide L. Desaulniers.	Ville St-Louis	Obligation.
" 29	100	8	Ozine Desrochers	Victor Allard	DeLorimier	"
" 29	2500	6	Subst. Chs Leduc	Philias Rochon	Ville St-Louis	"
" 29	6000	6	"	Alf. F. Vincent.	"	"
" 29	800	6	Aldéric Gauthier	Pierre Dubois	"	"
" 29	2400	6	Vve Aug. Gohier	"	"	"
" 29	500	6	J. B. Desjardins	Ed. Nadeau	"	"
" 29	150	6	Vve Eph. St-Denis	Edm. Dupuis.	Lachine	"
" 30	2600	.....	P. A. Beaudoin.	Placide Thériault.	St-Denis	Garantie hypothécaire.
" 30	200	6	Eloi Jeannotte	Rodrigue Drapeau.	"	Prêt.
" 30	3000	6	Dame Urgel A. Denis	Nap. Lavoie	Verdun	Obligation.
" 30	2200	6	Dame Alf. Mallette	Abr. Dawe, jr	"	"
" 30	100	6	Dame Jules Hamel.	Wilf. Brisson.	Lachine	Prêt.
" 30	4000	6	Vve P. Aug. Pinoteau	Jacques Monette.	Ville St-Louis	Obligation.
" 30	1300	6½	J. B. Moïse Forest	Adel. Chaussé	DeLorimier	"
" 30	12 0	7	The Trust & Loan Co	James Conway.	Ste-Cunégonde	Prêt.
" 30	2500	6	Urgel Forest	Cléop. Jean.	Verdun	Obligation.
" 30	300	8	Vve Ernest Varin	J. B. Lalande	Mont-Royal	"
" 30	200	4	Vve Ferd. Duplessis.	Arth. Germain.	St-Denis	"
" 30	500	7	Rév. E. Chagnon	Henri Houle	Longue-Pte	"
" 30	400	7	Fred. Lefils	Moïse Labonté.	Hochelaga	"
" 30	800	6½	Gilbert Pagé	Aug. Toussaint	St Denis	"
" 30	1500	7	Margaret Kelman	Thos S. Baker	N.-D.-de-Grâces	Hypothèque.
" 31	800	7	Victor Z. Goyer dit Belisle	Fabien Chatelois.	Duvernay	Obligation.
" 31	225	6	Henri Robert	Martial Turcot.	Longue-Pte	"
" 31	610	6	Lumina Levesque	Louis Deslauriers.	St-Denis	"
" 31	5000	6	L'Alliance Nationale.	Jos. Ludger Clément.	"	Prêt.
" 31	2870	.....	The People Mutual Bldg S	Charlotte M. Brown	Westmount	Obligation.
" 31	700	7	Vve John Lewis	James Snodgrass	N.-D.-de-Grâces	Prêt.
" 31	3000	6½	The Montreal Loan & Mortgage Co	Alb. E. Duggan.	Verdun	"
" 31	100	7	Walter T. Brook.	Colin C. McDougall	Ville St-Louis	"
" 31	700	8	Godf. Ed. L. Viger	Jos. Wilf. Lacroix	St-Denis	Obligation.



PENDANT LA SEMAINE TERMINEE LE 31 OCTOBRE 1908

MONTREAL-EST

Quartier Lafontaine

Rue Montcalm, Nos 647 et 649. Lot 1144-9, avec maison en brique; terrain, 42.8 x 57, supr. 2432. Phélonise Gagnon, épse de Erasme Piquette à Eva St-Amand, épse de Albert Jetté; $1,500 (73,-223.)

Quartier Papineau

Rue Cartier (Gain), Nos 203 à 219, et Lafontaine, No 215. Lot pt. S.-E. 609, avec maison en brique; 2 terrains, 24.6 x 76. Marceline Légaré épse de Alexis Berthelet à Hubert Raymond; $12,000 (73227.)

Rue Ste-Catherine Est, Nos 800 et 802. Lot 353, avec maison en brique; terrain, 33 x 96. Nap. Jeannotte dit Lachapelle à Sa Majesté Edouard VII; $20,000 (73,-255.)

Rue Dorion. Lot 1196; terrain, 50 x 76 vacant. Amy Pilkington épse de J. W. Molson à Roch Marsolais; $1,040 (73,-271.)

Quartier Saint-Jacques

Rue Beaudry, Nos 311 à 315. Lot 706 et 707, avec maison en brique; terrain, 42 x 80, supr. 3360. Hercule Gohier à Edm. D. Porcheron; $19,000 (73269.)

Quartier St-Laurent

Rue Bleury, Nos 157 et 159. Lot 1-2 N.-O. 480, avec maison en pierre et brique; terrain, 22.8 x 166 supr. 3629. P. B. Mignault ès-qual. à Michael C. Mullarky; $10,000 (73,264.)

Rue St-Cuthbert, Nos 31 à 35. Lot pt. 11-20, 22, 24, avec maison en pierre et brique; terrain, 24 x 75. Samuel Berlind et Fred. Brown à Samuel Jonas; $7,000 (73275.)

Rues St-Laurent, Nos 520 à 540, Ontario Ouest, Nos 2 à 10, Saint-Charles-Borromée, No 411, Devienne, Nos 20 et 22. Lot 325 pt. N.-E. 326, 414, avec maisons en brique; terrain, 106 x 70, supr. 8105; 1 do 117 de front 100 en arrière x 61.9 d'un côté et 49 de l'autre; 1 do 42 x 86, supr. 3612. Arthur Mireau à Jules Ethier; $31,000 (73,270.)

Quartier Saint-Louis

Ave Hôtel de Ville, Nos 880 et 882, droits dans les lots pt 918-7 et 8, avec maison en brique; terrain, 25 x 59. Eugénie Paiement à Marie Louise et Alexina Paiement; Pas dc prix donné (73,-220.

Rue St-Laurent, Nos 551 à 559 et Ontario Est, Nos 1 à 5. Lot pt 786, mobilier, etc., avec maison en pierre et brique; terrain, 70 de front, 40 en arrière x 80, supr. 4320. Jos. Arthier Aumais à Israël Lemieux; $55,000; (73257.)

Quartier Ste-Marie

Ave DeLorimier, No 583 et 585. Lot 1292-15, avec maison en brique; terrain, 25 x 93, supr. 3225. Joseph Pepin à John Cleary; $3,500 (73261.)

Rue Fullum, Nos 425 à 429. Lot 1461-2 avec maison en brique; terrain, 23 x 92, supr. 2120. Nap. Provost à Hélène Laplante, épse de Louis Beaulieu; $4,450 (73273.)

MONTREAL-OUEST

Quartier Centre

Rue St-Laurent, Nos 13 à 17. Lot 129 avec maison en pierre et brique; terrain, 54.3 d'un côté, 55 de l'autre x 37.7 d'un côté et 40 de l'autre, supr. 2118. Fred. W. Jervis Goodhue et al à Jos. E. O. Labadie; Pas de prix donné (rétrocession) (146126.)

Quartier Saint-André

Chemin Côte-des-Neiges. Lot 1725-33 pt. 1725-32; terrain, supr. 7775 vacant. W Herbert Evans à David A. Lewis; $5,439 (146109.)

Rue Sherbrooke-Ouest, No 109. Lot pt. 1742 pt. N.-E. 1742 pt. 1739b, avec maison en pierre et brique; terrain, 25 x 151, supr. 3775. Anna M. Morris épse de Chs. S. Smith à James H. Maher; pas de prix donné (146121.)

Rue McGregor, No 18. Lots 1726-k, 1726-l, avec maison en pierre et brique; terrain, 50 x 220; 1 do 25 x 220. Walter M. Kearns à Marie Louise Fabien, épse de Traill O. Lyall; $35,000 (146135.)

Quartier St-Georges

Rue Milton. Lot 1827-3, avec maison en pierre et brique neuve; terrain 24 9-10 de front 24 8-10 en arrière x 50. George Hadrill à Lillie I. Harper épse de James Hutchison; $7,000 (146136.)

Quartier Saint-Joseph

Rue Notre-Dame Ouest, Nos 791 et 793. Lot 441, avec maison en pierre et brique; terrain, 58 x 98, supr. 5611. Thos. Pringle à David Alex. Pringle; $7,650 (146122.)

Rue Chaboillez, Nos 54 à 58. Lot 795, avec maison en brique; terrain, 38 x 89.6. Norah M. Bell vve de Wm D. Chisholm à The Grand Trunk Ry Co.; pas de prix donné (146128.)

Rue Richmond, No 327. Lot pt. 433 avec maison en brique; terrain, 46 x 178. Samuel Sigler à A. Ellison & Son; $5,500 (146132.)

HOCHELAGA ET JACQUES-CARTIER

Quartier Duvernay

Rue Duluth, Nos 9 et 11. Lot pt 8-5, avec maison en brique; terrain, 25 x 42, supr. 1052. Rebecca Simon, épse de R. Raphaelovitch à Saul Ganelin; $4750 (150194.)

Rue Chambord, Nos 47b à 47d. Lot 6-46, avec maison en brique; terrain, 24 x 70, supr. 1680. Côme Frenette à Oscar O. Paquette; $4675 (150311.)

Quartier Hochelaga

Rue Joliette. Lot 23-186; terrain, 25 x 121, supr. 3025, vacant. Elie Jean à Cléophas Rancourt; $550 (150190.)

Rue Ontario-Est, Nos 2033 à 2037. Lot 22-295, avec maison en bois et brique; terrain, 24 x 110, supr. 2640. Geo. Wm. Faust à Henri Phaneuf; $3,800 (150296.)

Rue Joliette, Nos 170 à 174. Lot 29-87 avec maison en bois et brique; terrain, 25 x 110. Joseph Bergeron à Herminie Gélinas, vve de Odilon Desmarais; $4,600 (150297.)

Quartier Mont-Royal

Aves Trafalgar et Mount Pleasant. Lot 166-14, 15, 167-37, 38 pt. S.-O. 166-13, 167-36; terrain, 118 de front, 92 en arrière x 130, supr. 13,650 vacant. Anna Maria Morris, épse de Chs. S. Reinhardt à Hiram Sykes; $8,000 (150141.)

Ave Highland, No 19. Lot 166-47 et 58, avec maison en pierre et brique; terrain, 50 x 82. James H. Maher à Edwin L. Gyde; $4,300 (150155.)

Ave. Maplewood. Lot 28-215, 313 à 321, 329 à 332, 338, 339, 343 à 351, 370 à 381, 400 à 410, 422, 423, 28-204-11, 28-204-24 à 32, 28-323-6 à 9, 12, 13, 17 à 25, 28-324-13 à 24, 28-391-9 à 19, 31, 32; 50 terrains 25 x 110 chacun vacants. Moïse Cloutier à Authier Nadeau (rétrocession); $5,000 (150256.)

Ave. Maplewood. Lot 28-382, 383, 28-357-25, 26, avec maison en bois; terrain 50 x 110. Albert Sévère Bourret à Georges Albini Lacombe; $2,307.25 (150327.)

Quartier Saint-Denis

Ave Mont-Royal. Lot pt N.-E. 339-337, terrain, 22 x 100 vacant. Wm Francis Lewis à Louis D. Gareau; $775 (150142.)

Rue Gilford. Lots 325-190 et 191, 2 terrains, 20 x 83, supr. 1660 chacun, chacun. Joseph Daniel à Orian Lafortune; $1,200 (150144.)

Rue Bréboeuf, No 607. Lot 1-2 S. 331-69, avec maison en bois et brique; terrain, 25 x 86. Gaudias Renaud à Léonardo Sauro; $1,175 (150161.)

Rue Huntly, Nos 856 et 858. Lot 1-2 rain, 25 x 100 vacant. The St-Denis Land Co. à Adélard Bérard; $212.50 (150162.)

Rue Huntly, Nos 856 et 858. Lot 1-2 S. 8-492, avec maison en bois et brique terrain, 25 x 100. Nap. Messier à Herminie Racicot épse de J. Ed. Hurtubise; $3,500 (150164.)

Rue Chambord, No 527 à 529. Lot 1-2 S. 331-170, 1-2 N. 331-170, 1-2 S. 331-171, avec maison en bois et brique; 3 terrains 25 x 73.6. Arthur Gauthier à la succession J. R. Lavigne; $4,500 (150170.)

Rue Dufferin. Lot 5-135; terrain 25 x 97, supr. 2439 vacant. La Cie des Terres du Parc Amherst à Albert Lapierre; $345 (150171.)

Rue Gilford. Lot 339-262; terrain 25 x 100 vacant. La Congrégation des Frères de l'Instruction Chrétienne à Joseph Légaré; $550 (150183.)

Rue Boyer. Lot 488-69a; terrain 25 x 95, supr. 2375 vacant. The Amherst Park Land Co. à Johnston Murdoch; $125 (150195.)

Rue Cowan. Lot 9-101; terrain 25 x 75, supr. 1875 vacant. L'Institution Catholique des Sourds Muets à Ferdinand Jasmin; $750 (150199.)

Rue Labelle. Lot 1-2 N. 8-745; terrain 25 x 102.2 vacant. Aimé Maheux à Thomase Beaupré; $365 (150239.)

Rue St-Hubert. Lot 7-299; terrain 25 x 109, supr. 2725 vacant. Le shérif de Montréal à Rodolphe Dubord (sujet à retrait); $260 (150261.)

Rue St-André. Lots 490-195 et 196, 2 terrains, 25 x 70, supr. 1750 chacun vacant. The Sun Life Assurance à Delphonsine Renaud; $294 (150262.)

Rue St-Hubert. Lot 7-300; terrain 25 x 109, supr. 2725 vacant. Le shérif de Montréal à Rodolphe Dubord (sujet à retrait); $251 (150266.)

Rue Lasalle (Cardinal). Lot 1264 et 1265, avec maison en bois; terrain 25 x 81.4 d'un côté et 82 de l'autre, supr. 4084. Arthur Labelle à Honoré Perrin; $350 (150303.

Rue Huntly, No 1279. Lot 1-2 S. 8-570, avec maison en bois; terrain 25 x 100. Emile Daoust à Louis Laroche Jos. Riopel; $328 (150304.)

Rue Marquette. Lot 339-483; terrain 30 x 76 vacant. S. D. Vallières à Valeric Jolicoeur; $700 (150314.)

Rue Boyer. Lot 488-328; terrain 25 x 114 supr. 2850 vacant. Ferdinand Tremblay à Jos. Olivier Renaud; $200 (150321.

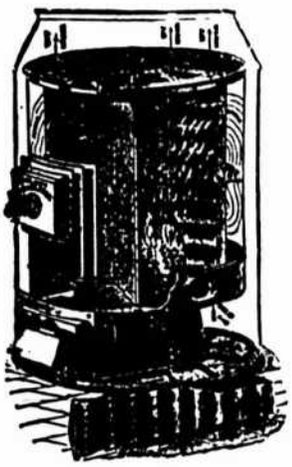
Rue Fabre. Lot 3-394; terrain, 24 x 85 vacant. The Ross Realty Co. Ltd. à Price Hexley; $160 (150323.)



Le Fourneau Crown Perfection

est le Fourneau le plus récent et le plus perfectionné sur le marché. Bien que nous vendions ce Fourneau à un prix raisonnable, nous prétendons qu'il est excessivement économique sous le rapport du combustible et qu'en même temps, son four cuit d'une manière splendide.

C'est aussi un Fourneau joliment ornementé.



Le Générateur d'air chaud Kelsey est connu d'un océan à l'autre comme étant le plus parfait Générateur d'air chaud qui existe.

33,000 Générateurs Kelsey sont en usage sur ce continent et tous donnent satisfaction.

La construction particulière du Kelsey, avec les Tubes de chaleur en Zigzag, lui permet de chauffer une quantité beaucoup plus grande que celle que peut chauffer toute autre fournaise avec la même quantité de charbon.

Procurez-vous les brochures décrivant le Fourneau Crown et le Kelsey.

The Jas. Smart Mfg. Co. Ltd., • Brockville, Ont.



De la Manufacture aux Consommateurs

Commandez vos gravures directement. -Travail en tous genres et pour tous les usages.

Dessinateurs
Graveurs
Stereotypie
Electrotypie

Gravures sur Plaques et Impressions de Cartes de Visite,

Matrices en Acier pour Travaux en Relief.



The Standard Engraving Co.

302, rue Lagauchetiere Montreal.

Ave Sherbrooke. Lot 5-615; terrain, 25 x 67, supr. 1689 vacant. Joseph Gibson à Maxime Auclair; $200 (150326.)

Rue Chambord. Lot 1-2 N.-O. 331-101; terrain 25 x 86, supr. 2150 vacant. Huntly R. Drummond à Wilfrid Larose; $300 (150328.)

Rue St-André. Lot 488-59b; terrain, 25 x 80, supr. 2000 vacant. Le Shérif de Montréal à Ernest Tétreau; $60 (150,-334.)

Rue Chambord, Nos 559 à 563. Lot 1-2 N. 331-175, avec maison en bois et brique; terrain, 25 x 73, supr. 1837. Horm. Dufault à Alfred Lefebvre; $2,600 (150336.)

Rue Huntly. Lot 1-2 N. O. 8-600; terrain, 25 x 100 vacant. The St. Denis Land Co. à Joseph Vaillancourt; $262.50 (150339.)

Rues Laurier, Lasalle et Garnier. Lots 339-99 à 104, 125 à 127, 339-128, 105, pt 339-106, pt. 339-134, 339-129; terrain, supr. 18685; 1 do, supr. 2020; 1 do, supr. 2275; 1 do, 20 x 91; 1 do, supr. 2275; 1 do, 20 x 91; 1 do, 20 x 35 chacun vacant. La Succession Sir Wm. E. Logan à The School Commissioners of St. Grégoire le Thaumaturge ;$5,202.66 (150342.)

Rue Labelle. Lot 2630-182; terrain, 25 x 85, supr. 2125 vacant. The Sun Life Assurance Co. à Louis Deslauriers; $160 (150350.)

Rue St-Denis. Lots 196-116, 1-2 S. E. 209-20; terrain, 25 x 127. J.-B. Brouillette à Jos. Wilf. Lacroix; $1,200 (150368.)

Rue St-André, Nos 2485 et 2487. Lot 7-602, avec maison en bois et brique ; terrain, 25 x 61, supr. 1537. Fred. P. Giroux à Noël Alf. Valiquette; $850 et autres bonnes et valables considérations (150370.)

Quartier Saint-Gabriel

Ave Atwater, Nos 200 à 208. Lot 2513-47, avec maison en bois; terrain, supr. 4220. Geo. Henri Labbé à Barnabé Bériau; $2,115 (150177.)

Rues des Manufactures et Island. Lot pt. 2996; terrain, 192 x 150, supr. 28800 vacant. L'Oeuvre et Fabrique de St-Charles à la Commission Scolaire de Montréal; $8,640 (150251.)

Rue Mullins, Nos 626 à 632. Lots 2675-18 et 19, avec maison en brique; 2 terrains, 26 x 100. Célina Leblanc, épouse de J.-B. Bisaillon et al. à Joseph Elie ; $5,225 (150276.)

Quartier St-Henri

Ave Greene, Nos 305 et 307. Lot 2237, avec maison en brique; terrain, 40 x 90. Désiré Lambert à J.-B. Bisaillon; $4,600 (150149.)

Rues St-Jacques, Nos 2090 et 2092 et Lacasse, Nos 32 et 34. Lot pt. 1716, avec 2 maisons en brique; terrain, 24 de front, 42 en arrière x 80; 1 do, 52 x 80. Joseph Lecavalier à Alph. Martin ; $22,000 (150157.)

Rue Ste-Marguerite. Lot 1592, avec maison en bois et brique; terrain, 50 x 90. Alph. Martin à Joseph Lecavalier $10,000 (150158.)

Rue Ste-Marguerite, Nos 232 à 232a. Lot 1587, avec maison en brique ; terrain, 32 de front, 47 en arrière x irrg. Angèle Pailleur, épouse de Ls D. Maréchal à Edm. Samson; $3,000 (150231.)

Quartier Saint-Jean-Baptiste

Rue St-Denis, Nos 971 à 977. Lots 1-2 indivis 15-420, pt. S. E. 15-419, avec maison en pierre et brique; terrain, 40 x 95. Mendoza Langlois à J. Phil. Lamarche; $7,500 (150146.)

Rue St-Dominique, Nos 841 à 845. Lots 293 et certains effets mobiliers, avec maison en brique; terrain, 40 x 72. Ulric Leclair à Hervé Campeau et Elzéar St-Denis; $25,000 (150169.)

Rue St-Laurent, Nos 1144 et 1146. Lot pt. S. E. 432, avec maison en pierre et brique; terrain, 33 x 82, supr. 2673. Saül Ganelin à Rebecca Simon, épouse de Ruben Raphaelovitch; $10,000 (150193.)

Rue St-Hubert, Nos 1242 à 1258. Lots 12-117, 118 et 119, avec maison en pierre et brique; terrain, 75 x 109.9, supr. 8232. Horace Pratt Young à Joseph Moreau ; $24,000 (150281.)

Ville St-Louis

Rue Hutchison. Lot 1-2 S. E. 12-8-28, avec maison en pierre et brique ; terrain, 25 x 110.6. J. Phil. Lamarche à Mendoza Langlois; $5,000 (150145.)

Ave du Parc. Lots 12-9-6, pt. S. E. 12-10-36, pt. S. O. 12-10-52; terrain, 50 x 110 d'un côté et 95 de l'autre, supr. 5125 vacant. Katherine S. Bagg, épouse du Rév. W. L. Mills à Chas. Panet Raymond ; $2,050 (150156.)

Blv. St-Joseph. Lots 14-254 et 255 ; terrain, 27 x 109.6 d'un côté, 109.4 de l'autre, supr. 2954; 1 do, 27 x 109.2 d'un côté et 109.4 de l'autre, supr. 2950 chacun vacant. Jos. Plouffe à Trefflé Bastien ; $4,132.80 (150202.)

Rue Hutchison. Lot 1-2 N. O. 12-8-39, avec maison en pierre et brique ; terrain, 25 x 110. Théophile Landry à Moïse Charles alias Harrison A. Demers; $9,050 (150220.)

Ave du Parc. Lot pt. N. O. 12-14-3, avec maison en brique; terrain, 25 x 110.6. Jos. Damase Langevin à George Rennie; $5,800 (150226.)

Rues St-Urbain et Fairmont. Lot 11-430, avec maison en pierre et brique ; terrain, 50 x 100. Victor Dépatie à la Substitution de Frs Jarry; $14,000 (150,-246.)

Rue St-Urbain. Lot 11-122, avec maison en pierre et brique; terrain, 24 x 108.3. Israël Reeves à Alfred F. Vincent; $5,-300 (150249.)

Ave Buller. Lot 10-2123; terrain, 25 x 102 vacant. La Succession Frk. Buller à Ed. Nadon; $225 (150257.)

Rue Clark. Lots 11-502, 503 et 504, avec écurie et hangar; 2 terrains, 50 x 88; 1 do, 47 x 88. Allan et Eléonor J. MacFarlane à Eléonore A. Barnes, épse de Paul Desmarais; $4,445 (150270.)

Rue Esplanade. Lot 1-2 S. E. 11-913 ; terrain, 25 x 77 vacant. Victor Thomas Haney à Nap. Messier; $590 (150274.)

Rue Clark. Lot 1-2 S. 11-1124; terrain, 25 x 84 vacant. Avila Marsan dit Lapierre à Matilda Pearson, épouse de Mich. Frawley; pas de prix donné (150,-275.)

Rue Alma. Droits dans le lot 10-1491, avec maison en bois et briqùe; terain, 25 x 72. Nap. Latour à Joël Houlé; $850 (150277.)

Rue Clark. Lot 11-1283; terrain, 25 x 93, supr. 2325 vacant. La Succession S. C. Bagg à Francesco Alisero; $225 (150,-305.)

Rue Esplanade. Lot 1-2 N. 11-856; terrain, 25 x 88 vacant. The Montreal Investment and Freehold Co. à Colin C. McDougall; $290 (150362.)

Rue Hutchison, Nos 859 à 859d. Lot 1-2 N. 12-17-36, avec maison en pierre et brique ; terrain, 25 x 110. Jos. Mathias Dorion à Agnès Jodoin, épouse de Arth. Roy; $7,000 (150371.)

Westmount

Ave Westmount. Lot pt. 374-62 ; terrain, 60 x 170 5-10 d'un côté et 146 5-10 de l'autre, supr. 9510 vacant. David Yuile à Mahlon K. Cowan; $4,755 (150,-137.)

Ave Grosvenor. Lot 219-118, avec maison en pierre et brique; terrain, 50 x 111. Chas. M. Nickel à Ethel Gore, épouse de Isaac Lande; $9,250 (150,

Ave Lansdowne. Lots pt. S. E. 22[illegible] pt. N. O. 221-64, avec maison en pierre et brique; terrain, 38 x 115. Hiram Sykes à Anna Maria Morois, épouse de Chas. S. Reinhardt; $10,000 (150140.)

Ave Victoria. Lot 215-102; terrain [illegible] x 132 vacant. Rév. Thos. F. L. Evans à Florence Reynolds, épouse de Malcolm S. T. Hill; $1,400 (150165.)

Aves Western, No 4705 et Lansdowne No 306. Lot pt. 220, avec maison en bois, terrain, 46.6 x 123. Fitz James E. Brown à Norman J. Holden; $6,500 (150173.)

Ave Mount Stephen. Lots 1-2 N. O. 236a-5, pt. S. E. 236a-4 ; terrain, 25 x 125; 1 do, 45 x 125 chacun vacant. La Succession Andrew F. Gault à Hiram Sykes; $4,812.50 (150209.)

Rue Selby. Lots 383-82 et 83, avec maison en pierre et brique; terrain, [illegible] de front, 18.2 en arrière x 100; 1 do, [illegible] x 100. Phil. Proulx et Jean Hamelin à J.-Bte Ouellette; $14,300 (150217.)

Rue Sherbrooke. Lot 375-141; terrain 27 x 124.9 d'un côté et 129.10 de l'autre, supr. 3437 vacant. The Royal Institution for the Advancement of Learning à Edw. H. Lennon ; $2,600 (150238.)

Ave Roslyn. Lot 218-115; terrain, 50 x 111 vacant. Wesley Galbraith à John Stewart; $2,220 (150288.)

Ave Roslyn. Lots 218-139 et 140 [illegible] terrains, 50 x 111 chacun vacant. The Westmount Land Co. à Mary F. Barnes, épouse de J. E. Wilder; $2,775 (150289.)

Ave Mount Stephen. Lot pt. 236a-1 avec maison en pierre et brique; terrain 35 x 125. Hiram Sykes à Annie Hodgson, épouse de Wm. G. Marshall ; $10,[illegible] (150292.)

Ave Somerville, No 72. Lot 208-11 avec maison en pierre et brique; terrain 25 x 99.6. Helder L. Moir et al. à Angus McCallum; $4,500 (150353.)

Rue Metcalfe, No 160. Lot 1427-3; terrain, 24.6 x 70.10 d'un côté et 71.11 [illegible] l'autre, supr. 1749. Michael J. Hogan à Melle Charlotte M. Brown ; $4,[illegible] (150354.)

DeLorimier

Ave Chabot. Lot 1-2 S. 153-206, terrain, 22.6 x 80 vacant. Louis Corbeil à Edm. Riopelle; $500 (150181.)

Rue Rachel, Nos 1026 à 1034a. Lot 153-344 et 345, avec maison en bois, pierre et brique; terrain, 49 x 90. Jos. Mercure à Gaspard Thouin; $12,000 (150196.)

Rue Rachel. Lot 153-328; terrain, sup. 2160 vacant. Jos. Brunet à Prosper Lapains; $756 (150201.)

Rue Parthenais. Lot 11-36; terrain [illegible] x 138 vacant. John Alexander Stewart à Arthur et Elzéar St-Onge; $650 (150224.)

Ave De Lorimier. Lots 152-22, pt. S. 152-23, pt. N. O. 152-40, pt. 152-41, 42, avec maison en pierre et brique, terrain, 42 x 122. La Succession J. Savignac à Rodolphe Monty ; $[illegible] (150343.)

Maisonneuve

Ave Desjardins. Lot 14-139, avec maison en bois et brique; terrain, 25 x [illegible] Delphine Legros dit St-Pierre, veuve France Adam à Barthélemy Prud'homme; $1,300 (150134.)

Ave Desjardins. Lot 14-139, avec maison en bois et brique; terrain, 25 x [illegible] supr. 2592. Barthélemy Prud'homme à Adhémar Martin; $1,740 (150135.)

Rue Bourbonnière. Lot 18-103; terrain 22.4 x 102, supr. 2278 vacant. Isaie Lafontaine à Joseph Choquette ; $400 (150162.)

LETTRES

J.E.R.&Co

NUMEROS

Lettres et Numéros Emaillés Blancs, Laiton Massif et "Brillant" Boston.

Enseignes en Verre Doré

DE TOUTES SORTES

ENSEIGNES EN FER EMAILLE

Ecrivez pour les prix.

J. E. RICHARDSON & CO.

18, RUE VICTORIA, TORONTO

Téléphone, Main 7363.

LE MEILLEUR POLI DE FAMILLE SUR LE MARCHÉ



BLACK JACK

CHEZ VOS MARCHANDS DE GROS

SCIES MAPLE LEAF

Le Canada tient la tête dans la fabrication des scies de haute qualité



Nos Scies sont trempées au moyen d'un procédé secret. Nous garantissons que ce sont les Scies les mieux trempées qui existent au monde. Comme fini, elles ne sont inférieures à aucune autre et elles sont parfaitement aiguisées. Nous demandons un essai qui prouve nos prétentions. Satisfaction garantie.

MANUFACTURÉES PAR

The Maple Leaf Saw Works

SHURLEY & DIETRICH, Propriétaires, GALT, Ont.

Rue Bourbonnière. Lot 18-104 ; terrain, 22 x 102, supr. 2278 vacant. Isaie Préfontaine à Arsène Choquette ; $400 (150153.)

Ave Létourneux, Nos 694 à 704. Lot 8-1331, avec maison en brique ; terrain, 25 x 100, Ludger Charlentier à Damien Papineau; $7,250 (150216.)

Rue Ste-Catherine. Lot 14-89, avec maison en pierre et brique; terrain, 20 x 93 d'un côté et 94 de l'autre. Louis Desrosiers à Emma Gaudry, épouse de Arsène Latour ès-qual.; $6,000 (150313.)

Outremont

Ave de l'Epée. Lot pt. 33-36, avec maison en brique; terrain, 20 x 80. La Succession J. O. Villeneuve à Laura Arthurs, épouse de Wm. Jos. Madden ; $2,400 (150203.)

Ave de l'Epée. Lots pt. S. E. 33-36, pt. N. O. 33-37, avec maison en brique; terrain, 20 x 80. La Succession J. O. Villeneuve à Frederick Cornell; $2,500 (150,-204.)

Rue Querbes. Lots 33-62 à 65; 4 terrains, 30 x 89 chacun vacant. Mathilda Viens, épouse de Jos. Couture à J. B. Gratton, Ltée; $2,990.40 (150306.)

Lot pt. 35-559; terrain, 68 d'un côté, 67 de l'autre x irrg. Chas. Phil. Beaubien à J. Herm. Paquin; $2,500 (150307.)

Rosemount

Rue Frontenac. Lots 207-466 à 469, 206-23 à 26; terrain, 100 x 105 vacant. John Elsdale Molson à Fred. Taylor ; $360 (150319.)

Rue Frontenac. Lots 207-470 et 471, 206-27 et 28; terrain, 50 x 105 vacant. John E. Molson à Arth. Taylor ; $180 (150320.)

Ville St-Paul

Rue Frothingham. Lot 3437; terrain, 45 x 90, supr. 4050. The St. Paul Land & Hydraulic Co. à Chas. Pépin ;$450 (150,-208.)

Ville Emard

Rue Hamilton. Lots 3736-6, 5, 4; 3 terrains ,20 x 112.6 chacun vacant. Marie Louise A. Létourneux, épouse de Germain Lefebvre et al. à Chas. Lalonde ; $1,000 (150358.)

Rue Hamilton. Lots 3736-6, 5, 4, avec maison en construction; 3 terrains, 20 x 112.6. Chas. Lalonde à J. A. Dumouchel et J. E. O. Chaput (à réméré); $1,-200 (150359.)

Verdun

Rues Lesage et Bond. Lots 3405-810, 811 et 812, 3405-835, 836, 837; 2 terrains, 80 x 112.6 chacun vacant. Henry Hadley à Nap. Lavoie; $2,025 (150168.)

Rue Wellington. Lots 3406-42 et 43; 2 terrains, 25 x 150 chacun vacant. Catherine Dow, veuve de Joseph Hickson à Cléophas Jean; $892.50 (150285.)

Rue Laggan. Lot 3401-209; terrain, 25 x 100. The Canadian Pacific Ry. Co. à Adélard Blais; $300 (150366.)

Notre-Dame de Grâces

Rue Madison. Lot 162-438; terrain, 50 x 168, supr. 8400 vacant. West End Land Co. à Thomas Thompson; $550 (150136.)

Ave Grey. Lot 189-74; terrain, 33 x 100 vacant. René Chopin à Gertrude Muriel Richardson, épouse de John D. Rowell; $726 (150245.)

Ave Royale. Lots 170-618 et 619 ; 2 terrains, 25 x 120 chacun vacant. The Ross Realty Co., Ltd. à Wm. Allaster ; $500 (150247.)

Ave King Edward. Lot 151-267; terrain, 40 x 115 vacant. Geo. Marcil à Ths R. Davidson; $644 (150250.)

Rues Madison et Kensignton. Lots 162-261 et 296; terrain, 25 x 106; 1 do, 25 x 103 chacun vacant. West End Land Co. à Arthur Spraggs; $450 (150291.)

Ave Cool Brook. Lots 52-180 et 181 ; terrain, 50 x 116 vacant. Thos. Lamb à James Snodgrass; $290 (150356.)

Notre-Dame des Neiges

Lot 87, avec maison en bois; terrain, 41 x 158. Eugène Berthelette et al. à Avila Berthelette; $800 (150263.)

Lot 87, avec maison en bois; terrain, 41 x 158. Avila Berthelette à Eugène Berthelette; $800 (150264.)

Lot 87, avec maison en bois; terrain, 41 x 158. Eugène Berthelette à J. B. Langevin dit Lacroix; $600 (150265.)

Westmount Plateau

Ave Old Orchard. Lots 177-116 à 120; 4 terrains, 26 x 90; 1 do, irrg., supr. [illegible]2 chacun vacant. Geo. Marcil à Emma Caron, épouse de Pierre Paul Duval ; $1,-641.30 (150335.)

Montréal-Ouest

Ave Campbell. Lot 1-2 N. O. 138-8 ; terrain, 50 x 142.4 d'un côté et 141.9 de l'autre vacant. David S. Leach, et al. à Adolphus F. MacLagan; $500 (150237.)

Saint-Pierre aux Liens

Lot 126-16; terrain, supr. 5040. Mathilde Boisvert, veuve de Alf. Doré à The Standard Loan Co.; pas de prix donné (150176.)

Sault-au-Recollet

Lots 275-19, 20, pt. 237; terrain, supr. 63877; 1 do, supr. 1 arpent. Annie M. Russell, épouse de Herbert A. Barnard à Henry A. Egan; $6,000 (150180.)

Lot 4-6 ind. 27. Melvina Brignon dit Lapierre et al. à Ovila Girgnon dit Lapierre; $2,400 (150191.)

Lots 291-139-2, 3, 291-80. Jos. Lanouette dit Rivard à Horm. Meunier dit Lagacé et Geo. Vandelac; $300 (150279.)

Lots 291-140-3, 4, 5, 291-141. Stanislas Denis et al. à Horm. Meunier dit Lagacé et G. Vandelac; $200 (150280.)

Saint-Laurent

Ave Gilbert. Lot 34-45 et 46; 2 terrains 50 x 119 chacun vacant. La faillite P. D. Dods & Co. à Olivier Deguise; $335 (150174.)

Lot pt N.-E. 581; terrain, supr. 12 arpents. La Corporation du Collège St-Laurent à la Cie du Boulevard de l'Ile de Montréal; $2,800 (150212.)

Longue-Pointe

Rue Victoria. Lot 399-301; terrain, 25 x 105 d'un côté et 107 de l'autre. Joseph Robitaille à Domina Robidoux ; $400 (150221.)

Ave Mayrand. Lot 397-60, avec maison en bois. Nap. Lebrun à J. B. et Arthur Parent; $780 (150228.)

Rue Laurier. Lot 398-433 et 434; 2 terrains, 25 x 100 chacun vacant. The Municipal Homes & Investment Corp. Ltd. à Henri Houle; $260 (150315.)

Lachine

Lot 916-241. George Hy. Horsfall à Ferdinand Quesnel; $250 (150150.)

Lot 352. George S. Cummings à George Campbell (à réméré); $1,800 (150,-269.)

Lot 499. Hon. Jos. Arth. Boyer à Eusèbe Beaudoin; $550 (150337.)

Pointe-aux-Trembles

Lots 227-50 à 58, 56, 57, 8 à 18, 20 à 23, 153 à 159, 151, 152. Victor Mongeau à Hercule Gohier; $6,000 (150299.)

Lot pt 80, 1-2 S.-O. 84, 81 pt 80. Eddie Deery à Henry Frigon; $40,000 (150,-347.

Rivière des Prairies

Lot pt 127. Joseph Robereau dit Du plessis à Louis Albert Gendron $[illegible] (150192.)

Pointe-Claire

Lot 36. Auguste L. Dupont à Henri Bourgie; $1,000 (150267.)

Voici les totaux des prix de ventes par quartiers:

Lafontaine	$ 1,500.00
Papineau	33,040.00
St-Jacques	19,000.00
St-Laurent	48,000.00
St-Louis	55,000.00
Ste-Marie	7,950.00
St-André	40,439.00
St-Georges	7,000.00
St-Joseph	13,150.00
Duvernay	9,425.00
Hochelaga	8,950.00
Mont-Royal	19,607.25
St-Denis	26,875.66
St-Gabriel	15,980.00
St-Henri	37,500.00
Ville St-Louis	58,957.80
Westmount	77,112.50
DeLorimier	21,906.00
Maisonneuve	17,090.00
Outremont	10,390.00
Rosemount	540.00
Ville St-Paul	450.00
Ville Emard	2,200.00
Verdun	3,217.50
N.-D. de Grâces	3,160.00
N.-D. des Neiges	2,200.00
Westmount Plateau	1,641.30
Montreal Ouest	500.00
	$542,782.31

Les lots à bâtir ont rapporté les prix suivants:

Rue Dorion, quartier Papineau, 27 1[illegible] le pied.

Chemin Côte des Neiges, quartier St André, 70c le pied.

Rue Joliette, quartier Hochelaga, 1[illegible] le pied.

Ave. Trafalgar, quartier Mont-Royal 58 1-2c le pied.

Ave. Mont-Royal, quartier St-Denis, 3[illegible] le pied.

Ave Gilford, quartier St- Denis, 3[illegible] le pied.

Rue Dufferin, quartier St-Denis, 1[illegible] le pied.

Rue Cowan, quartier St-Denis, 40c [illegible] pied.

Rue Labelle, quartier St-Denis, 14c [illegible] pied.

Rue Marquette ,qaurtier St-Denis, [illegible] le pied.

Rue Chambord, quartier St-Denis, 1[illegible] le pied.

Rue St-Denis, quartier St-Denis, 37[illegible] le pied.

Rue des Manufactures, quartier St-Gabriel, 30c le pied.

Ave. du Parc, Ville St-Louis 40c [illegible] pied.

Blv. St-Joseph, Ville St-Louis, 70c [illegible] pied.

Rue Esplanade, Ville St-Louis, 30c [illegible] pied.

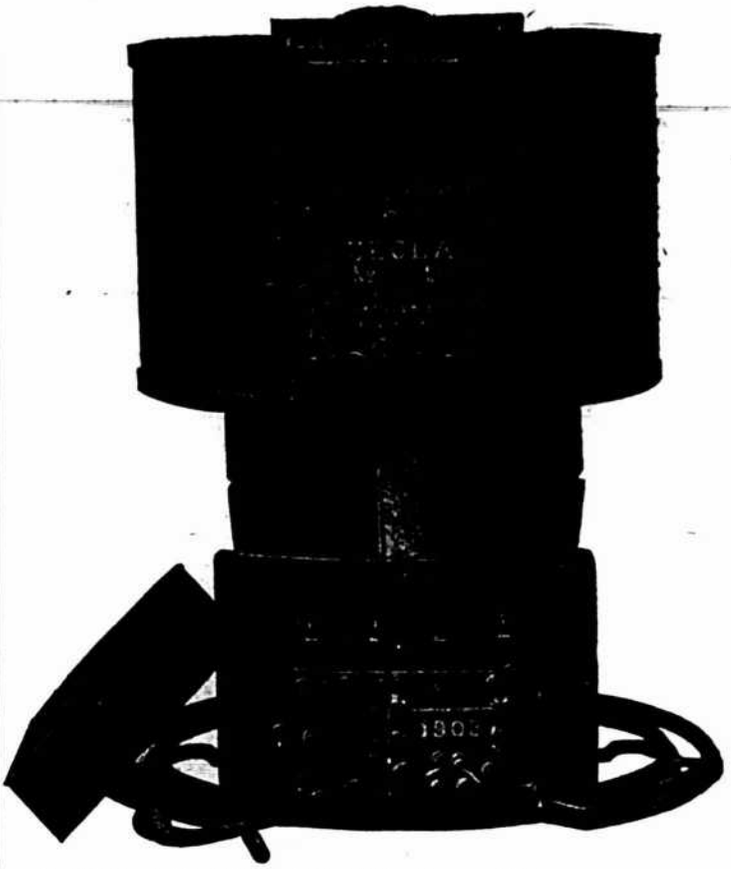
Ave Westmount, Westmount, 50c [illegible] pied.

Ave. Victoria, Westmount, 21c le pied

Ave Mount Stephen, Westmount, 55c [illegible] pied.

Ave Sherbrooke, Westmount, 75c [illegible] pied.

Ave Roslyn, Westmount, 40c le pied.



Votre commerce de fournaises est-il profitable?

Il le sera si vous vendez la fournaise CORRECTE.

Cette fournaise est la fournaise HECLA. C'est la fournaise correcte à tenir, parce qu'elle a des caractéristiques EXCLUSIVES de construction.

Aucune fournaise, sauf la fournaise HECLA, n'est faite avec des JOINTS FONDUS.

Aucune fournaise, sauf la fournaise HECLA, n'a un FOYER en ACIER A COTES.

Les FOYERS EN ACIER A COTES ont trois fois autant de surface que les foyers ordinaires à bourrelets fondus. Ils économisent le charbon et ne ROUGISSENT JAMAIS.

Les JOINTS FONDUS sont IMPERMEABLES à la POUSSIERE, aux GAZ, à la FUMEE et durent TOUJOURS. ¶Votre client peut comprendre et apprécier ces avantages. Il consent à PAYER DAVANTAGE pour une telle fournaise.

C'est pourquoi il est profitable de tenir les FOURNAISES HECLA.

Procurez-vous un Catalogue

CLARE BROS. & CO., LIMITED

PRESTON, Ont.

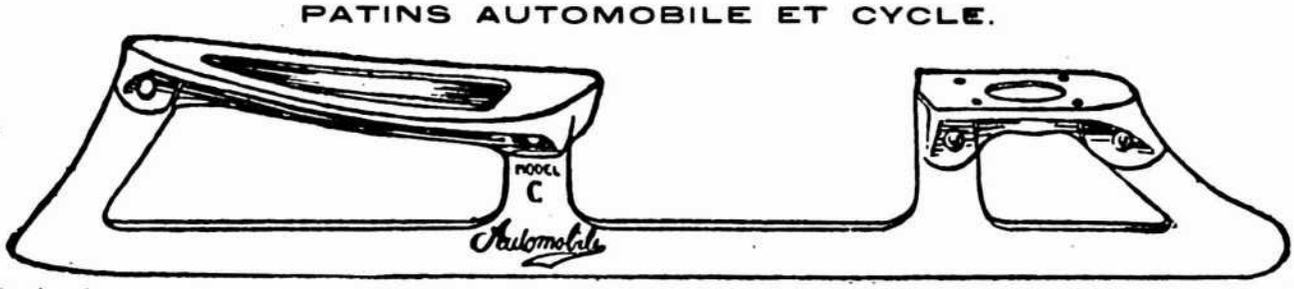
CLARE & BROCKEST, Winnipeg, Man. **CUNNINGHAM & WORTH, Vancouver, C. A.**

THE MECHANICS SUPPLY CO., Québec, Qué.

Mettez du stimulant dans les affaires.

Ces nouvelles lignes de patins, qui sont les nôtres, ont stimulé beaucoup le commerce des patins. Ils sont absolument modernes, d'un dessin net, légers et très forts. Il y n'y a qu'à les mettre en étalage pour qu'ils trouvent tout de suite des clients.

PATINS AUTOMOBILE ET CYCLE.



Le "Patin Automobile" est muni de semelles en alliage d'aluminium et d'une lame en acier au nickel. Il est plus léger de six à douze onces que les patins de toute autre marque. Le "Patin Cycle" est un patin léger, tout en acier, fait du meilleur matériel de choix, fortement soudé et bien trempé.

Accueil fait aux nouveaux patins.

Beaucoup de mes clients patronent assidûment mon magasin depuis leur jeunesse. Il y en a un en particulier auquel je me rappelle avoir vendu le premier bicycle que j'ai tenu, une machine à bandages durs "The Rover." Depuis cette époque, il a suivi le développement du bicylce avec l'assiduité d'un sportsman. Il en a été de même pour le patin. Il acheta dans mon magasin sa première paire de patins Je me rappelle bien le jour à cause de la difficulté qu'on eut à ajuster une plaque à sa bottine pour arranger le système d'attache au talon du "Club."— Le "Club" était la lame de qualité à cette époque. Il avait acheté quelque chose dans la ligne des patins, chaque saison, jusqu'à il y a cinq ans. Il cessa alors parce qu'il n'y avait rien de nouveau à lui offrir. Je crois que cela l'ennuyait. Sûrement cela m'ennuyait.

"Y a-t il du nouveau?" demandait-il à la saison suivante. Je m'excusais toujours par la même réponse: On ne fait rien." "C'est étrange," remarquait-il," on perfectionne presque tout maintenant, mais le patin semble rester toujours au même point." Il y a deux ans votre voyageur vint avec le "Patin Automobile." Quand mon client le vit, un large sourire se répandit sur son visage; on aurait dit qu'il recevait une lettre de chez lui." "C'est quelque chose comme ça." dit-il. "Je savais que le patin pouvait être perfectionné, et l'alliage d'aluminium et l'acier au nickel étaient justement les grands matériaux modernes pour cela."

THE CANADA CYCLE AND MOTOR COMPANY,

LIMITED.

Bureau Principal et Usines, - - - - - - - WEST TORONTO.



PROVINCE DE QUEBEC

Cessations de Commerce

Hull—Lalonde, A. N., chaussures.

Cessions

Montréal—Ratte, Godfrey, entrepreneur.
L'Orignal, Enregistré, cartes postales.
St-Jean—Handfield, Hubert, embouteilleur de bière.

Curateurs

Black Lake—Paradis, V. E. à Audet & Tremblay, mag. gén.
Lachine—Desmarteau, Alex. à Urgel Vinet, cigares, etc.
Montréal—Desmarteau, Alex. à E. St-Germain & Co., épicier, etc.
Wilks & Michaud à S. Astphan, bimbeloterie.
Desmarteau, Alex. à Arthur Chatel, entrepreneur.
Chartrand & Turgeon à Henri Craig, mercier.

Dissolutions de Sociétés

Montréal—The Beck Duplicator Co., clavigraphes. The Beck Duplicator Co. de Montréal. Mary Coupland continue.
Brunet, Jasmin & Parizeau, immeubles.
Viau & Co. Jos., eaux gazeuses. Jos. Viau et Hector Rochon continuent.
Prud'homme & Frères, entrepreneurs.
Wolsey & Fineberg, agents d'immeubles. Max Fineberg continue.
Sherbrooke—La Cie L. H. Pelletier, manufacturiers. Jos. Pelletier, Amédée Maheu et Hypolite Montmarquette continuent.

En Difficultés

Montréal—Ratte, G., entrepreneur.
Mulcahy, Mde A., cigares, etc.

En liquidation

Montréal—The Canada Horse Nail Co. (liq. vol.)

Fonds à Vendre

Montréal—The Siegal's N. Y. Bargain Store, nouveautés.
Lafortune & Co., Théo., modes.
Rollin, O., ferronnerie.
St-Samuel de Gayhurst—Bilodeau, P., mag. gén.

Fonds Vendus

Hull—Monette & Berthiaume, épiciers.
Montréal—Brown, S., tabac.
Germain, Appolinaire, chaussures.
Ginchereau, Z., fourrures, etc.
St-Germain & Co., E., épicier.
Sicotte, Joachim, bois, etc.

Incendies

Montréal—Dumaine, C. A., & Co., entrepreneurs de pompes funèbres, ass.

Nouveaux Etablissements

Montréal—Bulum & Co., Adolf, épiciers. Adolf Bulum.
The Canadian White Co., Ltd., entrepreneurs. S. T. Acken, jr., gérant et agent principal.
Gibb & Co., mchds tailleurs. Alexander Gibb, Lachlan Gibb et Arthur Edwin Gibb McArthur.
Larose & Co., M., entrepreneurs. Mde Mathias Larose.
The Montreal Land and Improvement Co. H. S. Holt, prés.
A. Prud'homme, Fils, Ltée, ferronnerie en gros. A. Prud'homme, prés.
The Arbetta Felling and Machine Co. of Canada, Ltd. O. L. Brunelle, prés.
Dazé & Co., J., confiseurs. John Dazé et Lilian Burns.
Fass & Girard, hôtel. Herman Fass et Thomas Girard.
Fine & Co., modes. Jake Fine.
Martin, Michael et Daniel Martin, cireurs de chaussures. Michael Martin et Daniel Martin.
The Metropolitan Skirt Mfg. Co. Lazarus Hecht et Henry Shapiro.
Montreal Sausage & Bellowney Co. Herman Silberman.
La Pharmacie Royale, drogues. Jos. A. Lalonde.
Prud'homme & Co., entrepreneurs. Mde Z. Prud'homme et Henri Prud'homme.
Rex Shell & Contracting Co., mfrs de confections, fourrures, etc. Wm. Astrofsky.
Reynier Frères, agents de ganterie. Wm. Burton Hurd.
Scandalis & Doulfas, confiseurs. Geo. Doulfas et Peter Scandalis.
Sherbroke—The Fate Oil Co. J. Arthur Fate.
Hutchine & Leduke, manuf. de chaises en rotin. Chas. E. Hutchine et Arth. Leduke.
A. W. Lanctôt & Frère, médecines brevetées. Alph. Lanctôt, Jos. Arth. Lanctôt et Ephrem Lanctôt.

PROVINCE D'ONTARIO

Cessations de Commerce

London—McRoberts, E. D., mag. gén. W. E. Murdy continue.

Cessions

Galt—The Galt Electrical Mfg. Co., Ltd.
Goderich—Nicholson, Jasper, ferronnerie.
Shipka—Hannan, Jas. D., mag. gén.

Fonds à Vendre

Leamington—Manery, Chas. L., épicerie et nouveautés.
Shipka—Hannan, Jas. D., mag. gén.

Fonds Vendus

Hamilton—Kelday, John, épicier.
Revell, L., épicier.
London—Murdy, W. E., épicier.
Sarnia—McCart, Daniel, épicerie, etc.

Incendies

Whitby—Whitby Fruit & Vinegar Co.

Nouveaux Etablissements

Haileybury—The Pan-Silver Mining Co., Ltd.
London—London Concrete Machinery Co. Ltd.
Orangeville—The Dufferin L. & P. Co., Ltd.
Ottawa—The Empire Western Townsite Co., Ltd.
The Lucky Godfrey Cobalt Mines Co., Ltd.
New Ontario Finance Syndicate, Ltd.
Vulcan Gold Mines, Ltd.
Picton—Quinte Navigation Co., Ltd.
Sundridge—The Northern Commercial Co., Ltd.
Sydenham—The Miller Lake Mining Co., Ltd.
Toronto—Canada Manufacturing, Importing & Distributing Co., Ltd.
Cape Breton Dredging Co., Ltd.
The Crysler Niles Mining Co., Ltd.
Eastbourne Cobalt Mines, Ltd.
The Imperial Export Co., Ltd.
Rwy. Construction Co. of Nova Scotia Ltd.
The York Realty Co.

MANITOBA, ALBERTA ET SASKATCHEWAN

Dissolutions de Sociétés

Heward (Sask.)—Munro Bros., mag. gén. P. W. Munro continue.

Fonds à Vendre

Bradwell (Sask.)—Mandera, Wm., ferronnerie.
Tisdale (Sask.)—Succ. de R. C. Hamilton, mag. gén.
Winnipeg (Man.)—Winnipeg Granite & Marble Co., Ltd.

Fonds Vendus

Fillmore (Sask.)—McLeod & Pirie, ferronnerie.

PROVINCE DE QUEBEC

COUR SUPERIEURE

ACTIONS

Défendeurs	Demandeurs	Montants
Absents		
Herreboudt, J. A. et al.	Wm. Bentham	175
Nicola, Elias	W. R. Brock Co., Ltd.	141
Ahuntsic		
Corp. du Vill. de Ahuntsic	C. Racine	1e cl
DeLorimier		
Lanoix, W.	H. Bigras	160
Howick		
Hébert, J. J.	Verret, Stewart & Co., Ltd.	145
Hébert, J. J.	McClary Mfg. Co.	163
Hull		
Bourque, Jos.	C. P. R.	4e cl
Montréal		
Arcand, Jos. Adolphe	De C. Schambier et al.	199
Bastien, J. Arthur	L. Beaudoin	163
Bellefeuille, O. et al.	C. Castelletti	150
Baril, E. M.	J. W. Peck Co., Ltd.	137
Boudrias, Michel Jérémie	P. Meloche	400
Collin, Diana	A. Robillard	180
Cholette, Médéric	Banque d'Hochelaga	3e cl
Cité de Montréal	T. Patenaude	1050
Dupéré, Abraham	T. Gauthier	125
Dom. Textile Co., Ltd.	Robert Levack	1742
Daggett, Succ. de Amanda Mary Marie P. Parent-Painchaud		175
East Richelieu Valley Ry. Co.	A. H. Lapierre ès-qual.	1800
Employers' Liability Ass. Co., Ltd.	Can. White Co., Ltd.	1e cl
Fort, Daniel	Walter Thomson	4000
Gougeon, De Victoria et al.	G. Lebel	1450
G. T. R.	H. Morcovitch ès-qual.	500
Godin, Jos. Artur.	E. Cavanagh Co., Ltd.	1185
Humphrey, De R. C. et vir.	The Star	4e cl
Hogan, Succ. Henry et al.	De M. Eadie-Hogan	1e cl
Harrington, Chas. P. et al.	H. Prévost	285
Holley, Wm.	E. Imbeault	375
Jasmin, Janvier	Etienne Gagnon	190
Lapointe, Damase	Candina Labelle	2e cl
Limoges, Roch	A. Houle	125
Lapointe, H.	J. Rhéaume	500

Fer-blanc "ALLAWAYS" et "CANADA CROWN" véritablement au Charbon de Bois.
"TRYM" au meilleur Coke.

Fer-blanc Terne "DEAN" au Charbon de Bois.

Toutes marques Standard, qualité de confiance, prix modéré.
N'acceptez pas de substitution.

A. C. LESLIE & CO., Montreal.
LIMITED.
ON NE VEND QU'AU COMMERCE DE GROS.

NOVA SCOTIA STEEL & COAL CO.
LIMITED.
MANUFACTURIERS DE
ACIER en BARRES MARCHAND, MACHINERIE à ROUES, TRANSMISSIONS en ACIER COMPRIMÉ POLI, TOLES D'ACIER jusqu'à 48 pcs de large, RAILS en "T" de 12, 18 et 21 lbs à la verge, ÉCLISSES, ESSIEUX DE CHARS DE CHEMINS DE FER.
GROSSES PIÈCES DE FORGE, UNE SPÉCIALITÉ
FER EN GUEUSE "FERRONA" POUR FONDERIE, "CHARBON OLD SYDNEY."
Aciérie, Trenton, N.E. Hauts Fourneaux, Ferrona, N.E.
Mines de Charbon, Sydney Mines, N.E. Mines de Fer, Wabana, Ter'n've.
Bureau Principal: NEW GLASGOW, N.E.

Lorsque vous avez besoin du métal BABBITT, demandez la marque . . .
KING BABBITT
le meilleur pour tout ouvrage.
MANUFACTURÉ PAR
The Jas Robertson Co., Ltd.
144 rue William MONTREAL

Pots à Beurre, Barattes, Broes, Pots à Fleurs, Vases
Belleville Pottery Co.
Belleville, Ontario.
Briques Réfractaires, Argile Réfractaires, Sable Réfractaire, Articles en Granit, Pots à fleurs en terre.


POT À BEURRE


Gravure 6. Appareil pour placer sous le plancher.

Vous Perdez de l'Argent

Avec ce réservoir à huile suranné, vous n'y pouvez rien.

Mais mettez dans votre magasin un Réservoir à Huile Bowser—Alors l'huile sera un des articles qui vous rapporteront le plus d'argent.

DEMANDEZ LE CATALOGUE C.C.

Il vous donne des explications et décrit les différents genres de Réservoirs Bowser.

S. F. BOWSER & CO., LIMITED.
66-68 Ave. FRAZER, TORONTO, Ont.
"Si vous avez un vieux Bowser et si vous en désirez un neuf, écrivez-nous pour notre offre libérale d'échange."

Labrecque & Breton . Annex Hardware Co. 115
Lapointe, Jos. Robin . . . . A. J. Betournay-Bélanger 1400
Lamothe, J. H. . . Benj. Franklin 277
M. S. R. . Louise Hopper Smith 1000
McEvoy, Melle Bridget . . Corp. Village De Lorimier . . 160
Miller Co., W. L. . Standard Mille Co., Ltd. 608
M. S. R. . . . . M. Lafortune 350
N. Y. Mantle & Decor. Co. . . . Priest Mariens & Co., Ltd. . 225
O'Connell, Thos. W. . Fred. R. Côté 365
Ouellette & Forget . . . . Omer De Serres 170
Pinsonneault, A. R. . . . Flavien Généreux 100
Pelletier, H. E. . Flavien Généreux 518
Pinet, Horace . M.-Lse de la Bruyère 1000
Pick, H. H. . Milton Pressed Brick Co. 256
Prévost, Nap. . Banque Nationale 100
Parent, Jos. Hector . C. H. Parent 299
Prendergast, H. W. . . Eugénie Chapleau 721
Paxton, Blanche Clyde . . R. C. Jamieson Co., Ltd. 267
Proulx, Thos. N. . J. M. Mackay 124
Robinson, E. . . J. A. L'Heureux 160
Rosenberg, L. . Wm. Robinovitch 50
Rhéaume, Jérémie . Georgiana Boucher dit Morency . . 1400
St-Amand, Emilien et al. . Alph. Valiquette 308
Sarre, Annie Virginia . Jos. Allen 219
Simpson, De H. M. . Wm. Evely 234
Squires, H. G. . De E. J. Walker et al., ès-qual. 184
Villeneuve, Succ. de l'Hon. J. Oct. . Corp. du Vill. de De Lorimier 434
Walker, Robert K. . Thos. Knowles 141

Rawdon

Paradis, J. W. et al. . J. Létourneux et al. 161

St-Benoit

Desjardins, V. . Cie Ferr. Létang. Ltée 113

St-François de Sales

Charbonneau, Chas. . J. A. Berthiaume 1000

St-Joseph d'Alma

Gauthier, J. A. . Rock City Tobacco Co., Ltd. . . . 108

St-Louis

Forgues, Hubert . . . O. Jutras 400

Saint-Vincent de Paul

Cusson, Damase . . J. G. Héroux 105

Toronto, Ont.

Canadian Northern Quebec Ry. Co., et al. . Laurentides Paper Co., Ltd. 22140

Verdun

Lapierre, Hector . . J. Limoges 138

Weedon Centre

Fontaine & Co., Léon . . Banque d'Hochelaga . . . . . 2e cl.

Westmount

Galbraith, Wm. et al. . A. Roughtred . . . . . 1e cl.
G. Fowler . John Black 472

COUR SUPERIEURE

JUGEMENTS RENDUS

Défendeurs	Demandeurs	Mts.
Absent		
Melville, H. H. . Grosvenor Apartments, Ltd.		285
Calumet		
Calumet Mining & Milling Graphite Co. ,Ltd. . Peter W. A. Burket		250
Fitch Bay		
Alger, Geo.	O. Foucher	280
Lachine		
Gendron, Clément . Trust & Loan Co. of Canada		1040
Maisonneuve		
Julien, Honoré . . .	E. Schmidt	1233
Ville de Maisonneuve . .	De J. Favreau	100
Montréal		
Couillard, I. M. . .	D. Madore	199
Chaussé, L. G. et al. . . .	J. E. Lecours	143
Charlebois, F. . Paradis Vincent Co.		159
Canada Wood Mfg. Co., Ltd. (The) et al. . . .	G. H. Cummings	1000
Dagenais, Pierre . Stephens Davis		125
David, A. L. . . .	E. Brosseau	502
Dufour, F. . The Gold Medal Furniture Mfg. Co., Ltd. . . .		100
Dubois, Lapierre & Bourbonnais, W. Duquette		245
Evans, W. Herbert	U. Garand et al.	1617
Hillson, Geo. H. . . .	A. N. Hall	100
Lockwood, Wm. Hy. .	J. C. Burnett	125
Major, J. A.	A. Pépin	125
Milloy, Jas. J. . .	Mickleborough-Muldrew & Co.	760
Nicola, Ristum et al.	E. Lazarus et al.	109
Powell Paving Co. . Can. Portland Cement Co., Ltd. . . .		719
Prendergast, H. W. . Board Trustees of the Presbyterian Church of Canada		106
Riepert, W. C. . .	G. Savariat	100
Stevenson, T. E. .	J. M. Scott	102
St-Germain et Cie, E. . . .	Gunn, Langlois Co. Ltd.	187
Simpson, De H. M. .	F. H. Norman	550
Tremblay, Geo. . .	A. Francoeur	142
Williamson & Morrison . . .	Jos. Drouin	676
Napierreville		
Pâlin, Alfred . Ames, Holden, Ltd.		405
Sainte-Justine de Newton		
Beaulnes, Jos. . De A. B. I. Saveuse de Beaujeu . . .		184
St-Louis		
Brennan, De Eugénie et vir. . .	Mtl Loan & Mortgage Co. .	670
Cousineau, Zéphirin . . .	Arthur Gauthier	100
Forbes, P. H.	M. Fortier	106
Riepert, W. C. .	Philias Savariat	100
Sault-aux-Récollets		
Marcotte, J. . .	G. N. Webster	125
Ville-Marie		
Lapresle, André et al. .	Pascal Deremouchamps	899
Westmount		
Withell, Jas. W. et al.	U. Garand et al.	459

COUR DE CIRCUIT

JUGEMENTS RENDUS

Défendeurs	Demandeurs	Mts.
Beaurivage		
Guay, A.	J. Chalifoux	25
Chambly Bassin		
Beauvais, E. . . .	M. Daignault	25
Côte Saint-Paul		
Bertrand, L. . . .	E. Beaudoin	29
Bruno, O.	A. Pelletier	5
DeLorimier		
Truchon, H.	E. Robert	15
Emard		
Bibeau, C.	U. Bougie	17
Ile Perrot		
Leduc, R. . .	Corp. Ile Perrot	4e cl.
Lachine		
Caplan, H.	E. Mollosky	65
Vinet, U. . .	A. Hoolahan et al.	23
Maisonneuve		
Alain, E. .	De A. Bessette et vir.	16
Clazeau, A. alias Montmagny . .	A. Bernier	12
Desrochers, N. .	De A. Bessette et vir.	16
Lépine, J. .	De A. Bessette et vir.	31
Paquin, N. . . .	Z.Dagenais	11
Marieville		
Rondeau, E.	E. Salliot	20
Montréal		
Aubry, F.	.E. Coulombe	16
Asphon, S. . . .	.Dom. Corset Co.	73
Anderson, J. T. . . .	.G. P. Nelson	18
Beauchamp, L.	.J. Delorme	30
Boyd, J. W. . . .	.The Automobile Import Co. Ltd.	14
Boyle, B.	.J. Devlin	12
Beauchamp, E. . . .	.A. Dalbec	18
Boucher, E. . . .	.De R. C. Bourgeault.	5
Booth, A.	.F. N. Tremblay	65
Beaucage, E. . . .	L. Beaudoin	12
Biron, E.	.D. Donnelly	6
Bilodeau, G. . . .	.H. Bercovitch & Cie.	23
Boyle, J.	.H. Lighstone	8
Benoit, A. et al. . . .	.G. DeSerres	50
Boucher, Mlle E. . . .	.O. Jasmin	28
Burchell, J. . . .	.De L. Cohen et vir.	24
Bernier, De M. et vir. . .	.D. A. Lafortune.	34
Bisson, J. A.	.J. Purcell	9
Bercovitch, A.	.G. Jasmin	10
Côté, W. et al. . . .	.L. A. Carrière et al.	12
Cuerrier, H.	.E. Goldfine	5
Cantin, M.	.A. Emond	55
Colleret, V.	.P. Roy	7
Chicoine, E. . .	N. Desjardins et al	64
Côté, E.	.A. Lemieux	6
Clavel, A.	.E. Lapointe	11
Cardinal, P.	.M. Coursol	5
Charbonneau, T. . . .	.J. Fournier	40
Corbeil, P. . . .	.J. M. Gendron	75
Carlton, J.	.S. N. Frost	15
Corbeil, S. . . .	.De G. Paradis et vir.	15
Clark, D.	.H. Donohue	55
Cunningham, T. . .	P. Dobrofsky	7
Dubrule, N. alias Gaudreault. . .	J. Weisman.	21
Desrochers, E. . . .	.A. Langlois	20
Desjardins, P. . . .	.E. F. Vaillant	25
Dupont, T.	.A. Paquette	7
Desjardins, W. . . .	.De C. Gilly	90
Drouin, J. P. R. . .	.De R. Normandin et vir.	20

ARTICLES POUR

CADEAUX.

DANS TOUS LES PRIX,

DANS TOUS LES GENRES,

POUR TOUS LES GOUTS:

Services de Fumeurs—Pots à Tabac, Services à Liqueurs.

Albums pour Photographies, Albums pour Cartes Postales.

Grand assortiment de Jouets Mécaniques et autres, Poupées, Chevaux berçants, etc., Lanternes à Projection.

Articles de décorations de toutes sortes. Lanternes chinoises, Drapeaux de toutes les nations, etc.

Demandez nos prix: Ils sont attrayants.

Granger Frères

MAISON DE GROS

390 RUE ST-PAUL, - MONTREAL.

GODENDARDS



"Silver Steel Atkins"

"Segment Ground"

Les scies les plus profitables à vendre. Qualité la plus haute. Elles rapportent un profit raisonnable. **"Nous vous aidons a les vendre"** Écrivez-nous—nous vous dirons comment.

E. C. ATKINS & CO., Inc.

Manufacture canadienne à HAMILTON, Ont.

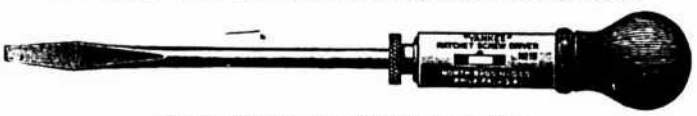
Bureau-chef et Manufacture, INDIANAPOLIS, U. S. A.

Les Outils "YANKEE"

n'ont pas d'egaux pour la Qualité ou l'Efficacite dans la Pratique.



Nos. 10 et 11.—Rochet, Tournant à Droite et à Gauche, et Rigide.



No. 15—Rochet, avec Molette sur la tige.



No. 30—Rochet à Spirale, Tournant à Droite et à Gauche, et Rigide.
No. 31—Rochet à Spirale, (Modèle Pesant).
No. 35 – " " (Modèle Léger).



Nos. 40, 41 et 44—Foret Automatique.



No. 50—Foret à action alternative pour Bois ou Métaux.

En vente chez les principaux Marchands de Gros.

NORTH BROS. MFG. CO., PHILADELPHIE, PA.

Ce que disent les femmes qui s'en servent

et un regard jeté sur la machine elle-même, avec ses nombreux avantages très évidents— font qu'il est facile à un marchand de vendre une



Machine à Laver à Réaction "Puritan"

à presque chaque cliente en perspective.

Notre publicité dans les journaux intéresse à la **"Puritan"** la femme qui pense à acheter une machine à laver. Mettez cette machine en stock et récueillez les profits sur des ventes faciles, constantes.

DAVID MAXWELL & SONS

ST. MARY'S, Ont.

Demark, R. . . .De A. Bessette et vir. 24
Dryscole, J. . . . . .E. Dufault 7
Duchene, W. . . .De A. Bessette et vir. 7
Dillon, J. . . . . .J. Paiement 5
Dessureault, J. E. . . .J. W. Kilgour & Bros. 28
Driscoll, J. . . .De R. Beaudoin 19
Fortier, De E. . . .De E. Clavel, ès-qual. 70
Fréchette, J. A. . . . .J. O. Normand. 74
Finkelstein, M. . . .B. Taylor et al 8
Fernet, F. . . .The Hipworth Mfg Co. Ltd. 30
Gagnon, J. A. . . . .E. Rolland 51
Gagnon, H. . . . .E. F. Vaillant 36
Gregory, J. . . . .E. F. Vaillant 24
Guilbert, E. . . . . .J. H. David 20
Green, M. . . .The Frost & Wood Co. Ltd. 43
Gauthier, G. . . . . .G. Jasmin 13
Houle, S. . . . . .O. Riopel 6
Hogue, I. . .O. B. H. Maillé et al 27
Houle, L. . . . . .C. Descoteoux 39
Hatch, M. H. . . .L. Brouillette 5
Jones, D. E. . . . . D. Donnelly 25
Jenoir, A. . . . . .R. C. Scott 12
Kaiserman, J. alias I. . . .Gold Medal Furniture Mfg. Co. . . 78
Kelly, J. . . . . .H. N. Chauvin 75
Kuffman, A. . . . . .D. Donnelly 7
Lebrun, A. . . . . .F. Lambert 9
Lafleur, J. P. . . . . .U. Lecours 5
Laurin, De O. et vir. . . .Eastern Cigar Co. 80
Limbermon, A. . . .L. Alexander 90
Laporte, H. . . . . .I. Lande 28
Laroche, F. . . .P. Kennedy et al 8
Lapointe, A. . . . . .E. Goldfine 5
Labre, G. . . . . .O. Pilon 11
Lesage, A. . . . . N. Gendron 43
Lépine, A. . . E. F. Vaillancourt 16
Lebel, A. . . . .F. Anctil et al 19
Lebeau, O. . . . . .C. Houle 15
Levites, H. . . . . .P. Simon 53
Léveillé, J. alias O. . .De J. E. Lemay. 40
Laberge, A. . . . . .E. Dufault 8
Lefebvre, J. . . . . .L. Piché 13
Lavoie, J. B. . . . . .L. Piché 32
Lagarde, J. . . . . .S. McDuff 5
Lafrance, A. . . . . .A. Gagnon 5
Mtl Boats & Power Co. . .Jas. Robertson Co. Ltd. 86
Mercil, C. . . . . .J. Albert 2e cl.
Maher, L. . . . .E. Charbonneau 60
Moreau, J. . . . .W. H. Tapley 24
Mooney, R. . . . .S. Glickman 48
Massue, G. D. . . . . .J. Riopel 7
McGinnley, W. . .De M. Coughlin 10
Nolin, N. O. . . . . .J. Gaudreau 35
Nadeau, O. . . . . .E. Gratton 8
Ouimet, De E. . .De E. Charbonneau. 25
Poncranz, J. . . . .D. Donnelly 9
Pinel, H. . . . . .A. Dalbec 24
Piet, A. . . . . .M. Dupuis 8
Prud'homme, J. A. .J. Garmaise 14
Robillard, J. A.. . .W. J. Joseph 19
Rolling, W. . . . . .J. A. Nutter 13
Roy, R. . . . . .P. Desautels 50
Roberge, De A. et vir. . . .W. Duquette 34
Rose, W. . . . . .E. E. Simard 64
Rolland, A. . . . .De A. Terroux 6
Rigaudy, H. . . . . .A. S. Delisle 15
Robert, T. . . . . .L. Montplaisir 22
Sepalensky, B. . . .Mlle E. Tougas 21
St-Denis, H.. . . . . S. Miller 42
Searle, Wm. . . .De A. Bessette et vir. 34
Stevens, J. . . . . .A. Beaudoin 30
Sharp, T. C. . . .The Guaranteed Pure Milk Co. 7

AMIANTE
aux prix les plus bas du Marché.

BRIQUES
de toutes sortes.

DEGARIE & LEPAGE
71a rue St-Jacques, - Montreal
TEL. MAIN 1362

Rappelez-vous que l'éclat de vos yeux et la force de votre main ne paraissent pas dans les mots écrits. Prenez tous les moyens possibles pour que vos annonces reçoivent un accueil favorable.

W. LAMARRE & CIE
Marchand de
BOIS ET CHARBON
Foin, Paille, Avoine, etc.
242 AVENUE ATWATER
Correspondance sollicitée. Près St-Jacques.
Bell Tel. Mount 609 *ST-Henri*
Marchands 1324.

La publicité, c'est la multiplication des ventes.

Queen's Hotel
THETFORD MINES, Qué.
Nouvellement installé avec tout le confort désiré. Belles salles d'échantillons. Voitures à tous les trains. Service irréprochable.
AUG. SIMONEAU, PROP. J. E. LESSARD, GERANT.

HOTEL CENTRAL, Ste-Martine, Que.
Confort moderne. Vastes Salles d'Echantillons. Voitures. Repas à toutes heures. Le Service ne laisse rien à désirer. Prix modérés.
ARSENE VINETTE, Propriétaire.

Maison Fondée en 1870.
Auguste Couillard
Importateur de
FERRONNERIE ET QUINCAILLERIE
VERRES A VITRES, PEINTURES, ETC.
Spécialité : Poêles de toutes sortes.
Nos. 233 a 239 rue St-Paul
Voutes 12 et 14 St-Amable, MONTREAL.
La maison n'a pas de commis voyageurs et fait bénéficier ses clients de cette dépense. Attention toute spéciale aux commandes par la malle, Messieurs les marchands de la campagne seront toujours servis aux plus bas prix du marché.

Savard, J. E. . . . .R. C. Miller 1
St-Maurice, E. . . . .C. Lamothe
Trudeau, C. . . . .A. Del Vecchio
Talbot, J. . . . .E. C. Perkins
Talbot, J. . . .H. Silverman et al
Tison, E. . . . . .A. Laroche
Tanguay, A. alias H. . .The T. F. Moore Co. 21
Tremblay, G. . . . .C. A. Guertin
Valade, Z. . . . . .T. Bouchard
Vignes, M. . . . . O. Jasmin
Wall, J. . . . .De M. A. Martin
William, W. . .S. L. Routtenberg et al. 6
Zareau, R. E. . . . S. Croysdill

Nominingue

Lacroix, A. . . De M. Brunet et vir 21

Outremont

Brière, C. . . . . .E. Dufault
Chambers, E. . . . .H. Lighstone

Parc Terminal

Lalonde, W. . . . .De E. Leclaire

Richmond

Chartrand, B. P. . .Can. Economic Lubricant Co. Ltd. 36

Saint-Laurent

Deschamps, O. . . .Collège St-Laurent. 62

Saint-Léonard Port-Maurice

L'Archevêque, L. . . . E. Madore

St-Louis

Ashdown, W. . . . . .W. Gilmour
Aubertin, E. . . . .J. U. Brunet
Blain, O. . . . . .E. Dufault
Hill, F. T . . .A. E. Tuddenham et al. 15
Lapointe, E. . . . . .E. Dufaut
Laurendeau, C. . . . .E. Dufault
Pelletier, J. . . . . .V. Carmel
Roy, N. . . . . .A. Langlois
Sarban, D. alias Charban. . .R. G. DeLorimier 21

St-Pierre

Sampier, A. . . . . .G. Britt

St-Vincent de Paul

Clermont, O. . . .The G. F. Harvey Co. 32

Tétraultville

Lessard, G. . . . .A. Desmarais
Pratt, J. S. F.. . . .O. B. Meunier

Vaudreuil

Therrien, Wm.. . .J. B. A. Valois

Verdun

Malouin, S. . . .De A. Lachapelle
Moore, G. . . . . .A. Bourasse

Waterloo

Davis, H. . . .Thomas Bros Ltd

Westmount

Binns, T. W. C. . .St. Lawrence Waggon Co. Ltd. . . . . .
Cowan, A. . . . . .H. Jodoin
Feeney, P. M. . . . .J. A. Vaillant
Renoldson, D. A. . . .C. G. de Tonnancourt. . . . . .

VENTES PAR LE SHÉRIF

Du 10 au 17 novembre 1908

District de Chicoutimi

In re Jos. Eugène Paquin, failli.

St-Cyrille de Normandin—La partie du lot 28a et le lot 61, avec bâtisses.

Vente le 12 novembre, à 10 h. a.m. à la porte de l'église paroissiale.

District d'Ottawa

C. Nesbitt vs Neil McRae.

Canton Lachaber—Le lot 1c du 5ème rang et le lot 1a du 6ème rang.

Vente le 11 novembre, à 10 h. a.m. au bureau d'enregistrement à Papineauville.

Jos. P. Fiser et al. ès-qual. vs Patrick Hayes.

Canton Low—Le lot 45 du 8ème rang et les lots 46b, 46c et 47a, avec bâtisses.

Vente le 10 novembre, à 10 h. 15 a.m. au bureau d'enregistrement à Hull.

District de Québec

In re Siméon Lavoie failli.

St-Jean Chrysostôme—Parties du lot 252, avec bâtisses.

Vente le 13 novembre, à 10 h. a.m. à la porte de l'église paroissiale.

District de St-Hyacinthe

Adolphe Charron vs Dame Ludger Millette.

St-Denis—Les parties des lots 425, 426, 441 et le lot 130, avec bâtisses.

Vente le 11 novembre, à 10 h. a.m. à la porte de l'église paroissiale.

District des Trois-Rivières

Chs. M. Beaubien et Eusèbe René Lecompte vs Jos. Hamelin.

Bécancourt—La partie du lot 448, avec bâtisses.

Vente le 11 novembre, à 10 h a.m. à la porte de l'église paroissiale.

Sévère Thibault vs W. G. Gouin.

Trois-Rivières—L'usufruit sur la partie du lot 1668 situé rue Modeste, avec bâtisses.

Vente le 10 novembre, à 10 h. a.m. au bureau du shérif.

H. BOKER & CO.

Garde de Rasoir Pouvant s'ajuster. Prix de détail 25c chaque.



On transforme un rasoir ordinaire en Rasoir de Sureté, en faisant glisser la garde pour l'ajuster à la lame. Cette garde a un fini fin et est plaquée nickel. Elle s'ajuste à tous les Rasoirs, à droite ou à gauche.

Demandez notre Brochure Gratuite, intitulée: "Some Pointers for Gentlemen who shave themselves."

(Quelques Avis aux Messieurs qui se rasent eux-mêmes.)

McGILL CUTLERY CO., Regd.
Boite Postale, 366, Montréal.

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.

POURQUOI PAYER PLUS de 8c., quand vous pouvez acheter une Lampe Electrique Incandescente, satisfaisante pour 8c. Nos prix répondent aux conditions monétaires du marché.

THE ECONOMIC LAMP CO.
P. O. B. 1613 - BOSTON, MASS. U.S.A.

HORMISDAS CONTANT, Entrepreneur-Plâtrier, 609 Berri. Phone Bell Est-1177.

PATENTES OBTENUES PROMPTEMENT

Avez-vous une idée?—Si oui, demandez le Guide de l'inventeur qui vous sera envoyé gratis par Marion & Marion, Ingénieurs-Conseils.

Bureaux: Edifice New York Life, Montréal, et 407 G Street, Washington, D. C.

Assurances

LA TAXE SUR LES PRIMES D'ASSURANCE

Discours prononcé par l'Honorable E. E. Rittenhouse, commissaire d'assurance, devant l'Association Internationale des assureurs contre les accidents.

Les licences actuelles et les taxes sur les primes d'assurance, en excès d'un montant suffisant pour couvrir le coût de surveillance par l'Etat, sont injustes et devraient être abolies.

Bien que les fonctionnaires de l'assurance, les fonctionnaires de l'Etat ou autres qui ont étudié la question soient tous d'accord à ce point de vue, aucune effort organisé ou concerté ne semble avoir été fait pour redresser le tort fait aux détenteurs de polices et à la compagnie qu'ils protègent.

Taxes annuelles

Les compagnies d'assurence des Etats-Unis payent pour leurs départements d'assurance des taxes s'élevant en chiffres ronds à douze millions de dollars par an et approximativement deux millions de cette somme, proviennent d'honoraires et dix millions proviennent de taxes, licences, imposées principalement sur le revenu de primes. Etant donné que les honoraires fournissent une somme plus que suffisante pour payer le coût du fonctionnement des départements, on peut dire en toute sécurité que ces dix millions par an représentent la pénalité que la loi impose aux affaires d'assurance.

La taxe sur les primes était destinée sans aucun doute, à l'origine, à couvrir

DEUX ARTICLES MODERNES EPARGNANT LE LABEUR.

LEURS EGAUX N'EXISTENT PAS ENCORE.

LA MACHINE AUTOMATIQUE (BREVETS DEMANDES.) **ET CELLE QUI VIENT APRES.**



Leaders d'une ligne, attirant la clientèle, de Machines à Laver, de Tordeuses et de Barattes de genres absolument modernes et exclusifs, d'une Réputation Nationale, d'une Popularité Indiscutable et d'une Qualité Supérieure, ils sont l'objet d'une publicité étendue et ont créé une demande.

MARCHANDS,

cette ligne constitue un actif puissant, que vous ne pouvez guère vous permettre de négliger. . . .

The Dowswell Manufacturing Co., Ltd.,
HAMILTON. ONT.

W. L. HALDIMAND & SON, 36 RUE ST. DIZIER, MONTREAL, QUE., AGENTS POUR L'EST.



New Century, Modèle 'B'

PARFAITEMENT SIMPLE ET SIMPLEMENT PARFAITE.

les dépenses des départements et constituait simplement une taxe de licence et c'est encore une taxe de licence dans mon Etat et dans beaucoup d'autres. Mais les affaires d'assurance ont augmenté et l'argent arrive en masse dans la caisse du trésor. Naturellement cet argent est le bienvenu et on lui donne toute facilité pour le faire fructifier. Trouvant que cette taxe était une si bonne source de revenus, beaucoup d'Etats émirent des lois augmentant la taxe. Ces lois devinrent une mesure ayant pour effet de procurer des revenus au lieu d'imposer une licence. Mais en tant que taxe de licence, il était possible de l'appliquer sans uniformité, tandis que si elle avait été légalement une taxe de revenu d'après la constitution de la plupart des Etats, elle aurait pu être prélevée uniformément sur toutes les corporations. Mais cela a peu d'intérêt pour l'homme qui paye la taxe, que ce soit une taxe de licence ou une taxe de revenu; l'effet sur son portefeuille est le même dans chaque cas.

Ceux qui ont étudié la question sont presque unanimes à croire que cette taxe est éventuellement payée par le détenteur de polices et qu'en conséquence, elle constitue une pénalité imposée au citoyey économe qui fournit à sa famille une protection par l'assurance. Il n'y a certainement aucun doute à ce sujet, en autant que des compagnies mutuelles ou à participation sont concernées. Dans ces compagnies, un détenteur de polices possède une portion de tous les profits de surplus. Mais même ceux qui prétendent que ce tribut ne sort pas de la poche des détenteurs de polices, doivent admettre que comme taxe spéciale de revenu, c'est une distinction des plus injustes et non défendable contre l'assurance, considérée comme institution, car elle ne s'applique à aucune autre classe de corporations.

Taxe imposée au malheur

L'homem qui paye pour se protéger lui-même contre une perte par incendie, accident ou maladie est sage et prudent, mais on peut dire qu'au moins il y est poussé jusqu'à un certain point, par des motifs égoïstes; mais l'homme qui paye une prime sur une police donnant un bénéfice à sa famille en cas de décès, doit sûrement être reconnu comme étant un homme absolument altruiste, car il sait qu'il ne profitera pas lui-même de cette assurance et qu'il ne sera pas là pour voir ceux qu'il aime, jouir des fruits de sa prévoyance pour leur bien-être.

Pourquoi l'Etat taxerait-il cet homme pour son acte digne de tout éloge, qui met sa famille à l'abri de la misère et du besoin après son décès?

Si cela est une chose honorable à faire ne serait-il pas également honorable de demander une portion de ce qui est contenu dans les troncs de nos églises, puisque les offrandes qui y sont renfermées sont souvent recueillies pour le bien des malades et des blessés des hôpitaux et pour les pauvres et les orphelins aussi bien que pour d'autres buts de bienfaisance.

On fait allusion à cette taxe, comme taxe imposée sur l'épargne et c'est ce qu'elle est. On peut en dire autant de toutes les taxes, mais celle-ci est imposée sur autre chose que l'économie C'est une taxe sur le malheur. On profite du malheur de l'humanité pour lui imposer un tribut au profit du trésor de l'Etat. Il est vrai que le percepteur des taxes n'est pas au chevet du lit du malade ou de celui du mourant pour lui réclamer au nom de l'Etat, la taxe imposée sur le malheur, cette taxe est perçue d'avance sur les primes. Si cet argent doit être recueilli pour l'Etat au moyen d'une taxe de pénalité, pourquoi ne pas le percevoir de l'homme qui manque ou refuse de fournir de la protection à ceux qui dépendent de lui, au lieu de le percevoir de l'homme qui accomplit ce devoir humain et impératif? En tant que taxe sur les détenteurs de polices, c'est une taxe double, c'est-à-dire, c'est une taxe sur une autre taxe et une telle condition est si évidemment injuste qu'on demande de la réformer promptement.

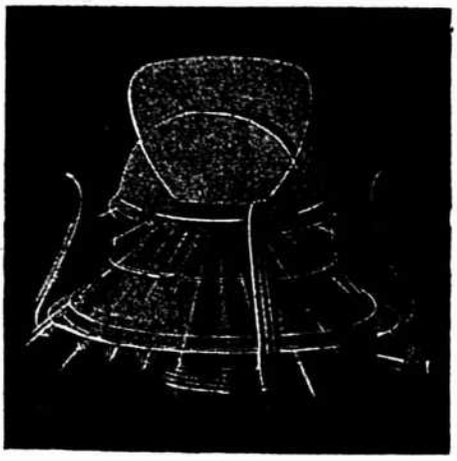
La classe exemptée

A cause de la nature charitable de leur travail et du grand bien fait au point de vue et de la moralité et du bien-être, l'église, les institutions charitables et beaucoup de maisons d'éducation qui se maintiennent par des taxes qu'elles s'imposent elles-mêmes, sont exemptées de la taxe d'Etat. Pour la même raison des sociétés fraternelles ou autre sont aussi exemptées.

L'assurance faite d'une manière honnête est une des institutions les plus honorables et les plus bienfaisantes de la civilisation moderne. Elle a pour but et pour mission d'encourager l'économie et la tempérance et d'empêcher le besoin et la misère. Elle exerce son influence en provoquant un idéal de vie élevé et de bonnes qualités civiques en général. Pourquoi ne conviendrait-il pas de comprendre les compagnies d'assurance dans cette classe exempte. Si les compagnies d'assurance n'ont pas été comprises dans la classe exempte de taxes, c'est sans aucun doute que les compagnies d'assurance, autres que les compagnies actuelles, sont classées comme compagnies organisées pour faire un profit. L'Etat pourrait donc exempter les profits et exempter le reste de l'actif, parce qu'en dehors des profits, la compagnie en commandite rend virtuellement les mêmes bons services à la famile humaine que l'organisation de l'assurance mutuelle ou fraternelle. Ce plan peut aussi avoir son point faible et il l'a évidemment, car d'après ce que je sais, il n'a jamais été mis en pratique.

Si c'est un tort de mettre les compagnies d'assurance sur la liste des classes exemptes de taxes, il n'y a absolument aucun espoir de les exempter dans la condition actuelle où se trouve l'esprit du public; si elles ne peuvent être exemptées, elles ont assurément droit de recevoir la même considération en ce qui concerne les taxes qu'on accorde à d'autres corporations qui opèrent uniquement pour le profit et qui n'ont pas de prétention à améliorer les qualités civiques de la communauté ou d'avoir un but charitable.

Les Bruleurs a Cone en Verre



donnent le plein bénéfice de la flamme jusqu'au sommet même de la mèche.

Ils sont faciles à tenir propres.

On peut s'en servir sur toute lampe ordinaire.

ORDRES SOLLICITÉS PAR L'INTERMÉDIAIRE DU COMMERCE DE GROS. . . . . .

Ontario Lantern & Lamp Co., Limited

Hamilton, Ont.

ou bienfaisant. Il semblerait que si les compagnies d'assurance payaient la licence et les mêmes taxes qui sont imposées à d'autres corporations, c'est-à-dire taxes sur la propriété, le capital-actions, l'argent liquide, les sommes dues, elles paieraient tout ce qu'un homme a l'esprit droit devrait exiger d'elles; mais il paraîtrait que ceci n'est pas assez. On demande aux compagnies de payer davantage l'injustice commise contre elles et représentée par les dix millions de dollars dont j'ai déjà parlé.

(A suivre).

LA CONSTRUCTION

NOTES

M. C. Dufort, architecte, prépare les plans et devis pour une manufacture en brique solide, à l'épreuve du feu, que fera ériger M. H. Wener, sur l'avenue Papineau.

M. C. Dufort, architecte, prépare les plans et devis pour les réparations à faire à une maison, située au coin des rues St-Laurent et Prince-Arthur.

Permis de construire à Montréal

Rue Resther, près de la rue Bienville, une maison formant 2 logements, 24 x 30, à 2 étages, en bois et brique ; coût probable, $1,800. Propriétaire, Oscar Boivin (1621).

Rue Dufferin, No 115, modifications à une maison; coût probable, $50. Propriétaire, Odilon Collette; entrepreneur, P. Corbeil (1622).

Rue Bréboeuf, près de la rue Gilford, une maison formant 3 logements, 37 1-2 x 40, à 2 étages, en bois et brique; coût probable, $2,000. Propriétaire, T. Marot (1623).

Rue Dorion, près de la rue Ste-Catherine, 2 maisons formant 6 logements, 50 x 34, à 3 étages ,en bois, pierre et brique; coût probable, $5,000. Propriétaire, Jos. Côté (1624 et 1625).

Rue Nicolet, près de la rue Ontario, 1 hangar, 24 x 30, à un étage, en bois et tôle; coût probable, $40. Propriétaire, Jos. Tétreault (1626).

Rue St-Timothée, près de la rue Ste-Catherine ,une maison formant 2 logements, 20 x 18, à 2 étages ,en bois et brique; coût probable, $1,000. Propriétaire, Bélanie Lamontagne; entrepreneur, D'Assise Délorme (1627).

Rue Joliette, près de la rue Forsyth, 1 maison formant 3 logements, 26 x 32, à étages, en bois et brique; coût probable, $2,800. Propriétaire, C. E. Bourque (1628).

Rue Garnier, près de l'avenue Mont-Royal, une maison formant 4 logements, 36 x 36, à 3 étages, en bois et brique ; coût probable, $4,000. Propriétaire, Henri Bricault; entrepreneur, Arsène Frenette (1629).

Ave Mont-Royal, près de l'avenue Christophe Colomb, une maison formant magasin et 2 logements, 24 x 82, à 3 étages, en bois et brique romaine; coût probable, $5,000. Propriétaire ,Jos. Laroureux; architecte, J. Art. Godin (1630)

Rue Huntly ,près de la rue Beaubien, une maison formant 2 logements, 25 x 32, à 2 étages, en bois et brique; coût probable, $1,800. Propriétaire, Ovila Filion (1631).

Rue Ste-Catherine Est, No 590, modifications à une maison; coût probable, $600. Propriétaire, Jos. Vézina ; architecte, J. S. Smith; entrepreneur, John C. Hague (1632).

Ave Papineau, près de la rue De Fleurimont, une maison formant un logement, 20 x 15, à un étage, en bois et brique; coût probable, $300. Propriétaire, Dame O. Dorion (1633).

Coin des rues Apple et Lacombe, une maison formant un logement, 28 x 30, à 2 étages, en bois et brique; coût probable, $2,000. Propriétaire, Marie L. Clément ; entrepreneur, M. Lanoix (1634).

Rue Drolet, près de la rue Boucher, 2 maisons formant 4 logements, 50 x 35, à 2 étages, en bois et brique; coût probable, $6,000. Propriétaire, F. Larocque (1635 et 1636).

Coin des rues Cazelais et Walnut, 4 maisons formant 12 logements, en bois et brique, dont 2 de 30 x 35 et 2 de 25 x 40, à 3 étages; coût probable, $15,000. Propriétaire, Théodose Lefebvre; architecte, René Charbonneau; entrepreneur, Adrien Grégoire (1537 à 1640).

Rue St-Germain, près de la rue Nolan, 2 maisons formant 4 logements, 25 x 40 chacune, à 3 étages, en bois et brique; coût probable, $5,500. Propriétaire, C. Deguise (1641 et 1642).

Rue McCord, Nos 161 à 169, une manufacture, 92.6 de front 87 en arrière x 101, à 2 étages, en pierre et brique; coût probable $17,500. Propriétaire, General Fire Extinguisher Co.; entrepreneurs, Chs. Thackery & Co.; architecte, Robert Findlay (1643).

Rue Dufresne, près de la rue Champagne, 2 maisons formant 3 logements; 48.3 x 35, à 3 étages, en bois, pierre et brique; coût probable, $8,000. Propriétaire, Jos. Malo; architecte, Z. Trudel; entrepreneurs Desjardins & Labelle (1644 et 1645).

Rue Stadacona, coin de la rue Chambly, une maison formant un logement, 25 x 26, à un étage, en bois et brique; coût probable $900. Propriétaire, N. Robillard (1646).

Rue St-Jacques, près de la rue Agnès, 3 maisons formant 3 magasins et 5 logements, 60 x 60, à 3 étages, en brique; coût probable, $13,000. Propriétaire, J. C. Cusson ; architecte, René Charbonneau (1647 à 1649).

Rue Versailles, No 198, une maison formant 3 logements, 22.2 x 40, à 3 étages, en bois, pierre et brique; coût probable $3,000. Propriétaire, Ernest Lemire (1650).

Rue Notre-Dame-Ouest, près de l'avenue Greene, une maison formant 2 logements, 30 x 40, à 3 étages, en bois et brique; coût probable, $3,000. Propriétaire, Clément Lafleur (1651).

Ave Papineau, près de la rue Beaubien, une maison formant un logement, 25 x 45, à un étage, en bois et brique; coût probable, $300. Propriétaire, David Carlinsky (1652).

Ave des Pins, No 740, une maison formant un logement, 24 x 65, à 3 étages, en pierre et brique; coût probable $7,000. Propriétaire, T. P. Howard, entrepreneur Thos. Wand; architecte, G. S. Hyde (1653).

Rue Gilford, près de la rue St-Hubert, 2 maisons formant 6 logements, 20 x 40, à 3 étages, en bois, pierre et brique; coût probable, $4,500. Propriétaire, O. Lafortune (1654 et 1655).

GILBERTSON'S

COMET

Non surpassée pour la qualité ou le finissage, par aucune Tôle Galvanisée, d'une marque quelconque sur le marché.

ALEX. GIBB, - 13 rue St-Jean, Montréal

Seul Agent canadien

W. GILBERTSON & Co., Limited

Fabricants.

Pontardawe, Wales

Jardine Universal Ratchet Clamp Drill.

(Perceuse à Rochet Universelle de Jardine.)

Employée dans toutes sortes de manufactures pour les réparations urgentes aux machines.

Tous les ateliers de machines et de chemins de fer devraient l'employer.

Les constructeurs de ponts, les poseurs de voies ferrées et les ouvriers en constructions métalliques en ont besoin constamment.

A.B. JARDINE & CO.

HESPELER, ONT.

Ontario Silver Co., Limited,

NIAGARA FALLS, Canada.

MANUFACTURIERS DE

Cuillers, Fourchettes, Coutellerie, et Articles en Plaqué.

DEMANDEZ NOTRE CATALOGUE ET NOS COTATIONS.

Le style d'annonce qui est naturel est le style correct. Viser à l'effet ne constitue ni le bon style ni le bon sens.

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 3844

PAGINATION DES ANNONCES

Allison Coupon Co. (The) 101
American Chicle Co. (The) 67
American Computing Co. (The) . . 109
Assurance Mont-Royal 114
Atkins & Co., E. C. 183
Aylmer Condensed Milk Co. (The) 11

Baker & Co., Walter 105
Banque d'Hochelaga 112
Banque de Montréal 112
Banque Molson 116
Banque Nationale 112
Banque Provinciale du Canada . . 116
Bazin Mfg Co. (The) 143
Belleville Canning Co. (The) . . . 127
Bell Telephone Co. (The) 99
Belleville Pottery Co. (The) . . . 181
Berlin Felt Boot Co. (The) 107
Bloomfield Packing Co. (The) . . . 97
Blue Ribbon Tea Co. (The) 59
Borden's Condensed Milk Co. (The) 81
Bourque & Cie., T. A. 111
Bovril Ltd. 83
Bowser & Co., S. F. 181
British Canadian Crockery Co. (The) 67
Brodie & Harvie 58, 103
Brown & Sons, Jos. 126
Burrow, Stewart & Milne Co. Ltd. 135

Canada Cycle & Motor Co. 179
Canada Life Assurance Co. 114
Canada Paint Co. Ltd (The) . . . 145
Canada Sugar Refining Co. Ltd. (The) 13
Canadian Canners Co. (The) . . . 72
Canadian Condensing Co. (The) . . 93
Canadian Railway Acc. Ins. Co. (The) 110
Canadian Salt Co. (The) 21, 97
Canadian Shredded Wheat Co. . . 125
Carrier, Wm. & Fils (Engtré) . . 129
Carter-Crume Co. Ltd. (The) . . . 83
Ceylon Tea 118
Chaput, Fils & Cie., L. 50, 51
Chevalier, Pouliot & Cie. 105
Chouillou & Cie, C. A. 123
Clare Bros & Co. 179
Church & Dwight 12
Clark, Wm. 101, 190
Cie d'Assurance Mutuelle contre le Feu du Canada 117
Cie d'Assurance Mut. contre le Feu J. C. 117
Cie d'Assurance Mut. du Commerce 115
Connor Bros. 10
Contant, Hormisdas 185
Cottam Co., Bart. 185
Couillard, Auguste 184
Crépeau, I. 114

Dalley Co. Ltd, The F. F. 167
Daoust, Lalonde & Cie. 107
Décarie & Lepage 184
Département de l'Intérieur 96
Desmarteau, A. 115
Dods & Co., Ltd., P. D. 171
Dominion Molasses Co. (The) . . . 123
Dominion Mutual Fire Ins. Co. (The) 117
Dorken Bros. 185
Douglas & Co., J. M. 3, 16
Dowswell Mfg Co. 185
DuSault & Cie, Ltée. 121

Economic Lamp Co. (The) 185
Edwardsburg Starch Co. (The) . . 1, 69
Essex Canning & Pres. Co. (The) 71
[illegible] & Johnson 117

Fairbank Co., The N. K. 120
Farmers' Canning Co. (The) . . . 8
Federal Life Assurance Co. (The) 117
Findlay Bros. 165
Fournier, Fournier Ltée (Maison) 2

Gagnon, P. A. 113
Gale & Sons, George 163
Genest & Cie., C. O. 111
Gibb, Alex. 187
Gillett Co. Ltd., The E. W. . . . 71
Gilmour Co. (The) 45
Gladu, L. J. 105
Gonthier, Georges 112
Gould Cold Storage Co. (The) . . . 106
Grand Trunk Railway Co. 98
Granger Frères 183
Gurney Tilden Co. (The) 141

Hampson & Son, Robert 114
Hébert Ltée, L. H. 169
Heinz Co., The H. J. 122
H. O. Co. (The) 79
Hope & Co., John 9
Hudon, Hébert & Cie. 42, 43
Hudon & Orsali 23
Hughes & Co., F. 25

Imperial Tobacco Co. of Canada, Ltd 57
Intercolonial Railway 27

Jardine & Co., A. B. 187
Jonas & Cie., Henri 35
Joseph, Emile 116

Lacaille, Gendreau & Cie. 99
La Foncière 113
Laing Packing & Provision Co. (The) 37
Lake of the Woods Milling Co. (The) 19, 99
Lamarre & Cie, W. 184
Lambert, La Cie Médicale du Dr J. O. 85
Lamontagne, Ltée 39
Laporte, Martin & Cie, Ltée . . .29, 75
La Prévoyance 115
La Providence 113
Larivière, Ltée 147
Larkin & Co., P. C. 41
La Sauvegarde 115
Laurence & Robitaille 187
Lea Pickling & Pres. Co. Ltd (The) 87
Leduc, R. A. (Imp. Live Stock Ins.) 116
Leonard Bros. 89
Lepage Door Check 171
L'Equitable-Feu 114
Leslie & Co., A. C. 181
Letang Hardware Co. (The) 133
Letourneux Fils & Cie. 155
Liverpool, London & Globe Ins Co. 116
London & Lancashire Life Ins. Co. 117
Lumsden Bros. 97
Lytle & Co., T. A. 53

MacKay, John 124
Magor & Co., Frank 103
Marion & Marion 185
Masson & Cie., D. 4
Mathewson's Sons 5
Mathieu, La Cie J. L. 61
Maxwell, David 183
Metropolitan Life Insurance Co. . 116
Minto Bros. 104
MontBriand, L. R. 113
Mooney Biscuit & Candy Co. (The) 79

Mott & Co., John P. 103
McArthur, Alex. & Co. 159
McCann-Knox Milling Co. (The) . 124
McDougall & Co., The R. 163

Napanee Canning Co. (The) . . . 119
National Acetylene Gas Co. . . . 150
National Licorice Co. (The) 6
Nelson & Co., Ltd., H. W. . . .63, 64
Nickel Plate Stove Polish Co. (The) 177
North Bros Mfg Co. 183
Nova Scotia Steel & Coal Co. (The) 181

O'Connor, Jos. T. 122
Ogilvie Flour Mills Co. 189
Old Homestead Canning Co. (The) 73
Oneida Community Ltd. 157
Ontario Lantern & Lamp Co. . . 186
Ontario Silver Co. (The) 187

Pink, Thos. 137
Poulin & Cie, P. 105
Prud'homme & Fils, Ltée, A. . . . 151

Quance Bros. 106
Quebec Steamship Co. 98

Record Foundry & Machine Co., (The) 161
Renaud & Cie, J. B. 15
Richarson & Co., J. E. 177
Richmond & Drummond Fire Ins. Co. 112
Robertson Co. Ltd., The James . . 181
Robitaille & Cie, A. 31
Rolland & Fils, J. B. 103
Rose & Laflamme 95
Ryan Co. Ltd The Robert 149

Salvo & Cie., R. P. 126
Savons Français, La Cie des . . . 65
Schlesinger Bros & Co. 47
Seaforth Milling Co. (The) 125
Shurley & Dietrich 177
Simoneau, Augustin 184
Smart Mfg Co. James (The) . . . 175
Smith, E. D. 14
Standard Photo Engraving Co. (The) 175
St. Lawrence Sugar Refining Co. (The) 7
Sun Life Assurance Co. (The) . . . 114

Tanguay, Georges 109
Tarbox Bros. 109
Tippet & Co., A. P. 77
Truro Condensed Milk Co., The) . 74

Uncle Sam Dressing Co. (The) . . 83
Union Life Assurance Co. (The) . 113
Union Mutual Life Insurance Co. . 113
United Factories Ltd. 139
Upton & Co., Thos. 3

Verret, Stewart & Co. 91
Victoriaville Furniture Co. (Tho) . 11
Vinet, Arsène 14

Wagstaffe Ltd. 79
Western Assurance Co. 179
Western Canada Flour Mills Co. Ltd (The) 2
Wilks & Michand 2
Windsor, S. K. & T. C. . . . 26, 27
Wright Co., E. T. 177

Young, W. F. 99

Bibliothèque
et Archives
nationales
Québec

Le Prix Courant

Page(s) manquante(s)